



INFORME ANUAL
2015

Plan **C**oordinado de **C**ontrol
de la **C**adena **A**limentaria del
Principado de **A**sturias



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

SIGLAS Y ABREVIATURAS

AECOSAN	Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
AGE	Administración General del Estado
APPCC	Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
BOE	Boletín Oficial del Estado
BTSF	Better Training for Safer Food
CCAA	Comunidades Autónomas
CE	Comunidad Europea
CEE	Comunidad Económica Europea
DOP	Denominación de Origen Protegida
ENAC	Entidad Nacional de Acreditación
ETG	Especialidad Tradicional Garantizada
IGP	Indicación Geográfica Protegida
IT	Instrucción Técnica
LSP	Laboratorio de Salud Pública
MAPAMA	Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
MMO	Muestra Mínima Obligatoria
OMG	Organismos Modificados Genéticamente
PC	Programa de Control
PCO	Programa de Control Oficial
PCOCOCAPA	Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias
PN	Procedimiento Normalizado
PNCOCA	Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria
PNIR	Plan Nacional de Investigación de Residuos
REGEPA	Registro General de la Producción Agrícola
RGSEAA	Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
SANDACH	Subproductos Animales no Destinados al Consumo Humano
SERIDA	Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario
SRAYA	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios
UE	Unión Europea
UTA	Unidad Territorial de Área

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INTRODUCCIÓN	2
2	PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL	3
2.1	Sectores implicados en el control oficial de la producción primaria	3
2.1.1	Sector ganadero implicado en los controles oficiales de animales	4
2.1.2	Sector de producción de piensos implicado en los controles de alimentación animal	5
2.1.3	Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal	5
2.1.4	Sector productivo de la agricultura ecológica	5
2.1.5	Sector de productos agrícolas y alimenticios de calidad diferenciada	6
2.1.6	Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria	6
2.1.7	Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva y acuicultura	7
2.2	Sectores implicados en el control oficial de establecimientos alimentarios	7
2.3	Control oficial sobre las exportaciones a países terceros	11
2.3.1	Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales	12
2.3.2	Consejería de Sanidad (Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo)	13
3	INFORME ANUAL DE RESULTADOS	14
3.1	PARTE A: Aspectos generales	14
3.1.1	Cambios en las estructuras orgánicas y en los órganos de coordinación	14
3.1.2	Recursos Humanos (RRHH)	16
3.1.3	Aplicaciones informáticas y bases de datos	19
3.1.4	Novedades en recursos laborales del control oficial	19
3.1.5	Cambios en la delegación de competencias	20
3.1.6	Formación del personal de control oficial	21
3.1.7	Nuevos procedimientos de control oficial	23
3.1.8	Novedades legislativas	25
3.2	PARTE B. Programas del Control Oficial	26
3.2.1	SECCIÓN II- Programas de control oficial en agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria	26
3.2.2	SECCIÓN III- Programas de control oficial en establecimientos alimentarios	48
3.3	PARTE C. Verificación del Control Oficial y Auditorías del Control Oficial	67
3.3.1	En el ámbito de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales	68
3.3.2	En el ámbito de la Consejería de Sanidad	75
4	CONCLUSIONES	77
4.1.1	SECCIÓN II- Programas de control oficial en agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria	77
4.1.2	SECCIÓN III- Programas de control oficial en establecimientos alimentarios	81
5	PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN	81

1 INTRODUCCIÓN

El **Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias 2015** (en adelante, el Plan) se desarrolló como estrategia global para dar cumplimiento a las exigencias legislativas en materia de calidad y seguridad alimentaria y a las especiales necesidades de coordinación y control en el Principado de Asturias.

En él participaron todos los organismos, agentes y entidades que intervienen directa o indirectamente en la seguridad y/o en la calidad de los alimentos y piensos en el Principado de Asturias:

- Consejería de Sanidad.
- Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos (ahora de Desarrollo Rural y Recursos Naturales).

En su elaboración se tuvieron en cuenta las directrices generales establecidas a nivel europeo y las contempladas en el “Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España 2011-2015”.

En su Capítulo VII se contemplaba que debía ser evaluado mediante la realización de un informe en el que se reflejaran los indicadores y resultados de los controles oficiales establecidos y que este informe sería accesible para el público en general y para otras autoridades competentes.

Adicionalmente, se realizan informes anuales de evaluación de cada uno de los programas específicos descritos en sus anexos y se envían los datos correspondientes a los resultados de las distintas actividades de control a la Administración General del Estado para su remisión a la Comisión Europea.

Por otro lado, el propio Plan contempla que debe ser revisado cuando proceda, y especialmente, a la vista de los resultados de los informes de evaluación, cambios normativos y cambios en el Plan Nacional, proponiendo los cambios que se consideren oportunos para la mejora continua del sistema.

Procede, por tanto, la publicación del presente informe de resultados y proponer la elaboración de un nuevo Plan Coordinado para el siguiente ciclo de planificación que contemple los cambios introducidos en el Plan Nacional y las mejoras derivadas del análisis de los resultados obtenidos en el presente informe.

Los objetivos básicos del informe son identificar las tendencias mediante el análisis de los resultados obtenidos, valorar el grado de cumplimiento de los programas y de la legislación alimentaria por parte de los operadores económicos, describir las medidas adoptadas ante incumplimientos y formular las observaciones y propuestas de mejora que se consideren necesarias.

2 PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL

Los resultados de los programas de control oficial que se presentan en este informe se enmarcan dentro de la situación concreta de cada uno de los diferentes sectores productivos a los que va dirigido el Plan.

A lo largo de este capítulo se analiza la situación que durante el año 2015 han presentado los distintos sectores destinatarios de estos controles, afectados por los requisitos del *Reglamento (CE) nº 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales* y del *Reglamento (CE) nº 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano*.

2.1 Sectores implicados en el control oficial de la producción primaria

La legislación comunitaria introduce legislación horizontal en la cadena alimentaria “*de la granja a la mesa*” y extiende requisitos básicos de higiene alimentaria para *el sector de la producción primaria, entendiendo ésta como la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio, abarcando también la caza y la pesca así como la recolección de productos silvestres*.

Con los controles en el sector ganadero se cumple con la necesidad legal de supervisar el cumplimiento de las normas de higiene y otras la **producción primaria ganadera**, con el objetivo último de incrementar el nivel de seguridad alimentaria y con ello la confianza del consumidor. Considerando las peculiaridades propias de cada sector ganadero o tipo de producción, los controles sobre el sector primario se presentan bajo un enfoque general para todos ellos, basado en el riesgo potencial que una actividad ganadera determinada tiene sobre la seguridad alimentaria, sin olvidar que el productor es el primer responsable de la seguridad de sus producciones.

Por otro lado la **producción primaria agrícola** también debe ser objeto de controles a fin de garantizar la seguridad alimentaria de estas producciones, por lo que durante el 2015 se ha estado trabajando en la depuración de datos de explotaciones agrícolas para poner en marcha el recientemente creado Registro General de la Producción Agrícola (REGEPA).

En los últimos años el sector agrícola ha experimentado cambios importantes en cuanto al aumento de la superficie ocupada, como son en el caso de los frutales el aumento de la superficie de kiwi, así como en el caso de las arbustivas las plantaciones de pequeños frutos, como arándanos, frambuesas y moras; también las plantaciones de manzano de sidra siguen tendencia ascendente. En el campo de la horticultura, el cultivo de judía bajo marchamo de denominación tiene una amplia tradición y ocupa un lugar importante dentro de las producciones agrícolas.

Los cultivos de huerta, bajo plástico o al aire libre, tienen una gran importancia en el centro de la Comunidad Autónoma, al ser mayores las necesidades de abastecimiento por concentrarse los principales núcleos de población. Las plantaciones de lechuga, tomate y judía verde ocupan la mayor concentración en esas zonas.

Se constata por todo ello un aumento de las producciones agrícolas, que hacen necesario establecer controles tomando como base el REGEPA y sus criterios de riesgo.

2.1.1 Sector ganadero implicado en los controles oficiales de animales

En el control del sector primario ganadero quedan incluidos todos los aspectos de higiene, gestión de la sanidad animal, gestión de subproductos, gestión del uso de medicamentos veterinarios, gestión documental de registros, identificación y bienestar animal, etc.

Entran en el ámbito de este control aquellas explotaciones con animales de producción cárnica, así como el transporte de los mismos a un mercado o matadero o el transporte de animales entre las explotaciones; las explotaciones de producción láctea excluyendo el transporte de la leche; explotaciones de producción de huevos; explotaciones de producción de miel incluyendo la recogida de la miel, su centrifugación y envasado o embalaje en las instalaciones del apicultor; explotaciones de producción de caracoles con su transporte a establecimientos y/o envasado y acondicionamiento de los mismos en las instalaciones del productor y las explotaciones de caza silvestre.

Tabla 2.1.1.1. Explotaciones ganaderas y censos

Especie	Nº explotaciones	Censo (Nº animales)	Animales / explotación
BOVINO	16565 ¹	410883	24,8
OVINO	3869	48716	12,6
CAPRINO	1316	32434	24,6
EQUINO	8877	36613	4,1
PORCINO	1616	7424	4,6

¹ Orientación productiva: Carne (13971), Leche (2100), Mixta (494)

Tabla 2.1.1.2. Censos de bovino según raza, sexo, aptitud

Razas		Sexo		Aptitud	
FRISONA	119978	HEMBRAS REPRODUCTORAS	210880	LECHE	117697
ASTURIANA VALLES	196672	HEMBRAS NO REPRODUCTORAS	139889		
ASTURIANA MONTAÑA	25164	MACHOS	60114	CARNE	293186
PARDA ALPINA	2334				
CRUCES Y OTRAS	66735				

Tabla 2.1.1.3. Otras especies

Especie	Nº explotaciones
AVES ¹	63
CARACOLES	6
APÍCOLAS ²	1575
CUNÍCOLAS ³	8

¹ De producción y operadores comerciales; de las que 17 son de gallinas ponedoras

² De las que 1428 son de producción y 147 corresponden a orientación mixta, polinización, etc.

³ Producción cárnica

2.1.2 Sector de producción de piensos implicado en los controles de alimentación animal

Tabla 2.1.2. N° de establecimientos registrados en el sector de alimentación animal

Tipo de establecimiento	Número de establecimientos registrados
Fabricantes de premezclas	1
Fabricantes de piensos compuestos	36
Fabricantes de piensos medicamentosos	3
Fabricantes de piensos compuestos sin aditivos o premezclas	15
Intermediarios	173
Transportistas de productos destinados a alimentación animal	98
Industrias agroalimentarias que destinan productos a alimentación animal	6
Otros productores de materias primas destinadas a alimentación animal	3
TOTAL	335

2.1.3 Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal

Los controles oficiales en materia de Sanidad Vegetal vienen contemplados en la Directiva 2000/29/CE del Consejo, por ello el Reglamento (CE) n° 882/2004 señala que no deben incluirse dichos controles oficiales como tales, aunque recoge algunos aspectos que sí deben aplicarse a este sector, en consecuencia, se modificó la Directiva 2000/29/CE incluyendo un artículo 27 donde se establece la aplicación de aquellos aspectos relativos a los planes de control que deben de tenerse en cuenta, dando así cumplimiento a los artículos del 41 al 46 del Reglamento (CE) n° 882/2004

El objetivo estratégico de la Sanidad Vegetal es proteger los vegetales y productos vegetales de los daños ocasionados por las plagas, y asegurar la sostenibilidad de la actividad agraria y de la producción de alimentos, siendo por ello el sector implicado el formado por los proveedores de material vegetal inscritos en el Registro de Proveedores de Material Vegetal del Principado de Asturias, y dentro de ellos aquellos que están sujetos a la *Directiva 2000/29/CE del Consejo, de 8 de mayo de 2000, relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad.*

El universo o censo de los proveedores de material vegetal sujetos a las actuaciones enmarcadas dentro del Reglamento (CE) n° 882/2004, es de 330 proveedores.

2.1.4 Sector productivo de la agricultura ecológica

Tabla 2.1.4. N° de operadores/productores de agricultura ecológica registrados

Producción ecológica	N° de operadores
Productores Agrarios	403
Transformadores	55
Otros operadores	23
TOTAL	481

2.1.5 Sector de productos agrícolas y alimenticios de calidad diferenciada

En el ámbito de este control se incluyen todos los establecimientos inscritos en registros de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Identificaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) de productos agrícolas y alimenticios, y para los que se exige requisitos.

Tabla 2.1.5. N° de operadores de calidad diferenciada

Figura de calidad	Productores primarios	Comercializadores	Total operadores
DOP "Afuega'l Pitu"	4	8	12
DOP "Cabrales"	37	30	67
DOP "Gamoneu" o "Gamonedo"	18	20	38
DOP "Queso Casín"	2	4	6
DOP "Sidra de Asturias"	160	23	183
ETG "Jamón Serrano".	0	1	1
IGP "Chosco de Tineo"	0	6	6
IGP "Faba Asturiana"	131	26	157
IGP "Temera Asturiana".	1853	64	1917
TOTAL	2205	182	2387

2.1.6 Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria

En el ámbito de este control se incluyen los establecimientos de manipulación, clasificación, fabricación, plantas de envasado, almacenes mayoristas y de distribución. Para la elaboración del informe anual se organizan estos establecimientos alimentarios por materias (productos). En el año 2015 el universo de control contaba con 658 establecimientos.

Tabla 2.1.6. N° de establecimientos alimentarios por productos

PRODUCTOS		ESTABLECIMIENTOS
Derivados cárnicos	Jamones, paletas, caña de lomo ibérico	119
	Otros	
Derivados de la pesca	Productos de la pesca transformados	50
Huevos y derivados	Huevos	19
	Ovoproduitos	
Leche y derivados	Leches	152
	Quesos	
	Otros	
Grasa comestibles	Materias grasas para untar	12
Cereales	Arroz	4
	Otros	
Leguminosas	Legumbres secas	51
	Otras	
Harinas y derivados	Harinas, sémolas de trigo y otros productos de su molienda	8
Vegetales y derivados	Vegetales y derivados procesados	9
Derivados de frutas	Zumos y néctares	12
Edulcorantes naturales y derivados	Azúcares y derivados	50
	Miel	
	Turrón y mazapán	
	Caramelos, chicles, confites y golosinas	

PRODUCTOS		ESTABLECIMIENTOS
Condimentos y especias	Vinagres	11
	Salsas de mesa	
	Sal y salmueras	
	Condimentos y especias	
Alimentos estimulantes y derivados	Productos del cacao y derivados	16
	Café	
	Otros estimulantes	
Conservas animales y vegetales, platos preparados	Conservas de origen animal	96
	Conservas de origen vegetal	
	Conservas de aceitunas de mesa	
	Platos preparados, precocinados y congelados	
	Confituras, jaleas, marmaladas de frutas, crema de castañas y mermeladas	
Aguas de bebida envasadas	Aguas de bebidas envasadas	4
Bebidas no alcohólicas	Bebidas refrescantes y horchatas	7
Bebidas alcohólicas	Vino	170
	Vino con alguna protección de calidad	
	Mostos	
	Cervezas	
	Sidras	
	Bebidas espirituosas	
	Otras	
TOTAL		790 ¹

2.1.7 Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva y acuicultura

2.1.7.1 Pesca Extractiva

La Dirección General de Pesca Marítima es la responsable de los controles de la higiene de la producción primaria en el ámbito de la pesca extractiva y la acuicultura, en este sentido los objetos de control en la pesca extractiva serían:

- ✗ **Marisqueo** – 3 zonas de producción de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos
- ✗ **Embarcaciones de pesca** – 259 embarcaciones. Se incluirían controles de transporte antes de primera venta y de desembarco.

2.1.7.2 Acuicultura

La acuicultura marina en el Principado de Asturias mantiene como susceptibles de inspección en este momento dos explotaciones de ostras en la ría del Eo.

2.2 Sectores implicados en el control oficial de establecimientos alimentarios

En este apartado se incluyen los establecimientos alimentarios que desarrollan sus actividades en fases posteriores a la producción primaria y que son controladas por la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo.

Para la elaboración del informe anual se organizan los establecimientos alimentarios en fases y sectores. A final de 2015 el censo total de establecimientos alimentarios registrados es de 10102, lo que supone un incremento del 5,79% con respecto al año anterior (9549).

¹ El número es mayor al total de establecimientos puesto que en algunos se manipula más de un tipo de producto

Respecto a las **fases** de la cadena alimentaria, los establecimientos alimentarios han sido clasificados de la siguiente manera:

- Fabricante/ Elaborador (F): se incluyen los establecimientos que fabrican, preparan o transforman alimentos destinados al consumo humano, excepto los establecimientos dedicados al comercio al por menor.
- Envasador (E): se incluyen todos los establecimientos dedicados a envasar alimentos.
- Almacenista distribuidor (A): se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.
- Distribuidor sin depósito (D): se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales y que no tienen instalaciones ni medios de transporte.
- Minorista (M): se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante.
- Otros (O): se incluyen los mataderos, lonjas pesqueras, mercados mayoristas (entendiéndose como los establecimientos que ponen a su disposición sus instalaciones para que otros establecimientos realicen la venta al por mayor de productos alimenticios, son los denominados Mercas), centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre.

Es importante destacar que, en el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contabiliza una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador>Almacenista distribuidor> Minorista. Esto no es aplicable para la fase “otros” que son en todo caso contabilizados.

Por lo que respecta a los **sectores** de la cadena alimentaria, para la realización de este informe anual se han clasificado los establecimientos en 19 sectores en función de la categoría de alimentos a la que se dedica su actividad. No se incluye el sector 20 (establecimientos que irradian), al no existir ningún establecimiento con esa actividad en el Principado de Asturias. En este sentido, se ha considerado que si un establecimiento se encuentra autorizado en varios sectores, se contabiliza en todos ellos. Por lo tanto el número total de establecimientos que figura en la **tabla 2.2.1**, es superior al número real de establecimientos, pero si refleja el número de establecimientos que se dedican a cada sector.

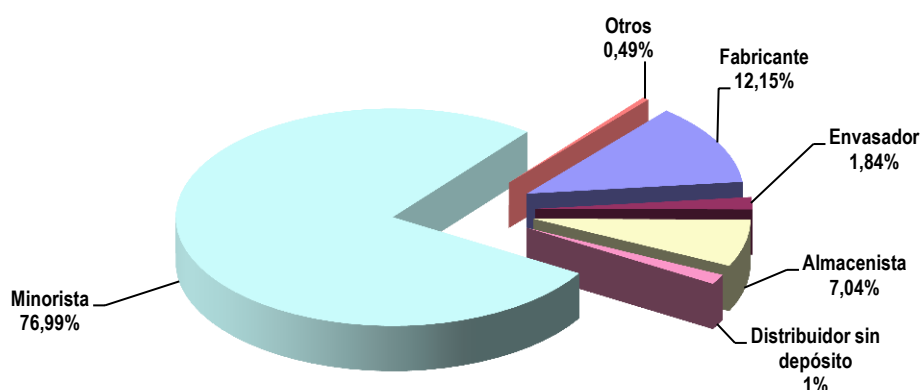
Esta tabla muestra los establecimientos alimentarios clasificados, en función de la fase y del sector de la cadena alimentaria a la que pertenecen, y que son objeto de controles oficiales.

Tabla 2.2. Establecimientos alimentarios (F: fabricante; E: envasador; A: almacenista; D: distribuidor sin depósito; M: minoristas)

SECTOR / FASE	ESTABLECIMIENTOS						TOTAL
	F	E	A	D	M	Otros	
1.Carne y derivados	142	14	17	28	671	18	890
2.Pescados, moluscos bivalvos y derivados	53	28	21	38	191	16	347
3.Huevos y derivados	2	12	11	5	0	0	30
4.Lече y derivados	132	8	6	2	0	0	148
5.Grasas comestibles, excepto mantequilla	1	2	0	0	0	0	3
6.Cereales y derivados	504	1	8	3	349	0	865
7.Vegetales y derivados	34	50	29	16	162	15	306
8.Edulcorantes naturales, miel y derivados	41	7	1	3	0	0	52
9.Condimentos y especias	5	3	1	1	0	0	10
10.Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	15	1	0	1	0	0	17
11.Comidas preparadas y cocinas centrales	117	0	2	4	4659	0	4782
12.Alimentación especial y complementos alimenticios	5	1	12	2	116	0	136
13.Aguas de bebida envasadas y hielo	12	4	1	1	0	0	18
14. Helados	14	0	2	0	34	0	50
15.Bebidas no alcohólicas	7	0	1	0	0	0	8
16.Bebidas alcohólicas	115	29	10	6	0	0	160
17.Aditivos, aromas y coadyuvantes	5	3	10	0	0	0	18
18.Materiales en contacto con alimentos	23	0	1	0	0	0	24
19. Establecimientos polivalentes	0	23	578	41	1.596	0	2238
TOTAL	1227	186	711	151	7778	49	10102
Porcentaje	12,15%	1,84%	7,04%	1,49%	76,99%	0,49%	100,00%

En el gráfico que se muestra a continuación se resalta la distribución de los establecimientos en función de la fase de la cadena alimentaria.

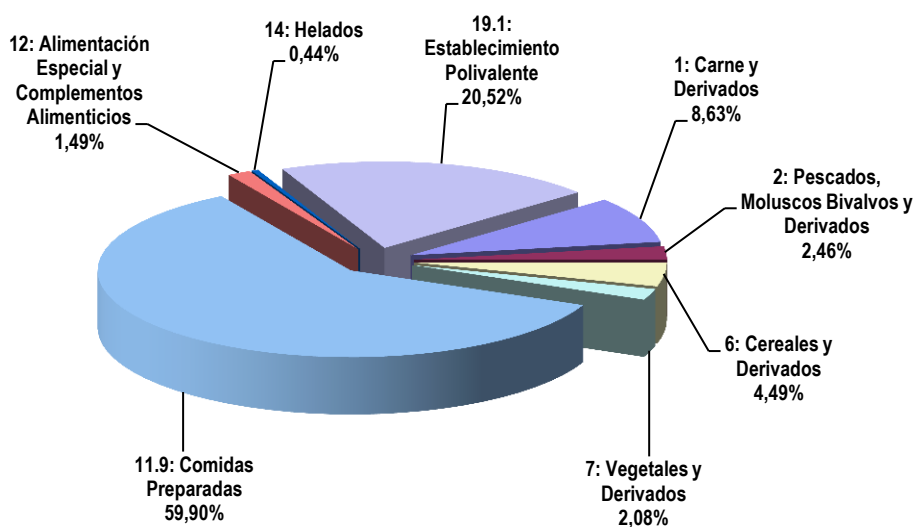
Gráfico 2.2.1. Distribución de establecimientos por fases de la cadena alimentaria



Como se puede observar, casi el **76,99%** de los establecimientos alimentarios corresponde al comercio minorista, un 0,61% inferior al año anterior. En el restante 23,01%, la fase más representada es la de fabricante (con un 12,15% respecto al total). Los datos pormenorizados se encuentran en el anexo de la parte B sección **B.2. Programas de control oficial de los establecimientos alimentarios.**

Debido a que la fase minorista tiene una especial relevancia por su elevado número de establecimientos, en el **gráfico 2.2.2.**, se representa la distribución de los establecimientos exclusivamente minoristas clasificados por sector de la cadena alimentaria.

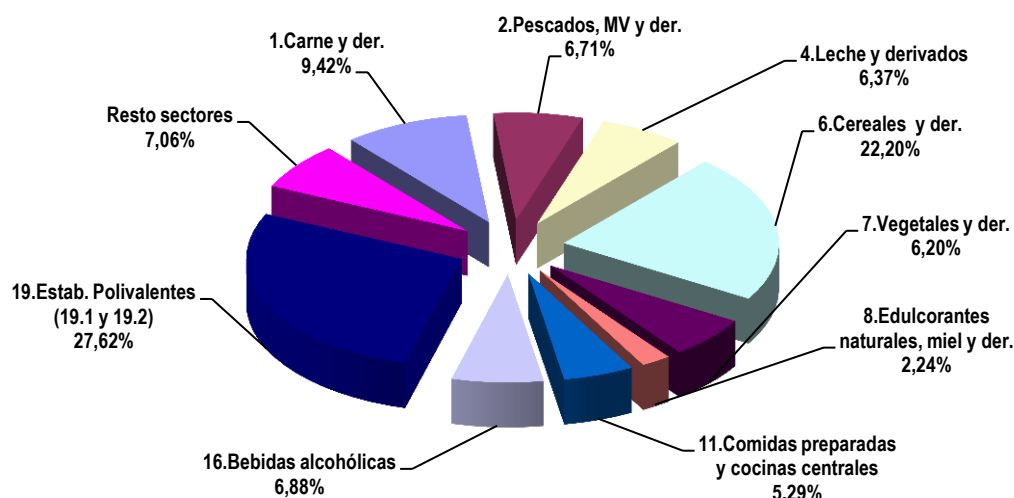
Gráfico 2.2.2. Establecimientos minoristas divididos por sectores (%)



En este gráfico se aprecia que de los 7778 establecimientos minoristas, un 59,9% corresponden al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (4659), entre los que se encuentran los restaurantes, cafés, bares, etc. así como establecimientos con finalidad social como colegios y residencias. El segundo sector en relevancia dentro de la fase minorista es el sector de establecimientos polivalentes (pequeños comercios, supermercados, hipermercados, etc.) con el 20,52% (1596 establecimientos), lo que se corresponde con los datos correspondientes al total nacional.

Por lo que respecta al resto de las fases de la cadena alimentaria (F, E, A, D y O), en el **gráfico 2.2.3.** se muestra la distribución de los establecimientos por sectores de la cadena alimentaria de forma agrupada para todas las fases, excepto la de minorista. Todas aquellos sectores con una representación menor al 2% se han agrupado bajo la denominación “Resto sectores”.

Gráfico 2.2.3. Establecimientos por sectores más representativos (excepto fase minorista)



Prestando atención al gráfico, se observa que entre 3 sectores se agrupan el 59,25% de los establecimientos alimentarios, correspondientes a establecimientos polivalentes, de cereales y derivados y de carne y derivados (con el 27,62%, 22,20%, y 9,42% respectivamente). También estos datos se repiten a nivel nacional, según el informe correspondiente del PNCOCA 2015.

Analizando los datos fase por fase, se destaca lo siguiente:

- En el caso de los establecimientos **fabricantes**, el 41,08% de ellos pertenece a los sectores de cereales y derivados, seguido de carne y derivados (11,57%) y leche y derivados (10,76%)
- Para los **envasadores**, el 26,88% corresponde a vegetales y derivados, seguido de bebidas alcohólicas (15,59%) y del de pescado, moluscos bivalvos y derivados (15,05%)
- En la fase de **almacenista**, la mayor relevancia corresponde al sector de establecimientos polivalentes con un 81,28%, seguido de lejos por el de los vegetales y derivados (4,08%)
- En el control de los **distribuidores sin depósito** destaca el sector de los establecimientos polivalentes con un 27,15%, seguido de pescados, moluscos bivalvos y derivados (25,17%) y de carne y derivados (18,54%)
- Respecto a la fase **otros**, cabe destacar el sector carnes que representa el 36,73% de toda la fase (mataderos), seguido del de pescado, moluscos bivalvos y derivados, correspondiente a las lonjas de pescado (32,65%) y del de vegetales y derivados, correspondiente a Mercasturias (30,61%)

2.3 Control oficial sobre las exportaciones a países terceros

En relación con el control oficial sobre las exportaciones e importaciones, es necesario señalar que son competencia exclusiva de las Autoridades de la Administración General del Estado (AGE), competencia no transferida a las Comunidades Autónomas (CCAA), por lo que las autorizaciones definitivas para la entrada o salida de mercancías corresponde a los Servicios Oficiales de los ministerios correspondientes.

Además, este comercio exterior está sujeto a “negociaciones” bilaterales entre países (no entre la Unión Europea y el país tercero) que derivan en acuerdos puntuales en lo que respecta a las condiciones sanitarias que deben cumplirse para realizar la exportación a un país concreto.

Por su parte, los Servicios Oficiales de las CCAA son responsables del control sanitario y de bienestar de los animales de producción y de los alimentos que se pretenden comercializar, sin olvidar su faceta de “asesores” de explotaciones y empresas interesadas en ampliar sus expectativas de mercado, así como la de interlocutores con la AGE.

Por lo anterior, los Servicios de las Comunidades Autónomas intervienen en estos procesos mediante la realización de informes y certificados relativos a las condiciones de sanidad y bienestar animal de los animales productores de los alimentos que se pretenden exportar así como de las condiciones de las industrias alimentarias que realizan las exportaciones.

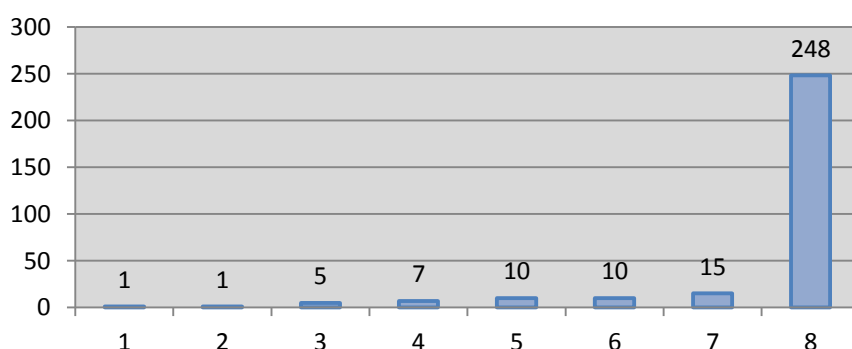
2.3.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

En relación con los informes y declaraciones de las condiciones de sanidad animal de las explotaciones de origen de la materia prima/producto de origen animal destinados a exportación, cuando estos sean requeridos, desde la Sección de Epidemiología se llevan a cabo las siguientes actuaciones:

- Proponer el informe del Jefe de Servicio sobre condiciones de sanidad animal para su revisión, de partidas destinadas a la exportación a terceros países, en función del país de destino, tipo de producto y modelo de certificado (requisitos), a petición del interesado.
- Tramitación de las solicitudes
- Resolución de consultas

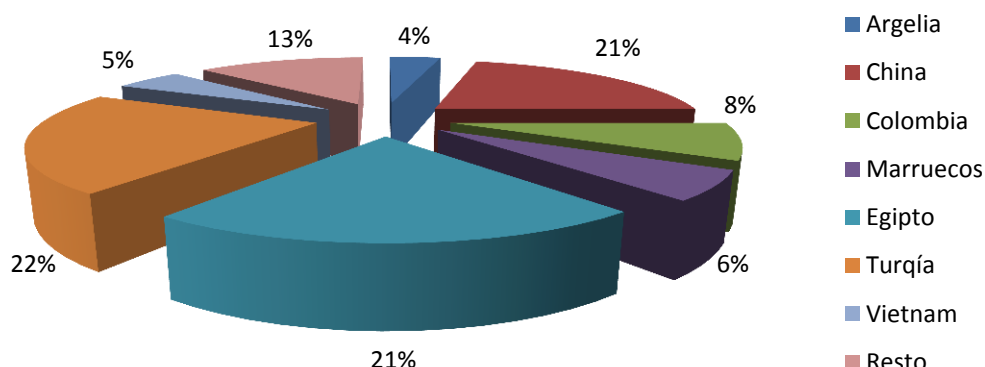
Como se muestra en el siguiente gráfico, durante el año 2015 se emitieron 297 informes para 8 empresas, principalmente de leche y productos lácteos (leche en polvo, fórmulas y preparados lácteos infantiles, nata, mantequilla, queso y suero) y de pieles saladas.

Gráfico 2.3.1.1. Distribución del total de certificados emitidos por empresa



Los principales destinatarios, son China, Egipto, Turquía y en menor medida Marruecos, Argelia, Túnez, Vietnam, Colombia, Corea del Sur, Malasia, Cuba y Líbano, según la distribución del siguiente gráfico.

Gráfico 2.3.1.2. Distribución de los certificados por destino de exportación



2.3.2 Consejería de Sanidad (Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo)

Es cada vez más frecuente que las autorizaciones definitivas para exportar alimentos, concedidas a las empresas alimentarias por parte de la AGE o de los terceros países de destino, requieran auditorías previas realizadas por las propias CCAA, con un seguimiento acorde a los diferentes acuerdos existentes con los terceros países.

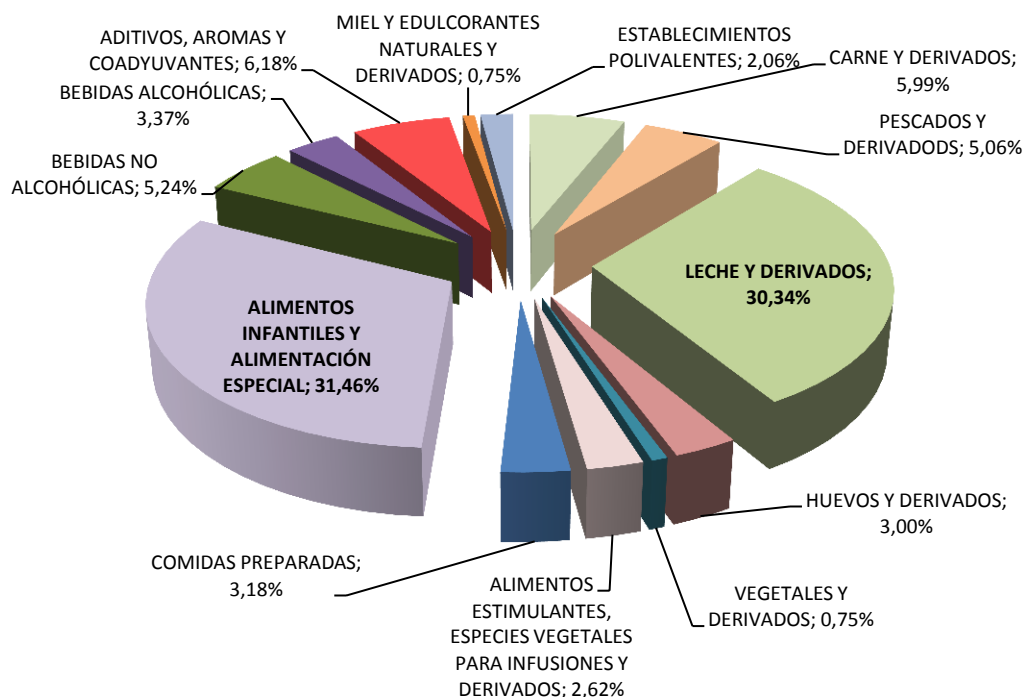
Durante el año 2015 han sido tramitados **6 expedientes** de **establecimientos para inclusión en listados de exportaciones**.

Por otro lado, el número de **certificados de exportación expedidos** durante este año han sido **534**, distribuidos en los siguientes sectores:

Tabla 2.3.2. Distribución de los certificados por sectores (totales)

SECTOR	Nº CERTIFICADOS
CARNE Y DERIVADOS	32
PESCADOS Y DERIVADOS	27
LECHE Y DERIVADOS	162
HUEVOS Y DERIVADOS	16
VEGETALES Y DERIVADOS	4
ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y DERIVADOS	14
COMIDAS PREPARADAS	17
ALIMENTOS INFANTILES Y ALIMENTACIÓN ESPECIAL	168
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	28
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	18
ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES	33
MIEL Y EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS	4
ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES	11
TOTAL	534

Gráfico 2.3.2. Distribución de los certificados por sectores (porcentaje)



3 INFORME ANUAL DE RESULTADOS

3.1 PARTE A: Aspectos generales

3.1.1 Cambios en las estructuras orgánicas y en los órganos de coordinación

Tal como se ha descrito en el Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias 2015, las consejerías implicadas en el desarrollo y ejecución del mismo son:

- **Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales**, para las fases de la producción primaria y determinadas operaciones conexas, en el ámbito de la agricultura, ganadería, pesca y calidad. Concretamente a través de las siguientes Direcciones Generales y Organismos Públicos:
 - Dirección General de Ganadería
 - Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación
 - Dirección General de Pesca Marítima
 - Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario-SERIDA (organismo publico)
- **Consejería de Sanidad**, a través de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, órgano desconcentrado de la Dirección General de Salud Pública, para las fases posteriores a la producción primaria y determinadas operaciones conexas, en el ámbito de los productos alimenticios de origen animal y no animal, así como de las aguas envasadas. Concretamente a través del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios.

3.1.1.1 Cambios en la estructura orgánica

- **Decreto 6/2015**, de 28 de julio, del Presidente del Principado de Asturias, de reestructuración de las Consejerías que integran la Administración de la Comunidad Autónoma
- **Decreto 69/2015**, de 13 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.
- **Decreto 67/2015**, de 13 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Sanidad
- **Decreto 166/2015**, de 16 de septiembre, por el que se regula la estructura, régimen interior y de funcionamiento de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

<http://www.asturias.es/>

3.1.1.2 Órganos de coordinación

Además de los mecanismos de coordinación con la Administración General del Estado y con otras Comunidades Autónomas, el principal instrumento de coordinación a nivel autonómico lo constituye la **Mesa de Coordinación**, órgano colegiado de la administración del Principado de Asturias, cuyas funciones son el seguimiento y la coordinación de la ejecución del Plan de Control de la Cadena alimentaria del Principado de Asturias y sus posibles modificaciones, la elaboración del presente informe anual de resultados, así como el apoyo técnico y asesoramiento al **Consejo de Calidad y seguridad alimentaria** del Principado de Asturias².

La Mesa de Coordinación está integrada por los siguientes representantes:

- **De la Consejería de Sanidad:** dos personas del área de Salud Pública (Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo)
- **De la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales:**
 - × Dos personas del área de agricultura y agroalimentación (Servicio de Desarrollo Agroalimentario)
 - × Dos personas del área de Ganadería (Servicio de Sanidad y Producción Animal)
 - × Una persona del área de Pesca (Ordenación Pesquera)

La Mesa de Coordinación se reunirá al menos semestralmente y mediante esta, las autoridades participantes delimitan sus funciones y coordinan programas conjuntos, estableciendo mecanismos adecuados de coordinación y comunicación con el fin de unificar criterios y mejorar la eficacia y eficiencia de los controles y el seguimiento de las medidas adoptadas, en su caso.

² Órgano colegiado de participación, asesoramiento y consulta

3.1.2 Recursos Humanos (RRHH)

3.1.2.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

En lo que respecta a esta Consejería, a continuación se detalla la dotación de personal durante el año 2015, que se ha incrementado en un 0,44% respecto al año anterior:

Tabla 3.1.2.1.1. Distribución del personal de la Consejería de DR y RRNN según su cualificación y ubicación relacionado con el control oficial

Recursos humanos de control oficial 2015						
Servicios / Personal	Personal gestión	Inspectores	Ayudantes de inspección	Personal administrativo	Personal medios propios	TOTAL
Servicios Centrales	37	6	13	17	2	75
Servicios Periféricos	1	43	0	18	93	155
TOTAL 2015	38	49	13	35	95	230

- **Personal de gestión:**
 - Responsables de elaboración y gestión de Programa de Control Oficial
 - Jefe de Sección superior jerárquico
 - Jefe de Servicio superior jerárquico
- **Inspectores:** personal inspector de campo.
- **Ayudantes de inspección:** entre otros se incluyen por ejemplo los “agentes de inspección pesquera”.
- **Personal administrativo:** personal de grupo funcional C1 y C2.
- **Personal medios propios:** incluido por ejemplo en este apartado el personal de empresa subsidiaria encargado del Saneamiento Ganadero (Tragsatec – 83 personas) veterinario (A1), e inspectores de los Consejos Reguladores (titulados A1/A2). Para todo este personal, excepto dos personas, su ubicación física no es un edificio de la Administración, sino fuera de ésta (se incluye en Periféricos).

En lo que respecta a los diferentes **laboratorios** de esta Consejería, los datos que muestran en las siguientes tablas se extraen principalmente de tres laboratorios:

- Laboratorio de Sanidad Animal del Principado de Asturias
- Laboratorio de Sanidad Vegetal de Asturias
- Laboratorio de Sidras y derivados del SERIDA

Se incluye la figura del Técnico (no titulado superior ni auxiliar) funcionario/laboral de la Administración. En las tablas no se incluyen los auxiliares administrativos de los laboratorios.

Asimismo, en el apartado “personal en organismos delegados”, se incluye el personal correspondiente al Laboratorio Interprofesional Lechero del Principado de Asturias, al actuar como organismo delegado en el periodo de Programación 2011-2015, para la realización de tareas en el análisis de leche cruda en el marco del “Programa de

Control Oficial de las Condiciones Higiénico-sanitarias de la producción y de la trazabilidad de leche cruda”.

En cuanto a la Dirección General de Pesca Marítima, esta cuenta con el laboratorio del Centro de Experimentación Pesquera, que realiza entre otros los controles microbiológicos de las zonas de producción de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos marinos vivos.

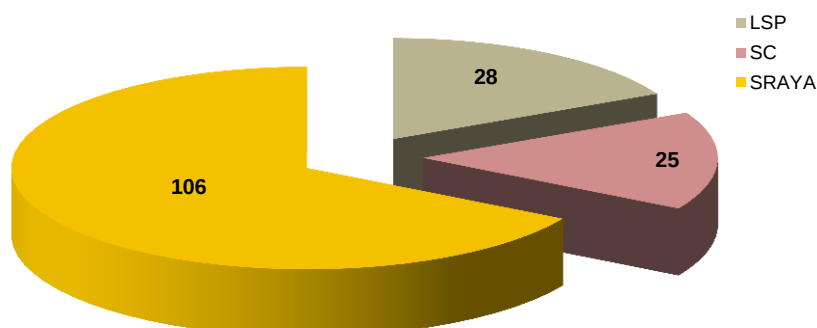
Tabla 3.1.2.1.2.- Distribución del personal de los laboratorios según su cualificación y dependencia relacionados con el control oficial

Recursos humanos laborales 2015					
Servicios / Personal	Titulados superiores	Técnicos	Personal auxiliar	Personal medios propios	TOTAL
Laboratorio	16	5	12	1	34
Personal en Organismos delegados	2	6	3	-	11
TOTAL 2015	18	11	15	1	45

3.1.2.2 Consejería de Sanidad (Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo)

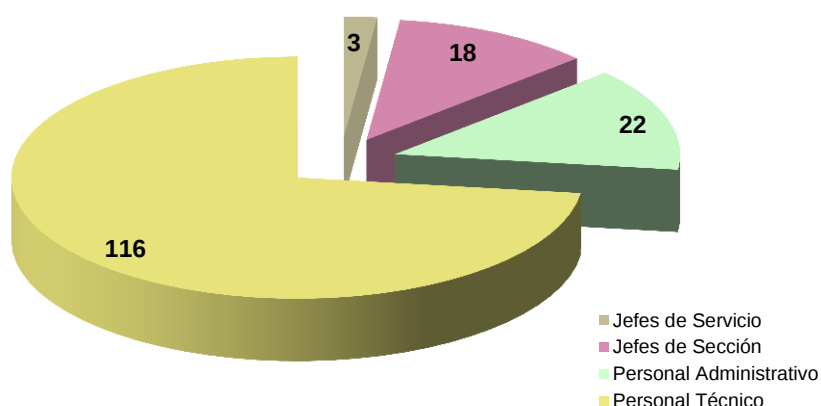
En cuanto a la Consejería de Sanidad y concretamente en la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, hay un total de 159 personas, distribuidas entre los Servicios que la componen, como se muestra en la siguiente gráfica:

Gráfico 3.1.2.2.1.- LSP: laboratorio de Salud Pública; SC: Servicio de Consumo; SRAA: Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios



En lo que respecta a la distribución en función de su actividad o puesto de trabajo:

Gráfico 3.1.2.2.2.- Distribución de Recursos Humanos por Actividad



El personal se encuentra distribuido en servicios centrales, unidades territoriales del siguiente modo: 88 a nivel periférico (UTAs) y 68 a nivel central.

De una manera más detallada, **el control oficial en el ámbito de este plan** recae en el Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, siendo la clasificación del personal en los distintos grupos, atendiendo a sus funciones y a su distribución territorial, la que se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 3.1.2.2.1- Distribución del personal de la ASAC según su cualificación y ubicación relacionado con el control oficial de alimentos

Servicios / Personal	Titulados Superiores			Auxiliares de Laboratorio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores Veterinarios			
Servicios Centrales	8	-	-	-	4	12
UTAs	8	-	57	-	8	73
Laboratorio de Salud Pública	1	7	-	14	2	24
TOTAL 2015	17	7	57	14	14	109

De todas ellas, 12 personas trabajan en los servicios centrales de la Agencia, en el Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, 24 forman parte del personal de laboratorio de Salud Pública y las 73 restantes se encuentran repartidas entre las ocho Unidades Territoriales de la Agencia.

Comparando los datos con el año precedente, ha habido un descenso del personal del 2,68% (en 2014 fueron 112) de forma que hay 1 persona menos en servicios centrales, 2 personas menos en las UTAs y las mismas en el laboratorio. Debido al cierre del matadero Junquera Bobes S.A., los cuatro inspectores veterinarios destinados al mismo se incorporaron a la realización de otras labores de control oficial de los Servicios Periféricos.

A esto se debe añadir que las competencias delegadas a los Servicios Municipales fueron asumidas a nivel autonómico a partir del 1 de julio de 2014, por lo que el total de personal también desciende en 4 personas con funciones de control oficial a nivel municipal, 1 en personal de gestión y 3 inspectores veterinarios.

El control oficial, sin tener en cuenta el personal de laboratorio, se ejerce por 73 personas, las cuales básicamente son titulados superiores (8 como personal de gestión en Servicios Centrales, 8 responsables de UTA y 57 inspectores veterinarios, incluidos los inspectores sanitarios de mataderos) y representan el 76,8% del total de empleados en 2015.

Dentro de los titulados superiores:

- Ejercen labores inspectoras 57 personas, todos ellos inspectores veterinarios.
- Las labores de gestión se llevan a cabo por 16 empleados con titulación superior: 8 responsables de UTA (1 Responsable por cada Área) y, 1 Jefe de Servicio, 3 Jefes de Sección y 4 Técnicos superiores Veterinarios en Servicios Centrales (1 menos que el año anterior debido a que una de las jefaturas de sección se encontraba vacante)

El personal administrativo, sin tener en cuenta el laboratorio, supone el 14,11% del total de personal que trabajan en el control oficial.

Respecto a la distribución territorial del personal, sin contar tampoco con el laboratorio, un 76,8% pertenece a las unidades territoriales de la Agencia.

En cuanto al personal destinado en el laboratorio de Salud Pública, con labores de control oficial supone un 22% del total del personal de control oficial. De este personal, el 33,33% corresponde a titulados superiores y el 58,33% es personal auxiliar de laboratorio. Estos datos se muestran de forma pormenorizada en la tabla anterior.

Respecto al año pasado no se han producido cambios en el personal del Servicio de laboratorio de Salud Pública.

3.1.3 Aplicaciones informáticas y bases de datos

Las aplicaciones informáticas y/o bases de datos puestas en marcha o actualizadas de forma substancial durante el año 2015 son las siguientes:

3.1.3.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

En el año 2015, como apoyo en las actividades de control oficial se mantienen las mismas herramientas informáticas utilizadas en años anteriores, sin cambios destacables en su funcionamiento. Señalamos en su caso, como principales, PACA. La Dirección General de Pesca Marítima mantiene la aplicación de gestión propia PESCAMAR. Para la gestión de la actividad de inspección y control de la calidad agroalimentaria se mantiene la base de datos INCA

3.1.3.2 Consejería de Sanidad

A lo largo del 2015 se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad: SICOPA. No ha sufrido cambios significativos en su funcionamiento.

3.1.4 Novedades en recursos laborales del control oficial

La información acerca de los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias 2015.

3.1.4.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

En el año 2015, no se producen cambios destacables en los tres laboratorios encargados a nivel regional de gran parte de los controles oficiales llevados a cabo en el marco del Plan:

- Laboratorio de Sanidad Animal del Principado de Asturias
- Laboratorio de Sanidad Vegetal de Asturias
- Laboratorio de Sidras y derivados del SERIDA

3.1.4.2 Consejería de Sanidad

En el año 2015, no ha habido cambios en los laboratorios de las CCAA que llevan a cabo los controles oficiales y son los que aparecen en el Plan Coordinado. No obstante, los avances en la acreditación del laboratorio, pueden consultarse en el alcance del mismo en la página Web: <http://www.enac.es/>

Por otra parte, es necesario destacar que, además de los recursos laborales de la propia Consejería (Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias), se ha llevado a cabo la designación de otros laboratorios de acuerdo a los principios del Reglamento (CE) 882/2004, para la realización de los análisis derivados de los diferentes programas de control oficial que implican muestreo y que no pueden ser llevados a cabo en el LSP.

3.1.5 Cambios en la delegación de competencias

Se detallan a continuación algunas puntualizaciones, en relación a sus delegaciones de tareas de control oficial durante el año 2015.

3.1.5.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Se incluye al Laboratorio Interprofesional Lechero del Principado de Asturias como organismo delegado. Éste actúa como Laboratorio con tareas delegadas en el análisis de leche cruda en el marco del “Programa de Control Oficial de las Condiciones Higiénico-Sanitarias de la Producción y de la Trazabilidad de Leche Cruda”.

Así mismo, en 2015 se incorpora el Instituto Comunitario de Certificación SL como organismo delegado en la verificación del pliego de condiciones ETG “Jamón Serrano” (Programa de Control Oficial de la Calidad Alimentaria).

3.1.5.2 Consejería de Sanidad

Como ya se ha descrito en el apartado referente a los recursos humanos, las competencias de control oficial delegadas a nivel municipal, fueron asumidas por la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo en el año 2014.

No obstante, en aplicación del Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, para garantizar el análisis para la detección de triquina en ganado porcino no sacrificado en matadero y de las piezas de caza mayor silvestre, existe un programa autonómico de control correspondiente, en el que, además de los recursos propios, pueden participar, previa autorización municipal, veterinarios clínicos privados como servicios veterinarios colaboradores, sujetos a las obligaciones que se establecen mediante resoluciones anuales.

Las actividades desarrolladas por estos profesionales son supervisadas por parte de la propia Consejería de Sanidad y, en caso de incumplimientos, se les podrá retirar la condición de autorizados.

3.1.6 Formación del personal de control oficial

Las Consejerías que intervienen en el control oficial planifican anual o plurianualmente las actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, así como las del propio personal.

3.1.6.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Se incluyen aquellos cursos de formación recibidos durante el año 2015, por el personal de control oficial y el personal de laboratorio, impartidos a nivel europeo, nacional y autonómico.

3.1.6.1.1 Formación internacional y europea

“Mejor formación para una alimentación más segura”, (Better Training for Safer Food, BTSF) es una iniciativa de la Comisión Europea, basada en la oferta de cursos de formación sufragados íntegramente por la Comisión Europea, sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, sanidad animal y vegetal y bienestar animal. Estos cursos están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las Administraciones Públicas.

El personal de esta Consejería ha participado en el año 2015 en un total de 6 cursos que se relacionan en la siguiente tabla junto con el número de asistentes.

Tabla 3.1.6.1.1.- Datos relativos a los cursos de formación impartidos en materia de Control Oficial en el ámbito de Agricultura, ganadería, pesca y alimentación a nivel Europeo

Nombre curso	Nº asistentes	Sede curso
HIGIENE DE LA PRODUCCION PRIMARIA	1	HUNGRIA
RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS	1	ITALIA
PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE LAS ABEJAS	1	ESLOVENIA
PREVENCION, CONTROL Y ERRADICACION DE EETS	1	PAÍSES BAJOS
BIENESTAR ANIMAL DURANTE EL SACRIFICIO Y MATANZA PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES	1	On line
NUTRICIÓN ANIMAL	1	On line

3.1.6.1.2 Formación estatal y autonómica

En la siguiente tabla se indican los cursos de ámbito nacional y autonómico realizado por el personal de esta Consejería:

Tabla 3.1.6.1.2.- Datos relativos a los cursos de formación impartidos en materia de Control Oficial en el ámbito de Agricultura, ganadería, pesca y alimentación a nivel Nacional y Autonómico

Nombre curso	Nº asistentes	Nº horas	Nacional/Autonómico
Instrucciones de los programas de control del Servicio de sanidad y producción animal (jornada reflexiva)	57	12	Autonómico (IAAP)
Formación en aspectos teóricos, prácticos y de base legal en el diagnóstico de la tuberculosis bovina	70	22	Autonómico (IAAP)
Curso de preparación de alertas de fiebre aftosa en España	5	10	Nacional (On line, FAO)
Gestión de alertas sanitarias	4	20	Nacional (MAPAMA)
Planes de contingencia en enfermedades animales	54	10	Autonómico (IAAP)
Control de productos agroalimentarios en el punto de venta	2	5	Autonómico (IAAP)
Curso de formación de nuevos inspectores	1	24	Nacional (MAPAMA)
Implantación de un sistema de calidad en laboratorios de análisis sensorial (ISO 17025)	3	35	Nacional
Formación específica para auditores en materia de certificación de producto (ISO 17065)	3	60	Nacional
Jornada herramientas sensoriales responsables panel de cata CR	1	4	Nacional
Master en agricultura ecológica	1	1800	Nacional (Universidad Barcelona)
Técnicas agricultura ecológica	3	10	Nacional (Intereco -asociación nacional de Consejos Reguladores de producción ecológica-)
Auditorías y verificación de programas de control oficial	15	10	Autonómico (IAAP)
Buenas prácticas de las condiciones ambientales	1	15	Autonómico (IAAP)
I workshop nacional de investigación en tuberculosis animal	4	16	Autonómico (SERIDA)
Jornada de homogeneización de auditores de ENAC	1	6	Nacional (ENAC)
Seminario de ADSG en el XIX congreso internacional ANEMBE de medicina bovina	2	8	Nacional (ANEMBE)
Simposio BOVILIS, mejorando resultados reproductivos	2	5	Nacional (MSD Animal Health)
La nueva política pesquera común. (Reg.UE nº 1380/2013)	1	15	Autonómico (IAAP)
Auditorías y verificación de programas de control oficial	2	10	Autonómico (IAAP)

3.1.6.2 Consejería de Sanidad

3.1.6.2.1 Formación internacional y europea

En lo que respecta a la formación relativa a la iniciativa BTSF el personal de esta Consejería ha participado en el año 2015 en los siguientes cursos:

Tabla 3.1.6.2.1.- Número de participantes de la Consejería de Sanidad en cursos de BTSF

Nombre curso	Nº asistentes	Sede curso
Flexibilidad en higiene alimentaria	1	Vilnius (Lituania)
Contaminantes en alimentos y piensos	1	Roma (Italia)
Investigación de brotes alimentarios	1	Barcelona (España)
Bienestar animal	3	ON LINE
Higiene pescado y moluscos bivalvos	1	ON LINE
Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	4	ON LINE
Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF)	1	ON LINE

3.1.6.2.2 Formación estatal

Cabe destacar en este apartado la organización por parte de la AECOSAN de jornadas y cursos para la formación del personal de control oficial, facilitando así el intercambio de información entre profesionales. Dichas jornadas son generalmente muy concretas y tienen como finalidad promover la formación del personal especializado de las CCAA. La AECOSAN también participa en cursos de verano de universidades relacionados con la seguridad alimentaria, facilitando la asistencia de personal de las CCAA. Aquellos en los que ha participado personal de esta Consejería en el 2015 han sido:

Tabla 3.1.6.2.2.- Número de participantes de la Consejería de Sanidad en cursos Estatales

Nombre curso	Nº asistentes	Sede curso
La información alimentaria y el consumidor, retos y oportunidades	2	El Escorial (Madrid)
Sistema TRACES	1	Madrid
TOTAL PARTICIPANTES	3	

3.1.6.2.3 Formación Autonómica

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo establece sus propios planes y programas de formación descritos en el Plan Coordinado, diseñando los cursos a realizar, su duración y contenido, el número de asistentes, etc., con el fin de que el personal que realiza los controles oficiales tenga la formación, habilidades y competencia necesarias para llevarlos a cabo de manera efectiva.

A lo largo del año 2015 se han llevado a cabo los cursos de formación en materia de control oficial de la cadena alimentaria, en el ámbito de la salud pública, que se indican en la siguiente tabla:

Tabla 3.1.6.2.3.- Número de participantes de la Consejería de Sanidad en cursos de Autonómicos

Nombre Curso	Nº de Horas	Nº Asistentes
Técnicas de muestreo. Análisis de alimentos e interpretación de resultados	15	28
Formación en aspectos teórico, prácticos y de base legal en el diagnóstico de la tuberculosis bovina	22	14
Sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	20	17

3.1.7 Nuevos procedimientos de control oficial

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial se han desarrollado procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial.

Asimismo, se verifica la aplicación real de dichos procedimientos documentados por parte de los agentes y personal encargados del control oficial en las Unidades a su cargo.

A continuación se muestra una relación de los procedimientos documentados elaborados o revisados en el año 2015, lo que significa que se incluyen aquellos

elaborados años anteriores si han sufrido alguna modificación o ha aparecido una nueva versión.

Se entiende por tanto, que los servicios de control trabajan también con procedimientos de trabajo elaborados en años anteriores que se encuentran en vigor, y que no se muestran a continuación pues no han sido objeto de ninguna modificación en el año 2015 y que pueden ser consultados en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (2011-2015).

Como procedimientos documentados se incluyen instrucciones, directrices, programas y planes de acción entre otros.

3.1.7.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Si bien todos los procedimientos de trabajo se actualizan y revisan en mayor o menor medida atendiendo a las directrices de los programas nacionales para el año vigente así como en función de los acuerdos tomados en las reuniones de coordinación y de los resultados de las auditorías internas, aquellos que en mayor grado sufrieron una adaptación durante 2015 fueron:

- Programa Regional de Control Oficial de Higiene y Sanidad de la Producción Primaria Ganadera: actualización del procedimiento normalizado de trabajo.
- Procedimiento Normalizado de Trabajo para la ejecución del Plan de Contingencia y actuaciones ante casos de mordeduras caninas: formalización interna del procedimiento.
- Procedimiento Normalizado de Trabajo para la ejecución del Programa Regional de Vigilancia y Control de la Lengua Azul: actualización de las instrucciones al formato de procedimiento normalizado de trabajo.
- Programa Regional de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en Acuicultura (continental): elaboración del procedimiento normalizado de trabajo.
- Programa Autonómico de Control de Residuos en la Producción Primaria: integración en documento único de los procedimientos de trabajo en materia de control de residuos en animales vivos y sus productos y el control de la comercialización y uso de los medicamentos veterinarios.

3.1.7.2 Consejería de Sanidad

En la siguiente tabla se detallan todos los procedimientos **elaborados** o **revisados** a lo largo del año 2015 en la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, y que junto a los existentes en vigor, constituyen la base documental de los servicios de control oficial.

Tabla 3.1.7.2.- Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados la ASAC

Referencia	Nombre del procedimiento	Versión	Fecha (V0)
IT01-PN09/2012	Instrucción técnica sobre procedimiento de actuación ante sacrificios de urgencia realizados fuera del matadero	1.1	dic-12
PN-09	Manual de procedimientos de control oficial en mataderos de carnes rojas	3.0	oct-08
IT01-PN05/2015	Procedimiento de canalización de productos desde puestos de inspección fronterizos	1.0	jul-15
PN-13	Procedimiento sobre auditorías de buenas prácticas y de sistemas de autocontrol en mataderos	2.0	feb-14
PC-12	Procedimientos del Programa de control oficial en Mataderos	1.0	mar-15

3.1.8 Novedades legislativas

3.1.8.1 Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Durante 2015 no se publicó legislación autonómica en materia agroganadera o pesquera de interés en el marco de los controles oficiales del Plan Coordinado.

3.1.8.2 Consejería de Sanidad

Tabla 3.1.8.2.- Legislación Autonómica de la Consejería de Sanidad

Nº referencia	Organismo	Asunto
Resolución de 9 de Junio de 2015	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre la comercialización de la caza mayor silvestre abatida en el territorio del Principado de Asturias
Resolución de 9 de Junio de 2015	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre el reconocimiento triquinoscópico del ganado porcino y de las piezas de caza mayor destinadas al consumo familiar en el territorio del Principado de Asturias

3.2 PARTE B. Programas del Control Oficial

3.2.1 SECCIÓN II- Programas de control oficial en agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria

Los programas de control oficial correspondientes a esta Consejería se distribuyen entre Servicios de diferentes Direcciones Generales. En la siguiente tabla se reflejan las equivalencias entre los programas nacionales y autonómicos, así como el Servicio competente de control:

Tabla 3.2.1.- Equivalencias entre programas/ procedimientos autonómicos (PCOCOCAPA) y programas nacionales (PNCOCA)

Programa nacional	Programa/Procedimiento autonómico	Servicio
P.C.O. de higiene en la producción primaria de la pesca extractiva	Programa de Control Oficial de la Higiene en la Producción Primaria de Moluscos Bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Moluscos Gasterópodos Marinos Vivos (Marisqueo) Programa de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria de la Pesca Extractiva	D.G. Pesca Marítima S. Ordenación Pesquera
P.C.O. de higiene en la producción primaria de la acuicultura	Programa de Control Oficial de la Higiene en la Producción Primaria de Moluscos Bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Moluscos Gasterópodos Marinos Vivos (Acuicultura marina) Programa Regional de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en Acuicultura Continental	
P.C.O. de higiene y sanidad en la producción primaria ganadera	Programa Regional de Control Oficial de Higiene y Sanidad de la Producción Primaria Ganadera	D.G. Ganadería S. Sanidad y Producción Animal
P.C.O. de identificación y registro animal	Procedimiento Normalizado de Trabajo para las inspecciones de identificación y registro de bovinos	
	Procedimiento Normalizado de Trabajo para las inspecciones de identificación y registro de ovinos-caprinos	
	Procedimiento Normalizado de Trabajo para las inspecciones de identificación y registro de equinos	
P.C.O. de la alimentación animal	Procedimiento Normalizado de Trabajo para el Programa Autonómico de Controles en la Alimentación Animal	
P.C.O. del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	Procedimiento Normalizado de Trabajo para el Programa de Bienestar Animal en explotaciones ganaderas	
	Instrucciones sobre los controles de bienestar animal en el transporte	
P.C.O. del uso racional de los medicamentos veterinarios y control de sus residuos en la producción primaria	Procedimiento Normalizado de Trabajo para las inspecciones de control del uso de medicamentos veterinarios en explotaciones ganaderas	
	Procedimiento Normalizado de Trabajo para las inspecciones de control del uso de medicamentos veterinarios en establecimientos dispensadores y equipos veterinarios privados	
	Procedimiento Normalizado de Trabajo para el Subprograma Autonómico de Investigación de Residuos en Animales vivos y sus productos en Explotaciones Ganaderas	
P.C.O. de las condiciones higiénicas sanitarias en la producción de leche cruda de vaca, oveja y cabra	Programa Normalizado de Trabajo para el Subprograma de Control y Evaluación de las Condiciones Higiénico Sanitarias de la Producción Primaria de Leche Cruda en Explotaciones Ganaderas	
	Procedimiento Normalizado de Trabajo para el Subprograma Dirigido de control de residuos de inhibidores en leche	
P.C.O. de SANDACH en establecimientos y transporte	Programa de control oficial de establecimientos, plantas y operadores SANDACH en el Principado de Asturias	D.G. Desarrollo Rural y Agroalimentación S. Desarrollo Agroalimentario
P.C.O. de la sanidad vegetal	Programa de control oficial de Sanidad Vegetal	
Sistema de control oficial de la calidad comercial alimentaria	Procedimiento general de inspección de calidad agroalimentaria	
P.C.O. de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización	Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización	
P.C.O. de la producción ecológica	Guía del Programa de control de la Producción Ecológica	

3.2.1.1 Programas de control oficial efectuados por la Dirección General de Pesca marítima

Los controles efectuados por la Dirección General de Pesca marítima se realizan desde el Servicio de Ordenación Pesquera.

Durante el año 2015 se controlaron las tres *zonas de producción de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos*, siendo que la zona AST-02 ha permanecido cerrada durante todo el año, con un total de 124 controles ejecutados

En el ámbito de la *pesca extractiva* se inspeccionaron 9 embarcaciones de pesca profesional y 5 transportes previos a la primera venta

Se visitó una de las dos *empresas de cultivos marinos*

3.2.1.2 Programas de control oficial efectuados por la Dirección General de Ganadería

Los controles efectuados por la Dirección General de Ganadería se realizan desde el Servicio de Sanidad y Producción Animal. A continuación se detalla la ejecución de cada uno de los programas desarrollados por este Servicio

3.2.1.2.1 Programa de control oficial de higiene y sanidad en la producción primaria

Este programa de control tiene como objeto de control las explotaciones de bovino, ovino y caprino, equino, porcino, aves, conejos y apicultura, seleccionados en función de los criterios de riesgo establecidos en el correspondiente Plan Nacional.

La programación para el año 2015 contemplaba la realización de un total de 474 inspecciones, de las que se realizaron finalmente 364. Además, se realizaron por diferentes motivos 10 inspecciones no programadas. El grado de cumplimiento de los objetivos previstos es del 78,90%. Los datos desglosados por especies se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 3.2.1.2.1.1. Cumplimiento del Programa de control de higiene y sanidad en la producción primaria

Especies	Programadas	Realizadas	Realizadas no programadas	Total realizadas	
BOVINO	338	263	6	269	79,59%
OVINO/CAPRINO	62	43	0	43	69,35%
ÉQUIDOS	41	32	2	34	82,93%
PORCINOS	15	14	0	14	93,33%
AVÍCOLAS	4	1	1	2	50,00%
CUNÍCOLAS	2	2	1	3	150,00%
APÍCOLAS	11	8	0	8	72,73%
HELICICULTURA	1	1	0	1	100,00%
TOTALES	474	364	10	374	78,90%

Los resultados del programa se evalúan en función del porcentaje de incumplimientos detectados en el curso de los controles realizados. En el año 2015 suponen un 16% del total de controles, ninguno de los cuales dio lugar a la incoación de expediente sancionador.

El mayor número de incumplimientos de este programa se produjo en los ámbitos de la higiene de la explotación y de la gestión de subproductos. Los tipos de incumplimientos se pormenorizan en las tablas siguientes.

Tabla 3.2.1.2.1.2. Incumplimientos del Programa en materia de higiene de la explotación

Tipo de incumplimiento	Nº incumplimientos
Incumplimientos relacionados con la limpieza y desinfección de la explotación	21
Incumplimientos relacionados con la limpieza de los animales en producción o antes del sacrificio	0
Incumplimientos relacionados con la gestión del agua potable en la explotación	2
Incumplimientos relacionados con la gestión de residuos o sustancias peligrosas.	4
Incumplimientos relacionados con el sistema de control de plagas y medidas de bioseguridad	36
Incumplimientos por falta o mala cumplimentación de los 5 registros del programa de control.	48
Incumplimientos debidos a la falta de medidas en explotación por informes de la ICA desde el matadero	0

Tabla 3.2.1.2.1.3. Incumplimientos del Programa en materia de gestión de subproductos

Tipo de incumplimiento	Nº de controles con incumplimiento
Falta de mantenimiento del registro sobre recogida de cadáveres	1
Gestión incorrecta del estiércol producido en la explotación	3
Deficiencias en el almacenamiento de cadáveres	0
Deficiencias en la recogida de cadáveres por el gestor autorizado	0
No respeto del tiempo de espera en pastos abonados	0

Por otra parte, el programa de control de la higiene de la producción primaria incluye, en el ámbito del sector apícola, un **programa de inspección de la higiene del envasado de miel** en la producción primaria, por lo que son susceptibles de control en el marco del mismo aquellas explotaciones que envasan su propia producción sin compra de producto a terceros y que, por tanto, no tienen que inscribirse en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA). En el marco de este programa se realizaron inspecciones a 8 explotaciones, poniéndose de manifiesto que en 3 de ellas se vende la producción a terceros para su envasado, 1 explotación se encuentra inscrita en el RGSEAA y en las otras 4 no se cumplimenta el protocolo de higiene del envasado de la miel. En todo caso, no se detectaron incumplimientos relevantes en ninguna de las explotaciones.

3.2.1.2.2 Programa de control oficial de higiene de la producción primaria en acuicultura continental

La Sección de Epidemiología del Servicio de Sanidad y Producción Animal es el departamento competente en materia de acuicultura continental y lleva a cabo los controles referentes a acuicultura en este ámbito.

Los resultados globales del Programa se tradujeron en 2015 en la realización de 4 inspecciones a explotaciones, superando ampliamente los objetivos fijados en el plan nacional de controles. No se incoaron expedientes sancionadores derivados de los controles.

Los datos correspondientes a este programa se detallan en las siguientes tablas:

Tabla 3.2.1.2.2. Cumplimiento del PC de higiene de la producción primaria en acuicultura continental e irregularidades detectadas

Universo	Control ejecutado	Exp. con incumplimientos	Nº irregularidades	Irregularidades con expediente sancionador
14	4	2	2	0

Los 2 incumplimientos detectados eran incumplimientos en materia de registro.

3.2.1.2.3 Programa de control oficial del bienestar animal en el transporte de animales

Las inspecciones de transporte por carretera se programan en coordinación con el Servicio de Transportes de la Consejería de Fomento, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente y son realizadas por los Servicios Veterinarios Oficiales de las Oficinas Comarcales y la persona responsable del programa en los Servicios Centrales.

El Plan de Controles del 2015 incluyó inspecciones sobre el Bienestar Animal a vehículos durante el transporte y controles específicos de las condiciones de bienestar animal en mercados y otros certámenes. En concreto, se realizaron inspecciones a un total de 65 vehículos en tres puntos:

- **Descarga en mataderos:** se realizó en un único matadero (Pravia) a 4 vehículos.
- **Certámenes ganaderos** (incluyendo Mercados): 30 vehículos en los certámenes ganaderos de C. Onís (2), Tineo (6), Pravia (2), Belmonte (2), Pola de Lena (4), Siero (1), Gijón (4), Navia (2), Villaviciosa (2), Llanes (2) y C. del Narcea (3).
- **Carretera:** 31 vehículos, la mayoría realizadas en la entrada del mercado de ganados de Pola de Siero (27) y 4 en la Báscula de Jarrio (Navia)

En dichos controles fueron detectados 26 incumplimientos, 20 de los cuales eran irregularidades documentales. Como medidas ante estas infracciones, se levantaron las correspondientes actas, informando y advirtiendo a los interesados. Así mismo se han incoado dos expedientes sancionadores, uno por infracción leve y otro por grave.

Por otra parte, a través del procedimiento acordado con la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, se han recibido 76 comunicaciones ante irregularidades detectadas por los servicios veterinarios durante la inspección ante-

mortem en matadero. Tras la investigación de las mismas, en 34³ de ellas procedió adoptar medidas correctoras. Se enviaron cartas de advertencia en 35 casos: 13 a ganaderos y 22 a transportistas. Asimismo, fueron incoados 5 expedientes sancionadores por infracción leve (3 a ganaderos y 2 a transportistas) y 7 expedientes por infracción grave (5 a ganaderos y 2 a transportistas).

3.2.1.2.4 Programa de control oficial de SANDACH en establecimientos, plantas y operadores

Se realizaron inspecciones de plantas, establecimientos y medios de transporte en el marco del Programa de control. En concreto se controlaron 21 establecimientos con un total de 25 inspecciones y 7 tomas de muestras. En 10 de ellos se constataron irregularidades y en 1 se propuso la apertura de expediente sancionador. Una de las muestras no cumplían las especificaciones legales. Con lo anterior, se alcanzaron los objetivos propuestos en el Programa al inicio del periodo.

Durante 2015 se autorizaron/registraron 3 nuevos establecimientos y se modificaron las autorizaciones de 2 plantas ya existentes. En cuanto a operadores, se registraron 15 nuevos operadores.

Con motivo de la publicación del *Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano*, se puso en marcha el Registro Nacional de Movimientos y operadores SANDACH (RMS). Inicialmente se incluyeron los establecimientos inscritos en el Registro SANDACH (no operadores) y los mataderos tramitándose desde el Servicio de Sanidad y Producción Animal la habilitación de operadores para la grabación en el RMS, a través del MAPAMA. La gestión de la base de datos RMS implicó la realización de consultas, seguimiento de incidencias a través de mensajes, comunicación de altas y actualizaciones de operadores. Así mismo, se prestó apoyo a operadores en el uso de la aplicación informática. Desde la Sección de Epidemiología se realiza el seguimiento de los mensajes de los envíos grabados en el RMS, en los que se detectan irregularidades relevantes. Se advierte individualmente la deficiencia y las medidas correctoras.

Se ha llevado a cabo difusión de información sobre este registro mediante escrito con las instrucciones para el correcto funcionamiento con información para evitar las discrepancias más frecuentes puestas de manifiesto por la CN SANDACH.

3.2.1.2.5 Programa de control oficial en materia de bienestar animal en explotaciones ganaderas

En el marco de este programa se controlan explotaciones ganaderas de las diferentes especies para comprobar que se cumple la normativa sobre bienestar animal. Todas las inspecciones realizadas en este Programa fueron llevadas a cabo por los servicios veterinarios oficiales del Servicio de Sanidad y Producción Animal.

³ Las irregularidades detectadas en las comunicaciones pueden afectar a ganaderos de origen, transportista o a ambos conjuntamente.

3.2.1.2.5.1 Controles oficiales realizados: Grado general de cumplimiento de la programación del control

Durante el año 2015 se han realizado 1026 inspecciones acerca del cumplimiento de la normativa de aplicación, 395 programadas bajo criterio aleatorio, 438 dirigido, 152 “otros” (condicionalidad y modernización de explotaciones) y 41 determinadas por criterio sospechoso (denuncias y otros indicadores).

Las especies inspeccionadas, fueron bovino, ovino, caprino, porcino, equino, conejos y gallinas.

Los controles programados fueron 1167. De estos, fueron ejecutados 833, suponiendo el 71,4%. (El dato global de controles programados incluye explotaciones de ovino-caprino que son seleccionadas en común para las dos especies, aunque realmente en el momento de la inspección solo poseen una de ellas. Por ello el dato de explotaciones seleccionadas está acrecentado y el grado de ejecución es realmente más alto del que resulta de este cálculo).

3.2.1.2.5.2 Grado general de cumplimiento detectado en los operadores económicos

Del total de 1026 controles realizados, 958 no presentaron incumplimientos, lo que supone un 93% de cumplimiento.

3.2.1.2.5.3 Acciones para asegurar la eficacia del programa de control: Medidas adoptadas en caso de incumplimiento

Las medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados, se detallan a continuación:

- Expediente Sancionador: 8 sancionadores
- Medidas provisionales: Incautación de animales. 2 Resoluciones de incautación (6 equinos en total)

3.2.1.2.6 Programa de control oficial de establecimientos relacionados con la alimentación animal

El objetivo principal que se persigue con la implantación del programa de control de alimentación animal es asegurar que los piensos, como primer eslabón de la producción de alimentos de origen animal, cumplen con los requisitos generales de inocuidad y seguridad establecidos en el artículo 15 del Reglamento (CE) nº 178/2002 y comprobar que se cumplen las disposiciones relativas a la comercialización y utilización de los piensos según establece el *Reglamento 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de octubre de 2003, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos*, con el fin de garantizar un alto nivel de seguridad de los piensos y, en consecuencia, un alto nivel de protección de la salud pública.

Durante el año 2015 se ha realizado los controles indicados en la siguiente tabla:

Tabla 3.2.1.2.6.1. Cumplimiento del PC de establecimientos relacionados con la alimentación animal

Tipo de establecimiento	Nº establecimientos registrados	Nº Establecimientos controlados	Controles Programados (CP)	CP realizados	Controles no programados realizados
Fabricantes de aditivos	1	0	0	0	0
Fabricantes de premezclas	1	0	0	0	0
Fabricantes de piensos compuestos	44	44	110	44	2
Fabricantes de piensos medicamentosos	3	3	3	3	0
Fabricantes de piensos compuestos sin aditivos o premezclas	30	15	15	15	0
Intermediarios	173	34	41	34	1
Transportistas de productos destinados a alimentación animal	98	3	9	3	0
Industrias agroalimentarias que destinan productos a alimentación animal	6	0	0	0	0
Otros productores de materias primas destinadas a alimentación animal	3	2	2	0	0
TOTAL	359	101	180	99	3

En aquellos donde se ha detectado falta de actividad se ha procedido a tramitar la baja en el Registro.

A los almacenes portuarios con mercancía relacionada con la alimentación animal se le ha efectuado 1 inspección, quedando alguno sin visitar por no haber presencia de mercancía desde hace tiempo y no ejercer en ese momento la actividad; en algún otro caso, se han realizado más controles motivado por alertas alimentarias.

El Nº de muestras recogidas se ajusta en gran medida a las propuestas.

Tabla 3.2.1.2.6.2. Cumplimiento del muestreo programado del programa de control

Tipo de establecimiento	Muestras programadas	Muestras realizadas	Muestras con incumplimiento
Fabricantes de piensos compuestos	189	189	20
Fabricantes de piensos compuestos sin aditivos o premezclas	31	32	0
Intermediarios	9	10	0
Otros productores de materias primas destinadas a alimentación animal	2	2	0
TOTAL	231	233	20

3.2.1.2.6.1 Grado general de cumplimiento detectado en los operadores económicos

En cuanto a la distribución de los incumplimientos detectados en los operadores, es la siguiente:

- Fabricantes de piensos compuestos: No se detectan incumplimientos
- Fabricantes de materias primas de origen vegetal y/o mineral: 1 incumplimiento
- Intermediarios: 7 establecimientos con incumplimientos

La mayoría de los incumplimientos por funcionamiento derivan de deficiencias en los prerequisites del sistema de APPCC, en lo que se refiere al sistema de registros,

también deficiencias en el sistema de almacenamiento y en la higiene. También alguna deficiencia en el etiquetado, incluido el etiquetado de OGM.

Por los incumplimientos detectados se han abierto 4 expedientes sancionadores.

3.2.1.2.6.2 Resultados de la toma de muestras

Se han recogido 231 muestras, para la detección de diferentes sustancias en los piensos y las materias primas destinadas a la alimentación animal: sustancias indeseables, inhibidores, cumplimiento de los estándares de calidad agroalimentaria, etc. De las cuales 20 incumplían los parámetros establecidos por la normativa, estando distribuidos de la siguiente manera:

- *Calidad agroalimentaria*: 11 cenizas bruta, 2 Sodio, 3 grasa bruta, 3 fibra bruta y 3 Proteína bruta.
- *Sustancias indeseables*: 2 muestras con límites superiores a los legalmente establecidos para el Cu y una para el Zn en una muestra de pienso para ponedoras. También se detectó salinomicina sódica en harina de maíz (1.2 ± 0.2 mg/kg).

3.2.1.2.6.3 Acciones para asegurar la eficacia del programa de control: Medidas adoptadas en caso de incumplimiento

Las medidas adoptadas en los casos en los que se ha detectado algún tipo de incumplimiento se describen a continuación.

- *Remisión de informes* a los establecimientos en los que se ha detectado incumplimientos, advirtiéndoles de apertura de expediente sancionador en el caso de reiteración de los mismos.
- *Inmovilización cautelar* en el caso de los piensos y de las materias primas para piensos en los que se hayan detectado incumplimientos hasta la subsanación de los mismos.
- *Destrucción en vertederos autorizados* en el caso de identificar piensos caducados o de no subsanación de los incumplimientos procedentes del etiquetado.

3.2.1.2.7 Programa de Control Oficial de identificación y registro

En este programa se revisan explotaciones ganaderas de diferentes especies para revisar que su identificación y registro es conforme a la normativa. A continuación se describen los resultados de su ejecución en cada una de las especies:

Bovino: Se han inspeccionado 555 explotaciones, lo que supone un 3,01% del total y aproximadamente 22974 animales. Se han detectado 23 explotaciones 144 animales con incumplimientos, que han derivado en 3 expedientes sancionadores.

Equino: Se han inspeccionado 106 explotaciones, lo que supone un 0,92% del total y aproximadamente 836 animales. Se han detectado 65 animales con incumplimiento.

Pequeños rumiantes (Ovino y caprino): Se han inspeccionado 173 explotaciones, lo que supone un 2% del total y aproximadamente 1949 ovinos y 1721 caprinos

controlados. Se han detectado 41 explotaciones con incumplimientos y 204 animales con incumplimiento. De las que no se han derivado expedientes sancionadores.

3.2.1.2.8 Programa de control oficial de las condiciones higiénicas sanitarias en la producción de leche cruda de vaca, oveja y cabra

Este programa consta de dos subprogramas con su procedimiento normalizado de trabajo específico:

- Subprograma de Control y Evaluación de las Condiciones Higiénico Sanitarias de la Producción Primaria de Leche Cruda en Explotaciones Ganaderas
- Subprograma Dirigido de control de residuos de inhibidores en leche

3.2.1.2.8.1 Objetivos del programa y grado de cumplimiento

- **Objetivo 1:** vigilancia del 100% de los incumplimientos detectados en las muestras mínimas obligatorias (MMO) sobre el número de colonias de gérmenes y el contenido en células somáticas (envío de las notificaciones a las explotaciones en las que se detecte dicho incumplimiento): **cumplimiento del 100%.**
- **Objetivo 2:** vigilancia del 100% de las explotaciones con incumplimientos detectados, una vez transcurridos los tres meses del plazo dado en la notificación y envío de resolución restringiendo la comercialización, a todas aquellas explotaciones que no hayan conseguido cumplir con los niveles establecidos en la legislación vigente para dichos parámetros: **cumplimiento del 100%.**
- **Objetivo 3:** vigilancia del 100% de las explotaciones que se encuentren con la comercialización restringida y selección anual por criterios de riesgo e inspección de las seleccionadas comprobando las condiciones de higiene y las medidas correctoras adoptadas por el productor: **cumplimiento del 100% en la vigilancia de las medias mensuales y del 81 % en las explotaciones seleccionadas para inspección** (42 bovino dirigidas- 34 realizadas)
- **Objetivo 4:** inspección del 100% de las explotaciones seleccionadas en el programa aleatorio (toma de muestras y realización de protocolos de higiene): **cumplimiento del 93,2% en inspeccionadas y en tomas de muestras** (42 bovino aleatorias- 39 realizadas, 1 ovino aleatoria- 1 realizada; 1 caprino aleatoria- 1 caprino realizada).
- **Objetivo 5:** vigilancia e inspección del 100% de las explotaciones con MMO positivas a inhibidores y muestras positivas a inhibidores del Programa Aleatorio y constatadas mediante el protocolo de actuación ante estos casos positivos: **cumplimiento del 100%.**

3.2.1.2.8.2 Acciones para asegurar la eficacia del programa de control: medidas adoptadas en caso de incumplimiento

El Laboratorio Interprofesional detectó inhibidores en 237 muestras. En el análisis realizado posteriormente en la explotación por los Servicios Veterinarios Oficiales se constató la positividad a inhibidores y se prohibió la entrega de leche en 33 explotaciones hasta resultado negativo, con la consiguiente eliminación de la leche en la explotación.

Se ha restringido la comercialización, mediante resolución, de la leche al 100 % de las explotaciones que continuaban incumplimiento las medias de células y gérmenes después de los tres meses de plazo concedidos para su subsanación.

Se han propuesto 3 expedientes sancionadores (derivados de actuaciones del año 2015)

3.2.1.2.8.3 Comparativa con los años anteriores: Tendencia

En los siguientes cuadros se puede ver la evolución respecto a los inhibidores detectados en leche en explotación:

Tabla 3.2.1.2.8.3.1. Total de muestras analizadas, por especies, de los dos últimos años

MUESTRAS PROCESADAS POR EL LILA		
MUESTRAS GANADEROS		
Especie	Año 2014	Año 2015
Vaca	222624	219519
Cabra	1124	976
Oveja	423	420
MUESTRAS CISTERNAS		
Especie	Año 2014	Año 2015
Vaca	52513	58618
Cabra	22	27
Oveja	0	5

Tabla 3.2.1.2.8.3.2. Evolución de las muestras positivas a inhibidores de leche de bovino

AÑO	DETECTADOS ⁴	CONSTATADOS ⁵	%
2009	625	98	15,68%
2010	380	83	21,84%
2011	267	48	17,98%
2012	289	45	15,57%
2013	246	42	17,07%
2014	222	34	15,32%
2015	237	33	13,92%

⁴ **DETECTADOS:** son las muestras mínimas obligatorias (Autocontrol en explotación) que han resultado positivas en el análisis del laboratorio interprofesional

⁵ **CONSTATADOS:** son las muestras recogidas por los Servicios Veterinarios Oficial, en aquellas explotaciones con DETECTADOS, que han resultado positivas al análisis oficial.

3.2.1.2.9 Programa de control oficial de uso racional de medicamentos veterinarios y de control de sus residuos en la producción primaria

3.2.1.2.9.1 Grado general de cumplimiento de la programación: Controles oficiales realizados

Los **establecimientos comerciales detallistas** autorizados y registrados son 78, de los cuales 7 dispensan medicamentos para animales de compañía y medicamentos no sujetos a prescripción. Los 71 restante dispensan medicamentos sujetos a prescripción y son objeto de control. Se programó el control de 19 establecimientos y se realizaron 14.

Los **equipos veterinarios** objetos de control son 40, se programaron 3 equipos para el control, que estaban formados por 2 veterinarios cada uno. Se realizó inspección a un veterinario.

El **control en explotaciones** se realizó en aquellas donde se tomaron muestras para el PNIR (82, cuya distribución es: 74 de bovino, 1 de ovino-caprino, 2 de porcino, 4 de acuicultura), y en las explotaciones seleccionadas para realizar las inspecciones de los programas de la producción ganadera, 1067 explotaciones (654 de bovino, 237 de ovino-caprino, 25 de porcino, 136 de equino, 2 de aves, 2 de conejos y 11 apícolas).

Tabla 3.2.1.2.9.1. Grado de cumplimiento del programa de control

Controles por objetivos	Universo total	Universo objeto de control	Controles programados	Total de controles realizados	Porcentaje de controles realizados respecto de los programados
DISTRIBUCION AL MENOR	78	71	19	14	73,68%
EQUIPOS VETERINARIOS	40	40	3	1	33,33%
EXPLOTACIONES	41937	41937	1150	950	82,60%

3.2.1.2.9.2 Grado general de cumplimiento por los operadores económicos

De los 14 **establecimientos comerciales detallistas** inspeccionados, resultó 1 desfavorable por irregularidades en la dispensación de medicamentos sometidos a prescripción.

En la inspección a **veterinarios** se encontraron irregularidades en la comunicación del botiquín a la autoridad competente y el mantenimiento actualizado de los registro de medicamentos.

Del control en **explotaciones** resultaron 93 desfavorables por irregularidades, referidas a las anotaciones en el libro de registro o al archivo de recetas. Se concedieron plazos de subsanación, para aportar la documentación requerida o para las correspondientes reinspecciones.

Tabla 3.2.1.2.9.2. Grado de cumplimiento por los operadores

Controles por objetivos	Nº incumplimientos	%incumplimientos en controles realizados	Nº incumplimientos que generan inicio expediente sancionador
2.DISTRIBUCION AL MENOR	5	35,71%	1
3.EQUIPOS VETERINARIOS	1	100%	0
4.EXPLOTACIONES	93	9,78%	0

3.2.1.2.10 Programa de control Oficial de residuos de medicamentos en las explotaciones ganaderas (PNIR producción primaria)

El **objetivo general** de este programa de control (que complementa el programa del mismo nombre realizado en industria alimentaria y matadero) es garantizar en la producción primaria el cumplimiento de la legislación relativa a la presencia de residuos (sustancias ilegales, contaminantes medioambientales y medicamentos veterinarios) en los animales vivos y en sus productos.

Se realizan los muestreos relacionados con la producción primaria establecidos en el Plan Nacional de Investigación de Residuos para esta Comunidad autónoma. El cumplimiento de los muestreos programados es prácticamente del 100%. Se toman muestras para la determinación analítica de diferentes grupos de sustancias, según los objetivos fijados en la normativa:

Tabla 3.2.1.2.10. Grupos de sustancias investigados en el Plan de residuos en explotación

Grupo/ sustancia	Especie investigada
A1: ESTILBENOS	BOVINO PROD. CÁRNICA
A3: ESTEROIDES	
A4: RESORCYLIC ACID LACTONES	
A5: BETA AGONISTAS	
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Cloranfenicol)	
B2f: OTROS MEDICAMENTOS	
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Cloranfenicol)	BOVINO PROD. LECHE
B1: SUSTANCIAS ANTIBACTERIANAS (Técnica de cribado)	
B1: SUSTANCIAS ANTIBACTERIANAS: SULFAMIDAS	
B2a: ANTIHELMINTICOS	
B2e: AINES	
B2f: OTROS MEDICAMENTOS	
B3a: ORGANOCLORADOS	
B3d: CONTAMINANTES - Micotoxinas	
B3C: CONTAMINANTES - Metales Pesados (Pb)	
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Cloranfenicol)	
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Cloranfenicol)	CAPRINO
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Cloranfenicol)	OVINO
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Cloranfenicol)	TRUCHA ARCO-IRIS
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Nitrofuranos)	
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Nitroimidazoles)	
B1: SUSTANCIAS ANTIBACTERIANAS (Screening)	
B2a: ANTIHELMINTICOS	
B3a: PCBs	
B3C: CONTAMINANTES - Metales Pesados	
B3e: COLORANTES (Verde malaquita y verde de leucomalaquita)	
A6: SUSTANCIA ANEXO IV (Cloranfenicol)	PORCINO

3.2.1.2.10.1 Grado general de cumplimiento de la programación de control oficial: Controles oficiales realizados

El desarrollo del Programa se puede considerar adecuado, no detectándose ningún incumplimiento en materia de residuos en explotación ni en las actuaciones derivadas de los positivos en matadero o industria. A continuación se describe el grado de cumplimiento en base a los objetivos específicos establecidos:

- **Objetivo 1:** ejecutar el PNIR al 100% en lo que se refiere a vigilancia de sustancias prohibidas (Grupo A del ANEXO I del RD 1749/98). **Se ejecutó el 93,3%**. Ello es debido a que 7 muestras de orina de bovino no pudieron ser recogidas.
- **Objetivo 2:** ejecutar el PNIR al 100% en lo que se refiere a vigilancia de medicamentos veterinarios (Grupo B1 y B2 del ANEXO I del RD 1749/98). **Se ejecutó el 100%**
- **Objetivo 3:** ejecutar el PNIR al 100% en lo que se refiere a vigilancia de contaminantes medioambientales y otras sustancias (Grupo B3 del ANEXO I del RD 1749/98). **Se ejecutó el 100%**.
- **Objetivo 4:** ejecutar el PNIR según la distribución temporal establecida anualmente. **Sin incidencias**
- **Objetivo 5:** realizar la toma, conservación, acondicionamiento y envío de muestras de manera óptima en el 100 % de las muestras. **Sin incidencias**
- **Objetivo 6:** llevar a cabo las actuaciones correspondientes en el 100% de los incumplimientos constatados. **No se constataron incumplimientos.**
- **Objetivo 7:** llevar a cabo los seguimientos correspondientes en el 100% de las explotaciones encuadradas en el Plan Sospechoso. **Se llevaron a cabo los seguimientos correspondientes a los resultados positivos detectados en matadero y envasadora de huevos. Asimismo, se llevaron a cabo las actuaciones correspondientes a los sospechosos derivados del subprograma de inhibidores en leche cruda.**

Se cumplieron por tanto todos los objetivos, con las excepciones mencionadas.

En la siguiente tabla se refleja el grado de cumplimiento del programa, tanto de las explotaciones como de las muestras programadas. En producción primaria no se recogen muestras para todas las especies de producción, dado que los mínimos establecidos para esas especies se llevan a cabo a nivel de matadero.

Tabla 3.2.1.2.10.1. Cumplimiento del programa de control

Espece	Explot. Totales (REGA)	Explot. Programadas	Exp. Controladas	% exp. Controladas	Nº Muestras Prog.	Nº Muestras No prog.	Nº Muestras Realizadas
BOVINO	18448	35	34	97,14%	96	0	96
OVINO/CAPRINO	8649	1	1	100,00%	2	0	2
PORCINO	1599	2	2	100,00%	2	0	2
ACUICULTURA	9	4	6	150,00%	8	0	8
BOVINO LECHE	2858	39	39	100,00%	39	2	41

3.2.1.2.10.2 *Grado general de cumplimiento detectado en los operadores económicos. Incumplimientos detectados y actuaciones derivadas*

Explotación: No existen resultados no conformes detectados en explotación, si bien se han detectado 4 muestras de orina de bovino positivas a Zearalenona.

- *Origen de la muestra:* Muestreo dirigido
- *Tipo de muestra y sustancia con resultado no conforme:* orina- ZEARELENONA
- *Medidas generales y específicas adoptadas:* La presencia en orina de esta sustancia sugiere la posible contaminación de la alimentación de estos animales. Por lo que se procede a realizar visita de inspección en materia de alimentación animal y toma de muestras de pienso utilizado para comprobar la presencia de la micotoxina detectada. Los análisis de todas las muestras recogidas arrojan resultado negativo.

Matadero o industria alimentaria: A continuación se detallan las medidas que se han tomado en explotación ante los resultados no conformes detectados en matadero o industria alimentaria:

- **3 muestras- Riñón de bovino positivo a cadmio en matadero:**
 - *Muestreo dirigido o sospechoso-* DIRIGIDO
 - *Tipo de sustancia:* B3e- elementos químicos- cadmio- contaminante medio ambiental
 - *Medidas adoptadas en la explotación:* Visita de inspección para investigar el origen del contaminante
- **1 muestra- Riñón de ovino positivo a sulfadiacina en matadero:**
 - *Muestreo dirigido o sospechoso-* DIRIGIDO
 - *Tipo de sustancia:* B1- antimicrobianos- sulfadiacina.
 - *Tipo de sustancia:* inmovilización y restricción de movimientos. Visita de inspección en materia medicamentos veterinarios para detectar la causa del positivo. Se comprueba el uso de pienso medicado con la sustancia detectada. Mantiene archivo de recetas y registro de tratamientos.
- **1 muestra- Huevo de gallina positivo a monensina, en centro de embalaje,** procedente según su marcado de una explotación ubicada en el Principado de Asturias:
 - *Tipo de sustancia:* Los resultados laborales identificaron la presencia de Monensina en la cantidad de 1,2 microgramos/Kg. Aunque su presencia en la matriz huevos no está autorizada, según lo dispuesto en el Rglto. (UE) 37/2010 sí es posible su presencia como resultado de la transferencia inevitable tal y como contempla el Rglto. (UE) 124/2009.

- *Tipo de sustancia:* visita de inspección a la explotación de procedencia de la muestra positiva, con el objeto de investigar el origen de la contaminación. Se lleva a cabo toma de muestra del pienso suministrado a los animales productores (pienso compuesto para ponedoras). El análisis de monensina en la muestra arrojó resultado negativo (inferior al establecido en el Reglamento nº 124/2009 que establece los contenidos máximos por transferencia inevitable)

3.2.1.3 Programas de control oficial efectuados por la Dirección General Desarrollo Rural y Agroalimentación

Los controles efectuados por la Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación se realizan desde el Servicio de Desarrollo Agroalimentario. A continuación se detalla la ejecución de cada uno de los programas desarrollados por este Servicio:

3.2.1.3.1 Control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización

3.2.1.3.1.1 Grado general de cumplimiento de la programación de controles

Evaluación cualitativa:

En el año 2015 se han programado controles sobre las ocho figuras de calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico recogidas en el apartado 2.1.5 de este informe. Esta programación se ha efectuado, fundamentalmente, en función del número de operadores inscritos en cada una de las figuras, tanto productores de materia prima como elaboradores de producto final. Sobre cada operador se han planificado entre uno y dos controles en la mayoría de las figuras de calidad, y se ha ejecutado un número muy próximo al 100%. En la IGP “Faba Asturiana” solamente se ha conseguido un 35,9 % de ejecución de lo planificado, siendo esto debido a la ausencia de la persona encargada de realizar los controles durante un periodo de tiempo, lo que ha llevado a no poder realizar gran parte de los controles planificados, especialmente los programados sobre los productores.

A la vista de los datos generales, la programación de los controles se realiza sobre la mayoría de los operadores que pertenecen a las distintas figuras de calidad, de forma que se cubre, casi al completo, el riesgo de que puedan presentar incumplimientos.

Los controles no programados realizados corresponden generalmente a las nuevas incorporaciones de operadores durante el año, sobre los cuales se realiza una auditoría inicial.

En cuanto a las Especialidades Tradicionales Garantizadas, en el Principado de Asturias sólo existe un operador acogido a la ETG “Jamón Serrano”, siendo éste controlado según la programación que presenta el organismo a quién se ha delegado la tarea del control, Instituto Comunitario de Certificación S.L.

Evaluación cuantitativa:

Tabla 3.2.1.3.1.1. Informe cumplimiento de objetivos de programación de controles

Figuras		DOP/ IGP	ETG
Universo		2386	1
Programados (P)	Universo objetivo	1171	1
	Universo Controlado	1040	1
	Nº controles	1349	1
	Nº controles P realizados	1173	1
	% consecución de objetivo	86,95%	100%
No programados (NP)	Universo controlado	358	0
	Nº controles NP realizados	480	0
Total controles		1.653	1

3.2.1.3.1.2 Grado general de cumplimiento detectado en los operadores

Análisis cualitativo:

El porcentaje de operadores con incumplimientos del pliego de condiciones sobre los controlados, según las definiciones de los términos de incumplimientos que aparecen en el Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada, es del 10,17% (142).

En general, se trata de operadores en los que se han detectado incumplimientos que dan lugar a una “irregularidad”, siendo la mayoría de estos incumplimientos no conformidades detectadas que posteriormente se subsanan (terneros de la IGP “Tenera Asturiana” que no cumplen las características para ser certificados, deficiencias en la trazabilidad o en el etiquetado). También se contabilizan aquí descalificaciones de lotes de quesos que no superan los análisis organolépticos.

Los operadores en los que se han detectado incumplimientos que dan lugar a “infracciones” son tres, tratándose de suspensiones temporales de la certificación hasta que han justificado el cumplimiento del pliego para poder certificar el producto de nuevo.

El índice de incumplimientos por operador con incumplimientos es de 1,49. En general, no se detectan muchos incumplimientos en un mismo operador.

El número de incumplimientos detectados es similar al año anterior, se mantiene la interpretación de las definiciones de irregularidad y de infracción que se estableció en el año 2014.

Los riesgos asociados a los incumplimientos son mínimos al realizarse un control anual de casi todos los operadores registrados y especialmente de todos los que en el año anterior han presentado algún incumplimiento.

En el operador controlado en la ETG Jamón Serrano se han detectado tres incumplimientos que se consideran “irregularidades”, según las definiciones de los términos de incumplimientos que aparecen en el Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada.

Se trata de un incumplimiento relacionado con la comercialización de un lote de producto que no cumple uno de los plazos establecidos de elaboración y dos relacionados con deficiencias en el etiquetado.

No hay ningún incumplimiento que de lugar a la retirada de la certificación total al operador o a inicio de un expediente sancionador (infracción).

Análisis cuantitativo:

Tabla 3.2.1.3.1.2. Informe nivel de cumplimiento de operadores

Figuras		DOP/ IGP	ETG
Universo		2.386	1
Universo Controlado		1.396	1
Total operadores con incumplimientos		142	1
Incumplimientos (Inc.)	nº irregularidades	209	3
	nº infracciones	3	0
Total Incumplimientos (F)		212	3
% operadores con Incumplimientos		10,17	100
Índice de Inc. por operadores con Inc.		1,49	3
% inc. por tipo	Irregularidades	98,58	100
	Infracciones	1,42	0

3.2.1.3.1.3 Medidas adoptadas en caso de incumplimiento:

Las medidas tomadas como consecuencia de los incumplimientos detectados son la baja de los animales en la IGP Ternera Asturiana y la pérdida de certificación de los lotes de queso que no cumplen con el pliego, prohibiendo al operador el uso de las indicaciones que hagan referencia a la IGP o DOP y no permitiendo, por tanto, su comercialización como producto amparado. En el caso de no conformidades respecto a la deficiencia en la trazabilidad y en la gestión de registros, se le comunica al operador el incumplimiento para que adopte las medidas correctoras correspondientes, incluyéndole en las próximas planificaciones de controles a realizar.

En las infracciones se le ha comunicado al operador la baja temporal y en el momento que ha solicitado la incorporación se ha comprobado mediante un control específico que cumple las condiciones para volver a comercializar producto amparado. De los tres operadores a los que se les había retirado la certificación, dos de ellos han solicitado la incorporación, se les ha hecho el control y la han recuperado.

En el caso de la ETG, los incumplimientos han sido subsanados satisfactoriamente en el plazo de un mes, previo requerimiento.

3.2.1.3.2 Control oficial de la sanidad vegetal

Los controles oficiales y el grado de los mismos se visualizan en la siguiente tabla:

Tabla 3.2.1.3.2. Grado general de cumplimiento de la programación de control oficial

Universo	Planificados					No Planificados	Total Controles Ejecutados
	Universo Objetivo	Universo Controlado		N° inspecciones totales	% consecución de objetivo	Universo Controlado*	
		(UC1)	(UC2)				
330	80	21	47	68	85	0	68

Universo: Relación de empresas o establecimientos registrados en el Registro de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales y Productos Vegetales (ROPCIV) independientemente que emitan Pasaporte fitosanitario o no.

Universo Objetivo: Relación de empresas o establecimientos registrados en el ROPCIV, que potencialmente deben ser sometidas a control oficial.

Universo Controlado: Relación de empresas o establecimientos del Universo Objetivo que:

- **UC1:** Han sido inspeccionadas al menos una vez al año y existe documentación contrastable (pista de auditoría).
- **UC2:** No han sido inspeccionadas al menos una vez al año.

No se observaron irregularidades ni incumplimientos de la legislación por parte de los operadores económicos inspeccionados.

3.2.1.3.3 Control oficial de la calidad comercial alimentaria

3.2.1.3.3.1 Grado general de cumplimiento de la programación de control

En la siguiente tabla se refleja el grado de cumplimiento de los objetivos programados.

Tabla 3.2.1.3.3.1. Cumplimiento de objetivos del Sistema de control 2015

Universo	Universo Programado objetivo	Universo Programado Controlado	% consecución del objetivo	Universo controlado No programado	Total Controles Ejecutados
658	160	159	99,37%	0	159

Universo: total de posibles puntos de inspección (empresas alimentarias que operen o realicen actividades en alguna de las etapas de fabricación, elaboración, envasado o almacenamiento mayorista).

Universo programado objetivo: número de puntos de inspección que se programaron para el año 2015.

Universo programado controlado: número de puntos de inspección programados que finalmente fueron controlados y para los que hay documentación contrastable.

3.2.1.3.3.2 Grado general de cumplimiento detectado en los operadores

Para el análisis del grado de cumplimiento de la legislación por parte de los operadores económicos, se definen 2 tipos de incumplimientos:

- **Irregularidades:** deficiencias detectadas en la inspección, que en principio, no den lugar a una propuesta de inicio de expediente sancionador.
- **Infracciones:** deficiencias detectadas en una inspección que den lugar al inicio de un procedimiento sancionador tipificado

Tabla 3.2.1.3.3.2. Inspecciones realizadas y cumplimiento por parte de los operadores

Productos	Nº inspecciones realizadas	Nº inspecciones con irregularidades	Nº inspecciones con infracciones
Jamones, paletas, caña de lomo ibéricos	3	2	0
Otros productos cárnicos	24	12	0
Productos de la pesca	8	4	0
Leches	9	3	2
Quesos	23	17	0
Otros derivados lácteos	2	2	0

Productos	Nº inspecciones realizadas	Nº inspecciones con irregularidades	Nº inspecciones con infracciones
Grasas comestibles	2	0	0
Legumbres secas	10	3	0
Frutos secos, tostados, fritos...	1	0	0
Zumos y néctares	1	1	0
Miel	9	6	0
Vinagres	1	0	0
Café	4	2	0
Conservas de origen vegetal (excepto aceitunas de mesa)	2	1	1
Platos preparados, precocinados y congelados	1	0	0
Aguas de bebida envasadas	1	1	0
Bebidas refrescantes y horchatas	1	0	0
Vinos	24	3	0
Cervezas	3	2	0
Sidras	28	6	0
Bebidas espirituosas	2	1	0

Las **Campañas específicas** realizadas en el año 2015 fueron:

- Recomendación de la Comisión Europea 12.3.2015: Plan coordinado de control para establecer la prevalencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de determinados alimentos:
 - o PRIMERO: Sobre autenticidad de la miel.
 - o SEGUNDO: Sobre la sustitución de especies de pescado.
- Campaña de inspección de miel 2015 (Nacional)

En cuanto a la **Información suministrada a los operadores**:

- -Información sobre Presentación y Etiquetado de Productos Alimenticios.
- -Revisión de Etiquetas de Productos Alimenticios demandada por el sector.

3.2.1.3.3.3 Medidas adoptadas en caso de incumplimiento

Los **expedientes sancionadores iniciados en 2015** y los productos implicados fueron,

- Leches: 2
- Conservas de origen vegetal (excepto aceitunas de mesa): 1

En cuanto a las **sanciones impuestas tras la resolución de expedientes**, en el año 2015, ascienden a un total de 12, por una cuantía total de 27912 €

Por último, las **actuaciones adoptadas en los casos de incumplimiento** se encuadran todas en el apartado “otras medidas”⁶ consistentes en la comunicación de defectos, con un total de 64.

3.2.1.3.4 Control oficial de la producción ecológica

3.2.1.3.4.1 Grado general de cumplimiento de la programación de controles

En 2015 se ha alcanzado un nivel de consecución del objetivo del 94,98 %, inferior al 100 % debido a que no se pudo realizar el control planificado durante el año 2015 a 26 operadores. De los que 13 son productores, 7 son transformadores y 6 son otro tipo de operadores (minoristas y establecimientos de restauración). Se trata de operadores con bajo nivel de riesgo, que fueron controlados durante el primer trimestre de 2015, a excepción de un transformador por causa de fuerza mayor. Tampoco se realizó el control anual a dos transformadores sin actividad y a cinco establecimientos de restauración, por no ser el control obligatorio.

Los motivos de no consecución se deben a la falta de suficientes recursos humanos e imposibilidad de contratar más personal. Otros motivos son la dificultad de localizar algunos operadores y sólo en un caso no se pudo realizar por causa de fuerza mayor.

Tabla 3.2.1.3.4.1.1. Cumplimiento de los objetivos de programación de los controles oficiales

Planificados	Universo objetivo	451
	Universo controlado planificado	425
	Nº controles planificados	518
	Nº controles realizados planificados	492
	% Consecución objetivos	94,98%
No planificados	Universo controlado no planificado	71
	Nº controles realizados no planificados	74
Total de controles realizados		566

Tabla 3.2.1.3.4.1.2. Controles realizados por tipo de operadores

Universo controlado total							Número de controles anuales							Número de visitas/ inspecciones adicionales					Total de inspecciones y visitas									
Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)*	Unidades de producción de animales de acuicultura	Transformadores		Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas	Unidades de producción de animales de acuicultura	Transformadores		Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas*	Unidades de producción de animales de acuicultura	Transformadores		Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total					
403	0	55	0	0	23	481	403	0	55	0	0	23	481	56	0	21	0	0	0	8	85	459	0	76	0	0	31	566

⁶ **Diferentes de:** Restringir o prohibir la comercialización, importación o exportación, Inmovilización cautelar, Decomiso o destrucción de mercancía, Autorizar el uso del alimento para fines distintos a aquellos a los que estaba destinado originalmente, Suspender las actividades o cerrar la empresa afectada durante un tiempo conveniente (total o parcialmente), Suspender o retirar la autorización del establecimiento, Sanciones penales (aplicación del Código penal),

Tabla 3.2.1.3.4.1.3. Información relativa al número de muestras analizadas

Universo controlado total							Número de muestras analizadas							Nº de muestras analizadas que indican infracción del Rglto 834/07 y Rglto 1235/08						
Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción de animales de acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción de animales de acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción de animales de acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total
403	0	55	0	0	23	481	138	0	17	0	0	0	155	6	0	2	0	0	0	8

(1) han de ser al menos el 5% de los operadores sujetos a control

3.2.1.3.4.2 Grado general de cumplimiento detectado en los operadores

Para el análisis del grado de cumplimiento de la legislación por parte de los operadores económicos, se definen 2 tipos de incumplimientos:

- **Irregularidades:** deficiencias detectadas en la inspección, que en principio, no den lugar a una propuesta de inicio de expediente sancionador.
- **Infracciones:** deficiencias detectadas en una inspección que den lugar al inicio de un procedimiento sancionador tipificado

El mayor porcentaje de operadores controlados con incumplimientos corresponde a las actividades ganaderas de vacuno y de apicultura. Las causas son diversas y suelen responder a una falta de compromiso, a las que también hay que sumar la presencia de organismos modificados genéticamente en los piensos, que en ocasiones se puede deber a una contaminación en la industria o durante el transporte. El impago de las tasas obligatorias es otra causa que también supone una infracción que conlleva la retirada de la certificación.

En los casos de **irregularidades** se ha procedido a la retirada de la certificación a la producción o lote de productos afectados. De las irregularidades detectadas se ha llevado a cabo seguimiento, además de tenerse en cuenta en la evaluación del nivel de riesgo para la planificación de los controles del siguiente año.

En caso de **infracción** se ha procedido a la retirada de la certificación, que puede ser temporal o definitiva, en cuyo caso la duración por un período mínimo de dos años, según se establece en el Catálogo de Incumplimientos y de Medidas Aplicables en Producción Ecológica.

Tabla 3.2.1.3.4.2.1. Nivel de incumplimientos por tipo de incumplimiento y de operador

Universo controlado total							Número de irregularidades observadas							Número de infracciones observadas						
Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción e acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción e acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción e acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total
403	0	55	0	0	23	481	6	0	1	0	0	0	7	10	0	3	0	0	0	13

Tabla 3.2.1.3.4.2.2. Nivel de incumplimiento de operadores: Totales y porcentajes

Universo controlado total		481
Nº de operadores con incumplimientos (irregularidades/ infracciones) de OOCC, Autoridad de Control, Autoridad competente		20
Nº de irregularidades observadas D		7
Nº de infracciones observadas		13
Total de nº de irregularidades e infracciones		20
% operadores controladores con incumplimientos		4,16%
Índice de incumplimientos por operadores controlados que tienen incumplimientos		1,00
% incumplimientos por tipo de incumplimientos %	Irregularidades	35,00%
	Infracciones	65,00%

3.2.1.3.4.3 Medidas adoptadas en caso de incumplimientos

En la mayor parte de las infracciones detectadas la retirada de la certificación es definitiva, lo que supuso la baja del operador en el registro.

3.2.2 SECCIÓN III- Programas de control oficial en establecimientos alimentarios

En esta sección se presenta la evaluación de los programas del PCOCOCAPA competencia de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, es decir, los realizados sobre empresas alimentarias que operan en fases posteriores a la producción primaria, así como su tendencia en los últimos años.

En la siguiente tabla se muestran las equivalencias entre los programas autonómicos y los establecidos a nivel nacional en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, así como el tipo de actuación que se lleva a cabo:

Tabla 3.2.2.- Equivalencias entre programas autonómicos (PCOCOCAPA) y programas nacionales (PNCOCA)

(NCCCA)		
Programa nacional	Programa autonómico	Tipo de actuación
PC-1. Programa de control general de establecimientos alimentarios	PC-01 Programa de Control Oficial de productos origen no animal PC-02 Programa de Control Oficial de productos origen animal	INSPECCIÓN/ AUDITORIA
PC-2. Programa de control de los autocontroles en la industria alimentaria	PC-03 Programa de Control Oficial de establecimientos polivalentes PC-04 Programa de Control Oficial de establecimientos minoristas PC-05 Programa de Control Oficial de materiales en contacto con alimentos PC-10 Programa de Control Oficial de comidas preparadas	
PC-13. Programa de control del bienestar animal en matadero	PC-12 programa control oficial en mataderos	
PC-3. Programa de control de riesgos biológicos en alimentos	PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos (CSA)	
	PC-09 programa de control de sacrificio domiciliario y caza	
	PC-11 Programa de Control de triquinas	
PC-4. Programa de control de toxinas biológicas: biotoxinas marinas en productos alimenticios	PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos	MUESTREO
PC-5. Programa de control de contaminantes en alimentos		
PC-6. Programa de control de residuos de plaguicidas en alimentos		
PC-7. Programa de control de ingredientes tecnológicos en alimentos		
PC-8. Programa de control de materiales en contacto con alimentos		
PC-10. Programa de control de alimentos irradiados		
PC-11. Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos		
PC-12. Programa de control de alimentos biotecnológicos (OMG)		
PC-9. Programa de control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal		

3.2.2.1 Programación del control oficial

Para la realización de estos controles se han desarrollado procedimientos normalizados de trabajo denominados **“programas de control oficial”** que establecen las pautas a seguir. En relación a las frecuencias de los mismos, se sigue el **“procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial”**

de alimentos”, basado en la asignación de riesgo sanitario a cada establecimiento en función de determinados criterios como son el tipo y destino del producto, tamaño de la empresa, calificación sanitaria e historial en cuanto al cumplimiento de la normativa.

Durante el año 2015 se han llevado a cabo 7684 visitas de control (un 15,27% superior al 2014) sobre un total de 6907 establecimientos, del universo de 10102 establecimientos alimentarios.

A continuación se reflejan los datos de distribución de las unidades de control programadas (UCP) en cada uno de los programas de control, así como las realizadas:

Tabla 3.2.2.1. Programación de los distintos programas de control oficial

Tipo de actuación	Programa autonómico	UCPs
INSPECCIÓN/AUDITORIA	PC-01 Programa de Control Oficial de productos origen no animal PC-02 Programa de Control Oficial de productos origen animal PC-03 Programa de Control Oficial de establecimientos polivalentes PC-04 Programa de Control Oficial de establecimientos minoristas PC-05 Programa de Control Oficial de materiales en contacto con alimentos PC-10 Programa de Control Oficial de comidas preparadas	5961
	PC-12 Programa de Control Oficial en mataderos	81
MUESTREO	PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos (CSA, HP y NL ⁷)	208
	PC-09 Programa de Control de sacrificio domiciliario y caza	-
	PC-11 Programa de Control de triquinas (método ref. UE)	26
	PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos	81
	PC-08 Programa de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)	346 ⁸

Como se comprueba en la tabla, el grueso de las actuaciones recae en los **programas de inspección/auditoría** y, concretamente, en los PC-01, 02, 03, 04, 05 y 10 (equivalentes a los dos primeros programas nacionales, según se muestra en la tabla 3.2.2.), al tratarse de programas prioritarios puesto que engloban el control general de los establecimientos. Estas actuaciones suponen tanto la propia inspección de los establecimientos como el control de sus sistemas de autocontrol. En lo que respecta a los controles relativos al PC-12, se corresponden a las actuaciones de inspección/auditoria realizadas exclusivamente en matadero.

Respecto a los **programas de muestreo**, si no tenemos en cuenta los relativos a matadero (PNIR y triquina) y matanza domiciliaria y caza (triquina), casi el 72% de la planificación corresponde al programa de riesgos biológicos (incluyendo tanto los relativos a criterios de seguridad alimentaria como de higiene de los procesos), siendo el 18% restante del programa de seguridad química.

⁷ **CSA**: Criterios de seguridad alimentaria; **HP**: higiene de procesos; **NL**: parámetros no legislados

⁸ 17 en establecimientos alimentarios y el resto en mataderos

3.2.2.2 Controles realizados

Como hemos visto en el apartado anterior, a lo largo de este año se han realizado un total de 7684 visitas de control, cifra que incluye los controles realizados mediante inspección/auditoría y los controles mediante muestreo. En los siguientes apartados se reflejan las actuaciones realizadas sobre las unidades de control programadas (establecimientos), según los distintos tipos de control: inspección/auditoría y muestreos.

3.2.2.2.1 Programas de inspección/auditoría

Aquí incluiremos los correspondientes a las actuaciones de control general y de control de los autocontroles (bien sea mediante técnicas de inspección o auditoría), según se reflejan en la tabla 3.2.2.1. A la hora de analizarlos, las actuaciones de los programas PC-01 a 05 y PC-10 (establecimientos alimentarios) se analizarán conjuntamente y de manera separada las correspondientes a los mataderos (PC-12)

Los programas de inspección/auditoría han supuesto 4.988 unidades de control programadas realizadas, un 88,5% del total de las UCPR del año 2015. La mayor cantidad de recursos se destinan a los programas en establecimientos alimentarios diferentes de los mataderos, con un 98,5% del total de los controles realizados en este grupo de programas, suponiendo las actuaciones correspondientes al PC-12 un 1,5% (correspondientes únicamente estas actuaciones en matadero a las auditorías de los procedimientos de buenas prácticas de higiene, bienestar animal y APPCC, no incluyendo estos datos del programa el control diario del matadero)

En las siguientes gráficas se puede observar la distribución de las UCPR, tanto por sectores como por fases, así como el porcentaje de establecimientos con cada tipo de incumplimiento sobre el total de establecimientos visitados.

Gráfico 3.2.2.2.1.1. Distribución por sectores de las UCPR de los programas de inspección/auditoría

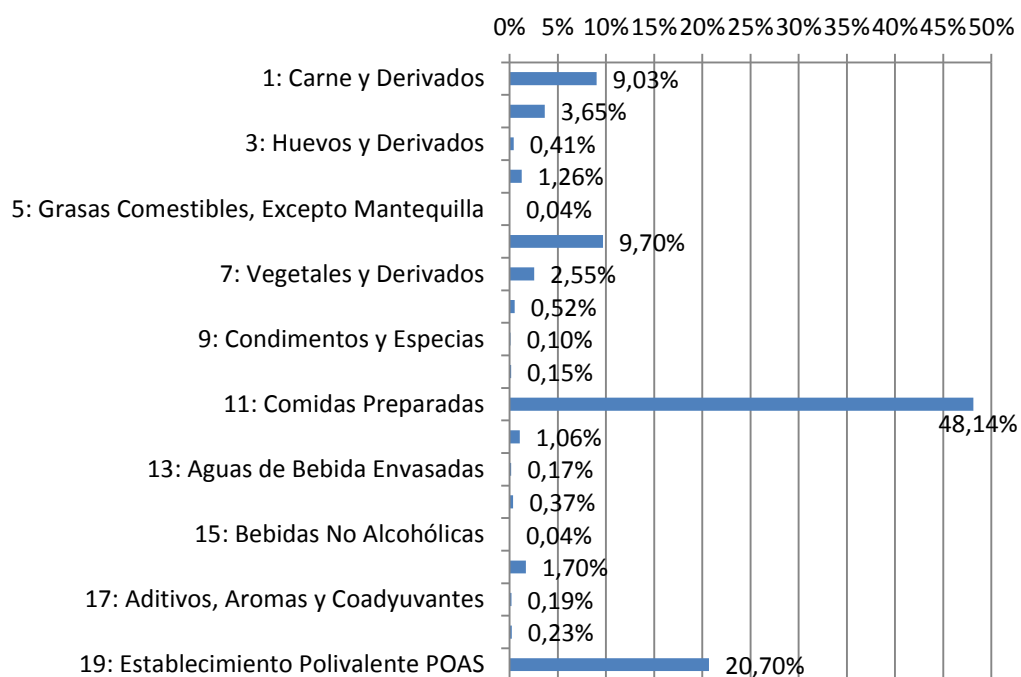


Gráfico 3.2.2.2.1.2. Distribución por fases de las UCPR de los programas de inspección/auditoría

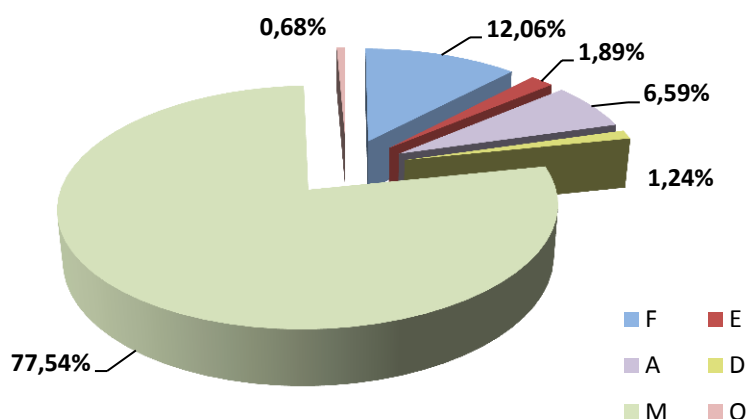
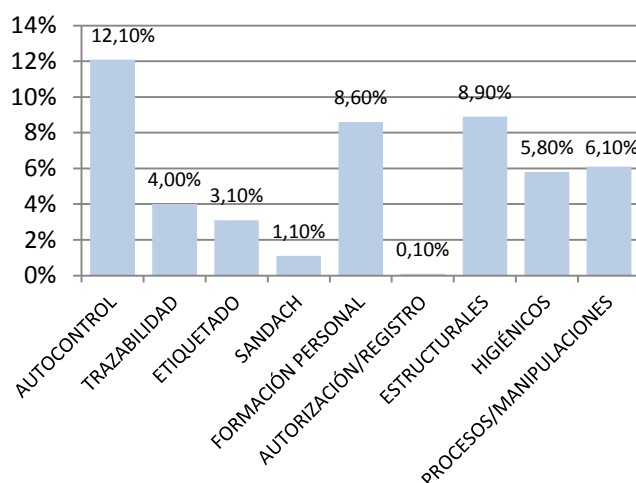


Gráfico 3.2.2.2.1.3. Distribución por de incumplimientos por tipo (% de establecimientos con un determinado tipo de incumplimiento sobre el total de establecimientos visitados)



En cuanto a la evolución, respecto a los años anteriores⁹, de las UCPR en los programas de inspección/auditoría es la siguiente:

Tabla 3.2.2.2.1.1.- Comparativa 2011-2015 en las UCPR en los programas de inspección/auditoría

Programas inspección/auditoría	UCPR				
	2011	2012	2013	2014	2015
Establec. alimentarios (PC-01, PC-02, PC-03, PC-04 , PC-05, PC-10)	3362	3225	3506	3525	4915
PC-12 programa control oficial en mataderos	14	14	14	85	77
Total	3376	3239	3520	3610	4992

Con respecto a la **presión inspectora (PI: UCPR por establecimiento)**, en la tabla siguiente se pueden observar los valores para establecimientos alimentarios (distintos de los mataderos). Como se comprueba en la tabla, la presión inspectora media en 2015 es de 0,49, valor con el que se puede decir que casi la mitad de los establecimientos han recibido al menos una inspección de control general durante este año.

⁹ Los datos relativos al programa PC-12 para los años 2011, 2012 y 2013 únicamente recogen los correspondientes a auditorías en materia de bienestar animal

Tabla 3.2.2.2.1.2- Comparativa 2011-2015 en la Presión inspectora (UCPR/ nº total establecimientos)

Programas Insp./ auditoría	2011			2012			2013			2014			2015		
	Nº establ.	UCPR	PI	Nº establ.	UCPR	PI	Nº establ.	UCPR	PI	Nº establ.	UCPR	PI	Nº establ.	UCPR	PI
Establec. alimentarios (PC-01, PC-02, PC-03, PC-04, PC-05, PC-10)	8023	3362	0,42	8035	3225	0,40	9549	3506	0,37	10075	3525	0,35	10102	4915	0,49

Si se valora la **tendencia de los últimos 5 años** de la presión inspectora, podemos concluir que en los **programas dirigidos a establecimientos alimentarios**, existe un aumento en el presente año respecto a los años anteriores

3.2.2.2.2 Programas de muestreo

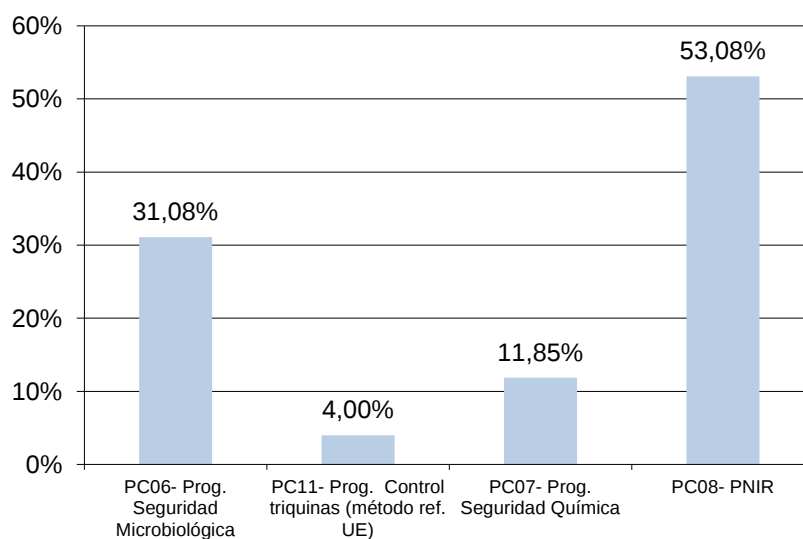
En conjunto, los programas de muestreo han supuesto un 11, 5% del total de las UCPR (5638) durante este 2015, es decir, 650 UCPR. En la Tabla siguiente se observa la distribución de dichas UCPR por programas:

Tabla 3.2.2.2.2.1. Unidades de control realizadas en programas de muestreo en 2015

Programas de muestreo	UCPR
PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos	202
PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos	77
PC-11 Programa de Control de triquinas (26)- método ref UE	26
PC-08 Programa de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)	345
TOTAL	650

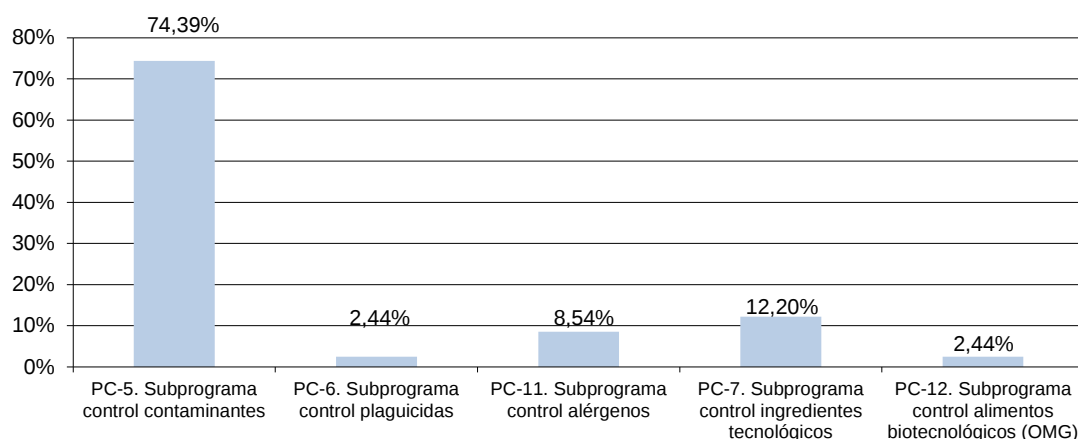
En el siguiente gráfico se muestra la distribución del total de UCPR de los programas de muestreo (PC-06, PC-07, PC-08 y PC-11), a excepción de los correspondientes a matanza domiciliaria y caza (al no poder establecerse el número de UCP). Se observa que destaca con una gran diferencia el porcentaje de UCPR realizadas en el marco del PC-08 de investigación de residuos en animales vivos y sus productos, seguido del PC-06 de seguridad microbiológica. A continuación y con valores mucho más bajos, le siguen el PC-07 de seguridad química, que como ya hemos visto, abarca todos los programas nacionales relativos a peligros químicos en los alimentos.

Gráfico 3.2.2.2.2.1. Distribución de las UCPR en los distintos programas de control



En cualquier caso, si tenemos en cuenta los subprogramas que componen el programa de seguridad química, el 74,4% de la planificación se corresponde al subprograma de control de contaminantes (aquellos cuyos límites quedan regulados por el Reglamento 1881/2006), según se desglosa en el siguiente gráfico:

Gráfico 3.2.2.2.2. Distribución de las UCP en el programa de seguridad química



Estos datos de porcentaje son útiles principalmente para comprobar la planificación y asignación de recursos a los distintos programas de control oficial.

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de tendencia de los 5 últimos años para todos los programas de muestreo. Valorando de forma global la misma, se comprueba que el total de muestras se mantiene más o menos constante, si bien, la tendencia por programas no es la misma, dado que en el PNIR disminuye el número de muestras (ajustándose a las frecuencias mínimas exigidas en el *Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos*) y los programas de seguridad química y microbiológica se han estabilizado en los últimos años.

Tabla 3.2.2.2.2. Comparativa 2011-2015 en las UCPR en los programas de muestreo

Programas de muestreo	UCPR				
	2011	2012	2013	2014	2015
PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos	165	185	230	210	202
PC-11 Programa de Control de triquinas (26)- método ref UE	12	22	26	26	26
PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos	62	52	64	75	77
PC-08 Programa de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)	441	416	377	354	345
TOTAL	680	675	697	665	650

3.2.2.3 Cumplimiento de los programas de control oficial

En la siguiente tabla, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación por parte de las autoridades competentes para cada uno de los programas de control:

Tabla 3.2.2.3.1-. Grado de cumplimiento de los programas de control oficial

Tipo de actuación	Programa autonómico	UCPs	UCPRs	% cumplimiento
INSPECCIÓN/ AUDITORIA	PC-01 P.C.O. de productos origen no animal PC-02 P.C.O. de productos origen animal PC-03 P.C.O. de establecimientos polivalentes PC-04 P.C.O. de establecimientos minoristas PC-05 P.C.O. de materiales en contacto con alimentos PC-10 P.C.O. de comidas preparadas	5961	4915	82,45%
	PC-12 P.C.O. en mataderos	81	73	90,12%
MUESTREO	PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos (CSA, HP y NL ¹⁰)	208	202	97,12%
	PC-09 Programa de Control de sacrificio domiciliario y caza	-	6.134	
	PC-11 Programa de Control de triquinas (método ref. UE)	26	26	100%
	PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos	81	77	95,06%
	PC-08 Programa de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)	346 ¹¹	345	99,71%

Analizando los datos, se comprueba el alto grado de cumplimiento en la mayoría de los programas de control, muy cercanos todos al 100%.

Los programas inspección/auditoria de establecimientos alimentarios tienen un porcentaje de cumplimiento de la programación inferior al 90%, el resto de programas supera el 90% de cumplimiento. Los programas PC-01, PC-02, PC-03, PC-04, PC-05 y PC-10 son los que agrupan un elevado número de controles, de ahí una mayor dificultad de cumplir con lo programado.

La siguiente tabla, muestra la evolución en el promedio del porcentaje de cumplimiento de los últimos 5 años, donde comprobamos que el mismo se mantiene todos los años por encima del 90%, aunque este último año 2015 ha disminuido frente a años anteriores, principalmente debido a una menor consecución del objetivo de programación sobre los minoristas en el control de los autocontroles.

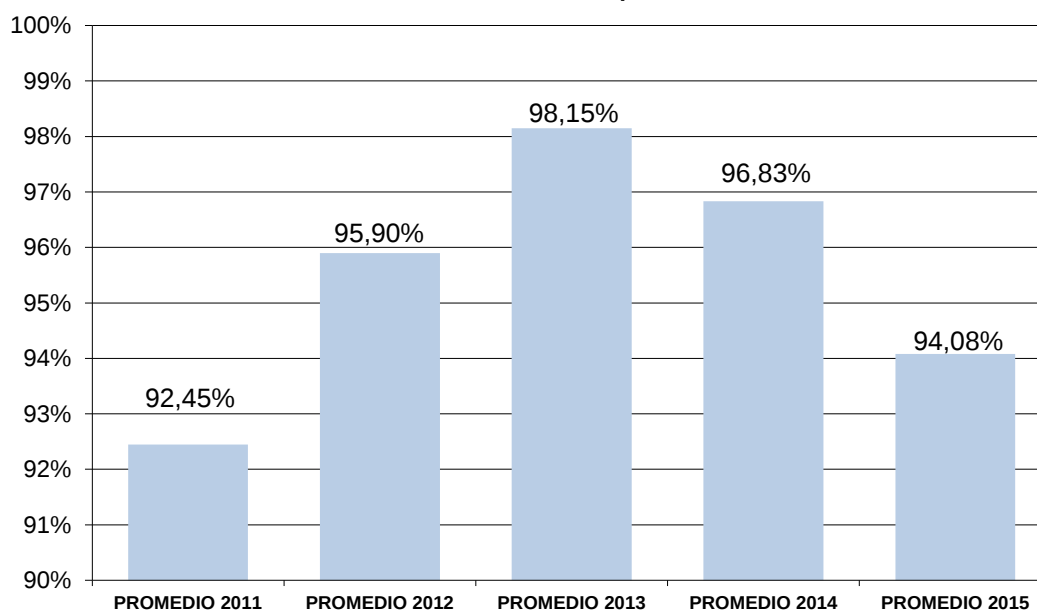
¹⁰ **CSA:** Criterios de seguridad alimentaria; **HP:** higiene de procesos; **NL:** parámetros no legislados

¹¹ 17 en establecimientos alimentarios y el resto en mataderos

Tabla 3.2.2.3.2-. Promedio de cumplimiento autoridades competentes 2011-2015

Año	Promedio
2011 ¹²	92,45%
2012	95,90%
2013	98,15%
2014	96,83%
2015	94,08%

Gráfico 3.2.2.3. Promedio de cumplimiento 2011-2015



3.2.2.4 Cumplimiento de la legislación por los operadores económicos

En este apartado se refleja el porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades para cada uno de los programas de control de la Sección III.

3.2.2.4.1 Programas de inspección/ auditoría

El promedio del porcentaje de incumplimiento de todos los programas de inspección/auditoría ha sido del 3,41%, existiendo mucha variabilidad entre los programas y los aspectos a controlar, tal y como se desglosa en la tabla.

Observando los programas de inspección/ auditoría de establecimientos alimentarios, en conjunto muestra el grado de incumplimiento más elevado, con un valor del 5,72%.

En cuanto a las actuaciones que conlleva el control de estos establecimientos, analizando de forma desglosada los aspectos controlados, las condiciones generales de higiene operacionales de los establecimientos agrupan el 11,41% de los incumplimientos detectados y a continuación el control (auditoría) de los autocontroles con un 10,81% de incumplimiento. Los valores más bajos se dan en los apartados de autorización y registro con un 0,1% y en la gestión de los subproductos con un 0,98%.

¹² Los datos para los programas de seguridad química y microbiológica, proceden de los documentos de tomas de muestras para esos años y de los datos de SICOPA

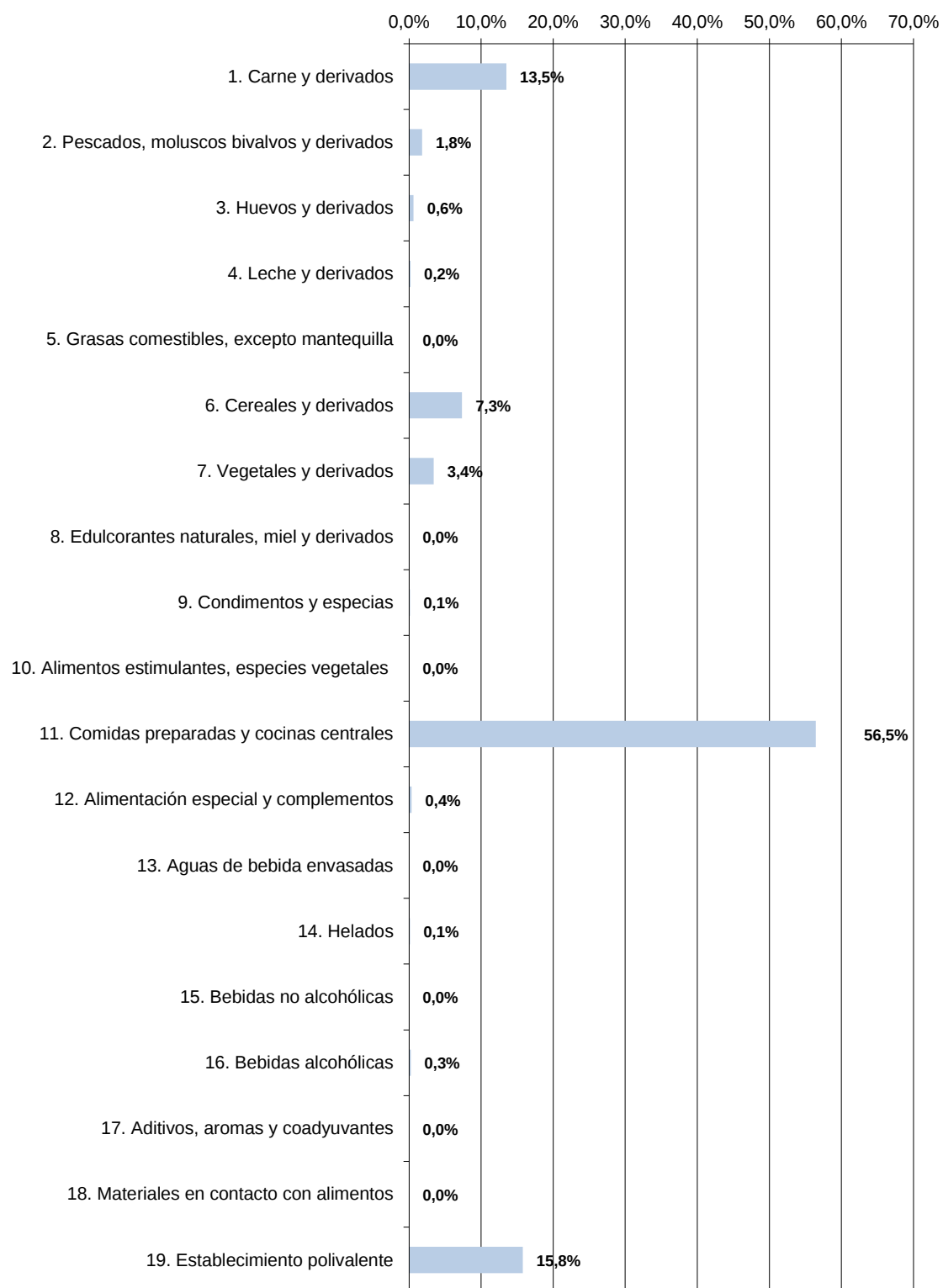
Por último, el programa de control en matadero (PC-12), presenta incumplimientos en materia de subproductos (2,74%) y en menor medida en instalaciones y procesos.

Tabla 3.2.2.4.1.1. Porcentaje Incumplimiento operadores económicos

Programas de inspección/auditoría	UCPR	UC no P R	UCR total	Total incumpl.	% incumpl.
Programas de inspección/auditoría de EA (PC-01, PC-02, PC-03, PC-04 , PC-05, PC-10)- (promedio)	4915	2769	7684	3517	5,72%
<i>CGH Estructurales</i>				648	8,43%
<i>Autorización y registro</i>				8	0,10%
<i>CGH operacionales</i>				877	11,41%
<i>Trazabilidad</i>				276	3,59%
<i>Subproductos</i>				75	0,98%
<i>Formación</i>				589	7,67%
<i>Etiquetado</i>				213	2,77%
<i>Control de autocontroles (Auditorías)</i>				831	10,81%
PC-12 programa control oficial en mataderos- (promedio)	73	0	73	4	1,10%
<i>Bienestar Animal</i>				0	0,00%
<i>Instalaciones (estructura e higiene)</i>				1	1,37%
<i>Procesos y manipulaciones</i>				1	1,37%
<i>SANDACH</i>				2	2,74%
<i>AUDITORÍA GENERAL</i>				0	0,00%
Promedio					3,41%

En lo que respecta a la **distribución de incumplimientos totales por sectores**, el sector de comidas preparadas es el que acumula la mayor proporción (56,5%), seguido del de establecimientos polivalentes (15,8%) y el de carne y derivados (13,5%), como se refleja en el siguiente gráfico.

Gráfico 3.2.2.4.1.1. Distribución de incumplimientos totales por sectores

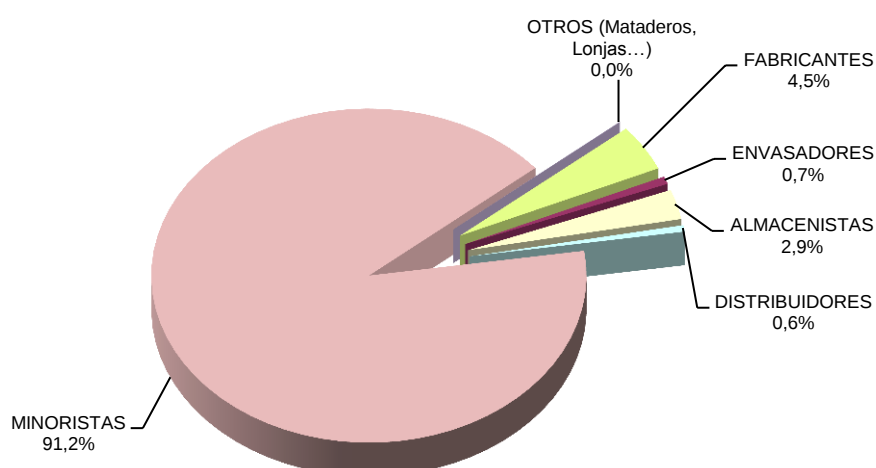


Si analizamos los datos **por sectores** y por **tipo concreto de incumplimiento**, observamos que en cada aspecto de control el mayor grado de incumplimiento lo presenta:

- *CHG estructurales*: el de comidas preparadas y cocinas centrales con un 61,11% del total de incumplimientos en este aspecto, seguido de los establecimientos polivalentes con un 15,43%
- *Autorización y registro*: el sector de carnes y derivados, con un 37,50%
- *CHG operacionales*: el de comidas preparadas y cocinas centrales con un 64,31%, seguido de los establecimientos polivalentes con un 12,77%
- *Trazabilidad*: comidas preparadas y cocinas centrales con un 42,39%, seguido del sector de carnes y derivados con un 25,72%
- *Subproductos*: el sector de carnes y derivados, con un 53,33%, seguido de los establecimientos polivalentes con un 32%
- *Formación*: comidas preparadas y cocinas centrales con un 64,69%, seguido de los establecimientos polivalentes con un 14,09%
- *Etiquetado*: el sector de carnes y derivados, con un 33,80%, seguido de los establecimientos polivalentes con un 3,39%
- *Control de los autocontroles*: observamos que el mayor grado de incumplimiento lo presenta el sector de comidas preparadas y cocinas centrales con un 62,09%, seguido del sector establecimientos polivalentes con 15,16% y el de carnes y derivados con un 9,87%.

Por su parte, la **distribución de incumplimientos por fases**, se indica en el siguiente gráfico:

Gráfico 3.2.2.4.1.2. Distribución de incumplimientos totales por fases



En lo que respecta a su **evolución por años**, comparando el porcentaje de incumplimiento por programas y desglosado por aspectos desde 2011 a 2015 se observa que, a excepción del caso del PC-12 en 2011, los valores se mantienen más o menos estables en un rango de entre el 3,8 y el 5,7%.

Es importante decir que el porcentaje de incumplimientos, aunque en algún caso es elevado, hay que considerarlo siempre en relación con el también elevado número de controles realizados en estos programas de control, que además engloban numerosos aspectos de control, por lo que los inspectores constatan un mayor número de incumplimientos.

Si valoramos los datos de forma minuciosa, es interesante resaltar lo siguiente:

- El porcentaje de incumplimientos se ha visto incrementado ligeramente cada año en casi todos los aspectos del control de establecimientos alimentarios, a excepción de autorización y registro.
- El programa de control oficial en mataderos, si bien no se dispone de datos completos para los tres primeros años, los aspectos estructurales y de subproductos muestran un descenso en el porcentaje de incumplimiento, disminuyen de manera general el promedio de todos ellos.

Los datos se pueden observar en la tabla correspondiente.

Tabla 3.2.2.4.1.2. Comparativa 2011-2015 porcentaje incumplimientos en programas de inspección/auditoría

Programa de inspección/ auditoría		2011	2012	2013	2014	2015
Programas inspección/auditoría de EA (PC-01, PC-02, PC-03, PC-04 , PC-05, PC-10)	Global (promedio)	5,77%	4,05%	4,87%	3,96%	5,72%
	<i>CGH Estructurales</i>	4,79%	4,77%	5,91%	5,76%	8,43%
	<i>Autorización y registro</i>	0,05%	0,06%	0,00%	0,31%	0,10%
	<i>CGH operacionales</i>	7,27%	10,45%	12,95%	8,10%	11,41%
	<i>Trazabilidad</i>	4,20%	2,45%	2,99%	2,43%	3,59%
	<i>Subproductos</i>	3,09%	0,37%	0,69%	0,39%	0,98%
	<i>Formación</i>	3,45%	5,25%	5,78%	5,27%	7,67%
	<i>Etiquetado</i>	4,65%	1,48%	2,07%	1,82%	2,77%
	<i>control de autocontroles (Auditorías)</i>	18,66%	7,57%	8,58%	7,61%	10,81%
PC-12 programa control oficial en mataderos	Global (promedio)	25,00%	3,57%	3,57%	3,29%	1,10%
	<i>Bienestar Animal</i>	s.d. ¹³	s.d.	s.d.	1,18%	0,00%
	<i>Estructurales</i>	42,86%	0,00%	7,14%	7,06%	1,37%
	<i>Operacionales</i>	7,14%	7,14%	0,00%	1,18%	1,37%
	<i>SANDACH</i>	s.d.	s.d.	s.d.	7,06%	2,74%
	<i>AUDITORÍA GENERAL</i>	s.d.	s.d.	s.d.	0,00%	0,00%
PROMEDIO		15,39%	3,81%	4,22%	3,63%	3,41%

¹³ **s.d.:** sin datos. Como se indicó anteriormente para los años 2011-2012 y 2013 sólo se presentan los datos recabados en las inspecciones de bienestar animal

3.2.2.4.2 Programas de muestreo

El porcentaje de incumplimiento de todos los programas de muestreo, para el año 2015, ha sido del 7,89%, variando mucho entre los distintos programas tal y cómo se observa en la tabla siguiente.

Tabla 3.2.2.4.2.1. Porcentaje Incumplimiento operadores económicos

Programas de muestreo	UCPR	UCnoPR	UCR	Incumplimientos	
				Nº	%
PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos	202	15	217	48 ¹⁴	22,12%
PC-11 Programa de Control de triquinas - método referencia UE	26	0	26	0	0,00%
PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos	77	1	78	4	5,13%
PC-08 Programa de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)	345	44	389	4	1,03%
TOTAL	650	60	710	56	7,89%

El programa donde se han hallado mayor porcentaje de incumplimientos ha sido el **programa de seguridad microbiológica (PC-06)**, si bien, este dato incluye tanto los incumplimientos en criterios de seguridad alimentaria (16) como los relativos a higiene de los procesos (11) y a otros parámetros no legislados pero que resulta de interés su análisis (17). Un análisis más pormenorizado de los microorganismos y productos concretos donde se han detectado los incumplimientos se detalla a continuación:

- **Criterios de seguridad alimentaria:** Se obtuvo un resultado insatisfactorio en **16** de las **273** muestras analizadas, en relación con **criterios de seguridad alimentaria (5,9%** de muestras positivas). De ellas, 4 fueron positivas a *Listeria* (en preparados cárnicos crudos-curados) y 12 a *Salmonella spp* (6 en preparados cárnicos crudos-curados; 5 en carnes picadas y preparados de carne; 1 en carne fresca de aves).
- **Higiene de los procesos:** Se obtuvo un resultado insatisfactorio en **11** de las **110** muestras analizadas en relación con **criterios de higiene de los procesos (10%** de muestras positivas). De ellas 3 lo fueron a *Samonella spp.* (2 en canales de porcino y 1 en canales de vacuno), 4 a *E. coli* Beta-glucuronidasa + a 44°C (todas en carnes picadas y preparados de carne) y 4 a enterobacterias (1 en leche pasteurizada; 1 en nata pasteurizada; 2 en helados de leche).
- **Parámetros no legislados:** Se obtuvo resultado insatisfactorio en **17** de las **155** muestras en las que se analizaron **criterios no legislados** (1 muestra positiva a *Estafilococos coagulasa* positivos en pasteles; 16 muestras positivas a *Campylobacter spp* en carne fresca de aves), lo que representa un **11%** de positivos.

¹⁴ 44 correspondientes a UCP y 4 a UC no programadas

Tabla 3.2.2.4.2.2. N° de análisis programados¹⁵ con incumplimientos desglosados por microorganismos¹⁶

Microorganismo	ANÁLISIS TOTALES	MUESTRAS POSITIVAS	Porcentaje sobre el total de análisis	% sobre el total de positivas
<i>Salmonella</i> spp. (SA)	138	12	8,7%	27,27%
<i>Salmonella</i> spp. canales (HP)	6	3	50,0%	6,82%
<i>Campylobacter jejuni/coli</i> (NL)	20	16	80,0%	36,36%
<i>Listeria monocytogenes</i> (SA)	118	4	3,4%	9,09%
<i>E. coli</i> B-glucuronidasa+ (HP)	50	4	8,0%	9,09%
Estafilococos coagulasa+ (NL)	50	1	2,0%	2,27%
Enterobacterias (HP)	26	4	15,4%	9,09%
TOTAL	408	44	10,8%	

Tabla 3.2.2.4.2.3. Distribución de positivos por microorganismo y producto (positivos en un producto/total de muestras positivas)

NATURALEZA MUESTRA	<i>Salmonella</i> spp	<i>Campylobacter jejuni/coli</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>E. coli</i> B-glucuronidasa+	Estafilococos coagulasa+	Enterobacterias
CARNE PICADA/PREPARADOS CÁRNICOS	5 (33,3%)	-	-	4 (100%)	-	-
PROD. CÁRNICOS CRUDO-CURADOS	6 (40%)	-	4 (100%)	-	-	-
CANALES PORCINO	2 (13,3%)	-	-	-	-	-
CANALES BOVINO	1 (6,7%)	-	-	-	-	-
CARNE FRESCA AVES CORRAL	1 (6,7%)	16 (100%)	-	-	-	-
LECHE PASTERIZADA	-	-	-	-	-	1 (25%)
NATA PASTERIZADA	-	-	-	-	-	1 (25%)
HELADOS DE LECHE	-	-	-	-	-	2 (50%)
PASTELES	-	-	-	-	1 (100%)	-
TOTAL	15	16	4	4	1	4

En lo que respecta al **programa de seguridad química (PC-07)**, que engloba diferentes programas nacionales, se detectaron un total de **4 muestras positivas** del total de 77 muestras analizadas (**5,2%**):

- **1** de ellas en el sector de **vegetales y derivados** (espinacas frescas refrigeradas) positiva a **nitratos** (contaminante ambiental)
- **3** de ellas en el sector **carne y derivados**:
 - **1** por **nitratos** (aditivo, denuncia de otra Comunidad Autónoma)
 - **2** a **HAPs** (contaminante medioambiental- procesado)

¹⁵ El n° de análisis programados no se corresponde con el de muestras/unidades de control programadas, dado que en una misma muestra se determinan varios parámetros

¹⁶ Entre paréntesis se indica el objeto del análisis: (SA) seguridad alimentaria; (HP) higiene de procesos; (NL) no legislado

Tabla 3.2.2.4.2.4. Establecimientos con incumplimientos/establecimientos totales (sector y fase)

SECTOR	FASE ¹⁷	ESTAB. ¹⁸ TOTALES	ESTAB. CON INCUMPLIMIENTOS
PESCADO Y DERIVADOS	E	3	0
	M	5	0
	O	1	0
LECHE Y DERIVADOS	F	7	0
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	F	1	0
CEREALES Y DERIVADOS	F	2	0
	E	3	0
VEGETALES Y DERIVADOS	A	6	1
ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	F	4	0
CONDIMENTOS, EDULCORANTES, ESTIMULANTES	F	14	0
CARNE Y DERIVADOS	F	7	2
	M	9 ¹⁹	1
TOTAL		62	4

Tabla 3.2.2.4.2.5. N° de muestras con incumplimientos/n° de muestras totales, desglosados por sector y fase

SECTOR	FASE	TOTAL MUESTRAS	MUESTRAS POSITIVAS
PESCADO Y DERIVADOS	E	3	0
	M	5	0
	O	1	0
LECHE Y DERIVADOS	F	7	0
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	F	1	0
CEREALES Y DERIVADOS	F	3	0
	E	4	0
VEGETALES Y DERIVADOS	A	20	1
ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	F	4	0
CONDIMENTOS, EDULCORANTES, ESTIMULANTES	F	14	0
CARNE Y DERIVADOS	F	7	2
	M	9 ²⁰	1
TOTAL		78	4

¹⁷ A: ALMACENISTA; F: FABRICANTE; E: ENVASADOR; M: MINORISTA; O: OTROS

¹⁸ En algunos establecimientos se tomó más de una muestra y en algunas muestras se analizó más de un parámetro, por ello no coincide el número de establecimiento y el número de muestras (este último dato en realidad se corresponde con el número total de análisis)

¹⁹ Una de ellas no programada, oficial por denuncia (positiva a nitratos)

²⁰ Una de ellas no programada, oficial por denuncia (positiva a nitratos)

El total de muestras analizadas es superior a las muestras recogidas debido a que en la misma muestra se han analizado diferentes sustancias y se contabiliza cada tipo de sustancia por separado.

Tabla 3.2.2.4.2.6. Nº de muestras con incumplimientos/nº de muestras totales, desglosadas por sustancias

SUSTANCIAS		MUESTRAS POSITIVAS		MUESTRAS TOTALES	
METALES PESADOS		0		17	
PLAGUICIDAS		0		2	
NITRATOS (contaminante)		1		22	
ADITIVOS	NITRATOS	1	1	6	11
	SULFITOS	0		5	
MICOTOXINAS	OCRATOXINA	0	0	8	22
	DEOXILEVANELOL	0		1	
	FUMONISINA	0		1	
	ZEARALENONA	0		6	
	AFLATOXINAS	0		6	
OMG		0		2	
GLUTEN		0		7	
HAPs		2		6	
TOTAL		4		89	

Por último, en el **plan de investigación de residuos (PC-08)**, de los positivos detectados, 3 eran debido a metales pesados (cadmio) en la especie bovina y únicamente 1 de ellos fue debido a un uso incorrecto de sustancias medicamentosas (B1: sustancias antibacterianas) en ovino.

En cuanto a la **evolución por años**, podemos comprobar que más o menos se mantiene estable en los últimos años, tanto de manera global como por programas. Deben tenerse en cuenta las indicaciones señaladas para 2015 en cuanto al número real de incumplimientos en materia de seguridad alimentaria, dado que para estos cálculos se ha utilizado como datos el total de insatisfactorios en el programa de seguridad microbiológica (criterios de seguridad alimentaria, higiene de procesos y no legislados), a excepción del año 2011 en el que sólo se han contabilizado datos de criterios de seguridad alimentaria. En la siguiente tabla se detallan los porcentajes de incumplimientos detectados en los años 2011-2015 para cada uno de los programas.

Tabla 3.2.2.4.2.7. Comparativa 2011-2015 % incumplimientos programas muestreo (datos incompletos PC-06 2011)

PROGRAMAS DE MUESTREO	Incumplimientos (%)				
	2011	2012	2013	2014	2015
PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos	7,78%	22,83%	24,05%	22,98%	22,12%
PC-11 Programa de Control de triquinas - método ref UE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos	9,46%	5,17%	3,13%	4,00%	5,13%
PC-08 PNIR	1,10%	1,15%	1,52%	1,05%	1,03%
TOTAL	3,53	7,17%	9,49%	8,52%	7,89%

3.2.2.5 Medidas para asegurar la eficacia del control

En este apartado, debemos tener en cuenta que el porcentaje de medidas adoptadas puede superar en muchos casos el 100%, ya que por cada incumplimiento se pueden adoptar una o más medidas por parte de las Autoridades Competentes, tal y como se describe en cada uno de los programas objeto de este informe.

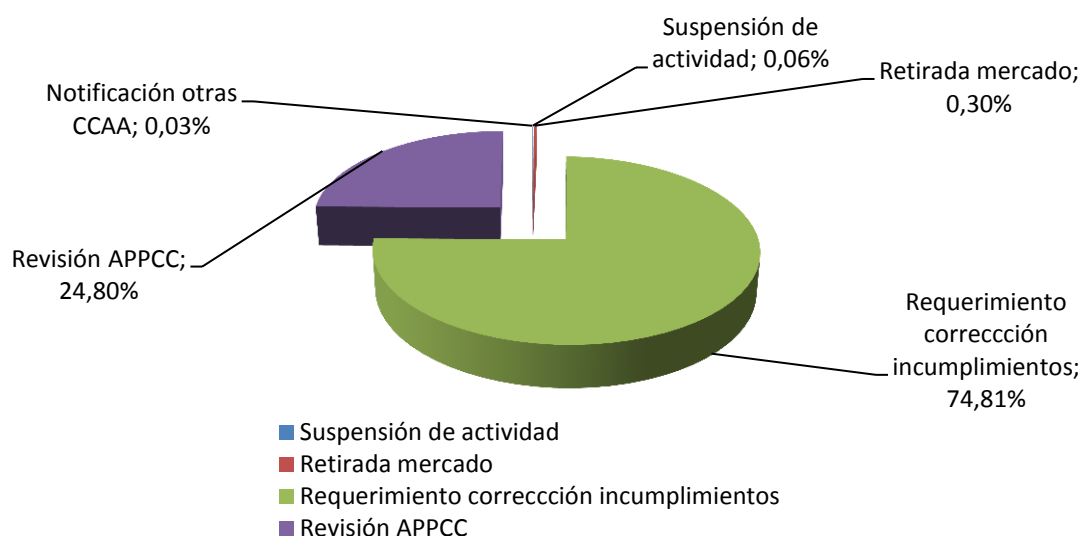
Tabla 3.2.2.5.1. Porcentaje de adopción de medidas para asegurar la eficacia de los controles de los programas

Programa de control		Total incumplimientos	Nº medidas	% medidas sobre total incump.)
Programas inspección/auditoría en EA (PC-01, PC-02, PC-03, PC-04, PC-05, PC-10)	Global (promedio)	3517	3408	96,90%
	Autorización y registro	8	16	200,00%
	CGH Estructurales	648	1392	91,28%
	CGH operacionales	877		
	Trazabilidad	276	282	102,17%
	Subproductos	75	75	100,00%
	Formación	589	590	100,17%
	Etiquetado	213	222	104,23%
	Control autocontroles	831	831	100,00%
PC-12 programa control oficial en mataderos		3	3	100,00%
PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos		48	91	189,58%
PC-11 Programa de Control de triquinas - método ref UE		0	0	0,00%
PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos		4	11	275,00%
PC-08 Programa de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)		4	4	100,00%

- En lo que respecta a los **programas de inspección/auditoría**:
 - En el programa de control de **mataderos**, el porcentaje de medidas es del 100%. Existe, por tanto, una relación directa entre incumplimiento y medida.
 - En las actuaciones de **establecimientos alimentarios** (PC-01 a PC-05 y PC-10) el porcentaje es ligeramente inferior al 100%. Esto no significa que no se haya adoptado medida ante algún incumplimiento, sino que al ser estos programas de carácter general es probable que en una única visita de control se detecten varios incumplimientos simultáneamente que den lugar posteriormente a una única medida global sobre el establecimiento (por ejemplo: requerimiento de corrección de incumplimientos, revisión del APPCC, suspensión de actividad, etc.). En cualquier caso, si observamos la adopción de medidas en función de los aspectos concretos a controlar el aspecto frente al cual se adoptaron más medidas es el de autorización y registro. En cualquier caso, de manera general podemos concluir que existe, en casi todos los aspectos, una relación directa entre un incumplimiento concreto y la adopción de una medida concreta.

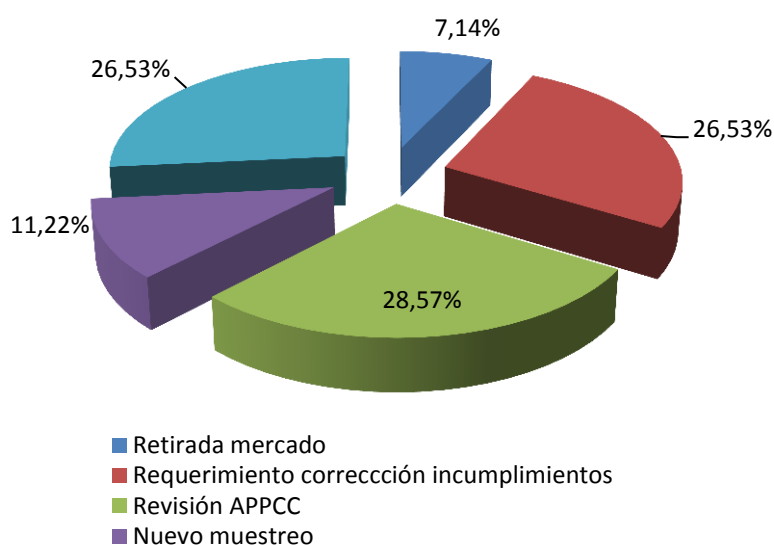
En la siguiente tabla se muestra la distribución por tipo de medidas adoptadas para los programas de **inspección/auditoría**:

Gráfico 3.2.2.5.1. Distribución de medidas por tipo en los programas de inspección/auditoría



- Respecto a los **programas de muestreo**, el programa con un porcentaje de adopción de medidas más elevado en el año 2015 corresponde al programa de control de seguridad química (275%), seguido del programa de seguridad microbiológica (189%). En la siguiente tabla se muestra la distribución por tipo de medidas adoptadas para los programas de **muestreo**:

Gráfico 3.2.2.5.2. Distribución de medidas por tipo en los programas de muestreo



En la tabla siguiente se muestran la **evolución de los resultados en los últimos 5 años**:

Tabla 3.2.2.5.2. Comparativa 2011-2015. Medidas adoptadas

Programa de control		% de Medidas adoptadas				
		2011	2012	2013	2014	2015
Programas inspección/auditoría de EA (PC-01, PC-02, PC-03, PC-04 , PC-05, PC-10)	Global	100,25%	100,18%	99,86%	5,98%	96,90%
	<i>Autorización y registro</i>	150,00%	133,33%	0,00%	105,00%	200,00%
	<i>CGH Estructurales</i>	100,56%	100,13%	100,00%	6,56%	91,28%
	<i>CGH operacionales</i>					
	<i>Trazabilidad</i>	100,00%	100,00%	98,22%	7,59%	102,17%
	<i>Subproductos</i>	100,00%	100,00%	100,00%	0,00%	100,00%
	<i>Formación</i>	100,00%	100,00%	100,00%	0,00%	100,17%
	<i>Etiquetado</i>	100,00%	101,33%	100,00%	23,73%	104,23%
	<i>Control autocontroles</i>	100,12%	100,00%	100,00%	0,61%	100,00%
PC-12 programa control oficial en mataderos		100,00%	100,00%	200,00%	66,67%	100,00%
PC-06 Programa Seguridad Microbiológica de los Alimentos		92,31%	102,38%	101,59%	209,26%	189,58%
PC-11 Programa de Control de triquinas - método ref UE		0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
PC-07 Programa Seguridad Química de los Alimentos		85,71%	100,00%	50,00%	100,00%	275,00%
PC-08 Programa de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)		100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Las medidas adoptadas indicadas anteriormente no incluyen las **incoaciones de expediente sancionador y el número de sanciones ejecutadas en el año**, que han sido de 79 y de 94 respectivamente, en el año 2015.

Este tipo de medidas se tratan de manera independiente porque son medidas aplicadas sobre los establecimientos de manera global, que no tienen por qué afectar sólo a un programa concreto, y para las que intervienen los servicios jurídicos. Asimismo, las sanciones correspondientes a un año concreto, derivan en la mayoría de los casos de expedientes incoados en años anteriores.

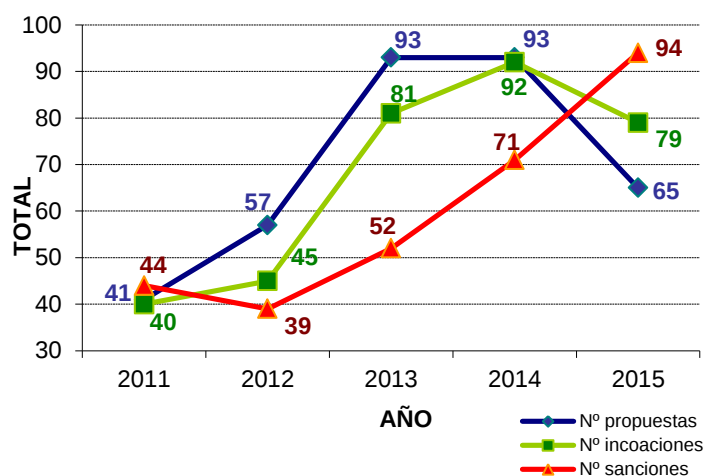
En la siguiente tabla se encuentran los datos comparativos de los últimos años, donde se observa un incremento de propuestas y con ello de incoaciones en los años 2013 y 2014, lo que supone por ello un aumento en el número de sanciones en el año 2015.

Tabla 3.2.2.5.3. Comparativa 2011-2015 de nº de propuestas sanción, incoaciones expediente y sanciones impuestas

Año	Nº propuestas	Nº incoaciones	Nº sanciones
2011	41	40	44
2012	57	45	39
2013	93	81	52
2014	93	92	71
2015	65	79	94

En el gráfico que se muestra a continuación se observa la **tendencia** a lo largo de los últimos cinco años en el número de incoaciones y sanciones impuestas.

Gráfico 3.2.2.5.3. Tendencia de las propuestas, incoaciones y sanciones. 2011 – 2015



3.3 PARTE C. Verificación del Control Oficial y Auditorías del Control Oficial

La normativa europea (*Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales*) establece que las autoridades competentes deben garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales de los animales vivos, los alimentos y los piensos en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución, para lo cual deben establecerse procedimientos adecuados.

Este Reglamento también establece, en su artículo 4.6, que las autoridades competentes realizarán auditorías internas o se podrá ordenar la realización de auditorías externas y, atendiendo al resultado de éstas, se tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que se están alcanzando los objetivos del Reglamento, en este caso concreto los objetivos previstos en el Plan. Dichas auditorías serán objeto de un examen independiente y se realizarán de manera transparente. Por su parte, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, indica tal extremo en su artículo 16.

El cumplimiento de estos requisitos se garantiza en el **Principado de Asturias** mediante la implantación de **actividades de supervisión de los Agentes de Control Oficial** por parte de los superiores jerárquicos de los distintos servicios y/o direcciones generales y **de un sistema de auditorías internas** que comprende todas las actividades relevantes en todas las fases de la cadena alimentaria, con el fin último de la mejora continua del sistema de control oficial y del Plan.

La **supervisión** se concibe como el conjunto de actividades realizada por los niveles superiores jerárquicos –o personas en quien deleguen- con el objetivo de evaluar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de sanidad y bienestar animal, calidad y seguridad alimentaria.

Por su parte, la finalidad de las **auditorías** es verificar si los controles oficiales relativos al cumplimiento de la legislación referida a las distintas fases de la cadena

alimentaria se aplican de forma efectiva y si son los adecuados para alcanzar los objetivos de dicha legislación, incluido el cumplimiento de los planes de control y la formación del personal inspector.

3.3.1 En el ámbito de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

3.3.1.1 Verificación del Control Oficial: Supervisiones

3.3.1.1.1 Dirección General de Ganadería

Cada uno de los Programas de Control Oficial incorpora su apartado específico de **verificación**. Durante 2015, estas verificaciones o supervisiones²¹ se llevaron a cabo en todos los Programas competencia de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales en diferente porcentaje de ejecución. A continuación se describen estas actuaciones en cada uno de los programas concretos.

3.3.1.1.1.1 Programa de Control Oficial de Higiene y Sanidad en la Producción Primaria Ganadera

En lo que respecta a las supervisiones de este programa, se llevó a cabo el seguimiento documental de 48 inspecciones así como 3 supervisiones *in situ*. A la vista de los datos reflejados en la tabla, se advierte que no se han cumplido en su totalidad los objetivos previstos en la previsión de supervisión *in situ* (3 realizadas de 4 previstas). Ello se explica por los cambios de personal producidos en el Servicio de Sanidad y Producción Animal. No obstante, la supervisión documental ha completado los objetivos previstos

Tabla 3.3.1.1.1.1.1. Cumplimiento de la programación de las supervisiones (cumplimiento de la verificación)

Nº controles realizados	Nº verificaciones programadas		Nº verificaciones realizadas		%cumplimiento programación de verificación	
	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>
368	37	4	48	3	129	75

El total de no conformidades han sido calificadas como leves dada su baja relevancia en cuanto al objeto y al fin de la inspección. A este respecto, cabe decir aquí que el procedimiento de supervisión en el año 2015 se encontraba en proceso de revisión, ya que las carencias de personal han hecho necesario modificarlo.

Tabla 3.3.1.1.1.1.2. Grado de conformidad en la supervisión/ verificación

Nº verificaciones totales realizadas	Nº verificaciones con alguna no conformidad (NC)	% verificaciones con alguna NC sobre el total de verificaciones	Nº verificaciones con NC que han adoptado alguna medida correctiva
53	18	33	0

3.3.1.1.1.2 Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la acuicultura

Los aspectos relativos tanto al cumplimiento de la programación de verificación como al grado de conformidad en este Programa, permiten comprobar que las conclusiones son similares al Programa de Higiene en la Producción Primaria Ganadera.

²¹ Se utilizarán indistintamente los términos verificación o supervisión para referirse a la evaluación de la correcta realización de los controles

Tabla 3.3.1.1.1.2.1. Cumplimiento programación de verificación

Nº controles realizados	Nº verificaciones programadas		Nº verificaciones realizadas		%cumplimiento programación de verificación	
	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>
4	4	2	4	1	100	50

Tabla 3.3.1.1.1.2.2. No conformidades (NC) detectadas en la verificación

Nº verificaciones totales realizadas	Nº verificaciones con alguna no conformidad (NC)	% verificaciones con alguna NC sobre el total de verificaciones	Numero total de NC	Nº verificaciones con NC que han adoptado alguna medida correctiva
4	0	0	0	0

3.3.1.1.1.3 Programa de Control Oficial de SANDACH

Se ha llevado a cabo difusión de información sobre este registro mediante escrito con las instrucciones para el correcto funcionamiento con información para evitar las discrepancias más frecuentes puestas de manifiesto por la CN SANDACH.

Como acciones para asegurar la eficacia del programa de control y medidas adoptadas en caso de incumplimiento, en 2015 se realizaron 3 verificaciones del control oficial de las que solamente en una se detectaron no conformidades y que supusieron la adopción de medida correctora, en este caso no conformidades leves y por tanto no anulable el control oficial realizado.

Tabla 3.3.1.1.1.3. No conformidades (NC) detectadas en la verificación

Nº verificaciones totales realizadas	Nº verificaciones con alguna no conformidad (NC)	% verificaciones con alguna NC sobre el total de verificaciones	Nº verificaciones con NC que han adoptado alguna medida correctiva
3	1	33,3	1

3.3.1.1.1.4 Programa de Control Oficial en materia de bienestar animal en explotaciones ganaderas

Se realizaron verificaciones documentales de todas las actas y protocolos. En los casos de incoherencias, se realiza la supervisión de las mismas y se informa al inspector de lo detectado. Si se ve necesario, se realizan aclaraciones en los PNT y protocolos, a fin de unificar criterios de inspección.

De aquellas actas de inspección en las que se reflejen incumplimientos, se realiza un seguimiento de los plazos concedidos de subsanación, solicitando a los inspectores nuevas visitas de comprobación de corrección de las deficiencias.

Durante 2015 se ha realizado 1 verificación *in situ* acompañando el técnico de Servicios Centrales al inspector, no detectándose inconformidades relevantes.

3.3.1.1.1.5 Programa de Control de establecimientos relacionados con la alimentación animal

Se programa la revisión documental de un 10 % de las actas de Control y la supervisión *in situ* de un 1 % de los controles (No se ha realizado una de las supervisiones *in situ* previstas). En las supervisiones realizadas en el año 2015 no se han detectado no conformidades.

3.3.1.1.1.6 Programa de Control Oficial de las condiciones higiénicas sanitarias en la producción de leche cruda de vaca, oveja y cabra

Procedimientos documentados: revisión anual de procedimientos existentes, actualización y elaboración de nuevos procedimientos, y envío anual de las instrucciones del programa a los inspectores de campo.

Supervisión:

- **Documental:** Se realizan revisiones del 10 % de las actas de control
- **In situ:** supervisiones sobre el terreno del 2 % de las inspecciones por parte de los técnicos veterinarios de Servicios Centrales, en las que éstos acompañan en las inspecciones a los inspectores y cumplimentan un protocolo que sirve para evaluar la correcta realización de los controles y la posible modificación de los procedimientos documentados

Formación: prácticas reflexivas, por parte de los técnicos veterinarios de Servicios Centrales, para la correcta interpretación de los distintos procedimientos anuales dirigida al personal veterinario que realiza los controles.

Iniciativas de control especiales: En el año 2015 se llevaron a cabo controles específicos relativos al posible uso de prácticas no permitidas (microfiltración)

En el Programa de calidad no se han encontrado no conformidades en las verificaciones realizadas.

3.3.1.1.1.7 Programa de Control Oficial de uso racional de medicamentos veterinarios y de control de sus residuos en la producción primaria

Se programa la realización por parte de los técnicos de Servicios Centrales la revisión documental del 100% de las actas de control de los establecimientos comerciales detallistas y de los equipos veterinarios y un 3 % de las explotaciones. Los resultados de las supervisiones se estudian para proponer mejoras en los procedimientos documentales o para notificar correcciones en las actuaciones de los inspectores.

Tabla 3.3.1.1.1.7. Cumplimiento de la verificación programa de control

Nº controles realizados	Nº verificaciones programadas		Nº verificaciones realizadas		%cumplimiento programación de verificación	
	Documentales	In situ	Documentales	In situ	Documentales	In situ
965	35	13	108	0	308%	0%

En los últimos cuatro años el control en los centros dispensadores de medicamentos veterinarios ha permitido reducir irregularidades en la dispensación de los medicamentos sujetos a prescripción.

En las explotaciones ganaderas el control de medicamentos, el libro de registro y el archivo de recetas han favorecido un uso más racional de los medicamentos por los ganaderos, encontrando una reducción importante de las irregularidades detectadas.

En próximos planes de control se deberá mejorar en el control de los equipos veterinarios para alcanzar los objetivos del programa.

3.3.1.1.1.8 Programa de control Oficial de residuos de medicamentos en las explotaciones ganaderas (PNIR producción primaria)

En lo que respecta a la verificación de este programa, en las siguientes tablas se reflejan los diferentes datos relativos al cumplimiento de la propia verificación, así como las no conformidades detectadas en su realización.

3.3.1.1.1.8.1. Cumplimiento programación de verificación

Nº controles realizados	Nº verificaciones programadas		Nº verificaciones realizadas		%cumplimiento programación de verificación	
	Documentales	In situ	Documentales	In situ	Documentales	In situ
965	35	13	108	0	308%	0%

3.3.1.1.1.8.2. Grado de conformidad en la verificación (no conformidades: NC)

Nº verificaciones totales realizadas	Nº verificaciones con alguna no conformidad	% verificaciones con alguna no conformidad sobre el total de verificaciones	Nº verificaciones con NC que han adoptado alguna medida correctiva
108	3	2,77%	3

3.3.1.1.1.8.3. Tipos de no conformidades (NC) en la verificación

Tipo de NC	Nº de NC de cada tipo	% de NC sobre el total de las NC
<i>Grave que puede invalidar el control oficial</i>	0	0
<i>Menor o leve</i>	3	100%

3.3.1.1.1.9 Programa de Control Oficial de identificación y registro en explotaciones ganaderas

Se realizaron verificaciones documentales de todas las actas y protocolos. En los casos de incoherencias, se realiza la supervisión de las mismas y se informa al inspector de lo detectado. Si se ve necesario, se realizan aclaraciones en los PNT y protocolos, a fin de unificar criterios de inspección.

Durante 2015 no se han realizado verificaciones *in situ* de los inspectores en este programa.

3.3.1.1.2 Dirección General de Pesca Marítima

En el caso de las verificaciones correspondientes a los programas dependientes de la Dirección General de Pesca Marítima Se realizaron 22 verificaciones documentales y una verificación “in situ” correspondiente a un control de embarcación de pesca profesional. No se encontraron “no conformidades”

3.3.1.1.3 Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

3.3.1.1.3.1 Supervisiones del Programa de Control de la Calidad Diferenciada

Se ha programado durante el año 2015 la comprobación de verificación de la eficacia de los controles sobre las estructuras de control de la autoridad competente “Consejo Regulador de la IGP Ternera Asturiana”.

En la comprobación realizada, el número de verificaciones viene dado por el número de operadores seleccionados (raíz cuadrada del universo), más la verificación realizada sobre el propio Consejo Regulador. En este caso se han programado y

realizado 64 verificaciones de operadores (58 documentales y 6 *in situ*) y 1 sobre el Consejo Regulador (documental e *in situ*).

Según las definiciones de no conformidades leves y graves, en la verificación del programa de control, no se ha detectado ninguna no conformidad en la comprobación realizada sobre la estructura de control Consejo Regulador de la IGP Ternera Asturiana.

Se han detectado deficiencias, comunicadas a la estructura de control como observaciones, en la elaboración y aplicación de los procedimientos documentados. Estas deficiencias no han sido determinantes en la certificación y comercialización del producto.

Las acciones para paliar estas deficiencias serán tenidas en cuenta por la estructura de control, siendo revisadas por la autoridad competente en la próxima comprobación.

También en el año 2015 se ha realizado la supervisión sobre el organismo de certificación en quién se ha delegado el control de la ETG “Jamón Serrano”. Esta supervisión se ha efectuado en consonancia con el acuerdo de 26 de febrero de 2015, relativo a los organismos de control de ETG a supervisar por cada comunidad autónoma en el año 2015. No se han detectado incumplimientos.

Tabla 3.3.1.1.3.1. Cumplimiento programación de verificación

Objetivo	Nº verificaciones programadas		Nº verificaciones realizadas		% cumplimiento programación de verificación	
	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>
operadores	58	6	58	6	100	100
Consejo Regulador	1	1	1	1	100	100

3.3.1.1.3.2 Supervisiones del Programa de Control Oficial de la sanidad vegetal

Tabla 3.3.1.1.3.2. Cumplimiento programación de verificación del P.C. de sanidad vegetal: pasaporte fitosanitario

Nº controles realizados	Nº verificaciones programadas		Nº verificaciones realizadas		% cumplimiento programación de verificación	
	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>
68	3	0	3	0	100	0

3.3.1.1.3.3 Supervisiones del Programa de Control de la calidad comercial alimentaria

Tabla 3.3.1.1.3.3. Cumplimiento programación de verificación

Nº controles realizados	Nº verificaciones programadas		Nº verificaciones realizadas		% cumplimiento programación de verificación	
	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>	Documentales	<i>In situ</i>
159	16	4	22	4	137,5%	100%

Según las definiciones de no conformidades, en las verificaciones del programa de control no se ha detectado ninguna no conformidad en la comprobación realizada.

3.3.1.1.3.4 Supervisiones del Programa de Control de la producción ecológica

Según el manual de procedimiento para la comprobación de la delegación de funciones de control de la producción ecológica (versión1 de 3 de septiembre de 2012) del Principado de Asturias, en relación con las orientaciones relativas al desarrollo de los procedimientos de verificación de la eficacia de los controles en producción ecológica del MAPAMA, las verificaciones sobre la autoridad de control se programan durante el periodo 2010-2015 repartiéndose las verificaciones por sectores y año.

En relación con la programación de las verificaciones durante el periodo 2010-2015 se deben tener en cuenta respecto al tamaño de la muestra a seleccionar para cada año que el porcentaje del 3 % establecido en las orientaciones de verificación para los casos de CCAA con menos de 500 operadores se aplica a todo el periodo 2010-2015, por lo que anualmente no se puede sacar la muestra del universo controlado total (salvo que se hicieran todas las verificaciones del periodo en un único año)

Por ello los datos de universo controlado total, deben tomarse con carácter relativo a efectos del cálculo del tamaño de la muestra en 2015.

Dado que este año 2015 finaliza el periodo se puede decir que se han cumplido los objetivos de la verificación programada

Puesto que no se han apreciado no conformidades durante el periodo, las medidas de mejora propuestas a la autoridad de control se basan en revisión de procedimientos internos y de mejora de la coordinación y comunicación con la Autoridad competente.

Tabla 3.3.1.1.3.4.1. Programación de verificación: programadas y ejecutadas

Universo controlado total	Número de verificaciones documentales programadas	Verificaciones in situ de revisión programadas	Verificaciones in situ por observación directa programadas
479	2	0	1

Tabla 3.3.1.1.3.4.2. Cumplimiento programación de verificación: programadas y ejecutadas

Tabla 3.3.1.1.3.4.2. Cumplimiento programación de verificación, programadas y ejecutadas																												
Universo controlado total							Número de verificaciones documentales							Verificaciones in situ de revisión					Verificaciones in situ por observación directa					Total verificaciones				
Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción de acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción de acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total	Productores agrícolas (agrícolas y ganaderos)	Unidades de producción de acuicultura	Transformadores	Importadores	Exportadores	Otros operadores	Total								
403	0	55	0	0	23	481	2	0	2	0	0	0	4	1	0	1	0	0	0	2	1	0	0		0	0	0	1

En cuanto al grado de conformidad en la verificación, No se han detectado no conformidades en ninguna de las 7 verificaciones realizadas por lo que no ha sido necesario adoptar ninguna medida correctiva.

3.3.1.2 Auditorías del Control Oficial

En la **Tabla 3.3.1.2.** se reflejan las distintas auditorías programadas para el año 2015, indicando el periodo auditado y su finalización.

De las auditorías programadas para este año, la auditoría del “Programa de Control Oficial del Uso Racional de los Medicamentos Veterinarios y de Control de sus Residuos en la Producción Primaria” no llegó a iniciarse por causas sobrevenidas (cambios organizativos en la Unidad de Control).

El “Programa de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en Pesca Extractiva” no se finalizó en tiempo debido a que el responsable de dicho Programa fue destinado en representación de las Comunidades Autónomas durante el segundo semestre del pasado año al grupo de pesca del Consejo Europeo, lo que retrasó el proceso de auditoría, finalmente ésta comenzó a finales de 2015 y se prolongará durante el primer semestre de 2016

En cuanto al cumplimiento del ciclo de planificación quinquenal de auditorías en el ámbito de los Programas de Control Oficial incluidos en el PNCOCA 2011-2015, de los 11 Programas a auditar, excepto uno, se han auditado todos a lo largo de estos 5 años de Programación.

Los resultados concretos de cada una de las auditorías, los planes de acción y medidas adoptadas se pueden consultar en el Informe de Auditoría 2015 accesible en la dirección http://www.mapama.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-nacional-de-control-de-la-cadena-alimentaria/informe_anual_2015_tcm7-427438.pdf

En 2015 no se realizaron auditorías a organismos delegados ni examen independiente sobre organismo auditor.

Tabla 3.3.1.2. Auditorías correspondientes al año 2015 de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Programa	Iniciadas (2015)	Periodo auditable	Finalizadas (con informe final 2016)
“Programa de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en Pesca Extractiva”	✓	2015	
“Programa de Higiene y Sanidad de la Producción Primaria Ganadera”	✓	2014	✓
“Programa de Control Oficial en la Alimentación Animal”	✓	2014	✓
“Programa de Control Oficial de Subproductos de Origen Animal no destinados a Consumo Humano en Establecimientos y Medios de Transporte SANDACH”	✓	2014	✓
“Programa de Control Oficial de la Calidad Comercial Alimentaria”	✓	2014-2015	✓
“Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada Vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas, antes de la Comercialización”	✓	2014-2015	✓
“Programa de Control Oficial de la Producción Ecológica”	✓	2014-2015	✓

Como valoración general de las auditorías realizadas, las auditorías realizadas en el marco del PNCOCA ponen de manifiesto la correcta ejecución de aquellos controles que permiten verificar el cumplimiento de la normativa en vigor; así mismo los objetivos marcados por los propios programas se alcanzan en gran medida. Aunque en todas las auditorías realizadas se detectan no conformidades catalogadas como de importancia alta, se trata de irregularidades que no invalidan los programas ejecutados y que pueden subsanarse eficazmente mediante la aplicación de un Plan de Acciones Correctoras posterior.

No se ha realizado una evaluación de la tendencia a lo largo de estos años del resultado de las auditorías dado que el cumplimiento del Cronograma de Auditorías ha pasado por la ejecución de una Auditoría por Programa de Control, no repitiendo Auditoría en ninguno de los Programas mencionados en el Informe. No obstante, sí se constata un flujo de información entre las distintas Unidades de Control que han sido auditadas, principalmente aquellas dependientes de una misma Dirección General, de modo que los resultados y recomendaciones de alguna de las auditorías han servido como fuente de información o modelo de mejora en la ejecución de otros Programas de Control Oficial que son auditados con posterioridad.

3.3.2 En el ámbito de la Consejería de Sanidad

3.3.2.1 Verificación del Control Oficial: Supervisiones

La metodología de trabajo para llevar a cabo la supervisión se realiza tanto por los responsables de UTA sobre el trabajo realizado por todos los agentes de control oficial de su UTA como por la por la Sección de Higiene Alimentaria sobre los responsables de UTA (en sus actuaciones como agentes de control oficial). Se trata de una supervisión documental que se aborda trimestralmente por sectores alimentarios concretos de acuerdo al siguiente cuadro:

Tabla 3.3.2.1.1. Programación trimestral por sectores de las supervisiones

PERÍODO	RGSEAA	RPAEA
1er trimestre	-	- Comidas preparadas
2º trimestre	- Sector cárnico - Sector p. de la pesca	- Minoristas de la carne - Minoristas de p. de la pesca
3er trimestre	- Sector lácteo - Sector de huevos	- Resto de minoristas
4º trimestre	- Alimentos infantiles - Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos - Resto de No POAS	-

De este modo, el supervisor correspondiente (Responsable de UTA o Sección de Higiene Alimentaria) evalúa la conformidad del procedimiento seguido por los agentes de inspección de acuerdo a los procedimientos normalizados de trabajo establecidos por el Servicio y posteriormente realiza un informe trimestral, así como un informe global anual (agrupando todos los sectores), individualizado por inspector.

La supervisión del control oficial en mataderos será llevada a cabo por el Coordinador Sanitario de Mataderos, con apoyo de otros técnicos del servicio en caso necesario. En este caso, la supervisión se desarrolla a dos niveles: supervisiones documentales

mensuales y supervisiones in situ. Se realizará al equipo que integra el SVO de cada matadero, no a cada veterinario oficial de manera individual

El cumplimiento de la programación de las supervisiones, así como el grado de conformidad encontrado, se refleja en la siguiente tabla:

Tabla 3.3.2.1.2. Supervisión del control: Cumplimiento de la programación

Grupo de Personal	Nº inspectores/ servicios	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	% Supervisiones Conformes
<i>Inspectores establecimientos alimentarios distintos de matadero</i>	44	44	44	100%
<i>SVO Mataderos</i>	12	12	11	100%
Totales	56	56	55	100%

El grado de cumplimiento de la programación de las supervisiones para el año 2015 fue prácticamente del 100%. Si bien se detectaron una serie de incumplimientos en la ejecución de los controles, principalmente en el ámbito de la inspección, estos no han derivado en ningún caso en supervisiones no conformes. Tales incumplimientos se detallan a continuación:

- En la propia ejecución del control oficial:
 - En la aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos: 2
 - En el cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados: 6
 - En la elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación: 6
- En el seguimiento de las medidas correctoras de las deficiencias encontradas durante la labor inspectora:
 - Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas: 6

3.3.2.2 Auditorías del Control Oficial

En el año 2015 no se realizaron auditorías sobre el control oficial. Se establecerá un cronograma para la realización de auditorías de los programas a partir del siguiente año 2016.

4 CONCLUSIONES

4.1.1 SECCIÓN II- Programas de control oficial en agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria

4.1.1.1 Dirección General de Pesca Marítima

En los controles llevados a cabo en los programas dependientes de la Dirección General de Pesca Marítima continúa destacando la escasa actividad de las empresas de **acuicultura marina**, de hecho la producción mayoritaria se debe a una única empresa que ha sido inspeccionada, mientras la segunda empresa de cultivo de bivalvos ha reanudado en este 2015 la producción y será objeto de visita en 2016. La tercera empresa y única de cultivo marino distinto a bivalvos ha mantenido su inactividad en el 2015. En contexto de las inspecciones de higiene de la acuicultura se han incluido en los controles tanto las embarcaciones auxiliares como los medios de transporte terrestre.

En los controles de la **pesca extractiva** se ha intensificado el control de los medios de transporte previos a la primera venta, superándose la cuantía prevista en el programa, sin embargo, debido a la concentración de las inspecciones en un corto periodo de tiempo a finales de año, no se han llevado a cabo los controles programados al desembarco.

En el marco del control de la **actividad marisquera** se han realizado ocho decomisos de bivalvos equinodermos y gasterópodos, y se ha iniciado la tramitación de expedientes sancionadores a los mariscadores vinculados a capturas fuera de las zonas de producción.

4.1.1.2 Dirección General de Ganadería

Respecto al **programa de control de la higiene en las explotaciones ganaderas**, la comparación de los datos indica la tendencia de la evolución del número de incumplimientos desde una perspectiva cuantitativa, aun teniendo en cuenta la dificultad en la homogeneización de los datos y la valoración de los mismos. Desde este punto de vista, se revela una tendencia levemente a la baja del número de incumplimientos detectados durante la campaña 2015 respecto a campañas anteriores, en relación al número de controles realizados. En términos muy generales, resaltan entre otros, ciertas características inherentes al sector ganadero como la edad avanzada, lo que dificulta la faceta formativa del programa de higiene más allá de su objetivo de control y vigilancia

En cuanto al **programa de higiene de la producción primaria en la acuicultura**, dado el reducido censo de piscifactorías continentales de producción y el estancamiento del sector, el resultado del programa es muy similar al de años anteriores, apreciándose un buen grado de cumplimiento de los requisitos exigidos y un alto nivel de profesionalidad y tecnificación del sector.

Como conclusiones del **programa de control oficial de establecimientos, plantas y operadores SANDACH**, considerando que éste es un sector que engloba actividades y operaciones muy diversas, observamos una tendencia creciente en estos últimos años en el número de operadores dedicados principalmente a la rama del transporte de estos subproductos. Los objetivos propuestos de control pese a este incremento, se

han cumplido en 2015 y de su implementación se concluye un aumento en el número de irregularidades detectadas en relación al número de plantas y operadores SANDACH autorizados en la región

Respecto al **programa de control oficial de alimentación animal**, en relación a lo previsto, no se ha cumplido en su totalidad, principalmente por el déficit de recursos humanos. Si bien se constata en las inspecciones realizadas cada vez una mejor adaptación a la normativa específica. Por lo que respecta a las muestras tomadas, se siguen detectando incumplimientos en calidad agroalimentaria y sustancias indeseables.

La tendencia en el **programa de control bienestar animal**, por lo que respecta al porcentaje de incumplimientos detectados, se mantiene en ligero descenso respecto a años anteriores, con una tendencia general de los ganaderos asturianos a cumplir la normativa en este aspecto. Por lo que respecta a las inspecciones no programadas realizadas a consecuencia de comunicaciones de los propios veterinarios oficiales o denuncias de otros organismos o particulares y realizadas por sospecha de problemas en bienestar animal, se produce un incremento respecto a años anteriores, lo que denota una creciente conciencia social referida a este tema que nos permite llegar de manera directa a los incumplidores.

El **programa de control de identificación y registro**, en relación a lo previsto, no se ha cumplido en su totalidad por diferentes causas, referidas a la carga de trabajo y a la falta de personal. Por lo que respecta a las conclusiones de las inspecciones realizadas demuestra un amplio cumplimiento de la normativa en el sector bovino detectándose aproximadamente un 4% de las explotaciones inspeccionadas con algún incumplimiento, en el caso de los pequeños rumiantes el porcentaje de explotaciones con algún incumplimiento es superior, aproximadamente en el 23% de las explotaciones se detectó algún incumplimiento. Lo que da una idea de la baja profesionalización del sector, generalmente con rebaños muy pequeños. Por lo que respecta al sector equino, se detectan un 9,4% de las explotaciones con incumplimientos. La identificación equina es compleja, pero la adaptación del sector a esta normativa ha ido incrementándose, si bien, continúan detectándose animales sin identificar, especialmente por denuncias.

El **programa de control de calidad de la leche** ha cumplido sus objetivos prácticamente al completo y las conclusiones que se obtienen tras la evaluación del mismo es que se ha producido una mejora en el sector en este ámbito

Los *inhibidores* detectados en la leche han ido disminuyendo a lo largo de los años desde que se inició este programa de control, permaneciendo más o menos estables los 2 últimos años. La disminución inicial y posterior estabilización de los datos, demuestra la eficacia de los controles realizados, así como la implantación de medidas correctoras por parte de las explotaciones en base, entre otros factores, al asesoramiento de los Servicios Veterinarios Oficiales.

Por lo que respecta a las *medias obligatorias de células somáticas y de gérmenes*, se aprecia una disminución de los incumplimientos respecto a años anteriores, tanto en las explotaciones con incumplimientos finalizado el año 2015 como en aquellas que se encuentran con restricción de la comercialización en esa misma fecha (enero 2016). Este hecho es indicativo de la eficacia de los controles efectuados.

En cuanto a las inspecciones realizadas en *materia de higiene*, las inconformidades han disminuido en los últimos años. De un total de 75 inspecciones únicamente se han encontrado 3 explotaciones con irregularidades que han dado lugar a propuesta de expediente sancionador, si bien, algunas explotaciones permanecen en seguimiento para el año siguiente.

Como conclusiones del **programa de control de medicamentos veterinarios y PNIR**, en los últimos cuatro años el control en los *centros dispensadores* de medicamentos veterinarios ha permitido reducir irregularidades en la dispensación de los medicamentos sujetos a prescripción.

En las *explotaciones ganaderas* el control de medicamentos, el libro de registro y el archivo de recetas han favorecido un uso más racional de los medicamentos por los ganaderos, encontrando una reducción importante de las irregularidades detectadas.

Por lo que respecta al *PNIR* no se ha detectado ningún incumplimiento en materia de residuos en explotación

4.1.1.3 Dirección General Desarrollo Rural y Agroalimentación

En lo que respecta al **Programa de Calidad Diferenciada**, el cumplimiento general de los objetivos del programa de control en cuanto a DOP/IGP se considera positivo; el porcentaje de los controles realizados sobre los programados es elevado y junto con los controles no planificados, el número total de controles realizados ha aumentado respecto al año anterior.

El número de incumplimientos es similar al año anterior, esto es debido a que se mantiene la interpretación de la definición de “irregularidad” adoptada en el informe del año 2014. Se comunican por primera vez tres infracciones que derivan de una continuidad de irregularidades que no se han subsanado y que han llevado a que se retire la certificación temporalmente al operador.

En las ETG, el cumplimiento de los objetivos del programa de control se mantiene en el 100 %, al tratarse de un único operador que se controla todos los años. En el control efectuado en el año 2015 se han detectado una serie de incumplimientos que han sido subsanados satisfactoriamente. Se ha realizado la supervisión sobre el organismo de control delegado, no encontrándose ninguna no conformidad durante esa verificación.

En cuanto a la **producción ecológica**, como conclusión general del cumplimiento de los objetivos del programa de control oficial, en 2015 se ha alcanzado un nivel de consecución del objetivo del 94,98 %, inferior al 100 % debido a que no se pudo realizar el control planificado durante el año 2015 a 26 operadores con bajo nivel de riesgo, que fueron controlados durante el primer trimestre de 2015, el motivo principal fue la falta de personal.

Por otro lado el Catálogo de Incumplimientos y Medidas aplicables en la Producción Ecológica en el Principado de Asturias, en cumplimiento del Reglamento 392/2013, ha resultado una herramienta muy eficaz para gestionar las infracciones con el fin de evitar fraudes.

La tendencia observada en la intensidad y tipo de los controles oficiales refleja que el número de inspecciones adicionales, tanto planificadas como no planificadas, así como el número de muestras y de análisis realizados, es superior a los mínimos

establecidos por el Reglamento (UE) 392/2013. Dichos controles se realizan en base a una evaluación del nivel de riesgo, lo que permite que dichos controles adicionales sean más eficaces. La intensidad de los controles adicionales es superior durante las campañas de muestreo, que se suelen realizar entre los meses de mayo y octubre.

En cuanto a la *tendencia general de los incumplimientos del programa* en los últimos años), a pesar de que el nivel de consecución es ligeramente inferior al de años anteriores, el número de incumplimientos detectados y el porcentaje de operadores con incumplimientos es similar al de años anteriores, lo que se debe a la planificación de los controles en base a una evaluación del nivel de riesgo. El estudio del nivel de riesgo se incorporó en el año 2014, por lo que en 2015 se pudo mejorar la eficacia de los controles.

Como conclusión general del cumplimiento de los objetivos del sistema de **control oficial de la calidad comercial alimentaria**, se observa que las actuaciones realizadas suponen una tendencia al alza en la consecución de los objetivos del control, tendencia observada en la intensidad y tipo de las inspecciones efectuadas durante el año y comparativamente con los años anteriores. También se observa que prácticamente se ha cumplido con el número de inspecciones previstas. La tendencia general de los incumplimientos detectados es a una disminución en estos incumplimientos. De lo anterior, se concluye que aunque los objetivos se cumplen, deben incrementarse los recursos humanos para poder realizar un control más eficaz.

En cuanto al **programa de control oficial de la Sanidad Vegetal**, durante el año 2015, se llegó a alcanzar el 85% del objetivo previsto en las inspecciones, realizando un número de 68 inspecciones sobre un universo de inspección de 80 empresas inscritas. Se han intensificado las inspecciones con relación a los agentes nocivos a controlar que son considerados de cuarentena y que o bien están presentes en nuestra comunidad autónoma como *Giberella cicinata* o *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae*, o por obligado cumplimiento de acuerdo a Decisiones establecidas por la Unión Europea

4.1.2 SECCIÓN III- Programas de control oficial en establecimientos alimentarios

Como conclusiones generales de la ejecución de los programas de control durante el año 2015, podemos destacar:

- Existe un aumento en el **número de visitas de control** de todos los programas respecto al año anterior (15,27%).
- El grueso de las **visitas de control** recae en los programas de inspección/auditoria, que engloba un total de siete programas de control. El aumento de estos respecto al 2014 es del 38,9% (4948 frente a 3563). Asimismo, existe un aumento de la presión inspectora.
- En cuanto al **grado de cumplimiento de los programas**, todos ellos superan el 95%, con la excepción de los correspondientes a inspección/auditoria de establecimientos alimentarios, debido al alto número de controles que suponen y la dificultad derivada de que más del 75% de los establecimientos alimentarios corresponden al sector minorista.
- La **tendencia de los incumplimientos**, como se refleja en los datos de las tablas correspondientes, demuestra un descenso principalmente en los últimos 3 años, tanto en los programas de inspección/ auditoria (2013- 4,22%; 2014- 3,63%; 2015- 3,41%) como en los programas de muestreo (2013- 9,49%; 2014- 8,52%; 2015- 7,89%)
- Respecto a la **adopción de medidas** ante los incumplimientos detectados, en todos los programas y aspectos es cercano al 100% o superior, existiendo en la mayoría de los casos una relación directa entre incumplimiento y medidas adoptadas.

5 PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN

En este punto se recogen las modificaciones efectuadas en los Programas nacionales de Control Oficial de cara al nuevo Plan 2016-2020, versión actualmente en vigor.

El nuevo PCOCOCAPA 2016-2020, ha supuesto importantes cambios tanto estructurales como de contenido, en base a los cambios sufridos por el PNCOCA a nivel nacional y la necesaria adaptación al mismo. La parte A del Plan, al igual que la B, desaparecen en el nuevo Plan Nacional 2016-2020 debido a que cambia la estructura del Plan.

Tras una primera Parte General común para todas las autoridades implicadas, el Control oficial de la cadena alimentaria en España se divide en dos fases:

1. Relativa al control en el ámbito de la producción primaria y calidad alimentaria (Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales),
2. Relativa al control oficial en las fases posteriores a la producción primaria (Consejería de Sanidad, Agencia de Sanidad Ambiental y consumo- Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios y Laboratorio de Salud Pública).

Como hemos dicho, esta nueva estructura se basa en las modificaciones llevadas a cabo a nivel nacional, si bien, existen diferentes peculiaridades propias de la comunidad autónoma, principalmente en lo que respecta a estructura y nomenclatura de los diferentes programas, que se describe a continuación.

Teniendo en cuenta el análisis de los datos y resultados obtenidos, tanto en los Informes anuales de cada programa como en este mismo informe y la citada modificación a nivel nacional y el análisis anteriores como en este, se han producido diversos ajustes y modificaciones en lo referente a los programas de Control Oficial que integran el nuevo PCOCOCAPA 2016-2020.



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS