



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Sanidad

Control oficial de productos alimenticios

Castilla y León 2013

Plan Estadístico de Castilla y León 2014-2017

(Decreto 79/2013, de 26 de diciembre, por el que se aprueba el Plan Estadístico de Castilla y León 2014-2017)

Operación estadística nº 11008

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	10
1.2.3.1. Programa de muestreo de alimentos	10
1.2.3.2. Programa de investigación de residuos en productos de origen animal.....	11
1.2.3.3. Programa de agentes zoonóticos en alimentos.....	13
1.2.3.4. Programa de agentes zoonóticos en animales silvestres y matanza domiciliaria	13
2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios	14
2.1.- Incumplimientos	14
2.1.1. Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios	14
2.1.2. Por auditorías a los sistemas de autocontrol	16
2.2.- Expedientes y sanciones.....	18
3.- Anexos	20
3.1.- Índice de Tablas	20
3.2.- Índice de Gráficos	20

Presentación

El *Control oficial de productos alimenticios* es una de las operaciones incluidas en el Plan Estadístico de Castilla y León 2014-2017 (aprobado mediante Decreto 79/2013, de 26 de diciembre), responsabilidad de la Consejería de Sanidad, 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 Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). 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 2013.

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2013

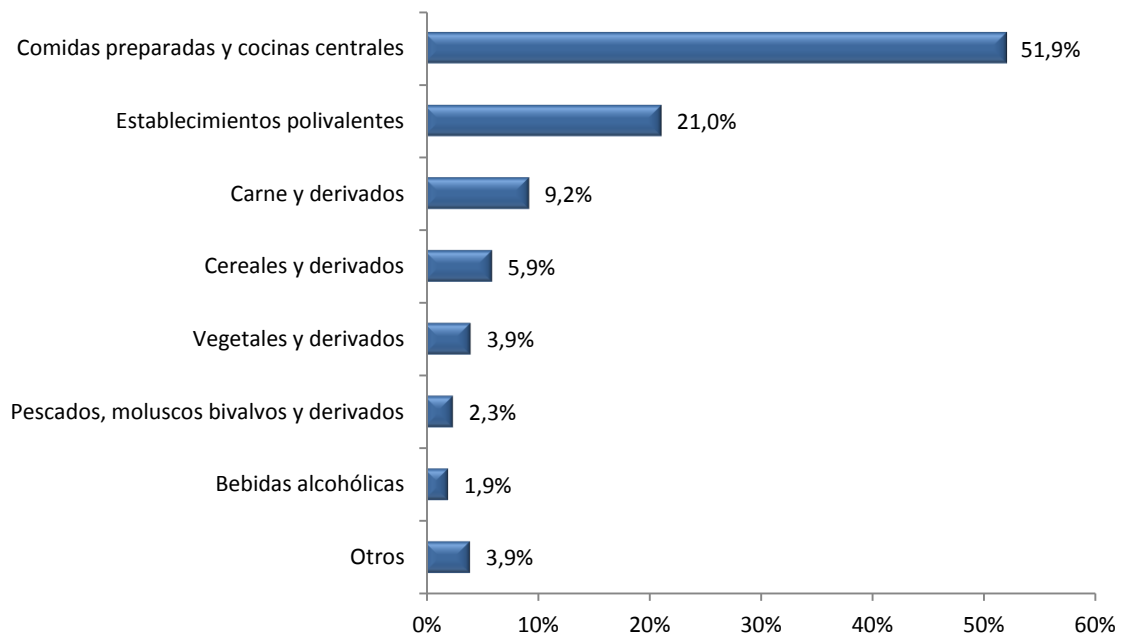
Sector / Fase	Elaborador- Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	13	17	32	2	0	0	64
Aguas de bebida envasadas	13	29	17	1	0	0	60
Alimentación especial y complementos alimenticios	27	2	3	6	396	0	434
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	43	12	7	1	16	0	79
Bebidas alcohólicas	816	48	32	19	10	0	925
Bebidas no alcohólicas	48	0	1	1	1	0	51
Carne y derivados	983	59	180	258	2.777	146	4.403
Cereales y derivados	1.063	22	31	8	1.691	0	2.815
Comidas preparadas y cocinas centrales	208	1	1	5	24.755	0	24.970
Condimentos y especias	18	6	9	3	3	0	39
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	125	82	11	0	153	0	371
Establecimientos polivalentes	0	31	1.102	116	8.859	0	10.108
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	25	4	8	0	2	0	39
Helados	27	0	3	1	95	0	126
Huevos y derivados	4	73	38	8	9	0	132
Leche y derivados	230	7	23	5	32	0	297
Materiales en contacto con alimentos	127	0	41	1	0	0	169
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	57	12	100	12	946	1	1.128
Vegetales y derivados	199	534	215	34	916	0	1.898
Total	4.027	939	1.854	481	40.661	147	48.109

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

Como se puede observar en esta tabla, la mayoría de los establecimientos de la Comunidad pertenece al sector *Comidas preparadas y cocinas centrales*, suponiendo un 51,9% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 21,0% del total.

También hay que mencionar, aunque mucho menos numerosos, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 9,2% del total, los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,9%, *Vegetales y derivados*, con un 3,9% y *Pescados, moluscos bivalvos y derivados*, con un 2,3%. Estos seis sectores suman casi el 95% del total de establecimientos alimentarios en Castilla y León.

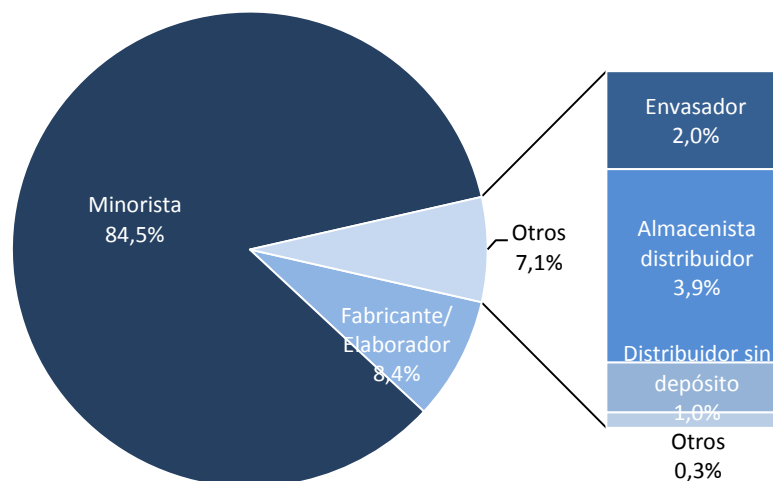
Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2013



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

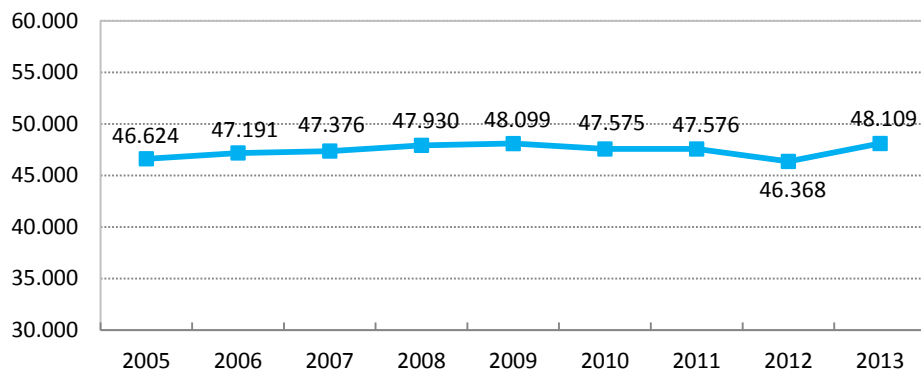
En el siguiente gráfico se aprecia que la fase de *Minorista* junto con la de *Fabricante/Elaborador* suponen el 92,9% de los establecimientos de la Comunidad.

Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2013



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

Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2013



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

En el último año ha aumentado el número de establecimientos alimentarios hasta los 48.109 establecimientos, un 3,8%.

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**.

Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2013

	Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores	5.312	4,6%
Establecimientos minoristas	33.784	29,0%
Industrias elab. y envasadoras de prod. cárnicos	11.136	9,6%
Industrias elab. y envasadoras de prod. lácteos	2.458	2,1%
Industrias elab. y envasadoras de prod. de la pesca	399	0,3%
Industrias elab. y env. de otros prod. alimenticios	11.751	10,1%
Prestación de servicios ¹	51.680	44,4%
Total	116.520	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.*

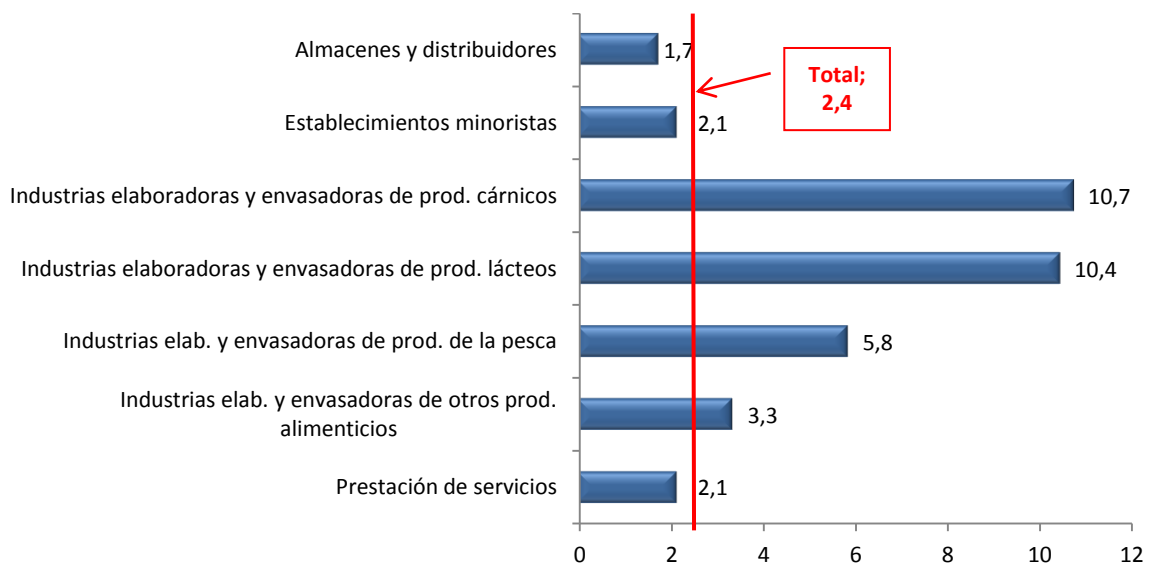
Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

La mayor parte de las visitas de control se realizan en establecimientos dedicados a la *Prestación de servicios* y en *Establecimientos minoristas*, sumando entre los dos cerca del 75% de las realizadas en la Comunidad. Durante 2013 se han realizado 116.520 visitas de control, con una media de 2,4 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 más de 10 visitas por establecimiento, seguidas de las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca*, que son visitadas cerca de 6 veces.

Por otro lado, los establecimientos dedicados a *Prestación de servicios*, *Minoristas* y los *Almacenes y distribuidores* son visitados, en media, alrededor de 2 veces.

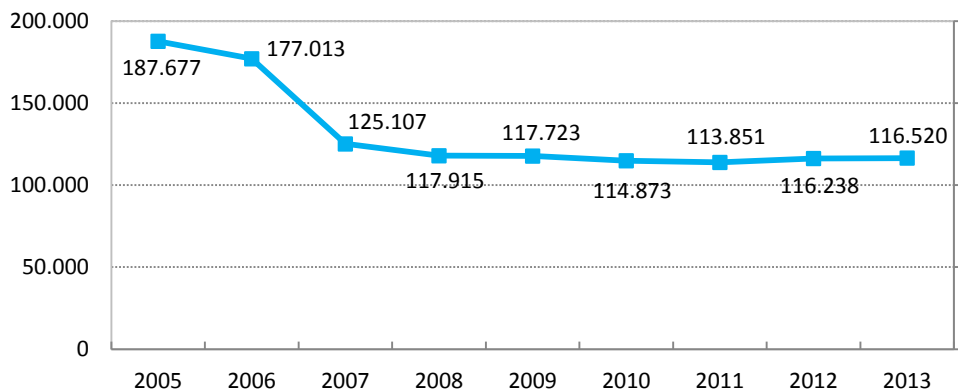
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2013



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.

Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2005-2013



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 permanecido estable en los últimos cinco años, con algo más de 110.000 visitas.

1.2.2. Unidades de control

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

Las actuaciones realizadas en el marco de estos programas pueden abarcar el control 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 40.098 unidades de control.

En la tabla siguiente se observa que, por sector, 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 51,6% del total de la Comunidad. Además casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase Minorista.

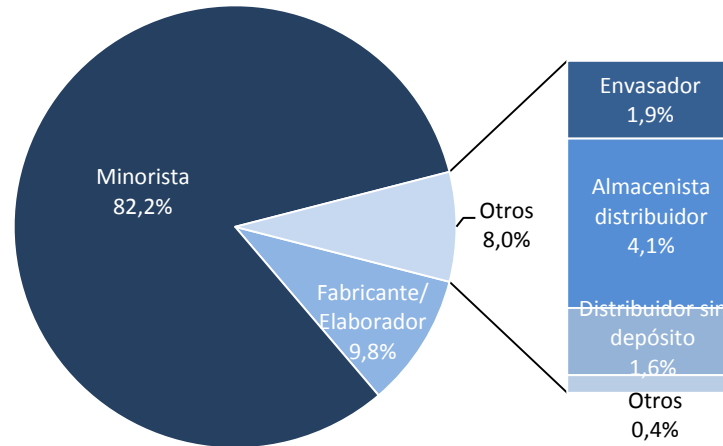
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2013

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	17	17	25	2	0	0	61
Aguas de bebida envasadas	37	11	2	0	1	0	51
Alimentación especial y complementos alimenticios	19	1	13	5	293	0	331
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	40	16	6	1	10	0	73
Bebidas alcohólicas	638	30	47	13	53	0	781
Bebidas no alcohólicas	31	0	2	3	0	0	36
Carne y derivados	762	31	158	231	2.935	149	4.266
Cereales y derivados	1.365	12	19	12	922	0	2.330
Comidas preparadas y cocinas centrales	312	75	6	5	20.286	0	20.684
Condimentos y especias	13	15	9	1	16	0	54
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	114	74	6	1	21	0	216
Establecimientos polivalentes	0	15	920	301	7.160	19	8.415
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	16	5	4	1	13	0	39
Helados	28	1	1	0	46	0	76
Huevos y derivados	12	63	35	8	2	0	120
Leche y derivados	233	6	16	8	7	0	270
Materiales en contacto con alimentos	83	0	31	3	0	0	117
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	43	4	115	18	774	1	955
Vegetales y derivados	157	374	220	38	432	1	1.222
Total	3.921	750	1.635	651	32.971	170	40.098

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

Agrupando la información por fase, el 82,2% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 9,8% en la fase *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos más del 90% 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 2013



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.

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 2013

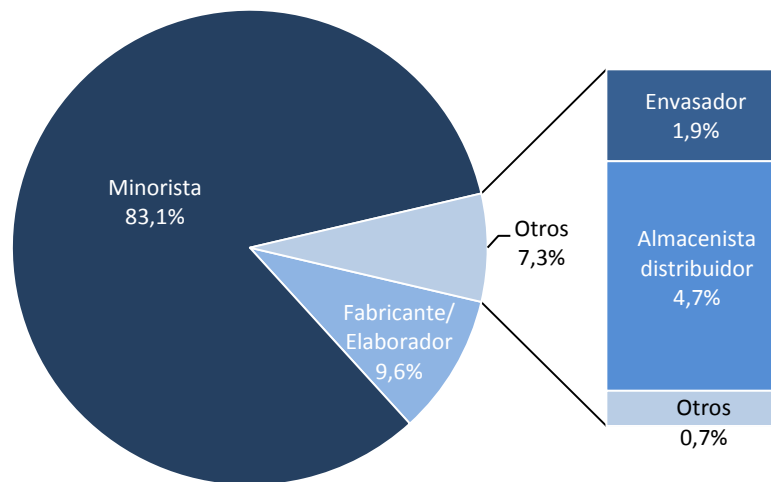
Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	10	7	14	0	0	31
Aguas de bebida envasadas	27	8	2	3	0	40
Alimentación especial y complementos alimenticios	15	3	7	99	0	124
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	32	7	3	6	0	48
Bebidas alcohólicas	425	21	33	5	0	484
Bebidas no alcohólicas	20	0	6	0	0	26
Carne y derivados	567	35	144	2.180	142	3.068
Cereales y derivados	875	11	13	629	0	1.528
Comidas preparadas y cocinas centrales	194	22	6	14.938	0	15.160
Condimentos y especias	11	5	9	1	0	26
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	65	63	6	21	0	155
Establecimientos polivalentes	0	12	753	4.534	58	5.357
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	13	2	2	0	0	17
Helados	28	2	3	39	0	72
Huevos y derivados	7	44	31	0	0	82
Leche y derivados	216	4	21	3	0	244
Materiales en contacto con alimentos	65	1	14	0	0	80
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	33	5	101	592	1	732
Vegetales y derivados	87	277	155	265	3	787
Total	2.691	529	1.323	23.315	204	28.062

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

Por sector, 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* (54,0% respecto del total) y en *Establecimientos polivalentes*, con el 19,1%.

Al igual que ocurría con el anterior programa, el mayor número de unidades de control se ha llevado a cabo en las fases *Minorista* y *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos más del 90% 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 2013



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, 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 2013 se programaron y analizaron en el marco de este programa 4.098 muestras, de las que 81 de ellas (2,0%) fueron no conformes a la legislación.

Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2013

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentación especial y complementos alimenticios	100	0
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	55	1
Bebidas alcohólicas	4	0
Bebidas no alcohólicas	26	0
Carne y derivados	1.688	40
Cereales y derivados	81	0
Comidas preparadas y cocinas centrales	655	0
Condimentos y especias	88	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	3	0
Huevos y derivados	22	1
Leche y derivados	445	12
Materiales en contacto con alimentos	46	12
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	395	11
Vegetales y derivados	490	4
Total	4.098	81

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

Destacan las muestras analizadas en los sectores de ‘Carne y derivados’, que suman el 41,2% respecto del total, de ‘Comidas preparadas y cocinas centrales’, con el 16,0%, de ‘Vegetales y derivados’, con el 12,0%, de ‘Leche y derivados’, con el 10,9% y el de ‘Pescados, moluscos bivalvos y derivados’, con el 9,6%. Estos cinco sectores suman casi el 90% de las muestras analizadas.

En cuanto a las muestras con resultados no conformes, el mayor número se ha detectado en el sector de ‘Carne y derivados’, con 40, lo que representa el 49,4% respecto del total de la Comunidad.

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 muestras 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 2013

	Nº de muestras			
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	288	289	15	304
Burgos	771	755	23	778
León	629	635	0	635
Palencia	168	168	0	168
Salamanca	1.073	1.073	0	1.073
Segovia	491	502	15	517
Soria	135	135	2	137
Valladolid	628	624	2	626
Zamora	445	445	77	522
Total	4.628	4.626	134	4.760

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

En Castilla y León se han tomado un total de 4.626 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 134 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, Burgos, León y Valladolid, con un 23,2%, 16,3%, 13,7% y 13,5% respectivamente del total de la Comunidad. Soria ha sido la provincia con menor número de muestras tomadas.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, solo se han tomado en 6 de las 9 provincias, concentrándose en Zamora el 57,5% respecto del total.

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2013

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	13	0
Aves	307	0
Bovino	470	9
Caprino	11	0
Conejo	55	0
Equino	15	0
Ovino	335	2
Porcino	751	2
Miel	59	0
Total	2.016	13

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

Destaca las muestras analizadas en las especies *porcina*, *bovina*, *ovina* y *aves*, que suman entre las cuatro más del 90% del total.

El mayor número de muestras no conformes se ha producido en análisis realizados sobre ganado *bovino*, con 9 de un total de 13 que hubo en la Comunidad en 2013.

1.2.3.3. Programa de agentes zoonóticos en alimentos

En el marco de este 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 717 muestras de *Salmonella*, dando resultado no conforme en 24 de ellas (el 3,3%) y 438 muestras de *Listeria monocytogenes*, resultando no conforme en 13 de ellas (el 3,0%).

Además se han tomado 432 muestras para la investigación de *E. coli* en diversos alimentos, siendo no conformes 6 (el 1,4%).

1.2.3.4. Programa de agentes zoonóticos en animales silvestres y matanza domiciliaria

En los cerdos de matanzas domiciliarias y en los animales de caza silvestre para autoconsumo por parte del cazador, de especies sensibles a *trichinella* (principalmente jabalíes), se realiza un análisis para descartar la presencia del citado parásito. Estos análisis son realizados por los Servicios Veterinarios Oficiales o por veterinarios colaboradores.

Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de *Trichinella*. Año 2013

	Servicios oficiales	Veterinarios colaboradores	Total	Resultados positivos
Cerdos domésticos	1.973	20.504	22.477	3
Jabalíes	619	5.431	6.050	13
Total	2.592	25.935	28.527	16

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

Como se observa en la tabla anterior, la mayoría de los análisis son realizados por veterinarios colaboradores, el 90,9%.

De los 28.527 análisis realizados a lo largo de 2013 para detectar la presencia de *Trichinella*, el 78,8% han sido en cerdos domésticos y el resto en jabalíes.

De los 16 resultados positivos, 13 eran jabalíes, lo que supone un 0,21% de positividad, y sólo 3 en cerdos domésticos, que representa el 0,01% de animales enfermos.

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.

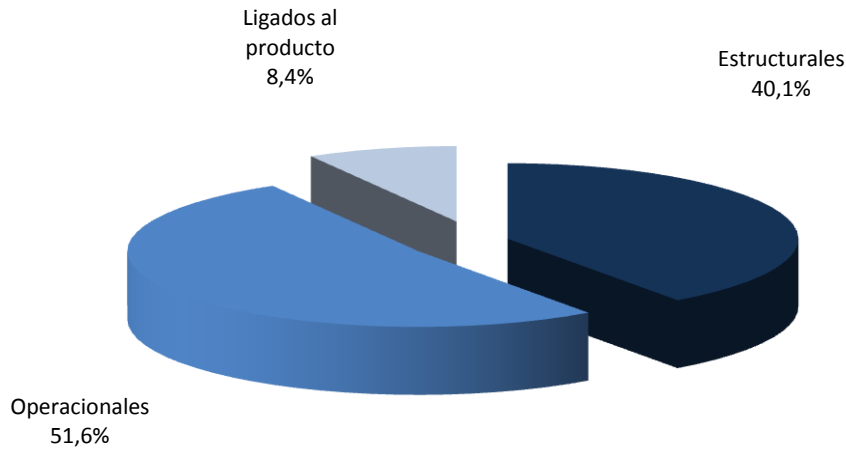
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2013

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	10	11	0	21
Aguas de bebida envasadas	14	9	0	23
Alimentación especial y complementos alimenticios	13	44	14	71
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	12	4	3	19
Bebidas alcohólicas	106	71	6	183
Bebidas no alcohólicas	5	15	10	30
Carne y derivados	519	576	150	1.245
Cereales y derivados	446	632	90	1.168
Comidas preparadas y cocinas centrales	2.426	3.173	279	5.878
Condimentos y especias	7	6	2	15
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	23	13	3	39
Establecimientos polivalentes	822	1.050	278	2.150
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	6	7	0	13
Helados	11	7	1	19
Huevos y derivados	10	11	2	23
Leche y derivados	33	40	7	80
Materiales en contacto con alimentos	15	7	1	23
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	90	131	64	285
Vegetales y derivados	175	293	80	548
Total	4.743	6.100	990	11.833

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 51,6% respecto del total.

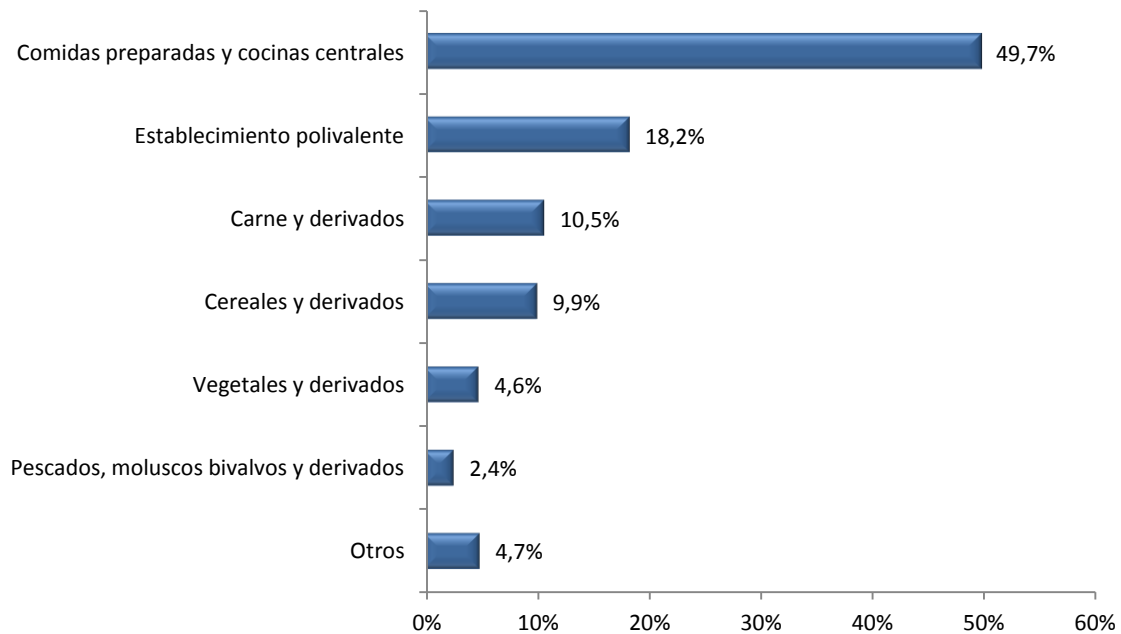
Gráfico 8.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2013



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

Respecto a los sectores, *Comidas preparadas y cocinas centrales* supone casi la mitad del total de incumplimientos, con un 49,7%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* y *Carne y derivados*, con un 18,2% y un 10,5% respectivamente.

Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2013



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.

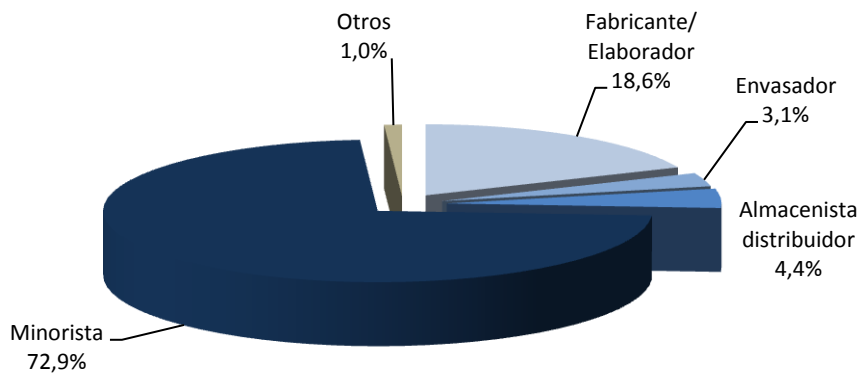
Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2013

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	5	3	0	0	9
Aguas de bebida envasadas	8	2	0	0	0	10
Alimentación especial y complementos alimenticios	1	0	3	31	0	35
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	6	4	0	2	0	12
Bebidas alcohólicas	136	6	3	1	0	146
Bebidas no alcohólicas	10		2	0	0	12
Carne y derivados	297	14	15	380	59	765
Cereales y derivados	414	2	3	139	0	558
Comidas preparadas y cocinas centrales	77	0	1	2.612	0	2.690
Condimentos y especias	4	4	4	0	0	12
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	24	10	2	10	0	46
Establecimientos polivalentes	0	5	139	1.017	3	1.164
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	7	1	0	0	0	8
Helados	10	1	0	8	0	19
Huevos y derivados	4	9	6	0	0	19
Leche y derivados	52	2	3	1	0	58
Materiales en contacto con alimentos	2	0	6	0	0	8
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	12	1	19	92	0	124
Vegetales y derivados	40	118	51	47	0	256
Total	1.105	184	260	4.340	62	5.951

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

El mayor número de incumplimientos se ha detectado en la fase de *Minorista*, con el 72,9% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 18,6% de incumplimientos.

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 2013



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 45,2%. Con menor número de incumplimientos les siguen los sectores *Establecimientos polivalentes* (19,6%) y *Carne y derivados* (12,9%).

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 2013



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

2.2.- Expedientes y sanciones

Cuando los Servicios Oficiales detectan un riesgo inmediato para la salud pública se puede adoptar alguna de las medidas de política sanitaria siguientes:

- Inmovilización cautelar e intervención de productos.
- Limitación del uso de los equipos o locales, del ritmo de producción o suspensión momentánea de la producción.
- Suspensión temporal de la actividad alimentaria.
- Revocación de la autorización sanitaria de funcionamiento.

Además, se pueden proponer la apertura de expedientes sancionadores a los operadores que incumplan con sus obligaciones.

El número de propuestas de expediente sancionador durante el año 2013 se resumen en la siguiente tabla:

Tabla 11.- Propuestas de expediente sancionador a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2013

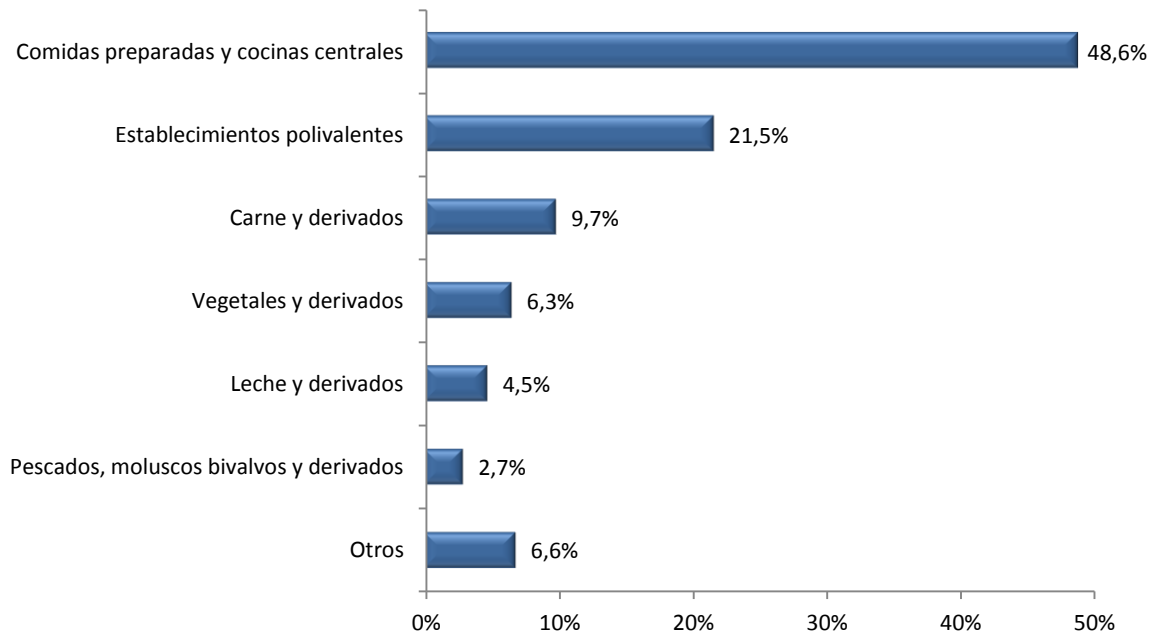
Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	1
Aguas de bebida envasadas	1	1
Alimentación especial y complementos alimenticios	1	0
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	1	3
Bebidas alcohólicas	8	4
Bebidas no alcohólicas	2	0
Carne y derivados	94	32
Cereales y derivados	6	7
Comidas preparadas y cocinas centrales	257	161
Condimentos y especias	0	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	1	1
Establecimientos polivalentes	85	71
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	0	0
Helados	3	1
Huevos y derivados	2	3
Leche y derivados	10	15
Materiales en contacto con alimentos	1	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	13	9
Vegetales y derivados	20	21
Total	505	331

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

En cuanto al número de propuestas de expediente sancionador por sector, el 50,9% correspondieron a *Comidas preparadas y cocinas centrales*, seguido de *Carne y derivados* (18,6%) y *Establecimientos polivalentes* (16,8%).

A lo largo del año 2013 se han impuesto 331 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (48,6%) y *Establecimientos polivalentes* (21,5%).

Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2013



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 2013.....	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2013.....	6
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 2013	8
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 2013	9
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2013.....	11
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2013.....	12
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2013.....	12
Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de Trichinella. Año 2013.....	13
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2013.....	14
Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2013	16
Tabla 11.- Propuestas de expediente sancionador a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2013.....	18

3.2.- Índice de Gráficos

Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2013.....	5
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2013.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2013	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2013	7
Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2005-2013.....	7
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 2013.....	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 2013.....	10
Gráfico 8.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2013	15
Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2013.....	15
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 2013	17
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 2013	17
Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2013.....	19