



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD

AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO

**MEMORIA DE ACTIVIDADES
2017-2020**

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	13
3. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	14
4. INSPECCIÓN DE CARNES.....	20
4.1 - ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS.....	20
4.2 - CONTROL DE ZOONOSIS EN MATADEROS	23
4.3 - CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS	25
5. MUESTREO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS	27
5.1 - PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR).....	27
5.2 - PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA)	28
5.3 - PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA)	29
5.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	31
B-ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL	32
6. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS	32
6.1 - REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS.....	32
6.2 - CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA	33
6.3 - REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO.....	34
6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES.....	35
7. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL	37
7.1 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO.....	37
7.2 - CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO	38
7.3 - CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO.....	39
7.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA	40
7.5 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS	41
7.6 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO	42
7.7 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO	42
C- ÁREA DE CONSUMO	¡Error! Marcador no definido.
8. ARBITRAJE DE CONSUMO	43
9. CONTROL DE MERCADO	47
9.1 - DENUNCIAS DE CONSUMO	47
9.2 - INSPECCIÓN DE CONSUMO.....	49
9.3 - CAMPAÑAS DE CONTROL DE MERCADO	50
10. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO	51
11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO	57
D- GESTIÓN DE ALERTAS	58
12. ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI).....	58
13. ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRIPQ).....	60
14. ALERTAS SIRI.....	60
15. ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA [SIVE]	62
E-OTRAS ACTIVIDADES.....	66
16. ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA (PSM)	66
17 . TABACO	67
18 . ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL.....	68
19. INFORMES SANITARIOS Y OTRAS ACTIVIDADES DE CONTROL.....	69
19.1 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE IMPACTO AMBIENTAL	69
19.2 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO.....	69
19.3 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO	70
19.4 - INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO.....	70
19.5 - INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS.....	71
19.6 - INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)	71
19.7 - ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS.....	72
20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.....	73
20.1 - INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS	73
20.2 - RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD	74
20.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES	75
20.4 - DENUNCIAS SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL	76
21. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	79
22. AUDITORÍAS INTERNAS.....	81

23. ACTIVIDADES FORMATIVAS	82
24. PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA.....	83
F- ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA (LSP)	84
25. ACTIVIDAD ANALÍTICA	84
25.1- SANIDAD AMBIENTAL	84
25.2- SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	86
26. ACREDITACIÓN, MEJORA Y PERFECCIONAMIENTO DEL LSP	88
27. OTROS PROYECTOS DEL LSP	89
G- DISPOSICIONES LEGALES	91
28. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS	91
H- ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA.....	92
29. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA	92
I- ACTUACIONES RELACIONADAS CON LA PANDEMIA.....	94
30. ACTUACIONES RELACIONADAS CON LA PANDEMIA	94

1- INTRODUCCIÓN

1.1 - PRESENTACIÓN

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo (ASASAC) es un órgano desconcentrado de la Consejería de Salud, adscrito a la Dirección General de Salud Pública a la que le compete el desarrollo de 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, y la prestación de apoyo técnico y soporte analítico a los programas atribuidos a la Consejería de Salud y de aquellos que se establezcan con otros órganos de la Administración del Principado de Asturias, de las entidades locales y de la Administración General del Estado en materia de salud pública.

Su estructura, régimen interior y de funcionamiento están regulados mediante el Decreto 187/2019, de 19 de septiembre (BOPA 186 de 26-IX-2019)

1.2 - FUNCIONES

Le corresponde en concreto, realizar las siguientes funciones:

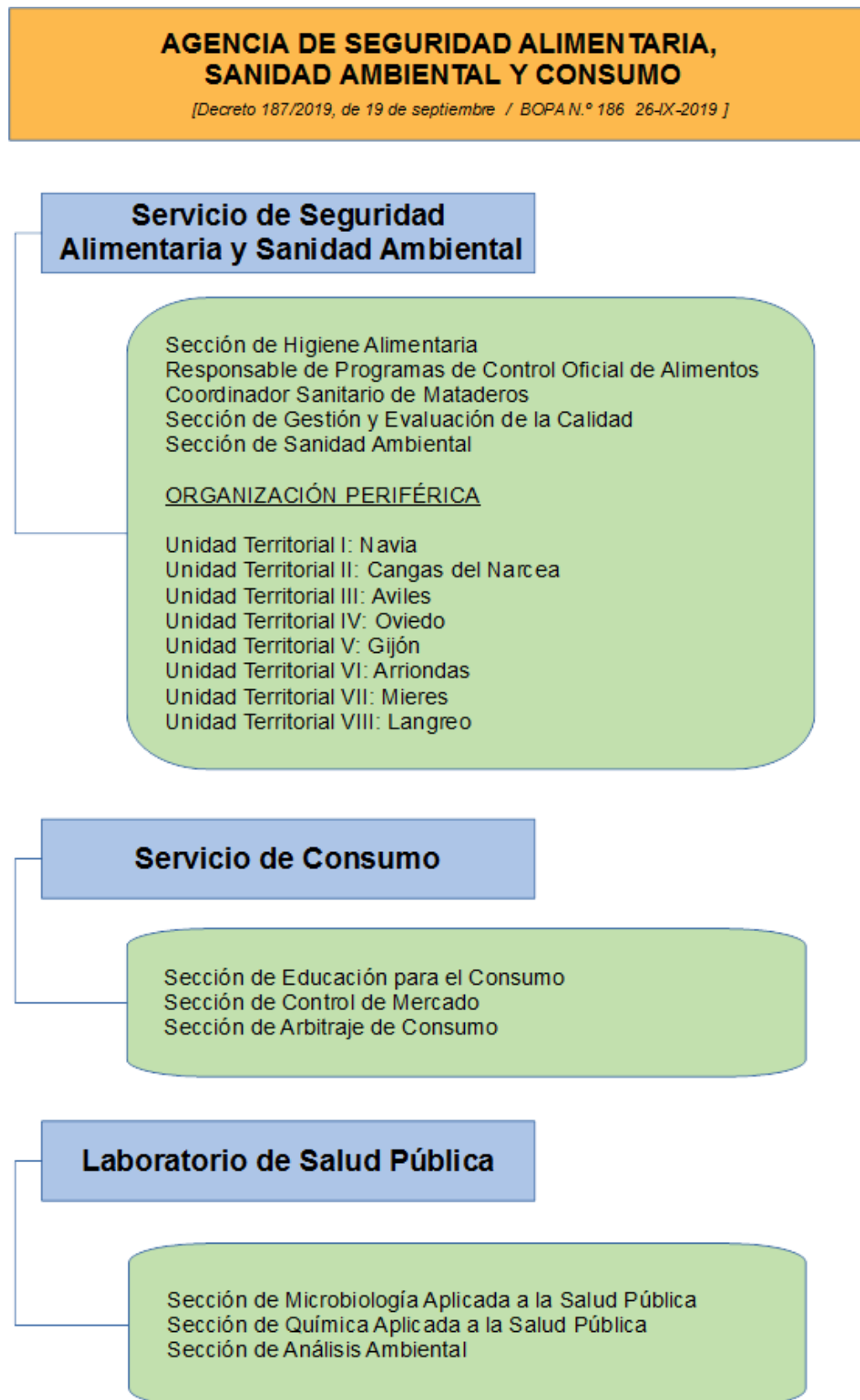
- ✓ La dirección y gestión de las Unidades Territoriales de la Agencia existentes en la Comunidad Autónoma.
- ✓ La tramitación de los expedientes sancionadores por vulneración de la normativa relacionada con la defensa de los consumidores y usuarios.
- ✓ El apoyo a las actuaciones de la Dirección General de Salud Pública 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 Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo para el desarrollo de sus funciones se estructura en las siguientes unidades, con rango de servicio:

- ✓ Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental
- ✓ Servicio de Consumo
- ✓ Laboratorio de Salud Pública

1.4 - ORGANIGRAMA



1.5 - RECURSOS HUMANOS

Figura 1.1

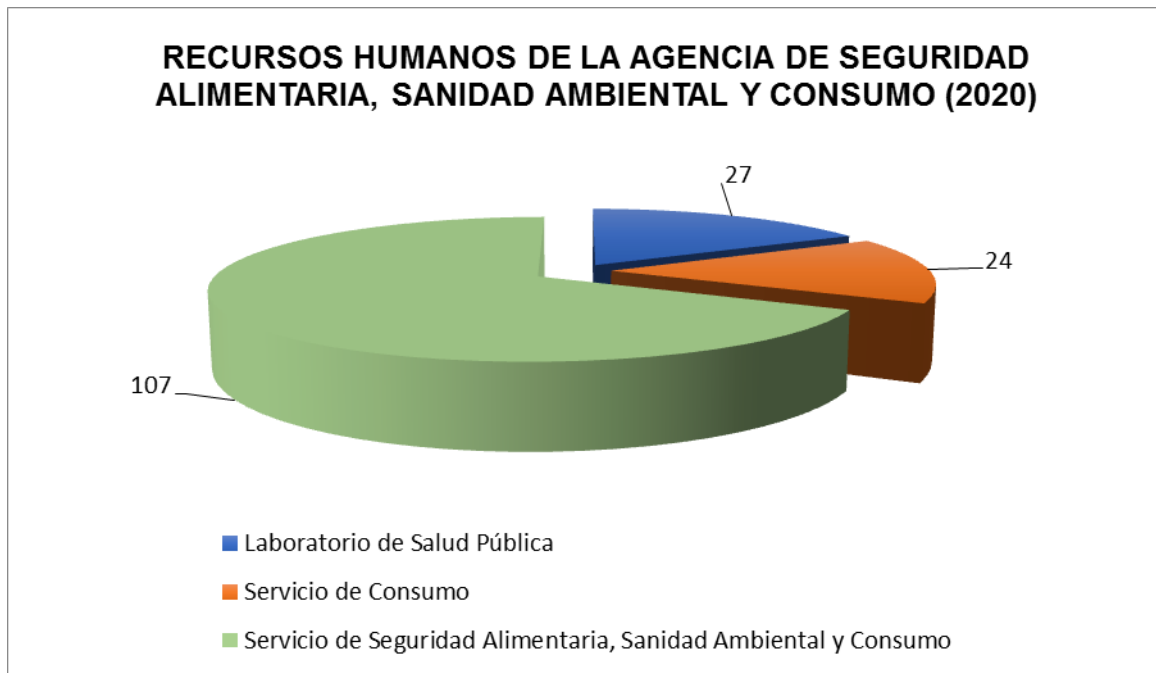


Figura 1.2

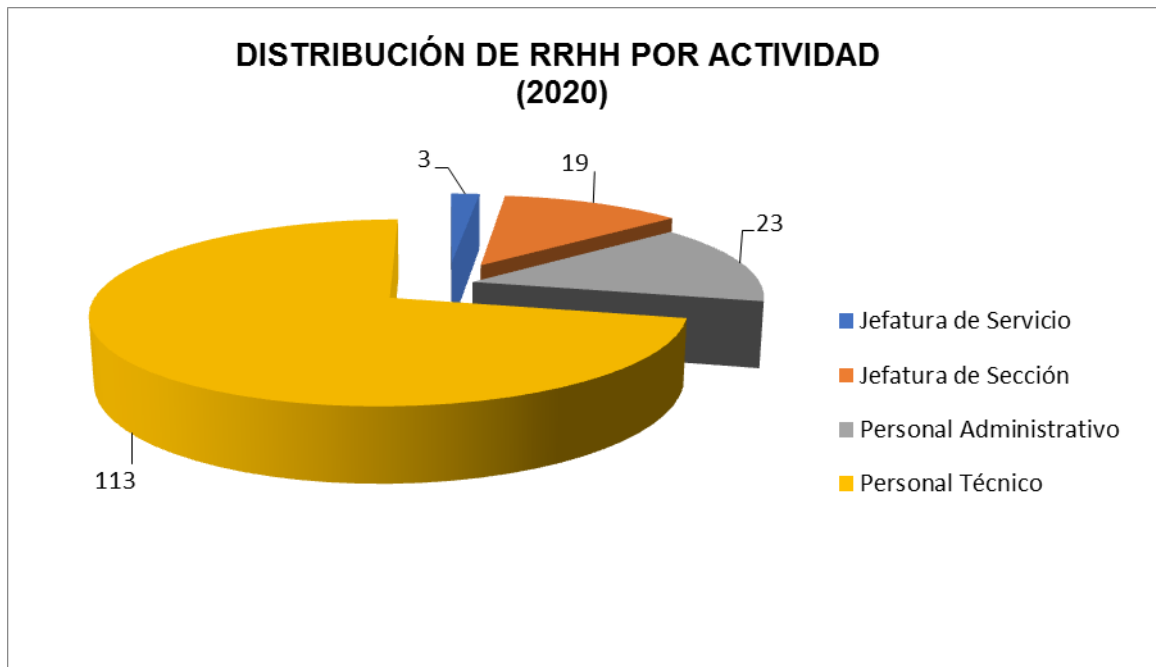
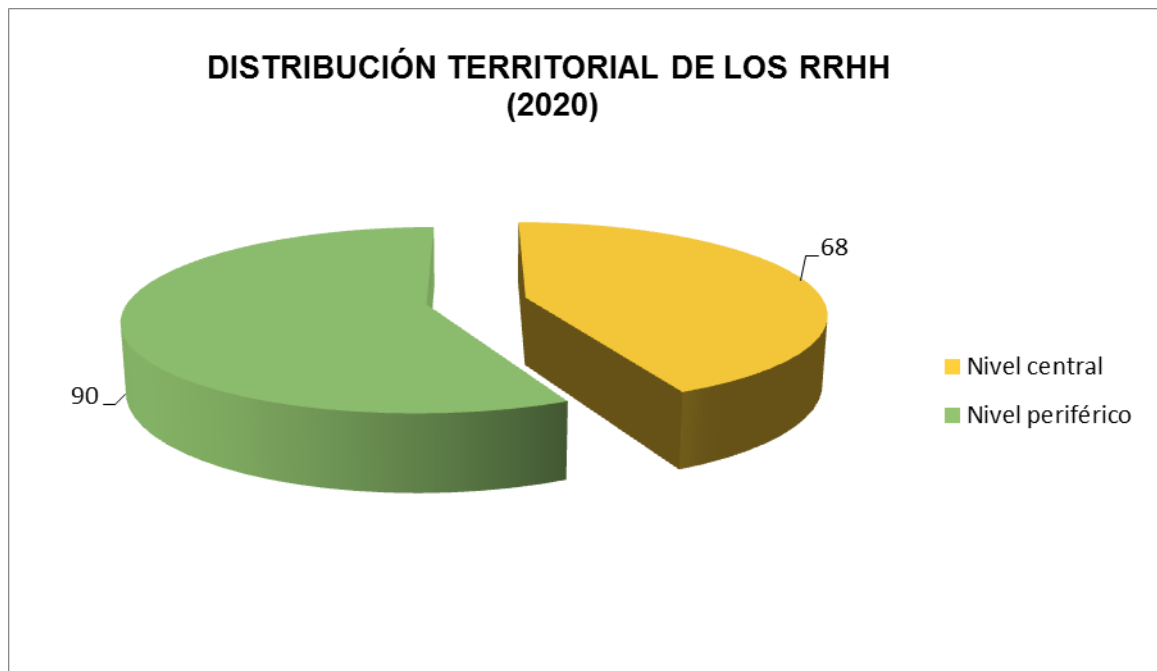


Figura 1.3



1.6 - PRESUPUESTOS

Figura 1.4

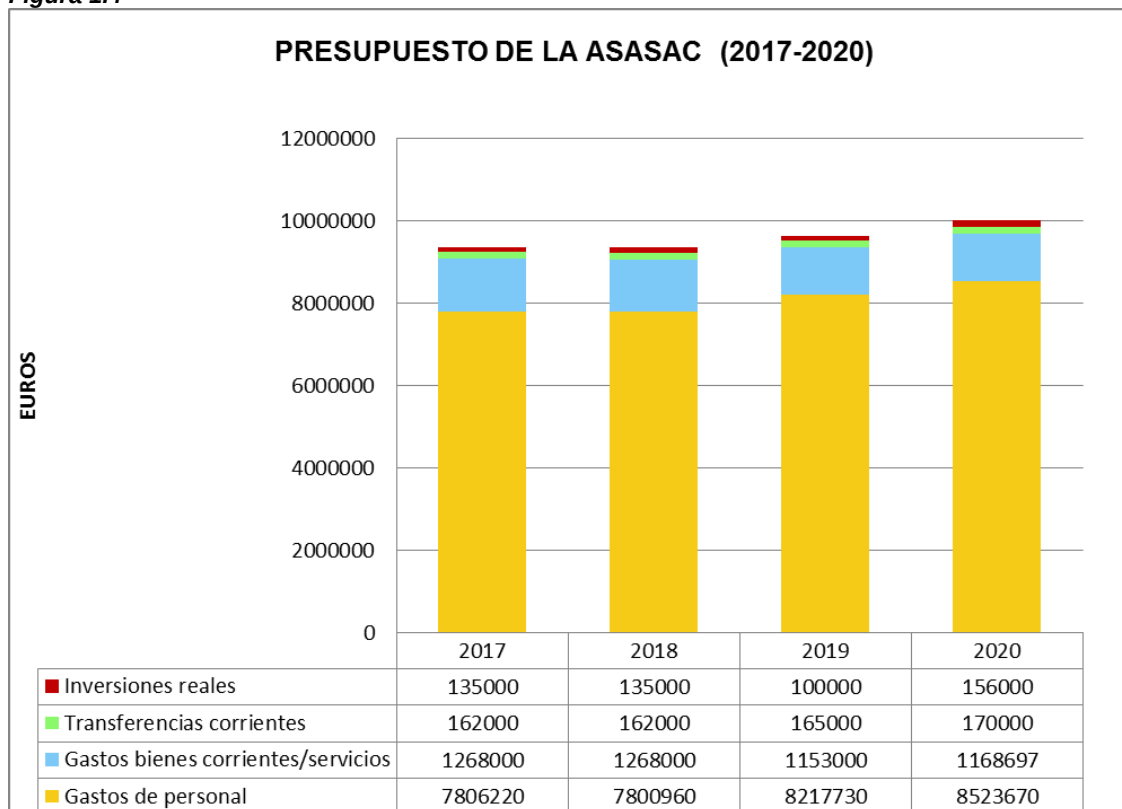


Figura 1.5

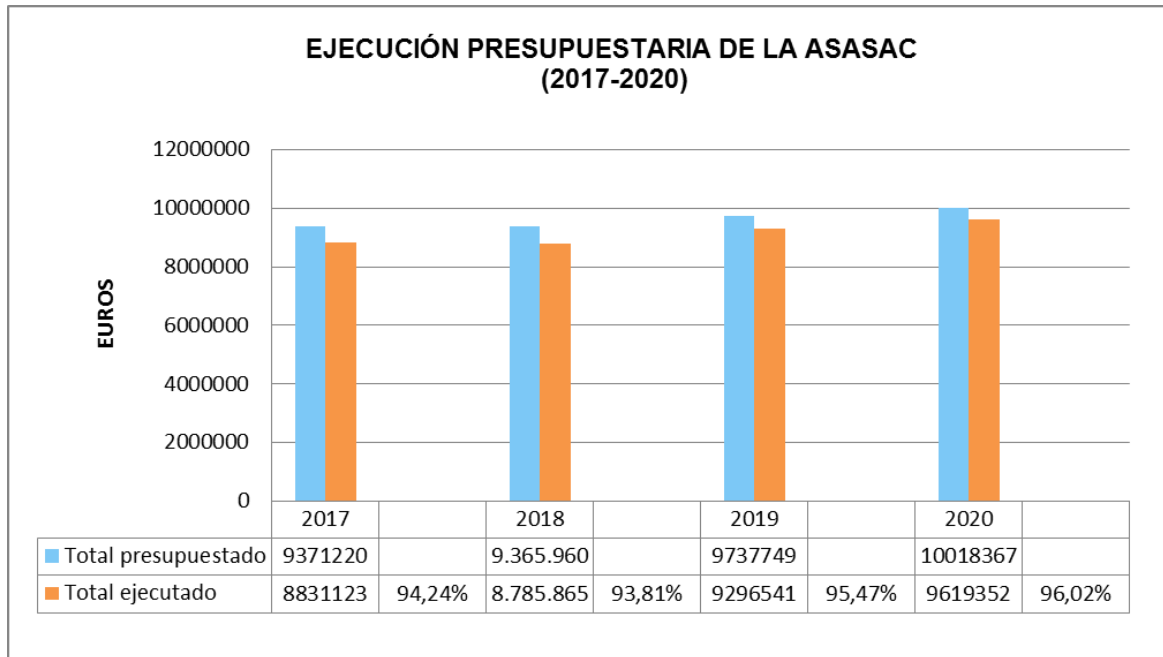
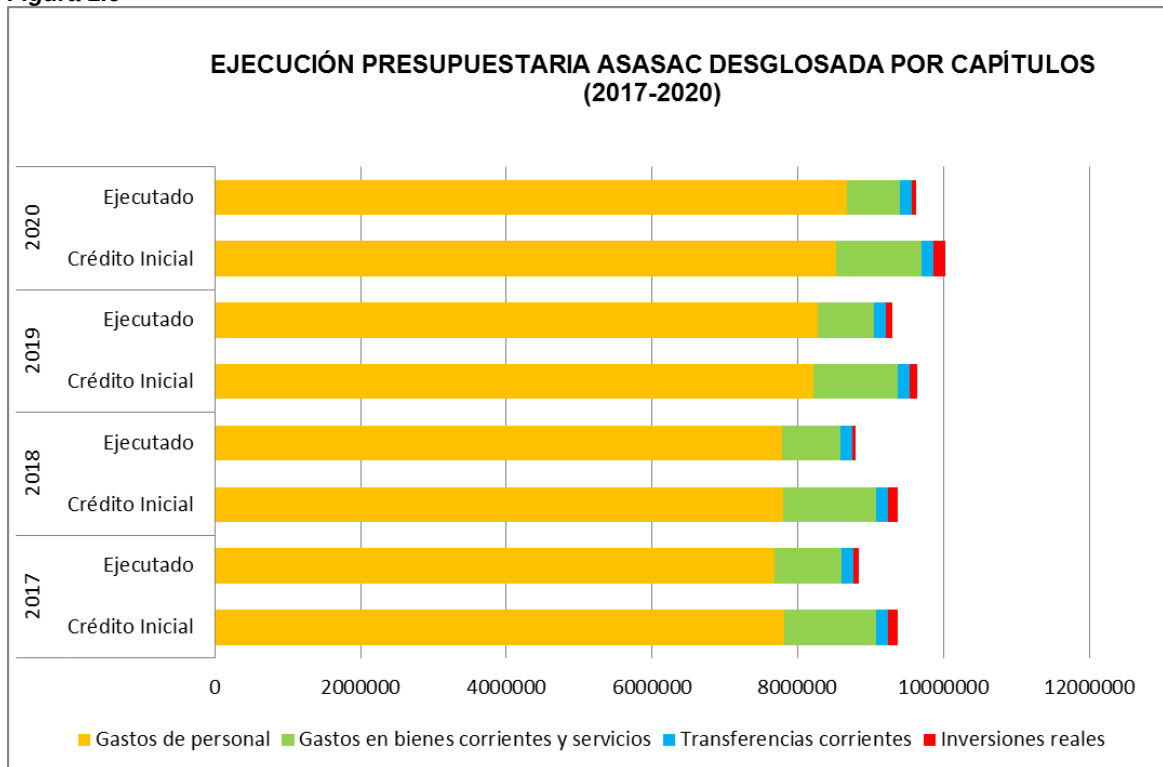


Figura 1.6



A- ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

2.1 - REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

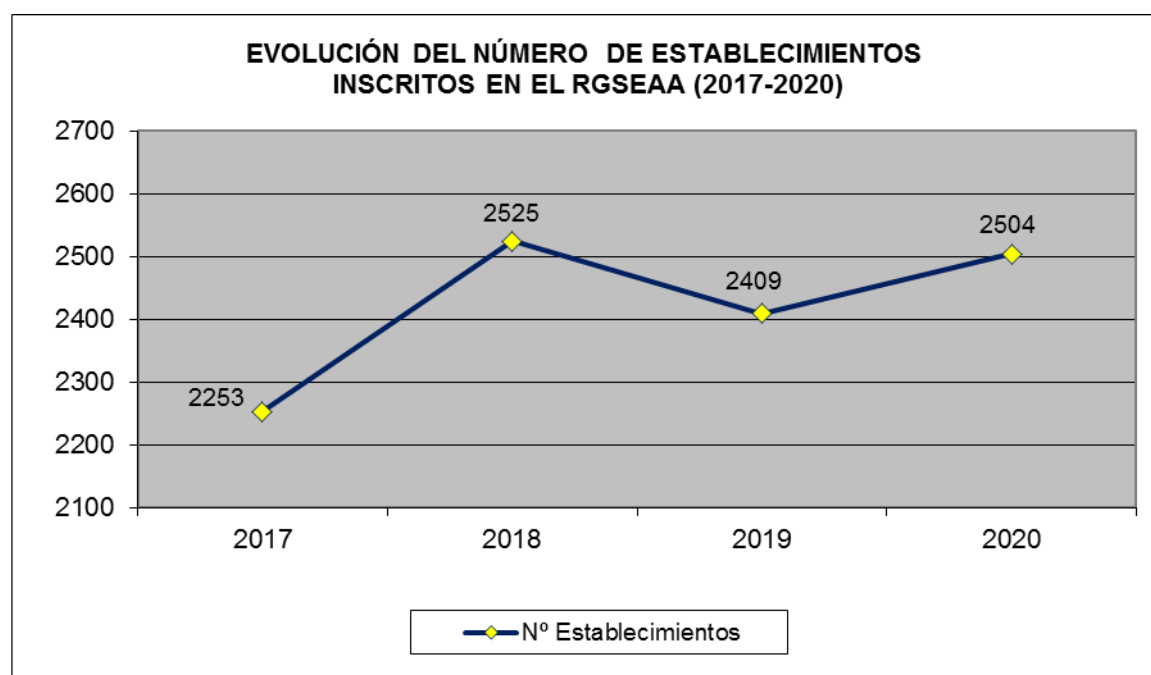
Justificación y objetivos

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.

