



**Junta de  
Castilla y León**

Consejería de Sanidad

# Control oficial de productos alimenticios

**Castilla y León 2016**

**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

<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 .....	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
<b>2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios .....</b>	<b>15</b>
<b>2.1.- Incumplimientos .....</b>	<b>15</b>
2.1.1. Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios .....	15
2.1.2. Por auditorías a los sistemas de autocontrol .....	17
<b>2.2.- Expedientes y sanciones.....</b>	<b>19</b>
<b>3.- Anexos .....</b>	<b>21</b>
<b>3.1.- Índice de tablas.....</b>	<b>21</b>
<b>3.2.- Índice de gráficos .....</b>	<b>21</b>

## 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 2016.

**Tabla 1.-** Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2016

Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	19	21	40	3	0	0	<b>83</b>
Aguas de bebida envasadas	23	20	4	4	1	0	<b>52</b>
Alimentación especial y complementos alimenticios	27	4	24	15	471	0	<b>541</b>
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	40	14	6	2	18	0	<b>80</b>
Bebidas alcohólicas	893	38	47	49	18	0	<b>1.045</b>
Bebidas no alcohólicas	38	0	0	2	2	0	<b>42</b>
Carne y derivados	982	91	226	477	2.352	128	<b>4.256</b>
Cereales y derivados	834	20	24	20	1.770	0	<b>2.668</b>
Comidas preparadas y cocinas centrales	220	4	4	4	23.488	0	<b>23.720</b>
Condimentos y especias	20	6	9	2	2	0	<b>39</b>
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	98	104	6	6	93	0	<b>307</b>
Establecimientos polivalentes	0	60	2.463	212	8.312	4	<b>11.051</b>
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	<b>1</b>
Grasas comestibles, excepto mantequilla	25	5	5	1	2	0	<b>38</b>
Helados	24	0	2	1	82	0	<b>109</b>
Huevos y derivados	4	89	45	21	8	0	<b>167</b>
Leche y derivados	225	4	43	16	22	0	<b>310</b>
Materiales en contacto con alimentos	131	0	6	3	0	0	<b>140</b>
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	51	16	71	25	823	1	<b>987</b>
Vegetales y derivados	176	490	188	68	835	1	<b>1.758</b>
<b>Total</b>	<b>3.831</b>	<b>986</b>	<b>3.213</b>	<b>931</b>	<b>38.299</b>	<b>134</b>	<b>47.394</b>

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 50,0% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 23,3% del total.

También hay que mencionar, aunque mucho menos numerosos, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 9,0% del total y los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,6%.

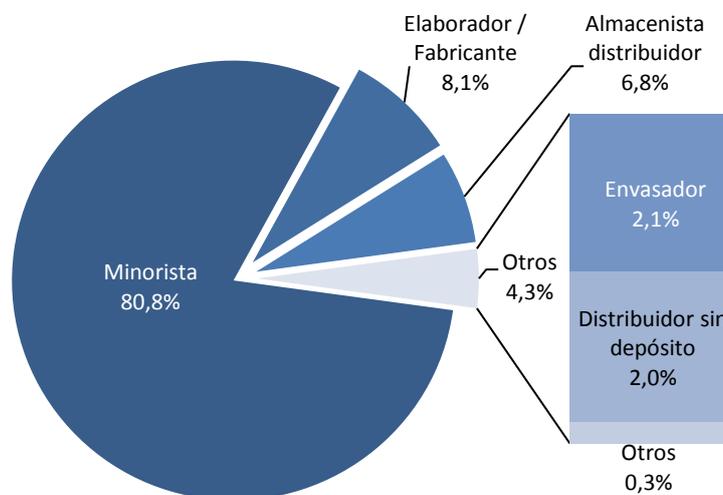
**Gráfico 1.-** Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2016



