

2018-2021

Memoria de actividades



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD

AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA,
SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD

AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO

**MEMORIA DE ACTIVIDADES
2018-2021**

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 VIGILANCIA SANITARIA 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	40
7.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA	42
7.5 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS	43
7.6 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO	44
7.7 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO	44
C- ÁREA DE CONSUMO	46
8. ARBITRAJE DE CONSUMO	46
9. CONTROL DE MERCADO	50
9.1 - DENUNCIAS DE CONSUMO	50
9.2 - INSPECCIÓN DE CONSUMO	52
9.3 - CAMPAÑAS DE CONTROL DE MERCADO	53
10. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO	55
10.1. RED DE CENTROS DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO	55
10.2. CONCURSO NACIONAL CONSUMÓPOLIS	58
10.3. PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA PROFESIONALES EN MATERIA DE CONSUMO	59
10.4. INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN A LA CIUDADANÍA	60
10.5. COLABORACIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA EL IMPULSO DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN EN MATERIA DE CONSUMO	63
10.6. RECONOCIMIENTOS EXTERNOS	64
11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO	64
D- GESTIÓN DE ALERTAS	65
12. ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)	65
13. ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRIPQ)	67
14. ALERTAS SIRI	68
15. ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA [SIVE]	70
E-OTRAS ACTIVIDADES	73
16. ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA (PSM)	73
17. TABACO	75
18. ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL	76
19. INFORMES SANITARIOS Y OTRAS ACTIVIDADES DE CONTROL	77
19.1 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE IMPACTO AMBIENTAL	77
19.2 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO	77
19.3 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO	78
19.4 - INFORMES SANITARIOS PARA LA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO	78
19.5 - INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS	79
19.6 - INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)	80
19.7 - ACTIVIDADES REACIONADAS CON EL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS	80
20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS	82

20.1 - INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS	82
20.2 - RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD	82
20.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES.....	83
20.4 - DENUNCIAS SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL	85
21. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	88
22. AUDITORÍAS INTERNAS.....	90
23. ACTIVIDADES FORMATIVAS.....	91
24. PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA.....	92
F- ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA (LSP).....	93
25. ACTIVIDAD ANALÍTICA	93
25.1- SANIDAD AMBIENTAL.....	93
25.2- SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	95
26. ACREDITACIÓN, MEJORA Y PERFECCIONAMIENTO DEL LSP	97
27. OTROS PROYECTOS DEL LSP	98
G- DISPOSICIONES LEGALES	100
28. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS	100
H- ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA.....	101
29. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA.....	101
I- ACTUACIONES RELACIONADAS CON LA PANDEMIA	103
30. ACTUACIONES RELACIONADAS CON LA PANDEMIA	103

1- INTRODUCCIÓN

1.1 - PRESENTACIÓN

La Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo (ASASAC) es un órgano desconcentrado de la Consejería de Salud, a la que le compete el desarrollo de las actuaciones dirigidas a la información y protección de las personas 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), modificado por el *Decreto 91/2020, de 4 de diciembre* (BOPA 240 de 15-XII-2020).

1.2 - FUNCIONES

Le corresponde en concreto, realizar las siguientes funciones:

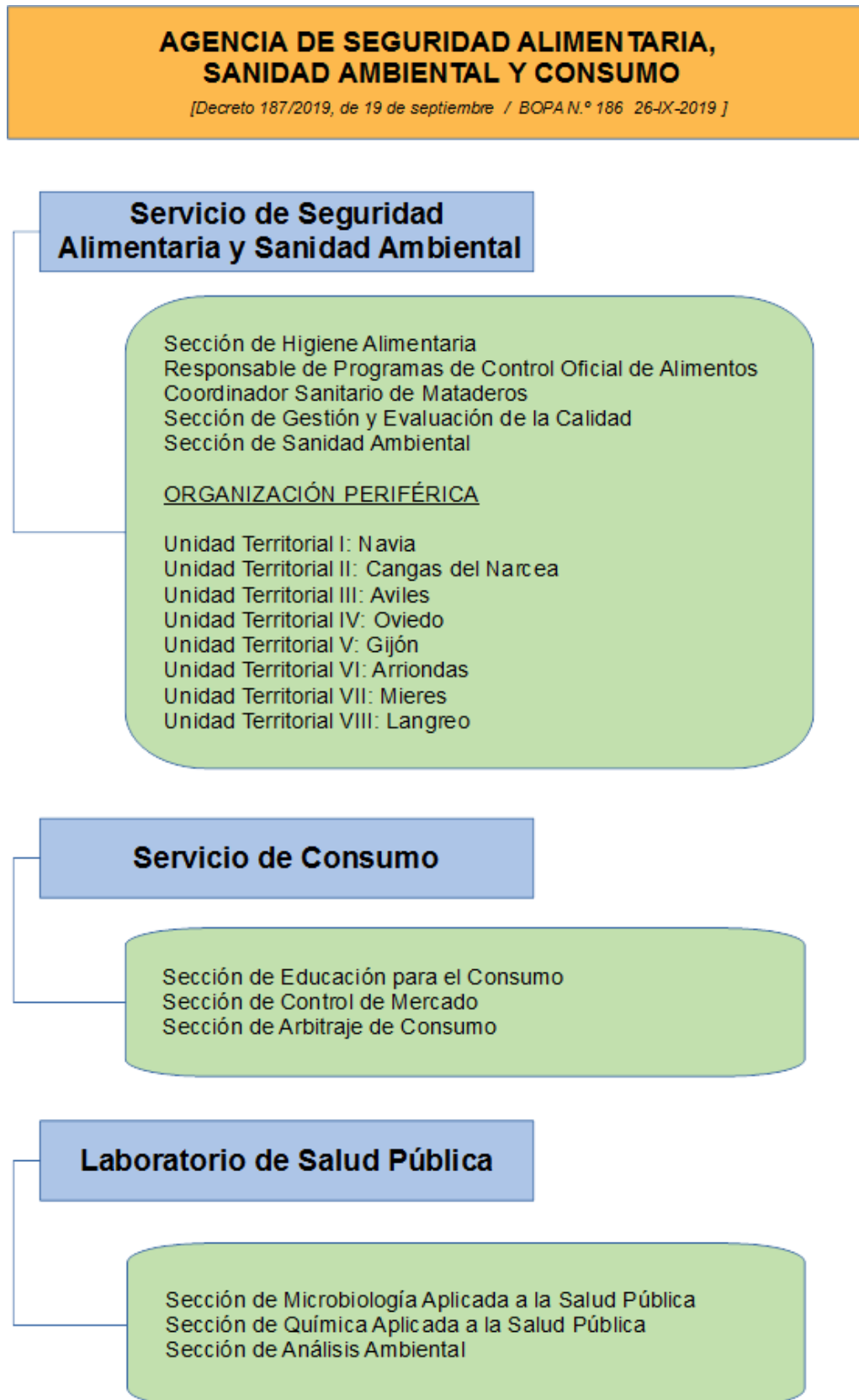
- ✓ La dirección y gestión de las Unidades Territoriales de la Agencia existentes en la Comunidad Autónoma.
- ✓ La tramitación de los expedientes sancionadores por vulneración de la normativa relacionada con la defensa de los consumidores y usuarios.
- ✓ Ejercer las competencias sancionadoras a que se refieren los apartados 1 y 2 a) del artículo 50 de la Ley del Principado de Asturias 11/2002, de 2 de diciembre, de los Consumidores y Usuarios, y, en relación con el resto de ámbitos materiales competencia de la Agencia, ejercer las competencias sancionadoras previstas en el artículo 35.2 y en la disposición adicional tercera de la Ley del Principado de Asturias 2/1995, de 13 de marzo, sobre régimen jurídico de la Administración.

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

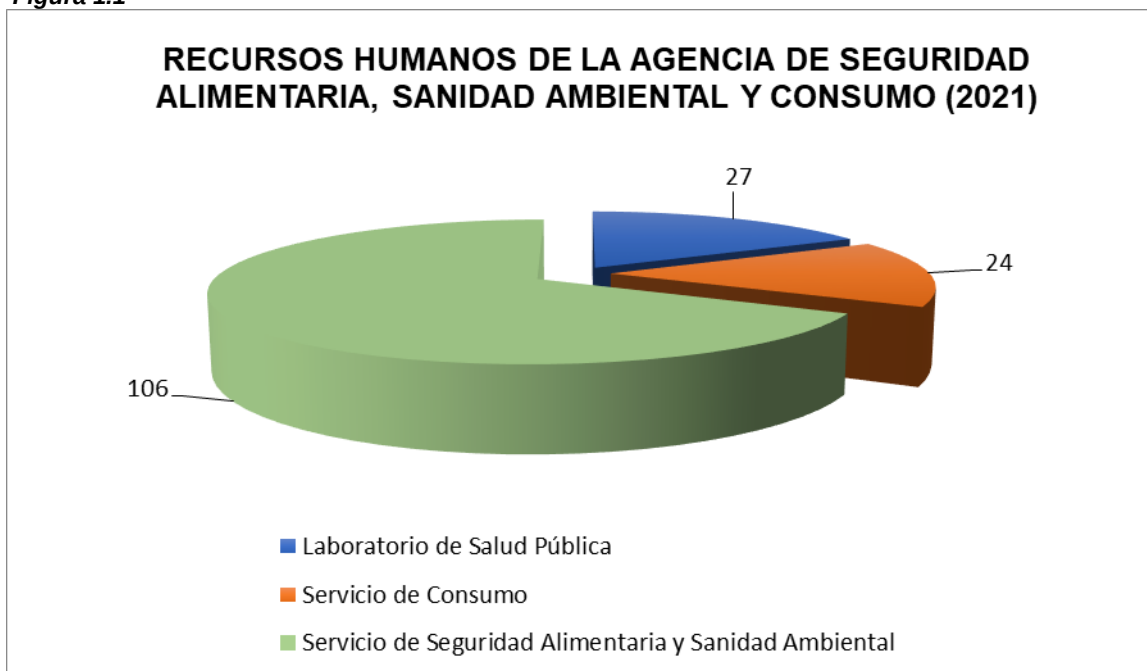


Figura 1.2

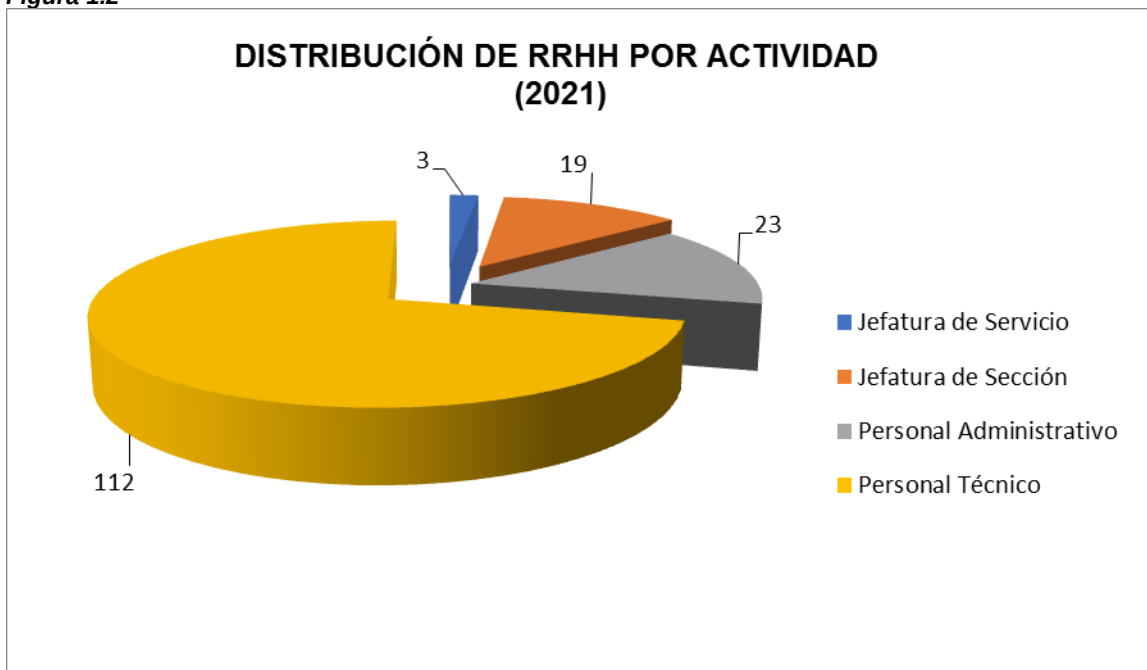
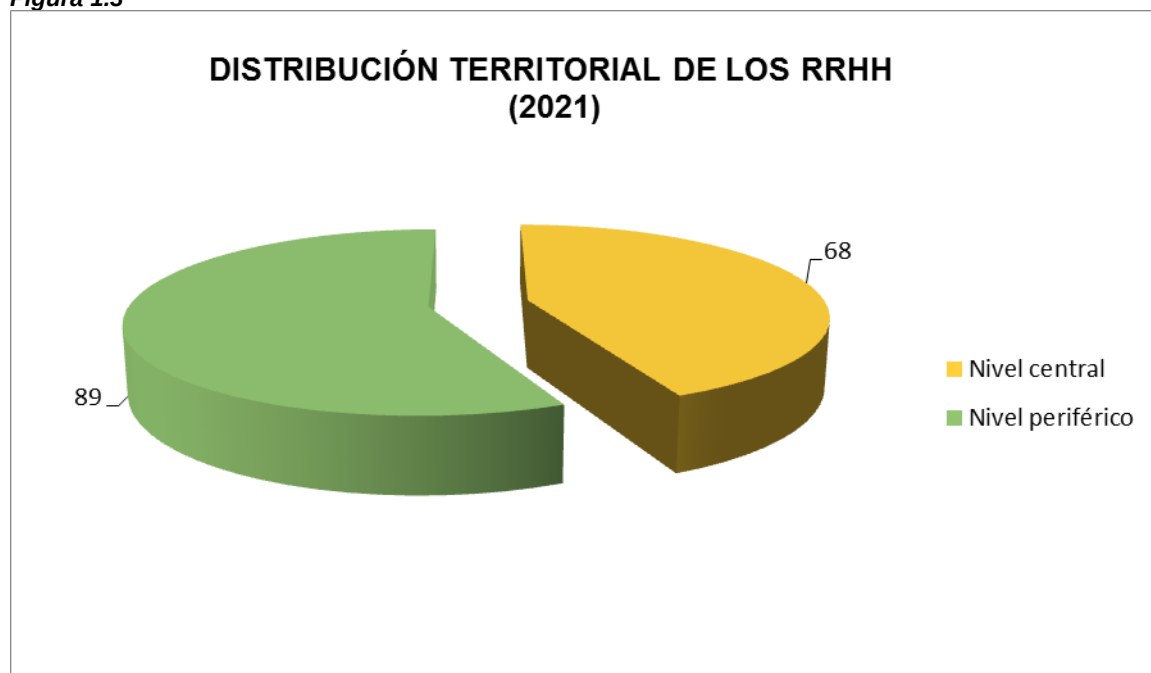


Figura 1.3



1.6 - PRESUPUESTOS

Figura 1.4

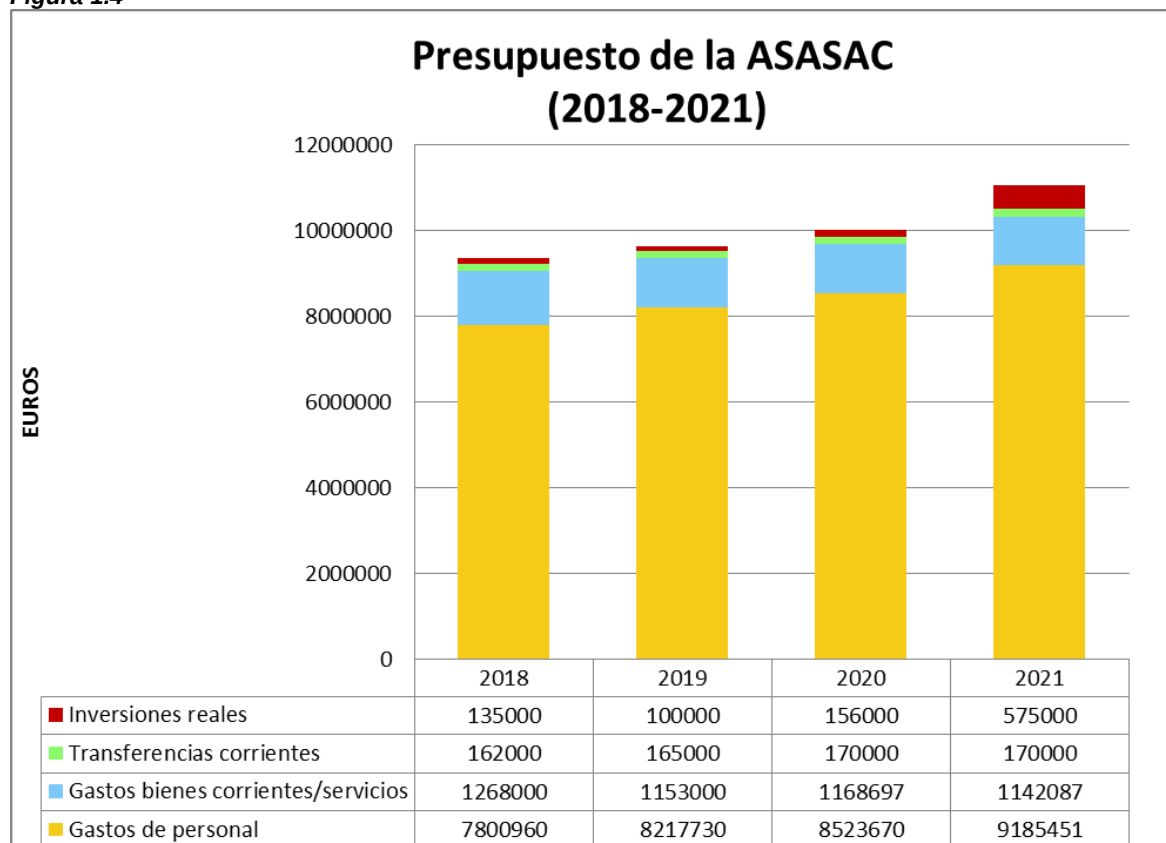


Figura 1.5

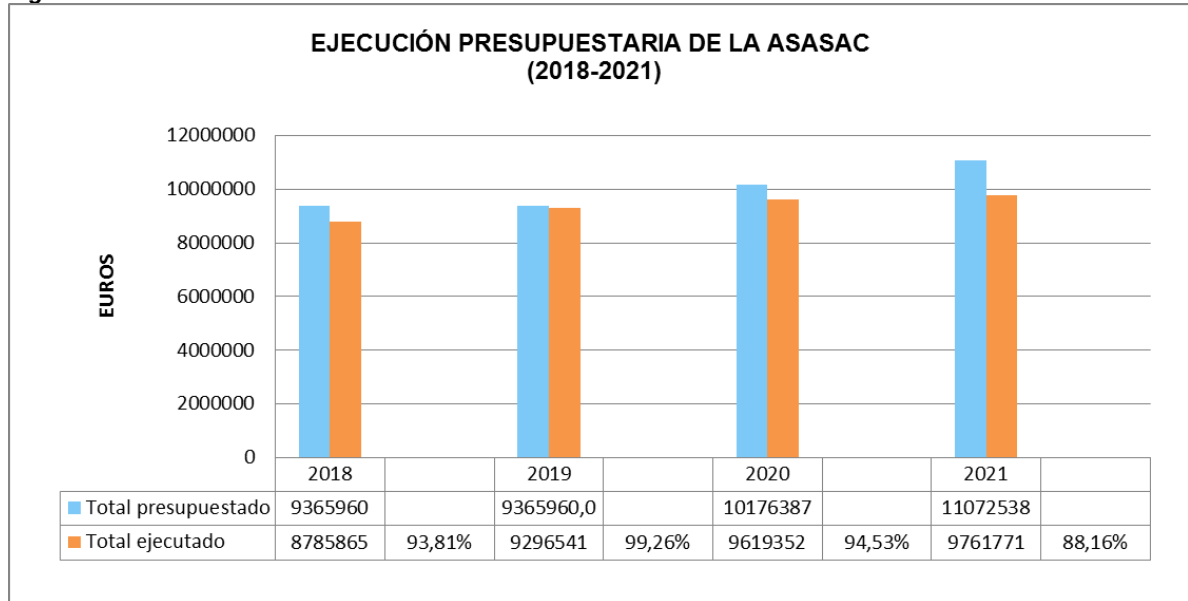
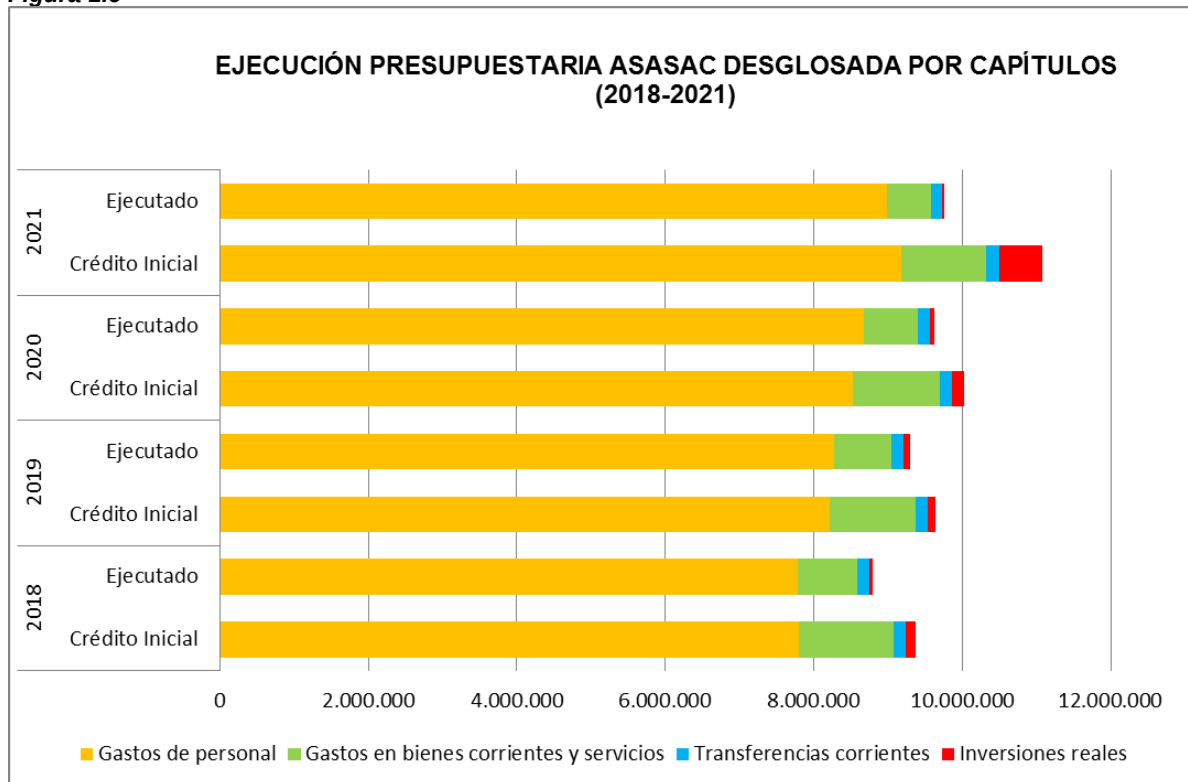


Figura 1.6



A- ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

2.1 - REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

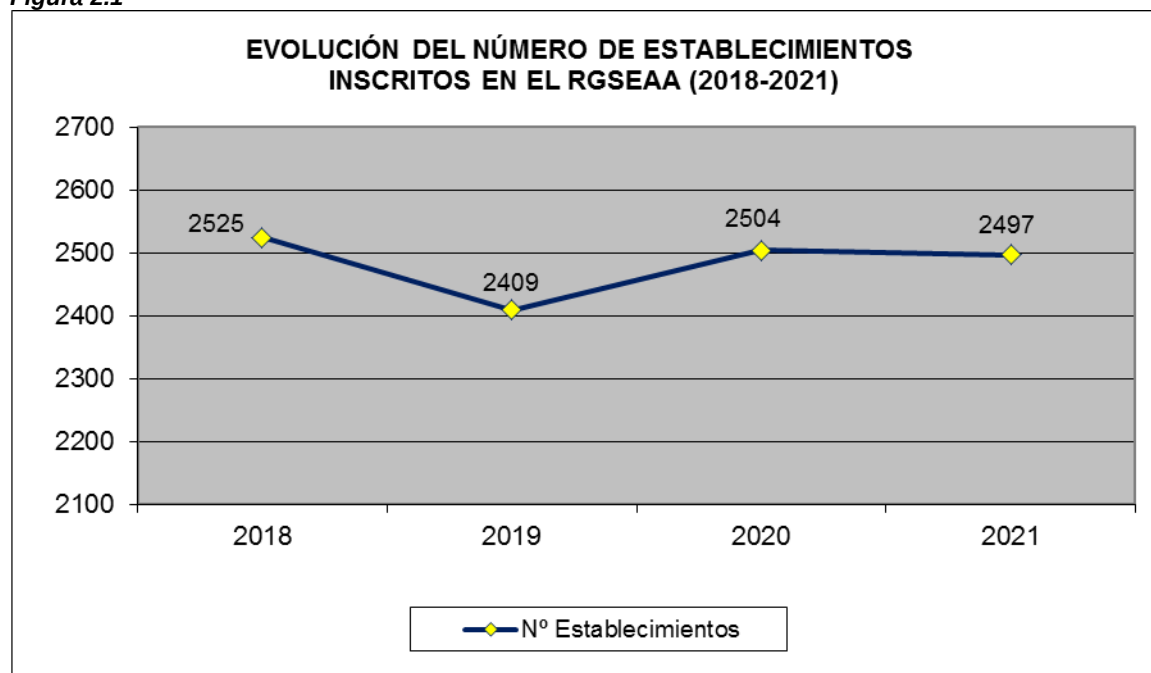
Justificación y objetivos

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.

