



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Sanidad

# **Control oficial de productos alimenticios Castilla y León. Año 2012**

**Plan Estadístico de Castilla y León 2010 – 2013**

*(Decreto 87/2009, de 17 de diciembre, por el que se aprueba el Plan Estadístico de Castilla y León 2010-2013)*

**Operación estadística nº 11008**

# Índice

	<i>Página</i>
<b>Presentación .....</b>	<b>3</b>
<b>1.- Distribución y control de los establecimientos alimentarios .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1.- Distribución por sectores y fases.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2.- Actividades de Control Oficial .....</b>	<b>6</b>
1.2.1. Visitas de control .....	6
1.2.2. Unidades de control.....	7
1.2.3. Muestreo de alimentos .....	9
1.2.3.1. Programa de muestreo de alimentos .....	9
1.2.3.2. Programa de investigación de residuos en productos de origen animal.....	10
1.2.3.3. Programa de agentes zoonóticos en alimentos .....	12
1.2.3.4. Programa de agentes zoonóticos en animales silvestres y matanza domiciliaria	12
<b>2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios .....</b>	<b>13</b>
<b>2.1.- Incumplimientos .....</b>	<b>13</b>
2.1.1. Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios .....	13
2.1.2. Por auditorías a los sistemas de autocontrol .....	15
<b>2.2.- Expedientes y sanciones.....</b>	<b>17</b>
<b>3.- Anexo .....</b>	<b>19</b>
<b>3.1.- Índice de Tablas .....</b>	<b>19</b>
<b>3.2.- Índice de Gráficos.....</b>	<b>19</b>

## Presentación

El *Control oficial de productos alimenticios* es una de las operaciones incluidas en el Plan Estadístico de Castilla y León 2010-2013 (aprobado mediante Decreto 87/2009, de 17 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 2012.

**Tabla 1.-** Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2012

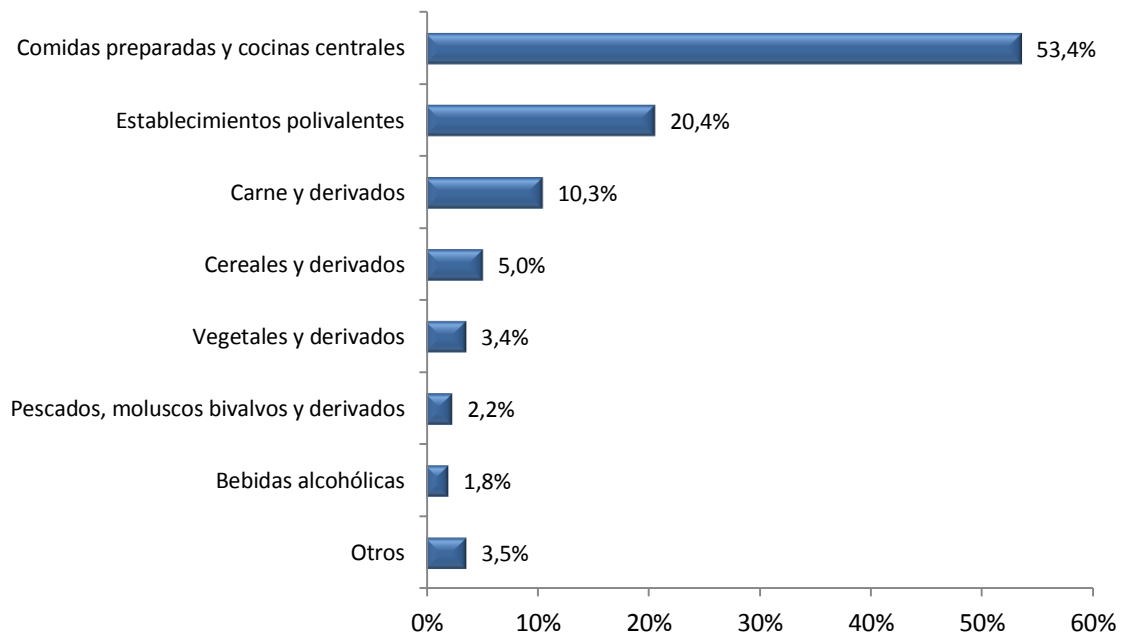
Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	12	16	27	1	0	0	56
Aguas de bebida envasadas	19	20	4	2	0	0	45
Alimentación especial y complementos alimenticios	23	6	12	1	375	0	417
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	43	12	2	3	11	0	71
Bebidas alcohólicas	753	39	30	23	9	0	854
Bebidas no alcohólicas	39	0	3	0	0	0	42
Carne y derivados	958	99	279	362	2.932	145	4.775
Cereales y derivados	821	13	16	10	1.436	0	2.296
Comidas preparadas y cocinas centrales	185	7	1	7	24.569	0	24.769
Condimentos y especias	15	8	7	2	2	0	34
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	111	78	5	5	4	0	203
Establecimientos polivalentes	0	19	926	78	8.440	0	9.463
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	24	6	4	1	0	0	35
Helados	29	0	4	0	73	0	106
Huevos y derivados	73	5	46	12	10	0	146
Leche y derivados	217	8	31	9	22	0	287
Materiales en contacto con alimentos	120	0	38	2	0	0	160
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	30	18	24	15	928	0	1.015
Vegetales y derivados	163	443	190	46	751	0	1.593
<b>Total</b>	<b>3.636</b>	<b>797</b>	<b>1.649</b>	<b>579</b>	<b>39.562</b>	<b>145</b>	<b>46.368</b>

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 53,4% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 20,4% del total.

También hay que mencionar, aunque mucho menos numerosos, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 10,3% del total, los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,0%, *Vegetales y derivados*, con un 3,4% y *Pescados, moluscos bivalvos y derivados*, con un 2,2%. Estos seis sectores suman casi el 95% del total de establecimientos alimentarios en Castilla y León.

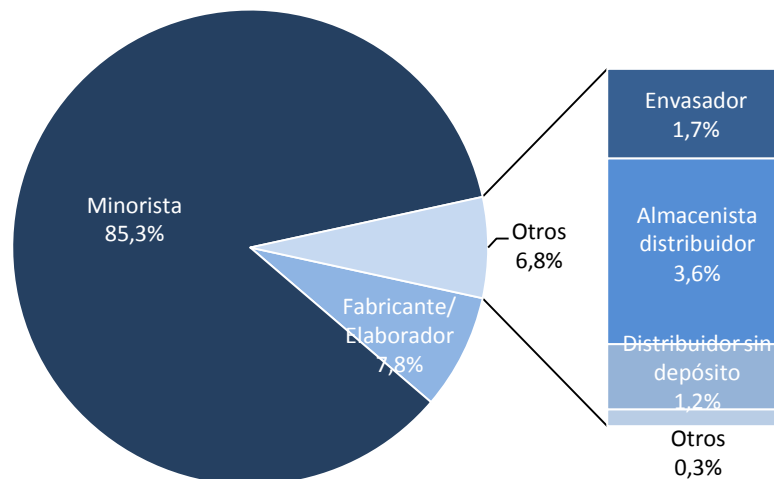
**Gráfico 1.-** Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2012



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 93,2% de los establecimientos de la Comunidad.

**Gráfico 2.-** Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2012



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**.

**Tabla 2.-** Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2012

	Nº visitas de control	% visitas de control	Nº medio de visitas de control por establecimiento
Almacenes y distribuidores	5.302	4,6%	2,4
Establecimientos minoristas	33.732	29,0%	2,3
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos cárnicos	11.076	9,5%	10,5
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos lácteos	2.375	2,0%	10,6
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca	397	0,3%	8,3
Industrias elaboradoras y envasadoras de otros productos alimenticios	11.746	10,1%	3,8
Prestación de servicios <sup>1</sup>	51.610	44,4%	2,1
<b>Total</b>	<b>116.238</b>	<b>100,0%</b>	<b>2,5</b>

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

<sup>1</sup> *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 2012 se han realizado 116.238 visitas de control, con una media de 2,5 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 lácteos y cárnicos*, 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 más de 8 veces.

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

### 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 30.259 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 50,7% del total de la Comunidad. Además casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase *Minorista*.

Agrupando la información por fase, el 83,7% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 9,1% en la fase *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos más del 90% del total de la Comunidad.

**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 2012

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	8	6	14	1	0	0	29
Aguas de bebida envasadas	11	11	3	0	0	0	25
Alimentación especial y complementos alimenticios	13	0	3	2	88	0	106
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	23	7	1	0	19	0	50
Bebidas alcohólicas	283	13	35	5	17	0	353
Bebidas no alcohólicas	21	0	3	0	0	0	24
Carne y derivados	745	56	120	158	2.368	149	3.596
Cereales y derivados	788	12	16	4	925	0	1.745
Comidas preparadas y cocinas centrales	259	6	4	80	14.987	0	15.336
Condimentos y especias	8	4	3	1	47	0	63
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	83	54	5	1	14	0	157
Establecimientos polivalentes	0	12	516	229	5.699	0	6.456
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	18	2	4	0	0	0	24
Helados	23	0	1	0	42	0	66
Huevos y derivados	55	4	18	4	2	0	83
Leche y derivados	231	5	19	4	7	0	266
Materiales en contacto con alimentos	50	0	27	0	0	0	77
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	29	9	99	11	710	0	858
Vegetales y derivados	116	237	174	23	394	0	944
<b>Total</b>	<b>2.765</b>	<b>438</b>	<b>1.065</b>	<b>523</b>	<b>25.319</b>	<b>149</b>	<b>30.259</b>

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 2012

Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	12	3	7	0	0	22
Aguas de bebida envasadas	17	6	0	0	0	23
Alimentación especial y complementos alimenticios	8	1	6	59	0	74
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	23	6	0	45	0	74
Bebidas alcohólicas	237	13	21	13	0	284
Bebidas no alcohólicas	44	1	7	0	0	52
Carne y derivados	612	27	109	1.679	114	2.541
Cereales y derivados	499	11	10	552	0	1.072
Comidas preparadas y cocinas centrales	181	3	3	10.999	0	11.186
Condimentos y especias	7	7	2	0	0	16
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	65	54	3	6	0	128
Establecimientos polivalentes	4	5	493	3.751	11	4.264
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	7	4	2	0	0	13
Helados	26	0	3	28	0	57
Huevos y derivados	47	58	18	1	0	124
Leche y derivados	175	3	18	3	0	199
Materiales en contacto con alimentos	36	2	15	0	0	53
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	33	7	86	525	1	652
Vegetales y derivados	65	197	155	305	1	723
<b>Total</b>	<b>2.098</b>	<b>408</b>	<b>958</b>	<b>17.966</b>	<b>127</b>	<b>21.557</b>

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 (51,9% respecto del total) y en Establecimientos polivalentes, con el 19,8%.

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.

### 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 2012 se programaron y analizaron en el marco de este programa 2.515 muestras, de las que 53 de ellas (2,1%) fueron no conformes a la legislación.

**Tabla 5.-** Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2012

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentación especial y complementos alimenticios	85	1
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	53	1
Bebidas alcohólicas	4	0
Bebidas no alcohólicas	63	0
Carne y derivados	708	16
Cereales y derivados	51	2
Comidas preparadas y cocinas centrales	298	0
Condimentos y especias	61	2
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	5	0
Huevos y derivados	23	0
Leche y derivados	259	2
Materiales en contacto con alimentos	53	1
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	411	20
Vegetales y derivados	441	8
<b>Total</b>	<b>2.515</b>	<b>53</b>

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

Destacan las muestras analizadas en los sectores de ‘*Carnes y derivados*’, que suman el 28,2% respecto del total, de ‘*Vegetales y derivados*’, con el 17,5%, de ‘*Pescados, moluscos bivalvos y derivados*’, con el 16,3%, de ‘*Comidas preparadas y cocinas centrales*’, con el 11,8% y el de ‘*Leche y derivados*’, con el 10,3%. Estos cinco sectores suman el 84,2% de las muestras analizadas.