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

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

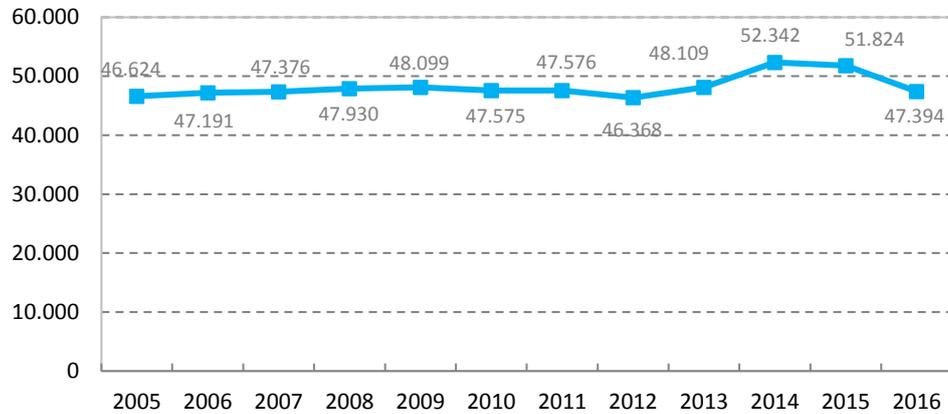
**Gráfico 2.-** Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2016



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

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

**Gráfico 3.-** Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2016



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 2016 se han realizado 122.156 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 más 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 2016

		Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores		6.219	5,10%
Establecimientos minoristas		33.048	27,12%
Industrias elaboradoras y envasadoras	Productos cárnicos	12.339	10,1%
	Productos lácteos	2.082	1,7%
	Productos de la pesca	340	0,3%
	Productos alimenticios	9.043	7,4%
Prestación de servicios <sup>1</sup>		58.809	48,25%
<b>Total</b>		<b>121.880</b>	<b>100,00%</b>

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

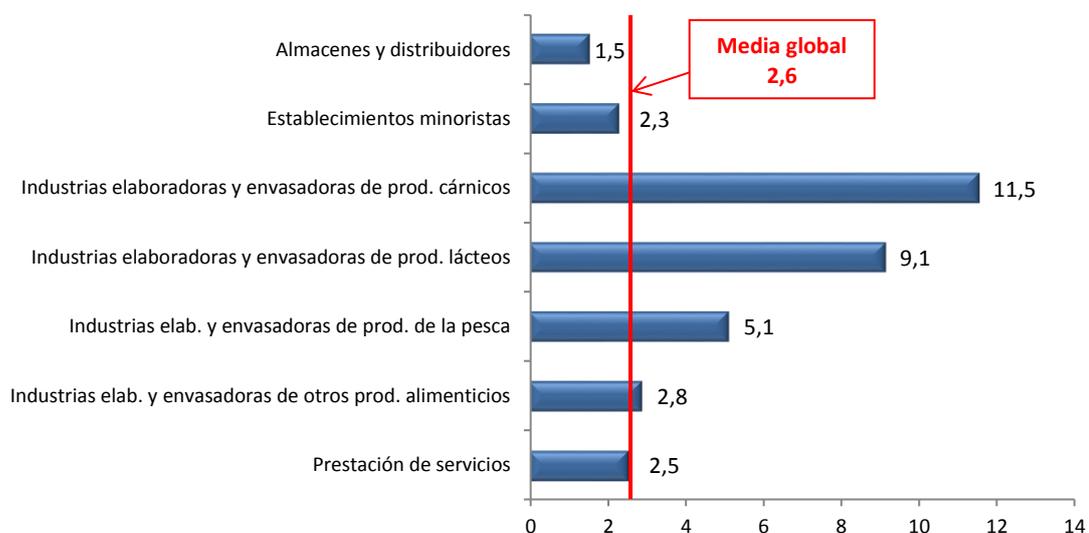
<sup>1</sup> *Hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.*

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

El número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios es de 2,6 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 11,5 y 9,1 visitas por establecimiento respectivamente, seguidas de las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca*, que son visitadas más de 5 veces.