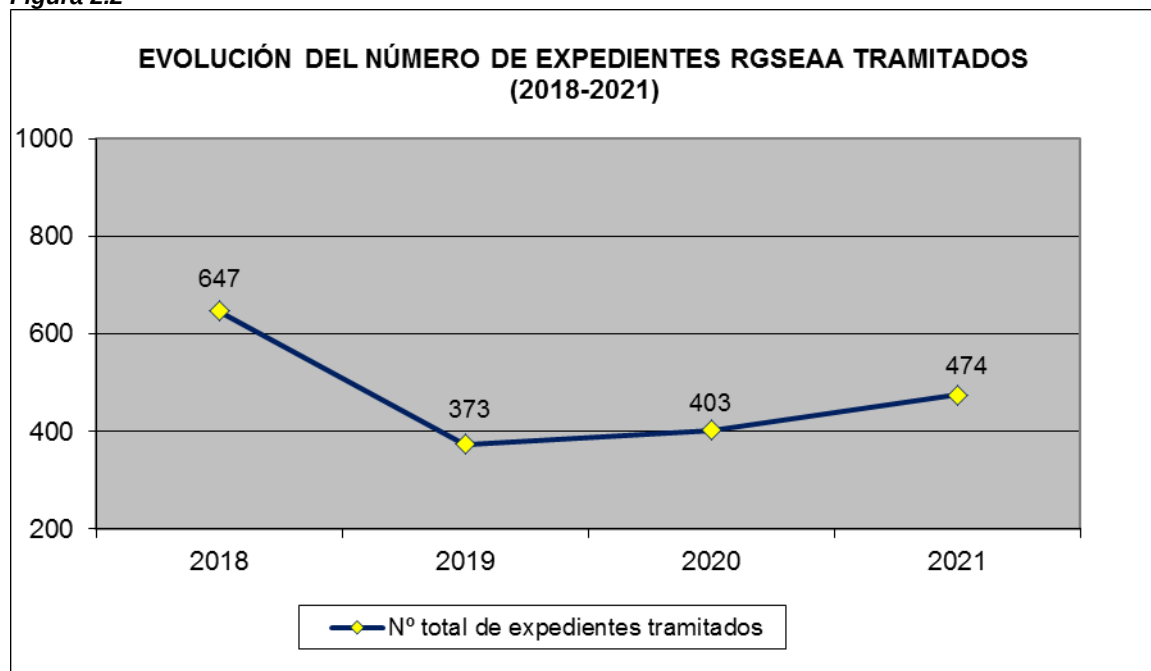
Actividades realizadas y resultados

Figura 2.1



Durante el **periodo 2018-2021**, se han gestionado **1897 expedientes** relacionados con el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

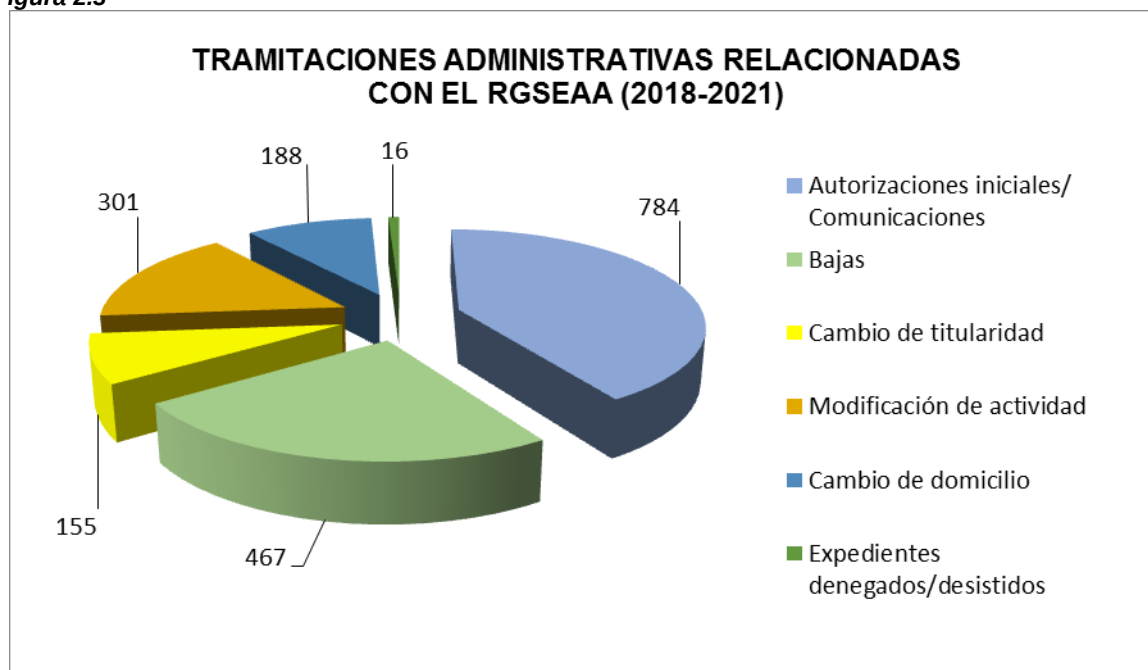
Figura 2.2



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

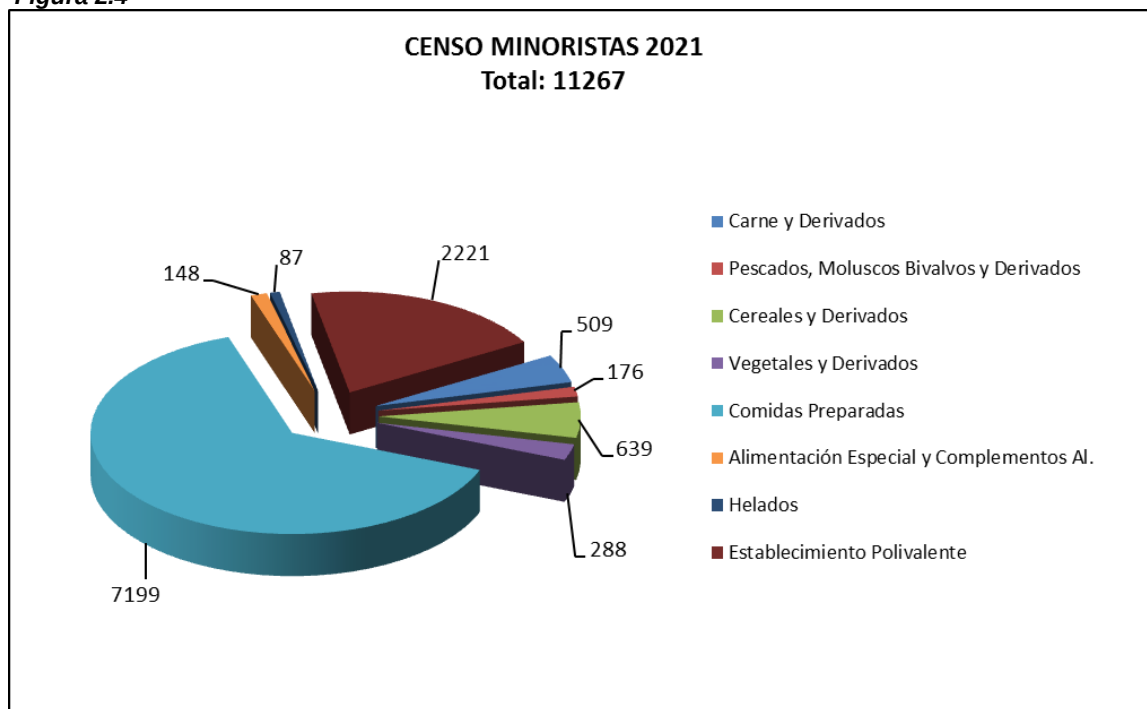
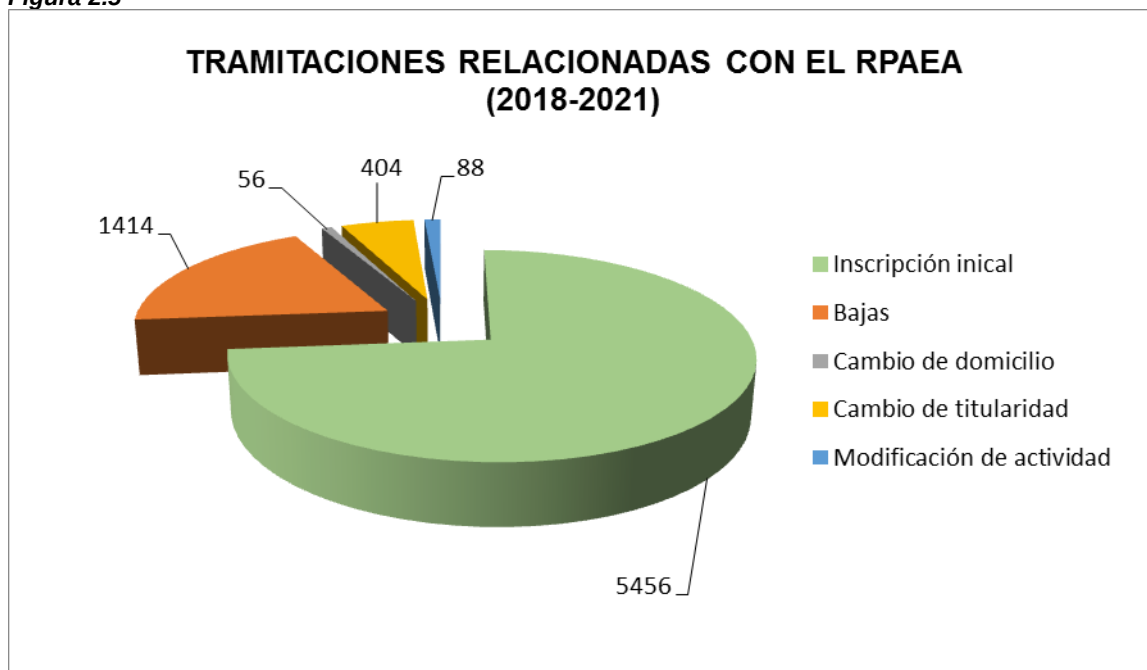


Figura 2.5



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 (2018-2021)					
Año	Expedientes valorados	Favorables por reconocimiento mutuo	Favorables por ajustarse a la legislación	Informes desfavorables	Cese de comercialización
2018	178	126	6	40	4
2019	185	177	6	2	4
2020	104	86	18	0	0
2021	148	96	8	1	0
TOTAL	615	485	38	43	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.

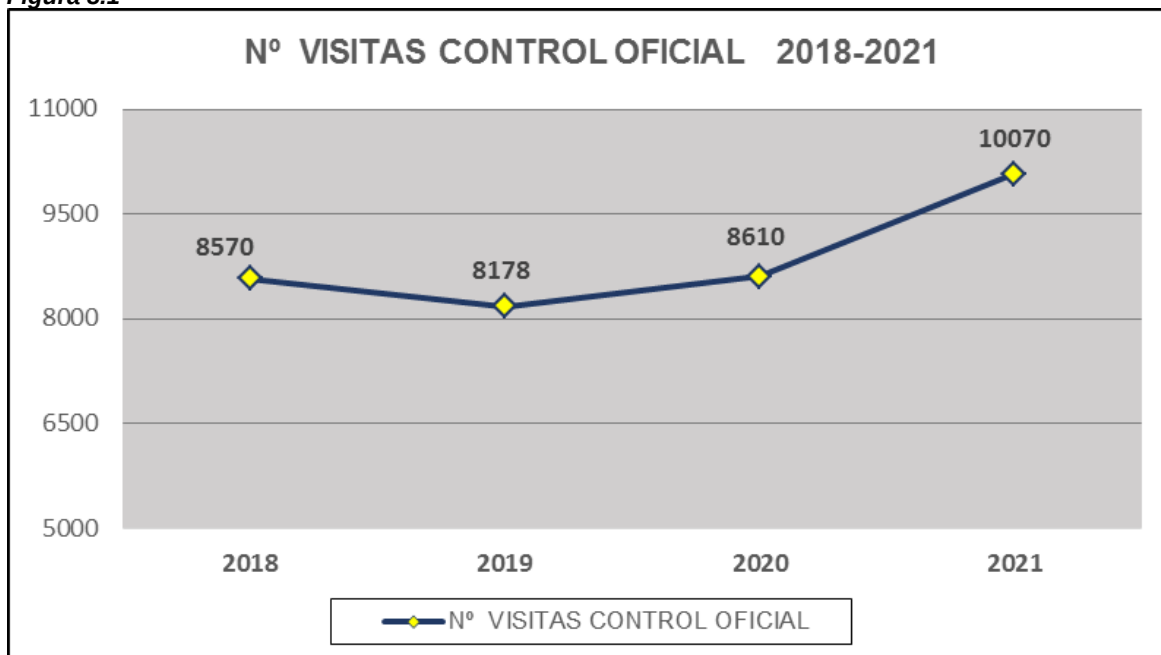
Actividades realizadas y resultados

Cuadro 3.1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2018-2021)		
Año	Nº visitas control oficial	Nº muestras
2018	8570	359
2019	8178	392
2020	8610	413
2021	10070	429 (*)
TOTAL	35428	1593

(*) 429= 214 PSMA (208 programadas + 6 no programadas) + 194 PSMQ + 16 RESISTENCIAS BACTERIANAS + 5 AGUAS

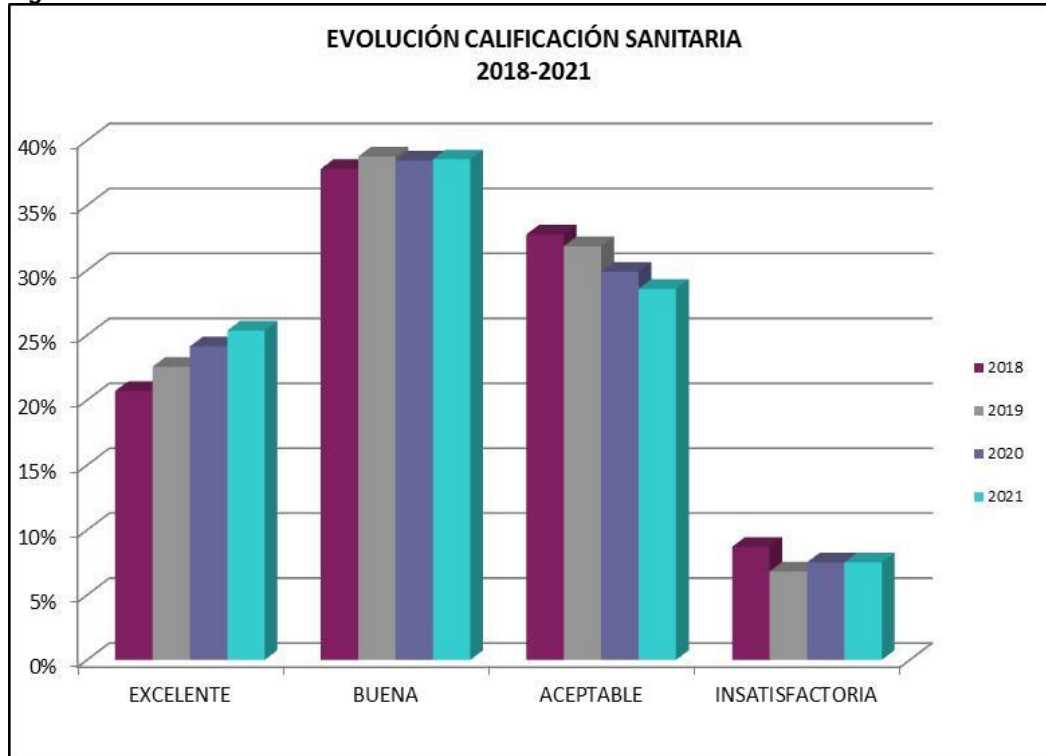
Figura 3.1



Cuadro 3.2

RESUMEN DE ACTIVIDADES POR SECTORES (2021)		
Sector	Nº establecimientos visitados	Nº visitas realizadas
Carnes y derivados	513	678
Pescados, moluscos y derivados	182	304
Huevos y derivados	18	23
Leche y derivados	81	134
Grasas comestibles, excepto mantequilla	0	0
Cereales, harinas y derivados	460	482
Vegetales y derivados	231	250
Edulcorantes naturales, miel y derivados	20	21
Condimentos y especias	6	6
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	8	8
Comidas preparadas y cocinas centrales	5148	5523
Alimentación especial y complementos alimenticios	139	212
Aguas de bebida envasadas y hielo	5	5
Helados	48	52
Bebidas no alcohólicas	5	10
Bebidas alcohólicas	83	89
Aditivos, aromas y coadyuvantes	9	9
Materiales en contacto con alimentos	26	27
Establecimientos polivalentes	1884	2117
Establecimientos polivalentes productos origen animal	80	120
TOTAL	8946	10070

Figura 3.2



Cuadro 3.3

CALIFICACIÓN SANITARIA: % SOBRE CENSO (2018-2021)				
CALIFICACIÓN	2018	2019	2020	2021
EXCELENTE	20,71%	22,57%	24,14%	25,36%
BUENA	37,81%	38,76%	38,45%	38,54%
ACEPTABLE	32,77%	31,86%	29,90%	28,58%
INSATISFACTORIA	8,71%	6,81%	7,51%	7,52%
TOTAL	100	100	100	100

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

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE CONTROL 2021	
SECTORES ALIMENTARIOS	CENSO
Carnes y derivados	735
Pescados, moluscos y derivados	325
Huevos y derivados	28
Leche y derivados	147
Grasas comestibles, excepto mantequilla	4
Cereales, harinas y derivados	867
Vegetales y derivados	456
Edulcorantes naturales, miel y derivados	51
Condimentos y especias	10
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	20
Comidas preparadas y cocinas centrales	7347
Alimentación especial y complementos alimenticios	180
Aguas de bebida envasadas y hielo	19
Helados	105
Bebidas no alcohólicas	13
Bebidas alcohólicas	157
Aditivos, aromas y coadyuvantes	19
Materiales en contacto con alimentos	30
Establecimientos polivalentes	3294
Establecimientos polivalentes productos origen animal (POAS)	116
TOTAL	13923

Figura 3.3

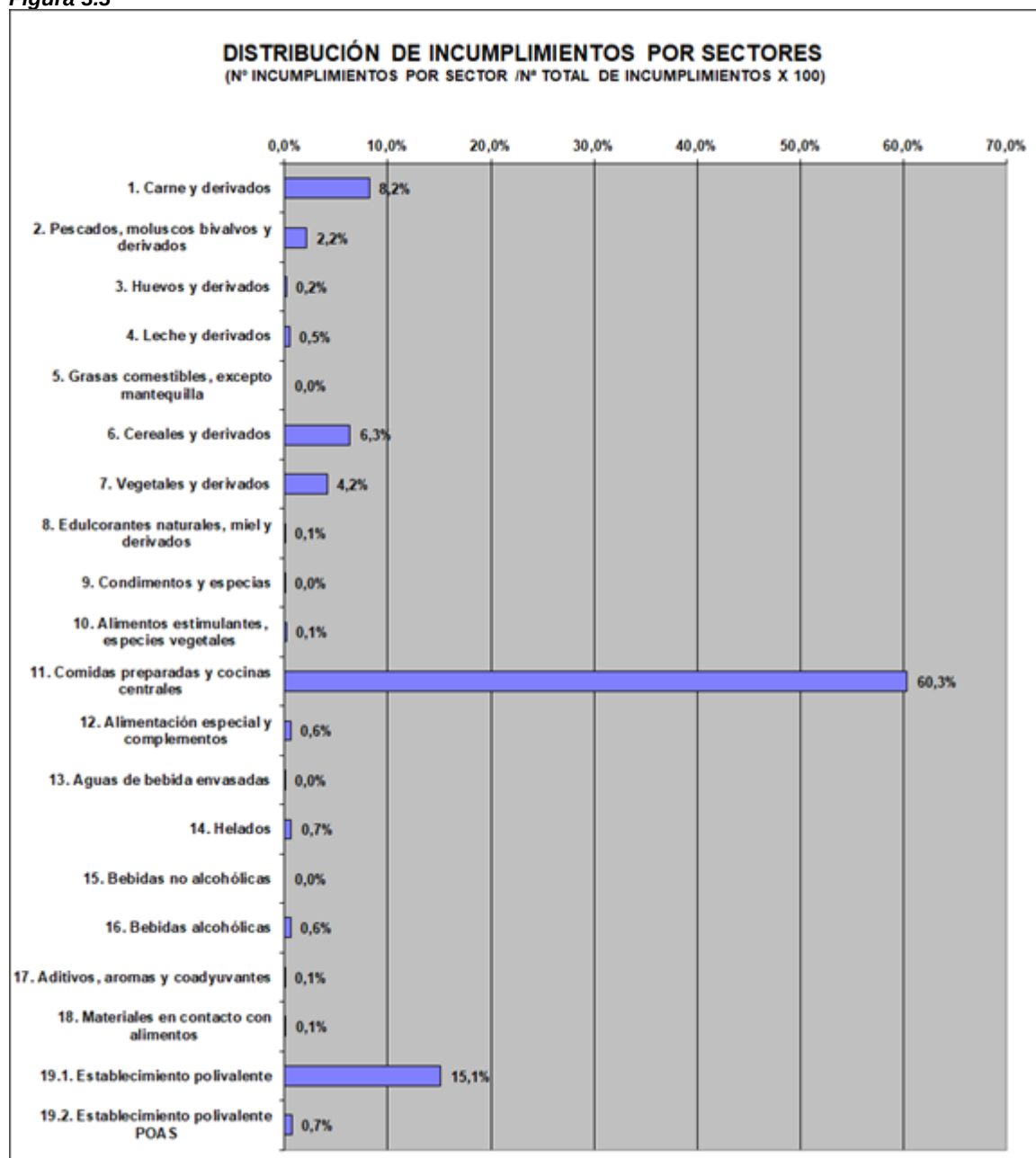


Figura 3.4

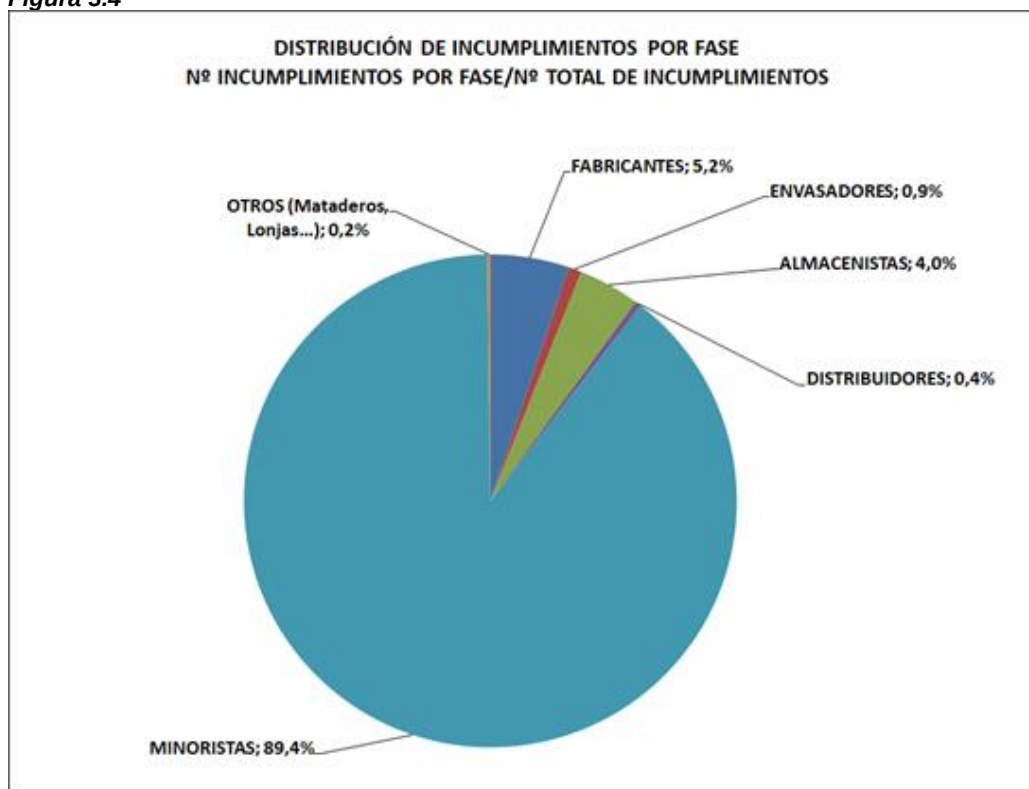
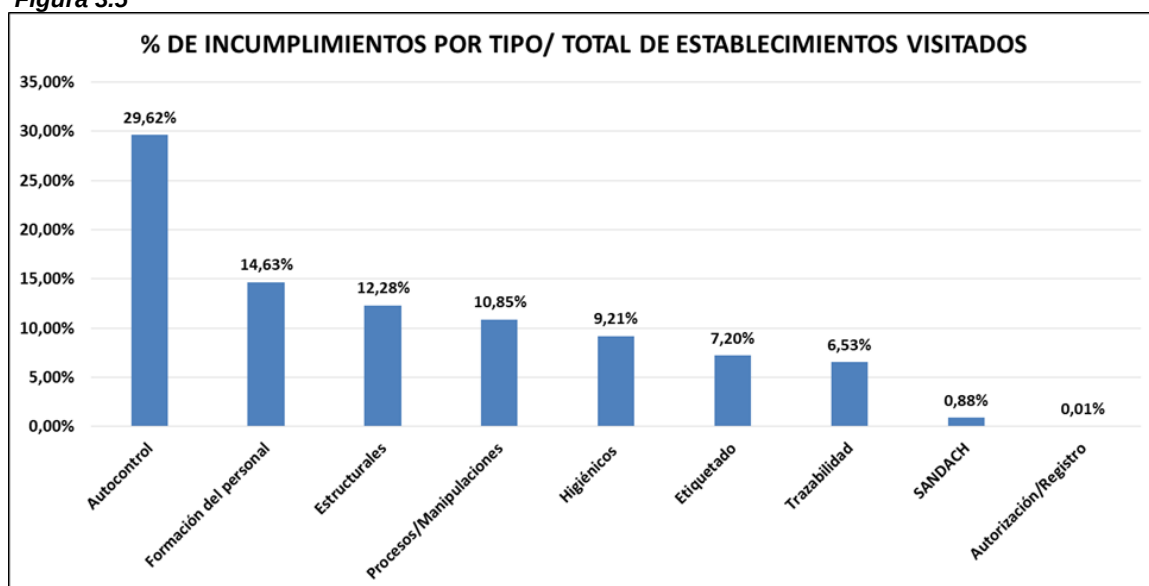


Figura 3.5



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 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.

Al final del año 2021 estaban operativos 11 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina. Además, estaban registrados 2 mataderos de aves del tipo “pitu 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 (2018- 2021) *				
ESPECIE	2018	2019	2020	2021
Bovino	57500	59242	62155	62344
Ovino y caprino	12700	12691	9709	12891
Porcino	50140	48118	46586	45006
Equino	2723	2236	2527	2042
Aves❶	3104	3929	3747	4543

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

❶ «Pitu de caleya»

