

Control oficial de productos alimenticios

Castilla y León 2018



Plan Estadístico de Castilla y León 2018-2021

(Decreto 6/2018, de 28 de marzo, por el que se aprueba el Plan Estadístico de Castilla y León 2018-2021)

Operación estadística nº 11010

Índice

	<i>Página</i>
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 alimentos.....	14
1.2.3.4. 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 2018-2021 (aprobado mediante *Decreto 6/2018, de 28 de marzo*), 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 Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). 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 2018.

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2018

Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	21	31	43	1	0	0	96
Aguas de bebida envasadas	24	20	6	4	1	0	55
Alimentación especial y complementos alimenticios	22	5	41	14	488	0	570
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	40	13	4	4	22	0	83
Bebidas alcohólicas	921	0	53	50	20	0	1.044
Bebidas no alcohólicas	27	0	1	1	3	0	32
Carne y derivados	997	112	231	469	2.117	124	4.050
Cereales y derivados	640	18	30	19	1.736	0	2.443
Comidas preparadas y cocinas centrales	230	5	10	4	22.771	0	23.020
Condimentos y especias	20	10	8	2	3	0	43
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	82	110	5	7	72	0	276
Establecimientos polivalentes	0	67	2.572	246	7.954	4	10.843
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	27	8	5	0	2	0	42
Helados	17	0	1	1	69	0	88
Huevos y derivados	3	98	36	22	6	0	165
Leche y derivados	220	3	40	26	22	0	311
Materiales en contacto con alimentos	134	23	4	8	0	0	169
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	50	8	57	18	725	1	859
Vegetales y derivados	186	431	179	81	812	1	1.690
Total	3.662	962	3.326	977	36.823	130	45.880

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

Como se puede observar en la tabla anterior, de la misma manera que ocurre en años anteriores, la mayoría de los establecimientos de la Comunidad pertenece al sector *Comidas preparadas y cocinas centrales*, suponiendo un 50,2% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 23,6% del total, le siguen los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 8,8% del total y los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,3% (ver *Gráfico 1*).

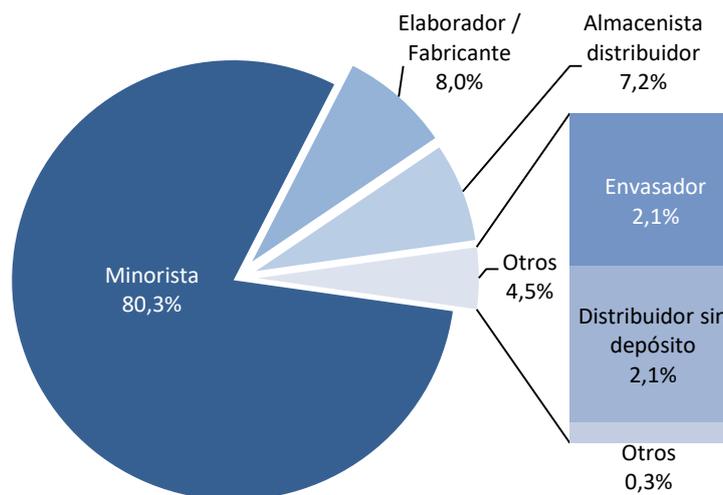
Gráfico 1.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2018



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.

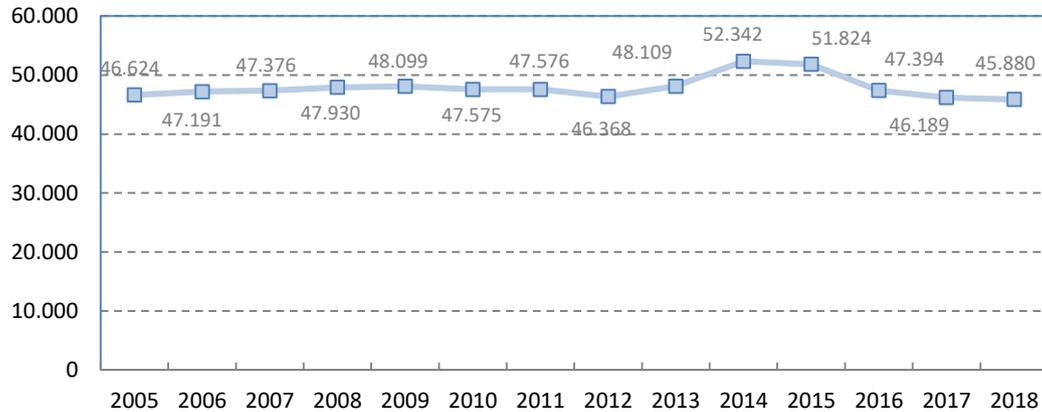
Gráfico 2.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2018



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 0,7% respecto al año anterior.

Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2018



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 2018 se han realizado 122.132 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, casi el 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 2018

		Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores		6.594	5,4%
Establecimientos minoristas		31.011	25,4%
Industrias elaboradoras y envasadoras	Productos cárnicos	12.165	10,0%
	Productos lácteos	2.048	1,7%
	Productos de la pesca	301	0,2%
	Productos alimenticios	10.265	8,4%
Prestación de servicios ¹		59.748	48,9%
Total		122.132	100,0%

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

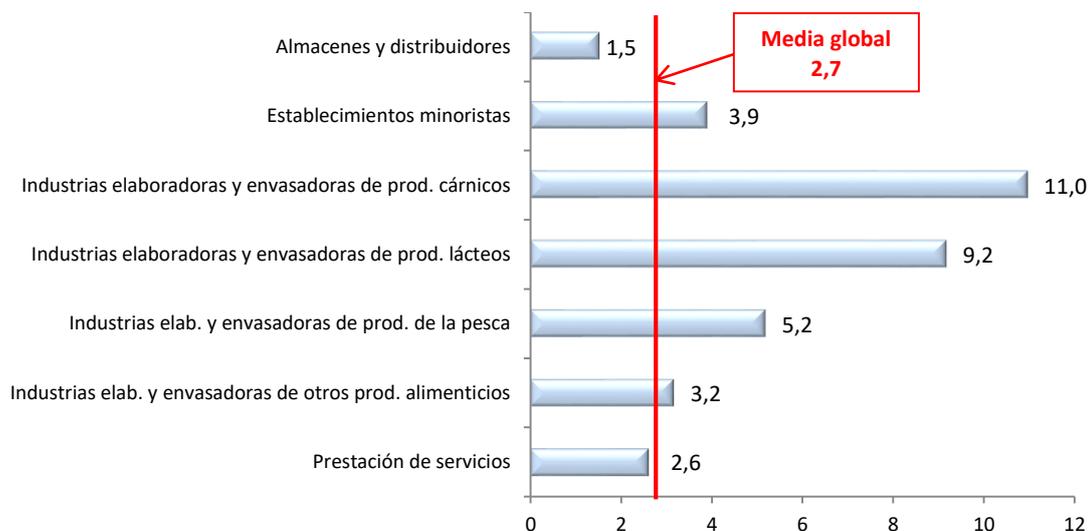
¹ *Hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.*

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

El número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios es de 2,7 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 11,0 y 9,2 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 3 veces al año, los menos visitados son los *almacenes y distribuidores* con una media de 1,5 visitas al año.

Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2018

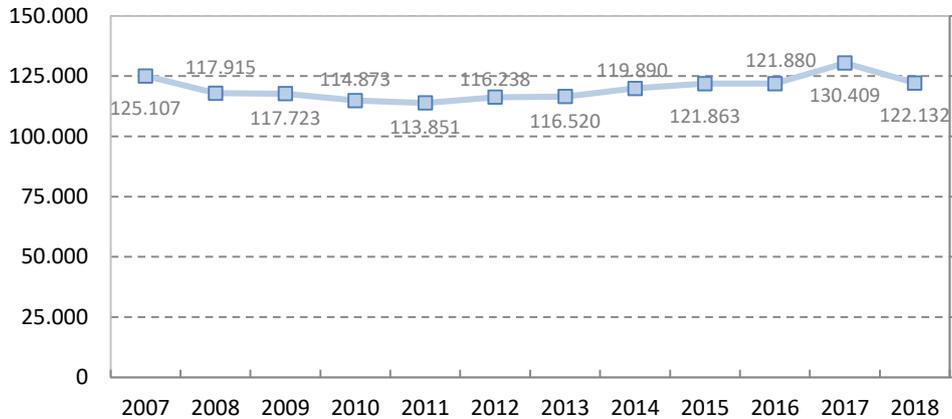


Nota: Prestación de servicios hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.

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 disminuido en el último año un 6,3%.

Gráfico 5.-Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2018



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 35.309 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 58,6% del total de la Comunidad. Además, casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase Minorista.

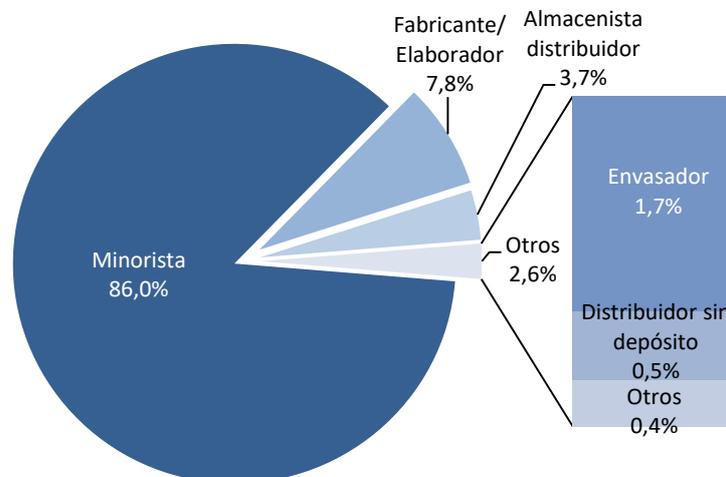
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2018

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	14	15	20	1	0	0	50
Aguas de bebida envasadas	15	5	3	0	0	0	23
Alimentación especial y complementos alimenticios	13	3	25	2	192	0	235
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	23	7	4	1	13	0	48
Bebidas alcohólicas	451	19	22	8	9	0	509
Bebidas no alcohólicas	17	0	0	1	2	0	20
Carne y derivados	857	30	76	89	2.043	115	3.210
Cereales y derivados	525	9	21	4	1.133	0	1.692
Comidas preparadas y cocinas centrales	228	2	4	2	20.469	0	20.705
Condimentos y especias	8	4	5	1	1	0	19
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	53	75	2	0	51	0	181
Establecimientos polivalentes	0	32	895	44	5.468	10	6.449
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	15	4	1	0	0	0	20
Helados	17	0	1	0	53	0	71
Huevos y derivados	2	77	25	7	4	0	115
Leche y derivados	266	2	17	6	17	0	308
Materiales en contacto con alimentos	68	0	0	4	0	0	72
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	53	5	42	7	552	1	660
Vegetales y derivados	112	305	127	13	363	1	921
Total	2.738	594	1.290	190	30.370	127	35.309

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

Agrupando la información por fase, de manera similar a años anteriores, el 86,0% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 7,8% en la fase *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos más del 93% 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 2018



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* (58,4% respecto del total) y en *Establecimientos polivalentes*, (con el 18,4%).

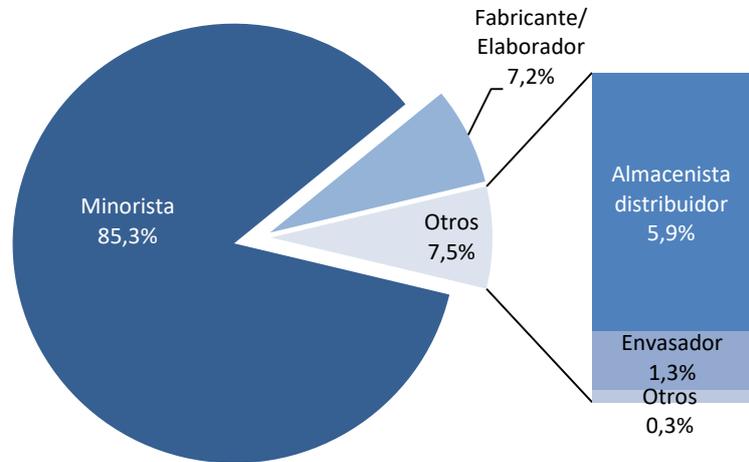
Tabla 4.- Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2018

Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	12	11	17	0	0	40
Aguas de bebida envasadas	11	9	7	1	0	28
Alimentación especial y complementos alimenticios	11	3	40	218	0	272
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	18	6	7	12	0	43
Bebidas alcohólicas	494	14	53	7	0	568
Bebidas no alcohólicas	15	0	1	0	0	16
Carne y derivados	596	23	296	1.934	78	2.927
Cereales y derivados	432	8	33	1.075	0	1.548
Comidas preparadas y cocinas centrales	204	2	7	18.875	0	19.088
Condimentos y especias	12	4	7	2	0	25
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	44	45	9	29	0	127
Establecimientos polivalentes	0	39	1.150	4.801	11	6.001
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	18	0	3	1	0	22
Helados	18	0	1	50	0	69
Huevos y derivados	3	73	45	2	0	123
Leche y derivados	254	3	33	15	0	305
Materiales en contacto con alimentos	64	0	7	0	0	71
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	36	4	50	458	1	549
Vegetales y derivados	100	192	151	396	2	841
Total	2.343	436	1.917	27.876	92	32.664

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 85,3% 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 2018



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 2018 se programaron y analizaron en el marco de este programa 799 muestras, debido al análisis de riesgo al elaborar el programa de muestreo, se consideró oportuna disminuir el número de muestras a tomar respecto al año anterior. De estas muestras analizadas 29 (3,6%) fueron no conformes a la legislación

Destacan las muestras analizadas en los sectores de '*Carnes y derivados*' donde se ha tomado el 30,2% de las muestras, de '*Vegetales y derivados*' con un 19,5%, de '*Pescado moluscos bivalvos y derivados*' con un 13,9%, de '*Leche y derivados*' con un 11,0%, y de '*Cereales y derivados*' con un 9,0%. Estos cinco sectores acaparan el 83,6% de las muestras analizadas.

En cuanto al resultado de las muestras analizadas, el mayor número de muestras no conformes se ha detectado en el sector de 'Carne y derivados' (con 11 muestras) y en el sector de 'Condimentos y especias' (con 10 muestras), representando entre los dos el 72,4% 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 2018

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentación especial y complementos alimenticios	9	1
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión para su infusión y sus derivados	3	0
Bebidas alcohólicas	15	0
Bebidas no alcohólicas	11	0
Carne y derivados	241	11
Cereales y derivados	72	0
Comidas preparadas y cocinas centrales	46	0
Condimentos y especias	21	10
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	3	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	0
Huevos y derivados	3	0
Leche y derivados	88	0
Materiales en contacto con alimentos	16	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	111	5
Vegetales y derivados	156	2
Total	799	29

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

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 muestras¹ 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 2018

	Nº de muestras			
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	211	219	27	246
Burgos	827	835	4	839
León	858	868	0	868
Palencia	73	80	49	129
Salamanca	1.250	1.338	21	1.359
Segovia	554	563	0	563
Soria	106	106	0	106
Valladolid	472	475	0	475
Zamora	313	313	18	331
Total	4.664	4.797	119	4.916

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

En Castilla y León se han tomado un total de 4.797 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 119 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 (27,9%) seguida de León y Burgos, con un 18,1% y 17,4% respectivamente.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, se han tomado en 5 de las 9 provincias, concentrándose en Palencia y Ávila (49 y 27 muestras respectivamente), sumando entre las dos el 63,9% 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.

¹ 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, las muestras analizadas han sido mayoritariamente en las especies *porcina* y *bovina*, sumando entre las dos cerca del 80% del total.

En relación con las muestras investigadas han resultado 4 no conformes, 2 son de la especie bovina y 2 de ganado ovino y porcino (1 por especie).

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2018

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	10	0
Aves	685	0
Bovino	1.298	2
Caprino	3	0
Conejo	44	0
Equino	31	0
Ovino	218	1
Porcino	2.617	1
Miel	0	0
Caza Silvestre	10	0
Total	4.916	4

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

1.2.3.3. Programa de agentes zoonóticos en alimentos

Este programa se realiza en relación con la presencia de zoonosis (enfermedades que pueden transmitirse de animales a seres humanos) y de agentes zoonóticos en los alimentos, donde, teniendo en cuenta el riesgo y la existencia de legislación de referencia en la que se establecen límites de seguridad alimentaria, cobra especial relevancia la investigación de *Salmonella spp.* y *Listeria monocytogenes*.

Concretamente en este programa se han analizado 118 muestras en relación con la presencia de *Salmonella* en alimentos, dando resultado no conforme 8, y 98 muestras en relación con la presencia de *Listeria monocytogenes*, con resultando de 1 no conforme.

Además se han tomado 6 muestras para la investigación de *E.coli* en diversos alimentos, con ninguna no conforme.

1.2.3.4. Programa de agentes zoonóticos en animales silvestres y matanza domiciliaria

En el marco de la legislación autonómica, los cerdos sacrificados en matanzas domiciliarias para su autoconsumo son analizados para descartar la presencia de parásitos del género *Trichinella*. Estos análisis son realizados sobre las muestras facilitadas por los particulares tanto por los Servicios Veterinarios Oficiales como por veterinarios colaboradores habilitados a tal efecto.

Durante el año 2018, se han analizado un total de 11.721 cerdos domésticos, de los cuales 777 fueron analizados por los Servicios Oficiales y 10.944 por veterinarios colaboradores, habiéndose detectado en un caso 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.

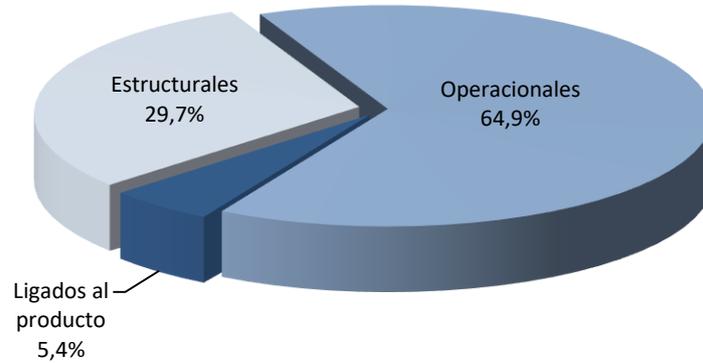
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2018

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	1	0	1
Aguas de bebida envasadas	5	8	0	13
Alimentación especial y complementos alimenticios	7	19	8	34
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	2	9	0	11
Bebidas alcohólicas	52	65	1	118
Bebidas no alcohólicas	4	6	0	10
Carne y derivados	316	522	38	876
Cereales y derivados	265	509	39	813
Comidas preparadas y cocinas centrales	1.362	3.229	210	4.801
Condimentos y especias	1	1	0	2
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	8	12	2	22
Establecimientos polivalentes	305	755	113	1.173
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	5	0	8
Helados	0	7	0	7
Huevos y derivados	11	26	0	37
Leche y derivados	38	47	1	86
Materiales en contacto con alimentos	1	7	2	10
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	30	51	14	95
Vegetales y derivados	77	165	23	265
Total	2.487	5.444	451	8.382

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 64,9% respecto del total.

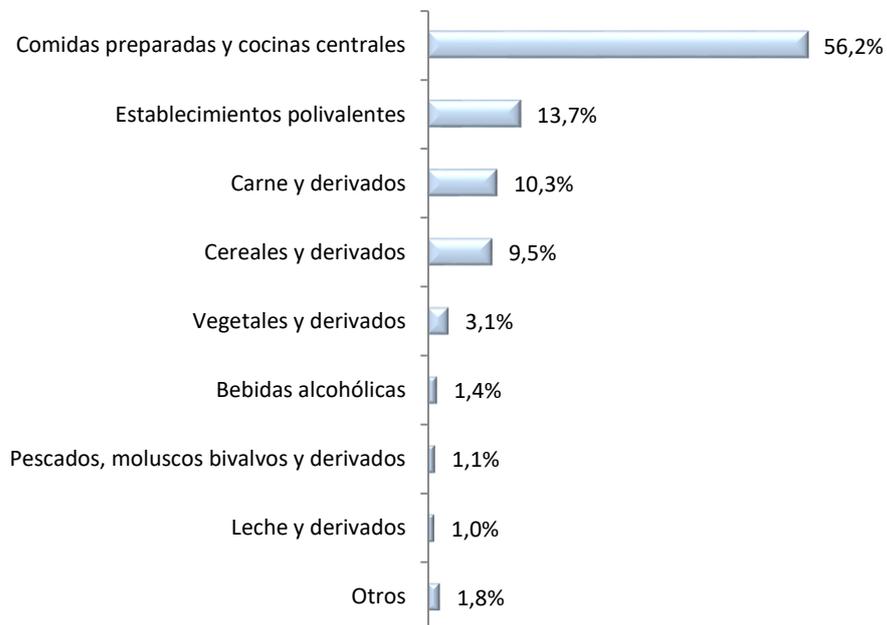
Gráfico 8.-Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2018



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 56,2%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* y *Carne y derivados*, con un 13,7% y un 10,3% respectivamente.

Gráfico 9.-Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2018



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.

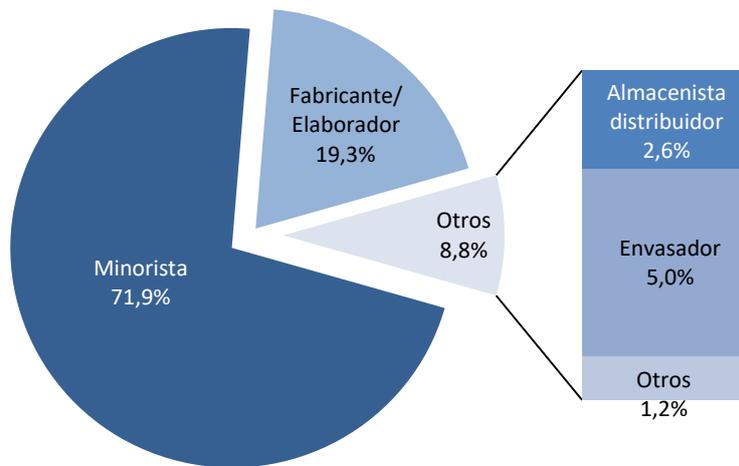
El mayor número de incumplimientos, como en años anteriores, se ha detectado en la fase de *Minorista*, con el 71,9% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 19,3% de incumplimientos.

Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2018

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	4	0	0	0	4
Aguas de bebida envasadas	7	5	3	0	0	15
Alimentación especial y complementos alimenticios	2	1	12	29	0	44
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	2	1	3	3	0	9
Bebidas alcohólicas	191	8	15	1	0	215
Bebidas no alcohólicas	9	0	0	0	0	9
Carne y derivados	268	11	28	204	54	565
Cereales y derivados	211	8	6	288	0	513
Comidas preparadas y cocinas centrales	58	0	3	2.433	0	2.494
Condimentos y especias	0	0	0	0	0	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	10	11		1		22
Establecimientos polivalentes	0	10	139	628	4	781
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	18	0	3	1	0	22
Helados	6	0	0	4	0	10
Huevos y derivados	1	17	2	0	0	20
Leche y derivados	118	0	4	3	0	125
Materiales en contacto con alimentos	38	0	2	0	0	40
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	11	2	6	30	0	49
Vegetales y derivados	45	58	34	85	2	224
Total	995	136	260	3.710	60	5.161

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

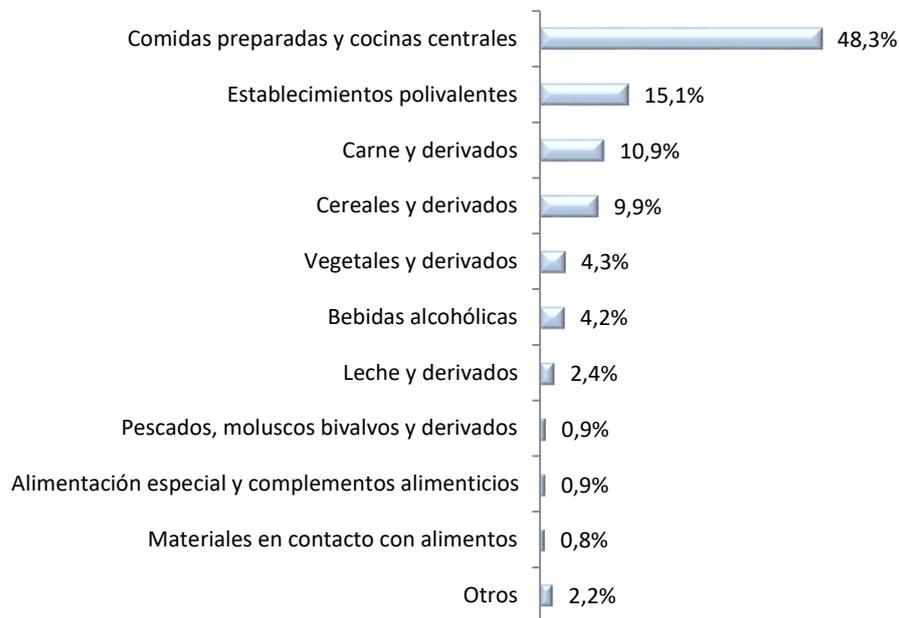
Gráfico 10.-Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2018



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 48,3%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Establecimientos polivalentes* (15,1%) y *Carne y derivados* (10,9%).

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 2018



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

2.2.- Expedientes y sanciones

Los Servicios Oficiales de Salud Pública, en el desarrollo de su actividad de control oficial, en el caso de que sea observado o comunicado algún incumplimiento, dependiendo de la gravedad del mismo y del posible riesgo detectado para la salud pública, proponen o adoptan una o varias medidas preventivas o cautelares y/o requerimientos, con el fin de garantizar que el operador ponga remedio a la situación y subsane las no conformidades. Las medidas/requerimientos son las siguientes:

- Requerimiento de subsanación inmediata o establecimiento de un plazo de corrección de la deficiencia detectada.
- Planificación de una nueva visita de seguimiento para subsanar la misma.
- Revocación de la autorización sanitaria de funcionamiento.
- Limitación de la actividad.
- Intervención de medios personales.
- Intervención de medios materiales.
- Inmovilización de productos.
- Retirada de la venta y/o recuperación de los productos del mercado.
- Inclusión en la red de alerta.

Además, cuando en base al incumplimiento detectado y los antecedentes, se considere pertinente, se puede proponer la apertura de un expediente sancionador.

El número de propuestas de expediente sancionador y el número de sanciones impuestas durante el año 2018 se resumen en la siguiente tabla:

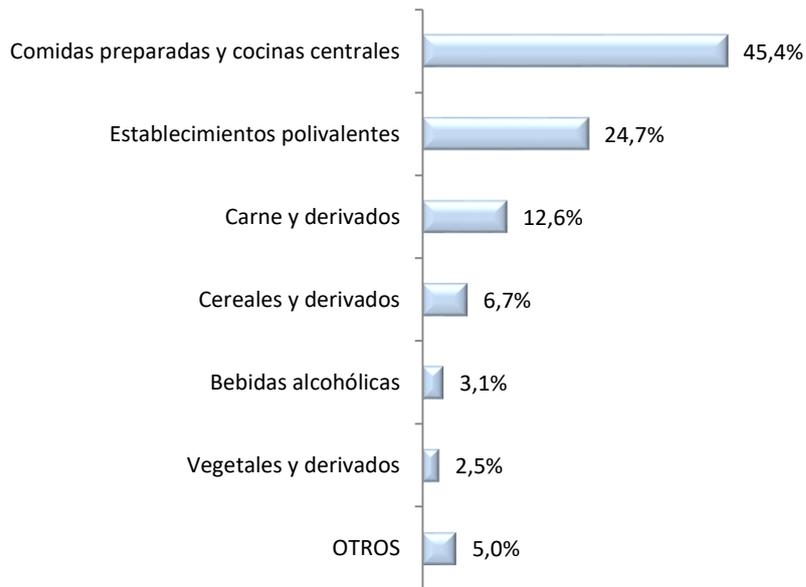
Tabla 10.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2018

Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	0
Aguas de bebida envasadas	1	1
Alimentación especial y complementos alimenticios	5	5
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	0	0
Bebidas alcohólicas	15	15
Bebidas no alcohólicas	3	3
Carne y derivados	75	60
Cereales y derivados	33	32
Comidas preparadas y cocinas centrales	231	217
Condimentos y especias	0	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	3	2
Establecimientos polivalentes	132	118
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	1	1
Helados	0	0
Huevos y derivados	3	3
Leche y derivados	5	4
Materiales en contacto con alimentos	0	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	7	5
Vegetales y derivados	12	12
Total	526	478

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

A lo largo del año 2018 se han impuesto 478 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (45,4%), seguido de los *Establecimientos polivalentes* (24,7%) y los de *Carne y derivados* (12,6%), 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 2018



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 2018.....	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2018... 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 2018.....	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 2018.....	10
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2018	12
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2018	13
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2018	14
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2018	15
Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2018.....	17
Tabla 10.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2018	19

3.2.- Índice de gráficos

Gráfico 1.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2018.....	5
Gráfico 2.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2018.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2018	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2018.....	7
Gráfico 5.-Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2018.....	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 2018	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 2018	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 2018.....	16
Gráfico 9.-Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2018	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 2018	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 2018	18
Gráfico 12.-Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2018	20