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

**Gráfico 4.-** Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2016

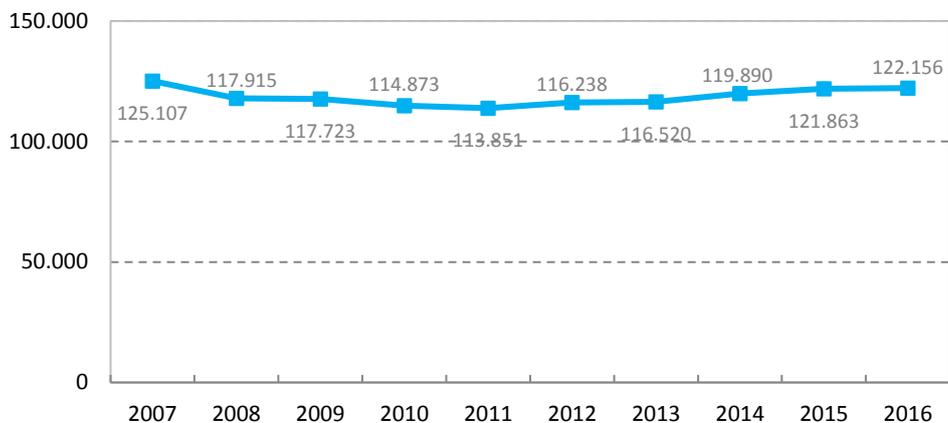


*Nota: Prestación de servicios hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.*

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

El número de visitas de control, en establecimientos alimentarios de Castilla y León, ha 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 2007-2016



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

### 1.2.2. Unidades de control

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

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

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

En el "Programa de control general de establecimientos alimentarios", mediante inspecciones se comprueba el cumplimiento de los requisitos de registro y de higiene contemplados en la legislación alimentaria. En el marco de este programa, se han realizado 32.949 unidades de control.

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

En el año 2016 ha habido un descenso de los establecimientos inscritos, esto ha significado que muchas de las unidades de control programadas no se han ejecutado por cesar la actividad del establecimiento.

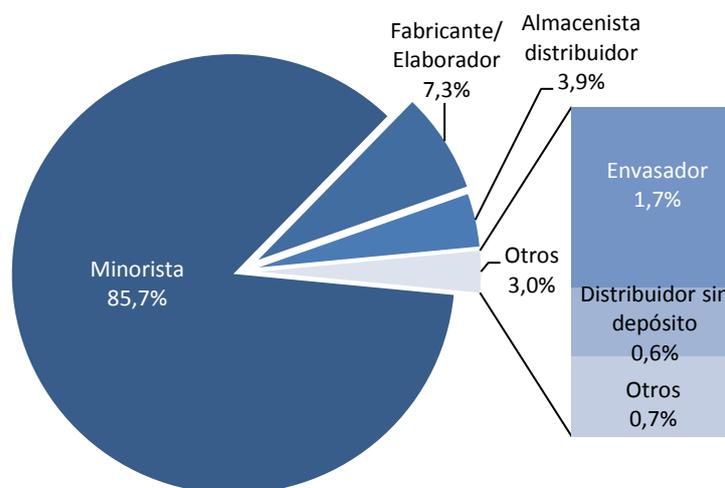
**Tabla 3.-** Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2016

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	7	9	17	1	0	0	34
Aguas de bebida envasadas	11	8	1	0	0	0	20
Alimentación especial y complementos alimenticios	16	2	6	1	223	0	248
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	16	3	0	0	7	0	26
Bebidas alcohólicas	449	17	21	2	8	0	497
Bebidas no alcohólicas	12	0	0	0	1	0	13
Carne y derivados	810	56	91	115	2.124	241	3.437
Cereales y derivados	455	8	16	7	947	0	1.433
Comidas preparadas y cocinas centrales	163	3	3	3	18.540	0	18.712
Condimentos y especias	11	4	7	1	5	0	28
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	56	59	2	2	52	0	171
Establecimientos polivalentes	0	28	903	46	5.281	2	6.260
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	6	2	4	0	1	0	13
Helados	0	18	1	1	50	0	70
Huevos y derivados	5	56	27	10	5	0	103
Leche y derivados	213	1	32	1	21	0	268
Materiales en contacto con alimentos	56	0	2	1	0	0	59
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	35	11	57	4	616	1	724
Vegetales y derivados	95	267	92	12	365	1	832
<b>Total</b>	<b>2.417</b>	<b>552</b>	<b>1.282</b>	<b>207</b>	<b>28.246</b>	<b>245</b>	<b>32.949</b>

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

Agrupando la información por fase, de manera similar a años anteriores, el 85,7% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 7,3% 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 2016



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 (57,7% respecto del total) y en Establecimientos polivalentes, con el 19,2%.