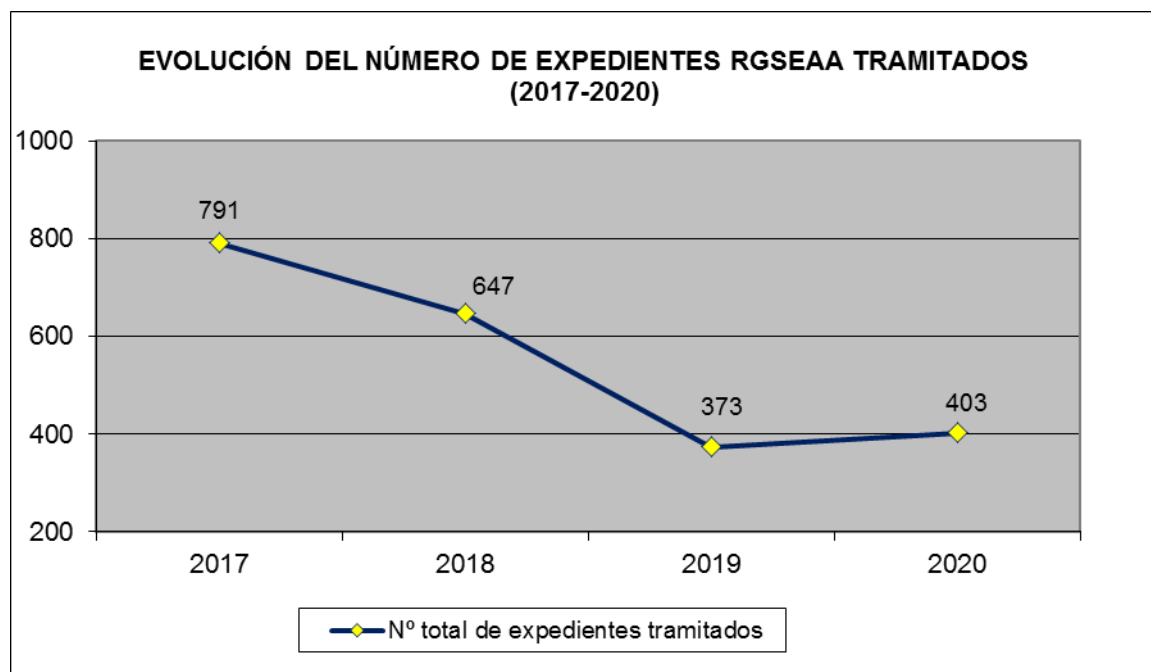
Actividades realizadas y resultados

Figura 2.1



Durante el **periodo 2017-2020**, se han gestionado **2214 expedientes** relacionados con el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

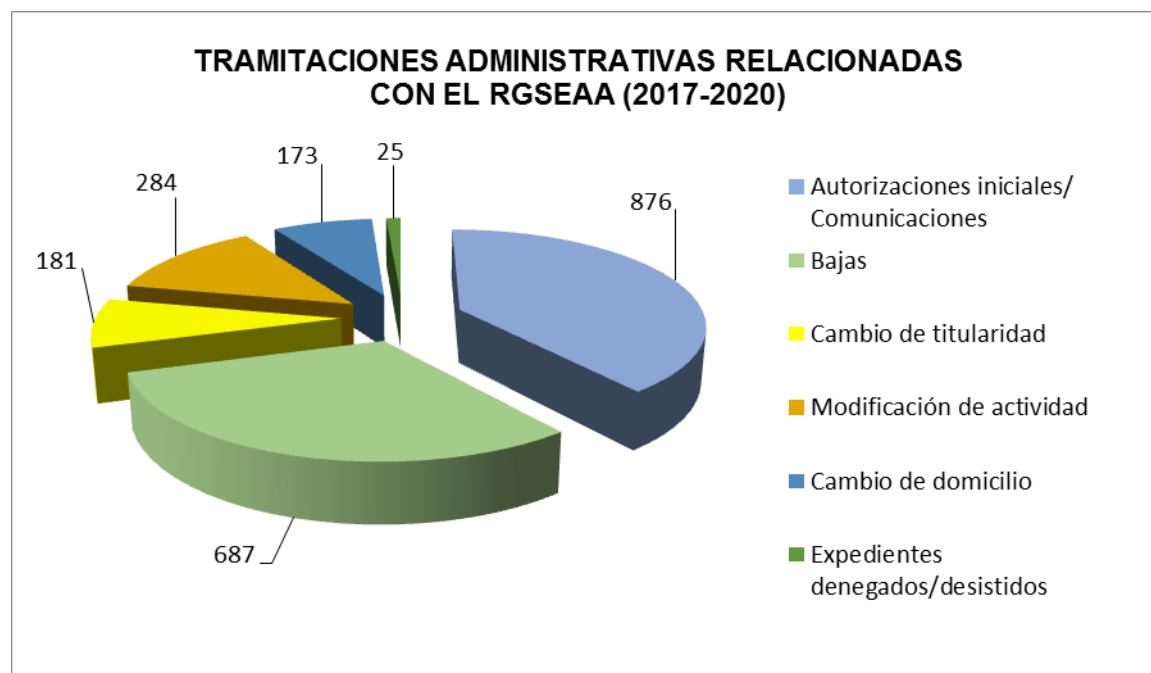
Figura 2.2



2019: el cambio en el sistema informático de AESAN y la implantación del Sistema Integral de Tramitación Electrónica del Principado (SITE) ha supuesto una demora en la tramitación de expedientes.

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

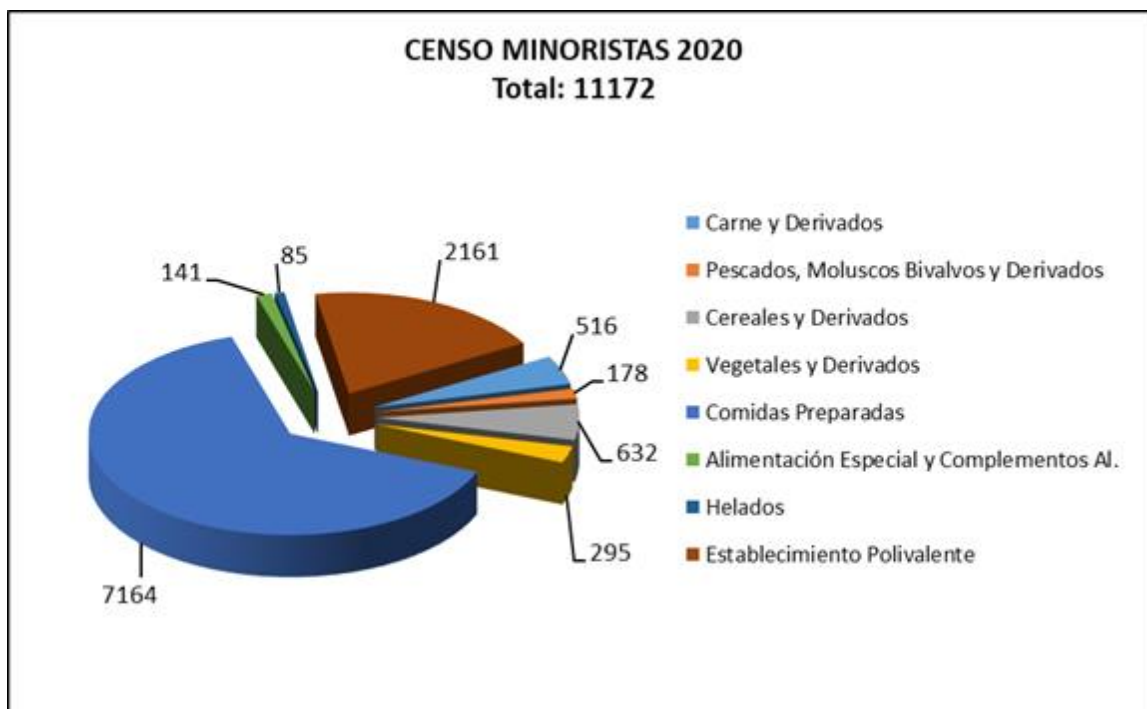
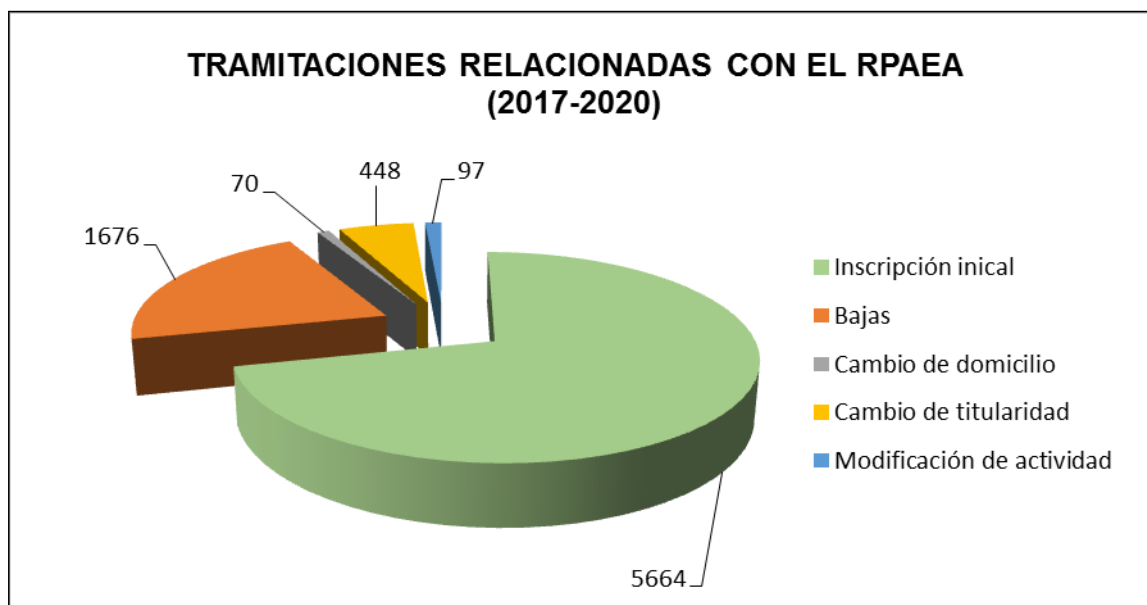


Figura 2.5



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 (2017-2020)					
Año	Expedientes valorados	Favorables por reconocimiento mutuo	Favorables por ajustarse a la legislación	Informes desfavorables	Cese de comercialización
2017	182	166	9	7	0
2018	178	126	6	40	4
2019	185	177	6	2	4
2020	104	86	18	0	0
TOTAL	649	555	39	49	8

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 quedaron 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.

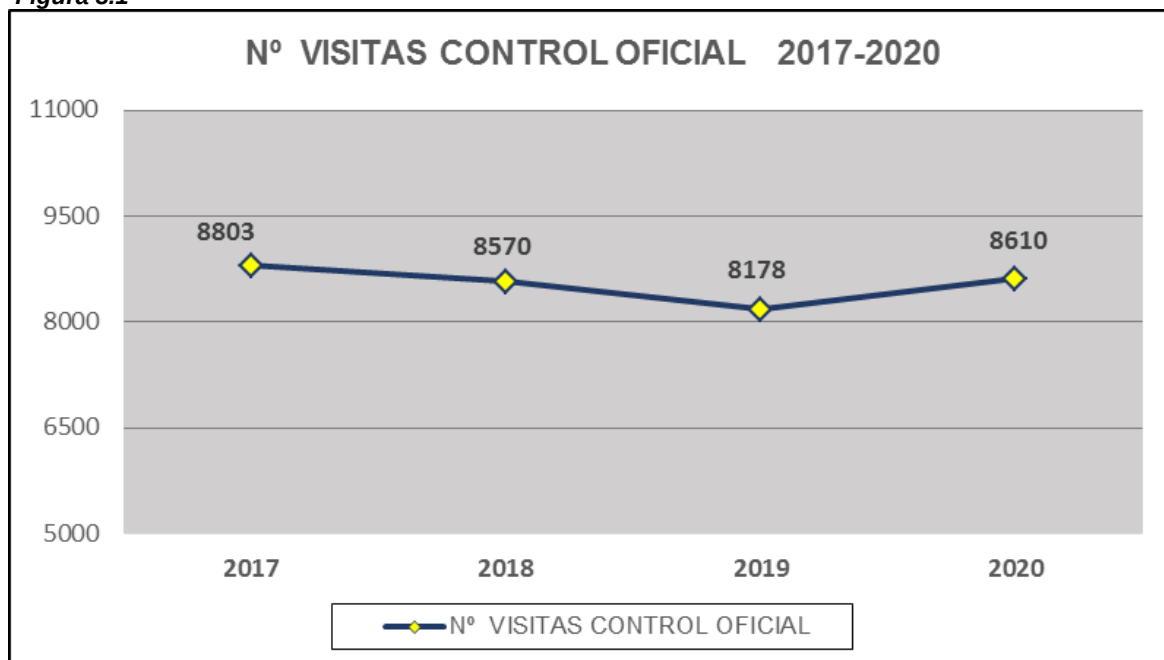
Actividades realizadas y resultado

Cuadro 3.1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2017-2020)		
Año	Nº visitas control oficial	Nº muestras
2017	8803	348
2018	8570	359
2019	8178	392
2020	8610	413 (*)
TOTAL	34161	1512

(*) 413=207 PSMA+193 PSMQ+8 resistencias bacterianas+5 aguas

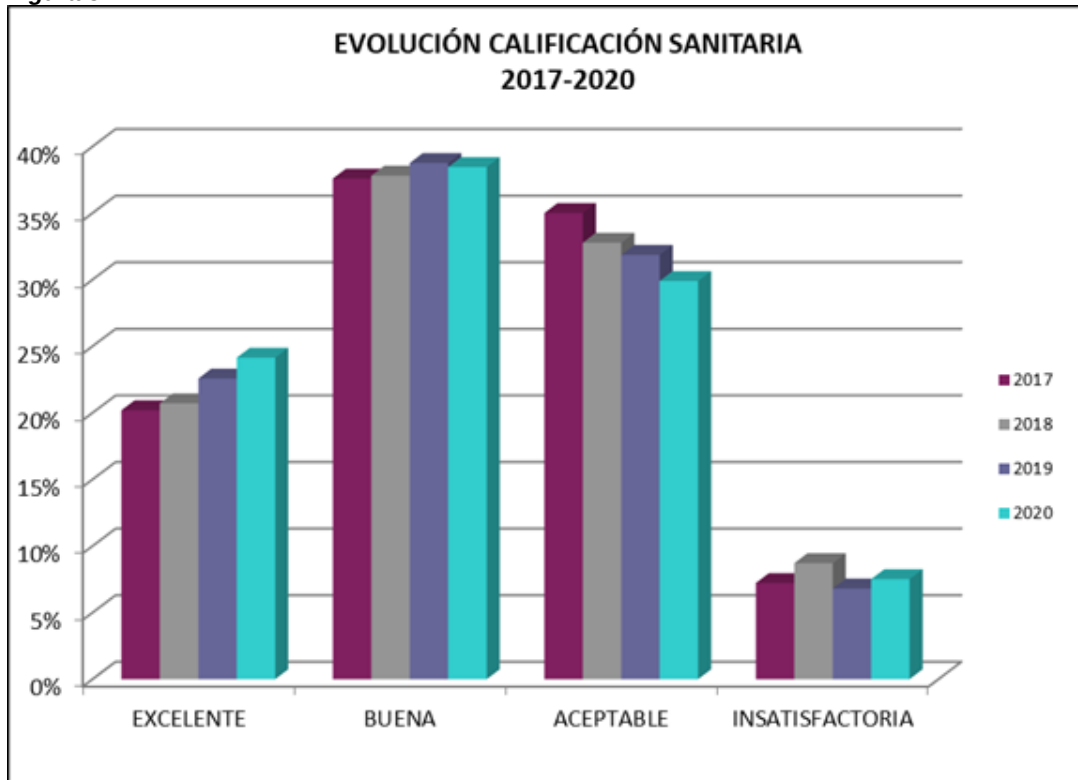
Figura 3.1



Cuadro 3.2

RESUMEN DE ACTIVIDADES POR SECTORES (2020)		
Sector	Nº establecimientos visitados	Nº visitas realizadas
Carnes y derivados	624	822
Pescados, moluscos y derivados	230	346
Huevos y derivados	16	19
Leche y derivados	121	198
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4	4
Cereales, harinas y derivados	556	591
Vegetales y derivados	221	232
Edulcorantes naturales, miel y derivados	23	23
Condimentos y especias	3	3
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	8	8
Comidas preparadas y cocinas centrales	4010	4234
Alimentación especial y complementos alimenticios	75	87
Aguas de bebida envasadas y hielo	14	14
Helados	50	53
Bebidas no alcohólicas	7	8
Bebidas alcohólicas	55	57
Aditivos, aromas y coadyuvantes	7	7
Materiales en contacto con alimentos	10	10
Establecimientos polivalentes	1559	1784
Establecimientos polivalentes productos origen animal	79	110
TOTAL	7672	8610

Figura 3.2



Cuadro 3.3

CALIFICACIÓN SANITARIA: % SOBRE CENSO (2017-2020)				
CALIFICACIÓN	2017	2018	2019	2020
EXCELENTE	20,19%	20,71%	22,57%	24,14%
BUENA	37,59%	37,81%	38,76%	38,45%
ACEPTABLE	35,00%	32,77%	31,86%	29,90%
INSATISFACTORIA	7,22%	8,71%	6,81%	7,51%
TOTAL	100	100	100	100

Datos correspondientes al último año (situación actual)**Cuadro 3.4**

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE CONTROL 2020	
SECTORES ALIMENTARIOS	CENSO
Carnes y derivados	745
Pescados, moluscos y derivados	330
Huevos y derivados	29
Leche y derivados	147
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4
Cereales, harinas y derivados	862
Vegetales y derivados	459
Edulcorantes naturales, miel y derivados	52
Condimentos y especias	9
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	16
Comidas preparadas y cocinas centrales	7306
Alimentación especial y complementos alimenticios	168
Aguas de bebida envasadas y hielo	17
Helados	102
Bebidas no alcohólicas	11
Bebidas alcohólicas	164
Aditivos, aromas y coadyuvantes	18
Materiales en contacto con alimentos	26
Establecimientos polivalentes	3232
Establecimientos polivalentes productos origen animal (POAS)	114
TOTAL	13811

Figura 3.3

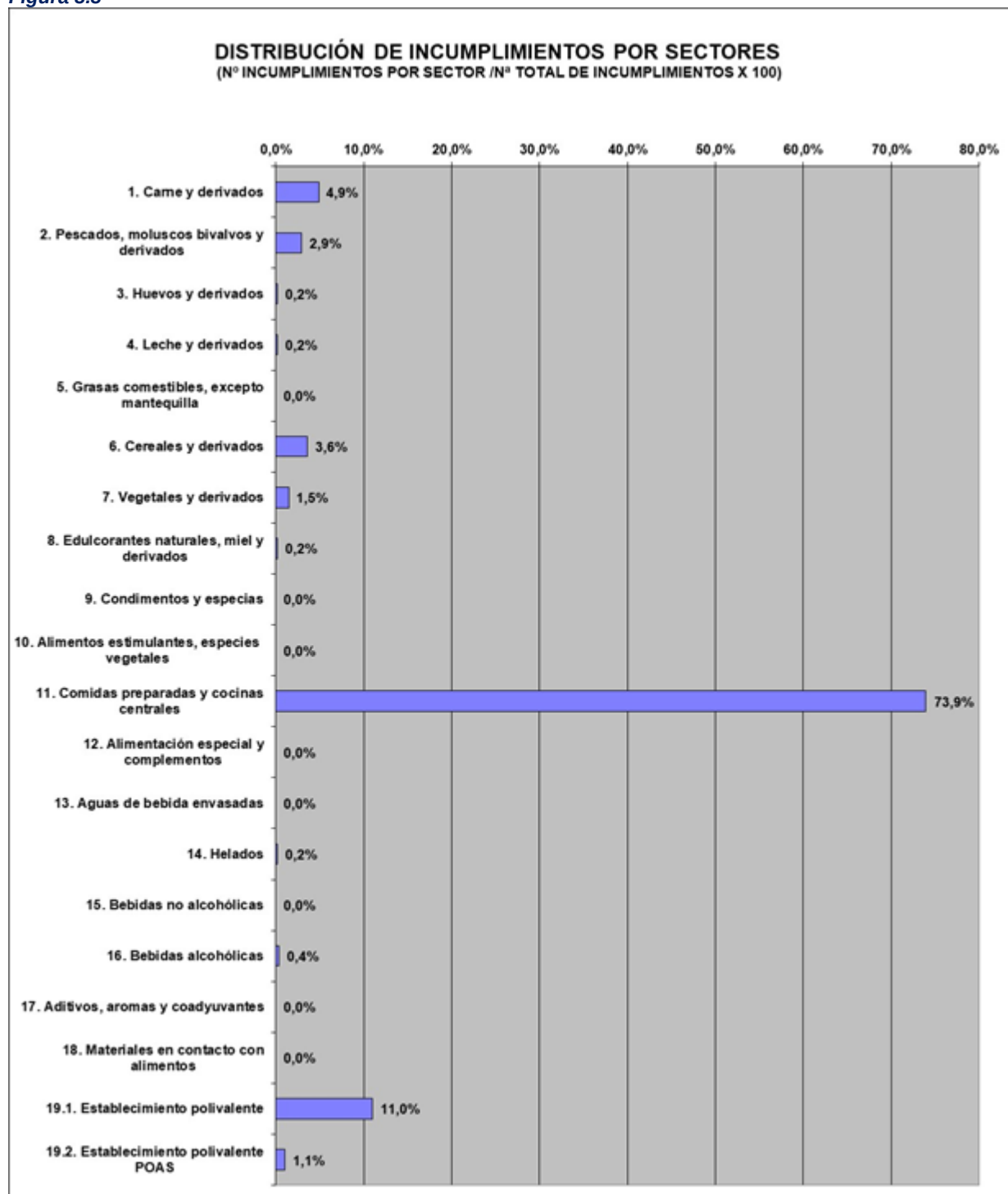


Figura 3.4

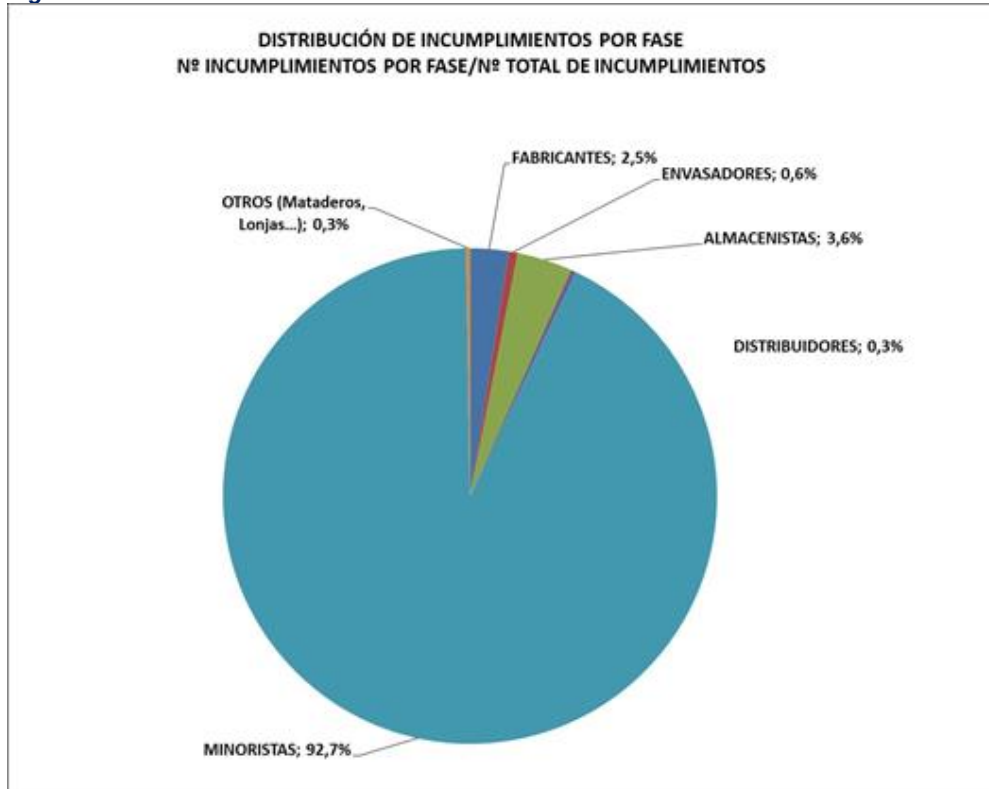
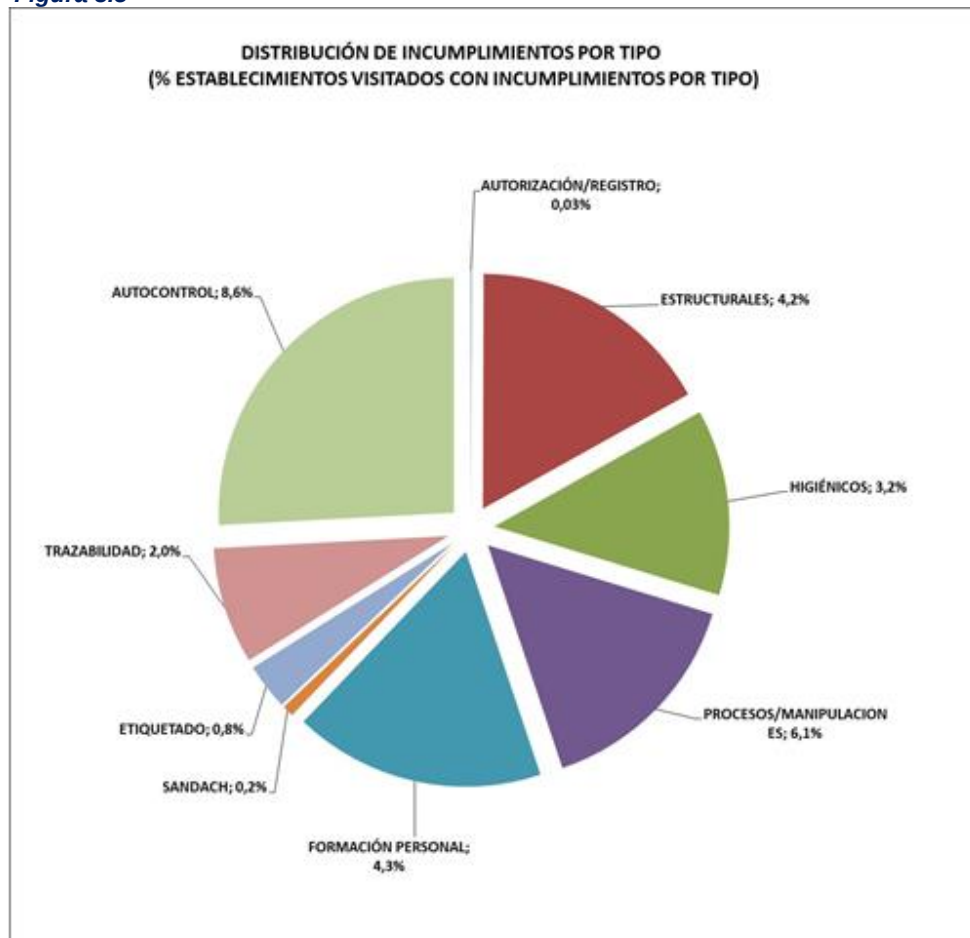


Figura 3.5



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.

En los mataderos del Principado de Asturias se realiza una inspección sanitaria permanente durante el horario de funcionamiento de las instalaciones de sacrificio.

En julio de 2014 se produjo el cierre patronal del matadero de mayor importancia en la región, por lo que a final del año 2015 estaban operativos 13 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina.

En diciembre de 2016 se produjo el cierre patronal del matadero de porcino de mayor importancia en la región y en noviembre de 2017 se procedió al desalojo y cierre de las instalaciones del matadero ubicado en el oriente, por lo que a final de ese año estaban operativos 11 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina.

En el año 2018 se produjo la apertura de dos mataderos de ungulados (en los concejos de Noreña y Belmonte) y el cierre de otro en el mes de abril (matadero ubicado en Langreo), por lo que a final de ese año estaban operativos 12 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina, situación mantenida a lo largo de 2019.

En diciembre de 2020 se produjo el cierre patronal de un matadero de ungulados ubicado en Avilés, por lo que a final del año 2020 estaban operativos 11 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina. Del mismo modo estaban registrados 2 mataderos de aves del tipo “pito de caleya”, con una actividad no diaria.

4.1 - ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 4.1

ANIMALES PRESENTADOS A SACRIFICIO (2017- 2020) *				
ESPECIE	2017	2018	2019	2020
Bovino	54729	57500	59242	62155
Ovino y caprino	13848	12700	12691	9709
Porcino	45963	50140	48118	46586
Equino	3605	2723	2236	2527
Aves❶	2233	3104	3929	3747

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

❶ Pitu de caleya

Figura 4.1

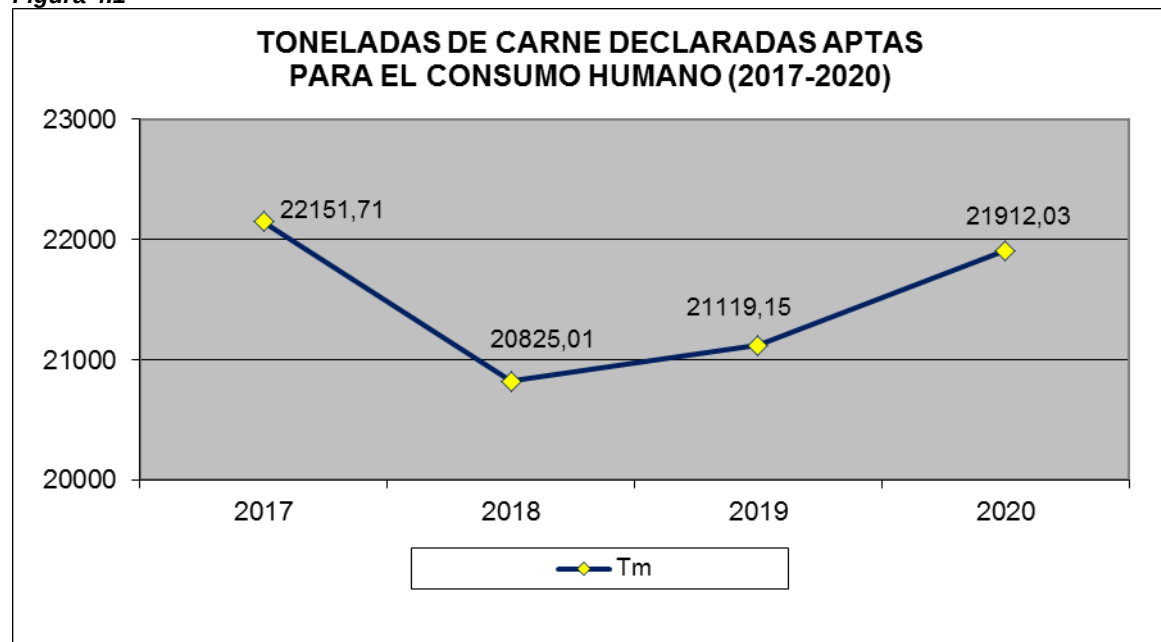


Figura 4.2

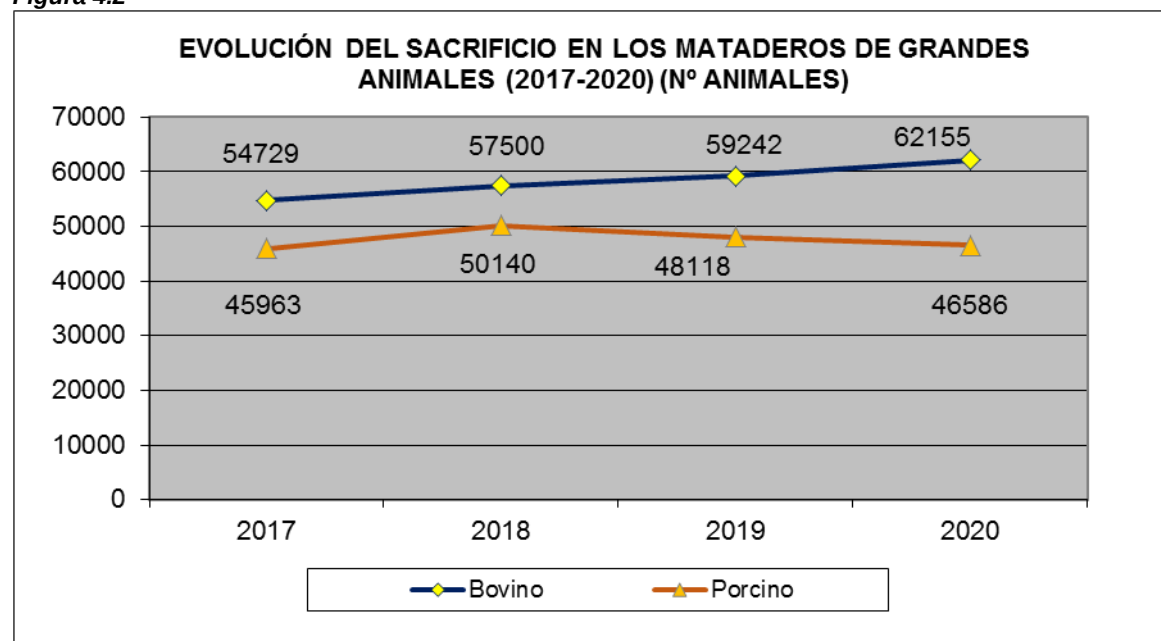


Figura 4.3

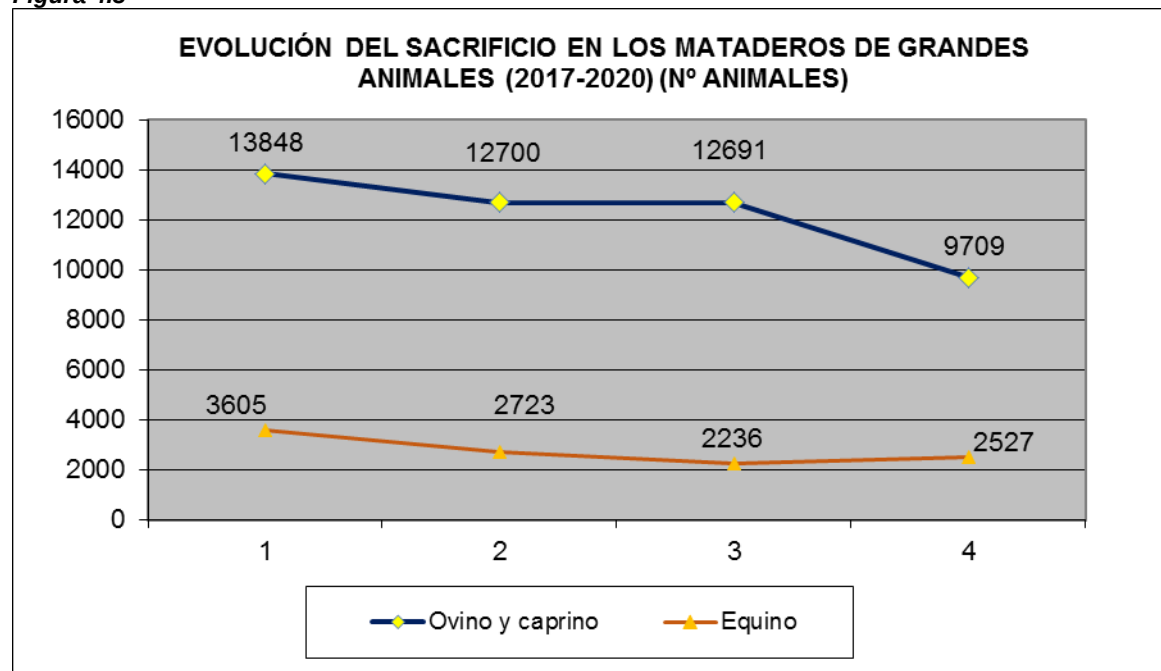


Figura 4.4

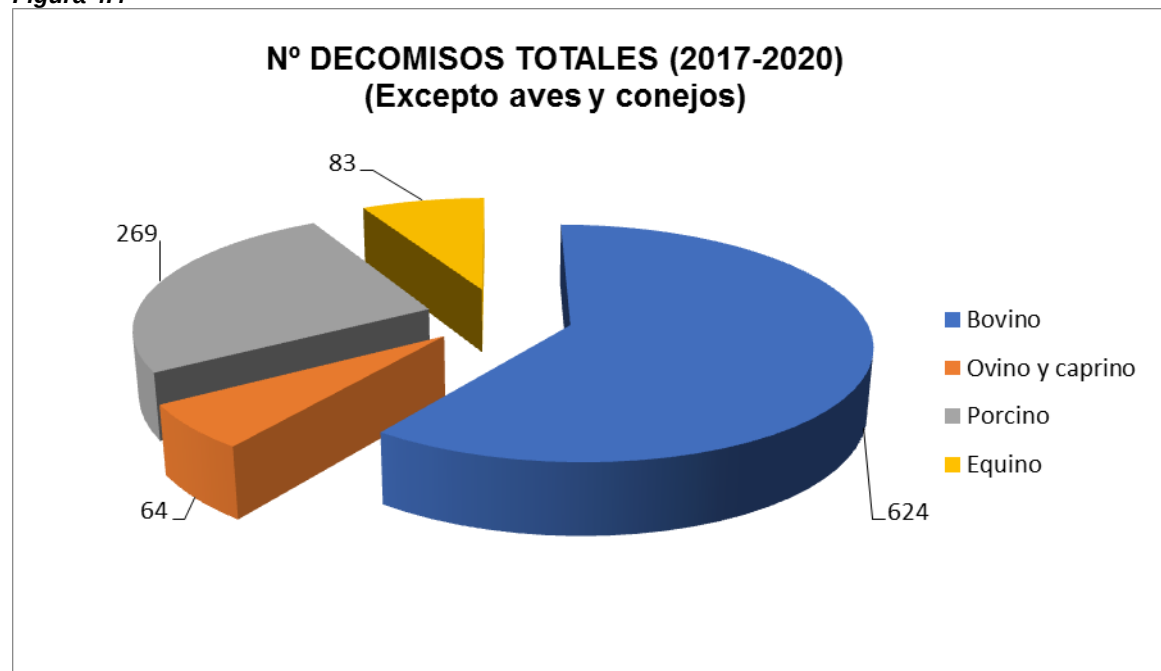
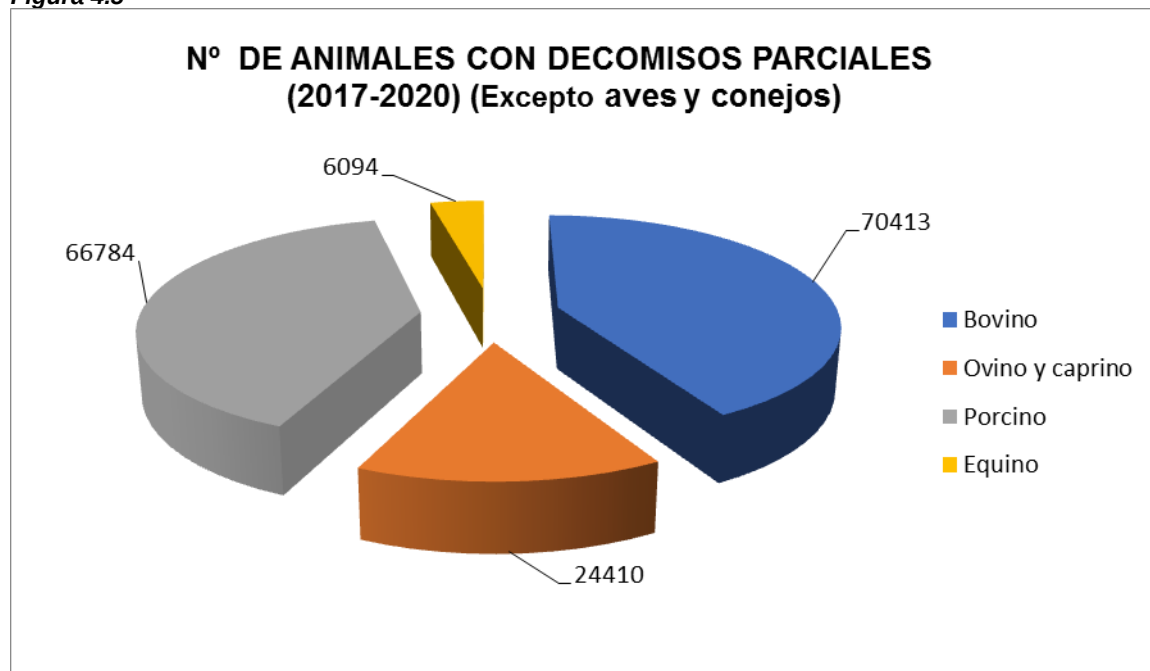


Figura 4.5



Cuadro 4.2

DECOMISOS DE AVES [Nº ANIMALES] (2017-2020)					
TIPO	2017	2018	2019	2020	TOTAL
D. Totales	0	0	4	1	5
D. Parciales	0	0	0	0	0

4.2 - CONTROL DE ZONOSIS EN MATADEROS

Justificación y objetivos

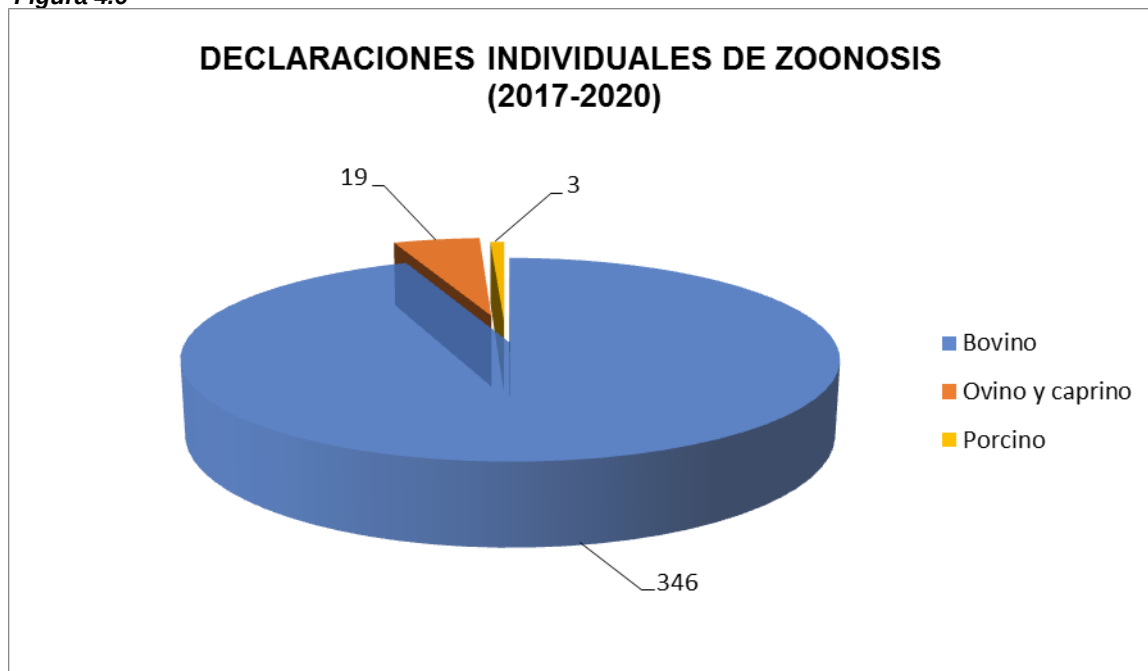
Es un programa iniciado en 1996 y basado en la colaboración con la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, con la finalidad de establecer un sistema de intercambio de información.

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 **368 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

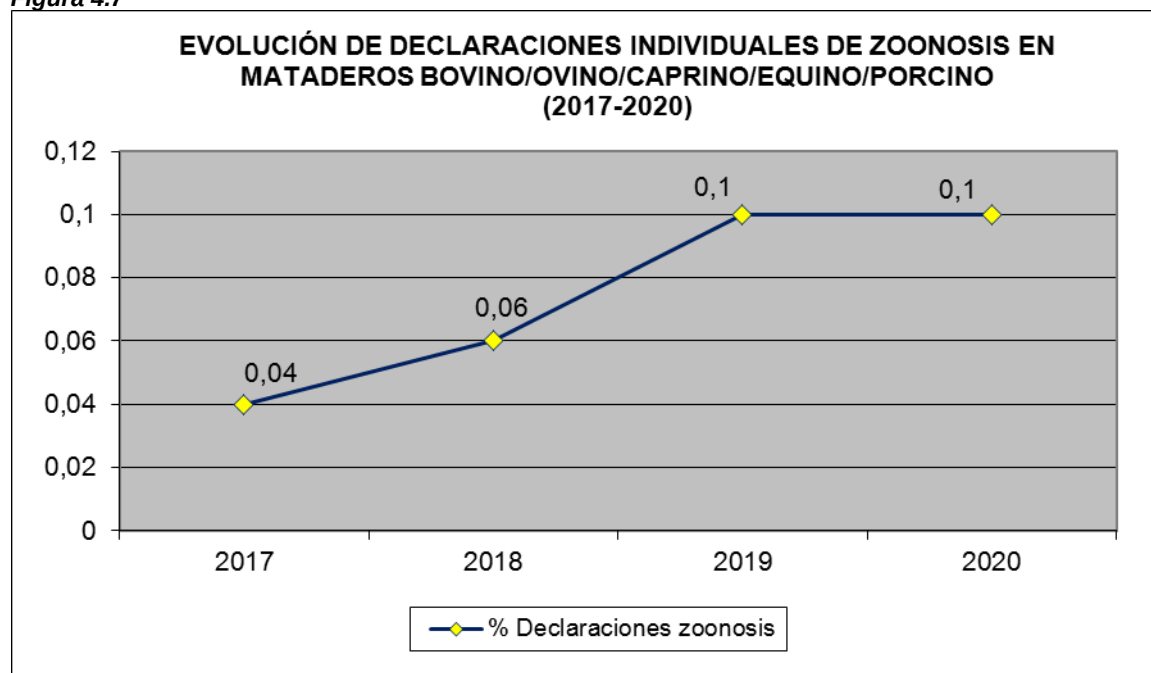
DECLARACIONES INDIVIDUALES DE ZOONOSIS EN LOS MATADEROS. AÑO 2020					
ENFERMEDAD	BOVINO	PORCINO	OVINO-CAP	EQUINO	TOTAL
Hidatidosis	73	0	18	0	91
Tuberculosis	19	0	0	0	19
Cisticercosis	12	0	0	0	12
Otras (*)	1	0	0	0	1
TOTAL	105	0	18	0	123

(*) compatible con paratuberculosis

Cuadro 4.4

EVOLUCIÓN DE DECLARACIONES INDIVIDUALIZADAS DE ZOONOSIS EN MATADEROS (2017-2020) (BOVINO, PORCINO, EQUINO Y OVINO-CAPRINO)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Nº animales sacrificados	118145	123063	122287	120977	484472
Nº declaraciones zoonosis	47	75	123	123	368
% declaraciones zoonosis	0,04	0,06	0,1	0,1	0,08

Figura 4.7



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 Salud 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.

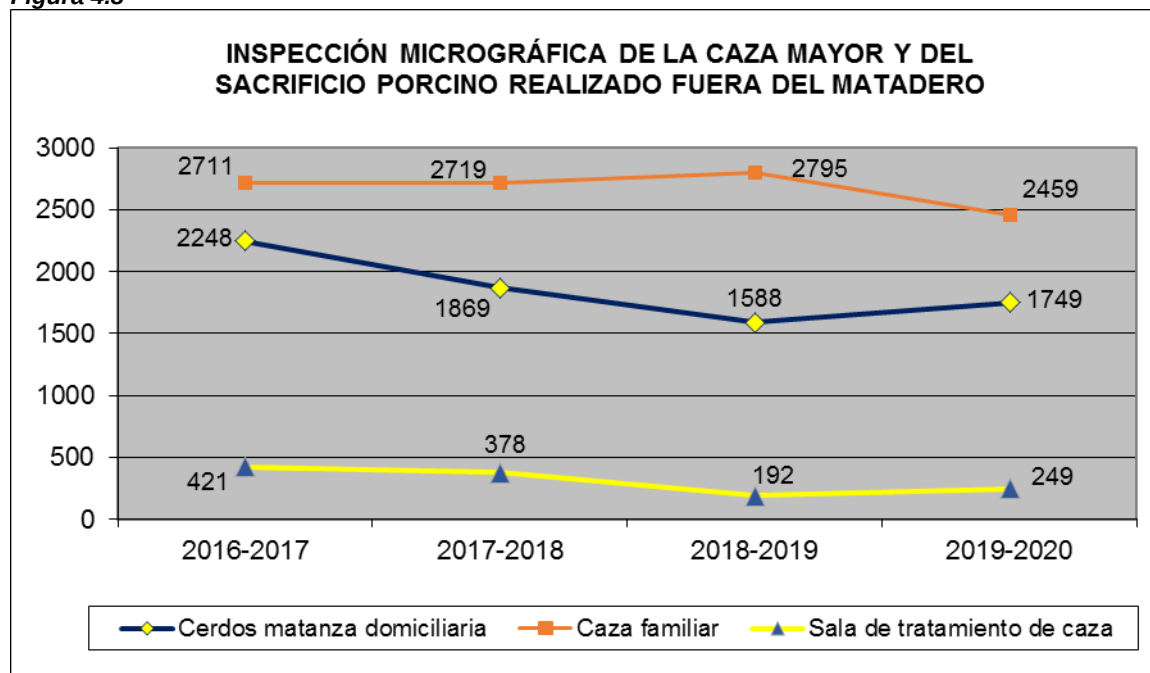
Actividades realizadas y resultados

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.

Desde el año 2016 en el Principado de Asturias se hizo 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 4.8



Los datos en el caso de la sala de tratamiento de caza se corresponden con años naturales del **2017 al 2020**, 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 (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Cerdos (animales decomisados)	0	0	0	0	0
Caza mayor (piezas decomisadas)	0	1 ^①	0	2 ^②	1
Total	0	1	0	0	1

① 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*.

② En una sala de manipulación de caza inscrita en el registro de establecimientos autorizados, en enero y febrero de 2020 se detectó *Trichinella spp* en dos jabalíes, cazados en la zona de Boñar (León). Se realizó la destrucción y se puso en conocimiento de las autoridades en materia de caza. Se confirmó en el CENA que en ambos casos 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:

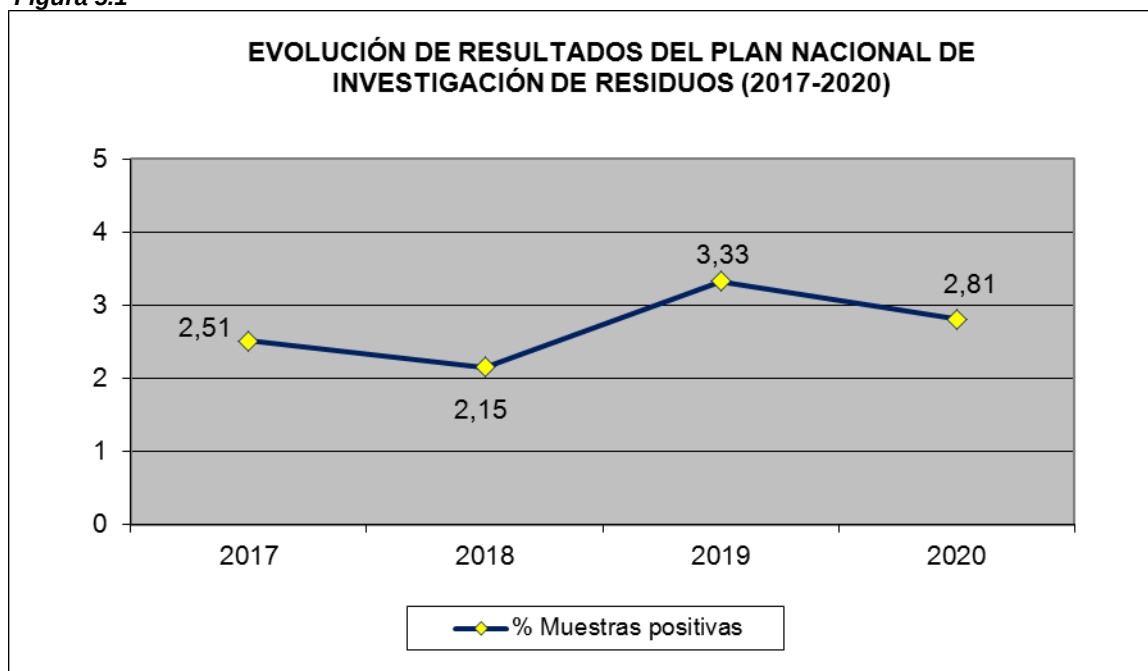
- Comprobar si los productos de origen animal están exentos de residuos de sustancias prohibidas o bien dentro de los límites máximos autorizados en el caso de sustancias permitidas, tal y como contempla el *Reglamento (CE) n° 470/2009* y de acuerdo a las normas expresadas en *Real Decreto 1749/1998*.
- 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 (2017-2020)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2017	239	6	2,51
2018	232	5	2,15
2019	210	7	3,33
2020	209	7	3,35
TOTAL	890	25	2,81

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.

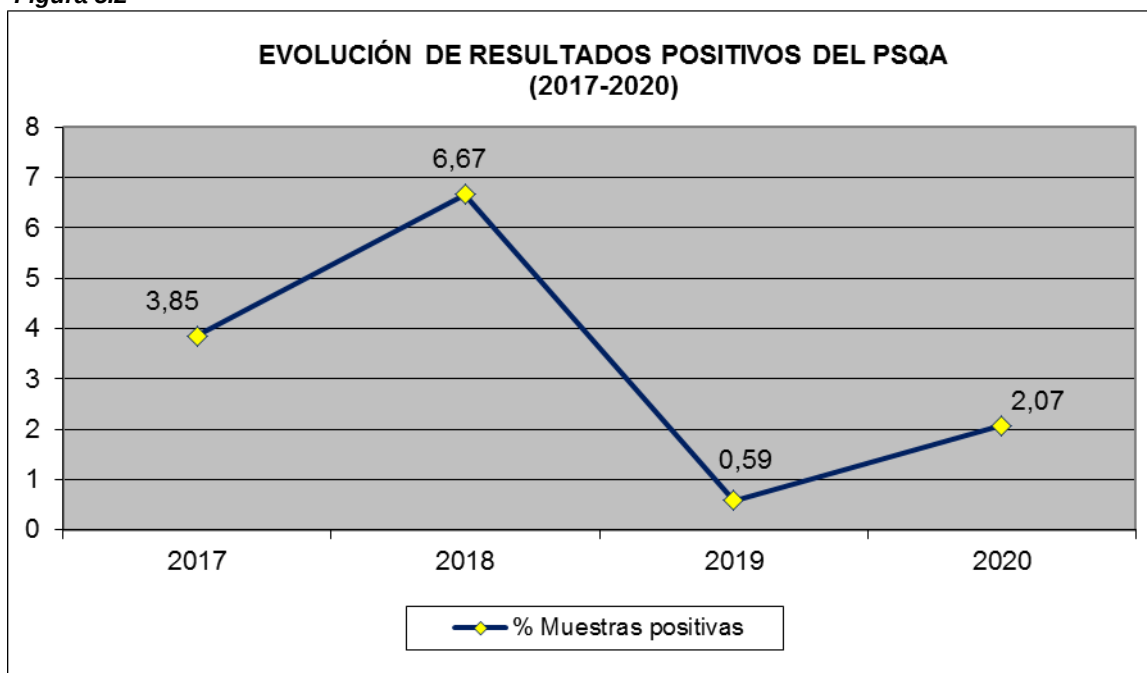
Es conveniente precisar que, por norma general, los peligros químicos a los que se refiere el presente programa de control no suelen ocasionar problemas de toxicidad aguda, siendo por el contrario, el factor acumulativo y a medio o largo plazo, el determinante de los trastornos asociados, lo cual complica 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 (2017- 2020)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% positivas
2017	130 ¹	5	3,85
2018	135	9 ²	6,67
2019	170	1 ³	0,59
2020	193	4 ⁴	2,07
TOTAL	498	19	3,82

Figura 5.2



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.