En cuanto a las muestras con resultados no conformes, el mayor número se ha detectado en el sector de ‘*Pescados, moluscos bivalvos y derivados*’, con 20, lo que representa el 37,7% 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 2012

	Nº de muestras			
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	329	340	57	397
Burgos	887	906	44	950
León	717	723	0	723
Palencia	285	292	0	292
Salamanca	1.216	1.402	0	1.402
Segovia	549	572	10	582
Soria	151	151	4	155
Valladolid	841	849	1	850
Zamora	538	526	34	560
<b>Total</b>	<b>5.513</b>	<b>5.761</b>	<b>150</b>	<b>5.911</b>

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

En Castilla y León se han tomado un total de 5.761 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 150 muestras en el *Programa de sospechosos*.

Por provincia de recogida, el mayor número de muestras realizadas en el *Subprograma de muestreo aleatorio* se han tomado en Salamanca, Burgos, Valladolid y León, con un 24,3%, 15,7%, 14,7% y 12,5% respectivamente del total de la Comunidad. Soria ha sido la provincia con menor número de muestras realizadas.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, solo se han tomado en 5 de las 9 provincias, y de entre ellas, el 90,0% repartido entre Ávila, Burgos y Zamora.

**Tabla 7.-** Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2012

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	59	0
Aves	799	2
Bovino	1.665	1
Caprino	14	0
Conejo	112	0
Equino	16	0
Ovino	955	3
Porcino	2.186	8
Miel	105	0
<b>Total</b>	<b>5.911</b>	<b>14</b>

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 casi el 95% del total.

El mayor número de muestras no conformes se ha producido en análisis realizados sobre ganado *porcino*, con 8 de un total de 14 que hubo en la Comunidad en 2012.

#### 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 256 muestras de *Salmonella*, dando resultado no conforme en 3 de ellas (el 1,2%) y 239 muestras de *Listeria monocytogenes*, resultando no conforme en una de ellas (el 0,4%).

Además se ha programado la toma de 100 muestras para la investigación de *E. coli* en diversos alimentos.

#### 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 2012

	Servicios oficiales	Veterinarios colaboradores	Total	Resultados positivos
Cerdos domésticos	2.393	23.086	<b>25.479</b>	1
Jabalíes	725	6.808	<b>7.533</b>	7
<b>Total</b>	<b>3.118</b>	<b>29.894</b>	<b>33.012</b>	<b>8</b>

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 90,6%.

De los 33.012 análisis realizados a lo largo de 2012 para detectar la presencia de *Trichinella*, el 77,2% han sido en cerdos domésticos y el resto en jabalíes.

De los 8 resultados positivos, 7 eran jabalíes, lo que supone un 0,093% de positividad, y sólo 1 en cerdos domésticos, que representa el 0,004% de animales enfermos.

## 2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios

### 2.1.- Incumplimientos

Se han contabilizado este año como *incumplimientos* todas las no conformidades con la normativa que ha conllevado la propuesta de incoación de expediente sancionador, la limitación o suspensión de la actividad desarrollada, haya generado una alerta o supuesto la retirada definitiva del mercado de productos o haya conllevado un apercibimiento, un requerimiento de corrección de la deficiencia detectada o la planificación de una nueva visita de seguimiento.

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.

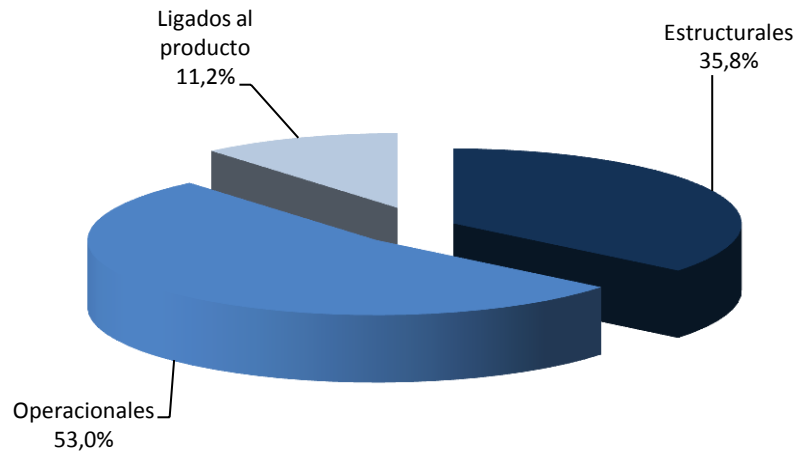
**Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2012**

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	2	2	0	4
Aguas de bebida envasadas	4	5	4	13
Alimentación especial y complementos alimenticios	11	13	2	26
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	3	2	0	5
Bebidas alcohólicas	2	20	0	22
Bebidas no alcohólicas	22	14	6	42
Carne y derivados	347	370	166	883
Cereales y derivados	175	315	45	535
Comidas preparadas y cocinas centrales	1.424	2.032	275	3.731
Condimentos y especias	1	0	0	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	13	12	3	28
Establecimiento polivalente	318	639	159	1.116
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	2	0	6
Helados	11	8	0	19
Huevos y derivados	9	5	3	17
Leche y derivados	25	23	6	54
Materiales en contacto con alimentos	0	10	0	10
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	50	71	45	166
Vegetales y derivados	79	159	68	306
<b>Total</b>	<b>2.500</b>	<b>3.702</b>	<b>782</b>	<b>6.984</b>

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los de ámbito *operacional*, con el 53,0% respecto del total.

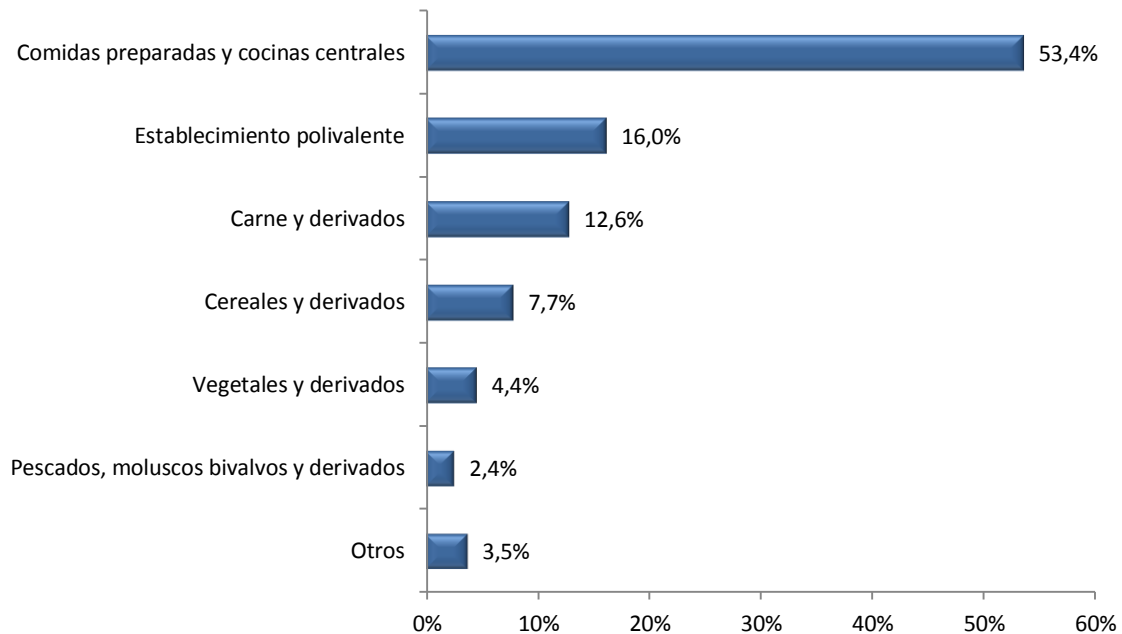
**Gráfico 3.-** Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2012



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 53,4%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* y *Carnes y derivados*, con un 16,0% y un 12,6% respectivamente.

**Gráfico 4.-** Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2012



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.

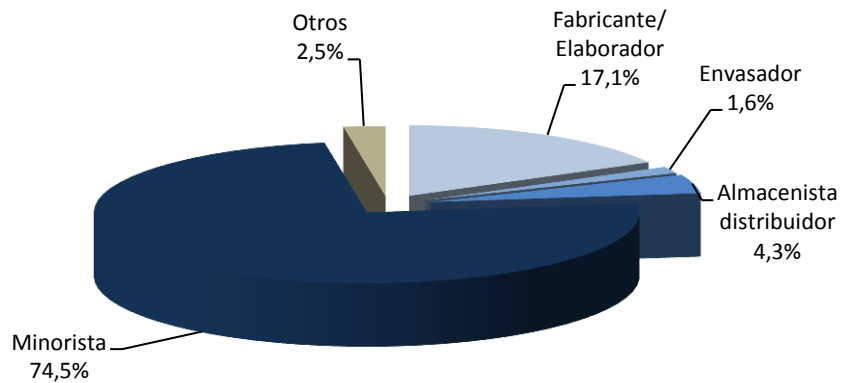
**Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2012**

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aguas de bebida envasadas	3	3	0	0	0	6
Alimentación especial y complementos alimenticios	3	0	3	2	0	8
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	1	0	0	0	0	1
Bebidas alcohólicas	57	0	3	2	0	62
Bebidas no alcohólicas	6	0	0	0	0	6
Carne y derivados	192	6	15	249	83	545
Cereales y derivados	139	2	2	100	0	243
Comidas preparadas y cocinas centrales	47	1	0	1.658	0	1.706
Condimentos y especias	1	0	1	0	0	2
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	14	11	2	1	0	28
Establecimiento polivalente	0	3	95	424	0	522
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	0	0	0	0	4
Helados	6	0	1	6	0	13
Huevos y derivados	7	0	0	0	0	7
Leche y derivados	62	3	3	0	0	68
Materiales en contacto con alimentos	4	0	1	0	0	5
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	9	1	5	24	0	39
Vegetales y derivados	18	22	14	29	0	83
<b>Total</b>	<b>573</b>	<b>52</b>	<b>145</b>	<b>2.495</b>	<b>83</b>	<b>3.348</b>

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 74,5% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone algo más del 17% de incumplimientos.

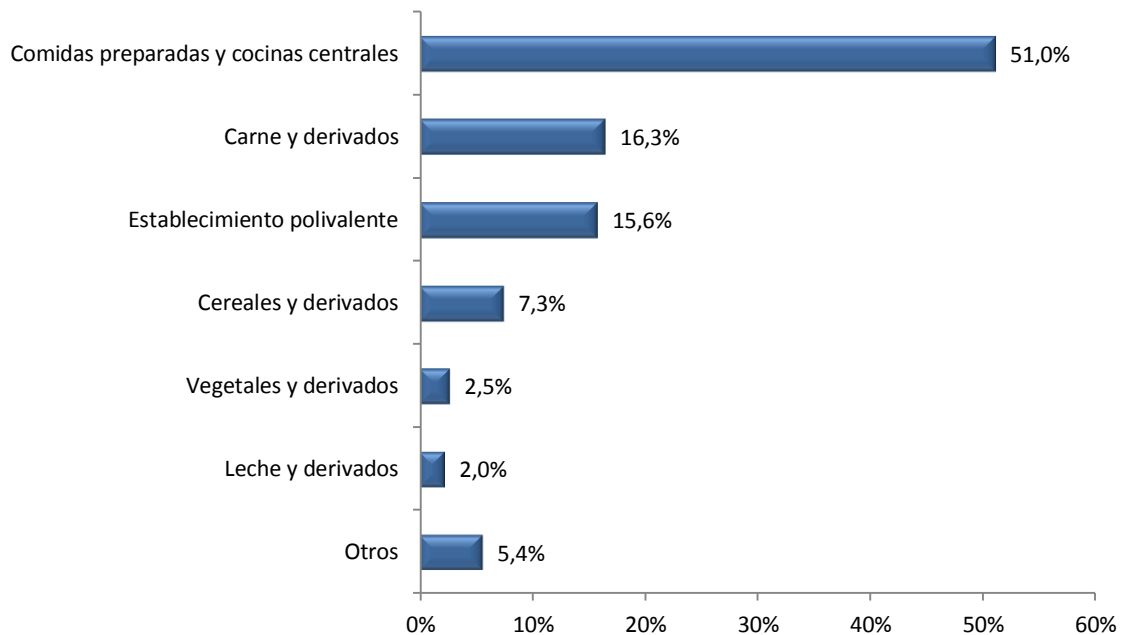
**Gráfico 5.-** Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2012



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 51,0%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Carne y derivados* (16,3%) y *Establecimientos polivalentes* (15,6%).

**Gráfico 6.-** Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2012



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.
- 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 2012 se resumen en la siguiente tabla:

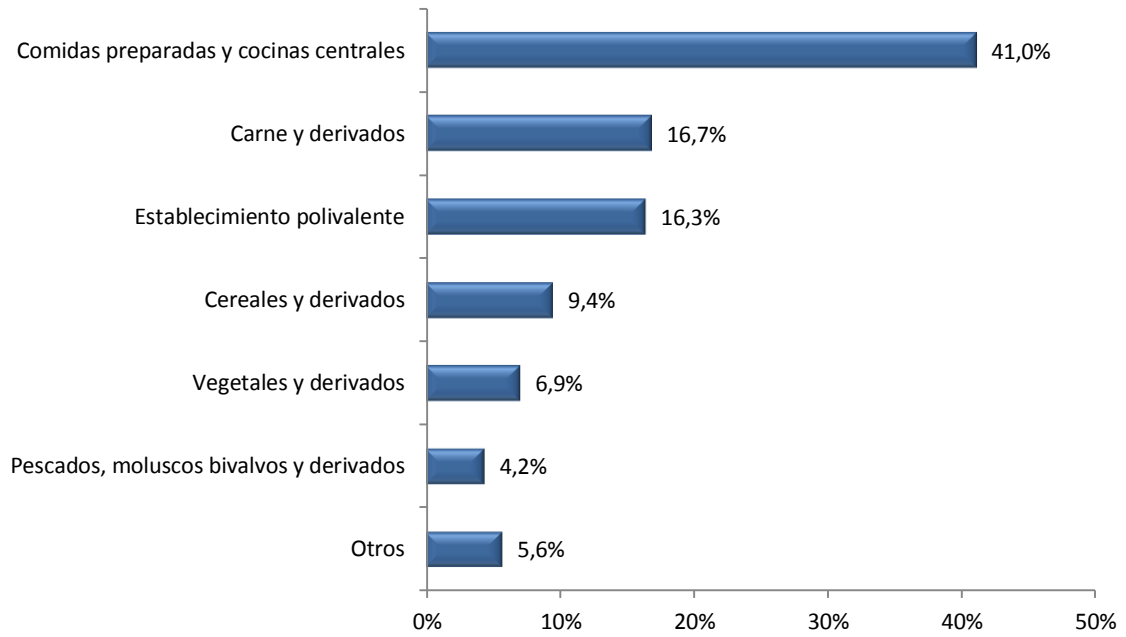
**Tabla 11.-** Propuestas de expediente sancionador a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2012

Sector	Nº de propuestas
Aguas de bebida envasadas	2
Alimentación especial y complementos alimenticios	2
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	1
Bebidas alcohólicas	8
Bebidas no alcohólicas	1
Carne y derivados	75
Cereales y derivados	42
Comidas preparadas y cocinas centrales	184
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	5
Establecimiento polivalente	73
Huevos y derivados	4
Leche y derivados	2
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	19
Vegetales y derivados	31
<b>Total</b>	<b>449</b>

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

En cuanto al número de propuestas de expediente sancionador por sector, el 41,0% correspondieron a *Comidas preparadas y cocinas centrales*, seguido de *Carne y derivados* (16,7%), *Establecimientos polivalentes* (16,3%) y *Cereales y derivados* (9,4%).

**Gráfico 7.-** Distribución porcentual del número de propuestas de expediente sancionador impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2012



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

## 3.- Anexo

### 3.1.- Índice de Tablas

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2012 .....	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2012.....	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 2012 .....	7
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 2012 .....	9
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2012 .....	10
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2012 .....	11
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2012.....	11
Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de Trichinella. Año 2012 .....	12
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2012 .....	13
Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2012 .....	15
Tabla 11.- Propuestas de expediente sancionador a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2012.....	17

### 3.2.- Índice de Gráficos

Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2012.....	5
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2012.....	5
Gráfico 3.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2012 .....	14
Gráfico 4.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2012 .....	14
Gráfico 5.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2012.....	16
Gráfico 6.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2012.....	16
Gráfico 7.- Distribución porcentual del número de propuestas de expediente sancionador impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2012 .....	18