Figura 4.1

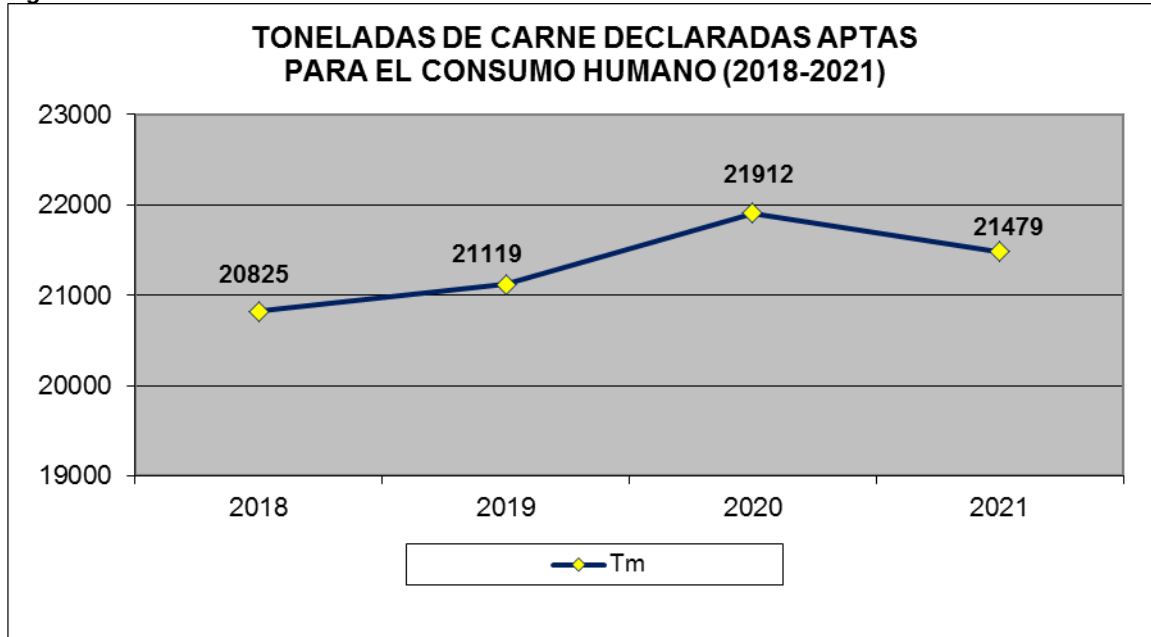


Figura 4.2

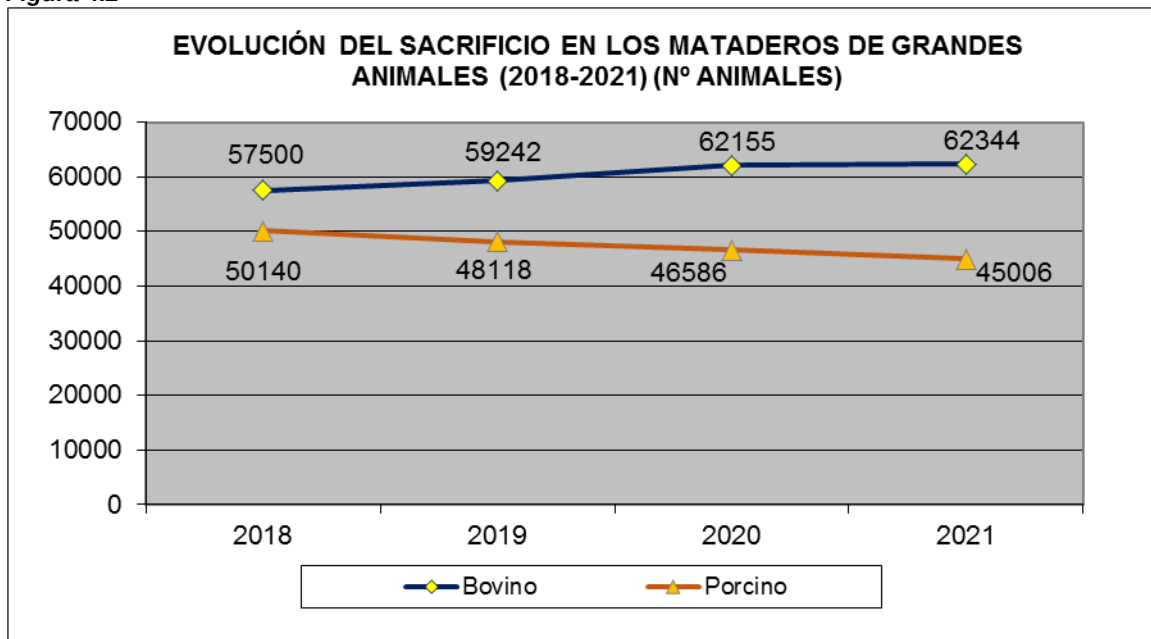


Figura 4.3

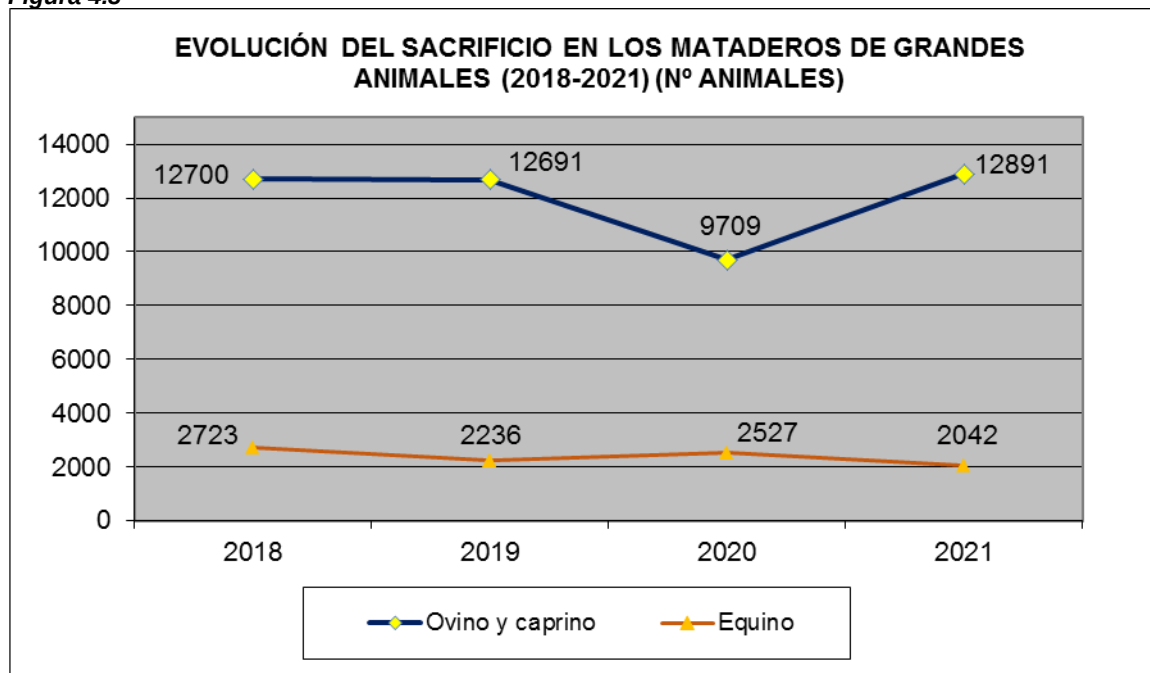


Figura 4.4

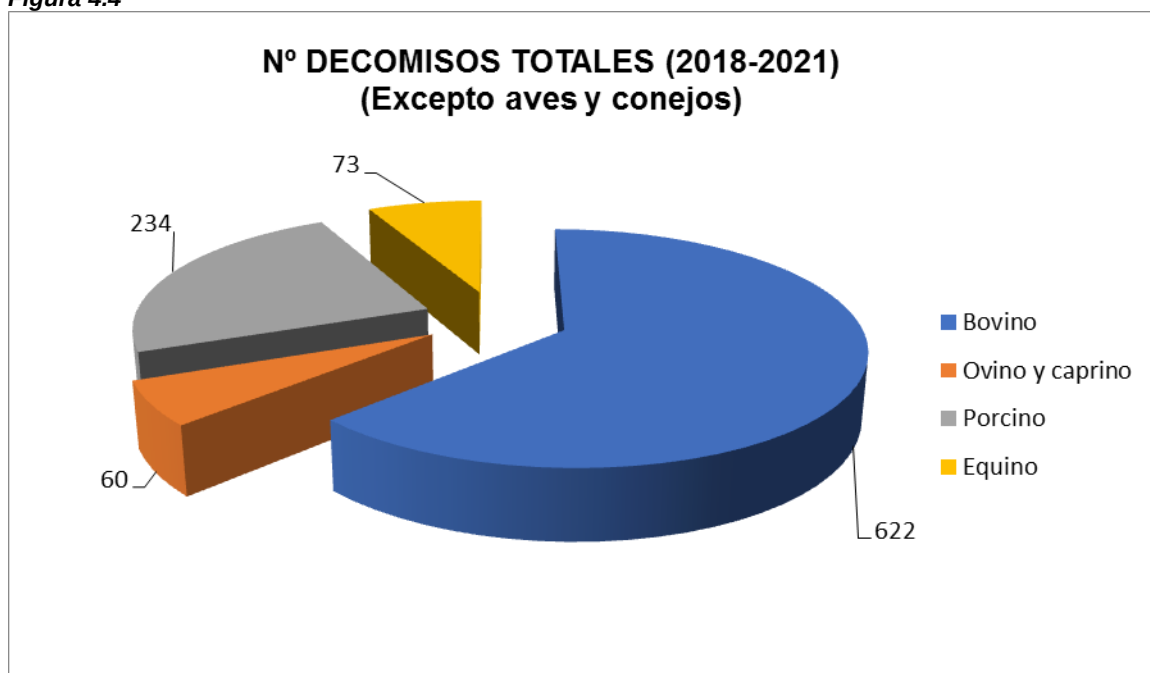
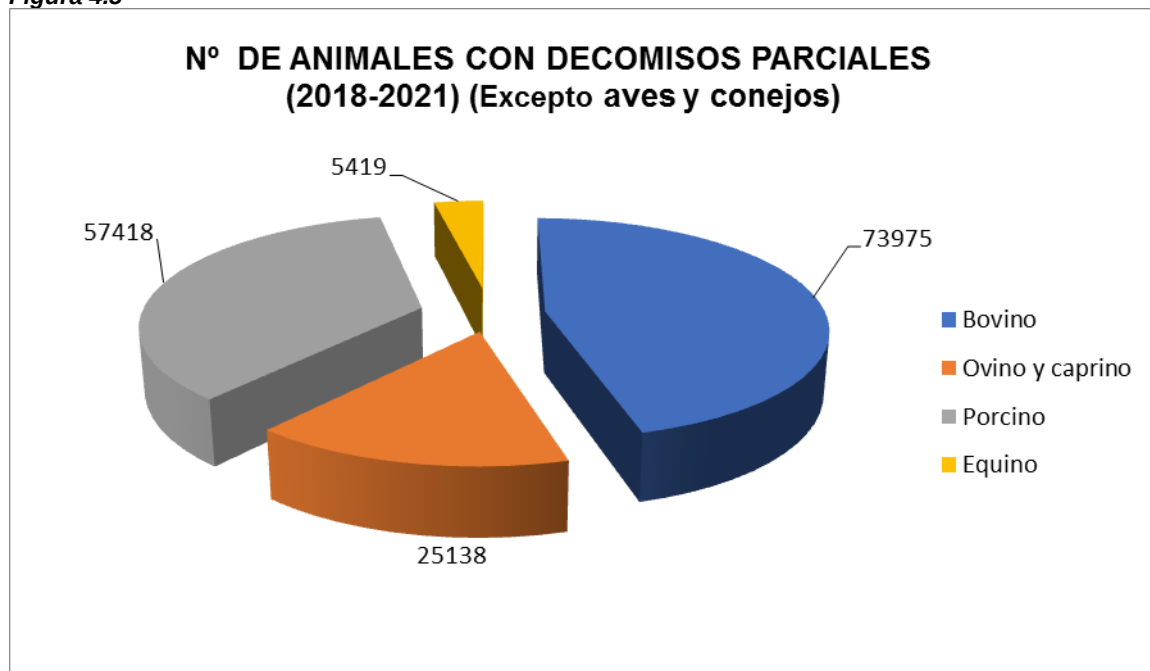


Figura 4.5



Cuadro 4.2

DECOMISOS DE AVES [Nº ANIMALES] (2018-2021)					
TIPO	2018	2019	2020	2021	TOTAL
D. Totales	0	4	1	1	6
D. Parciales	0	0	0	0	0

4.2 - CONTROL DE ZONOSIS EN MATADEROS

Justificación y objetivos

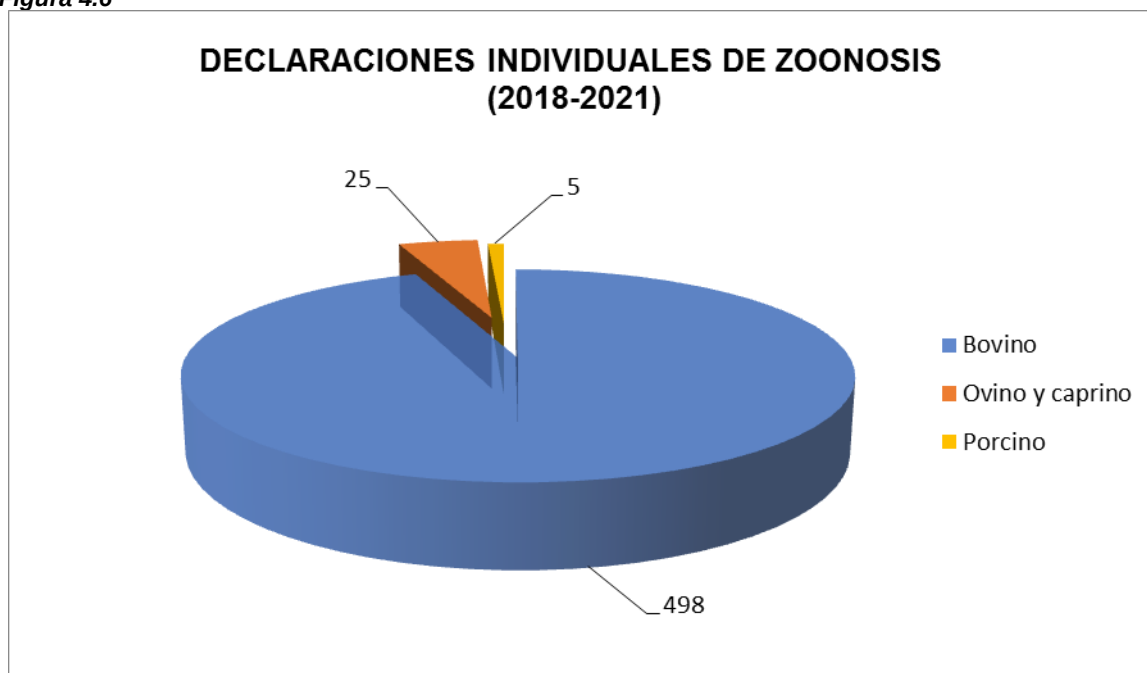
Es un programa iniciado en 1996 y basado en la colaboración con la Consejería de Desarrollo Rural y Cohesión Territorial, con la finalidad de establecer un sistema de intercambio de información.

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 a las personas.

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

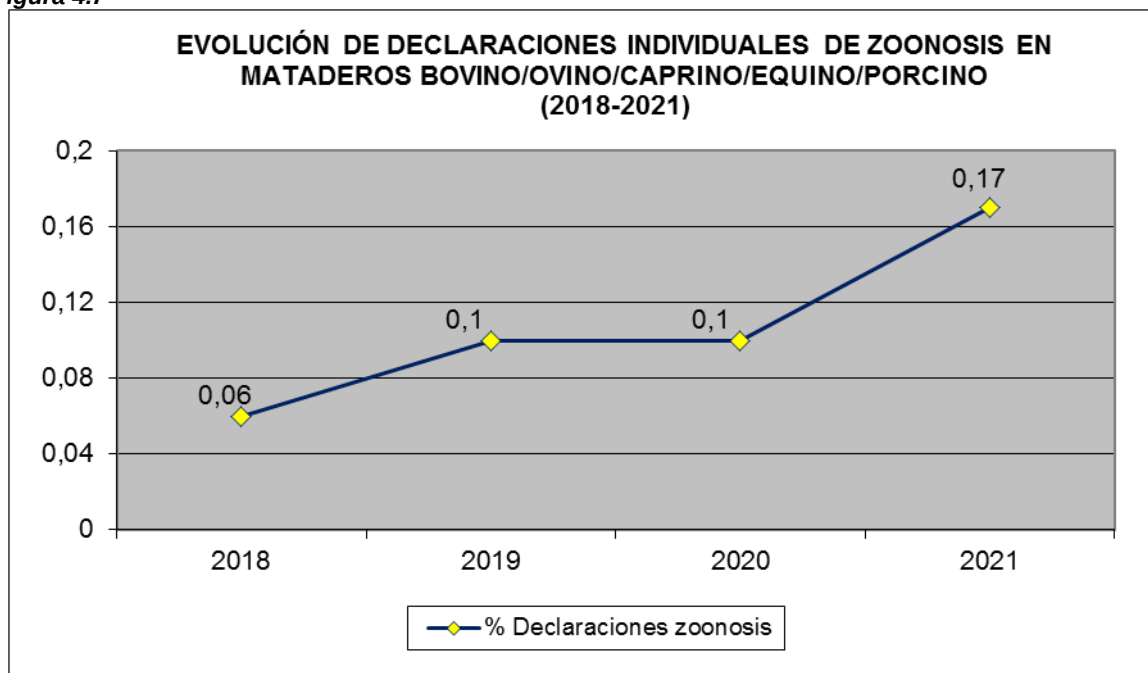
DECLARACIONES INDIVIDUALES DE ZOONOSIS EN LOS MATADEROS. AÑO 2021					
ENFERMEDAD	BOVINO	PORCINO	OVINO-CAP	EQUINO	TOTAL
Hidatidosis	172	3	5	0	180
Tuberculosis	16	0	0	0	16
Cisticercosis	4	0	0	0	4
Otras (*)	6	0	0	0	6
TOTAL	198	3	5	0	206

(*) 3 compatible con brucelosis y 3 compatibles con dermatofitosis

Cuadro 4.4

EVOLUCIÓN DE DECLARACIONES INDIVIDUALIZADAS DE ZOONOSIS EN MATADEROS (2018-2021) (BOVINO, PORCINO, EQUINO Y OVINO-CAPRINO)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Nº animales sacrificados	123063	122287	120977	122283	488610
Nº declaraciones zoonosis	75	123	123	206	527
% declaraciones zoonosis	0,06	0,1	0,1	0,17	0,11

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 a las personas y además de prohibir la comercialización de la carne procedente de este tipo de sacrificios.

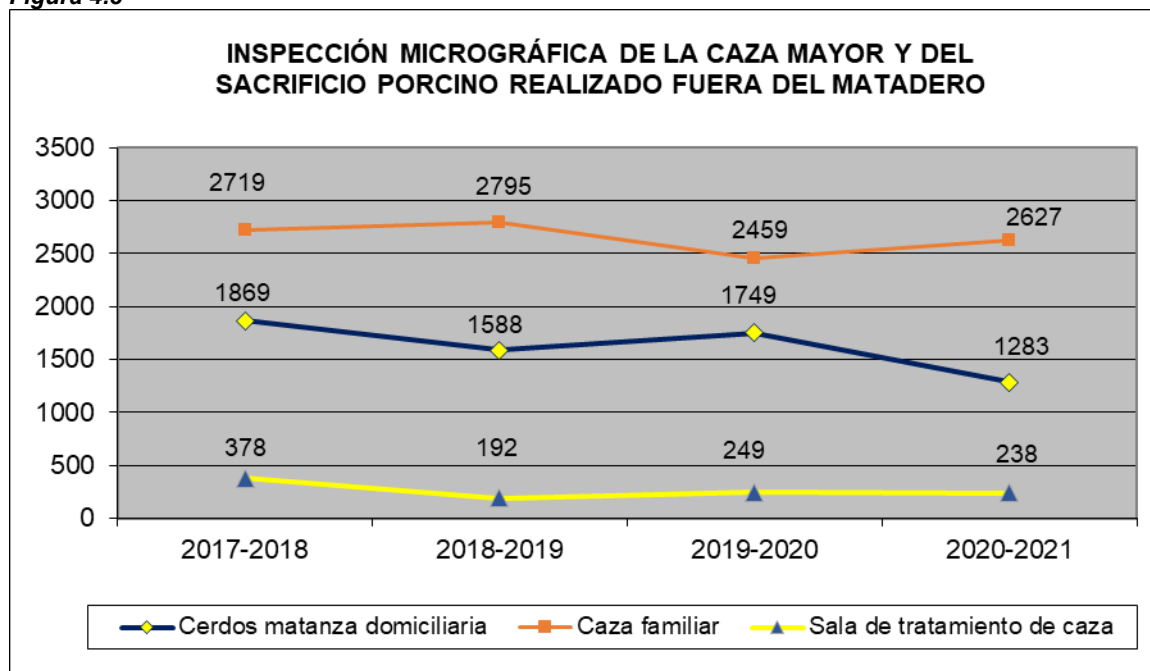
Por otra parte, actualmente existen dos salas de tratamiento de la caza autorizadas en el ámbito de la UE, en las que se realiza el control sanitario oficial de las piezas de caza mayor que pretendan ser comercializadas.

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 las salas de tratamiento de caza se corresponden con años naturales del **2018 al 2021**, 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 (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Cerdos (animales decomisados)	0	0	0	0	0
Caza mayor (piezas decomisadas)	1 ^❶	0	2 ^❷	0	3
Total	1	0	0	0	3

❶ 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*.

❷ 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) nº 470/2009* y de acuerdo a las normas expresadas en *Real Decreto 1749/1998*.
- Aportar apoyo de dictamen en aquellos animales presentados al sacrificio y en los que se sospeche la posibilidad de presentar residuos de sustancias farmacológicas en sus carnes.
- Reducir en lo posible los riesgos para la salud derivados del uso indiscriminado de sustancias empleadas en el campo de la medicina veterinaria y zootecnia, en especial las resistencias antimicrobianas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.1

EVOLUCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (2018-2021)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2018	232	5 ¹	2,15
2019	210	7 ²	3,33
2020	209	7 ³	3,35
2021	206	6 ⁴	2,91
TOTAL	857	25	2,92

1: 2 Lactonas + 3 Metales pesados

2: 1 Lactonas + 1 Sulfamidas e inhibidores + 1 Corticosteroides + 4 Metales pesados

3: 1 Lactonas + 2 Corticosteroides + 4 metales pesados

4: 1 lactonas + 5 Metales pesados

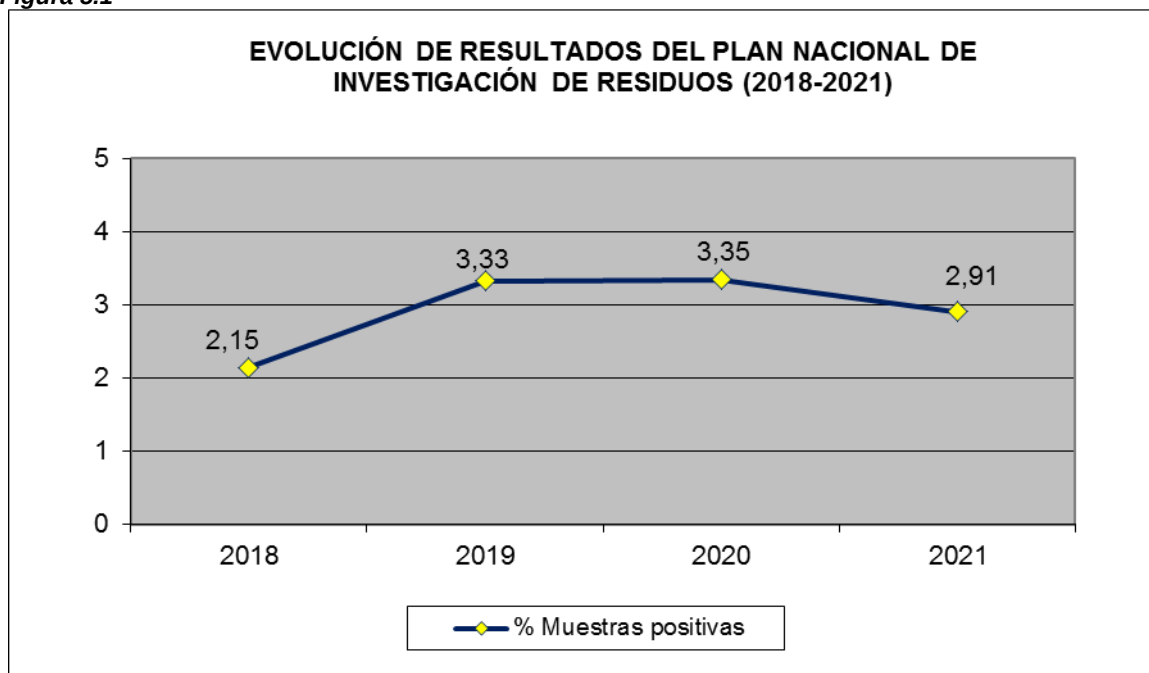
-Lactonas: micotoxinas originarias probablemente del consumo de piensos mal conservados, del tipo zearalenona, a zearalenol, β zearalenol, a zearalanol (talaranol), etc.

-Sulfamidas e inhibidores: Enrofloxacin+ Ciprofloxacina.

-Corticosteroides: Prednisolona (presencia en orina, posible origen endógeno)

-Metales pesados: Exceso de cadmio (origen ambiental)

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 (2018- 2021)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% positivas
2018	135	9 ¹	6,67
2019	170	1 ²	0,59
2020	193	4 ³	2,07
2021	194	1 ⁴	0,52
TOTAL	692	15	2,17

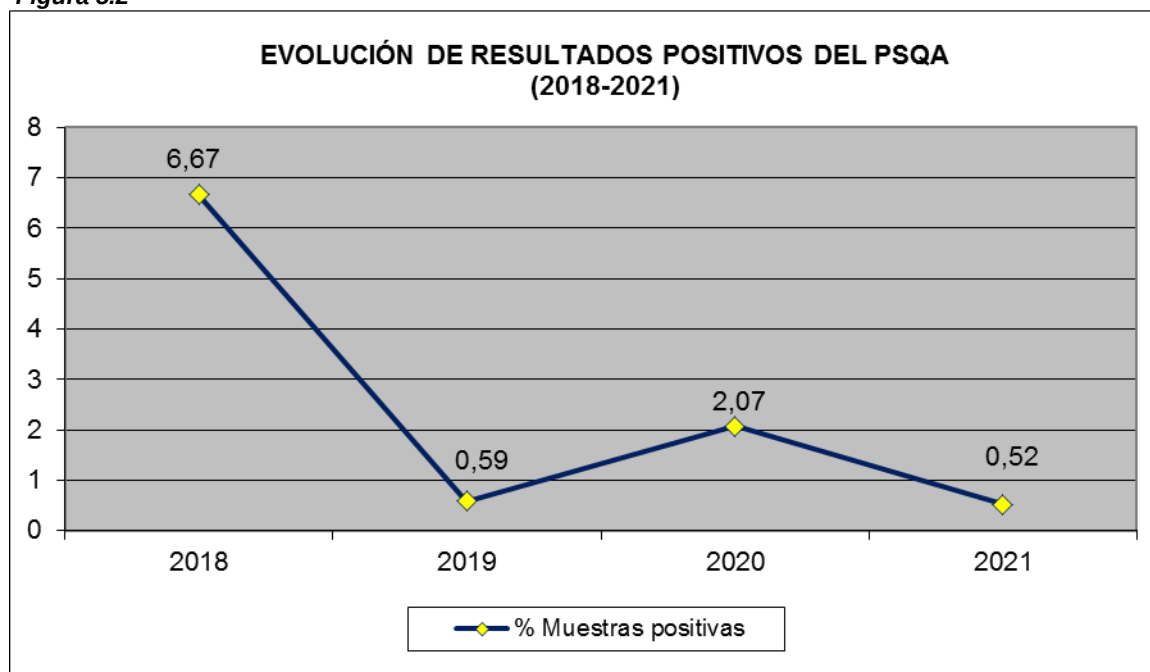
¹ OMGs: 2 harina maíz; HAPs: 2 chorizo ahumado; ADITIVOS: 1 sulfitos hamburguesa; 1 sulfitos salchicha, 1 nitratos embutido crudo curado; ALÉRGENOS: 1 chocolate (trazas almendra); ACRILAMIDA: 2 de pan de molde

² Frutos secos: 1 chocolate (trazas avellana)

³ 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)

⁴ 1 muestra de harina de maíz: toxinas T-2 y HT-2

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 de las personas consumidoras y recoger información sobre la presencia, tanto de microorganismos patógenos, como de posibles indicadores y testigos de falta de higiene en los productos alimenticios.

Por tanto, los objetivos del mismo son:

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.3

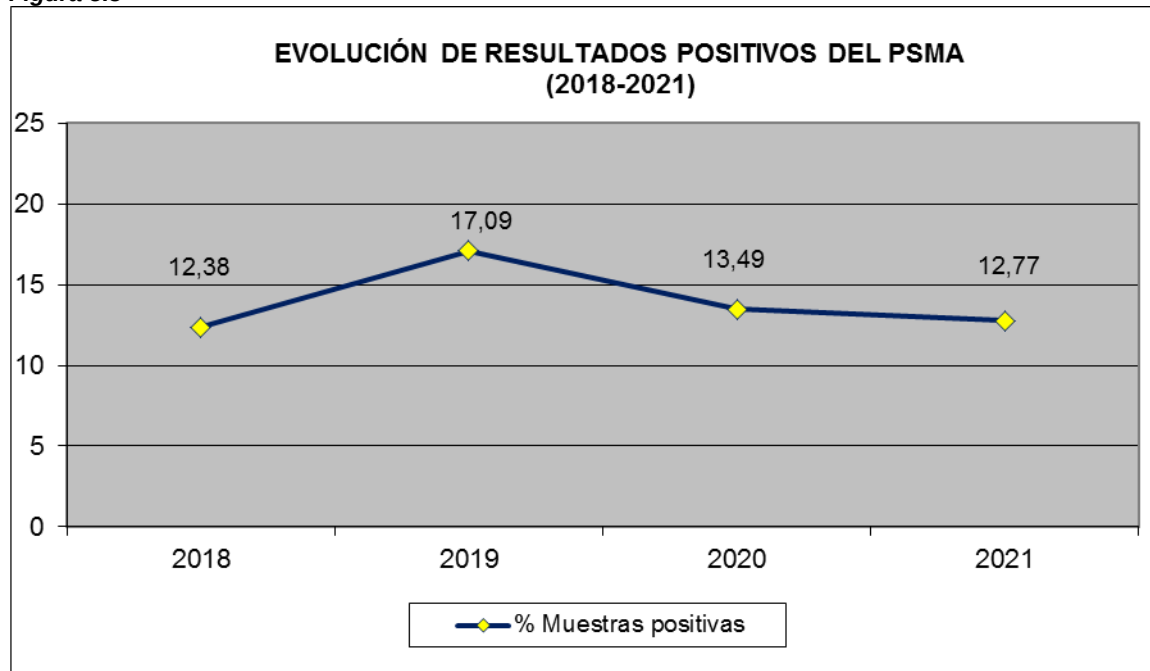
ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (2018- 2021)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2018	218	27	12,38
2019	199	34	17,09
2020	215	29	13,49
2021	214	20	9,35
TOTAL	846	110	13 (media)

A lo largo del año **2021** se analizaron un total de **214** muestras, **207** programadas y **7** no programadas (5 de ellas por resultado insatisfactoria en parámetros de seguridad alimentaria en la ejecución del muestro prospectivo programado y 2 por haber sido recogidas de más).

En cuanto al total (**20**) de positivos 5 muestras a parámetros de seguridad alimentaria (SA), 6 a parámetros de higiene de procesos (HP) y 9 no legislados (NL):

- **SA** (5 muestras): 1 de alimentos para grupos específicos de población (*Salmonella spp*- Serotipo *typhimurium* 4,5,12:i:-); 2 de preparados cárnicos (*Salmonella spp*), 2 de productos cárnicos crudo-curados (1 *Salmonella spp* y la otra a *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp*)
- **HP** (4): 1 de Preparados cárnicos (*E.coli* glucuronidasa +), 1 de Canales de porcino (*Salmonella spp*), 1 de Crustáceos cocidos (*E.coli* glucuronidasa +), 3 de Helados de leche (*Enterobacterias*)
- **NL**: 9 muestras de Carne fresca de aves de corral (*Campylobacter yeyuni/coli*)”

Figura 5.3



5.4 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.4

PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (2018-2021)		
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas
2018	6	0
2019	7	0
2020	5	0
2021	5	0
TOTAL	23	0

B-ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL

6. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

6.1 - REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS

Justificación y objetivos

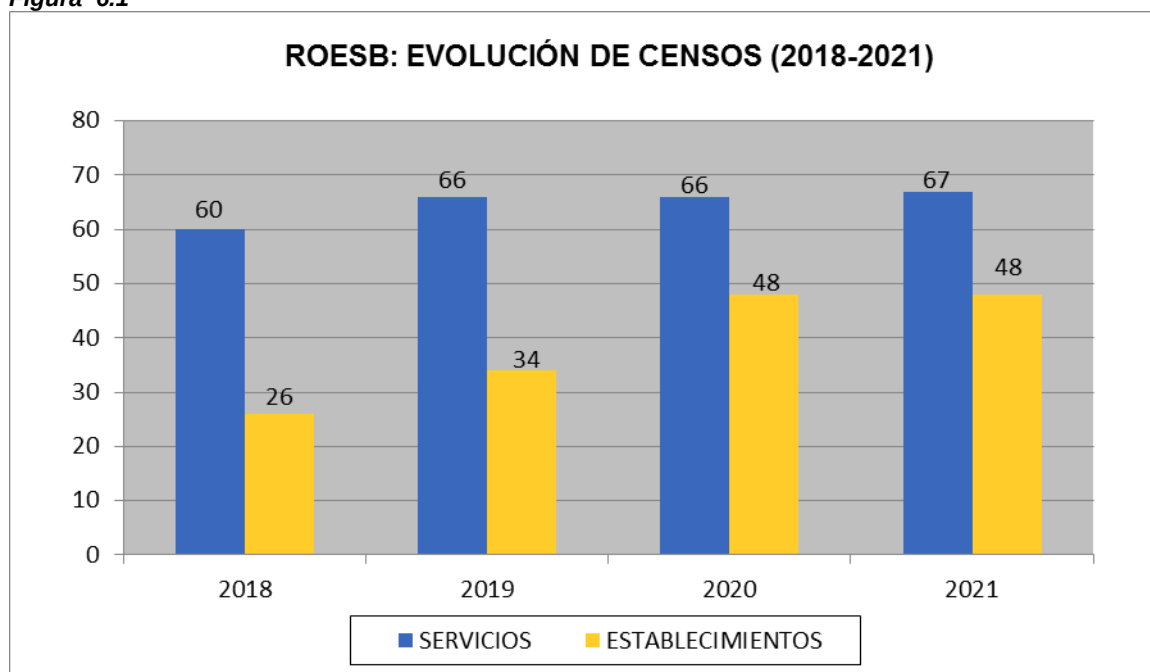
El Decreto 79/2014 de 5 de agosto, crea y regula el nuevo Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas del Principado de Asturias (ROESB), el cual queda adscrito a la Consejería de Salud, de conformidad con la Orden SCO/3269/2006, de 13 de octubre.

Tienen la obligación de inscribirse en este Registro, 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.

Este Registro permite garantizar que los establecimientos y servicios biocidas, cumplen las condiciones y requisitos necesarios en relación con las instalaciones, biocidas utilizados y formación del personal aplicador y del responsable técnico. Así mismo facilita su control oficial a fin de proteger la salud de la población general, de los aplicadores de estos productos y del medio ambiente.

Actividades realizadas y resultados

Figura 6.1



Cuadro 6.1

EXPEDIENTES TRAMITADOS (2018-2021)				
TIPO	2018	2019	2020	2021
Inscripciones iniciales	14	13	5	2
Modificaciones	7	3	4	10
Bajas	0	1	0	1
Expedientes denegados	6	6	13	1
Actualización expedientes	3	4	3	0
TOTAL	30	27	25	14

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 Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo 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.

Este censo permite poder llevar a cabo el control oficial de este tipo de instalaciones de riesgo, existentes en el Principado.