¹ 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)

² 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

³ Frutos secos: 1 chocolate (trazas avellana)

⁴ 1 de platos preparados a base de pescado (croquetas de pulpo: alérgeno crustáceos- se procedió a la recuperación y reetiquetado del producto); 1 muestras de productos cárnicos ahumados por métodos tradicionales (HAPs); 1 de harina de maíz (micotoxina: DON, la reglamentaria resultó satisfactoria); 1 de preparados de carne (Sulfitos por encima de límite permitido, la reglamentaria resultó satisfactoria)

Por tanto, los objetivos del mismo son:

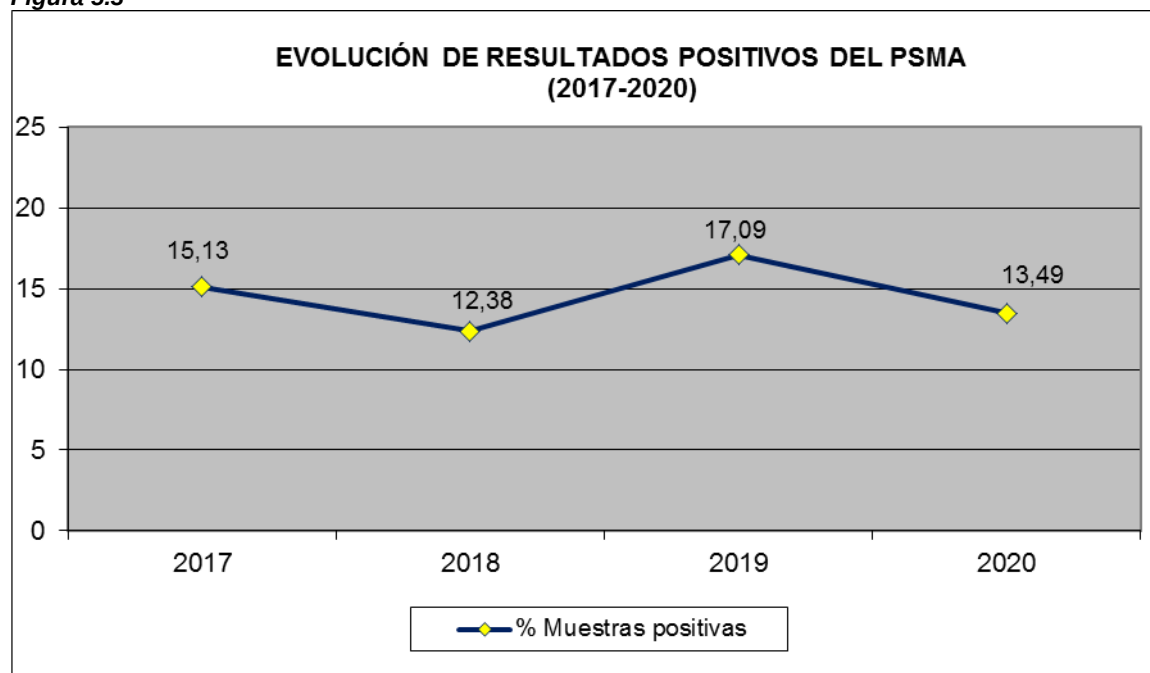
- Vigilar y controlar la calidad microbiológica de los alimentos afectados.
- Responsabilizar a los operadores económicos en la implantación de medidas correctoras ante posibles incumplimientos para evitar su repetición en el futuro.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.3

ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (2017- 2020)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2017	218	33	15,13
2018	218	27	12,38
2019	199	34	17,09
2020	215	29	13,49
TOTAL	850	123	14,47 (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 embotelladas 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 (2017-2020)		
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas
2017	6	0
2018	6	0
2019	7	0
2020	5	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

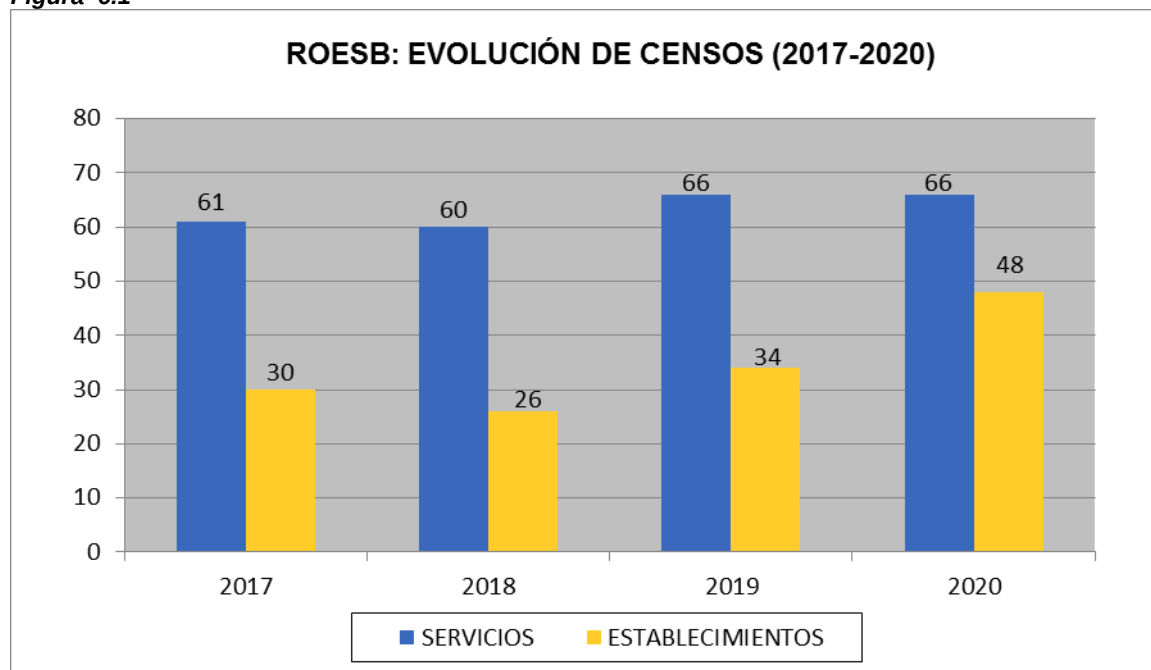
Los locales o instalaciones donde se fabriquen y/o formulen biocidas, así como los que almacenen y/o comercialicen estos productos autorizados para uso profesional y las empresas de servicios biocidas, deben inscribirse, de acuerdo con la normativa, en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios 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 procedió a actualizar 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 revisó el expediente de cada empresa y se solicitó la documentación necesaria para completar el mismo.

Actividades realizadas y resultados

Figura 6.1



Cuadro 6.1

EXPEDIENTES TRAMITADOS (2017-2020)				
TIPO	2017	2018	2019	2020
Inscripciones iniciales	8	14	13	5
Modificaciones	1	7	3	4
Bajas	3	0	1	0
Expedientes denegados	6	6	6	13
Actualización expedientes	4	3	4	3
TOTAL	22	30	27	25

* Bajas motivadas por el traslado del registro de biocidas (anteriormente "plaguicidas") a la Consejería de Salud, 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 Salud, 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

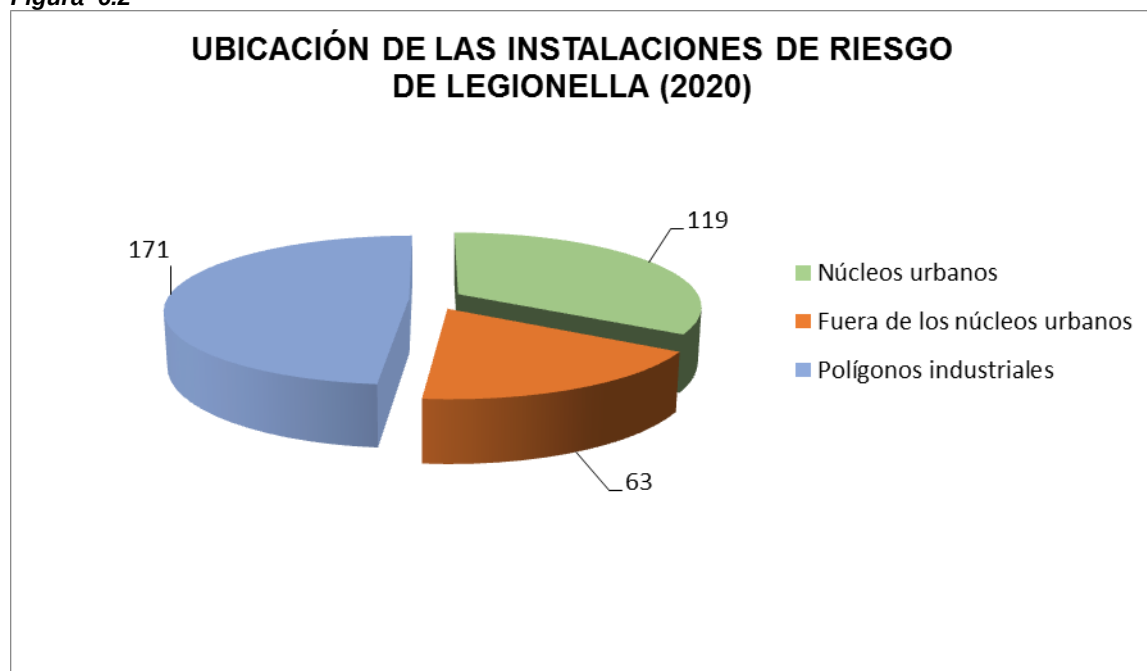
Cuadro 6.2

EVOLUCIÓN DEL CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2017-2020)			
Año	Torres de Refrigeración	Condensadores Evaporativos	TOTAL
2017	388	59	447
2018	243	61	304
2019	288	57	345
2020	295	58	353

Cuadro 6.3

UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2017-2020)				
LOCALIZACION	2017	2018	2019	2020
Núcleos Urbanos	133	109	111	119
Fuera de núcleos urbanos	175	70	64	63
Polígonos Industriales	139	125	170	171
TOTAL	447	304	345	353

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 (2017-2020)				
AÑO	2017	2018	2019	2020
Nº de centros de bronceado	537	513	516	513

6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES

Justificación y objetivos

Corresponde a la Consejería de Salud 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 Legionella.
- 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 (2017-2020)				
Tipo de actividad	2017	2018	2019	2020
Aplicación de biocidas	17	19	23	23
Decoración corporal	3	3	3	3
Centros de bronceado	2	2	2	2
TOTAL	22	24	28	6

Cuadro 6.7

CURSOS DE CAPACITACIÓN AUTORIZADOS PARA TRATAMIENTOS CON BIOCIDAS (2017-2020)					
Tipo de curso	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Nivel especial productos muy tóxicos y carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción	4	3	0	1	8
Nivel especial productos que sean gases o los generen	0	0	0	0	0
Tratamiento para prevención y control de <i>Legionella</i>	15	18	19	8	60
Tratamiento con protectores de la madera (aplicadores)	4	1	0	0	5
Tratamiento con protectores de la madera (responsables)	2	0	0	0	2
TOTAL	25	22	19	9	75

Cuadro 6.8

CURSOS NOTIFICADOS MANTENIMIENTO PISCINAS (2017-2020)					
Tipo de curso	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Mantenimiento de piscinas	4	3	6	1	14
Salvamento y salvamento en piscinas	0	0	0	1	1
TOTAL	4	3	6	2	15

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 (2017-2020)				
Año	Nº Abastecimientos	Nº Captaciones	Nº Depósitos	Nº ETAP (*)
2017	394	971	1361	66
2018	401	979	1388	66
2019	401	980	1389	70
2020	421	1013	1404	65

(*) ETAP: estación de tratamiento de agua potable

Cuadro 7.2

ACTUACIONES REALIZADAS DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (2017-2020)				
Año	Nº Abastecimientos inspeccionados	Nº Inspecciones realizadas	Nº Muestras analizadas	Nº Resultados no aptos
2017	120	167	798	11 (1,38%)
2018	139	186	851	16 (1,88%)
2019	142	155	758	10 (1,32%)
2020	252	333	887	19 (2,14%)
TOTAL	527	669	3294	59 (1,79%)

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 (2017-2020)				
Año	Zonas de baño	Puntos de muestreo	Municipios	Nº muestras analizadas LSPPA
2017	62	72	19	601
2018	62	72	19	632
2019	62	71	19	462
2020	63	73	19	456
TOTAL				2244

Cuadro 7.4

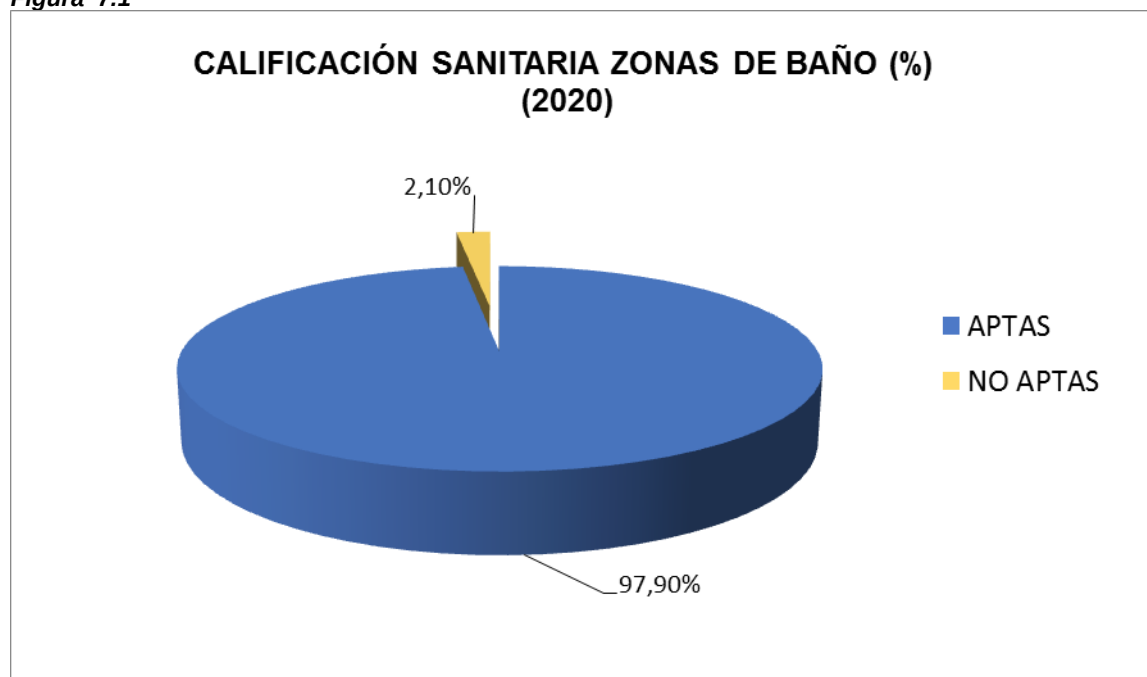
CALIFICACIÓN SANITARIA (2017-2020)								
Calificación global puntos de muestreo								
CALIFIC. SANITARIA	2017		2018		2019		2020	
	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%
Excelente	54	76,06	55	76,39	59	83,10	59	83,10
Buena	11	15,49	10	13,89	6	8,45	6	8,45
Suficiente	4	5,63	4	5,56	5	7,04	5	7,04
Insuficiente	2	2,82	2	2,78	1	1,41	1	1,41
TOTAL	71	100	72 (*)	98,61	71 (**)	100	71	100

Calificaciones sanitarias referidas a 71 PM ya que 2 PM no tienen calificación

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

(**) Excluido en 2019 un punto de muestreo

Figura 7.1



La calificación sanitaria indicada en el Cuadro 7.4 se establece en base a los resultados analíticos obtenidos en un periodo de 4 años, por lo que no tienen que coincidir con los resultados de un solo año

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.

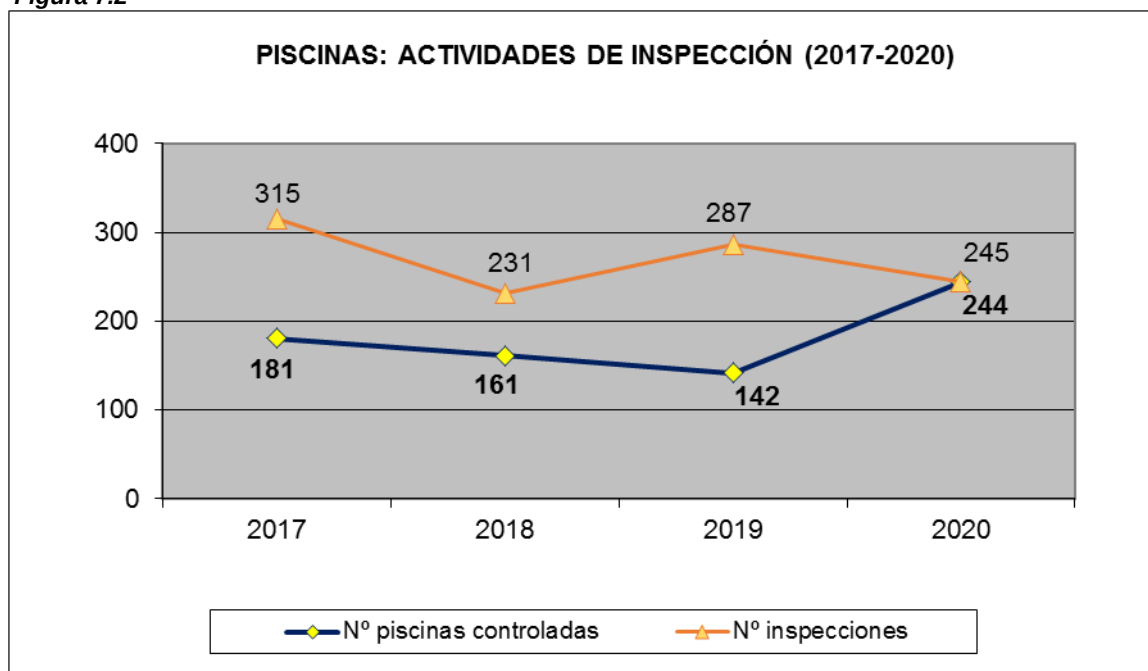
Censo de instalaciones

Cuadro 7.5

EVOLUCIÓN DEL CENSO DE PISCINAS (2017-2020)					
Año	Temporada	Climatizada	Hidromasaje	Hidroterapia	Total
2017	220	107	94	15	436
2018	224	108	83	14	429
2019	236	105	94	19	454
2020	177	79	59	17	332

Actividades realizadas y resultados**Cuadro 7.6**

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE PISCINAS (2017-2020)			
Año	Nº instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2017	181 (41,51%)	315	508
2018	161 (37,53%)	231	488
2019	142 (31,28%)	287	409
2020	244 (73,49%)	245	357
TOTAL	728	1078	1762

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 (2017-2020)			
Año	Nº Instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2017	1426	550	345
2018	1025	649	310
2019	1290	526	340
2020	1447	570	284
TOTAL	5188	2295	1279

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 Salud, 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 (2017-2020)					
TIPO	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Inspecciones Establecimientos	26	23	46	18	113
Inspecciones Servicios Biocidas	40	11	27	7	85

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 (2017-2020)		
Año	Nº de campamentos de turismo controlados	Nº de inspecciones
2017	51	42
2018	46	47
2019	34	34
2020	54	30
TOTAL	185	153

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 (2017-2020)			
Año	Nº Centros de bronceado	Nº Centros inspeccionados	Nº Inspecciones
2017	537	264	264
2018	530	196	212
2019	516	199	204
2020	513	151	157
TOTAL	2096	810	837

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 nace según lo previsto en el artículo 31 de la Ley 26/1984, General para la defensa de los Consumidores y Usuarios y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 51.1 de la Constitución Española de 1978. Se trata de un sistema de resolución de conflictos, voluntario, alternativo a la vía judicial ordinaria, gratuito y rápido (normalmente se resuelve en menos de 90 días), gestionado por la Administración Pública y puesto a disposición de los Consumidores y Usuarios para conflictos con un empresario o profesional en materia de consumo y en lo relativo a derechos legal o contractualmente reconocidos a dichos consumidores.

No puede ser iniciado por el empresario o profesional y tampoco puede utilizarse para reclamaciones sobre algunas materias excluidas, como los supuestos en los que haya habido intoxicación, lesión, muerte, indicios racionales de delito o, en general, cuando sean materias que se considere que no son de libre disposición para las partes.

Es una vía plenamente compatible con la denuncia administrativa, ya que el arbitraje, aunque esté gestionado por la Administración, no es un procedimiento administrativo, no da como resultado una sanción y su resolución no se produce con un acto administrativo, sino mediante un Laudo: decisión de un órgano arbitral sobre el conflicto, que tiene un valor equivalente al de una sentencia judicial firme, pero con un procedimiento mucho más rápido y simple, gratuito y sin necesidad de asistencia de abogado ni procurador.

El Tribunal Constitucional ha reconocido repetidamente el valor del arbitraje como un equivalente jurisdiccional y los Laudos, frente a los que no hay recurso, son plenamente ejecutables en vía judicial.

La Junta Arbitral de Consumo del Principado de Asturias es un órgano administrativo, creado en el año 1993 mediante acuerdo entre la Administración del Estado y la del Principado de Asturias; integrado en la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo y encargado de la gestión y la promoción del Arbitraje de Consumo.

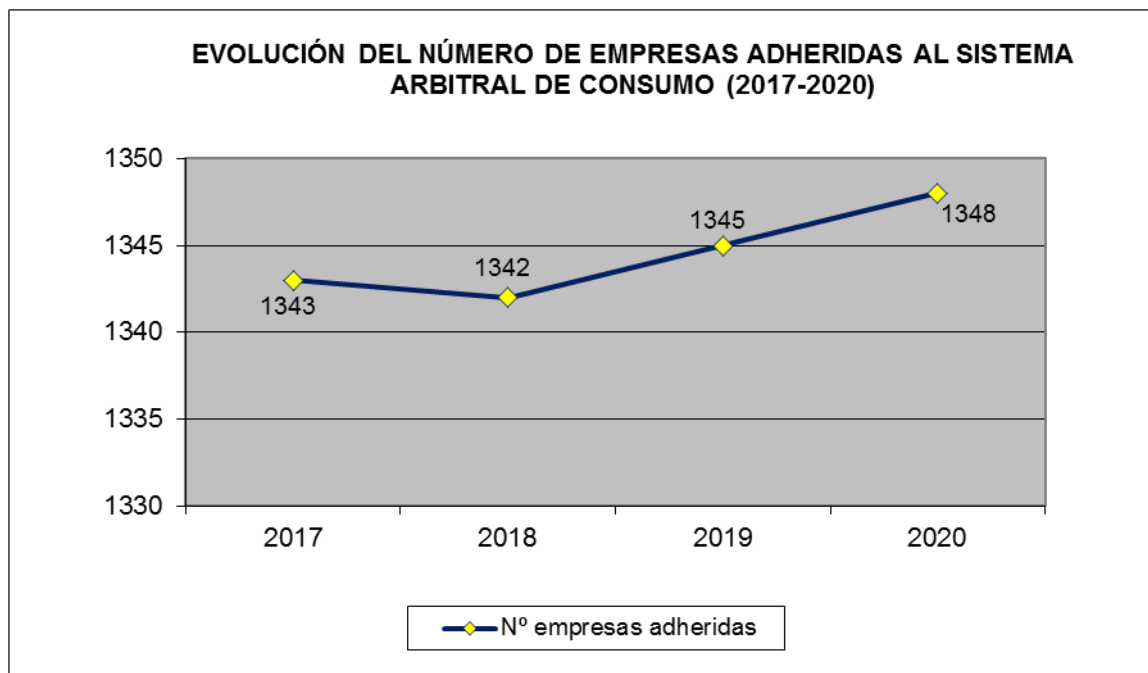
Además, desde el año 2018 es una entidad acreditada para la resolución alternativa de conflictos (ADR) de las previstas en la Ley 7/2017, de 2 de noviembre, por la que se incorpora al ordenamiento jurídico español la Directiva 2013/11/UE, del Parlamento

Europeo y del Consejo, de 21 de mayo de 2013, relativa a la resolución alternativa de litigios en materia de consumo, con el número AEC00003.

Actividades realizadas y resultados.

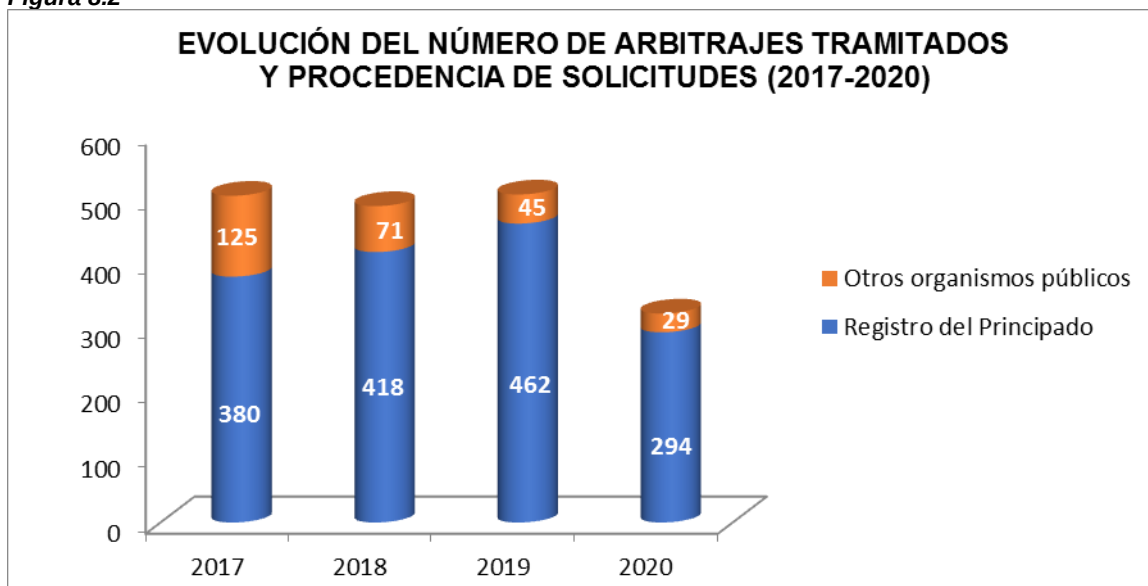
El número de empresas adheridas al Sistema Arbitral de Consumo (es decir, que aceptan por adelantado esta vía de resolución) se ha mantenido estable y sin grandes variaciones en el período 2017-2020, ascendiendo actualmente a 1348.

Figura 8.1



En cuanto al número de solicitudes de Arbitraje, su número se redujo en el año 2020 a **323**, en buena medida debido a las medidas de aislamiento como consecuencia de la pandemia de COVID-19. Se mantuvo sustancialmente la proporción entre solicitudes procedentes de registros del Principado de Asturias y las solicitudes remitidas desde otros organismos públicos.

Figura 8.2

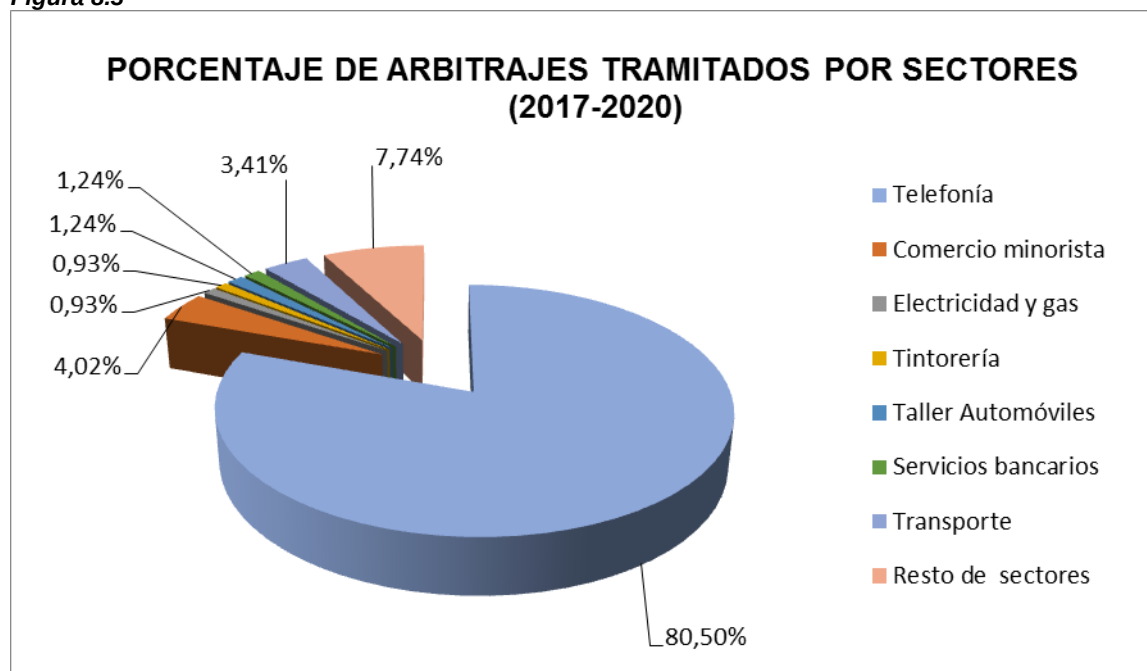


Los sectores de actividad más importantes a los que se han referido las solicitudes de arbitraje durante el año 2020 se detallan en la siguiente tabla. Puede observarse como, un año más, el sector de las telecomunicaciones es la fuente principal de los conflictos planteados en esta vía.

Cuadro 8.1

SOLICITUDES DE ARBITRAJE. SECTORES MÁS REPRESENTATIVOS (2017-2020)				
SECTOR	2017	2018	2019	2020
Telecomunicaciones	348	350	369	260
Electricidad y gas	19	17	17	13
Taller Automóviles	16	9	7	3
Tintorería	12	18	12	3
Enseñanza	2	4	3	4
Transporte	4	3	6	4
Alquiler vehículos	0	0	2	0
Comercio minorista	59	51	30	11
Seguros	4	2	0	5
Agencia viajes	3	5	19	4
Servicios bancarios	17	3	4	1
Servicios financieros	9	0	3	1
Hostelería	3	2	0	1
Muebles	2	2	1	2
Correos	2	3	6	7
Sanidad privada	4	3	3	0
Otros	1	17	25	4
TOTAL	505	489	507	323

Figura 8.3



Cuadro 8.2

RESULTADO DE LOS EXPEDIENTES DE ARBITRAJE (2017-2020)								
	2017		2018		2019		2020	
	Nº	%	Nº	Nº	%	Nº	Nº	%
Inadmitida por no ser consumidor reclamante	9	1,78	18	9	1,78	18	14	4,33%
Trasladadas a otras Juntas	39	7,72	53	39	7,72	53	22	6,81%
Desistimientos	28	5,54	46	28	5,54	46	37	11,46%
Materia excluida en Oferta Pública de Sometimiento al Sistema Arbitral de Consumo	39	7,72	39	39	7,72	39	23	7,12%
No admitida por otras causas	17	3,37	66	17	3,37	66	0	0,00%
No aceptados por empresa	91	18,02	29	91	18,02	29	37	11,46%
Laudos	156	30,89	140	156	30,89	140	79	24,46%
Mediación previa	65	12,87	48	65	12,87	48	60	18,58%
Expedientes en trámite a 31/12/2020	61	12,08	50	61	12,08	50	51	15,79%

Cuadro 8.3

TIPOS DE LAUDOS EMITIDOS DURANTE EL PERIODO (2017-2020)					
		2017	2018	2019	2020
Tipo	En equidad	155	133	189	70
	En derecho	1	7	4	6
	Conciliatorios	7	10	18	3
Resultado	Estimatorio	80	77	115	40
	Desestimatorio (Incluye los que no entran en el fondo)	69	53	60	39
Acuerdos	Por unanimidad	148	129	174	79
	Por mayoría	1	1	1	0
	Por voto dirimente	0	0	0	0

Además de la actividad de tramitación de solicitudes de arbitraje y de Ofertas Públicas de Adhesión al Sistema Arbitral de Consumo (OPASAC), se atendió un promedio de ocho consultas diarias sobre diversas materias relacionadas con los expedientes de la Junta o con el procedimiento arbitral, observándose un incremento respecto del año anterior.

En fecha 25 de abril de 2019, mediante multiconferencia, se acudió a la reunión de la Sección de Arbitraje de la Conferencia Sectorial de Consumo.

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 2017-2020 fue el siguiente:

Figura 9.1

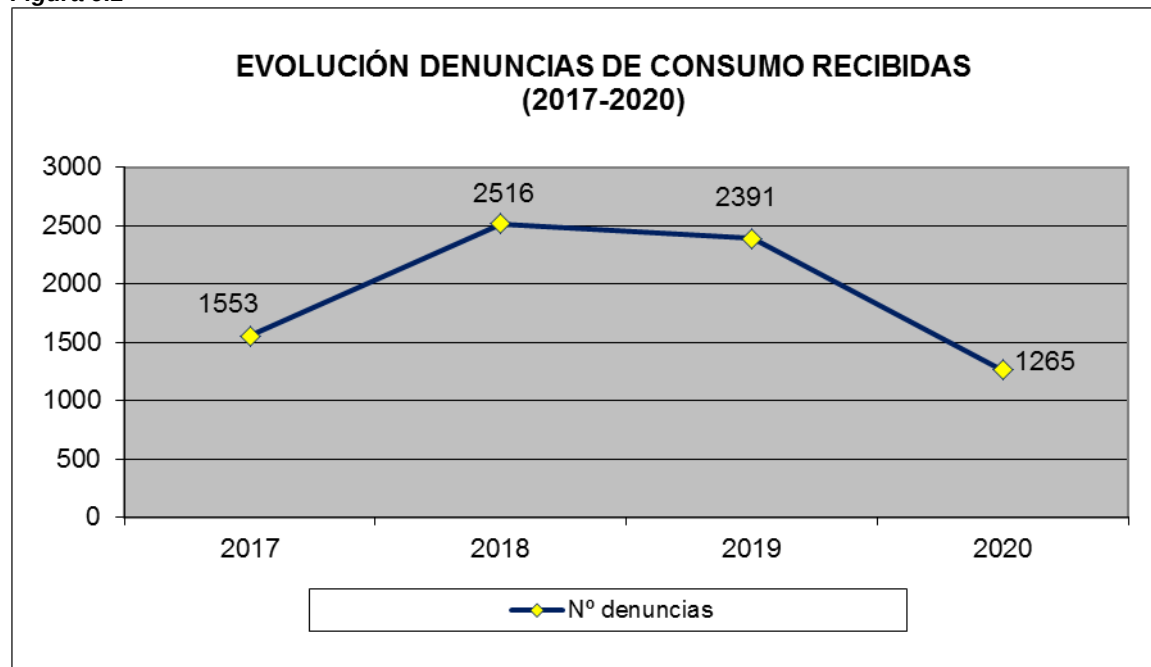
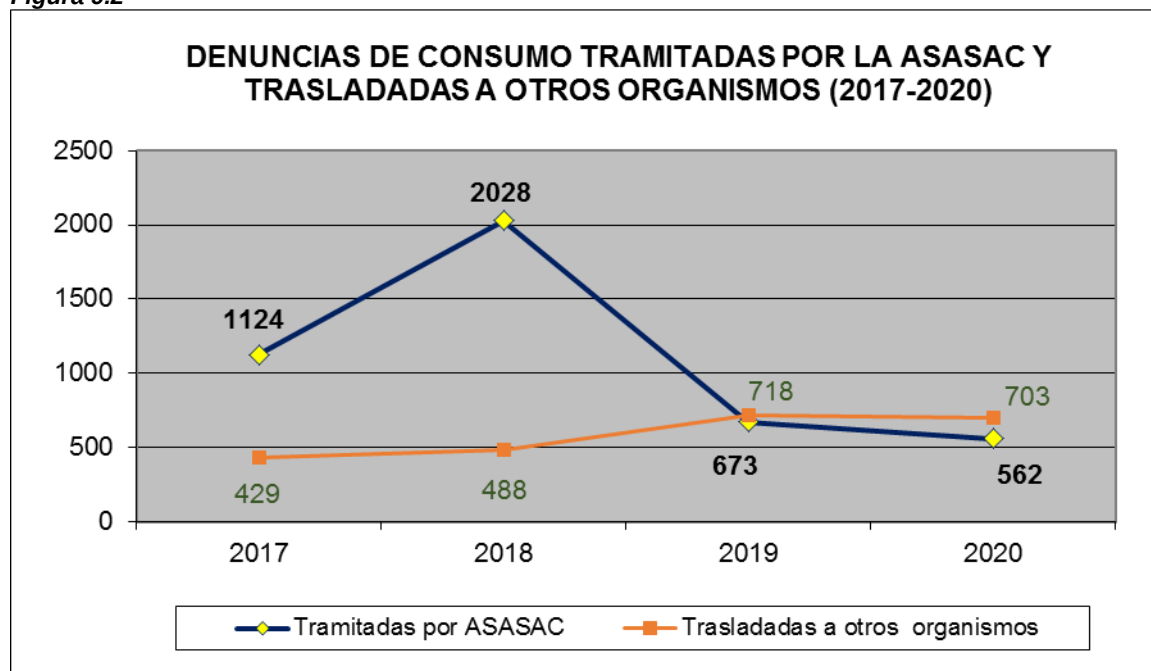


Figura 9.2



2018: incremento de denuncias motivado por el acúmulo de expedientes relacionados con una clínica dental franquiciada.

Los sectores más denunciados el pasado año, se detallan en la siguiente figura

Figura 9.3

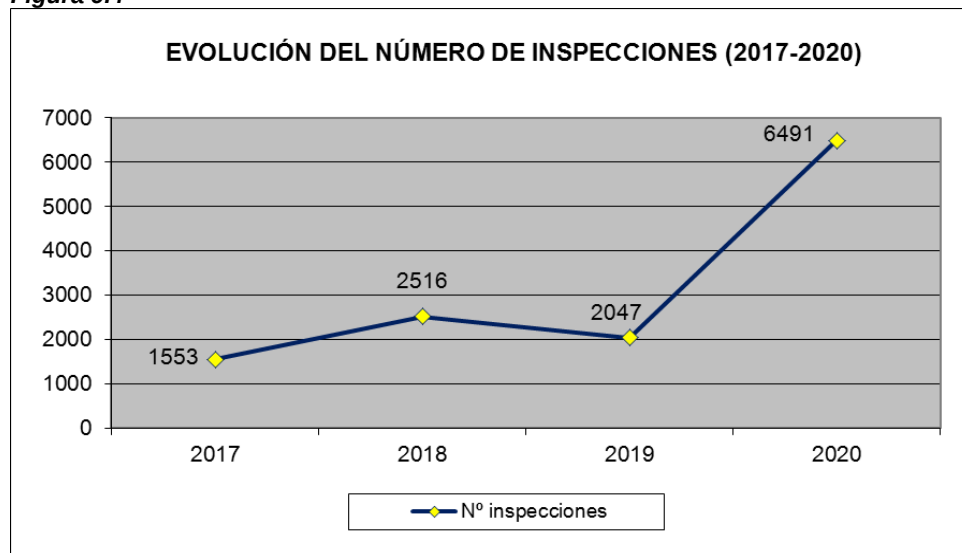


9.2 - INSPECCIÓN DE CONSUMO

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 (2017-2020)				
	2017	2018	2019	2020
Actas con incumplimientos	308	208	84	289
Actas sin incumplimientos	1288	2211	1809	6.096
Actas de toma de muestras	125	124	154	106
TOTAL	1721	2543	2047	6.491

Cuadro 9.3

CLASIFICACIÓN DEL TIPO DE INFRACCIONES (2017-2020)				
	2017	2018	2019	2020
Adulteración y fraude en la calidad	4	4	1	1
Transacciones comerciales	37	36	12	27
Precios	2	2	1	0
Normalización y condiciones de venta	207	95	56	241
Otras infracciones	58	71	14	20
TOTAL	308	208	84	289

Cuadro 9.4

OTRAS ACTUACIONES INSPECTORAS (2017-2020)				
	2017	2018	2019	2020
Comunicaciones del SOIVRE	17	39	9	36
Colaboraciones solicitadas	3	8	12	0
Comunicaciones realizadas	25	16	3	6
TOTAL	45	63	24	42

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 2017-2020, se han realizado campañas de control de mercado, sobre productos alimenticios (comercio electrónico de productos alimenticio, alimentos infantiles, complementos alimenticios, aguas minerales, cervezas, levaduras, dulces de manzana y membrillo, miel, harinas, productos lácteos, conservas etc), productos industriales (pequeños electrodomésticos, bombillas, juguetes, detergentes, termos, pinturas, biberones, máscaras, etc.) y servicios (comercio electrónico, centros privados de enseñanza, autoescuelas, talleres de reparación de vehículos, autoservicios de lavanderías etc), Concretamente el último año se han tomado 26 muestras de alimentos y 80 muestras de productos industriales y juguetes.

Cuadro 9.5

CAMPAÑAS DE CONTROL REALIZADAS DURANTE EL PERIODO 2017-2020					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
N.º de campañas	13	12	10	11	46
Campañas Autonómicas	1	0	4	2	7
Campañas Nacionales	12	11	6	8	37
Campañas Europeas	0	1	0	1	2
Protocolos de verificación	192	119	120	4.743*	5.174
Toma de muestras	65	107	152	106	430
Con irregularidades	84	46	76	137	343

*Se incluyen las actuaciones del control de precios fundamentalmente de productos alimenticios llevadas a cabo durante el período de confinamiento aproximadamente 150 productos diarios durante 6 semanas y cuyos datos se reflejaron en los correspondientes Excel.

El control de la seguridad de los productos se completa con la Red de Alerta, que es un sistema de intercambio rápido de información entre los países de la Unión Europea, establecido para detectar y retirar del mercado los productos inseguros.

A través de la Red de Alerta se recibieron 2944 notificaciones de productos inseguros, el 58,36% de los cuales tenía su origen en países asiáticos. Por tipología, los juguetes, EPIS (mascarillas), los vehículos, los productos eléctricos y la ropa infantil fueron los que más alertas originaron.

[Ver detalle en apartado «D-Gestión de Alertas»]

10. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO

Justificación y objetivos

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo (ASASAC) 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 ASASAC, 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 ASASAC, 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)

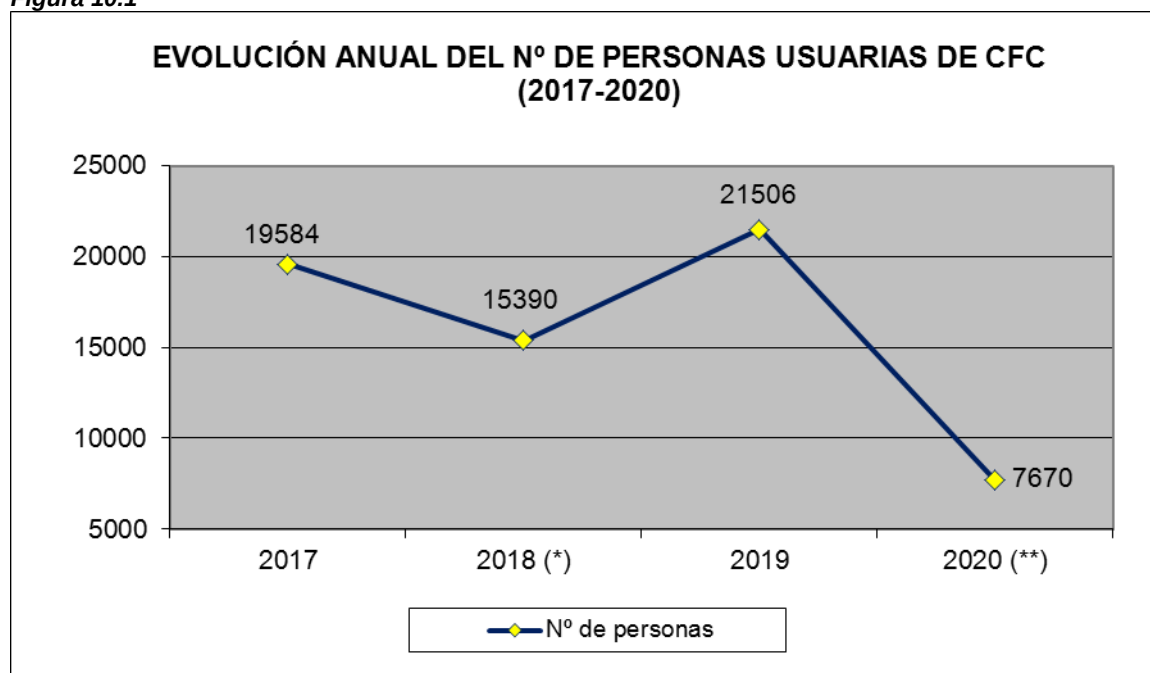
Se ha seguido potenciando la actividad de los Centros de Formación para el Consumo y **64.150** personas han recibido formación en el periodo 2017-20, **9.329 menos** que en el periodo 2016-2019, debido a la crisis sanitaria que afectó, a partir de marzo de 2020, a todos los sectores y a toda la sociedad española.

En el año 2020, año COVID, se han visto notablemente mermadas las actividades singulares realizadas 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.

(**) 2020: Caída notable de personas usuarias en la modalidad presencial por medidas COVID

Para poder seguir realizando la labor formativa en materia de consumo de modo distinto a lo habitual, que es en modalidad presencial, se pusieron en marcha iniciativas como las que a continuación se describen:

1.- Creación de un sitio web (<http://consumoastur.es/formacion>) con materiales diversos y orientaciones para la realización de tareas y actividades para los grupos (principalmente provenientes de centros educativos) que se vieron en la necesidad de

cancelar su reserva en un CFC pero siguieron adelante con sus programaciones y actividades complementarias.

2.- Adaptación a modalidad on-line de las 14 actividades más demandadas a lo largo de la trayectoria de los CFC: almuerzo saludable, experimentos con comida, así cuida mi ropa, reutiliza tu ropa reutilizando materiales de desecho, dónde lo tiro, identifica el logo, diseño de un cartel publicitario, infórmate por tu seguridad, navegar seguro por internet, higiene bucal, punto Sigre, en mi casa estoy seguro, alternativas naturales.

RESULTADOS:

Realización de 151 actividades, principalmente en el último trimestre del año 20, en correspondencia ya con el curso 2020/21.

La valoración global de los datos resulta más alentadora para un singular 2020:

Cuadro 10.1

RESULTADOS	
Visitas in situ	7670
Visitas al sitio web recursos	18632
Visitantes (IP)	1260 (IP) (*)
Actividades on line del catálogo propuesto	151

(*) este dato con el anterior, indica un promedio de 14 entradas por visitante en búsqueda de recursos, materiales y orientaciones para el desarrollo de sus programaciones.

Colaboración Institucional

Siguen vigentes los convenios de colaboración suscritos 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.

Cuadro 10.2

ALUMNADO EN PRÁCTICAS	
Curso 2016/2017	5
Curso 2017/2018	3
Curso 2018/2019	3
Curso 2019/2020	2

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)

Cuadro 10.3

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, el Instituto Asturiano de la Mujer, los Servicios Sociales, de Infancia y Juventud de varios 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 entre otras entidades.

Desde 2019, se colabora con el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, a través de la adhesión oficial a la campaña “más alimento, menos desperdicio”.

Y en el año 2020 se inició colaboración con la Universidad de Oviedo (Pedagogía y Biología) para participar en una investigación sobre el consumo de pescado en Asturias.

Plan de Formación Continua Interadministrativo

Durante este periodo se han diseñado y desarrollado un total de **7 cursos** formativos, relacionados con la actualización normativa, las cláusulas abusivas en los contratos, el comercio electrónico, las habilidades sociales, las garantías en la compraventa de los consumidores, la educación para el consumo y la transparencia en los contratos.

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

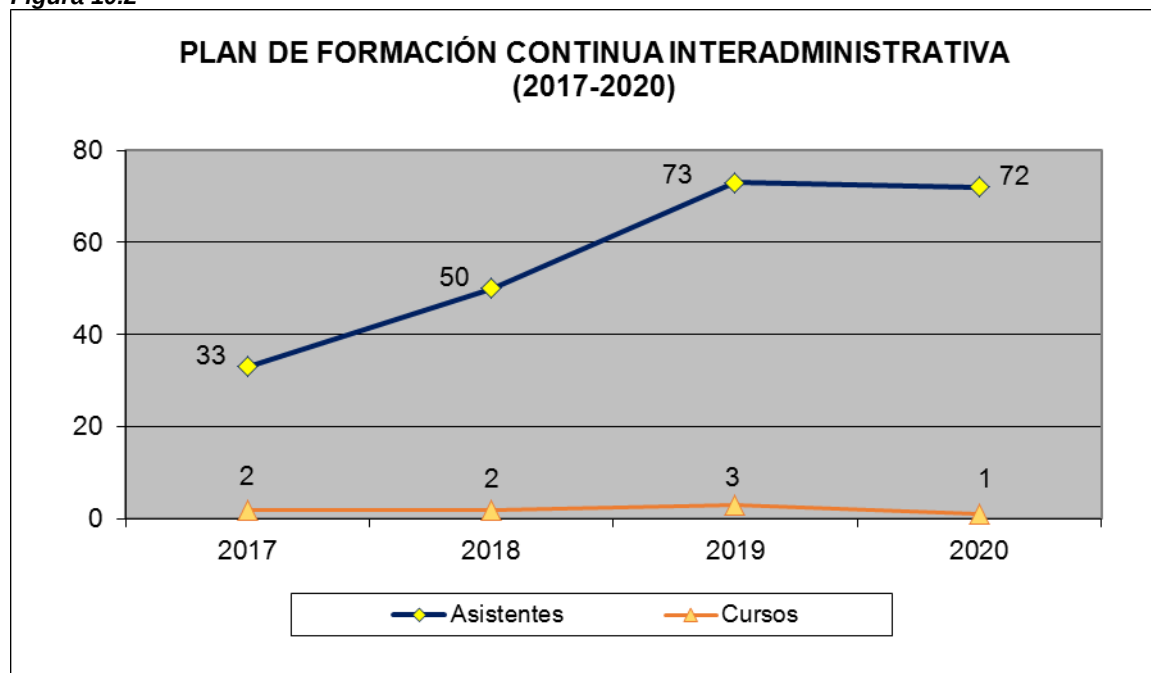
En el año 2019 se diseñan y desarrollan tres nuevos cursos, en concreto, uno sobre garantías en la compraventa con consumidores y dos sobre educación para el consumo con las siguientes proyecciones:

1. «Consumo y promoción de la salud», con personal sanitario
2. «Consumo en la escuela», con personal docente.

En el año 2020, último trimestre, se incide en la transparencia de los contratos y las cláusulas abusivas, iniciando la nueva modalidad de formación on line, para minimizar los riesgos derivados de las actividades presenciales en tiempos de pandemia. Se

destaca que, en este curso se formaron prácticamente el mismo número de personas que en el año 2019 en tres cursos.

Figura 10.2



Colaboración con el Instituto de Administraciones Públicas Adolfo Posada

Se destacan, la celebración de los siguientes cursos en el año 2020:

- Publicidad engañosa y prácticas comerciales desleales
- Derechos de los consumidores y COVID

Cursos Propios

Ante la situación generada por el cierre de las Clínicas Déntix se realizó un curso específico sobre el tema

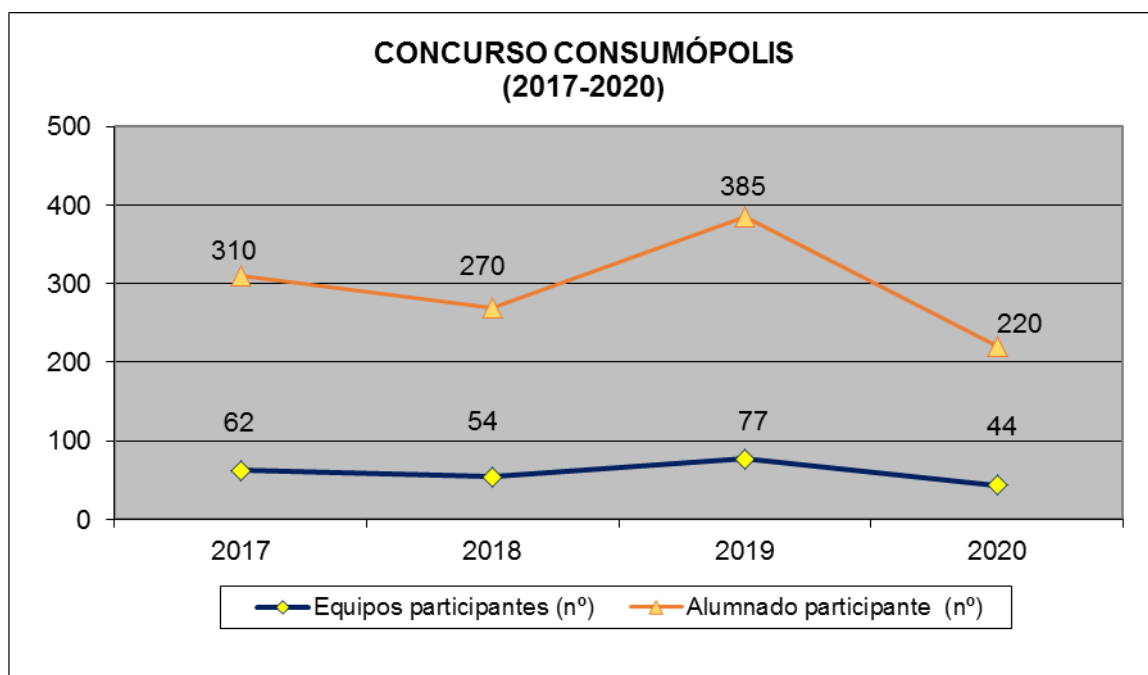
Cuadro 10.4

CURSOS REALIZADOS 2017-2020)	
PFCI	7
IAAP	2
ASASAC	1

Concurso Consumópolis:

Desde el Servicio de Consumo se recuperó la participación del Principado de Asturias como institución colaboradora en el concurso escolar Consumópolis promovido por la Dirección General de Consumo del correspondiente Ministerio y desde el curso 2014/15 se ha procedido a la convocatoria de la fase autonómica.

Figura 10.3



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.

Reconocimientos externos

En 2019, la Red de Centros de Formación para el Consumo obtiene el primer accésit en los premios de la Estrategia NAOS 2018 a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario. Asimismo, también en 2019, la RCFC es galardonada en los III Premios Saludables que otorga la Escuela de Salud de Tineo.

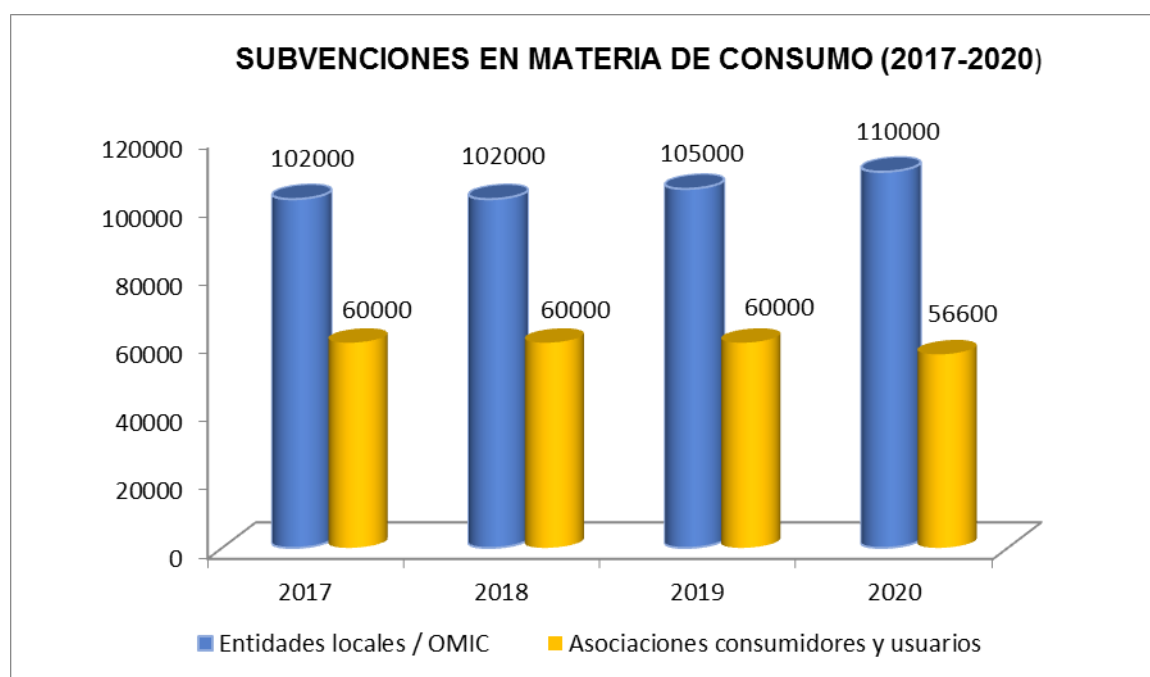
11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO

Justificación y objetivos

Durante el cuatrienio 2016-2019 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 (2017-2020)					
Año	Alertas	Informaciones	Rechazos	Varios	Explotaciones * positivas
2017	269	1524	1274	36	37
2018	250	521	571	24	28
2019	285	198	178	15	35
2020	349	175	103	8	31
TOTAL	1153	2418	2126	83	131

* **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

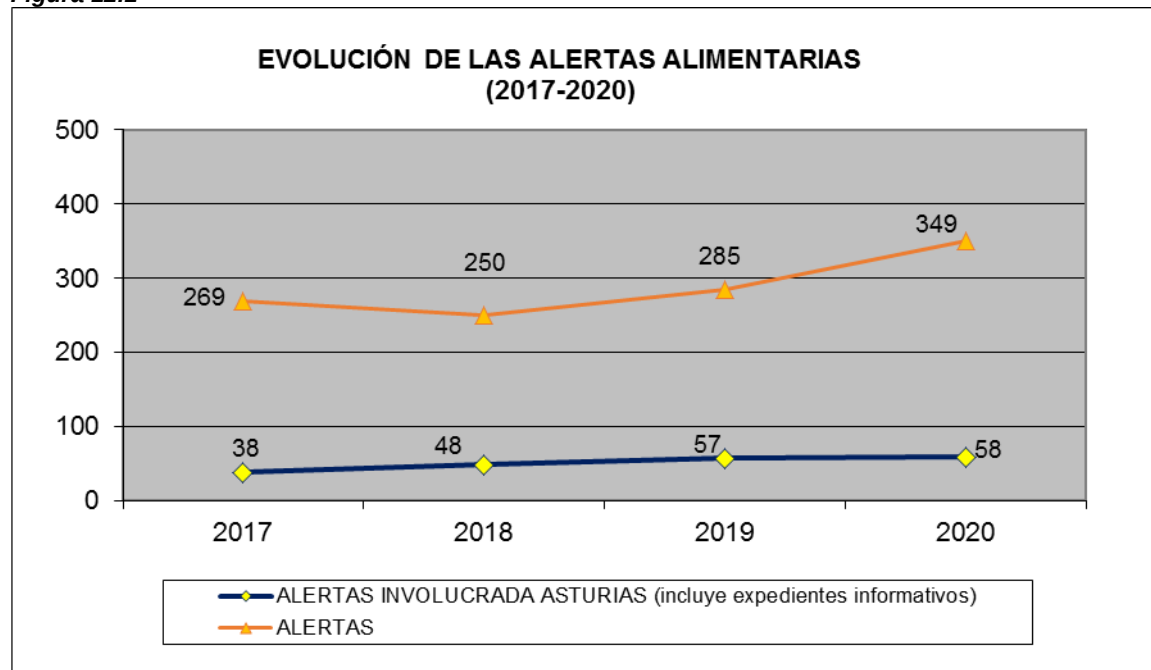


Figura 12.2

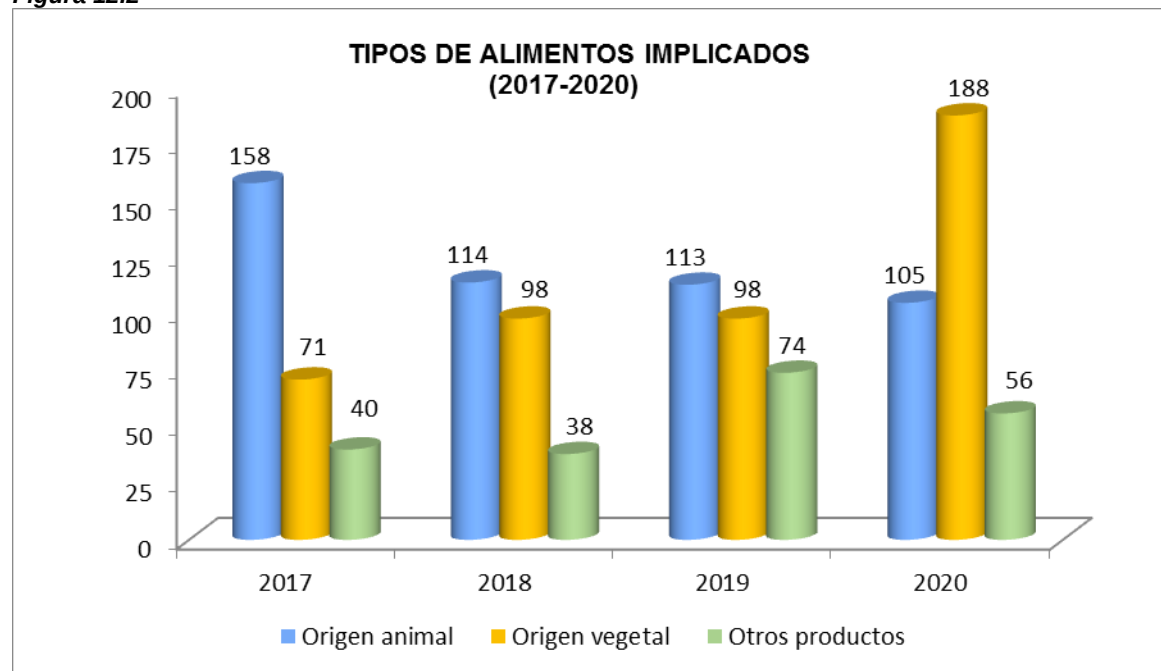
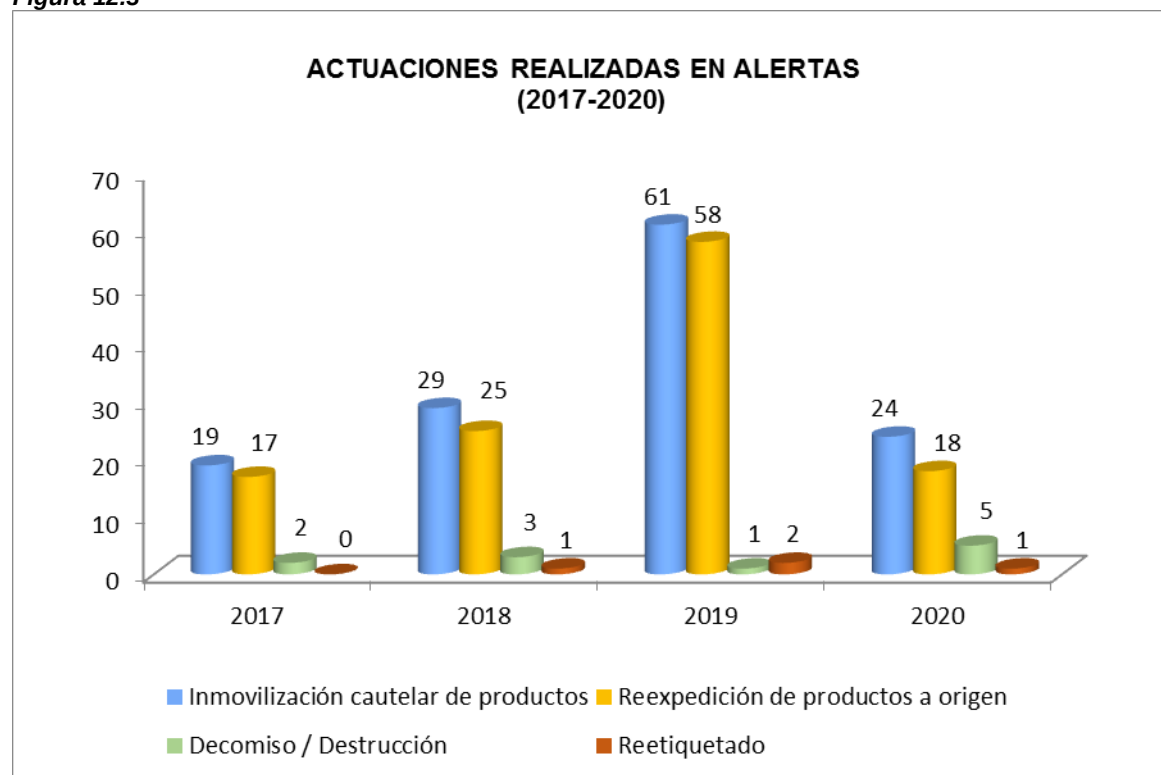


Figura 12.3



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.

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 (2017-2020)				
Año	Alertas atendidas	Visitas de Inspección	Inmovilización cautelar de productos	Reexpedición de productos a origen
2017	1	3	1	2
2018	3	2	0	0
2019	3	3	0	0
2020	7	6	18	0
TOTAL	14	14	19	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 el Ministerio de Consumo o provienen de otros países de la UE y se gestionan a nivel nacional a través del Sistema de Intercambio Rápido de Información (SIRI).

Durante el año 2020 se atendieron 2.944 notificaciones de alerta y se retiraron del mercado 103.794 productos inseguros. Desde Asturias se emitieron un total de 14 notificaciones en la Red de Alertas de las que 3 fueron de pequeños electrodomésticos, 3 sobre mascarillas higiénicas, 7 mascarillas EPIS y 1 sobre juguetes.

Mención especial merecen las actuaciones de vigilancia de mercado llevadas a cabo para garantizar la seguridad y eficacia de las mascarillas tanto higiénicas como EPIS puestas a disposición de los consumidores como consecuencia de la pandemia del COVID-19, que además de las 10 notificaciones en la Red de Alerta anteriormente referenciadas, se retiraron del mercado un total de 99.459 unidades por no cumplir con los requisitos establecidos legalmente en materia de seguridad e información suministrada a los consumidores.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 14.1

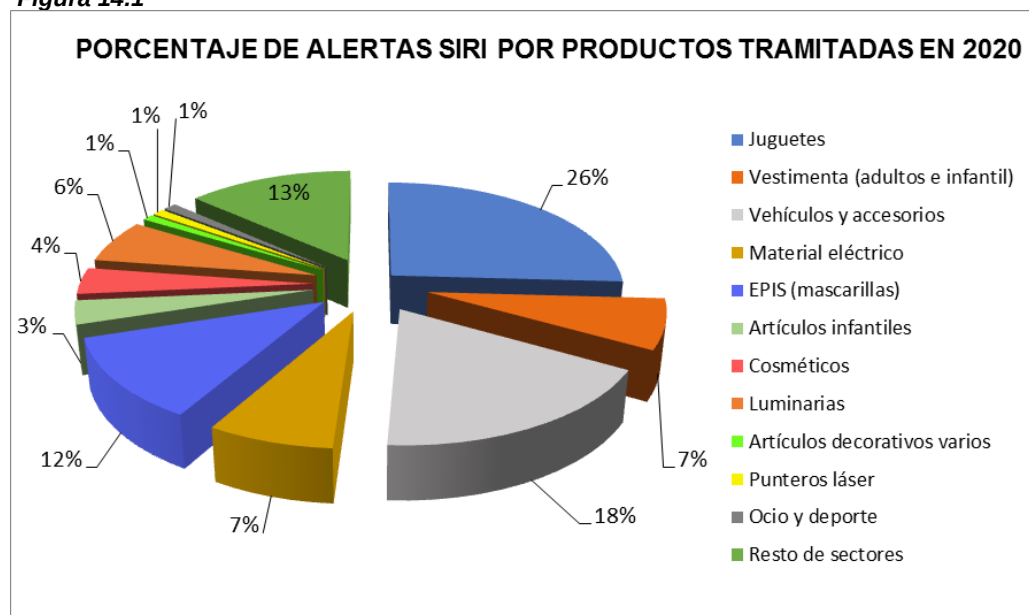
PROCEDENCIA DE LAS ALERTAS SIRI RECIBIDAS (2017-2020)				
ORIGEN	2017	2018	2019	2020
CCAA	579	560	726	688
UE	2219	2284	2279	2240
INC (Ministerio de Consumo)	114	160	69	36
TOTAL	2912	3004	3074	2964

Cuadro 14.2

ALERTAS SIRI POR PRODUCTOS (2017-2020)*				
SECTOR	2017	2018	2019	2020
Juguetes	910	884	886	762
Vestimenta (adultos e infantil)	372	328	316	213
Vehículos y accesorios	454	498	586	526
Material eléctrico	246	236	266	217
EPIS (mascarillas)	-	-	-	346
Artículos infantiles	125	82	108	100
Cosméticos	134	186	176	113
Luminarias	177	158	199	186
Artículos decorativos varios	24	29	44	26
Punteros láser	17	24	17	28
Ocio y deporte	67	39	79	31
Resto de sectores	386	380	397	396
TOTAL	2912	2844	3074	2944

* Los datos de la Red de Alertas se corresponden con el resumen suministrado por el Ministerio de Consumo referente al año 202

Figura 14.1



15. ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVE)

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 Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental 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 incluyen 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 parálitica 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

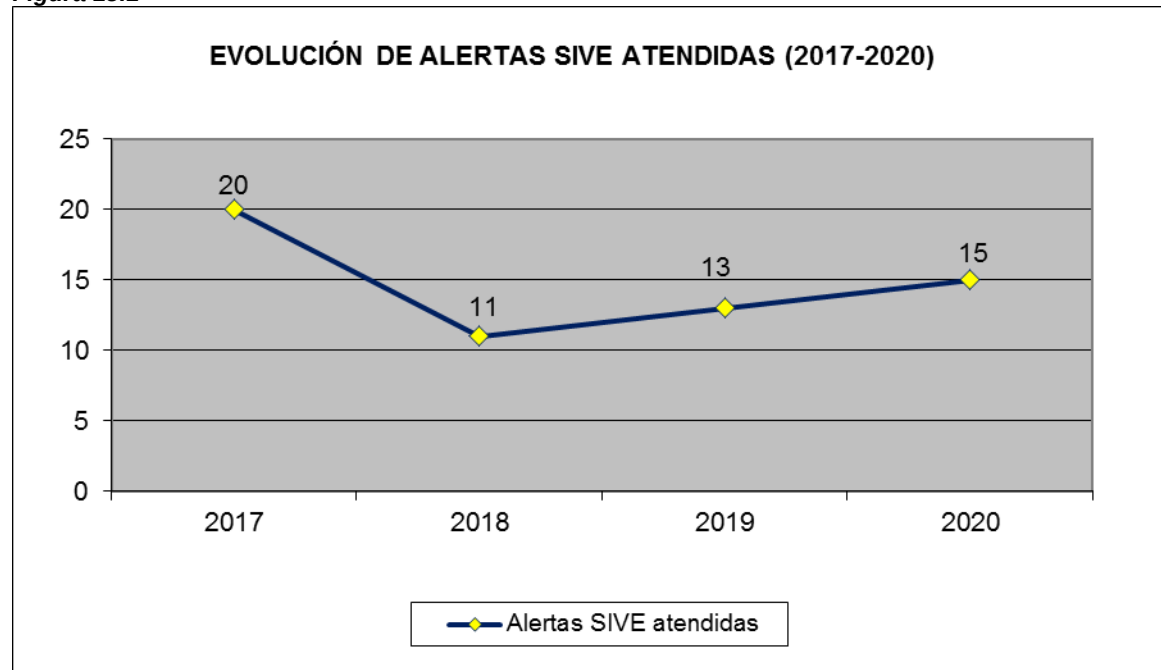


Figura 15.2

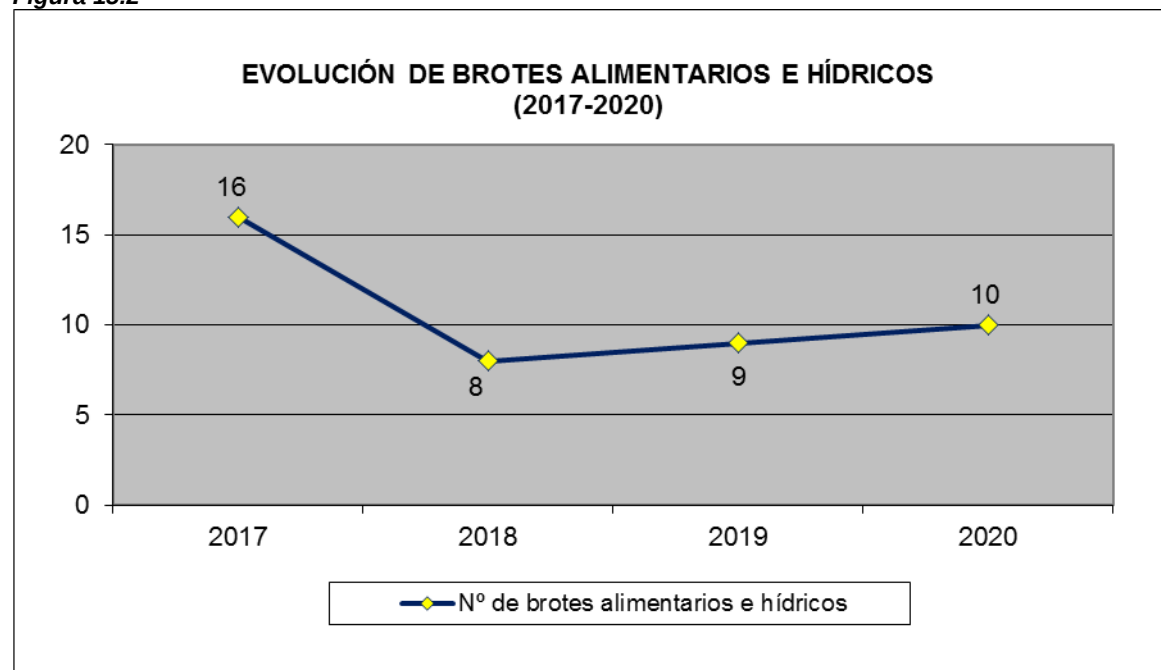


Figura 15.3

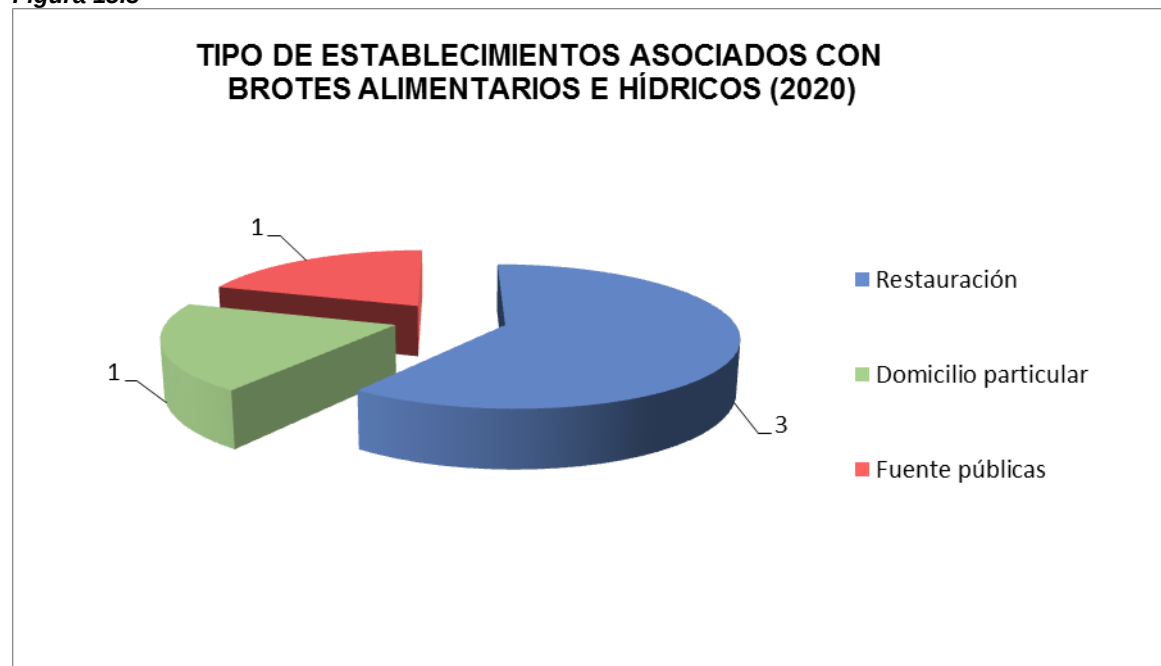
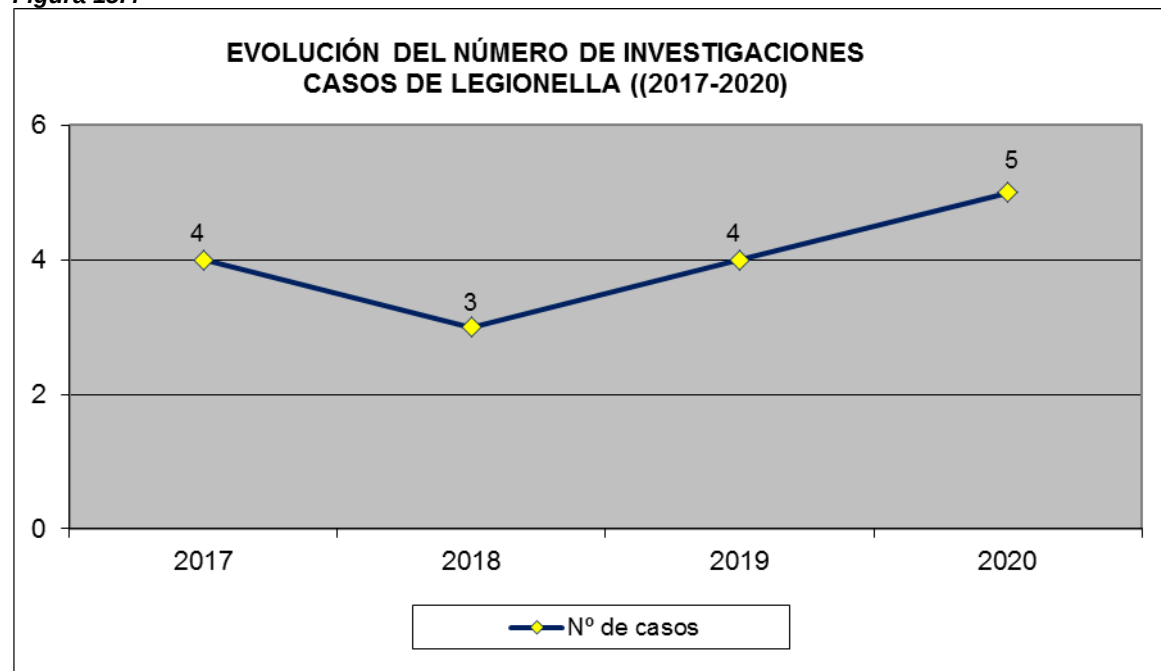


Figura 15.4



Cuadro 15.1

TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS EN LA INVESTIGACIÓN DE ALERTAS SIVE (2017-2020)				
Año	Nº de muestras alimentos	Nº muestras positivas	Nº muestras <i>Legionella</i>	Nº muestras positivas
2017	3	2 (66,6%)	1	1 (100%)
2018	2	2 (100%)	0	0 (0%)
2019 (*)	29	0 (0%)	8	0 (0%)
2020	15 (**)	0 (0%)	1	1 (100%)
TOTAL	49	4 (8,16%)	10	2 (20%)

(*) A consecuencia de un brote plurinacional de *Salmonella poona* relacionado posiblemente con el consumo de una fórmula de leche infantil a base de arroz (Alerta ES2019/015), se realizaron 27 determinaciones analíticas del producto involucrado, elaborado por una empresa ubicada en Asturias, sin identificar el agente patógeno en ninguna de ellas.

(**) 14 muestras tomadas en una escuela infantil, sin identificar el agente patógeno en ninguna de ellas.

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 2020					
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	68

❶ Otras confesiones, de mancomunidades, etc. ❷ Hospitales.

Figura 16.1

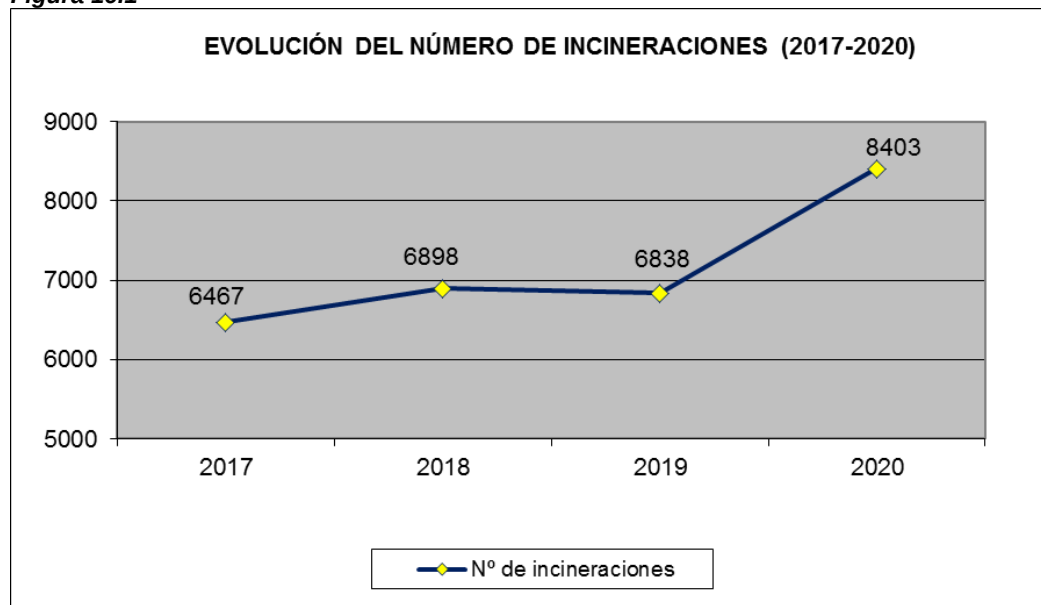


Figura 16.2

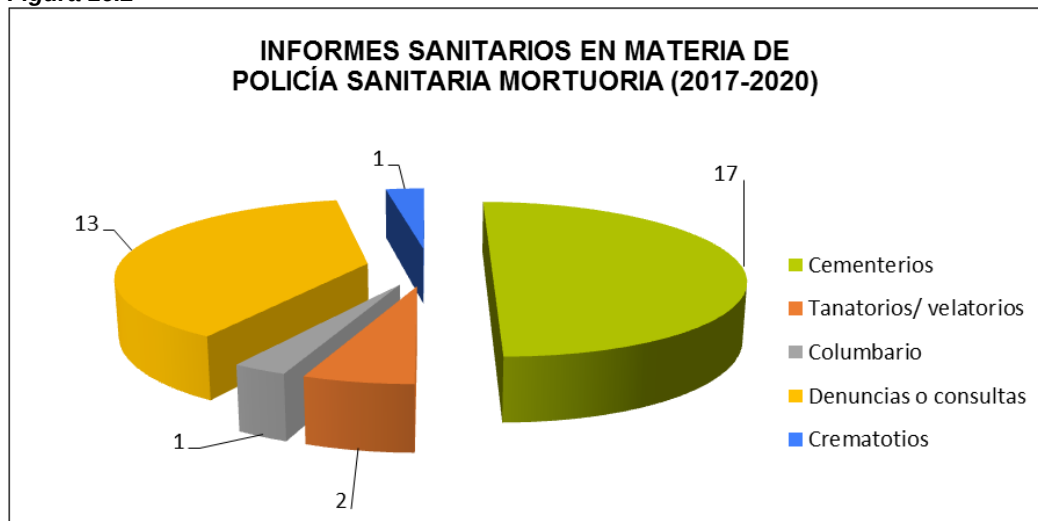
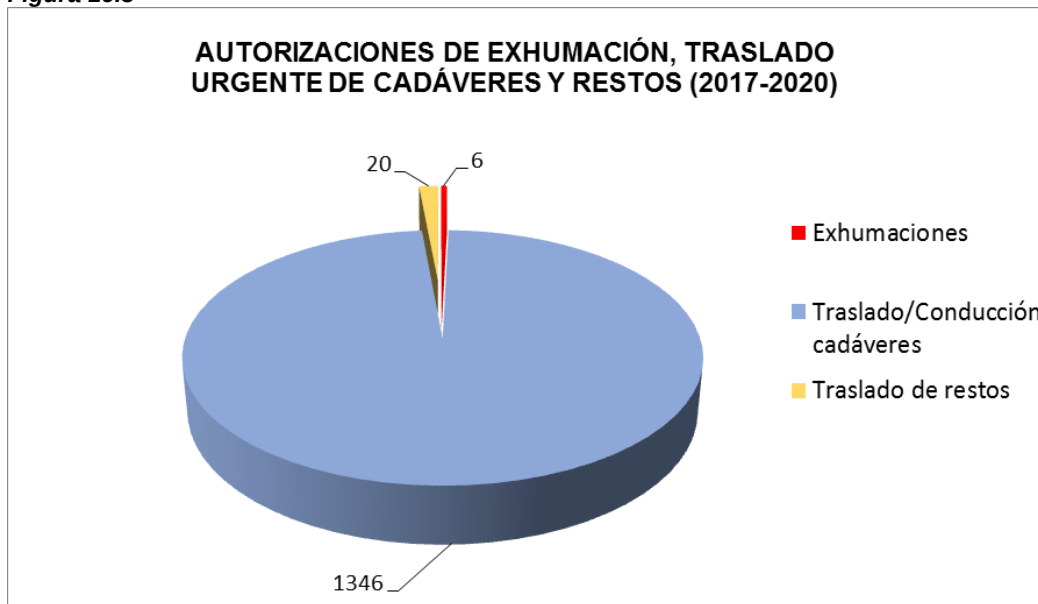


Figura 16.3



17. TABACO

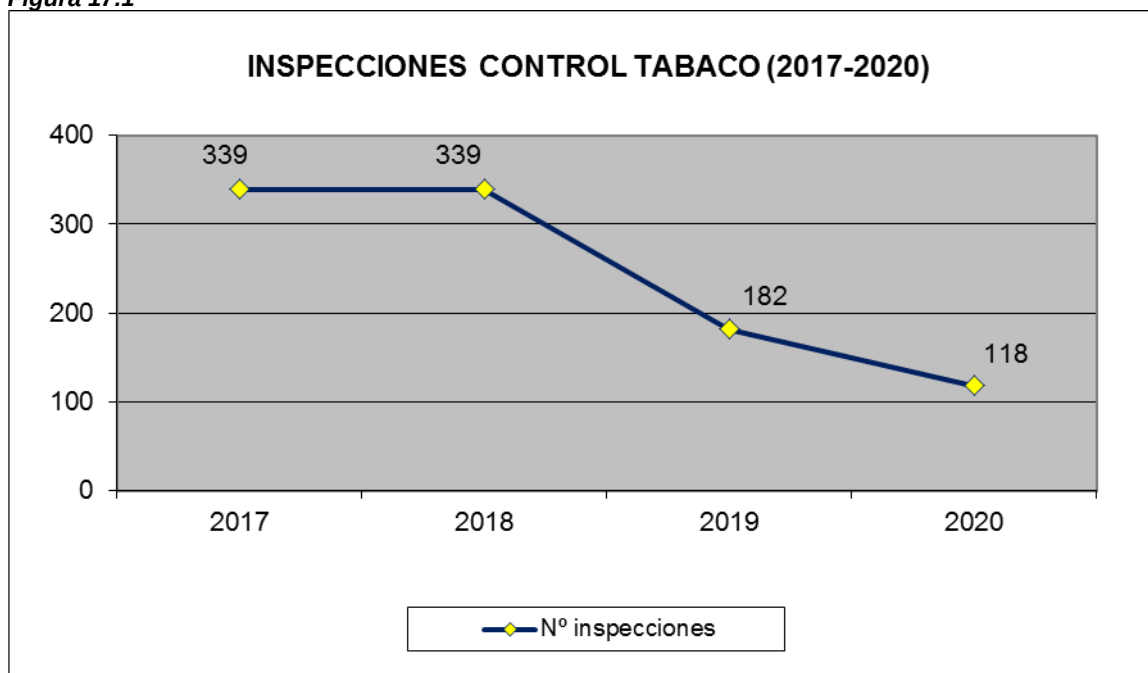
Justificación y objetivos

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



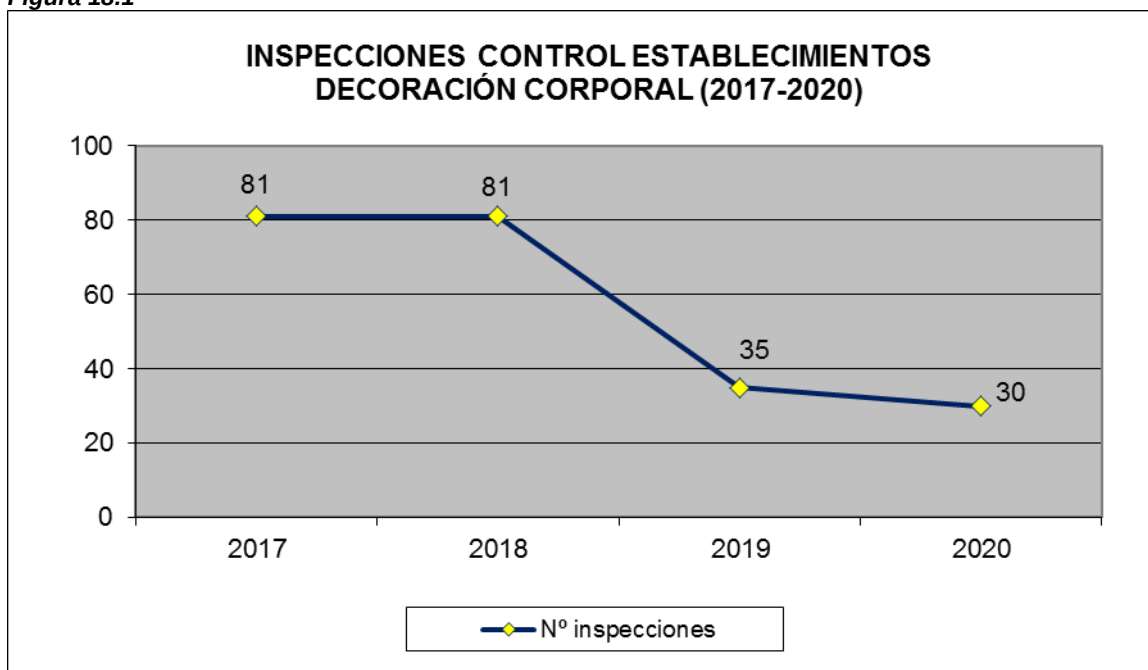
18. ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL

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 (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
TOTAL	30	58	101	105	294

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 (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
TOTAL	3	2	3	13	21

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 (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
TOTAL	2	9	4	12	27

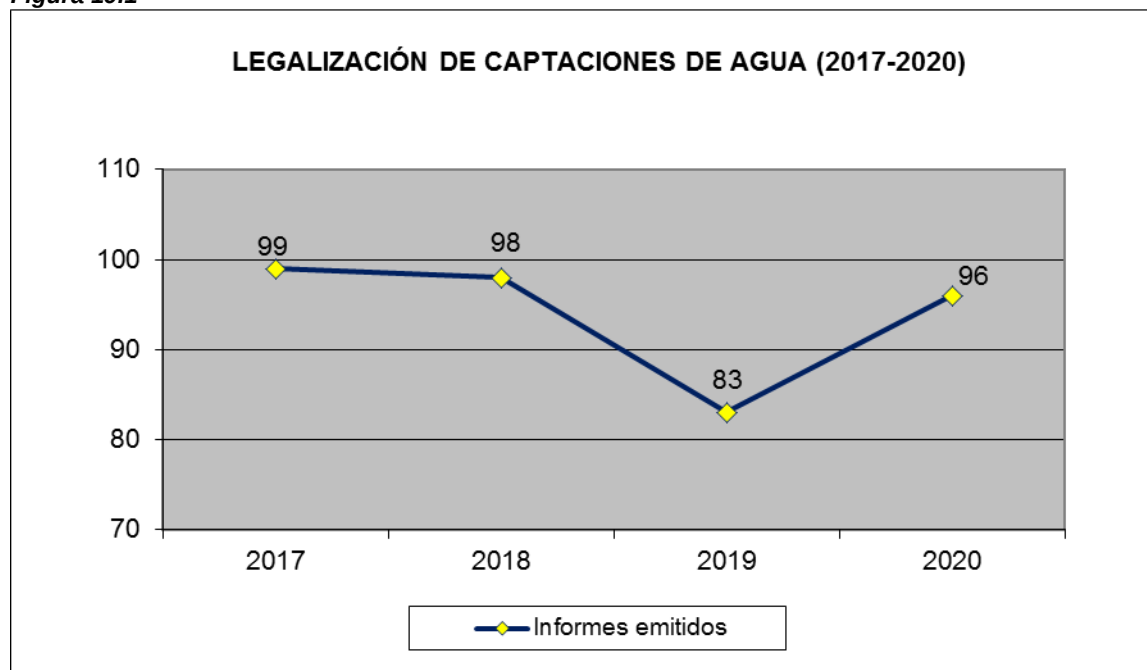
19.4 - INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO

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 particulares 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 (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
TOTAL	4	5	5	2	16

19.6 - INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)

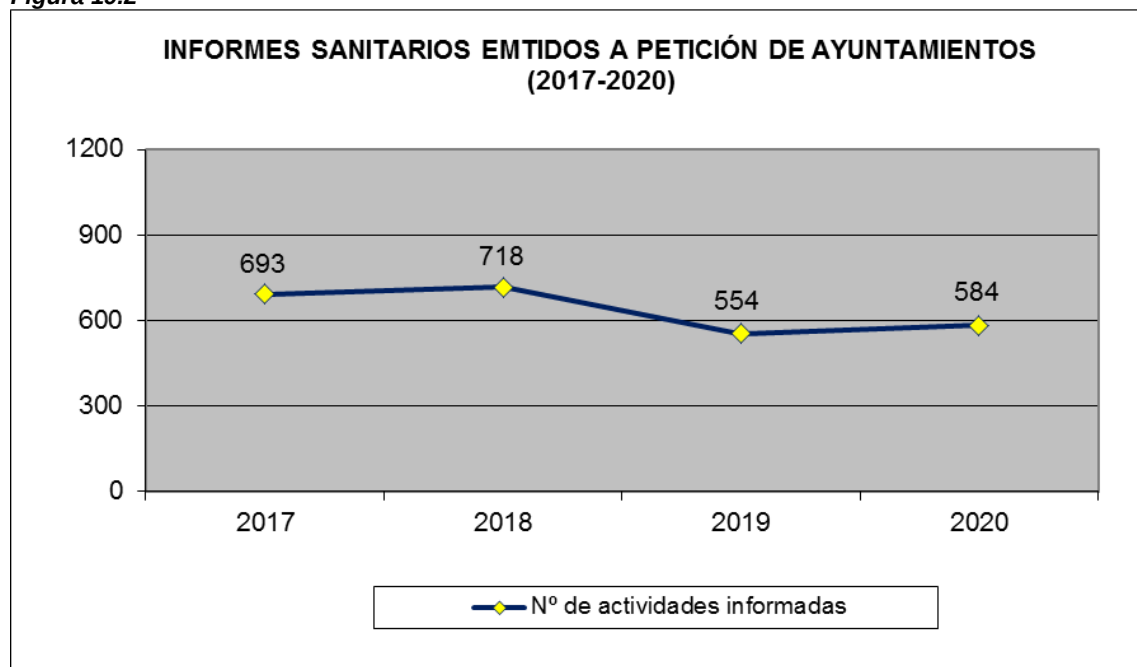
Justificación y objetivos

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 2017-2020 se han emitido un total de **2549 informes** solicitados por los Ayuntamientos, detallándose el número correspondiente a cada año en la siguiente figura:

Figura 19.2



19.7 - ACTIVIDADES REACIONADAS CON EL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

La exportación e importación de alimentos a terceros países es competencia exclusiva 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 (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Establecimientos informados	26	21	16	24	87
Dictamen sanitario Favorable (%)	25	16	11	16	68 (78,16)
Dictamen sanitario Desfavorable (%)	0	3	5	0	8 (16,64)
Renuncia (%)	1	2	0	8	11 (9,20)

Cuadro 19.6

CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN EMITIDOS (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Servicios centrales	48	34	35	33	150
Unidades territoriales	390	381	460	444	1675
TOTAL	438	425	495	477	1835

Cuadro 19.7

COMUNICACIONES TRACES (*) SOBRE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (2017-2020)					
	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Comunicaciones recibidas	s/d	405	433	293	1131
Comunicaciones sobre partidas	s/d	398	415	268	1081
Comunicaciones sobre organizaciones	s/d	7	18 ^❶	25	50
Canalizaciones/Reimportaciones	s/d	3	4	1	8

(*) 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.

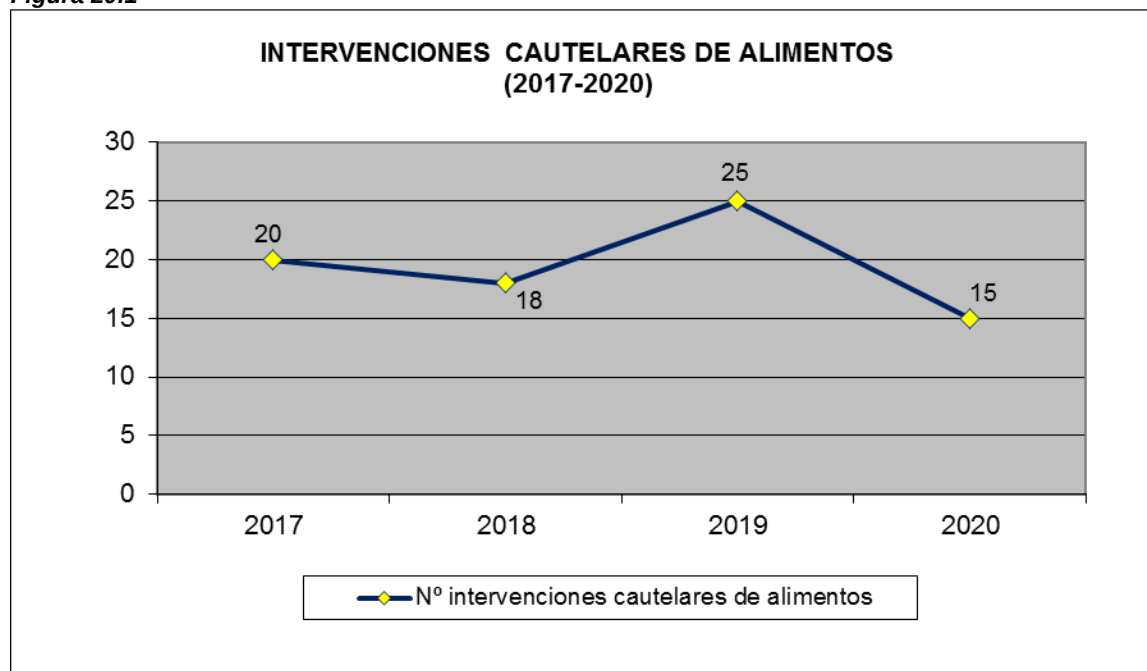
❶ Algunas de ellas no se conoce si afectan a la Agencia (no siempre indican el sector al que se dedica la organización).

20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

20.1 - INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS

De 2017 a 2020 se han tramitado **78 procedimientos de intervención cautelar** y decomiso de productos alimenticios (15 en 2020), al no acreditarse las necesarias garantías sanitarias.

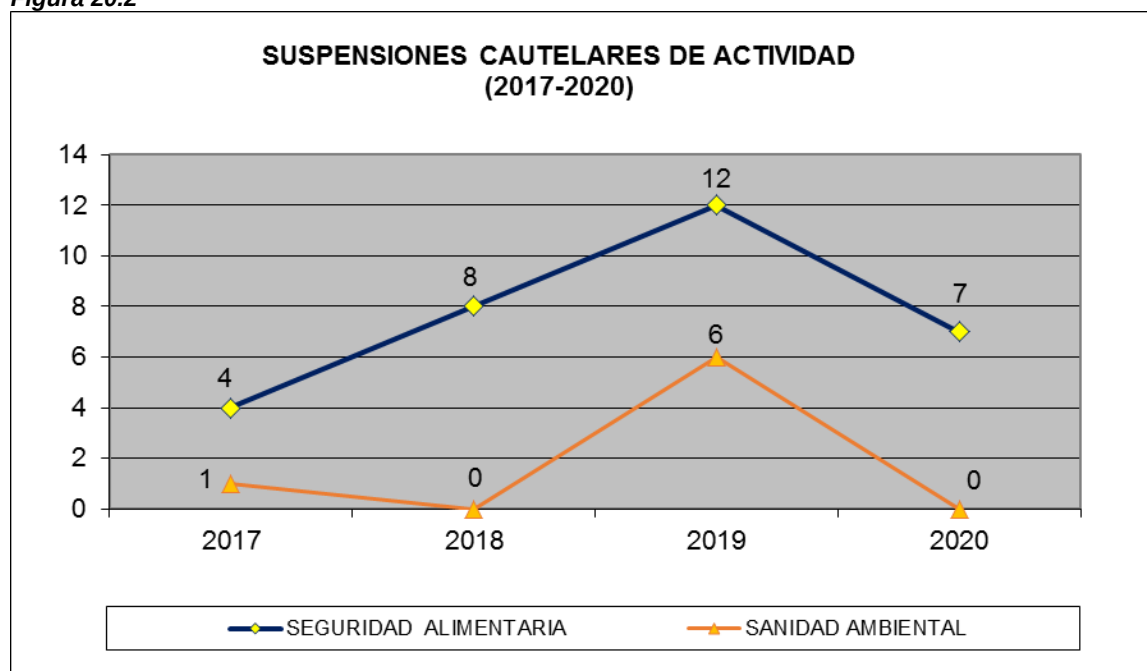
Figura 20.1



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

Entre 2017 y 2020 se han efectuado **38 actuaciones de suspensiones cautelares de actividad en establecimientos** (7 en 2020), por incumplimientos graves en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y/o la Sanidad Ambiental.

Figura 20.2



20.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES

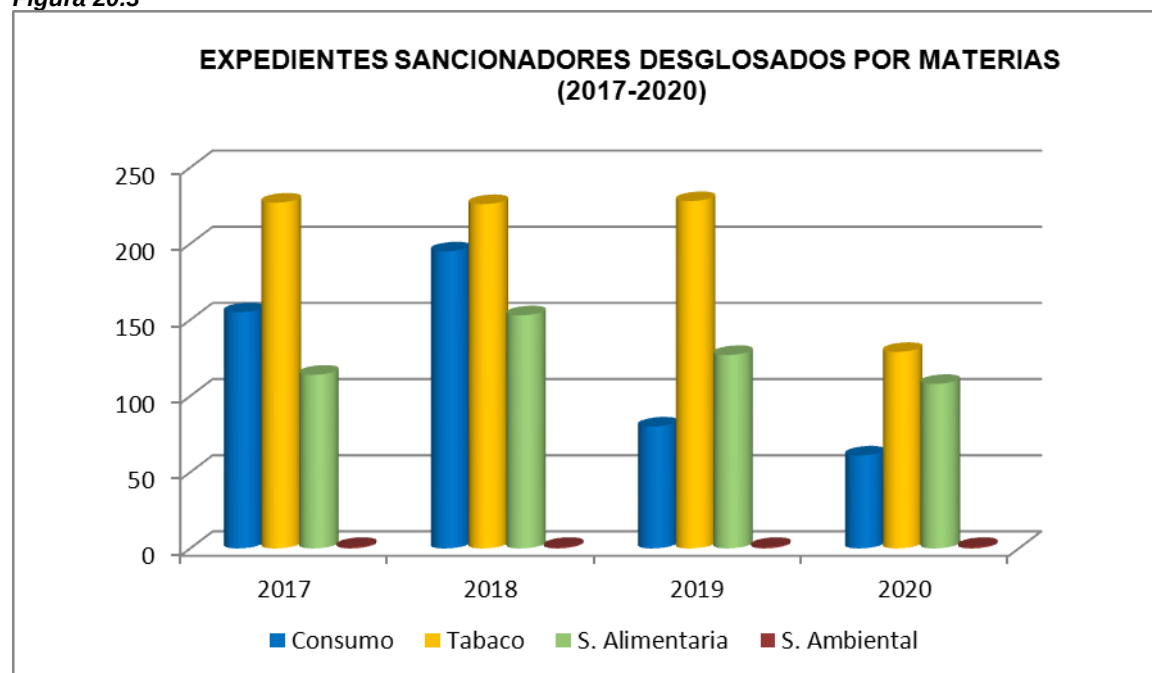
Entre 2017 y 2020 se han tramitado **1746 procedimientos sancionadores** con una cuantía total de **2135447€**

Cuadro 20.1

EXPEDIENTES SANCIONADORES (2017-2020)						
Año	Consumo	Tabaco	Seguridad Alimentaria	Sanidad Ambiental	Nº Total expedientes *	Cuantía sanciones
2017	155	227	114	1	497	541362€
2018	195	226	153	1	575	703800€
2019	80	228	127	1	436	563808€
2020	61	129	108	1	238	326477€
TOTAL	491	810	502	4	1746	2135447 €

* 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 (2017-2020)					
SECTOR ECONÓMICO	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Telecomunicaciones	49	38	11	2	100
Servicios Financieros	1	7	42	49	99
Comercio	52	71	19	17	159
Reparación y venta de vehículos	16	27	9	6	58
Suministros y energía	7	6	0	0	13
Transportes	6	8	3	6	23
Otros	24	38	21	9*	92

*Reparación vivienda 4, turismo 2, estética 1, aparcamiento 1, Flores 1

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 Seguridad Alimentaria, 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 2017 y 2020 se han atendido un total de 884 **denuncias** en materia de control alimentario y sanidad ambiental.

Cuadro 20.3

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENUNCIAS TRAMITADAS (2017-2020)					
MATERIA	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Seguridad Alimentaria	238	206	187	102	733
Sanidad Ambiental	13	4	17	12	46
Otras (*)	29	29	22	25	105
TOTAL	280	239	226	139	884

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

Cuadro 20.4

RESULTADO DE LA TRAMITACIÓN DE LAS DENUNCIAS (2017-2020)						
MEDIDAS ADOPTADAS	2017	2018	2019	2020	TOTAL	%
Archivo	53	41	19	11	124	14,03
Remisión al organismo competente	67	44	36	20	167	18,89
Investigación sin anomalías	30	23	32	12	97	10,97
Investigación con anomalías	27	24	16	22	89	10,07
Decomiso	0	1	0	0	1	0,11
Propuesta de sanción	36	45	63	30	174	19,68
Suspensión de actividad / cierre cautelar	0	1	2	5	8	0,90
Otras	67	60	58	39	224	25,34

Figura 20.4

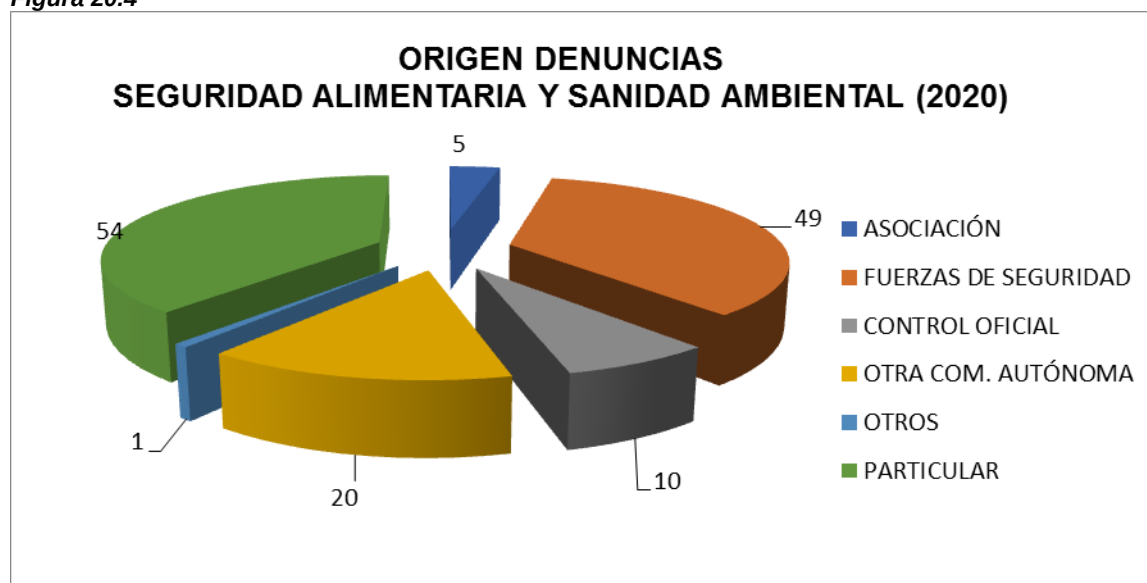
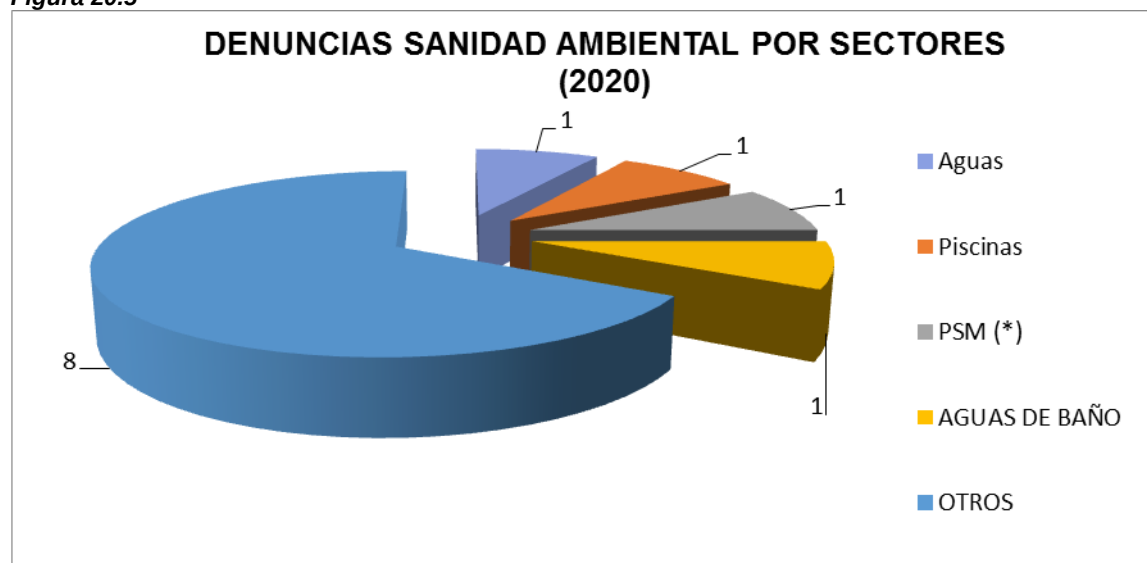


Figura 20.5



(*) PSM= policía sanitaria mortuoria OTROS: denuncias por incumplimientos relacionados con el uso inadecuado de equipos generadores de ozono

Figura 20.6

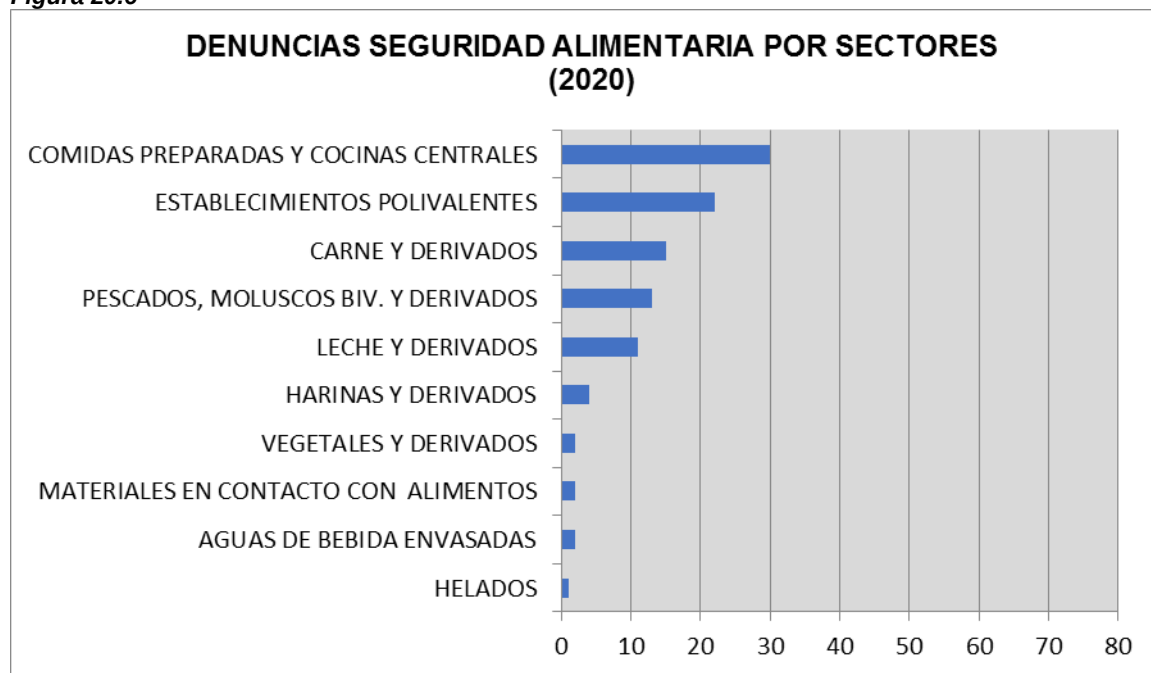
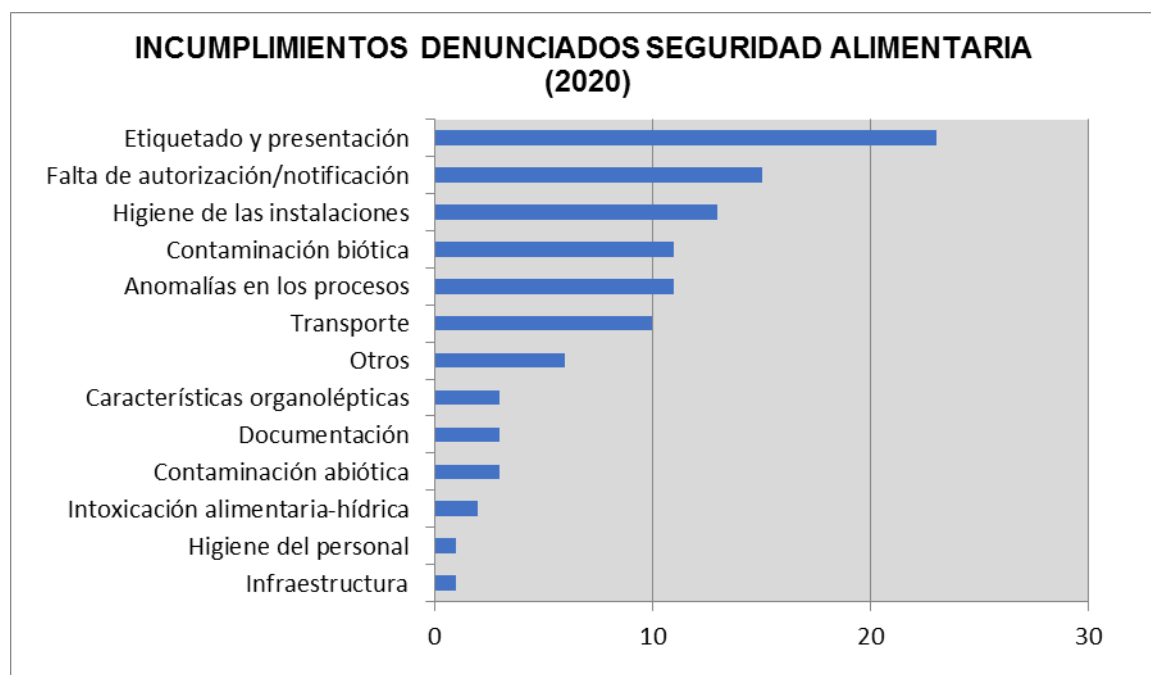


Figura 20.7



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 y Reglamento (CE) 2017/625*) 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 2020, los Responsables de UTA realizaron la supervisión documental de 44 agentes de control oficial, siendo completa tan solo en 36 agentes: 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 visitas de supervisión “in situ” a establecimientos alimentarios junto a los inspectores de las plantas. La selección de los establecimientos a supervisar se ha basado en riesgos.

Del mismo modo, tal y como está recogido en el procedimiento normalizado PN-14 (Procedimiento de supervisión del control oficial en mataderos), la unidad de Coordinación Sanitaria de Mataderos realiza una supervisión mensual documental a cada matadero existente así como diversas supervisiones in situ a varios mataderos; de forma que un ciclo de tres años todos los mataderos sean supervisados bajo la premisa de supervisar cada año los mataderos de mayor volumen de sacrificio

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 (2017-2020)					
AÑO	Nº INSPECTORES		Nº SUPERVISIONES		Nº SUPERVISIONES CONFORMES 100%
	IEA	SVM	IEA	SVM	
2017	45	12	45	12	13
2018	44	12	43	12	12
2019	45	12	45	12	14
2020	45	12	36	12	0

IEA: Inspectores de Establecimientos Alimentarios

SVM: : Nº de Equipos de Servicios Veterinarios de Matadero (NO EQUIVALE A PERSONAS SINO A LOS EQUIPOS DE PROFESIONALES)

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

22. AUDITORÍAS INTERNAS

El Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades 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, establece en su artículo 6.1 que las autoridades competentes realizarán auditorías internas (AI) u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas. Dichas auditorías serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente.

Por otra parte, la Decisión 2006/677/CE de la Comisión establece las directrices para la realización de auditorías sobre los controles oficiales para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud y bienestar de los animales.

La Agencia, para dar cumplimiento al Reglamento (UE) 2017/625, contrató a la empresa a AENOR INTERNACIONAL S.A.U., que es quien ha llevado a cabo, durante 2019 y 2020, 16 AI, cerrando un ciclo completo que se inició en 2016.

Cuadro 22.1

AÑO	AUDITORÍA
2016	AI/2016-01 MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS AI/2016-02 PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES AI/2016-03 PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN NO ANIMAL AI/2016-04 GESTIÓN DE ALERTAS Y PLANES DE EMERGENCIA
2017	AI/2017-01 SACRIFICIO DOMICILIARIO Y CAZA AI/2017-02 ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS DE LOS OE AI/2017-03 PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE POAS AI/2017-04 SISTEMA DOCUMENTAL/GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN
2019	AI-2019-01 AUTORIDADES COMPETENTES AI-2019-02 ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL AI/2019-03 PROGRAMA DE CONTROL DE MINORISTAS AI/2019-04 PC POAS: SECTOR PESCA Y HUEVOS AI-2019-05 PC OFICIAL MATADEROS AI-2019-06 PC POAS: SECTOR LECHE Y DERIVADOS AI/2019-07 PC COMIDAS PREPARADAS
2020	AI-2020-01 PSMA AI-2020-02 PSQA AI/2020-03 PNIR AI/2020-04 CONSUMO AI/2020-05 AUTORIZACIONES, REGISTROS Y NOTIFICACIONES AI-2020-06 COMERCIO EXTERIOR AI-2020-07 AUDITORÍAS APPCC AI/2020-08 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA AI/2020-09 SEGUIMIENTO

En la actualidad, se están implantando los planes de acción de las 3 AI en las que se han detectado No Conformidades, de las 9 AI realizadas en 2020, y que son: AI/2020-04 CONSUMO, AI-2020-07 AUDITORÍAS APPCC y AI/2020-08 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA

23. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Justificación y objetivo

Los servicios de la ASASAC, 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 la Agencia 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 23.1

CURSOS Y JORNADAS DE FORMACIÓN (2017-2020)						
Año	Cursos de formación			Jornadas técnicas		
	Nº	Asistentes	Nº horas	Nº	Asistentes	Nº horas
2017	2	131	15	2	64	7
2018	4	230	17	0	0	0
2019	4	252	20	1	11	2
2020	2	110	22	0	0	0
TOTAL	12	723	74	3	75	9

Datos referidos sólo al personal del SSAYSA

Cuadro 23.2

PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES AESAN		
Año	CURSO	TALLER
2017	0	1
2018	0	2
2019	0	5
2020	0	1
TOTAL	0	9

24. 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 Salud.
- 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 (LSP)

25. 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 Seguridad Alimentaria, 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 Salud y también presta apoyo analítico a otras direcciones generales de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial y de Administración Autonómica, Medio Ambiente y Cambio Climático.

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.

25.1- SANIDAD AMBIENTAL

Durante el periodo 2017-2020, 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.

Figura 25.1.1

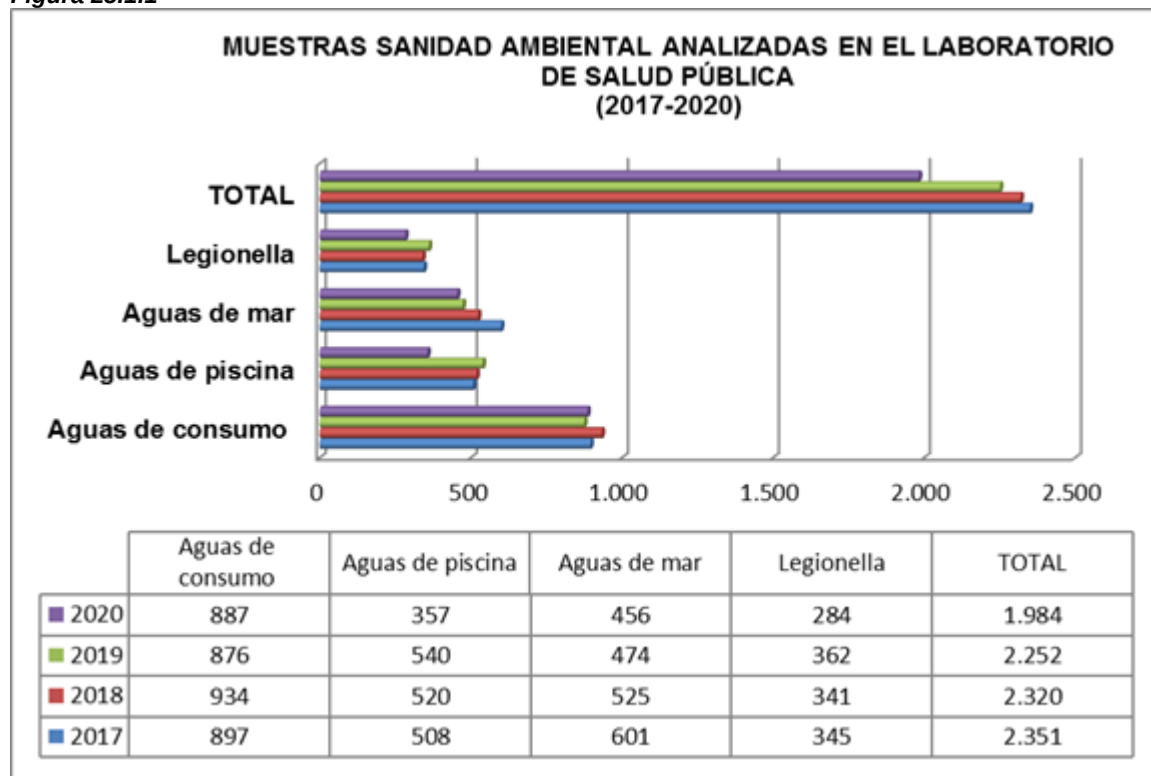
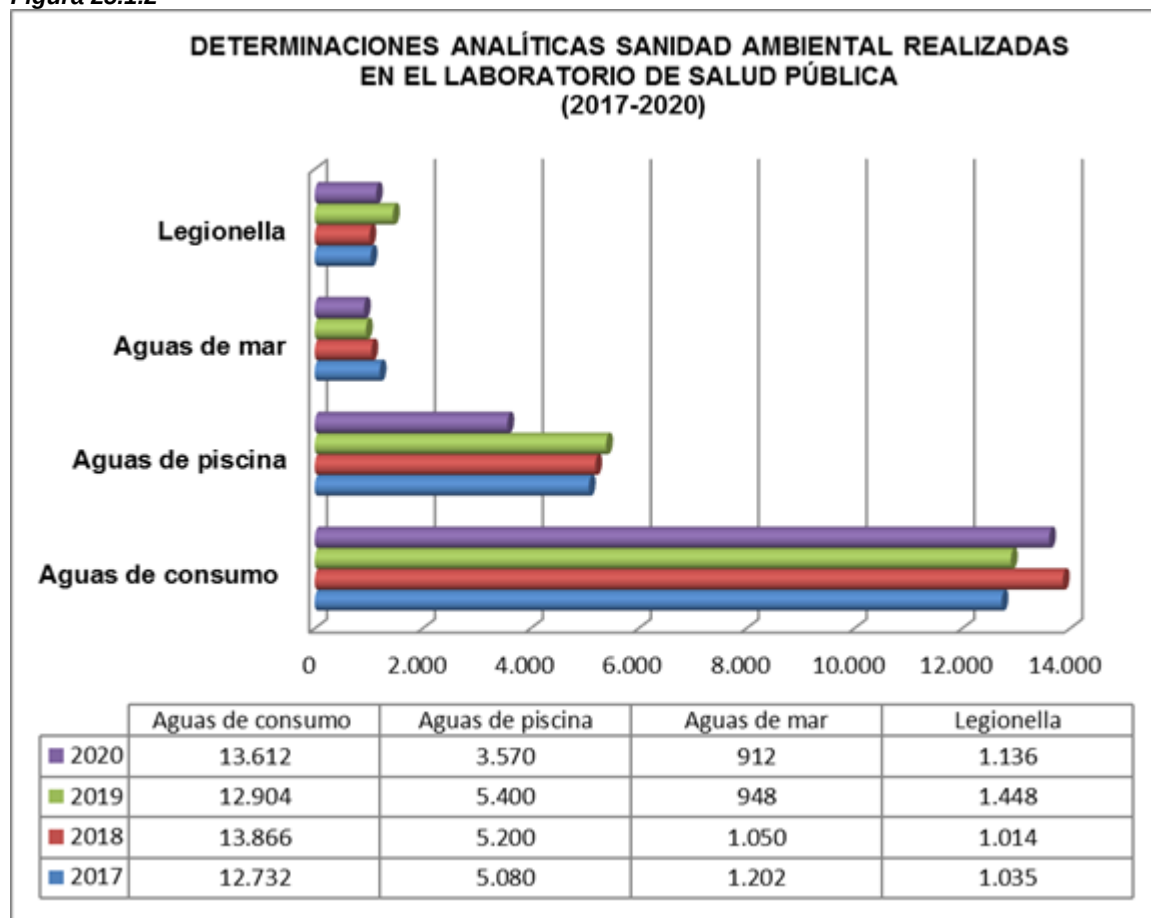


Figura 25.1.2



25.2- SEGURIDAD ALIMENTARIA

En el campo de la seguridad alimentaria, se ha prestado apoyo analítico a los siguientes programas de la Agencia de Seguridad Alimentaria, 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 abióticos, contaminantes de proceso, ingredientes tecnológicos, plaguicidas, aditivos, materiales en contacto con alimentos, alérgenos y organismos modificados genéticamente).
- Programa de Seguridad Microbiológica de alimentos (en carne y derivados, comidas preparadas, alimentos infantiles, huevos y ovoproductos, lácteos, pescado y derivados, vegetales, histamina en pescados,...).
- Programa de control sanitario de las aguas envasadas.
- Programa de control de la triquinosis (determinación de *Trichinella* 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 Universitario Central de Asturias (HUCA), con el objetivo de garantizar la inocuidad de los 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* de alimentos, de superficies y en muestras clínicas procedentes de la red de hospitales del Servicio de Salud del Principado de Asturias (SESPA).
- 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 Dirección General de Ganadería (determinación de metales y oligoelementos en piensos).
- Programa de control de las zonas de producción de moluscos bivalvos y equinodermos de la Dirección General de Pesca Marítima (determinación de metales pesados tóxicos e hidrocarburos aromáticos policíclicos).
- Programa de nutrición animal del Gobierno de Cantabria (determinación de oligoelementos en piensos).
- Determinación de acrilamida en muestras de fritura procedentes de la cocina del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA).
- Soporte analítico a la Dirección General de Medio Natural y Planificación Rural de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial para la determinación de la presencia de elementos químicos en distintas muestras de órganos de cetáceos varados en las costas del Principado de Asturias.

Asimismo, 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 25.2.1⁵

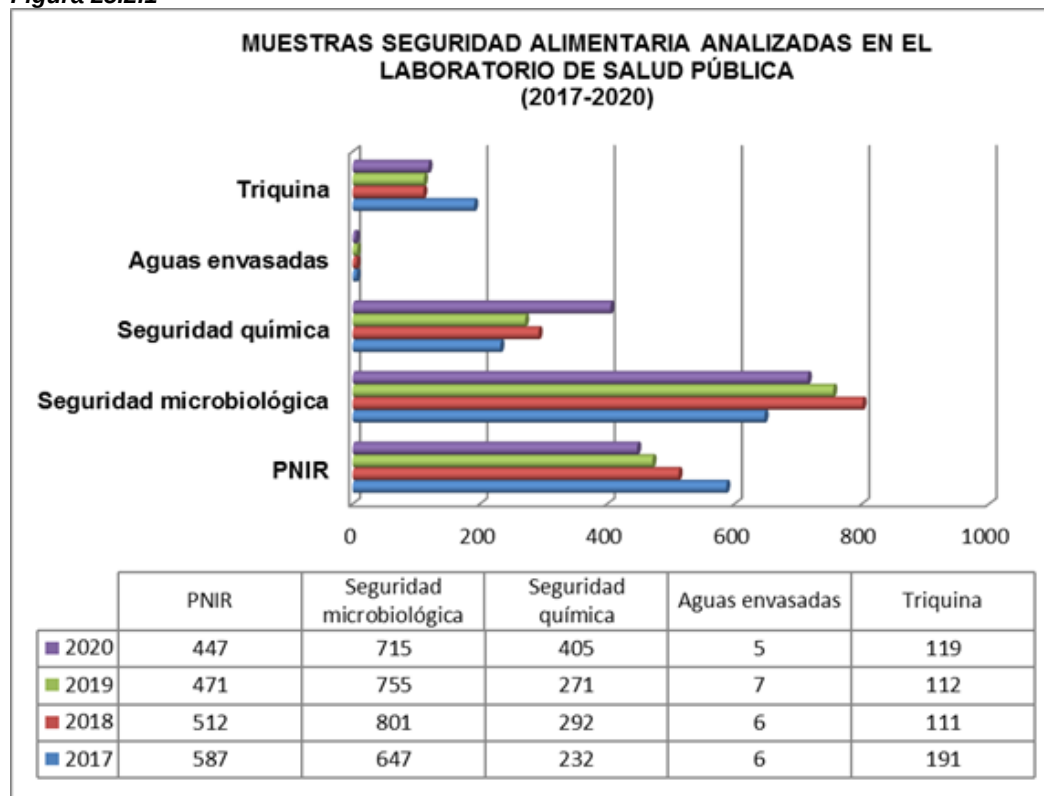
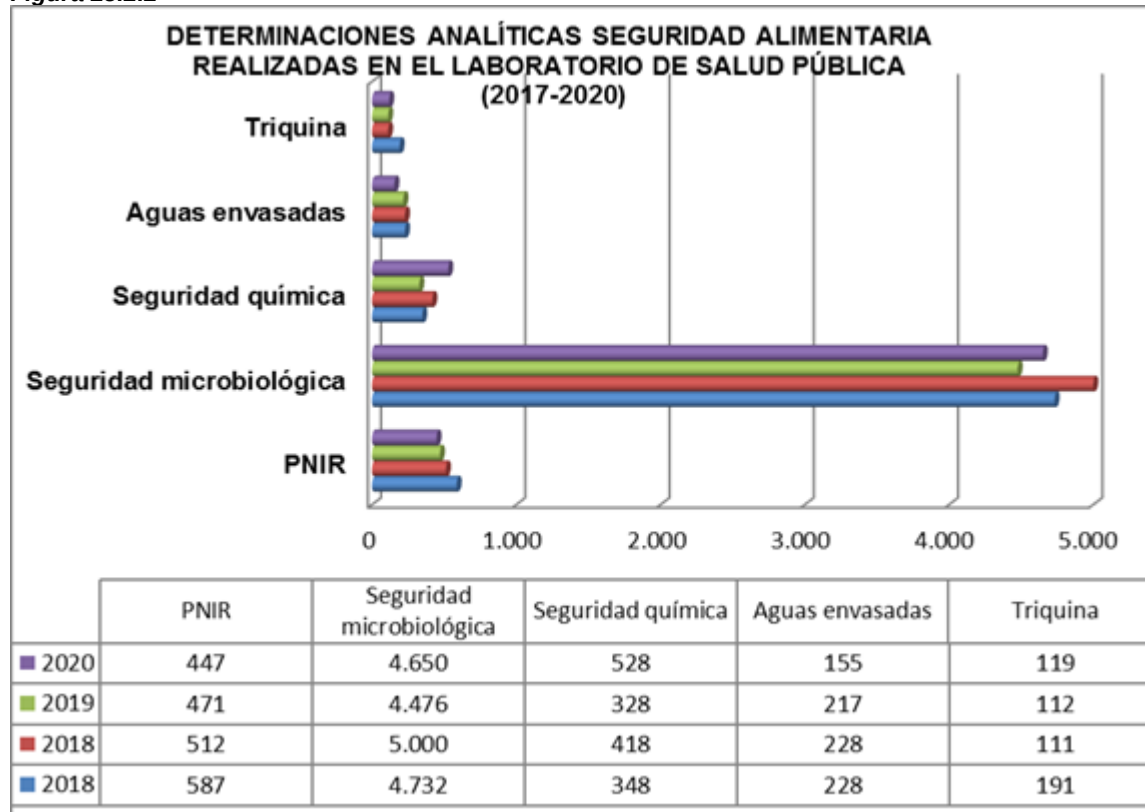


Figura 25.2.2



⁵ Las muestras de laboratorio se corresponden con unidades de muestra (n) de los programas correspondientes (una muestra puede estar constituida por una o varias unidades de muestra que se procesan de manera independiente).

26. 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, estando acreditado desde el año 2000 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con el número de expediente de acreditación LE/410. El alcance de la acreditación del laboratorio incluye diferentes ensayos físico-químicos y microbiológicos de agua, alimentos y otras matrices, así como la toma de muestras ambientales y análisis in situ de las mismas.

En el laboratorio se trabaja de forma continua en el mantenimiento del alcance de acreditación y en su ampliación, con el objetivo de incluir en el mismo todos los ensayos de la cartera de servicios, en la que se van incluyendo los nuevos métodos que se ponen a punto para continuar dando soporte analítico a las necesidades que se plantean en el campo de la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental.

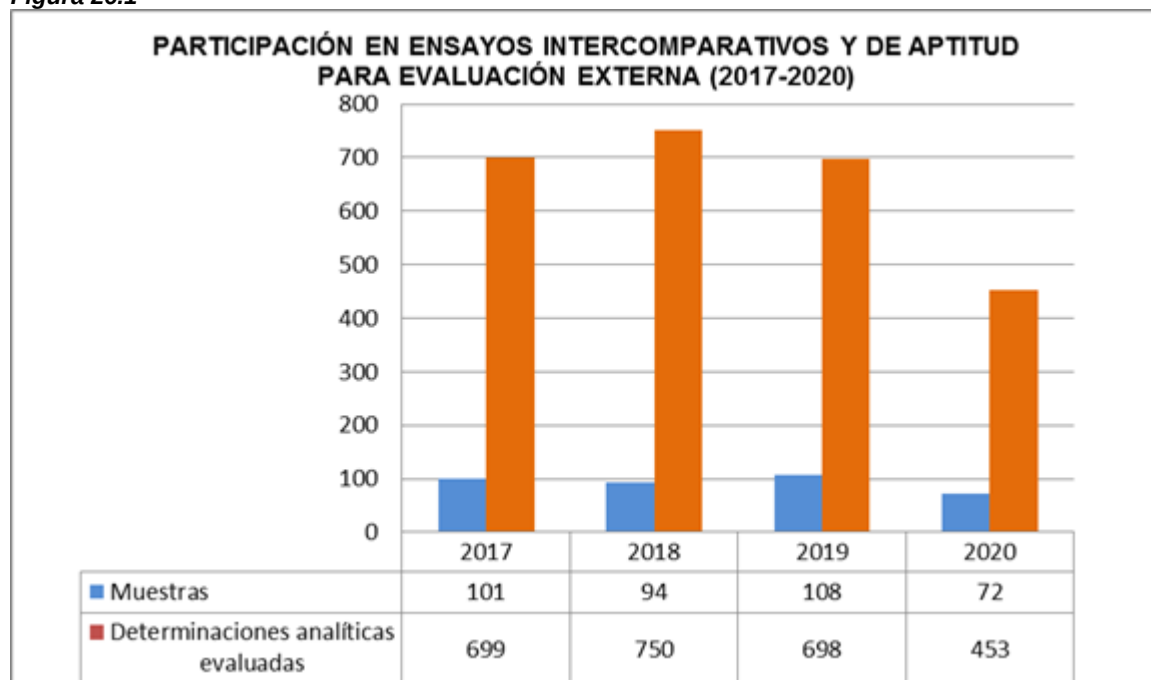
Actividades realizadas

En el periodo 2017-2020, el alcance de acreditación del laboratorio ha pasado de 46 ensayos y 82 determinaciones a 66 ensayos y 178 determinaciones analíticas, lo que supone un incremento del 30% para los ensayos y del 53% para las determinaciones, con respecto al periodo anterior.

El Anexo Técnico de acreditación se encuentra en su revisión nº 32 y puede ser consultado en <https://www.enac.es/documents/7020/e61ee220-402f-4936-aae5-ef41a6fb3b96>

Uno de los pilares para el mantenimiento de la acreditación del laboratorio es la participación, con resultados satisfactorios, en ensayos de aptitud, con el objetivo de evaluar externamente los procedimientos incluidos en el alcance de acreditación. Durante el periodo 2017-2020 el laboratorio ha participado en ensayos de aptitud 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 Seguridad Alimentaria y Nutrición, los Laboratorios Nacionales de Referencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, LGC Standards, IELAB, FAPAS, ProyectoTrieste, el Instituto holandés RIKILT, Gabinete de Servicios para la Calidad,...

Figura 26.1



27. 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 de su área de interés.

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 laboral.
- ✓ Colaboración en la formación de los residentes de la especialidad de Microbiología y Parasitología del Hospital Universitario Central de Asturias.

- ✓ Participación en el ensayo colaborativo internacional organizado para la revisión de la Norma ISO 15213. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y enumeración de *Clostridium* spp.
- ✓ Participación en el ejercicio colaborativo internacional para la validación del ensayo “BAX® System Real-Time PCR Assays STEC Suite detection method for detection of shiga-toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) from O26, O103, O111, O145 and O157 serogroups”.
- ✓ Participación en el ejercicio colaborativo internacional para la validación del ensayo por PCR “SureTect™ *Escherichia coli* O157:H7 and the *Escherichia coli* STEC serotypes (O26, O45, O103, O111, O121, O145)” en muestras de alimentos.
- ✓ Actuación como laboratorio oficial designado para la supervisión de los laboratorios satélite de control oficial de triquina del Principado de Asturias, en el ámbito de lo establecido en el artículo 40 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos.

G- DISPOSICIONES LEGALES

28. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS

- *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.*
- *Decreto 83/2019, de 30 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Salud.*
- *Decreto 187/2019, de 19 de septiembre, por el que se regula la estructura, régimen interior y de funcionamiento de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo.*

H- ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

29. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

En el periodo 2016-2019 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 SSAYSA 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) nº 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.

I- ACTUACIONES RELACIONADAS CON LA PANDEMIA

30. ACTUACIONES RELACIONADAS CON LA PANDEMIA

Con motivo de la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 que motivó la declaración de estado de alarma en todo el territorio nacional mediante la publicación del *Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19*, desde la ASASAC se adoptaron las siguientes medidas para garantizar el desarrollo de las funciones objeto de su competencia durante aquella situación excepcional:

1. Se decretaron los servicios esenciales necesarios para garantizar el abastecimiento y la seguridad de alimentos y aguas de consumo humano y los derechos de las personas consumidoras y usuarias y coordinar, por otra parte, todas las eventualidades que se fueran produciendo.
2. Se estableció un procedimiento de control oficial de teletrabajo para el resto del personal, con el objetivo de llevar a cabo diversas actuaciones: revisión registral de todos los establecimientos alimentarios, control de la comercialización de productos alimenticios por internet y control de la comercialización de equipos, material y productos relacionados con la protección personal ante el COVID-19 (mascarillas, geles hidroalcohólicos...) así como del control de precios de productos básicos.

Posteriormente se preparó una estrategia de transición a la “nueva normalidad” con dos objetivos fundamentales:

1. Planificar la vuelta paulatina (en 3 fases) a todas las actividades que venía realizando la Agencia antes de la pandemia.
2. Realizar una evaluación técnica sobre el reinicio/apertura de las actividades suspendidas durante el estado de alarma y que son objeto de inspecciones/controles por parte de la Agencia o del área de sus competencia (seguridad alimentaria, sanidad ambiental, consumo y policía sanitaria mortuoria).

Durante esta fase se fue modificando el ratio de trabajo presencial/teletrabajo de todo el personal de la Agencia hasta su incorporación definitiva.

Tras el proceso de desescalada y el fin de la vigencia del estado de alarma, se entró en la etapa denominada «nueva normalidad», durante la cual las administraciones públicas y las autoridades sanitarias continuaron tomando medidas dirigidas a controlar los brotes y frenar los contagios. Entre ellas, el *Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19*.

No obstante la tendencia ascendente en el número de casos y el empeoramiento de los indicadores epidemiológicos y asistenciales tras el verano llevó a la declaración de un segundo estado de alarma con la publicación del *Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARSCoV-2* que se mantuvo vigente durante todo 2020.

Esta complicada situación sanitaria llevó finalmente a que los distintos Servicios de la Agencia incorporaran a su trabajo habitual diversos aspectos relacionados con las medidas de control del COVID-19, destacando:

- 1) La creación de un protocolo específico para el control de medidas COVID-19 como complemento a los actuaciones programadas para 2020.
- 2) Incremento de controles documentales y físicos en establecimientos de mayor riesgo: residencias de la tercera edad, colegios, supermercados.
- 3) Control de brotes ocasionados por el COVID-19 en establecimientos (con acceso público) relacionados con los programas de control de la Agencia
- 4) Campaña de control de mascarillas, para comprobar la seguridad y efectividad de los productos puestos en el mercado
- 5) Campaña de control de precios por internet de diversos artículos de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad, productos higiénicos, droguería, parafarmacia y equipos tecnológicos y de telecomunicaciones
- 6) Campaña de prácticas desleales en relación con el Covid-19 para detectar publicidad engañosa y afirmaciones publicitarias no amparadas en bases científicas en relación con el COVID-19.
- 7) Tramitación de los procedimientos sancionadores derivados de las denuncias presentadas por las Fuerzas de Seguridad en materia de uso incorrecto de mascarillas



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD

AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA,
SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO