



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SANIDAD

AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2015-2018

ÍNDICE

1- INTRODUCCIÓN	5
1.1 - PRESENTACIÓN	5
1.2 - FUNCIONES	5
1.3 - ESTRUCTURA	5
1.4 - ORGANIGRAMA	6
1.5 - RECURSOS HUMANOS	7
1.6 - PRESUPUESTOS	8
A- ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	10
2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS	10
2.1 - REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS	10
2.2 - REGISTRO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS	12
2.3 - NOTIFICACIÓN DE PUESTA EN EL MERCADO DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	12
3. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	13
4. INSPECCIÓN DE CARNES	19
4.1 - ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS	19
4.2 - CONTROL DE ZOONOSIS EN MATADEROS	22
4.3 - CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS	24
5. MUESTREO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS	25
5.1 - PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR)	25
5.2 - PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA)	26
5.3 - PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA)	28
5.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	29
B-ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL	30
6. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS	30
6.1 - REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS	30
6.2 - CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA	31
6.3 - REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO	32
6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES	33
7. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL	34
7.1 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO	34
7.2 - CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO	35
7.3 - CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO	36
7.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA	38
7.5 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS	38
7.6 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO	39
7.7 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO	39
C- ÁREA DE CONSUMO	41
8. ARBITRAJE DE CONSUMO	41
9. CONTROL DE MERCADO	44
9.1 - DENUNCIAS DE CONSUMO	45
9.2 - INSPECCIÓN DE CONSUMO	46
9.3 - CAMPAÑAS DE CONTROL DE MERCADO	47
10. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO	48
11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO	53
D- GESTIÓN DE ALERTAS	54
12. ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)	54
13. ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRIPQ)	56
14. ALERTAS SIRI	56
15. ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA [SIVE]	58
E-OTRAS ACTIVIDADES	61
16. ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA (PSM)	61
17 . TABACO	63
18 . ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL	64
19. INFORMES SANITARIOS Y OTRAS ACTIVIDADES DE CONTROL	64
19.1 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE IMPACTO AMBIENTAL	64
19.2 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO	65
19.3 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO	65
19.4 - INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO	66
19.5 - INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS	66
19.6 - INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)	67
19.7 - ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS	68
20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS	69
20.1 - INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS	69
20.2 - RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD	70
20.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES	70

20.4 - DENUNCIAS SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL	72
21. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	75
22. ACTIVIDADES FORMATIVAS	76
23. PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA	78
F- ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA	79
24. ACTIVIDAD ANALÍTICA	79
24.1- SANIDAD AMBIENTAL	79
24.2- SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	81
25. ACREDITACIÓN, MEJORA Y PERFECCIONAMIENTO DEL LSP	83
26. OTROS PROYECTOS DEL LSP.....	84
G- DISPOSICIONES LEGALES.....	85
27. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS	85
H- ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA	86
28. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA.....	86

1- INTRODUCCIÓN

1.1 - PRESENTACIÓN

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo es un órgano desconcentrado de la Consejería de Sanidad, adscrito a la Dirección General de Salud Pública a la que le compete desarrollar todas las actuaciones dirigidas a la información y protección de los consumidores y consumidoras y a la realización de las acciones de vigilancia y control de riesgos para la salud pública derivados del consumo de alimentos, de la presencia de agentes físicos, químicos o biológicos en el medio ambiente, sin menoscabo de las competencias atribuidas a otros órganos de la Administración.

1.2 - FUNCIONES

Le corresponde en concreto, realizar las siguientes funciones:

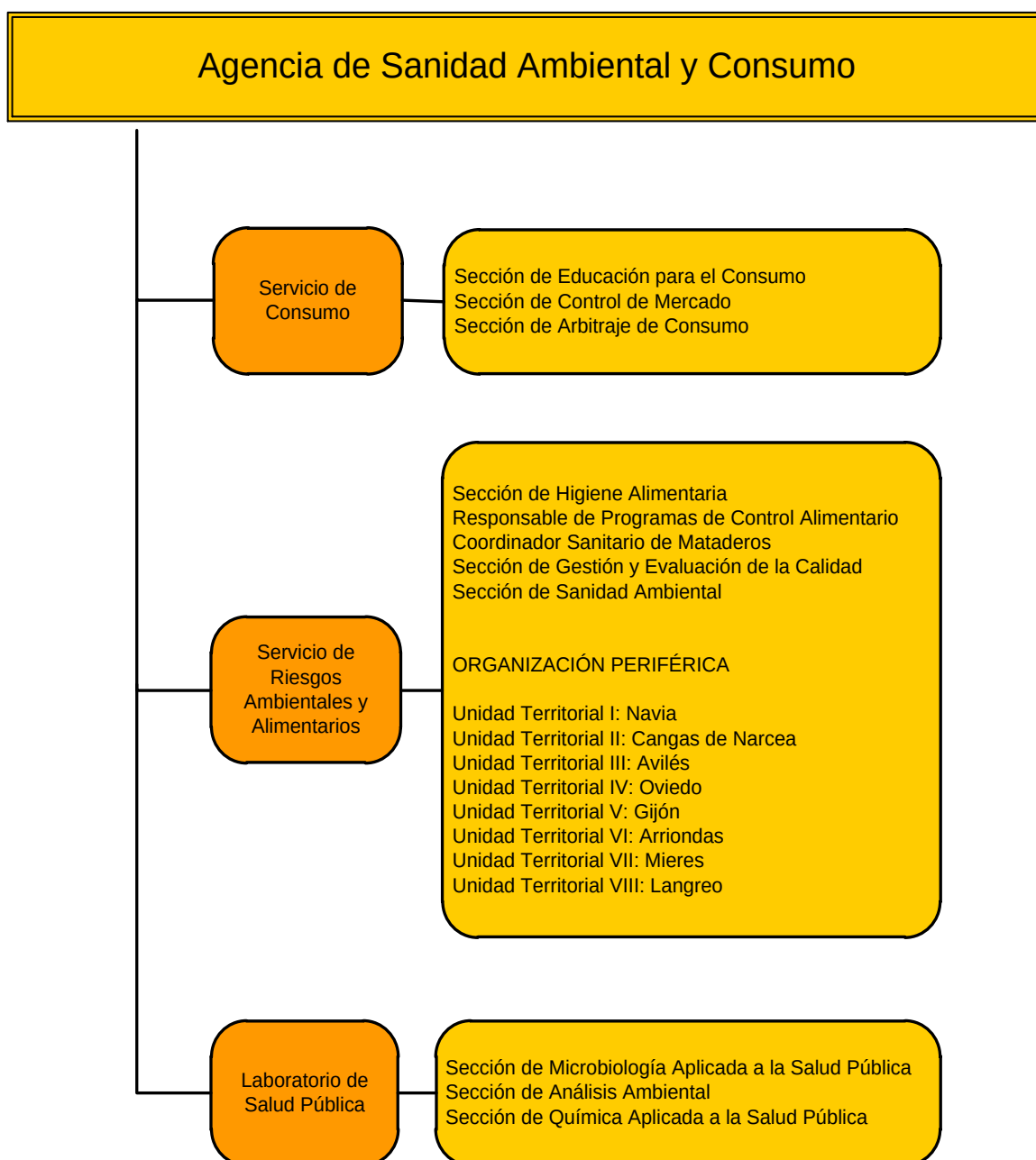
- ✓ La dirección y gestión de las Unidades Territoriales de la Agencia existentes en la Comunidad Autónoma.
- ✓ La tramitación de los expedientes sancionadores por vulneración de la normativa relacionada con la defensa de los consumidores y usuarios.
- ✓ El apoyo a las actuaciones de la Dirección General de Salud Pública y Participación en la investigación y control de brotes epidémicos y en la implantación y seguimiento de los programas de prevención y promoción de la salud en las áreas sanitarias.

1.3 - ESTRUCTURA

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo para el desarrollo de sus funciones se estructura en las siguientes unidades, con rango de servicio:

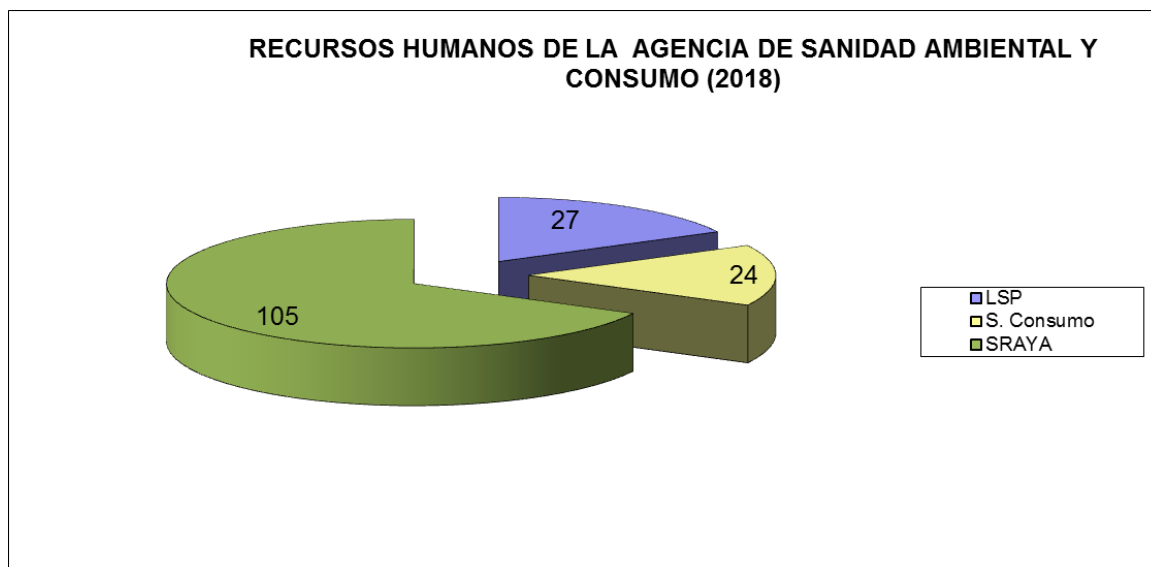
- ✓ Servicio de Consumo.
- ✓ Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios.
- ✓ Laboratorio de Salud Pública

1.4 - ORGANIGRAMA



1.5 - RECURSOS HUMANOS

Figura 1.1



LSP: Laboratorio de Salud Pública

SRAYA: Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios

Figura 1.2

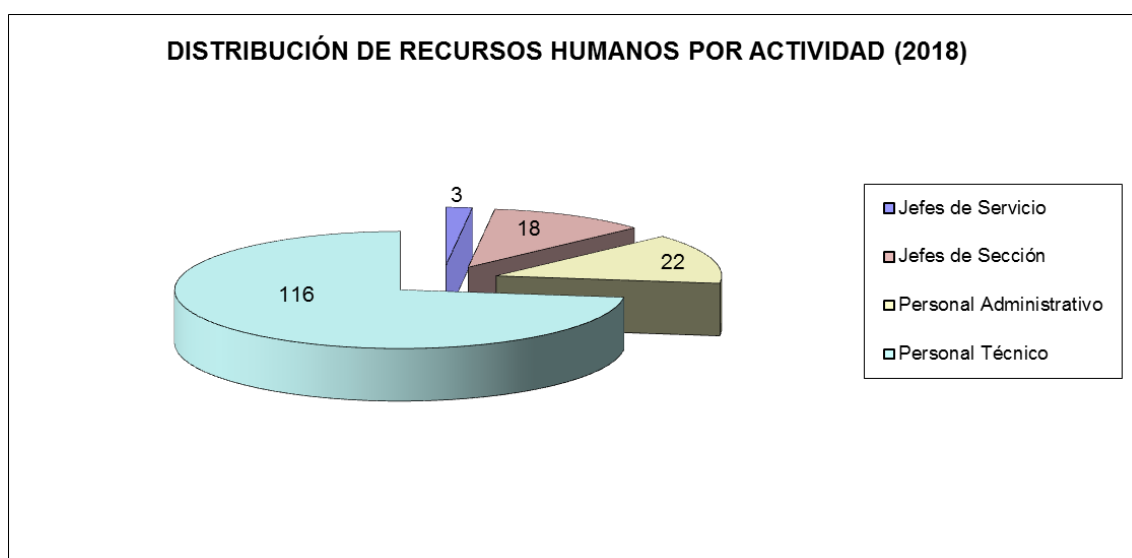
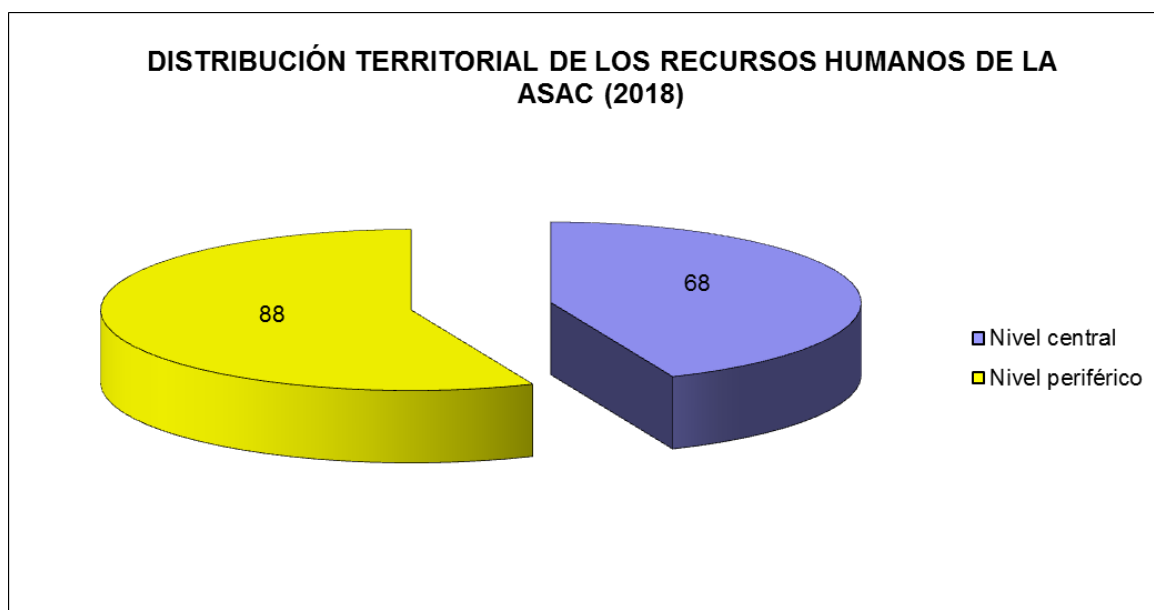


Figura 1.3



1.6 - PRESUPUESTOS

Figura 1.4

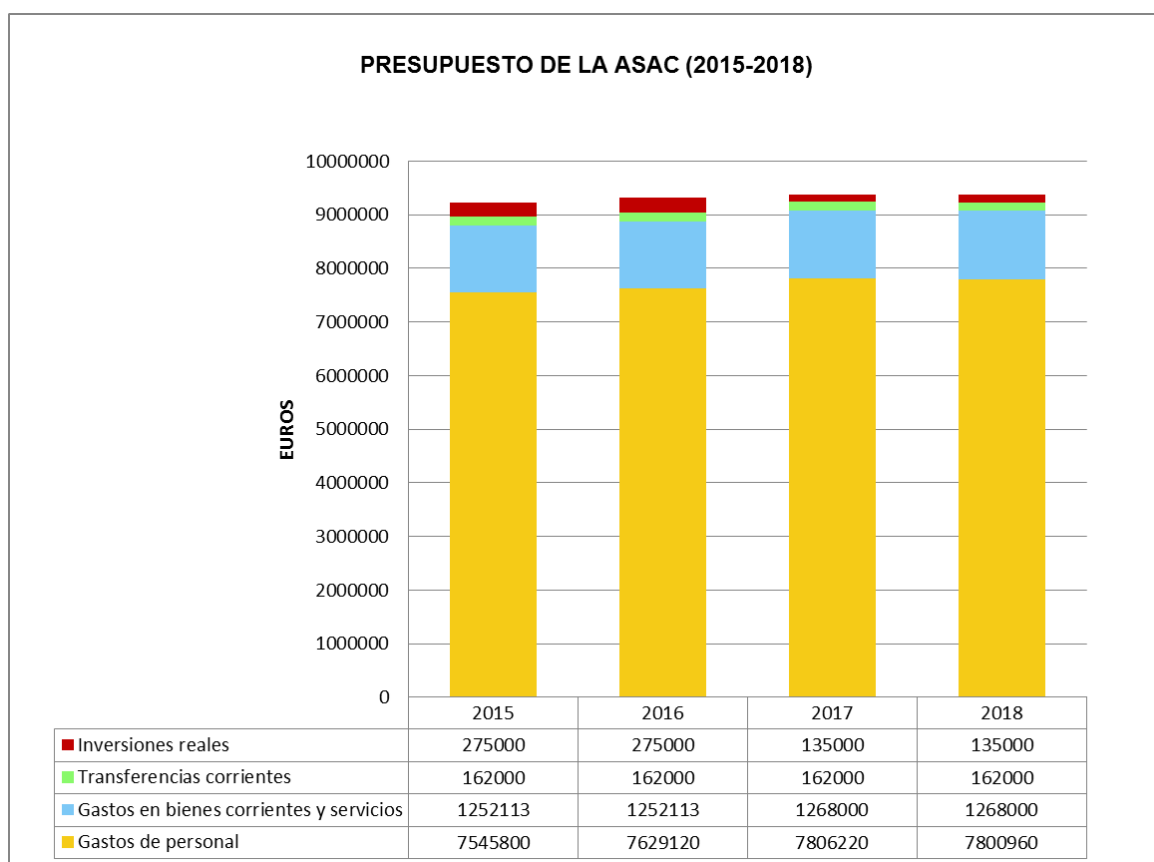


Figura 1.5

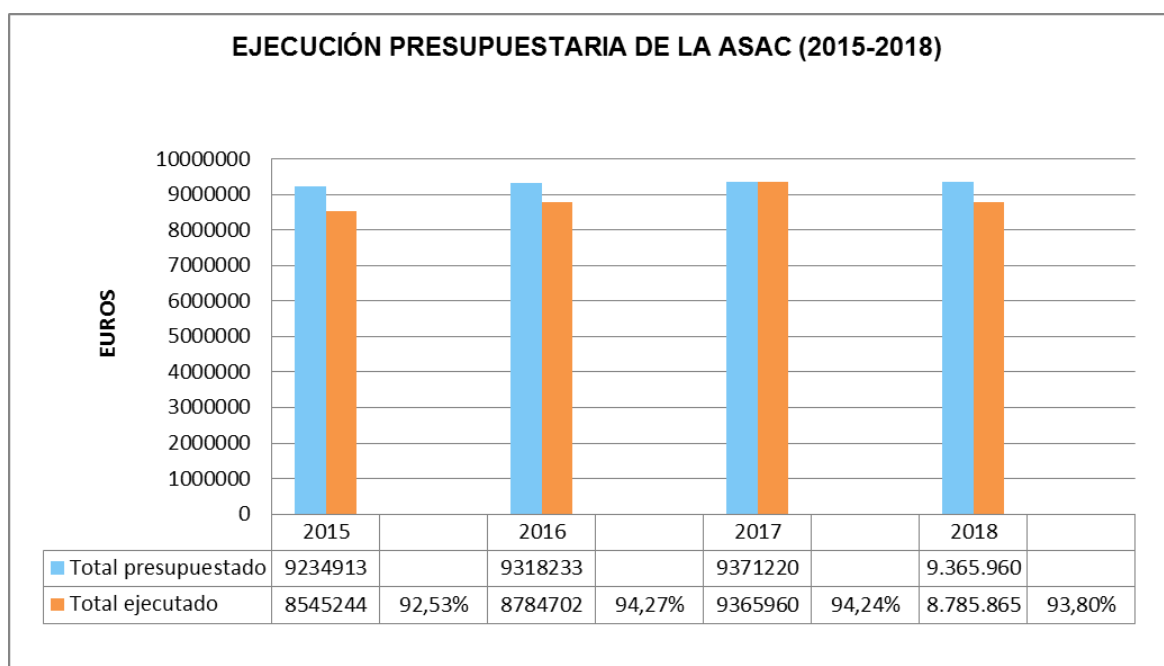
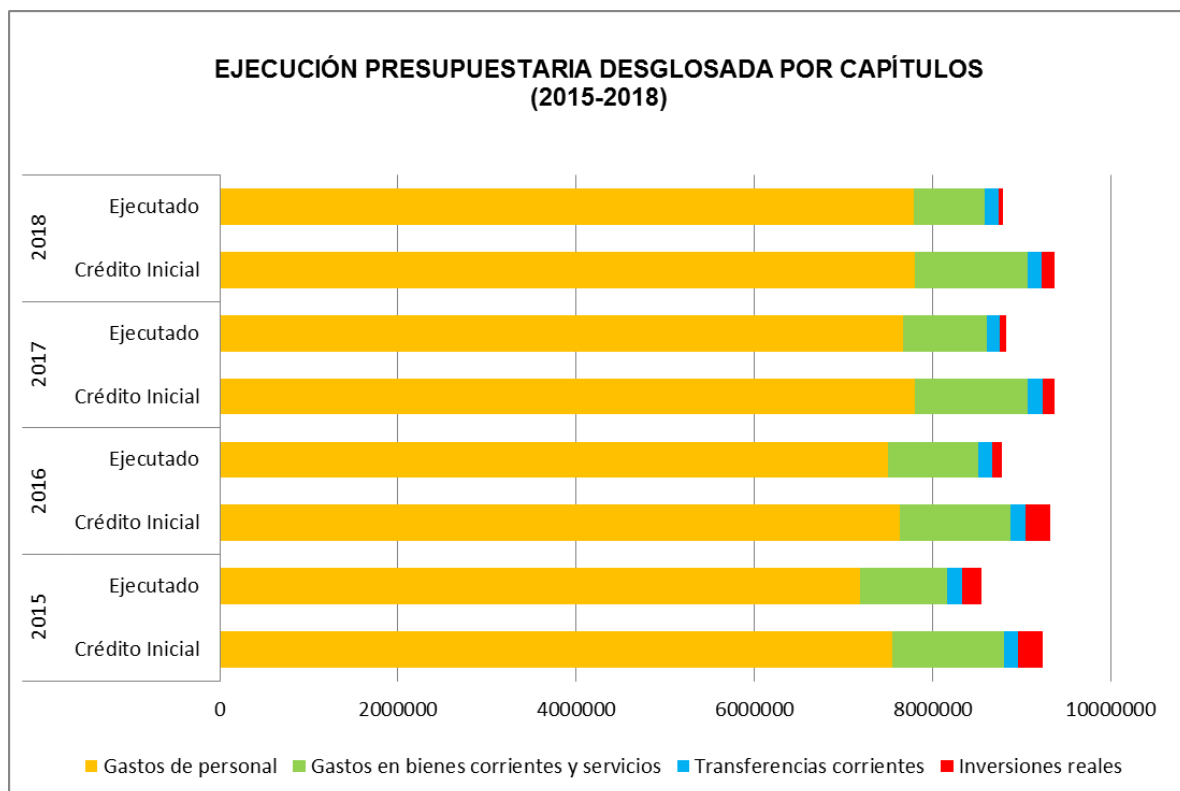


Figura 1.6



A- ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

2.1 - REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

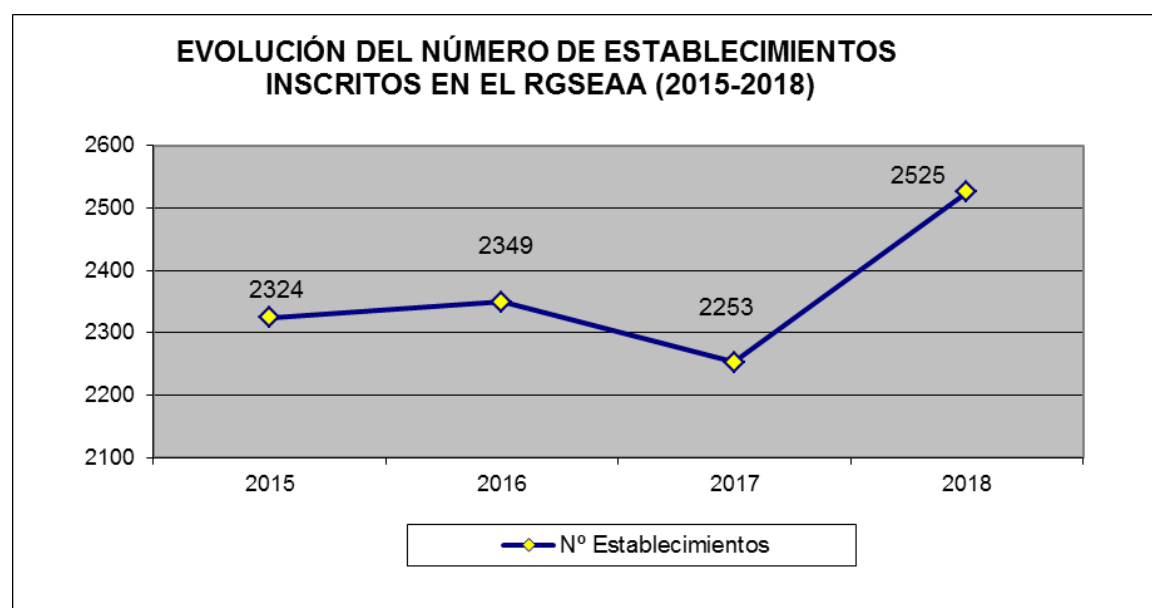
Justificación y objetivos

El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) es un órgano administrativo de carácter nacional y público, cuya finalidad última es la protección de la salud a través de la programación de los controles oficiales. Constituye una herramienta esencial para los servicios de inspección y sirve de base para programar los controles oficiales. Se asegura así la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública, sin que por ello se obstaculice la libre circulación de mercancías.

A partir de la entrada en vigor del *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos* y de la publicación del *Decreto 21/2013, de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias*, para la inscripción en el RGSEAA, es condición única y suficiente la comunicación previa por parte de los titulares de las empresas alimentarias, con la excepción de las actividades reguladas por el *Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal* que, previamente al inicio de su actividad, deben disponer de autorización sanitaria de inscripción.

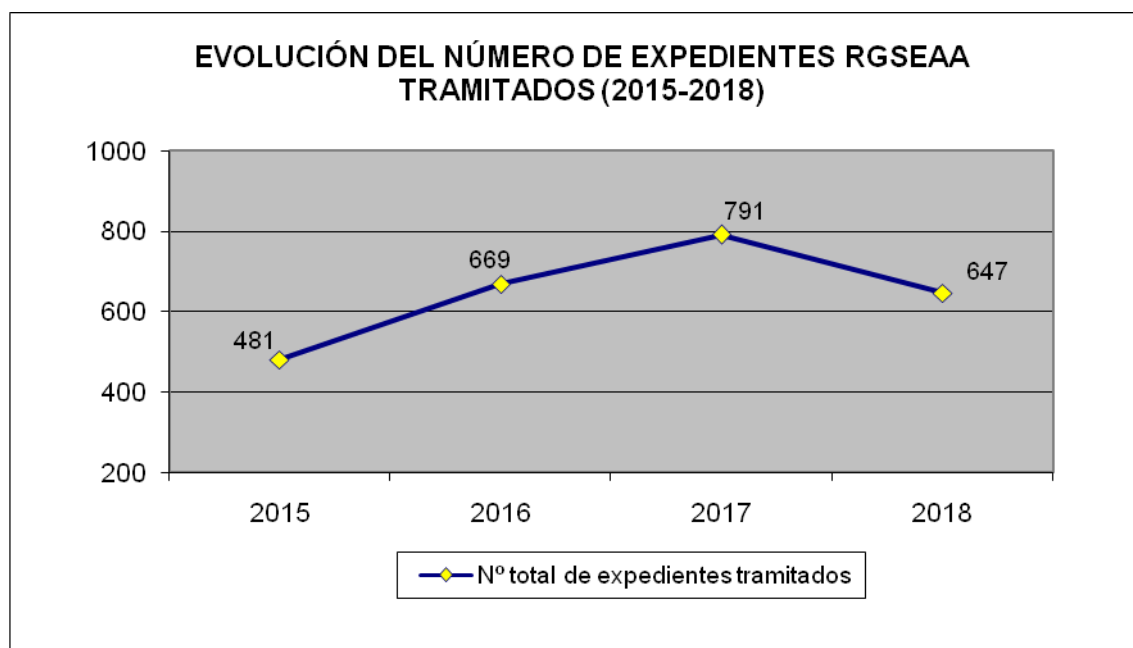
Actividades realizadas y resultados

Figura 2.1



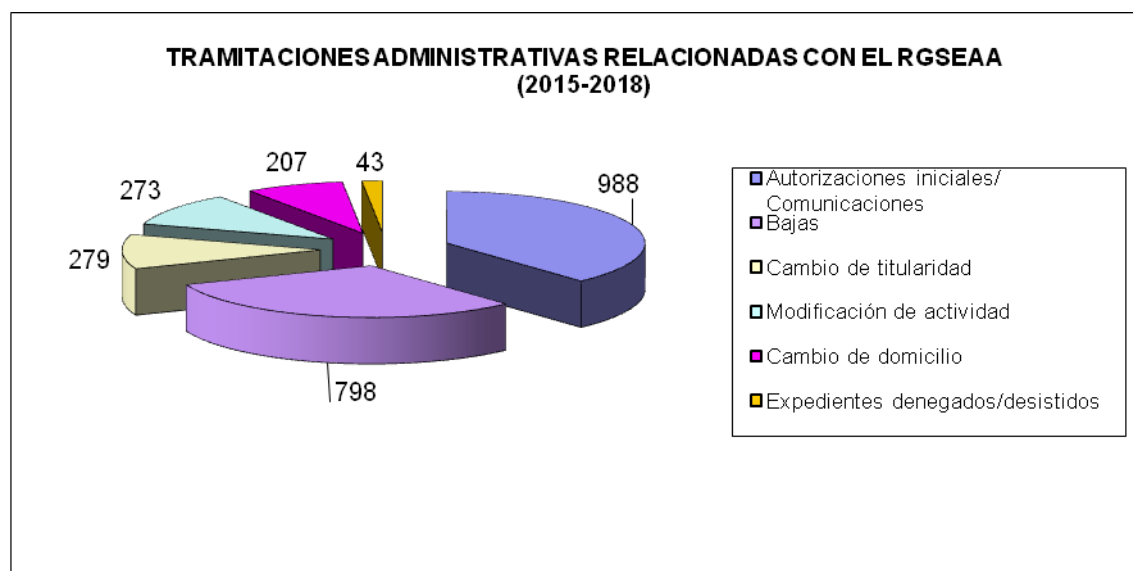
Durante el periodo 2015-2018, se han gestionado **2588 expedientes** relacionados con el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Figura 2.2



El tipo de tramitaciones realizadas se detallan en la figura 2.3

Figura 2.3

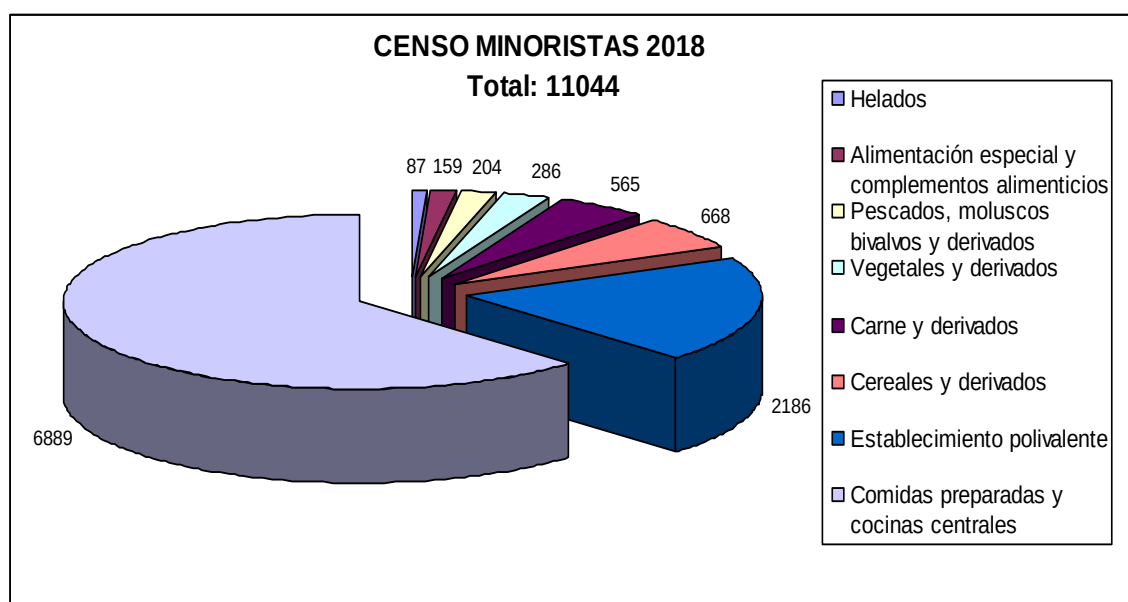


2.2 - REGISTRO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

El Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias (RPAEA), de ámbito autonómico, está regulado por el *Decreto 21/2013, de 17 de abril*. En él deben inscribirse los establecimientos minoristas, es decir, los que sirven o entregan sus productos *in situ* directamente al consumidor final. En general, todas las empresas alimentarias ubicadas en el Principado que no precisan inscripción en el RGSEAA, de ámbito nacional.

