



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

Control oficial de productos alimenticios Castilla y León. Año 2011

Plan Estadístico de Castilla y León 2010 – 2013

(Decreto 87/2009, de 17 de diciembre, por el que se aprueba el Plan Estadístico de Castilla y León 2010-2013)

Operación estadística nº 11008

Índice

	<i>Página</i>
Presentación	3
1.- Distribución y control de los establecimientos alimentarios.....	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	7
1.2.3.- Muestreo de alimentos	9
1.2.3.1.- Programa de muestreo de alimentos.....	9
1.2.3.2.- Programa de investigación de residuos en productos de origen animal	10
1.2.3.3.- Programa de agentes zoonóticos en alimentos	11
1.2.3.4.- Programa de agentes zoonóticos en animales silvestres y matanza domiciliaria	11
2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios	13
2.1.- Incumplimientos	13
2.1.1.- Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios	13
2.1.2.- Por auditorías a los sistemas de autocontrol	15
2.2.- Expedientes y sanciones	16

Presentación

El *Control oficial de productos alimenticios* es una de las operaciones incluidas en el Plan Estadístico de Castilla y León 2010-2013 (aprobado mediante Decreto 87/2009, de 17 de diciembre), responsabilidad de la Consejería de Sanidad, fruto de la realización de controles en las industrias y establecimientos alimentarios de Castilla y León. El objetivo fundamental de esta operación estadística es obtener datos sobre el control oficial de alimentos de Castilla y León para su remisión a la Comisión Europea a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

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

El Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial de la Consejería de Sanidad es el responsable de la organización, coordinación, supervisión, seguimiento y evaluación de las diversas actividades llevadas a cabo por los Servicios Oficiales en las nueve provincias.

1.- Distribución y control de los establecimientos alimentarios

1.1.- Distribución por sectores y fases

Las diferentes industrias y establecimientos alimentarios se dividen en 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 2011.

Tabla 1.- Distribución de los establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2011

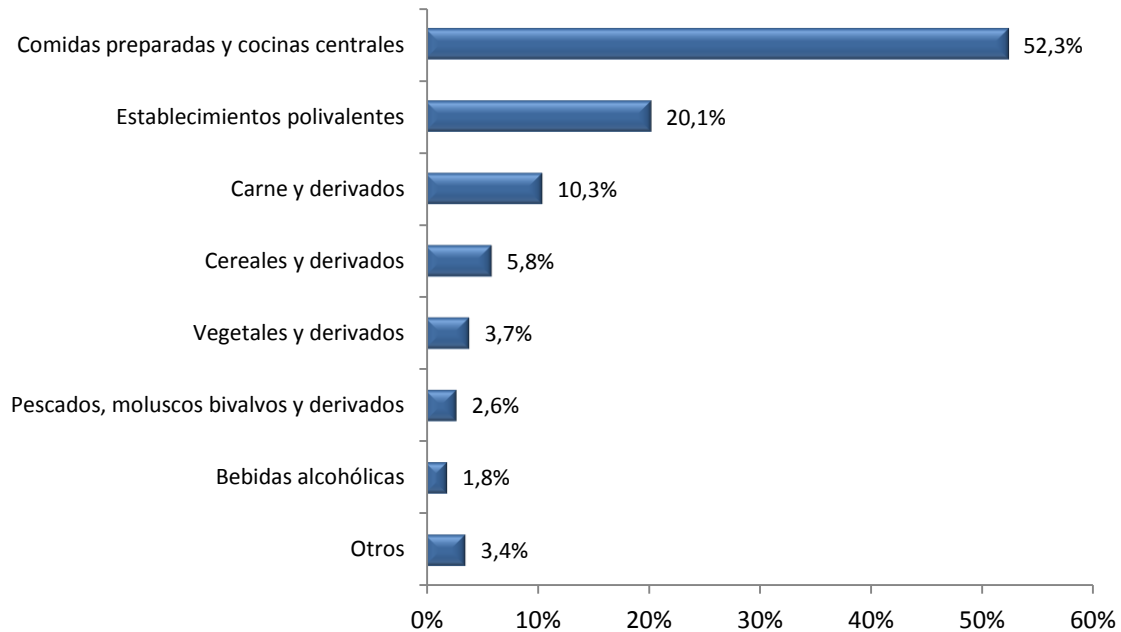
Sector/ Fase	Fabricante/ Elaborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Distribuidor sin depósito (D)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aditivos, aromas y coadyuvantes	13	14	21	1	0	0	49
Aguas de bebida envasadas	18	19	3	2	0	0	42
Alimentación especial y complementos alimenticios	23	6	12	1	362	0	404
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	42	12	2	3	6	0	65
Bebidas alcohólicas	738	44	37	15	5	0	839
Bebidas no alcohólicas	47	0	4	1	0	0	52
Carne y derivados	972	100	298	367	3.031	143	4.911
Cereales y derivados	1.489	16	27	12	1.196	0	2.740
Comidas preparadas y cocinas centrales	194	8	3	6	24.666	0	24.877
Condimentos y especias	14	9	7	1	1	0	32
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	122	80	5	5	36	0	248
Establecimientos polivalentes	0	16	920	76	8.559	0	9.571
Grasas comestibles, excepto mantequilla	23	4	2	1	0	0	30
Helados	33	0	4	0	62	0	99
Huevos y derivados	73	4	49	13	11	0	150
Leche y derivados	213	8	33	9	24	0	287
Materiales en contacto con alimentos	123	0	35	3	0	0	161
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	31	18	137	12	1.037	0	1.235
Vegetales y derivados	190	485	235	36	838	0	1.784
Total	4.358	843	1.834	564	39.834	143	47.576

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

Como se puede observar en esta tabla, la mayoría de los establecimientos de la Comunidad pertenece al sector de *Comidas preparadas y cocinas centrales*, suponiendo un 52,3% del total. Le siguen los establecimientos cuya actividad abarca a más de un sector, *Establecimientos polivalentes*, que suponen el 20,1% del total. También hay que mencionar, aunque mucho menos numerosos, los establecimientos de *Carne y derivados*, que suponen un 10,3% del total y los del sector de *Cereales y derivados*, con un 5,8%.

Estos cuatro sectores suman el 88,5% del total de establecimientos.

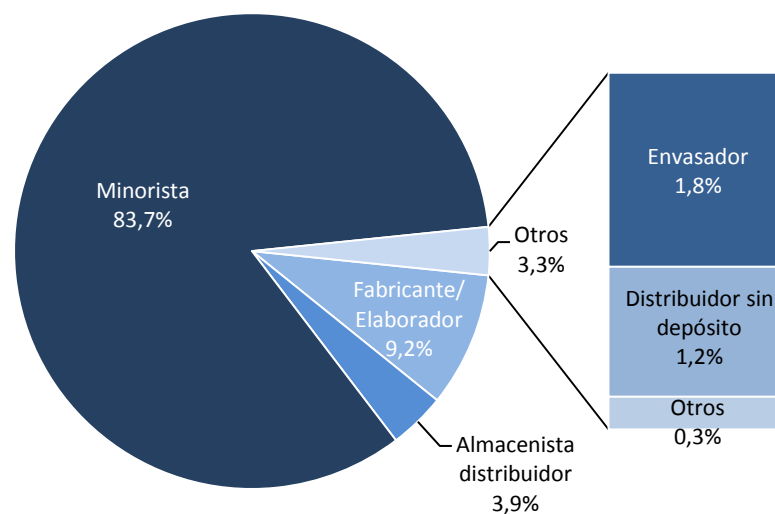
Gráfico 1.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2011



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

En el siguiente gráfico se aprecia que la fase de *Minorista* junto con la de *Fabricante/Elaborador* suma el 92,9% de los establecimientos de la Comunidad.

Gráfico 2.- Distribución porcentual de los establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2011



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 se dividen en:

- Visitas de control.
- Unidades de control.
- Muestreo de alimentos.

1.2.1.- Visitas de control

Cada vez que el inspector ejecuta una actuación de control en un establecimiento alimentario genera un documento en el que se plasman las actuaciones realizadas (Acta, Hoja de control o Acta de toma de muestra) y se computa como una **visita de control**.

Tabla 2.- Número de visitas de control en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León. Año 2011

	Nº visitas de control	% visitas de control	Nº visitas de control/ establecimiento
Almacenes y distribuidores	5.090	4,5%	2,1
Establecimientos minoristas	34.216	30,1%	2,3
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos cárnicos	10.167	8,9%	9,5
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos lácteos	2.170	1,9%	9,8
Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca	361	0,3%	7,4
Industrias elaboradoras y envasadoras de otros productos alimenticios	11.133	9,8%	2,9
Prestación de servicios ¹	50.714	44,5%	2,1
Total	113.851	100,0%	2,4

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

La mayor parte de las visitas de control se realizan en establecimientos dedicados a la *Prestación de servicios* y en *Establecimientos minoristas*, sumando entre los dos casi el 75% de las realizadas en la Comunidad. Durante 2011 se han realizado 113.851 visitas de control, con una media de 2,4 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 lácteos*, con una media de 9,8 visitas al año, seguidas de las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos cárnicos* (9,5 visitas) y las *Industrias elaboradoras y envasadoras de productos de la pesca*, que son visitadas más de 7 veces al año.

Por su parte, los *Almacenes y distribuidores*, los de *Prestación de servicios* y los *Establecimientos minoristas* son visitados, en media, algo más de 2 veces al año.

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 alguno 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 19.006 unidades de control.

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 2011

Sector/ Fase	Nº de unidades de control						Total
	F	E	A	D	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	7	10	12	2			31
Aguas de bebida envasadas	11	15	1				27
Alimentación especial y complementos alimenticios	3	2	2	1			8
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusión y sus derivados	20	8		1	8		37
Bebidas alcohólicas	555	23	22	2	3		605
Bebidas no alcohólicas	27		3				30
Carne y derivados	694	81	159	153	1.780	143	3.010
Cereales y derivados	1.145	5	15	3	450		1.618
Comidas preparadas y cocinas centrales	144	6	2	1	10.050		10.203
Condimentos y especias	8	6	7		1		22
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	78	51	1	1	4		135
Establecimiento polivalente		6	502	53	770		1.331
Grasas comestibles, excepto mantequilla	19	1	1	1			22
Helados	18		2		26		46
Huevos y derivados	61	4	26	9	5		105
Leche y derivados	172	8	14	5	4		203
Materiales en contacto con alimentos	39		6				45
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	29	8	71	7	605		720
Vegetales y derivados	141	314	136	13	204		808
Total	3.171	548	982	252	13.910	143	19.006

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

En la tabla anterior se observa que, por sector, el mayor número de unidades de control en el *Programa de control general de establecimientos alimentarios* se ha realizado en *Comidas preparadas y cocinas centrales*, con el 53,7% del total de la Comunidad. Además casi la totalidad en este sector han sido llevadas a cabo en la fase *Minorista*.

Agrupando la información por fase, el 73,2% de las unidades de control se han realizado en *Minorista* y el 16,7% en la fase *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos casi el 90% del total de la Comunidad.

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

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

Tabla 4.- Número de unidades de control en el Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2011

Sector/ Fase	Nº de unidades de control					Total
	F	E	A	M	O	
Aditivos, aromas y coadyuvantes	19	2	12			33
Aguas de bebida envasadas	23	2				25
Alimentación especial y complementos alimenticios						0
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	41	8		8		57
Bebidas alcohólicas	784	2	18	3		807
Bebidas no alcohólicas	36		4			40
Carne y derivados	1.571	172	278	1.780	294	4.095
Cereales y derivados	1.211	5	12	450		1.678
Comidas preparadas y cocinas centrales	309	10	2	5.521		5.842
Condimentos y especias	14	12	10	1		37
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	101	62	2	4		169
Establecimiento polivalente		2	374	770		1.146
Grasas comestibles, excepto mantequilla	25	4				29
Helados	46		1	26		73
Huevos y derivados	85	8	36	5		134
Leche y derivados	214	14	21	4		253
Materiales en contacto con alimentos	7		1			8
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	70	17	92	605		784
Vegetales y derivados	204	374	122	209		909
Total	4.760	694	985	9.386	294	16.119

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

Por sector, el mayor número de unidades de control en el *Programa de control de autocontroles en establecimientos alimentarios* se ha realizado en *Comidas preparadas y cocinas centrales* (36,2% respecto del total) y en *Carne y derivados*, con el 25,4%.

Al igual que ocurría con el anterior programa, el mayor número de unidades de control se ha llevado a cabo en las fases *Minorista* y *Fabricante/Elaborador*, sumando entre las dos casi el 90% de las realizadas en la Comunidad.

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, componentes nutricionales y migración de sustancias químicas desde los envases a los alimentos.

Esta toma de muestra es planificada desde el Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial atendiendo prioritariamente a criterios de riesgo. Para el año 2011 se programaron y analizaron en el marco de este programa 2.464 muestras, de las que 55 de ellas (el 2,2%) no fueron conformes a la legislación.

Tabla 5.- Número de muestras en establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2011

Sector	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Alimentación especial y complementos alimenticios	41	0
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusión y sus derivados	91	1
Bebidas alcohólicas	8	0
Bebidas no alcohólicas	31	0
Carne y derivados	617	27
Cereales y derivados	48	1
Comidas preparadas y cocinas centrales	372	0
Condimentos y especias	72	4
Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	5	0
Huevos y derivados	19	0
Leche y derivados	251	0
Materiales en contacto con alimentos	55	0
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	329	12
Vegetales y derivados	525	10
Total	2.464	55

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

Destacan las muestras analizadas en los sectores de '*Carnes y derivados*', que suman el 25,0% respecto el total, de '*Vegetales y derivados*', con el 21,3%, de '*Comidas preparadas y cocinas centrales*', con el 15,1%, de '*Pescados, moluscos bivalvos y derivados*', con el 13,4% y el de '*Leche y derivados*', con el 10,2%. Estos cinco sectores suman el 85,0% de las muestras analizadas.

En cuanto a las muestras con resultados no conformes, el mayor número se ha detectado en el sector de 'Carnes y derivados', con 27, lo que representa el 49,1% respecto del total de la Comunidad.

1.2.3.2.- Programa de investigación de residuos en productos de origen animal

El objetivo de este programa es garantizar que los productos de origen animal que se ponen en el mercado destinados al consumo humano no contengan residuos de medicamentos veterinarios o contaminantes medioambientales por encima de los límites legales, así como sustancias prohibidas. Para alcanzar este objetivo, se realiza la vigilancia de estas sustancias mediante un plan de muestreo y análisis establecido anualmente.

Las tomas de muestras se pueden llevar a cabo en el marco de dos subprogramas, un "Subprograma de muestreo aleatorio" en el que las muestras a tomar serán proporcionales al número de animales sacrificados y a las producciones del año precedente al de ejecución del Plan, y otro "Programa de sospechosos" llevado a cabo únicamente en aquellos productos procedentes de animales en los que se sospeche que han podido ser objeto de tratamientos ilegales, o de tratamientos que, si bien han utilizado sustancias autorizadas, no han respetado los tiempos de espera.

La distribución de las muestras entre estos dos subprogramas 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 2011

Provincia	Nº de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio		Nº de muestras del Programa de sospechosos	Total
	Programadas	Realizadas		
Ávila	365	367	71	438
Burgos	941	926	21	947
León	747	749		749
Palencia	223	231	15	246
Salamanca	1.520	1.543		1.543
Segovia	578	583		583
Soria	229	228		228
Valladolid	852	843	4	847
Zamora	624	626		626
Total	6.079	6.096	111	6.207

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

En Castilla y León se han tomado un total de 6.096 muestras dentro del *Subprograma de muestreo aleatorio* y 111 muestras en el *Programa de sospechosos*.

Por provincia de recogida, el mayor número de muestras realizadas en el *Subprograma de muestreo aleatorio* se han tomado en Salamanca, Burgos, Valladolid y León, con un 25,3%, 15,2%, 13,8% y 12,3% respectivamente del total de la Comunidad. Soria y Palencia han sido las provincias con menor número de muestras realizadas.

Con respecto a las muestras del *Programa de sospechosos*, solo se han tomado en 4 de las 9 provincias, y de entre ellas, el 64,0% son de Ávila.

Tabla 7.- Número de muestras del Subprograma de muestreo aleatorio y del Programa de sospechosos según producto. Año 2011

Producto	Muestras analizadas	Muestras no conformes
Productos acuicultura	59	0
Aves	696	1
Bovino	2.007	6
Caprino	9	0
Conejo	99	1
Equino	19	0
Ovino	1.002	16
Porcino	2.219	1
Miel	97	0
Total	6.207	25

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

Destaca las muestras analizadas en las especies *bovina*, *ovina* y *porcina*, que suman entre las tres el 84,2% del total.

El mayor número de muestras no conformes se ha producido en análisis realizados sobre ganado *ovino*, con 16 de un total de 25 en 2011.

1.2.3.3.- Programa de agentes zoonóticos en alimentos

En el marco de este programa se realiza un seguimiento y recolección de datos sobre la presencia de *zoonosis* (enfermedad que puede transmitirse de animales a seres humanos) y de *agentes zoonóticos* en los alimentos.

Teniendo en cuenta el riesgo y la existencia de legislación de referencia en la que se establecen límites de seguridad alimentaria, cobra especial relevancia en este programa la investigación de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*.

Concretamente se han analizado 1.151 muestras de *Salmonella*, dando resultado no conforme en 12 de ellas (el 1,0%) y 737 muestras de *Listeria monocytogenes*, resultando no conformes 35 (el 4,7%).

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

En los cerdos de matanzas domiciliarias y en los animales de caza silvestre para autoconsumo por parte del cazador, de especies sensibles a *trichinella* (principalmente jabalíes), se realiza un análisis para descartar la presencia del citado parásito. Estos análisis son realizados por los Servicios Veterinarios Oficiales o por veterinarios colaboradores.

Tabla 8.- Análisis realizados para detectar la presencia de triquinella. Año 2011

Animal	Servicios Oficiales	Veterinarios Colaboradores	Total	Resultados positivos
Cerdos domésticos	2.675	23.465	26.140	0
Jabalíes	683	5.956	6.639	5
Total	3.358	29.421	32.779	5

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

Como se observa en la tabla anterior, la mayoría de los análisis son realizados por veterinarios colaboradores, el 89,8%.

De los 32.779 análisis realizados a lo largo de 2011 para detectar la presencia de *triquinella*, el 79,7% han sido en cerdos domésticos y el resto en jabalíes.

Cabe destacar que solamente 5 muestras en jabalíes han tenido resultado positivo.

2.- Incumplimientos y sanciones de los establecimientos alimentarios

2.1.- Incumplimientos

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

Los incumplimientos los podemos clasificar dependiendo de si se detectan durante actividades de control general de los establecimientos o durante la realización de auditorías a los sistemas de autocontrol.

2.1.1.- Por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios

Estos incumplimientos se dividen, dependiendo al ámbito que afecten, en:

- **Estructurales:** son aquellos que afectan a la estructura física del establecimiento.
- **Operacionales:** son los determinados por la actividad del operador económico.
- **Ligados al producto:** son los relacionados con defectos en el etiquetado de los productos alimenticios.

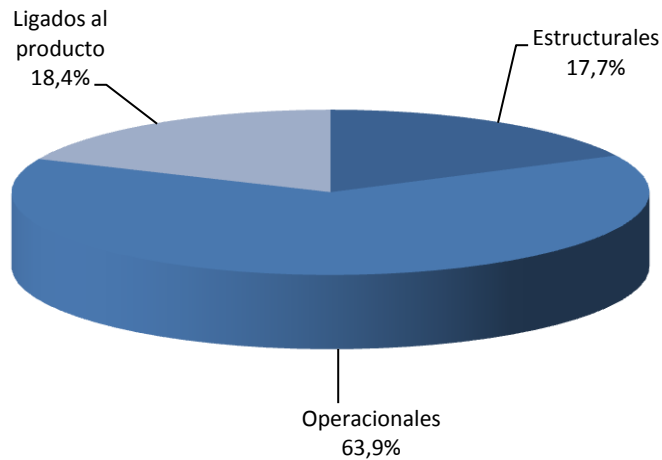
Tabla 9.- Incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y tipo de incumplimiento. Año 2011

Sector / Incumplimiento	Estructurales	Operacionales	Ligados al producto	Total
Aguas de bebida envasadas	1	3	1	5
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados			1	1
Bebidas alcohólicas	1	2	0	3
Bebidas no alcohólicas	0	0	1	1
Carne y derivados	13	49	37	99
Cereales y derivados	18	28	3	49
Comidas preparadas y cocinas centrales	58	247	48	353
Condimentos y especias	0	0	1	1
Establecimientos polivalentes	15	66	17	98
Leche y derivados	1	6	2	9
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	5	7	8	20
Vegetales y derivados	6	19	4	29
Total	118	427	123	668

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

Por tipo de incumplimiento, destacan los de ámbito *operacional*, con el 63,9% respecto del total. El resto de incumplimientos, los *estructurales* y los *ligados al producto* se distribuyen de forma similar, con el 17,7% y 18,4% respectivamente.

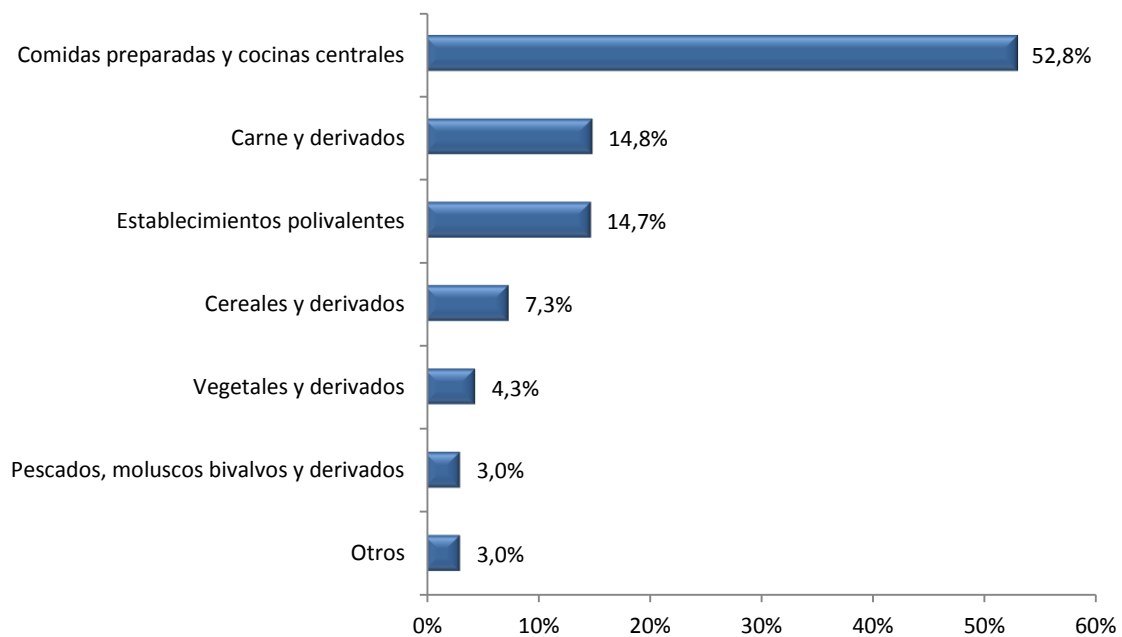
Gráfico 3.- Distribución porcentual de los incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por tipo de incumplimiento. Año 2011



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

Respecto a los sectores, el de *Comidas preparadas y cocinas centrales* supone más de la mitad del total de incumplimientos, con el 52,8%, siguiéndole el de *Carnes y derivados* y el de *Establecimientos polivalentes*, con un 14,8% y 14,7% respectivamente.

Gráfico 4.- Distribución porcentual del número de incumplimientos por actuaciones de control general de establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2011



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

2.1.2.- Por auditorías a los sistemas de autocontrol

En este apartado se contempla sólo los incumplimientos detectados en las auditorías que se han llevado a cabo sobre los planes de autocontrol, que de acuerdo con la legislación tienen que tener implantados los establecimientos alimentarios.

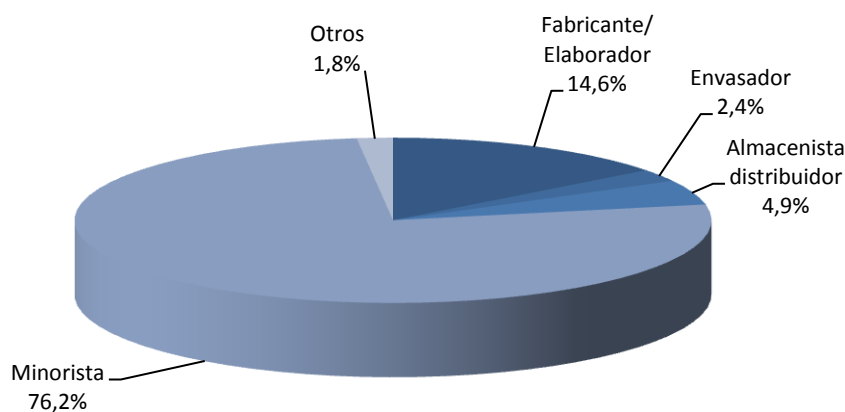
Tabla 10.- Incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector y fase. Año 2011

Sector/ Fase	Fabricante/E laborador (F)	Envasador (E)	Almacenista distribuidor (A)	Minorista (M)	Otros (O)	Total
Aguas de bebida envasadas	1	1				2
Bebidas alcohólicas	3					3
Carne y derivados	6		3	10	3	22
Cereales y derivados	11		1	5		17
Comidas preparadas y cocinas centrales	2			91		93
Condimentos y especias		1				1
Establecimientos polivalentes				14		14
Grasas comestibles, excepto mantequilla		1				1
Leche y derivados	1		0	0	0	1
Pescados, moluscos bivalvos y derivados			1			1
Vegetales y derivados		1	3	5	0	9
Total	24	4	8	125	3	164

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

El mayor número de incumplimientos se han detectado en la fase de *Minorista*, con el 76,2% del total de incumplimientos. La fase de *Fabricante/Elaborador* supone algo menos del 15%.

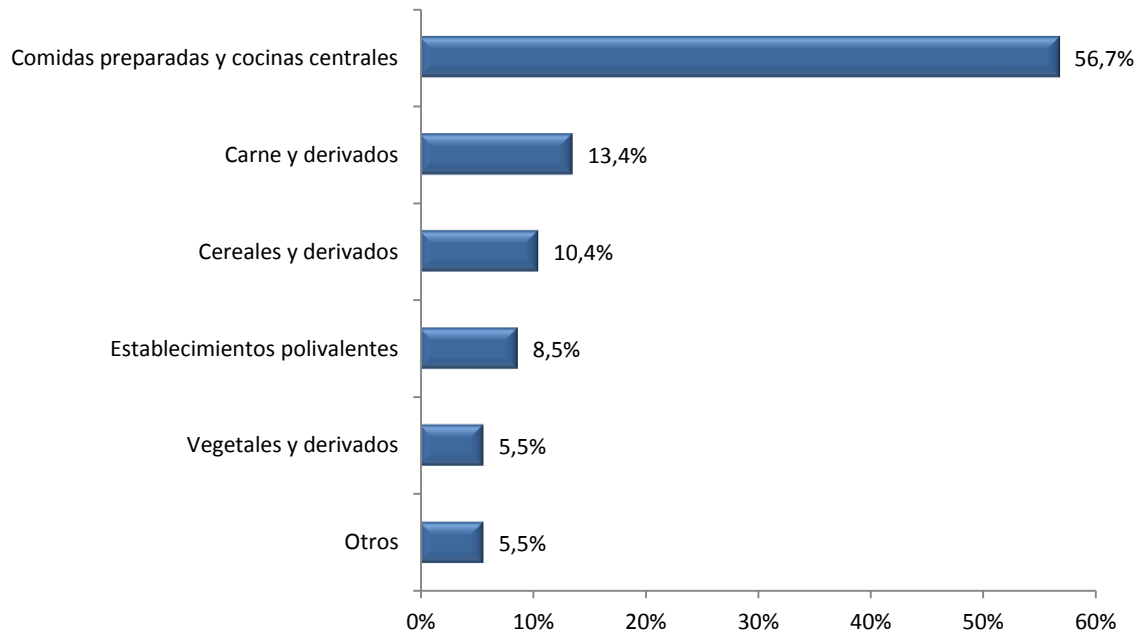
Gráfico 5.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por fase. Año 2011



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

Con respecto a los incumplimientos que se producen por sector, destacan el de *Comidas preparadas y cocinas centrales*, con el 56,7%. Con menor número de incumplimientos le siguen los sectores de *Carne y derivados* (13,4%) y el de *Cereales y derivados* (10,4%).

Gráfico 6.- Distribución porcentual de los incumplimientos por auditorías a los sistemas de autocontrol implantados en establecimientos alimentarios de Castilla y León, por sector. Año 2011



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

2.2.- Expedientes y sanciones

Cuando los Servicios Oficiales detectan un riesgo inmediato para la salud pública se puede adoptar alguna de las medidas de política sanitaria siguientes:

- Inmovilización cautelar.
- Limitación del uso de los equipos o locales, del ritmo de producción o suspensión momentánea de la producción.
- Suspensión temporal de la actividad alimentaria.
- Revocación de la autorización sanitaria de funcionamiento.

Además, se pueden imponer sanciones económicas a los operadores que incumplan con sus obligaciones. El número de sanciones impuestas durante el año 2011 se resumen en la siguiente tabla:

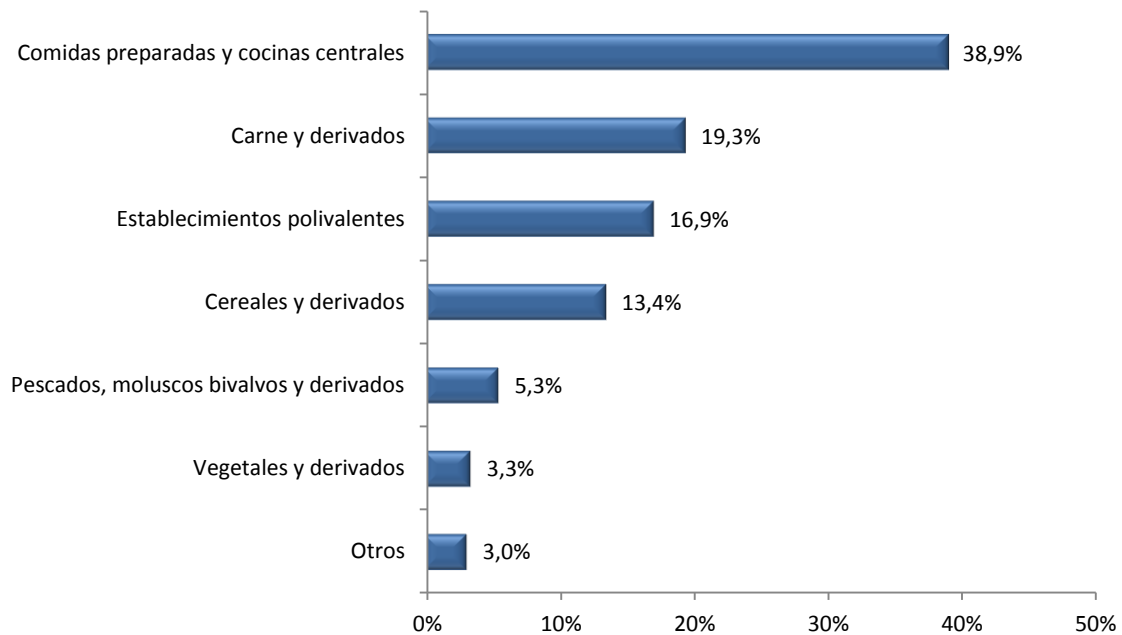
Tabla 11.- Sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2011

Sector	Nº de sanciones
Aguas de bebida envasadas	1
Bebidas alcohólicas	7
Carne y derivados	65
Comidas preparadas y cocinas centrales	131
Establecimientos polivalentes	57
Cereales y derivados	45
Leche y derivados	1
Materiales en contacto con alimentos	1
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	18
Vegetales y derivados	11
Total	337

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

En cuanto al número de sanciones por sector, el 38,9% correspondieron al de *Comidas preparadas y cocinas centrales* seguido del de *Carne y derivados* (19,3%), *Establecimientos polivalentes* (16,9%) y *Cereales y derivados* (13,4%).

Gráfico 7.- Distribución porcentual del número de sanciones impuestas a establecimientos de productos alimenticios de Castilla y León, por sector. Año 2011



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