



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Sanidad

Control oficial de productos alimenticios

Castilla y León 2015

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	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 2014-2017 (aprobado mediante *Decreto 79/2013, de 26 de diciembre*), 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 2015.

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2015

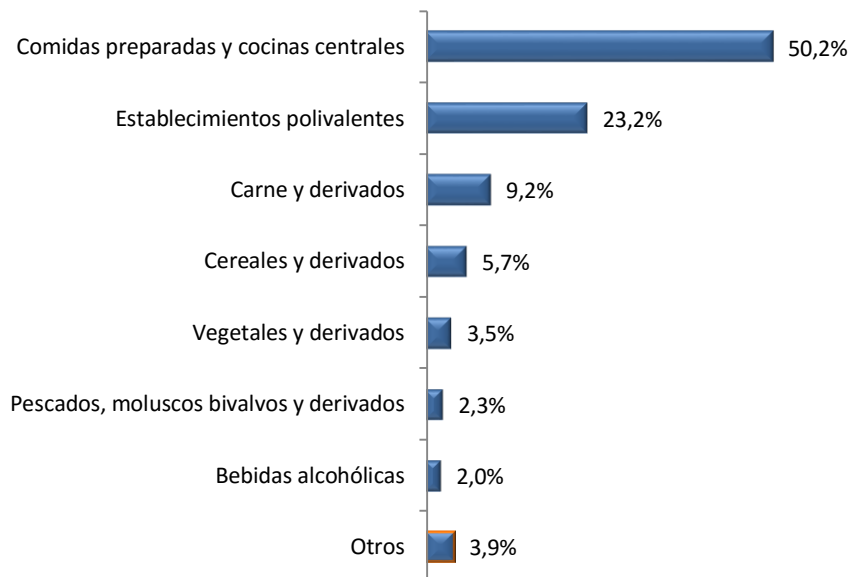
Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	17	18	40	2	0	0	77
Aguas de bebida envasadas	22	21	4	3	0	0	50
Alimentación especial y complementos alimenticios	29	5	24	15	459	0	532
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	42	16	7	3	20	0	88
Bebidas alcohólicas	886	46	47	36	13	0	1.028
Bebidas no alcohólicas	51	0	1	4	1	0	57
Carne y derivados	1.012	97	258	510	2.768	135	4.780
Cereales y derivados	1.110	22	25	17	1.799	0	2.973
Comidas preparadas y cocinas centrales	235	4	3	4	25.759	0	26.005
Condimentos y especias	20	7	9	2	2	0	40
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	106	108	5	7	136	0	362
Establecimientos polivalentes	0	54	2.391	228	9.356	4	12.033
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	25	5	8	1	2	0	41
Helados	27	0	3	1	99	0	130
Huevos y derivados	4	88	45	21	9	0	167
Leche y derivados	230	8	32	10	33	0	313
Materiales en contacto con alimentos	130	0	17	2	0	0	149
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	53	15	96	31	978	1	1.174
Vegetales y derivados	169	523	95	76	960	1	1.824
Total	4.169	1.037	3.110	973	42.394	141	51.824

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 50,2% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 23,2% del total.

También hay que mencionar, aunque mucho menos numerosos, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 9,2% del total y los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,7%.

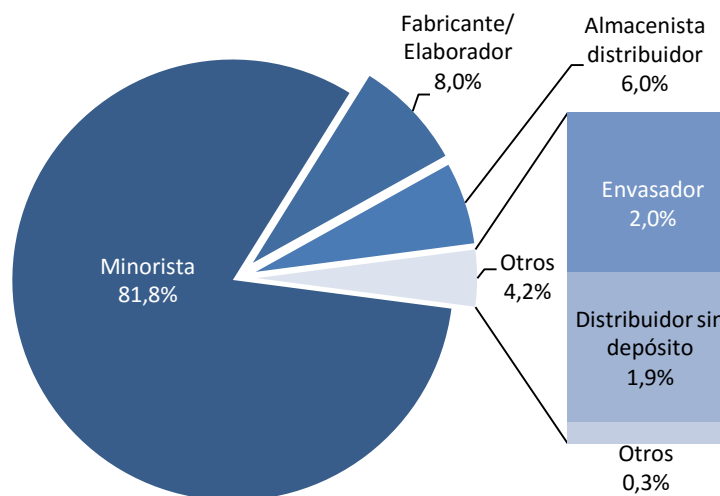
Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2015



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* y *Almacenista distribuidor* suponen más del 95% de los establecimientos de la Comunidad.

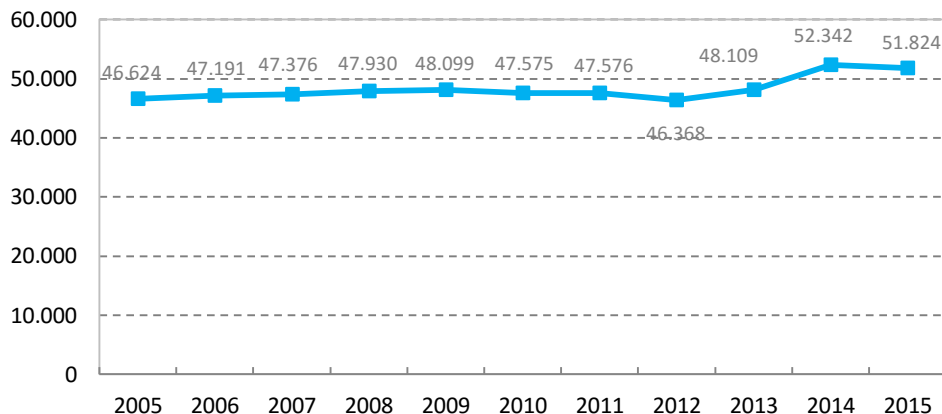
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2015



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 y en 2015 ha disminuido un 1,0% respecto a 2014.

Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2015



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 2015 se han realizado 121.863 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 cerca del 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 2015

		Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores		5.502	4,5%
Establecimientos minoristas		33.324	27,3%
Industrias elaboradoras y envasadoras	Productos cárnicos	14.019	11,5%
	Productos lácteos	2.688	2,2%
	Productos de la pesca	380	0,3%
	Productos alimenticios	8.903	7,3%
Prestación de servicios ¹		57.047	46,8%
Total		121.863	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.

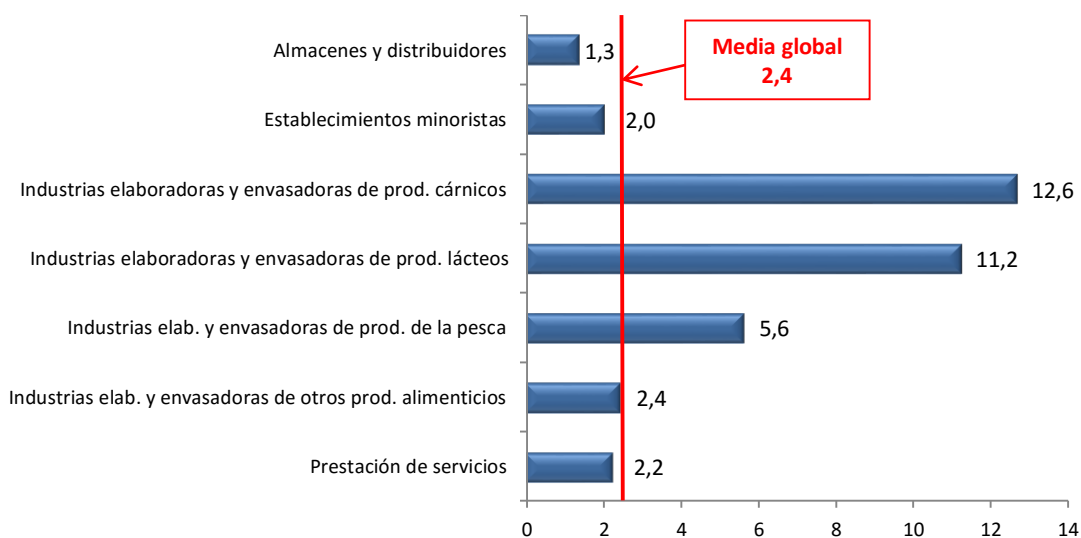
¹ *Hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.*

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

El número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios es de 2,4 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 11-12 visitas por establecimiento, seguidas de las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca*, que son visitadas más de 5 veces.

Por otro lado, los *Establecimientos Minoristas*, las *Industrias elaboradoras y envasadoras de otros productos alimenticios* y los de *Prestación de servicios* 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 2015

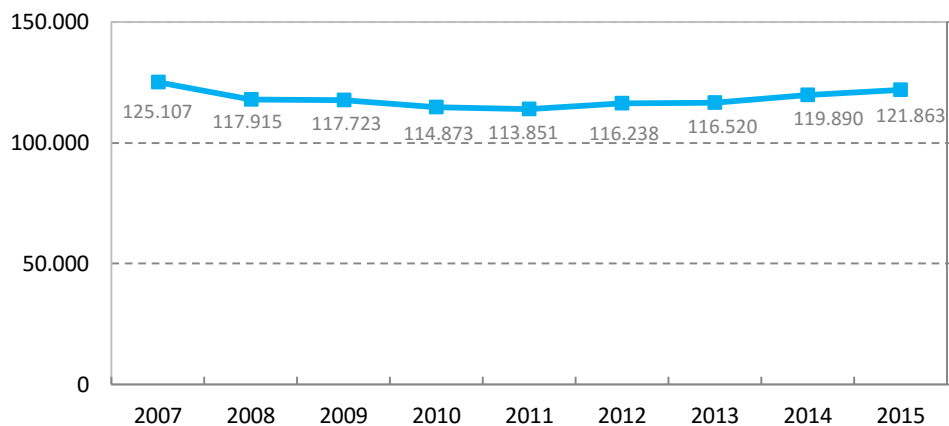


Prestación de servicios: Hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.

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 permanecido más o menos estable en los últimos años.

Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2015



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 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 37.263 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 53,4% del total de la Comunidad. Además casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase *Minorista*.

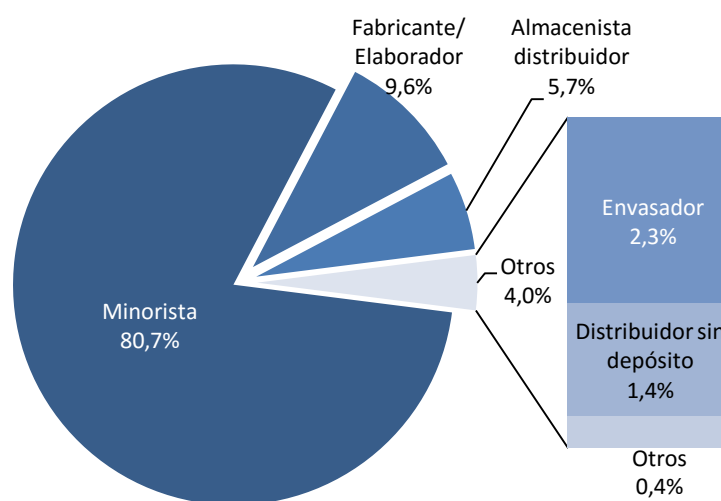
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2015

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	17	12	27	0	0	0	56
Aguas de bebida envasadas	24	39	2	4	0	0	69
Alimentación especial y complementos alimenticios	26	5	20	2	257	0	310
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	40	15	4	0	17	0	76
Bebidas alcohólicas	739	38	32	20	6	0	835
Bebidas no alcohólicas	36	0	0	2	0	0	38
Carne y derivados	879	55	116	265	1.619	140	3.074
Cereales y derivados	882	20	18	6	1.014	0	1.940
Comidas preparadas y cocinas centrales	222	3	2	2	19.653	0	19.882
Condimentos y especias	20	6	4	1	0	0	31
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	93	87	4	2	124	0	310
Establecimientos polivalentes	0	59	1.715	143	6.222	0	8.139
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	23	3	2	0	1	0	29
Helados	28	0	1	0	40	0	69
Huevos y derivados	3	66	31	11	5	0	116
Leche y derivados	215	5	29	8	29	0	286
Materiales en contacto con alimentos	114	0	0	0	0	0	114
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	44	15	40	16	582	1	698
Vegetales y derivados	167	413	85	33	492	1	1.191
Total	3.572	841	2.132	515	30.061	142	37.263

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

Agrupando la información por fase, de manera similar a años anteriores, el 80,7% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 9,6% 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 2015



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* (52,8% respecto del total) y en *Establecimientos polivalentes*, con el 21,8%.

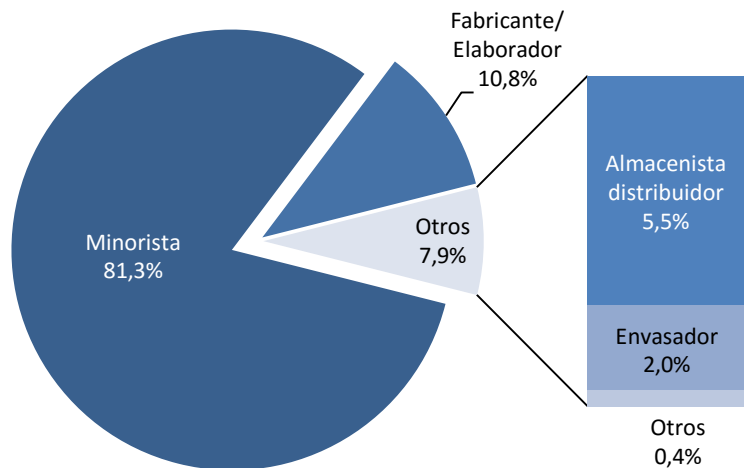
Tabla 4.- Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2015

Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	14	10	26	0	0	50
Aguas de bebida envasadas	14	23	2	0	0	39
Alimentación especial y complementos alimenticios	19	5	19	266	0	309
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	21	16	6	9	0	52
Bebidas alcohólicas	803	24	22	7	0	856
Bebidas no alcohólicas	39	0	1	0	0	40
Carne y derivados	1.003	40	129	1.694	131	2.997
Cereales y derivados	903	18	14	827	0	1.762
Comidas preparadas y cocinas centrales	228	3	2	17.806	0	18.039
Condimentos y especias	12	5	4	0	0	21
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	83	82	2	87	0	254
Establecimientos polivalentes	0	43	1.449	5.972	0	7.464
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	33	5	5	1	0	44
Helados	15	0	2	71	0	88
Huevos y derivados	3	56	30	6	0	95
Leche y derivados	231	6	11	26	0	274
Materiales en contacto con alimentos	93	0	4	0	0	97
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	45	13	37	544	1	640
Vegetales y derivados	127	340	103	476	0	1.046
Total	3.686	689	1.868	27.792	132	34.167

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* 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 2015



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 2015 se programaron y analizaron en el marco de este programa 1.749 muestras, de las que 96 de ellas (5,5%) fueron no conformes a la legislación.

Destacan las muestras analizadas en los sectores de '*Carne y derivados*', que suponen el 36,3% respecto del total, de '*Vegetales y derivados*', con el 14,0%, de '*Pescados, moluscos bivalvos y derivados*', con el 13,7%, de '*Leche y derivados*', con el 12,9%, y el de '*Cereales y derivados*', con el 7,3%. Estos cinco sectores suman casi el 85% de las muestras analizadas.

En cuanto al resultado de las muestras analizadas, el mayor porcentaje de muestras no conformes se ha detectado en los sectores de 'Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados', con el 18,2% y de 'Carne y derivados', con el 9,9%.

El sector de 'Carne y derivados', con 63 muestras no conformes, representa el 65,6% 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 2015

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentación especial y complementos alimenticios	8	0
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	33	6
Bebidas alcohólicas	25	0
Bebidas no alcohólicas	25	0
Carne y derivados	635	63
Cereales y derivados	128	2
Comidas preparadas y cocinas centrales	60	0
Condimentos y especias	71	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	14	0
Huevos y derivados	2	0
Leche y derivados	225	8
Materiales en contacto con alimentos	40	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	239	13
Vegetales y derivados	244	4
Total	1.749	96

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

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 159 muestras para investigación de *Salmonella*, dando resultado no conforme en 11 de ellas (el 6,9%) y 137 muestras para investigación de *Listeria monocytogenes*, resultando no conforme en 13 de ellas (el 9,5%).

Además se han tomado 85 muestras para la investigación de *E. coli* en diversos alimentos, resultando no conforme en 3 de ellas, y 10 muestras para la investigación de *Histamina*, resultando todas conformes.

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 2015

	Nº de muestras			
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	276	280	23	303
Burgos	747	742	43	785
León	665	670	0	670
Palencia	124	122	0	122
Salamanca	906	921	0	921
Segovia	506	509	0	509
Soria	97	97	0	97
Valladolid	506	506	0	506
Zamora	420	419	0	419
Total	4.247	4.266	66	4.332

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

En Castilla y León se han tomado un total de 4.266 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 66 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 y León, con un 21,6%, 17,4% y 15,7% respectivamente del total de la Comunidad.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, solo se han tomado en 2 de las 9 provincias, concentrándose en Burgos el 65,2% respecto del total.

Por producto, destaca las muestras analizadas en las especies *porcina* y *bovina*, sumando entre las dos cerca del 70% del total.

Se han producido dos muestras no conformes en los análisis realizados, una en ganado *bovino* y la otra en *porcino*.

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2015

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	38	0
Aves	575	0
Bovino	1.196	1
Caprino	14	0
Conejo	88	0
Equino	38	0
Ovino	537	0
Porcino	1.740	1
Miel	101	0
Caza Silvestre	5	0
Total	4.332	2

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

1.2.3.3. 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.

Como se observa en la siguiente tabla, la mayoría de los análisis son realizados por veterinarios colaboradores, el 90,6%.

De los 23.957 análisis realizados a lo largo de 2015 para detectar la presencia de *Trichinella*, el 74,8% han sido en cerdos domésticos y el resto en jabalíes.

De los 4 resultados positivos, todos eran jabalíes, con un 0,1% de positividad para estos animales.

Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de *Trichinella*. Año 2015

	Servicios oficiales	Veterinarios colaboradores	Total	Resultados positivos
Cerdos domésticos	1.543	16.384	17.927	0
Jabalíes	713	5.317	6.030	4
Total	2.256	21.701	23.957	4

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

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.

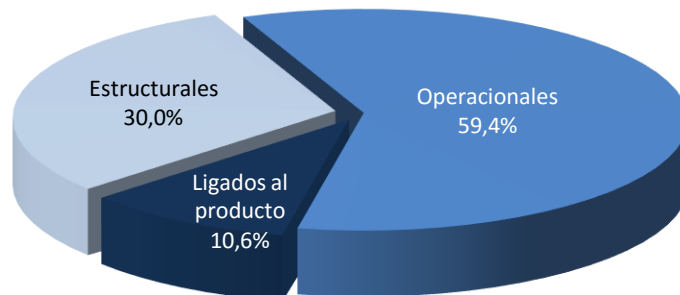
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2015

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	3	0	4
Aguas de bebida envasadas	7	4	5	16
Alimentación especial y complementos alimenticios	21	34	0	55
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	3	4	2	9
Bebidas alcohólicas	54	50	11	115
Bebidas no alcohólicas	2	2	1	5
Carne y derivados	341	528	213	1.082
Cereales y derivados	282	489	194	965
Comidas preparadas y cocinas centrales	1.293	2.889	393	4.575
Condimentos y especias	0	1	0	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	20	21	6	47
Establecimientos polivalentes	388	740	20	1.148
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	2	2	2	6
Helados	0	15	12	27
Huevos y derivados	7	30	4	41
Leche y derivados	77	108	25	210
Materiales en contacto con alimentos	0	7	0	7
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	36	76	17	129
Vegetales y derivados	119	246	32	397
Total	2.653	5.249	937	8.839

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 59,4% respecto del total.

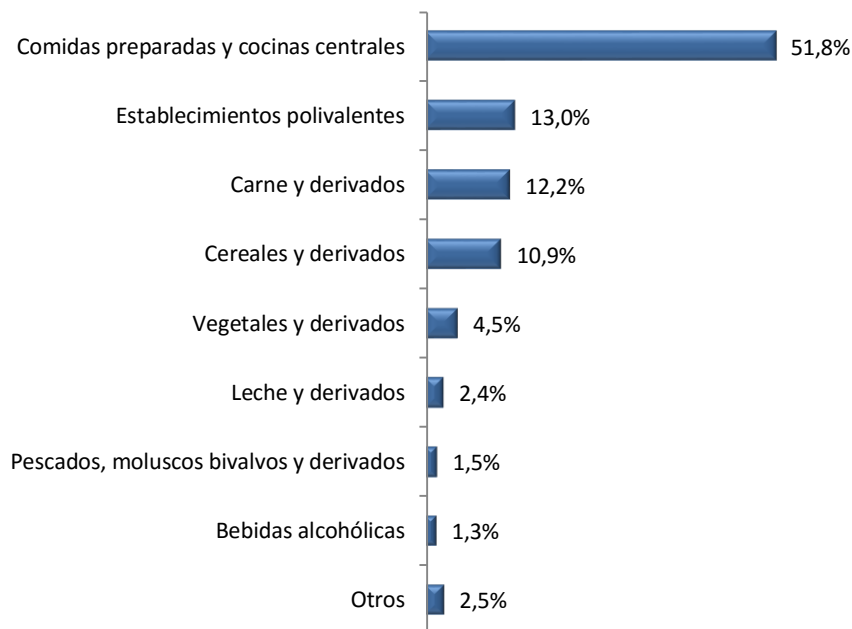
Gráfico 8.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2015



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 51,8%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* y *Carne y derivados*, con un 13,0% y un 12,2% respectivamente.

Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2015



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.

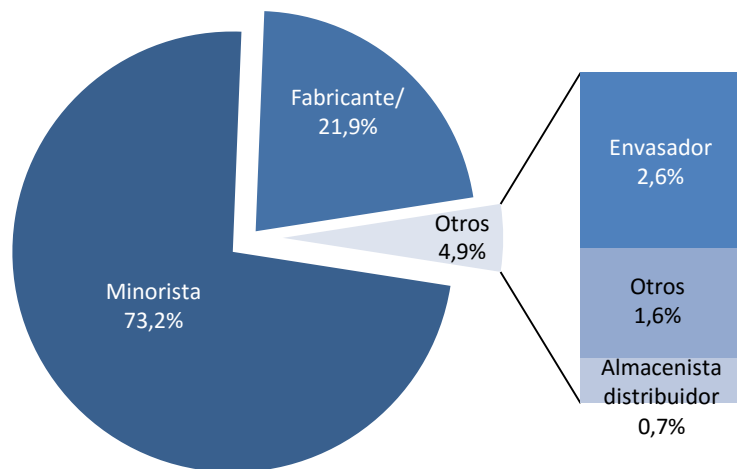
El mayor número de incumplimientos, como en años anteriores, se ha detectado en la fase de *Minorista*, con el 73,2% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 21,9% de incumplimientos.

Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2015

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	3	1	0	0	0	4
Aguas de bebida envasadas	2	3	2	0	0	7
Alimentación especial y complementos alimenticios	2	0	0	22	0	24
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	4	0	0	0	0	4
Bebidas alcohólicas	132	5	4	1	0	142
Bebidas no alcohólicas	5	0	0	0	0	5
Carne y derivados	279	10	4	159	57	509
Cereales y derivados	171	2	2	181	0	356
Comidas preparadas y cocinas centrales	26	0	0	1.677	0	1.703
Condimentos y especias	1	0	0	0	0	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	8	4	0	2	0	14
Establecimientos polivalentes	0	6	0	407	0	413
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	0	0	0	0	3
Helados	5	0	0	2	0	7
Huevos y derivados	0	11	0	0	0	11
Leche y derivados	32	0	2	0	0	34
Materiales en contacto con alimentos	12	0	0	0	0	12
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	23	4	0	26	0	53
Vegetales y derivados	51	45	9	58	0	163
Total	759	91	23	2.535	57	3.465

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

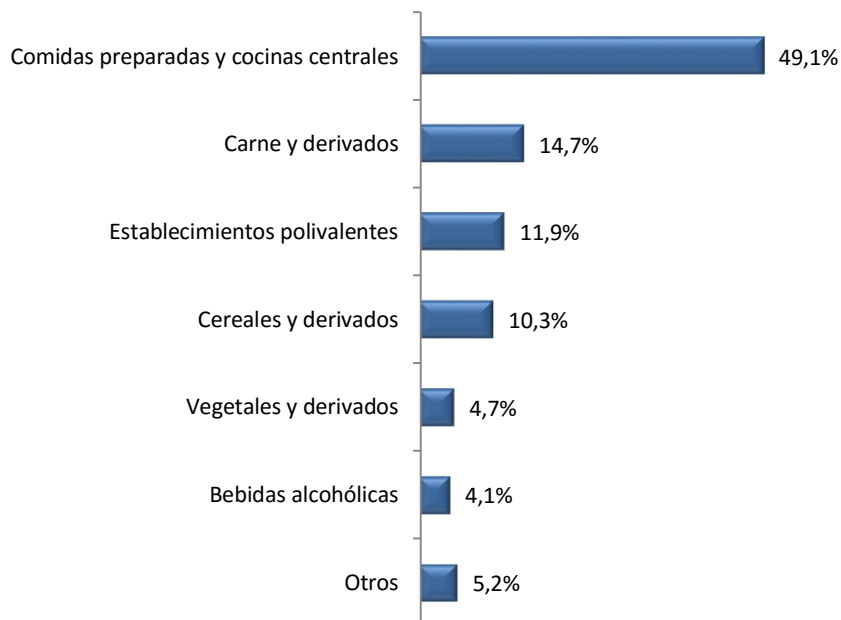
Gráfico 10.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2015



