

MEMORIA 2023 DEL SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO

A continuación, se detallan las actuaciones más destacadas desarrolladas por el Servicio de Sanidad y Consumo a lo largo del año 2023.

En el ámbito del control oficial de establecimientos:

- ✓ Por diferentes motivos y sobre todo para comprobar su adecuación a la normativa legal vigente, durante **el 2023 se han visitado 1527 establecimientos**, tanto alimentarios como no alimentarios, **y 29 viviendas** que han supuesto un global de **3556 visitas de inspección (3421 Alimentarias y 135 No Alimentarias)**
- ✓ Durante este período se han generado **353 nuevas altas de establecimientos**.
- ✓ Se han atendido un total de **197 denuncias ciudadanas** y de otra índole (otras Administraciones o de oficio), de las cuales **11 se correspondieron con toxiinfecciones alimentarias** notificadas por el Distrito Sanitario Málaga en el ámbito de colaboración con la Administración autonómica. 1/12
- ✓ Así mismo, y en el marco del **Plan de Inspección Basado en el Riesgo de los establecimientos alimentarios**, en el que se trabaja en colaboración con la Consejería de Salud, se han llevado a cabo un total de **981 inspecciones basadas en el riesgo IBR** sobre establecimientos en los que se ha determinado su riesgo alimentario.
- ✓ La colaboración del Servicio con el **Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)** ha dado lugar a que se hayan registrado un total de **293 Alertas Sanitarias** que han derivado en **83 seguimientos** en establecimientos de nuestro ámbito territorial sobre productos implicados en las Alertas.
- ✓ En el contexto del programa municipal de **toma de muestras de alimentos del Servicio de Sanidad y Consumo** se han visitado **64 establecimientos** en los que se han tomado un total de **320 muestras**. De los resultados obtenidos, 4 fueron no conformes para el parámetro “detección de enterobacterias”. El resto se ajustaban a la normativa legal vigente.

- ✓ En el contexto de **tomas de muestras en el marco del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)** y en colaboración con la Consejería de Salud, **se han tomado un total de 285 muestras** en distintos establecimientos de nuestro ámbito territorial: 88 muestras correspondientes al Plan Nacional de Peligros Biológicos PPB, 36 correspondientes al Plan Nacional de Peligros Químicos PPQ, 142 correspondientes al Plan Nacional de Investigación de Residuos PNIR, 14 correspondientes al Plan de Control de Alérgenos, 3 correspondientes al Plan del Sector Lácteo, 1 correspondiente al Programa de Control de Alimentos Irradiados y 1 correspondiente al Plan de Control de Alimentos Biotecnológicos. Tan solo reseñar los desvíos producidos en el Programa de control de Campylobacter, dentro del Plan de Peligros biológicos, que han sido insatisfactorias (10 muestras), y una muestra del Plan de Control de Alérgenos con presencia de alérgeno no declarado (huevo). El resto de muestreo ha dado resultados satisfactorios.
- ✓ El Servicio de Sanidad y Consumo tiene una participación activa en las **solicitudes de exportación a Terceros Países de alimentos** de los operadores de nuestro ámbito mediante la recepción de la solicitud y visita al establecimiento para comprobar la partida y que se cumplen los condicionantes de salud pública. En virtud de ello, se han atendido un total de **333 solicitudes de exportación**.
- ✓ El Servicio de Sanidad colabora con la Consejería en el **Programa de Información Alimentaria Facilitada al Consumidor** mediante el estudio del etiquetado y trazabilidad de los productos alimenticios. Se ha revisado el etiquetado y la **información alimentaria de un total de 161 productos**, bien fabricados o bien distribuidos en nuestro ámbito. 2/12
- ✓ Como otros años, la **colaboración con otras instituciones en el ámbito del control oficial** ha sido plenamente satisfactoria, destacando el trabajo conjunto con Policía Local, Guardia Civil y Policía Autónoma.
- ✓ Este año se ha desarrollado un programa de control e inspección en Ferias de Barrio, controlando e inspeccionando las Ferias de Churriana, El Palo y Campanillas:
 - **Feria de Churriana:** Se celebra para San Isidro Labrador, del 5 al 15 de mayo. La conforman tres casetas, todas visitadas.
 - **Feria del Puerto de la Torre:** por circunstancias ajenas a este Servicio, no se pudo visitar.

- **Feria de El Palo:** Se celebra para el día del Carmen. Se han visitado las cinco casetas instaladas.
- **Feria de Campanillas.** Se celebra para el día del Carmen. Se han visitado las dos casetas donde se servían alimentos.
- ✓ Se ha realizado un **operativo “Especial” de la Feria de Málaga**, donde se ha realizado actividad inspectora desde el viernes de los fuegos hasta el último sábado de feria (incluido domingos y festivos), inspeccionando los vehículos que transportaban alimentos perecederos y las casetas. Los resultados del mismo son:
 - N° de vehículos inspeccionados: 836
 - N° de denuncias por ATP: 14
 - Kg de alimentos destruidos por incumplir requisitos de seguridad alimentaria: 382,7Kg
 - Actas levantadas por incumplimiento en los dispositivos de acceso: 25
 - N° de casetas inspeccionadas: 78 (la totalidad de las que servían alimentos)
 - N° de inspecciones sanitarias realizadas a casetas: 97
 - N° de casetas con incidencias en seguridad alimentaria: 13

3/12

En el ámbito jurídico administrativo

- Como consecuencia de estas inspecciones y por incumplimientos a la normativa legal vigente sobre productos o establecimientos se han incoado un total de **39 expedientes sancionadores**, se han adoptado medidas cautelares de **cierre/cese/paralizaciones parciales de actividad sobre 16 establecimientos**, y se han intervenido y retirados del consumo **2.641,9 kg de alimentos** por no cumplir los requisitos de seguridad alimentaria.

En el ámbito de la Red Málaga Sin Gluten

- ✓ **La Red Málaga Sin Gluten** agrupa a un total de **72** establecimientos. A lo largo del año 2022 se incorporaron **8** nuevos establecimientos y se dieron de baja otros **6** debido a cierres, traspasos, renunciaciones o traslados a otros municipios.
- ✓ Para los indicadores **“Valoración de la Red “Málaga sin Gluten”** y **“Valoración de la Atención recibida”**, obtenidos a través de las encuestas de satisfacción para

clientes cumplimentadas a partir de la aplicación “Código QR” del móvil, se obtuvieron unos valores de **2,54 sobre 3** y de **1,92 sobre 2** respectivamente.

- ✓ Dentro del **Programa de Seguimiento y Control de los establecimientos adheridos o en vías de adhesión a la Red Málaga Sin Gluten** se realizaron un **total 103** controles en las instalaciones y procedimientos aplicados y **64 comprobaciones en alimentos y superficies con el test Gluten-Tox Pro**, detectándose la presencia de gluten en **10 de las comprobaciones aplicadas a superficies**. Dentro de las actuaciones realizadas, **16 correspondieron a visitas de verificación inicial** a establecimientos que solicitaron su adhesión a la Red “Málaga sin Gluten” y que se llevaron a cabo en colaboración con ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga) y **18 a visitas incluidas dentro del “Programa Centro”**, llevado a cabo, entre noviembre y diciembre de 2023.
- Dentro del **“Programa de formación en materia de elaboración y manipulación de menús adaptados a la intolerancia al gluten y a las distintas alergias alimentarias”** se impartieron un total de **20 jornadas formativas**, que tuvieron como destinatarios **565** trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten, el alumnado y profesorado de las principales escuelas de hostelería del Municipio y los trabajadores de las empresas de catering que atienden comedores escolares dentro del municipio de Málaga. **Trece de estos cursos se realizaron en modalidad presencial y 7 en modalidad “On line”**, mediante dos cursos diseñados al efecto a los que se pudo acceder a través del Aula Virtual del Ayuntamiento de pendiente del Área de Formación.
- En las **13 Jornadas formativas presenciales** impartidas en el ámbito de la Red “Málaga Sin Gluten” y en las principales Escuelas de Hostelería del municipio de Málaga, colaboraron:
- ✓ **ACEMA** (Asociación de Celiacos de Málaga), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y la tutoría personalizada de los participantes.
- ✓ **AVANZAX** (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y la tutoría personalizada de los participantes.

4/12

El **índice medio de satisfacción** obtenido entre los participantes fue de **2,87, sobre un máximo de 3**.

- En las **7** Jornadas “On line” dirigidas a los trabajadores adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten” y a los trabajadores de **Empresas**

de Catering que atienden comedores escolares en el Municipio, colaboraron:

- ✓ **ACEMA** (Asociación de Celiacos de Málaga), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y la tutoría personalizada de los participantes.
- ✓ **AVANZAX** (Asociación Andaluza de alergia a Alimentos), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y tutoría personalizada de los participantes.
- ✓ **La Sección de Formación del Ayuntamiento de Málaga** (dentro del Servicio de Calidad y Modernización) dependiente del Área de Recursos Humanos y Calidad, en la puesta en marcha de la plataforma formativa (Aula Virtual) a través de la cual se han desarrollado estos cursos.

El **índice medio de satisfacción** obtenido entre los participantes en dichas jornadas fue de **3** sobre un máximo de **3**.

- En la **Asamblea Anual de la Red “Málaga sin Gluten”** y en la conmemoración del **“X Aniversario de la Creación de la Red “Málaga sin Gluten” (2013- 2023)**, que tuvieron lugar el día **16 de mayo de 2023**, se hizo un balance de las actividades llevadas a cabo en los diez años de andadura y de manera muy especial de las realizadas entre 2022 y 2023. En el transcurso de este acto también se realizó un reconocimiento a los 22 establecimientos que se adhirieron a la Red en su primer año de funcionamiento y que aún siguen formando parte de la misma y se dio la bienvenida y se presentó a los establecimientos adheridos a lo largo de dicho periodo, que contaron con un turno de intervención, procediéndose finalmente a la renovación de los Compromisos de Adhesión de establecimientos adheridos en años anteriores
- En la **Conmemoración del “Día de la Enfermedad Celiaca (16 de mayo de 2023)** colaboraron:
 - ✓ **ACEMA** (Asociación de Celiacos de Málaga), en el diseño del cartel conmemorativo y la difusión de este día a través de sus plataformas.
 - ✓ La **EMT** (Empresa Municipal de Transportes), en la instalación de 100 carteles conmemorativos en las principales líneas de autobuses urbanos, entre los días 12 y 19 de mayo.

- ✓ **El Área de Comunicación del Ayuntamiento de Málaga**, a través de la redacción y difusión en los medios de la correspondiente nota de prensa.
- ✓ El **SAIC**, en el diseño de Cartelería Dinámica y su difusión a través de las Oficinas Municipales de Atención a la Ciudadanía, en la semana comprendida entre el 12 y el 19 de mayo.

- **En la Conmemoración de la “Semana Mundial de la Alergia” (de 18 al 28 de junio de 2022)** colaboraron:
 - ✓ **AVANZAX** (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos), en el diseño del cartel conmemorativo y la difusión de esta semana, a través de sus plataformas.
 - ✓ La **EMT** (Empresa Municipal de Transportes), en la instalación de 100 carteles conmemorativos en las principales líneas de autobuses urbanos, entre los días 3 y 13 de junio.
 - ✓ **El Área de Comunicación del Ayuntamiento de Málaga**, en la redacción y difusión en los medios de la correspondiente nota de prensa.
 - ✓ El **SAIC**, en el diseño de Cartelería Dinámica y su difusión a través de las Oficinas Municipales de Atención a la Ciudadanía, entre los días comprendidos entre el 16 y el 30 de junio.

- En la **renovación y actualización de los contenidos de la Web de la Red “Málaga sin Gluten (www.singluten.malaga.eu)** y de la base de datos de los establecimientos adheridos, que a su vez está incluida dentro del sistema de equipamientos de SAIC (Servicio de Atención Integral a la Ciudadanía), se han realizado un total de **33 actuaciones**.

6/12

En el ámbito de las insalubridades en viviendas

- ✓ En el ámbito de las **Insalubridades en viviendas** se han registrado un total de **29 denuncias**, emitiéndose **8 Decretos de limpieza** y habiéndose ejecutado **5 limpiezas subsidiarias** (1 de ellas corresponde a denuncias del año anterior). El coste total de las tareas de limpieza asciende a **11585.32 €**.

En el ámbito de la Promoción de la Salud

El año 2023 comenzamos a intervenir en el **Programa de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (EVACOLE)**, diseñado por la Junta de Andalucía. Este Programa se sustenta en el Plan “EVACOLE”, con vigencia para varios años, y creado con el objetivo de dar respuesta desde la Comunidad Autónoma de Andalucía, al **Programa “Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares”** del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (**PNCOCA**), de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), donde se establece que las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa.

Los objetivos de este Plan son contribuir a la reducción de la prevalencia del sobrepeso y la obesidad infantil y juvenil en Andalucía, favorecer la implantación de menús equilibrados y hábitos saludables en el entorno escolar, e incrementar la calidad de los menús escolares en Andalucía.

Cabe destacar que el año 2023 se creó en Málaga la “Plataforma Comedores Dignos”, que impulsó numerosas **denuncias** en varios colegios de la provincia, motivadas por el incumplimiento de los aspectos recogidos en el Plan EVACOLE. Para la intervención en estas denuncias se siguieron las indicaciones del coordinador andaluz del Plan, recibiendo el apoyo de una profesional de referencia del Grupo Evacole de Andalucía y llevando a cabo visitas presenciales conjuntas con las dos técnicas, responsables en este Servicio.

7/12

En total se visitaron **6 comedores escolares**:

- CEIP RECTORA ADELAIDA DE LA CALLE
- CEIP RAFAEL ALBERTI
- CEIP ALMUDENA GRANDES
- CEIP JOSÉ CALDERÓN
- CEIP LEX FLAVIA MALACITANA
- CEIP VALLE- INCLÁN

Se realizaron un total de **16 visitas presenciales**, cuyo resultado fue “Deficiente” en todos los casos.

Convenios.

- ✓ **Convenio marco de colaboración con ACEMA**, en el marco de la Red Málaga Sin Gluten.

Gestión de Calidad

- ✓ **Sistema de Gestión de Calidad:** En diciembre de 2022 se realizó la planificación de las Inspecciones Basadas en el Riesgo a ejecutar durante el año 2023.

- ✓ **Medición de indicadores de inspección:** durante el mes de enero de 2023 se han llevado a cabo la medición de los indicadores de inspección:
 - Indicadores de IBR, según el Plan de Inspección Basado en el Riesgo de los establecimientos alimentarios Rev. 0 de 14/02/2022.
 - Indicadores de Calidad de la Inspección, en aplicación de Reglamento (UE) 625/2017 sobre controles oficiales, y de la Gestión de la Competencia establecida en nuestro sistema de Calidad.

Formación recibida durante 2023

- Abordaje práctico del control oficial de alimentos en establecimientos del sector de comidas preparadas presencial en la sede del Icov de Málaga los días 22 y 29 de septiembre (5 horas cada día) y Caso práctico hasta el 10 de octubre (5 horas) y sesión webinar el 10 de octubre de 16:00 a 21:00 (5 horas).
- Jornadas aceite de oliva, producción, calidad y gestión de la seguridad alimentaria en empresas productoras. 4 horas.
- Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Investigación de brotes epidémicos, con una duración de 4 horas
- Normas de Calidad y de Certificación en la Industria Alimentaria con una duración de 4 horas.
- Curso Secuenciación Genómica y One Health. On line. Ed.3 celebrado el 13 de diciembre con una duración de 7 horas lectivas.
- Curso Huevos y Derivados. Tecnología y Control Oficial. 1 y 6 de junio con una duración de 10 horas.
- Jornada 'Salud de la Infancia y la Adolescencia en Andalucía: retos y perspectivas' celebrada el 13 de noviembre con una duración de 4 horas.
- Jornadas de Implantación de sistemas de Seguridad Alimentaria en empresas vinícolas, el 09 de mayo con una duración de 4.5 horas.
- Jornada Del Proyecto de Tramitación Electrónica de la Inspección de Sanidad, celebrada el día 27 de noviembre con una duración de 4 horas.
- Taller de introducción al Marketing digital.

- Curso de Control Oficial de Productos Alimenticios Comercializados por Internet. On line. Celebrado el 14 de diciembre con una duración de 7 horas lectivas.
- Sesión Formativa sobre riesgos en sector de aceitunas de mesa, celebrado el 24 de mayo de 1,5horas online.
- Sesión Formativa de Evaluación de la vida útil de los alimentos. Celebrada on line el día 15 de febrero con una duración de 2 horas.
- Jornadas de formación sobre las novedades legislativas en materia de seguridad alimentaria y nutrición celebrada en Córdoba el 28-29 de marzo.
- Capacitación digital del Empleado Público en el Ayuntamiento de Málaga Nivel Básico Por Excmo. Ayto de Málaga. Del 15/03/2023 al 07/05/2023. 20 horas lectivas de duración.
- Jornadas del Real Decreto 203/2021 de 30 marzo, reglamento de actuación y funcionamiento del sector público por medios electrónicos (ON-LINE) en mayo del 2023 con 15 horas.
- Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo Común (ON-LINE) en mayo del 2023 con 20 horas.
- Ley de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno (ON-LINE), en octubre del 2023 con 30 horas.
- Procedimiento sancionador local (ON-LINE) en octubre del 2023 con 30 horas.
- El trabajo colaborativo: clave para empezar a innovar con 12 horas.
- Control sanitario de carne de caza con destino humano y reconocimiento de cerdos sacrificados en matanzas domiciliarias. 5h de duración. del 2-6 de octubre
- "Presentación del Plan Estratégico de Salud de la Infancia y la Adolescencia de Andalucía. Salud de la Infancia y la Adolescencia en Andalucía: retos y perspectivas" EASP. 13/11/2023.4h
-
- Asistencia con aprovechamiento al 8º Encuentro Veterinario de la Costa del Sol, celebrado el día 7 de mayo del 2022 con una duración de 6,5horas lectivas.
- Asistencia al Congreso de AVESA celebrado en Córdoba los días 16 y 17 de noviembre. Con presentación de publicación científica: Manchas blancas en Filete de Pez Espada.

Jornadas y Congresos.

Hemos participado como ponentes en distintos congresos y jornadas, así como presentando Publicaciones Científicas:

- Ponente Jornadas sobre **Auditoria Alimentaria** celebrado el 2 de febrero con una duración de 3 horas.
- Ponente curso **“Exposición del nuevo Real Decreto de minoristas”**. Celebrado el día 09 de febrero con una duración de 3 horas.
- Ponente en las Jornadas de Seguridad Alimentaria de AVEM celebradas en Madrid los días 18 y 19 de mayo sobre Auditorias Alimentarias.
- Ponentes en las Jornadas de Digitalización en la inspección. Celebrado en Valencia el 30 de mayo.
- Ponente en el 9ª Encuentro Veterinario de la Costa del Sol, celebrado el día 6 de mayo del 2023.
- Profesorado en la ESPAM sobre seguridad alimentaria.
- Charla formativa sobre seguridad alimentaria en MEDAC (AV Velázquez) a alumnos de FP de dietética y nutrición. La charla se desarrolló el 25/05/23.
- Presentación del Trabajo Científico “Manchas blancas en Filetes de Pez Espada“, en el XXIX CONGRESO de AVESA, celebrado en Córdoba los días 16 y 17 de noviembre.

10/12

Proyectos impulsados por el Servicio

Proyecto TEISAM (Tramitación Electrónica de la Inspección de Sanidad del Ayuntamiento de Málaga)

La tramitación electrónica de los procedimientos debe de constituir la actuación habitual de las administraciones públicas, y no solamente ser una forma especial de gestión de los mismos, estableciendo la obligatoriedad de relacionarse electrónicamente con la Administración, entre otras, para las personas jurídicas y, en algunos supuestos concretos, para las personas físicas.

Es por lo que se ha impulsado desde este Servicio de Sanidad y Consumo el diseño del **Proyecto TEISAM**, integrado por dos subproyectos.

- El primero de ellos consiste en la geolocalización de establecimientos alimentarios. El Ayuntamiento de Málaga pone a disposición de los ciudadanos un sitio web, desarrollado íntegramente por el Centro Municipal de Informática CEMI, denominado **Geoportal**, cuya finalidad es ofrecer el acceso a una serie de recursos y servicios basados en información geográfica, permitiendo el acceso y la visualización de los datos geoespaciales utilizando un navegador estándar. Uno de estos servicios es ofrecer al ciudadano la geoposición de aquellos establecimientos alimentarios considerados de riesgo moderado o elevado, ofreciendo datos esenciales sobre los mismos con posibilidad, en un futuro, de incluir información sobre la calificación de cada uno de los ellos basándose en el resultado de los controles oficiales, calificación que deberá reflejar con precisión el nivel real de cumplimiento de la legislación alimentaria, tal y como se contempla en el Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales realizados para garantizar su aplicación, y en las condiciones que en él se exigen. Se incluyen en el Geoportal la totalidad de los establecimientos adheridos a la Red Málaga Sin Gluten, una apuesta del Servicio para atender la necesidad de una oferta gastronómica adaptada a las necesidades de las personas con intolerancia al gluten.
- El segundo subproyecto consiste en la **tramitación electrónica de la inspección propiamente dicha**, entendiéndose como tal no solo el propio acto de la inspección, sino todo el procedimiento que pueda derivarse de la misma.

11/12

La implantación de este proyecto en el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga va a suponer una serie de avances de importancia sustancial: (1) una mejora de la eficiencia administrativa, gracias a la efectividad de una Administración totalmente electrónica e interconectada tanto entre sí como con los ciudadanos y empresas; (2) una transformación electrónica de los documentos generados en la inspección, que va a significar la eliminación casi total del uso del papel y con ello una reducción de costes, una mejora de la seguridad, una fluidez operativa y un más factible y viable entendimiento con el ciudadano y las empresas; (3) una gestión más óptima del tiempo de trabajo del inspector, mejorando consecuentemente el rendimiento del mismo; (4) una simplificación del trabajo administrativo, ya que la inspección se va a completar de manera íntegra en un solo acto, y (5) una optimización en la explotación de los datos generados durante la actividad inspectora.

La máxima de este subproyecto es el de *una inspección una tramitación* ya que su finalidad es que el inspector pueda realizar todas las operaciones en un mismo acto. Para ejecutar dichas operaciones, el inspector va a estar provisto del siguiente conjunto de TIC que le va

a permitir la compilación, el procesamiento, el almacenamiento y la transmisión de información:

- Un equipo portátil (**ordenador**) con conexión a línea de datos y acceso al escritorio remoto.
- Un **móvil corporativo**
- **Web del Servicio de Sanidad y Consumo**
- **Aplicación informática PGIS:** diseñada por el Centro Municipal de Informática, acrónimo de Procedimiento de Gestión de la Inspección de Sanidad, permite al inspector mecanizar todos los datos e información obtenida en la inspección realizada, de modo que quede registrada con doble finalidad:
 - Generar los documentos necesarios: acta de inspección, acta de toma de muestras, informe técnico, anexo de exportación, hojas de control, etc.
 - Explotación de los datos registrados según las necesidades que se puedan demandar.

El PGIS incorpora datos relacionados con el establecimiento visitado (titularidad, ubicación, autorizaciones, tipo de actividad, etc) y con la propia inspección (motivo y tipo de la visita, ámbito de revisión, deficiencias detectadas, propuestas del acto, normativa aplicada, etc). Diferencia, así mismo, cinco sectores de actuación relacionados con el ámbito de funciones de este Servicio: seguridad alimentaria, inspección sanitaria, promoción de la salud, insalubridades en viviendas y Red Málaga Sin Gluten. Una inspección de cualquiera de estas naturalezas se puede mecanizar en PGIS.

12/12

- Plataforma de tramitación electrónica de expedientes **TRAMITA**

El 21/04/2023 se recibió invitación por parte de la *Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)* para participar y presentar este Proyecto en las *Jornadas sobre el uso de herramientas para la digitalización en la inspección* organizadas por esta Agencia con fecha 30 de mayo 2023 en Valencia.