

Datos y Cifras de **Control Oficial**

de la Seguridad
Alimentaria
en Castilla y León
en 10 áreas

2006
2010



Junta de
Castilla y León



Datos y Cifras de Control Oficial de la Seguridad Alimentaria en Castilla y León en 10 áreas

2006-2010



índice

1 Autorizaciones y registros sanitarios 	11	2 Control Oficial 	13	3 Inspección en mataderos 	17
4 Toma de muestras y análisis 	22	5 Incidencias, alertas y crisis 	26	6 Infracciones y sanciones 	30
7 Mejora de la calidad del Control Oficial 	31	8 Promoción e información de Seguridad Alimentaria 	34	9 Tendencias y fuentes de zoonosis 	36
10 Barómetro de Seguridad Alimentaria 	37				

Introducción

Dentro de las actividades que realiza la administración sanitaria, la protección de la salud se erige como un pilar fundamental de nuestra sociedad del bienestar. Así los artículos 43 y 51 de la Constitución disponen que los poderes públicos organizarán y tutelarán la salud pública a través de medidas preventivas. En este sentido, la seguridad alimentaria, es el concepto que agrupa las medidas preventivas que protegen la salud frente a los riesgos físicos, químicos, biológicos u otros que pueden presentarse en los alimentos.

La seguridad alimentaria puede ser definida como el conjunto de actuaciones encaminadas a preservar que todas las etapas de la producción, transformación y distribución de alimentos, se desarrollen utilizando procedimientos que garanticen a la luz de los conocimientos científicos disponibles, un nivel elevado de protección de la salud de la población consumidora. Bien es cierto que en este concepto debe tenerse en cuenta también dos principios elementales como son el “principio de precaución” y el principio de que el riesgo “0” no existe.

El Reglamento 882/2004 define el Control Oficial y marca sus objetivos así como el funcionamiento, las actividades, los métodos y las técnicas de Control Oficial. En Castilla y León el Control Oficial de las industrias y establecimientos alimentarios es realizado por parte de la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad. No hay que olvidar que la responsabilidad de la disposición de alimentos inocuos corresponde al operador (empresario) y que el Control Oficial verifica el cumplimiento de las obligaciones legales de éste.

La inspección de los alimentos es una tarea con larga experiencia en nuestro entorno pero sin duda, la aplicación de la nueva normativa europea conocida coloquialmente como “paquete de higiene” ha mejorado y consolidado aspectos muy importantes de la seguridad alimentaria.

La consecución del objetivo de protección de la salud de los ciudadanos exige de una organización y de los medios necesarios que permitan afrontar con éxito la complejidad del sistema alimentario. Podemos reflejar esta complejidad en los siguientes aspectos:

- o Un elevado número de industrias y establecimientos alimentarios en Castilla y León. Existen más de 8.400 industrias alimentarias y cerca de 40.000 establecimientos alimentarios.
- o La heterogenicidad de las actividades y de los sectores; se trabaja con 18 sectores diferentes productivos.

- o La amplia normativa reguladora del sector alimentario. La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria maneja en su Plan más de 570 disposiciones legales entorno a la seguridad alimentaria.
- o La ingente cantidad de requisitos a verificar. En algunos sectores superan los 400 requisitos, lo que conlleva a que en las actividades de Control Oficial que realizan los inspectores se generen más de 8 millones de datos que deben ser registrados y evaluados.

1

Autorizaciones y registros sanitarios

El registro de establecimientos alimentarios constituye la base fundamental para la planificación del Control Oficial. La puesta en funcionamiento de cualquier actividad alimentaria, así como sus variaciones y ceses, son tramitados por la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria a través de las autorizaciones sanitarias de funcionamiento y también en un futuro próximo a través de las comunicaciones previas y declaraciones responsables garantizando así la adecuación a la normativa vigente.

En Castilla y León existen 39.689 establecimientos alimentarios, 8.252 industrias alimentarias y 148 mataderos sometidos al Control Oficial.

A. Expedientes tramitados del registro:

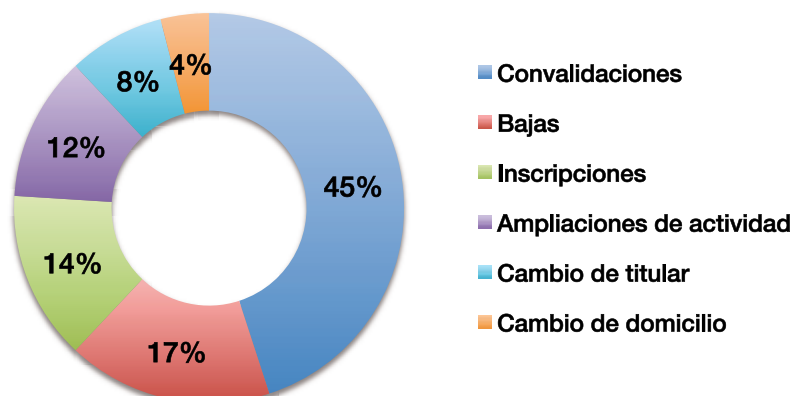
Cuadro 1.1

Expedientes de Registro Tramitados en Industrias				
	2006	2007	2008	2009
Nº expedientes	2.561	2.319	2.806	2.878

→ El tipo de movimientos que se realizan son inscripciones, ampliaciones de actividad, cambios de titular, cambios de domicilio, bajas y convalidaciones.

Figura 1.1

% de los movimientos en los Expedientes de Registro (2006-2009)



B. Autorizaciones de exportación a terceros países:

La vigilancia y control de los establecimientos que realizan exportaciones de productos alimenticios con destino a países terceros con requisitos específicos se realiza por los Servicios Territoriales de Sanidad.

Cuadro 1.2

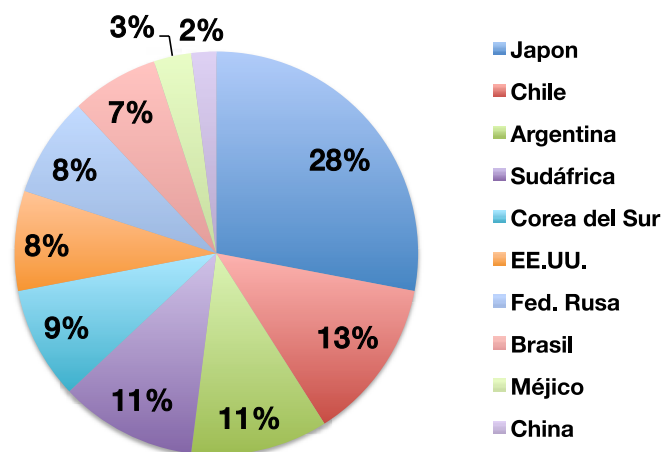
Autorizaciones de Establecimientos para Exportación a Terceros Países					
	2006	2007	2008	2009	2010
Nuevas autorizaciones	32	30	41	26	14
Nº visitas realizadas	38	14	17	10	35

➔ En Castilla y León tenemos 76 establecimientos autorizados para la exportación a terceros países, que disponen de 156 autorizaciones.

Los países a los que se realizan exportaciones son EE.UU., Japón, Corea del Sur, Méjico, Argentina, Chile, Brasil, China y la Federación Rusa.

Figura 1.2

% de los establecimientos autorizados para exportación por países (2006-2010)





Control Oficial

Las actividades de Control Oficial de la Consejería de Sanidad tienen como objetivo verificar el cumplimiento de la normativa sobre seguridad e higiene alimentaria por parte de los operadores económicos de empresas alimentarias que desempeñan su actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria.

La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria, en su programa de de vigilancia y control, debe verificar el cumplimiento de más de 570 disposiciones legales (Reglamentos, Leyes, Reales Decretos, Decretos y Órdenes). Así mismo, para realizar el control oficial dispone de 182 instrucciones y procedimientos.

Los controles oficiales efectuados por la Agencia se llevan a cabo de acuerdo con procedimientos documentados, y en base al análisis de los riesgos, donde se verifican por cada industria los requisitos, que en algunos sectores pueden superar los 400.

Los profesionales dependientes de la Agencia de Protección de la salud y Seguridad Alimentaria, principalmente veterinarios y en menor medida farmacéuticos, que realizan el Control Oficial son 636, repartidos en 157 zonas básicas de salud y 43 demarcaciones.

A. Visitas a industrias y establecimientos alimentarios

Cuadro 2.1

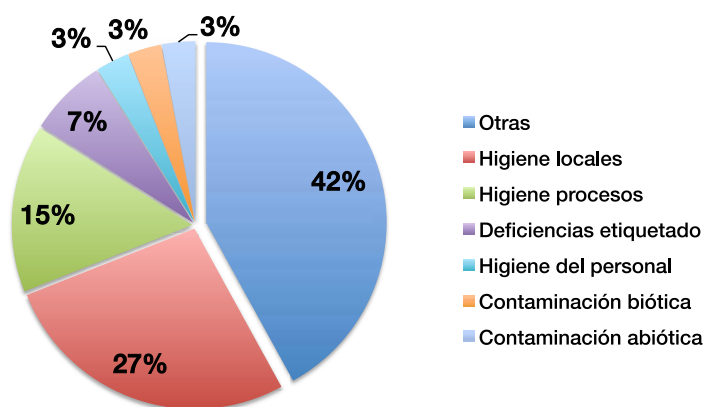
Nº de Controles Oficiales en industrias y establecimientos alimentarios (2006-2009)				
	2006	2007	2008	2009
Nº visitas	177.013	125.107	117.915	117.723
% establecimientos con infracción	1,7	1,9	1,5	2,3

En el periodo 2006-2009, de las deficiencias, incumplimientos o infracciones detectadas se corresponden:

- El 27% a la higiene de los locales.
- El 15% a la higiene en los procesos.
- El 7% a deficiencias en el etiquetado.
- El 3% a la higiene del personal.
- El 6% a contaminación biótica y abiótica.

Figura 2.1

% tipo de deficiencia, incumplimiento o infracción (2006-2009)

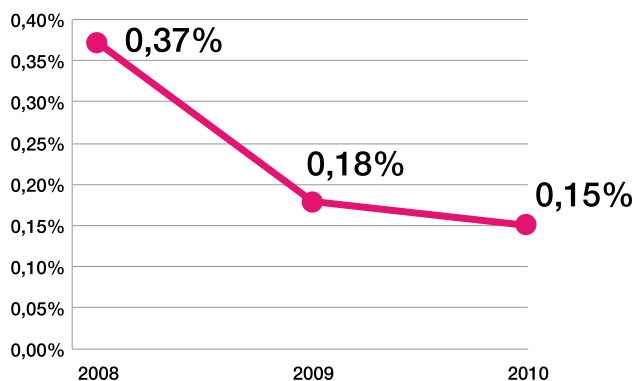


Con la nueva aplicación PVyC de gestión se puede verificar la adecuación a la normativa de los requisitos vigilados en industrias.

Cuadro 2.2

% de respuestas a preguntas de los cuestionarios de inspección de industrias (2008-2010)		
Año	Nº requisitos controlados	Inaceptable
2008	307.004	0,37%
2009	467.410	0,18%
2010	591.047	0,15%

Figura 2.2



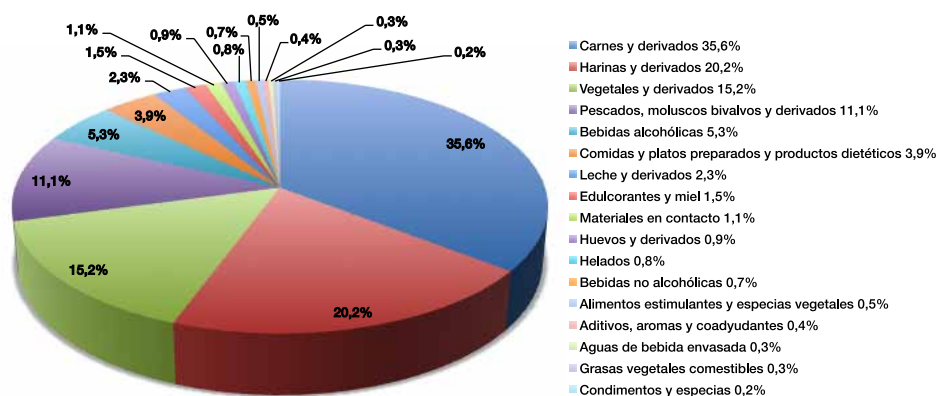
B. Sectores visitados

Cuadro 2.3

Sectores visitados				
	2006	2007	2008	2009
Carne y derivados	5.293	5.070	5.096	5.005
Pescados, moluscos bivalvos y derivados	1750	1534	1517	1565
Huevos y derivados	140	131	136	130
Leche y derivados	320	308	360	351
Harinas y derivados	2.948	3.054	2.876	2.707
Vegetales y derivados	2.317	2.181	2.186	2.048
Grasas vegetales comestibles	38	45	46	28
Comidas preparadas y cocinas centrales	469	497	606	24.420
Alimentación especial y complementos alimenticios	0	0	0	661
Aguas de bebida envasadas	46	46	38	50
Bebidas no alcohólicas	140	112	89	90
Bebidas alcohólicas	696	834	733	776
Edulcorantes y miel	217	240	202	202
Alimentos estimulantes, especias vegetales	76	81	62	62
Condimentos y especias	34	36	34	30
Aditivos, aromas y coadyuvantes	55	59	59	54
Helados	137	125	119	111
Materiales en contacto	153	151	173	175
Establecimientos polivalentes	32.362	32.872	33.598	9.632
Total industrias y establecimientos	47.191	47.376	47.930	48.097

Figura 2.2

% de sectores visitados, excluyendo polivalentes (2006-2009)



C. Planes prioritarios

Los planes prioritarios son actuaciones especiales anuales para mejorar e incrementar el control sobre las industrias y/o establecimientos que por su actividad se consideran prioritarios.

El Programa de Vigilancia y Control en Industrias y Establecimientos de Castilla y León establece la frecuencia de muestreo y los documentos técnicos a realizar en las industrias de Castilla y León. No obstante, se ha considerado conveniente la ejecución de planes de controles específicos a ejecutar en industrias de determinados sectores con el fin de evaluar la adecuación de los sistemas de autocontrol implantados en los mismos.

Estas actuaciones tienen un precedente en el Plan de acción reforzado del sector lácteo (PARSL) iniciado en el año 2007 en el que se visitaron 191 industrias receptoras de leche cruda en Castilla y León.

Durante el año 2009 se incluyó como prioritario el control de industrias del sector cárnico. Dado el importante número de industrias en concreto se incluyeron en el plan 550 industrias.

Durante el año 2010 se ha programado un plan prioritario para mataderos, industrias de la pesca y derivados, industrias de harinas y derivados, industrias de aguas envasadas e industrias de huevos y ovoproductos



Inspección en mataderos

3

El principal objetivo de la inspección en mataderos es verificar que los operadores de estas industrias cumplen la normativa vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria y bienestar animal.

Se efectúan **Controles Oficiales** con el fin de eliminar de la cadena alimentaria la carne y vísceras comestibles de animales con enfermedades transmisibles al hombre (zoonosis).

A. Sacrificios vigilados:

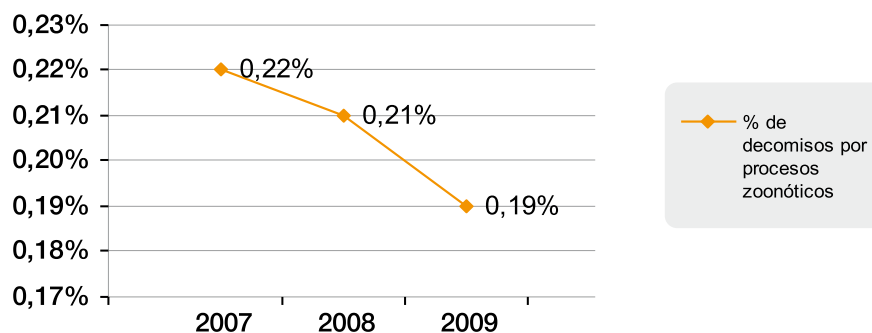
Cuadro 3.1

Animales sacrificados en los mataderos (2007-2009)	
Bovino	1.710.668
Ovino	16.562.551
Caprino	389.845
Porcino	26.947.705
Solípedos	10.741
Aves de corral	197.935.570
Ratites	1.012
Conejos	16.873.718



Cuadro 3.2

Sacrificios y hallazgos en Mataderos			
	2007	2008	2009
Nº animales sacrificados	65.818.652	65.747.926	66.603.321
Nº animales decomisados total/parcial (zoonosis)	150.467	143.208	124.656
% de decomisos por procesos zoonóticos	0,22%	0,21%	0,19%

Figura 3.1**Evolución del % de decomisos por proceso zoonóticos**

Los decomisos por enfermedades zoonóticas más frecuentes que ocurren en mataderos se producen por hidatidosis, cisticercosis, tuberculosis y brucelosis.

B-Encefalopatías Espongiformes Transmisibles:

Las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles son enfermedades neurodegenerativas que se pueden transmitir de los animales al hombre. El programa de vigilancia de EET tiene por objeto la detección de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y la tembladera, así como el establecimiento de medidas de erradicación que, en su caso, hubieran de adoptarse.

Cuadro 3.3

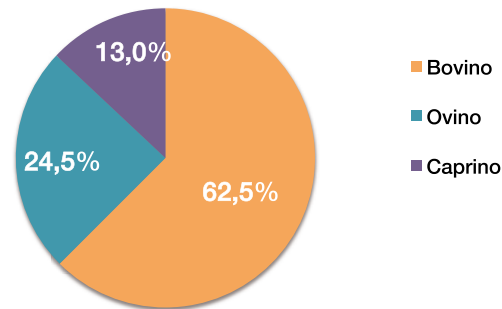
Análisis EETs de animales sacrificados para el consumo humano (2006-2010)					
	2006	2007	2008	2009	2010 (*)
nº muestras	135.554	107.044	112.710	98.405	110.973
Nº positivos	18	19	4	10	7

(*) datos provisionales.

En el periodo 2006-2010, de los positivos a EET el 24,5% corresponden a bovino, el 62,5% a ovino y el 13% a caprino.

Figura 3.3

% Positivos EETs



C. Animales silvestres y matanza domiciliaria

El sacrificio de animales de la especie porcina en domicilios particulares y la actividad cinegética pueden representar un riesgo para la salud pública si no se someten a un adecuado control sanitario. El control sanitario de estas carnes consiste principalmente en el control de enfermedades transmisibles al hombre vía alimentaria. Cabe destacar los análisis para detectar la presencia de triquina en cerdos y jabalíes, y por otra parte, la inspección sanitaria en el coto de caza y la aplicación de precintos para garantizar trazabilidad a todas las piezas de caza que vayan a ser comercializadas con destino al consumo humano.

Cuadro 3.4

Triquina en Jabalíes 2006-2009				
	2006	2007	2008	2009
nº de jabalíes investigados	6.123	6.802	4.699	5.934
Nº positivos	15	8	9	13

La prevalencia de triquina en jabalíes es notablemente superior a la detectada en animales procedentes de matanzas domiciliarias.

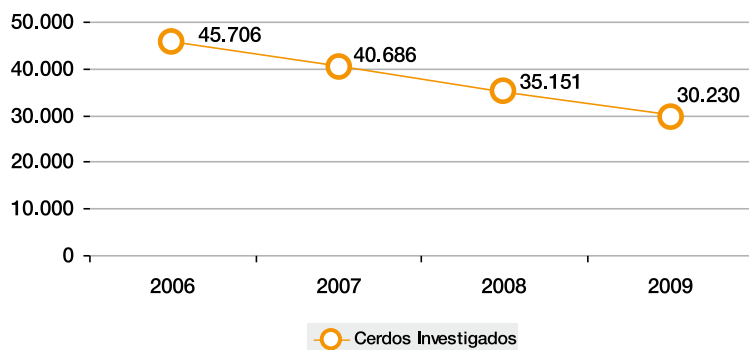
Cuadro 3.5

Triquina en matanza domiciliaria (2006-2009)				
	2006	2007	2008	2009
Nº de cerdos investigados	45.706	40.686	35.151	30.230
Nº positivos	2	0	0	0

➔ En el periodo 2006-2009, de las zoonosis declaradas en animales silvestres y matanza domiciliaria el 11% corresponden a Triquinosis, el 4% a Tuberculosis, el 72% a Hidatidosis, el 2% a Cisticercosis y el 11% a otras zoonosis.

Figura 3.3

Evolución de sacrificio en matanzas domiciliarias



Otras zoonosis declaradas en animales silvestres que son detectadas en la inspección post-mortem, son la tuberculosis, hidatidosis y cisticercosis

D- Bienestar animal en matadero

Durante las inspecciones realizadas en los años 2008, 2009 y 2010 se han detectado incumplimientos en referencia al bienestar animal en matadero en los siguientes aspectos:

Cuadro 3.6

No conformidades en bienestar animal (2008-2010)			
	2008	2009	2010
Descarga	28	13	6
Conducción	21	9	7
Estabulación	36	34	15
Sujeción	26	18	10
Aturdimiento	64	31	16
Sangrado	16	7	3
Total	191	112	57

Figura 3.4

% no conformidades detectadas en Bienestar

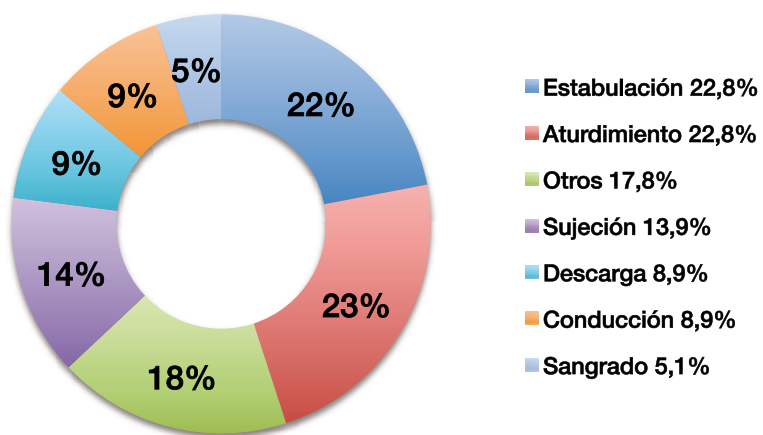
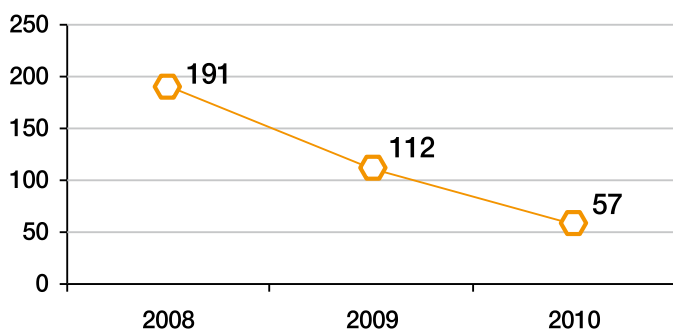


Figura 3.5

No conformidades detectadas en Bienestar



4

Toma de muestras y análisis

Castilla y León dispone de 9 laboratorios de Control Oficial, 5 de ellos acreditados de acuerdo con la norma UNE/EN/ISO 17.025 (Zamora, Soria, León, Burgos y Salamanca) y 1 en vías de acreditación (Palencia).

Actualmente el alcance de acreditación conjunto incluye más de 60 ensayos en diferentes alimentos y agua.

En esta área trabajan 123 profesionales con diferentes titulaciones: químicos, veterinarios, farmacéuticos y biólogos entre otras.

El muestreo y análisis son instrumentos esenciales dentro de la actividad de Control Oficial para la verificación de los parámetros en los que se sustenta la seguridad e higiene de los productos alimenticios.

Cuadro 4.1

Nº de muestras y análisis en alimentos				
	2006	2007	2008	2009
nº análisis	11.898	13.40	13.630	13.365
Nº determinaciones	37.838	48.517	41.399	42.562



A. Muestreo microbiológico

La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria realiza planes dirigidos para ciertos agentes microbiológicos, principalmente salmonella, listeria monocitogenes, como origen de enfermedades de origen alimentario.

Del total de 9.710 muestras tomadas en los años 2007-2009 para la investigación de salmonella, fueron positivas el 1,5%. En cuanto a Listeria monocitogenes del total de 4.270 muestras tomadas y analizadas entre 2007-2009 fueron positivas del 2,5%.

No obstante independientemente de estos análisis realizados en programas específicos dirigidos, el Control Oficial realiza un número elevado de muestras y análisis a estos microorganismos y a otros que tienen un significado ya no solo de criterio de seguridad alimentaria sino también de higiene de los procesos.

B. - Programa de muestreo de alimentos

Existen programas especiales de muestreo de alimentos en los que se analizan: contaminantes, componentes nutricionales, residuos de plaguicidas, residuos de aditivos, micotoxinas, etc.

Cuadro 4.2

Programas especiales de muestreo (2006-2010)					
	2006	2007	2008	2009	2010*
Muestras tomadas	519	511	799	710	1587
Muestras positivas	56	50	30	7	35
% muestras positivas	10,8%	9,8%	3,7%	1,0%	2,2%

* datos provisionales

Cuadro 4.3

% de positividad de muestras analizadas en el programa de muestreo de alimentos (2006-2009)			
Peligro analizado	Período	Nº muestras	% Positividad
Plaguicidas	06-09	240	1,7%
Plomo	08-09	53	0%
Cadmio	06-09	429	6,5%
Mercurio	06-09	260	35,4%
PCBs	06-09	187	3,2%

Aflatoxinas	06-09	176	0%
Ocratoxina	06-09	372	0,5%
Nitratos	06-09	473	1,9%
OMG	06-09	126	0%
Rojo Sudán	06-09	175	0%
Sulfitos	06-09	365	12,1%

C. Residuos en productos de origen animal

El objetivo del Programa Nacional de Investigación de Residuos (PNIR) es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten residuos de determinadas sustancias no autorizadas o de sustancias autorizadas con niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Cuadro 4.4

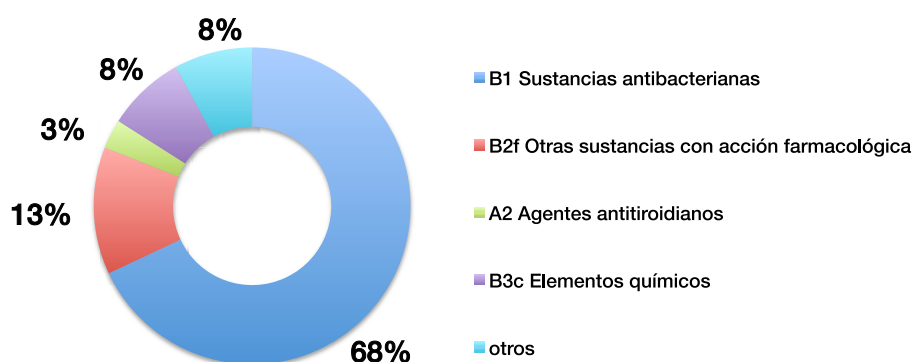
PNIR (2006-2010)					
	2006	2007	2008	2009	2010*
Nº muestras realizadas	7.704	7.197	7.115	6.915	6.114
Nº muestras no conformes	6	4	14	15	14
% muestras no conformes	0,08%	0,05%	0,20%	0,22%	0,23%

* datos provisionales

Los compuestos que se encuentran con más frecuencia son las sustancias antibacterianas (Sulfadiazina, Enrofloxacin, Cloranfenicol, Sulfametacina, Clortetraciclina, Oxitetraciclina), seguidas de otras sustancias con acción farmacológica (Dexametasona, Betametasona).

Figura 4.1

Positivos PNIR (2006-2009)





Las explotaciones ganaderas con resultados no conformes se notifican a la red de alerta. De esta manera se garantiza que los animales procedentes de explotaciones sospechosas a contener residuos por encima de los límites legales son sometidos a vigilancia oficial, independientemente del lugar de la geografía nacional donde se sacrificuen.

En Castilla y León a través de la red de alerta se gestionaron las siguientes notificaciones durante el periodo 2008-2010:

Cuadro 4.5

Notificaciones de explotaciones ganaderas con resultados no conformes (2008-2010)			
	2008	2009	2010*
Iniciadas en CyL	9	12	5
Total gestionadas	71	75	43

D. Residuos de inhibidores bacterianos en leche (PARSL)

El Plan de Acción Reforzado del Sector Lácteo se inició en el año 2007 con el objetivo de mejorar la calidad sanitaria de la leche cruda recibida en las industrias lácteas. Desde su inicio se estableció dentro del mismo el muestreo por parte del Control Oficial para la investigación de residuos de inhibidores bacterianos en leche cruda. Los resultados de dichos muestreos son los siguientes:

Cuadro 4.5

PARSL (2007-2010)				
	2007	2008	2009	2010*
Nº muestras realizadas	28	1512	766	474
Resultados positivos	1	2	0	0

* datos provisionales

5

Alertas, incidentes y brotes

A. Alertas

Se gestionan como alertas aquellas notificaciones que conlleven riesgo grave e inmediato en las que confluya alguna de las circunstancias siguientes:

- Que involucren a productos alimenticios originarios de Castilla y León.
- Que afecten a productos alimenticios de los que se tiene constancia su comercialización en Castilla y León.

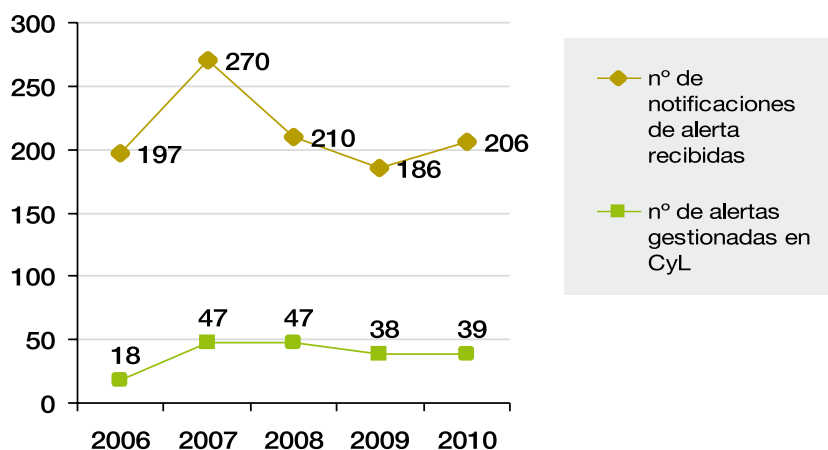
La gestión de las alertas se sustenta en procedimientos e instrucciones y en la Red de Alerta Rápida Alimentaria de Castilla y León (artículo 26 de la Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León) destinada a notificar los riesgos para la salud colectiva que se derivan de alimentos.

Cuadro 5.1

Alertas alimentarias (2006-2010)					
	2006	2007	2008	2009	2010
Nº notificaciones de alerta recibidas	197	270	210	186	206
Nº notificaciones de alerta recibidas	18	47	47	38	39

Figura 5.1

Evolución de las alertas alimentarias (2006-2010)



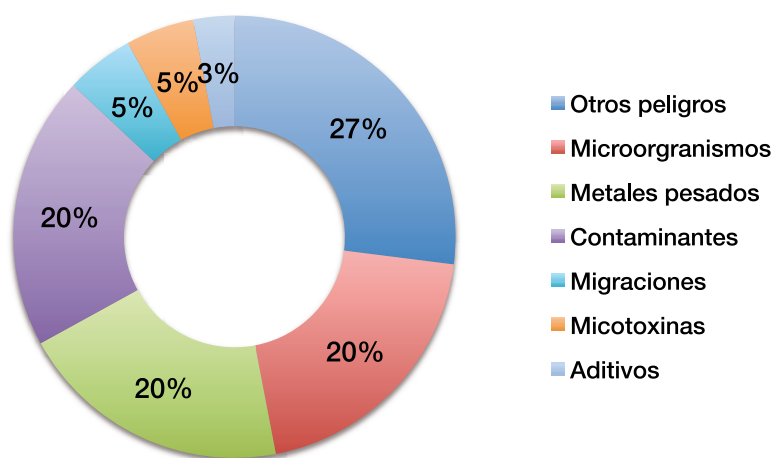


Las alertas gestionadas en el periodo 2006-2009, se corresponden con:

- 20% microorganismos (Salmonella 47%, Listeria 21%, E.coli 11%, Clostridium botulinum 9%...).
- 20% metales pesados (mercurio 77%, y cadmio 20%...).
- 20% contaminantes (dioxinas 12%, polifosfatos 8%, histamina 12%...).
- el 5% migración (migración de aminas aromáticas, de ftalatos, de plomo...).
- 5% micotoxinas (Aflatoxinas 71%...).
- 3% aditivos (sulfitos 67%...).
- 27% otros peligros.

Figura 5.2

Alertas gestionadas (2006-2019)



B. Incidentes

Consideramos en este apartado los incumplimientos que se detectan en un ámbito territorial distinto del que han tenido su origen, que dan lugar a una gestión cuyas características no suponen una tramitación a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información, ni la consideración de enfermedad transmitida por el agua o los alimentos (ETAs).

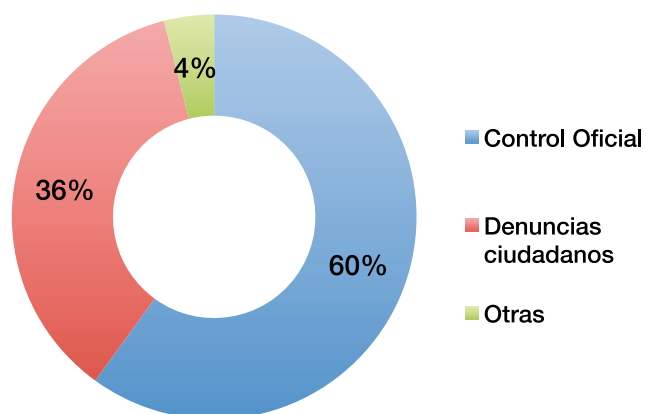
Cuadro 5.2

Incidentes alimentarios (2006-2010)					
	2006	2007	2008	2009	2010
Nº Incidentes	142	178	127	180	181

La detección de los incumplimientos se ha producido por actuaciones de los Servicios Oficiales responsables del Control Oficial en el 60% de los casos y por denuncias de ciudadanos en el 36% de los casos.

Figura 5.3

% Detección incumplimientos de incidentes alimentarios 2006-2010



C. Brotes de enfermedades transmitidas por alimentos

Se entiende por brote de origen alimentario todo aquel incidente en el cual 2 o más personas manifiestan la misma enfermedad vehiculada por alimentos (enfermedad transmitidas por los alimentos o ETAs).

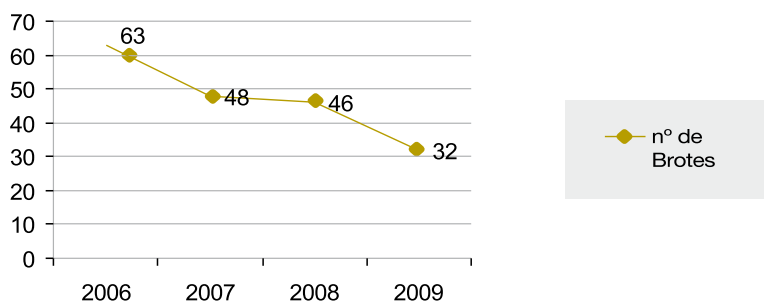
Cuadro 5.3

Brotes de intoxicaciones alimentarias				
	2006	2007	2008	2009
Nº brotes	63	48	46	32
Nº afectados	988	961	604	462

Fuente: Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Enfermedades Transmisibles. Dirección General de Salud Pública e I+D+I. Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.

Figura 5.4

% evolución Brotes de intoxicaciones alimentarias 2006-2009





De los brotes de intoxicaciones alimentaria que se han producido en Castilla y León durante los seis últimos años (2004-2009), el mayor número de brotes fueron producidos por Salmonella con un porcentaje del 47,4%. Los microorganismos productores de toxinas (**Clostridium, Staphylococcus y Bacillus**) causaron el 5,7% de los brotes. En cuanto a los virus, los brotes causados por los mismos en Castilla y León comprendieron el 5,7% de los brotes. Por último los brotes producidos por E. coli en los últimos seis años fueron escasos (0,6% de los casos).

Cuadro 5.4

Brotes de intoxicaciones en Castilla y León 2004-2009.

	Cyl (6 años) 2004-2009	
	Nº	%
Salmonella	157	47,43%
Virus	19	5,74%
S. aureus	7	2,11%
Bacillus	3	0,91%
Clostridium	9	2,72%
Shigella	2	0,30%
Listeria	1	0,00%
Parasitos	8	2,42%
Otros	13	3,93%
Desconocidos	112	33,84%
TOTAL	331	100,00%

FUENTE: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and food-borne outbreaks in the European Union in 2008, The EFSA Journal (2010). ** Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Enfermedades Transmisibles. Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.

6

Infracciones y sanciones

Cuando el Control Oficial detecte un incumplimiento o deficiencia deberá tomar las medidas necesarias para garantizar que el operador ponga remedio a la situación de no conformidad ya sea en el establecimiento o en los productos alimentarios.

Además, en caso de detectarse infracciones en el cumplimiento de la legislación en materia de seguridad e higiene alimentaria, las sanciones impuestas buscan ser efectivas, proporcionadas y disuasorias. En esta área trabajan 13 técnicos jurídicos.

Cuadro 6.1

Nº de expedientes sancionadores 2006-2009				
Nº expedientes	2006	2007	2008	2009
Nº expedientes	606	732	703	789
Total sanción	441.538€	499.492€	525.624€	572.025€

Figura 6.1

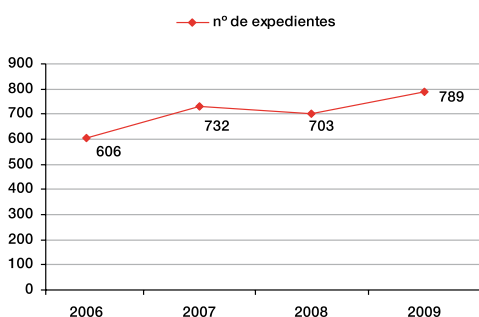
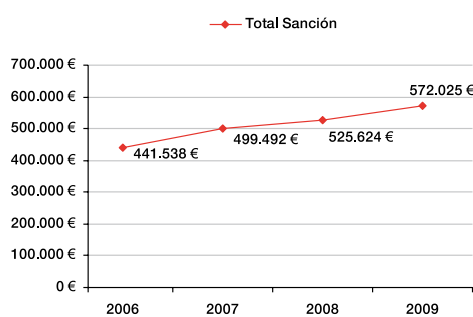


Figura 6.2



Dentro de las medidas cautelares adoptadas por las delegaciones territoriales de la Junta de Castilla y León, motivadas por infracciones a la normativa sanitaria en materia de higiene y seguridad alimentaria los más frecuentes son por orden: Inmovilización



cautelar de mercancía, acuerdo decomiso y destrucción, suspensión y cierre de instalaciones/empresas.



Mejora de calidad del control oficial

A. Formación

La formación de los servicios oficiales se basa en el convencimiento de que solo con un personal debidamente cualificado es posible garantizar la prestación de un servicio público de calidad a los ciudadanos.

La Consejería de Sanidad realiza actividades formativas en el área de la seguridad alimentaria con objeto de ampliar los conocimientos de los profesionales, mejorar los objetivos de calidad, efectividad, eficacia y la homogeneidad de las actuaciones.

Cuadro 7.1

Nº Cursos de Seguridad Alimentaria 2007-2010				
	2007	2008	2009	2010
Nº cursos *	8	10	10	15
Alumnos	244	300	350	330

(*)Excluye jornadas de un día.

Además de los cursos incluidos en la tabla 7.1 en el periodo 2007-2010 se han realizado 45 jornadas sobre contenido específico, con un total de 2.081 asistentes.

Uno de los objetivos de la Junta de Castilla y León es contribuir a la promoción de la seguridad alimentaria así como a la formación de titulados universitarios en esta materia. En este sentido, un instrumento esencial para completar la formación de los titulados universitarios y que va a contribuir a una mejor prestación de los trabajos que desempeñen en un futuro en el ámbito de la seguridad alimentaria son las becas.

Cuadro 7.2

Becarios Seguridad Alimentaria 2006-2010				
2006	2007	2008	2009	2010

10	2	19	11	0
-----------	----------	-----------	-----------	----------

Además actualmente hay 23 veterinarios desarrollando su actividad en determinados mataderos de Castilla y León mediante un contrato en prácticas.

B. Supervisión al Control Oficial

En el año 2009 se inició la supervisión por parte de los Servicios Territoriales de Sanidad y Bienestar Social sobre los equipos ubicados en las diferentes Zonas Básicas de Salud y o Demarcaciones en las que prestan servicios los veterinarios o farmacéuticos. El objetivo es verificar el grado de cumplimiento y de eficacia de los controles realizados por los Servicios Oficiales responsables del Control Oficial en los establecimientos alimentarios.

Las actividades se dividieron en dos subprogramas:

- 1.- Subprograma A: de seguimiento de las actividades de los Servicios Oficiales y su coordinación
- 2.- Subprograma B: de verificación de la eficacia de las actividades de auditoría realizados por los Servicios Oficiales en determinadas industrias.

Cuadro 7.3

Actividades programadas 2009-2010		
Subprograma	2009	2010
A	83	76
B	95	121

Durante el periodo 2007 a 2009 se realizaron 79 supervisiones desde la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria a mataderos de Castilla y León con el objetivo de verificar el cumplimiento de las instrucciones del Control Oficial por parte de los Servicios Oficiales.

C. Auditorías al Control Oficial

El objetivo de las auditorías es la mejora continua del sistema de Control Oficial. Son realizadas por estructuras diferentes a las que realizan la inspección en Control Oficial. Por ello y en función del resultado de la auditoría se adoptarán las medidas oportunas para asegurar que se están alcanzando los objetivos de los diferentes programas de control.

Cuadro 7.4

Auditorías de Control Oficial 2009-2010		
	2009	2010

Nº auditorías	14	25
---------------	-----------	-----------

D. Supervisión de la Oficina Veterinaria Alimentaria (OVA)

La Comisión Europea tiene entre sus cometidos asegurar que la legislación comunitaria sobre seguridad alimentaria y bienestar de los animales se aplique correctamente. Para realizar esta tarea cuenta con la Oficina Alimentaria Veterinaria, la cual, anualmente desarrolla misiones en los estados miembros y en aquellos países terceros que exportan a la UE, con el objetivo de comprobar que los sistemas de Control Oficial son eficaces y que se cumple la normativa comunitaria.

La Oficina Veterinaria Alimentaria ha llevado a cabo las siguientes visitas de control a Castilla y León en áreas cuya competencia la ostenta la Consejería de Sanidad:

Cuadro 7.5

Misiones de la FVO en CYL (Consejería de Sanidad)				
Año	2006	2007	2009	2009





Temática	Salmonella en huevos.	Higiene de alimentos de origen animal.	Bienestar animal, transporte y sacrificio.
	Encefalopatía espongiforme bovina.	Las medidas de protección contra las encefalopatías espongiformes transmisibles en ovejas y cabras.	
	Subproductos animales.		

Promoción e información de seguridad alimentaria

La promoción de la salud, la educación sanitaria y la comunicación del riesgo facilitará a los consumidores información sobre los problemas que pueden afectar a la seguridad de los alimentos y de los riesgos que plantean algunos alimentos para grupos específicos.

La Agencia dispone de 370 expositores distribuidos por más de 300 centros públicos de 142 localidades que facilitan la difusión de los mensajes sanitarios.

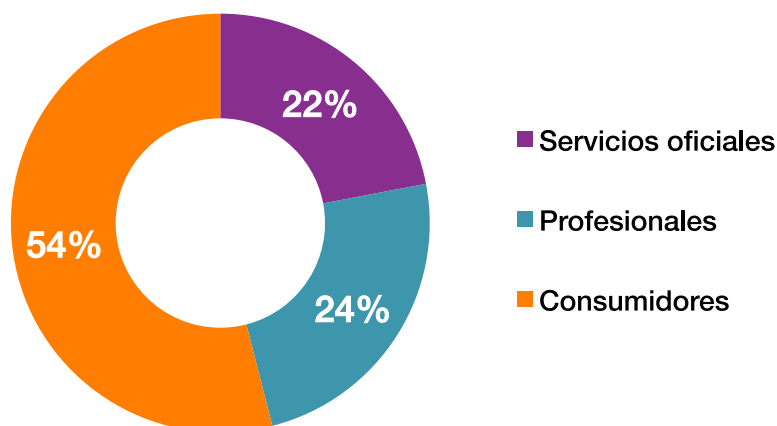
Cuadro 8.1

Promoción de Seguridad Alimentaria 2007-2010				
	2007	2008	2009	2010
Nº publicaciones	4	4	8	10
Ejemplares	233.362	188.500	308.518	136.500

➔ El portal de salud: www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria es una herramienta clave de comunicación.

Figura 8.1

% Sectores a los que van dirigidas las campañas de divulgación 2006-2010



Las temáticas de las campañas de promoción e información son las siguientes:

- **Servicios Oficiales:** Reglamentos europeos, Control alimentario en relación a las setas, Programa de Vigilancia y Control en industrias y establecimientos alimentarios, Criterios de referencia para la supervisión, verificación y auditoría de los sistemas de autocontrol basados en el APPCC, Trazabilidad en el sector harinero, Bienestar animal en el transporte y matadero, Actuaciones de la APS-SA, Guía de apoyo a las actuaciones de control oficial, Seguridad alimentaria de Castilla y León en cifras.
- **Consumidores:** Anisakiosis, Salmonelosis, Fritura correcta de alimentos, Setas, Hidatidosis, Brucelosis, Alimentación segura en el hogar; Caza, Posibles peligros en alimentos, Actuaciones de la APSSA, Seguridad Alimentaria en Castilla y León en cifras.
- **Profesionales:** Trazabilidad, Fritura correcta de alimentos, Anisakis, Aspectos



microbiológicos en la elaboración de la cecina de León, Principales actuaciones de los operadores de empresas alimentarias, Fundamentos de la legislación, Criterios de referencia para la supervisión, verificación y auditorías de autocontrol basados en el APPCC, Actuaciones de los servicios de control de los riesgos microbiológicos transmitidos por alimentos.



El portal de salud: www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria es una clave de comunicación. El número de visitas al portal en el epígrafe de **Seguridad Alimentaria** en el año 2009 fue de 91.644 y en el año 2010 se duplicaron hasta un total de 186.606.

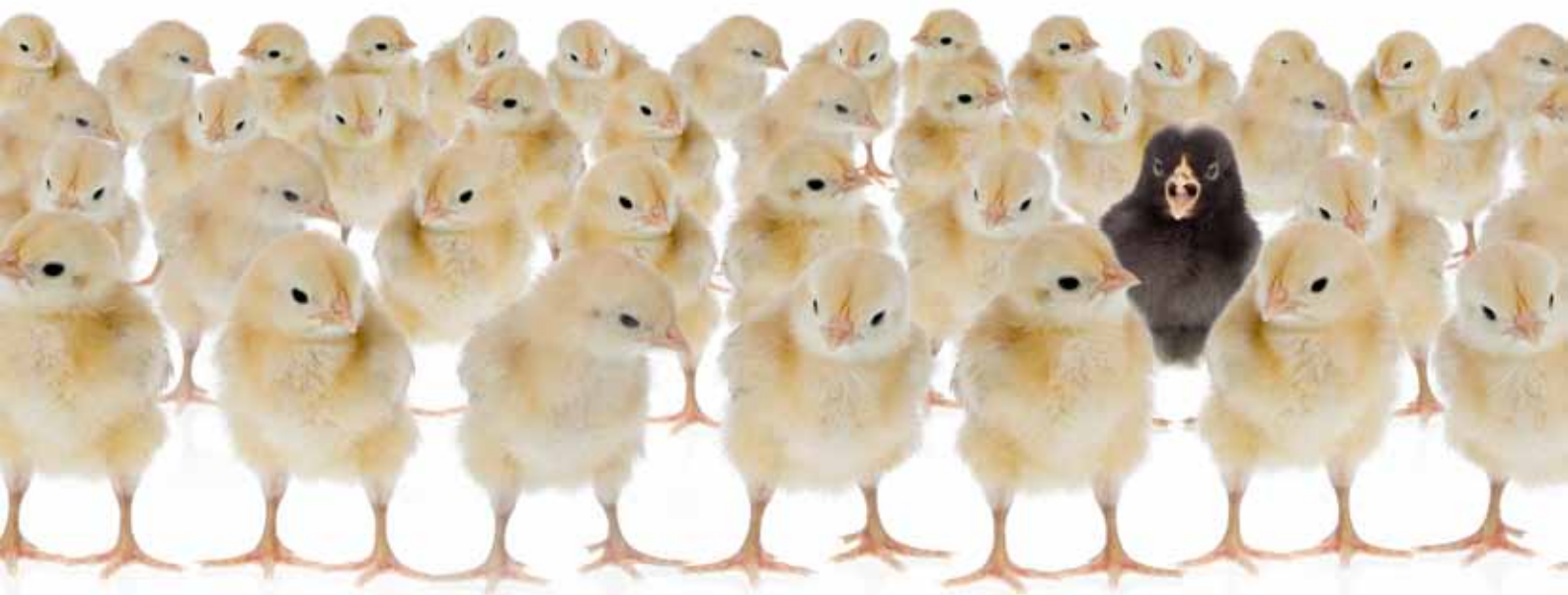
Tendencias y fuentes de zoonosis

El mayor número de casos de las zoonosis transmitidas por alimentos en 2008 pertenece a las causadas por *Campylobacter* y *Salmonella* seguidas, por *Yersinia* y *Listeria*.

Cuadro 9.1

Casos humanos confirmados en 2008

	Castilla y León	
	Nº casos	Tasa (1/100.000 habitantes)
<i>Campylobacter</i>	300	11,70
<i>Salmonella</i>	390	15,21



Yersinia	13	0,51
Listeria	13	0,51
Echinococcus	38	1,49
Trichinella	6	0,23
Brucella	14	0,55

Barómetro de Seguridad Alimentaria

Durante los años 2007, 2008, y 2009 se han realizado 5.563 encuestas en todas las provincias de Castilla y León a efectos de valorar la percepción de los ciudadanos a ciertos aspectos de la seguridad alimentaria. Se destacan los siguientes resultados en referencia al Control Oficial:

- 2 de cada 3 personas manifiestan que la seguridad alimentaria ha mejorado en el último lustro.

León cada 3 personas valoran las actuaciones de la administración frente a los riesgos alimentarios.

- 2 de cada 3 personas coinciden en la valoración positiva por diferentes estamentos de la administración de la actuación de la administración de referencia o riesgo.