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 49,1%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Carne y derivados* (14,7%) y *Establecimientos polivalentes* (11,9%).

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 2015



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 y el número de sanciones impuestas durante el año 2015 se resumen en la siguiente tabla:

Tabla 11.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2015

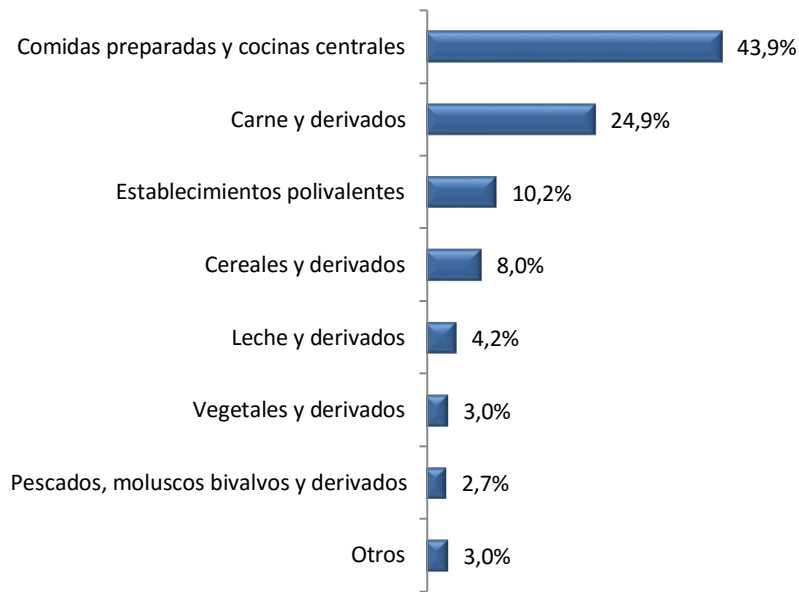
Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	0
Aguas de bebida envasadas	2	3
Alimentación especial y complementos alimenticios	1	1
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	2	2
Bebidas alcohólicas	8	1
Bebidas no alcohólicas	3	1
Carne y derivados	108	100
Cereales y derivados	24	32
Comidas preparadas y cocinas centrales	252	176
Condimentos y especias	2	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	1	1
Establecimientos polivalentes	75	41
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	0	0
Helados	1	1
Huevos y derivados	0	0
Leche y derivados	19	17
Materiales en contacto con alimentos	1	2
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	14	11
Vegetales y derivados	13	12
Total	526	401

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

En cuanto al número de propuestas de expediente sancionador por sector, de manera similar a lo que ocurre en años anteriores, casi la mitad correspondieron a *Comidas preparadas y cocinas centrales* (47,9%), seguido de *Carne y derivados* (20,5%) y *Establecimientos polivalentes* (14,3%).

A lo largo del año 2015 se han impuesto 401 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (43,9%), seguido de los de *Carne y derivados* (24,9%) y *Establecimientos polivalentes* (10,2%), sumando entre los tres cerca del 80% 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 2015



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 2015	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2015.....	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 2015	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 2015	10
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2015.....	12
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2015.....	13
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2015.....	14
Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de Trichinella. Año 2015	14
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2015.....	15
Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2015	17
Tabla 11.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2015.....	19

3.2.- Índice de gráficos

Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2015.....	5
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2015.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2015	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2015.....	7
Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2015.....	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 2015.....	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 2015	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 2015	16
Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2015	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 2015.....	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 2015.....	18
Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2015.....	20