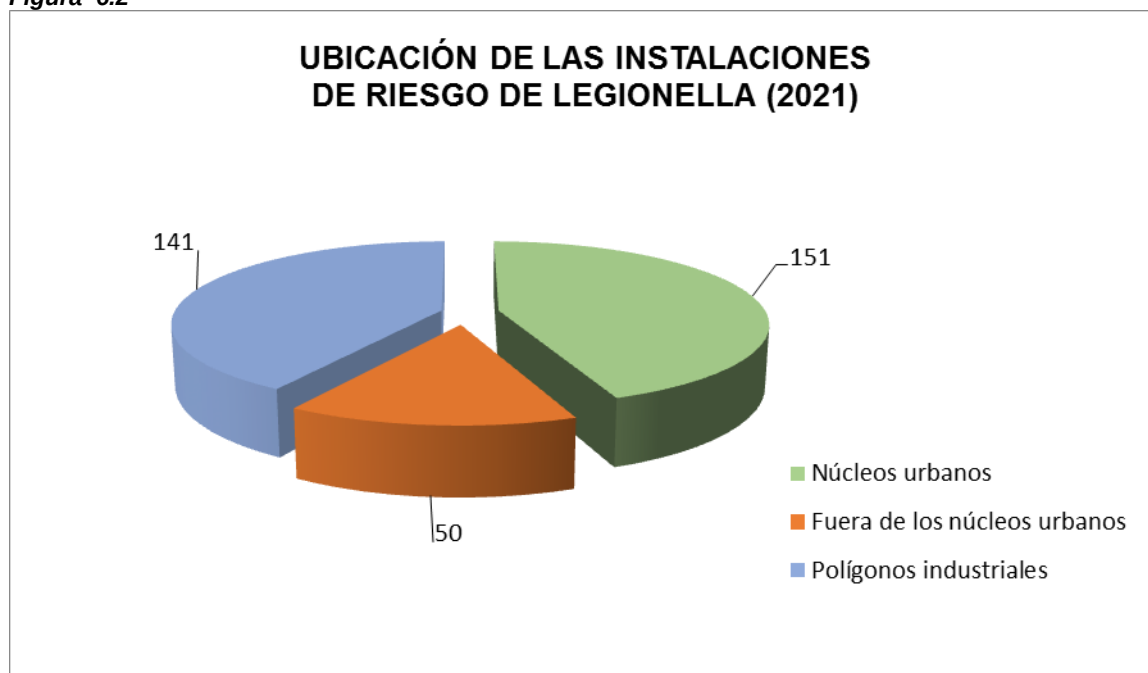
Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.2

EVOLUCIÓN DEL CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2018-2021)			
Año	Torres de Refrigeración	Condensadores Evaporativos	TOTAL
2018	243	61	304
2019	288	57	345
2020	295	58	353
2021	281	61	342

Cuadro 6.3

UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2018-2021)				
LOCALIZACIÓN	2018	2019	2020	2021
Núcleos Urbanos	109	111	119	151
Fuera de núcleos urbanos	70	64	63	50
Polígonos Industriales	125	170	171	141
TOTAL	304	345	353	342

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 Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo, 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 llevar a cabo el control oficial de los mismos.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.4

EVOLUCIÓN REGISTRO DE EMPRESAS DECLARADAS (2018-2021)				
AÑO	2018	2019	2020	2021
Nº de centros de bronceado	513	516	513	490

6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES

Justificación y objetivos

Corresponde a la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo tramitar la autorización de centros docentes para impartir cursos de formación al personal que va a realizar actividades laborales en los siguientes campos:

- Tratamientos con biocidas:
 - a) Protectores de la madera: nivel para aplicadores y nivel para responsables técnico.
 - b) Desinfección, desinsectación y desratización:
 - Nivel especial para tratamientos con productos muy tóxicos (T+) y carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción (CMRs).
 - Nivel especial para tratamientos con productos que sean o generen gases.
 - c) Prevención y control de Legionella: de formación y de renovación formativa (adecuación a los avances técnico-científicos).
- 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 garantizar la adecuada formación de los alumnos en las distintas actividades, de manera que puedan desempeñar sus funciones de la forma correcta velando así por la protección de la salud. A través de esta autorización se comprueba que las entidades de formación, que imparten estos cursos, cumplan con las condiciones y requisitos mínimos, de acuerdo con la normativa, el profesorado disponga de la capacitación y experiencia necesaria, así como el contenido del programa, la duración y desarrollo de los cursos.

Actividades realizadas y resultados**Cuadro 6.6**

CENSO ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS (2018-2021)				
Tipo de actividad	2018	2019	2020	2021
Aplicación de biocidas	19	13	13	15
Decoración corporal	3	3	3	3
Centros de bronceado	2	0	0	0
TOTAL	24	16	16	18

Cuadro 6.7

CURSOS DE CAPACITACIÓN AUTORIZADOS PARA TRATAMIENTOS CON BIOCIDAS (2018-2021)					
Tipo de curso	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Nivel especial productos muy tóxicos y carcinógenos, mutágenos y tóxicos para la reproducción	3	0	1	0	4
Nivel especial productos que sean gases o los generen	0	0	0	0	0
Tratamiento para prevención y control de Legionella	18	19	8	8	53
Tratamiento con protectores de la madera (aplicadores)	1	0	0	0	1
Tratamiento con protectores de la madera (responsables)	0	0	0	0	0
TOTAL	22	19	9	8	58

Cuadro 6.8

CURSOS NOTIFICADOS MANTENIMIENTO PISCINAS (2018-2021)					
Tipo de curso	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Mantenimiento de piscinas	3	6	1	2	12
Salvamento y socorrismo acuático	0	0	1	2	3
TOTAL	3	6	2	4	15

Cuadro 6.9

CURSOS AUTORIZADOS (2018-2021)					
Tipo de curso	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Decoración corporal	5	6	5	4	20
Bronceado	1	0	0	0	1
TOTAL	6	6	5	4	21

7. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

7.1 - PROGRAMA DE VIGILANCIA SANITARIA DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO

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, tiene por objeto establecer los criterios sanitarios que deben cumplir las aguas de consumo humano y las instalaciones que permiten su suministro, con el fin de proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación de las aguas. Este Real Decreto establece en su artículo 19, que la autoridad sanitaria autonómica elaborará un programa de vigilancia sanitaria del agua de consumo humano para su territorio.

En cumplimiento de esta obligación, se elaboró en el año 2004, por parte de la entonces Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, el “Programa de Vigilancia Sanitaria del Agua de Consumo Humano en el Principado de Asturias”, cuyos objetivos principales son garantizar la calidad del agua que se suministra a la población desde la captación al grifo del consumidor y que la población reciba la información suficiente y oportuna de la calidad del agua que consume, especialmente en situaciones de incumplimiento, alerta y excepción.

Este programa se modifica en el año 2019 (sobre la base de la experiencia profesional, los avances técnico-científicos, las modificaciones llevadas a cabo en el R.D. 140/2003 en los años 2016 y 2018, y la nueva normativa que regula los biocidas y las sustancias químicas) y establece un nuevo enfoque en la inspección sanitaria, dando prioridad a la revisión de la cumplimentación del SINAC por parte de los gestores y del protocolo de autocontrol y gestión de los abastecimientos o plan sanitario del agua (abastecimientos de más de 50.000 habitantes), y a su correcta implementación.

El programa de vigilancia sanitaria de aguas de consumo humano, incluye las siguientes actividades:

1. Elaboración de informes sanitarios vinculantes sobre proyecto.
2. Inspecciones sanitarias previas de nuevas instalaciones.
3. Inspección sanitaria a zonas de abastecimiento, que a su vez incluye:
 - a. Revisión y cumplimentación del Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC).
 - b. Revisión del protocolo de autocontrol y gestión del abastecimiento.
 - c. Revisión del Plan Sanitario del Agua.
 - d. Visita de inspección de las infraestructuras integrantes del abastecimiento.
 - e. Vigilancia y Control de la calidad del agua.
- Revisión de los análisis y determinaciones de desinfectante residual efectuados dentro del autocontrol de la calidad del agua.
- Programación de toma de muestras, recogida y análisis.
4. Informe de legalización de aguas.
5. Elaboración de informes sanitarios previos al transporte de agua de consumo.

Actividades realizadas y resultados**Cuadro 7.1**

CENSO DE INSTALACIONES (2018-2021)				
Año	Nº Abastecimientos	Nº Captaciones	Nº Depósitos	Nº ETAP (*)
2018	401	979	1388	66
2019	401	980	1389	70
2020	421	1013	1404	65
2021	422	1002	1400	68

(*) ETAP: estación de tratamiento de agua potable

Cuadro 7.2

ACTUACIONES REALIZADAS DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (2018-2021)				
Año	Nº Abastecimientos inspeccionados	Nº Inspecciones realizadas	Nº Muestras analizadas	Nº Resultados no aptos
2018	139	186	851	16 (1,88%)
2019	142	155	758	10 (1,32)
2020	252	333	887	19 (2,14%)
2021	139	201	710	71 (10,00%)
TOTAL	672	875	3206	116 (3,62%)

7.2 - CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO**Justificación y objetivos**

El Real Decreto 1341/2007, de 11 de octubre, sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño, tiene por objeto establecer los criterios sanitarios que deben cumplir las aguas de baño, para garantizar su calidad, con el fin de proteger la salud humana de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación, conservar, proteger y mejorar la calidad del medio ambiente y gestionar la información al público.

Se fijan los parámetros y valores paramétricos a cumplir en los puntos de muestreo designados por la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo.

Corresponde a esta Agencia, de acuerdo con el este Real Decreto, el control de la calidad de las aguas de baño, a través de la toma de muestras y análisis periódicos efectuados a lo largo de la temporada estival. La información, a través de la página web del Principado, de la clasificación semanal de las aguas y en caso de aguas insuficientes, las medidas a adoptar para evitar la exposición de los bañistas a la contaminación.

El programa de control oficial de zonas de baño, incluye las siguientes actividades:

1. Inspección sanitaria de las condiciones de limpieza, higiene y salubridad.
2. Toma de muestras y análisis periódico de las aguas de baño, análisis de confirmación siempre que se detecte contaminación del agua, y análisis de seguimiento siempre que se produzca una contaminación de corta duración, una situación anómala o una circunstancia excepcional.
3. Introducción de los resultados obtenidos y clasificación de las aguas de baño, en el Sistema de Información Nacional de Aguas de Baño (NAYADE) y en la página web del Principado de Asturias

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.3

ZONAS DE CONTROL Y ANÁLISIS REALIZADOS (2018-2021)				
Año	Zonas de baño	Puntos de muestreo	Municipios	Nº muestras analizadas LSPPA
2018	62	72	19	632
2019	62	71	19	462
2020	63	73	19	456
2021	63	73	19	644
TOTAL				2194

Cuadro 7.4

CALIFICACIÓN SANITARIA (2018-2021) Calificación global puntos de muestreo								
CALIFIC. SANITARIA	2018		2019		2020		2021	
	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%	Puntos Muestreo	%
Excelente	55	76,39	59	83,10	59	83,10	61	83,56
Buena	10	13,89	6	8,45	6	8,45	9	12,33
Suficiente	4	5,56	5	7,04	5	7,04	3	4,11
Insuficiente	2	2,78	1	1,41	1	1,41	0	0
TOTAL	72 (*)	98,61	71 (**)	100	71	100	73	100

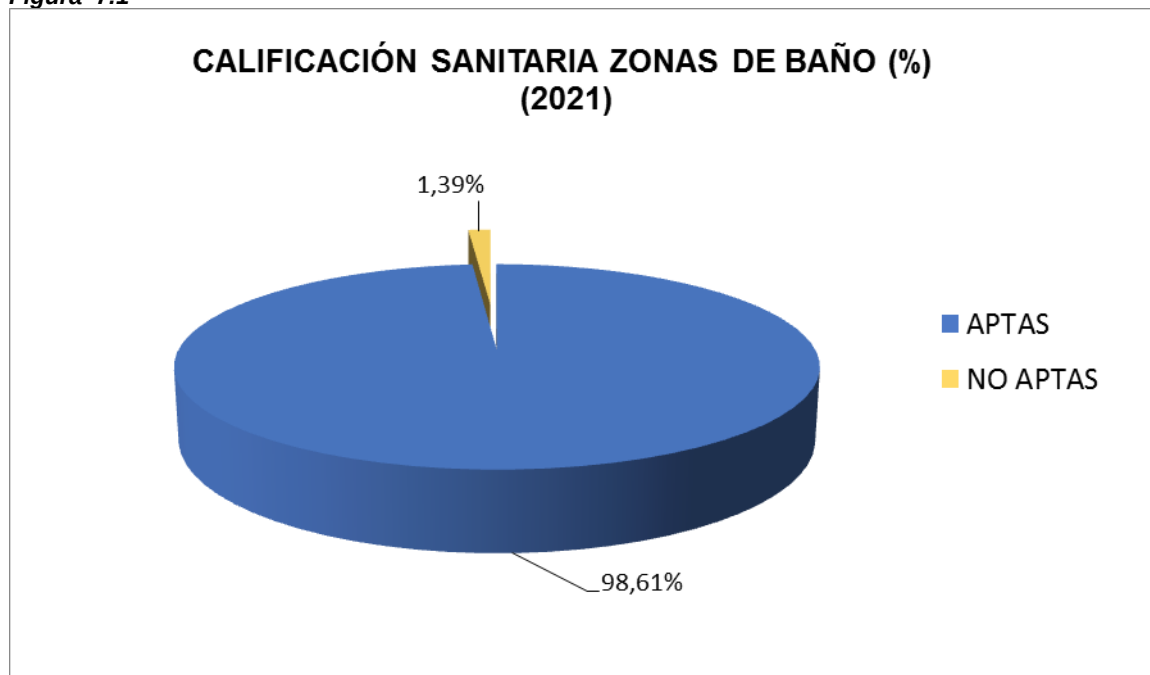
Calificaciones sanitarias referidas a 71 PM ya que 2 PM no tienen calificación

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

(**) Excluido en 2019 un punto de muestreo

La calificación sanitaria correspondiente a cada año, se establece sobre la base de los resultados analíticos obtenidos en relación con la temporada de baño considerada y las tres temporadas anteriores.

Figura 7.1



7.3 - CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO

Justificación y objetivos

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

El programa de control oficial de piscinas de uso público tiene como objetivo, proteger la salud de los usuarios de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos derivados del uso de las mismas. Incluyendo el riesgo de proliferación y dispersión de *Legionella* en las piscinas de hidromasaje, asociado a la aerosolización que se produce en ellas.

En este programa se llevan a cabo las siguientes actividades:

1. Inspección sanitaria de las instalaciones
2. Revisión del sistema de autocontrol
3. Toma de muestras y análisis de la calidad del agua

Censo de instalaciones

Cuadro 7.5

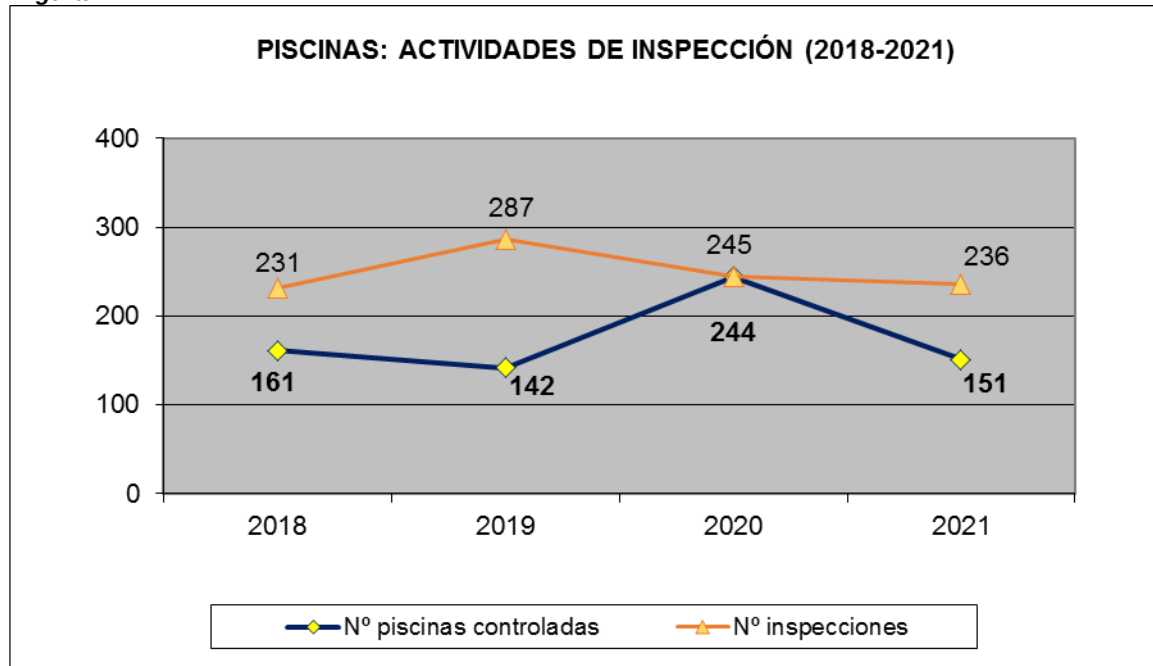
EVOLUCIÓN DEL CENSO DE PISCINAS (2018-2021)					
Año	Temporada	Climatizada	Hidromasaje	Hidroterapia	Total
2018	224	108	83	14	429
2019	236	105	94	19	454
2020	177	79	59	17	332
2021	148	65	54	16	283

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.6

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE PISCINAS (2018-2021)			
Año	Nº instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2018	161 (37,53%)	231	488
2019	142 (31,28%)	287	409
2020	244 (73,49%)	245	357
2021	151 (53,36%)	236	310
TOTAL	698	999	1564

Figura 7.2



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

Justificación y objetivos

Este programa se puso en marcha en el año 2003, para dar cumplimiento al *Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, que estableció los criterios higiénicos sanitarios para la prevención y el control de la Legionelosis*.

Tiene como objetivo 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.

En este programa se llevan a cabo las siguientes actividades:

1. Inspección sanitaria al establecimiento, llevando a cabo la visita a las distintas instalaciones de riesgo existentes en el mismo.
2. Vigilancia y Control de la calidad del agua. Se lleva a cabo mediante:
 - Revisión de los protocolos de toma de muestras, los análisis y determinaciones efectuadas, dentro del autocontrol de la calidad del agua.
 - Programación de toma de muestras y análisis por parte del Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias (LSPPA).

Actividades realizadas y resultado

Cuadro 7.7

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE LEGIONELLA (2018-2021)			
Año	Nº Instalaciones controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2018	1025	649	310
2019	1290	526	340
2020	1447	570	284
2021	467	474	316
TOTAL	4229	2219	1250

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

Con el objeto de mejorar el funcionamiento del mercado interior mediante la armonización de las normas sobre la comercialización y el uso de los biocidas, garantizando al mismo tiempo un nivel de protección elevado de la salud humana y animal y del medio ambiente, se aprueba el *Reglamento 528/2012, de 22 de mayo, relativo a la comercialización y uso de biocidas*.

Este Reglamento deja sin efecto el Real Decreto 1054/2002 aunque quedan vigentes determinados artículos del mismo en función de los periodos transitorios establecidos en el Reglamento.

El control de los establecimientos donde se fabrican, almacenan y/o comercializan biocidas y de las empresas de servicios biocidas corresponde a la Consejería de Salud.

El objetivo de este programa es la protección de la salud humana, animal y del medio ambiente, mediante la reducción de los riesgos asociados a la comercialización y uso de biocidas, así como la seguridad de los trabajadores que los utilicen.

A través de este programa se realiza inspección sanitaria a:

- Establecimientos donde se fabrica, formula, envasa, almacena y/o comercializa biocidas.
- Empresas de servicios.
- Locales, instalaciones y espacios públicos que utilizan biocidas.
- Personal que usa biocidas.
- Productos biocidas.

Este control se efectúa mediante inspecciones sanitarias y la revisión de las fichas de datos de seguridad, etiquetado y envase de los productos biocidas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.8

ACTIVIDADES REALIZADAS (2018-2021)					
TIPO	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Inspecciones Establecimientos	23	46	18	24	111
Inspecciones Servicios Biocidas	11	27	7	8	53

7.6 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO

Justificación y objetivos

El Decreto 280/2007, de 19 de diciembre, aprueba el Reglamento de Campamentos de Turismo, modificado en el por el Decreto 71/2018, de 21 de noviembre.

El objetivo de este programa es la protección de la salud de los usuarios de los campamentos de turismo, ubicados en el Principado de Asturias

En este programa se llevan a cabo las siguientes actividades:

1. Control y vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y servicios prestados.
2. Control y vigilancia sanitaria del suministro de agua de consumo humano.
3. Control y vigilancia sanitaria de las instalaciones con probabilidad de riesgo frente a Legionella.
4. Control y vigilancia sanitaria de las piscinas de uso colectivo ubicadas, en su caso, en los mismos.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.9

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO (2018-2021)		
Año	Nº de campamentos de turismo controlados	Nº de inspecciones
2018	46	47
2019	34	34
2020	54	30
2021	53	45
TOTAL	187	156

7.7 - PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

Las características propias de los aparatos de bronceado -alta variabilidad de prestaciones, técnicas con grados distintos de riesgo-, acompañadas de una creciente generalización de su uso, hacen necesario el cumplimiento por parte de los titulares, usuarios y el personal de los centros de bronceado de una serie de obligaciones, recogidas en el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioleta.

Este programa se inicia en el año 2008, por parte de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo, y es revisado y modificado en el año 2021, a fin de adaptarlo a la experiencia laboral adquirida durante estos años.

Con este programa se pretende minimizar los efectos perjudiciales que la exposición a la radiación ultravioleta artificial puede provocar sobre la piel, ojos y sistema inmunitario, a través de la vigilancia y control de los establecimientos donde se presta al público el servicio de bronceado, ya sea de forma exclusiva o como actividad complementaria a otras de carácter estético.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.10

ACTIVIDADES DE CONTROL EN CENTROS DE BRONCEADO (2018-2021)			
Año	Nº Centros de bronceado	Nº Centros inspeccionados	Nº Inspecciones
2018	530	196	212
2019	516	199	204
2020	513	151	157
2021	490	174	186
TOTAL	2049	720	759

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.

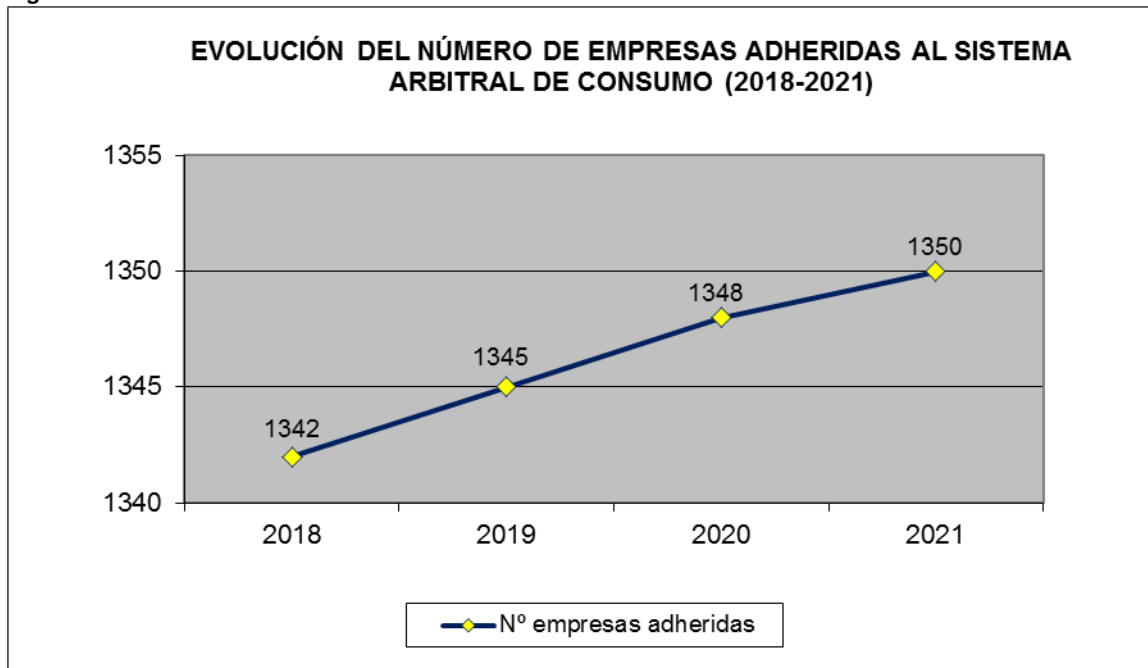
La Junta Arbitral de Consumo del Principado de Asturias es un órgano administrativo, creado en el año 1993 mediante acuerdo entre la Administración del Estado y la del Principado de Asturias; integrado en la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo y encargado de la gestión y la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

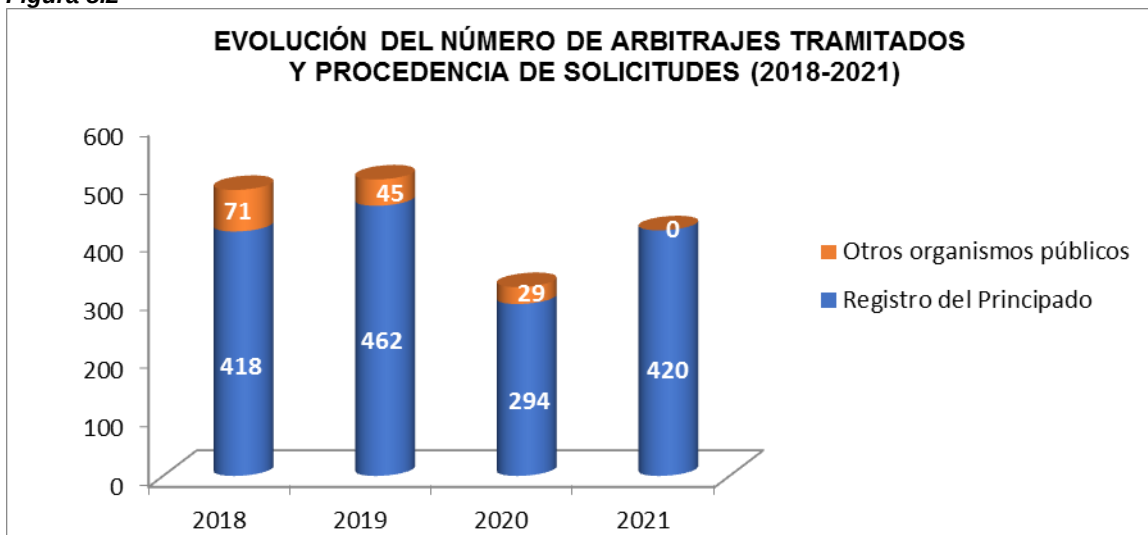
El número de empresas adheridas al Sistema Arbitral de Consumo (es decir, que aceptan por adelantado esta vía de resolución) se ha mantenido estable y sin grandes variaciones en el período 2018-2021, ascendiendo actualmente a 1350.

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, incrementándose a 420 en 2021.

Figura 8.2

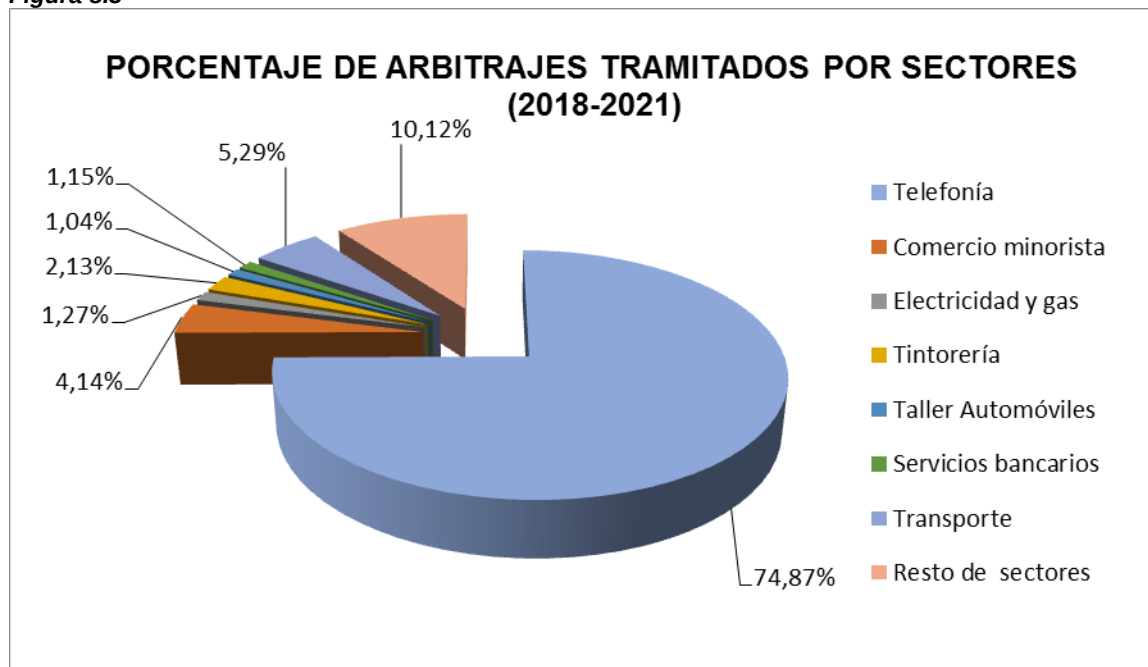


Los sectores de actividad más importantes a los que se han referido las solicitudes de arbitraje durante el año 2020 se detallan en la siguiente tabla. Puede observarse como, un año más, el sector de las telecomunicaciones es la fuente principal de los conflictos planteados en esta vía.

Cuadro 8.1

SOLICITUDES DE ARBITRAJE. SECTORES MÁS REPRESENTATIVOS (2018-2021)				
SECTOR	2018	2019	2020	2021
Telecomunicaciones	350	369	260	323
Electricidad y gas	17	17	13	25
Taller Automóviles	9	7	3	3
Tintorería	18	12	3	4
Enseñanza	4	3	4	7
Transporte	3	6	4	7
Alquiler vehículos	0	2	0	2
Comercio minorista	51	30	11	0
Seguros	2	0	5	2
Agencia viajes	5	19	4	5
Servicios bancarios	3	4	1	8
Servicios financieros	0	3	1	1
Hostelería	2	0	1	0
Muebles	2	1	2	4
Correos	3	6	7	7
Sanidad privada	3	3	0	0
Otros	17	25	4	22
TOTAL	489	507	323	420

Figura 8.3



Cuadro 8.2

RESULTADO DE LOS EXPEDIENTES DE ARBITRAJE (2018-2021)								
	2018		2019		2020		2021	
	Nº	%	Nº	Nº	%	Nº	Nº	%
Inadmitida por no ser consumidor reclamante	18	9	1,78	18	14	4,33%	13	4,33%
Trasladadas a otras Juntas	53	39	7,72	53	22	6,81%	22	6,81%
Desistimientos	46	28	5,54	46	37	11,46%	54	11,46%
Materia excluida en Oferta Pública de Sometimiento al Sistema Arbitral de Consumo	39	39	7,72	39	23	7,12%	8	7,12%
No admitida por otras causas	66	17	3,37	66	0	0,00%	26	0,00%
No aceptados por empresa	29	91	18,02	29	37	11,46%	66	11,46%
Laudos	140	156	30,89	140	79	24,46%	130	24,46%
Mediación previa	48	65	12,87	48	60	18,58%	56	18,58%
Expedientes en trámite a 31/12/2021	50	61	12,08	50	51	15,79%	45	15,79%

Cuadro 8.3

TIPOS DE LAUDOS EMITIDOS DURANTE EL PERIODO (2018-2021)					
		2018	2019	2020	2021
Tipo	En equidad	133	189	70	117
	En derecho	7	4	6	4
	Conciliatorios	10	18	3	9
Resultado	Estimatorio	77	115	40	83
	Desestimatorio (Incluye los que no entran en el fondo)	53	60	39	47
Acuerdos	Por unanimidad	129	174	79	130
	Por mayoría	1	1	0	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.

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 2018-2021 fue la siguiente:

Figura 9.1

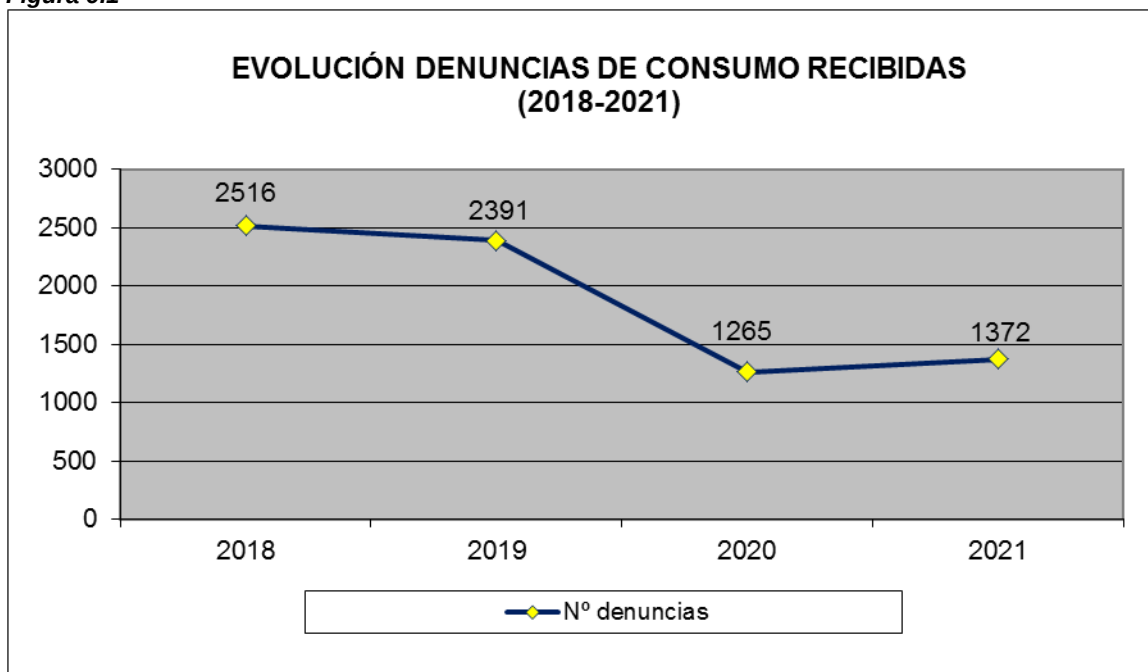
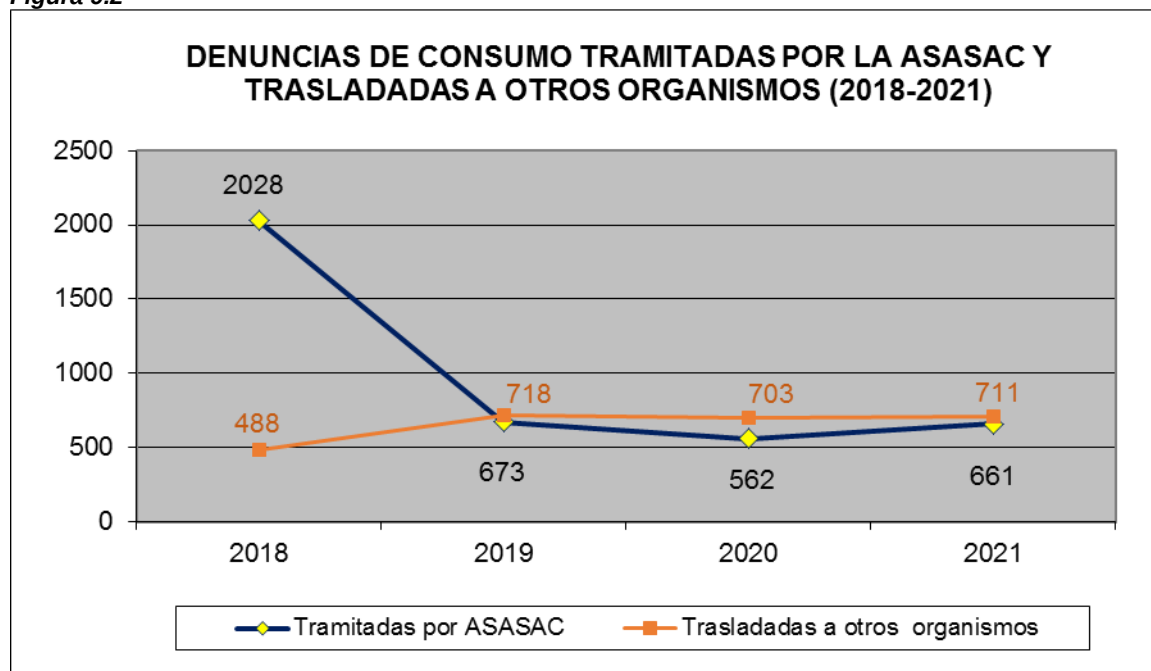


Figura 9.2



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



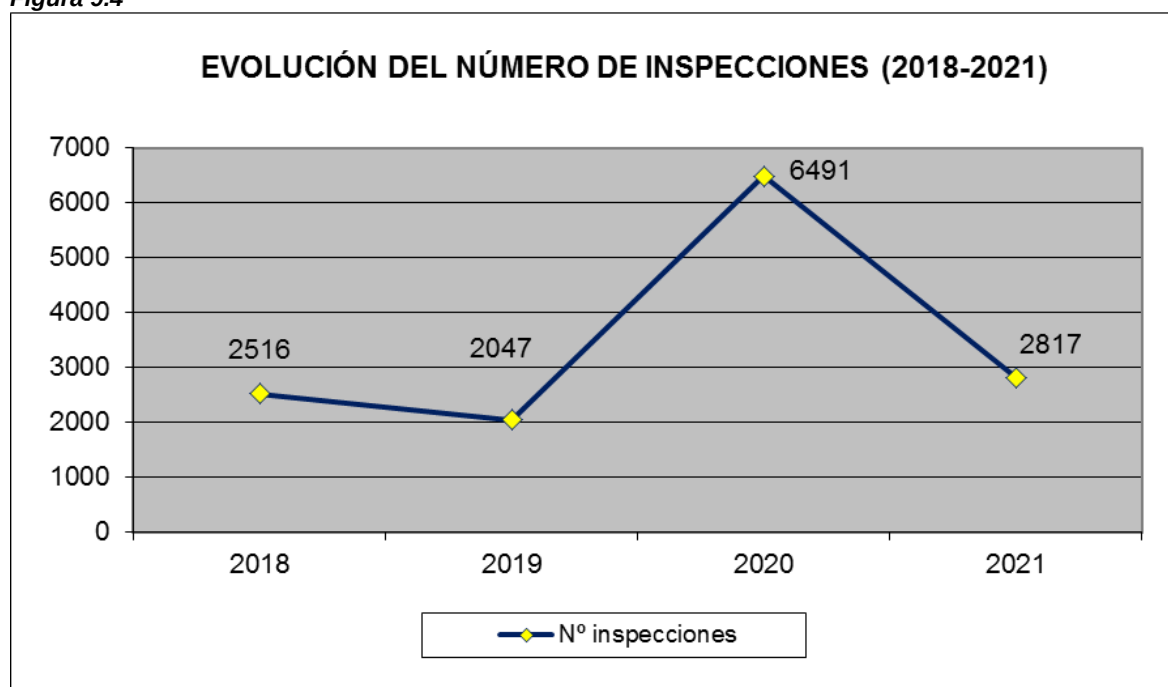
9.2 - INSPECCIÓN DE CONSUMO

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.

En 2020 se produjo un notable incremento de las actuaciones de control de mercado relacionadas con 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.

Figura 9.4



Cuadro 9.2

DETALLE DE ACTUACIONES REALIZADAS INSPECCIONES/ TOMA DE MUESTRAS (2018-2021)				
	2018	2019	2020	2021
Actas con incumplimientos	208	84	289	604
Actas sin incumplimientos	2211	1809	6096	2012
Actas de toma de muestras	124	154	106	201
TOTAL	2543	2047	6.491	2817

Cuadro 9.3

CLASIFICACIÓN DEL TIPO DE INFRACCIONES (2018-2021)				
	2018	2019	2020	2021
Adulteración y fraude en la calidad	4	1	1	0
Transacciones comerciales	36	12	27	29
Precios	2	1	0	0
Normalización y condiciones de venta	95	56	241	74
Otras infracciones	71	14	20	501
TOTAL	208	84	289	604

Cuadro 9.4

OTRAS ACTUACIONES INSPECTORAS (2018-2021)				
	2018	2019	2020	2021
Comunicaciones del SOIVRE*	39	9	36	23
Colaboraciones solicitadas	8	12	0	3
Comunicaciones realizadas	16	3	6	46
TOTAL	63	24	42	72

(*) SOIVRE: Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación del Comercio Exterior

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 2018-2021, se han realizado campañas de control de mercado, sobre productos alimenticios (comercio electrónico de productos alimenticios, alimentos infantiles, complementos alimenticios, aguas minerales, cervezas, levaduras, dulces de manzana y membrillo, miel, harinas, productos lácteos, conservas, aceites de oliva, bebidas refrescantes, chocolates, caldos etc), productos industriales (pequeños electrodomésticos, bombillas, juguetes, detergentes, termos, pinturas, biberones, máscaras, productos de higiene, vajillas infantiles, termos etc.) y servicios (comercio electrónico, centros privados de enseñanza, autoescuelas, talleres de reparación de vehículos, autoservicios de lavanderías, etiquetado de eficiencia energética en la venta y alquiler de viviendas, etc), Concretamente, en el último año se han tomado 94 muestras de alimentos y 107 muestras de productos industriales y juguetes.

Cuadro 9.5

CAMPAÑAS DE CONTROL DE MERCADO (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Nº de campañas	12	10	11	11	44
Campañas Autonómicas	0	4	2	5	11
Campañas Nacionales	11	6	8	6	31
Campañas Europeas	1	0	1	0	2
Protocolos de verificación	119	120	4743*	120	5102
Toma de muestras	107	152	106	201	566
Con irregularidades	46	76	137	77	336

*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 2.769 notificaciones de productos inseguros, el 57,66% de los cuales tenía su origen en países asiáticos. Por tipología, los juguetes, vehículos y accesorios, productos eléctricos, mascarillas, EPIS (mascarillas y otros equipos de protección individual), y moda textil y complementos, tanto de adultos como infantiles fueron los productos 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, medianamente informado y razonablemente atento y perspicaz*”, que sepa valorar qué es lo más adecuado para sus intereses y discernir lo que más le conviene para aspectos tan relevantes de la vida como la salud, la alimentación, el vestido, las finanzas, la vivienda, la gestión de los residuos y por tanto, su contribución al medioambiente; el uso de las tecnologías de la información y comunicación; la influencia de la publicidad en sus decisiones y un largo etc. que condiciona el bienestar de las personas y que se relaciona, íntimamente, con sus actos de consumo.

Los principales ejes de acción para llevar a cabo estas competencias son:

1. La Red de Centros de Formación para el Consumo
2. El Concurso Nacional Consumópolis
3. El programa de formación para profesionales
4. La información y comunicación a la ciudadanía
5. La gestión documental en materia de consumo
6. La colaboración institucional para el impulso de acciones en materia de educación para el consumo.

10.1. RED DE CENTROS DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO

La Red de Centros de Formación para el Consumo (RCFC) se extiende por toda la geografía asturiana y se ubican en las localidades de Lugones, Ribadesella, Vegadeo, Tineo y Blimea. Estos centros dependen y están gestionados por el Servicio de Consumo de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo.

Figura 10.1

Mapa Territorial de la Red de Centros de Formación para el Consumo



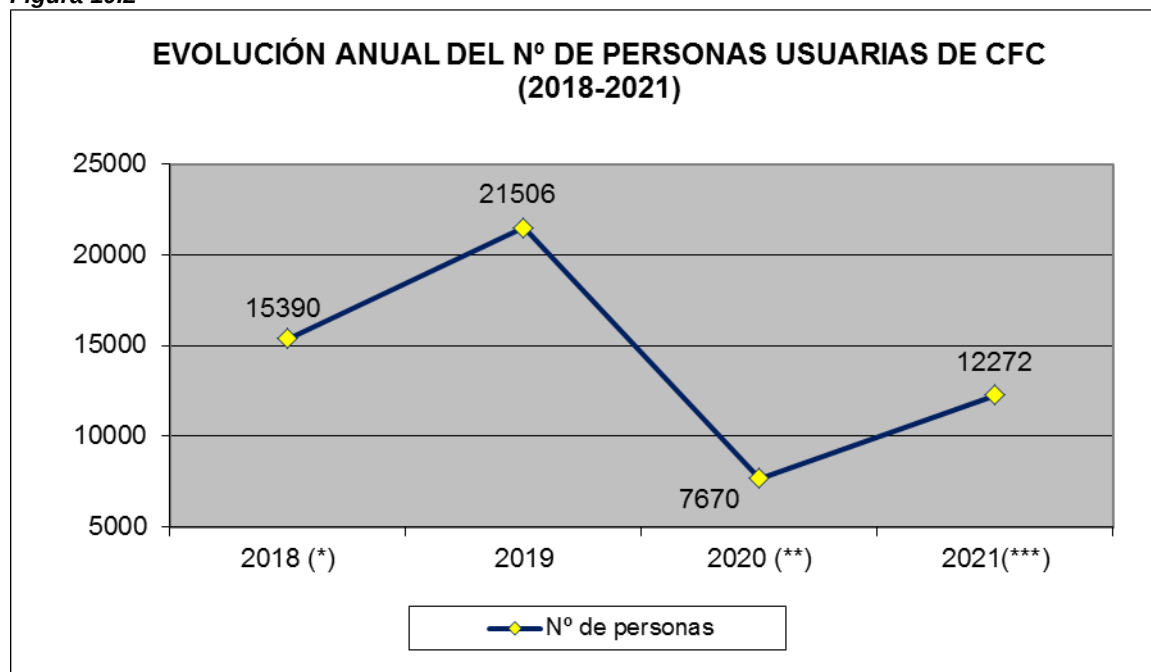
A través de una extensa oferta formativa de 127 actividades organizadas en 34 talleres, se favorece que las personas usuarias de todas las edades y condición, puedan adquirir

habilidades y destrezas personales en materia de consumo, en un contexto que abarca hasta 10 áreas temáticas: alimentación, medioambiente, salud y seguridad, tecnologías de la información y la comunicación; farmacia, servicios bancarios, textil, publicidad, control de mercado y resolución de conflictos (para más información sobre oferta y reservas, visitar www.cfc-asturias.es).

Actividades realizadas y resultados.

Cada temporada académica, se impulsa y se potencia la modalidad presencial en los Centros de Formación para el Consumo. En el período que abarca desde el año 2018 hasta el año 2021, **56.838** personas han recibido formación, **7.312 menos** que en el periodo 2017-2020, debido a la crisis sanitaria que afectó, a partir de marzo de 2020, a todos los sectores y a toda la sociedad española. Se presenta a continuación gráfica con la evolución de personas usuarias en cada uno de los años objeto de esta memoria de resultados:

Figura 10.2



(*) 2018: Los Centros de Formación para el Consumo permanecieron cerrados entre septiembre y noviembre, con motivo del cambio de contrato de gestión.

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

(***) 2021: Repunte significativo para un año de tránsito

Durante los años 2018 y 2019 se consolidaron la celebración de actividades de educación para el consumo en establecimientos o instituciones singulares, teniendo en cuenta las características de las personas destinatarias y los contextos en donde estas personas están o residen temporal y excepcionalmente:

- Aula Hospitalaria de Oviedo
- Aula Hospitalaria de Gijón
- Centro Juvenil de Sograndio
- Centro Penitenciario de Asturias
- Red de Casas de Acogida a Mujeres Víctimas de Violencia de Género, constituida por los centros ubicados en Oviedo, Gijón y Avilés.

En estas instituciones se realizan actividades de educación en materia de consumo con carácter trimestral, con un mínimo de tres por temporada académica, lo que supone 21 actividades anuales.

En el año 2020, año COVID, este tipo de actividades singulares realizadas fuera del contexto físico de los CFC, se vieron notablemente mermadas y, en el año 2021, hubo intentos de repunte pero fueron abortados por el miedo y la precaución dada la naturaleza y excepcionalidad de estos establecimientos.

Con el fin de poder seguir realizando la valoración de la prestación del servicio formativo en los centros de formación para el consumo, en el año 2020 se pusieron en marcha iniciativas como las que a continuación se describen:

A.- 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.

Cuadro 10.1

RESULTADOS SITIO WEB DE RECURSOS					
	2017/2018	2018/2020	2019/2020	2020/2021	TOTAL
Nº Visitas	0	0	18.632	109.031	127.663
Nº Visitantes (IP)	0	0	1.260	107.771	10.307

B.- 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 cuido 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.

La valoración global de los datos resulta más que alentadora para un singular 2020 y en el año 2021, aunque se va recuperando la presencialidad, se mantienen prestaciones vía Internet y videoconferencias.

Cuadro 10.2

ACTIVIDADES REALIZADAS RED CFC: Nº GRUPOS ATENDIDOS					
	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	TOTAL
Presenciales	1.047	807*	528	401	2.783
Telemáticas	0	0	0	406	557
TOTAL	1.047	807	528	807	3.340

(*) Curso 18/19: los CFC cerraron entre septiembre y noviembre, por cambio en el contrato de gestión

(**) Curso 19/20: caída de grupos en la modalidad presencial por medidas COVID

(***) Curso 20/21: repunte significativo para un año de tránsito

10.2. CONCURSO NACIONAL CONSUMÓPOLIS

El Concurso Escolar Consumópolis, está impulsado y organizado por el Ministerio de Consumo en colaboración con las Comunidades Autónomas. Está dirigido a escolares de educación primaria (4º y 5º cursos) y ESO (de 1º a 4º cursos) y persigue, como objetivo principal, sensibilizar a los escolares de la importancia que tiene realizar los actos de consumo de forma crítica, solidaria, responsable y sostenible. El concurso se fundamenta en hacer un recorrido por la imaginaria ciudad de Consumópolis y la realización de un trabajo final en equipo cuya temática y elaboración cambia en cada convocatoria.

Actividades realizadas y resultados

En cada curso escolar se ofrece una línea de trabajo, una temática de estudio e indagación

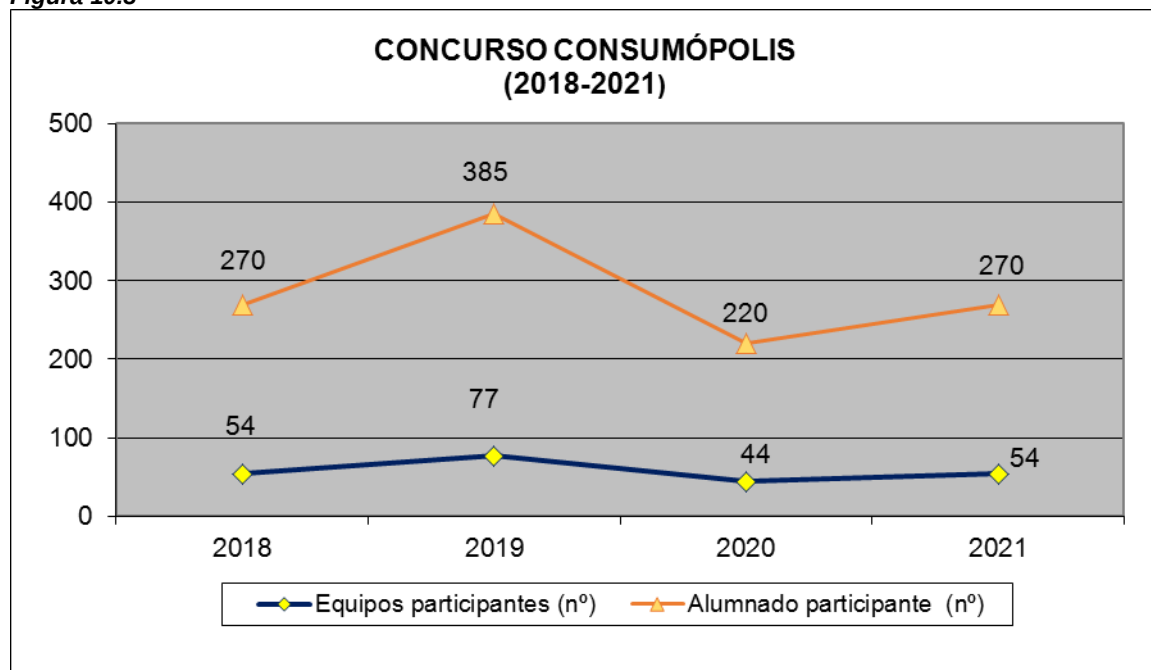
2017/18: C13: En la Publicidad... ¿Todo vale?

2018/19: C14: Por tu seguridad... ¿Sabes lo que consumes?

2019/20: C15: Tus actos de consumo pueden cambiar el mundo... ¿Cómo lo harías tú?

2020/21: C16: Cuida tu planeta con un consumo + responsable... ¿Te atreves?

Figura 10.3



10.3. PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA PROFESIONALES EN MATERIA DE CONSUMO

Con carácter general es la acción que favorece la formación continua y la actualización de los profesionales del Servicio de Consumo y de las Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMIC):

- Plan de formación continua interadministrativo, promovido por la Dirección General de Consumo, del Ministerio de Consumo. (PFCI)
- Plan de formación específica en colaboración con el IAAP Adolfo Posada.
- Plan de formación propio de la ASASAC.

Actividades realizadas y resultados

Durante este periodo se han diseñado y desarrollado un total de **14 cursos** formativos distribuidos tal y como a continuación se expresa en la siguiente tabla:

Cuadro 10.3

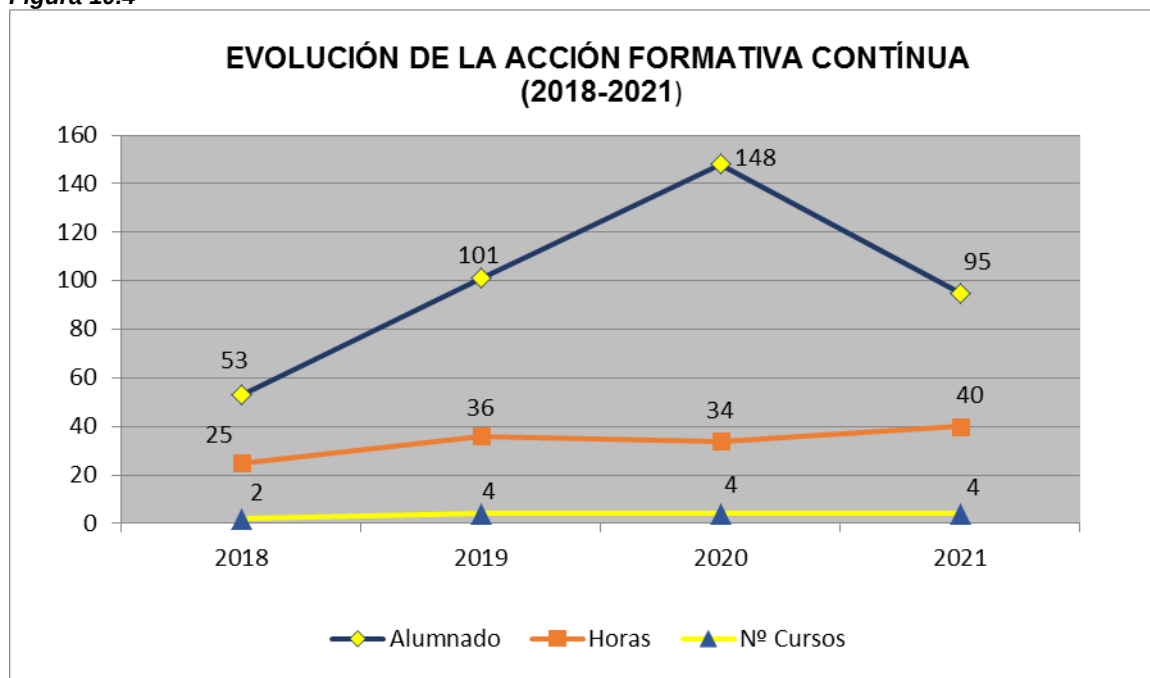
ACTIVIDADES FORMATIVAS PARA PROFESIONALES 2018-2021					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Plan de Formación Continua Interadministrativo PFCI	2	3	1	2	8
IAAP Adolfo Posada	0	1	2	2	5
ASASAC	0	0	1	0	1
TOTAL	2	4	4	4	14

Estos son los contenidos de los cursos realizados en materia de consumo:

Cuadro 10.4

ACTIVIDADES FORMATIVAS (2018-2021)		
Año	Ámbito	Curso
2018	PFCI	Comercio electrónico
		Habilidades personales
2019	PFCI	Garantías en la compra venta con consumidores
		Educación para el consumo (Ed. 1)
		Educación para el consumo (Ed. 2)
	IAAP	Derechos de los consumidores en el sector de las telecomunicaciones
2020	PFCI	Contratos con consumidores: transparencia y cláusulas abusivas
	IAAP	Publicidad engañosa y prácticas comerciales desleales
		Covid-19: derechos de las personas consumidoras
	ASASAC	Cierre de clínicas dentales: casos IDENTAL y DENTIX
2021	PFCI	Inteligencia Artificial y nuevos modelos de Consumo
		Mascarillas higiénicas y mascarillas EPI
	IAAP	Arbitraje de consumo y resolución alternativa de conflictos
		Actualización normativa en materia de consumo

Figura 10.4



El incremento de participantes en las actividades formativas, con respecto a otras ediciones, tiene mucho que ver con la modalidad telepresencial que favorece la participación de otros profesionales de otras comunidades autónomas que no lo harían si el curso fuera de carácter presencial.

Prácticamente todo el personal de las Oficinas Municipales de Información al Consumidor, del Servicio de Consumo de la propia ASASAC participan en estas acciones formativas.

También personal de otros servicios y departamentos por su afinidad e interés en la temática tratada, como en el caso de los cursos sobre publicidad engañosa y educación para el consumo.

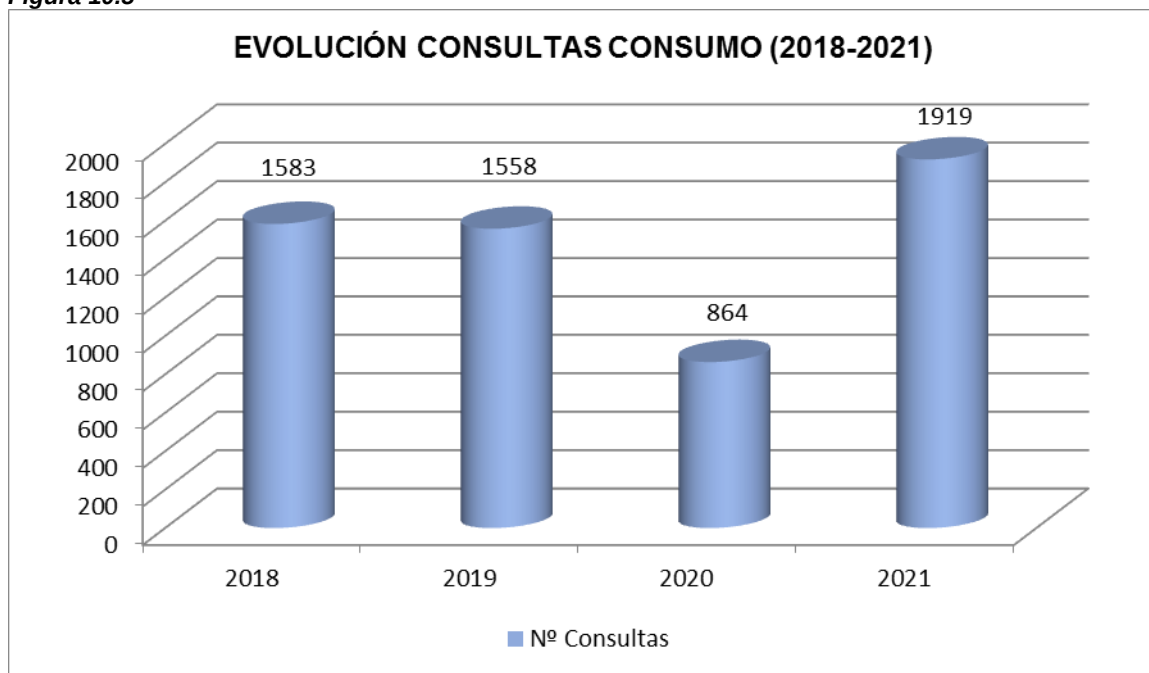
10.4. INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN A LA CIUDADANÍA

La información es un ámbito de atención y de consideración hacia la ciudadanía que busca recursos y orientación para ejercer sus derechos como personas consumidoras. Para ello se destaca:

1. Atención directa a través de los siguientes canales:
 - a. Presencial
 - b. Telefónico
 - c. e-mail
 - d. Servicio de atención ciudadana
 - e. Otros.
 2. Edición de recursos materiales así como de contenidos es soportes diversos para su difusión por diversas vías.
 3. Mantenimiento y actualización de www.consumoastur.es y www.cfc-asturias.es.
- Redes Sociales: Twitter, Instagram, Facebook y canal de YouTube.

Actividades realizadas y resultados

Durante el periodo 2018-2021 se han atendido un total de **5.924 consultas** con la siguiente distribución anual:

Figura 10.5

Atendiendo a los canales utilizados por las personas usuarias, el reparto de las mismas en cada uno de ellos son:

Cuadro 10.5

CANALES DE CONSULTAS ATENDIDAS 2018-2021					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Otros	1	6	15	21	43
OMIC	11	45	24	110	190
SAC	24	55	59	76	214
Presencial	348	295	57	107	807
Teléfono	1.194	1.157	709	1.605	4.665
TOTAL	1.583	1.558	864	1.919	5.924

Cuadro 10.6

CONSULTAS ATENDIDAS POR SECTORES 2018-2021					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Venta a domicilio	9	7	1	10	27
Seguros/fondos pensiones	20	25	9	34	88
Ocio/deporte	2	10	9	15	36
Turismo	3	22	38	67	130
Servicios sanitarios	213	80	89	58	440
Transporte de viajeros/paquetería	7	17	16	29	69
Hostelería	11	20	9	15	55
Comercio artículos electrónicos	12	24	15	26	77
Servicios financieros	23	34	17	44	118
Reparaciones electrodomésticos	10	15	8	10	43
Transporte aéreo	17	17	24	28	86
Comercio electrónico	24	34	14	41	113
Vivienda	22	20	15	50	107
Comercio al por menor	36	54	23	90	203
Hojas de reclamaciones	83	150	189	271	693
Venta/reparación vehículos	38	58	28	79	203
Otros	160	128	64	211	563
Telecomunicaciones	322	408	144	328	1202
Gas/electricidad/agua	571	435	152	513	1671
TOTAL	1.583	1.558	864	1.919	5.924

Se han editado y difundido diversos materiales informativos y educativos, tanto en soporte impreso, web y multimedia, entre los que se destacan aquellos ligados a campañas de sensibilización sobre temas de especial atención e interés: navidad, rebajas, día de los derechos de las personas consumidoras, verano y vacaciones, Black Friday, principalmente.

En el año 2021 se han realizado los siguientes materiales informativos, en formato tríptico impreso y en PDF para su distribución electrónica y canal Web: Servicios de Asistencia Técnica, Servicios de Telecomunicaciones, Talleres de Reparación de Vehículos, Clínicas Dentales, Garantía de productos y Servicios de Tintorería.

Desde la página www.consumoastur.es se ofrece a las personas usuarias y consumidoras información de interés práctico sobre consultas y reclamaciones, educación y formación, seguridad e inspección del mercado, información por temas o noticias y recomendaciones de actualidad, entre otros contenidos. Esta página recibe entre 300 y 400 usuarios únicos diarios y entre 1600 y 1700 visitas por semana.

En Web de los Centros de Formación para el Consumo www.cfc-asturias.es se publica una noticia diaria, llegando a un promedio de unas 250 noticias anuales.

La difusión de contenido a través de Redes Sociales es incipiente aún y el nº de seguidores es testimonial. En el canal de YouTube ya se han publicado 44 videos de elaboración propia.

10.5. COLABORACIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA EL IMPULSO DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN EN MATERIA DE CONSUMO

Para cuantas acciones vayan surgiendo cada temporada académica, en función de las necesidades emergentes, se realizan actuaciones diversas en materia de colaboración institucional:

- Con el Ministerio de Consumo: el Plan de Formación Continua Interadministrativo, el Concurso Escolar Consumópolis, las campañas de información a la Ciudadanía.
- Con la Universidad de Oviedo: a través de los convenios de colaboración suscritos con la Universidad de Oviedo y centros asociados (Facultad Padre Enrique Ossó), se posibilita la realización de prácticas en los CFC del Alumnado del Prácticum de Pedagogía y de Educación Social.
- Con los centros que imparten enseñanzas de Formación Profesional: que su alumnado realice el módulo de prácticas asociado a su especialidad.

Actividades realizadas y resultados

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 10.7

ALUMNADO EN PRÁCTICAS	
Curso 2017/2018	3
Curso 2018/2019	3
Curso 2019/2020	2
Curso 2020/2021	4

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
- Estrategia NAOS para la prevención de la obesidad infantil
- Rotaciones profesionales de residentes de medicina y enfermería de la especialidad familiar y comunitaria.

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”

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, que ha continuado en el año 2021.

10.6. RECONOCIMIENTOS EXTERNOS

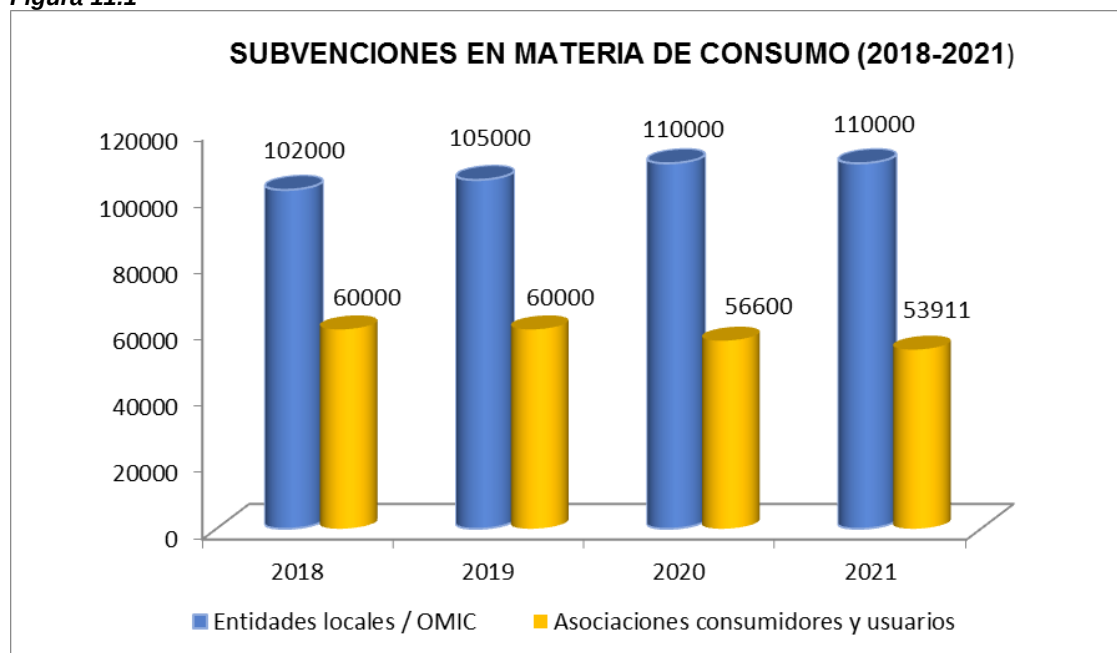
En 2019, la Red de Centros de Formación para el Consumo obtiene el primer accésit en los premios de la Estrategia NAOS 2018 a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario. También en 2019, la RCFC es galardonada en los III Premios Saludables que otorga la Escuela de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

11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO

Justificación y objetivos

Durante el cuatrienio 2018-2021 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 (2018-2021)					
Año	Alertas	Informaciones	Rechazos	Varios	Explotaciones * positivas
2018	250	521	571	24	28
2019	285	198	178	15	35
2020	349	175	103	8	31
2021	460	268	105	9	46
TOTAL	1344	1162	957	56	140

* **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

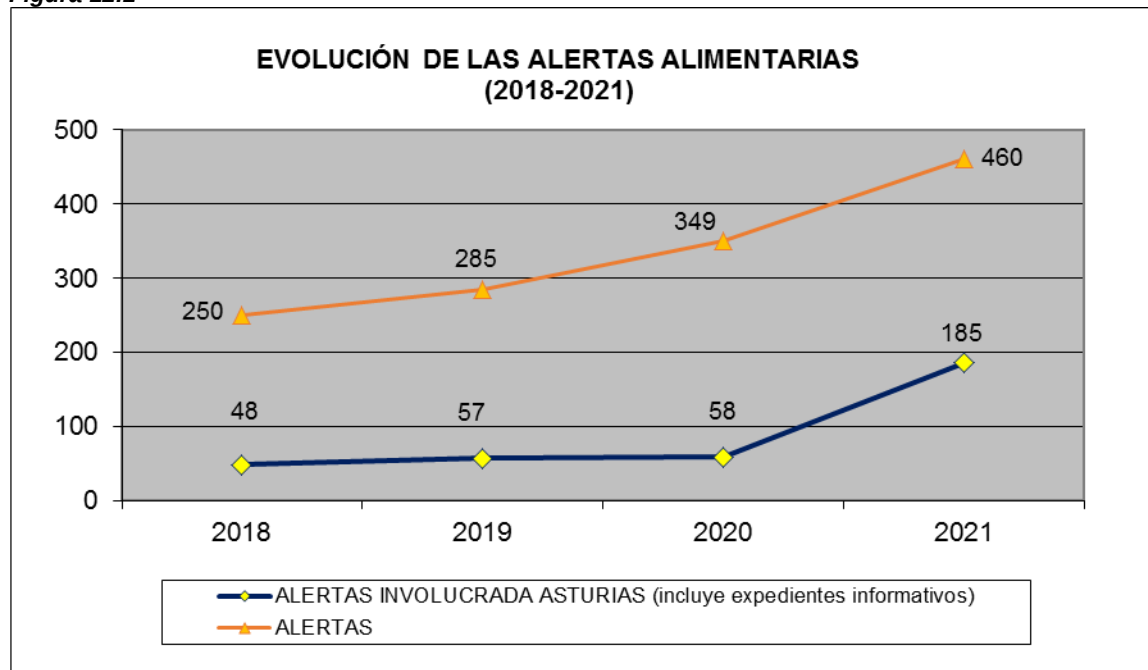


Figura 12.2

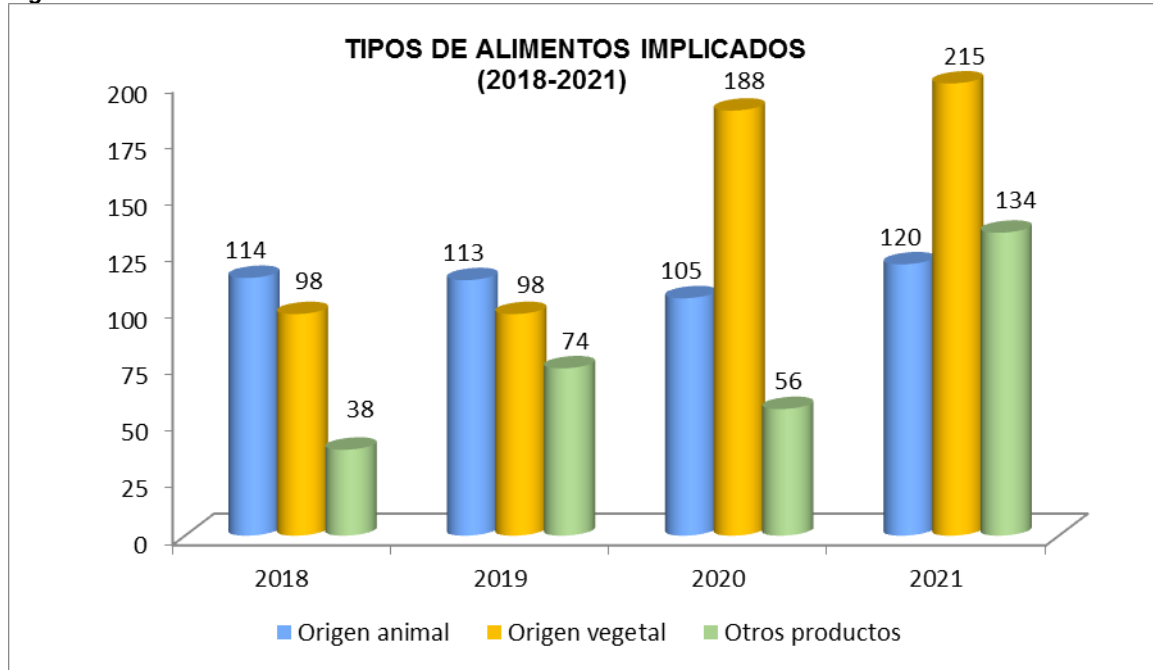
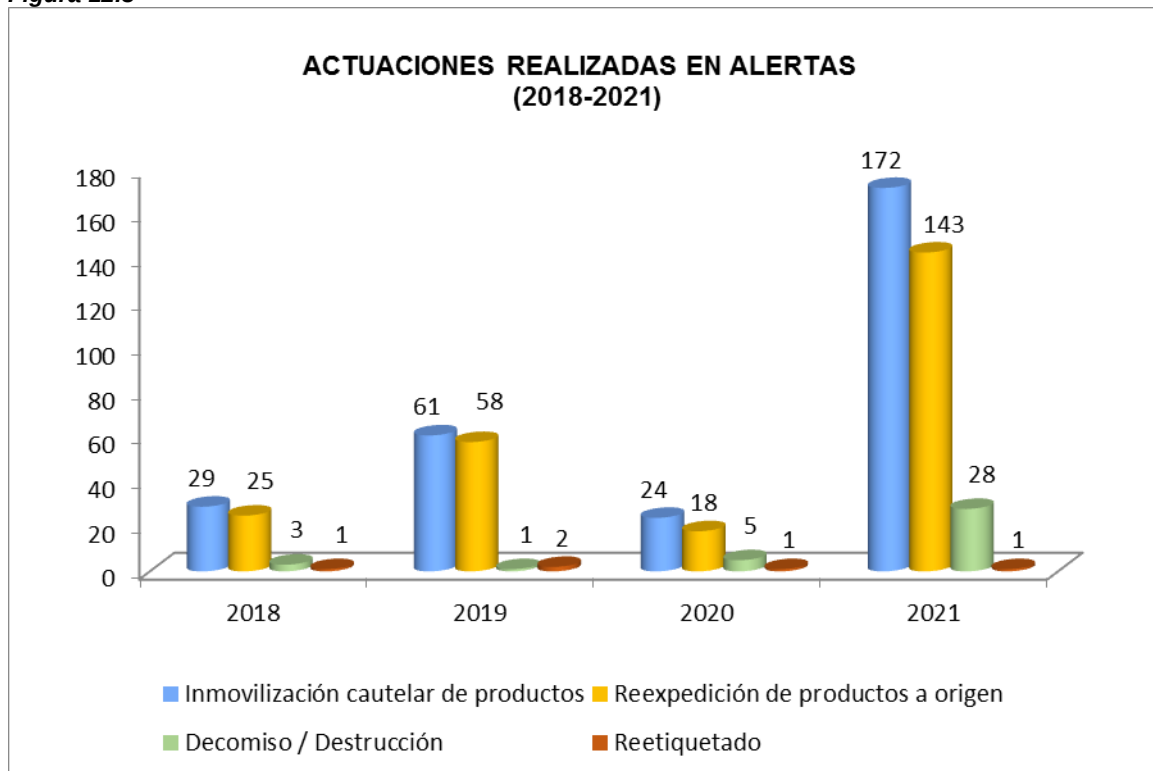


Figura 12.3



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 (2018-2021)				
Año	Alertas atendidas	Visitas de Inspección	Inmovilización cautelar de productos	Reexpedición de productos a origen
2018	3	2	0	0
2019	3	3	0	0
2020	7	6	18	0
2021	5	4	0	0
TOTAL	18	15	18	0

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 2021 se atendieron 2769 notificaciones de alerta y se retiraron del mercado 71774 productos inseguros. Desde Asturias se emitieron un total de 12 notificaciones en la Red de Alertas de las que 5 fueron sobre juguetes, 1 sobre mascarillas y 1 sobre cosméticos.

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 notificaciones en la Red de Alerta anteriormente referenciadas, se retiraron del mercado un total de 57612 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

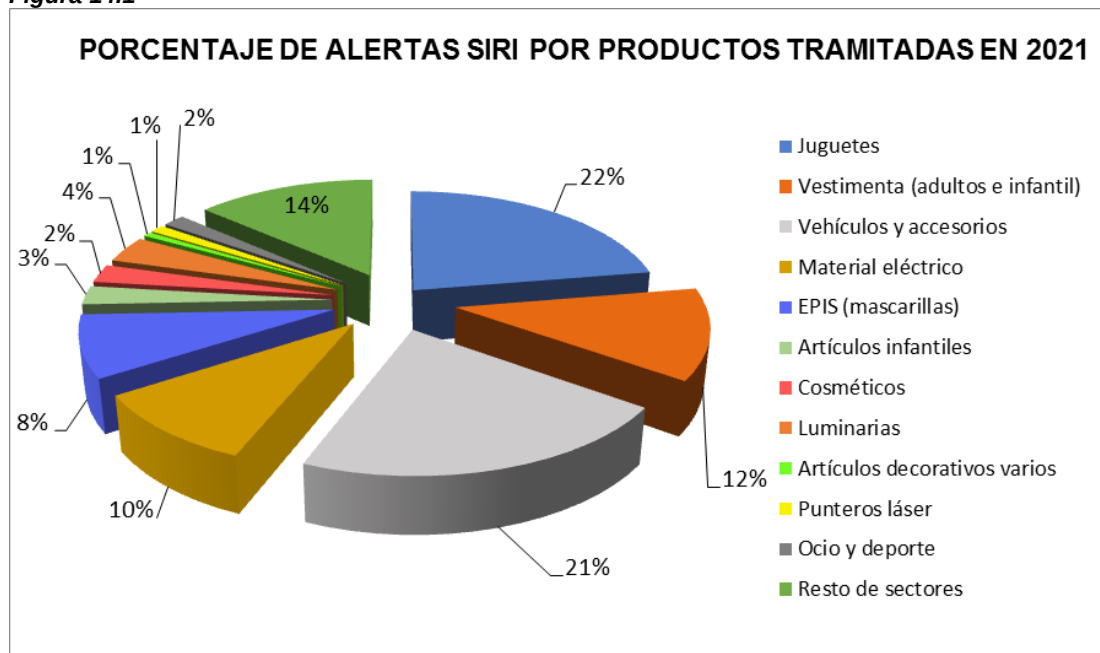
PROCEDENCIA DE LAS ALERTAS SIRI RECIBIDAS (2018-2021)				
ORIGEN	2018	2019	2020	2021
CCAA	560	726	688	572
UE	2284	2279	2240	2182
INC (Ministerio de Consumo)	160	69	36	15
TOTAL	3004	3074	2964	2769

Cuadro 14.2

ALERTAS SIRI POR PRODUCTOS (2018-2021)*				
SECTOR	2018	2019	2020	2021
Juguetes	884	886	762	620
Vestimenta (adultos e infantil)	328	316	213	342
Vehículos y accesorios	498	586	526	592
Material eléctrico	236	266	217	272
EPIS	-	-	346	233
Artículos infantiles	82	108	100	70
Cosméticos	186	176	113	69
Luminarias	158	199	186	101
Artículos decorativos varios	29	44	26	17
Punteros láser	24	17	28	30
Ocio y deporte	39	79	31	46
Resto de sectores	380	397	396	377
TOTAL	2844	3074	2944	2769

* Los datos de la Red de Alertas se corresponden con el resumen suministrado por el Ministerio de Consumo referente al año 2021

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 paralítica por moluscos u otra enfermedad rara claramente asociada al consumo de un alimento.

Se habla de *riesgo por alimento* cuando ante dos o más casos no se puede establecer una relación única entre ellos. En el transcurso de una alerta un riesgo puede finalmente transformarse en brote. Se habla de *caso de legionelosis* cuando se presenta sintomatología compatible con la definición clínica de la enfermedad: *enfermedad respiratoria aguda con signos focales de neumonía, fiebre, cefalea y mialgias, pudiendo presentar además diarrea, vómitos, confusión mental y delirio*. Podrá ser sospechoso o confirmado en función de que se haga la correspondiente confirmación en el laboratorio. Los casos podrán ser agrupados, en cuyo caso se tratarán como *brotes*, casos relacionados o aislados.

Actividades realizadas y resultados

Figura 15.1

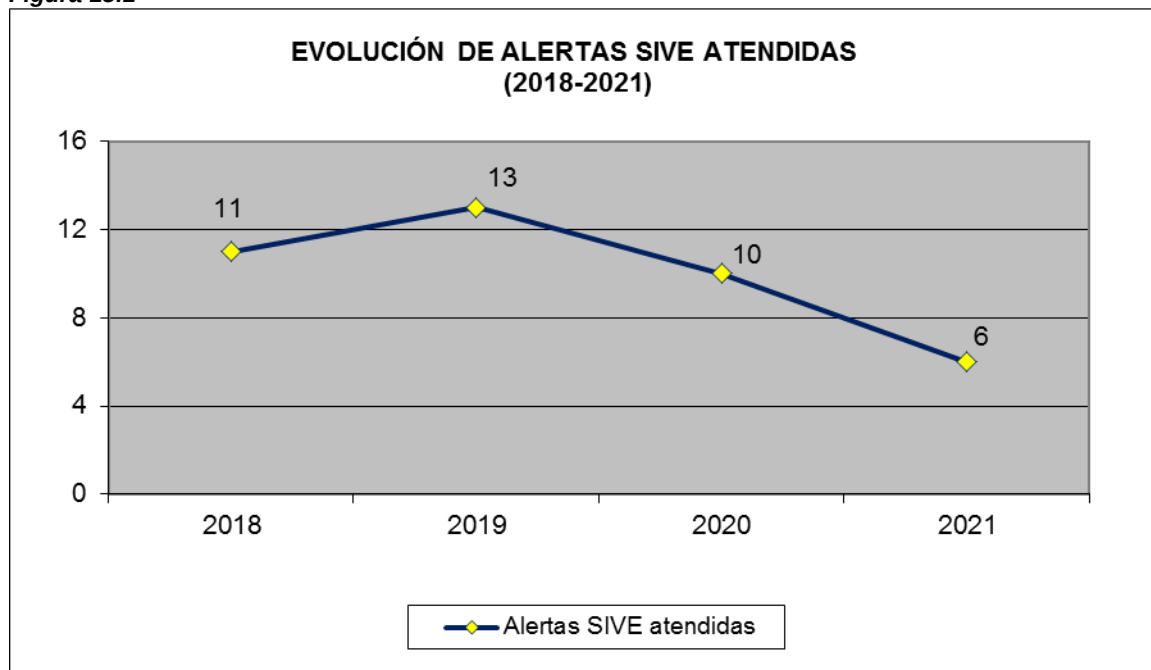


Figura 15.2

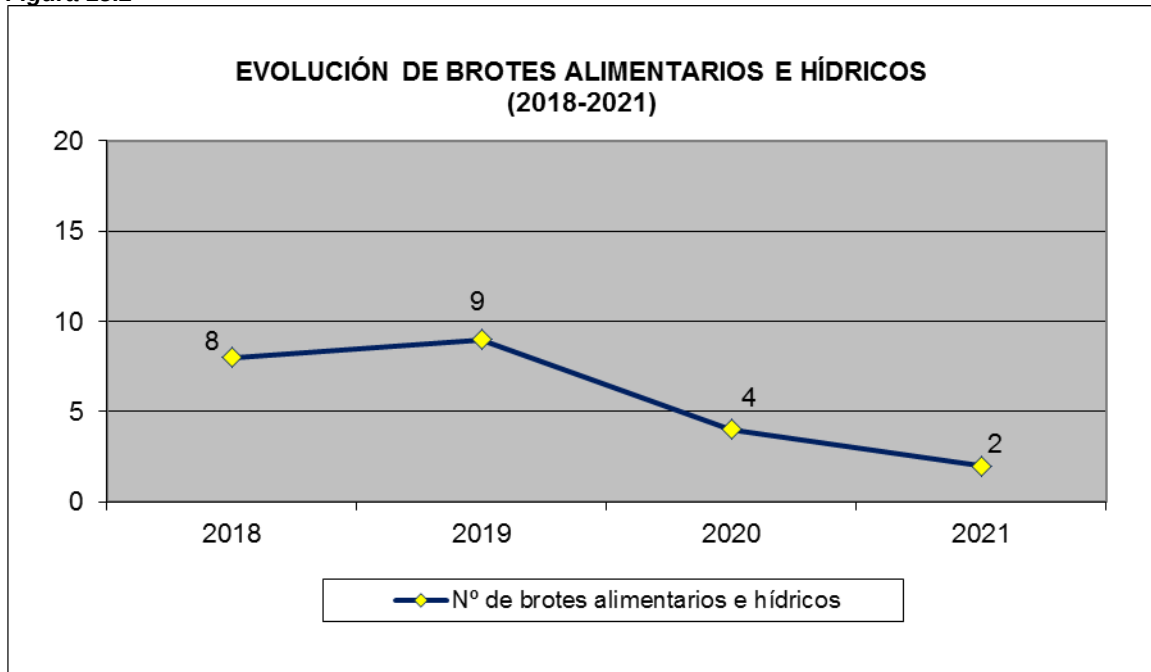


Figura 15.3

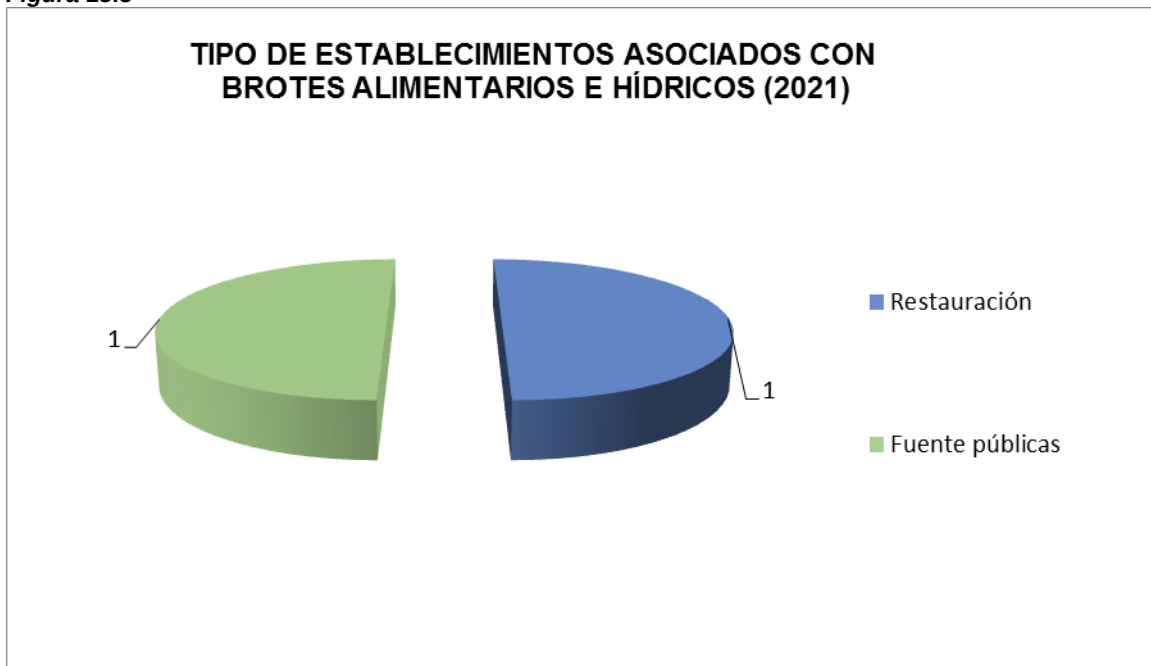
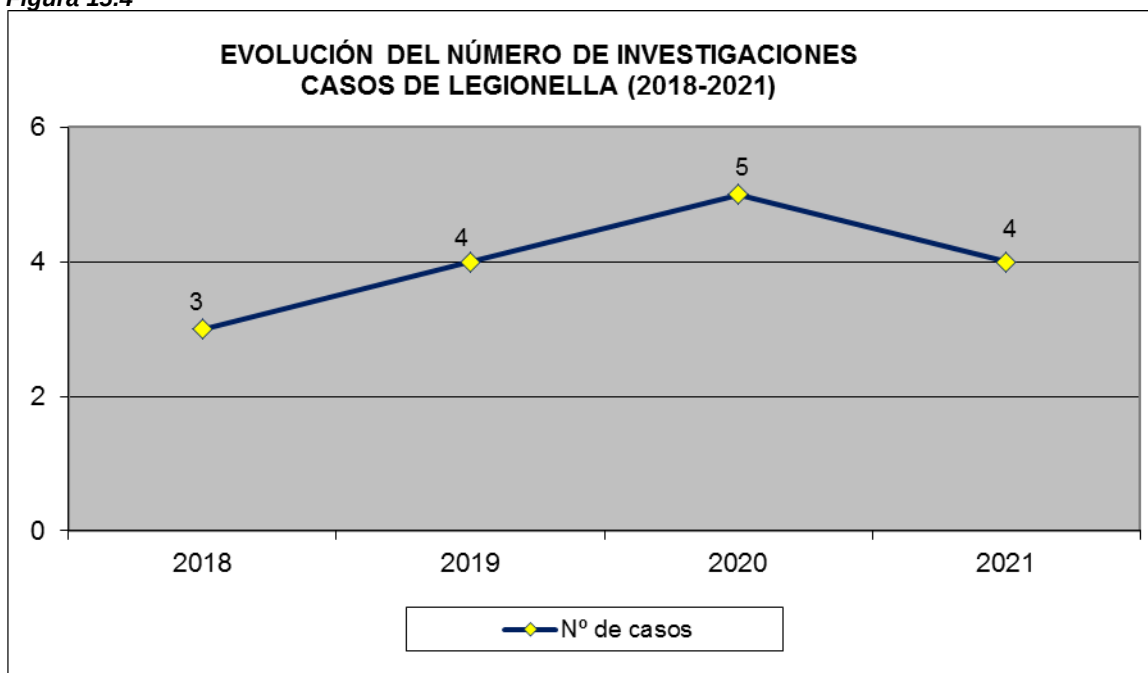


Figura 15.4



Cuadro 15.1

TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS EN LA INVESTIGACIÓN DE ALERTAS SIVE (2018-2021)				
Año	Nº de muestras alimentos	Nº muestras positivas	Nº muestras <i>Legionella</i>	Nº muestras positivas
2018	2	2 (100%)	0	0 (0%)
2019 (*)	29	0 (0%)	8	0 (0%)
2020	15 (**)	0 (0%)	1	1 (100%)
2021	0	0 (0%)	4	1(25%)
TOTAL	46	4 (4,35%)	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 2021					
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

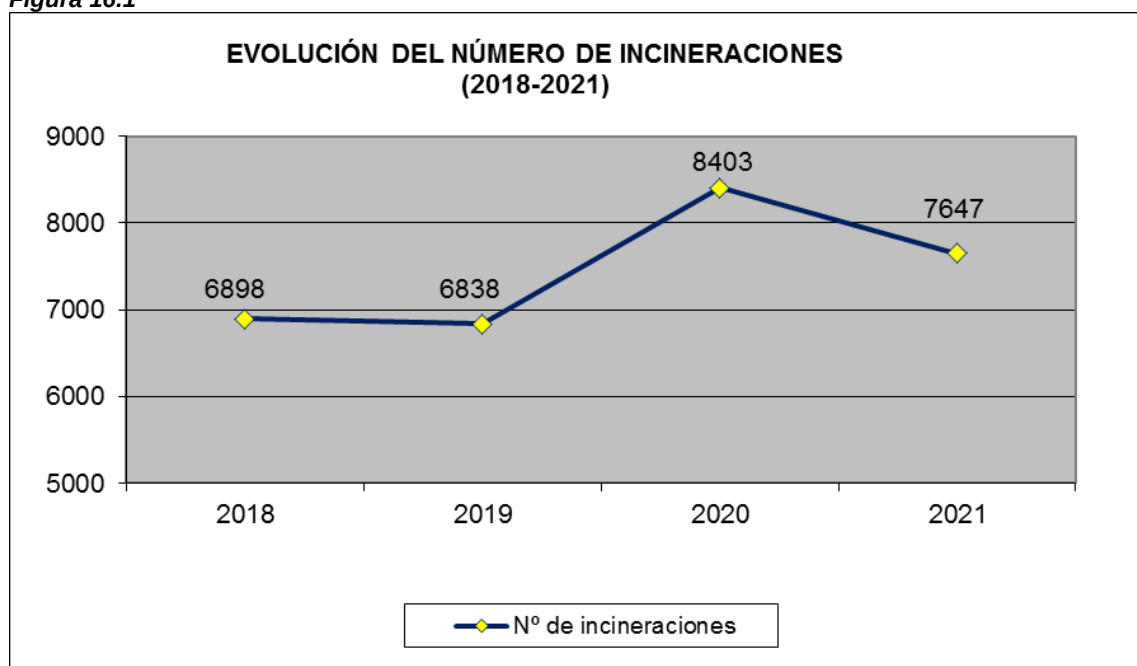


Figura 16.2

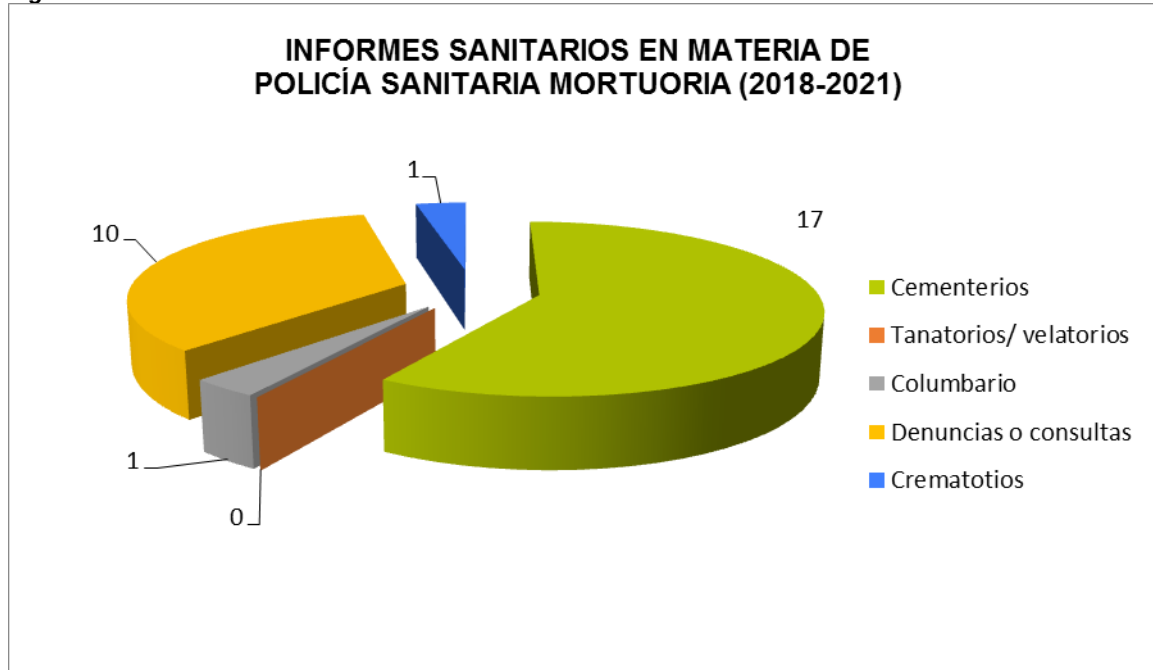
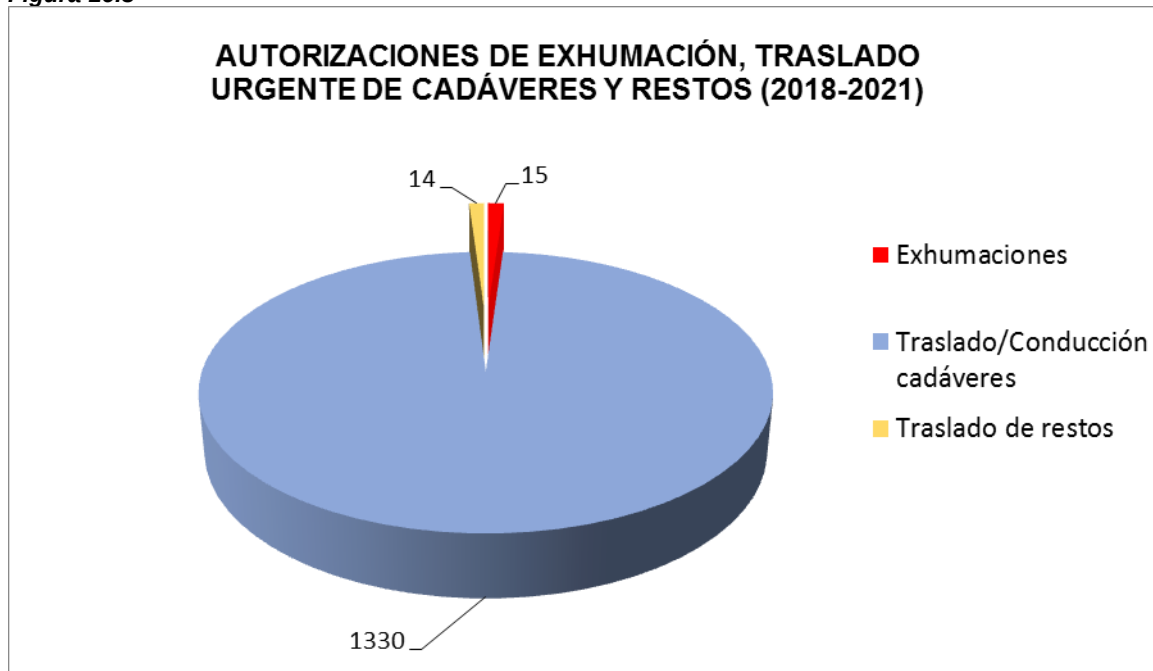


Figura 16.3



17. TABACO

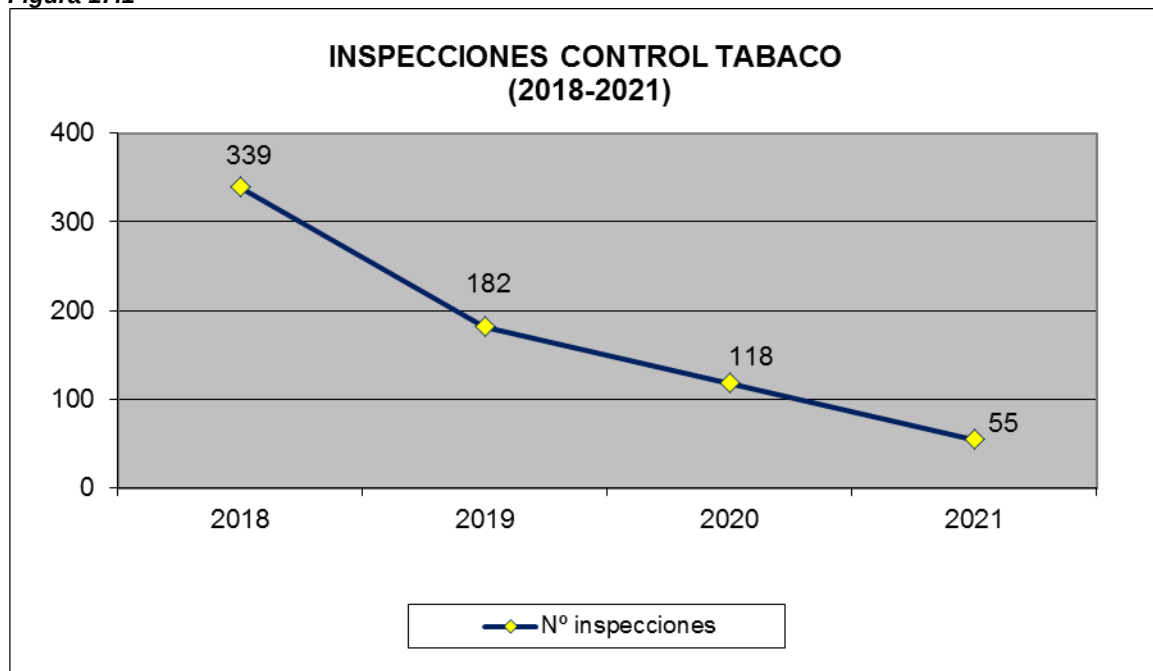
Justificación y objetivos

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



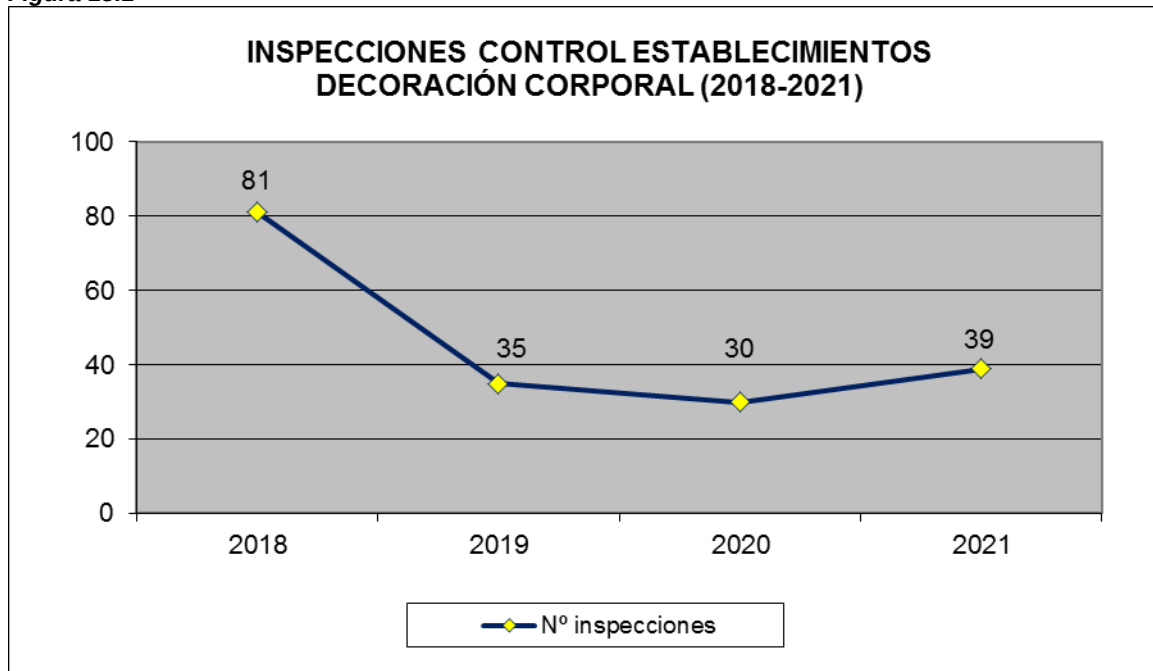
18. ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL

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 Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo 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 (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
TOTAL	58	101	105	122	386

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

Justificación y objetivos

En todo proyecto de construcción de una nueva captación, conducción, estación depuradora (ETAP), red de abastecimiento o red de distribución (con una longitud mayor a 500 metros), depósito de la red de distribución o remodelación de lo existente, el gestor deberá solicitar a la Consejería de Salud, de acuerdo con el artículo 13 del *Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*, un informe sanitario vinculante.

Una vez revisado el proyecto y la documentación que deben presentar, se procederá a la emisión del correspondiente informe sanitario.

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 (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
TOTAL	2	3	13	3	21

19.3 - INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO**Justificación y objetivos**

Previa a la resolución de la solicitud de licencia municipal de obra, la autoridad sanitaria, de acuerdo con el Decreto 140/2009, elaborará un informe sanitario preceptivo de adecuación del proyecto a la normativa. Una vez revisada la documentación presentada, por el/la Farmacéutico/a de Salud Pública (FSP) de la Unidad Territorial de la Agencia (UTA) donde se encuentre ubicada la piscina.

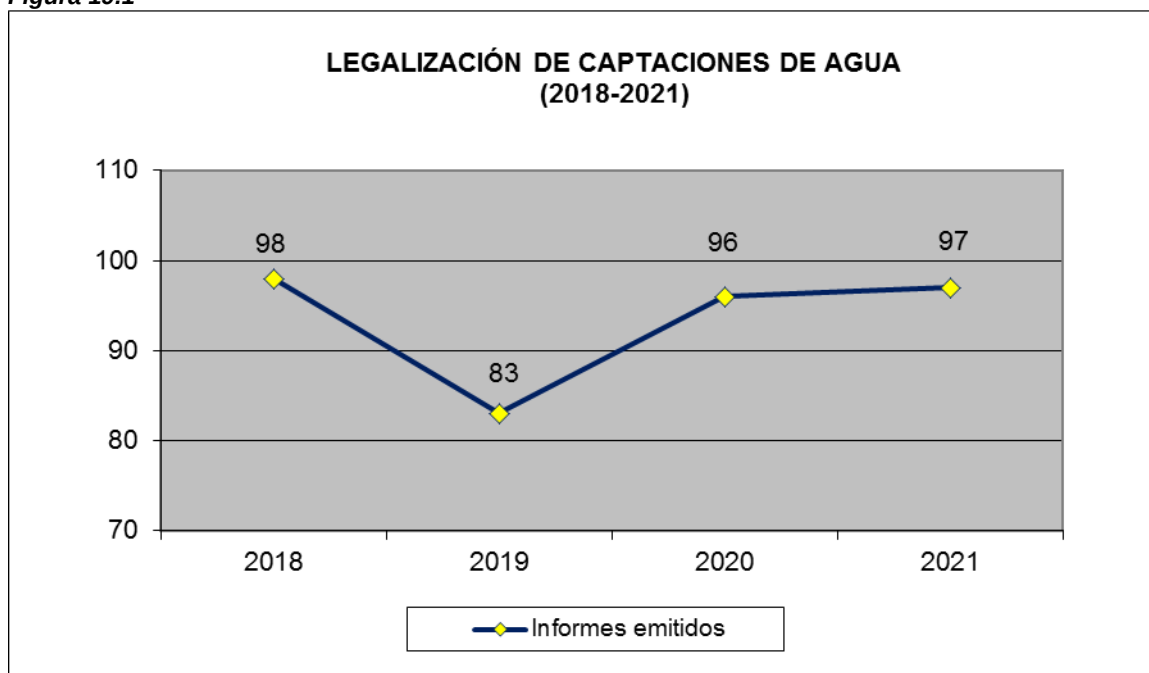
El objetivo de este informe es garantizar la calidad del agua y la seguridad de los usuarios a través del control del cumplimiento de la normativa por parte del proyecto

Actividades realizadas y resultados**Cuadro 19.3**

IIINFORMES EMITIDOS (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
TOTAL	9	4	12	5	30

19.4 - INFORMES SANITARIOS PARA LA 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 Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo.

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**

IINFORMES EMITIDOS (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
TOTAL	5	5	2	2	14

19.6 - INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)

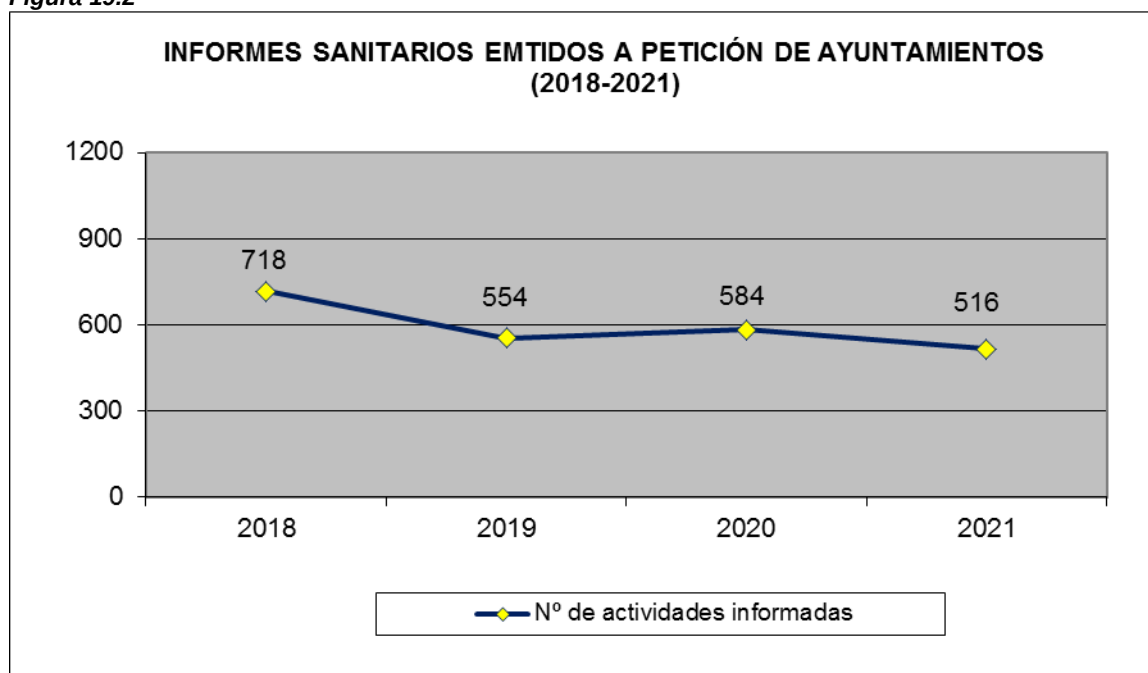
Justificación y objetivos

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 2018-2021 se han emitido un total de **2372 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 las empresas interesadas en ampliar sus expectativas de mercado, así como de los 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 (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Establecimientos informados	21	16	24	16	77
Dictamen sanitario Favorable (%)	16	11	16	15	58 (75,32)
Dictamen sanitario Desfavorable (%)	3	5	0	0	8 (10,38)
Renuncia (%)	2	0	8	1	11 (14,28)

Cuadro 19.6

CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN EMITIDOS (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Servicios centrales	34	35	33	45	147
Unidades territoriales	381	460	444	851	2136
TOTAL	425	495	477	896	2293

Cuadro 19.7

COMUNICACIONES TRACES (*) SOBRE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (2018-2021)					
	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Comunicaciones recibidas	405	433	293	785	1916
Comunicaciones sobre partidas	398	415	268	715**	1796
Comunicaciones sobre organizaciones	7	18❶	25	70***	120
Canalizaciones/Reimportaciones	3	4	1	2	10

(*) 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).

**Interrumpida la recepción de partidas a partir del 26/05/2021

*** Solamente aquellos sobre los que realizaron actuaciones de entre todos los recibidos

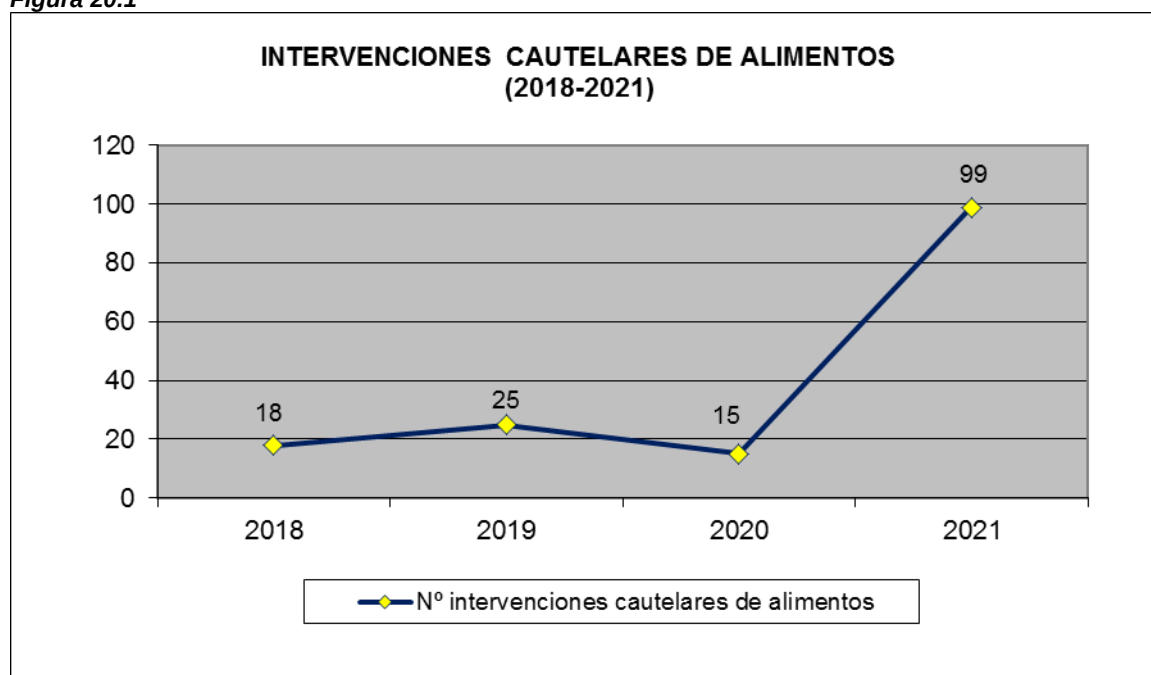
20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

20.1 - INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS

Las intervenciones de productos son medidas cautelares adoptadas, de forma urgente durante las actividades de control oficial, cuando existen indicios de que entrañan un riesgo grave para las personas consumidoras. El destino final de las mercancías intervenidas se determina posteriormente por la autoridad competente tras valorar el motivo de la intervención y las posibles alegaciones.

De las 99 intervenciones cautelares de 2021, **83** corresponden a actuaciones realizadas en el marco del **Plan coordinado de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú u otras fibras vegetales en polvo destinados a entrar en contacto con alimentos**, desarrollado entre la AESAN y las CCAA, en el que se llevó a cabo la retirada del mercado de productos fabricados a partir de plástico en combinación con polvo de bambú y otras fibras vegetales al no ser conformes con las disposiciones del *Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos*.

Figura 20.1

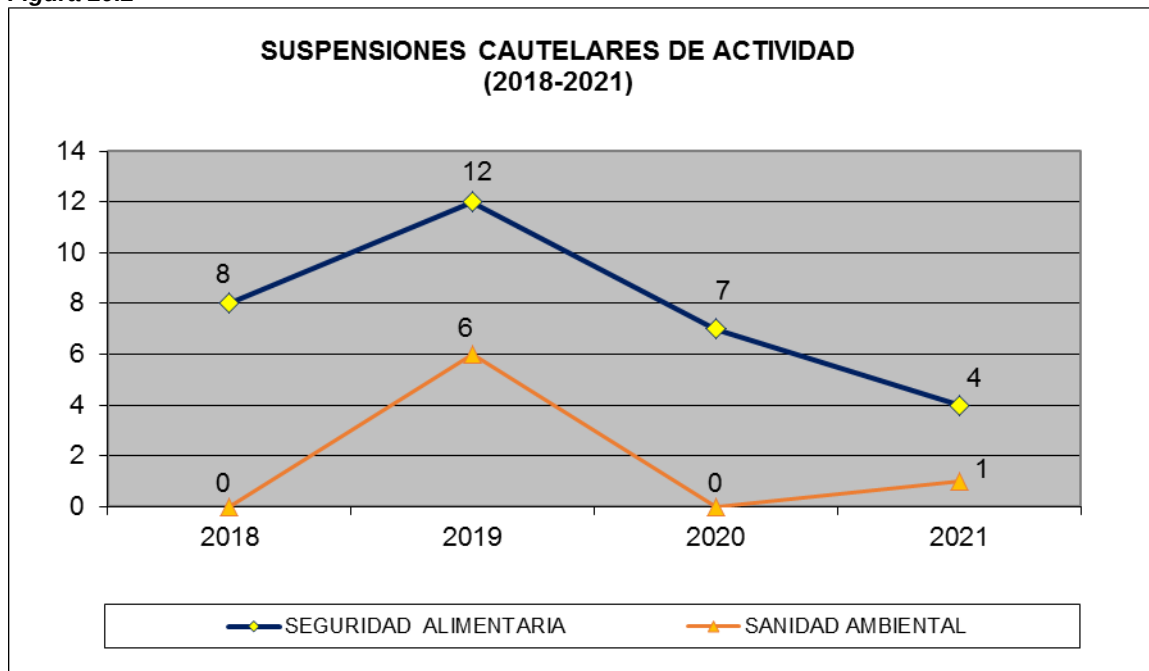


20.2 - RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD

Las suspensiones de actividad son medidas cautelares adoptadas, de forma urgente durante las actividades de control oficial, sobre la actividad parcial o total de un establecimiento cuando se constatan incumplimientos graves de la legislación sanitaria. La

ratificación o revocación de estas medidas se determina posteriormente por la autoridad competente tras valorar el motivo de la suspensión y las posibles alegaciones. Entre 2018 y 2021 se han efectuado **38 actuaciones de suspensiones cautelares de actividad en establecimientos** (5 en 2021), por incumplimientos graves en el ámbito de Seguridad Alimentaria y/o Sanidad Ambiental.

Figura 20.2



20.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES

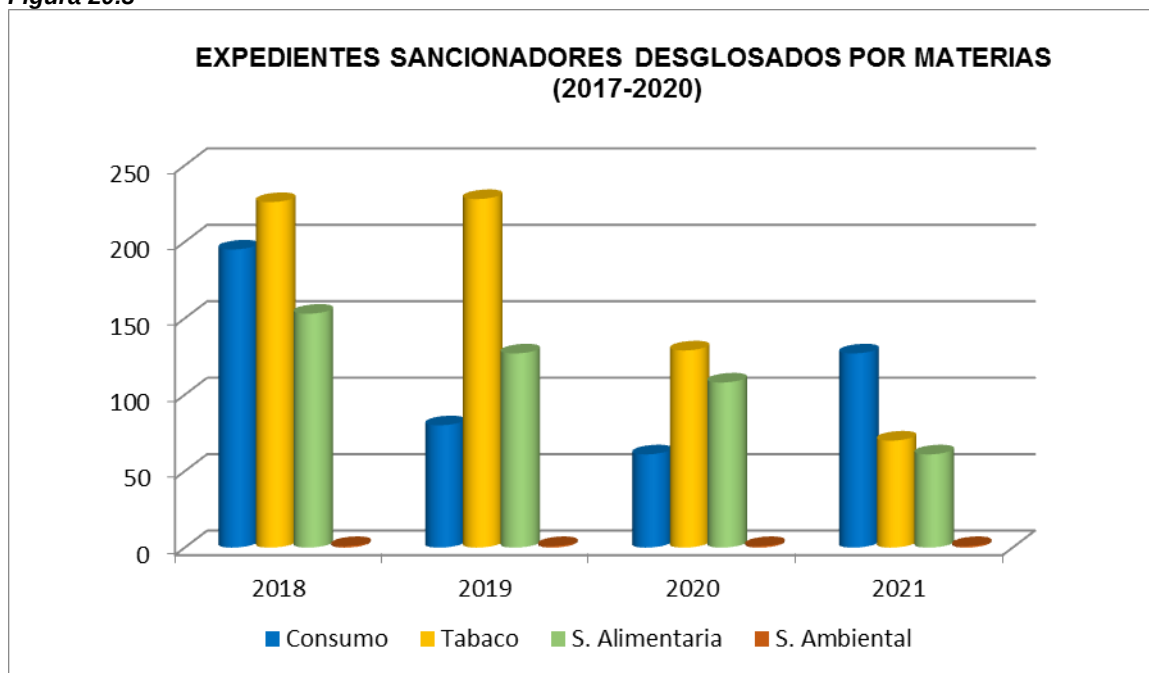
Entre 2018 y 2021 se han tramitado **1508 procedimientos sancionadores** con una cuantía total de **1887651€**

Cuadro 20.1

EXPEDIENTES SANCIONADORES (2018-2021)						
Año	Consumo	Tabaco	Seguridad Alimentaria	Sanidad Ambiental	Nº Total expedientes *	Cuantía sanciones
2018	195	226	153	1	575	703800€
2019	80	228	127	1	436	563808€
2020	61	129	108	1	238	326477€
2021	127	70	61	1	259	293566€
TOTAL	463	653	449	4	1508	1887651€

* 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 (2018-2021)					
SECTOR ECONÓMICO	2018	2019	2020	2021	TOTAL
Telecomunicaciones	38	11	2	1	52
Servicios Financieros	7	42	49	9	107
Comercio	71	19	17	36	143
Reparación y venta de vehículos	27	9	6	19	61
Suministros y energía	6	0	0	0	6
Transportes	8	3	6	7	24
Otros	38	21	9	55*	123

*Turismo 31, servicios varios 15 (cementerios, alquiler coches...), reparación de vivienda 7, reparación de electrodomésticos 1, servicios sanitarios 1

Asimismo, y como consecuencia de la pandemia COVID-19 el Servicio de Consumo colaboró con la Dirección General de Salud Pública tramitándose un total de 480 expedientes sancionadores COVID.

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 2018 y 2021 se han atendido un total de 741 **denuncias** en materia de control alimentario y sanidad ambiental.

Cuadro 20.3

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENUNCIAS TRAMITADAS (2018-2021)					
MATERIA	2018	2019	2021	2022	TOTAL
Seguridad Alimentaria	206	187	102	122	617
Sanidad Ambiental	4	17	12	6	39
Otras (*)	29	22	25	9	85
TOTAL	239	226	139	137	741

(*) Denuncias genéricas, no competencia (viviendas particulares ,plagas, animales etc)

Cuadro 20.4

RESULTADO DE LA TRAMITACIÓN DE LAS DENUNCIAS (2018-2021)						
MEDIDAS ADOPTADAS	2018	2019	2020	2021	TOTAL	%
Archivo	41	19	11	17	88	11,88
Remisión al organismo competente	44	36	20	28	128	17,27
Investigación sin anomalías	23	32	12	23	90	12,15
Investigación con anomalías	24	16	22	15	77	10,39
Intervención cautelar de productos	1	0	0	1	2	0,27
Propuesta de sanción	45	63	30	27	165	22,27
Suspensión de actividad / cierre cautelar	1	2	5	1	9	1,21
Otras	60	58	39	25	182	24,56

Figura 20.4

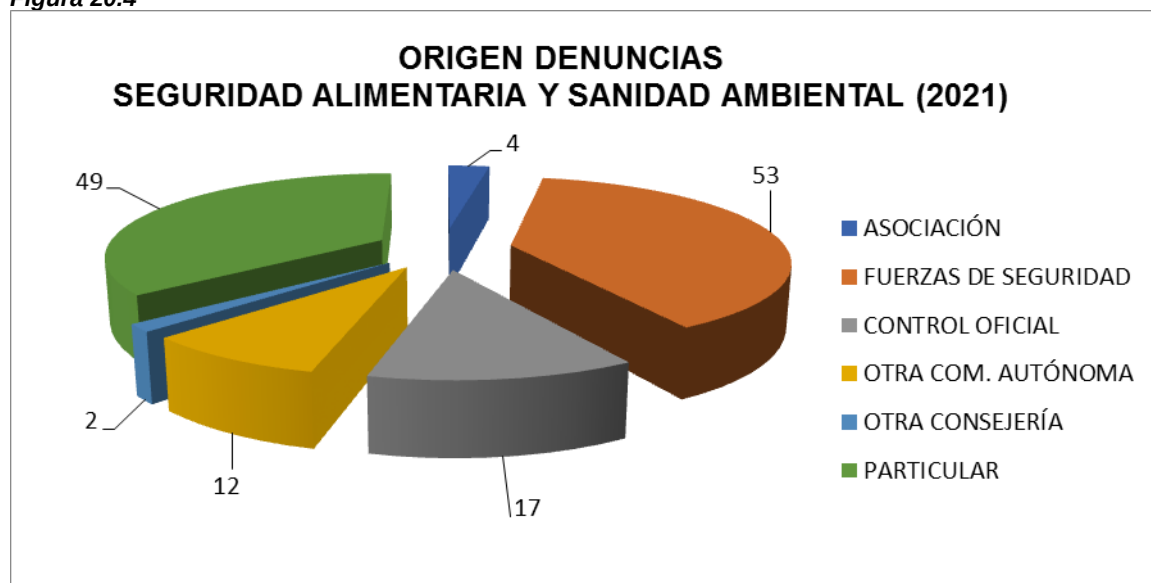


Figura 20.5

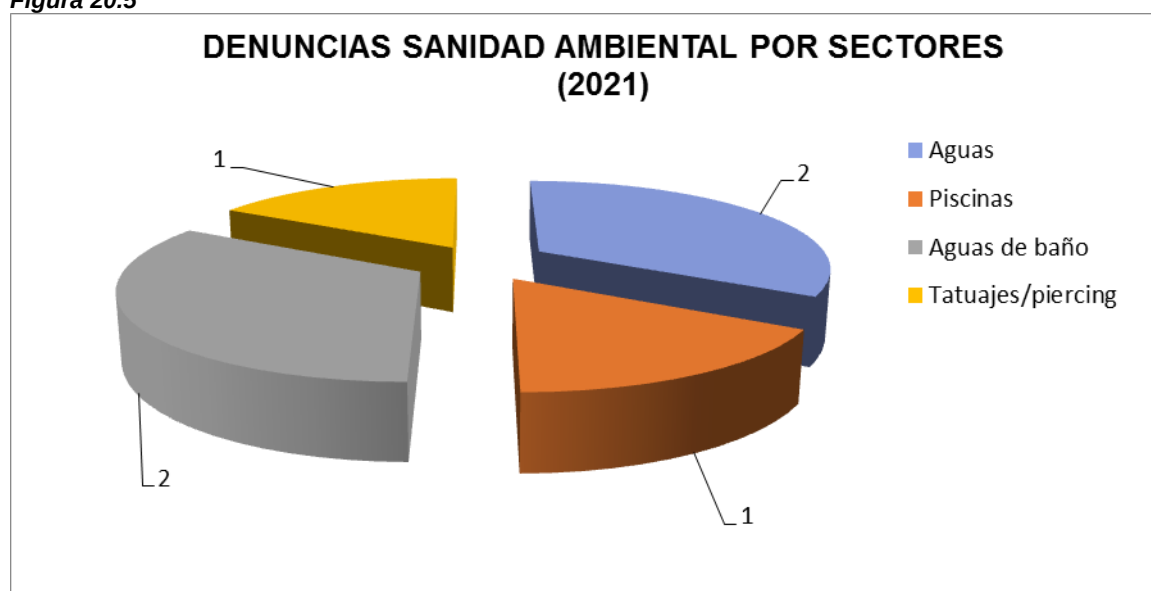


Figura 20.6

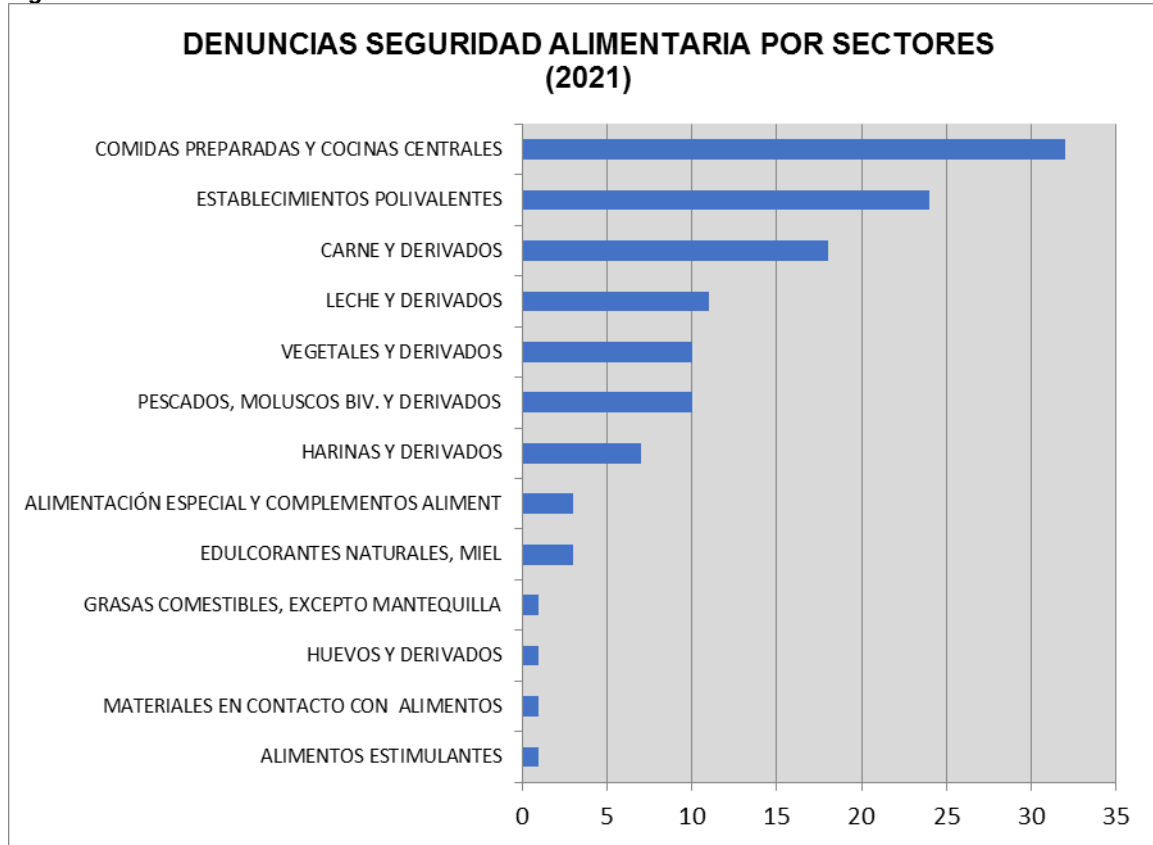
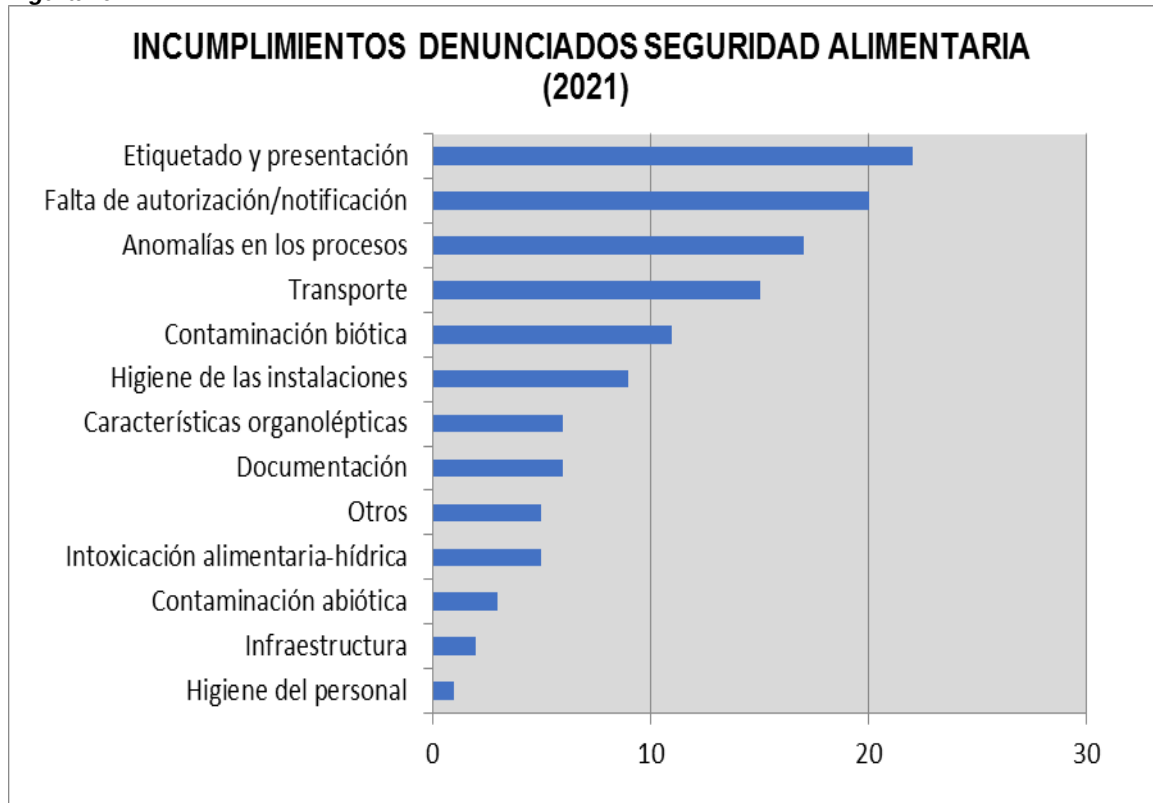


Figura 20.7



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 2021, 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 (2018-2021)					
AÑO	Nº INSPECTORES		Nº SUPERVISIONES		Nº SUPERVISIONES CONFORMES 100%
	IEA	SVM	IEA	SVM	
2018	44	12	43	12	12 5
2019	45	12	45	12	14 4
2020	45	12	36	12	0 5
2021	45	11	34	11	34 5

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	AUDITORÍAS REALIZADAS
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 y dirigido a su personal adscrito, que complementa la oferta de cursos de formación general de este Instituto. Por otra parte, el IAAP también desarrolla una oferta formativa para el perfil profesional de la escala Veterinarios/as (Itinerario Veterinario).

En 2021 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 (2018-2021)						
Año	Cursos de formación			Jornadas técnicas		
	Nº	Asistentes	Nº horas	Nº	Asistentes	Nº horas
2018	4	230	17	0	0	0
2019	4	252	20	1	11	2
2020	2	110	22	0	0	0
2021	7*	244	44	0	0	0
TOTAL	17	836	103	1	11	2

Datos referidos sólo al personal del SSAYSA

*4 del itinerario Veterinario

Cuadro 23.2

PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES AESAN	
Año	CURSO/TALLER
2018	2
2019	5
2020	1
2021	1
TOTAL	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 indicadores y patógenos microbiológicos, contaminantes químicos 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 2018-2021, 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

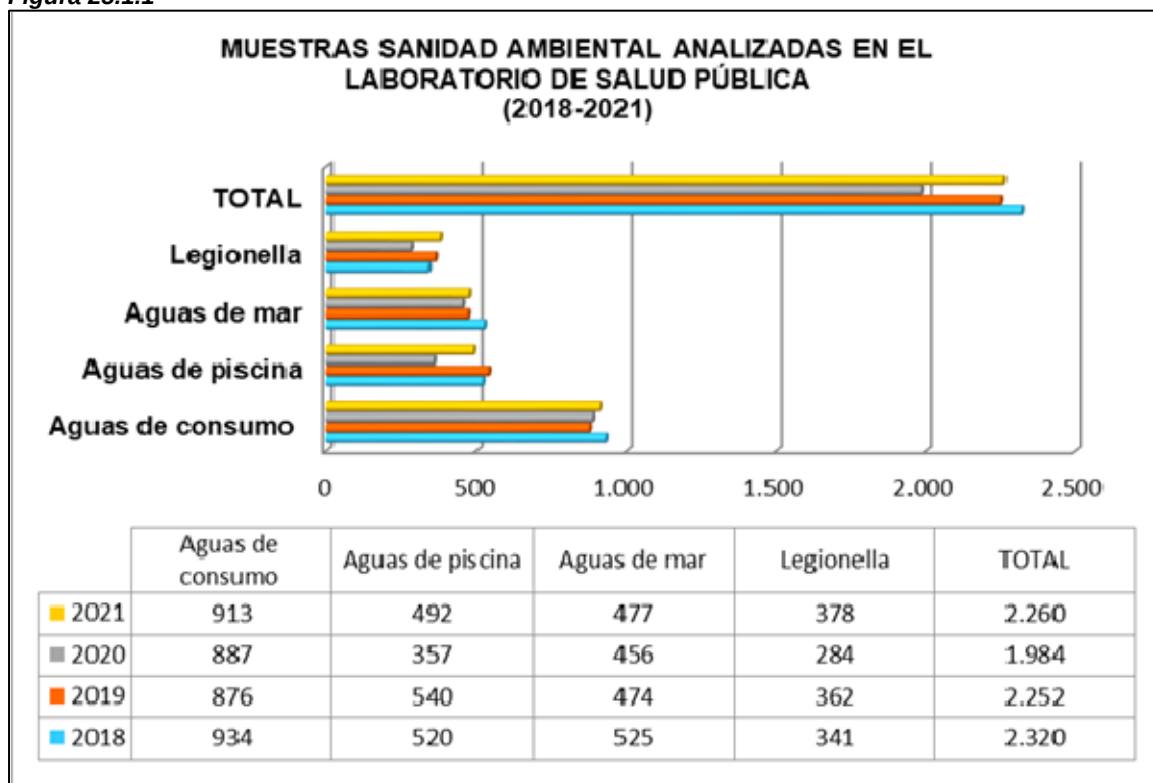
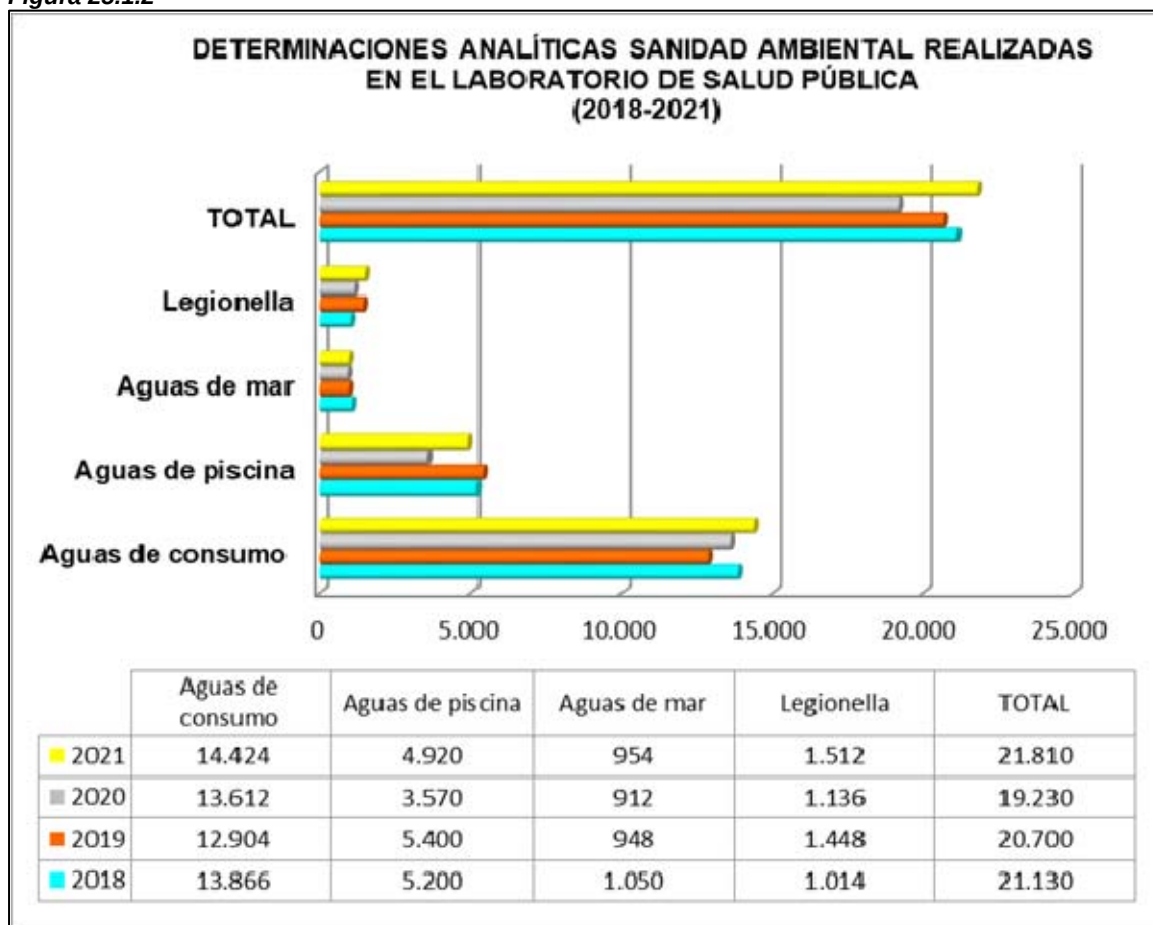


Figura 25.1.2



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 **triquinelosis** (determinación de *Triquinella spp.* en carnes).

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

- Análisis de platos preparados y control de la higiene de superficies de la cocina del Hospital 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.
- Soporte analítico al Laboratorio de Salud Pública de Galicia (determinación de metales pesados en aguas).

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.

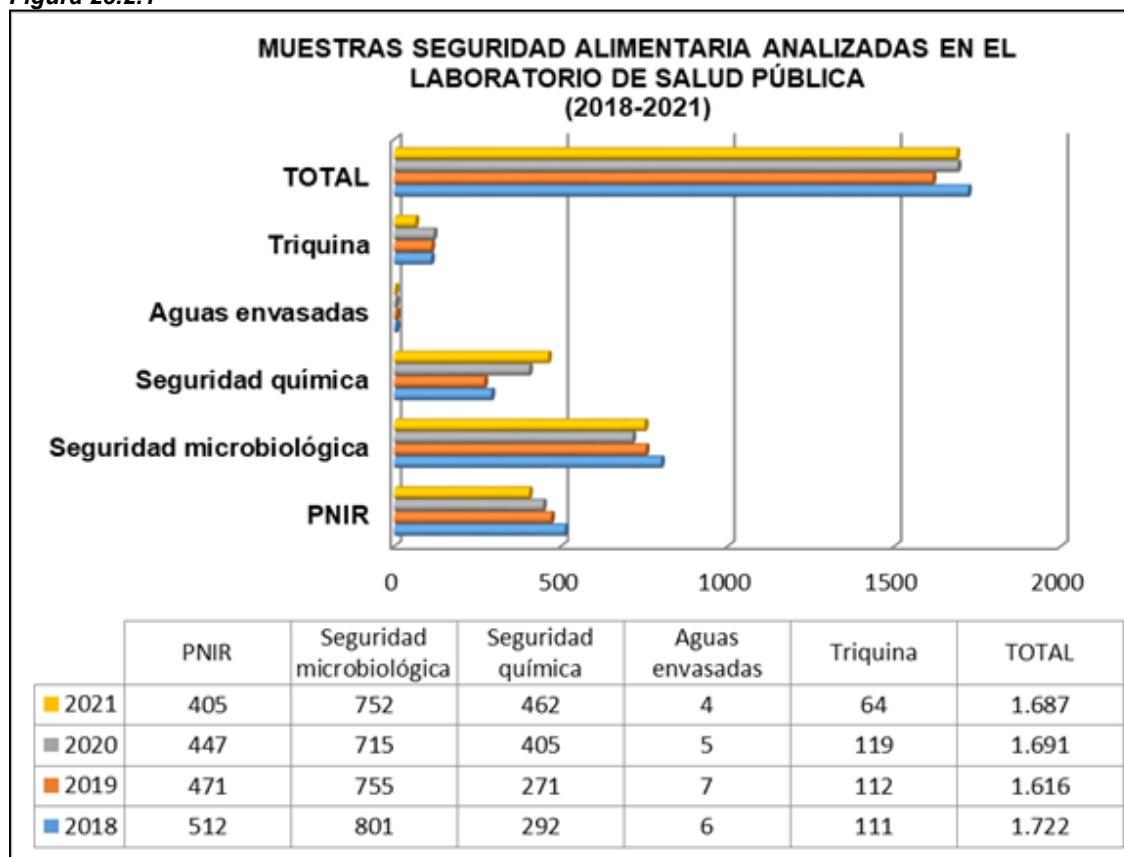
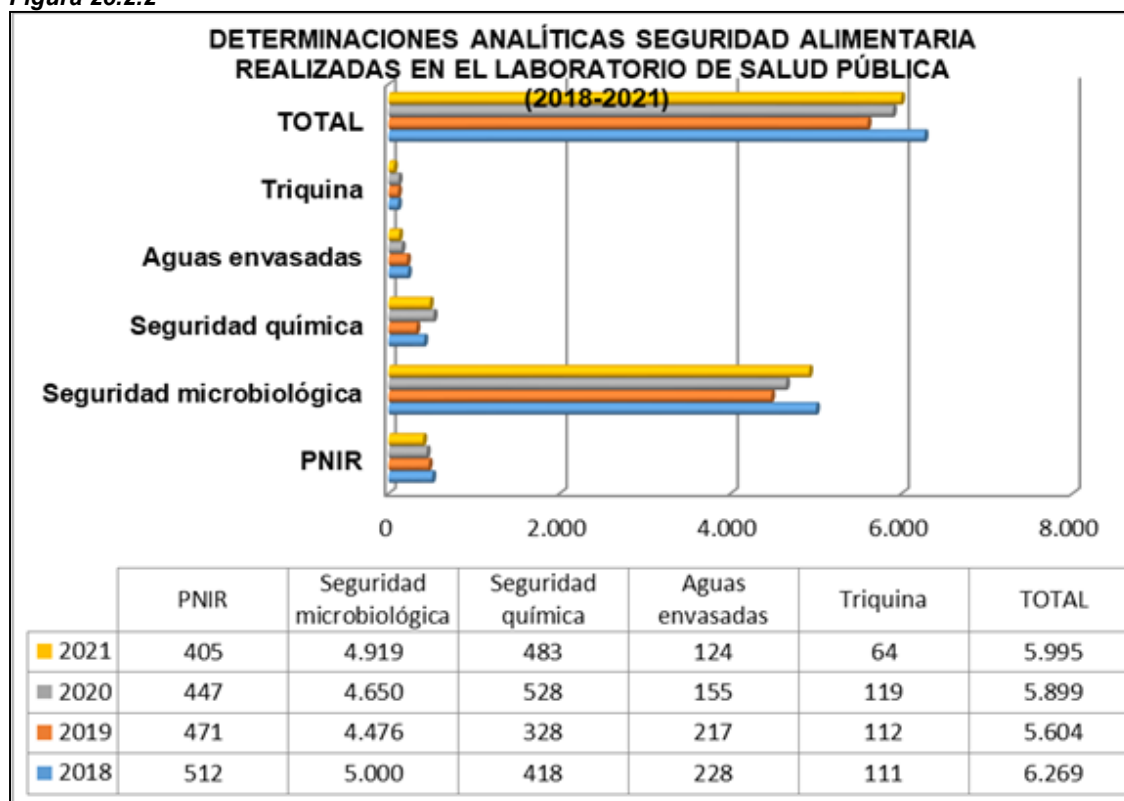
Figura 25.2.1¹

Figura 25.2.2



¹ 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

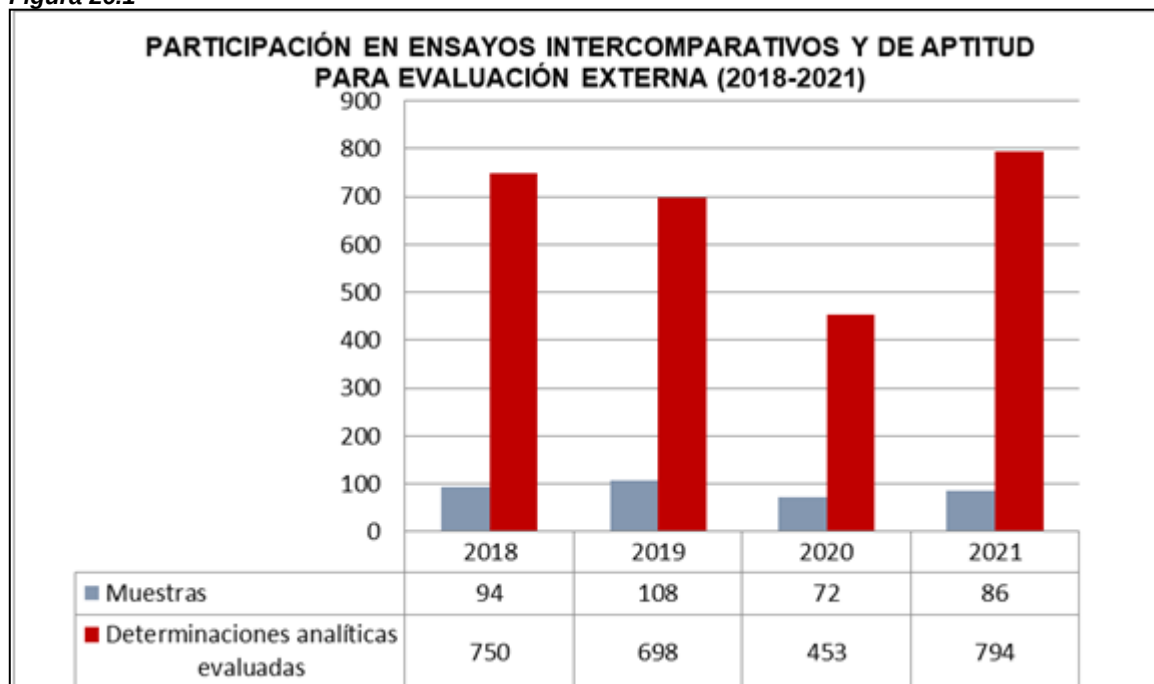
En el periodo 2018-2021, el alcance de acreditación del laboratorio ha pasado de 57 ensayos y 156 determinaciones a 65 ensayos y 174 determinaciones analíticas, lo que supone un incremento del 12% para los ensayos y del 10% para las determinaciones, con respecto al periodo anterior. El Anexo Técnico de acreditación se encuentra en su revisión nº 34 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 2018-2021 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, Proyecto Trieste, 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.
- ✓ Participación en el ejercicio colaborativo para la verificación de la equivalencia del ensayo ENTEROLERT-DW frente al método de referencia (EN ISO 7899-2) para la detección de enterococos en muestras de agua potable
- ✓ 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*. En el desempeño de esta tarea se organizan anualmente ejercicios de intercomparación para la detección de larvas de *Trichina* spp. en los que participan un total de 8 laboratorios satélite de control oficial de triquina, localizados en mataderos del Principado de Asturias.

G- DISPOSICIONES LEGALES

28. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS

- *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 2018-2021 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 la pandemia, 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 adoptando 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 las actuaciones programadas para 2021.
- 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.

Para llevar a cabo todas las actuaciones descritas se contó con la colaboración de 7 veterinarios y 2 farmacéuticos contratados al efecto.

Entre marzo de 2020 y diciembre de 2021 se efectuaron un total de **5962 visitas de control oficial a 5136 establecimientos y actividades**

El resultado de estas actuaciones se resume en el siguiente cuadro:

Cuadro 30.1

CUMPLIMIENTO MEDIDAS COVID						
ACTIVIDAD	ESTABLEC. VISITADOS	VISITAS REALIZADAS	DISTANCIA	VENTILACIÓN	HIGIENE	MASCARILLA
Minoristas de alimentación	1572	1836	95%	98% (52% CO ₂)	87%	100%
Hostelería y restauración	3186	3654	91%	97% (67% CO ₂)	86%	95%
Discotecas y locales de ocio nocturno.	79	91	95%	98% (79% CO ₂)	77%	96%
Establecimientos y locales de juego y apuestas, instalaciones deportivas, gimnasios y cines	106	113	-	99% (87% CO ₂)	-	-
Centros educativos	193	268	-	(68% CO ₂)	100%	-

% CO₂: % Medición de CO₂ correcta

Desde el Servicio de Vigilancia Epidemiológica de la DGSP, se comunicaban semanalmente a la ASASAC los brotes de COVID-19 asociados a la cartera de servicios del SSAYSA. Una vez comunicados, se giraba visita de control oficial al establecimiento o actividad con el fin de averiguar la/a causa/s que habían originado el brote. Durante el periodo comprendido entre marzo de 2020 y diciembre de 2021 se contabilizaron un total de 251 brotes asociados a la COVID-19 en el Principado de Asturias.

Cuadro 30.2

BROTOS ASOCIADOS A COVID-19		
ACTIVIDAD	NÚMERO	%
Hostelería y restauración	95	38 %
Ocio nocturno	5	2 %
Comercio minorista	21	8 %
Colegios	96	38 %
Otros (*)	34	14 %
TOTAL	251	100%

(*) Academias, campings, centros de estética – peluquerías, centros sociosanitarios



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD

AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA,
SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO