

2019

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 Fecha: Nov. 2020
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	



**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

CONSEJERÍA DE SALUD

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

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 2 de 15 Fecha: Nov. 2020
	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 (muestreos)</i>	9
8.1	Cumplimiento del programa (muestras).....	9
8.2	Incumplimientos detectados.....	10
8.3	Medidas adoptadas.....	10
9	<i>Seguridad microbiológica de alimentos (muestreos).....</i>	11
9.1	Cumplimiento del programa (muestras).....	11
9.2	Incumplimientos detectados.....	12
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 (programadas y no programadas).....	15
10.3	Medidas adoptadas.....	15

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 3 de 15 Fecha: Nov. 2020
	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 2019 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	8				10	18
Unidades Territoriales y Locales	9		57		5	71
Laboratorios Públicos	3	7		12	2	24
Totales	20	7	57	12	17	113

2.2 Formación del personal de control oficial

Nombre del Curso	Nº Horas	Número Asistentes	Programas afectados
Controles oficiales agentes mejorantes de alimentos	5	57	PC06: Control de ingredientes tecnológicos en alimentos
Digestión artificial de muestras colectivas para la investigación de triquinas en carnes frescas. Técnica analítica y prevención de riesgos laborales	2	11	PC04: Control diario de mataderos y control de establecimientos caza y lidia
Nuevo reglamento sobre controles oficiales de alimentos	5	69	Horizontal a todos los programas
Inspección y control sanitario en materia de subproductos animales no destinados al consumo humano en empresas alimentarias	5	65	PC04: Control diario de mataderos y control de establecimientos caza y lidia
Trazabilidad en alertas de salud pública	5	61	Horizontal a todos los programas

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 4 de 15 Fecha: Nov. 2020
	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 estab. alimentarios distintos de mataderos y lonjas	45	45	45	14
SVO Mataderos	12	12	12	4
Totales	57	57	57	18

3.2 No conformidades detectadas

Tipo de no conformidad	Total
Formación de personal	0
Procedimientos documentados	1
Ejecución control oficial	10
Adopción medidas correctoras	0
Seguimiento medidas correctoras	0
Totales	11

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	153	9	12	32	531	18	755
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	52	32	20	30	184	18	336
3. Huevos y derivados	2	14	9	5			30
4. Leche y derivados	129	5	6	6			146
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	2	2					4
6. Cereales y derivados	218	1	7	4	655		885
7. Vegetales y derivados	43	49	27	27	292	12	450
8. Edulcorantes naturales y der, miel y der	39	10		1			50
9. Condimentos y especias	6	3	1				10
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales	12			1			13
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	132	1	4	3	7117		7257
12. Alimentación especial y compl. aliment.	4		17	8	153		182
13. Aguas de bebida envasadas	10	4	1	1			16
14. Helados	14		2		85		101
15. Bebidas no alcohólicas	9		1	1			11
16. Bebidas alcohólicas	127	22	8	8			165
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	6	2	10				18
18. Materiales en contacto con alimentos	23			2			25
19. Establecimiento polivalente		30	1027	82	2160		3299
Totales	981	184	1152	211	11177	48	13753

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

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 5 de 15 Fecha: Nov. 2020
	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	97	6	3	16	337		459
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	38	20	9	25	120	150	362
3. Huevos y derivados	1	10	4	3			18
4. Leche y derivados	84	4	3	1			92
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	2						2
6. Cereales y derivados	168	1	4	2	400		575
7. Vegetales y derivados	26	21	15	18	153	6	239
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y derivados	16	4					20
9. Condimentos y especias	3	1					5
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	6			1			7
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	103	1	2	2	4038		4146
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	3		9	4	88		104
13. Aguas de bebida envasadas	7	3		1			11
14. Helados	5				56		61
15. Bebidas no alcohólicas	6		2				8
16. Bebidas alcohólicas	56	11	6	2			75
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	2		4				6
18. Materiales en contacto con alimentos	14			1			15
19. Establecimiento polivalente		21	512	51	1115		1699
Totales	637	103	574	127	6307	156	7904

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	97	6	3	16	273		126	6	9	11	80		627
2. Pescados, moluscos bivalvos y der.	28	19	8	21	87	125	25	9	5	6	18	5	356
3. Huevos y derivados	1	10	4	2				4	5				26
4. Leche y derivados	65	4	3	1			83	1		3			160
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla													
6. Cereales y derivados	135	1	2	2	290		31				99		560
7. Vegetales y derivados	19	18	15	11	119		1	1	2		42		228
8. Edulcorantes nat. y derivados, miel y ...	12	3					1						16
9. Condimentos y especias	2	1	1				1						5
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	6			1			4			2			13
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	80	1		1	3088		37	1	1		962		4171
12. Alimentación especial y compl. aliment.	3		7	4	58		7		2	3	21		105
13. Aguas de bebida envasadas	4	2					1						7
14. Helados	4				37		1				12		54
15. Bebidas no alcohólicas	5		1				1						7
16. Bebidas alcohólicas	43	8	6	2			13	2	4	2			80
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes			3										3
18. Materiales en contacto con alimentos	10			1			4			1			16
19. Establecimiento polivalente		21	371	40	796			25	155	8	294		1710
Totales	514	94	424	102	4748	125	336	49	183	36	1528	5	8144

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	16	76	27	21
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	6	25	9	10
3. Huevos y derivados	1	4	1	1
4. Leche y derivados	1	4	3	1
6. Cereales y derivados	31	81	63	38
7. Vegetales y derivados	17	43	17	19
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	1	1	2	1
10. Alimentos estimulantes, esp. vegetales ...	0	0	1	0
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	332	975	12	464
12. Alimentación especial y compl. aliment		4		4
13. Aguas de bebida envasadas				
14. Helados	1	8	3	4
15. Bebidas no alcohólicas	1	3	2	2
16. Bebidas alcohólicas	1	2	3	2
18. Materiales en contacto con alimentos	1	3	1	1
19. Establecimiento polivalente	46	155		69
Totales	455	1384	144	637

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	8	0	6	119	21	154
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	7	0	6	40	10	63
3. Huevos y derivados	1	0	2	6	1	10
4. Leche y derivados	1	1	1	8	1	12
6. Cereales y derivados	10	3	3	175	38	229
7. Vegetales y derivados	1	0	0	77	19	97
8. Edulcorantes naturales y der, miel y ...	1	0	0	4	0	5
10. Alimentos estimulantes, esp. vegetales	0	0	0	1	0	1
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	84	7	5	1319	464	1879
12. Alimentación especial y compl. Aliment.	0	0	0	4	4	8
14. Helados	0	0	0	12	4	16
15. Bebidas no alcohólicas	1	0	0	6	2	9
16. Bebidas alcohólicas	0	0	0	6	2	8
18. Materiales en contacto con alimentos	0	0	0	4	1	5
19. Establecimiento polivalente	10	1	24	202	69	306
Totales	124	12	47	1983	636	2802

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 7 de 15 Fecha: Nov. 2020
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

4.6 Sanciones

Fase	Nº incoaciones expediente sancionador	Nº sanciones impuestas	Totales
1. Carne y derivados	4	18	22
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	6	10	16
6. Cereales y derivados	6	13	19
7. Vegetales y derivados	1	2	3
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	42	60	102
16. Bebidas alcohólicas	1	5	6
19. Establecimiento polivalente	8	13	21
Totales	68	121	189

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	
31	25		25

5.2 Incumplimientos detectados

Incumplimientos		Totales
Estructurales	Operacionales	
1	4	5

5.3 Medidas adoptadas

Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Requerim Correc Incumplim	Totales
1	2	3

5.4 Sanciones

Nº incoaciones expediente sancionador	Nº sanciones impuestas	Totales
0	2	2

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	59242	90	32		122
Ovino	8993				
Caprino	3698				
Porcino	48118				
Equino	2236				
Conejos					
Pollos de engorde	3929				
Aves silvestres					
Caza silvestre	192				
Otros					
Totales	126408	90	32	0	122

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 8 de 15 Fecha: Nov. 2020
	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	106
Lotes animales controlados	106
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)	2									2
Incumplimientos operacionales	28			6						34
Incumplimientos bienestar animal	45		1	57	1					104
Incumplimientos documentación e identificación animal	19	89	26	11	6					151
Total Incumplimientos	94	89	27	74	7	0	0	0	0	291

6.4 Medidas Adoptadas ante incumplimientos en matadero

Etapas	Nº Requerim Correc Incumplim	Totales
Incumplimientos higiene (Instalaciones y Personal)	2	2
Incumplimientos operacionales	34	34
Incumplimientos bienestar animal	104	104
Incumplimientos documentación e identificación animal	151	151
Total Medidas	291	291

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		185	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	30	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	40	0	0

7.3 Medidas adoptadas

Sector	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Totales
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	1	40	41
Totales	1	40	41

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 ²	Nº Muestras	
		Programadas	Programadas Analizadas ³
1. Carne y derivados	F	20	20
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	F	6	6
	A	7	7
	M	3	3
3. Huevos y derivados	E	3	3
4. Leche y derivados	F	17	17
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	F	1	1
6. Cereales y derivados	F	12	12
	M	9	9
7. Vegetales y derivados	F	5	5
	A	32	32
	M	6	6
8. Edulcorantes naturales y der., miel y der	E	2	2
9. Condimentos y especias	M	2	2
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	F	8	8
	M	1	1
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	F	2	2
	M	2	2
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	F	15	15
16. Bebidas alcohólicas	F	9	9
	A	1	1
15. Bebidas no alcohólicas	F	4	4
18. Materiales en contacto con alimentos	A	1	1
	M	2	2
Total		170	170

² F: fabricante/elaborador; E: envasador; A: almacenista; D: distribuidor; M: minorista; O: otros (MERCAS, lonjas, etc.)

³ En el año 2019 el grado de cumplimiento del programa fue del 100%.

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 10 de 15 Fecha: Nov. 2020
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

8.2 Incumplimientos detectados

8.2.1 Muestras positivas

En **2019** hubo un total de **1 muestra positiva** del total de **170** muestras programadas analizadas (**0,6%**). La muestra corresponde al sector de *Alimentos estimulantes, infusiones y derivados*, concretamente una muestra de chocolate en la que se detectaron trazas de avellana sin estar declarado en el etiquetado como ingrediente o como etiquetado precautorio.

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	0	37	114
	Cadmio	0		22	
	Mercurio	0		9	
	Estaño	0		11	
	Níquel	0		31	
	Arsénico inorgánico	0		4	
Plaguicidas		0		13	
Nitratos (contaminante)		0		24	
Aditivos	Nitratos	0	0	9	22
	Nitritos	0		9	
	Sulfitos	0		4	
Micotoxinas	Ocratoxina A	0	0	8	47
	Deoxilynivalenol	0		6	
	Zearalenona	0		4	
	Aflatoxinas	0		21	
	Patulina	0		7	
	Fumonisinas	0		1	
OMG		0		2	
Alérgenos	Gluten	0	1	3	13
	Frutos de cáscara	1		3	
	Caseína, lacto albúmina y huevo	0		3	
	Crustáceos	0		4	
Acrilamida		0		8	
HAP		0		12	
PCB		0		12	
MECAS cerámicos migración (Pb, cd)		0		3	
Total		1		270	

8.3 Medidas adoptadas

Sector	Nº Requerim Correc Incumplim	Nº Rev APPCC	Nueva Visita (6 meses)	Otras medidas	Totales
10. Alimentos estimulantes, esp. Vegetales infusiones y der.	1	1	1	1	4
Totales	1	1	1	1	4

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 11 de 15 Fecha: Nov. 2020
	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 ⁴	Nº muestras No programadas realizadas		Parámetro microorganismo	Criterio ⁵
1. Carne y derivados	Carnes picadas y preparados de carne	28	28	2	1 0	Salmonella spp	SA
			9 (de las 28)		0	E. coli	HP
	Productos cárnicos crudos curados	20	20		0	E. Coli O157:H7-Vacuno-	NL
					0	Salmonella spp	SA
	Carne fresca de aves de corral	20	20		3	L. monocytogenes	SA
					0	Salmonella spp	SA
					0	Salmonella typhimurium	SA
	Canales de porcino	1	1		0	Campylobacter yeyuni/coli	NL
					0	Salmonella spp	HP
Canales de vacuno < 1 año	5	5		0	Enterobacteriáceas	HP	
				0	Aerobios mesófilos	HP	
Carne fresca de porcino	8	8		0	E. coli	RB	
Carne fresca de bovino	8	8		0	E. coli	RB	
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Productos pesca spp alto contenido histidina	15	15		0	Histamina	SA
	Productos de la Pesca Ahumados	2	2		0	Salmonella spp	NL
					0	L. monocytogenes	SA
	Moluscos Bivalvos vivos	3	3		0	Salmonella spp	SA
					0	E. coli	SA
	Crustáceos y moluscos cocidos	6	6		0	Salmonella spp	SA
					0	L. monocytogenes	SA
					0	Estaf. coagulasa+	HP
				0	E. coli	HP	
3. Huevos y derivados	Huevos frescos	4	4		0	Salmonella spp	NL
	Ovoproductos	3	3		0	Salmonella spp	SA
				0	Enterobacteriáceas	HP	
4. Leche y derivados	Queso a base de leche cruda	8	8		0	Salmonella spp	SA
					2	L. monocytogenes	SA
					0	Estaf. coagulasa+	HP
					0	Enterotoxina	SA
	Queso a base de leche pasteurizada y con menos de 2 meses de maduración	2	2		0	L. monocytogenes	SA
					0	Estaf. coagulasa+	HP
					0	Enterotoxina	SA
					0	E. coli	HP
	Leche pasteurizada	3	3		0	L. monocytogenes	SA
					0	Enterobacteriáceas	HP
	Mantequilla	4	4		0	L. monocytogenes	SA
					0	L. monocytogenes	SA
Leche en polvo	3	3		0	Enterobacteriáceas	HP	
				0	Estaf. coagulasa+	HP	
				0	Enterotoxina	SA	
				0	L. monocytogenes	SA	
6. Cereales y derivados	Pasteles	10	10		0	L. monocytogenes	SA
					0	Salmonella spp	NL
7. Vegetales y derivados	Frutas y hortalizas troceadas envasadas (listas para el consumo)	3	3		0	Salmonella spp	SA
					0	L. monocytogenes	SA
	Zumos frutas no pasteurizados (listos para consumo)	3	3		0	E. coli	HP
					0	Salmonella spp	SA
11. Comidas prep. y cocinas centrales	Comidas preparadas	40	40		0	E. coli	HP
					0	Salmonella spp	NL
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	Preparados deshidratados para lactantes	2	2		0	L. monocytogenes	SA
					0	Salmonella spp	SA
					0	Enterobacter sakazakii	SA
					0	Enterobacteriáceas	HP
					0	Bacillus cereus	HP
					0	Salmonella spp	SA
14. Helados	Helados de leche	5	5		0	L. monocytogenes	SA
					0	Enterobacteriáceas	HP
Total		206	206	8			

⁴ En el año 2019 el grado de cumplimiento del programa fue del 100%.

⁵ SA: seguridad alimentaria; HP: higiene de los procesos; NL: no legislado; RB: resistencias bacterianas

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 12 de 15 Fecha: Nov. 2020
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

Del total de **214** muestras analizadas durante el año **2019**, **8** eran “no programadas” (**3,71%**). De estos **8 casos**, **6** se corresponden con un **muestreo oficial motivado por la obtención de resultados insatisfactorios en el muestreo prospectivo** de parámetros que pueden suponer un riesgo importante para los consumidores. Concretamente:

- 2 por resultado positivo a *Listeria monocytogenes* en **queso a base de leche cruda**.
- 3 por resultado positivo a *Listeria monocytogenes* en **productos cárnicos crudo-curados**
- 1 por resultado positivo a *Salmonella spp.* en **preparados de carne**

Además de estos 6 casos derivados de muestras prospectivas con incumplimientos en parámetros de seguridad alimentaria, también se recogieron 2 muestras de preparados cárnicos fuera de programa, por error, si bien estas fueron analizadas arrojando resultados satisfactorios.

9.2 Incumplimientos detectados

Sector	Naturaleza muestra	Parámetro/ microorganismo	Criterio ⁶	POSITIVAS
Carne y derivados	Carnes picadas y preparados de carne	Salmonella spp	SA	1
		E. coli	HP	0
		E. Coli O157:H7-Vacuno-	NL	0
	Productos cárnicos crudos curados	Salmonella spp	SA	0
		L. monocytogenes	SA	3
	Carne fresca de aves de corral	Salmonella spp	SA	0
		Salmonella typhimurium	SA	0
		Campylobacter yeyuni/coli	NL	19
Leche y derivados	Queso a base de leche cruda	Salmonella spp	SA	0
		L. monocytogenes	SA	2
		Estaf. coagulasa+	HP	0
		Enterotoxina	SA	0
	Leche pasteurizada	L. monocytogenes	SA	0
		Enterobacterias	HP	2
Helados	Helados de leche	Salmonella spp	SA	0
		L. monocytogenes	SA	0
		Enterobacterias	HP	1
Pescados, moluscos vivos y derivados	Moluscos bivalvos vivos	Salmonella spp	SA	1
		E. coli	SA	0
	Crustáceos y moluscos cocidos	Salmonella spp	SA	0
		L. monocytogenes	SA	0
		Estaf. coagulasa+	HP	0
		E. coli	HP	2
Comidas prep. y cocinas centrales	Comidas preparadas	Salmonella spp	NL	0
		L. monocytogenes	SA	1
Total				32

⁶ SA: seguridad alimentaria; HP: higiene de los procesos; NL: no legislado; RB: resistencias bacterianas

	Tipo documento: INFORME ANUAL	Página: 13 de 15 Fecha: Nov. 2020
	Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	

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

Sector	Producto	Parámetro/ microorganismo	Criterio
Carne y derivados	Preparados cárnicos frescos: longaniza fresca	<i>Salmonella spp</i>	SA
	Embutidos crudo-curados: chorizo crudo curado	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
	Embutidos crudo-curados: chorizo crudo curado	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
	Embutidos crudo-curados: chorizo ahumado de cerdo	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
Pescados, moluscos bivalvos y der.	Moluscos bivalvos vivos: ostra rizada	<i>Salmonella spp</i>	SA
Leche y derivados	Queso a base de leche cruda	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
	Queso a base de leche cruda	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
Comidas prep. y cocinas centrales	Comidas preparadas: ensalada de pasta	<i>Listeria monocytogenes</i>	SA
Carne y derivados	Carne fresca de aves	<i>Campylobacter yeyuni/coli (19)</i>	NL
Pescados, moluscos bivalvos y der.	Crustáceos y moluscos cocidos: langostino de la india (<i>Panaeus indicus</i>)	<i>E. coli</i>	HP
	Crustáceos y moluscos cocidos: langostino	<i>E. coli</i>	HP
Leche y derivado	Leche pasteurizada	<i>Enterobacteriáceas</i>	HP
	Leche pasteurizada	<i>Enterobacteriáceas</i>	HP
Helados	Helados de leche	<i>Enterobacteriáceas</i>	HP

En todos los casos en los que se detecta un resultado insatisfactorio a criterios de **Seguridad Alimentaria**, se procede, en los casos posibles, a realizar nueva visita con toma de muestras reglamentaria (por triplicado)⁷. En la siguiente tabla se resumen estas actuaciones:

NATURALEZA DE LA MUESTRA	MUESTRA PROGRAMADA	MUESTRA NO PROGRAMADA
	(Prospectiva)	(Reglamentaria)
Comidas preparadas (ensalada de pasta)	<i>L. monocytogenes</i>	no realizada
Preparados cárnicos frescos (longaniza fresca)	<i>Salmonella spp</i>	Satisfactorio (distinto lote)
Embutidos crudo-curados (chorizo crudo-curado)	<i>L. monocytogenes</i>	Satisfactorio
Embutidos crudo-curados (chorizo ahumado de cerdo)	<i>L. monocytogenes</i>	<i>L. monocytogenes</i>
Embutidos crudo-curados (chorizo curado ahumado)	<i>L. monocytogenes</i>	Satisfactorio
Queso a base de leche cruda	<i>L. monocytogenes</i>	<i>L. monocytogenes</i>
Queso a base de leche cruda	<i>L. monocytogenes</i>	Satisfactorio
Moluscos bivalvos vivos (ostra rizada)	<i>Salmonella spp</i>	no realizada

9.3 Medidas adoptadas

Sector	Inmovilización producto	Nº Retiradas Mercado y destrucción	Nº Requerim. Correc. Incumplimientos	Nº Rev APPCC	Realización analíticas	Nueva visita SA: 3 meses HP-NL: 6 meses	Muestreo reglamentario	Nuevo Muestreo Siguiente año	Totales
Carne y derivados	3	1	23	23	4	23	4	4	85
Pescados, moluscos bivalvos y der.			3	3	1	3	1	1	12
Leche y derivados	2	1	4	4	2	4	2	2	21
Comidas prep. y cocinas centrales			1	1	1	1		1	5
Helados			1	1		1			3
Totales	5	2	32	32	8	32	7	8	126

⁷ Estas muestras son las que figuran como Nº muestras No programadas realizadas en la tabla del apartado 9.1.

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
			dirigido	sospechoso	
Matadero	186	186	0	7 ⁸	193
Industria	7	7	0	0	7
Total	193	193	0	7	200

10.1.2 Por especie y sustancia (programadas)

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	49	1	1	0	2	0	0	53
A6: Cloranfenicol	4	1	0	0	0	0	0	5
A6: Nitrofuranos	0	1	0	0	0	0	0	1
A6: Nitroimidazoles anexo IV Reg 2377/90	0	1	0	0	0	0	1	2
B1: Antibacterianos	48	7	1	1	2	2	1	62
B2a: Avermectinas	4	1	0	0	0	0	0	5
B2a: Bencimidazoles y otros antiparasitarios	0	0	0	0	0	0	0	0
B2b: Anticoccidiantes	0	1	0	0	0	0	1	2
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	0	0	0	0	0	1	2
B3a: PCB	1	1	0	0	0	0	0	2
B3c: Metales pesados	7	1	0	0	2	1	0	11
B3d: Micotoxinas	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	153	22	2	1	8	3	4	193

⁸ Estas 7 muestras corresponden a: 5 a bovino para análisis de grupo B1: antibacterianos; 2 a equinos para B3c: metales pesados

10.2 Incumplimientos detectados (programadas y no programadas)

Sustancia	matadero			Total
	Bovino	Porcino	Equino	
A4: Lactonas	0	1	0	1
B1: Antibacterianos	1	0	0	1
B2f: Corticosteroides	1	0	0	1
B3c: Metales pesados	0	0	4	4
TOTAL	2	1	4	7

- **A4- Lactonas:** La muestra positiva del grupo A4 se debe a sustancias derivadas de la presencia de micotoxinas en la alimentación animal.
- **B1- Antibacterianos:** se detecta presencia de enrofloxacin+ciprofloxacina en músculo, superando los LMR autorizados.
- **B2f- Corticosteroides:** se detecta presencia de prednisona en orina (a niveles que hace sospechar un probable origen natural)
- **B3c- Metales pesados:** se deben a presencia de cadmio en riñón (contaminante de origen ambiental), 2 en muestreo dirigido y 2 en muestreo de sospechosos, fruto del seguimiento de los dos del muestreo dirigido.

10.3 Medidas adoptadas

Sustancia	Nº Propuestas Apertura Expediente	Seguimiento en mataderos	Traslado autoridades competentes ganadería	Seguimiento PNIR año siguiente	Comunicación matadero	Totales
A4: Lactonas	0	0	1	0	1	2
B1: Antibacterianos	1	1	1	1	1	5
B2f: Corticosteroides	0	0	1	0	1	2
B3c: Metales pesados	0	4	4	4	4	16
TOTAL	1	5	7	5	7	25