La inscripción en el RPAEA se realiza mediante la comunicación previa de actividad por parte del interesado.

Figura 2.4



2.3 - NOTIFICACIÓN DE PUESTA EN EL MERCADO DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

En aplicación del artículo 9 del *Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios*, los complementos alimenticios (CA) están sometidos a comunicación de primera puesta en el mercado nacional por parte del operador de la empresa alimentaria responsable de la misma, que debe estar inscrita en el RGSEAA.

Los resultados de la valoración de los CA notificados se detallan en el siguiente cuadro.

Cuadro 2.1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2015-2018)					
Año	Expedientes valorados	Favorables por reconocimiento mutuo	Favorables por ajustarse a la legislación	Informes desfavorables	Cese de comercialización
2015	9	9	0	0	0
2016	41	22	15	4	0
2017	182	166	9	7	0
2018	178	126	6	40	4
TOTAL	410	323	30	51	4

3. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

El Control Oficial de Alimentos se establece, en sus principios generales, mediante el Reglamento (CE) 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales y el Reglamento (CE) 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, con el objetivo de prevenir los riesgos para la salud pública y proteger los intereses de los consumidores. Ambos reglamentos quedarán derogados en diciembre de 2019, tras la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo relativo a los controles oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

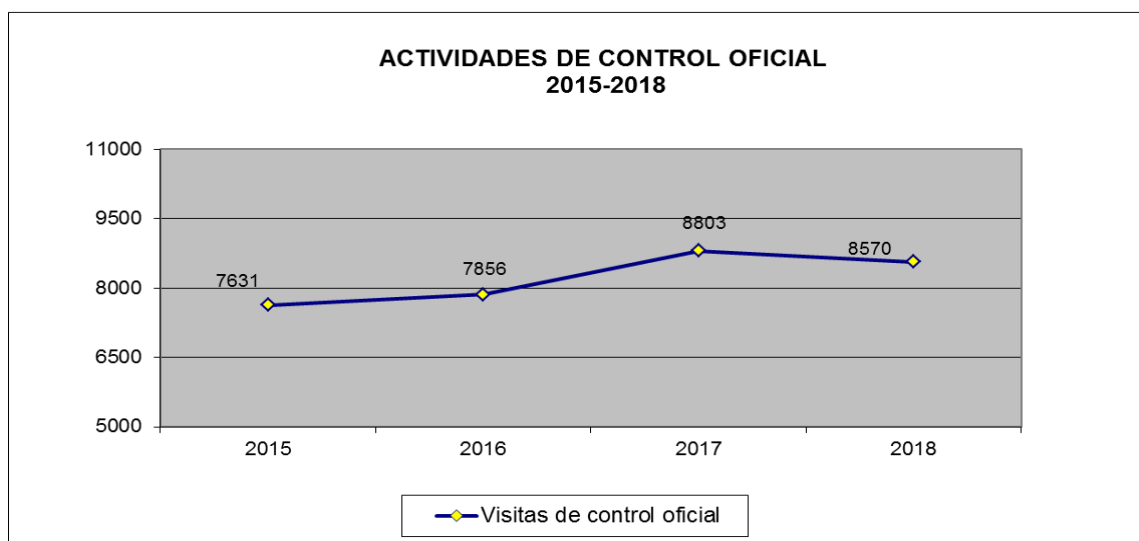
Para la realización de estos controles se han desarrollado procedimientos normalizados de trabajo, denominados **“programas de control oficial”** que establecen las pautas a seguir y en relación con las frecuencias de los mismos, se sigue el **“procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos”** basado en la asignación de riesgo sanitario a cada establecimiento en función de determinados criterios como son el tipo y destino del producto, tamaño de la empresa, calificación sanitaria e historial en cuanto al cumplimiento de la normativa.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 3.1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2015-2018)		
Año	Nº visitas control oficial	Nº muestras
2015	7631	380
2016	7856	319
2017	8803	348
2018	8570	359
TOTAL	32860	1406

Figura 3.1



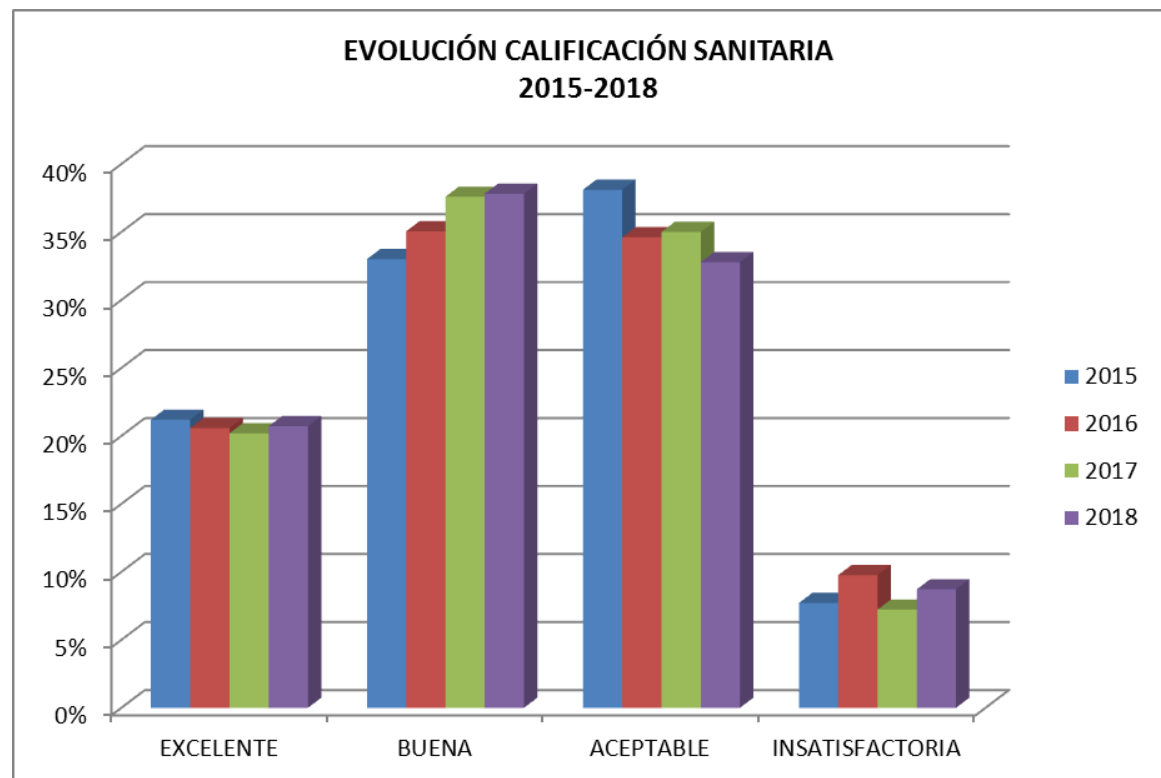
Cuadro 3.2

RESUMEN DE ACTIVIDADES POR SECTORES (2018)		
Sector	Nº establecimientos visitados	Nº visitas realizadas
Carnes y derivados	571	746
Pescados, moluscos y derivados	216	339
Huevos y derivados	25	27
Leche y derivados	106	164
Grasas comestibles, excepto mantequilla	2	2
Cereales, harinas y derivados	512	535
Vegetales y derivados	225	238
Edulcorantes naturales, miel y derivados	29	30
Condimentos y especias	5	5
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	11	14
Comidas preparadas y cocinas centrales	4245	4449
Alimentación especial y complementos alimenticios	128	168
Aguas de bebida envasadas y hielo	13	15
Helados	52	54
Bebidas no alcohólicas	3	3
Bebidas alcohólicas	97	105
Aditivos, aromas y coadyuvantes	8	9
Materiales en contacto con alimentos	11	11
Establecimientos polivalentes	1407	1552
Establecimientos polivalentes productos origen animal	72	104
TOTAL	7738	8570

Cuadro 3.3

CALIFICACIÓN SANITARIA: % SOBRE CENSO				
CALIFICACIÓN	2015	2016	2017	2018
EXCELENTE	21,19	20,58	20,19	20,71
BUENA	33,00	35,05	37,59	37,81
ACEPTABLE	38,10	34,61	35,00	32,77
INSATISFACTORIA	7,71	9,76	7,22	8,71
TOTAL	100	100	100	100

Figura 3.2



Datos correspondientes al último año (situación actual)

Cuadro 3.4

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE CONTROL 2018	
SECTORES ALIMENTARIOS	CENSO
Carnes y derivados	779
Pescados, moluscos y derivados	362
Huevos y derivados	32
Leche y derivados	148
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3
Cereales, harinas y derivados	903
Vegetales y derivados	445
Edulcorantes naturales, miel y derivados	53
Condimentos y especias	10
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	14
Comidas preparadas y cocinas centrales	7031
Alimentación especial y complementos alimenticios	191
Aguas de bebida envasadas y hielo	17
Helados	103
Bebidas no alcohólicas	11
Bebidas alcohólicas	164
Aditivos, aromas y coadyuvantes	18
Materiales en contacto con alimentos	25
Establecimientos polivalentes	3167
Establecimientos polivalentes productos origen animal (POAS)	93
TOTAL	13569

Figura 3.3

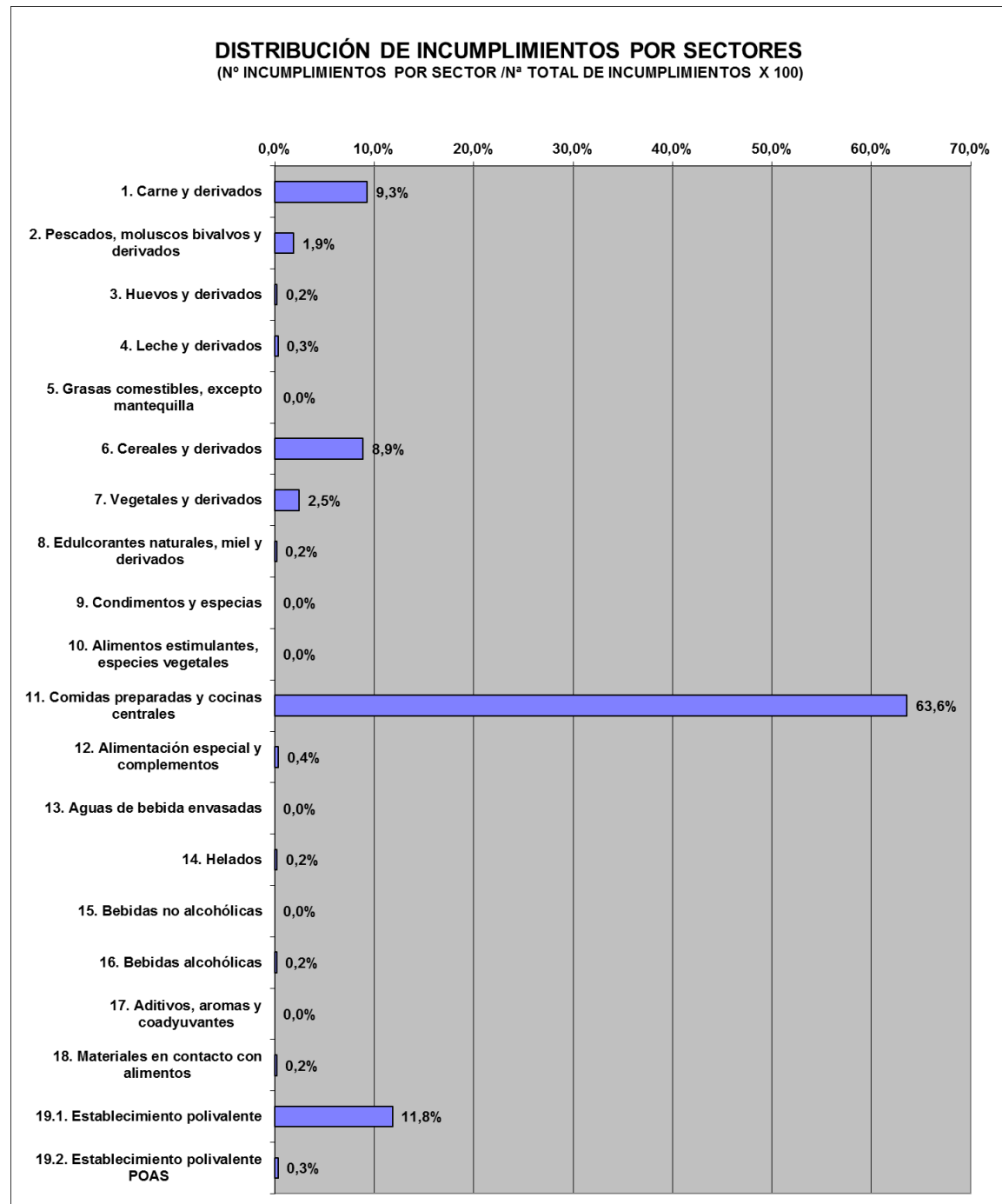


Figura 3.4

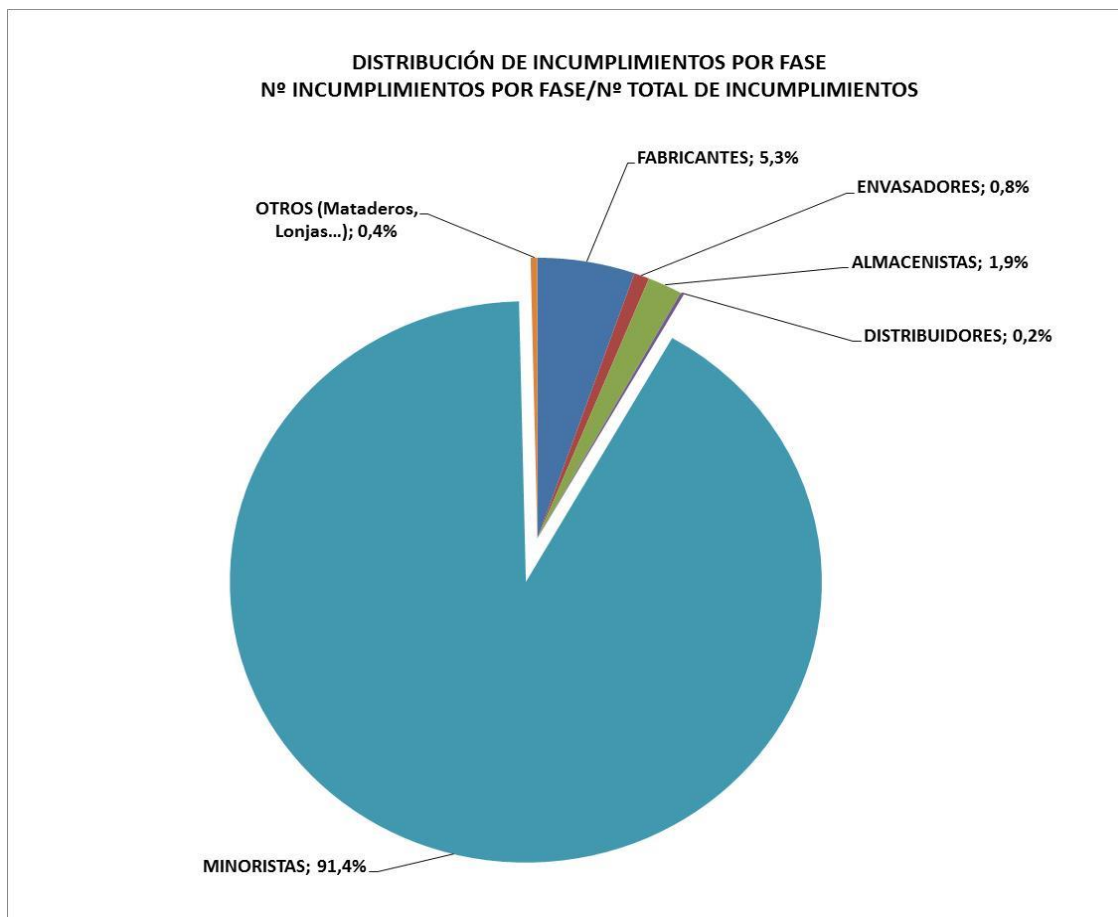
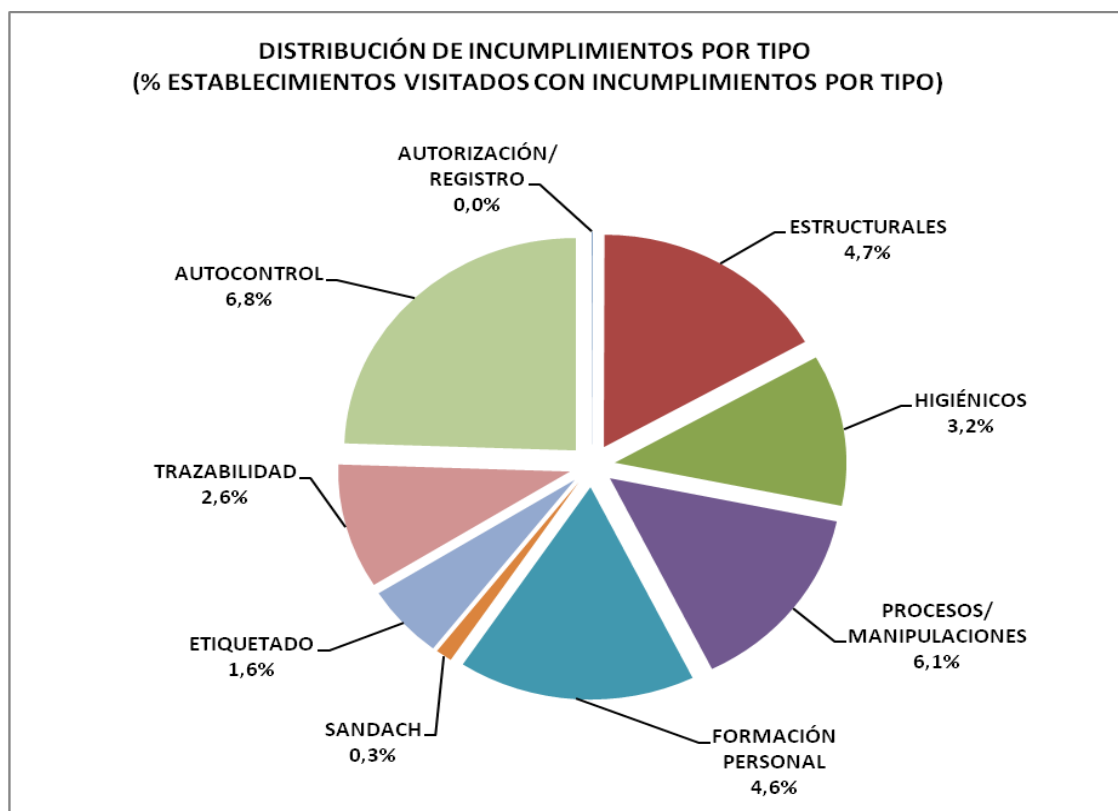


Figura 3.5



4. INSPECCIÓN DE CARNES

Justificación y objetivos

Es necesario garantizar al consumidor la aptitud para el consumo de las carnes obtenidas en este tipo de establecimientos, así como evitar la difusión de enfermedades transmisibles al hombre y/o animales, que tengan su origen en los propios animales objeto de sacrificio, para lo cual en los mataderos del Principado de Asturias se realiza una inspección sanitaria permanente durante el horario de funcionamiento de las instalaciones de sacrificio.

En el año 2018 hay en funcionamiento en Asturias 12 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina, tras los cierres patronales de tres mataderos (uno de ellos reabierto) y la apertura de dos nuevos para sacrificio de ungulados en los concejos de Noreña y Belmonte.

Para el sacrificio de aves tipo “pitu de caleya”, hay registrados 3 mataderos, que funcionan varios días a la semana.

4.1 - ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 4.1

ANIMALES PRESENTADOS A SACRIFICIO (2015- 2018) *				
ESPECIE	2015	2016	2017	2018
Bovino	57 231	56 802	54729	57500
Ovino y caprino	12 404	13 586	13848	12700
Porcino	87 277	79 997	45963	50140
Equino	3583	3968	3605	2723
Aves❶	210	1856	2233	3104

* Tras la inspección *ante mortem*, algunos pueden haber sido objeto de decomiso total

❶ Pitu de caleya

Figura 4.1

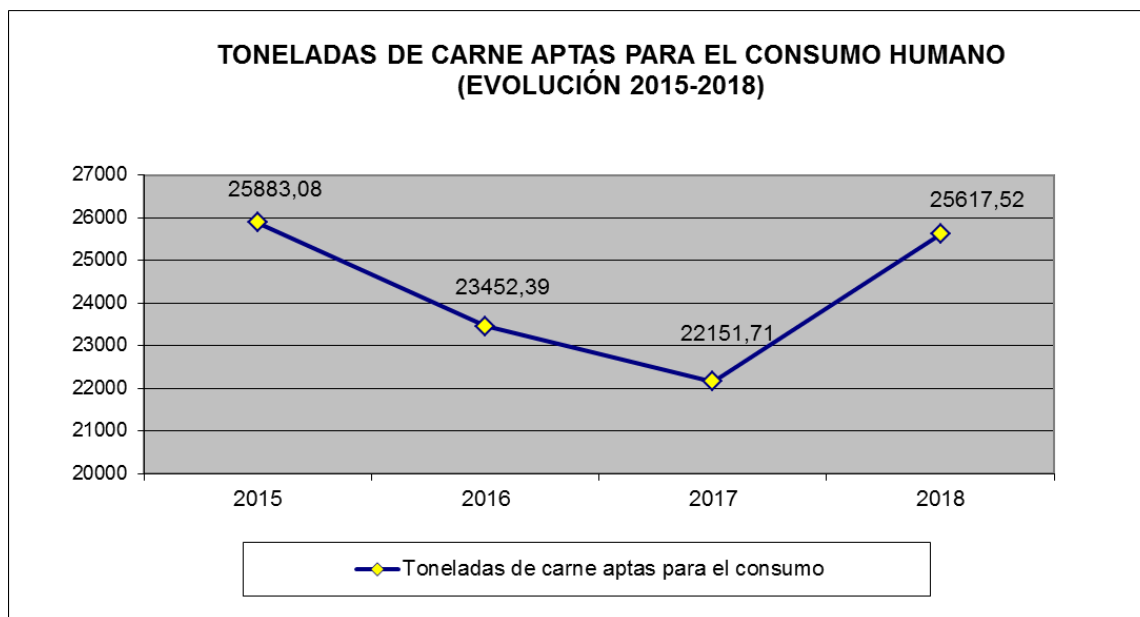


Figura 4.2

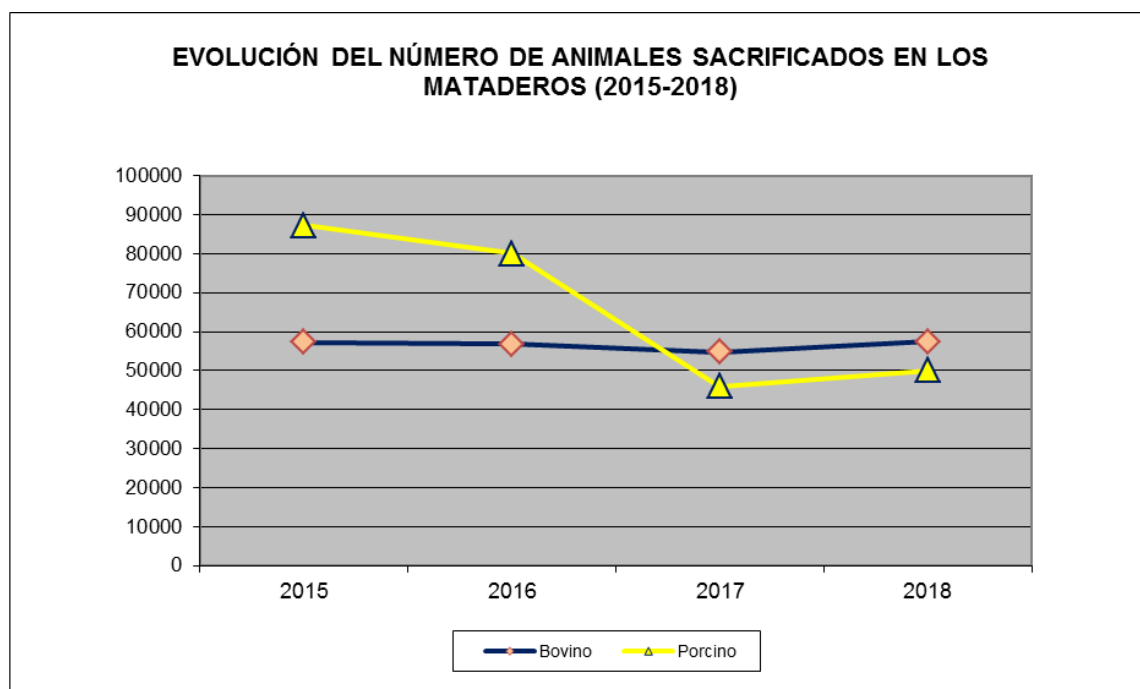


Figura 4.3

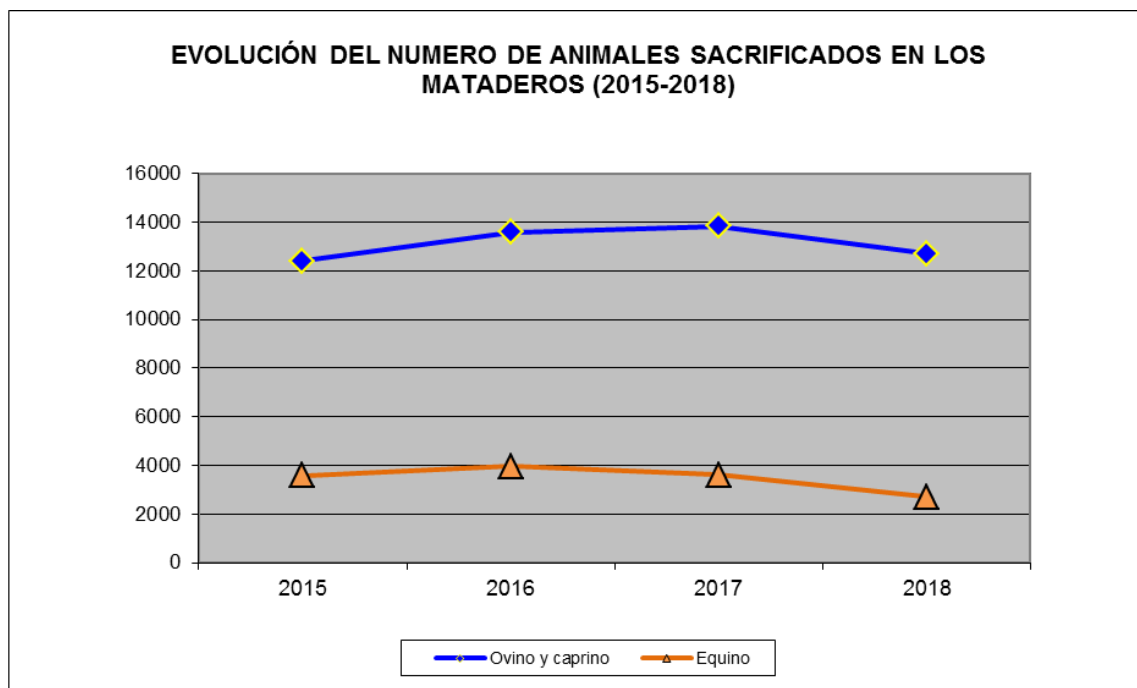


Figura 4.4

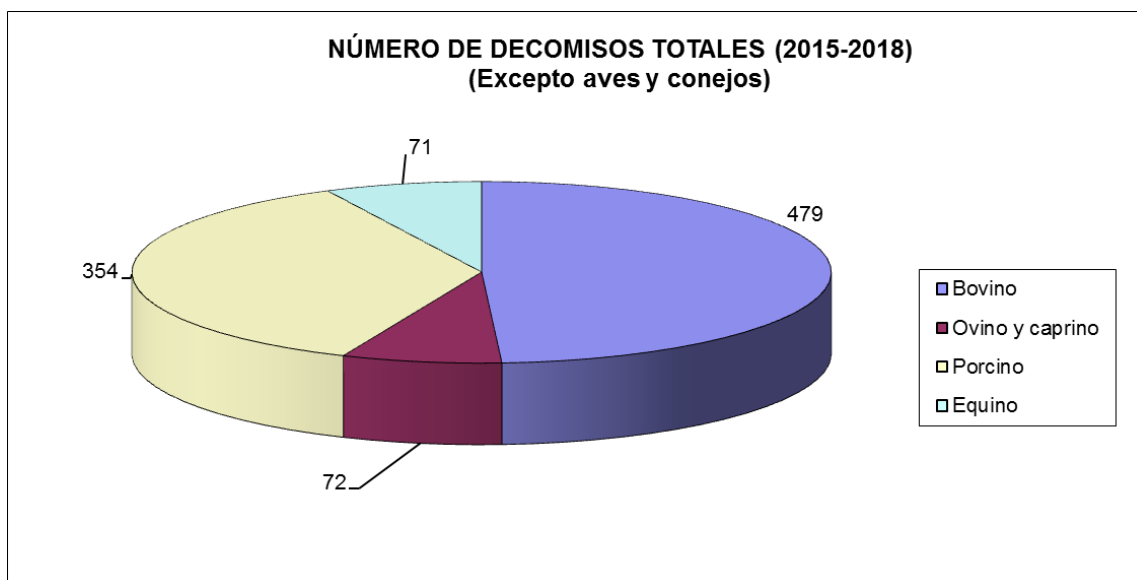
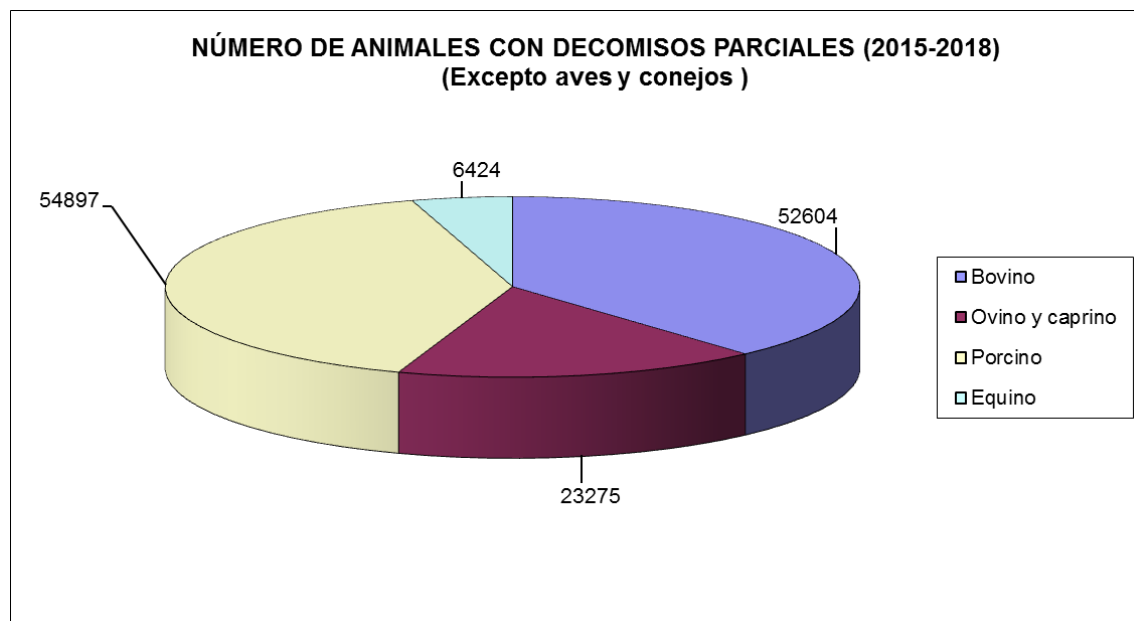


