



Plan Estadístico de Castilla y León 2022-2025

(Decreto 26/2022, de 16 de junio, por el que se aprueba el Plan Estadístico de Castilla y León 2022-2025)

Operación estadística nº 11010

Control oficial de productos alimenticios

Castilla y León 2022



estadistica.sanidad@jcy.es



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 2022-2025 (aprobado mediante *Decreto 26/2022, de 16 de junio*), fruto de la realización de controles en las industrias y establecimientos alimentarios de Castilla y León.

Esta operación estadística se creó con el objetivo de obtener datos sobre el control oficial de alimentos de Castilla y León para su remisión a la Comisión Europea a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Sin embargo, a lo largo del desarrollo del Plan se ha dado respuesta a otra necesidad: poner a disposición de los ciudadanos información sobre algunas de las actividades de control y, de esta manera, contribuir a dar transparencia a los mismos.

En este informe se ofrece información sobre el número de establecimientos de productos alimenticios por sectores y fases, las visitas realizadas, la toma de muestras, los distintos tipos de incumplimientos con sus correspondientes expedientes y sanciones, a las personas e instituciones interesadas en el conocimiento del tema, tales como Administración Sanitaria, establecimientos de alimentación, consumidores, etc.

La Consejería de Sanidad es la responsable de la organización, coordinación, supervisión, seguimiento y evaluación de las diversas actividades llevadas a cabo por los Servicios Oficiales en las nueve provincias.

1.- Distribución y control de los establecimientos alimentarios

1.1.- Distribución por sectores y fases

Las diferentes industrias y establecimientos alimentarios se dividen en 20 sectores y éstos, a su vez, en seis fases:

- Fabricante/Elaborador (F).
- Envasador (E).
- Almacenista distribuidor (A).
- Distribuidor sin depósito (D).
- Minorista (M).
- Otros (O), se refiere a los mataderos, lonjas y mercados mayoristas.

En la siguiente tabla se reflejan los establecimientos autorizados en Castilla y León a 31 de diciembre de 2022.

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2022

Sector / Fase	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	22	18	41	2	0	0	83
Aguas de bebida envasadas	19	20	7	3	2	0	51
Alimentación especial y complementos alimenticios	25	5	55	16	432	0	533
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	41	10	6	1	24	0	82
Bebidas alcohólicas	969	25	86	45	18	0	1.143
Bebidas no alcohólicas	27	0	0	1	2	0	30
Carne y derivados	1.028	149	239	460	1.757	123	3.756
Cereales y derivados	479	21	32	18	1.635	0	2.185
Comidas preparadas y cocinas centrales	237	3	14	4	21.316	0	21.574
Condimentos y especias	16	8	9	2	3	0	38
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	89	112	5	5	56	0	267
Establecimientos polivalentes	0	79	2.768	251	7.853	20	10.971
Establecimientos que irradian	2	0	0	0	0	0	2
Grasas comestibles, excepto mantequilla	30	8	6	2	3	0	49
Helados	18	1	0	0	66	0	85
Huevos y derivados	3	106	34	19	8	0	170
Leche y derivados	217	8	42	31	19	0	317
Materiales en contacto con alimentos	122	0	2	24	0	0	148
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	43	9	48	18	591	17	726
Vegetales y derivados	209	380	182	93	768	68	1.700
Total	3.596	962	3.576	995	34.553	228	43.910

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 49,1% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 25,0% del total, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 8,6% del total y los sectores *Cereales y derivados*, con un 5,0%.

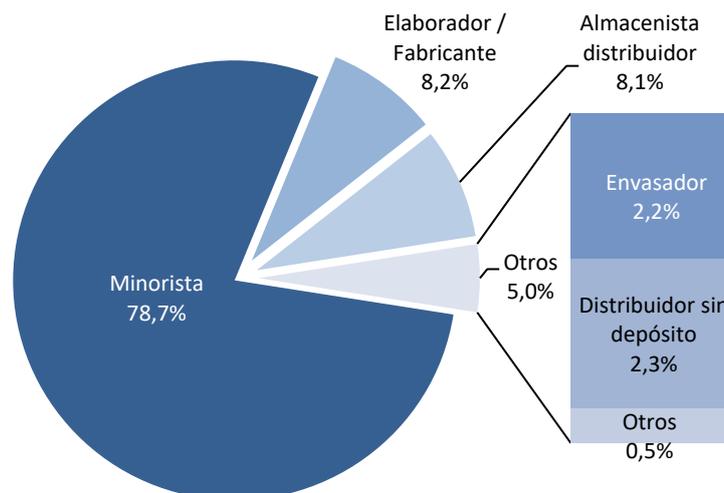
Gráfico 1.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2022



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 el 95% de los establecimientos de la Comunidad.

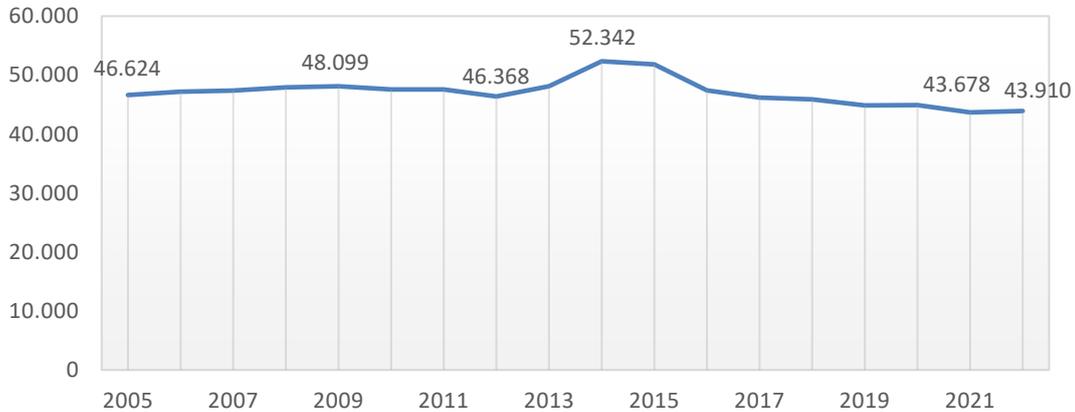
Gráfico 2.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2022



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 0,5% el número de establecimientos alimentarios de la Comunidad.

Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2022



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 o Acta de toma de muestra) y se computa como una visita de control.

Durante 2022 se han realizado 109.210 visitas de control, realizándose la mayor parte de ellas en establecimientos dedicados a la *Prestación de servicios* y en *Establecimientos minoristas*, sumando entre los dos más del 70% de las visitas realizadas en la Comunidad.

Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2022

		Nº visitas de control	% visitas de control
Almacenes y distribuidores		6.684	6,1%
Establecimientos minoristas		28.525	26,1%
Industrias elaboradoras y envasadoras	Productos cárnicos	12.711	11,6%
	Productos lácteos	1.747	1,6%
	Productos de la pesca	237	0,2%
	Productos alimenticios	8.270	7,6%
Prestación de servicios ¹		51.036	46,7%
Total		109.210	100,0%

Notas:

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

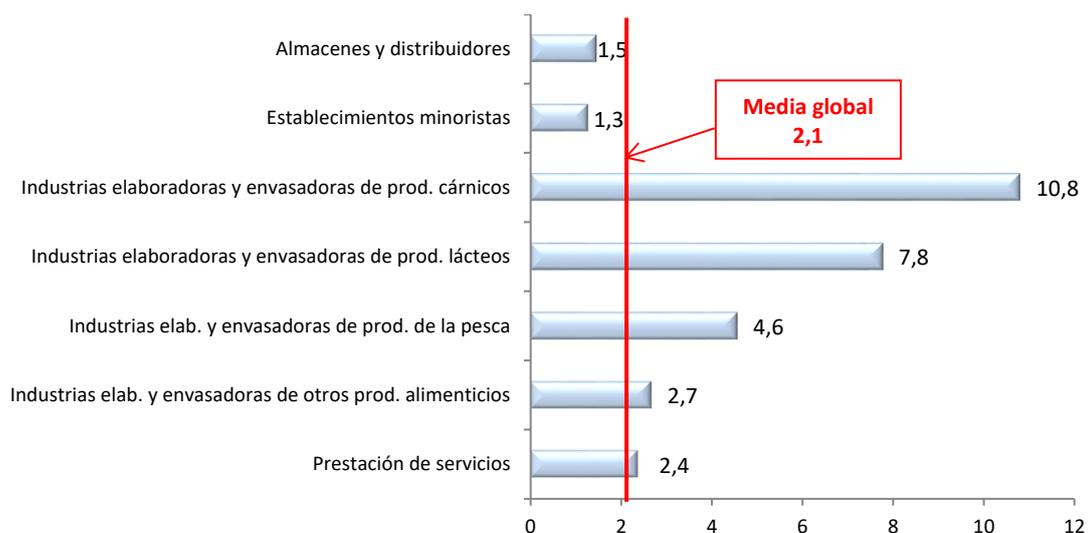
¹Hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.

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

El número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios es de 2,1 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 10,8 y 7,8 visitas por establecimiento respectivamente, seguidas de las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca*, que son visitadas cerca de 5 veces.

Por otro lado, el resto de establecimientos alimentarios son visitados, en media, menos de 3 veces al año. Los menos visitados son los *Establecimientos minoristas* con una media de 1,3 visitas al año.

Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2022

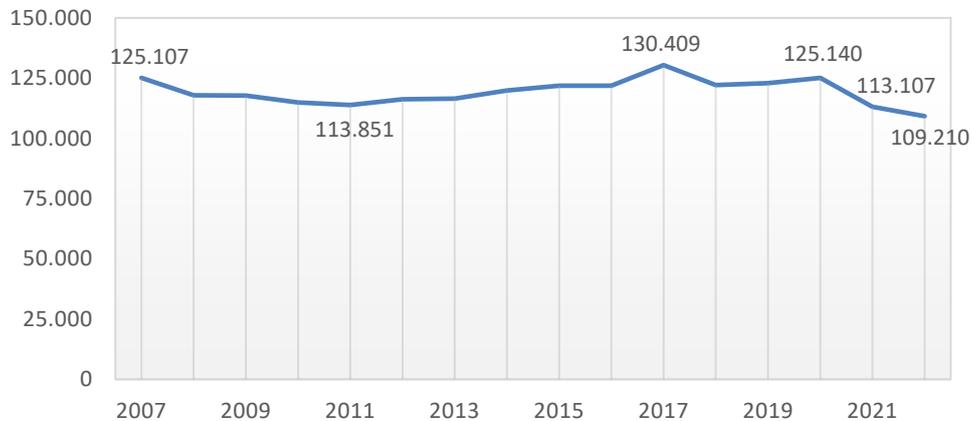


Nota: Prestación de servicios hace referencia a restaurantes, bares y cafeterías, así como a cocinas y comedores colectivos de residencias de ancianos, colegios, hospitales, etc.

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 3,4%.

Gráfico 5.-Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2022



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 34.416 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 57,5% del total de la Comunidad. Además, casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase Minorista.

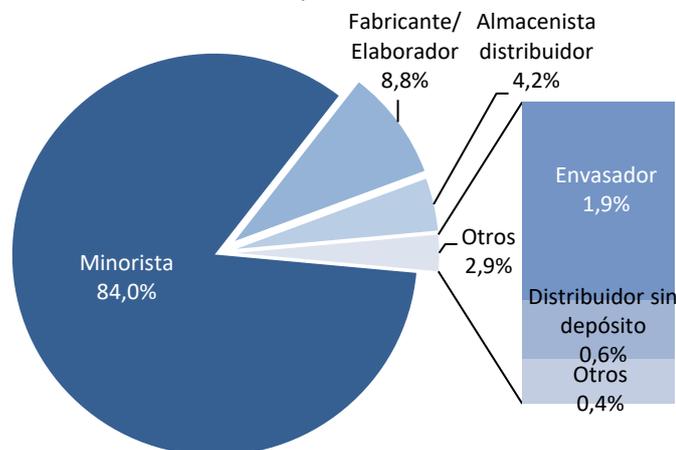
Tabla 3.- Número de unidades de control en el Programa de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2022

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	15	15	26	1	0	0	57
Aguas de bebida envasadas	17	11	5	0	0	0	33
Alimentación especial y complementos alimenticios	15	4	44	1	222	0	286
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	31	7	1	0	12	0	51
Bebidas alcohólicas	536	12	38	6	13	0	605
Bebidas no alcohólicas	20	0	0	0	1	0	21
Carne y derivados	1.078	58	80	94	1.602	123	3.035
Cereales y derivados	416	20	26	7	1.197	0	1.666
Comidas preparadas y cocinas centrales	230	0	11	1	19.550	0	19.792
Condimentos y especias	8	4	5	0	1	0	18
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	67	83	5	3	32	0	190
Establecimientos polivalentes	0	54	990	45	5.498	21	6.608
Establecimientos que irradian	2	0	0	0	0	0	2
Grasas comestibles, excepto mantequilla	24	7	2	0	1	0	34
Helados	19	1	0	0	51	0	71
Huevos y derivados	4	89	23	6	6	0	128
Leche y derivados	260	9	22	8	16	0	315
Materiales en contacto con alimentos	84	0	0	8	0	0	92
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	53	5	42	2	403	1	506
Vegetales y derivados	158	279	132	17	318	2	906
Total	3.037	658	1.452	199	28.923	147	34.416

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

Agrupando la información por fase, de manera similar a años anteriores, el 84,0% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 8,8% en la fase *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos el 92,8% 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 2022



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

En el “**Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios**”, a través de auditorías, se verifica el cumplimiento de los requisitos legales de manera coherente y eficaz en materia de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC (*Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*) de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria.

Con el fin de homogeneizar las actividades de inspección de las industrias y establecimientos alimentarios y de auditoría de los planes de autocontrol implantados, los inspectores disponen de procedimientos documentados y guías de actuación.

Por sector, como ocurre en años anteriores, el mayor número de unidades de control en el *Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios* se ha realizado en *Comidas preparadas y cocinas centrales* (57,6% respecto del total) y en *Establecimientos polivalentes* (con el 20,2%).

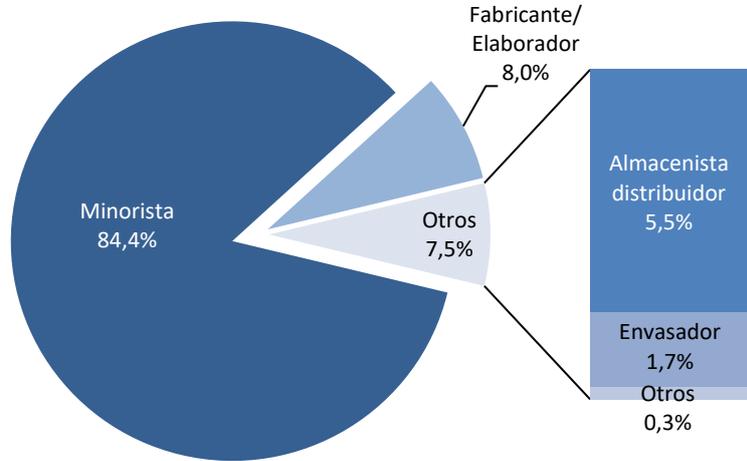
Tabla 4.- Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2022

Sector/Fase	Nº de unidades de control					Total
	Elaborador-Fabricante (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	18	15	24	0	0	57
Aguas de bebida envasadas	11	14	4	1	0	30
Alimentación especial y complementos alimenticios	17	3	40	224	0	284
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	28	6	2	14	0	50
Bebidas alcohólicas	557	11	43	11	0	622
Bebidas no alcohólicas	20	0	0	2	0	22
Carne y derivados	692	50	77	1.591	73	2.483
Cereales y derivados	389	14	26	1.146	0	1.575
Comidas preparadas y cocinas centrales	230	1	11	18.510	0	18.752
Condimentos y especias	8	4	7	0	0	19
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	55	64	4	22	0	145
Establecimientos polivalentes	0	51	1.343	5.167	19	6.580
Establecimientos que irradian	2	0	0	0	0	2
Grasas comestibles, excepto mantequilla	25	5	3	2	0	35
Helados	19	1	0	43	0	63
Huevos y derivados	5	93	26	7	0	131
Leche y derivados	249	9	26	14	0	298
Materiales en contacto con alimentos	86	0	0	0	0	86
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	49	5	35	388	1	478
Vegetales y derivados	158	208	131	348	1	846
Total	2.618	554	1.802	27.490	94	32.558

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 84,4% 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 2022



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 y migración de sustancias químicas desde los envases a los alimentos.

Esta toma de muestra es planificada desde el Servicio de Seguridad Alimentaria atendiendo prioritariamente a criterios de riesgo.

Para el año 2022 se programaron y analizaron en el marco de este programa 923 muestras. De estas muestras analizadas 17 (1,8%) fueron no conformes a la legislación.

Destacan las muestras analizadas en los sectores de '*Carnes y derivados*' donde se ha tomado el 27,3% de las muestras, de '*Vegetales y derivados*' con un 19,5%, de '*Pescados, moluscos bivalvos y derivados*' con un 12,6% y de '*Leche y derivados*' con un 10,2%. Estos cuatro sectores acaparan el 69,6% 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 13 muestras), representando 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 2021

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	0
Alimentación especial y complementos alimenticios	46	0
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión para su infusión y sus derivados	24	0
Bebidas alcohólicas	23	0
Bebidas no alcohólicas	26	0
Carne y derivados	252	13
Cereales y derivados	72	0
Comidas preparadas y cocinas centrales	23	1
Condimentos y especias	24	0
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	16	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	0
Huevos y derivados	16	0
Leche y derivados	94	1
Materiales en contacto con alimentos	8	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	116	2
Vegetales y derivados	180	0
Total	923	17

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 2022

	Nº de muestras			
	Subprograma de muestreo aleatorio		Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	282	294	0	294
Burgos	937	944	0	944
León	900	903	0	903
Palencia	55	55	0	55
Salamanca	1.354	1.377	0	1.377
Segovia	759	844	22	866
Soria	57	57	0	57
Valladolid	556	649	23	672
Zamora	472	472	0	472
Total	5.372	5.595	45	5.640

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

En Castilla y León se han tomado un total de 5.640 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 45 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 (24,4%) seguida de Burgos, León y Segovia, con un 16,7%, 16,0% y 15,4% respectivamente. La provincia con menor número de muestras recogidas dentro de este subprograma son Palencia y Soria (ambas con el 1,0% del total).

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, se han tomado en 2 de las 9 provincias (22 muestras en Segovia y 23 muestras en Valladolid).

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 cerca del 80% del total.

En relación con las muestras investigadas han resultado 4 no conformes.

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2022

	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	12	0
Aves	570	0
Bovino	1.366	0
Caprino	10	0
Conejo	54	0
Equino	12	0
Ovino	337	1
Porcino	3.133	3
Huevos	141	0
Caza Silvestre	5	0
Total	5.640	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 170 muestras en relación con la presencia de *Salmonella spp.* en alimentos, no obteniéndose ningún resultado no conforme en ellas; también se han analizado 113 muestras para la determinación de *Listeria monocytogenes*, de las que 105 muestras se hicieron en alimentos y 8 en superficies, con resultado no conforme en 7 muestras de alimentos.

Además, se analizaron 10 muestras en relación con la presencia de *Histamina* y 6 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 2022, se han analizado un total de 6.886 cerdos domésticos, de los cuales 360 fueron analizados por los Servicios Oficiales y 6.526 por veterinarios colaboradores, habiéndose detectado la presencia del parásito en un animal.

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.

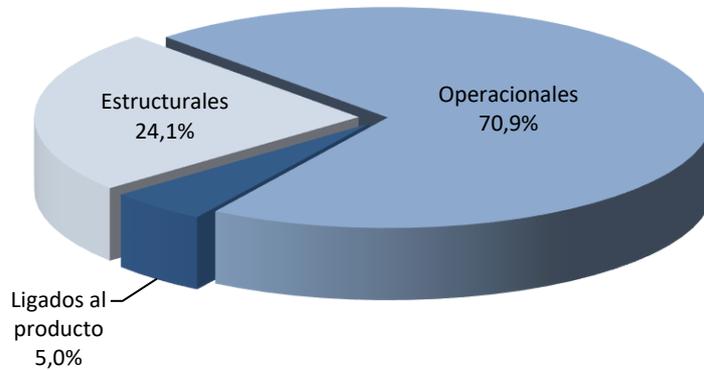
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2022

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	2	5	0	7
Aguas de bebida envasadas	2	3	0	5
Alimentación especial y complementos alimenticios	3	26	6	35
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	1	9	0	10
Bebidas alcohólicas	32	85	1	118
Bebidas no alcohólicas	0	2	0	2
Carne y derivados	225	446	19	690
Cereales y derivados	112	365	15	492
Comidas preparadas y cocinas centrales	1.110	3.142	200	4.452
Condimentos y especias	0	1	0	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	5	16	0	21
Establecimientos polivalentes	231	950	108	1.289
Establecimientos que irradian	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	2	0	6
Helados	4	5	1	10
Huevos y derivados	6	14	3	23
Leche y derivados	17	40	4	61
Materiales en contacto con alimentos	1	6	0	7
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	7	34	5	46
Vegetales y derivados	44	162	11	217
Total	1.806	5.313	373	7.492

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los *Operacionales*, con el 70,9% 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 2022



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 59,4%, siguiéndole *Establecimientos polivalentes* (17,2%), *Carne y derivados* (9,2%) y *Cereales y derivados* (6,6%).

Gráfico 9.-Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2022



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.

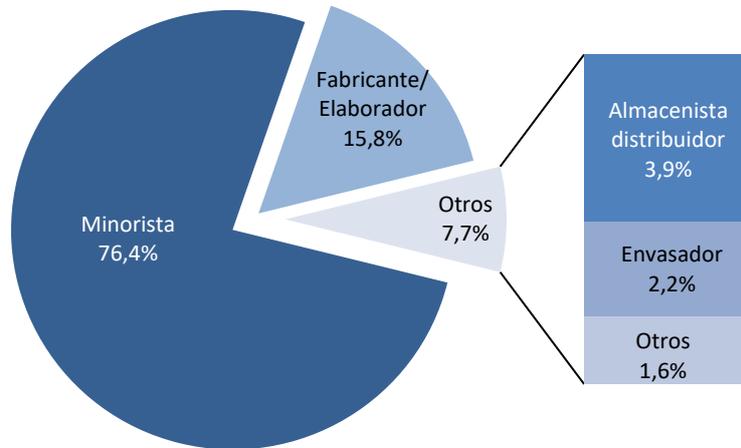
El mayor número de incumplimientos, como en años anteriores, se ha detectado en la fase de *Minorista*, con el 76,4% respecto al total. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone el 15,8% de incumplimientos.

Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2022

Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	3	1	1	0	0	5
Aguas de bebida envasadas	4	5	0	0	0	9
Alimentación especial y complementos alimenticios	4	0	7	23	0	34
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	7	0	2	1	0	10
Bebidas alcohólicas	141	0	8	1	0	150
Bebidas no alcohólicas	4	0	0	0	0	4
Carne y derivados	223	10	11	149	56	449
Cereales y derivados	87	3	1	206	0	297
Comidas preparadas y cocinas centrales	54	0	1	2.153	2	2.210
Condimentos y especias	1	0	0	0	0	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	8	6	1	1	0	16
Establecimientos polivalentes	1	14	99	639	8	761
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	0	0	0	0	3
Helados	4	0	0	5	0	9
Huevos y derivados	0	18	3	0	0	21
Leche y derivados	64	1	2	1	0	68
Materiales en contacto con alimentos	17	0	0	0	1	18
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	9	1	7	14	0	31
Vegetales y derivados	39	36	23	54	0	152
Total	673	95	166	3.247	67	4.248

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 2022



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 52,0%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores *Establecimientos polivalentes* (17,9%) y *Carne y derivados* (10,6%).

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 2022



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 2022 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 2022

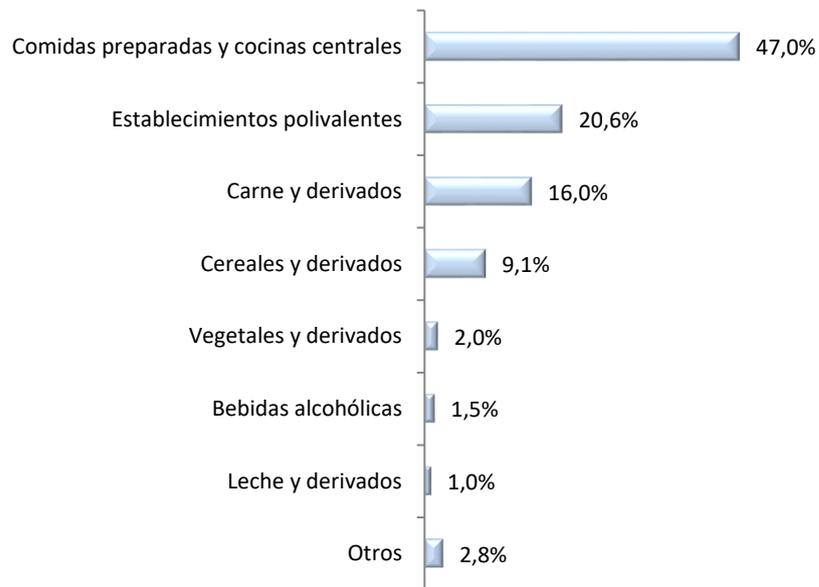
Sector	Nº de propuestas	Nº sanciones impuestas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	0
Aguas de bebida envasadas	0	0
Alimentación especial y complementos alimenticios	1	1
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	2	1
Bebidas alcohólicas	6	6
Bebidas no alcohólicas	0	0
Carne y derivados	67	63
Cereales y derivados	37	36
Comidas preparadas y cocinas centrales	213	185
Condimentos y especias	1	1
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	2	2
Establecimientos polivalentes	88	81
Establecimientos que irradian	0	0
Grasas comestibles, excepto mantequilla	0	0
Helados	1	1
Huevos y derivados	4	3
Leche y derivados	4	4
Materiales en contacto con alimentos	0	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	4	2
Vegetales y derivados	9	8
Total	440	394

Nota: Las propuestas de expediente sancionador son los iniciados en un año, y las sanciones impuestas son los finalizados ese año, por lo que no tienen por qué ser los mismos.

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

A lo largo del año 2022 se han impuesto 394 sanciones, correspondiendo principalmente a los sectores de *Comidas preparadas y cocinas centrales* (47,0%), seguido de los *Establecimientos polivalentes* (20,6%) y los de *Carne y derivados* (16,0%), sumando entre los tres el 83,5% 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 2022



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 2022	4
Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2022...	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 2022.....	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 2022.....	10
Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2022	12
Tabla 6.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según provincia de recogida. Año 2022.....	13
Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2022	13
Tabla 8.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2022	15
Tabla 9.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2022.....	17
Tabla 10.- Propuestas de expediente sancionador y sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2022.....	19

3.2.- Índice de gráficos

Gráfico 1.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2022.....	5
Gráfico 2.-Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2022.....	5
Gráfico 3.- Evolución temporal del número de establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Años 2005-2022.....	6
Gráfico 4.- Número medio de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo. Año 2022	7
Gráfico 5.-Evolución temporal del número de visitas de control en establecimientos alimentarios de Castilla y León. Años 2007-2022.....	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 2022	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 2022	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 2022.....	16
Gráfico 9.-Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2022	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 2022	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 2022	18
Gráfico 12.-Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2022.....	20