



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

Control oficial de productos alimenticios Castilla y León. Año 2010

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>
Presentación	3
1.- Distribución y control de los establecimientos alimentarios	
1.1.- Distribución por sectores y fases	4
1.2.- Actividades de Control Oficial	5
1.2.1.- Visitas de control	6
1.2.2.- Complimentación de cuestionarios	6
1.2.3.- Muestreo de alimentos	7
1.2.3.1.- Programa de muestreo de alimentos	7
1.2.3.2.- Programa de investigación de residuos en productos de origen animal	8
1.2.3.3.- Programa de agentes zoonóticos en alimentos	10
1.2.3.4.- Programa de agentes zoonóticos en animales silvestres y matanza domiciliaria	10
2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios	
2.1.- Incumplimientos	11
2.1.1.- Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios	11
2.1.2.- Por auditorías a los sistemas de autocontrol	12
2.2.- Expedientes y sanciones	13

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. El objetivo fundamental de esta operación estadística es 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).

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.

El Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial de la Consejería de Sanidad es el 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 17 sectores y éstos, a su vez, en cinco fases:

- Elaborador y/o 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 1 de enero de 2010.

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios en Castilla y León, por sector y fase. Año 2010

Sector / Fase	Elaborador /Envasador	Almacenista distribuidor	Distribuidor sin depósito	Minorista	Otros	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	31	1	1		0	33
Aguas de bebida envasadas	35	0	1	1	0	37
Alimentación especial y complementos alimenticios	77	0	2	1	0	80
Bebidas no alcohólicas y alcohólicas	871	4	9	4	0	888
Carne y derivados	1.121	71	260	3.122	149	4.723
Comidas preparadas y cocinas centrales	204	0	6	25.192	0	25.402
Edulcorantes naturales, miel, condimentos, especias...	214	2	1		0	217
Establecimientos polivalentes	17	1.207	57	8.548	0	9.829
Establecimientos que irradian	0	0	0		0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	24	10	1	1	0	36
Harinas y derivados	1.798	3	8	907	0	2.716
Helados	33	6	0	60	0	99
Huevos y derivados	139	4		13	0	156
Leche y derivados	256	3	4	25	0	288
Materiales en contacto con alimentos	118	0	0	1	0	119
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	220	9	5	1.080	0	1.314
Vegetales y derivados	742	31	15	850	0	1.638
Total	5.900	1.351	370	39.805	149	47.575

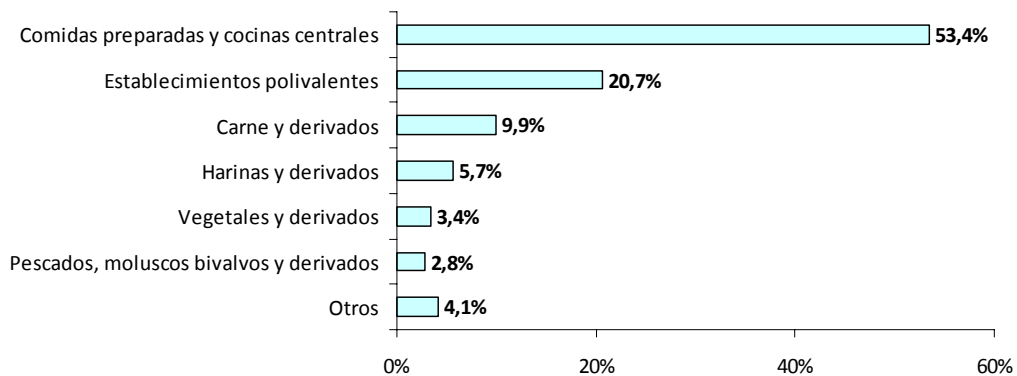
Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León.

Como se puede observar en esta tabla, la mayoría de los establecimientos de la Comunidad pertenece al sector de *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 20,7% del total.

También hay que mencionar, aunque mucho menos numerosos, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 9,9% del total, los del sector de *Harinas y derivados*, con un 5,7%, los de *Vegetales y derivados* con un 3,4% y los de *Pescados, moluscos bivalvos y derivados*, con un 2,8%. Estos seis sectores suman el 95,9% del total de establecimientos. Del sector de *Establecimientos que irradian* no hay ninguno en Castilla y León.

Gráfico 1

**Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León,
por sector. Año 2010**

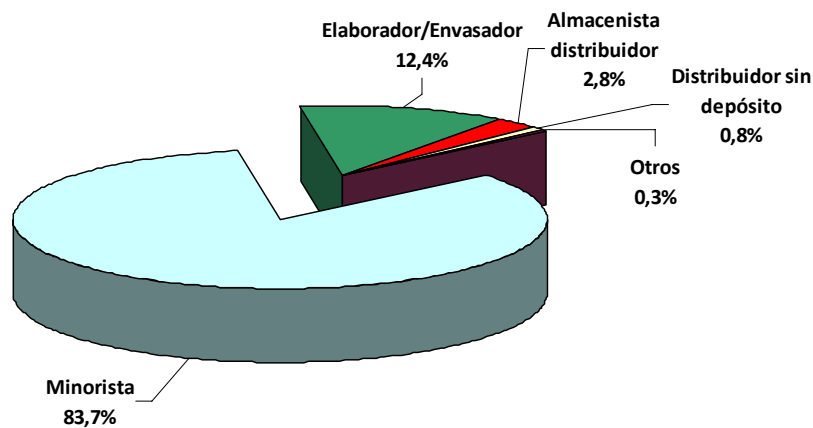


Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León

En el siguiente gráfico se aprecia que la fase de *Minorista* junto con la de *Elaborador/Envasador* suponen el 96,1% de los establecimientos de la Comunidad.

Gráfico 2

**Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León,
por fase. Año 2010**



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, materiales y productos utilizados 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
- Cumplimentación de cuestionarios.
- Muestreo de alimentos.

1.2.1 Visitas de control

Cada vez que el inspector se presente en un establecimiento genera un documento verificable 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 en Castilla y León, por sector. Año 2010

Sector	Nº de visitas de control	Nº de visitas de control/ establecimiento
Aditivos, aromas y coadyuvantes	120	3,6
Aguas de bebida envasadas	186	5,0
Alimentación especial y complementos alimenticios	80	1,0
Bebidas no alcohólicas y alcohólicas	1879	2,1
Carne y derivados	21.437	4,5
Comidas preparadas y cocinas centrales	52.527	2,1
Edulcorantes naturales, miel, condimentos, especias...	765	3,5
Establecimientos polivalentes	19.431	2,0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	77	2,1
Harinas y derivados	7.274	2,7
Helados	250	2,5
Huevos y derivados	800	5,1
Leche y derivados	2.100	7,3
Materiales en contacto con alimentos	350	2,9
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	3.938	3,0
Vegetales y derivados	3.659	2,2
Total	114.873	3,2

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

Durante 2010 se han realizado 114.873 visitas de control, con una media de 3,2 visitas por establecimiento.

Excluyendo los mataderos, en los cuales existe una presencia continua de Servicios veterinarios oficiales durante su actividad, se observa por sectores que los establecimientos alimentarios con mayor número de visitas durante el año 2010 son los de *Leche y derivados* con 7,3 visitas de media, seguido de *Huevos y derivados* (5,1 visitas) y *Aguas de bebida envasadas* (5,0 visitas).

1.2.2 Cumplimentación de cuestionarios

Para las actividades de control de inspección de las industrias y establecimientos alimentarios y de supervisión y verificación de los planes de autocontrol implantados, los inspectores disponen de diferentes listados de comprobación (cuestionarios), asociados a guías para su cumplimentación.

Los cuestionarios elaborados en industrias son grabados en una aplicación informática denominada PVYC (Programa de Vigilancia y Control), lo que permite una gestión más eficiente de la información.

Tabla 3.- Cuestionarios cumplimentados en la aplicación PVYC*. Año 2010

Cuestionario	Número
Inspección de centros de embalaje de huevos	57
Inspección de establecimientos de prestación de servicios	51
Inspección de industrias cárnicas	680
Inspección de industrias de aguas envasadas	15
Inspección de industrias de bebidas alcohólicas	457
Inspección de industrias de harinas	754
Inspección de industrias de hortalizas, verduras, hongos, frutas y derivados	292
Inspección de industrias de la pesca	101
Inspección de industrias de ovoproductos	8
Inspección de industrias lácteas	190
Inspección de mataderos (aves de corral y lagomorfos)	15
Inspección de mataderos (ungulados domésticos)	103
Inspección de pastelerías	444
Supervisión del programa de prerrequisitos en industrias	2.396
Verificación del programa de prerrequisitos en industrias	2.023
Total	7.586

*PVYC: Programa de Vigilancia y Control.

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

Los cuestionarios que han sido cumplimentados en mayor número de ocasiones han sido los de 'Supervisión del programa de prerrequisitos en industrias' y los de 'Verificación del programa de prerrequisitos en industrias', sumando entre los dos el 58,3% de los cuestionarios cumplimentados en 2010. Con menor número les siguen los cuestionarios de *Inspección de industrias de harinas* y los de *Inspección de industrias cárnicas*, con un 9,9% y 9,0% respecto del total.

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, contaminantes, plaguicidas, ingredientes tecnológicos, presencia de alérgenos, organismos modificados genéticamente, componentes nutricionales y materiales en contacto.

Para el año 2010 se programaron y analizaron en el marco de este programa 1.406 muestras.

Tabla 4.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios en Castilla y León, por sector. Año 2010

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Bebidas no alcohólicas y alcohólicas	27	0
Carne y derivados	152	1
Comidas preparadas y cocinas centrales	202	0
Edulcorantes naturales, miel, condimentos, especias...	90	0
Harinas y derivados	4	0
Huevos y derivados	20	0
Leche y derivados	162	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	258	6
Vegetales y derivados	491	1
Total	1.406	8

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

Destacan las muestras analizadas en los sectores de 'Vegetales y derivados', 'Pescados, moluscos bivalvos y derivados' y 'Comidas preparadas y cocinas centrales', sumando entre las tres el 67,6% del total.

El mayor número de muestras no conformes se ha producido en el sector de 'Pescados, moluscos bivalvos y derivados', con 6 de un total de 8 que hubo en la Comunidad en 2010.

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 5.- Número de muestras según la provincia de recogida

Provincia	Muestras Subprograma de muestreo aleatorio		Muestras Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	368	368	12	380
Burgos	960	976	10	986
León	818	743	0	743
Palencia	270	277	37	314
Salamanca	1.589	1.649	0	1.649
Segovia	588	588	0	588
Soria	239	223	0	223
Valladolid	789	781	4	785
Zamora	593	565	0	565
Total	6.214	6.170	63	6.233

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

El mayor número de muestras realizadas en el *Subprograma de muestreo aleatorio* se han tomado en las provincias de Salamanca, Burgos, Valladolid y León, con un 26,7%, 15,8%, 12,7% y 12,0% 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*, más de la mitad se han tomado en Palencia, con el 58,7% respecto del total.

Tabla 6.- Número de muestras por producto

Producto	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	76	0
Aves	359	1
Bovino	1.906	10
Caprino	10	0
Conejo	101	3
Equino	18	0
Ovino	961	2
Porcino	2.448	1
Huevos	166	0
Leche de vaca	80	0
Leche de oveja	20	0
Miel	88	0
Total	6.233	17

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

Por producto, destacan las muestras analizadas en *Porcino* y *Bovino*, sumando entre los dos el 69,9% del total.

El mayor número de muestras no conformes se ha producido en *Bovino*, con 10 de un total de 17 que hubo en la Comunidad en 2010.

1.2.3.3 Programa de agentes zoonóticos en alimentos

Consiste en el 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.

Se han investigado 4.679 muestras, resultando positivas 87, lo que representa el 1,9%.

Respecto a los agentes zoonóticos, cabe destacar la presencia de *Listeria monocytogenes* en 65 de las 1.389 muestras investigadas (4,7%) y de *Salmonella* en 22 muestras de las 2.469 analizadas (0,9%).

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 *triquinella* (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 7.- Análisis realizados para detectar la presencia de *triquinella*. Año 2010

Animal	Servicios Oficiales	Veterinarios Colaboradores	Total	Resultados positivos
Cerdos domésticos	3.067	27.069	30.136	2
Jabalíes	764	5.921	6.685	9
Total	3.831	32.990	36.821	11

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

Como se puede observar en la tabla, la mayoría de los análisis son realizados por veterinarios colaboradores (el 89,6%).

El mayor número de muestras con *triquinella* se han encontrado en los jabalíes, con presencia en 9 de ellas, mientras que los cerdos domésticos solamente han dado positivo en 2 muestras, a pesar de haberse realizado mayor número de análisis.

2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios

2.1.- Incumplimientos

Se consideran incumplimientos las desviaciones significativas que supongan una propuesta de apertura de un expediente sancionador, además del requerimiento por escrito de la autoridad competente de adopción de medidas correctoras por parte del operador económico.

Los incumplimientos los podemos clasificar dependiendo de si se detectan durante actividades de control general de los establecimientos o durante la realización de auditorias 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.
- Operacionales.
- Ligados al producto.

Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios en Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2010

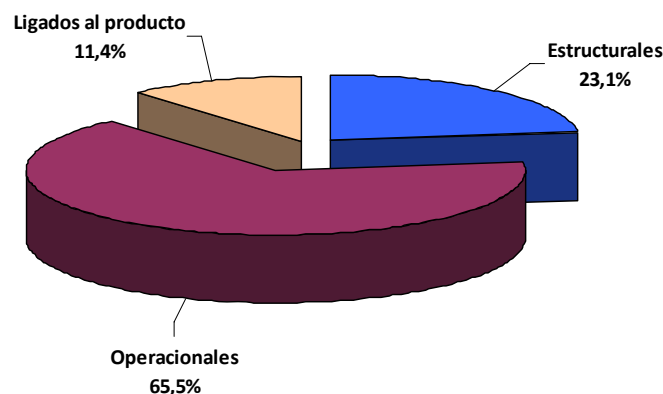
Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aguas de bebida envasadas	0	3	0	3
Bebidas no alcohólicas y alcohólicas	3	2	0	5
Carne y derivados	23	31	20	74
Comidas preparadas y cocinas centrales	130	391	24	545
Establecimientos polivalentes	29	117	46	192
Harinas y derivados	18	37	3	58
Huevos y derivados	1	0	1	2
Leche y derivados	1	0	1	2
Materiales en contacto con alimentos	0	1	0	1
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	3	12	9	24
Vegetales y derivados	8	20	3	31
Total	216	614	107	937

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

Destacan los incumplimientos *operacionales*, con el 65,5% del total.

Gráfico 3

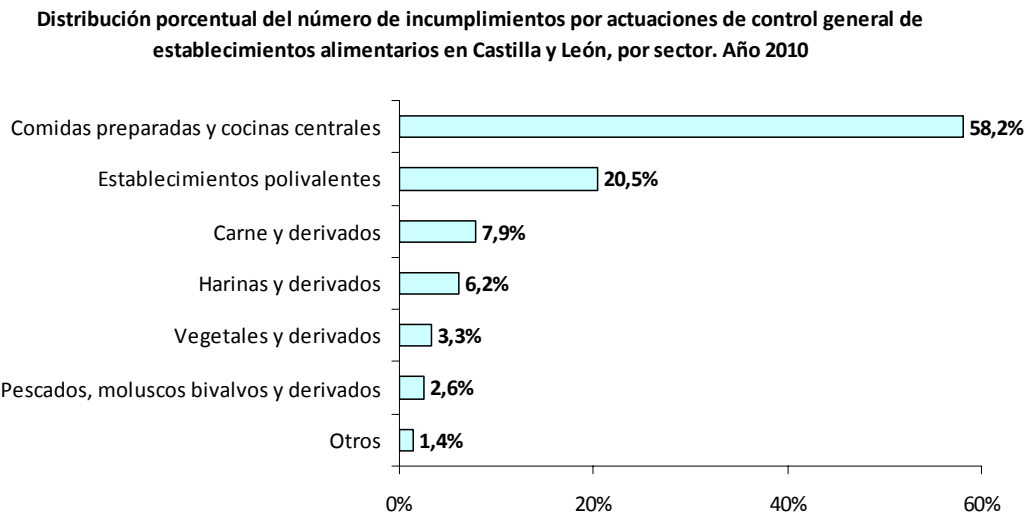
Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios en Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2010



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

Respecto a los sectores, el de *Comidas preparadas y cocinas centrales* supone el 58,2% del total de incumplimientos, siguiéndole el de *Establecimientos polivalentes*, con un 20,5%.

Gráfico 4



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 la totalidad del sistema de autocontrol implantados en los establecimientos alimentarios.

Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2010

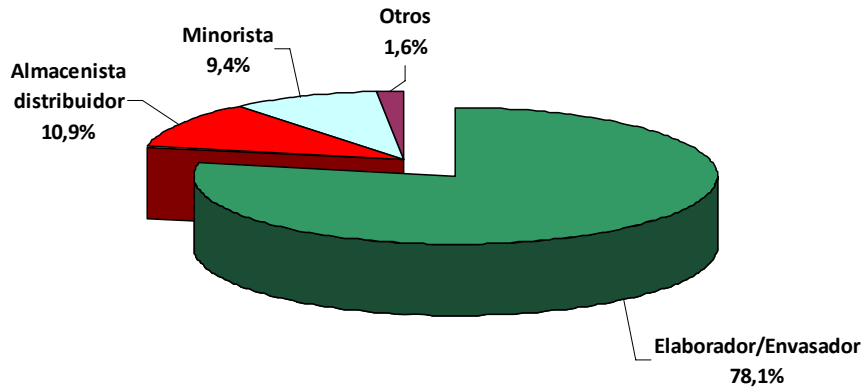
Sector / Fase	Elaborador/Envasador	Almacenista distribuidor	Minorista	Otros	Total
Aguas de bebida envasadas	2	0	0	0	2
Bebidas no alcohólicas y alcohólicas	3	0	0	0	3
Carne y derivados	21	1	1	1	24
Comidas preparadas y cocinas centrales	3	0	1	0	4
Establecimientos polivalentes	0	1	1	0	2
Harinas y derivados	16	0	1	0	17
Leche y derivados	1	0	0	0	1
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2	5	1	0	8
Vegetales y derivados	2	0	1	0	3
Total	50	7	6	1	64

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

El mayor número de incumplimientos se han detectado en la fase de *Elaborador/Envasador*, suponiendo el 78,1% del total 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 2010

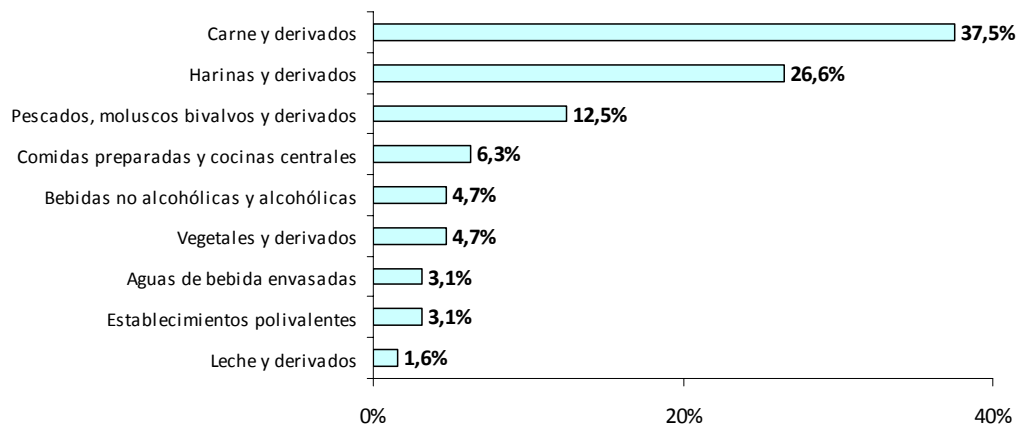


Fuente: Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León

Con respecto a los incumplimientos que se producen por sector, destacan el de *Carne y derivados*, con el 37,5% y el de *Harinas y derivados*, con el 26,6% respecto del total.

Gráfico 6

Distribución porcentual del número de incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2010



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 imponer sanciones económicas a los operadores que incumplan con sus obligaciones.

Tabla 10.- Sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios en Castilla y León, por sector. Año 2010

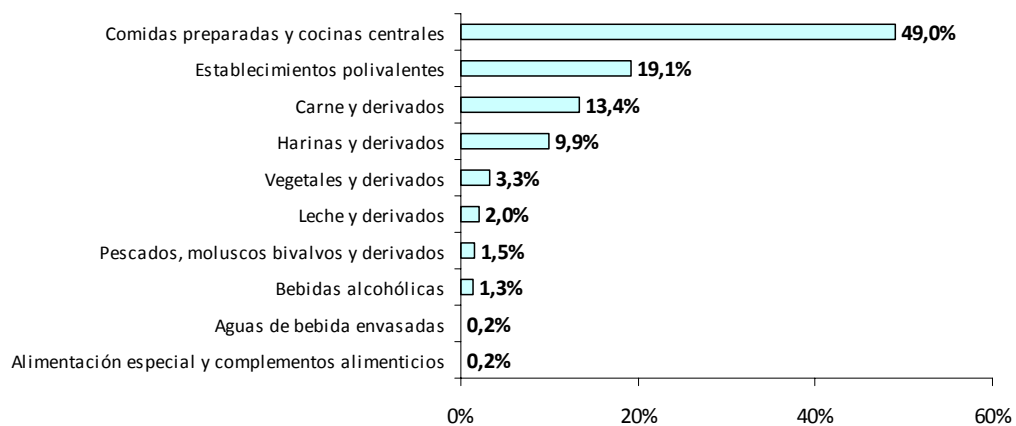
Sector	Nº de sanciones
Aguas de bebida envasadas	1
Alimentación especial y complementos alimenticios	1
Bebidas alcohólicas	6
Carne y derivados	61
Comidas preparadas y cocinas centrales	223
Establecimientos polivalentes	87
Harinas y derivados	45
Leche y derivados	9
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	7
Vegetales y derivados	15
Total	455

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

En cuanto al número de sanciones por sector, casi la mitad (49,0%) correspondieron al sector de *Comidas preparadas y cocinas centrales* seguido del de *Establecimientos polivalentes* (19,1%), *Carne y derivados* (13,4%) y *Harinas y derivados* (9,9%).

Gráfico 7

Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios en Castilla y León, por sector. Año 2010



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