GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SANIDAD

AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2012-2015

ÍNDICE

1- INTRODUCCIÓN 5
1.1- PRESENTACIÓN 5
1.2- FUNCIONES 5
1.3- ESTRUCTURA 5
1.4- ORGANIGRAMA 6
1.5- RECURSOS HUMANOS 7
1.6- PRESUPUESTOS 8

A- ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS 10
2.1- REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS 10
2.2- REGISTRO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS 12
3. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS 12
4. INSPECCIÓN DE CARNES 18
4.1- ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS 18
4.2- CONTROL DE ZOONOSIS EN MATADEROS 21
4.3- CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS 22
5. MUESTREO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS 24
5.1- PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR) 24
5.2- PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA) 25
5.3- PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA) 26
5.4- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS 27

B- ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL

6. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS 29
6.1- REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS 29
6.2- CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA 30
6.3- REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO 31
6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES 32
7. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL 33
7.1- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO 33
7.2- CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO 35
7.3- CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO 36
7.4- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA 37
7.5- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS 38
7.6- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO 39
7.7- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO 40

C- ÁREA DE CONSUMO

8. ARBITRAJE DE CONSUMO 41
9. CONTROL DE MERCADO 44
9.1 –DENUNCIAS 45
9.2 –INSPECCIÓN DE CONSUMO 46
9.3 –CAMPAÑAS DE CONTROL DE MERCADO 46
10. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO 47
11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO 51

D- GESTIÓN DE ALERTAS

12. ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI) 52
13. ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRI-PQ) 54
14. ALERTAS SIRI 54
15. ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVE) 56

E- OTRAS ACTUACIONES

16. ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA (PSM) 59
17. TABACO 60
18. ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL 61
19. INFORMES SANITARIOS 62
19.1- INFORMES SOBRE EVALUACION DE IMPACTO AMBIENTAL 62
19.2- INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS DE CONSUMO 62
19.3- INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO 63
19.4- INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO 63
19.5- INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS 64
19.6- INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP) 64

19.7- INFORMES SANITARIOS SOLICITADOS POR LA CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES 65
20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS 66
20.1- INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS 66
20.2- RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD 66
20.3- EXPEDIENTES SANCIONADORES 67
20.4- DENUNCIAS 68
21. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS 69
22. ACTIVIDADES FORMATIVAS 71
23. PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 71
24. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS 72

F- ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

25. ACTIVIDAD ANALÍTICA 73
26. ACREDITACIÓN, MEJORA Y PERFECCIONAMIENTO DEL LSP 75
27. DESIGNACIÓN DEL LSP COMO LABORATORIO DE CONTROL OFICIAL 76
28. OTROS PROYECTOS DEL LSP 76

G- DISPOSICIONES LEGALES

29. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS 77

H- ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

30. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA 77

1- INTRODUCCIÓN

1.1- PRESENTACIÓN

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

1.2- FUNCIONES

Le corresponde en concreto, realizar las siguientes funciones:

