



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Sanidad

Control oficial de productos alimenticios

Castilla y León 2014

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 2014.

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2014

Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	14	18	34	2	0	0	68
Aguas de bebida envasadas	21	21	5	3	0	0	50
Alimentación especial y complementos alimenticios	32	4	22	14	456	0	528
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	43	16	6	3	18	0	86
Bebidas alcohólicas	859	48	46	32	13	0	998
Bebidas no alcohólicas	48	0	2	4	1	0	55
Carne y derivados	1.002	59	191	496	2.872	135	4.755
Cereales y derivados	1.110	21	27	15	1.783	0	2.956
Comidas preparadas y cocinas centrales	226	5	3	7	26.155	0	26.396
Condimentos y especias	19	9	9	4	3	0	44
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	109	108	5	7	149	0	378
Establecimientos polivalentes	0	51	2.283	220	9.439	4	11.997
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	25	5	8	1	3	0	42
Helados	30	0	4	1	104	0	139
Huevos y derivados	4	72	37	21	10	0	144
Leche y derivados	230	8	32	10	33	0	313
Materiales en contacto con alimentos	128	0	43	3	0	0	174
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	55	14	108	27	1.014	1	1.219
Vegetales y derivados	176	567	219	74	962	1	1.999
Total	4.132	1.026	3.084	944	43.015	141	52.342

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 50,4% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 22,9% del total.

También hay que mencionar, aunque mucho menos numerosos, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 9,1% del total, los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,6%, *Vegetales y derivados*, con un 3,8% y *Pescados, moluscos bivalvos y derivados*, con un 2,3%. Estos seis sectores suman casi el 95% del total de establecimientos alimentarios en Castilla y León.

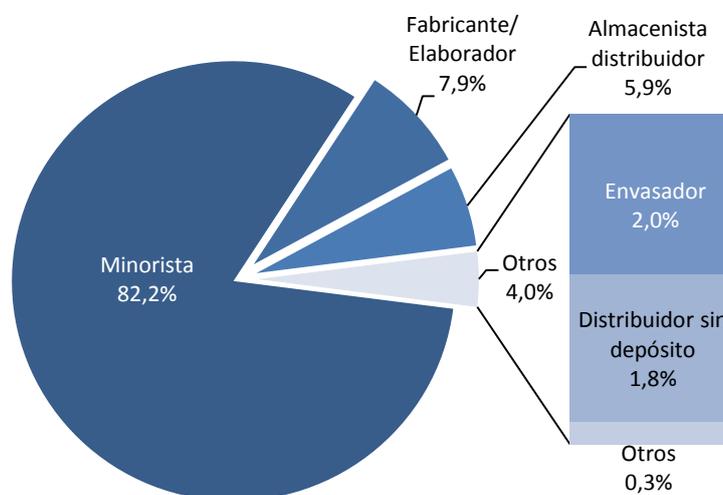
Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2014



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

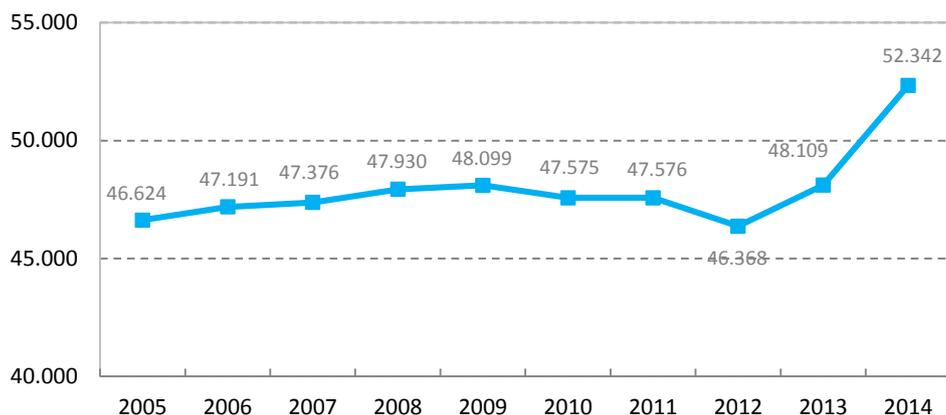
En el siguiente gráfico se aprecia que la fase de *Minorista* junto con la de *Fabricante/Elaborador* y *Almacenista distribuidor* suponen más del 95% de los establecimientos de la Comunidad.

Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2014



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

Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2014



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

En el último año ha aumentado el número de establecimientos alimentarios un 8,8%, hasta los 52.342 establecimientos.

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 2014

	Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores	4.908	4,1%
Establecimientos minoristas	36.508	30,5%
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos cárnicos	10.804	9,0%
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos lácteos	2324	1,9%
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca	373	0,3%
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos alimenticios	11.340	9,5%
Prestación de servicios ¹	53.633	44,7%
Total	119.890	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.*

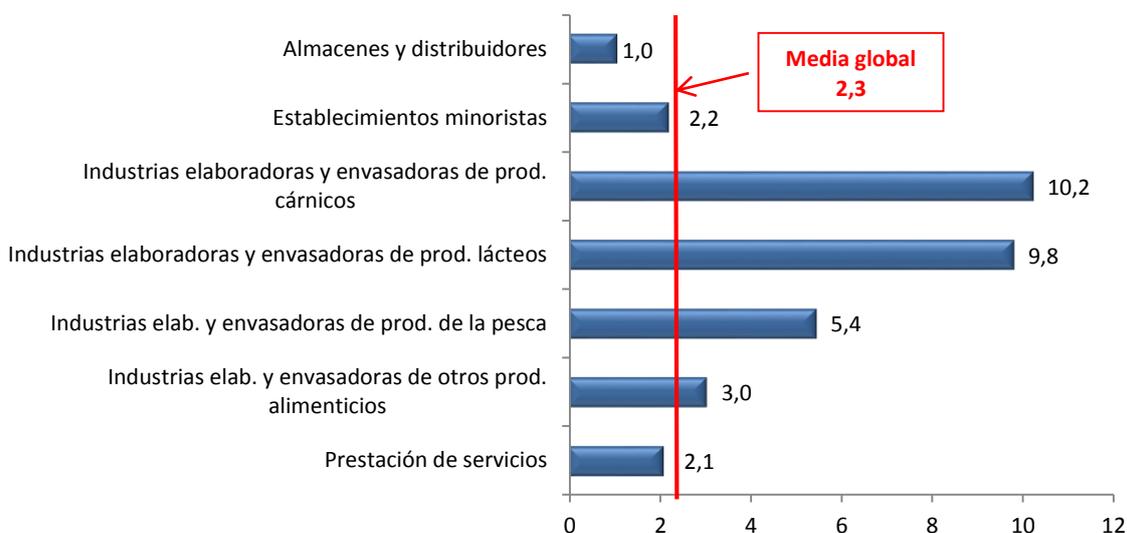
Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Durante 2014 se han realizado 119.890 visitas de control, con una media de 2,3 visitas por establecimiento. 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 algo más del 75% de las visitas realizadas en la Comunidad.

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 alrededor de 10 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*, los de *Prestación de servicios* y los *Almacenes y distribuidores* son visitados, en media, 2 veces o menos.

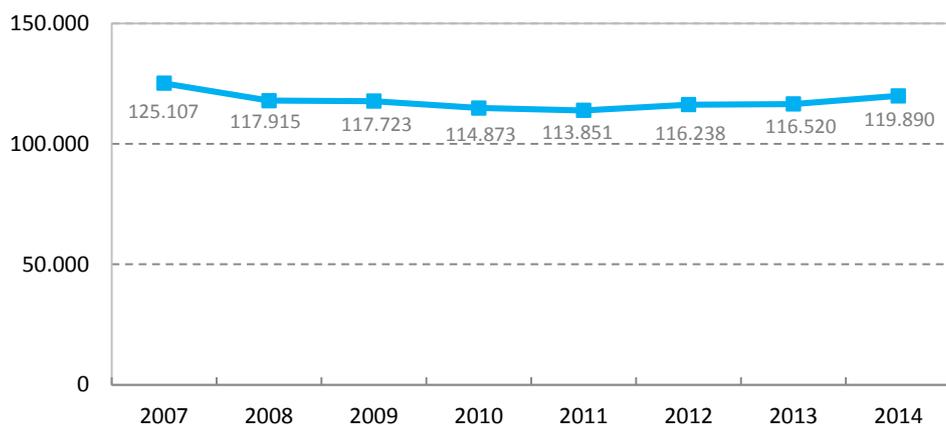
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2014



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

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

Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2014



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

El número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León ha permanecido estable en los últimos seis años, entre las 115.000 – 120.000 visitas.

1.2.2. Unidades de control

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

Las actuaciones realizadas en el marco de estos programas pueden abarcar el control 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 39.115 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 56,3% del total de la Comunidad. Además casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase Minorista.

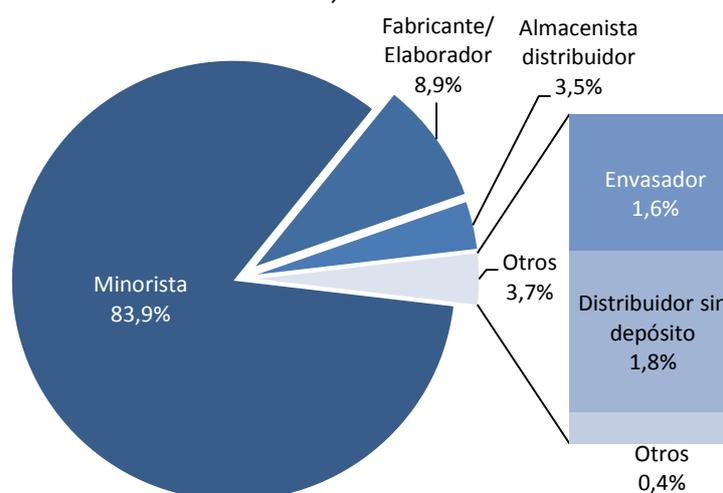
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2014

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	9	14	19	0	0	0	42
Aguas de bebida envasadas	14	16	11	1	0	0	42
Alimentación especial y complementos alimenticios	32	2	11	2	197	0	244
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	37	10	3	0	8	0	58
Bebidas alcohólicas	599	33	12	11	5	0	660
Bebidas no alcohólicas	33	0	1	1	1	0	36
Carne y derivados	963	47	108	146	2.502	138	3.904
Cereales y derivados	844	14	16	4	1.143	0	2.021
Comidas preparadas y cocinas centrales	265	0	1	4	21.747	0	22.017
Condimentos y especias	14	6	6	0	2	0	28
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	85	73	3	0	79	0	240
Establecimientos polivalentes	0	27	865	505	5.858	0	7.255
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	24	3	3	0	2	0	32
Helados	27	0	2	0	63	0	92
Huevos y derivados	6	64	30	5	3	0	108
Leche y derivados	233	4	19	3	1	0	260
Materiales en contacto con alimentos	91	0	17	1	0	0	109
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	63	10	100	11	735	1	920
Vegetales y derivados	140	286	134	22	464	0	1.046
Total	3.480	609	1.361	716	32.810	139	39.115

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

Agrupando la información por fase, el 83,9% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 8,9% 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 2014



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 2014

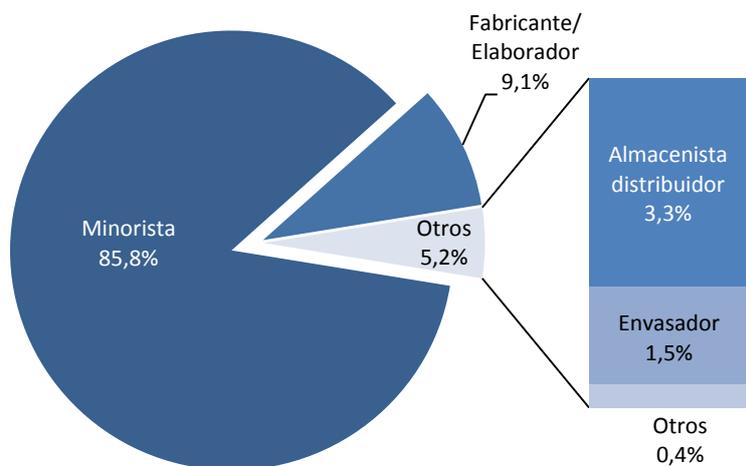
Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	11	10	15	0	0	36
Aguas de bebida envasadas	14	14	3	0	0	31
Alimentación especial y complementos alimenticios	34	3	10	227	0	274
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	30	10	4	8	0	52
Bebidas alcohólicas	604	41	17	5	0	667
Bebidas no alcohólicas	38	0	2	0	0	40
Carne y derivados	949	36	118	2.363	138	3.604
Cereales y derivados	874	12	15	1.154	0	2.055
Comidas preparadas y cocinas centrales	237	4	2	21.401	0	21.644
Condimentos y especias	13	6	4	3	0	26
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	88	70	3	75	0	236
Establecimientos polivalentes	0	25	794	6.127	0	6.946
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	21	4	3	1	0	29
Helados	31	0	2	51	0	84
Huevos y derivados	6	64	23	6	0	99
Leche y derivados	254	8	25	18	0	305
Materiales en contacto con alimentos	65	0	20	0	0	85
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	57	10	84	722	1	874
Vegetales y derivados	124	264	95	420	0	903
Total	3.451	581	1.239	32.581	139	37.991

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* (57,0% respecto del total) y en *Establecimientos polivalentes*, con el 18,3%.

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 cerca del 95% 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 2014



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 2014 se programaron y analizaron en el marco de este programa 1.975 muestras, de las que 83 de ellas (4,2%) fueron no conformes a la legislación.

Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2014

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentación especial y complementos alimenticios	15	0
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	38	0
Bebidas alcohólicas	11	0
Bebidas no alcohólicas	13	0
Carne y derivados	674	54
Cereales y derivados	178	2
Comidas preparadas y cocinas centrales	67	0
Condimentos y especias	102	5
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	15	0
Huevos y derivados	4	0
Leche y derivados	241	12
Materiales en contacto con alimentos	40	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	196	9
Vegetales y derivados	381	1
Total	1.975	83

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

Destacan las muestras analizadas en los sectores de 'Carne y derivados', que suman el 34,1% respecto del total, de 'Vegetales y derivados', con el 19,3%, de 'Leche y derivados', con el 12,2%, de 'Pescados, moluscos bivalvos y derivados', con el 9,9% y el de 'Cereales y derivados', con el 9,0%. Estos cinco sectores suman casi el 85% de las muestras analizadas.

En cuanto a las muestras con resultados no conformes, el mayor número se ha detectado en el sector de 'Carne y derivados', con 54, lo que representa el 65,1% respecto del total de muestras no conformes de la Comunidad.

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 164 muestras para investigación de *Salmonella*, dando resultado no conforme en 20 de ellas (el 12,2%) y 138 muestras para investigación de *Listeria monocytogenes*, resultando no conforme en 26 de ellas (el 18,8%).

Además se han tomado 45 muestras para la investigación de *E. coli* en diversos alimentos y 10 muestras para investigación de *Histamina*, resultando todas conformes en ambos casos.

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 2014

	Nº de muestras			Total
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	
	Programadas	Realizadas		
Ávila	256	257	19	276
Burgos	758	787	1	788
León	568	592	0	592
Palencia	164	162	0	162
Salamanca	1.060	1.079	0	1.079
Segovia	457	462	2	464
Soria	128	129	0	129
Valladolid	538	551	0	551
Zamora	427	423	61	484
Total	4.356	4.442	83	4.525

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

En Castilla y León se han tomado un total de 4.442 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 83 muestras en el *Programa de sospechosos*.

Por provincia de recogida, el mayor número de muestras en el *Subprograma de muestreo aleatorio* se han tomado en Salamanca, Burgos, León y Valladolid, con un 24,3%, 17,7%, 13,3% y 12,4% respectivamente del total de la Comunidad. Soria y Palencia han sido las provincias con menor número de muestras tomadas.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, solo se han tomado en 4 de las 9 provincias, concentrándose en Zamora el 73,5% respecto del total.

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2014

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	33	0
Aves	523	0
Bovino	1.264	3
Caprino	11	0
Conejo	84	0
Equino	36	0
Ovino	522	2
Porcino	1.780	1
Miel	103	0
Total	4.356	6

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

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

El mayor número de muestras no conformes se ha producido en análisis realizados sobre ganado *bovino*, con 3 de un total de 6 que hubo en la Comunidad en 2014.

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.

Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de *Trichinella*. Año 2014

	Servicios oficiales	Veterinarios colaboradores	Total	Resultados positivos
Cerdos domésticos	1.845	19.040	20.885	0
Jabalíes	642	5.026	5.668	7
Total	2.487	24.066	26.553	7

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 26.553 análisis realizados a lo largo de 2014 para detectar la presencia de *Trichinella*, el 78,7% han sido en cerdos domésticos y el resto en jabalíes.

De los 7 resultados positivos, todos eran jabalíes, con un 0,1% de positividad para estos animales.

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.

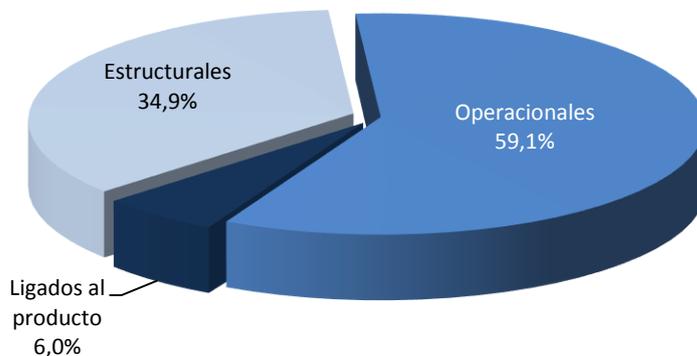
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2014

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	2	6	1	9
Aguas de bebida envasadas	4	4	0	8
Alimentación especial y complementos alimenticios	21	48	1	70
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	2	2	1	5
Bebidas alcohólicas	74	58	6	138
Bebidas no alcohólicas	1	2	0	3
Carne y derivados	408	594	114	1.116
Cereales y derivados	284	434	62	780
Comidas preparadas y cocinas centrales	1.610	3.060	136	4.806
Condimentos y especias	1	0	0	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	23	20	1	44
Establecimientos polivalentes	452	734	142	1.328
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	4	1	9
Helados	5	11	0	16
Huevos y derivados	10	15	4	29
Leche y derivados	56	63	7	126
Materiales en contacto con alimentos	1	6	0	7
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	44	80	34	158
Vegetales y derivados	121	153	30	304
Total	3.123	5.294	540	8.957

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 59,1% respecto del total.

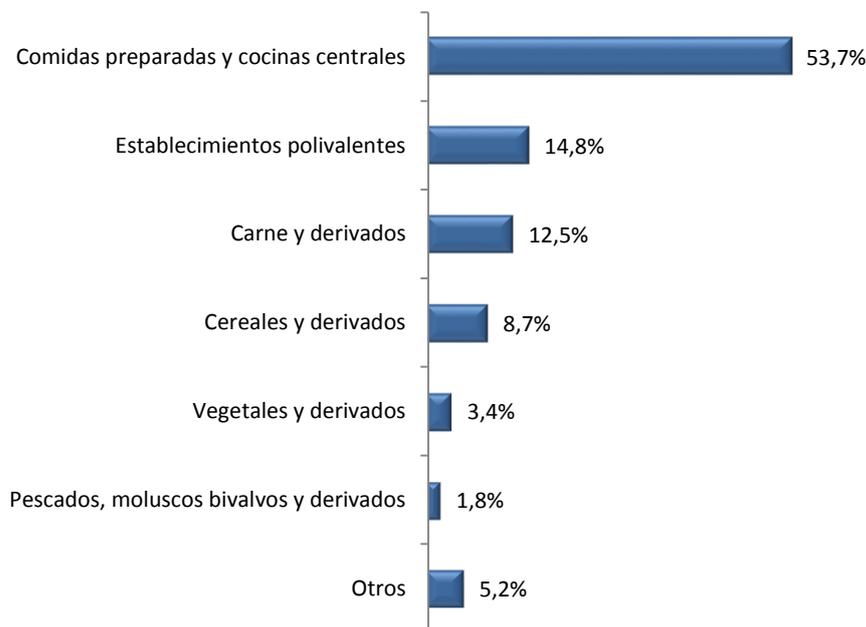
Gráfico 8.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2014



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 53,7%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* y *Carne y derivados*, con un 14,8% y un 12,5% respectivamente.

Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2014



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.

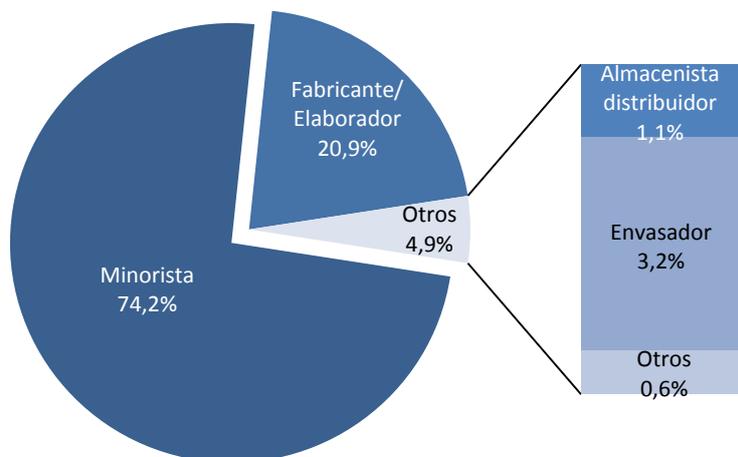
Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2014

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	5	1	0	0	7
Aguas de bebida envasadas	6	1	0	0	0	7
Alimentación especial y complementos alimenticios	0	0	0	18	0	18
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	2	4	0	2	0	8
Bebidas alcohólicas	123	11	1	1	0	136
Bebidas no alcohólicas	2	0	0	0	0	2
Carne y derivados	279	16	14	206	27	542
Cereales y derivados	209	6	3	142	0	360
Comidas preparadas y cocinas centrales	37	0	2	2.197	0	2.236
Condimentos y especias	0	2	0	0	0	2
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	16	12	0	8	0	36
Establecimientos polivalentes	0	5	0	467	0	472
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	9	2	2	0	0	13
Helados	10	0	0	6	0	16
Huevos y derivados	1	12	0	0	0	13
Leche y derivados	116	1	3	0	0	120
Materiales en contacto con alimentos	2	0	0	0	0	2
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	16	1	2	44	0	63
Vegetales y derivados	46	55	17	17	0	135
Total	875	133	45	3.108	27	4.188

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 74,2% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 20,9% de incumplimientos.

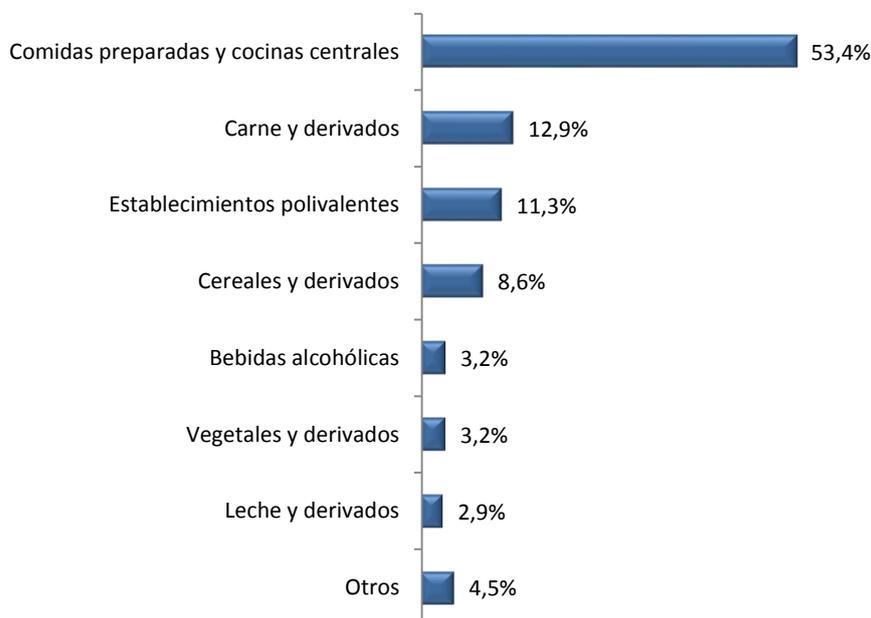
Gráfico 10.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2014



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 53,4%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Carne y derivados* (12,9%) y *Establecimientos polivalentes* (11,3%).

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 2014



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 2014 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 2014

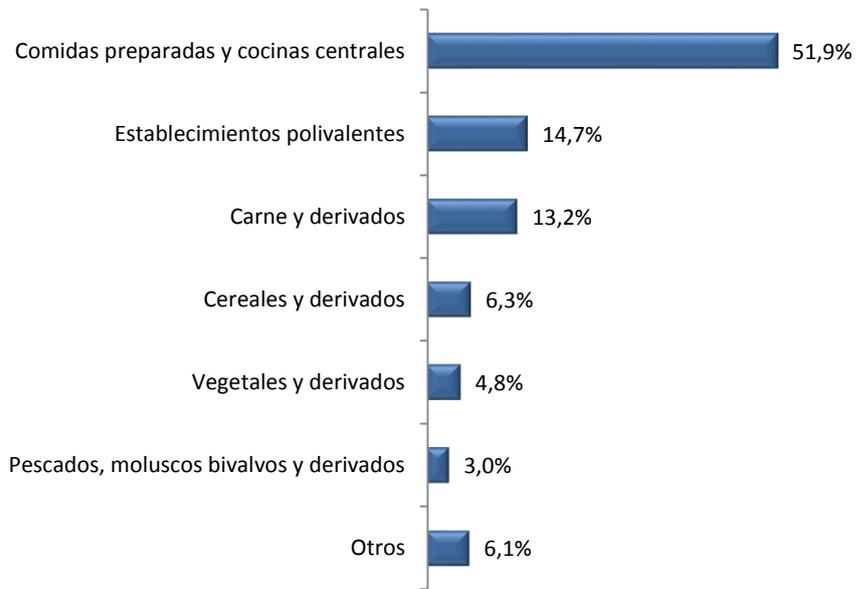
Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	1
Aguas de bebida envasadas	1	1
Alimentación especial y complementos alimenticios	4	3
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	6	3
Bebidas alcohólicas	4	4
Bebidas no alcohólicas	0	1
Carne y derivados	82	61
Cereales y derivados	37	29
Comidas preparadas y cocinas centrales	254	240
Condimentos y especias	1	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	0	1
Establecimientos polivalentes	71	68
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	2	3
Helados	2	0
Huevos y derivados	2	1
Leche y derivados	8	7
Materiales en contacto con alimentos	4	2
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	18	14
Vegetales y derivados	17	22
Total	514	462

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

En cuanto al número de propuestas de expediente sancionador por sector, casi la mitad correspondieron a *Comidas preparadas y cocinas centrales* (49,4%), seguido de *Carne y derivados* (16,0%) y *Establecimientos polivalentes* (13,8%).

A lo largo del año 2014 se han impuesto 462 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (51,9%), seguido de *Establecimientos polivalentes* (14,7%) y *Carne y derivados* (13,2%).

Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2014



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 2014.....	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2014.....	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 2014	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 2014	10
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2014.....	12
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2014.....	13
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2014.....	14
Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de Trichinella. Año 2014.....	14
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2014.....	15
Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2014	17
Tabla 11.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2014.....	19

3.2.- Índice de Gráficos

Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2014.....	5
Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2014.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2014	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2014	7
Gráfico 5.- Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2014.....	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 2014.....	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 2014.....	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 2014	16
Gráfico 9.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2014.....	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 2014	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 2014	18
Gráfico 12.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2014.....	20