

2018

INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA



Servicio de Seguridad Alimentaria y

Sanidad Ambiental

Principado de Asturias

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 1 de 15
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Fecha: Sept. 2019



**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

CONSEJERÍA DE SALUD

**INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES
EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN
PRIMARIA**

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 2 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

ÍNDICE

1	<i>Introducción</i>	3
2	<i>Recursos humanos y formación del personal de control oficial</i>	3
2.1	Recursos Humanos	3
2.2	Formación del personal de control oficial	3
3	<i>Supervisión del control</i>	4
3.1	Cumplimiento de la programación	4
3.2	No conformidades detectadas	4
4	<i>Control general de establecimientos alimentarios</i>	4
4.1	Censo de establecimientos por sector y fase	4
4.2	Visitas de inspección programadas por sector y fase	5
4.3	Cumplimiento del programa por sector y fase	5
4.4	Incumplimientos detectados	6
4.5	Medidas adoptadas	6
4.6	Sanciones	7
5	<i>Control de bienestar animal en matadero</i>	7
5.1	Cumplimiento del programa (Visitas programadas y no programadas realizadas)	7
5.2	Incumplimientos detectados	7
5.3	Medidas adoptadas	7
5.4	Sanciones	7
6	<i>Control diario de mataderos y control de establecimientos caza y lidia</i>	7
6.1	Hallazgos zoonosis en matadero	7
6.2	Hallazgos bienestar animal en matadero (pollos de engorde)	8
6.3	Nº Líneas de sacrificio y Nº Incumplimientos por los operadores económicos	8
6.4	Medidas Adoptadas ante incumplimientos en matadero	8
7	<i>Control de complementos alimenticios</i>	8
7.1	Cumplimiento del programa: inspecciones realizada por fase	8
7.2	Incumplimientos detectados	8
7.3	Medidas adoptadas	9
8	<i>Seguridad química de alimentos (muestras)</i>	9
8.1	Cumplimiento del programa (muestras)	9
8.2	Incumplimientos detectados	10
8.3	Medidas adoptadas	11
9	<i>Seguridad microbiológica de alimentos (muestras)</i>	12
9.1	Cumplimiento del programa (muestras)	12
9.2	Incumplimientos detectados	13
9.3	Medidas adoptadas	13
10	<i>Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal</i> ...	14
10.1	Cumplimiento del programa (muestras)	14
10.2	Incumplimientos detectados	15
10.3	Medidas adoptadas	15

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 3 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

1 Introducción

El II Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias 2018-2020 (PCOCOCAPA 2018-2020) señalaba en su apartado **7.4. EVALUACIÓN DEL PLAN**, la realización de un informe en el que se reflejen los indicadores y resultados de los controles oficiales establecidos, accesible para el público en general y para otras autoridades competentes, una vez finalizado el periodo 2018-2020.

Adicionalmente, se realizan informes periódicos de evaluación de cada uno de los programas específicos correspondientes a las fases posteriores a la producción primaria (establecimientos alimentarios) y, anualmente, todos los datos correspondientes son comunicados en a las autoridades de la Administración General del Estado para la confección del preceptivo informe anual de resultados del país y su traslado a la Comisión Europea.

El presente informe refleja, de manera resumida, los resultados correspondientes al año 2018 comunicados a la Administración General del Estado, relativos a los programas de control de establecimientos alimentarios desarrollados en el ámbito de esta Comunidad Autónoma.

2 Recursos humanos y formación del personal de control oficial

2.1 Recursos Humanos

Servicios / Personal	Titulados Superiores			Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores Veterinarios			
Servicios Centrales	9				4	13
Unidades Territoriales y Locales	8		57		10	75
Laboratorios Públicos	3	7		12	2	24
Totales	20	7	57	12	16	112

2.2 Formación del personal de control oficial

Nombre del Curso	Nº Horas	Número Asistentes	Programas afectados
Normativa europea sobre la información	5	71	PC05- Control sobre la información de alimentos y MECAS entregados al consumidor final
Puesta en el mercado de complementos alimenticios	5	66	PC10- Control de complementos alimenticios
Digestión artificial de muestras colectivas para la investigación de triquinias en carnes frescas. Técnica analítica y prevención de riesgos laborales	2	29	PC04- Control diario de mataderos y control de establecimientos caza y lidia
Alérgenos y contaminantes en alimentos. Actualización legislativa	5	64	PC05- Control sobre la información de alimentos y MECAS entregados al consumidor final PC08- Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias PC15- Control de contaminantes abióticos en alimentos

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 4 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

3 Supervisión del control

3.1 Cumplimiento de la programación

Grupo de Personal	Nº Inspectores/ Servicios existente	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	Nº Supervisiones Conformes 100%
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	43	43	43	12
SVO Mataderos	12	12	12	5
Totales	55	55	55	17

3.2 No conformidades detectadas

Tipo de no conformidad	Total
Formación de personal	1
Procedimientos documentados	2
Ejecución control oficial	21
Adopción medidas correctoras	1
Seguimiento medidas correctoras	3
Totales	28

4 Control general de establecimientos alimentarios

4.1 Censo de establecimientos por sector y fase¹

Sector/Fase	Nº Establecimientos						Totales
	F	E	A	D	M	O	
1. Carne y derivados	147	10	9	30	565	18	779
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	53	32	20	35	204	18	362
3. Huevos y derivados	2	14	11	5			32
4. Leche y derivados	130	6	6	6			148
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	2	1					3
6. Cereales y derivados	223	1	7	4	668		903
7. Vegetales y derivados	43	47	27	30	286	12	445
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y derivados	43	9		1			53
9. Condimentos y especias	6	3	1				10
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	13			1			14
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	133	1	5	3	6889		7031
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	5		19	8	159		191
13. Aguas de bebida envasadas	11	4	1	1			17
14. Helados	14		2		87		103
15. Bebidas no alcohólicas	9		2				11
16. Bebidas alcohólicas	126	21	10	7			164
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	6	2	10				18
18. Materiales en contacto con alimentos	24			1			25
19. Establecimiento polivalente		28	970	76	2186		3260
Totales	990	179	1100	208	11044	48	13569

¹ F: fabricante/elaborador; E: envasador; A: almacenista; D: distribuidor; M: minorista; O: otros (MERCAS, lonjas, etc.)

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 5 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

4.2 Visitas de inspección programadas por sector y fase

Sector/Fase	Programadas						Totales
	F	E	A	D	M	O	
1. Carne y derivados	96	3	11	13	372		495
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	32	15	11	25	113	150	346
3. Huevos y derivados	2	9	8	2			21
4. Leche y derivados	89	3	4	3			99
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	1	1					2
6. Cereales y derivados	155		6	1	384		546
7. Vegetales y derivados	29	28	13	13	156	6	245
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y derivados	26	5		2			33
9. Condimentos y especias	2	2	2				6
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	5	1					6
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	89		3		4227		4319
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	4		10	5	69		88
13. Aguas de bebida envasadas	9	1	1				11
14. Helados	8		1		42		51
15. Bebidas no alcohólicas	4						4
16. Bebidas alcohólicas	71	12	8	8			99
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	2	6				9
18. Materiales en contacto con alimentos	13						13
19. Establecimiento polivalente		12	365	29	1041		1447
Totales	636	94	449	101	6404	156	7840

4.3 Cumplimiento del programa por sector y fase

Sector/Fase	Programadas realizadas						No programadas realizadas						Totales
	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O	
1. Carne y derivados	94	3	10	13	316		152	8	2	12	98		708
2. Pescados, moluscos bivalvos y der.	26	15	11	21	95	111	18	9	4	5	27	1	343
3. Huevos y derivados	2	9	7	1			1	4	2	1			27
4. Leche y derivados	66	3	4	3			68	6	2	12			164
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	1	1											2
6. Cereales y derivados	93		4	1	312		23		1		101		535
7. Vegetales y derivados	22	20	13	8	125	2	2	4	8	3	33		240
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y derivados	21	4		1			4						30
9. Condimentos y especias	2	2	1										5
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	5	1					7			1			14
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	68		1		3336		19		1		1023		4448
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	2		10	4	49		5		7	2	89		168
13. Aguas de bebida envasadas	7	1	1				5	1					15
14. Helados	8		1		35		1				10		55
15. Bebidas no alcohólicas	3												3
16. Bebidas alcohólicas	67	11	6	7			7	1	2	4			105
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	2	4				1		1				9
18. Materiales en contacto con alimentos	8						3						11
19. Establecimiento polivalente		12	279	21	811			10	156	8	359		1656
Totales	496	84	352	80	5079	113	316	43	186	48	1740	1	8538

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 6 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

4.4 Incumplimientos detectados

Los incumplimientos serán de **cuatro** tipos:

- **ESTRUCTURALES**, correspondientes a incumplimientos de las condiciones generales de higiene de tipo estructural (diseño e infraestructura).
- **OPERACIONALES**, relativos a incumplimientos del registro y/o censado, las condiciones de higiene y los procesos de manipulación (higiene y procesado), la trazabilidad, la gestión de SANDACH y la formación del personal.
- **DEL PRODUCTO**, incumplimientos relacionados con el producto en sí mismo (por ejemplo las características organolépticas, fisicoquímicas, ausencia de declaración de conformidad de los MECA, etc.), así como las correspondientes a *la información que se suministra al consumidor (etiquetado obligatorio)*
- **AUTOCONTROL**: los relativos a la implantación de un sistema eficaz APPCC

Sector	Tipo No Conformidad			
	Estructurales (CGH)	Operacionales	Del producto	Autocontrol
1. Carne y derivados	24	106	40	34
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	5	22	7	8
3. Huevos y derivados		3	1	1
4. Leche y derivados	1	4	3	1
6. Cereales y derivados	27	99	77	39
7. Vegetales y derivados	7	27	7	11
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y derivados	1	2	3	
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	253	745	16	371
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	1	3	1	3
13. Aguas de bebida envasadas		1		
14. Helados			6	
16. Bebidas alcohólicas	1	3	2	
18. Materiales en contacto con alimentos		3	1	1
19. Establecimiento polivalente	39	124	7	58
Totales	359	1142	171	527

4.5 Medidas adoptadas

Sector	Nº Propuestas Apertura Expediente	Nº Suspensiones Actividad	Nº Retiradas Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Nº Rev APPCC Establecim	Totales
1. Carne y derivados	22	1	3	171	34	231
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	7			34	8	49
3. Huevos y derivados				4	1	5
4. Leche y derivados			1	8	1	10
6. Cereales y derivados	11		2	203	39	255
7. Vegetales y derivados				41	11	52
8. Edulcorantes naturales y der., miel y der.				6		6
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	78	8	6	1014	371	1477
12. Alimentación especial y comp. alimenticios				5	3	8
13. Aguas de bebida envasadas			1			1
14. Helados				6		6
16. Bebidas alcohólicas	5			6		11
18. Materiales en contacto con alimentos				4	1	5
19. Establecimiento polivalente	15		12	163	58	248
Totales	138	9	25	1665	527	2364

4.6 Sanciones

Fase	Nº incoaciones expediente sancionador	Nº sanciones impuestas	Totales
1. Carne y derivados	10	9	19
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	6	6	12
6. Cereales y derivados	6	6	12
7. Vegetales y derivados		1	1
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	55	61	116
14. Helados		1	1
16. Bebidas alcohólicas	1		1
19. Establecimiento polivalente	11	11	22
Totales	89	95	184

5 Control de bienestar animal en matadero

5.1 Cumplimiento del programa (Visitas programadas y no programadas realizadas)

Nº unidades de control			Totales
Programadas	Programadas Realizadas	No Programadas Realizadas	
28	25		25

5.2 Incumplimientos detectados

Incumplimientos		Totales
Estructurales	Operacionales	
1	0	1

5.3 Medidas adoptadas

Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Requerim Correc Incumplim	Totales
1	1	2

5.4 Sanciones

Nº incoaciones expediente sancionador	Nº sanciones impuestas	Totales
1	3	4

6 Control diario de mataderos y control de establecimientos caza y lidia

6.1 Hallazgos zoonosis en matadero

Especie	Nº Total animales sacrificados/Investigados	Nº de animales afectados decomisos totales y/o parciales			
		Echin. granulosus	Tuberculosis	Triquinelosis	Totales
Bovino	57500	56	39		95
Ovino	9421		1		1
Caprino	3279				
Porcino	50140				
Equino	2723				
Conejos					
Pollos de engorde	3104				
Aves silvestres					
Caza silvestre	378				
Otros					
Totales	126545	56	40	0	96

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 8 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

6.2 Hallazgos bienestar animal en matadero (pollos de engorde)

Tipo Lote	Nº Lotes
Lotes animales sacrificados	104
Lotes animales controlados	104
Lotes comunicados a las AACC-Ganadería por superar los valores umbrales de los indicadores de bienestar animal	0

6.3 Nº Líneas de sacrificio y Nº Incumplimientos por los operadores económicos

Tipo Incumplimiento	Líneas de sacrificio/establecimientos de caza y lidia (Total 27)									Totales
	Bovino (12)	Ovino (4)	Caprino	Porcino (6)	Equino	Conejos	Aves (3)	Caza (2)	Lidia	
Incumplimientos higiene (Instalaciones y Personal)	7									7
Incumplimientos operacionales	22			5	3					30
Incumplimientos bienestar animal	26			4	1					31
Incumplimientos documentación e identificación animal	15		2	1	18				1	37
Total Incumplimientos	70	0	2	10	22	0	0	0	1	105

6.4 Medidas Adoptadas ante incumplimientos en matadero

Etapas	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Nº Otras Medidas	Totales
Incumplimientos higiene (Instalaciones y Personal)			7		7
Incumplimientos operacionales	1		30		31
Incumplimientos bienestar animal			31	31	62
Incumplimientos documentación e identificación animal		7	30		37
Total Medidas	1	7	98	31	137

7 Control de complementos alimenticios

7.1 Cumplimiento del programa: inspecciones realizada por fase

Los motivos para la realización de controles no programados son las notificaciones de puesta en el mercado de los complementos alimenticios, por lo que no existe una programación previa anual.

Sector/Fase	Nº inspecciones realizadas					
	F	E	A	D	M	O
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	0	0	18	150	0	0

7.2 Incumplimientos detectados

Sector/Fase	Notificación						Etiquetado general y específico						Composición del producto						Totales					
	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	0	0	0	19	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	1	36	0	0

7.3 Medidas adoptadas

Sector	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Totales
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	18	19	37
Totales	18	19	37

8 Seguridad química de alimentos (muestreos)

El programa de seguridad química de los alimentos engloba análisis de las siguientes sustancias:

- Ingredientes tecnológicos
- Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias
- Micotoxinas y toxinas vegetales inherentes
- Alimentos biotecnológicos (OMG)
- Contaminantes abióticos (metales pesados, HAP, nitratos, PCB, acrilamida)
- Materiales en contacto con alimentos
- Residuos de plaguicidas

8.1 Cumplimiento del programa (muestras)

Sector	Fase	Nº Muestras	
		Programadas	Programadas Analizadas
1. Carne y derivados	F	21	20
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	F	7	7
	E	3	3
	A	3	3
	M	3	3
3. Huevos y derivados	O	1	1
4. Leche y derivados	F	13	13
	M	3	3
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	M	1	1
6. Cereales y derivados	F	15	15
7. Vegetales y derivados	A	32	32
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	F	9	8
	M	1	1
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	F	2	2
	A	1	1
	M	5	5
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	F	5	5
	M	2	2
15. Bebidas no alcohólicas	F	3	2
	M	1	1
16. Bebidas alcohólicas	F	4	4
18. Materiales en contacto con alimentos	A	1	1
	M	2	2
Total		138	135

Las 3 muestras no recogidas (cumplimiento del programa 97,83%) son:

Naturaleza muestra	UCP	UCPR	OBSERVACIONES
Café (Ocratoxina A)	9	8	cese de uno de los establecimientos programados
Bebidas no alcohólicas enlatadas (Metales pesados: Estaño)	3	2	por no existir establecimientos elaboradores suficientes
Productos cárnicos: embutidos crudos-curados (Aditivos)	5	4	Por error, se recogió muestra de Preparados de carne

8.2 Incumplimientos detectados

8.2.1 Muestras positivas

Sector	Fase	Total	
		Muestras Analizadas	Muestras Positivas
1. Carne y derivados	F	20	5
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	F	7	0
	E	3	0
	A	3	0
	M	3	0
3. Huevos y derivados	O	1	0
4. Leche y derivados	F	13	0
	M	3	0
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	M	1	0
6. Cereales y derivados	F	15	4
7. Vegetales y derivados	A	32	0
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	F	8	1
	M	1	0
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	F	2	0
	A	1	0
	M	5	0
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	F	5	0
	M	2	0
15. Bebidas no alcohólicas	F	2	0
	M	1	0
16. Bebidas alcohólicas	F	4	0
18. Materiales en contacto con alimentos	A	1	0
	M	2	0
Total		135	10

8.2.2 Sustancias detectadas

En esta tabla de sustancias analizadas es superior a las muestras recogidas debido a que en la misma muestra se han analizado diferentes sustancias y, en este apartado, se contabiliza cada tipo de sustancia por separado.

Sustancias		Muestras/ Análisis Positivos	Análisis Totales
Metales pesados	Plomo	0	29
	Cadmio	0	20
	Mercurio	0	9
	Estaño	0	8
	Níquel	0	22
Plaguicidas		0	13
Nitratos (contaminante)		0	22
Aditivos	Nitratos	1	8
	Nitritos	0	8
	Sulfitos	2	4
Micotoxinas	Ocratoxina a	0	10
	Deoxinivalenol	0	5
	Zearalenona	0	4
	Aflatoxinas	0	10
	Patulina	0	6
OMG		2	2
Alérgenos	Gluten	0	3
	Frutos de cascara	1	3
	Caseína, lactoalbúmina y huevo	0	3
	Crustáceos	0	4
	Acrilamida		2
HAP		2	8
PCB		0	8
Total		10	217

Se detectaron 10 muestras positivas del total de 135 muestras programadas analizadas (7,41%), en los siguientes productos:

Sustancia	Producto
OMG	2 Cereales y derivados (harina de maíz): por debajo del 0,9%, sin indicación en el etiquetado
Aditivos	3 en Carne y derivados: <ul style="list-style-type: none"> • 1 embutidos crudo-curados- NITRATOS • 1 sulfitos hamburguesa- SULFITOS • 1 sulfitos salchicha- SULFITOS
HAP	2 en Carne y derivados: chorizo ahumado. superiores a los límites establecidos para nuestro país
Alérgenos	1 Alimentos estimulantes (chocolate): frutos de cáscara (almendra)
Acrilamida	2 Cereales y derivados (pan de molde)

8.3 Medidas adoptadas

Sector	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Nº Rev APPCC	Realización analíticas	Nueva Visita (6 meses)	Nuevo muestreo siguiente año	Otras medidas	Totales
1. Carne y derivados	1	5	5	3	5	5	2	26
6. Cereales y derivados		4	4	2	4	4	2	20
10. Alimentos estimulantes, esp. vegetales. infusiones y derivados		1	1		1	1	1	5
Totales	1	10	10	5	10	10	5	51

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 12 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

9 Seguridad microbiológica de alimentos (muestreos)

9.1 Cumplimiento del programa (muestras)

Sector	Naturaleza muestra	Nº muestras programadas	Nº muestras programadas realizadas	Nº muestras No programadas realizadas	Parámetro microorganismo	Criterio ²
1. Carne y derivados	Carnes picadas y preparados de carne	35	13	1	<i>Salmonella spp</i>	SA
			22		<i>E. coli</i>	HP
	Productos cárnicos crudos curados	20	20	1	<i>E. Coli O157:H7-Vacuno-</i>	NL
					<i>Salmonella spp</i>	SA
	Carne fresca de aves de corral	25	25	0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Salmonella spp</i>	SA
				0	<i>Salmonella typhimurium</i>	SA
Canales de porcino	1	1	0	<i>Campylobacter yeyuni/coli</i>	NL	
Canales de vacuno < 1 año	5	5	0	<i>Salmonella spp</i>	HP	
Carne fresca pollos engorde	8	8	0	<i>Enterobacteriaceas</i>	HP	
				0	<i>Aerobios mesófilos</i>	HP
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Productos pesca spp alto contenido histidina	15	15	0	<i>E. coli</i>	RB
	Productos de la Pesca Ahumados	3	3	0	<i>Histamina</i>	SA
				0	<i>Salmonella spp</i>	NL
	Moluscos Bivalvos vivos	2	2	0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Salmonella spp</i>	SA
Crustáceos y moluscos cocidos	8	7	0	<i>E. coli</i>	SA	
			0	<i>Salmonella spp</i>	SA	
			0	<i>L. monocytogenes</i>	SA	
				0	<i>Estaf. coagulasa+</i>	HP
				0	<i>E. coli</i>	HP
3. Huevos y derivados	Huevos frescos	6	5	0	<i>Salmonella spp</i>	NL
	Ovoproductos	1	1	0	<i>Salmonella spp</i>	SA
4. Leche y derivados	Queso a base de leche cruda	5	5	0	<i>Enterobacteriaceas</i>	HP
				0	<i>Salmonella spp</i>	SA
				0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Estaf. coagulasa+</i>	HP
	Queso a base de leche pasteurizada y con menos de 2 meses de maduración	5	5	0	<i>Enterotoxina</i>	SA
				0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Estaf. coagulasa+</i>	HP
	Leche pasteurizada	5	5	0	<i>Enterotoxina</i>	SA
	Nata pasteurizada líquida	2	1	0	<i>E. coli</i>	HP
				0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
Mantequilla	7	7	0	<i>Enterobacteriaceas</i>	HP	
			0	<i>L. monocytogenes</i>	SA	
			0	<i>L. monocytogenes</i>	SA	
Leche en polvo	3	3	0	<i>Salmonella spp</i>	SA	
			0	<i>Enterobacteriaceas</i>	HP	
			0	<i>Estaf. coagulasa+</i>	HP	
			0	<i>Enterotoxina</i>	SA	
6. Cereales y derivados	Pasteles	10	10	0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Salmonella spp</i>	NL
7. Vegetales y derivados	Frutas y hortalizas troceadas envasadas (listas para el consumo)	5	5	0	<i>Salmonella spp</i>	SA
	Zumos frutas no pasteurizados (listos para consumo)	5	5	0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Salmonella spp</i>	SA
				0	<i>E. coli</i>	HP
11. Comidas prep. y cocinas centrales	Comidas preparadas	40	40	0	<i>Salmonella spp</i>	NL
				0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	Preparados deshidratados para lactantes	2	2	0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Salmonella spp</i>	SA
				0	<i>Enterobacter sakazakii</i>	SA
				0	<i>Enterobacteriaceas</i>	HP
				0	<i>Bacillus cereus</i>	HP
14. Helados	Helados de leche	8	8	0	<i>Salmonella spp</i>	SA
				0	<i>L. monocytogenes</i>	SA
				0	<i>Enterobacteriaceas</i>	HP
Total		226	223	2		

² SA: seguridad alimentaria; HP: higiene de los procesos; NL: no legislado; RB: resistencias bacterianas

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 13 de 15 Fecha: Sept. 2019
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

Las 3 muestras no recogidas (cumplimiento del programa 98,6%) son:

Naturaleza muestra	UCP	UCPR	OBSERVACIONES
Nata pasteurizada líquida	2	1	No recogida por falta de producto.
Crustáceos y moluscos cocidos	8	7	Muestra anulada por no ser válida al no cumplir las condiciones de muestreo
Huevos frescos	6	5	No recogida por falta de producto, el establecimiento se encontraba inactivo

9.2 Incumplimientos detectados

Sector	Naturaleza muestra	Parámetro/ microorganismo	Criterio ³	POSITIVAS
1. Carne y derivados	Carnes picadas y preparados de carne	<i>Salmonella spp</i>	SA	1
		<i>E. coli</i>	HP	0
		<i>E. Coli O157:H7-Vacuno-</i>	NL	0
	Productos cárnicos crudos curados	<i>Salmonella spp</i>	SA	0
		<i>L. monocytogenes</i>	SA	2
	Carne fresca de aves de corral	<i>Salmonella spp</i>	SA	0
<i>Salmonella typhimurium</i>		SA	0	
<i>Campylobacter yeyuni/coli</i>		NL	18	
Carne fresca pollos engorde	<i>E. coli</i>	RB	2	
	<i>Salmonella spp</i>	NL	0	
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Productos de la Pesca Ahumados	<i>L. monocytogenes</i>	SA	1
		<i>L. monocytogenes</i>	SA	0
4. Leche y derivados	Queso a base de leche pasteurizada y con menos de 2 meses de maduración	<i>Estaf. coagulasa+</i>	HP	0
		Enterotoxina	SA	0
		<i>E. coli</i>	HP	1
		<i>Salmonella spp</i>	NL	0
11. Comidas prep. y cocinas centrales	Comidas preparadas	<i>L. monocytogenes</i>	SA	2
		<i>L. monocytogenes</i>	SA	2
Total				27

En concreto los resultados positivos fueron detectados en los siguientes productos:

Sector	Producto	Parámetro/ microorganismo	Criterio
11. Comidas prep. y cocinas centrales	Comidas preparadas: ensaladilla rusa	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
11. Comidas prep. y cocinas centrales	Comidas preparadas: pudín	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
1. Carne y derivados	Preparados cárnicos frescos con vacuno: picadillo chorizo	<i>Salmonella spp</i>	SA
1. Carne y derivados	Embutidos crudo-curados: chorizo crudo curado	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
2. Pescados, moluscos bivalvos y der.	Productos de la pesca ahumados: salmón ahumado noruego	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
1. Carne y derivados	Preparados cárnicos crudo-adobados: picadillo de cerdo	<i>Escherichia coli</i> glucuronidasa +	HP
1. Carne y derivados	Preparados cárnicos crudo-adobados: picadillo chorizo	<i>Escherichia coli</i> glucuronidasa +	HP
4. Leche y derivados	Queso fresco o tierno a base de leche pasteurizada	<i>Escherichia coli</i> glucuronidasa +	HP
1. Carne y derivados	Carne fresca de aves	<i>Campylobacter yeyuni/coli</i> (18)	NL
1. Carne y derivados	Carne fresca de aves	<i>E. coli</i> (2)	RB

9.3 Medidas adoptadas

Sector	Nº Retiradas mercado	Nº Requerim. Correc. Incumplimientos	Nº Rev APPCC	Realización analíticas	Nueva visita SA: 3 meses HP-NL: 6 meses	Muestreo reglamentario	Nuevo Muestreo Siguiete año	Totales
1. Carne y derivados	1	22	22	2	22	2	4	75
2. Pescados, moluscos bivalvos y der.	0	1	1	1	1	0	1	5
4. Leche y derivados	0	1	1	0	1	0	1	4
11. Comidas prep. y cocinas centrales	0	2	2	2	2	0	2	10
Totales	1	26	26	5	26	2	8	94

³ SA: seguridad alimentaria; HP: higiene de los procesos; NL: no legislado; RB: resistencias bacterianas

En las muestras con resultado insatisfactorio a parámetros de **Seguridad Alimentaria** se procede, en los casos posibles, a recoger muestra reglamentaria⁴ por triplicado:

Producto	Parámetro/ microorganismo	Muestreo Reglamentario
Comidas preparadas: ensaladilla rusa	<i>Listeria monocytogenes</i>	No recogida (producto agotado)
Comidas preparadas: pudín	<i>Listeria monocytogenes</i>	No recogida (producto agotado)
Preparados cárnicos frescos con vacuno: picadillo chorizo	<i>Salmonella spp</i>	Recogida: ausencia (distinto lote)
Embutidos crudo-curados: chorizo crudo curado	<i>Listeria monocytogenes</i>	confirmación
Productos de la pesca ahumados: salmón ahumado noruego	<i>Listeria monocytogenes</i>	No recogida- sin producto por cambio de proveedor (Comunicación Cantabria)

10 Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal

10.1 Cumplimiento del programa (muestras)

10.1.1 Por lugar de recogida

Establecimiento	Nº muestras programadas	Programadas analizadas	No Programadas analizadas		Total analizadas
			aleatorio	sospechoso	
Matadero	219	219	1	3 ⁵	223
Industria	6	6	0	0	6
Total	225	225	1	3	229

10.1.2 Por especie y sustancia

Sustancia	matadero					Industria		Programadas analizadas
	Bovino	Porcino	Ovino	Caprino	Equino	Trucha	Huevos	
A1: Estilbenos	4	1	0	0	0	0	0	5
A2: Antitiroideos	4	1	0	0	0	0	0	5
A3: Esteroides	4	1	0	0	0	0	0	5
A4: Lactonas	4	1	0	0	0	0	0	5
A5: β Agonistas	55	4	1	1	2	0	0	63
A6: Cloranfenicol	4	3	0	0	0	0	0	7
A6: Nitrofuranos	0	2	0	0	0	0	0	2
A6: Nitroimidazoles	0	2	0	0	0		1	3
B1: Sulfonamidas e inhibidores	52	14	4	1	2	1	1	75
B2a: Avermectinas	4	2	0	0	0	0	0	6
B2a: Bencimidazoles y otros antiparasitarios	0		0	0	0	0	0	0
B2b: Anticoccidianos	0	3	0	0	0	0	1	4
B2b: Nitroimidazoles	0		0	0	0	0	0	0
B2c: Carbamatos-piretroides	4	1	0	0	0	0	0	5
B2d: Tranquilizantes	0	1	0	0	0	0	0	1
B2e: AINES (antiinflamatorios no esteroideos)	4	0	0	0	2	0	0	6
B2f: Corticosteroides	15	1	0	0	0	0	0	16
B3a: Organoclorados	1	1	0	0	0	0	1	3
B3a: PCB	1	0	0	0	0	0	0	1
B3c: Metales pesados	9	1	0	0	2	1	0	13
B3d: Micotoxinas	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	165	39	5	2	8	2	4	225

⁴ Estas muestras son las que figuran como Nº muestras No programadas realizadas en la tabla del apartado 9.1.

⁵ Estas 3 muestras corresponden a bovino para análisis de grupo B1: antibacterianos

10.2 Incumplimientos detectados

Sustancia	matadero			Total
	Bovino	Porcino	Equino	
A4: Lactonas	1	1		2
B3c: Metales pesados	1		2	3
TOTAL	2	1	2	5

- Los 2 positivos del grupo A4 son sustancias derivadas de la presencia de micotoxinas en la alimentación animal.
- Los 3 positivos del grupo B3c se deben a presencia de cadmio en riñón (contaminante ambiental, uso no intencionado)

10.3 Medidas adoptadas

Sustancia	Seguimiento en mataderos	Traslado autoridades competentes ganadería	Seguimiento PNIR año siguiente	Comunicación matadero	Totales
A4: Lactonas	0	2	0	2	4
B3c: Metales pesados	3	3	3	3	12
TOTAL	3	5	3	5	16