

Control oficial de productos alimenticios

Castilla y León 2017



Plan Estadístico de Castilla y León 2018-2021

(Decreto 6/2018, de 28 de marzo, por el que se aprueba el Plan Estadístico de Castilla y León 2018-2021)

Operación estadística nº 11010

Índice

Página

Presentación	3
1.- Distribución y control de los establecimientos alimentarios	4
1.1.- Distribución por sectores y fases	4
1.2.- Actividades de Control Oficial	6
1.2.1. Visitas de control	6
1.2.2. Unidades de control	8
1.2.3. Muestreo de alimentos	11
1.2.3.1. Programa de muestreo de alimentos.....	11
1.2.3.2. Programa de investigación de residuos en productos de origen animal	13
1.2.3.3. Programa de agentes zoonóticos en animales silvestres y matanza domiciliaria	14
2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios	15
2.1.- Incumplimientos	15
2.1.1. Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios	15
2.1.2. Por auditorías a los sistemas de autocontrol	17
2.2.- Expedientes y sanciones.....	19
3.- Anexos	21
3.1.- Índice de tablas	21
3.2.- Índice de gráficos	21

Presentación

El *Control oficial de productos alimenticios* es una de las operaciones incluidas en el Plan Estadístico de Castilla y León 2018-2021 (aprobado mediante *Decreto 6/2018, de 28 de marzo*), fruto de la realización de controles en las industrias y establecimientos alimentarios de Castilla y León.

Esta operación estadística se creó con el objetivo de obtener datos sobre el control oficial de alimentos de Castilla y León para su remisión a la Comisión Europea a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Sin embargo, a lo largo del desarrollo del Plan se ha dado respuesta a otra necesidad: poner a disposición de los ciudadanos información sobre algunas de las actividades de control y, de esta manera, contribuir a dar transparencia a los mismos.

En este informe se ofrece información sobre el número de establecimientos de productos alimenticios por sectores y fases, las visitas realizadas, la toma de muestras, los distintos tipos de incumplimientos con sus correspondientes expedientes y sanciones, a las personas e instituciones interesadas en el conocimiento del tema, tales como Administración Sanitaria, establecimientos de alimentación, consumidores, etc.

La Consejería de Sanidad es la responsable de la organización, coordinación, supervisión, seguimiento y evaluación de las diversas actividades llevadas a cabo por los Servicios Oficiales en las nueve provincias.

1.- Distribución y control de los establecimientos alimentarios

1.1.- Distribución por sectores y fases

Las diferentes industrias y establecimientos alimentarios se dividen en 20 sectores y éstos, a su vez, en seis fases:

- Fabricante/Elaborador (F).
- Envasador (E).
- Almacenista distribuidor (A).
- Distribuidor sin depósito (D).
- Minorista (M).
- Otros (O), se refiere a los mataderos, lonjas y mercados mayoristas.

En la siguiente tabla se reflejan los establecimientos autorizados en Castilla y León a 31 de diciembre de 2017.

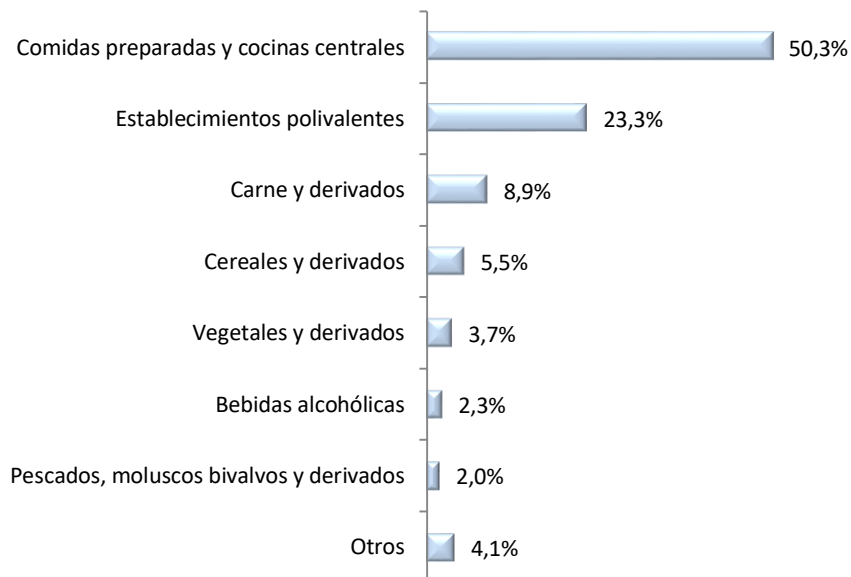
Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017

Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	18	24	42	2	0	0	86
Aguas de bebida envasadas	25	19	4	4	2	0	54
Alimentación especial y complementos alimenticios	23	3	32	12	475	0	545
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	41	16	5	3	18	0	83
Bebidas alcohólicas	900	34	46	51	18	0	1.049
Bebidas no alcohólicas	29	0	1	1	3	0	34
Carne y derivados	980	102	230	452	2.199	125	4.088
Cereales y derivados	738	19	33	18	1.737	0	2.545
Comidas preparadas y cocinas centrales	231	3	8	4	22.973	0	23.219
Condimentos y especias	20	6	9	2	3	0	40
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	87	108	6	8	86	0	295
Establecimientos polivalentes	0	61	2.513	222	7.967	4	10.767
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	25	6	4	0	3	0	38
Helados	20	0	1	1	76	0	98
Huevos y derivados	3	92	40	23	6	0	164
Leche y derivados	225	4	38	24	23	0	314
Materiales en contacto con alimentos	133	0	4	5	0	0	142
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	50	10	61	23	758	1	903
Vegetales y derivados	181	466	187	73	816	1	1.724
Total	3.730	973	3.264	928	37.163	131	46.189

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Como se puede observar en la tabla anterior, de la misma manera que ocurre en años anteriores, la mayoría de los establecimientos de la Comunidad pertenece al sector *Comidas preparadas y cocinas centrales*, suponiendo un 50,3% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 23,3% del total, le siguen los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 8,9% del total y los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,5% (ver Gráfico 1).

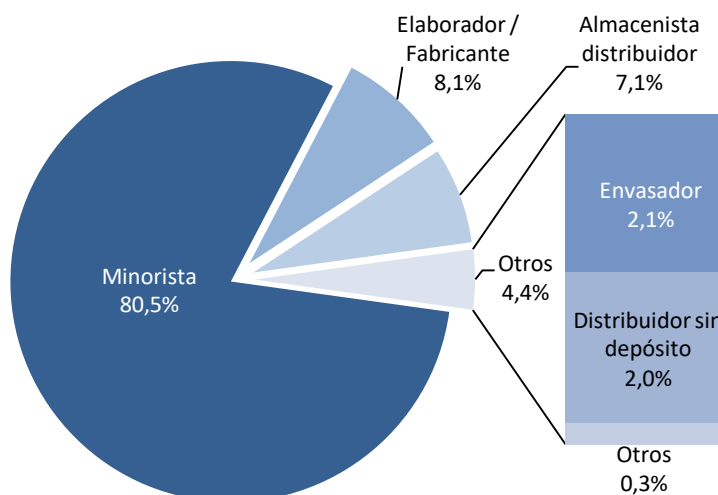
Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

En el siguiente gráfico se aprecia que la fase de *Minorista* junto con la de *Elaborador/Fabricante* y *Almacenista distribuidor* suponen más del 95% de los establecimientos de la Comunidad.

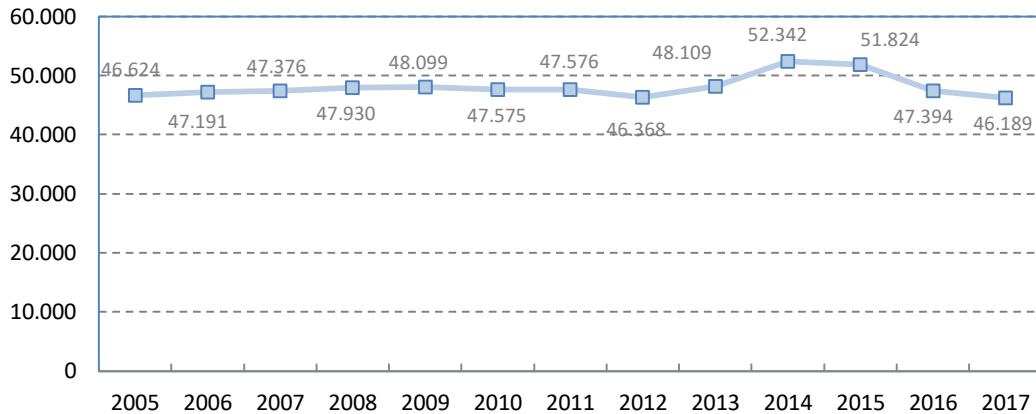
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

En el período 2005-2013 el número de establecimientos alimentarios se ha mantenido estable. En 2014 aumentó un 8,8% respecto al año anterior. Desde entonces ha disminuido hasta alcanzar cifras similares a las de años anteriores. Este último año ha descendido un 2,5% respecto al año anterior.

Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

1.2.- Actividades de Control Oficial

El objetivo del Control Oficial es la vigilancia y control sistemático, desarrollado de acuerdo con procedimientos documentados, de las industrias y establecimientos alimentarios, inspeccionando las instalaciones, equipos, materiales y productos utilizados, procesos y los alimentos en ellas producidos; examinando los planes y procedimientos de autocontrol implantados por los explotadores y comprobando que las condiciones higiénico sanitarias sean adecuadas y que se ejecuten prácticas seguras y correctas.

Las actividades de control oficial las dividimos en:

- Visitas de control.
- Ejecución de Unidades de control.
- Muestreo de alimentos.

1.2.1. Visitas de control

Cada vez que el inspector ejecuta una actuación de control en un establecimiento alimentario genera un documento en el que se plasman las actuaciones realizadas (Acta, Hoja de control o Acta de toma de muestra) y se computa como una visita de control.

Durante 2017 se han realizado 130.409 visitas de control, realizándose la mayor parte de ellas en establecimientos dedicados a la *Prestación de servicios* y en *Establecimientos minoristas*, sumando entre los dos el 75% de las visitas realizadas en la Comunidad.

Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2017

		Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores		6.687	5,1%
Establecimientos minoristas		35.266	27,0%
Industrias elaboradoras y envasadoras	Productos cárnicos	13.095	10,0%
	Productos lácteos	2.210	1,7%
	Productos de la pesca	367	0,3%
	Productos alimenticios	10.273	7,9%
Prestación de servicios ¹		62.511	47,9%
Total		130.409	100,0%

Nota: No se contabilizan las actuaciones en los mataderos, en los cuales, durante su actividad, existe una presencia continua de Servicios Veterinarios Oficiales.

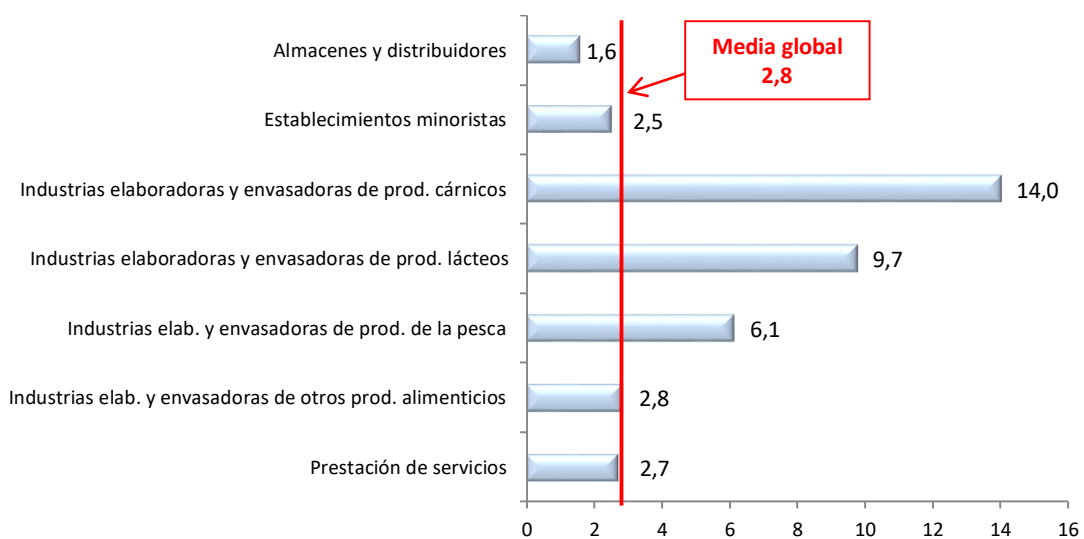
¹ *Hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.*

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

El número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios es de 2,8 visitas por establecimiento. Teniendo en cuenta el censo de industrias de los distintos sectores, se observa que los establecimientos que mayor número de visitas reciben son las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos cárnicos y lácteos*, con una media de 14,0 y 9,7 visitas por establecimiento respectivamente, seguidas de las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca*, que son visitadas más de 6 veces.

Por otro lado, el resto de establecimientos alimentarios son visitados, en media, alrededor de 2 veces al año.

Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2017

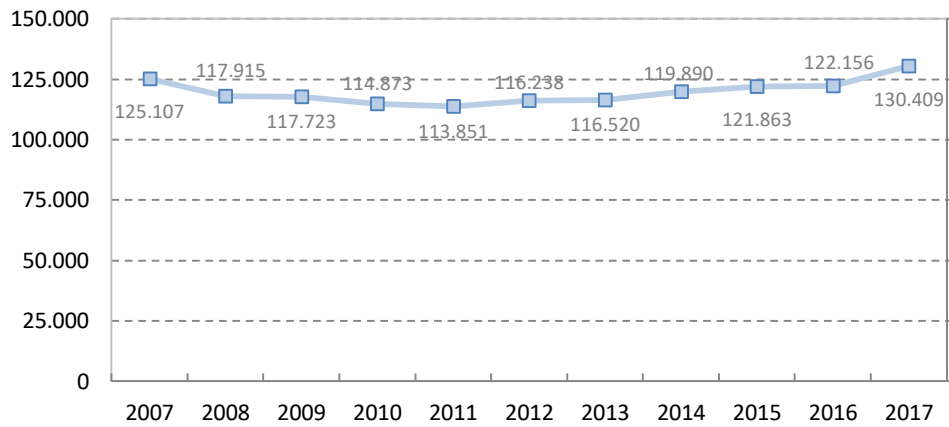


Nota: Prestación de servicios hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

El número de visitas de control, en establecimientos alimentarios de Castilla y León, ha aumentado en el último año un 6,8%.

Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

1.2.2. Unidades de control

Las actividades de control se dividen en programas, dependiendo de los objetivos y aspectos verificados en las mismas.

Las actuaciones realizadas en el marco de estos programas pueden abarcar el control de algunos de los objetivos o, independientemente del número de visitas que hayan sido necesarias para su ejecución, el control de la totalidad de los mismos. Cuando las actuaciones han abarcado la totalidad de los aspectos de un programa es cuando consideramos que se ha ejecutado una "Unidad de Control".

Entre los distintos programas en los que se dividen las actividades de control oficial cabe destacar el "Programa de control general de establecimientos alimentarios" y el "Programa de control de autocontroles en la industria alimentaria".

En el "**Programa de control general de establecimientos alimentarios**", mediante inspecciones se comprueba el cumplimiento de los requisitos de registro y de higiene contemplados en la legislación alimentaria. En el marco de este programa, se han realizado 38.121 unidades de control.

En la tabla siguiente se observa que, por sector, de la misma manera que ocurre en años anteriores, el mayor número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios se ha realizado en Comidas preparadas y cocinas centrales, con el 56,8% del total de la Comunidad. Además, casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase Minorista.

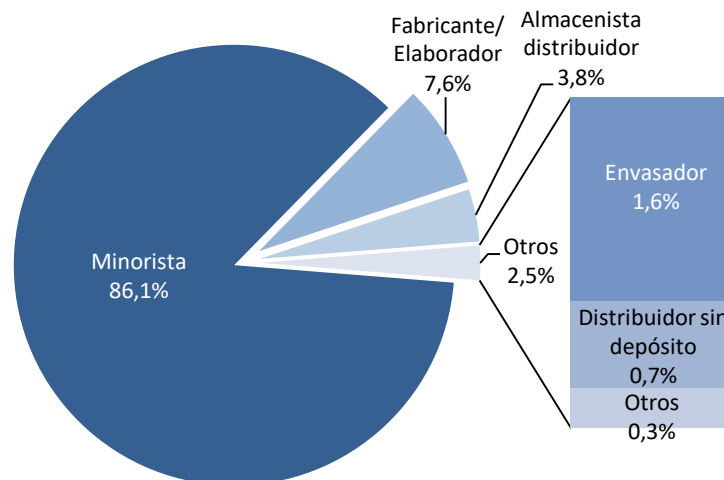
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	11	15	11	1	0	0	38
Aguas de bebida envasadas	16	13	3	4	2	0	38
Alimentación especial y complementos alimenticios	4	4	18	3	276	0	305
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	25	9	2	0	14	0	50
Bebidas alcohólicas	555	14	29	8	9	0	615
Bebidas no alcohólicas	14	0	0	0	1	0	15
Carne y derivados	919	32	85	125	2.240	110	3.511
Cereales y derivados	538	10	16	3	1.329	0	1.896
Comidas preparadas y cocinas centrales	196	2	3	2	21.467	0	21.670
Condimentos y especias	13	5	4	1	2	0	25
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	50	62	4	1	44	0	161
Establecimientos polivalentes	0	37	1.071	66	6.217	3	7.394
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	20	2	2	0	2	0	26
Helados	17	0	2	1	59	0	79
Huevos y derivados	5	79	33	10	6	0	133
Leche y derivados	251	2	18	8	16	0	295
Materiales en contacto con alimentos	80	0	0	0	0	0	80
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	47	9	52	5	589	1	703
Vegetales y derivados	117	302	113	17	536	1	1.086
Total	2.879	597	1.466	255	32.809	115	38.121

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Agrupando la información por fase, de manera similar a años anteriores, el 86,1% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 7,6% en la fase *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos más del 93% del total de la Comunidad.

Gráfico 6.- Distribución porcentual del número de unidades de control en cada fase, en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

En el “**Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios**”, a través de auditorías, se verifica el cumplimiento de los requisitos legales de manera coherente y eficaz en materia de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC (*Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*) de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria.

Con el fin de homogeneizar las actividades de inspección de las industrias y establecimientos alimentarios y de auditoría de los planes de autocontrol implantados, los inspectores disponen de procedimientos documentados y guías de actuación.

Por sector, como ocurre en años anteriores, el mayor número de unidades de control en el *Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios* se ha realizado en *Comidas preparadas y cocinas centrales* (56,8% respecto del total) y en *Establecimientos polivalentes*, (con el 19,4%).

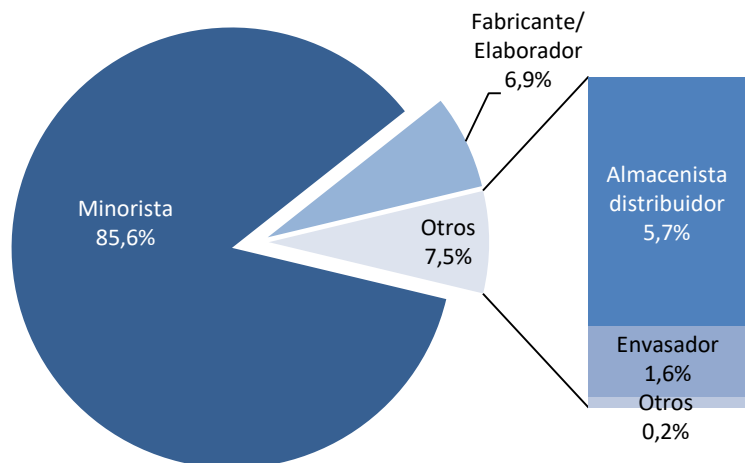
Tabla 4.- Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017

Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	9	15	11	0	0	35
Aguas de bebida envasadas	14	10	4	0	0	28
Alimentación especial y complementos alimenticios	11	2	23	214	0	250
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	24	8	1	10	0	43
Bebidas alcohólicas	460	13	44	9	0	526
Bebidas no alcohólicas	15	0	1	0	0	16
Carne y derivados	569	28	323	1.886	69	2.875
Cereales y derivados	430	9	17	1.106	0	1.562
Comidas preparadas y cocinas centrales	166	2	7	18.018	0	18.193
Condimentos y especias	10	5	3	2	0	20
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	42	45	6	54	0	147
Establecimientos polivalentes	0	26	1.088	5.090	4	6.208
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	13	2	3	1	0	19
Helados	15	0	2	55	0	72
Huevos y derivados	3	68	43	3	0	117
Leche y derivados	227	2	35	13	0	277
Materiales en contacto con alimentos	62	0	2	0	0	64
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	39	4	58	516	1	618
Vegetales y derivados	99	270	138	427	1	935
Total	2.209	509	1.809	27.404	75	32.006

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Al igual que ocurría con el anterior programa, el mayor número de unidades de control se ha llevado a cabo en las fases *Minorista*, con el 85,6% de las realizadas en la Comunidad.

Gráfico 7.- Distribución porcentual del número de unidades de control en cada fase, en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

1.2.3. Muestreo de alimentos

Se procede a la toma de muestras de alimentos o de cualquier otra sustancia a fin de verificar, mediante análisis, si se cumple la legislación alimentaria o, cuando se considere preciso, evaluar las verificaciones analíticas efectuadas en el marco de los procedimientos de autocontrol de las empresas alimentarias.

Las actividades de muestreo se agrupan en varios programas específicos:

1.2.3.1. Programa de muestreo de alimentos

El objetivo de este programa es verificar la adecuación de los diferentes parámetros a la normativa específica sobre ciertos criterios microbiológicos, uso de aditivos alimentarios, ciertos contaminantes y plaguicidas, presencia de alérgenos no declarados en etiquetado, presencia de organismos modificados genéticamente no indicados en el etiquetado, componentes nutricionales y migración de sustancias químicas desde los envases a los alimentos.

Esta toma de muestra es planificada atendiendo prioritariamente a criterios de riesgo.

Para el año 2017 se programaron y analizaron en el marco de este programa 1.191 muestras, de las que 65 de ellas (5,5%) fueron no conformes a la legislación.

Las muestras analizadas en los sectores de '*Carne y derivados*', suponen el 38,0% respecto del total, '*Leche y derivados*' el 14,9%, '*Pescados, moluscos bivalvos y derivados*' el 12,4% y '*Vegetales y derivados*' el 9,4%. Estos cuatro sectores suman casi el 75% de las muestras analizadas.

En cuanto al resultado de las muestras analizadas, el mayor número de muestras no conformes se ha detectado en el sector de 'Carne y derivados' (con 36 muestras) y en el sector de 'Pescados, moluscos bivalvos y derivados' (con 20 muestras), representando entre los dos el 86,2% respecto del total de muestras no conformes de la Comunidad.

Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2017

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentación especial y complementos alimenticios	3	0
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	26	0
Bebidas alcohólicas	28	0
Bebidas no alcohólicas	33	0
Carne y derivados	453	36
Cereales y derivados	81	0
Comidas preparadas y cocinas centrales	30	0
Condimentos y especias	60	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	12	0
Huevos y derivados	4	0
Leche y derivados	177	8
Materiales en contacto con alimentos	24	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	148	20
Vegetales y derivados	112	1
Total	1.191	65

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

En el marco de esta programa se realiza un seguimiento y recolección de datos sobre la presencia de *zoonosis* (enfermedad que puede transmitirse de animales a seres humanos) y de agentes zoonóticos en los alimentos.

Teniendo en cuenta el riesgo y la existencia de legislación de referencia en la que se establecen límites de seguridad alimentaria, cobra especial relevancia en este programa la investigación de *Salmonella spp.* y *Listeria monocytogenes*.

Concretamente se han analizado 130 muestras de *Salmonella*, dando resultado no conforme 16. A su vez se han analizado 111 muestras de *Listeria monocytogenes*, resultando 12 no conformes.

Además se han tomado 41 muestras para la investigación de *E. coli* en diversos alimentos, resultando 1 no conforme.

1.2.3.2. Programa de investigación de residuos en productos de origen animal

El objetivo de este programa es garantizar que los productos de origen animal que se ponen en el mercado destinados al consumo humano no contengan residuos de medicamentos veterinarios o contaminantes medioambientales por encima de los límites legales, así como sustancias prohibidas. Para alcanzar este objetivo, se realiza la vigilancia de estas sustancias mediante un plan de muestreo y análisis establecido anualmente.

Las tomas de muestras¹ se pueden llevar a cabo en el marco de dos subprogramas, un "Subprograma de muestreo aleatorio" en el que las muestras a tomar serán proporcionales al número de animales sacrificados y a las producciones del año precedente al de ejecución del Plan, y otro "Programa de sospechosos" llevado a cabo únicamente en aquellos productos procedentes de animales en los que se sospeche que han podido ser objeto de tratamientos ilegales, o de tratamientos que, si bien han utilizado sustancias autorizadas, no han respetado los tiempos de espera.

La distribución de las muestras entre estos dos programas se refleja en la tabla siguiente:

Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2017

	Nº de muestras			
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	305	315	23	338
Burgos	1.014	1.027	6	1.033
León	446	448	0	448
Palencia	66	67	16	83
Salamanca	1.365	1.182	4	1.186
Segovia	531	550	0	550
Soria	149	149	0	149
Valladolid	422	428	0	428
Zamora	414	419	9	428
Total	4.712	4.585	58	4.643

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

En Castilla y León se han tomado un total de 4.585 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 58 muestras en el *Programa de sospechosos*.

Por provincia de recogida, el mayor número de muestras en el *Subprograma de muestreo aleatorio* se han tomado en Salamanca y Burgos, con un 25,8% y 22,4% respectivamente.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, se han tomado en 5 de las 9 provincias, concentrándose en Ávila y Palencia (23 y 16 muestras respectivamente), sumando entre las dos el 67,2% respecto del total.

Cuando en el *Subprograma de muestreo aleatorio* se detecta una muestra positiva en recogida en matadero, la explotación de origen del animal se comunica a Red de Alerta, y los animales sacrificados que proceden de esta explotación se someten durante 6 meses o 1 año a un refuerzo de los controles analíticos.

¹ El nº de muestras a tomar se acuerda en el seno de la Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos.

Por producto, las muestras analizadas han sido mayoritariamente en las especies *porcina* y *bovina*, sumando entre las dos cerca del 80% del total.

En relación con las muestras investigadas que han resultado no conformes, 2 son de la especie porcina y 2 de ganado bovino.

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2017

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	18	0
Aves	665	0
Bovino	1.243	2
Caprino	3	0
Conejo	41	0
Equino	22	0
Ovino	245	0
Porcino	2.597	2
Miel	0	0
Caza Silvestre	9	0
Total	4.843	4

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

1.2.3.3. Programa de agentes zoonóticos en matanza domiciliaria

Los Servicios Veterinarios Oficiales y veterinarios colaboradores habilitados al efecto analizan, en el marco de la legislación autonómica, las muestras de cerdos sacrificados para autoconsumo facilitadas por los particulares para descartar la presencia de parásitos del género *Trichinella*.

Durante el año 2017 se han analizado 13.895 cerdos domésticos, 1.034 por los Servicios Veterinarios Oficiales y 12.861 por veterinarios colaboradores, detectándose solamente en un caso la presencia del parásito.

2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios

2.1.- Incumplimientos

En línea con el cambio de criterio establecido durante el año 2012, se han contabilizado como *incumplimientos* todas las desviaciones, respecto a lo exigido por la legislación vigente, detectadas por los inspectores.

Dependiendo de la gravedad de las mismas, los Servicios Oficiales de Salud Pública han adoptado medidas que van desde la propuesta de cierre, hasta el establecimiento de un plazo de corrección de la deficiencia detectada o la planificación de una nueva visita de seguimiento para subsanar la misma, pasando por la limitación o suspensión de la actividad, la intervención de medios materiales, la inmovilización de productos y la inclusión en la red de alerta. Además, cuando en base al incumplimiento detectado y los antecedentes se ha considerado pertinente, se ha propuesto la apertura de un expediente sancionador.

Los incumplimientos los podemos clasificar dependiendo de si se detectan durante actividades de control general de los establecimientos o durante la realización de auditorías a los sistemas de autocontrol.

2.1.1. Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios

Estos incumplimientos los dividimos, dependiendo al ámbito que afecte, en:

- **Estructurales:** aquellos que afectan a la estructura física del establecimiento.
- **Operacionales:** los determinados por la actividad del operador económico.
- **Ligados al producto:** los relacionados con defectos en el etiquetado de los productos alimenticios.

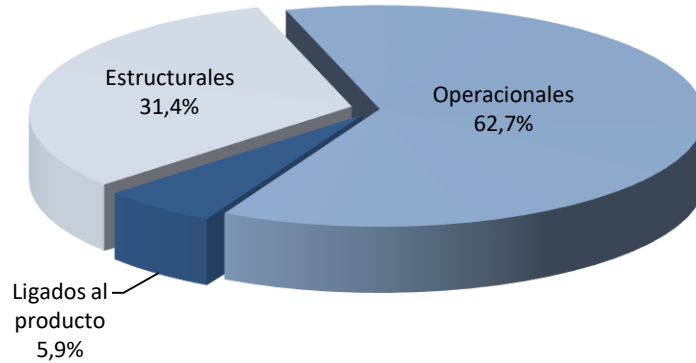
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2017

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	3	2	0	5
Aguas de bebida envasadas	5	8	3	16
Alimentación especial y complementos alimenticios	6	18	9	33
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	5	4	1	10
Bebidas alcohólicas	48	70	1	119
Bebidas no alcohólicas	3	4	1	8
Carne y derivados	317	500	32	849
Cereales y derivados	221	463	39	723
Comidas preparadas y cocinas centrales	1.539	3.069	187	4.795
Condimentos y especias	2	3	0	5
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	13	16	0	29
Establecimientos polivalentes	287	781	157	1.225
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	5	0	0	5
Helados	4	2	1	7
Huevos y derivados	6	17	0	23
Leche y derivados	45	43	4	92
Materiales en contacto con alimentos	3	5	0	8
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	35	40	24	99
Vegetales y derivados	57	152	31	240
Total	2.604	5.197	490	8.291

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 62,7% respecto del total.

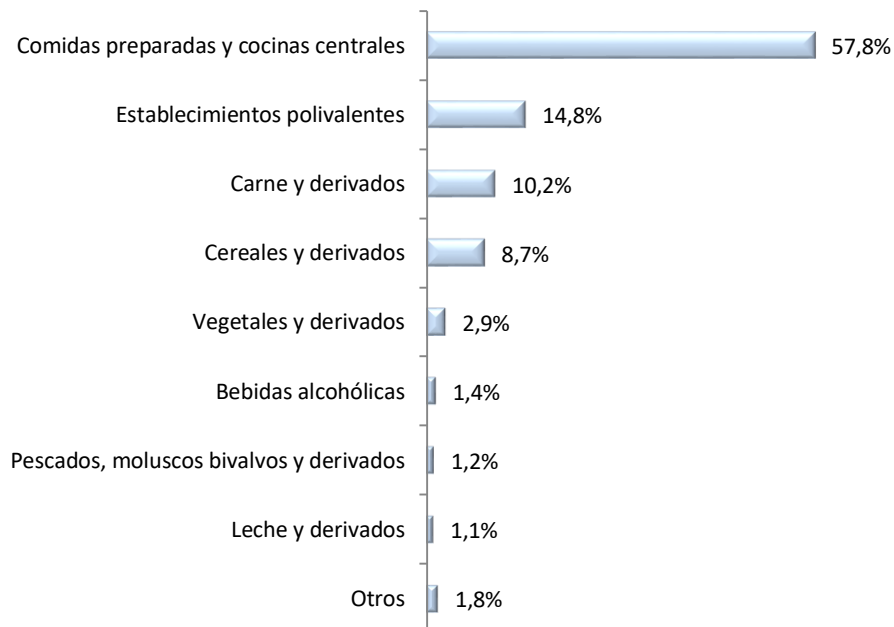
Gráfico 8.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Respecto a los sectores, *Comidas preparadas y cocinas centrales* supone más de la mitad del total de incumplimientos, con un 57,8%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* y *Carne y derivados*, con un 14,8% y un 10,2% respectivamente.

Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

2.1.2. Por auditorías a los sistemas de autocontrol

En este apartado se contempla sólo los incumplimientos detectados en las auditorías que se han llevado a cabo sobre los planes de autocontrol, que de acuerdo con la legislación tienen que tener implantados los establecimientos alimentarios.

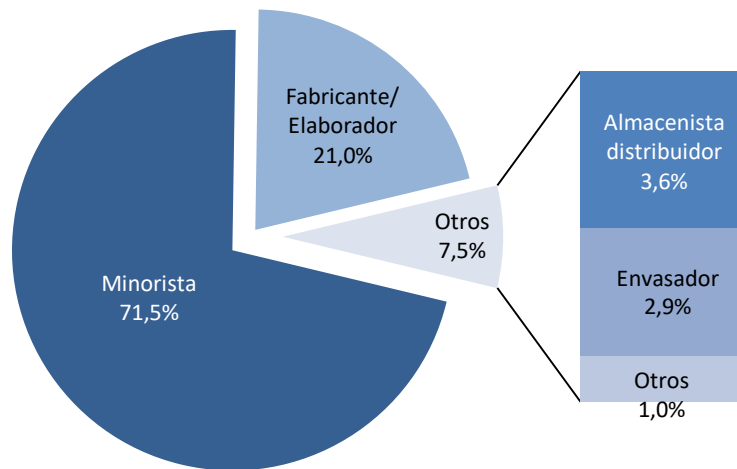
El mayor número de incumplimientos, como en años anteriores, se ha detectado en la fase de *Minorista*, con el 71,5% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 21,0% de incumplimientos.

Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	3	6	0	0	10
Aguas de bebida envasadas	7	9	1	0	0	17
Alimentación especial y complementos alimenticios	3	2	1	44	0	50
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	4	2	1	1	0	8
Bebidas alcohólicas	196	4	2	1	0	203
Bebidas no alcohólicas	5	0	0	0	0	5
Carne y derivados	263	2	7	195	46	513
Cereales y derivados	234	9	6	245	0	494
Comidas preparadas y cocinas centrales	46	0	0	2.118	0	2.164
Condimentos y especias	9	0	0	1	0	10
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	17	11	2	10	0	40
Establecimientos polivalentes	0	16	111	611	0	738
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	1	0	1	0	6
Helados	3	0	0	3	0	6
Huevos y derivados	0	8	3	1	0	12
Leche y derivados	117	0	5	4	0	126
Materiales en contacto con alimentos	9	0	2	0	0	11
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	17	1	5	33	1	57
Vegetales y derivados	43	67	14	60	1	185
Total	978	135	166	3.328	48	4.655

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

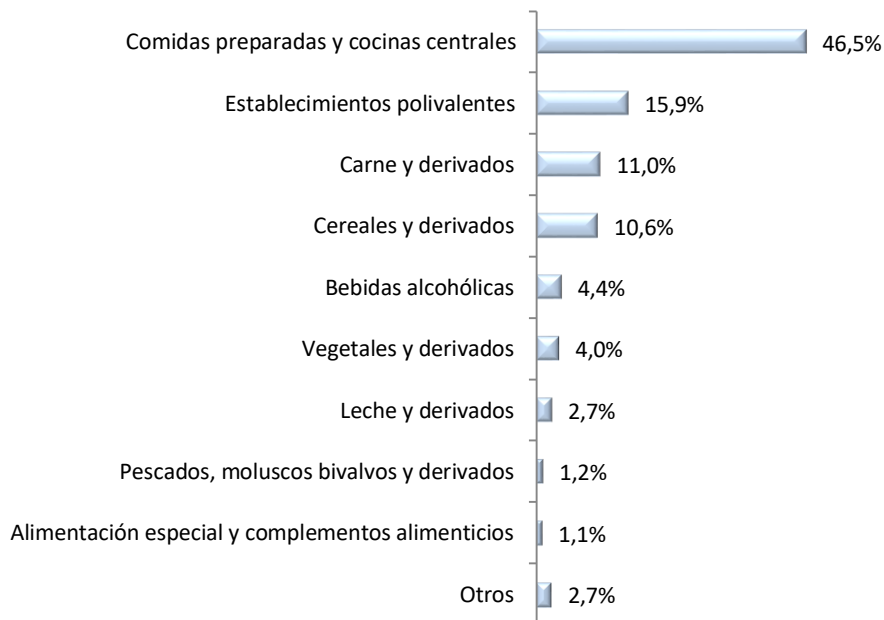
Gráfico 10.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Con respecto a los incumplimientos que se producen por sector, destacan *Comidas preparadas y cocinas centrales*, con un 46,5%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Establecimientos polivalentes* (15,9%) y *Carne y derivados* (11,0%).

Gráfico 11.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

2.2.- Expedientes y sanciones

Los Servicios Oficiales de Salud Pública, en el desarrollo de su actividad de control oficial, en el caso de que sea observado o comunicado algún incumplimiento, dependiendo de la gravedad del mismo y del posible riesgo detectado para la salud pública, proponen o adoptan una o varias medidas preventivas o cautelares y/o requerimientos, con el fin de garantizar que el operador ponga remedio a la situación y subsane las no conformidades. Las medidas/requerimientos son las siguientes:

- Requerimiento de subsanación inmediata o establecimiento de un plazo de corrección de la deficiencia detectada.
- Planificación de una nueva visita de seguimiento para subsanar la misma.
- Revocación de la autorización sanitaria de funcionamiento.
- Limitación de la actividad.
- Intervención de medios personales.
- Intervención de medios materiales.
- Inmovilización de productos.
- Retirada de la venta y/o recuperación de los productos del mercado.
- Inclusión en la red de alerta.

Además, cuando en base al incumplimiento detectado y los antecedentes, se considere pertinente, se puede proponer la apertura de un expediente sancionador.

El número de propuestas de expediente sancionador y el número de sanciones impuestas durante el año 2017 se resumen en la siguiente tabla:

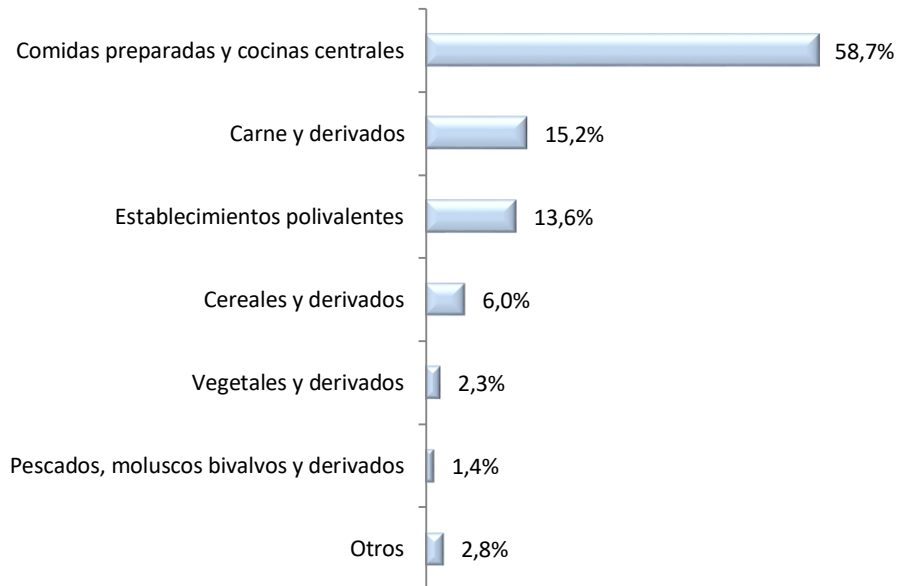
Tabla 10.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2017

Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	1
Aguas de bebida envasadas	0	0
Alimentación especial y complementos alimenticios	3	3
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	0	0
Bebidas alcohólicas	3	3
Bebidas no alcohólicas	2	0
Carne y derivados	80	66
Cereales y derivados	36	26
Comidas preparadas y cocinas centrales	303	254
Condimentos y especias	0	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	0	0
Establecimientos polivalentes	72	59
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	0	0
Helados	1	0
Huevos y derivados	1	0
Leche y derivados	6	4
Materiales en contacto con alimentos	1	1
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	9	6
Vegetales y derivados	15	10
Total	533	433

Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

A lo largo del año 2017 se han impuesto 433 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (58,7%), seguido de los de *Carne y derivados* (15,2%) y *Establecimientos polivalentes* (13,6%), sumando entre los tres el 87,5% de las sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León.

Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2017



Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

3.- Anexos

3.1.- Índice de tablas

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2017.....	7
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017	9
Tabla 4.- Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017	10
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2017.....	12
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2017.....	13
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2017.....	14
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2017.....	15
Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2017	17
Tabla 10.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2017.....	19

3.2.- Índice de gráficos

Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2017.....	5
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2017.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2017	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2017.....	7
Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2017.....	8
Gráfico 6.- Distribución porcentual del número de unidades de control en cada fase, en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León. Año 2017.....	9
Gráfico 7.- Distribución porcentual del número de unidades de control en cada fase, en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Año 2017	11
Gráfico 8.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2017	16
Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2017	16
Gráfico 10.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2017.....	18
Gráfico 11.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2017.....	18
Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2017.....	20