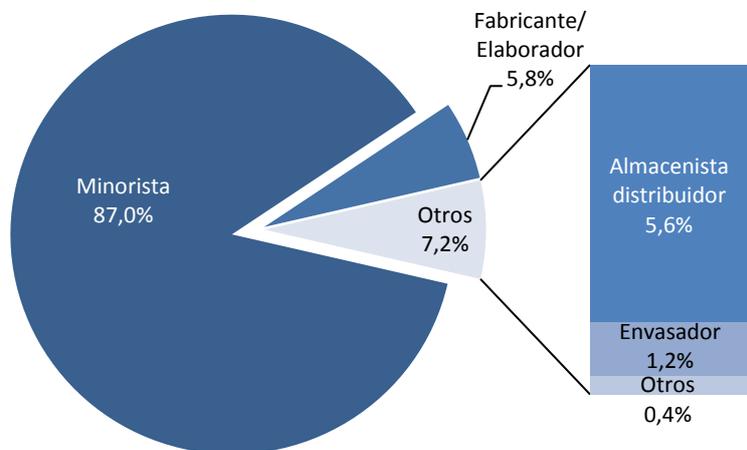
**Tabla 4.-** Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2016

Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	4	8	18	0	0	30
Aguas de bebida envasadas	6	7	4	0	0	17
Alimentación especial y complementos alimenticios	9	2	12	223	0	246
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	9	2	2	8	0	21
Bebidas alcohólicas	333	6	30	5	0	374
Bebidas no alcohólicas	8	0	1	0	0	9
Carne y derivados	452	28	283	1.822	110	2.695
Cereales y derivados	279	2	25	871	0	1.177
Comidas preparadas y cocinas centrales	114	2	7	15.885	0	16.008
Condimentos y especias	5	4	8	0	0	17
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	28	30	6	29	0	93
Establecimientos polivalentes	0	18	917	4.388	2	5.325
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	11	2	4	0	0	17
Helados	13	0	2	51	0	66
Huevos y derivados	4	55	42	4	0	105
Leche y derivados	183	0	34	18	0	235
Materiales en contacto con alimentos	56	0	1	0	0	57
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	28	5	49	513	1	596
Vegetales y derivados	61	153	118	341	1	674
<b>Total</b>	<b>1.604</b>	<b>324</b>	<b>1.563</b>	<b>24.158</b>	<b>114</b>	<b>27.763</b>

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

Al igual que ocurría con el anterior programa, el mayor número de unidades de control se ha llevado a cabo en las fases *Minorista*, con el 87,0% 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 2016



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 2016 se programaron y analizaron en el marco de este programa 1.452 muestras, de las que 38 de ellas (2,6%) fueron no conformes a la legislación.

Destacan las muestras analizadas en los sectores de '*Carne y derivados*', que suponen el 34,5% respecto del total, de '*Vegetales y derivados*', con el 14,5%, de '*Leche y derivados*', con el 13,9% y el de '*Cereales y derivados*', con el 10,1%. Estos cuatro sectores suman el 73,0% de las muestras analizadas.

En cuanto al resultado de las muestras analizadas, el mayor porcentaje de muestras no conformes se ha detectado en el sector de 'Carne y derivados', con 28 muestras, representando el 73,7% 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 2016

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	37	0
Bebidas alcohólicas	57	0
Bebidas no alcohólicas	28	0
Carne y derivados	501	28
Cereales y derivados	146	0
Comidas preparadas y cocinas centrales	75	0
Condimentos y especias	41	2
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	12	0
Huevos y derivados	7	0
Leche y derivados	202	7
Materiales en contacto con alimentos	36	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	99	0
Vegetales y derivados	211	1
<b>Total</b>	<b>1.452</b>	<b>38</b>

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

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

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

Concretamente se han analizado 118 muestras de *Salmonella*, dando resultado no conforme 13. A su vez se han analizado 99 muestras de *Listeria monocytogenes*, resultando 11 no conformes.

Además se han tomado 53 muestras para la investigación de *E. coli* en diversos alimentos, siendo 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<sup>1</sup> 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 2016

	Nº de muestras			Total
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	
	Programadas	Realizadas		
Ávila	318	319	64	<b>383</b>
Burgos	957	957	0	<b>957</b>
León	443	446	30	<b>476</b>
Palencia	64	66	681	<b>747</b>
Salamanca	1.138	1.130	0	<b>1.130</b>
Segovia	497	512	0	<b>512</b>
Soria	123	123	9	<b>132</b>
Valladolid	452	460	0	<b>460</b>
Zamora	396	398	0	<b>398</b>
<b>Total</b>	<b>4.388</b>	<b>4.411</b>	<b>784</b>	<b>5.195</b>

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

En Castilla y León se han tomado un total de 4.411 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 784 muestras en el *Programa de sospechosos*.

Por provincia de recogida, el mayor número de muestras en el *Subprograma de muestreo aleatorio* se han tomado en Salamanca y Burgos, con un 25,6% y 21,7% respectivamente.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, solo se han tomado en 3 de las 9 provincias, concentrándose en Palencia el 86,9% respecto del total.

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

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

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

La mayoría de las muestras no conformes se han producido en *porcino*, con 35, lo que supone un 1,4% del total de muestras de porcino analizadas.

**Tabla 7.-** Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2016

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	19	0
Aves	503	0
Bovino	1.135	2
Caprino	4	0
Conejo	40	0
Equino	29	0
Ovino	919	2
Porcino	2.414	35
Miel	127	0
Caza Silvestre	5	0
<b>Total</b>	<b>5.195</b>	<b>39</b>

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

### 1.2.3.3. Programa de agentes zoonóticos en matanza domiciliaria

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

Durante el año 2016 se han analizado 15.634 cerdos domésticos, 1.237 por los Servicios Veterinarios Oficiales y 14.397 por veterinarios colaboradores, no detectándose en ninguno de ellos la presencia del parásito.

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

### 2.1.- Incumplimientos

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

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

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

#### 2.1.1. Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios

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

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

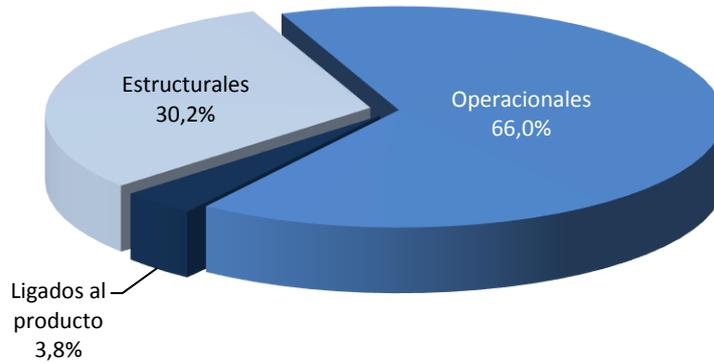
**Tabla 8.-** Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2016

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	4	7	0	11
Aguas de bebida envasadas	9	14	0	23
Alimentación especial y complementos alimenticios	8	54	13	75
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	4	13	4	21
Bebidas alcohólicas	51	66	2	119
Bebidas no alcohólicas	4	5	0	9
Carne y derivados	416	623	27	1.066
Cereales y derivados	241	551	32	824
Comidas preparadas y cocinas centrales	1.551	3.494	145	5.190
Condimentos y especias	0	2	5	7
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	11	17	1	29
Establecimientos polivalentes	379	1.029	105	1.513
Establecimientos que irradian	0	1	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	4	0	7
Helados	3	7	0	10
Huevos y derivados	4	14	1	19
Leche y derivados	61	76	3	140
Materiales en contacto con alimentos	0	8	2	10
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	46	59	11	116
Vegetales y derivados	86	240	12	338
<b>Total</b>	<b>2.881</b>	<b>6.284</b>	<b>363</b>	<b>9.528</b>

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 66,0% 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 2016



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 54,5%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* y *Carne y derivados*, con un 15,9% y un 11,2% respectivamente.

**Gráfico 9.-** Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2016



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

## 2.1.2. Por auditorías a los sistemas de autocontrol

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

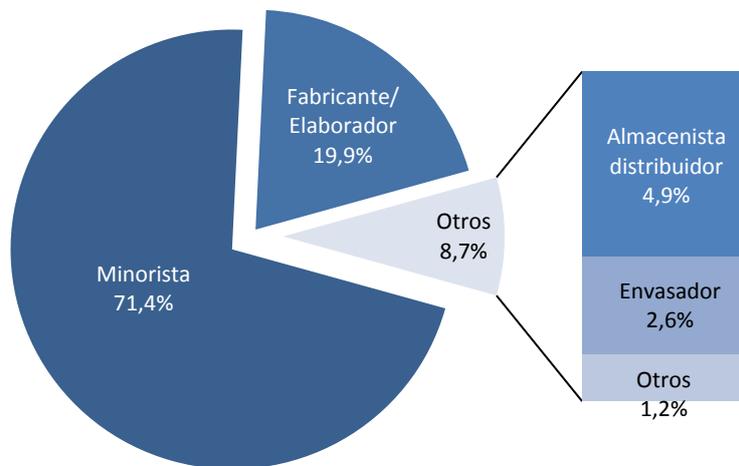
El mayor número de incumplimientos, como en años anteriores, se ha detectado en la fase de *Minorista*, con el 71,4% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 19,9% de incumplimientos.

**Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2016**

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	2	3	6	0	0	11
Aguas de bebida envasadas	6	7	2	0	0	15
Alimentación especial y complementos alimenticios	5	0	5	30	0	40
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	6	0	1	4	0	11
Bebidas alcohólicas	150	2	23	0	0	175
Bebidas no alcohólicas	7	0	0	0	0	7
Carne y derivados	334	11	38	227	64	674
Cereales y derivados	248	1	6	198	0	453
Comidas preparadas y cocinas centrales	46	1	4	2.464	0	2.515
Condimentos y especias	0	0	0	0	0	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	9	13	0	6	0	28
Establecimientos polivalentes	0	13	136	704	0	853
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	5	2	0	0	0	7
Helados	6	0	0	7	0	13
Huevos y derivados	1	21	2	0	0	24
Leche y derivados	134	0	4	5	0	143
Materiales en contacto con alimentos	7	0	1	0	0	8
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	18	2	7	40	0	67
Vegetales y derivados	57	59	19	50	0	185
<b>Total</b>	<b>1.041</b>	<b>135</b>	<b>254</b>	<b>3.735</b>	<b>64</b>	<b>5.229</b>

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

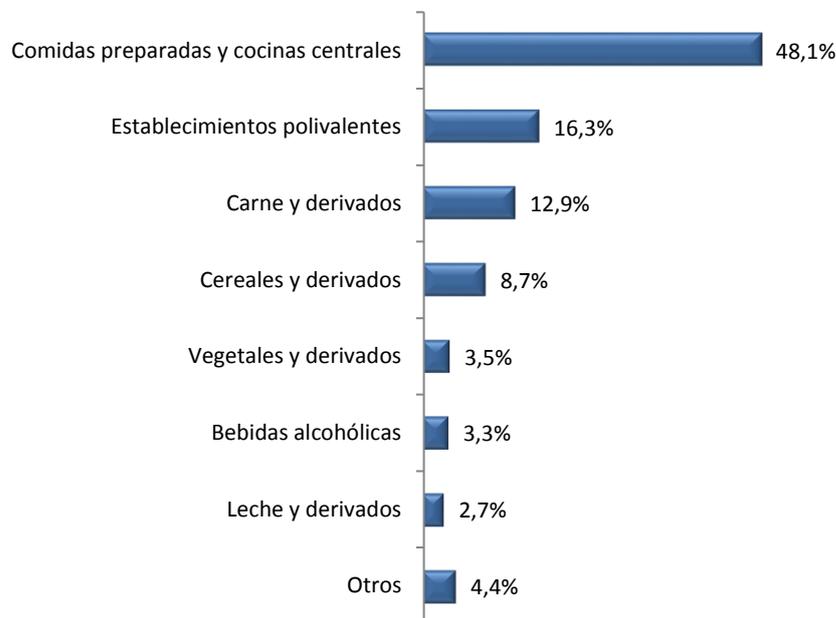
**Gráfico 10.-** Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2016



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 48,1%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Establecimientos polivalentes* (16,3%) 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 2016



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 2016 se resumen en la siguiente tabla:

**Tabla 10.-** Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2016

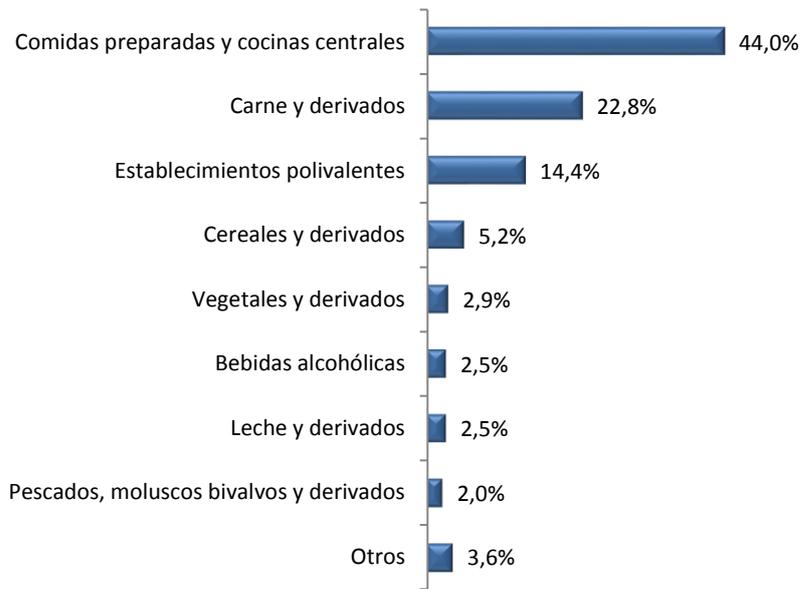
Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	5	4
Aguas de bebida envasadas	1	1
Alimentación especial y complementos alimenticios	4	5
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	2	1
Bebidas alcohólicas	12	15
Bebidas no alcohólicas	1	1
Carne y derivados	119	135
Cereales y derivados	31	31
Comidas preparadas y cocinas centrales	213	260
Condimentos y especias	0	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	1	1
Establecimientos polivalentes	82	85
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	2	2
Helados	2	2
Huevos y derivados	2	2
Leche y derivados	15	15
Materiales en contacto con alimentos	2	2
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	11	12
Vegetales y derivados	22	17
<b>Total</b>	<b>527</b>	<b>591</b>

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, la mayor parte correspondió a *Comidas preparadas y cocinas centrales* (40,4%), seguido de *Carne y derivados* (22,6%) y *Establecimientos polivalentes* (15,6%).

A lo largo del año 2016 se han impuesto 591 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (44,0%), seguido de los de *Carne y derivados* (22,8%) y *Establecimientos polivalentes* (14,4%), sumando entre los tres más 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 2016



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 2016.....	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2016 .....	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 2016 .....	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 2016 .....	10
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2016.....	12
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2016.....	13
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2016.....	14
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2016.....	15
Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2016 .....	17
Tabla 10.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2016 .....	19

### 3.2.- Índice de gráficos

Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2016.....	5
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2016.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2016 .....	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2016 .....	7
Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2016.....	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 2016.....	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 2016.....	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 2016 .....	16
Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2016.....	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 2016 .....	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 2016 .....	18
Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2016.....	20