Figura 4.5



Cuadro 4.2

DECOMISOS EN AVES (Nº ANIMALES)					
TIPO	2015	2016	2016	2018	TOTAL
D. Totales	0	0	0	0	0
D. Parciales	0	0	0	0	0

4.2 - CONTROL DE ZOONOSIS EN MATADEROS

Justificación y objetivos

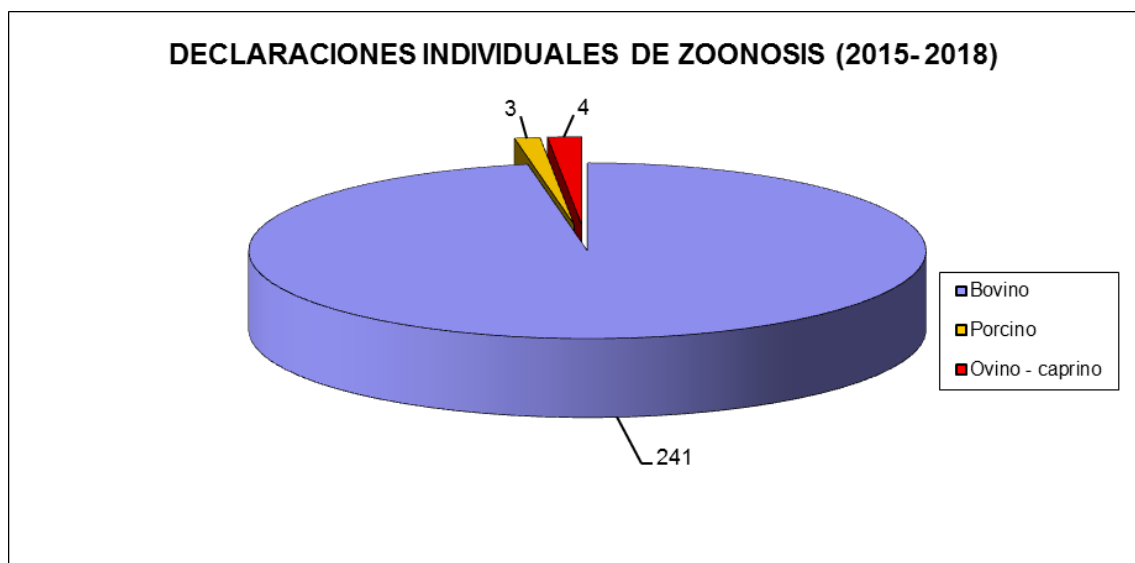
Es un programa iniciado en 1996 y basado en la colaboración con la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, con la finalidad de establecer un sistema de intercambio de información.

El objetivo fundamental consiste en disminuir los riesgos relacionados con las zoonosis mediante actuaciones sanitarias en las explotaciones ganaderas en las que se hayan detectado casos de enfermedad animal de posible transmisión al hombre.

Actividades realizadas y resultados

Los servicios de inspección han efectuado en los cuatro últimos años un total de **248 comunicaciones de declaraciones individuales de zoonosis** a los propietarios de los animales, declaraciones correspondientes a las zoonosis detectadas en animales procedentes de ganaderías de esta comunidad autónoma, que se detallan en las figuras siguientes:

Figura 4.6



Cuadro 4.3

EVOLUCIÓN DE DECLARACIONES INDIVIDUALES DE ZOONOSIS EN MATADEROS (BOVINO, PORCINO, EQUINO Y OVINO-CAPRINO)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Nº animales sacrificados	160.166	154.353	118.145	123.063	555.727
Nº declaraciones zoonosis	63	63	47	75	248
% declaraciones zoonosis	0,04	0,04	0,04	0,06	0,05

Cuadro 4.4

DECLARACIONES INDIVIDUALES DE ZOONOSIS EN LOS MATADEROS. AÑO 2018					
ENFERMEDAD	BOVINO	PORCINO	OVINO-CAP	EQUINO	TOTAL
Hidatidosis	36	0	0	0	36
Tuberculosis	21	0	1	0	22
Cisticercosis	16	1	0	0	17
Otras	0	0	0	0	0
TOTAL	73	1	1	0	75

4.3 - CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS

Justificación y objetivos

Dado que el sacrificio de cerdos para el autoconsumo familiar es una tradición arraigada en nuestra Comunidad Autónoma y que existe un riesgo sanitario derivado del consumo de carne de animales procedentes de la actividad cinegética, la Consejería de Sanidad regula su control con el objetivo principal de minimizar los riesgos de transmisión de la triquinosis al hombre y además de prohibir su comercialización.

Por otra parte, actualmente existen dos salas de tratamiento de la caza autorizadas en el ámbito de la UE, en las que se realiza el control sanitario oficial de las piezas de caza mayor que pretendan ser comercializadas.

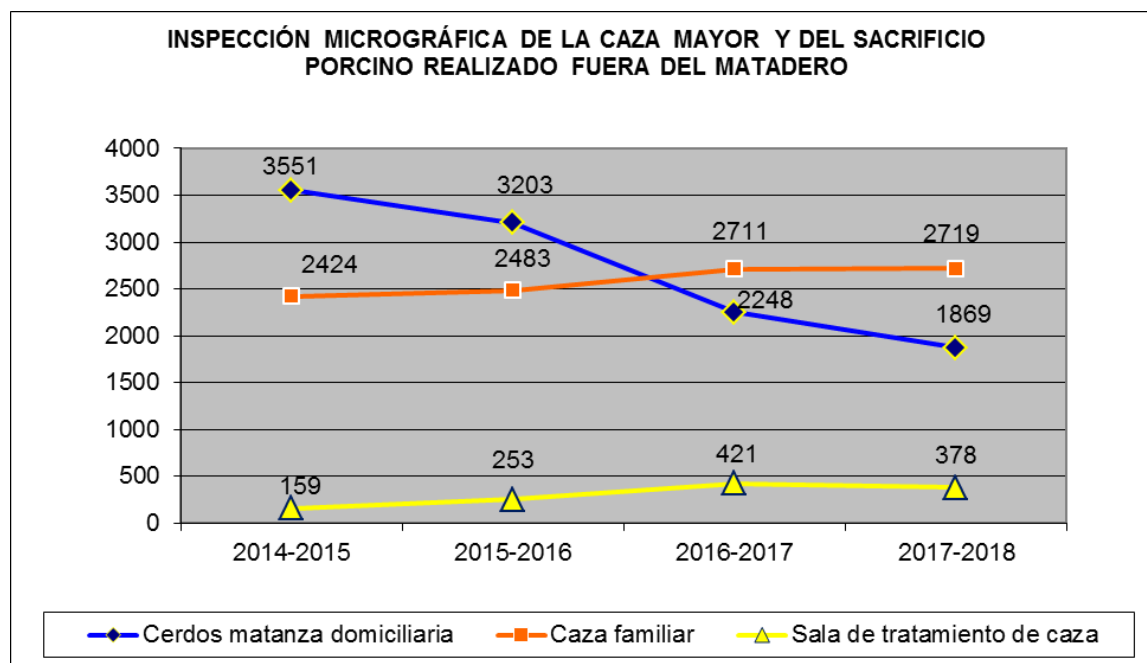
Actividades realizadas y resultados

El procedimiento de actuación, en el caso de las piezas no destinadas a la comercialización, se encuentra recogido en el Programa de Control PC-09 de Sacrificio Domiciliario de Ganado Porcino y Actividad Cinegética.

Aquellas relacionadas con las piezas de caza mayor destinadas a la comercialización se regulan mediante resolución expresa de esta Consejería.

En el año 2016 en el Principado de Asturias se ha hecho extensiva la utilización del método de digestión para la detección del parásito a las muestras procedentes de sacrificios domiciliarios y actividad cinegética, en cumplimiento de lo dispuesto en el *Reglamento de Ejecución (UE) nº 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne*.

Figura 4.7



Los datos en el caso de la sala de tratamiento de caza se corresponden con años naturales del 2014 al 2018, en el resto de los casos se recogen por campañas (del 1 de septiembre en caza y del 1 de noviembre en porcino al 31 de marzo del año siguiente), no correspondiéndose con los años naturales.

Cuadro 4.5

CASOS DE TRIQUINELOSIS EN CAZA MAYOR Y SACRIFICIO PORCINO REALIZADO FUERA DEL MATADERO					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Cerdos (animales decomisados)	0	0	0	0	0
Caza mayor (piezas decomisadas)	1 ^❶	0	0	1 ^❷	2
Total	1	0	0	1	2

❶ Fuera del ámbito de las campañas a nivel domiciliario, en noviembre de 2015 se detectó *Trichinella spp* en un jabalí en la sala de tratamiento de caza, el animal procedía del coto de Boñar (León). Se realizó la destrucción del mismo y el caso se puso en conocimiento de las autoridades en materia de caza. Se confirmó en el CNA que se trataba de *Trichinella britovi*.

❷ En el ámbito de las campañas a nivel domiciliario, en enero de 2018 se detectó *Trichinella spp* en un jabalí, el animal procedía de la reserva regional de Aller (Asturias). Se realizó la destrucción del mismo y el caso se puso en conocimiento de las autoridades en materia de caza. Se confirmó en el CNA que se trataba de *Trichinella britovi*.

5. MUESTREO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

5.1 - PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR)

Justificación y objetivos

Uno de los aspectos prioritarios de la armonización comunitaria en materia de alimentos es garantizar, por parte de los Estados miembros, el control de residuos en los animales vivos y los productos de origen animal.

En un principio, desde el año 1989, el control se realizaba sobre animales vivos y sus carnes frescas, pero a partir de 1996 la Unión Europea lo hace extensivo a otros productos de origen animal, tal es el caso de la leche, huevos, miel y productos de la pesca y la acuicultura.

Por tanto, los objetivos de este programa son los siguientes:

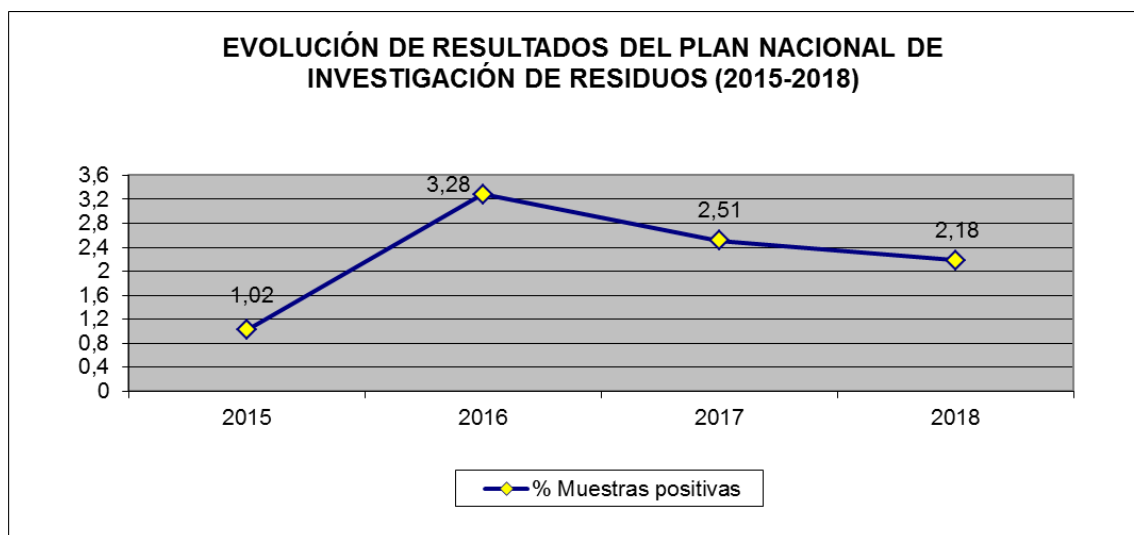
- Comprobar si los productos de origen animal están exentos de residuos de sustancias prohibidas o bien dentro de los límites máximos autorizados en el caso de sustancias permitidas, tal y como contempla el *Reglamento (CE) nº 470/2009* y de acuerdo a las normas expresadas en *Real Decreto 1749/1998*.
- Aportar apoyo de dictamen en aquellos animales presentados al sacrificio y en los que se sospeche la posibilidad de presentar residuos de sustancias farmacológicas en sus carnes.
- Reducir en lo posible los riesgos para la salud derivados del uso indiscriminado de sustancias empleadas en el campo de la medicina veterinaria y zootecnia, en especial las resistencias antimicrobianas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.1

EVOLUCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (2015-2018)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2015	390	4	1,02
2016	304	10	3,28
2017	239	6	2,51
2018	229	5	2,18
TOTAL	1162	25	2,15

Figura 5.1



5.2 - PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA)

Justificación y objetivos

En el Principado de Asturias se han venido desarrollando investigaciones relacionadas con residuos y contaminantes químicos, así como con la composición de los alimentos, desde hace años. En el año 2009 se implantó un nuevo “*Programa de Seguridad Química de Alimentos*” que comprende un análisis sistemático y continuado de productos alimenticios, al objeto de llevar a cabo un mayor control sobre los riesgos químicos y de composición de los alimentos a lo largo de toda la cadena de comercialización y alcanzar un mayor grado de protección de la salud y de los intereses de los consumidores.

Es conveniente precisar que, por norma general, los peligros químicos a los que se refiere el presente programa de control no suelen ocasionar problemas de toxicidad

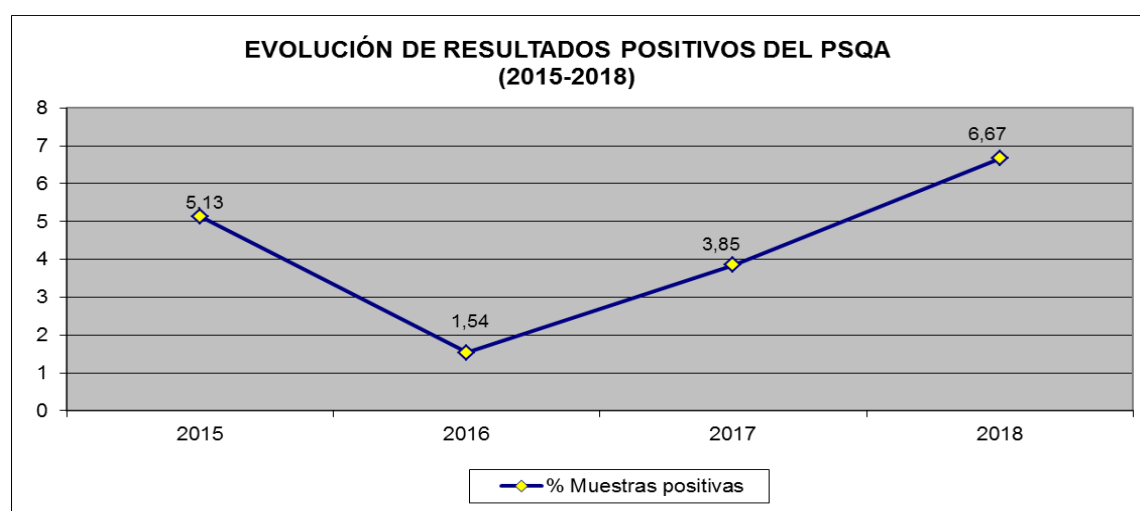
aguda, siendo por el contrario, el factor acumulativo y a medio o largo plazo, el determinante de los trastornos asociados, lo cual complica la investigación de brotes, la evaluación del riesgo y en ocasiones, las medidas de control.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.2

ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (2015- 2018)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% positivas
2015	78	4 ¹	5,13
2016	109 ²	2 ³	1,54
2017	130 ⁴	5	3,85
2018	135	9 ⁵	6,67
TOTAL	452	20	4,42

Figura 5.2



¹ Una de ellas no programada, oficial por denuncia (positiva a nitratos)

² 1 muestra reglamentaria de productos cárnicos para análisis de sulfitos y ácido sórbico, que resultó negativa, por denuncia de otra Comunidad Autónoma

³ 2 muestras de productos cárnicos ahumados (por métodos tradicionales) positivas a HAPs.

⁴ 1 muestras de productos cárnicos ahumados (por métodos tradicionales) positiva a HAPs; 1 muestra de pescado (pez espada) positiva a Mercurio (Hg); 1 muestras de embutido crudo-curado positiva a nitratos; 1 muestra de harina de maíz positiva a OMGs (< a 0,9%); 1 muestra de harina de maíz positiva a micotoxinas (Zearalenona)

⁵ OMGs: 2 harina maíz; HAPs: 2 chorizo ahumado; ADITIVOS: 1 sulfitos hamburguesa; 1 sulfitos salchicha, 1 nitratos embutido crudo curado; ALÉRGENOS: 1 chocolate (trazas almendra); ACRILAMIDA: 2 de pan de molde

5.3 - PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA)

Justificación y objetivos

Con este programa se pretende promover un alto nivel de protección de la salud del consumidor y recoger información sobre la presencia, tanto de microorganismos patógenos, como de posibles indicadores y testigos de falta de higiene en los productos alimenticios.

Por tanto, los objetivos del mismo son:

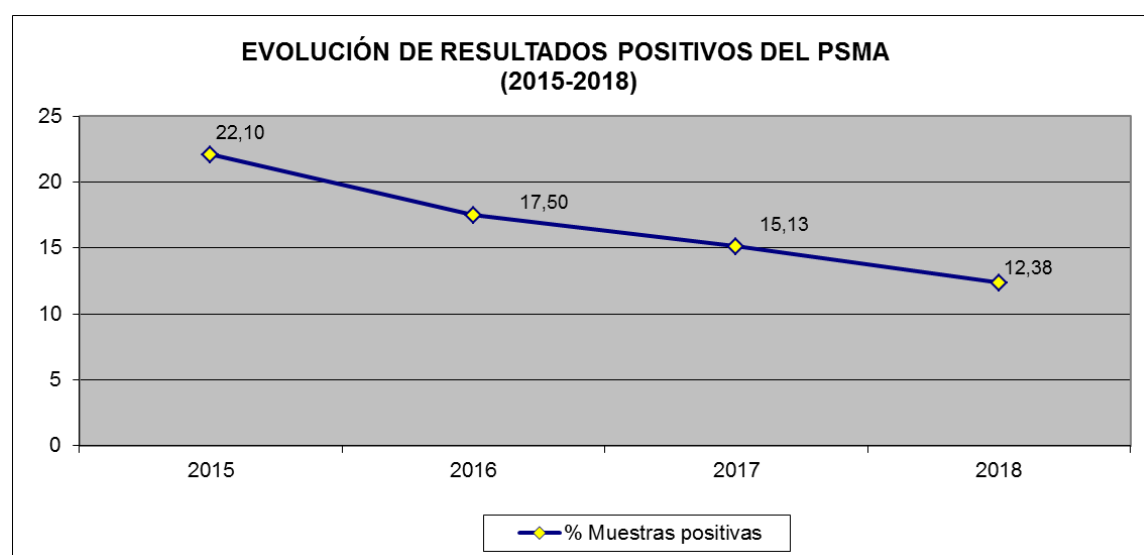
- Vigilar y controlar la calidad microbiológica de los alimentos afectados.
- Responsabilizar a los operadores económicos en la implantación de medidas correctoras ante posibles incumplimientos para evitar su repetición en el futuro.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.3

ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (2015- 2018)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2015	217	48	22,1
2016	211	37	17,5
2017	218	33	15,13
2018	218	27	12,38
TOTAL	864	145	16,78 (media)

Figura 5.3



5.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

Justificación y objetivos

En cumplimiento del *Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano*, se ha establecido un programa de control sobre las empresas envasadoras de agua del Principado de Asturias, con los siguientes objetivos:

- Garantizar que el proceso de captación, tratamiento y envasado de aguas se realice en condiciones higiénicas.
- Conocer la salubridad del producto final mediante la toma de muestras y la realización de determinaciones microbiológicas y físico-químicas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.4

PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (2015-2018)		
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas
2015	6	0
2016	6	0
2017	6	0
2018	6	0
TOTAL	24	0

B-ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL

6. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

6.1 - REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS

Justificación y objetivos

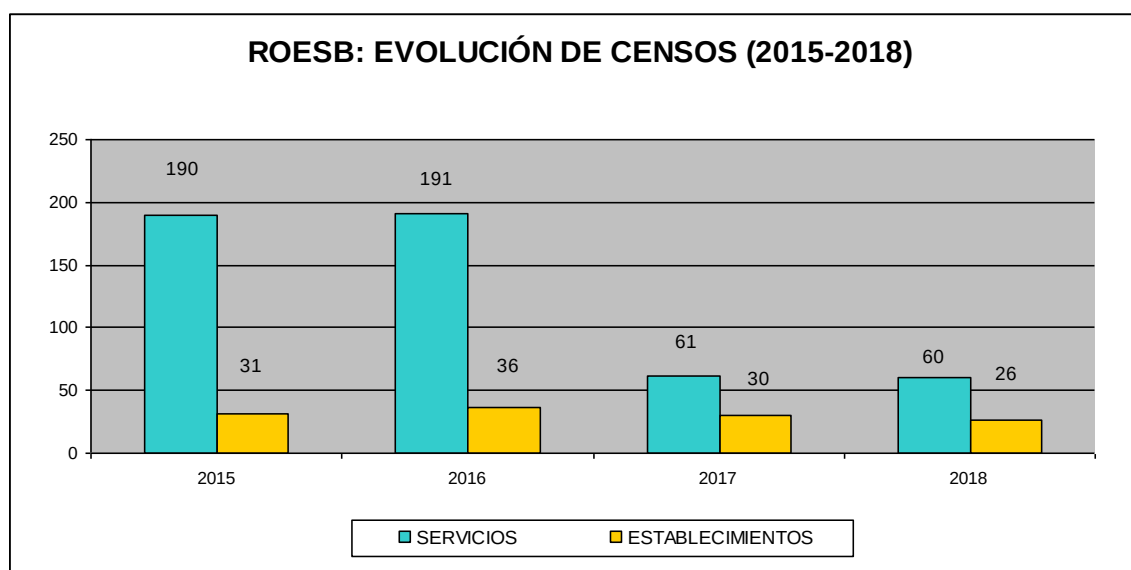
Los locales o instalaciones donde se fabriquen y/o formulen biocidas, así como los que almacenen y/o comercialicen estos productos autorizados para uso profesional y las empresas de servicios biocidas, deben inscribirse, de acuerdo con la normativa, en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB).

El objetivo principal de este Registro es facilitar el control oficial de los establecimientos y servicios biocidas a fin de proteger la salud de la población general, de los aplicadores de estos productos y el medio ambiente.

Como consecuencia de la entrada en vigor del *Decreto 72/2014 de 5 de agosto, por el que se regula el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas del Principado de Asturias y el Libro Oficial de Movimientos Biocidas*, se está actualizando el registro de empresas ya inscritas con el fin de adecuar la documentación de estas a lo requerido en el Decreto mencionado; para ello se revisa el expediente de cada empresa y se solicita la documentación necesaria para completar el mismo.

Actividades realizadas y resultados

Figura 6.1



Cuadro 6.1

EXPEDIENTES TRAMITADOS (2015-2018)				
TIPO	2015	2016	2017	2018
Inscripciones iniciales	6	8	8	14
Modificaciones	1	1	1	7
Bajas	0	102*	3	0
Expedientes denegados	0	0	6	6
Actualización expedientes	44	14	4	3
TOTAL	51	39	22	30

* Bajas motivadas por el traslado del registro de biocidas (anteriormente "plaguicidas") a la Consejería de Sanidad, los cambios normativos en cuanto a requisitos exigidos de formación del personal (R.D. 830/2010) y la baja de empresas ya inscritas en otras CCAA.

6.2 - CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA

Justificación y objetivos

Los titulares y las empresas instaladoras de torres de refrigeración y condensadores evaporativos, de acuerdo con el *Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis*, están obligados a notificar a la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, en un plazo máximo de un mes desde su puesta en funcionamiento, el número y características técnicas de éstas, así como las modificaciones que afecten al sistema. También deben notificar en un plazo similar el cese definitivo de la actividad de la instalación.

Este censo es necesario para poder establecer la programación de las inspecciones sanitarias de las instalaciones de riesgo existentes en el Principado.

Actividades realizadas y resultados

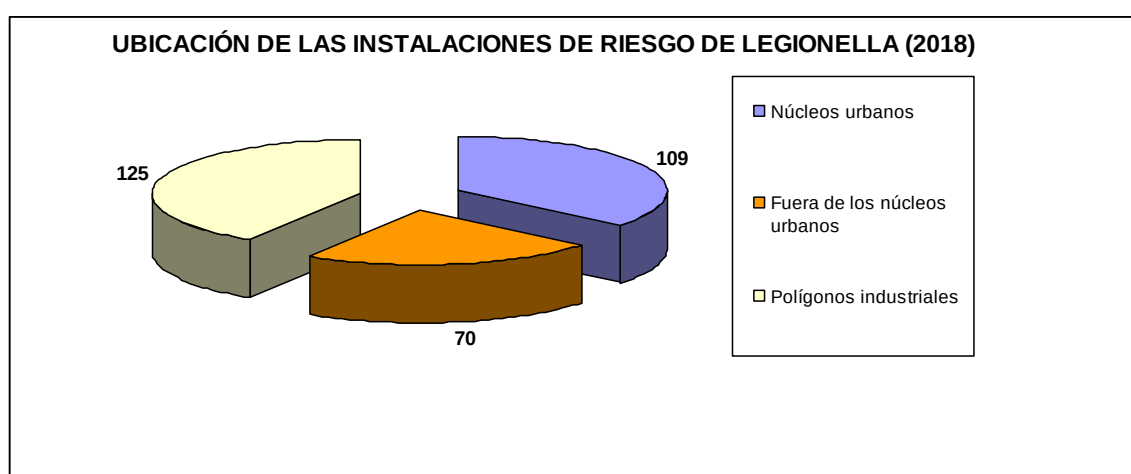
Cuadro 6.2

EVOLUCIÓN DEL CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2015-2018)			
Año	Torres de Refrigeración	Condensadores Evaporativos	TOTAL
2015	437	81	518
2016	441	82	523
2017	388	59	447
2018	243	61	304

Cuadro 6.3

UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2015-2018)				
LOCALIZACION	2015	2016	2017	2018
Núcleos Urbanos	150	156	133	109
Fuera de núcleos urbanos	188	188	175	70
Polígonos Industriales	180	179	139	125
TOTAL	518	523	447	304

Figura 6.2



6.3 - REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

Las empresas que ejercen esta actividad, aunque no sea exclusiva, antes de su apertura, están obligadas a acreditar ante la Dirección General de Salud Pública, mediante una declaración, la descripción técnica de los aparatos y materiales de que disponen, así como la formación recibida por el personal de dichos establecimientos, debiendo actualizarse cada vez que se produzca alguna modificación.

El objetivo de esta declaración es evitar los riesgos que, para la salud y seguridad de los consumidores y usuarios, pueden provocar los aparatos emisores de rayos ultravioleta.

El registro de estas declaraciones oficiales permite cumplir con el *Decreto 109/2008, de 15 de octubre, por el que se regula la obligación por parte de las personas titulares de centros de bronceado de declarar su actividad ante la Administración del Principado de Asturias* así como tener conocimiento de los centros de bronceado existentes en el Principado y poder establecer la programación de las inspecciones sanitarias.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.4

EVOLUCIÓN REGISTRO DE EMPRESAS DECLARADAS (2015-2018)				
AÑO	2015	2016	2017	2018
Nº de centros de bronceado	566	543	537	513

6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES

Justificación y objetivos

Corresponde a la Consejería de Sanidad tramitar la autorización de entidades de formación para impartir cursos de formación al personal que va a realizar actividades laborales en los siguientes campos:

- Aplicación de biocidas en:
 1. Tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización, nivel básico y nivel cualificado.
 2. Tratamientos protectores de la madera, nivel básico y nivel cualificado.
 3. Tratamientos de prevención y control de legionelosis.
- Aplicación de tatuajes, micropigmentación, perforación u otras técnicas de decoración corporal.
- Prestación de servicios al público en general mediante el uso de aparatos emisores de rayos ultravioleta en centros de bronceado.
- Mantenimiento de piscinas de uso público.
- Salvamento y socorrismo en piscinas de uso público.

El objetivo de la autorización es la protección de la salud, mediante el control de las condiciones, requisitos y criterios que, de acuerdo con la normativa, deben cumplir las entidades de formación que imparten estos cursos, con el fin de poder garantizar unos niveles mínimos de capacitación del personal.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.6

CENSO ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS (2015-2018)				
Tipo de actividad	2015	2016	2017	2018
Aplicación de biocidas	12	16	17	19
Decoración corporal	2	2	3	3
Centros de bronceado	0	2	2	2

Cuadro 6.7

CURSOS DE CAPACITACIÓN AUTORIZADOS PARA TRATAMIENTOS CON BIOCIDAS (2015-2018)				
Tipo de curso	2015	2016	2017	2018
Nivel especial productos muy tóxicos y carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción	0	0	4	3
Nivel especial productos que sean gases o los generen	0	0	0	0
Tratamiento para prevención y control de Legionella	11	9	15	18
Tratamiento con protectores de la madera (aplicadores)	0	0	4	1
Tratamiento con protectores de la madera (responsables)	0	0	2	0
TOTAL	11	9	25	22

Cuadro 6.8

CURSOS NOTIFICADOS MANTENIMIENTO PISCINAS Y SALVAMENTO (2015-2018)				
	2015	2016	2017	2018
Mantenimiento de piscinas	8	12	4	3
Salvamento y Socorrismo en piscinas	0	0	0	0

7. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

7.1 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO

Justificación y objetivos

El control sanitario del agua de consumo humano está regulado por el *Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano* y tiene como objetivo proteger la salud de la población. Por tanto, el conocimiento de la calidad del agua que se suministra y de las características de los sistemas de abastecimiento son elementos básicos para detectar los problemas, informar a las autoridades competentes y a los usuarios y adoptar las medidas de prevención adecuadas en el caso de que exista riesgo para la salud.

La vigilancia sanitaria de los sistemas de abastecimiento requiere un programa sistemático que combine los análisis físico-químicos y microbiológicos del agua de consumo, además de la inspección sanitaria al conjunto de instalaciones de los abastecimientos de agua.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.1

CENSO DE INSTALACIONES (2015-2018)				
Año	Nº Abastecimientos	Nº Captaciones	Nº Depósitos	Nº ETAP
2015	392	963	1359	67
2016	395	963	1359	67
2017	394	971	1361	66
2018	401	979	1388	66

Cuadro 7.2

ACTUACIONES REALIZADAS DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (2015-2018)				
Año	Nº Abastecimientos inspeccionados	Nº Inspecciones realizadas	Nº Muestras analizadas	Nº Resultados no aptos
2015	161	229	748	18
2016	126	161	760	22
2017	120	167	798	11
2018	139	186	851	16
TOTAL	546	743	3157	67

7.2 - CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO

Justificación y objetivos

El control sanitario de las aguas de baño está regulado en el *Real Decreto 1341/2007, de 11 de octubre, sobre la garantía de la calidad de las aguas de baño* y tiene como objetivo establecer criterios de calidad mínima exigible a las aguas de baño, en orden a proteger la salud pública, así como la regulación de un sistema de información pública adecuado.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.3

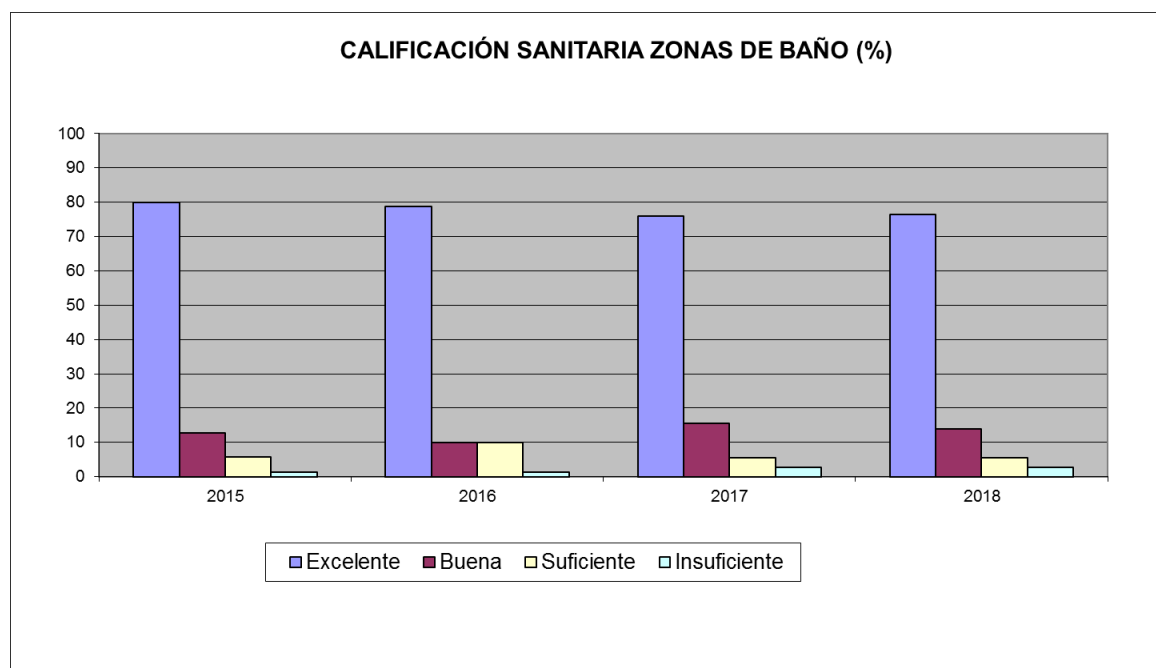
ZONAS DE CONTROL Y ANÁLISIS REALIZADOS (2015-2018)				
Año	Zonas de baño	Puntos de muestreo	Municipios	Nº muestras analizadas LSPPA
2015	61	73	19	566
2016	61	73	19	582
2017	62	72	19	601
2018	62	72	19	632
TOTAL				2381

Cuadro 7.4

CALIFICACIÓN SANITARIA (2015-2018) Calificación global puntos de muestreo								
CALIFIC. SANITARIA	2015		2016		2017		2018	
	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo		Puntos Muestreo	%
Excelente	56	80,00	56	78,87	54	76,06	55	76,39
Buena	9	12,86	7	9,86	11	15,49	10	13,89
Suficiente	4	5,71	7	9,86	4	5,63	4	5,56
Insuficiente	1	1,43	1	1,41	2	2,82	2	2,78
TOTAL	70	100	70	100	71	100	72 (*)	98,61

(*) Incluido en 2018 un nuevo punto de muestreo que aún no se encuentra calificado

Figura 7.1



7.3 - CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO

Justificación y objetivos

El Real Decreto 742/2013, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y el Reglamento Técnico-Sanitario de las Piscinas de Uso colectivo del Principado de Asturias (Decreto 140/2009) establecen los requisitos mínimos a cumplir por este tipo de instalaciones.

El programa de control sanitario de piscinas de uso público va encaminado a la protección de la salud de los usuarios, al objeto de evitar los riesgos sanitarios asociados a las mismas.

Conviene destacar el riesgo de proliferación y dispersión de *Legionella* en las piscinas de hidromasaje asociado a la aerosolización que se produce en ellas.

Censo de instalaciones

Cuadro 7.5

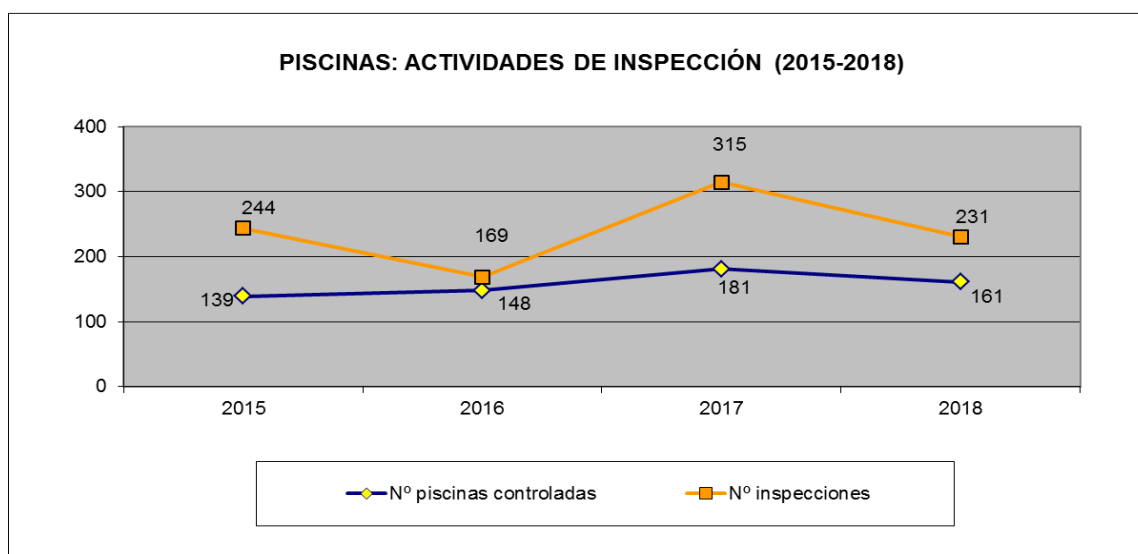
EVOLUCIÓN DEL CENSO DE PISCINAS (2015-2018)					
Año	Temporada	Climatizada	Hidromasaje	Hidroterapia	Total
2015	216	93	66	14	418
2016	228	94	81	13	416
2017	220	107	94	15	436
2018	224	108	83	14	429

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.6

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE PISCINAS (2015-2018)			
Año	Nº instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2015	139	244	458
2016	148	169	550
2017	181	315	508
2018	161	231	488
TOTAL	629	959	2004

Figura 7.2



7.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA

Justificación y objetivos

Este programa se establece para dar cumplimiento a lo dispuesto en el *Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis*, con el objetivo de proteger la salud mediante la prevención y el control de la proliferación y dispersión de *Legionella* en instalaciones que utilicen agua en su funcionamiento, produzcan aerosoles y se encuentren ubicadas en el interior o exterior de edificios de uso colectivo o instalaciones industriales, susceptibles de convertirse en foco de contaminación para la propagación de la enfermedad, ubicadas en el Principado de Asturias.

Actividades realizadas y resultado

Cuadro 7.7

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE LEGIONELLA (2015-2018)			
Año	Nº Instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2015	1068	498	293
2016	1149	304	317
2017	1426	550	345
2018	1025	649	310
TOTAL	4668	2001	1265

Se incluyen además de las actividades censadas, otras instalaciones (agua caliente sanitaria y piscinas de hidromasaje)

7.5 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS

Justificación y objetivos

El *Real Decreto 1054/2002, que regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas*, establece que corresponde a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas, que en el Principado de Asturias es la Consejería de Sanidad, las funciones de vigilancia, inspección y control del correcto cumplimiento de cuanto se establece en este Real Decreto, en sus respectivos territorios.

El objetivo de este programa es la protección de la salud mediante la reducción los riesgos asociados al uso de biocidas y el control del cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos y empresas de servicios de biocidas ubicados en el Principado de Asturias, así como de la normativa que regula la clasificación, envasado, etiquetado y fichas de datos de seguridad de los biocidas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.8

ACTIVIDADES REALIZADAS (2015-2018)					
TIPO	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Inspecciones Establecimientos	5	1	26	23	55
Inspecciones Servicios Biocidas	12	7	40	11	55

7.6 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO

Justificación y objetivos

El control sanitario de campamentos de turismo se ha establecido en cumplimiento de lo dispuesto en el *Decreto 280/2007, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Campamentos de Turismo*, con el objetivo de controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, así como la calidad del agua de consumo.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.9

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO (2015-2018)		
Año	Nº de campamentos de turismo controlados	Nº de inspecciones
2015	35	35
2016	35	35
2017	51	42
2018	46	47
TOTAL	167	159

7.7 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

Vigilar el cumplimiento de la normativa vigente y las condiciones higiénico-sanitarias de los centros de bronceado con el objetivo de disminuir los efectos perjudiciales que la sobreexposición a la radiación ultravioleta artificial puede provocar sobre la piel, ojos y sistema inmunitario, a través de la vigilancia y control de los centros de bronceado.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.10

ACTIVIDADES DE CONTROL EN CENTROS DE BRONCEADO (2015-2018)			
Año	Nº Centros de bronceado	Nº Centros inspeccionados	Nº Inspecciones
2015	566	228	231
2016	543	233	235
2017	537	264	264
2018	530	196	212
TOTAL	2176	921	942

C- ÁREA DE CONSUMO

El Servicio de Consumo tiene encomendada la protección de la seguridad, la salud y los intereses económicos de las personas consumidoras, funciones que lleva a cabo a través de tres tipos de actuaciones:

- Resolviendo las reclamaciones de los consumidores, ya sea a través del arbitraje de consumo o por la vía sancionadora (denuncias).
- Vigilando la seguridad de los productos mediante la actividad inspectora.
- Informando y educando a las personas consumidoras.

8. ARBITRAJE DE CONSUMO

Justificación y objetivos

El Sistema Arbitral de Consumo es un sistema alternativo a la vía judicial, por lo que es plenamente compatible con la denuncia administrativa, ya que persigue finalidades distintas, pues en el procedimiento arbitral se dilucidan los intereses particulares de un consumidor concreto, mientras que en la denuncia administrativa se ponen en conocimiento de la Administración prácticas potencialmente sancionables.

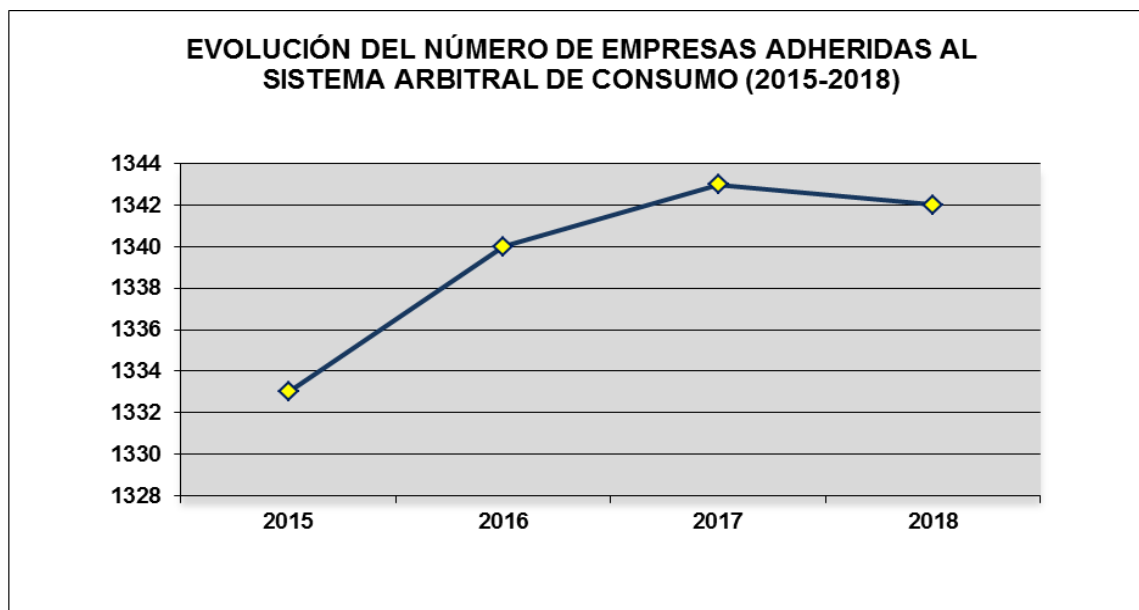
El arbitraje es gestionado por las Administraciones Públicas y puesto a disposición de los consumidores y usuarios para la resolución de los conflictos y reclamaciones que, en materia de consumo surjan entre los vendedores o prestadores de servicios y los consumidores y usuarios en relación con sus derechos legal o contractualmente reconocidos. El sometimiento a arbitraje es voluntario y gratuito para las partes, siendo la decisión que resuelve la reclamación, denominada laudo, de obligado cumplimiento para las mismas. El sistema arbitral se caracteriza por su rapidez, ya que la resolución se dicta, como regla general, en un plazo inferior a seis meses.

La Junta Arbitral de Consumo del Principado de Asturias es un órgano administrativo de gestión del arbitraje y además de su administración e impulso, presta una serie de servicios de carácter técnico, administrativo y de secretaría tanto a las partes como a los árbitros. Tiene también a su cargo otras funciones complementarias, como la actualización del censo de empresas adheridas al Sistema Arbitral, y el fomento y formalización de convenios arbitrales entre empresas, profesionales, consumidores y usuarios y sus asociaciones.

Actividades realizadas y resultados

El número de **empresas adheridas** al Sistema Arbitral de Consumo en la Junta Arbitral del Principado de Asturias, durante el periodo 2015-2018, se ha mantenido en torno a 1330 empresas repartidas entre los diferentes sectores de actividad empresarial, representándose su evolución en la siguiente figura.

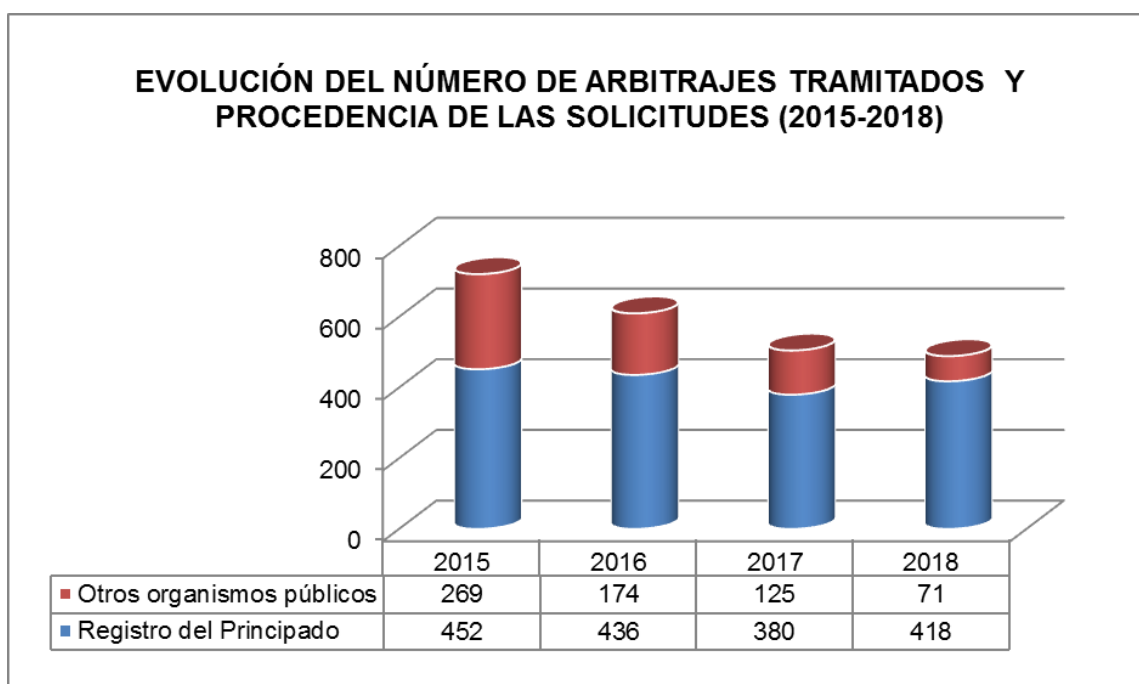
Figura 8.1



Se continúa la tendencia en la disminución de las solicitudes recibidas, observándose que proviene sobre todo de la drástica y sostenida reducción en los últimos años de las solicitudes recibidas a través de otros organismos públicos (OMICs, Ayuntamientos...) más que a las recibidas directamente en los registros de la Administración del Principado de Asturias, que en esencia, se mantienen estables a lo largo de los últimos años.

A esta tendencia también contribuye la progresiva corrección de las malas prácticas por parte de las empresas como consecuencia de la actuación en el tiempo de las autoridades de consumo, así como de sus propias Asociaciones profesionales e, igualmente, de la actuación de las Asociaciones de consumidores y usuarios.

Figura 8.2



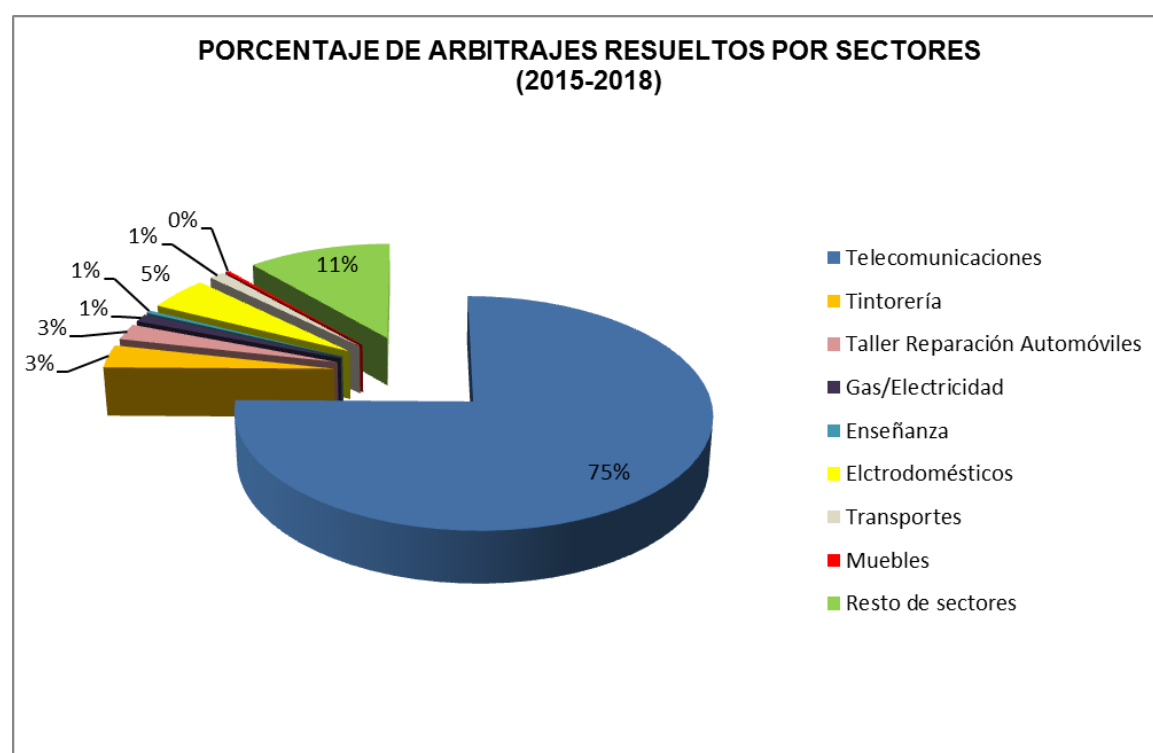
Los **sectores de actividad más importantes** sobre los que han recaído los arbitrajes en este periodo se detallan en la siguiente tabla:

Cuadro 8.1

SOLICITUDES DE ARBITRAJE. SECTORES MÁS REPRESENTATIVOS (2015-2018)				
SECTOR	2015	2016	2017	2018
Telecomunicaciones*	579	476	348	350
Electrodomésticos	59	41	12	0
Tintorería	23	24	16	18
Taller Reparación Automóviles	14	15	0	9
Enseñanza	5	3	2	0
Transportes	2	4	19	19
Muebles	0	1	4	2
Gas/Electricidad	6	4	2	9
Resto sectores	33	42	102	86
TOTAL	721	610	505	489

* El sector de telecomunicaciones es el que mayor número de empresas tiene adheridas al sistema arbitral

Figura 8.3



Cuadro 8.2

RESULTADO DE LOS EXPEDIENTES DE ARBITRAJE (2015-2018)								
	2015		2016		2017		2018	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
No admitidas	47	6,5	49	8,0	26	5,2	29	5,6
Trasladadas a otras Juntas Arbitrales	17	2,4	44	7,2	39	7,7	53	10,2
Desistimientos	46	6,4	36	5,9	28	5,5	46	8,9
Archivadas	126	17,5	70	11,5	130	25,7	152	29,3
Mediaciones	108	15,0	114	18,7	65	12,9	48	9,3
Expedientes en trámite	64	8,9	51	8,4	61	12,1	50	9,6
Laudos	313	43,4	246	40,3	156	30,9	140	27,1

Cuadro 8.3

TIPOS DE LAUDOS EMITIDOS DURANTE EL PERIODO (2015- 2018)					
		2015	2016	2017	2018
Tipo	En equidad	312	242	155	133
	En derecho	1	4	1	7
	Conciliatorios	21	9	7	10
Resultado	Estimatorio	214	137	80	77
	Desestimatorio	78	100	69	53
Acuerdos	Por unanimidad	287	235	148	129
	Por mayoría	5	2	1	1
	Por voto dirimente	0	0	0	0

9. CONTROL DE MERCADO

Justificación y objetivos

Una de las principales labores llevadas a cabo a través de Control de Mercado es la de *tramitación de las reclamaciones y denuncias* formuladas por parte de la ciudadanía y en las que, como consecuencia de los hechos expuestos, pueda producirse una vulneración de la normativa relacionada con la defensa de los consumidores y usuarios.

Además de la tramitación de las denuncias, el servicio de Consumo lleva a cabo una labor de control y vigilancia de los productos, para garantizar que los productos puestos

en el mercado son seguros y no representan ningún riesgo para la seguridad y la salud de los consumidores.

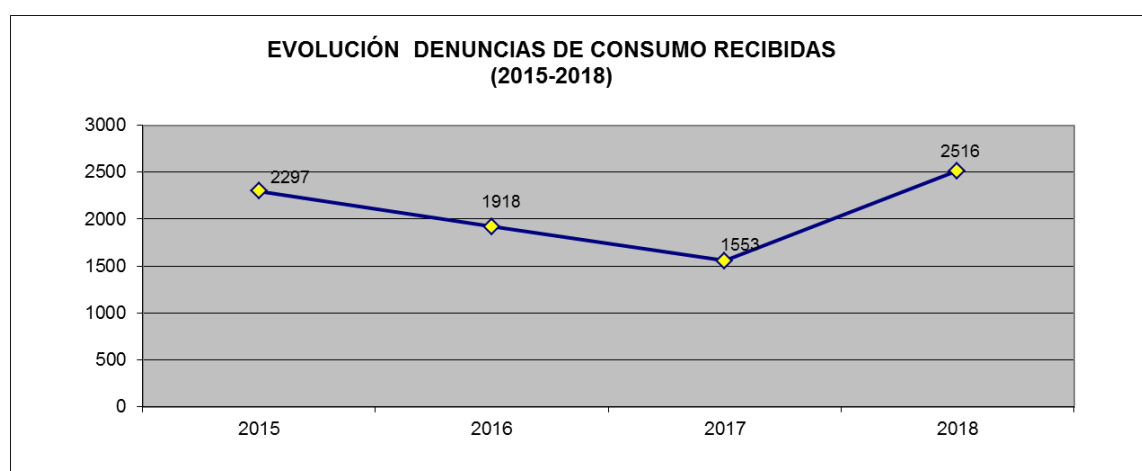
Este control de los productos se realiza fundamentalmente a través de dos instrumentos: las campañas de control de mercado, en las que se analiza el etiquetado y la composición de los productos y la red de alertas de productos inseguros.

9.1 - DENUNCIAS DE CONSUMO

Actividades realizadas y resultados

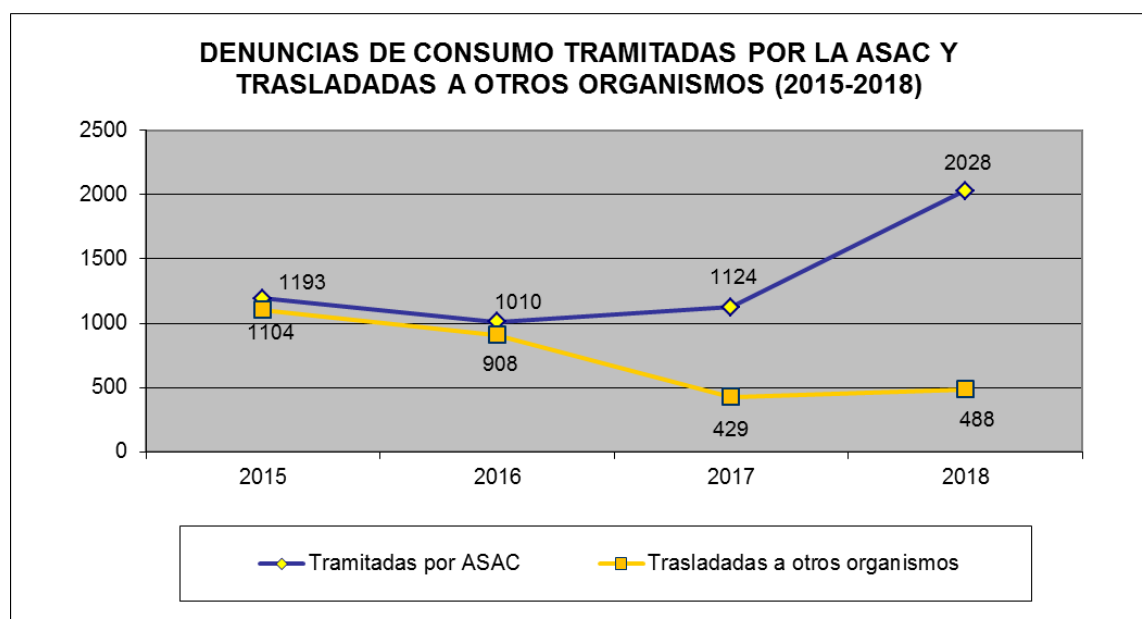
En relación con las **denuncias** recibidas en el Servicio de Consumo de la Agencia, la evolución durante el cuatrienio 2015-2018 fue el siguiente:

Figura 9.1



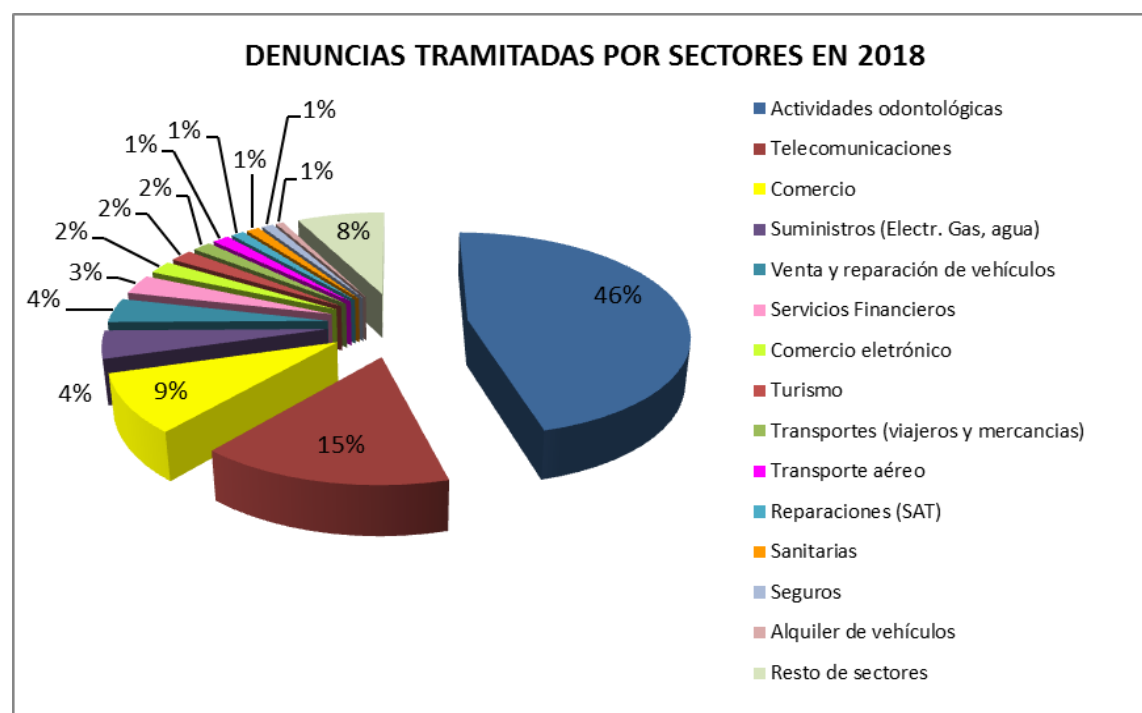
**Este importante incremento del número de denuncias es debido a las denuncias presentadas por el fraude de iDental (1185)*

Figura 9.2



En cuanto a los sectores más denunciados el pasado año, se detallan en la siguiente figura

Figura 9.3

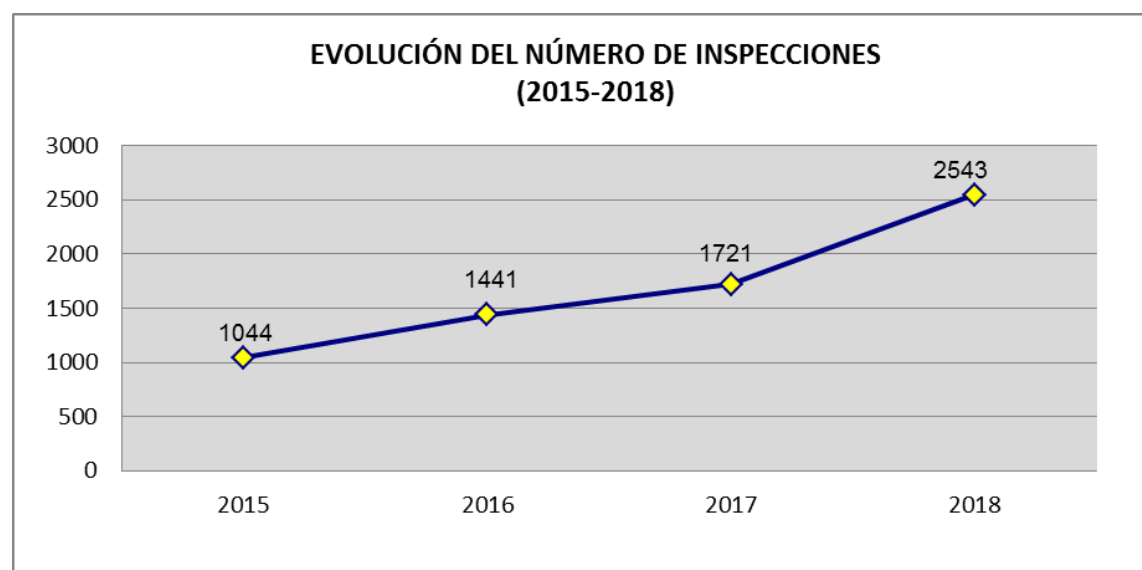


9.2 - INSPECCIÓN DE CONSUMO

Actividades realizadas y resultados

A través de la inspección de consumo se verifica el cumplimiento de la normativa de protección de los consumidores por parte de las empresas, se tramitan las denuncias de los consumidores y se controla la seguridad de los productos.

Figura 9.4



Cuadro 9.2

DETALLE DE ACTUACIONES REALIZADAS INSPECCIONES/ TOMA DE MUESTRAS (2015-2018)				
	2015	2016	2017	2018
Actas con incumplimientos	187	186	308	208
Actas sin incumplimientos	640	1059	1288	2211
Actas de toma de muestras	217	196	125	124

Cuadro 9.3

CLASIFICACIÓN DEL TIPO DE INFRACCIONES (2015-2018)				
	2015	2016	2017	2018
Adulteración y fraude en la calidad	0	100	4	4
Transacciones comerciales	87	15	37	36
Precios	2	1	2	2
Normalización y condiciones de venta	73	38	207	95
Otras infracciones	25	32	58	71

Cuadro 9.4

OTRAS ACTUACIONES INSPECTORAS (2015-2018)				
	2015	2016	2017	2018
Comunicaciones del SOIVRE	11	20	17	39
Colaboraciones solicitadas	10	9	3	8
Comunicaciones realizadas	13	14	25	16
TOTAL	34	43	45	63

9.3 - CAMPAÑAS DE CONTROL DE MERCADO

Actividades realizadas y resultados

Cada año se desarrollan en coordinación con la Dirección General de Consumo y las restantes Comunidades Autónomas, *campañas de control de mercado, de carácter europeo, nacional y autonómico*, respecto a productos alimenticios, no alimenticios y servicios. En las campañas de control de mercado se cumplimentan protocolos de verificación y se toman muestras de los productos puestos a la venta al consumidor final, con la finalidad de comprobar la adecuación de los artículos a las prescripciones de composición, elaboración, conservación y etiquetado establecidos por la normativa de aplicación.

Durante el periodo 2015-2018, se han realizado campañas de control de mercado, sobre productos alimenticios (leche y productos lácteos, carnes, mermeladas, arroz, sal, cereales, huevos, aceites etc) productos industriales (pequeños electrodomésticos, bombillas, juguetes, calzado, neumáticos, combustibles, etc.) y servicios (comercio electrónico, compra electrónica de billetes de avión, servicios financieros, eficiencia energética en alquiler de viviendas, etc.). Concretamente el último año se han tomado 47 muestras de alimentos y 60 muestras de productos industriales y juguetes.

Cuadro 9.5

CAMPAÑAS DE CONTROL REALIZADAS DURANTE EL PERIODO 2015-2018				
	2015	2016	2017	2018
N.º de campañas	12	13	13	12
Campañas Autonómicas	1	1	1	0
Campañas Nacionales	11	12	12	11
Campañas Europeas				1
Protocolos de verificación	105	120	192	119
Toma de muestras	62	82	65	107
Con irregularidades	35	41	84	46

10. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO

Justificación y objetivos

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo (ASAC) tiene entre sus competencias la formación, educación e información en materia de consumo y para ello se impulsan las acciones necesarias que hacen avanzar a las personas consumidoras hacia ese perfil de “*consumidor medio, normalmente informado y razonablemente atento y perspicaz*”, que sepa decidir qué es lo más adecuado para sus intereses, lo que más le conviene.

A través de la Red de Centros de Formación para el Consumo (RCFC) (ubicados en Lugones, Ribadesella, Vegadeo, Tineo y Blimea), gestionados y coordinados por la ASAC, se realiza una extensa oferta formativa -127 actividades organizadas en 34 talleres- que permite a las personas usuarias adquirir habilidades personales en materia de consumo, en un contexto que abarca hasta 10 áreas temáticas: alimentación, medioambiente, TIC, farmacia, servicios bancarios, entre otras (para más información www.cfc-asturias.es). También la RCFC se configura como un excelente contexto de prácticas universitarias y profesionales.

El Plan de Formación Continua Interadministrativo, promovido por la Dirección General de Consumo, es otra de las líneas de acción de la ASAC, integrada en el marco de la colaboración institucional para la formación y la educación, entre otras.

En la Unidad de Documentación del Servicio de Consumo se desarrollan acciones para el catálogo, edición y difusión de materiales de formación, informativos y educativos, tanto en soporte impreso como en plataformas multimedia y en red.

Actividades realizadas y resultados

Centros de Formación para el Consumo (CFC)

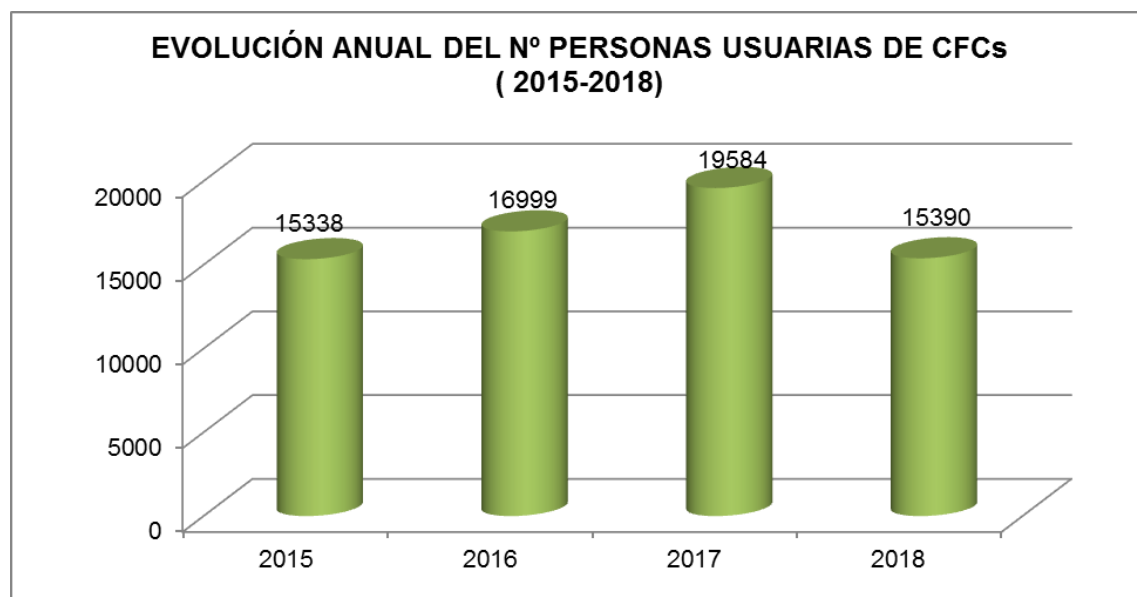
Se ha seguido potenciando la actividad de los Centros de Formación para el Consumo y **67.311** personas han recibido formación, **892 más** que en el periodo 2014-2017.

En el año 2018, se ha mantenido y ampliado la realización de actividades fuera del contexto físico de los CFC. Estas acciones comenzaron en 2015 con los Talleres para niños y niñas en el marco del Programa Vamos! celebrados los sábados, 3 por año, en La Laboral Ciudad de la Cultura (Gijón).

Posteriormente, y teniendo en cuenta las características de las personas destinatarias (movilidad y oportunidad) y de los contextos en donde se mueven o residen temporalmente, se han realizado actividades trimestrales en:

- Aulas Hospitalarias de Oviedo y Gijón
- Centro Juvenil de Sograndio
- Centro Penitenciario de Asturias, que inició en el curso 16/17 un proyecto de Educación para el Consumo.
- Red de Casas de Acogida a Mujeres Víctimas de Violencia de Género

Figura 10.1



**Los Centros de Formación de Consumidores permanecieron cerrados entre septiembre y noviembre de 2018, con motivo del cambio de contrato de gestión.*

Colaboración Institucional

Siguen vigentes los convenios de colaboración suscritos en el año 2013 con la Universidad de Oviedo y centros asociados (Facultad Padre Enrique Ossó), para posibilitar la realización de prácticas en los CFC del Alumnado del Prácticum de Pedagogía y de Educación Social.

También se ha facilitado, en colaboración con los centros que imparten enseñanzas de Formación Profesional, que su alumnado realice el módulo de prácticas asociado a su especialidad.

Teniendo en cuenta que los ciclos académicos son de setiembre a junio, se aportan datos relativos a cursos, para favorecer la interpretación y acumulación de los mismos.

ALUMNADO EN PRÁCTICAS	
Curso 14/15	1
Curso 15/16	12
Curso 16/17	5
Curso 17/18	3

Se ha iniciado y mantenido colaboración con departamentos y entidades cuyos objetivos estratégicos entroncan desde la Salud, Medioambiente, Igualdad, Educación, etc., con la sensibilización, formación, información y educación en materia de Consumo.

Se destacan, con la DG de Salud Pública:

- Programa de Salud Bucodental –A la Conquista de una Boca Sana-
- Acciones para difundir la Recomendación OMS sobre consumo de azúcar
- Rotaciones profesionales medicina y enfermería interna residentes
- Estrategia de Atención a las Alergias y a las Intolerancias en Asturias; y
- Programa Paciente Activo Crónico Asturias (PACAS)

Con respecto al PACAS se ha realizado una acción sostenida y sistemática de colaboración, incluso con personas usuarias del programa, que ha dado como fruto un Itinerario Formativo complementario para su desarrollo en un Centro de Formación para el Consumo. Se ha gestado en las siguientes fases:

Fase Previa (Temporada15/16)

- Contactos iniciales para valoración de la colaboración
- Celebración conjunta del Día Mundial de la Diabetes
- Realización del Curso de Líderes.
- Impartición, como líderes, del Taller PACAS: “Tomando el Control de su Salud”
- Participación en jornadas actos científicos de divulgación.

Fase de Diseño y Pilotaje 1 (Temporada-16/17)

ACTIVIDAD	2016	2017
Reuniones Grupo de Diseño	3	4
Pilotaje de Sesión	1	5

También se realizan acciones colaborativas puntuales con organismos externos: COGERSA, la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultura del Principado de Asturias (S.A.U), el Instituto Asturiano de la Mujer, los Servicios Sociales, de Infancia y Juventud de varias Entidades Locales (Ayuntamientos), el Centro de Menores de Sograndio, el Centro Penitenciario de Asturias, el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA), las Aulas Hospitalarias de Oviedo y Gijón y otras entidades.

Plan de Formación Continua Interadministrativo

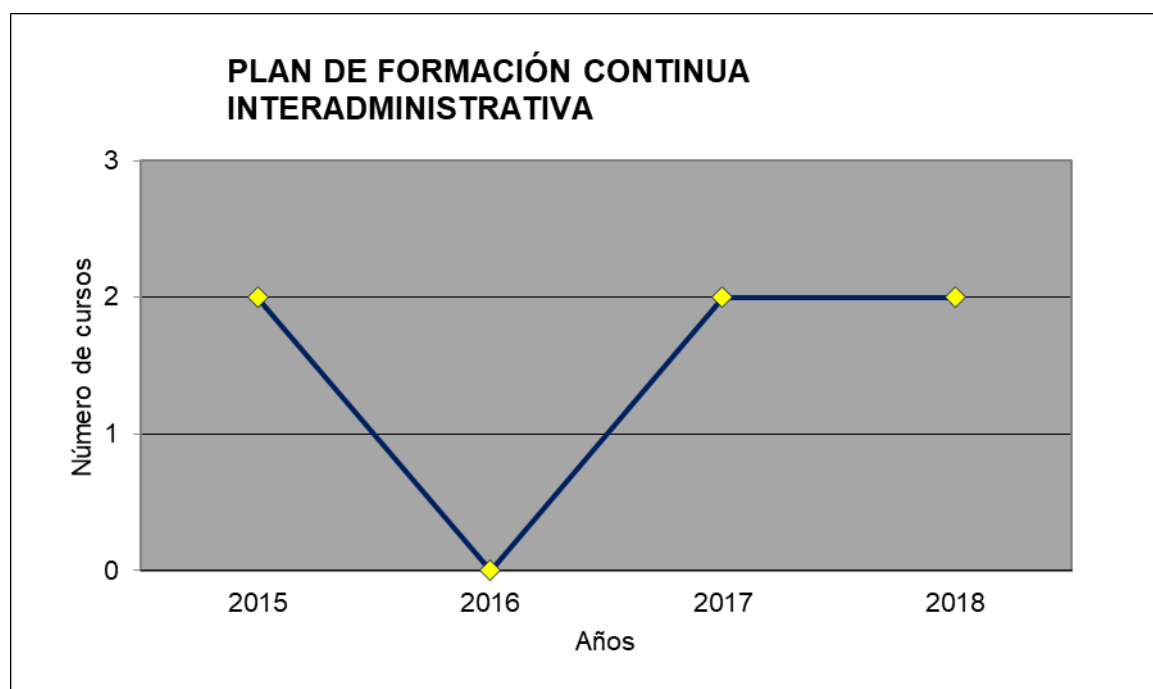
Durante este periodo se han diseñado y desarrollado un total de **5 cursos** formativos, relacionados con la actualización normativa, los servicios a través de las tecnologías de la información y la comunicación, las cláusulas abusivas en los contratos, el comercio electrónico y las habilidades personales.

Prácticamente todo el personal de las Oficinas Municipales de Información al Consumidor, de la propia Agencia de Sanidad y Consumo así como algunos funcionarios de otras Comunidades Autónomas han participado en estas actividades

Se destaca que durante el año 2016 no hubo Plan de Formación Continua Interadministrativo debido a que la convocatoria anual del Instituto Nacional de Administraciones Públicas (INAP), que regula y financia esta iniciativa, no se resolvió.

En el año 2018 se diseñan y desarrollan dos nuevo curso, en concreto, sobre el comercio electrónico y las habilidades personales para la prestación de un mejor servicio.

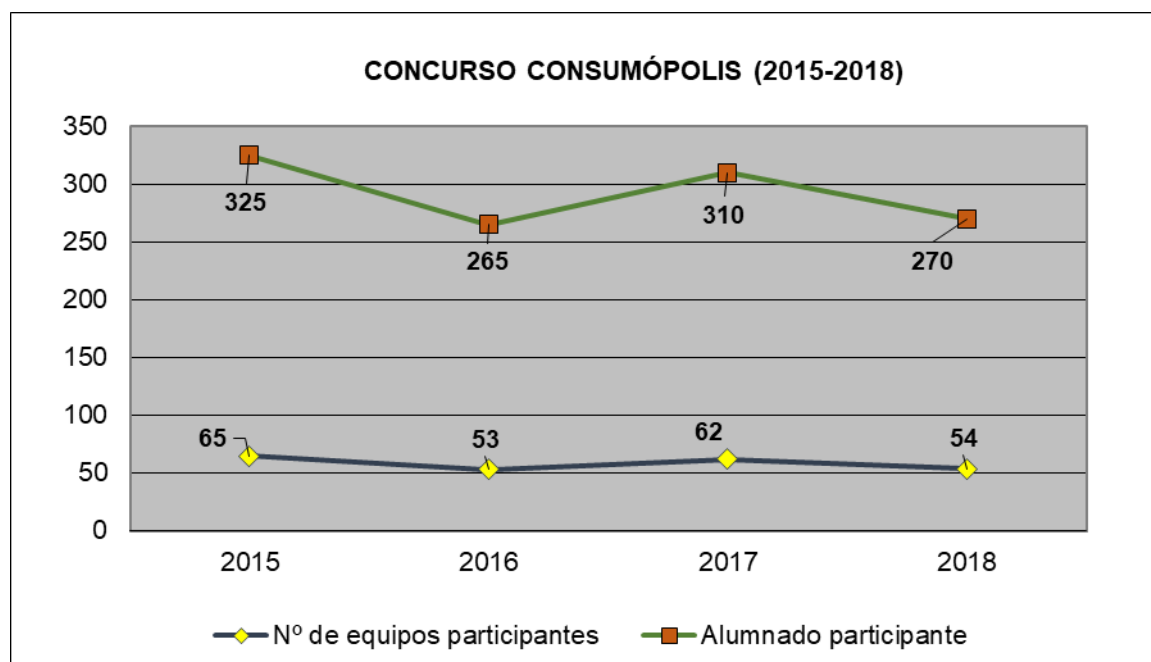
Figura 10.2



Concurso Consumópolis

Desde el Servicio de Consumo se ha recuperado la participación del Principado de Asturias como institución colaboradora en el concurso escolar Consumópolis promovido por la Dirección General de Consumo y desde el año 2014 se ha procedido a la convocatoria de la fase autonómica.

Figura 10.3



En el gráfico se observa el repunte de participación con el apoyo autonómico, que casi se duplica en 2015, una vez instalada la fase autonómica.

Edición, difusión de materiales, gestión documental y comunicación

Se han editado y difundido diversos materiales de formación, informativos y educativos, tanto en soporte impreso o multimedia, entre los que se destacan:

- Guía y Manual de Educación para el Consumo.
- Diverso material informativo ligado a campañas de sensibilización sobre temas de especial atención: campañas de navidad, rebajas, día de los derechos de las personas consumidoras, verano y vacaciones, transportes, comercio electrónico, etc.
- En 2017, habiéndose quedado obsoleto el simulador de compra por internet (castellano e inglés) en soporte DVD, ha sido sustituido por una nueva herramienta web de simulación de compra *on line*, más dinámica y fácilmente actualizable, que replica una página real de compra por Internet.

Se ha gestionado y actualizado convenientemente la documentación y la bibliografía de contenido vinculado al consumo, en la Web de los CFC y en Astursalud.

También se ha procedido a la actualización y mejora de la Web www.consumoastur.es y se ha optimizado y consolidado la publicación de noticias diarias en la Web de los Centros de Formación para el Consumo www.cfc-asturias.es, llegando a un promedio de unas 250 noticias anuales.

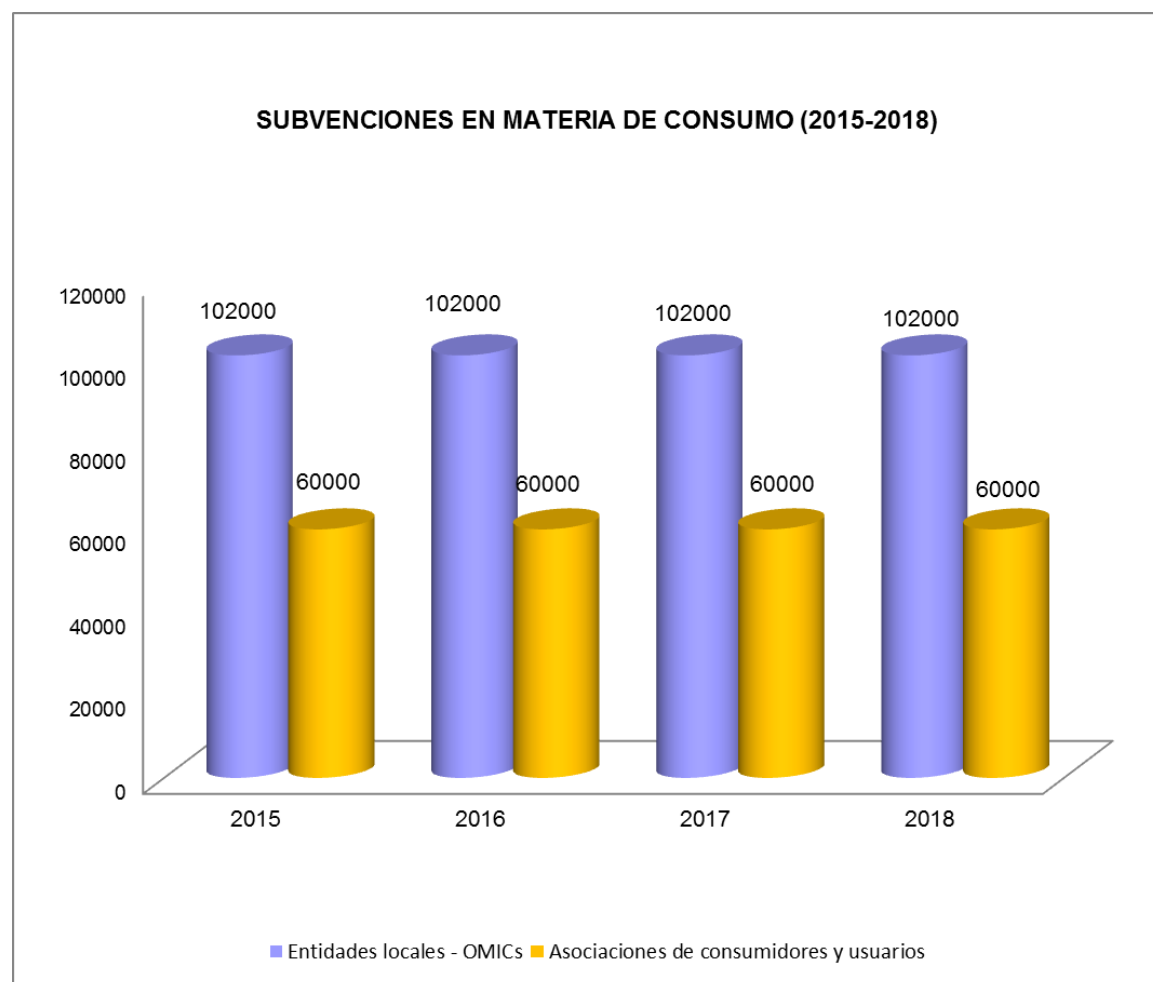
11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO

Justificación y objetivos

Durante el cuatrienio 2015- 2018 se articularon programas anuales de apoyo económico a Entidades Locales, con la finalidad de colaborar en los gastos de funcionamiento y con las actividades de las Oficinas Municipales de Información al Consumidor que realicen, de acuerdo con sus Ordenanzas Municipales en materia de consumo.

Del mismo modo, resultaron beneficiarias de ayudas de carácter económico las asociaciones de consumidores y usuarios asturianas, en forma de subvenciones para gastos de funcionamiento.

Figura 11.1



D- GESTIÓN DE ALERTAS

12. ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)

Justificación y objetivos

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) nace en 1987 como una necesidad de las Administraciones (Europea, Central y Autonómica) para establecer un mecanismo de vigilancia y alerta que permitiese evitar y controlar, de manera rápida y eficaz, los problemas sanitarios asociados a los alimentos y así proteger la salud y seguridad de los consumidores.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 12.1

NOTIFICACIONES RECIBIDAS (2015-2018)					
Año	Alertas	Informaciones	Rechazos	Varios	Explotaciones * positivas
2015	184	1399	1310	74	54
2016	203	1519	1078	31	70
2017	269	1524	1274	36	37
2018	250	521	571	24	28
TOTAL	906	4963	4233	165	189

* **Explotaciones positivas:** a través del SCIRI también se aporta información de interés a las autoridades competentes, que no se corresponde con expedientes de alertas, informaciones o rechazos, como es el caso de aquellas explotaciones ganaderas donde los controles oficiales han detectado alguna incidencia en la investigación de residuos en productos de origen animal, bien por el uso de sustancias prohibidas o por no respetar los límites máximos establecidos en productos permitidos.

Figura 12.1

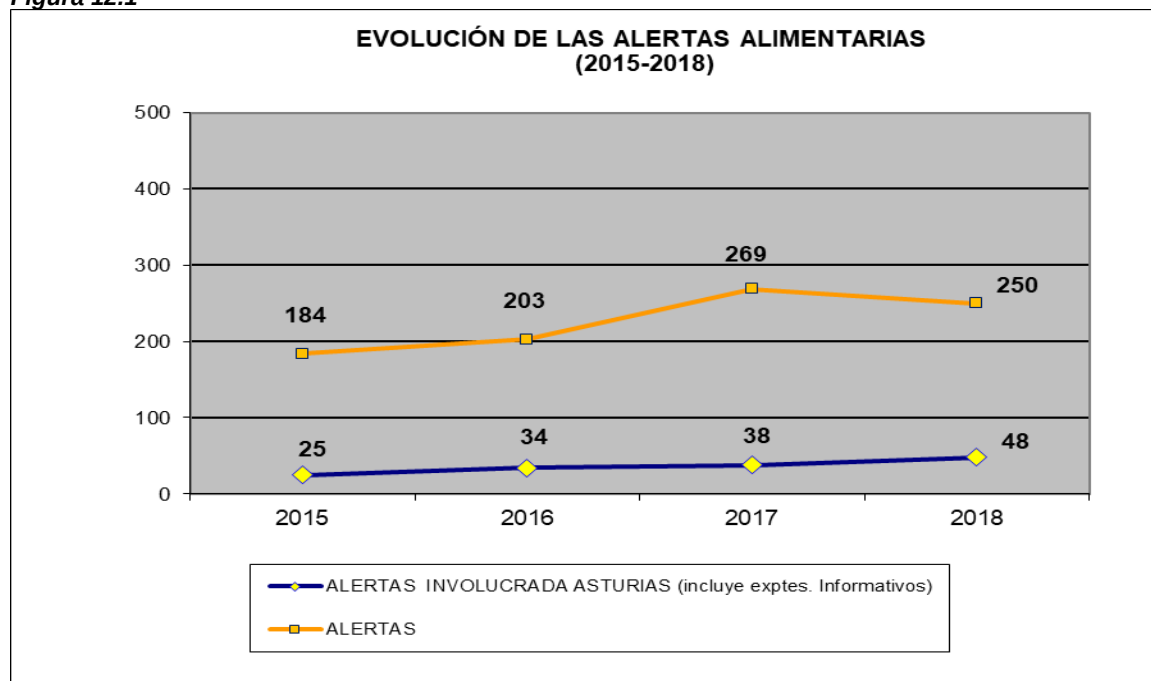


Figura 12.2

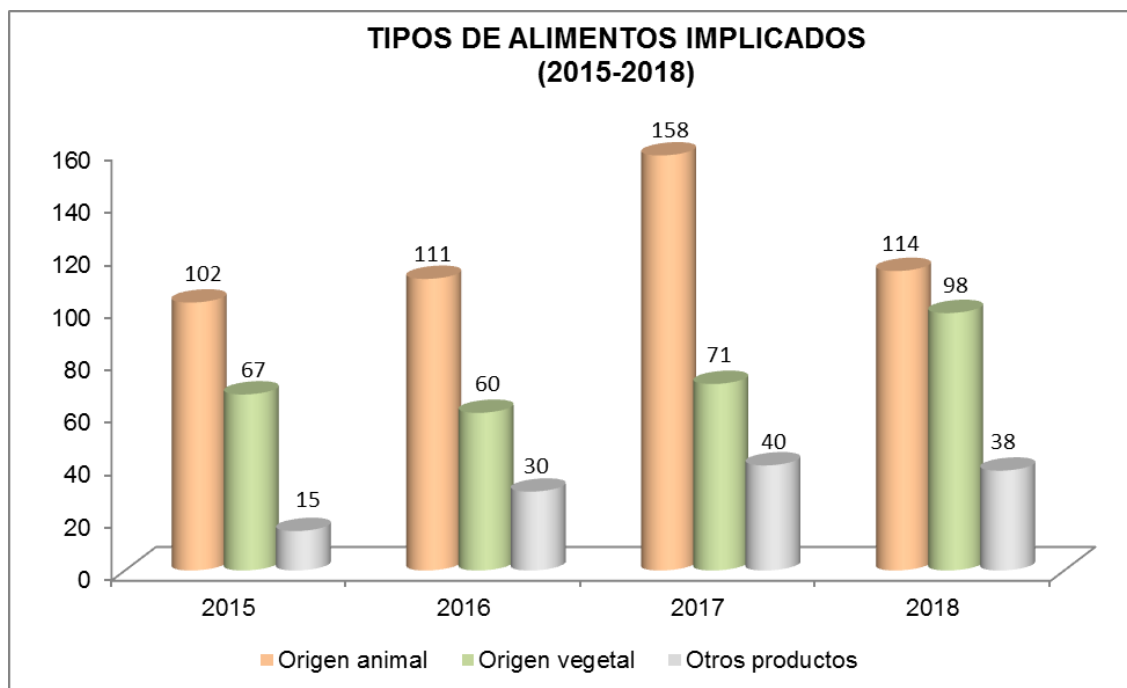
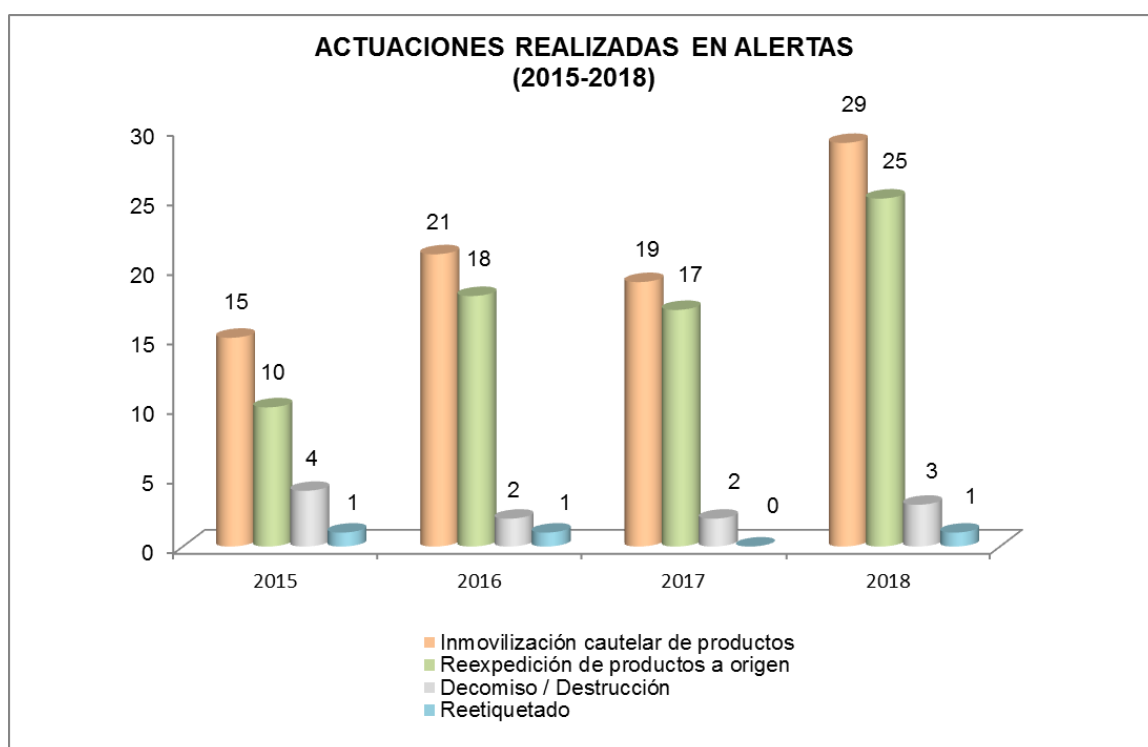


Figura 12.3



13. ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRIPQ)

Justificación y objetivos

El creciente desarrollo experimentado por la sociedad actual ha tenido como resultado directo la comercialización de una gran cantidad de productos químicos y, como consecuencia, la exposición de las personas a elementos potencialmente tóxicos.

El objetivo de estas alertas es prevenir los riesgos, a corto y a largo plazo, para la salud y el medio ambiente derivados de la exposición a los productos químicos en cualquier fase de su ciclo vital.

Estas alertas son comunicadas a las Comunidades Autónomas a través del Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre productos químicos de la Red Nacional de Vigilancia, Inspección y Control de Productos Químicos, que depende del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Pueden existir otras fuentes de información, como son las Administraciones Locales, otros departamentos ministeriales y los consumidores o usuarios.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 13.1

ACTUACIONES REALIZADAS EN RELACIÓN CON EL SIRIPQ (2015-2018)				
Año	Alertas atendidas	Visitas de Inspección	Inmovilización cautelar de productos	Reexpedición de productos a origen
2015	1	3	0	0
2016	0	0	0	0
2017	1	3	1	2
2018	3	2	0	0
TOTAL	5	8	1	2

14. ALERTAS SIRI

Justificación y objetivos

La vigilancia de la seguridad de los productos se completa con la Red de Alertas de productos peligrosos (RAPEX). Es una red establecida entre la Unión Europea y los países miembros para el intercambio rápido de información sobre productos peligrosos y para la adopción de las medidas necesarias para garantizar la seguridad del consumidor, como pueden ser la suspensión de la comercialización del producto, su retirada del mercado y su destrucción. Las alertas son emitidas por las Comunidades Autónomas, por la Dirección General de Consumo o provienen de otros países de la UE.

Durante el año 2018 se atendieron 3004 notificaciones de alerta y se retiraron del mercado 121380 productos inseguros.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 14.1

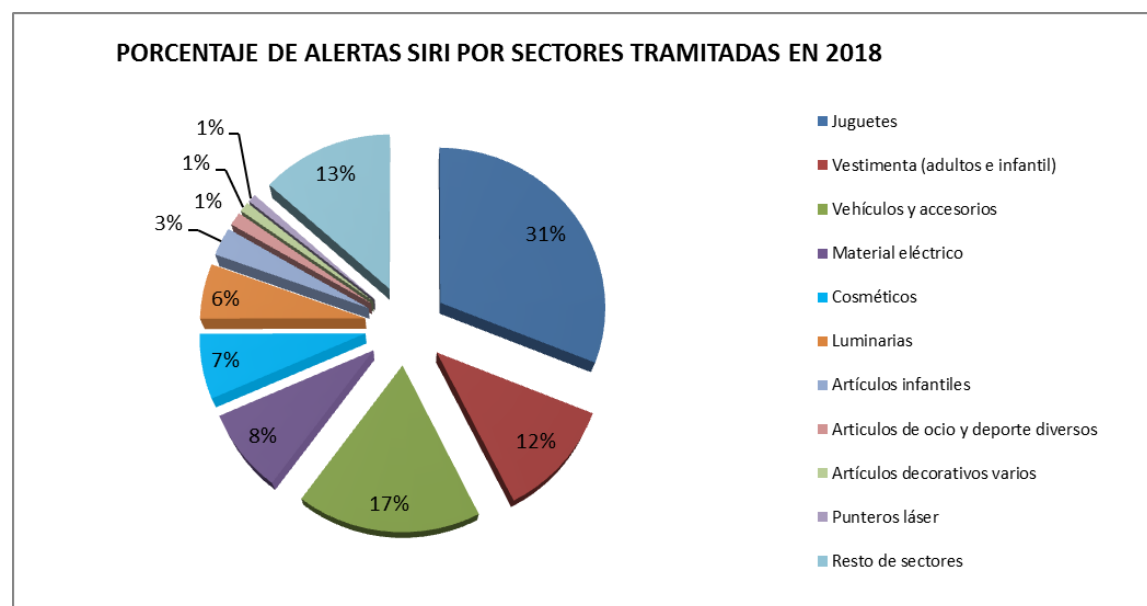
PROCEDENCIA DE LAS ALERTAS SIRI RECIBIDAS (2015-2018)				
ORIGEN	2015	2016	2017	2018
CCAA	691	623	579	560
UE	2144	2151	2219	2284
INC	117	100	114	160
TOTAL	2952	2874	2912	3004

Cuadro 14.2

ALERTAS SIRI POR SECTORES (2015-2018)				
SECTOR	2015	2016	2017	2018
Juguetes	738	720	910	884
Vestimenta (adultos e infantil)	516	370	372	328
Vehículos y accesorios	319	513	454	498
Material eléctrico	334	232	246	236
Artículos infantiles	112	115	125	82
Cosméticos	107	114	134	186
Luminarias	148	159	177	158
Artículos decorativos varios	62	43	24	29
Punteros láser	47	33	17	24
Ocio y deporte	44	64	67	39
Resto de sectores	525	511	386	380
TOTAL	2952	2874	2912	2844

*No incluye las alertas del INC

Figura 14.1



15. ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA ISIVE

Justificación y objetivos

En 1997 se pone en funcionamiento el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del Principado de Asturias (SIVE) tomando como referencia el *Real Decreto 2210/1995, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica*. La gestión de este Sistema es competencia de la Dirección General de Salud Pública, siendo función del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios prestar apoyo técnico, en el ámbito del control alimentario y la sanidad ambiental, a la investigación de brotes epidémicos y otras alertas en salud pública, además de notificar al SIVE aquellas situaciones que pueden constituir un riesgo para la salud humana, relacionadas con los alimentos o con el medio ambiente.

Dentro de las alertas SIVE se incluye los brotes de enfermedades transmitidas por vía alimentaria, los riesgos por alimentos, agua de consumo y los brotes y casos de legionelosis. Se entiende por *brote alimentario* la aparición de dos o más casos de una misma enfermedad, en la que se observa una relación espacial y/o temporal con la ingesta de un alimento o bebida común y también se incluye en esta definición la aparición de un solo caso de botulismo, triquinosis, enfermedad paralítica por moluscos u otra enfermedad rara claramente asociada al consumo de un alimento.

Se habla de *riesgo por alimento* cuando ante dos o más casos no se puede establecer una relación única entre ellos. En el transcurso de una alerta un riesgo puede finalmente transformarse en brote.

Se habla de *caso de legionelosis* cuando se presenta sintomatología compatible con la definición clínica de la enfermedad: *enfermedad respiratoria aguda con signos focales de neumonía, fiebre, cefalea y mialgias, pudiendo presentar además diarrea, vómitos, confusión mental y delirio*.

Podrá ser sospechoso o confirmado en función de que se haga la correspondiente confirmación en el laboratorio. Los casos podrán ser agrupados, en cuyo caso se tratarán como *brotes*, casos relacionados o aislados.

Actividades realizadas y resultados

Figura 15.1

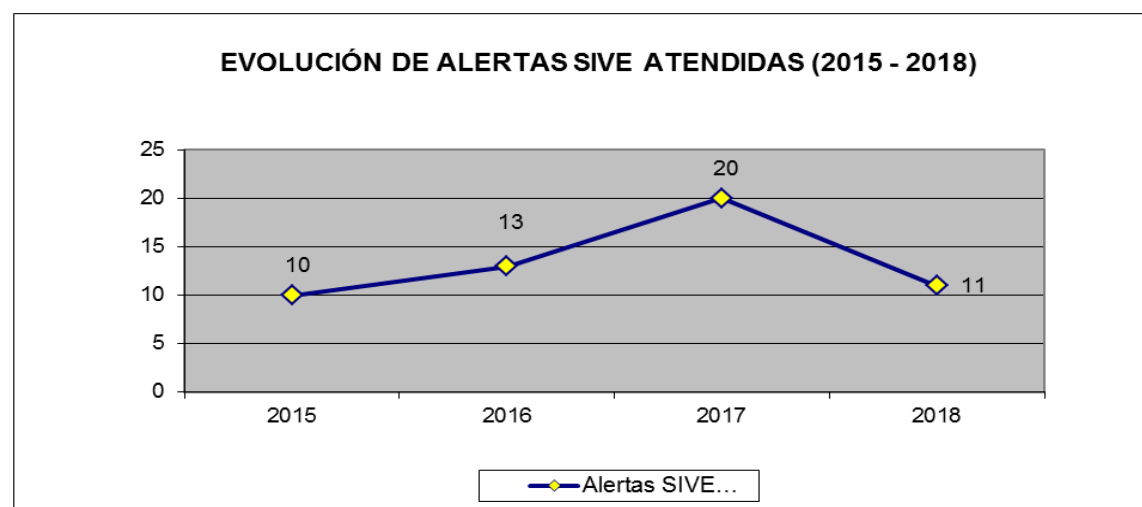


Figura 15.2

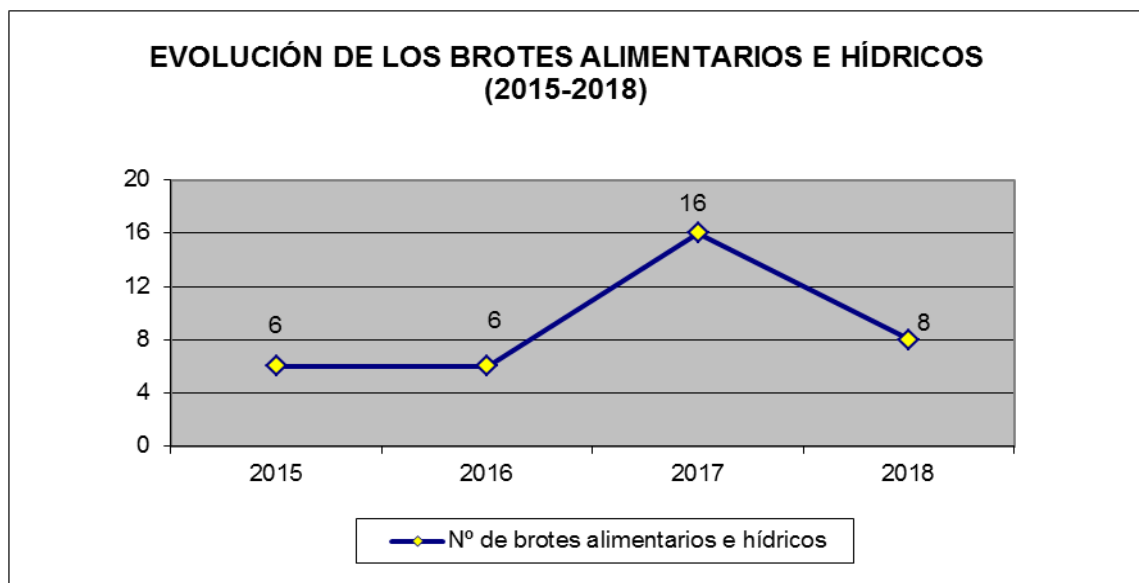


Figura 15.3

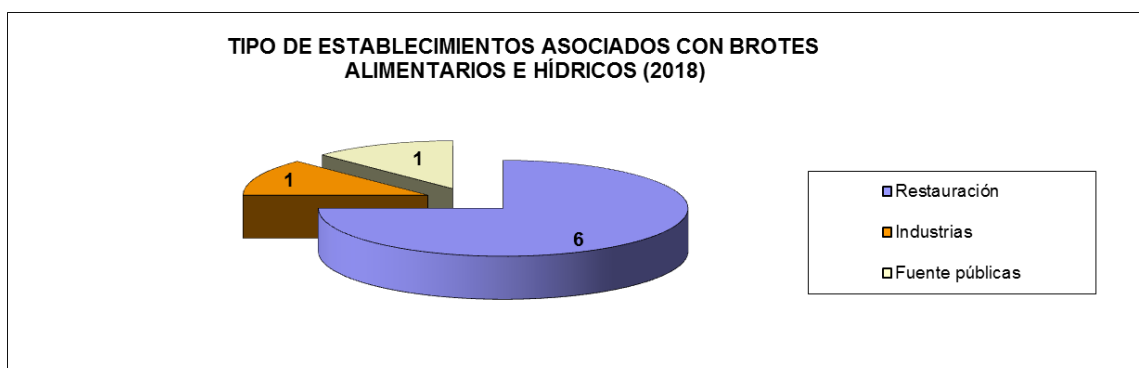
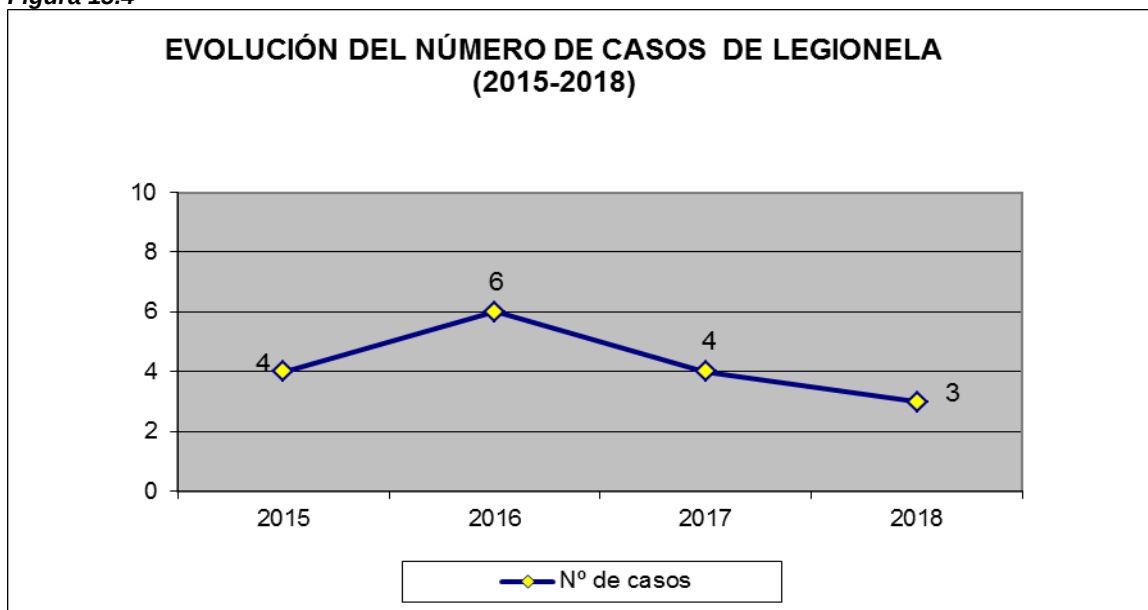


Figura 15.4



Cuadro 15.1

TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS EN LA INVESTIGACIÓN DE ALERTAS SIVE (2015-2018)				
Año	Nº de muestras	Nº muestras positivas	Nº muestras Legionella	Nº muestras positivas
2015	2	2 (100 %)	4	0 (0%)
2016	3	2 (66,6%)	0	0 (0%)
2017	3	2 (66,6%)	1	1 (100%)
2018	2	2 (100%)	0	0 (0%)
TOTAL	10	8 (88%)	5	1 (20%)

E-OTRAS ACTIVIDADES

16. ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA (PSM)

La normativa sanitaria aplicable en Asturias, está recogida en el *Decreto 72/1998, de 26 de noviembre, por el que se establece el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria en el ámbito del Principado de Asturias*, que sustituye en el ámbito de competencias del Principado al reglamento estatal, *Decreto 2263/1974 de 20 de julio, que aprueba el Reglamento de Policía Sanitaria*.

La Policía Sanitaria Mortuoria, como parte integrante de la actividad de las Administraciones públicas -nacional, autonómica y local- en materia de sanidad, comprende:

- La regulación de toda clase de prácticas sanitarias sobre cadáveres y restos cadavéricos y humanos.
- Las condiciones técnico-sanitarias en que las empresas funerarias deben prestar sus servicios.
- Las condiciones sanitarias que han de cumplir los cementerios públicos, privados y mixtos, así como cualquier otro lugar de enterramiento.
- La función inspectora y la potestad sancionadora en el supuesto de incumplimiento de la normativa vigente en la materia.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 16.1

CENSO DE INSTALACIONES 2018					
Tipo de Instalación	Municipal	Parroquial	Privada	Otros	TOTAL
Cementerios	72	703	3	5 ❶	783
Crematorios	0	0	14	0	14
Tanatorios/velatorios	0	0	58	10 ❷	668

❶ Otras confesiones, de mancomunidades, etc.

❷ Hospitales.

Figura 16.1

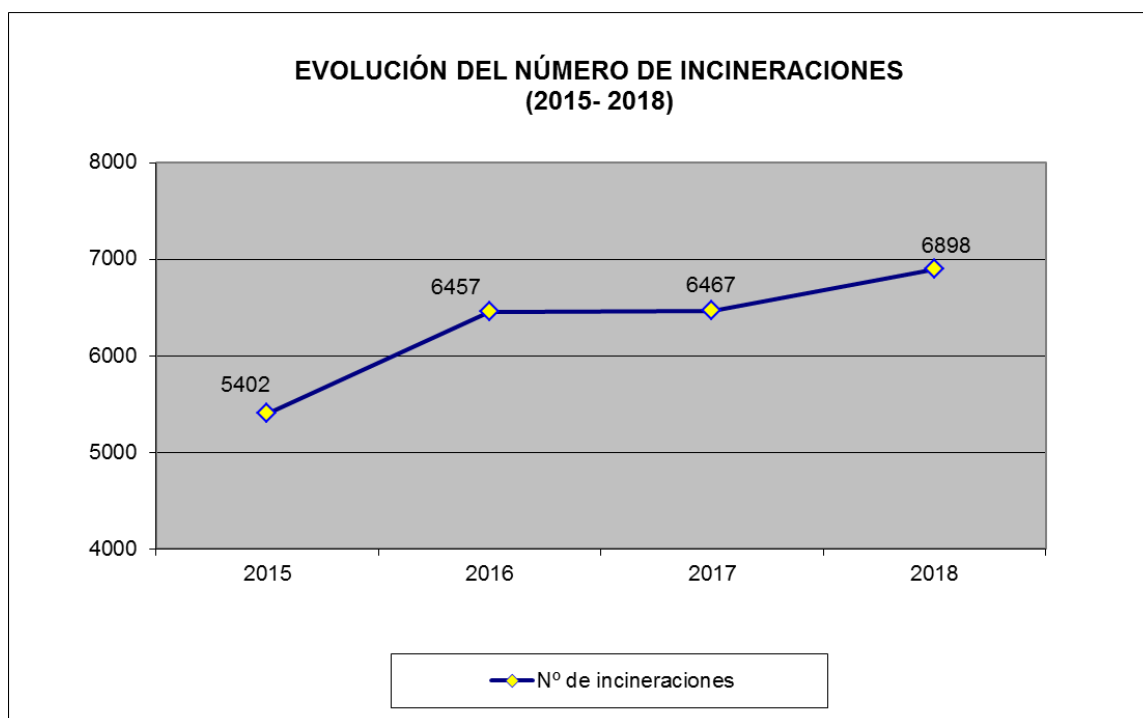


Figura 16.2

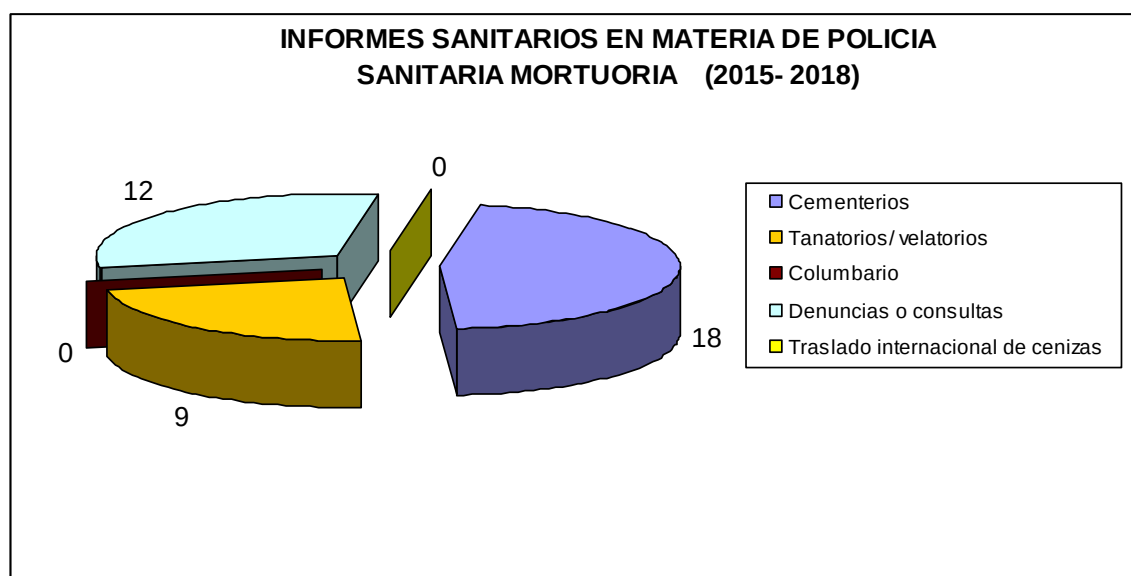
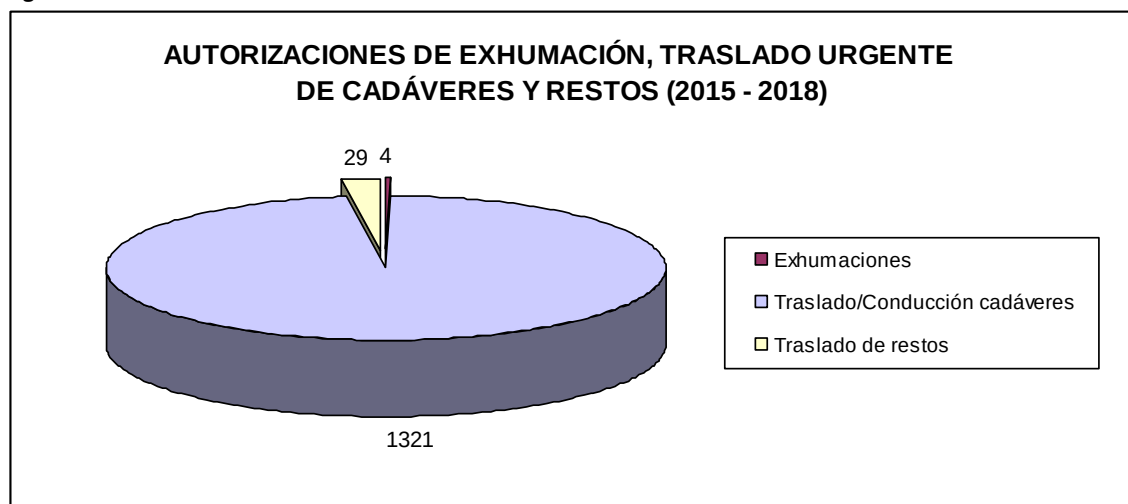


Figura 16.3



17. TABACO

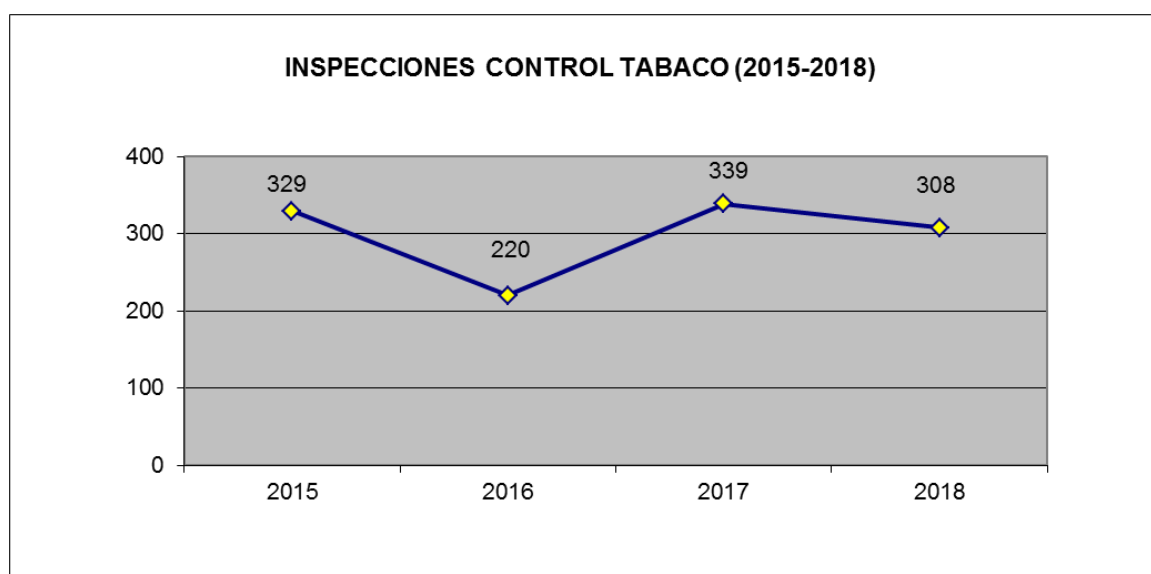
Justificación y objetivos

Las actuaciones realizadas en esta materia, tienen como finalidad vigilar el cumplimiento de la *Ley 28/2005, de 26 de diciembre de medidas de lucha contra el tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco* y adoptar medidas complementarias.

Actividades realizadas

Durante los últimos cuatro años se han realizado las actividades que se detallan en la siguiente figura:

Figura 17.1



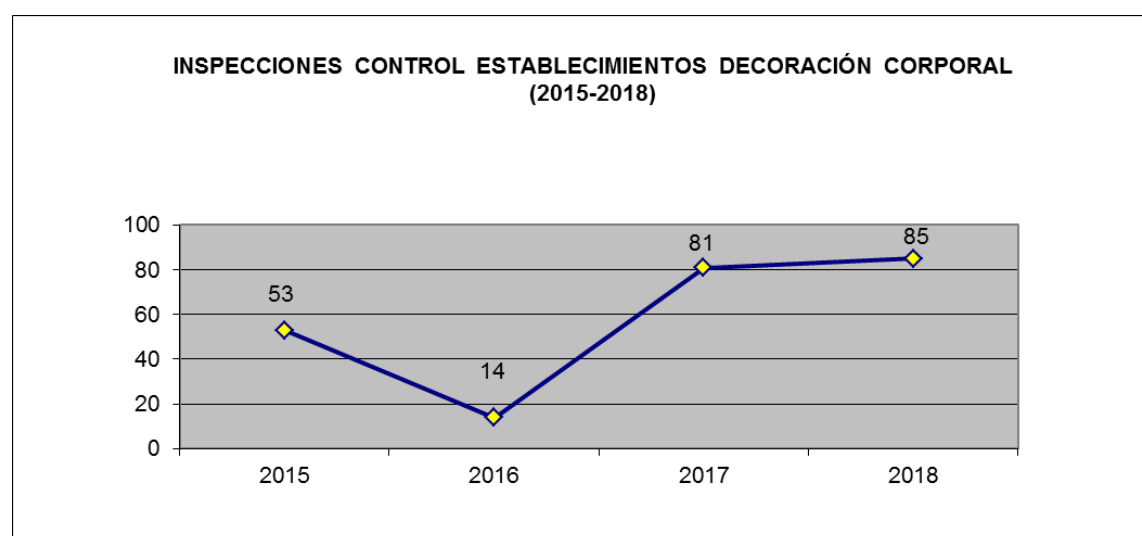
18. ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL

Justificación y objetivos

Las actuaciones realizadas en este campo tienen como finalidad proteger la salud de las personas usuarias, mediante la vigilancia del cumplimiento del *Decreto 141/2010, de 27 de octubre, por el que aprueba el reglamento por el que se establecen los requisitos higiénico-sanitarios de las actividades de tatuaje, micropigmentación, perforación u otras técnicas similares de decoración corporal.*

Actividades realizadas

Figura 18.1



19. INFORMES SANITARIOS Y OTRAS ACTIVIDADES DE CONTROL

19.1 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE IMPACTO AMBIENTAL

Justificación y objetivos

La evaluación de impacto ambiental (EIA) es un procedimiento administrativo que exige, con carácter previo a la autorización o puesta en marcha de determinados planes, programas, proyectos o actividades, una resolución emitida por la administración competente en materia ambiental y que es vinculante en caso de ser negativa o de exigir medidas correctoras. Dentro de este procedimiento el Órgano Ambiental solicita a la Dirección General de Salud Pública los informes pertinentes sobre impacto ambiental.

El objetivo de estos informes sobre impacto ambiental es valorar los posibles riesgos para la salud derivados de su ejecución.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.1

II INFORMES EMITIDOS (2015-2019)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
TOTAL	55	54	30	58	197

19.2 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO

Justificación y objetivos

El Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, determina que en todo proyecto de construcción de una nueva captación, conducción, estación depuradora, red de abastecimiento o red de distribución (con una longitud superior a 500 metros) depósito de la red de distribución o remodelación de lo existente, la autoridad sanitaria elaborará un informe sanitario vinculante.

El objetivo de este informe es garantizar la calidad del agua a través del control del cumplimiento de la normativa por parte del proyecto.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.2

INFORMES EMITIDOS (2015-2018)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
TOTAL	5	3	3	2	13

19.3 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO

Justificación y objetivos

El Decreto 140/2009, de 11 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento técnico-sanitario de las piscinas de uso colectivo, establece que corresponde al Ayuntamiento donde se pretende construir, ampliar o reformar una piscina, solicitar a la Dirección General de Salud Pública, con carácter previo a la resolución de la solicitud de licencia municipal de obra, un informe sanitario preceptivo de adecuación del proyecto.

El objetivo de este informe es garantizar la calidad del agua y la seguridad de los usuarios a través del control del cumplimiento de la normativa por parte del proyecto

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.3

II INFORMES EMITIDOS (2015-2018)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
TOTAL	9	7	2	9	27

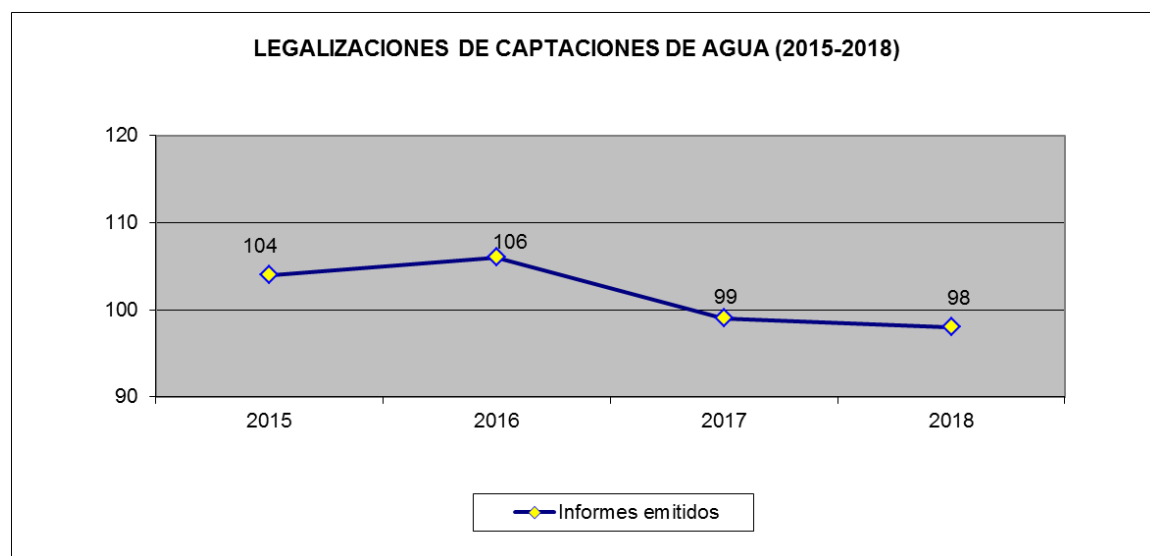
19.4 - INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO

Justificación y objetivos

Emitir informe sanitario relativo a la idoneidad de la captación, la calificación sanitaria de las aguas y a los requisitos mínimos precisos para su potabilización, como requisito previo a la tramitación de las concesiones de aguas de abastecimiento a poblaciones y urbanizaciones que concede la Confederación Hidrográfica del Norte.

Actividades realizadas y resultados

Figura 19.1



19.5 - INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS

Justificación y objetivos

El Decreto 76/1998, de 17 de diciembre, por el que se regula las actividades juveniles al aire libre en el Principado de Asturias, establece que éstas deben ser autorizadas por la Consejería competente en materia de juventud y para ello precisan un informe favorable de la Dirección General de Salud Pública.

El objetivo de este informe es garantizar la protección de la salud de los niños y jóvenes que participan en la acampada, a través de la valoración de las condiciones higiénico-sanitarias del lugar y la potabilidad del agua.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.4

II INFORMES EMITIDOS (2015-2018)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
TOTAL	4	9	4	5	22

19.6 - INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)

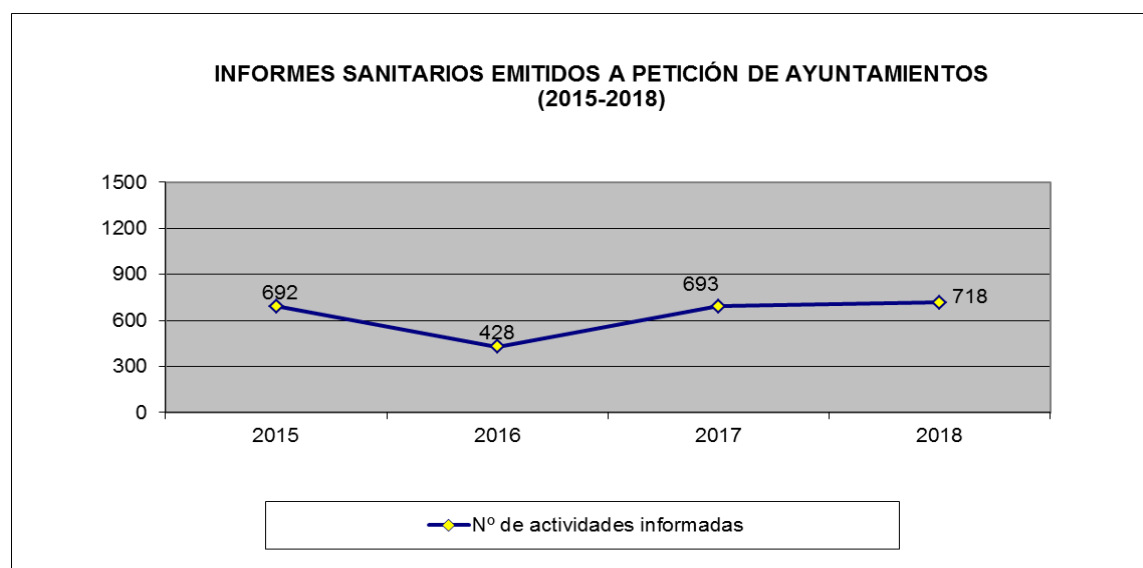
Justificación y objetivos

El Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas (RAMINP), establece que para conceder la licencia de apertura de actividades catalogadas como molestas, insalubres, nocivas o peligrosas, de acuerdo con las definiciones que figuran en los artículos de éste e independientemente de que consten o no en el nomenclátor anexo, (no tiene carácter limitativo), éstas deberán contar con informes técnicos necesarios, entre ellos el informe sanitario, con el objeto de evitar que las instalaciones, establecimientos, actividades, industrias o almacenes, produzcan incomodidades, alteren las condiciones normales de salubridad e higiene del medio ambiente y ocasionen daños a las riquezas pública o privada, o impliquen riesgos graves para las personas o los bienes.

Actividades realizadas y resultados

Durante el periodo 2015-2018 se han emitido un total de **2531 informes** solicitados por los Ayuntamientos, detallándose el número correspondiente a cada año en la siguiente figura:

Figura 19.2



19.7 - ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

La exportación e importación de alimentos a terceros países es competencia exclusiva de las Autoridades de la Administración General del Estado (AGE), competencia no transferida a las Comunidades Autónomas (CCAA), por lo que las autorizaciones definitivas para la entrada o salida de mercancías corresponde a los Servicios Oficiales de los ministerios correspondientes.

No obstante, los Servicios Oficiales de las CCAA son un eslabón fundamental ya que son responsables del control sanitario de los alimentos que se pretenden comercializar, sin olvidar su faceta de “asesores” de la empresas interesadas en ampliar sus expectativas de mercado, así como de la de interlocutores con la AGE.

Este comercio exterior está sujeto a “negociaciones” bilaterales entre países (no entre la Unión Europea –UE- y el país tercero) que llevan a unos acuerdos puntuales. Es cada vez más frecuente que las autorizaciones definitivas para exportar alimentos concedidas a las empresas alimentarias por parte de la AGE o de los terceros países de destino, requieran auditorías previas realizadas por las propias CCAA, con un seguimiento acorde a los diferentes acuerdos existentes con los terceros países.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.5

AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA INCLUSIÓN EN LISTADOS DE EXPORTACIONES (2015-2018)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Expedientes totales tramitados	6	15	26	21	68
Informes emitidos (1)	6	15	11	18	50
Informe sanitario Favorable (%)	5	13	25	16	59
Informe sanitario Desfavorable (%)	0	0	0	3	3
Renuncia (%)	1	2	1	2	6

(1) Algunos expedientes se informan simultáneamente en el mismo documento

Cuadro 19.6

CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN EMITIDOS (2015-2018)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Servicios centrales	1	10	48	34	93
Unidades territoriales	534	416	390	381	1721
Total	535	426	437	425	1823

Cuadro 19.7

COMUNICACIONES TRACES (*) SOBRE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (2015-2018)					
	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Comunicaciones recibidas	s/d	s/d	s/d	405	405
Comunicaciones sobre partidas	s/d	s/d	s/d	398	398
Comunicac. sobre organizaciones	s/d	s/d	s/d	7	7
Canalizaciones/Reimportaciones	-	-	-	3	3

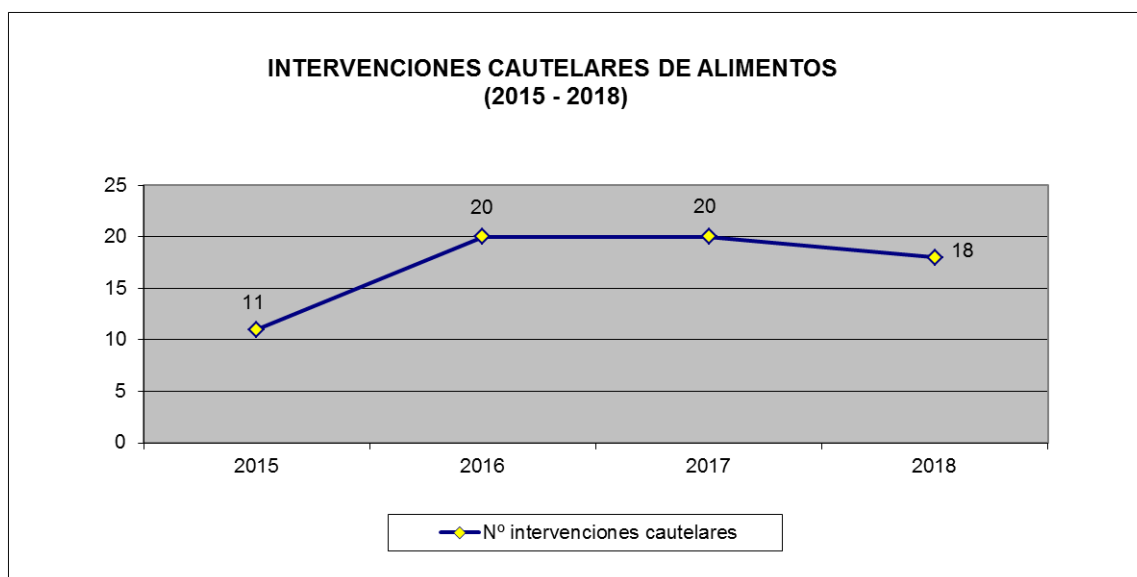
(*) TRACES es una herramienta de gestión y control de los movimientos de animales y productos de origen animal, tanto fuera como dentro de la Unión Europea, y de las importaciones a la Unión Europea de piensos y alimentos de origen no animal, así como plantas, semillas y materiales de propagación. Su objetivo es facilitar el comercio, mejorar la seguridad de la cadena alimentaria y proteger la salud animal.

20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

20.1 - INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS

De 2015 a 2018 se han tramitado **69 procedimientos de intervención cautelar** y decomiso de productos alimenticios (18 en 2018), al no acreditarse las necesarias garantías sanitarias.

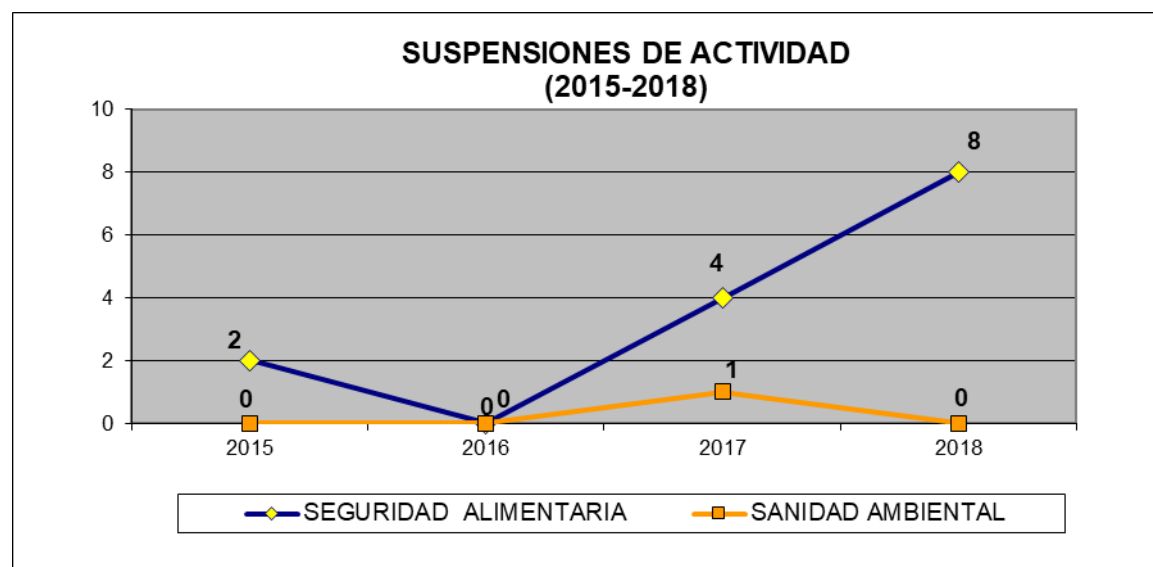
Figura 20.1



20.2 - RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD

Entre 2015 y 2018 se han efectuado **15 actuaciones de suspensiones cautelar de actividad en establecimientos** por incumplimientos graves en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y/o la Sanidad Ambiental.

Figura 20.2



20.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES

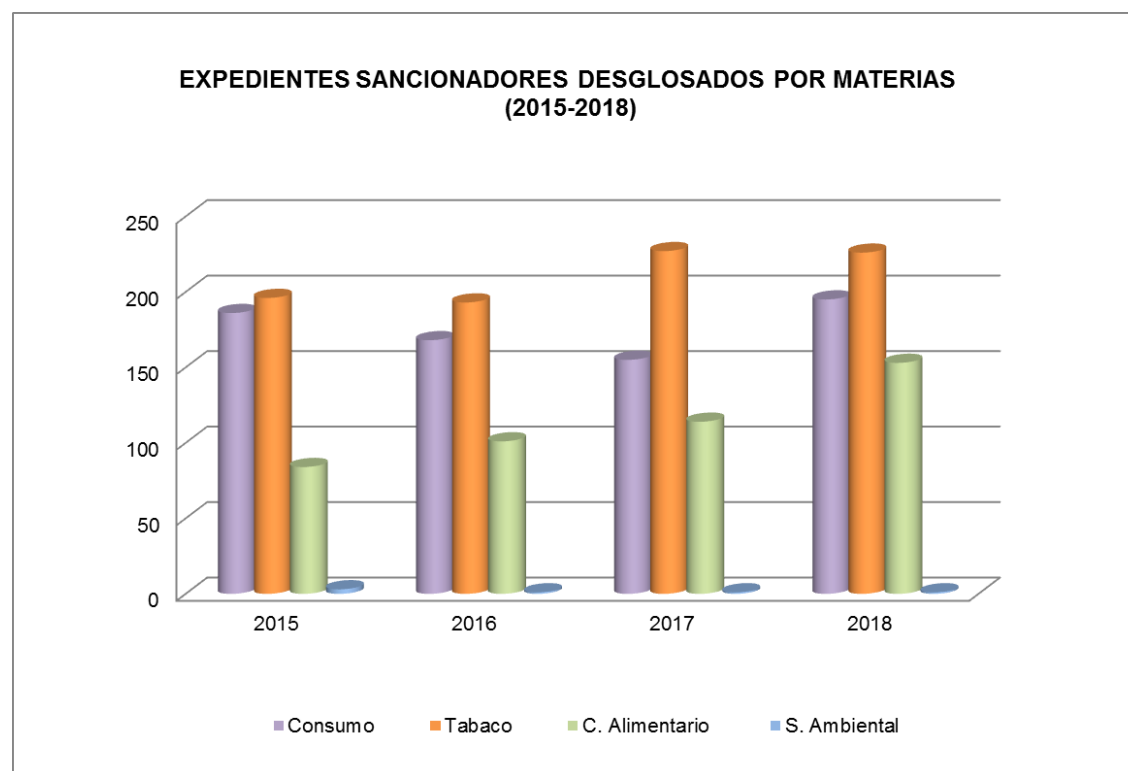
Entre 2015 y 2018 se han tramitado **2004 procedimientos sancionadores** con una cuantía total de **2851070€**

Cuadro 20.1

EXPEDIENTES SANCIONADORES (2015-2018)						
Año	Consumo	Tabaco	Control Alimentario	Sanidad Ambiental	Nº Total expedientes*	Cuantía sanciones
2015	186	196	84	3	469	789147 €
2016	168	193	101	1	463	816761 €
2017	155	227	114	1	497	541362 €
2018	195	226	153	1	575	703800 €
TOTAL	704	842	452	6	2004	2851070 €

* Expedientes finalizados durante el año correspondiente

Figura 20.3



En el siguiente cuadro se reflejan, de forma sintetizada, los sectores económicos en los que se han detectado mayor número de infracciones en materia de consumo

Cuadro 20.2

INFRACCIONES EN MATERIA DE CONSUMO POR SECTORES (2015-2018)					
SECTOR ECONÓMICO	2015	2016	2017	2018	TO TAL
Telecomunicaciones	76	85	49	38	268
Servicios Financieros	49	2	1	7	59
Comercio	35	41	52	71	199
Reparación y venta de vehículos	10	7	16	27	60
Suministros y energía	6	11	7	6	30
Transportes	5	6	6	8	25
Otros*	5	16	24	38	78

*Vivienda: 33/ Ocio y Deporte: 2/ Sanidad: 1/ Varios: 2

20.4 - DENUNCIAS SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL

Justificación y objetivos

Las denuncias son notificaciones o declaraciones formuladas por organismos oficiales o por particulares que hacen referencia a incumplimientos en la normativa de aplicación en el sector alimentario o ambiental.

Ante la recepción de una denuncia sobre materias relacionadas con las competencias de la Agencia, se realiza una inspección para investigar los hechos denunciados y adoptar las medidas correctoras que proceda, comunicando finalmente las actuaciones realizadas a la persona, empresa o colectivo que ha interpuesto la denuncia.

En el caso de que se reciban denuncias sobre hechos que no son competencia de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, se trasladan al organismo competente. Es lo que ocurre con una parte importante de denuncias sobre vertidos o actividades molestas que son de competencia municipal, así como las denuncias referentes a establecimientos ubicados en otras comunidades autónomas.

Actividades realizadas y resultados

Entre 2015 y 2018 se han atendido un total de **1019 denuncias** en materia de control alimentario y sanidad ambiental.

Cuadro 20.3

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENUNCIAS TRAMITADAS (2015-2018)					
MATERIA	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Seguridad Alimentaria	252	168	238	206	864
Sanidad Ambiental	14	10	13	4	41
Otras (*)	32	24	29	29	114
TOTAL	298	202	280	239	1019

(*) Denuncias genéricas, no competencia (viviendas particulares, venta ambulante...) etc

Cuadro 20.4

RESULTADO DE LA TRAMITACIÓN DE LAS DENUNCIAS (2015-2018)						
MEDIDAS ADOPTADAS	2015	2016	2017	2018	TOTAL	%
Archivo	60	49	53	41	203	19,92
Remisión al organismo competente	50	40	67	44	201	19,73
Investigación sin anomalías	32	23	30	23	108	10,60
Investigación con anomalías	33	29	27	24	113	11,09
Decomiso	0	0	0	1	1	0,10
Propuesta de sanción	51	22	36	45	154	15,11
Suspensión de actividad / cierre cautelar	2	0	0	1	3	0,29
Otras	70	39	67	60	236	23,16

Figura 20.3

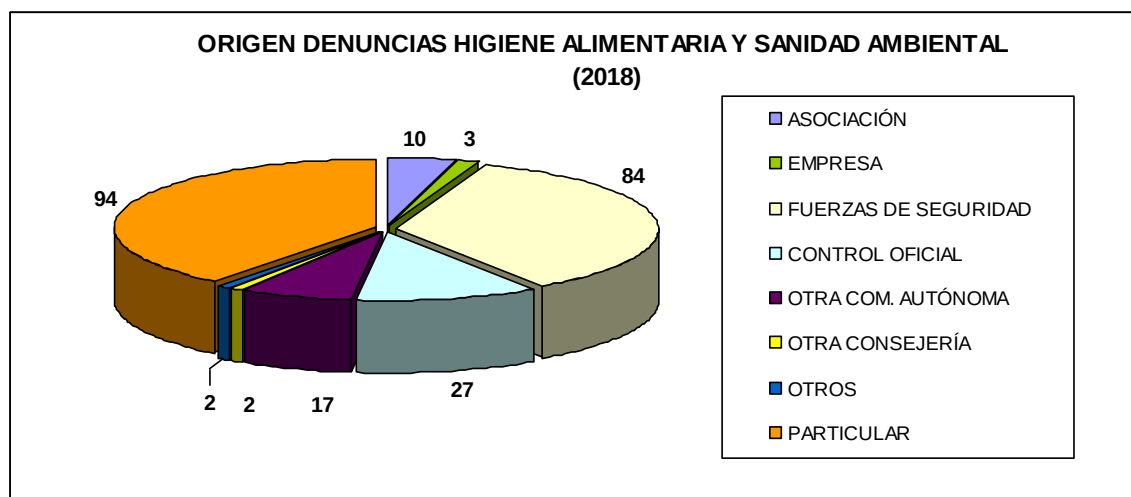
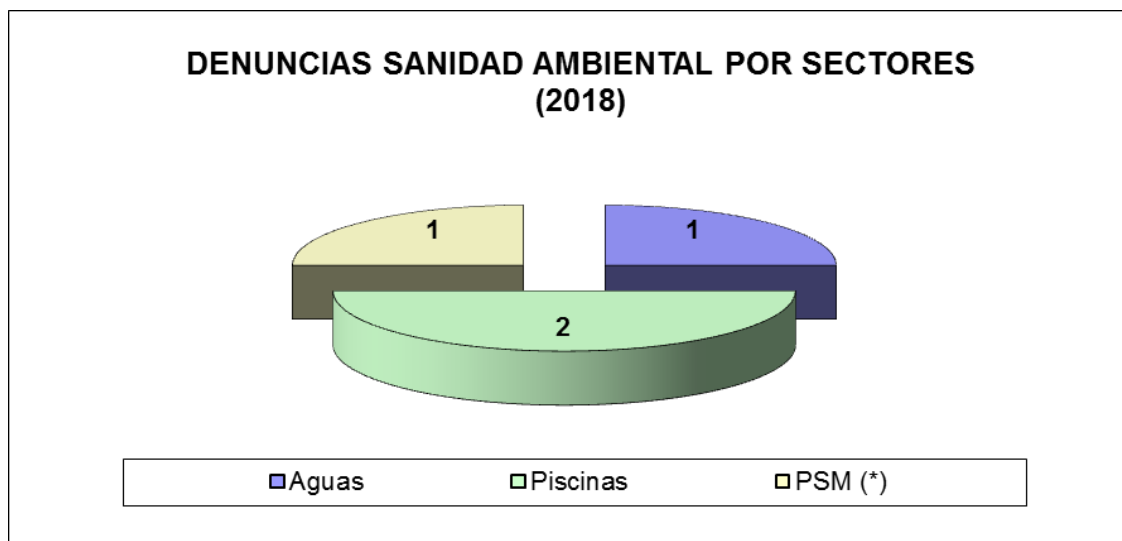


Figura 20.4



(*)PSM= policía sanitaria mortuoria

Figura 20.5

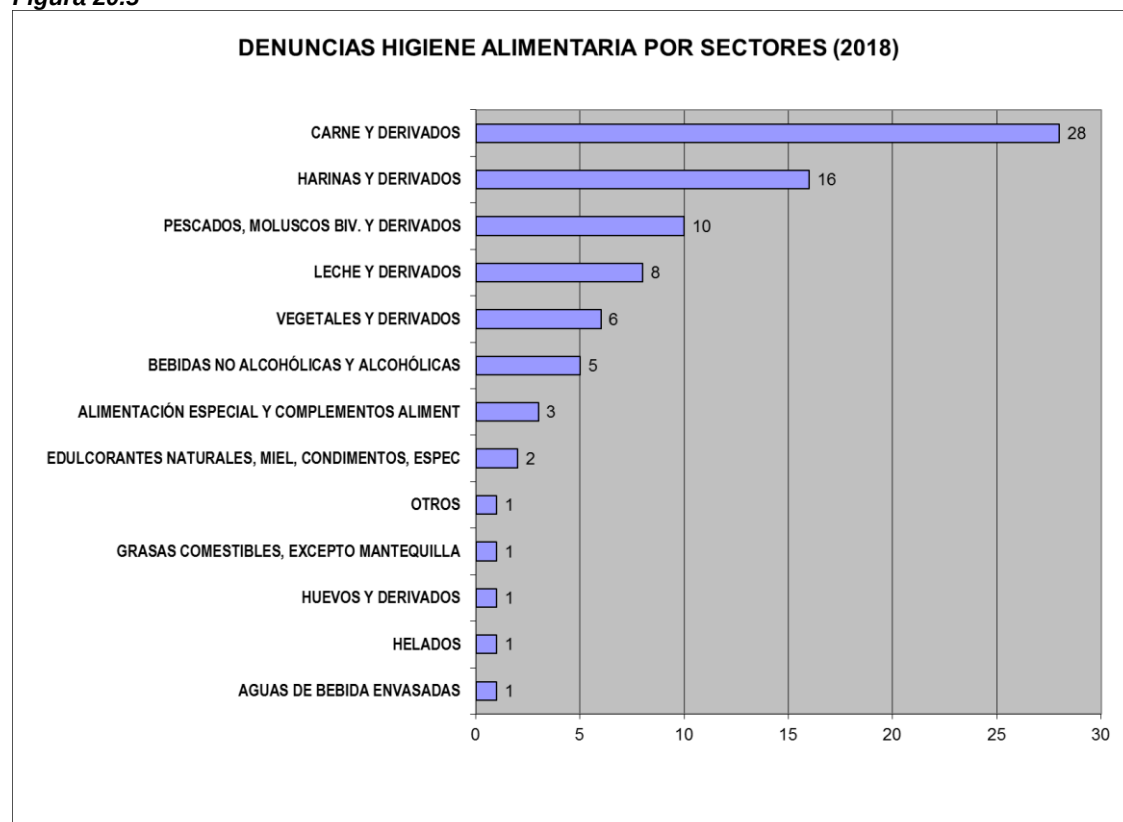
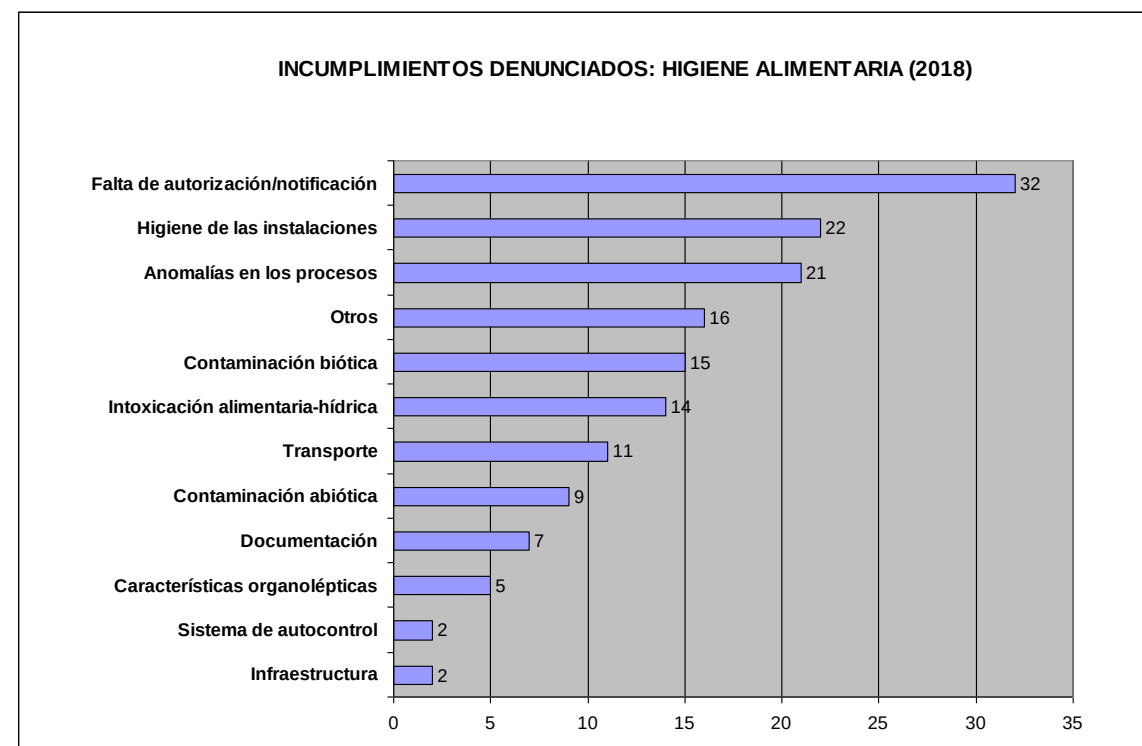


Figura 20.6



21. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

La supervisión del control oficial se concibe como el conjunto de actividades realizadas por los niveles superiores jerárquicos con el objetivo de evaluar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa de aplicación.

La supervisión se caracteriza por lo siguiente:

- La realiza la propia unidad sobre sus propios agentes de control oficial y sobre aquellos en los que delegue el control.
- Se realiza de forma continua a lo largo del año.
- Participan en ella todos los agentes de control oficial.

Los resultados obtenidos sirven entre otros, para optimizar el control y revisar o modificar los procedimientos de trabajo, en caso necesario.

Con todo ello se logra garantizar la eficacia de los controles oficiales, mediante la comprobación de la correcta aplicación de los procedimientos normalizados de trabajo y de los programas de control oficial, teniendo como objetivos específicos:

1. Cumplir los criterios de verificación de la eficacia de los sistemas oficiales de control establecidos en la legislación.
2. Proporcionar a la propia Administración la seguridad de que los sistemas de control oficial están funcionando correctamente.
3. Verificar la implantación de procedimientos normalizados de trabajo por parte de los inspectores en el control oficial.
4. Comprobar el grado de adaptación de los establecimientos a la legislación vigente, así como la eficacia de sus autocontroles.
5. Contribuir a dar confianza a los consumidores, al tener la certeza de que el control oficial resulta efectivo.

En este sentido, la normativa europea (*Reglamento (CE) 882/2004*) establece que las autoridades competentes tienen que garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución de alimentos, para lo cual deben establecerse procedimientos documentados adecuados. Así, y con el fin de garantizar el cumplimiento de este requisito, en el año 2013, y un año antes en el sector de mataderos, se implantó un procedimiento de supervisión de los Agentes de Control Oficial en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Actividades realizadas y resultados

Las supervisiones se llevan a cabo siguiendo procedimientos documentados y abarcan, en función del ámbito y la unidad supervisada, una supervisión documental y una supervisión “*in situ*”.

Son realizadas tanto por los Responsables de UTA, sobre el trabajo realizado por todos los agentes de control oficial de su UTA, como por la Sección de Higiene Alimentaria sobre los Responsables de UTA (en sus actuaciones de control oficial).

En 2018, los Responsables de UTA realizaron la supervisión documental de 43 agentes de control oficial: supervisiones trimestrales, abarcando en cada trimestre varios sectores alimentarios, y una supervisión global anual de cada agente de control oficial. Por su parte, y siguiendo esta misma sistemática, la Sección de Higiene Alimentaria realizó la supervisión de los 8 Responsables de UTA, verificando igualmente las supervisiones trimestrales y anuales de los agentes por parte de aquellos.

Además, y como complemento a la supervisión documental, los Responsables han realizado 19 visitas de supervisión “in situ” a 19 establecimientos alimentarios junto a los inspectores de las plantas. La selección de los establecimientos a supervisar se ha basado en riesgos.

Por su parte, el Coordinador Sanitario de Mataderos llevó a cabo la supervisión documental de todos los servicios veterinarios de mataderos existentes y 7 visitas de supervisión *in situ*, atendiendo a una programación basada en riesgos.

Para evaluar los resultados de las actividades de control oficial existen indicadores de calidad y de rendimiento y los supervisores remiten a los agentes de control oficial, una vez concluidas las actividades de supervisión, un informe con los resultados, indicando los incumplimientos detectados y las acciones correctoras, en su caso.

Cuadro 21.1

SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS					
AÑO	Nº INSPECTORES		Nº SUPERVISIONES		Nº SUPERVISIONES CONFORMES 100%
	IEA	SVM	IEA	SVM	
2015	44	12	44	11	23
2016	46	13	46	13	9
2017	45	12	45	12	13
2018	44	12	43	12	12

IEA: Inspectores de Establecimientos Alimentarios

SVM: Servicios Veterinarios de Matadero

En este cuadro no se contabilizan las Supervisiones de los 8 Responsables de UTA

22. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Justificación y objetivo

Los servicios de la ASAC, en colaboración con el Instituto Asturiano Adolfo Posada, está desarrollando un Programa de Formación Específica de carácter trienal y dirigido a su personal adscrito, que complementa la oferta de cursos de formación general de este Instituto.

A finales del año 2016, se realizó una encuesta de necesidades de formación a los profesionales de las Unidades Territoriales de Área y en base a los resultados de esta encuesta y a las prioridades de trabajo establecidas para el año, se diseñó el citado Programa.

El objetivo es actualizar los conocimientos de los trabajadores de la Agencia, en los campos necesarios para el desempeño habitual de sus funciones, tanto en aspectos técnicos, como de procedimiento administrativo.

Cabe destacar en este apartado la organización por parte de la AESAN de jornadas y cursos para la formación del personal de control oficial, facilitando así el intercambio de información entre profesionales. Dichas jornadas son generalmente muy concretas y tienen como finalidad promover la formación del personal especializado de las CCAA. La AESAN también participa en cursos de verano de universidades relacionados con la seguridad alimentaria, facilitando la asistencia de personal de las CCAA.

Por otra parte, se participa en la iniciativa de formación “Better Training for Safer Food” (BTSF) de la Comisión Europea dirigida a las autoridades competentes en materia de controles oficiales de la Unión Europea y países no comunitarios. Estas actividades son desarrolladas, tanto presencialmente como en formación a distancia (e-learning), por expertos en las materias correspondientes.

Actividades realizadas

Cuadro 22.1

CURSOS Y JORNADAS DE FORMACIÓN (2015-2018)						
Año	Cursos de formación			Jornadas técnicas		
	Nº	Asistentes	Nº horas	Nº	Asistentes	Nº horas
2015	3	55	57	0	0	0
2016	7	376	65	1	66	5
2017	2	131	15	2	64	7
2018	4	230	17	0	0	0
TOTAL	16	792	154	3	130	12

Datos referidos sólo al personal del SRAYA

Cuadro 22.2

PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES AESAN		
Año	CURSO	TALLER
2015	2	1
2016	1	2
2017	0	1
2018	0	2
TOTAL	3	6

23. PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

En 2015 se aprobó el primer Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias (PCOCOCAPA) como estrategia global para dar cumplimiento a las exigencias legislativas en materia de calidad y seguridad alimentaria y a las especiales necesidades de coordinación y control en el Principado de Asturias en esta materia a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El Plan incluye todos los controles, mecanismos y actuaciones llevadas a cabo en el Principado de Asturias en materia de alimentos, piensos, sanidad vegetal, salud y bienestar de los animales, calidad agroalimentaria y calidad diferenciada.

En él han participado todos los organismos, agentes y entidades que intervienen directa o indirectamente en los controles de la cadena alimentaria en el Principado:

- Consejería de Sanidad.
- Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

En su elaboración se han tenido en cuenta las directrices generales establecidas a nivel europeo y las contempladas en el “Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España 2011-2015”. Este primer Plan ha tenido una vigencia anual, si bien ha sido prorrogado hasta 2017, año en el que se ha desarrollado el segundo Plan Coordinado, que ha sido aprobado en 2018 con una vigencia de 3 años (2018-2020). En lo sucesivo el Plan Coordinado coincidirá con los ciclos de planificación del correspondiente Plan Nacional.

Este primer Plan fue acompañado de una serie de actuaciones complementarias como la optimización de los recursos laborales relacionados con la actividad agroalimentaria existentes en el Principado, el desarrollo de un marco legislativo de los órganos colegiados de coordinación y la implantación de mecanismos de auditoría interna y mejora continua del Plan.

F- ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

24. ACTIVIDAD ANALÍTICA

Justificación y objetivos

El Laboratorio de Salud Pública es la unidad de apoyo técnico y soporte analítico a los diferentes programas de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y a sus actuaciones derivadas de alertas o brotes relacionados con su ámbito de actividad. Así, es el laboratorio de control oficial designado por la Consejería de Sanidad y también presta apoyo analítico a otros servicios de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales y de la Consejería de Infraestructuras, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.

Además, el laboratorio está integrado en la red de laboratorios del “Grupo Norte”, en el que también participan las comunidades autónomas de Cantabria, País Vasco, Navarra, Aragón y La Rioja. La red consiste en el intercambio de muestras entre dichas comunidades, con el objetivo de cubrir los ensayos analíticos necesarios para el control oficial de la cadena alimentaria, bajo técnicas acreditadas. También proporciona servicios analíticos a las autoridades de control oficial de otras comunidades autónomas cuando son demandados y participa en estudios prospectivos coordinados desde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Toda la información que los usuarios pueden precisar en relación con la capacidad analítica, productos que se analizan, parámetros investigados y técnicas de investigación, se detallan en la Cartera de Servicios, que se mantiene actualizada de modo permanente y está disponible en la página web <https://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/laboratorioSaludPublica/>.

Actividades realizadas

La actividad del laboratorio está dirigida fundamentalmente a dos ámbitos de actuación: la sanidad ambiental (contaminación hídrica y ambiental) y la seguridad alimentaria (análisis de patógenos, contaminantes y residuos en alimentos), trabajando en dos áreas analíticas: la microbiología y la química aplicadas a la salud pública y realizando tareas de toma de muestras de sanidad ambiental.

24.1- SANIDAD AMBIENTAL

Durante el periodo 2015-2018, el laboratorio de Salud Pública ha realizado la toma de muestras (excepto en el caso de legalizaciones) y los análisis de laboratorio de los siguientes programas en el ámbito de la sanidad ambiental:

1. Programa de control sanitario de las **aguas de consumo** humano, incluidos los análisis requeridos para el proceso de legalización de las aguas continentales no tratadas.
2. Programa de control sanitario de las **piscinas** de uso público (**aguas de piscina**).
3. Programa de control sanitario de las zonas de baño (**aguas de mar**).
4. Programa de control sanitario de instalaciones de riesgo de **Legionella**.

Por otra parte, se participó en la investigación de 2 alertas relacionadas con la sanidad ambiental.

Figura 24.1.1

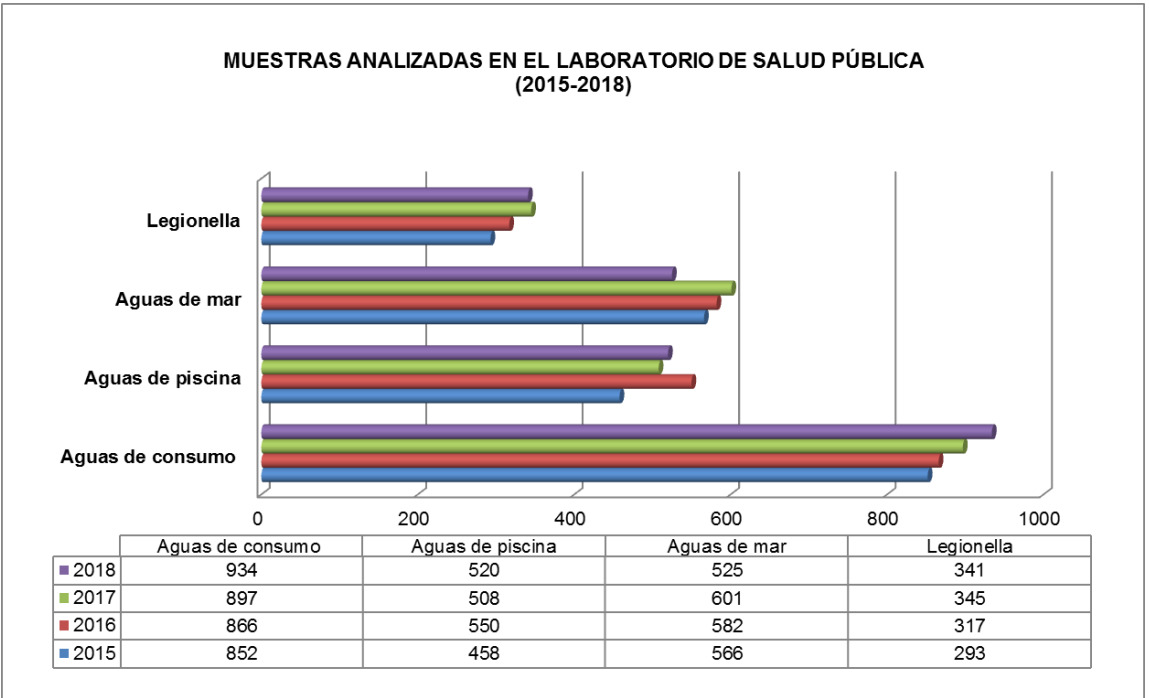
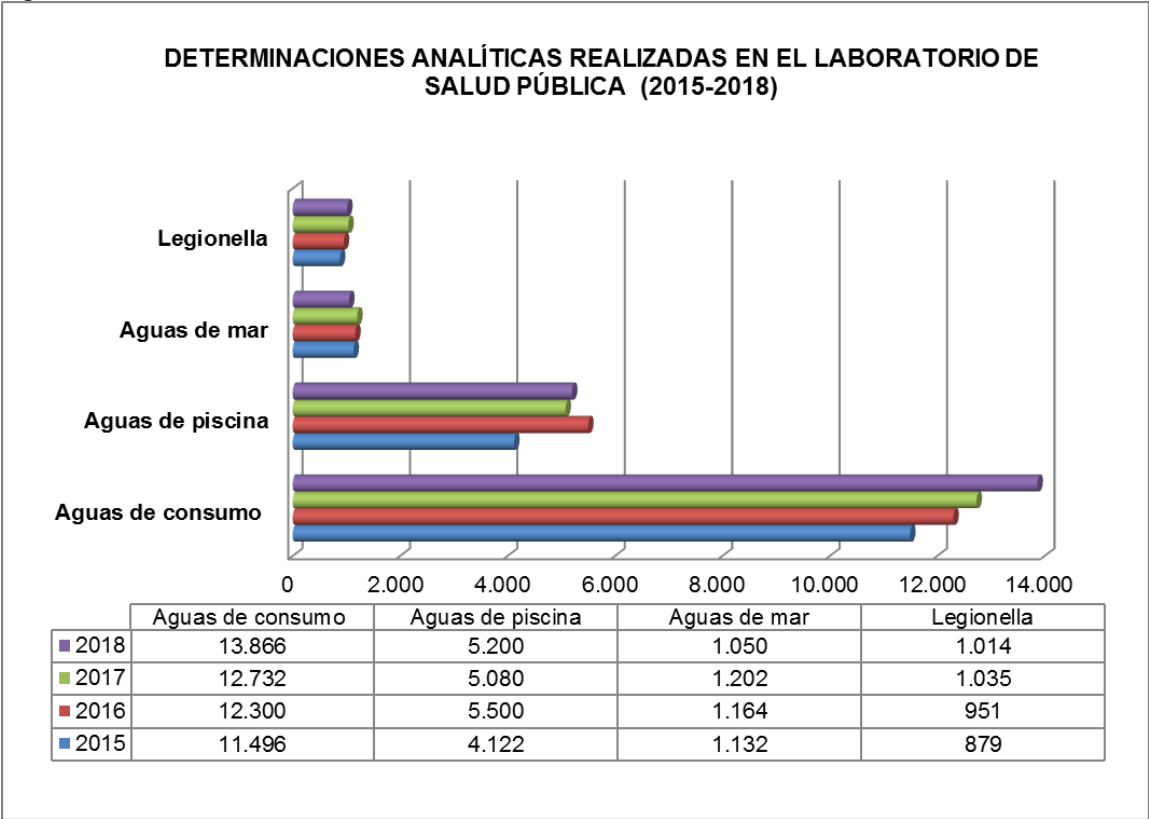


Figura 24.1.2



24.2- SEGURIDAD ALIMENTARIA

En el campo de la seguridad alimentaria, se ha prestado apoyo analítico a los siguientes programas de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo:

- Plan Nacional de Investigación de Residuos (**PNIR**) en carnes frescas y alimentos de origen animal.
- Programa de **Seguridad Química** de alimentos (análisis de contaminantes, plaguicidas, aditivos, materiales en contacto con alimentos, alérgenos y organismos modificados genéticamente).
- Programa de **Seguridad Microbiológica** de alimentos (en carnes frescas, platos preparados, alimentos infantiles, huevos y ovoproductos, lácteos, productos de la pesca, histamina en pescados,...).
- Programa de control sanitario de las **aguas envasadas**.
- Programa de control de la triquinosis (determinación de *Triquinella spp.* en carnes).

Además, en el área de Microbiología se han realizado otras determinaciones analíticas y colaboraciones:

- Análisis de platos preparados y control de la higiene de superficies de la cocina del Hospital Central de Asturias (HUCA), con el objetivo de garantizar la inocuidad de alimentos que se ofrecen a los pacientes hospitalizados de dicho centro sanitario.
- Investigación de patógenos en muestras implicadas en brotes de toxiinfecciones alimentarias.
- Serotipificación de cepas de *Salmonella* en muestras clínicas y de alimentos.
- Análisis de sensibilidad/resistencia antibacteriana de diferentes bacterias zoonóticas aisladas en alimentos y superficies de canales.

Por su parte, en el área de Química se ha prestado apoyo a programas de otras autoridades de control oficial, como son:

- Programa de nutrición animal de la Consejería de Desarrollo Natural y Recursos Naturales (determinación de metales y oligoelementos en piensos).
- Programa de control de las zonas de producción de moluscos bivalvos y equinodermos de la Consejería de Desarrollo Natural y Recursos Naturales (determinación de metales pesados tóxicos).
- Programa de nutrición animal del Gobierno de Cantabria (determinación de oligoelementos en piensos).
- Programa de seguridad alimentaria en las producciones ganaderas de la Xunta de Galicia (determinación de metales pesados tóxicos).

Por último, se han analizado muestras procedentes de la red de laboratorios del “Grupo Norte”, a través de la colaboración que se realiza para el desarrollo de los Programas de investigación de residuos y de seguridad química de alimentos.

Figura 24.2.1

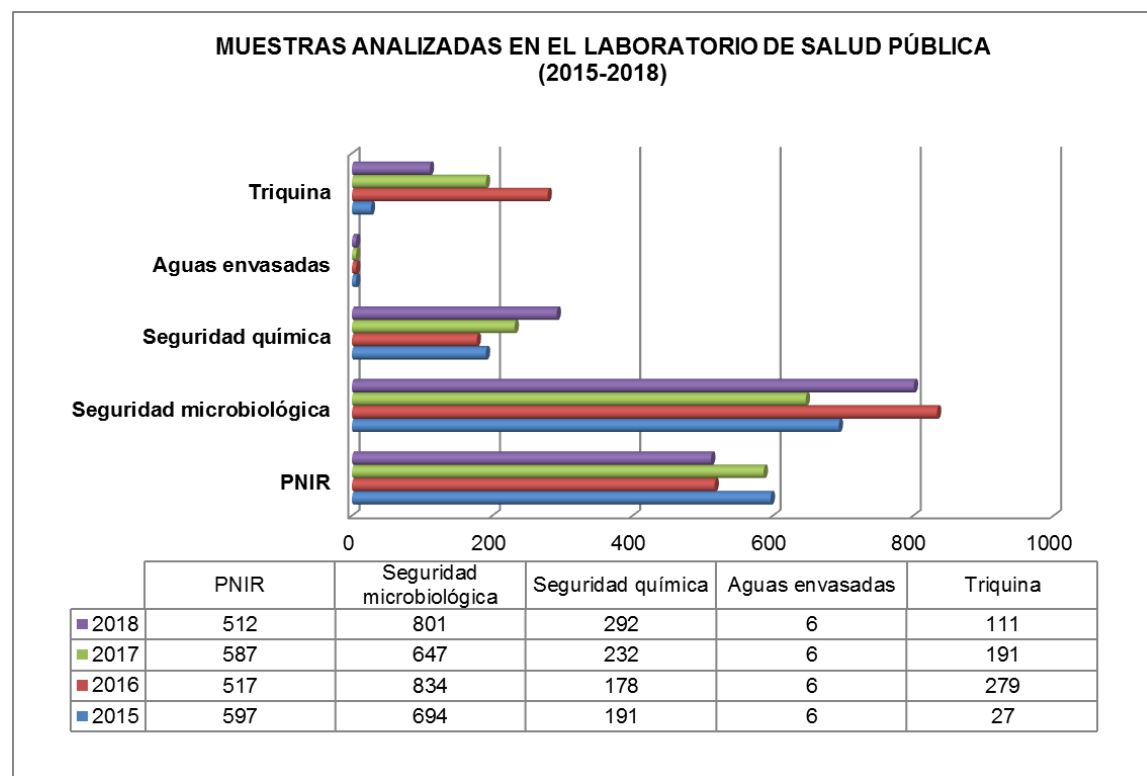
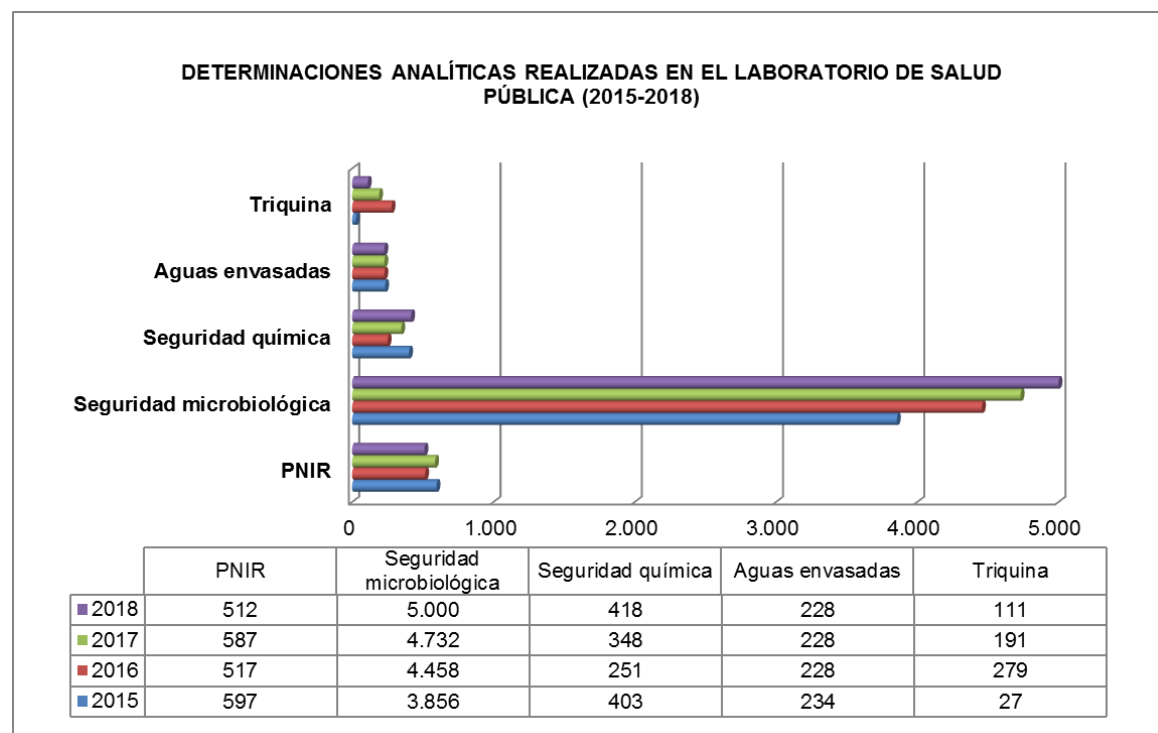


Figura 24.2.2



25. ACREDITACIÓN, MEJORA Y PERFECCIONAMIENTO DEL LSP

Justificación y objetivos

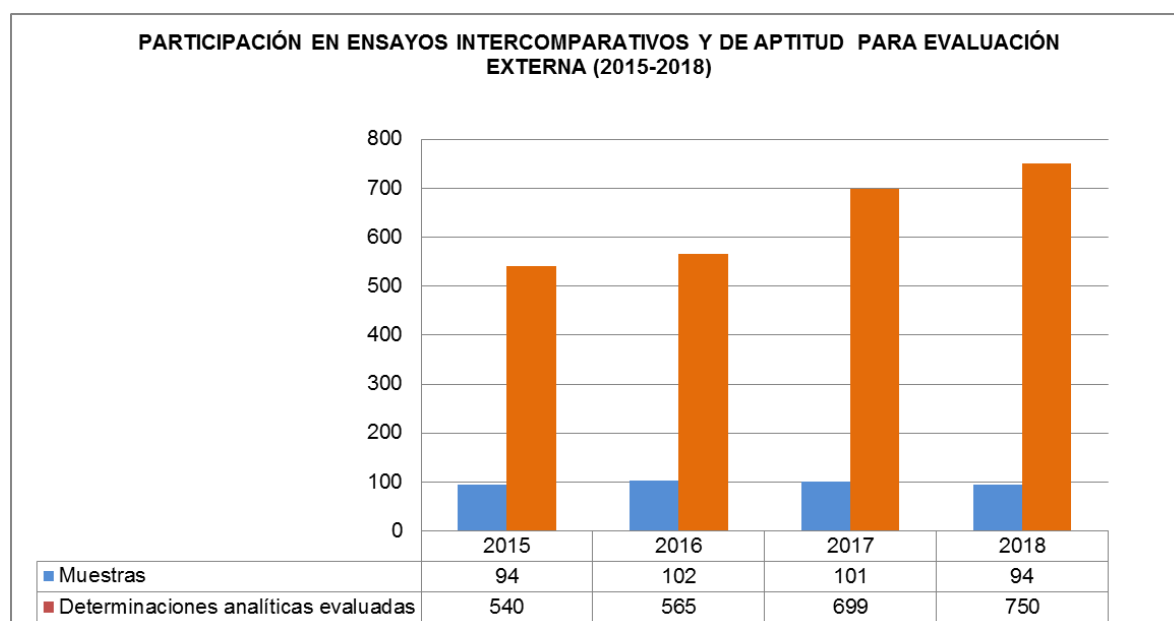
El Laboratorio de Salud Pública se orienta hacia el aseguramiento de la calidad de sus actuaciones, sometiendo sus procedimientos a acreditación externa según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, y habiendo sido acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con el número LE/410. El alcance de acreditación del laboratorio incluye diferentes ensayos físico-químicos y microbiológicos de agua, alimentos y otras matrices, así como la toma de muestras ambientales.

El Anexo Técnico de acreditación se encuentra en su revisión nº 27 y puede ser consultado en el enlace <https://www.enac.es/documents/7020/e61ee220-402f-4936-aae5-ef41a6fb3b96>

Actividades realizadas

Durante el periodo 2015-2018 el laboratorio ha participado con resultados satisfactorios, en ensayos de aptitud para la evaluación externa de todos los procedimientos incluidos en el alcance de acreditación, organizados por los Laboratorios Nacionales y Europeos de Referencia y otras entidades proveedoras de ejercicios de intercomparación, entre ellos: la Agencia “Public Health England”, el Centro Nacional de Alimentación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, los Laboratorios Nacionales de Referencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, LGC Standards, IELAB, FAPAS, Proyecto Trieste, el Instituto holandés RIKILT, Gabinete de Servicios para la Calidad,...

Figura 25



26. OTROS PROYECTOS DEL LSP

Justificación y objetivos

El laboratorio de Salud Pública cuenta con personal técnico cualificado para el desempeño de las labores científico-técnicas que realiza. Dicho personal, además de llevar a cabo la actividad analítica, juega un importante papel en la transferencia de conocimiento, en el asesoramiento de las autoridades competentes, a la vez que participa activamente en grupos de trabajo y colabora con otras entidades.

Actividades realizadas

- ✓ Asistencia a reuniones de coordinación de la Red de laboratorios “Grupo Norte”.
- ✓ Participación en los grupos de trabajo y jornadas de referencia organizadas por los laboratorios nacionales de referencia.
- ✓ Colaboración en la formación práctica de alumnos de la Universidad de Oviedo, a través de un convenio de colaboración suscrito con dicha entidad.
- ✓ Colaboración en la formación práctica, tanto de alumnos como de profesores, a través de la participación en el programa de “Formación en Centros de Trabajo” (FCT) de diversos ciclos formativos de Formación Profesional del ámbito sanitario y laboratorial.

G- DISPOSICIONES LEGALES

27. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS

- Decreto 206/2015, de 22 de diciembre, de primera modificación del Decreto 21/2013, de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias.
- Decreto 64/2016, de 16 de noviembre, por el que se crean los órganos colegiados en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Resolución de 11 de agosto de 2017, por la que se dictan normas sobre la comercialización de la caza mayor silvestre abatida en el territorio del Principado de Asturias.
- Resolución de 11 de agosto de 2017, por la que se dictan normas sobre el reconocimiento triquinoscópico del ganado porcino y de las piezas de caza mayor destinadas al consumo familiar la comercialización de la caza mayor silvestre abatida en el territorio del Principado de Asturias.

H- ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

28. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

En el periodo 2015-2018 se han llevado a cabo diversas actuaciones con el objetivo de optimizar el funcionamiento de la Organización para mejorar la eficacia y la eficiencia de sus prestaciones, siendo las más destacables:

- ✚ Desarrollo y/o revisión de procedimientos normalizados de trabajo en el ámbito de la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental, incluyendo programas de control oficial, instrucciones técnicas de trabajo y manuales de procedimiento, al objeto de unificar los criterios de actuación de todo el personal inspector. Establecimiento de un procedimiento normalizado para la gestión de las consultas internas del SRAA y otro para la atención de las consultas de los consumidores (Servicio de Consumo), que permite el tratamiento informático de las consultas atendidas en función de los sectores de actividad y motivos de reclamación más habituales.
- ✚ Desarrollo y/o mejora de varias aplicaciones informáticas para optimizar la gestión y la explotación de datos y la realización de tareas por parte del personal:
 - Aplicación informática para la tramitación de procedimientos sancionadores integrada en el entorno EUG Desarrollo e implantación, en colaboración con la Dirección General de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.
 - Bases de datos de actividades de Sanidad Ambiental.
- ✚ Mejoras en la aplicación ***SICOPA: Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios**. Es una aplicación desarrollada para gestionar toda la información relacionada con el control oficial de alimentos (autorizaciones, registros, inspecciones, muestreos y medidas adoptadas) y a su vez es una herramienta que permite normalizar todos los procedimientos de trabajo en este ámbito en el Principado de Asturias.
- ✚ Actualización de los contenidos de los portales de Seguridad Alimentaria (<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/>), Sanidad Ambiental (<http://tematico8.asturias.es/sanidadAmbiental/>), consumoastur (<http://www.consumoastur.es/>) y cfc.asturias (<http://www.cfc-asturias.es/>) para mejorar la información de los ciudadanos y facilitar la realización de trámites administrativos, evitando desplazamientos innecesarios.
- ✚ Colaboración con el Instituto de Administración Pública Adolfo Posada en la elaboración del Plan de Formación Anual para el personal de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo atendiendo a las necesidades de formación de los distintos profesionales adscritos a cada Servicio, dentro del marco de las líneas estratégicas definidas para todas las áreas de su competencia.
- ✚ Realización de actividades de supervisión de los inspectores del área de seguridad alimentaria para verificar el cumplimiento de los programas y la eficacia de los controles oficiales.
- ✚ Desarrollo e implantación de un Procedimiento sobre Auditorías Internas de las actividades de control oficial de alimentos, así como de todos los documentos

adicionales necesarios para el cumplimiento de los objetivos de eficacia y verificación del control oficial establecidos en el *Reglamento (CE) n° 882/2004*, sobre controles oficiales y de acuerdo con las directrices de la *Decisión 2006/677/CE* por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al citado Reglamento. Realización de auditorías internas en el ámbito de la seguridad alimentaria.

- ✚ Calibración de los aparatos de medida utilizados por los servicios de inspección, de acuerdo con lo establecido en la norma ISO 9001:2008 para el control de los equipos que las organizaciones utilicen para realizar mediciones, mediante comparación con patrones con trazabilidad garantizada a través de laboratorios acreditados por ENAC.
- ✚ Incremento de la colaboración y coordinación con las Oficinas Municipales de Información al Consumidor.
- ✚ Programación anual de las campañas informativas y de las actuaciones en materia de educación para el consumo.
- ✚ Actualización de las áreas y talleres de aprendizaje de los Centros de Formación para el Consumo, incorporando nuevos itinerarios formativos y ampliando su acción formativa a nuevos sectores de usuarios, prestando especial atención a colectivos con necesidades especiales o en riesgo de exclusión social.
- ✚ Ampliación de la Cartera de Servicios del Laboratorio de Salud Pública, incorporando nuevas determinaciones analíticas de interés dentro de campo agroalimentario. Asimismo, en dicha Cartera de Servicios se ha incorporado toda la información que los clientes del laboratorio puedan precisar sobre la capacidad analítica del laboratorio: productos y matrices que se analizan, parámetros que son investigados y tipo de técnicas utilizadas.
- ✚ Incorporación de nuevo equipamiento en el Laboratorio de Salud Pública, con el fin de automatizar las determinaciones analíticas incluidas en la normativa de aguas, así como ampliar y/o mejorar las técnicas utilizadas en el control de la calidad y seguridad de los alimentos: análisis de metales tóxicos, análisis de residuos de antibióticos (por el problema de resistencias a estos medicamentos que pueden generar), análisis de contaminantes orgánicos (hidrocarburos aromáticos policíclicos).
- ✚ Adaptación de los procedimientos normalizados de ensayo del Laboratorio de Salud Pública a las nuevas actualizaciones normativas.
- ✚ Desarrollo de programas de cualificación interna y actualización del personal técnico del Laboratorio de Salud Pública para la ejecución de nuevas técnicas analíticas.
- ✚ Realización de auditorías internas para evaluar la eficiencia del Sistema de Gestión de la Calidad del Laboratorio de Salud Pública, verificar la implantación y correcta ejecución de los procedimientos de ensayo y calibración, así como para identificar posibles desviaciones.



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SANIDAD

AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO