

Control oficial de productos alimenticios

Castilla y León 2020



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.....	12
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 2020.

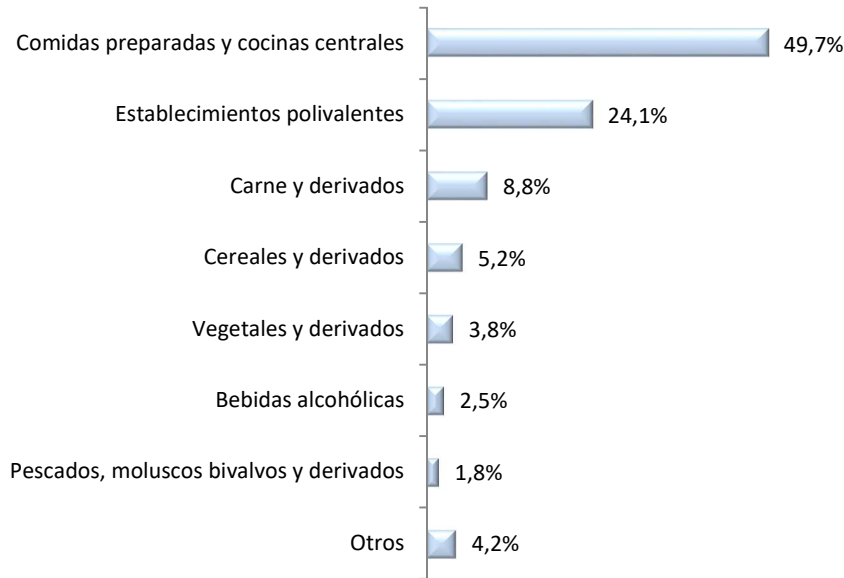
Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2020

Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	25	18	39	1	0	0	83
Aguas de bebida envasadas	22	21	9	5	1	0	58
Alimentación especial y complementos alimenticios	25	4	55	14	453	0	551
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	40	12	4	2	23	0	81
Bebidas alcohólicas	956	33	68	40	22	0	1119
Bebidas no alcohólicas	27	0	1	1	3	0	32
Carne y derivados	1.025	134	247	480	1.929	131	3.946
Cereales y derivados	534	21	34	16	1.723	0	2.328
Comidas preparadas y cocinas centrales	242	2	14	3	22.050	0	22.311
Condimentos y especias	18	9	11	3	3	0	44
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	86	117	5	7	66	0	281
Establecimientos polivalentes	0	76	2.677	260	7.772	19	10.804
Establecimientos que irradian	2	0	0	0	0	0	2
Grasas comestibles, excepto mantequilla	29	8	6	1	3	0	47
Helados	18	0	1	0	70	0	89
Huevos y derivados	3	104	35	21	7	0	170
Leche y derivados	227	7	40	24	20	0	318
Materiales en contacto con alimentos	125	0	2	14	0	0	141
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	44	9	50	18	653	18	792
Vegetales y derivados	205	403	189	84	776	60	1717
Total	3.653	978	3.487	994	35.574	228	44.914

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 49,7% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 24,1% 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 5,2% (ver Gráfico 1).

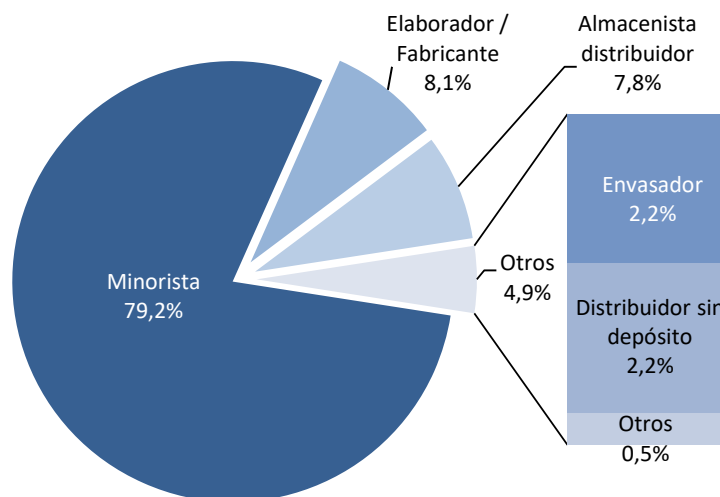
Gráfico 1.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2020



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.

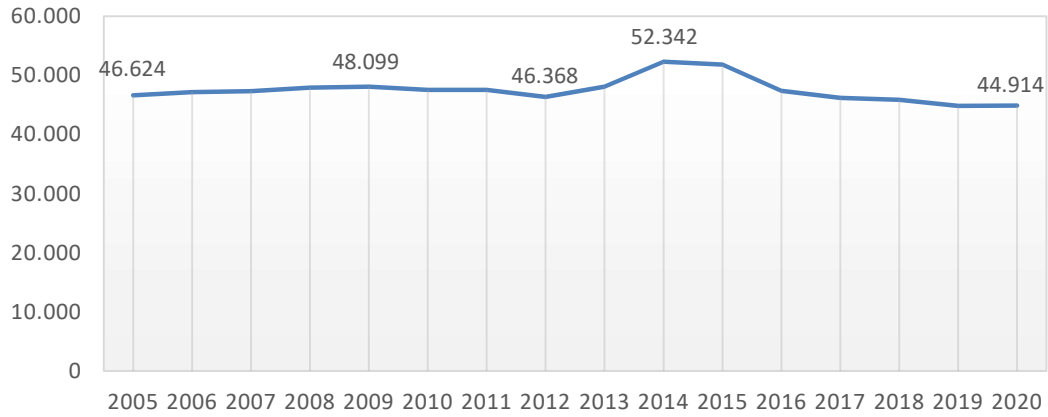
Gráfico 2.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2020



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 aumentado un 0,1% respecto al año anterior.

Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2020



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 2020 se han realizado 125.140 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 cerca del 75% de las visitas realizadas en la Comunidad.

Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2020

		Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores		7.382	5,9%
Establecimientos minoristas		36.218	28,9%
Industrias elaboradoras y envasadoras	Productos cárnicos	12.941	10,3%
	Productos lácteos	1.991	1,6%
	Productos de la pesca	277	0,2%
	Productos alimenticios	9.400	7,5%
Prestación de servicios ¹		56.931	45,5%
Total		125.140	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.

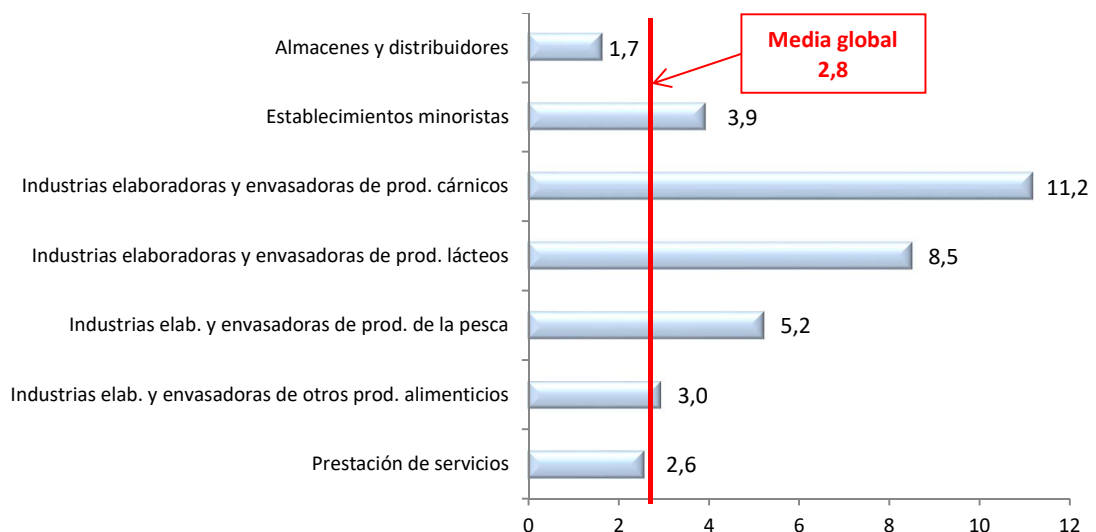
¹ *Hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.*

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

El número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios es de 2,8 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 11,2 y 8,5 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 1,7 visitas al año.

Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2020



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 aumentado en el último año un 1,8%.

Gráfico 5.-Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2020



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 30.287 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 55,8% del total de la Comunidad. Además, casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase Minorista.

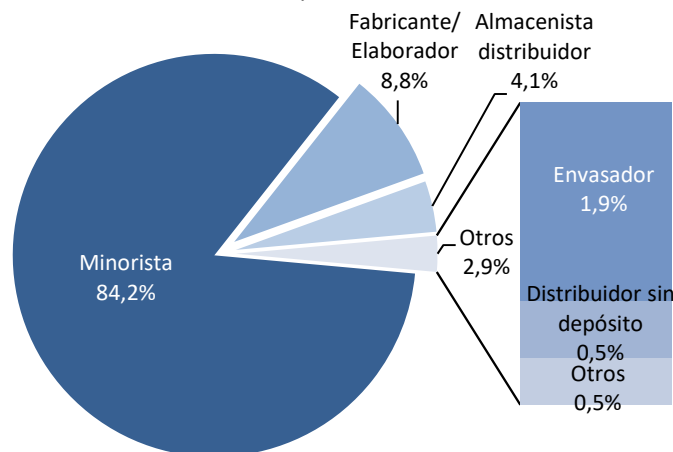
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2020

Sector/Fase	Nº de unidades de control						Total
	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	13	13	20	0	0	0	46
Aguas de bebida envasadas	11	10	3	0	0	0	24
Alimentación especial y complementos alimenticios	12	2	27	6	226	0	273
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	29	5	2	0	10	0	46
Bebidas alcohólicas	469	15	24	6	12	0	526
Bebidas no alcohólicas	17	0	0	0	1	0	18
Carne y derivados	870	39	73	68	1.622	132	2.804
Cereales y derivados	422	13	20	4	1.104	0	1.563
Comidas preparadas y cocinas centrales	229	1	9	4	16.672	0	16.915
Condimentos y especias	6	3	6	1	1	0	17
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	57	73	5	1	32	0	168
Establecimientos polivalentes	0	46	831	39	5.031	7	5.954
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	23	5	4	0	0	0	32
Helados	17	0	1	0	45	0	63
Huevos y derivados	3	77	23	7	5	0	115
Leche y derivados	259	2	17	6	16	0	300
Materiales en contacto con alimentos	65	0	0	4	0	0	69
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	48	5	44	4	408	1	510
Vegetales y derivados	126	257	127	15	317	1	843
Total	2.677	566	1.236	165	25.502	141	30.287

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

Agrupando la información por fase, de manera similar a años anteriores, el 84,2% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 8,8% en la fase *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos el 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 2020



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* (56,5% respecto del total) y en *Establecimientos polivalentes* (con el 20,2%).

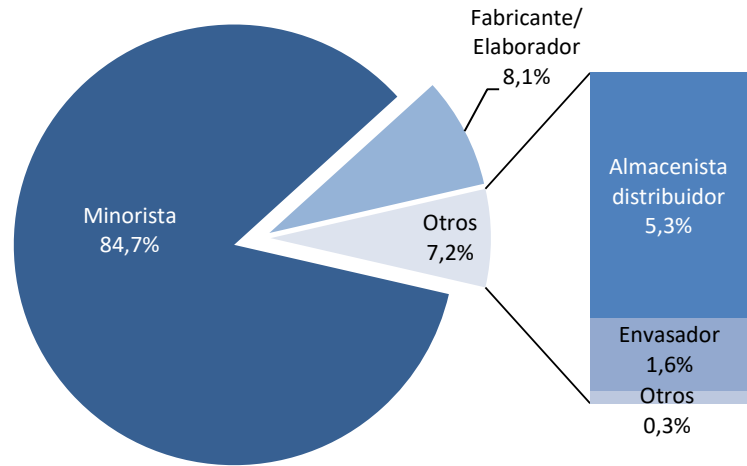
Tabla 4.- Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2020

Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	10	12	19	0	0	41
Aguas de bebida envasadas	10	12	2	1	0	25
Alimentación especial y complementos alimenticios	11	2	24	206	0	243
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	19	6	2	12	0	39
Bebidas alcohólicas	455	12	24	9	0	500
Bebidas no alcohólicas	15	0	0	1	0	16
Carne y derivados	597	36	68	1556	78	2.335
Cereales y derivados	349	12	19	983	0	1.363
Comidas preparadas y cocinas centrales	201	2	8	15.351	0	15.562
Condimentos y especias	8	6	4	0	0	18
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	50	55	4	18	0	127
Establecimientos polivalentes	0	38	1.084	4.422	9	5.553
Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	1
Grasas comestibles, excepto mantequilla	20	4	3	1	0	28
Helados	18	0	1	42	0	61
Huevos y derivados	3	80	26	5	0	114
Leche y derivados	259	3	13	15	0	290
Materiales en contacto con alimentos	56	0	0	0	0	56
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	42	4	36	376	1	459
Vegetales y derivados	119	151	117	333	0	720
Total	2.243	435	1.454	23.331	88	27.551

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 84,7% 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 2020



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 2020 se programaron y analizaron en el marco de este programa 742 muestras. De estas muestras analizadas 34 (4,6%) fueron no conformes a la legislación

Destacan las muestras analizadas en los sectores de '*Carnes y derivados*' donde se ha tomado el 26,5% de las muestras, de '*Pescado moluscos bivalvos y derivados*' con un 20,4%, de '*Vegetales y derivados*' con un 17,5% y de '*Cereales y derivados*' con un 13,6%. Estos cuatro sectores acaparan el 78,0% 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 20 muestras) y en el sector de 'Pescados, moluscos bivalvos y derivados' (con 6 muestras), representando entre los dos el 76,5% 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 2020

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	0
Alimentación especial y complementos alimenticios	1	0
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión para su infusión y sus derivados	10	0
Bebidas alcohólicas	4	0
Bebidas no alcohólicas	22	0
Carne y derivados	197	20
Cereales y derivados	101	3
Comidas preparadas y cocinas centrales	26	0
Condimentos y especias	24	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	2	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	0	0
Huevos y derivados	0	0
Leche y derivados	64	4
Materiales en contacto con alimentos	10	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	151	6
Vegetales y derivados	130	1
Total	742	34

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:

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.

Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2020

	Nº de muestras			
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	335	337	43	380
Burgos	887	879	0	879
León	821	825	304	1129
Palencia	65	65	0	65
Salamanca	1.401	1.277	0	1277
Segovia	882	797	0	797
Soria	88	86	0	86
Valladolid	514	508	0	508
Zamora	421	422	0	422
Total	5.414	5.196	347	5.543

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

En Castilla y León se han tomado un total de 5.196 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 347 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 (24,6%) seguida de Burgos, León y Segovia, con un 16,9%, 15,9% y 15,3% respectivamente.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, se han tomado en 2 de las 9 provincias, concentrándose en León (304 muestras), representando el 87,6% 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.

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

En relación con las muestras investigadas ha resultado 1 no conforme de la especie porcina.

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2020

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	10	0
Aves	705	0
Bovino	1.406	0
Caprino	7	0
Conejo	49	0
Equino	16	0
Ovino	254	0
Porcino	3.088	1
Miel	0	0
Caza Silvestre	8	0
Total	5.543	1

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 99 muestras en relación con la presencia de *Salmonella spp.* en alimentos, obteniendo resultado no conforme en 8 de ellas; también se han analizado 77 muestras para la determinación de *Listeria monocytogenes*, de las que 47 muestras se hicieron en alimentos y 30 en superficies, con resultado no conforme en 4 muestras de alimentos.

Además, se analizaron 60 muestras en relación con la presencia de *Histamina* y 8 muestras para la determinación de *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*, resultando todas ellas conformes.

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 2020, se han analizado un total de 8.053 cerdos domésticos, de los cuales 526 fueron analizados por los Servicios Oficiales y 7.527 por veterinarios colaboradores, no habiéndose detectado 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.

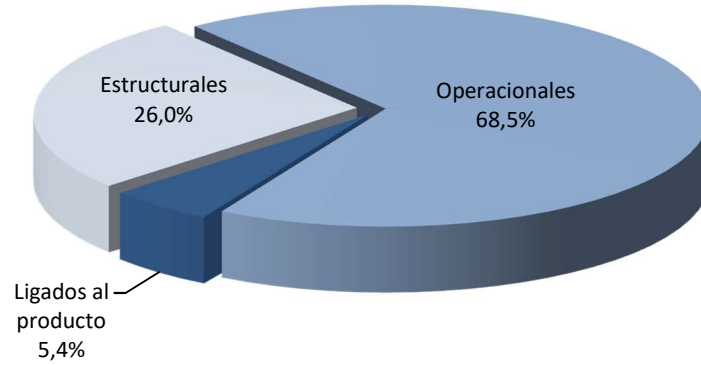
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2020

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	6	3	0	9
Aguas de bebida envasadas	3	3	0	6
Alimentación especial y complementos alimenticios	4	18	3	25
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	4	5	0	9
Bebidas alcohólicas	29	57	1	87
Bebidas no alcohólicas	0	1	0	1
Carne y derivados	208	356	38	602
Cereales y derivados	157	358	14	529
Comidas preparadas y cocinas centrales	759	2.051	145	2.955
Condimentos y especias	3	3	0	6
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	4	14	0	18
Establecimientos polivalentes	166	700	84	950
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	5	3	0	8
Helados	2	1	0	3
Huevos y derivados	4	8	0	12
Leche y derivados	10	28	2	40
Materiales en contacto con alimentos	2	8	0	10
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	13	29	3	45
Vegetales y derivados	61	146	11	218
Total	1.440	3.792	301	5.533

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 68,5% respecto del total.

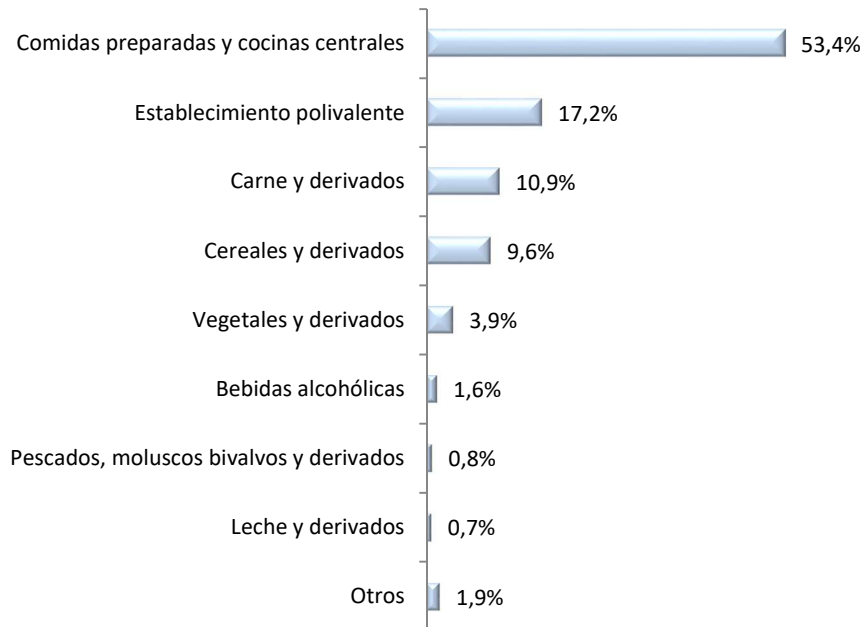
Gráfico 8.-Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2020



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

Respecto a los sectores, *Comidas preparadas y cocinas centrales* supone más de la mitad del total de incumplimientos, con un 53,4%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* (17,2%), *Carne y derivados* (10,9%) y *Cereales y derivados* (9,6%).

Gráfico 9.-Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2020



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.

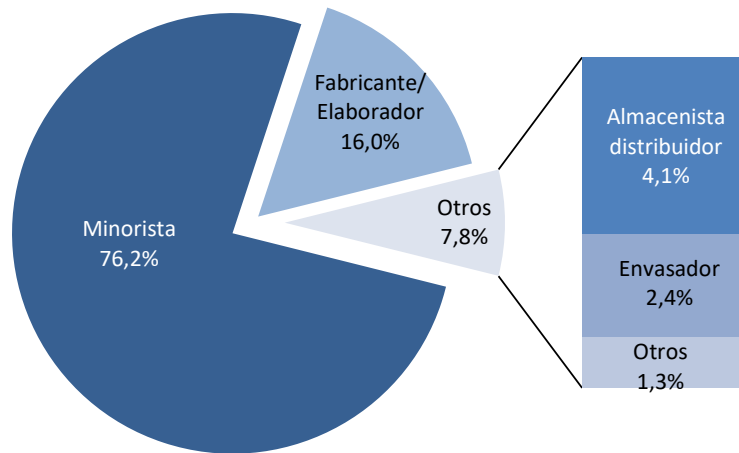
El mayor número de incumplimientos, como en años anteriores, se ha detectado en la fase de *Minorista*, con el 76,2% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 16,0% de incumplimientos.

Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2020

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	5	1	5	0	0	11
Aguas de bebida envasadas	1	0	2	0	0	3
Alimentación especial y complementos alimenticios	2	0	8	31	0	41
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	5	0	1	2	0	8
Bebidas alcohólicas	119	0	8	0	0	127
Bebidas no alcohólicas	2	0	0	0	0	2
Carne y derivados	170	12	8	169	44	403
Cereales y derivados	95	5	2	176	0	278
Comidas preparadas y cocinas centrales	27	0	2	1.595	0	1.624
Condimentos y especias	1	1	0	0	0	2
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	7	7	0	1	0	15
Establecimientos polivalentes	0	7	87	553	0	647
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	5	3	2	0	0	10
Helados	6	0	0	3	0	9
Huevos y derivados	0	14	1	0	0	15
Leche y derivados	54	0	2	1	0	57
Materiales en contacto con alimentos	12	0	0	0	0	12
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	5	0	3	31	0	39
Vegetales y derivados	39	33	11	75	0	158
Total	555	83	142	2.637	44	3.461

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

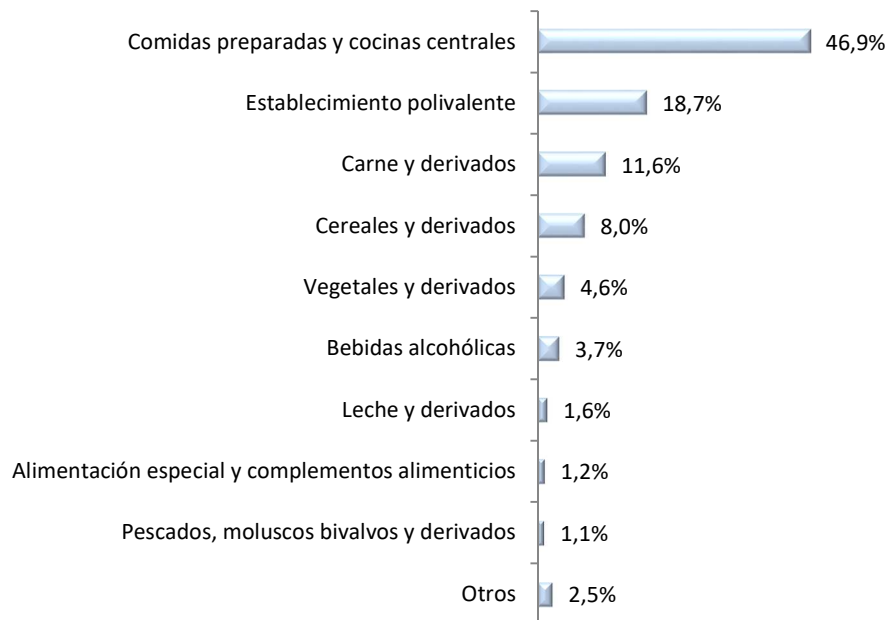
Gráfico 10.-Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2020



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 46,9%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Establecimientos polivalentes* (18,7%) y *Carne y derivados* (11,6%).

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 2020



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 2020 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 2020

Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	1
Aguas de bebida envasadas	0	0
Alimentación especial y complementos alimenticios	4	3
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	1	1
Bebidas alcohólicas	2	3
Bebidas no alcohólicas	0	0
Carne y derivados	66	43
Cereales y derivados	20	17
Comidas preparadas y cocinas centrales	93	101
Condimentos y especias	0	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	2	1
Establecimientos polivalentes	91	56
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	3
Helados	0	0
Huevos y derivados	3	3
Leche y derivados	9	9
Materiales en contacto con alimentos	0	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	6	6
Vegetales y derivados	9	7
Total	310	254

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

A lo largo del año 2020 se han impuesto 254 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (39,8%), seguido de los *Establecimientos polivalentes* (22,0%) y los de *Carne y derivados* (16,9%), sumando entre los tres cerca 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 2020



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 2020	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2020...	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 2020	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 2020	10
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2020	12
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2020	13
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2020.....	13
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2020	15
Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2020	17
Tabla 10.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2020	19

3.2.- Índice de gráficos

Gráfico 1.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2020.....	5
Gráfico 2.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2020.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2020	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2020	7
Gráfico 5.-Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2020	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 2020.....	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 2020.....	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 2020	16
Gráfico 9.-Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2020.....	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 2020.....	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 2020.....	18
Gráfico 12.-Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2020	20