



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE SANIDAD

MEMORIA DE ACTIVIDADES
Servicio de Riesgos
Ambientales y
Alimentarios
2010-2013

ÍNDICE

1. Introducción

1.1- Presentación	5
1.2- Funciones.....	5
1.3- Estructura.....	6
1.4- Organigrama	6
1.5- Recursos Humanos.....	7

A- Actividades de Control Alimentario

2. Autorizaciones Sanitarias y Registros	8
2.1-Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos	8
2.2-Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias.....	10
3. Programas de Control Oficial de Alimentos	11
4. Inspección de Carnes.....	16
4.1-Actuaciones de Control Oficial de Mataderos	16
4.2-Control de Zoonosis en Mataderos.....	19
4.3-Control de la Triquinelosis	21
5. Muestreos y Análisis de Alimentos	22
5.1-Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)	22
5.2-Programa de Seguridad Química de Alimentos (PSQA).....	23
5.3-Programa de Seguridad Microbiológica de Alimentos (PSMA)	24
5.4-Programa de Control Sanitario de Aguas de Bebida Envasadas	26

B- Actividades de Sanidad Ambiental

6. Autorizaciones Sanitarias y Registros	27
6.1. Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Biocidas	27
6.2. Censo Oficial de Instalaciones de Riesgo frente a Legionella.....	28
6.3. Registro de centros de bronceado	29
6.4. Autorización de centros docentes	30
7. Programas de Control Oficial.....	32
7.1.- Programa de Control de Aguas de Consumo Humano	32
7.2.- Control Sanitario de Aguas de Baño.....	33
7.3.- Control Sanitario de Piscinas de Uso Colectivo	35
7.4.- Programa de C. S. de Instalaciones de Riesgo frente a Legionella	36
7.5.- Programa de C. S. de Establecimientos y Servicio Biocidas.....	37
7.6.- Programa de C. S. de Campamentos de Turismo	38
7.7.- Programa de C. S. de Centros de Bronceado	39
8.- Policía Sanitaria Mortuoria (PSM)	40

C- Otras actividades

9.- Tabaco.....	42
10.- Establecimientos de decoración corporal	43
11.- Informes Sanitarios (I.S.).....	44
11.1 I. S. sobre Evaluación de Impacto Ambiental.....	44
11.2 I. S. sobre Proyectos de Abastecimiento de Aguas de Consumo	44
11.3. I. S. sobre Proyectos de Piscinas de Uso Colectivo.....	45
11.4 I. S. sobre Legalización de Aguas de Consumo.....	46
11.5 I. S. sobre Acampadas	46
11.6 I. S. a petición de Ayuntamientos (RAMINP)	47
11.7- I. S. solicitados por la Consejería de Agroganadería y R.A.....	48
12. Gestión de Alertas Alimentarias y Ambientales	49
12.1-Alertas Alimentarias (SCIRI)	49
12.2-Alertas Ambientales relacionadas con productos químicos (SIRIPQ)	50
12.3-Sistema de Vigilancia Epidemiológica (SIVE)	51
13. Procedimientos Administrativos.....	54
13.1-Intervenciones Cautelares de Productos	54
13.2-Retirada de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento y Suspensión Cautelar de Actividad.....	54
13.3-Expedientes Sancionadores	55
13.4-Denuncias	56
14. Actividades Formativas	57
15. Actuaciones para la Mejora Continua	58

D. Disposiciones legales

16.- Disposiciones legales publicadas	59
---	----

1. INTRODUCCIÓN

1.1- PRESENTACIÓN

Al Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios (SRAYA) adscrito a la Dirección General de Salud Pública, le compete el desarrollo de todas las acciones de vigilancia y control de riesgos para la salud pública derivados del consumo de alimentos, de la presencia de agentes físicos, químicos o biológicos en el medio ambiente, sin menoscabo de las competencias atribuidas a otros órganos de la Administración.

1.2- FUNCIONES

Le corresponde en concreto, realizar las siguientes funciones:

- ✓ La formulación y evaluación de programas y actuaciones dirigidas a asegurar las condiciones higiénico-sanitarias relativas a la producción, transporte, comercialización, venta y manejo de productos alimenticios
- ✓ La formulación y evaluación de los programas y actuaciones dirigidas a la investigación y control de agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el medio ambiente que puedan ocasionar riesgos para la salud de la población en colaboración con otros órganos de las Administraciones Públicas
- ✓ La tramitación y gestión del registro de industrias alimentarias, de los registros de establecimientos y servicios de biocidas de uso ambiental y alimentario y de aquellos otros registros relacionados con las actividades del Servicio que pudieran serle asignados
- ✓ La dirección, implantación y seguimiento de los programas de control alimentario y de sanidad ambiental en los Servicios Periféricos de la Consejería de Sanidad y en especial los siguientes:
 - ✓ El control sanitario de los mataderos del principado de Asturias
 - ✓ El apoyo a las actividades de investigación y control de brotes epidémicos y alertas epidemiológicas realizadas por la Dirección General de Salud Pública
- ✓ La dirección y ejecución de cualquier otra función propia asignada a los servicios periféricos de la Consejería de Sanidad
- ✓ La coordinación de sus actuaciones con el resto de los Servicios y Unidades de la Dirección General de Salud Pública en el diseño, implantación, evaluación o mejora según sea el caso de los proyectos o programas en vigor

1.3- ESTRUCTURA

El SRAYA para el desarrollo de sus funciones se estructura en las siguientes unidades, con rango de secciones

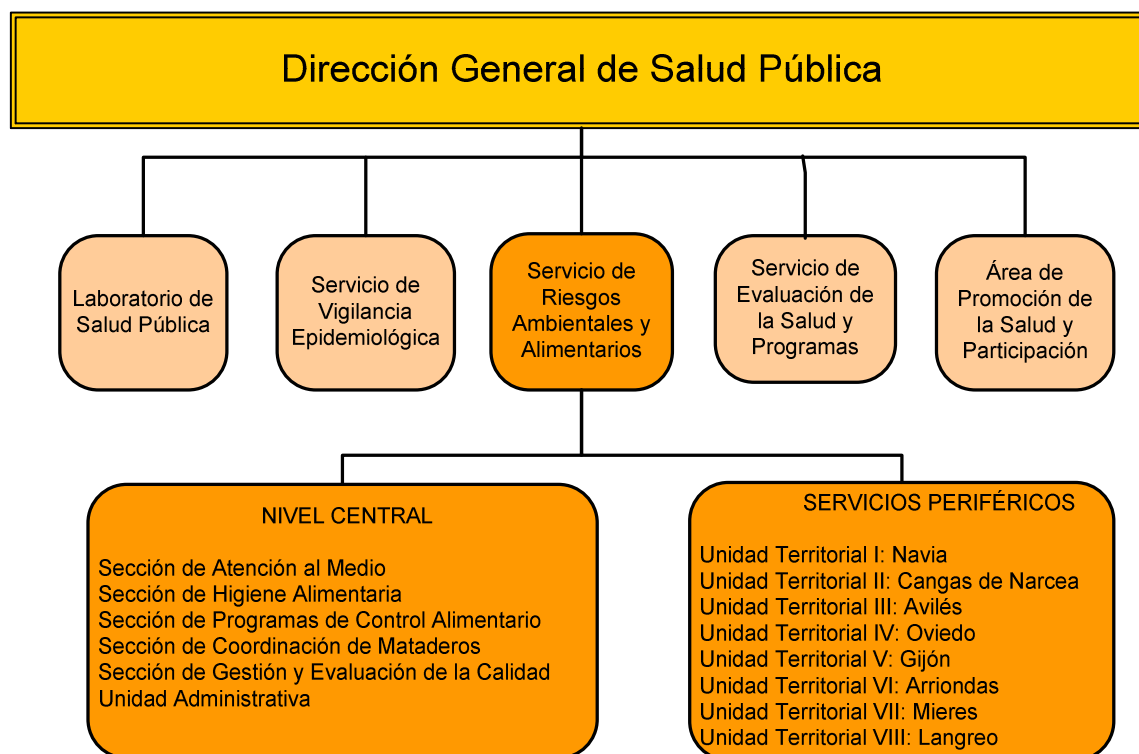
NIVEL CENTRAL

- ✓ Sección de Atención al Medio.
- ✓ Sección de Higiene Alimentaria
- ✓ Sección de Programas de Control Alimentario
- ✓ Sección de Coordinación de Mataderos
- ✓ Sección de Gestión y Evaluación de Calidad

NIVEL PERIFÉRICO

- ✓ Unidad Territorial I
- ✓ Unidad Territorial II
- ✓ Unidad Territorial III
- ✓ Unidad Territorial IV
- ✓ Unidad Territorial V
- ✓ Unidad Territorial VI
- ✓ Unidad Territorial VII
- ✓ Unidad Territorial VIII

1.4- ORGANIGRAMA



1.5- RECURSOS HUMANOS

Figura 1.1

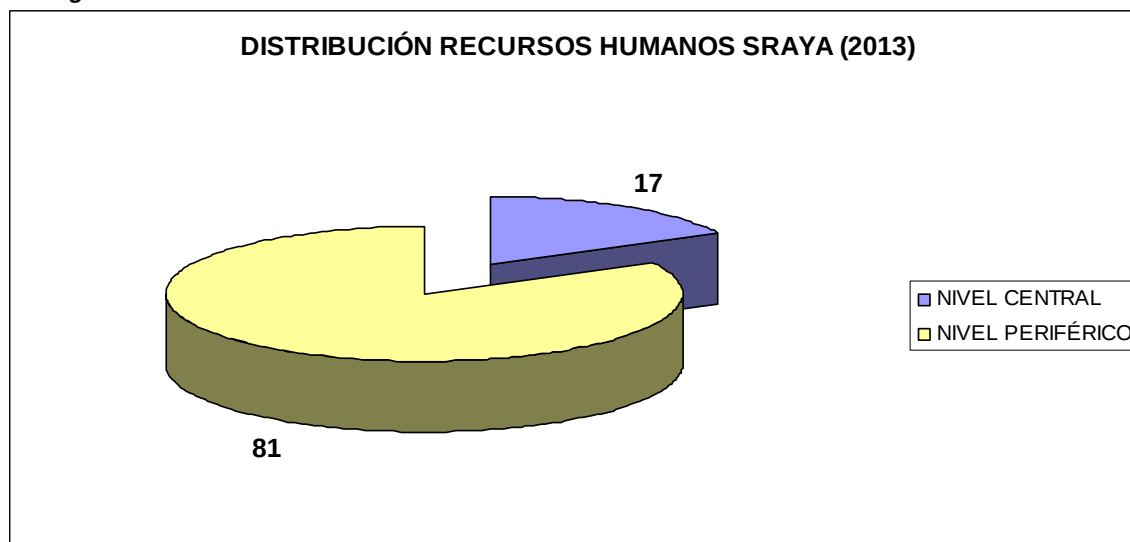
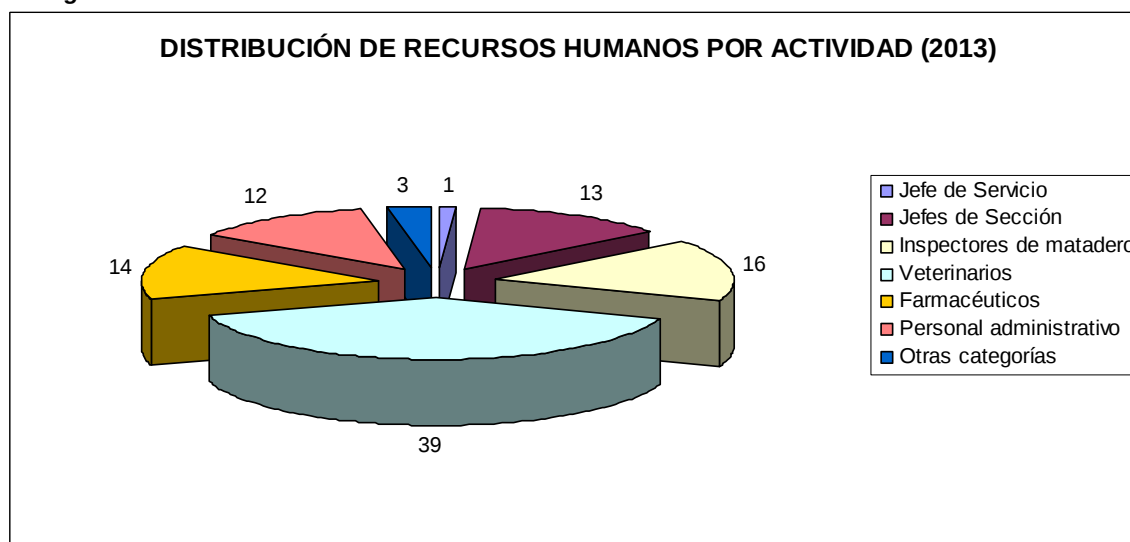


Figura 1.2



* Otras categorías: 1 IFM (Inspector Farmacéutico Municipal), 1 TSA (Técnico de Sanidad Ambiental) 1 inspector otras actividades (tabaco, establecimientos de decoración corporal)

A- ACTIVIDADES DE CONTROL ALIMENTARIO

2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

2.1- REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

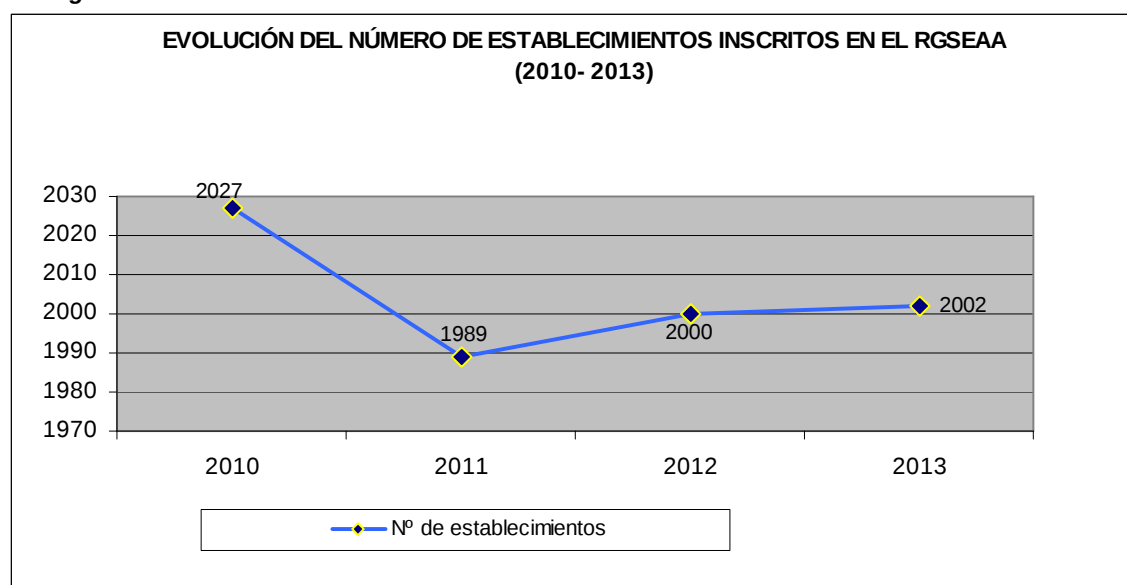
Justificación y objetivos

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.

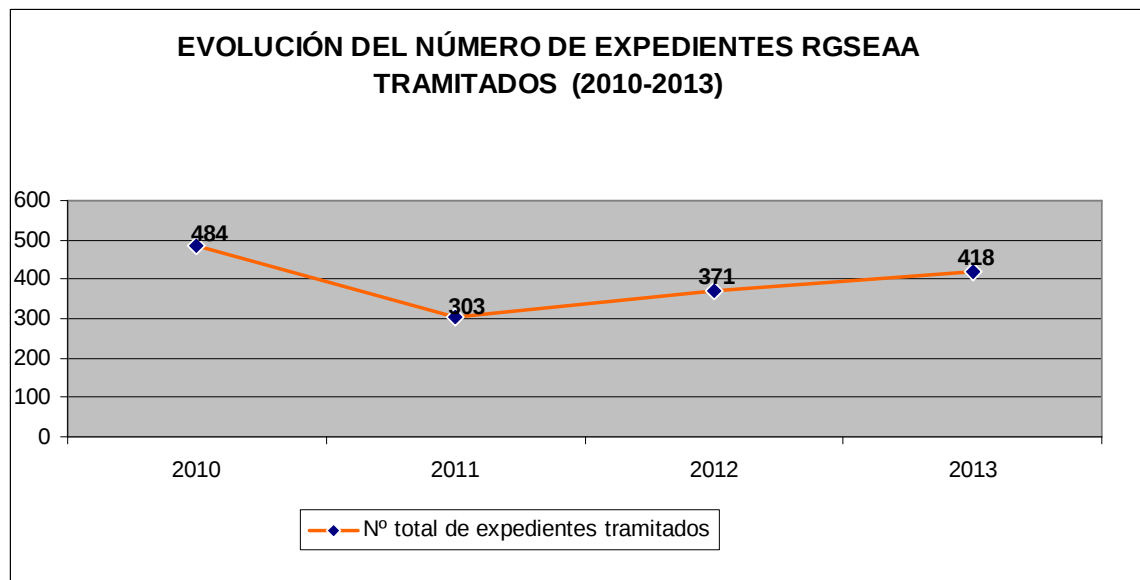
Actividades realizadas y resultados

Figura 2.1



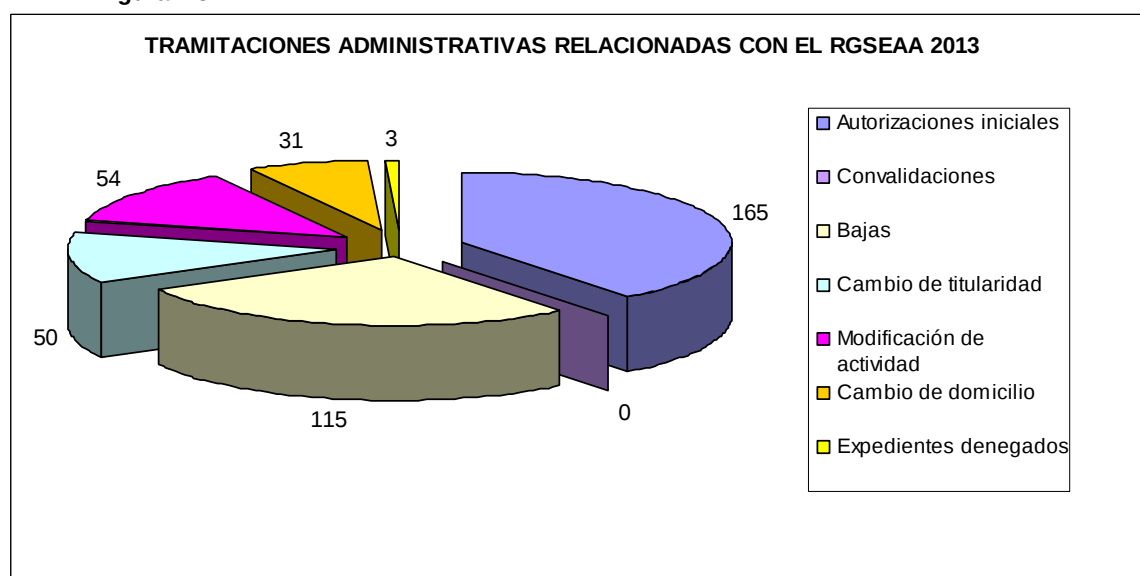
Durante el periodo 2010-2013, se han gestionado 1576 expedientes relacionados con el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos, observándose un descenso en 2011, que coincide con la modificación de la exigencia de realizar convalidaciones del número de registro, como consecuencia de la entrada en vigor del Real Decreto 191/2011.

Figura 2.2



El tipo de tramitaciones realizadas en el último año se detallan en la figura 2.3

Figura 2.3

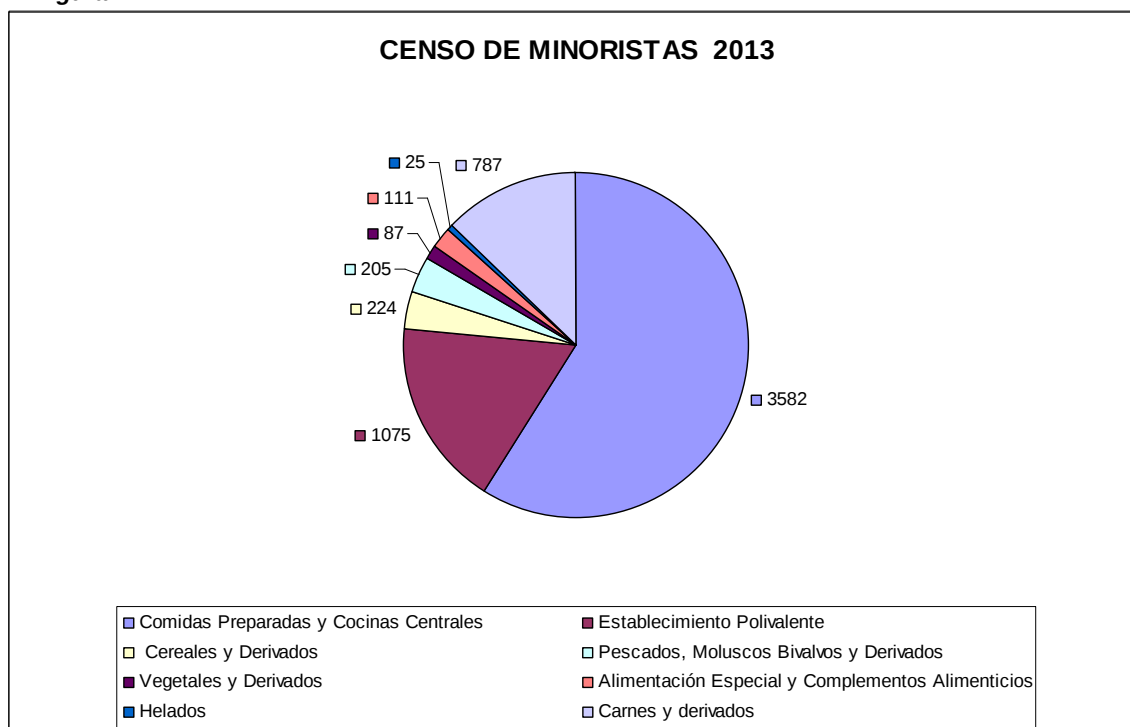


2.2- REGISTRO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

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 a entregan sus productos *in situ* directamente al consumidor final. En general, deberán inscribirse en el RPAEA 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



3. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

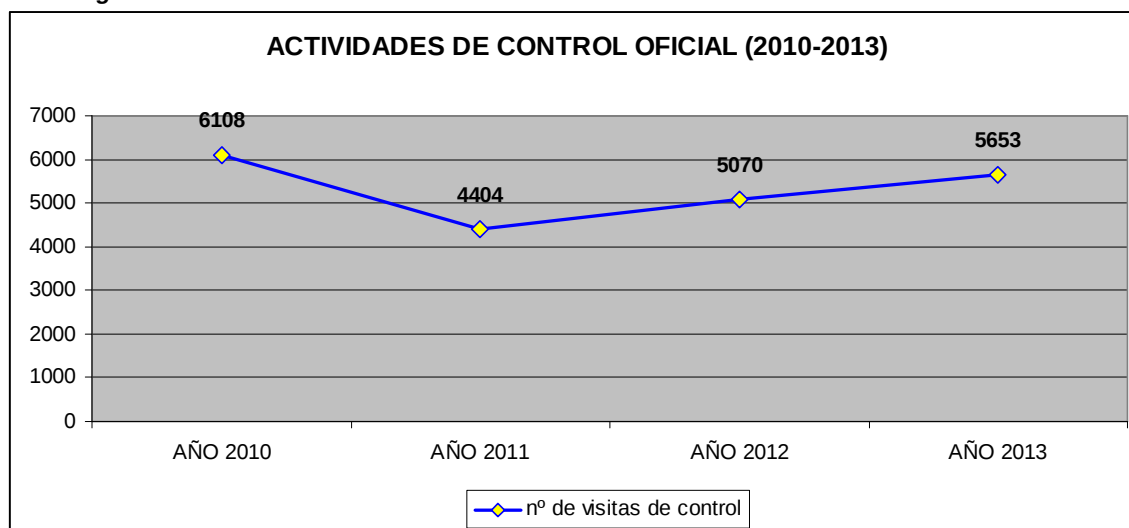
Justificación y objetivos

El Control Oficial de los Productos Alimenticios 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.*

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 con el tipo y destino del producto, tamaño de la empresa, calificación sanitaria e historial en cuanto al cumplimiento de la normativa.

Actividades realizadas y resultados¹

Figura 3.1



¹ El descenso en el número de actividades de control oficial del año 2011 se corresponde con cambios de criterio en el modo de registrar dichas actividades en establecimientos minoristas, pasando a computarse por establecimiento y no por las distintas actividades desarrolladas por el mismo (ej. carnicería, pescadería, panadería, etc.).

Cuadro 3.1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2010-2013)		
Año	Nº visitas control oficial	Nº muestras
2010	6108	430
2011	4404	259
2012	5070	295
2013	5653	376
TOTAL	21235	1360

Cuadro 3.2

RESUMEN DE ACTIVIDADES POR SECTORES (2013)			
Sector	Nº establecimientos visitados	Nº visitas realizadas	% Establecimientos con incumplimientos
Carnes y derivados	475	546	68%
Pescados, moluscos y derivados	221	382	35%
Huevos y derivados	18	25	17%
Leche y derivados	114	175	8%
Grasas comestibles, excepto mantequilla	1	1	0%
Cereales, harinas y derivados	380	410	40%
Vegetales y derivados	119	140	80%
Edulcorantes naturales, miel y derivados	23	30	0%
Condimentos y especias	4	4	0%
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	8	8	0%
Comidas preparadas y cocinas centrales	2516	2810	47%
Alimentación especial y complementos alimenticios	37	42	14%
Aguas de bebida envasadas y hielo	8	9	0%
Helados	17	18	0%
Bebidas no alcohólicas	5	5	0%
Bebidas alcohólicas	69	77	25%
Aditivos, aromas y coadyuvantes	5	5	0%
Materiales en contacto con alimentos	19	22	16%
Establecimientos polivalentes	761	867	32%
Establecimientos polivalentes productos origen animal	63	77	0%
TOTAL	4863	5653	

Datos correspondientes al último año (situación actual)

Cuadro 3.3

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE CONTROL- 2013	
SECTORES ALIMENTARIOS	CENSO
Carnes y derivados	1011
Pescados, moluscos y derivados	356
Huevos y derivados	29
Leche y derivados	149
Grasas comestibles, excepto mantequilla	2
Cereales, harinas y derivados	763
Vegetales y derivados	204
Edulcorantes naturales, miel y derivados	51
Condimentos y especias	10
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	16
Comidas preparadas y cocinas centrales	3689
Alimentación especial y complementos alimenticios	132
Aguas de bebida envasadas y hielo	19
Helados	41
Bebidas no alcohólicas	10
Bebidas alcohólicas	152
Aditivos, aromas y coadyuvantes	20
Materiales en contacto con alimentos	28
Establecimientos polivalentes	1501
Establecimientos polivalentes productos origen animal	86
TOTAL	8269

Figura 3.2

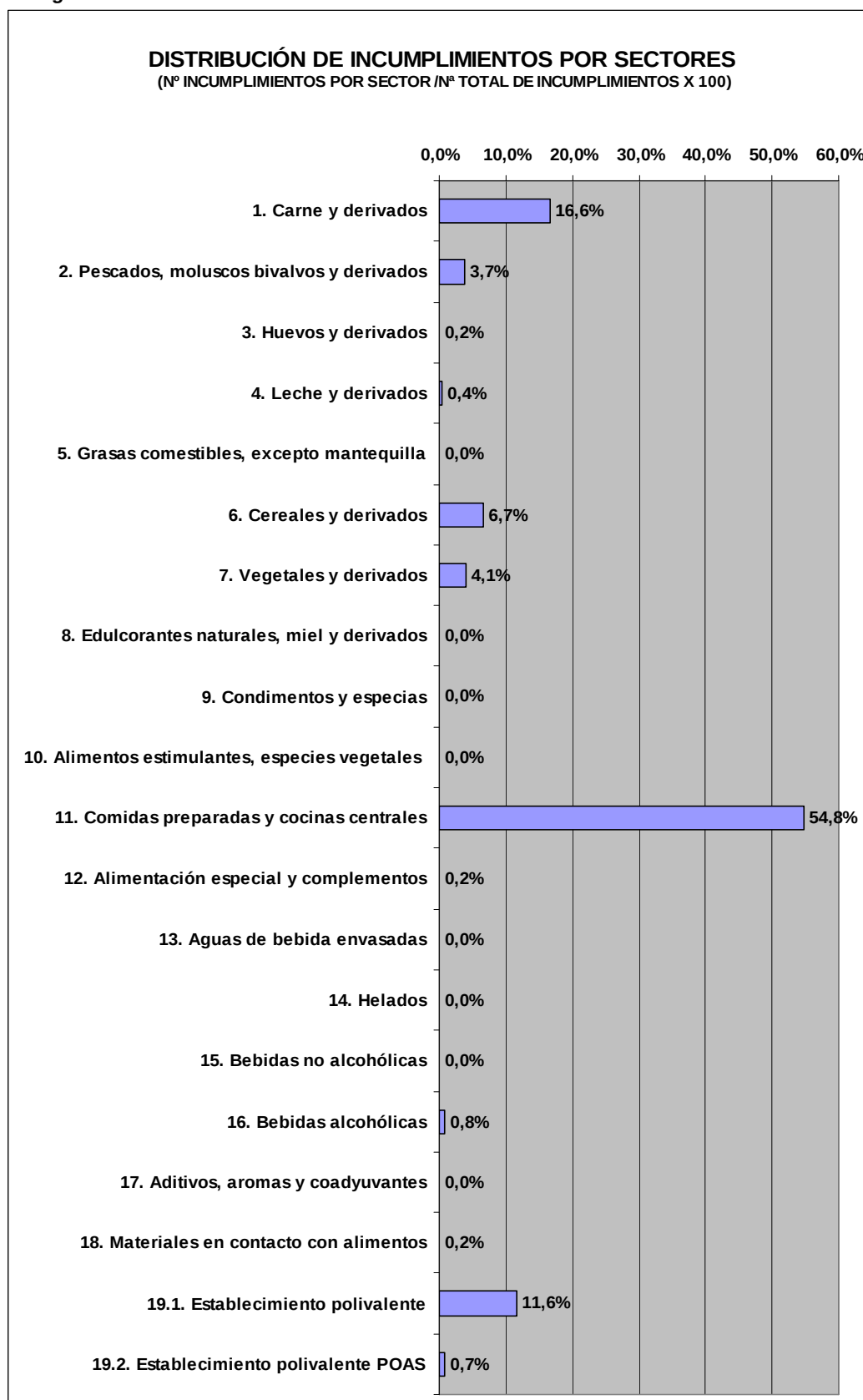


Figura 3.3

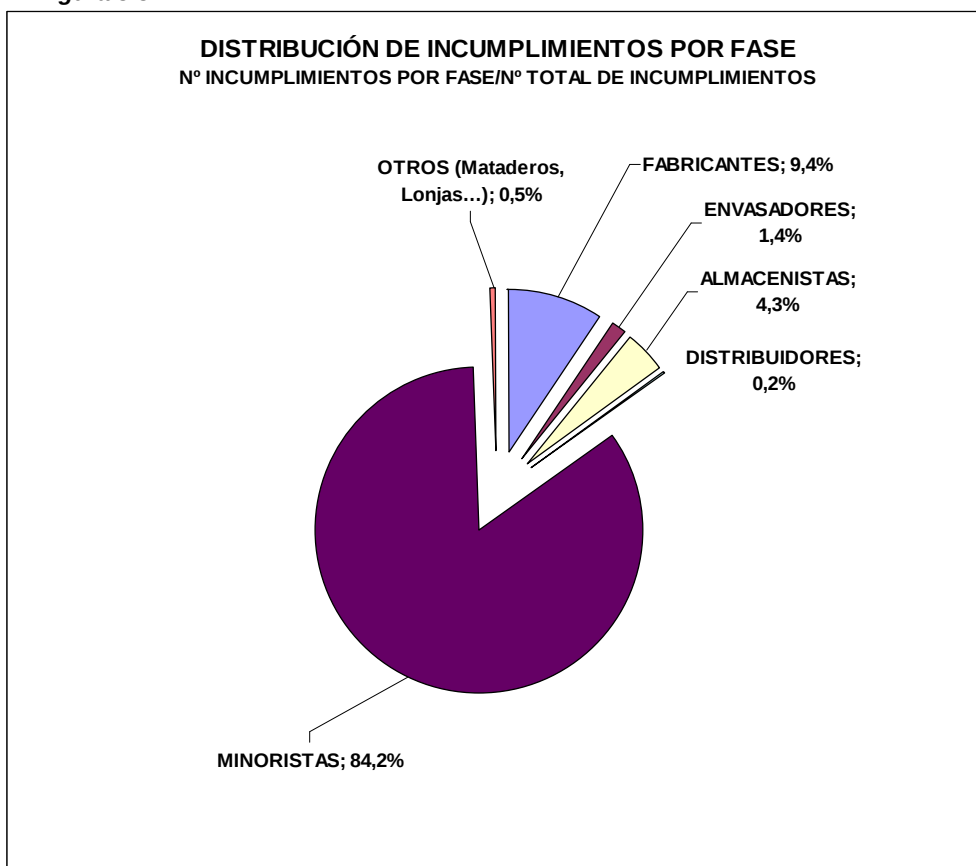
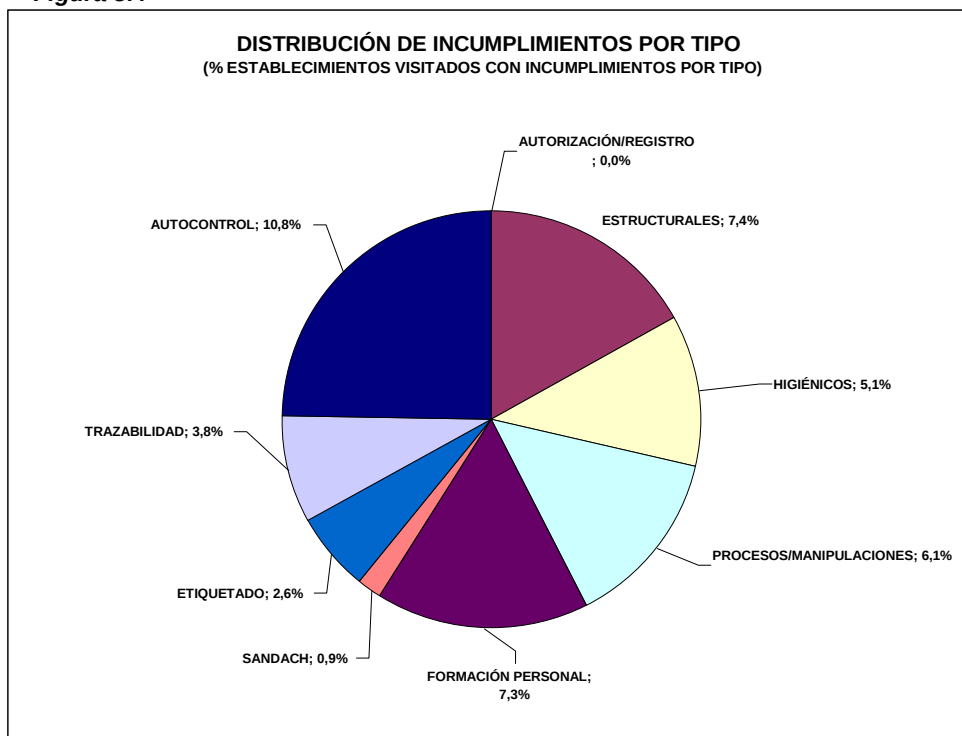


Figura 3.4



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 2013 se mantuvieron operativos 14 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina.

En 2011 se autorizó 1 matadero de patos.

4.1- ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 4.1

ANIMALES PRESENTADOS A SACRIFICIO (2010- 2013) *				
ESPECIE	2010	2011	2012	2013
Bovino	87398	84287	82805	76024
Ovino y caprino	14447	16283	14331	13203
Porcino	254269	236026	194448	206290
Equino	4177	4176	3931	3865
Conejos	0	0	0	0
Aves	0	358 ②	469 ②	450 ②
Otros	3 ①	0	0	0

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

① Avestruces

② Patos.

Figura 4.1

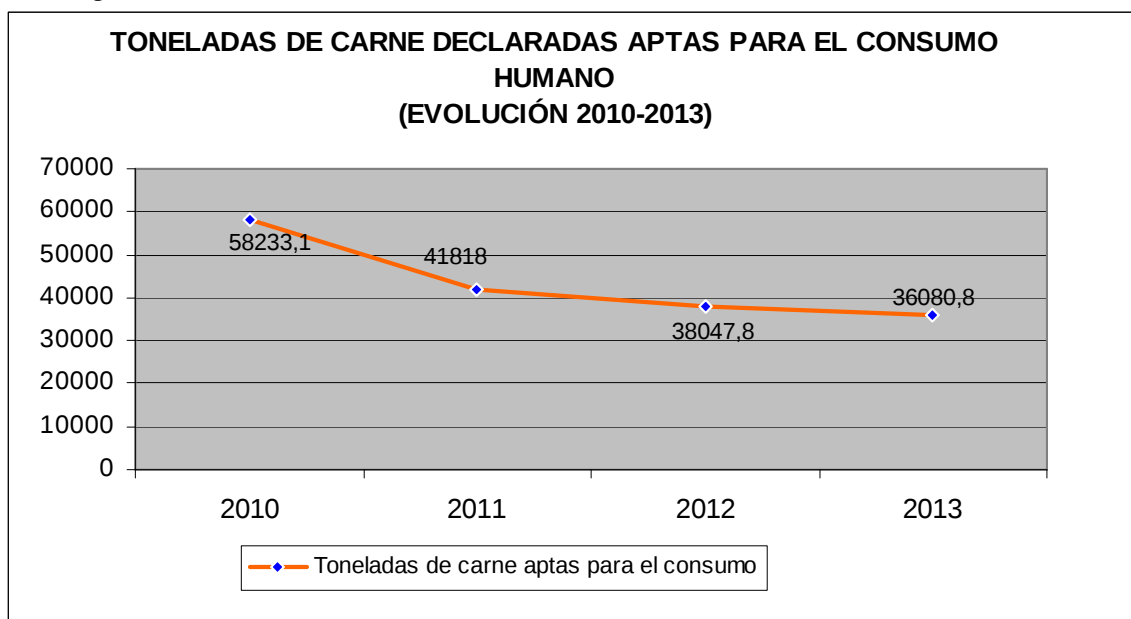


Figura 4.2

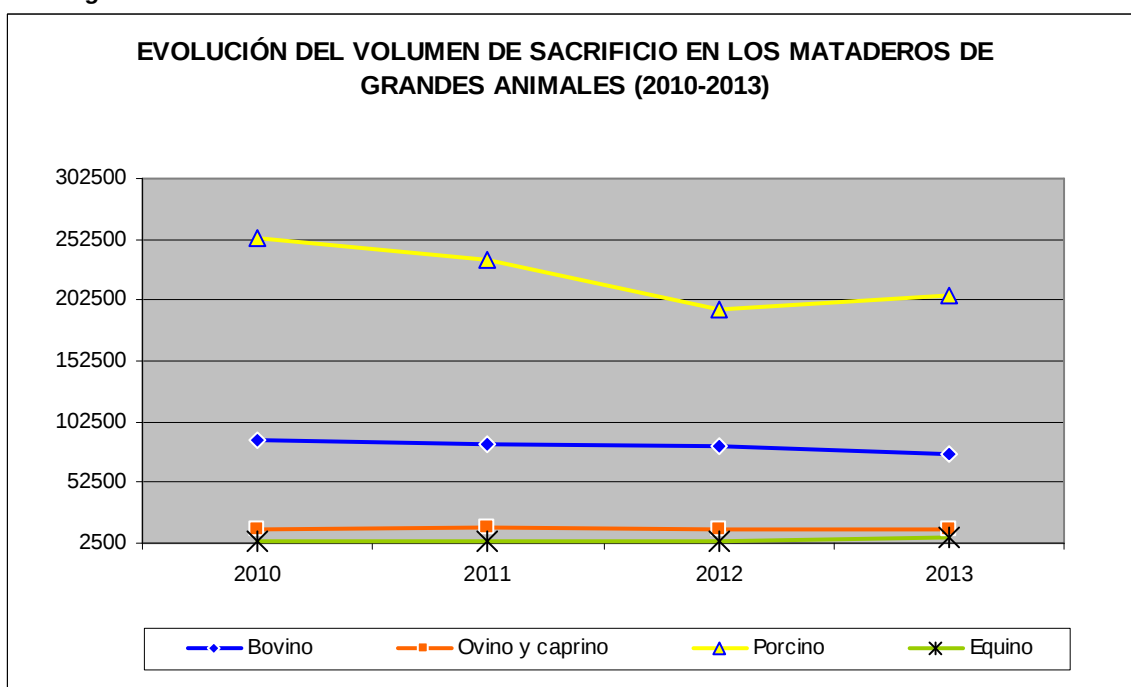


Figura 4.3

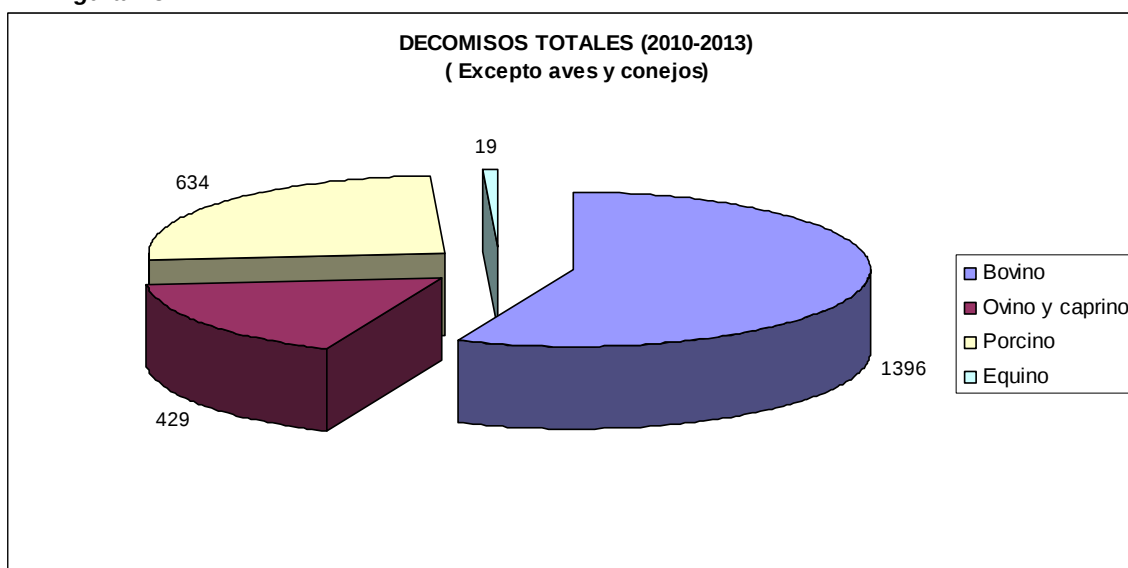
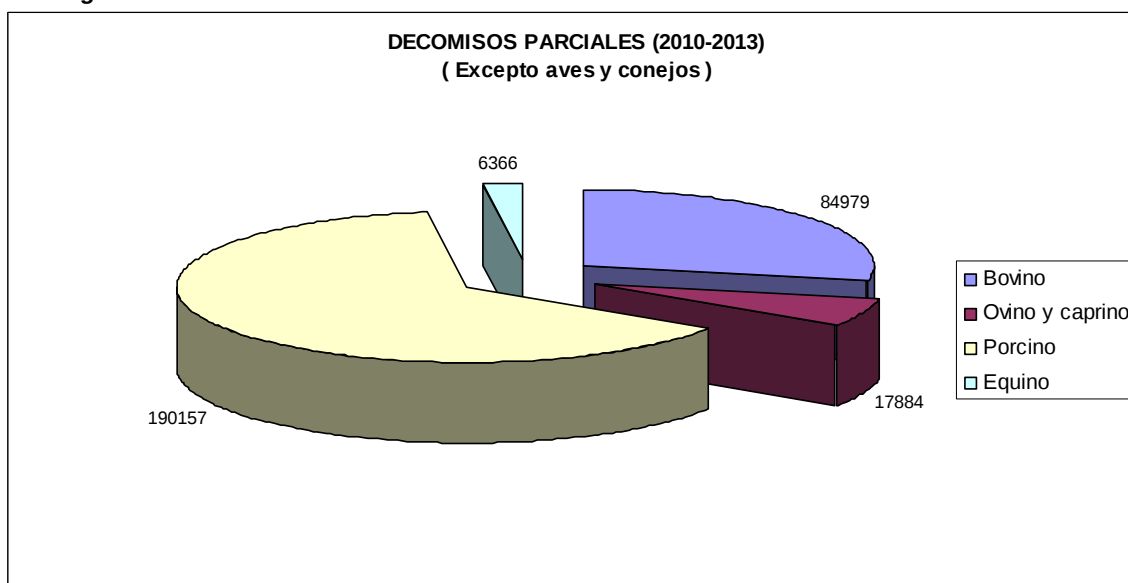


Figura 4.4



Cuadro 4.2

DECOMISOS DE AVES Y CONEJOS (N° DE ANIMALES)					
TIPO	2010	2011	2012	2013	TOTAL
D. Totales	*	0	0	0	-
D. Parciales	*	0	0	0	-
* Sin mataderos en funcionamiento					

4.2- CONTROL DE ZONOSIS EN MATADEROS

Justificación y objetivos

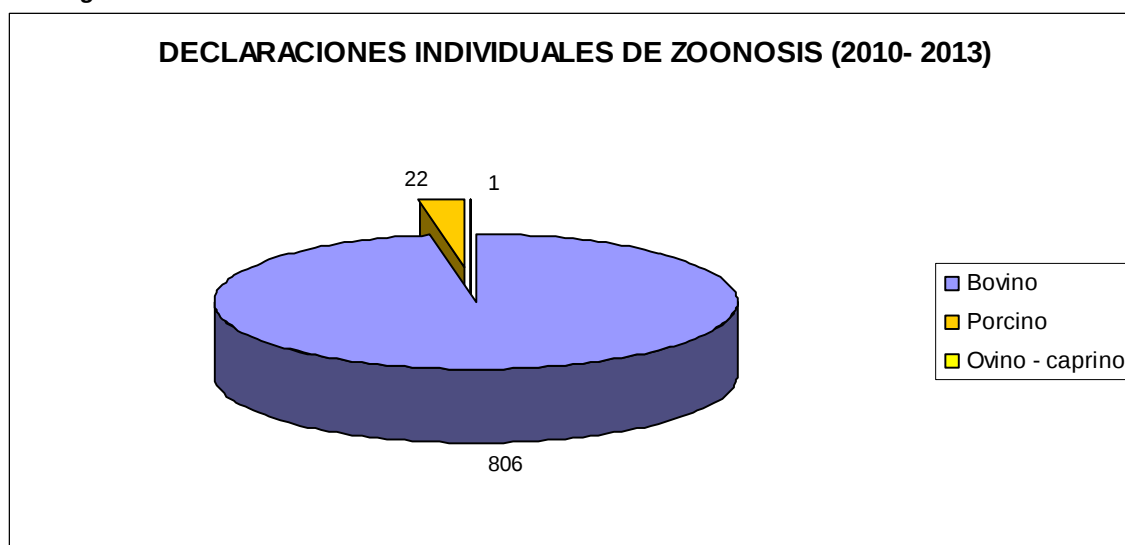
Es un programa iniciado en 1996 y basado en la colaboración con la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos con la finalidad de establecer un sistema de intercambio de información.

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

Actividades realizadas y resultados

Los servicios de inspección han efectuado en estos cuatro últimos años un total de 829 declaraciones individualizadas 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:

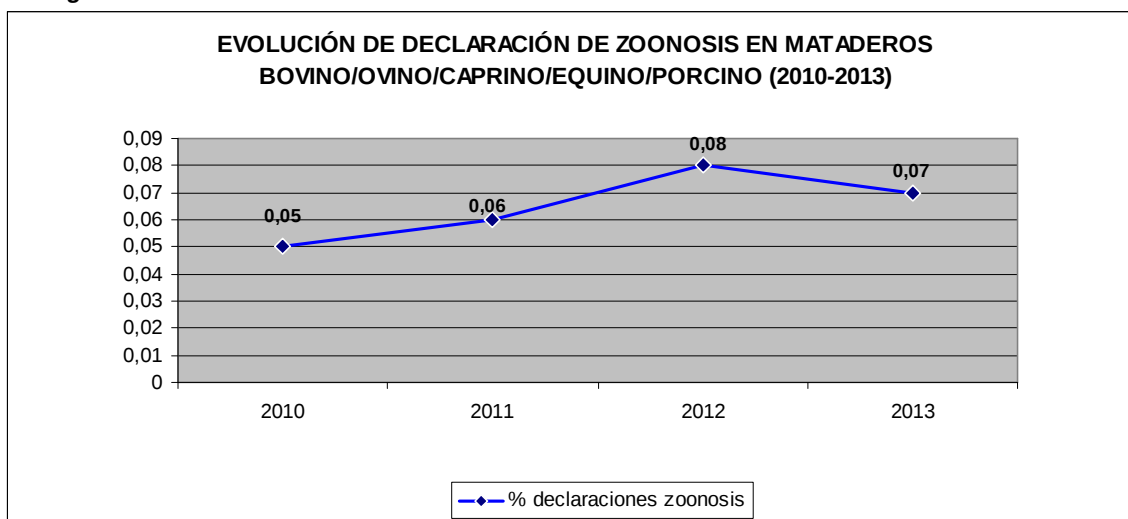
Figura 4.5



Cuadro 4.3

EVOLUCIÓN DE DECLARACIONES INDIVIDUALIZADAS DE ZONOSIS EN MATADEROS (BOVINO, PORCINO, EQUINO Y OVINO-CAPRINO)					
	2010	2011	2012	2013	TOTAL
Nº animales sacrificados	360.291	340.772	295.515	299.382	1.295.960
Nº declaraciones zoonosis	182	201	225	221	829
% declaraciones zoonosis	0,05	0,06	0,08	0,07	0,06

Figura 4.6



Cuadro 4.4

DECLARACIONES INDIVIDUALES DE ZOONOSIS EN LOS MATADEROS. AÑO 2013					
ENFERMEDAD	BOVINO	PORCINO	OVINO-CAP	EQUINO	TOTAL
Hidatidosis	169	1	1	0	171
Tuberculosis	31	1	0	0	32
Cisticercosis	17	0	0	0	17
Otras (*)	1	0	0	0	1
TOTAL	218	2	1	0	221

4.3- CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS

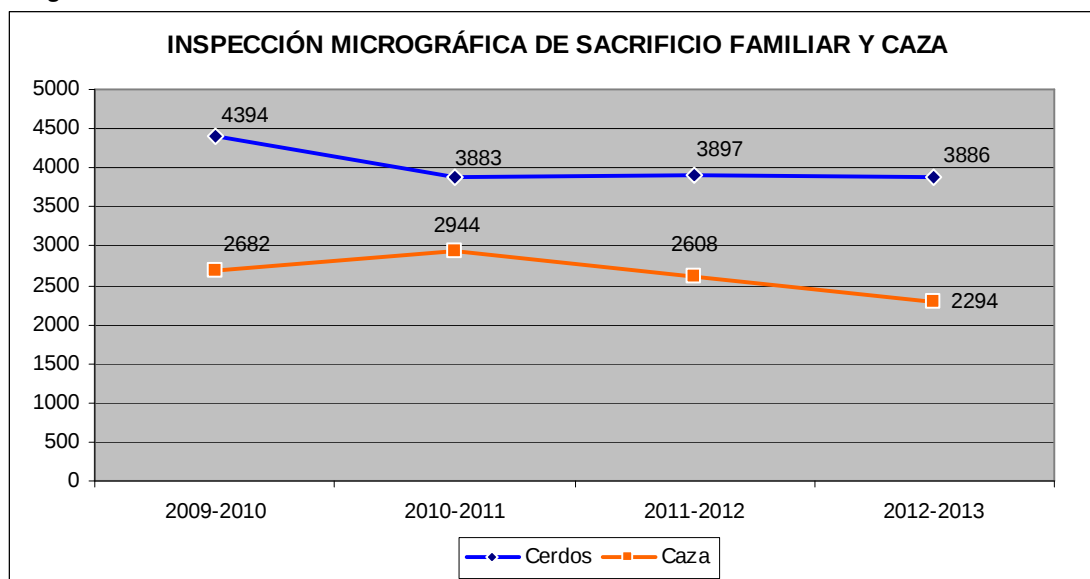
Justificación y objetivos

Dado que el sacrificio de cerdos en domicilios particulares es una tradición arraigada en nuestra Comunidad Autónoma y que existe un riesgo sanitario derivado del consumo de carne de animales procedentes de la actividad cinegética, la Consejería de Sanidad regula su consumo domiciliario mediante resoluciones anuales, que además de prohibir su comercialización, tienen como objetivo principal minimizar los riesgos de transmisión de la triquinelosis al hombre por el consumo de carne de caza y carne procedente de sacrificios domiciliarios de ganado porcino.

Actividades realizadas y resultados

El procedimiento de actuación se encuentra recogido en el Programa de Control PC-09 de Sacrificio Domiciliario de Ganado Porcino y Actividad Cinegética.

Figura 4.7



No se ha decomisado ninguna canal por presencia de *Trichinella spiralis* durante este periodo.

Los datos se recogen por campañas (1 de septiembre en caza y 1 de noviembre en porcino a 31 de marzo), que no se corresponden con los años naturales.

5. MUESTREOS 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:

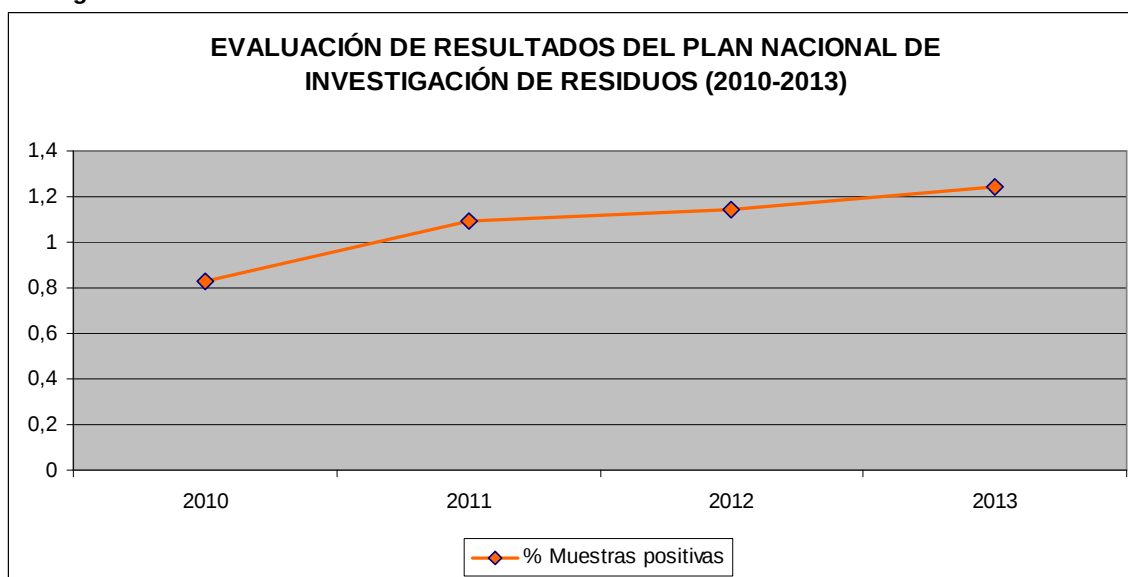
- Comprobar si los productos de origen animal están exentos de residuos de sustancias prohibidas o bien dentro de los límites máximos autorizados en el caso de sustancias permitidas, tal y como contempla el **Reglamento (CEE) Nº 2377/1990**, de acuerdo las normas comunitarias expresadas en las **Directivas 89/469/CEE y 96/23/CE**.
- 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 (2010-2013)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2010	481	4	0,83
2011	457	5	1,09
2012	439	5	1,14
2013	396	8	2,02
TOTAL	1773	22	1,24

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.

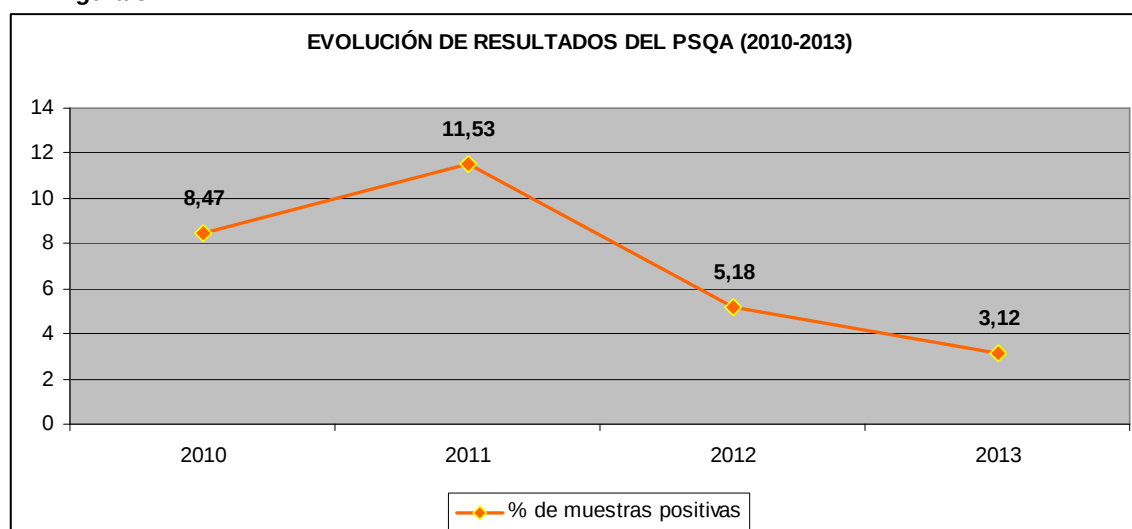
Es conveniente precisar que, por norma general, los peligros químicos a los que se refiere el presente programa de control no suelen ocasionar problemas de toxicidad aguda, siendo por el contrario, el factor acumulativo y a medio o largo plazo, el determinante de los trastornos asociados, lo cuál complica la investigación de brotes, la evaluación del riesgo y en ocasiones las medidas de control.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.2

ACTUACIONES PLAN SEGURIDAD QUÍMICA (2010- 2013)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2010	118	10	8,47
2011	78	9	11,53
2012	58	3 ²	5,18
2013	64	2 ²	3,12
TOTAL	318	24	7,55

Figura 5.2



5.3- PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA)

Justificación y objetivos

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

² en 2012, 2 de los positivos, y en 2013 uno de ellos, corresponden a nitratos en acelgas por encima de los límites máximos recomendados, al no estar establecidos límites legales

Por tanto, los objetivos del mismo son:

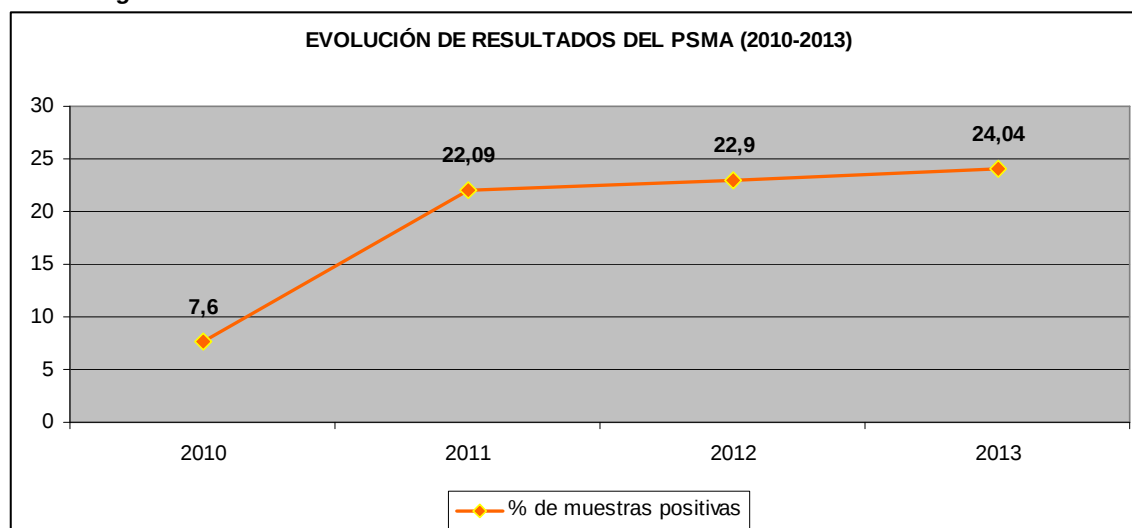
- Responsabilizar a los operadores económicos en la implantación de medidas correctoras ante posibles incumplimientos.
- Vigilar la calidad microbiológica de los alimentos afectados.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.3

ACTUACIONES PLAN SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (2010- 2013)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2010	171	13	7,60
2011	181	40 ³	22,09
2012	184	42	22,9
2013	262	63	24,04
TOTAL	798	158	19,80

Figura 5.3



³ En 2011 el incremento se corresponde con la detección de **Campylobacter** en carne fresca de pollo mediante nueva técnica laboratorial.

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 (2010- 2013)		
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas
2010	6	0
2011	7	1
2012	6	0
2013	6	0
TOTAL	25	1

B-ACTIVIDADES DE SANIDAD AMBIENTAL

6. AUTORIZACIONES Y REGISTROS

6.1- REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS (ROEBS)

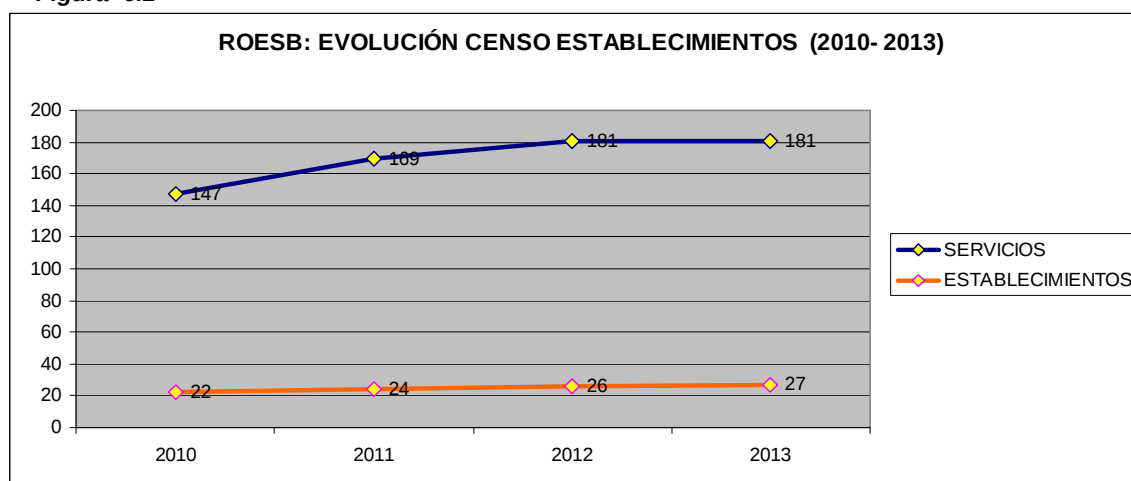
Justificación y objetivos

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

El objetivo principal de este Registro, aparte de dar cumplimiento a la normativa de biocidas, es facilitar el control oficial de los establecimientos y servicios biocidas, a fin de proteger la salud de los ciudadanos en general, los aplicadores y el medio ambiente.

Actividades realizadas y resultados

Figura 6.1



Cuadro 6.1

EXPEDIENTES TRAMITADOS (2010-2013)				
TIPO	2010	2011	2012	2013
Inscripciones iniciales	14	4	10	2
Renovaciones	9	-	-	1
Modificaciones	8	6	1	2
Bajas	-	-	16	1
Expedientes denegados	1	1		0
TOTAL	32	11	27	6

6.2- CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA

Justificación y objetivos

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

Este censo permite tener conocimiento de las instalaciones de riesgo existentes en el Principado y poder establecer la programación de las inspecciones sanitarias.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.2

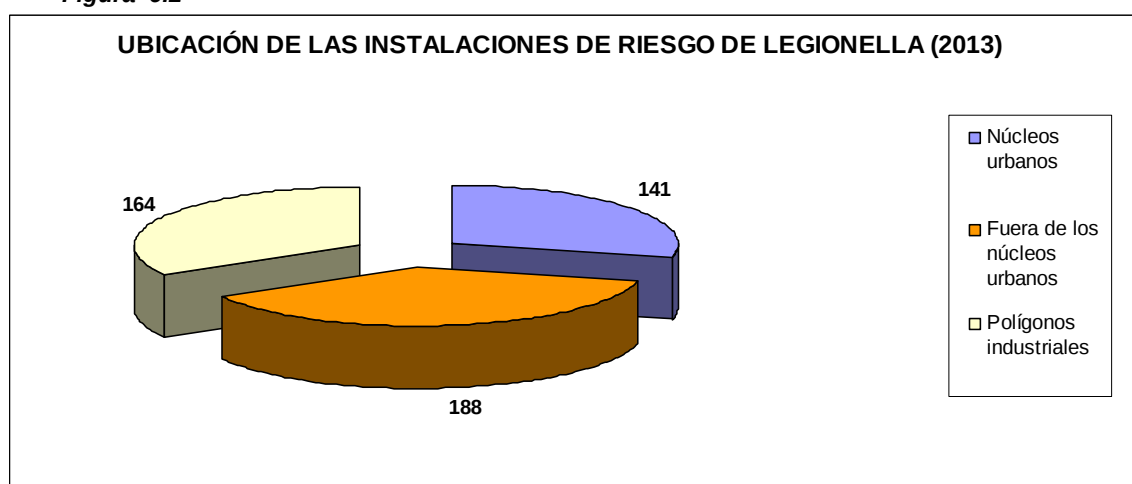
EVOLUCIÓN DEL CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2010-2013)			
Año	TR	CE	TOTAL
2010	443	46	489
2011	448	49	497
2012	449	48	496
2013	415	78	493

TR: torre de refrigeración CE: condensador evaporativo

Cuadro 6.3

UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2010-2013)				
LOCALIZACION	2010	2011	2012	2013
Núcleos Urbanos	149	150	147	141
Fuera de núcleos urbanos	163	164	166	188
Polígonos Industriales	177	183	183	164
TOTAL	489	497	496	493

Figura 6.2



6.3- REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

Las empresas que vayan a ejercer esta actividad, aunque no sea exclusiva, antes de su apertura, estarán obligadas a acreditar ante la Dirección General de Salud Pública, mediante una declaración, la descripción técnica de los aparatos y materiales de que dispone, así como la formación recibida por el personal de dicho establecimiento, declaración que deberá 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 Decreto 109-2008, regula la obligación por parte de las personas titulares de centros de bronceado de declarar su actividad ante la Administración del PA así como tener conocimiento de los centros de bronceado existentes en el Principado y poder establecer la programación de las inspecciones sanitarias.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.4

EVOLUCIÓN REGISTRO DE EMPRESAS DECLARADAS (2010-2013)				
AÑO	2010	2011	2012	2013
TOTAL CENTROS BRONCEADO	480	511	537	567

Cuadro 6.5

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD (2010-2013)				
TIPO ACTIVIDAD	2010	2011	2012	2013
Altas	43	31	26	26
Bajas	-	-	1	4
TOTAL	43	31	27	30

6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES

Justificación y objetivos

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

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

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

Actividades realizadas y resultados Salvamento y Socorrismo en piscinas

Cuadro 6.6

ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS (2013)	
Tipo de actividad	Centros Autorizados
Aplicación de biocidas	9
Decoración corporal	2
Centros de bronceado	0
Mantenimiento de piscinas	5
Salvamento y Socorrismo en piscinas	0

Cuadro 6.3

CURSOS DE CAPACITACIÓN AUTORIZADOS PARA TRATAMIENTOS CON BIOCIDAS (2010-2013)				
Tipo de curso	2010	2011	2012	2013
Tratamientos DDD (nivel básico)	1	0	1	3
Tratamientos DDD (nivel cualificado)	0	0	0	0
Tratamientos prevención y control de Legionella	20	13	14	25
Tratamientos protectores de la madera	1	0	0	0
TOTAL	22	13	15	28

7. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

7.1- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO

Justificación

El control sanitario del agua de consumo humano va encaminado a la protección de la salud de la población. Por tanto, el conocimiento de la calidad del agua que se suministra y de las características de los sistemas de abastecimiento son elementos básicos para detectar los problemas, informar a los usuarios y adoptar las medidas de prevención adecuadas en el caso de que exista riesgo para la salud.

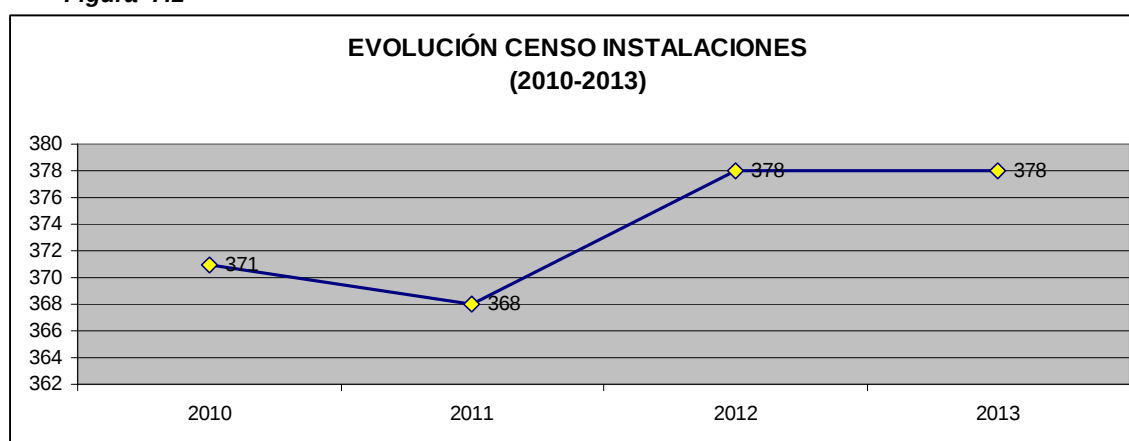
La vigilancia sanitaria de los sistemas de abastecimiento, requiere un programa sistemático que combina los análisis físico-químicos y microbiológicos del agua de consumo, con la inspección sanitaria al conjunto de instalaciones de las zonas de abastecimiento de agua.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.1

CENSO DE INSTALACIONES (2013)			
Nº Abastecimientos	Nº Captaciones	Nº Depósitos	Nº ETAP
378	945	1322	60

Figura 7.1



Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.2

ACTUACIONES REALIZADAS DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (2010-2013)				
Año	Nº Abastecimientos inspeccionados	Nº Inspecciones realizadas	Nº Muestras analizadas	Nº resultados no aptos
2010	211	211	1462	32
2011	165	256	1599	46
2012	169	236	804	20
2013	168	276	765	35
TOTAL	713	979	4630	133

7.2- CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO

Justificación y objetivos

Este programa se establece para dar cumplimiento a lo dispuesto en el *Real Decreto 1341/2007, de 11 de octubre, sobre la garantía de la calidad de las aguas de baño*, con el objeto de establecer criterios de calidad mínima exigible a las aguas de baño, en orden a la protección de la salud pública, así como la configuración de un sistema de información adecuado.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.3

ZONAS DE CONTROL Y ANÁLISIS REALIZADOS (2010-2013)				
Año	Zonas de baño	Puntos de muestreo	Municipios	Nº muestras analizadas LSPPA
2010	62	77	19	606
2011	62	77	19	622
2012	62	77	19	606
2013	62	77	19	725
TOTAL				2559

Cuadro 7.4

DETERMINACIONES ANALÍTICAS (2010) Calificación global puntos de muestreo		
2010		
Calificación sanitaria	Nº P.M.	%.
Muy buena	63	81,81
Buena	7	9,09
No recomendable	4	5,20
TOTAL	77	100%

Nº P.M. : Número de Puntos de Muestreo

Por R.D. 1341/2007 se ha modificado la calificación sanitaria de las aguas de baño pasando de tres a cuatro categorías.

Cuadro 7.5

DETERMINACIONES ANALÍTICAS (2011-2013) Calificación global puntos de muestreo						
	2011		2012		2013	
Calificación sanitaria	Nº P.M.	%	Nº P.M.	%	Nº P.M.	%
Excelente	57	74,0	67	87,0	60	77,9
Buena	12	15,6	3	3,9	9	11,7
Suficiente	2	2,6	3	3,9	6	7,8
Insuficiente	6	7,8	4	5,2	2	2,6
TOTAL	77	100	77	100	77	100

Nº P.M. : Número de Puntos de Muestreo

7.3- CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO COLECTIVO

Justificación y objetivos

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

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

Censo de instalaciones

Cuadro 7.5

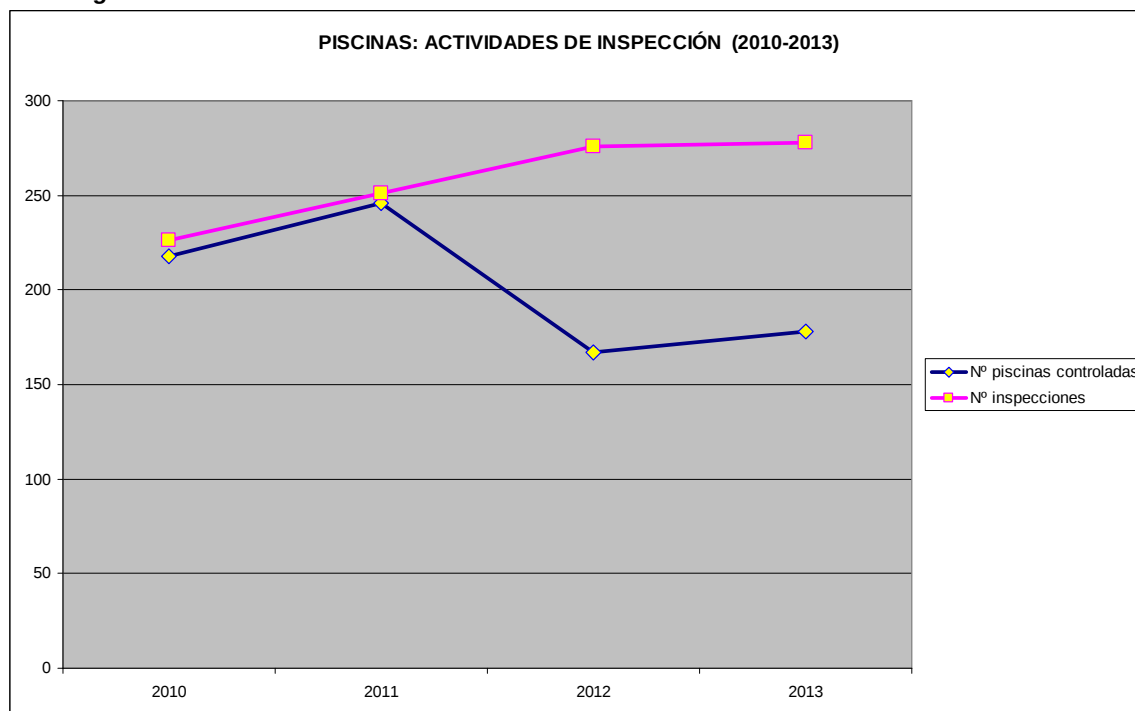
EVOLUCIÓN DEL CENSO DE PISCINAS (2010-2013)					
Año	Total	Temporada	Climatizada	Hidromasaje	Hidroterapia
2010	278	178	50	39	11
2011	298	133	54	42	10
2012	276	132	80	51	11
2013	364	196	91	62	15

Actividades realizadas y resultado

Cuadro 7.6

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE PISCINAS (2010-2013)			
Año	Nº Piscinas controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2010	218	226	252
2011	246	251	285
2012	167	276	306
2013	178	278	335
TOTAL	785	938	1178

Figura 7.2



Nota: en 2012 se ha cambiado el criterio para el recuento de los establecimientos visitados, para evitar duplicados en caso de piscinas con dos o más tipos de vasos.

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

Justificación y objetivos

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

Para poder llevar a cabo la programación los titulares y las empresas instaladoras de torres de refrigeración y condensadores evaporativos, están obligados a notificar a la Consejería de Sanidad, en un plazo máximo de un mes desde su puesta en funcionamiento, el número y características técnicas de éstas, así como las modificaciones que afecten al sistema o su cese definitivo.

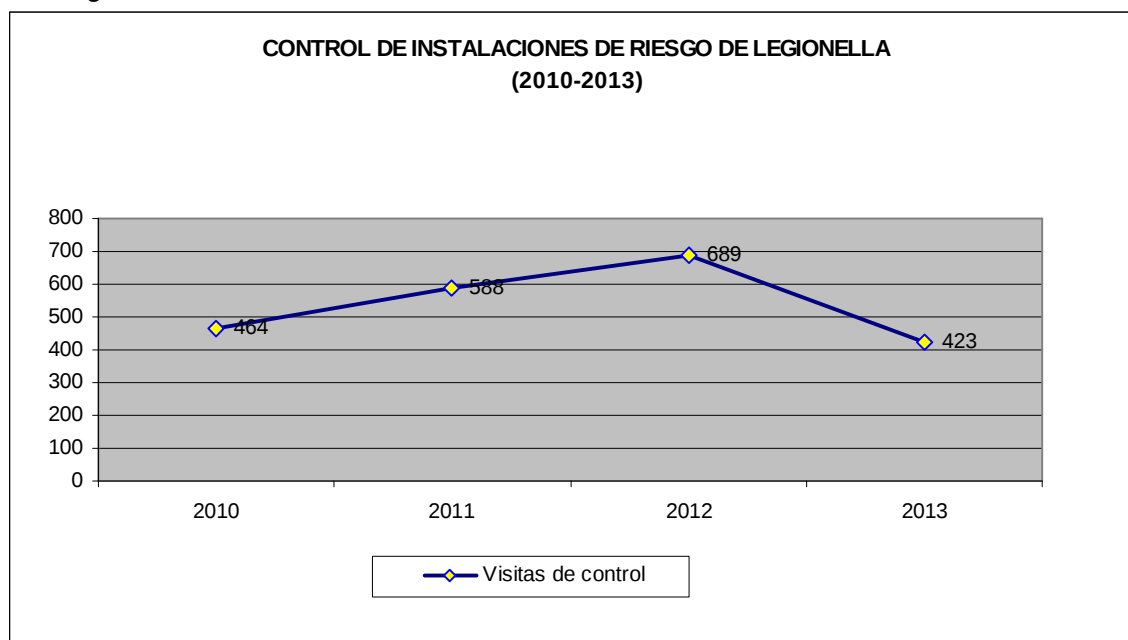
Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.7

EVOLUCIÓN DEL CENSO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2010-2013)						
Año	Est.CR	TR	CE	SAS	PH	OTROS
2010	143	443	46	424	46	15
2011	142	448	49	472	54	39
2012	187	319	61	521	66	35
2013	199	415	78	716	66	43

Est. CR: Establecimientos con Circuitos de Refrigeración / TR: Torre de refrigeración / CE: Condensador evaporativo/ SAS: Sistemas de agua caliente sanitaria/ PH: Piscina de hidromasaje.

Figura 7.3



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

Justificación y objetivos

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

El objetivo de este programa es la protección de la salud mediante la reducción los riesgos asociados al uso de biocidas y el control de cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos y empresas de servicios de biocidas ubicados en el

Principado de Asturias. Así como de la normativa que regula la clasificación, envasado, etiquetado y fichas de datos de seguridad de los biocidas

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.8

Actividades realizadas (2010-2013)					
TIPO	2010	2011	2012	2013	TOTAL
Inspecciones Establecimientos	9	8	13	5	30
Inspecciones Servicios Biocidas	37	9	50	17	96

7.6- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO

Justificación y objetivos

El control sanitario de campamentos de turismo se ha establecido en cumplimiento de lo dispuesto en el *Decreto 39/91, de 4 de abril, por el que se aprueba la Ordenanza de los Campamentos de Turismo radicados en el Principado de Asturias*, con el objetivo de controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, así como la calidad del agua de consumo.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.9

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO (2010-2013)		
Año	Nº Campamentos de Turismo controlados	Nº Inspecciones
2010	53	53
2011	56	56
2012	61	53
2013	58	49
TOTAL	228	211

7.7- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

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

Previamente a su apertura, las empresas que vayan a ejercer esta actividad, aunque no sea exclusiva, comunican a la Consejería de Sanidad mediante una declaración el cumplimiento de los requisitos legales y así mantener el censo actualizado que permite desarrollar el programa de control

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.9

ACTIVIDADES DE CONTROL EN CENTROS DE BRONCEADO (2010-2013)			
Año	Nº Centros de bronceado	Nº Centros inspeccionados	Nº Inspecciones
2010	667	216	220
2011	630	248	260
2012	603	295	314
2013	647	187	187
TOTAL	2547	946	981

8. ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA (PSM)

Justificación y objetivos

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 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 8.1

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES (TOTAL: 846)					
Tipo de Instalación	Municipal	Parroquial	Privada	Otros	TOTAL
Cementerios	72	703	3	5 ❶	783
Crematorios	0	0	8	0	7
Tanatorios/velatorios	0	0	46	10 ❷	56

❶ Otras confesiones, de mancomunidades, etc.

❷ Hospitales.

Figura 8.1

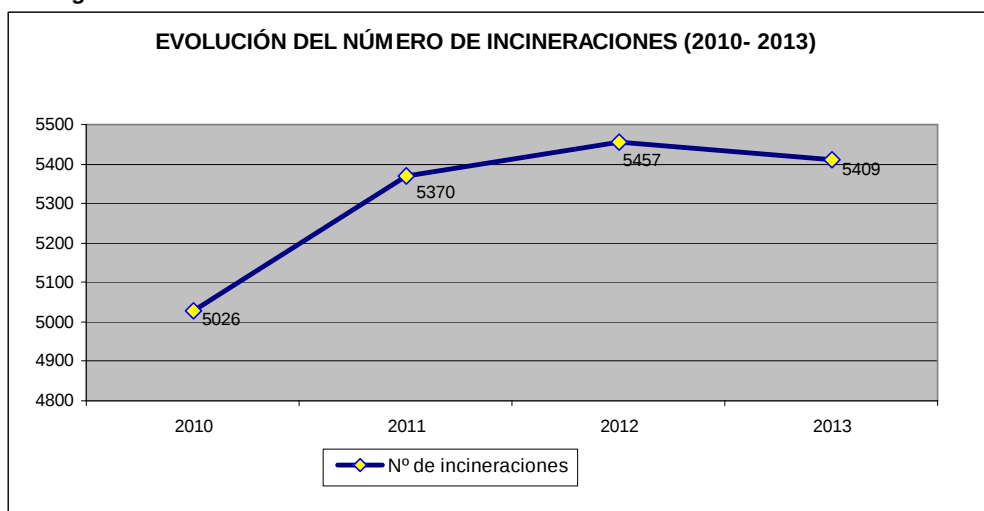


Figura 8.2

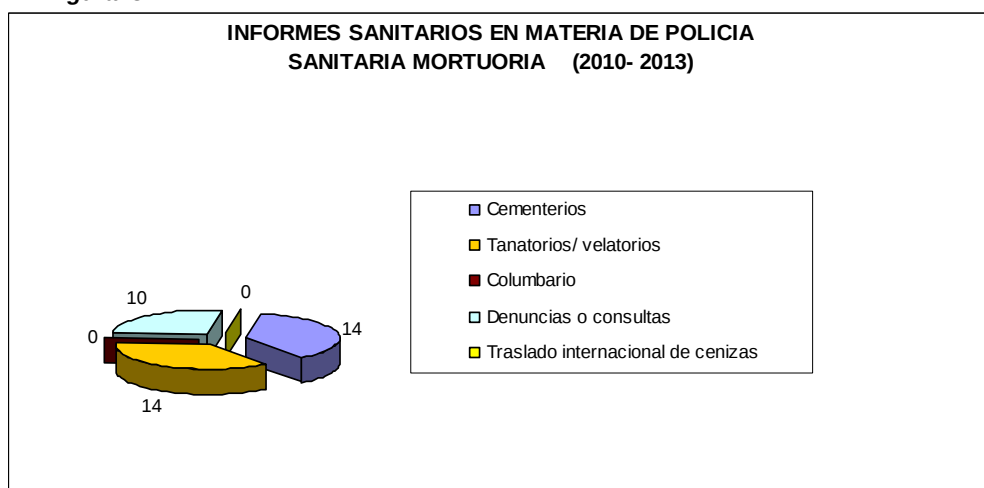
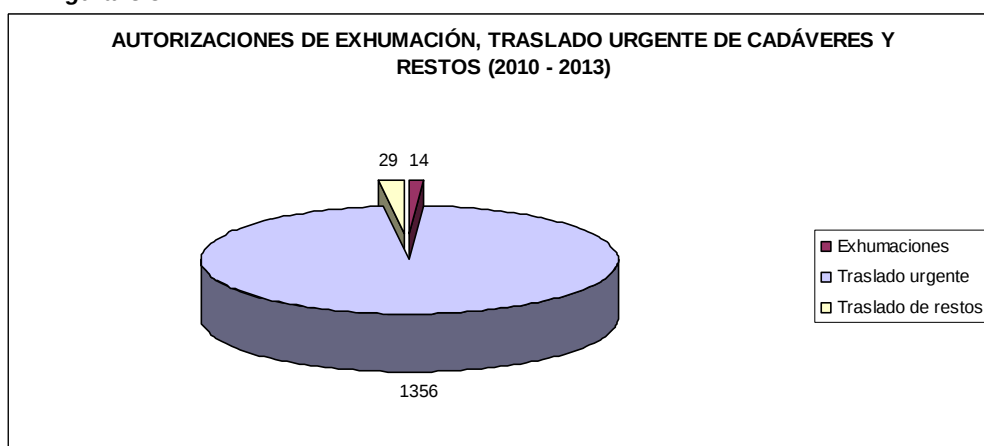


Figura 8.3



C-OTRAS ACTIVIDADES

9. TABACO

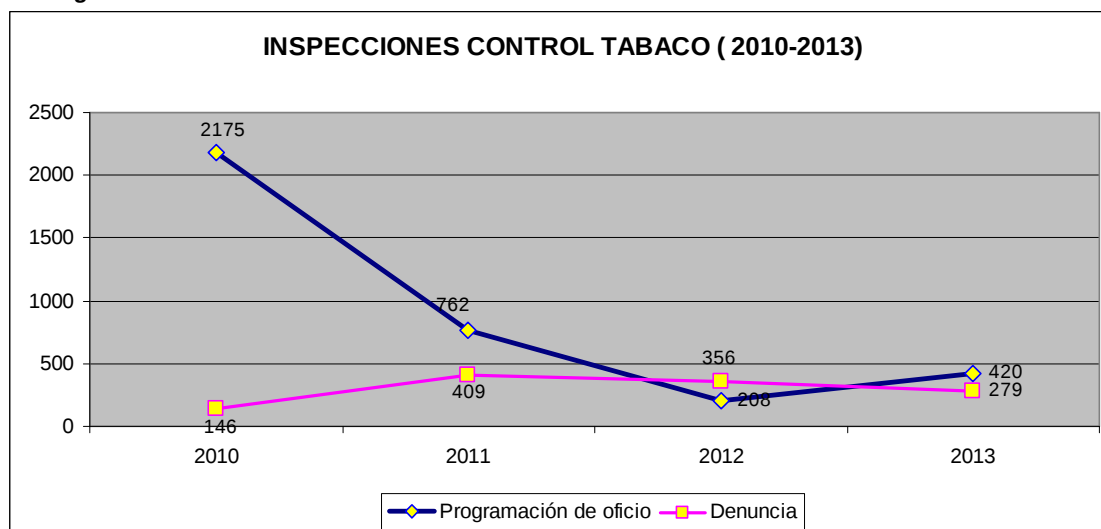
Justificación y objetivos

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 9.1



10 . ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL

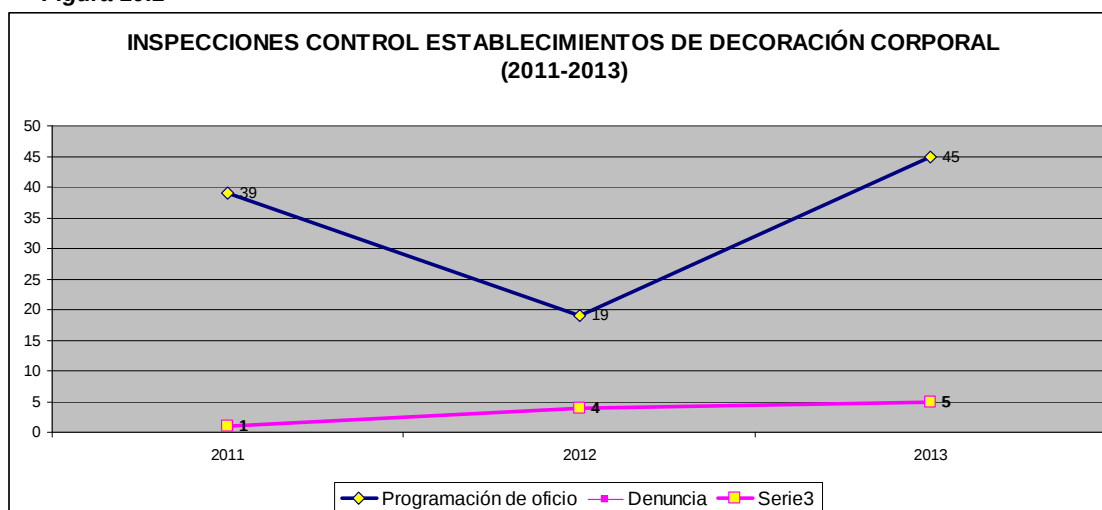
Justificación y objetivos

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

Las actividades realizadas el pasado año se detallan en el siguiente cuadro:

Figura 10.1



11. INFORMES SANITARIOS

11.1- INFORMES SOBRE EVALUACION DE IMPACTO AMBIENTAL

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 11.1

I INFORMES EMITIDOS (2010-2013)					
	2010	2011	2012	2013	TOTAL
TOTAL	154	96	69	53	372

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

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 11.2

INFORMES EMITIDOS (2010-2013)					
	2010	2011	2012	2013	TOTAL
TOTAL	13	3	5	9	30

11.3- INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO COLECTIVO

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 11.3

INFORMES EMITIDOS (2010-2013)					
	2010	2011	2012	2013	TOTAL
TOTAL	14	15	7	8	44

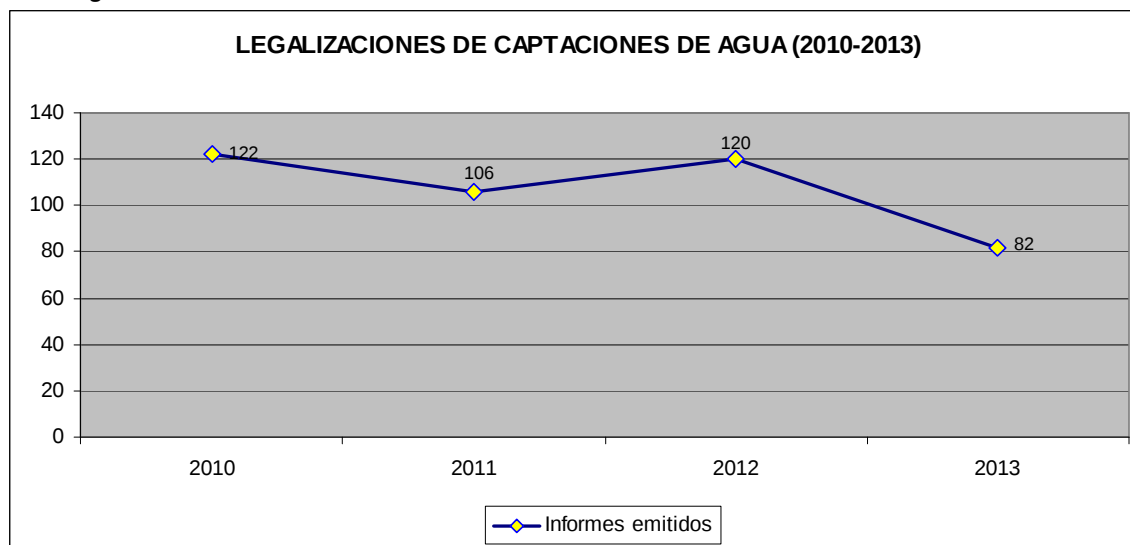
11.4- INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Figura 11.1



11.5- INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 11.4

IINFORMES EMITIDOS (2010-2013)					
	2010	2011	2012	2013	TOTAL
TOTAL	11	17	17	47	92

11.6- INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)

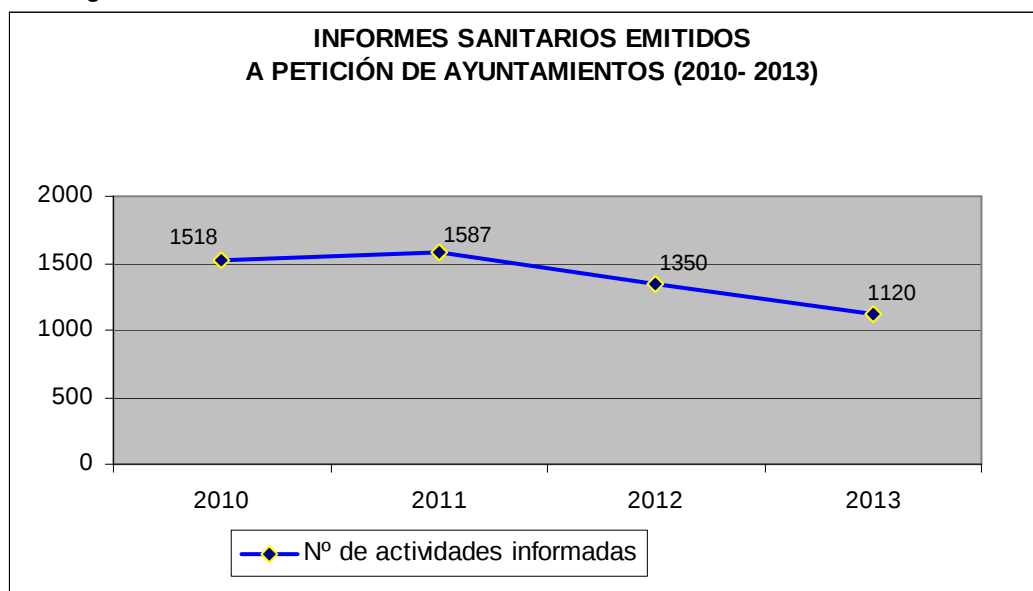
Justificación y objetivos

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 2010-2013 se han emitido un total de 6074 informes solicitados por los Ayuntamientos, detallándose el número correspondiente a cada año en la siguiente figura:

Figura 11.2



11.7- INFORMES SANITARIOS SOLICITADOS POR LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL

Justificación y objetivos

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las industrias alimentarias que solicitan ayudas económicas a la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos para su instalación o reforma, aplicando la legislación del sector al que pertenezca el establecimiento.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 11.5

<i>APOYO A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (2009-2012)</i>					
	2010	2011	2012	2013	TOTAL
Establecimientos informados	2	4	0	1	6
Dictamen sanitario	Favorable	Favorable	---	Favorable	

12. GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS Y AMBIENTALES

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.

12.1- ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 12.1

NOTIFICACIONES RECIBIDAS (2010 -2013)				
Año	Alertas	Informaciones	Rechazos	Explotaciones * positivas
2010	201	1.477	1.477	43
2011	181	1.573	1.672	54
2012	170	1.402	1.591	71
2013	177	1.381	1374	88
TOTAL	729	5833	6114	256

* **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

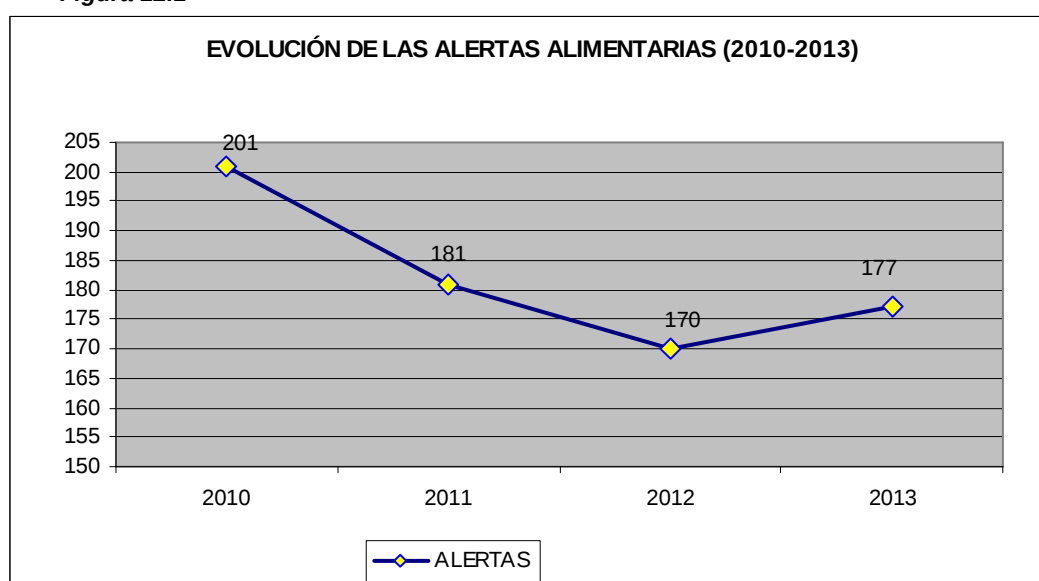


Figura 12.2

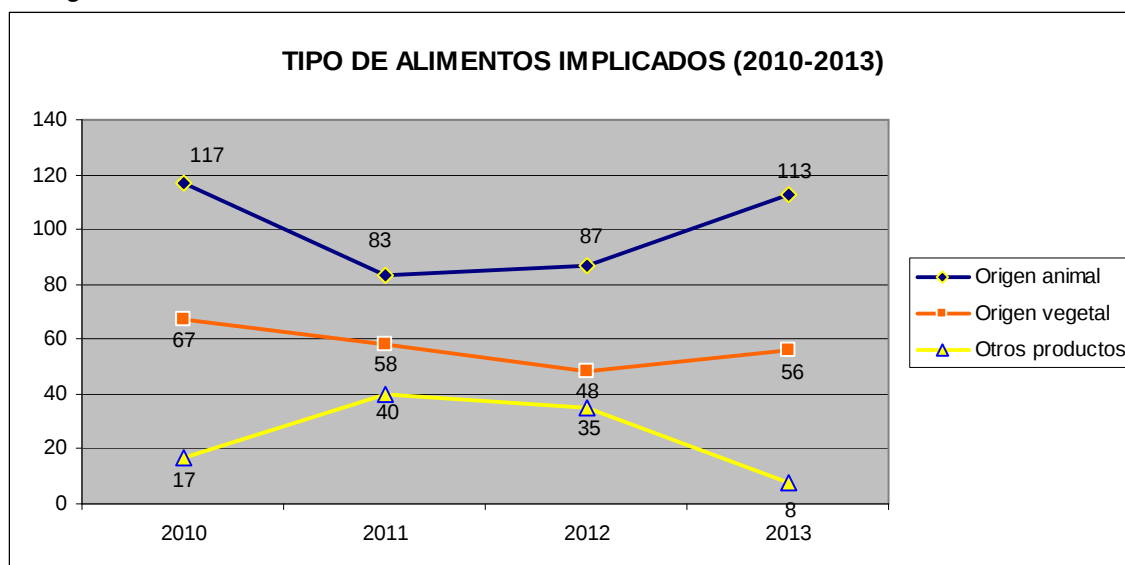
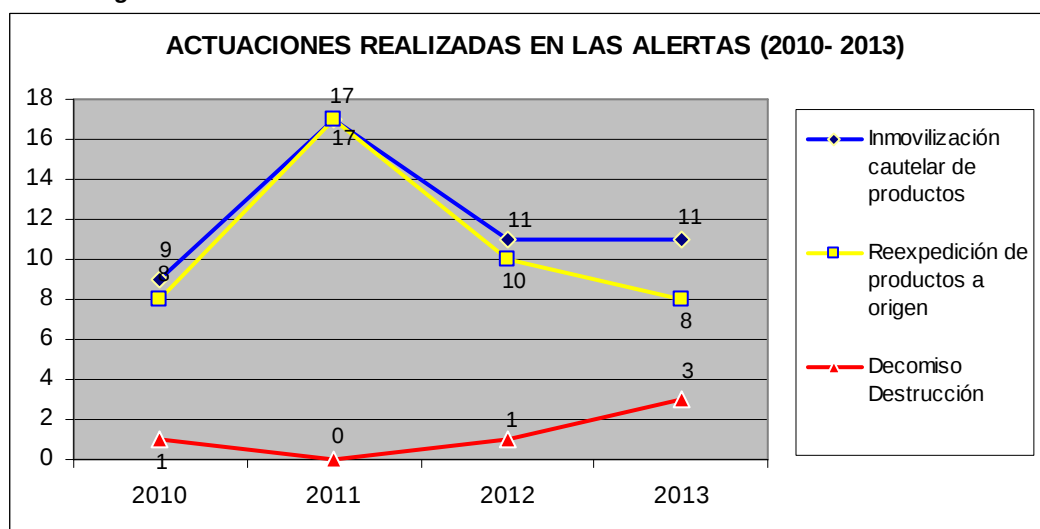


Figura 12.3



12.2- ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADA CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRI-PQ)

Justificación y objetivos

El creciente desarrollo experimentado por la sociedad ha tenido como resultado directo la comercialización masiva de productos químicos y, como consecuencia, la exposición a elementos potencialmente tóxicos se ha visto agravada considerablemente.

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 y Política Social.

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 12.2

ACTUACIONES REALIZADAS EN RELACIÓN CON EL SIRI-PQ (2010-2013)				
Año	Alertas atendidas	Visitas de Inspección	Inmovilización cautelar de productos	Reexpedición de productos a origen
2010	-	-	-	-
2011	8	14	0	-
2012	1	2	0	-
2013	1	4	0	-
TOTAL	10	20	0	-

12.3- SISTEMA 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 Riesgos Ambientales y Alimentarios prestar apoyo técnico, en el ámbito del control alimentario y la salud ambiental, a la investigación de brotes epidémicos y otras alertas en salud pública, además de notificar al SIVE aquellas situaciones que pueden constituir un riesgo para la salud humana, relacionadas con los alimentos o con el medio ambiente.

Dentro de las alertas SIVE se incluye los brotes de enfermedades transmitidas por vía alimentaria, los riesgos por alimentos y los brotes y casos de legionelosis.

Se entiende por *brote alimentario* la aparición de dos o mas 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 hablaremos de *brotes*, relacionados o aislados.

Actividades realizadas y resultados

Figura 12.4

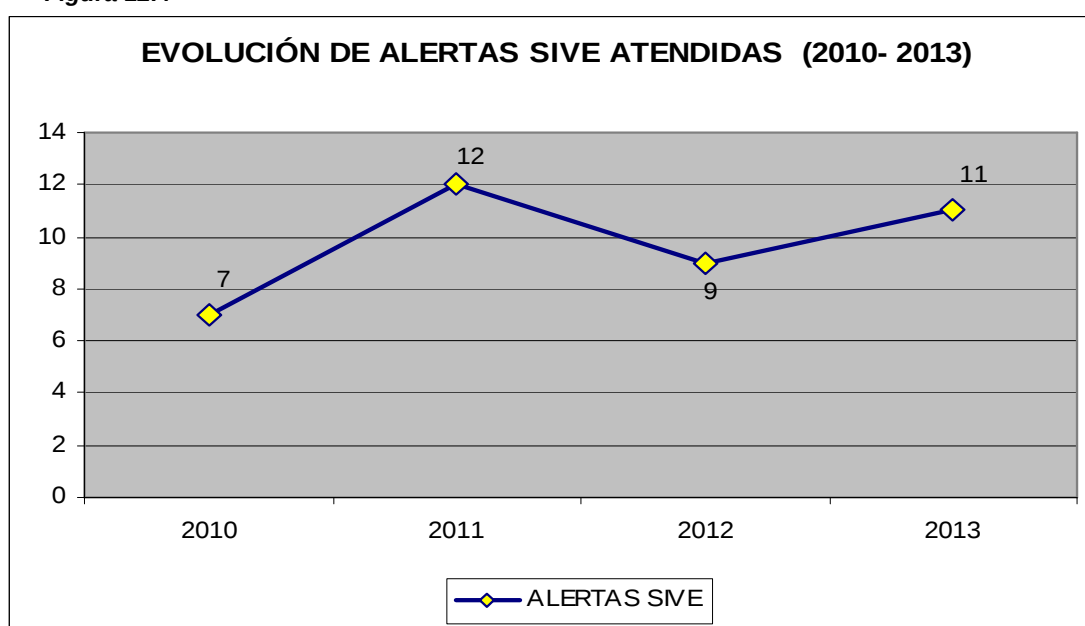


Figura 12.5

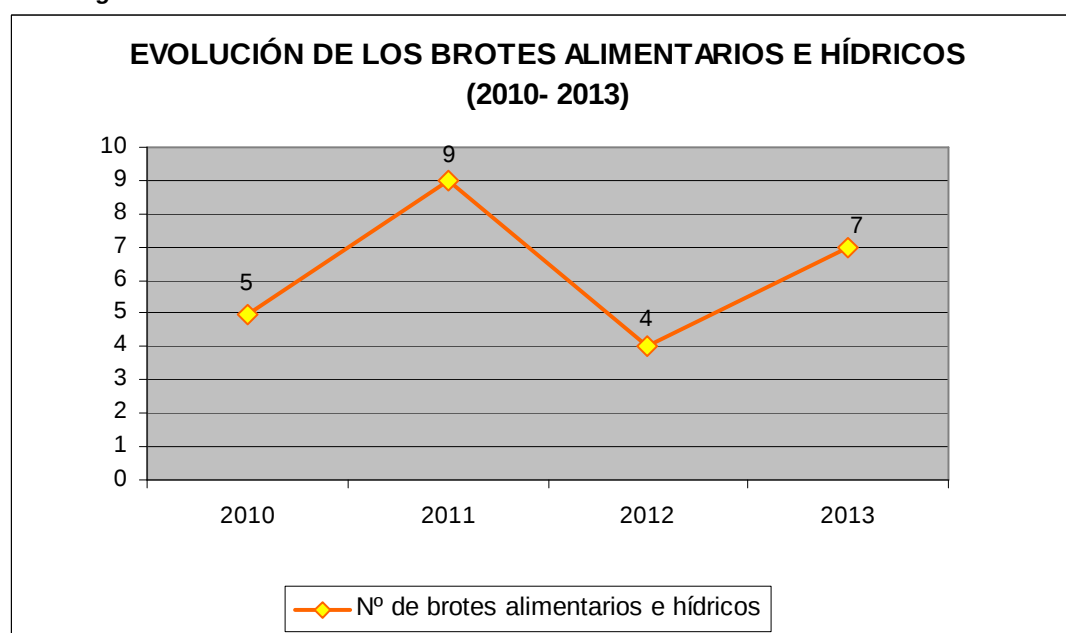


Figura 12.6

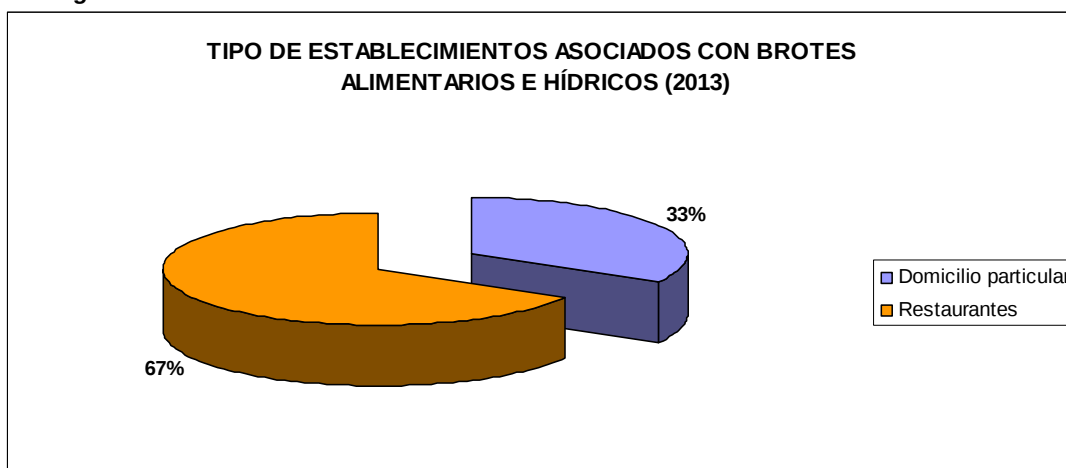
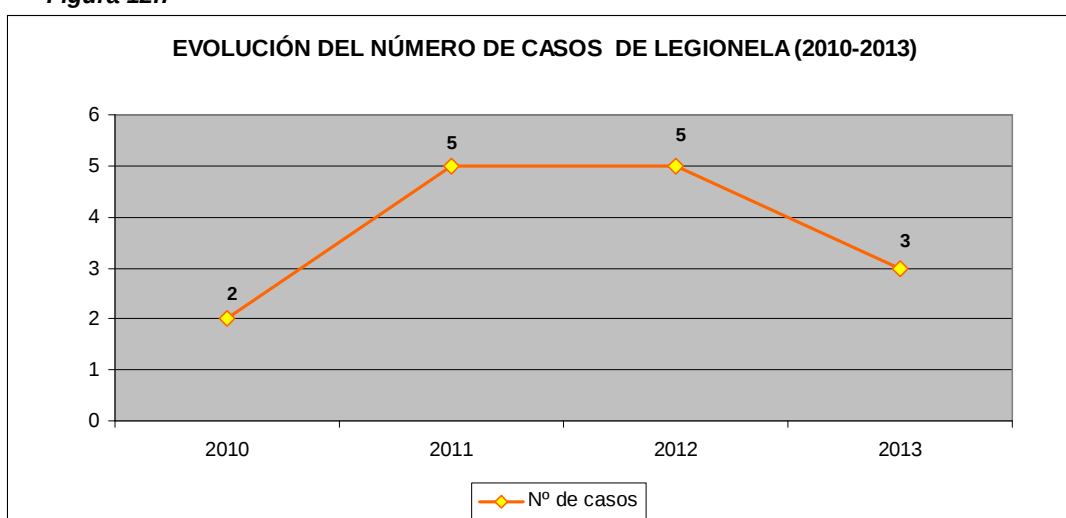


Figura 12.7



Cuadro 12.3

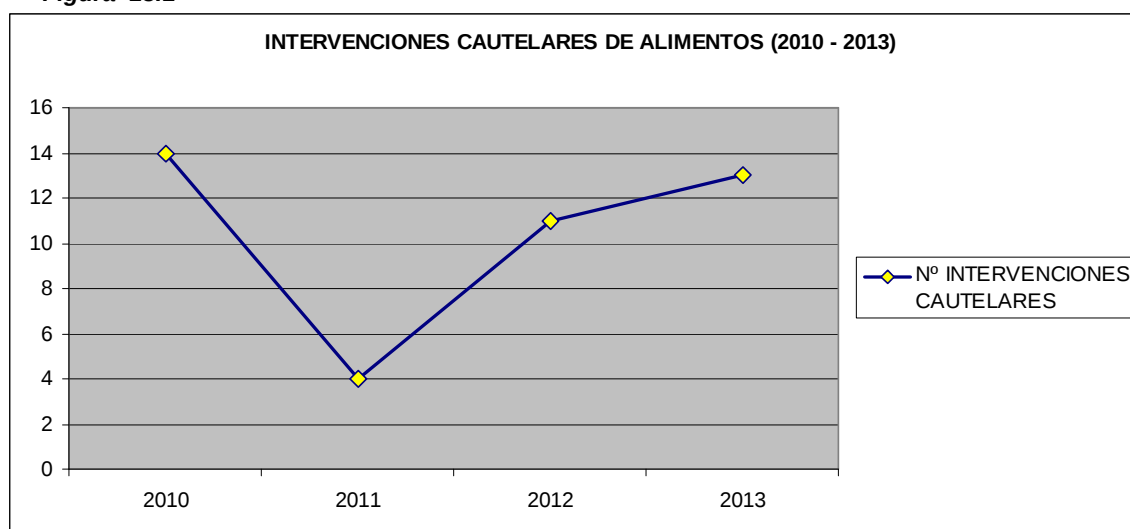
TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS EN LA INVESTIGACIÓN DE ALERTAS SIVE				
Año	Nº de muestras	Nº muestras positivas	Nº muestras Legionella	Nº muestras positivas
2010	9	1 (11,1%)	1	1(100%)
2011	15	1 (6,7%)	11	3 (27,3%)
2012	6	3 (50%)	2	2 (100%)
2013	18	5 (27,8%)	3	0 (0%)
TOTAL	40	10 (20,8%)	17	5 (29,4 %)

13. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

13.1- INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS

Desde 2010 al 2013 se han tramitado **42** procedimientos de intervención cautelar y decomiso de productos alimenticios (13 en 2013), al no acreditarse las necesarias garantías sanitarias.

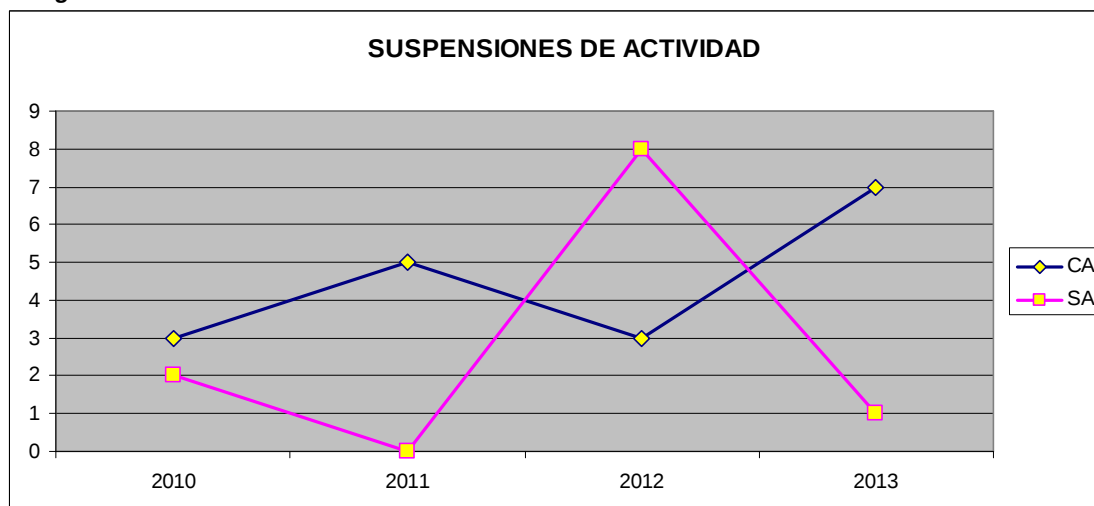
Figura 13.1



13.2- RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD.

Desde 2010 a 2013 se han efectuado **29** actuaciones de suspensiones cautelar de actividad en establecimientos por incumplimientos graves en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y de la Sanidad Ambiental.

Figura 13.2



13.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES

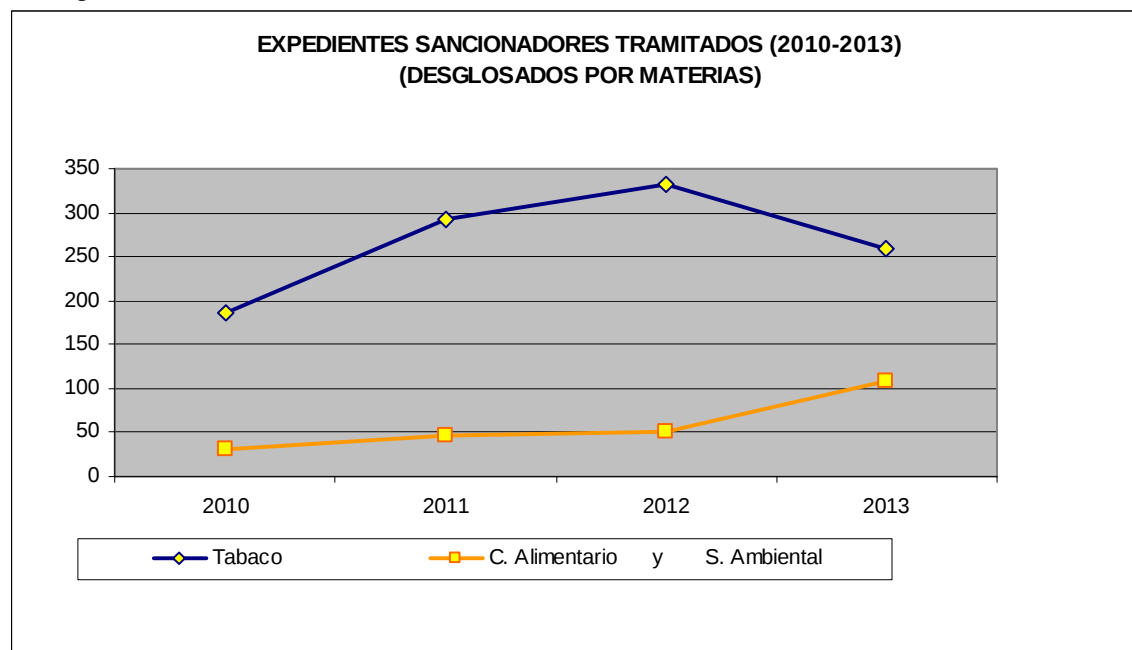
Desde 2010 al 2013 se han tramitado **1071** procedimientos sancionadores con una cuantía total de **1067012,11€**

Cuadro 13.1

EXPEDIENTES SANCIONADORES (2010- 2013)				
Año	Tabaco	Control Alimentario y Sanidad Ambiental	Nº Total expedientes (*)	Cuantía sanciones
2010	186	32	321	359.591 €
2011	293	46	1247	80.229,90 €
2012	332	52	384	230.530 €
2013	260	108	367	396.661,21€

(*) Expedientes finalizados durante el año correspondiente

Figura 13.2



13.4- DENUNCIAS

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 la sanidad ambiental o la seguridad alimentaria, 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 del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, 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 CC.AA.

Actividades realizadas y resultados

Desde 2010 al 2013 se han atendido un total de **870 denuncias** en materia de control alimentario y sanidad ambiental.

Cuadro 13.2

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENUNCIAS TRAMITADAS (2010-2013)				
MATERIA	2010	2011	2012	2013
Seguridad Alimentaria	113	163	202	231
Sanidad Ambiental	26	21	7	28
Otras	7	14	35	23
TOTAL	146	198	244	282

Cuadro 13.3

RESULTADO DE LA TRAMITACIÓN DE LAS DENUNCIAS (2010-2013)					
MEDIDAS ADOPTADAS	2010	2011	2012	2013	TOTAL
Archivo	12	39	50	59	160 (18,4 %)
Remisión al organismo competente	32	48	56	64	200 (22,9 %)
Investigación sin anomalías	33	39	32	47	151 (17,4 %)
Investigación con anomalías	33	24	28	48	133 (15,3%)
Decomiso	1	0	1	0	2 (0,2 %)
Propuesta de sanción	18	24	52	46	140 (16,1 %)
Suspensión de actividad / cierre cautelar	4	1	3	0	8 (0,9 %)
Otras	13	23	22	18	76 (8,7 %)

14. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Justificación y objetivos

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

A finales del año 2013, se realizó una encuesta de necesidades de formación a los profesionales de las Unidades Territoriales de Área y, en base a los resultados de esta encuesta y a las prioridades de trabajo establecidas para el año, se diseñó el citado Programa.

El objetivo es actualizar los conocimientos de los trabajadores del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, en los campos necesarios para el desempeño habitual de sus funciones, tanto en aspectos técnicos, como de procedimiento administrativo.

Actividades realizadas

Cuadro 14.1

CURSOS Y JORNADAS DE FORMACIÓN (2010-2013)						
Año	Cursos de formación			Jornadas técnicas		
	Nº	Asistentes	Nº horas	Nº	Asistentes	Nº horas
2010	3	121	48	2	81	7
2011	3	90	56	2	146	14
2012	0	0	0	2	98	11
2013	1	24	20	3	142	14
TOTAL	7	235	124	9	467	46

15. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

En el periodo 2010-2013 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 de procedimientos normalizados de trabajo, incluyendo programas y manuales de procedimiento, para unificar los criterios de actuación de todo el personal.
-  Realización de actividades de supervisión de los inspectores para verificar el cumplimiento de los programas y la eficacia de los controles oficiales.
-  Calibración de todos 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. Se ha realizado externamente, mediante comparación con patrones que tienen garantizada su trazabilidad a través de laboratorios reconocidos por ENAC.
-  Desarrollo e implantación de varias aplicaciones informáticas para optimizar la gestión y la explotación de datos y la realización de tareas por parte del personal:
-  *SICOPA: **Sistema Integral de Control 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.
-  Participación, en colaboración con la Dirección General de Modernización, Telecomunicaciones y Sociedad de la Información en el proyecto de Evaluación de Servicios y Elaboración e Implantación de Cartas de Servicios en el Principado de Asturias cuyo objetivo es informar a los ciudadanos y comprometer con ellos unos niveles de calidad satisfactorios en la gestión de los servicios públicos.
-  Actualización de los contenidos de los portales de Seguridad Alimentaria (<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/>) y Sanidad Ambiental (<http://tematico8.asturias.es/sanidadAmbiental/>) 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 del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, atendiendo 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.
-  Implantación de un procedimiento para la gestión de consultas internas

D- DISPOSICIONES LEGALES

16. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS

Decreto 117/2010, de 1 de septiembre, por el que se deroga el Decreto 8/2002, de 24 de enero, por el que se regulan los programas de formación en higiene de los alimentos en empresas del sector alimentario. BOPA de 13-09-2010.

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. BOPA de 17-11-2010.

Resolución de 12 de enero de 2011, de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, por la que se crea el Registro de establecimientos dedicados a las actividades de tatuaje, micropigmentación, perforación u otras técnicas similares de decoración corporal. BOPA de 24-01-2011.

Decreto 21/2013, de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias.