

# 2020

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



*Servicio de Seguridad Alimentaria y*

*Sanidad Ambiental*

Principado de Asturias

|                                                                                                                                                            |                                                                                                              |                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DEL<br/>PRINCIPADO DE ASTURIAS</p> <p>CONSEJERÍA DE SALUD</p> | <p><b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL</p>                                                                  | <p><b>Página:</b> 1 de 17<br/><b>Fecha:</b> Mayo 2021</p> |
|                                                                                                                                                            | <p><b>Nombre:</b> INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA</p> |                                                           |



**GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

**CONSEJERÍA DE SALUD**

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

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 2 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA |                                                   |

## ÍNDICE

|           |                                                                                            |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>  | <b>Introducción.....</b>                                                                   | <b>3</b>  |
| <b>2</b>  | <b>Recursos humanos y formación del personal de control oficial.....</b>                   | <b>3</b>  |
| 2.1       | Recursos Humanos.....                                                                      | 3         |
| 2.2       | Formación del personal de control oficial .....                                            | 3         |
| <b>3</b>  | <b>Supervisión del control .....</b>                                                       | <b>4</b>  |
| 3.1       | Cumplimiento de la programación .....                                                      | 4         |
| 3.2       | No conformidades detectadas .....                                                          | 4         |
| <b>4</b>  | <b>Control general de establecimientos alimentarios .....</b>                              | <b>4</b>  |
| 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         |
| <b>5</b>  | <b>Control de bienestar animal en matadero .....</b>                                       | <b>7</b>  |
| 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         |
| <b>6</b>  | <b>Control diario de mataderos y control de establecimientos caza y lidia .....</b>        | <b>7</b>  |
| 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         |
| <b>7</b>  | <b>Control de complementos alimenticios.....</b>                                           | <b>8</b>  |
| 7.1       | Cumplimiento del programa: inspecciones realizada por fase .....                           | 8         |
| 7.2       | Incumplimientos detectados.....                                                            | 8         |
| 7.3       | Medidas adoptadas.....                                                                     | 9         |
| <b>8</b>  | <b>Seguridad química de alimentos (muestreos) .....</b>                                    | <b>9</b>  |
| 8.1       | Cumplimiento del programa (muestras).....                                                  | 9         |
| 8.2       | Incumplimientos detectados.....                                                            | 10        |
| 8.3       | Medidas adoptadas.....                                                                     | 11        |
| <b>9</b>  | <b>Seguridad microbiológica de alimentos (muestreos).....</b>                              | <b>12</b> |
| 9.1       | Cumplimiento del programa (muestras).....                                                  | 12        |
| 9.2       | Incumplimientos detectados.....                                                            | 13        |
| 9.3       | Medidas adoptadas.....                                                                     | 15        |
| <b>10</b> | <b>Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal ...</b> | <b>16</b> |
| 10.1      | Cumplimiento del programa (muestras).....                                                  | 16        |
| 10.2      | Incumplimientos detectados (programadas y no programadas).....                             | 17        |
| 10.3      | Medidas adoptadas.....                                                                     | 17        |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 3 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> 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. **El presente informe, junto con los informes de los dos años anteriores, da respuesta a lo indicado en el apartado 7.4 del Plan.**

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.

Este documento refleja, de manera resumida, los resultados correspondientes al año 2020, último año de este periodo, comunicados a la Administración General del Estado, relativos a los programas de control de establecimientos alimentarios desarrollados en el ámbito de esta Comunidad Autónoma.

Es importante tener en cuenta los efectos sobre la ejecución ordinaria del Plan de Control que la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 ha podido causar.

## 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                    |                         |                          |                           | 5                       | 14         |
| Unidades Territoriales y Locales | 9                    |                         | 57                       |                           | 10                      | 75         |
| Laboratorios Públicos            | 3                    | 7                       |                          | 12                        | 2                       | 24         |
| <b>Totales</b>                   | <b>20</b>            | <b>7</b>                | <b>57</b>                | <b>12</b>                 | <b>17</b>               | <b>113</b> |

### 2.2 Formación del personal de control oficial

| Nombre del Curso                                                   | Nº Horas | Número Asistentes | Programas afectados                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identificación, etiquetado y trazabilidad de productos de la pesca | 10       | 64                | PC01: Control general de establecimientos alimentarios (Condiciones generales de higiene)<br>PC05: Control sobre la información de alimentos y MECAS entregados al consumidor final |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 4 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> 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                           | 33                          | 0                               |
| SVO Mataderos                                                   | 12                                   | 12                           | 12                          | 5                               |
| <b>Totales</b>                                                  | <b>57</b>                            | <b>57</b>                    | <b>45</b>                   | <b>5</b>                        |

#### 3.2 No conformidades detectadas

| Tipo de no conformidad                 | Subtipo no conformidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Total     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Formación de personal</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0         |
| <b>Procedimientos documentados</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0         |
| <b>Ejecución control oficial</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos- 16</li> <li>• Cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados- 45</li> <li>• Elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación -9</li> <li>• Difusión de informes y documentación que proceda a quien corresponda- 3</li> <li>• Otros- 3</li> </ul> | 45        |
| <b>Adopción medidas correctoras</b>    | • Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5         |
| <b>Seguimiento medidas correctoras</b> | • Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1         |
| <b>Totales</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>51</b> |

### 4 Control general de establecimientos alimentarios

#### 4.1 Censo de establecimientos por sector y fase<sup>1</sup>

| Sector/Fase                                    | Nº Establecimientos |            |             |            |              |           |              |
|------------------------------------------------|---------------------|------------|-------------|------------|--------------|-----------|--------------|
|                                                | F                   | E          | A           | D          | M            | O         | Totales      |
| 1. Carne y derivados                           | 154                 | 8          | 12          | 37         | 516          | 18        | 745          |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados     | 51                  | 34         | 22          | 27         | 178          | 18        | 330          |
| 3. Huevos y derivados                          | 2                   | 13         | 10          | 4          |              |           | 29           |
| 4. Leche y derivados                           | 129                 | 5          | 7           | 6          |              |           | 147          |
| 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla     | 2                   | 2          |             |            |              |           | 4            |
| 6. Cereales y derivados                        | 215                 | 1          | 8           | 6          | 632          |           | 862          |
| 7. Vegetales y derivados                       | 47                  | 48         | 29          | 29         | 295          | 11        | 459          |
| 8. Edulcorantes naturales y der, miel y der    | 40                  | 10         |             | 2          |              |           | 52           |
| 9. Condimentos y especias                      | 6                   | 2          | 1           |            |              |           | 9            |
| 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales | 13                  |            | 1           | 2          |              |           | 16           |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales     | 134                 | 2          | 4           | 2          | 7164         |           | 7306         |
| 12. Alimentación especial y compl. aliment.    | 3                   |            | 18          | 6          | 141          |           | 168          |
| 13. Aguas de bebida envasadas                  | 11                  | 4          | 1           | 1          |              |           | 17           |
| 14. Helados                                    | 15                  |            | 2           |            | 85           |           | 102          |
| 15. Bebidas no alcohólicas                     | 8                   | 1          | 1           | 1          |              |           | 11           |
| 16. Bebidas alcohólicas                        | 125                 | 21         | 9           | 9          |              |           | 164          |
| 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes            | 6                   | 2          | 10          |            |              |           | 18           |
| 18. Materiales en contacto con alimentos       | 23                  |            |             | 3          |              |           | 26           |
| 19. Establecimiento polivalente                |                     | 30         | 1071        | 84         | 2161         |           | 3346         |
| <b>Totales</b>                                 | <b>984</b>          | <b>183</b> | <b>1206</b> | <b>219</b> | <b>11172</b> | <b>47</b> | <b>13811</b> |

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

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 5 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> 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                                                       | 114         | 5          | 5          | 23         | 341         |            | 488         |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados                                 | 35          | 15         | 12         | 18         | 110         | 150        | 340         |
| 3. Huevos y derivados                                                      | 1           | 6          | 6          | 3          |             |            | 16          |
| 4. Leche y derivados                                                       | 76          | 3          | 3          | 5          |             |            | 87          |
| 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla                                 | 2           | 1          |            |            |             |            | 3           |
| 6. Cereales y derivados                                                    | 141         |            | 3          | 1          | 421         |            | 566         |
| 7. Vegetales y derivados                                                   | 23          | 31         | 18         | 17         | 153         | 9          | 251         |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y derivados                    | 19          | 4          |            | 1          |             |            | 24          |
| 9. Condimentos y especias                                                  | 3           | 1          |            |            |             |            | 4           |
| 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados | 6           |            |            | 1          |             |            | 7           |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales                                 | 99          |            | 3          | 2          | 4494        |            | 4598        |
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios                      | 3           |            | 6          | 5          | 75          |            | 89          |
| 13. Aguas de bebida envasadas                                              | 7           | 2          |            | 1          |             |            | 10          |
| 14. Helados                                                                | 10          |            | 2          |            | 59          |            | 71          |
| 15. Bebidas no alcohólicas                                                 | 7           |            | 1          | 1          |             |            | 9           |
| 16. Bebidas alcohólicas                                                    | 63          | 13         | 6          | 4          |             |            | 86          |
| 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes                                        | 6           | 2          | 3          |            |             |            | 11          |
| 18. Materiales en contacto con alimentos                                   | 16          |            |            |            |             |            | 16          |
| 19. Establecimiento polivalente                                            |             | 22         | 508        | 44         | 1151        |            | 1725        |
| <b>Totales</b>                                                             | <b>631</b>  | <b>105</b> | <b>576</b> | <b>126</b> | <b>6804</b> | <b>159</b> | <b>8401</b> |

#### 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                           | 101                    | 5         | 5          | 23        | 223         |           | 165                       | 15        | 3          | 9         | 243         |          | 792         |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y der.          | 18                     | 10        | 11         | 15        | 79          | 95        | 25                        | 20        | 8          | 6         | 53          | 6        | 346         |
| 3. Huevos y derivados                          | 1                      | 4         | 6          | 1         |             |           | 1                         | 6         |            |           |             |          | 19          |
| 4. Leche y derivados                           | 56                     | 3         | 3          | 3         |             |           | 120                       | 7         | 4          | 2         |             |          | 198         |
| 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla     | 1                      | 1         |            |           |             |           | 1                         | 1         |            |           |             |          | 4           |
| 6. Cereales y derivados                        | 83                     |           | 1          | 1         | 253         |           | 52                        |           | 1          | 1         | 199         |          | 591         |
| 7. Vegetales y derivados                       | 14                     | 21        | 18         | 10        | 79          | 1         | 5                         | 7         | 13         | 1         | 63          |          | 232         |
| 8. Edulcorantes nat. y derivados, miel         | 15                     | 3         |            |           |             |           | 3                         | 2         |            |           |             |          | 23          |
| 9. Condimentos y especias                      | 2                      | 1         |            |           |             |           |                           |           |            |           |             |          | 3           |
| 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales | 4                      |           |            | 1         |             |           | 3                         |           |            |           |             |          | 8           |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales     | 68                     |           | 2          |           | 2759        |           | 39                        |           | 2          |           | 1364        |          | 4234        |
| 12. Alimentación especial y compl. aliment.    | 3                      |           | 3          | 3         | 38          |           | 6                         |           | 4          | 2         | 28          |          | 87          |
| 13. Aguas de bebida envasadas                  | 7                      | 2         |            |           |             |           | 3                         | 2         |            |           |             |          | 14          |
| 14. Helados                                    | 8                      |           | 1          |           | 26          |           | 5                         |           |            |           | 13          |          | 53          |
| 15. Bebidas no alcohólicas                     | 4                      |           | 1          |           |             |           | 2                         | 1         |            |           |             |          | 8           |
| 16. Bebidas alcohólicas                        | 38                     | 7         | 2          | 4         |             |           | 2                         | 3         | 1          |           |             |          | 57          |
| 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes            | 2                      | 1         | 1          |           |             |           | 2                         | 1         |            |           |             |          | 7           |
| 18. Materiales en contacto con alimentos       | 9                      |           |            |           |             |           | 1                         |           |            |           |             |          | 10          |
| 19. Establecimiento polivalente                |                        | 18        | 273        | 21        | 687         |           |                           | 16        | 154        | 6         | 719         |          | 1894        |
| <b>Totales</b>                                 | <b>434</b>             | <b>76</b> | <b>327</b> | <b>82</b> | <b>4144</b> | <b>96</b> | <b>435</b>                | <b>81</b> | <b>190</b> | <b>27</b> | <b>2682</b> | <b>6</b> | <b>8580</b> |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 6 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> 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). (PC01)
- **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. (PC01)
- **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)* (PC01 y PC05)
- **AUTOCONTROL**: los relativos a la implantación de un sistema eficaz APPCC (PC02)

| Sector                                            | Tipo No Conformidad |               |              |             |
|---------------------------------------------------|---------------------|---------------|--------------|-------------|
|                                                   | Estructurales (CGH) | Operacionales | Del producto | Autocontrol |
| 1. Carne y derivados                              | 8                   | 50            | 19           | 18          |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados        | 10                  | 26            | 9            | 11          |
| 3. Huevos y derivados                             | 0                   | 2             | 1            | 1           |
| 4. Leche y derivados                              | 1                   | 2             | 4            | 0           |
| 6. Cereales y derivados                           | 13                  | 35            | 35           | 12          |
| 7. Vegetales y derivados                          | 4                   | 10            | 6            | 6           |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ... | 0                   | 2             | 0            | 1           |
| 10. Alimentos estimulantes, esp. vegetales ...    | 0                   | 0             | 2            | 0           |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales        | 252                 | 771           | 4            | 385         |
| 14. Helados                                       | 1                   | 2             | 3            | 1           |
| 16. Bebidas alcohólicas                           | 1                   | 3             | 2            | 2           |
| 19. Establecimiento polivalente                   | 31                  | 122           | 0            | 53          |
| <b>Totales</b>                                    | <b>321</b>          | <b>1025</b>   | <b>85</b>    | <b>490</b>  |

#### 4.5 Medidas adoptadas

| Sector                                         | Nº Propuestas Apertura de Expediente | Nº Suspensiones de Actividad | Nº Retiradas del Mercado | Nº Requerim Correc Incumplim | Nº Rev APPCC Establecim | Totales     |
|------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------|
| 1. Carne y derivados                           | 8                                    | 1                            | 1                        | 77                           | 18                      | <b>105</b>  |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados     | 5                                    | 2                            | 1                        | 45                           | 11                      | <b>64</b>   |
| 3. Huevos y derivados                          | 1                                    |                              |                          | 3                            | 1                       | <b>5</b>    |
| 4. Leche y derivados                           | 3                                    |                              |                          | 7                            |                         | <b>10</b>   |
| 6. Cereales y derivados                        | 5                                    | 1                            | 1                        | 83                           | 12                      | <b>102</b>  |
| 7. Vegetales y derivados                       | 2                                    |                              |                          | 20                           | 6                       | <b>28</b>   |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel    |                                      |                              |                          | 2                            | 1                       | <b>3</b>    |
| 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales |                                      |                              | 1                        | 1                            |                         | <b>2</b>    |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales     | 65                                   | 3                            | 8                        | 1026                         | 385                     | <b>1487</b> |
| 14. Helados                                    |                                      |                              |                          | 6                            | 1                       | <b>7</b>    |
| 16. Bebidas alcohólicas                        |                                      |                              |                          | 6                            | 2                       | <b>8</b>    |
| 19. Establecimiento polivalente                | 6                                    | 1                            | 5                        | 153                          | 53                      | <b>218</b>  |
| <b>Totales</b>                                 | <b>95</b>                            | <b>8</b>                     | <b>17</b>                | <b>1429</b>                  | <b>490</b>              | <b>2039</b> |

#### 4.6 Sanciones

| Fase                                              | Nº incoaciones expediente sancionador | Nº sanciones impuestas | Totales    |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|------------|
| 1. Carne y derivados                              | 8                                     | 8                      | 16         |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados        | 5                                     | 6                      | 11         |
| 3. Huevos y derivados                             | 1                                     | 1                      | 2          |
| 4. Leche y derivados                              | 2                                     | 2                      | 4          |
| 6. Cereales y derivados                           | 5                                     | 7                      | 12         |
| 7. Vegetales y derivados                          | 2                                     | 2                      | 4          |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ... |                                       | 1                      | 1          |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales        | 55                                    | 65                     | 120        |
| 19. Establecimiento polivalente                   | 5                                     | 8                      | 13         |
| <b>Totales</b>                                    | <b>83</b>                             | <b>100</b>             | <b>183</b> |

### 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 |         |
| 29                     | 25                     | 1                         | 26      |

#### 5.2 Incumplimientos detectados

| Incumplimientos |               | Totales |
|-----------------|---------------|---------|
| Estructurales   | Operacionales |         |
| 2               | 1             | 3       |

#### 5.3 Medidas adoptadas

| Nº Requerimiento Corrección Incumplimientos | Totales |
|---------------------------------------------|---------|
| 1                                           | 1       |

#### 5.4 Sanciones

| Nº sanciones impuestas | Totales |
|------------------------|---------|
| 1                      | 1       |

### 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            | 62155                                        | 131                                                      | 35           |               | 166        |
| Ovino             | 7311                                         | 29                                                       |              |               | 29         |
| Caprino           | 2398                                         | 1                                                        |              |               | 1          |
| Porcino           | 46586                                        |                                                          |              |               |            |
| Equino            | 2527                                         |                                                          |              |               |            |
| Conejos           |                                              |                                                          |              |               |            |
| Pollos de engorde | 3747                                         |                                                          |              |               |            |
| Aves silvestres   |                                              |                                                          |              |               |            |
| Caza silvestre    | 249                                          |                                                          |              | 2             | 2          |
| Otros             |                                              |                                                          |              |               |            |
| <b>Totales</b>    | <b>124973</b>                                | <b>161</b>                                               | <b>35</b>    | <b>2</b>      | <b>198</b> |

|                                                                                   |                                                                                                |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Tipo documento: INFORME ANUAL                                                                  | Página: 8 de 17<br>Fecha: Mayo 2021 |
|                                                                                   | 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                                                                                    | 92       |
| Lotes animales controlados                                                                                     | 92       |
| 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

| Líneas sacrificio/establecimientos caza y lidia       | 12         | 4         | 0         | 6         | 0        | 0        | 2        | 2        | 0        | 26         |
|-------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|
| Etapas/Tipo Incumplimiento                            | Bovino     | Ovino     | Caprino   | Porcino   | Equino   | Conejos  | Aves     | Caza     | Lidia    | Totales    |
| Incumplimientos higiene (Instalaciones y Personal)    | 1          |           |           |           |          |          |          |          |          | 1          |
| Incumplimientos operacionales                         | 19         |           |           |           |          |          |          |          |          | 19         |
| Incumplimientos bienestar animal                      | 55         | 3         |           | 19        |          |          |          |          |          | 77         |
| Incumplimientos documentación e identificación animal | 73         | 11        | 15        | 73        | 5        |          |          |          |          | 177        |
| <b>Total Incumplimientos</b>                          | <b>148</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>92</b> | <b>5</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>274</b> |

## 6.4 Medidas Adoptadas ante incumplimientos en matadero

| Etapas                                                | Nº Propuestas Apertura de Expediente | Nº Requerim Correc Incumplim | Totales    |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|------------|
| Incumplimientos higiene (Instalaciones y Personal)    | 1                                    | 1                            | 2          |
| Incumplimientos operacionales                         |                                      | 19                           | 19         |
| Incumplimientos bienestar animal                      |                                      | 77                           | 77         |
| Incumplimientos documentación e identificación animal |                                      | 177                          | 177        |
| <b>Total Medidas</b>                                  | <b>1</b>                             | <b>274</b>                   | <b>275</b> |

# 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 |                            |   | 1 | 103 |   |   |

## 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 | 40 | 0 | 0 | 0                               | 0 | 0 | 33 | 0 | 0 | 0                        | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0       | 0 | 0 | 73 | 0 | 0 |

### 7.3 Medidas adoptadas

| Sector                                                | Nº Requerimiento Corrección Incumplimientos | Totales   |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------|
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios | 73                                          | 73        |
| <b>Totales</b>                                        | <b>73</b>                                   | <b>73</b> |

## 8 Seguridad química de alimentos (muestreos)

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

- Ingredientes tecnológicos (aditivos alimentarios)
- 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 | Muestra     |                        |
|---------------------------------------------------|------|-------------|------------------------|
|                                                   |      | Programadas | Programadas analizadas |
| Alimentación Especial y complementos Alimenticios | F    | 16          | 16                     |
|                                                   | M    | 6           | 4                      |
| Alimentos estimulantes, infusiones y derivados    | F    | 6           | 6                      |
|                                                   | M    | 7           | 7                      |
| Bebidas alcohólicas                               | F    | 8           | 8                      |
|                                                   | M    | 1           | 1                      |
| Bebidas no alcohólicas                            | F    | 1           | 1                      |
| Carne y derivados                                 | F    | 7           | 7                      |
|                                                   | M    | 20          | 20                     |
| Cereales y derivados                              | F    | 11          | 11                     |
|                                                   | M    | 11          | 11                     |
| Comidas preparadas                                | F    | 2           | 2                      |
|                                                   | M    | 6           | 6                      |
| Condimentos y especias                            | M    | 2           | 2                      |
| Edulcorantes y derivados                          | E    | 6           | 6                      |
| Huevos y derivados                                | E    | 3           | 3                      |
| Leche y derivados                                 | F    | 18          | 16                     |
|                                                   | M    | 3           | 3                      |
| Materiales en contacto con alimentos              | M    | 3           | 3                      |
| Pescado y derivados                               | A    | 6           | 6                      |
|                                                   | E    | 1           | 1                      |
|                                                   | F    | 4           | 4                      |
|                                                   | M    | 5           | 5                      |
| Vegetales y derivados                             | A    | 22          | 22                     |
|                                                   | F    | 3           | 3                      |
|                                                   | M    | 15          | 15                     |
| <b>Total</b>                                      |      | <b>193</b>  | <b>189</b>             |

|                                                                                   |                                                                                                |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | Tipo documento: INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 10 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                   | Nombre: INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA |                                                    |

Las **4 muestras no recogidas** del total de programadas se corresponden con:

- **Alimentos infantiles (2):** para análisis de Alcaloides tropánicos, por no existir producto
- **Leche y derivados (2):** para análisis de aflatoxina M1 y PCB. Debido a los cambios en la programación ante la situación derivada de la crisis sanitaria de la COVID-19.

El grado de cumplimiento del programa fue del **97,93%**.

## 8.2 Incumplimientos detectados

### 8.2.1 Muestras insatisfactorias

En **2020** se obtuvieron **4 muestras positivas** del total de **189** muestras programadas analizadas (**2,12%**). Las muestras insatisfactorias son las siguientes:

| Sector               | Producto                                                         | Sustancia                           | Reglamentaria |
|----------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| Cereales y derivados | Harina de maíz                                                   | Micotoxinas: Deoxinivalenol         | Satisfactoria |
| Comidas preparadas   | Platos a base de pescado: croquetas de pulpo                     | Alérgeno: crustáceos                | reetiquetado  |
| Carne y derivados    | Productos cárnicos ahumados método tradicional (Chorizo ahumado) | HAP                                 | No recogida   |
| Carne y derivados    | Preparados de carne: burger meat                                 | Ingredientes tecnológicos: Sulfitos | Satisfactoria |

Por sectores:

| Sector               | Muestra                |                              | %     |
|----------------------|------------------------|------------------------------|-------|
|                      | Programadas Analizadas | Programadas insatisfactorias |       |
| Carne y derivados    | 27                     | 2                            | 7,41% |
| Cereales y derivados | 22                     | 1                            | 4,54% |
| Comidas preparadas   | 8                      | 1                            | 12,5% |

|                                                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br>CONSEJERÍA DE SALUD | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 11 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                        | <b>Nombre:</b> INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA |                                                    |

### 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 2020         |                             | Muestras positivas |   | Muestras totales |     |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------|---|------------------|-----|
| Metales pesados         | Plomo                       | 0                  | 0 | 49               | 146 |
|                         | Cadmio                      | 0                  |   | 31               |     |
|                         | Mercurio                    | 0                  |   | 9                |     |
|                         | Estaño                      | 0                  |   | 14               |     |
|                         | Níquel                      | 0                  |   | 39               |     |
|                         | Arsénico inorgánico         | 0                  |   | 4                |     |
| Plaguicidas             |                             | 0                  |   |                  | 15  |
| Nitratos (contaminante) |                             | 0                  |   |                  | 16  |
| Aditivos                | Nitratos                    | 0                  | 0 | 9                | 22  |
|                         | Nitritos                    | 0                  |   | 9                |     |
|                         | Sulfitos                    | 1                  |   | 4                |     |
| Micotoxinas             | Ocratoxina a                | 0                  | 0 | 19               | 63  |
|                         | Deoxinivalenol              | 1                  |   | 6                |     |
|                         | Zearalenona                 | 0                  |   | 8                |     |
|                         | Aflatoxinas                 | 0                  |   | 19               |     |
|                         | Patulina                    | 0                  |   | 8                |     |
|                         | Fumonisin                   | 0                  |   | 2                |     |
|                         | T-2, HT-2                   | 0                  |   | 1                |     |
| OMG                     |                             | 0                  |   |                  | 2   |
| Alérgenos               | Gluten                      | 0                  | 0 | 7                | 17  |
|                         | Frutos de cascara           | 0                  |   | 3                |     |
|                         | Caseína, lactoglob. Y huevo | 0                  |   | 3                |     |
|                         | Crustáceos                  | 1                  |   | 4                |     |
| Acrilamida              |                             | 0                  |   |                  | 10  |
| HAPS                    |                             | 1                  |   |                  | 16  |
| PCBS                    |                             | 0                  |   |                  | 12  |
| Mecas: BADGES y BFDGES  |                             | 0                  |   |                  | 3   |
| Total                   |                             | 4                  |   |                  | 322 |

### 8.3 Medidas adoptadas

| Sector                                 | Sustancias                           | Nº Requer. Correc. Incump. | Nº Rev APPCC | Nº Nuevo Muestreo | Nueva Visita (6 meses) | Otras medidas | Totales |
|----------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------|-------------------|------------------------|---------------|---------|
| Carne y derivados                      | Ingredientes tecnológicos (Sulfitos) | 1                          | 1            | 1                 | 1                      | 1             | 5       |
| Comidas preparadas y cocinas centrales | Alérgenos (Crustáceos)               | 1                          | 1            |                   | 1                      | 1             | 4       |
| Cereales y derivados                   | Micotoxinas (Deoxinivalenol)         | 1                          | 1            | 1                 | 1                      | 1             | 5       |
| Carne y derivados                      | HAP                                  | 1                          | 1            |                   | 1                      | 1             | 4       |
| Totales                                |                                      | 4                          | 4            | 2                 | 4                      | 4             | 18      |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 12 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> 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 analizadas | Nº muestras no programadas recogidas | Parámetro/ microorganismo   | Criterio (SA, HP, NL) |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Carne y derivados                                  | Carnes picadas y preparados de carne                                    | 30                      | 30                                 | 2                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | E. coli                     | HP                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | E. Coli O157:H7-Vacuno-(12) | NL                    |
|                                                       | Productos cárnicos crudos curados                                       | 20                      | 18                                 | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 1                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella enteritidis      | SA                    |
|                                                       | Carne fresca de aves de corral                                          | 10                      | 10                                 | 0                                    | Salmonella typhimurium      | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Campylobacter yeyuni/coli   | NL- recuento          |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | HP                    |
|                                                       | Canales de porcino                                                      | 1                       | 1                                  | 0                                    | Enterobacteriáceas          | HP                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Aerobios mesófilos          | HP                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | HP                    |
|                                                       | Canales de vacuno < 1 año                                               | 5                       | 5                                  | 0                                    | Enterobacteriáceas          | HP                    |
| 0                                                     |                                                                         |                         |                                    | Aerobios mesófilos                   | HP                          |                       |
| 0                                                     |                                                                         |                         |                                    | Histamina                            | SA                          |                       |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados            | Prod. pesca spp alto contenido histidina                                | 15                      | 15                                 | 0                                    | Salmonella spp              | NL                    |
|                                                       | Productos Pesca Ahumados                                                | 2                       | 2                                  | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       | Moluscos Bivalvos vivos                                                 | 6                       | 6                                  | 0                                    | E. coli                     | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       | Crustáceos y moluscos cocinados                                         | 12                      | 12                                 | 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                    |
| 4. Leche y derivados                                  | Queso a base de leche cruda                                             | 8                       | 7                                  | 1                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | 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 máquinas expendedoras                                | 3                       | 3                                  | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Enterobacteriáceas          | HP                    |
|                                                       | Mantequilla                                                             | 4                       | 4                                  | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
| 0                                                     |                                                                         |                         |                                    | Salmonella spp                       | SA                          |                       |
| 0                                                     |                                                                         |                         |                                    | Enterobacteriáceas                   | HP                          |                       |
| Leche en polvo                                        | 3                                                                       | 3                       | 0                                  | Estaf. coagulasa+                    | HP                          |                       |
|                                                       |                                                                         |                         | 0                                  | Enterotoxina                         | SA                          |                       |
|                                                       |                                                                         |                         | 0                                  | L. monocytogenes                     | SA                          |                       |
|                                                       |                                                                         |                         | 0                                  | Salmonella spp                       | NL                          |                       |
| 6. Cereales y derivados                               | Pasteles                                                                | 12                      | 12                                 | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
| 7. Vegetales y derivados                              | Frutas/hortalizas troceadas envasadas (listas para el consumo)          | 4                       | 4                                  | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | E. coli                     | HP                    |
|                                                       | Zumos frutas no pasteurizados                                           | 3                       | 3                                  | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | E. coli                     | HP                    |
|                                                       | Semillas germinadas                                                     | 2                       | 2                                  | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
| 0                                                     |                                                                         |                         |                                    | Salmonella spp                       | SA                          |                       |
| 11. Comidas preparadas                                | Comidas preparadas                                                      | 40                      | 40                                 | 0                                    | Salmonella spp              | NL                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 1                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios | Preparados deshidratados para lactantes                                 | 3                       | 3                                  | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Enterobacter sakazakii      | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Enterobacteriáceas          | HP                    |
|                                                       | Preparados de continuación                                              | 2                       | 2                                  | 0                                    | Bacillus cereus             | HP                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
| 14. Helados                                           | Helados de leche                                                        | 9                       | 9                                  | 0                                    | Enterobacteriáceas          | HP                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | Salmonella spp              | SA                    |
|                                                       |                                                                         |                         |                                    | 0                                    | L. monocytogenes            | SA                    |
| Total                                                 |                                                                         | 203                     | 200                                | 5                                    | Enterobacteriáceas          | HP                    |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 13 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA |                                                    |

A lo largo del año se analizaron un total de **205** muestras, **200<sup>2</sup> de ellas programadas**. El número de muestras programadas para el **2020** era **203**, por tanto, el grado de cumplimiento del programa se sitúa en un **98,5%**. Los productos para los que no fue posible recoger la totalidad de las muestras programadas son los siguientes:

| Producto                             | UCP | UCP recogidas y analizadas | Grado de cumplimiento | Observaciones          |
|--------------------------------------|-----|----------------------------|-----------------------|------------------------|
| <b>Prod. cárnicos crudos curados</b> | 20  | 18                         | 90%                   | Confinamiento COVID-19 |
| <b>Queso a base de leche cruda</b>   | 8   | 7                          | 87,5%                 | Confinamiento COVID-19 |

Para todos los demás tipos de productos, el grado de cumplimiento fue del 100%.

Del total de **205** muestras analizadas, **5** eran “no programadas” (**2,44%**). Estos **5 casos** 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.

## 9.2 Incumplimientos detectados

| Sector                                                      | Naturaleza muestra                            | Parámetro/<br>microorganismo | Criterio<br>(SA, HP, NL) | Nº muestras<br>programadas positivas |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Carne y derivados                                        | Carnes picadas y<br>preparados de carne       | Salmonella spp               | SA                       | 3                                    |
|                                                             |                                               | E. coli                      | HP                       | 3                                    |
|                                                             |                                               | E. Coli O157:H7-Vacuno-      | NL                       | 1                                    |
|                                                             | Productos cárnicos<br>crudos curados          | Salmonella spp               | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | L. monocytogenes             | SA                       | 1                                    |
|                                                             | Carne fresca de aves de<br>corral             | Salmonella enteritidis       | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Salmonella typhimurium       | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Campylobacter yeyuni/coli    | NL                       | 9                                    |
| 2. Pescados, moluscos<br>bivalvos y derivados               | Crustáceos y moluscos<br>cocinados            | Salmonella spp               | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | L. monocytogenes             | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Estaf. coagulasa+            | HP                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | E. coli                      | HP                       | 3                                    |
| 4. Leche y derivados                                        | Queso a base de leche<br>cruda                | Salmonella spp               | SA                       | 1                                    |
|                                                             |                                               | L. monocytogenes             | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Estaf. coagulasa+            | HP                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Enterotoxina                 | SA                       | 0                                    |
|                                                             | Leche pasteurizada<br>máquinas expendedoras   | L. monocytogenes             | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Enterobacteriáceas           | HP                       | 1                                    |
| 11. Comidas prep. y<br>cocinas centrales                    | Comidas preparadas                            | Salmonella spp               | NL                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | L. monocytogenes             | SA                       | 2                                    |
| 12. Alimentación especial<br>y complementos<br>alimenticios | Preparados<br>deshidratados para<br>lactantes | L. monocytogenes             | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Salmonella spp               | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Enterobacter sakazakii       | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Enterobacteriáceas           | HP                       | 2                                    |
|                                                             |                                               | Bacillus cereus              | HP                       | 0                                    |
| 14. Helados                                                 | Helados de leche                              | Salmonella spp               | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | L. monocytogenes             | SA                       | 0                                    |
|                                                             |                                               | Enterobacteriáceas           | HP                       | 1                                    |
| Total                                                       |                                               |                              |                          | 27                                   |

<sup>2</sup> No se contabilizan las 8 muestras de carne fresca de pollos de engorde, recogidas en el marco del Plan de resistencias microbianas.

|                                                                                   |                                                                                                |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | Tipo documento: INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 14 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                   | 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                                                       | Naturaleza muestra                                                        | Parámetro/<br>microorganismo         | Criterio<br>(SA, HP,<br>NL) |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| <b>1. Carne y derivados</b>                                  | Preparados cárnicos frescos- chorizo criollo                              | <i>Salmonella spp</i>                | SA                          |
|                                                              | Preparados cárnicos crudo-adobados de aves- pincho moruno de pollo        | <i>Salmonella spp</i>                | SA                          |
|                                                              | Preparados cárnicos frescos de aves (hamburguesa de pollo)                | <i>Salmonella spp</i>                | SA                          |
|                                                              |                                                                           | <i>E. coli</i>                       | HP                          |
|                                                              | Preparados cárnicos frescos con vacuno: hamburguesa                       | <i>E. coli</i>                       | HP                          |
|                                                              | Preparados cárnicos frescos con vacuno: picadillo                         | <i>E. coli</i>                       | HP                          |
|                                                              |                                                                           | <i>E. Coli O157:H7</i>               | NL                          |
|                                                              | Productos cárnicos crudo-curados- chorizo ahumado                         | <i>L. monocytogenes</i>              | SA                          |
| <b>2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados</b>            | Carne fresca de aves de corral                                            | <i>Campylobacter yeyuni/coli (9)</i> | NL                          |
|                                                              | Crustáceos y moluscos cocinados en otro estab.: Langostinos               | <i>E. coli</i>                       | HP                          |
|                                                              | Crustáceos y moluscos cocinados en otro estab.: Mejillón cocido congelado | <i>E. coli</i>                       | HP                          |
| <b>4. Leche y derivados</b>                                  | Crustáceos y moluscos cocinados en otro estab.: Mejillón cocido           | <i>E. coli</i>                       | HP                          |
|                                                              | Queso a base de leche cruda                                               | <i>Salmonella spp</i>                | SA                          |
| <b>11. Comidas prep. y cocinas centrales</b>                 | Leche pasteurizada máquina expendedora                                    | <i>Enterobacteriáceas</i>            | HP                          |
|                                                              | Comidas preparadas: ensaladilla rusa                                      | <i>L. monocytogenes</i>              | SA                          |
| <b>12. Alimentación especial y complementos alimenticios</b> | Comidas preparadas: callos                                                | <i>L. monocytogenes</i>              | SA                          |
|                                                              | Preparados deshidratados para lactantes                                   | <i>Enterobacteriáceas</i>            | HP                          |
| <b>14. Helados</b>                                           | Preparados deshidratados para lactantes                                   | <i>Enterobacteriáceas</i>            | HP                          |
|                                                              | Helados de leche                                                          | <i>Enterobacteriáceas</i>            | HP                          |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                       |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <br><b>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS</b><br><small>CONSEJERÍA DE SALUD</small> | <b>Tipo documento:</b> INFORME ANUAL                                                                  | <b>Página:</b> 15 de 17<br><b>Fecha:</b> Mayo 2021 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Nombre:</b> INFORME ANUAL DE LOS CONTROLES OFICIALES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA |                                                    |

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 muestra reglamentaria (por triplicado)<sup>3</sup> en los casos en que existe producto. En la siguiente tabla se resumen estas actuaciones:

| Categoría                                         | Producto                    | Análisis                      | Prospectiva                   | Reglamentaria                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDO-CURADOS</b>           | Chorizo ahumado             | <i>Listeria monocytogenes</i> | Confirmación e inmovilización | Ausencia- Satisfactorio                                                                                                |
| <b>PREPARADOS CÁRNICOS CRUDO-ADOBADOS DE AVES</b> | Pincho moruno de pollo      | <i>Salmonella spp</i>         | Confirmación                  | No recogida (no existe producto). Se recoge nueva muestra prospectiva de producto similar con resultado satisfactorio  |
| <b>PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS</b>                | chorizo criollo             | <i>Salmonella spp</i>         | Confirmación                  | No recogida (no existe producto). Se recoge nueva muestra prospectiva de producto similar con resultado satisfactorio  |
| <b>COMIDAS PREPARADAS</b>                         | Ensaladilla rusa            | <i>Listeria monocytogenes</i> | Confirmación                  | No recogida (no existe producto). Se recoge nueva muestra prospectiva de producto. similar con resultado satisfactorio |
| <b>QUESO A BASE DE LECHE CRUDA</b>                | Queso a base de leche cruda | <i>Salmonella spp</i>         | Confirmación e inmovilización | Ausencia- Satisfactorio                                                                                                |

### 9.3 Medidas adoptadas

| Sector                                       | Inmovilización producto | Nº Retiradas Mercado | Requerim. Correc. Incumplimientos | Rev APPCC | Realización analíticas | Nueva visita SA: 3 m HP-NL: 6 m | Muestreo reglamentario | Muestreo siguiente año | Totales    |
|----------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------|------------------------|---------------------------------|------------------------|------------------------|------------|
| Carne y derivados                            | 2                       | 0                    | 17                                | 17        | 5                      | 17                              | 2                      | 8                      | 68         |
| Pescados, moluscos bivalvos y der.           | 0                       | 0                    | 3                                 | 3         | 0                      | 3                               | 0                      | 3                      | 12         |
| Leche y derivados                            | 1                       | 0                    | 2                                 | 2         | 1                      | 2                               | 1                      | 2                      | 11         |
| Comidas prep. y cocinas centrales            | 0                       | 0                    | 2                                 | 2         | 2                      | 2                               | 0                      | 2                      | 10         |
| Alimentación especial (Alimentos infantiles) | 0                       | 0                    | 2                                 | 2         | 0                      | 2                               | 0                      | 2                      | 8          |
| Helados                                      | 0                       | 0                    | 1                                 | 1         | 0                      | 1                               | 0                      | 1                      | 4          |
| <b>Totales</b>                               | <b>3</b>                | <b>0</b>             | <b>27</b>                         | <b>27</b> | <b>8</b>               | <b>27</b>                       | <b>3</b>               | <b>18</b>              | <b>113</b> |

<sup>3</sup> 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        | 191                     | 189 <sup>4</sup>       | 0                         | 7 <sup>5</sup> | 196              |
| Industria       | 8                       | 7 <sup>6</sup>         | 0                         | 0              | 7                |
| <b>Total</b>    | <b>199</b>              | <b>196</b>             | <b>0</b>                  | <b>7</b>       | <b>203</b>       |

#### 10.1.2 Por especie y sustancia (programadas)

| Sustancia                                     | matadero   |                 |          |          |          | Industria |                | Total programadas | Programadas analizadas |
|-----------------------------------------------|------------|-----------------|----------|----------|----------|-----------|----------------|-------------------|------------------------|
|                                               | Bovino     | Porcino         | Ovino    | Caprino  | Equino   | Trucha    | Huevos         |                   |                        |
| A1: Estilbenos                                | 4          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 5                 | 6 <sup>7</sup>         |
| A2: Antitiroideos                             | 4          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 5                 | 5                      |
| A3: Esteroides                                | 4          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 5                 | 3 <sup>8</sup>         |
| A4: Lactonas                                  | 4          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 5                 | 5                      |
| A5: $\beta$ Agonistas                         | 52         | 2               | 1        | 0        | 1        | 0         | 0              | 56                | 54                     |
| A6: Cloranfenicol                             | 4          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 5                 | 5                      |
| A6: Nitrofuranos                              | 0          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 1                 | 1                      |
| A6: Nitroimidazoles anexo IV Reg 2377/90      | 0          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 1              | 2                 | 2                      |
| B1: Antibacterianos                           | 49         | 8               | 1        | 1        | 1        | 2         | 1 <sup>9</sup> | 63                | 62                     |
| B2a: Avermectinas                             | 4          | 1 <sup>10</sup> | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 5                 | 5                      |
| B2a: Bencimidazoles y otros antiparasitarios  | 0          |                 | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 0                 | 1                      |
| B2b: Anticoccidianos                          | 0          |                 | 0        | 0        | 0        | 0         | 1              | 2                 | 2                      |
| B2c: Carbamatos-piretroides                   | 4          |                 | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 5                 | 5                      |
| B2d: Tranquilizantes                          | 0          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 1                 | 1                      |
| B2e: AINES (antiinflamatorios no esteroideos) | 4          | 0               | 0        | 0        | 2        | 0         | 0              | 6                 | 6                      |
| B2f: Corticosteroides                         | 15         | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 16                | 16                     |
| B3a: Organoclorados                           | 1          | 0               | 0        | 0        | 0        | 0         | 1              | 2                 | 2                      |
| B3a: PCB                                      | 1          | 1               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 2                 | 2                      |
| B3c: Metales pesados                          | 8          | 1               | 0        | 0        | 2        | 2         | 0              | 13                | 13                     |
| B3d: Micotoxinas                              | 0          | 0               | 0        | 0        | 0        | 0         | 0              | 0                 | 0                      |
| <b>TOTAL</b>                                  | <b>158</b> | <b>24</b>       | <b>2</b> | <b>1</b> | <b>6</b> | <b>4</b>  | <b>4</b>       | <b>199</b>        | <b>196</b>             |

<sup>4</sup> 3 muestras programadas no pudieron recogerse por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19.

<sup>5</sup> Estas 7 muestras corresponden a bovino para análisis de grupo B1: antibacterianos.

<sup>6</sup> 1 de ellas fue anulada (huevos) y no se recogió otra muestra para sustituirla.

<sup>7</sup> Error de los Servicios Veterinarios Oficiales.

<sup>8</sup> Error de los Servicios Veterinarios Oficiales.

<sup>9</sup> Anulada y no analizada.

<sup>10</sup> En la misma muestra se analizaron ambas sustancias.

### 10.2 Incumplimientos detectados (programadas y no programadas)

| Sustancia             | matadero |          |          | Total    |
|-----------------------|----------|----------|----------|----------|
|                       | Bovino   | Porcino  | Equino   |          |
| A4: Lactonas          | 0        | 1        | 0        | 1        |
| B2f: Corticosteroides | 2        | 0        | 0        | 2        |
| B3c: Metales pesados  | 2        | 0        | 2        | 4        |
| <b>TOTAL</b>          | <b>4</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>7</b> |

- **A4- Lactonas:** La muestra positiva del grupo A4 se debe a sustancias derivadas de la presencia de micotoxinas en la alimentación animal.
- **B2f- Corticosteroides:** se detecta presencia de prednisolona 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).

### 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         |
| B2f: Corticosteroides | 0                                 | 0                        | 2                                          | 0                              | 2                     | 4         |
| B3c: Metales pesados  | 0                                 | 2 <sup>11</sup>          | 4                                          | 2 <sup>12</sup>                | 4                     | 12        |
| <b>TOTAL</b>          | <b>0</b>                          | <b>2</b>                 | <b>7</b>                                   | <b>2</b>                       | <b>7</b>              | <b>18</b> |

<sup>11</sup> Se corresponden a las muestras de equino

<sup>12</sup> Se corresponden a las muestras de equino