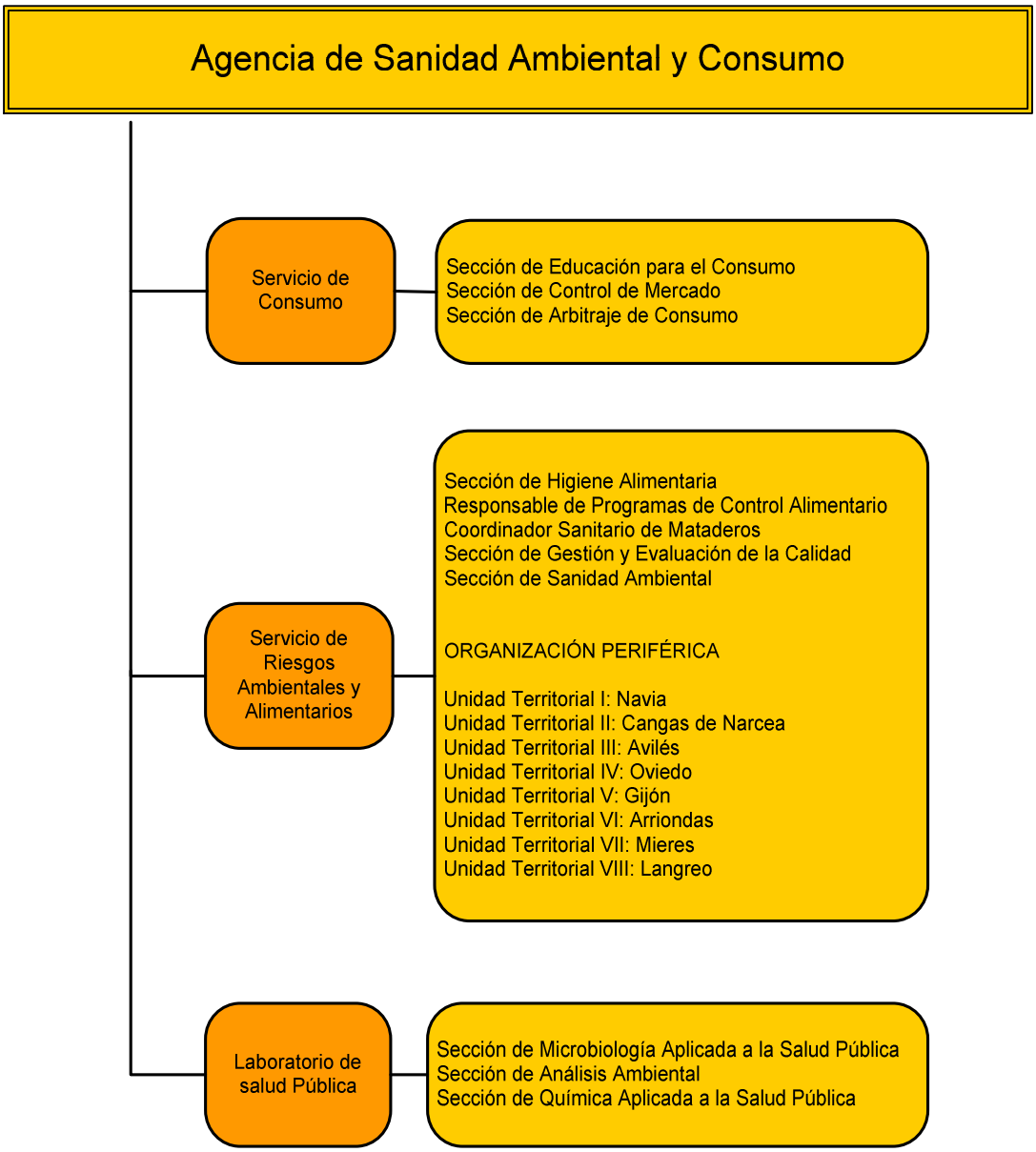
- ✓ La dirección y gestión de las Unidades Territoriales de la Agencia existentes en la Comunidad Autónoma.
- ✓ La tramitación de los expedientes sancionadores por vulneración de la normativa relacionada con la defensa de los consumidores y usuarios.
- ✓ El apoyo a las actuaciones de la Dirección General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

1.3- ESTRUCTURA

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

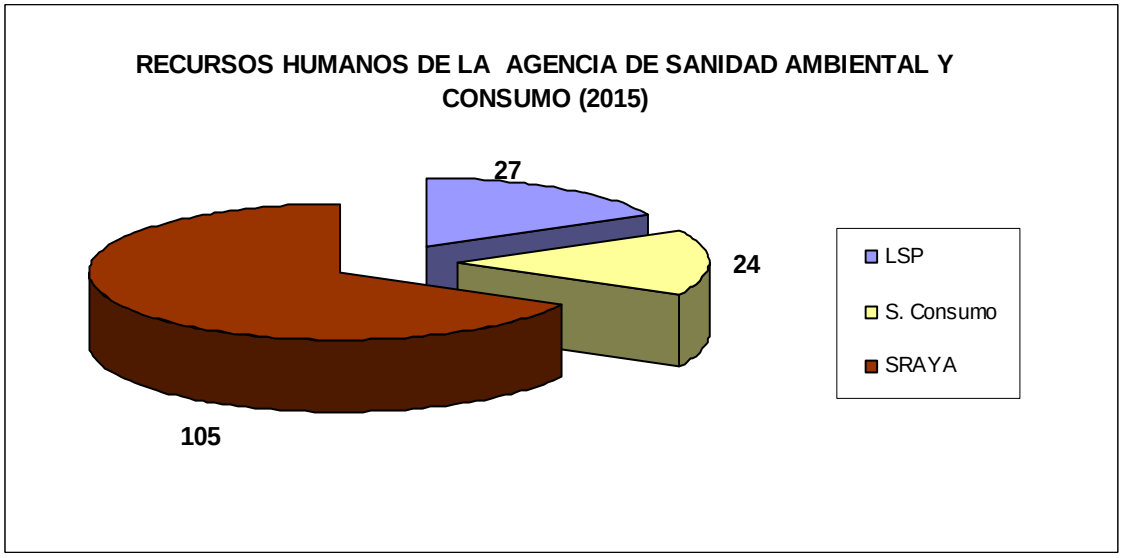
- ✓ Servicio de Consumo.
- ✓ Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios.
- ✓ Laboratorio de Salud Pública

1.4- ORGANIGRAMA



1.5- RECURSOS HUMANOS

Figura 1.1



LSP: Laboratorio de Salud Pública

SRAYA: Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios

Figura 1.2

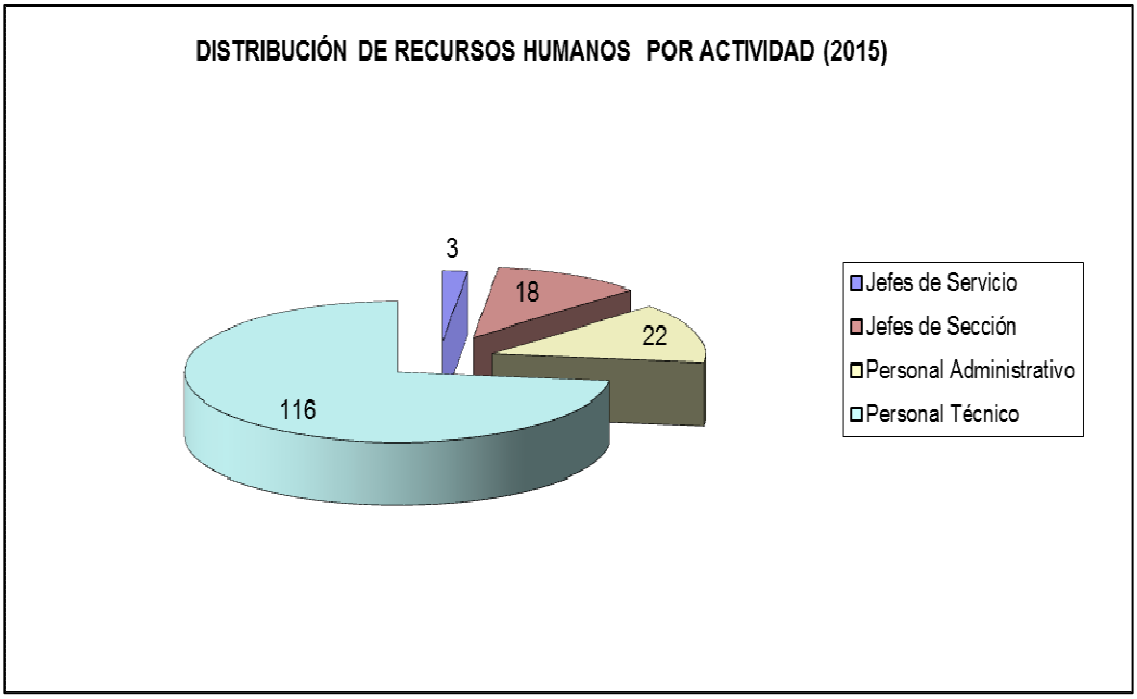
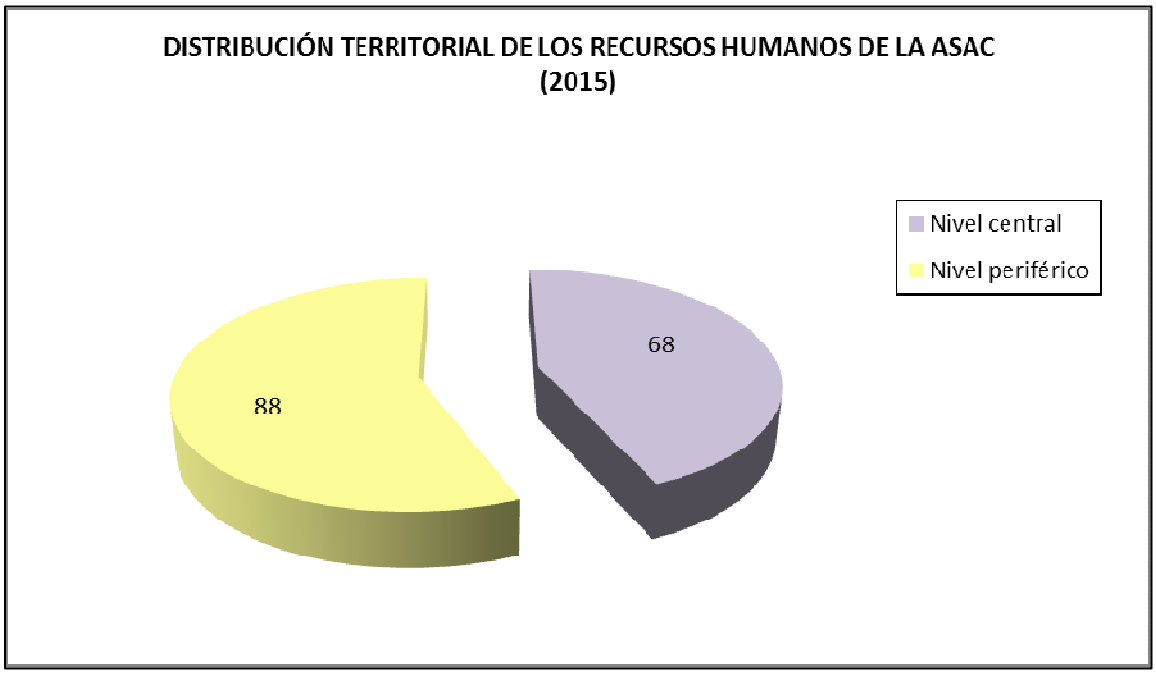
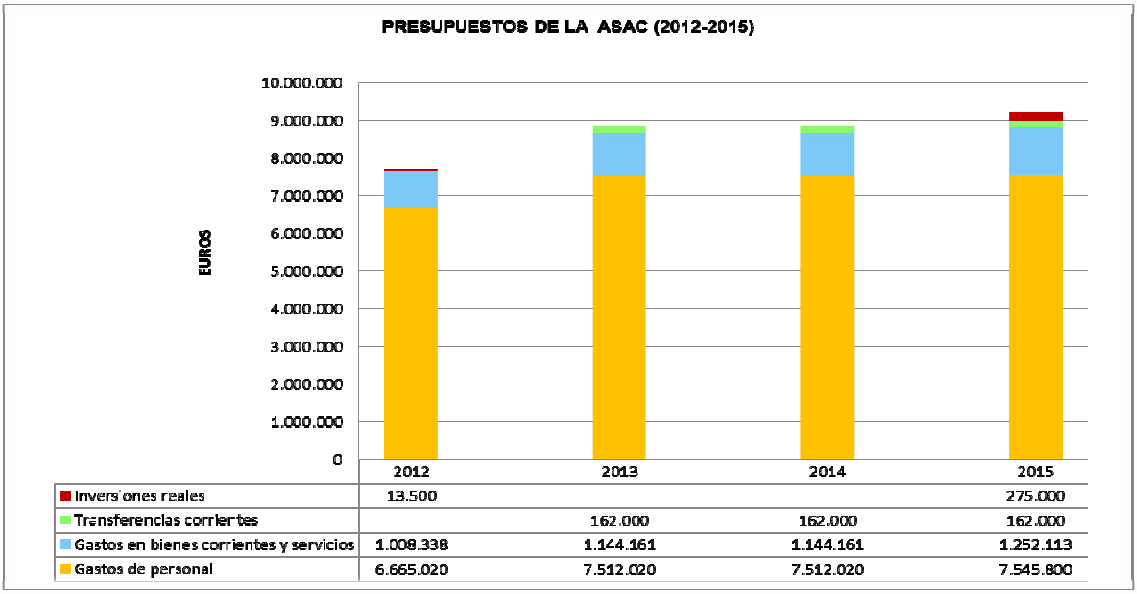


Figura 1.3



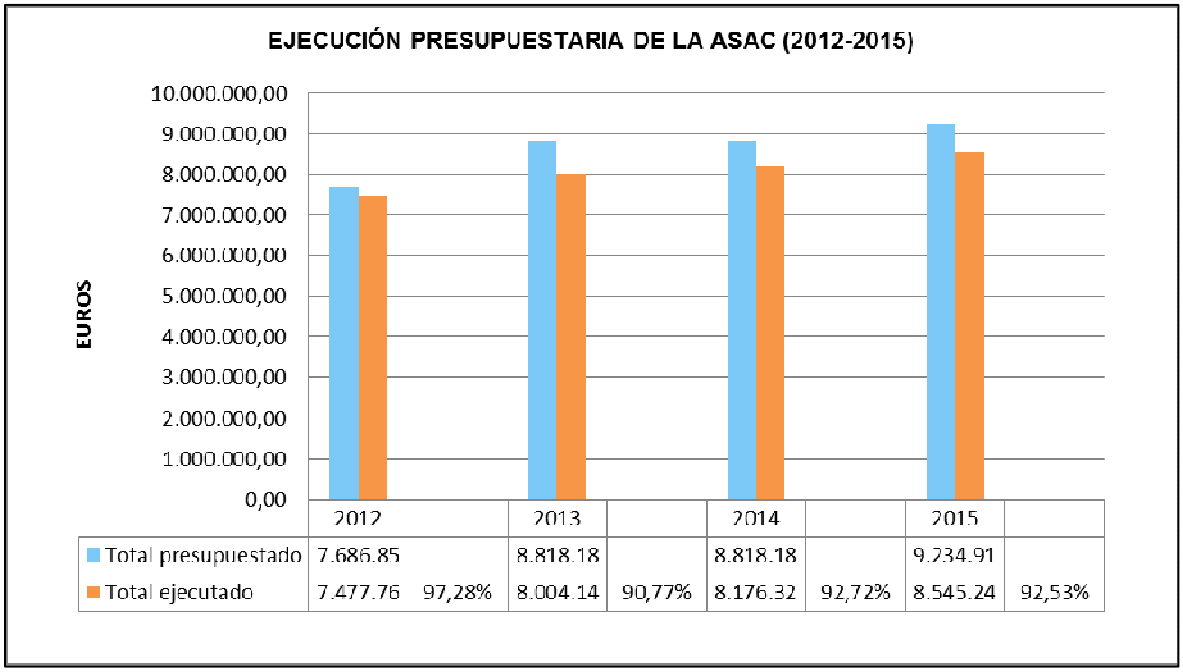
1.6- PRESUPUESTOS

Figura 1.4



	2012	2013	2014	2015
Inversiones reales	13.500			275.000
Transferencias corrientes		162.000	162.000	162.000
Gastos en bienes corrientes y servicios	1.008.338	1.144.161	1.144.161	1.252.113
Gastos de personal	6.665.020	7.512.020	7.512.020	7.545.800

Figura 1.5



	2012		2013		2014		2015	
Total presupuestado	7.686.85		8.818.18		8.818.18		9.234.91	
Total ejecutado	7.477.76	97,28%	8.004.14	90,77%	8.176.32	92,72%	8.545.24	92,53%

A- ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

2.1– REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

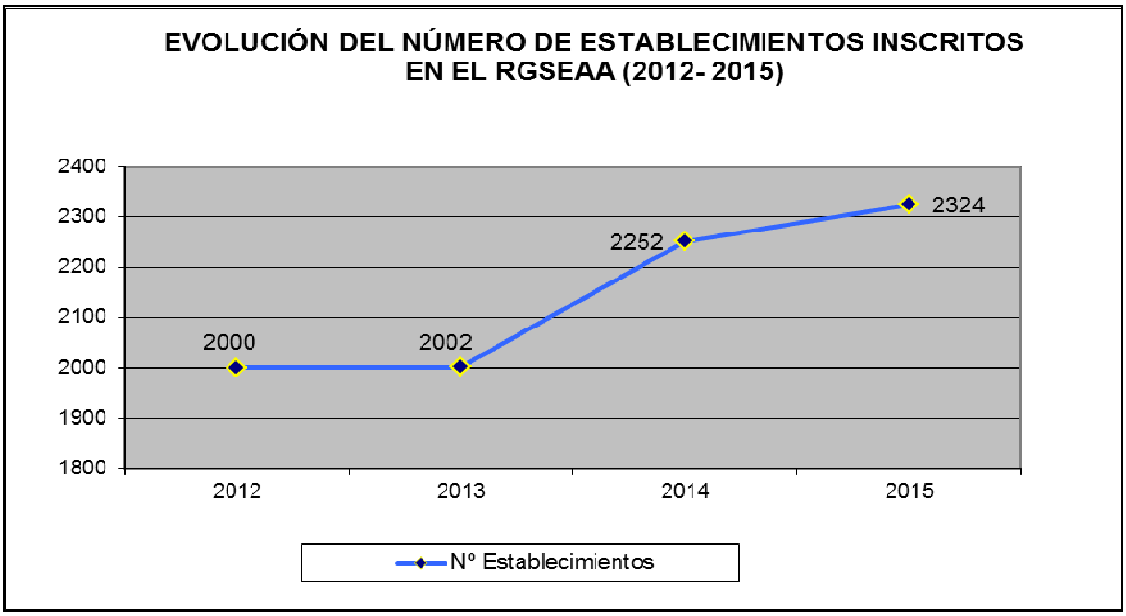
Justificación y objetivos

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

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

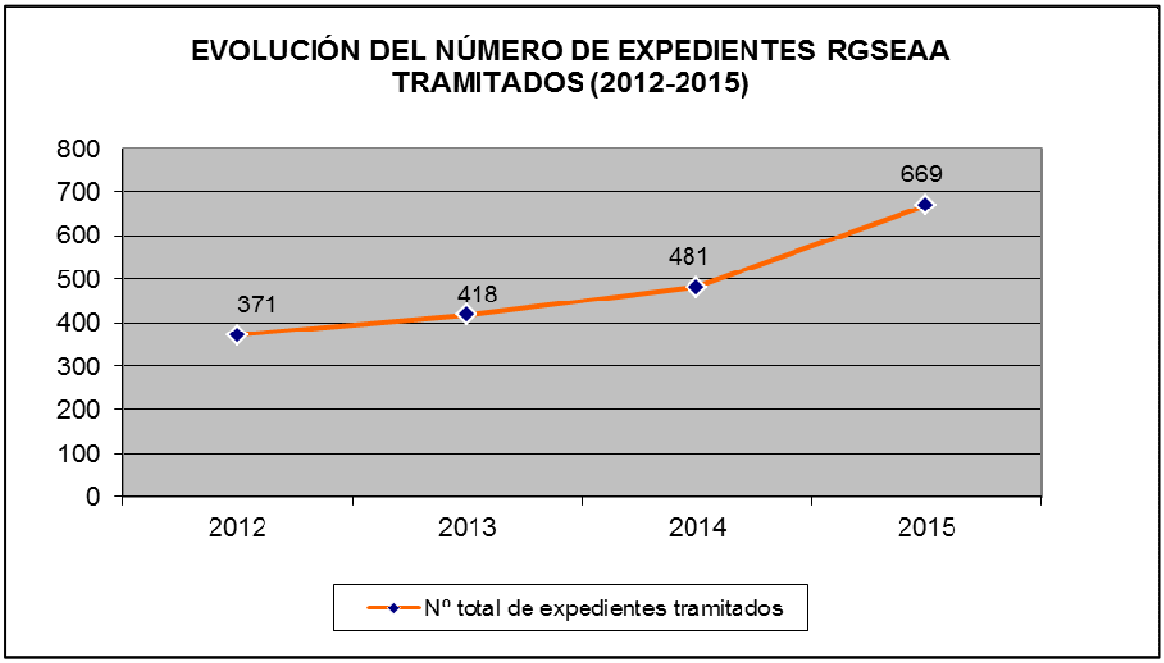
Actividades realizadas y resultados

Figura 2.1



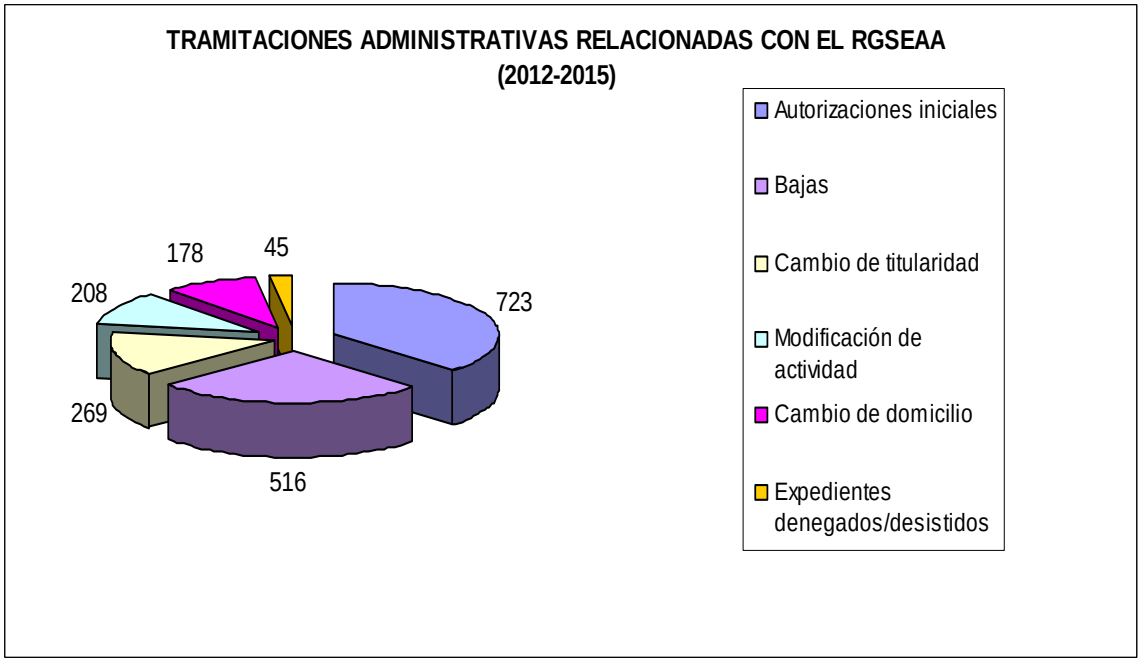
Durante el periodo 2012-2015, se han gestionado 1959 expedientes relacionados con el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Figura 2.2



El tipo de tramitaciones realizadas se detallan en la figura 2.3

Figura 2.3

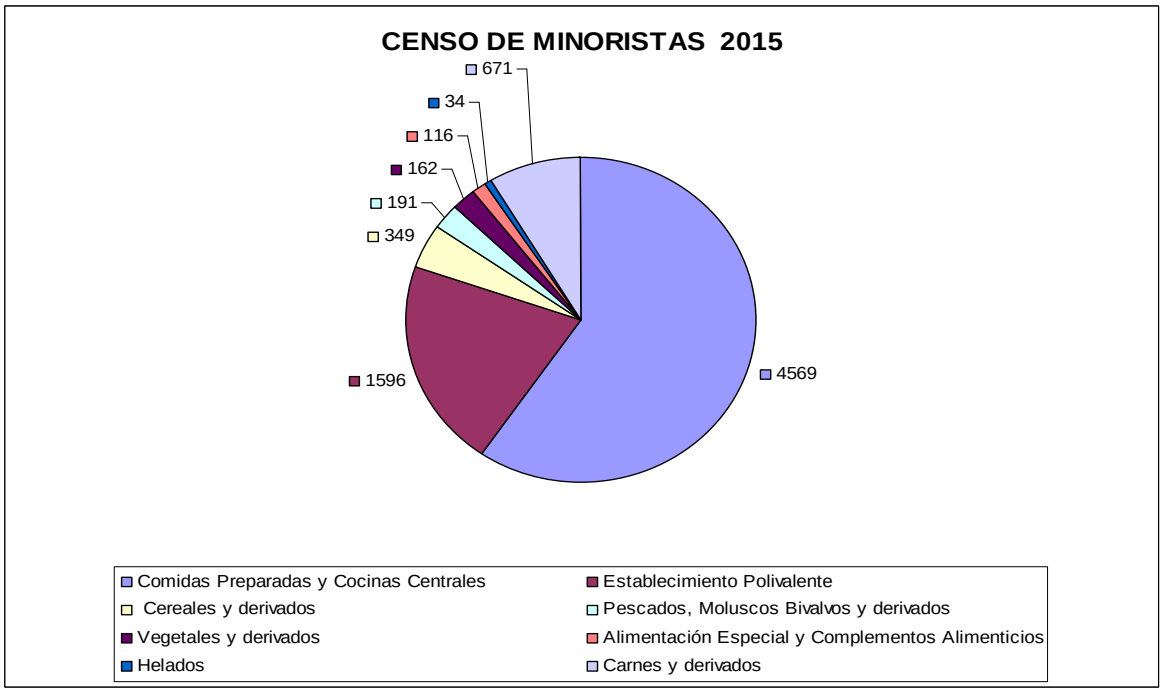


2.2- REGISTRO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

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

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

Figura 2.4



3. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

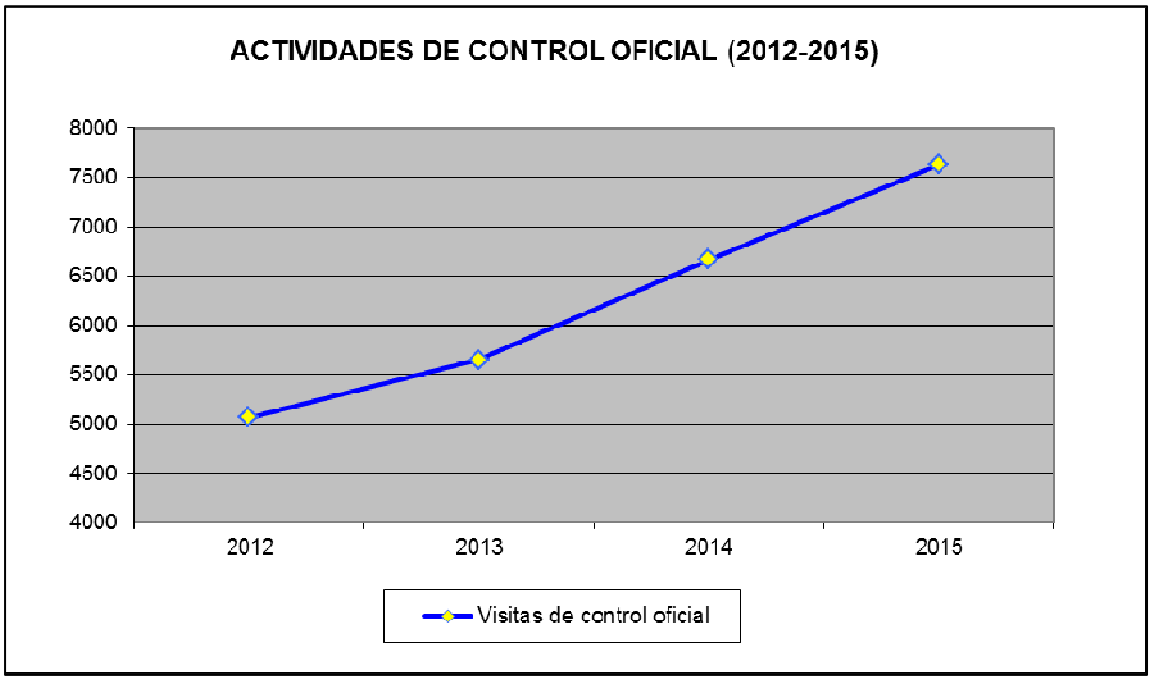
Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Figura 3.1



Cuadro 3.1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2012-2015)		
Año	**Nº visitas control oficial**	**Nº muestras**
2012	5.070	295
2013	5.653	376
2014	6.666	367
2015	7.684	380
TOTAL	**25.073**	**1.418**

Cuadro 3.2

RESUMEN DE ACTIVIDADES POR SECTORES (2015)			
Sector	**Nº establecimientos visitados**	**Nº visitas realizadas**	**% establecimientos con incumplimientos**
Carnes y derivados	570	694	75,6%
Pescados, moluscos y derivados	227	293	71,8%
Huevos y derivados	25	33	80,0%
Leche y derivados	93	157	71,0%
Grasas comestibles, excepto mantequilla	2	2	50,0%
Cereales, harinas y derivados	693	741	69,4%
Vegetales y derivados	195	223	73,3%
Edulcorantes naturales, miel y derivados	29	31	86,2%
Condimentos y especias	6	6	100 %
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	9	9	66,7%
Comidas preparadas y cocinas centrales	3.302	3.556	81,9%
Alimentación especial y complementos alimenticios	91	114	57,1%
Aguas de bebida envasadas y hielo	9	9	88,9%
Helados	30	36	63,3%
Bebidas no alcohólicas	3	6	100 %
Bebidas alcohólicas	96	109	81,3%
Aditivos, aromas y coadyuvantes	11	13	72,7%
Materiales en contacto con alimentos	14	14	78,6%
Establecimientos polivalentes	1.434	1.553	78,5%
Establecimientos polivalentes productos origen animal	68	85	64,7%
TOTAL	**6.907**	**7.684**	

Datos correspondientes al último año (situación actual)

Cuadro 3.3

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE CONTROL 2015	
SECTORES ALIMENTARIOS	**CENSO**
Carnes y derivados	890
Pescados, moluscos y derivados	347
Huevos y derivados	30
Leche y derivados	148
Grasas comestibles, excepto mantequilla	3
Cereales, harinas y derivados	865
Vegetales y derivados	306
Edulcorantes naturales, miel y derivados	52
Condimentos y especias	10
Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	17
Comidas preparadas y cocinas centrales	4.782
Alimentación especial y complementos alimenticios	136
Aguas de bebida envasadas y hielo	18
Helados	50
Bebidas no alcohólicas	8
Bebidas alcohólicas	160
Aditivos, aromas y coadyuvantes	18
Materiales en contacto con alimentos	24
Establecimientos polivalentes	2.150
Establecimientos polivalentes productos origen animal (POAS)	88
TOTAL	**10.102**

Figura 3.2

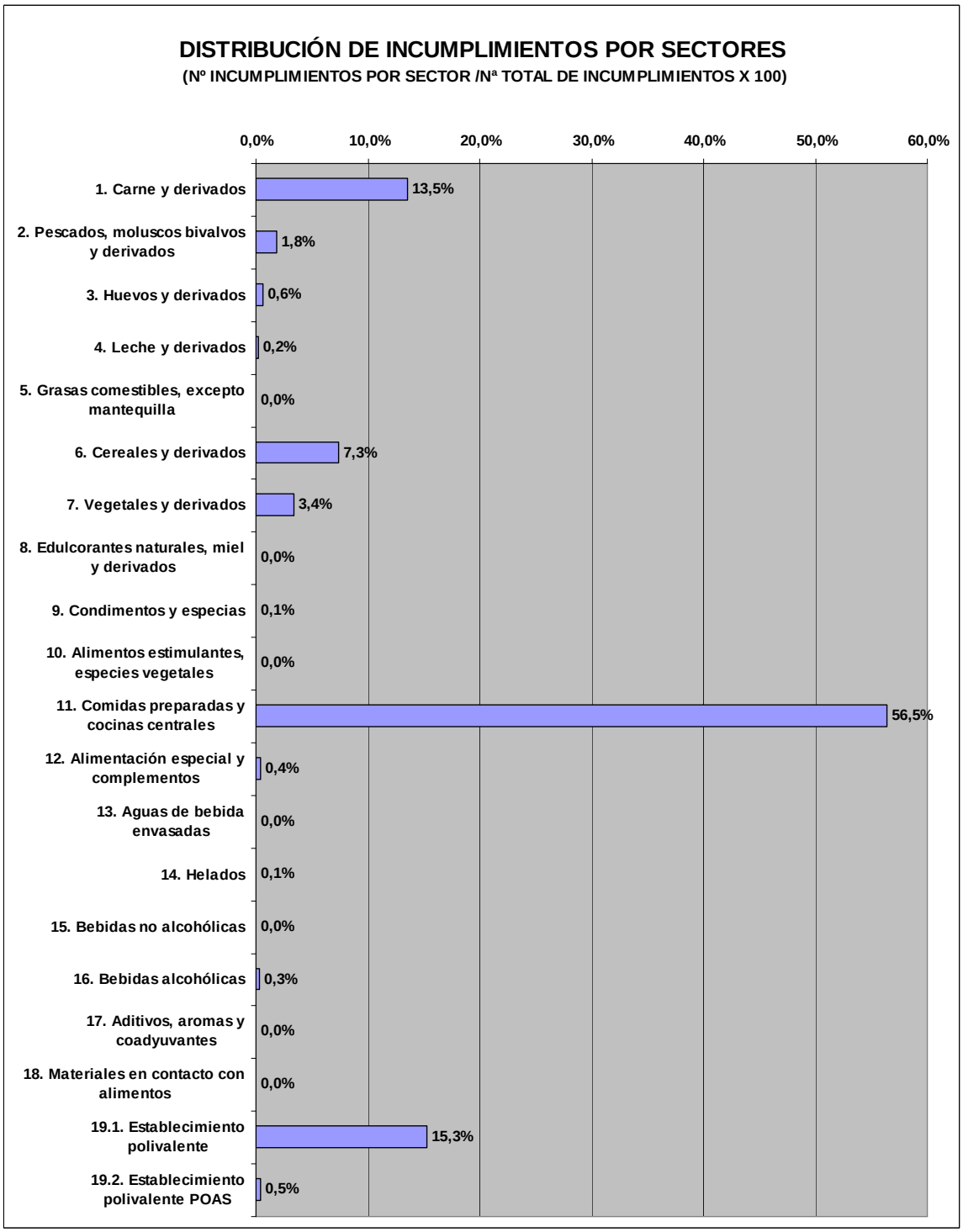

DISTRIBUCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS POR SECTORES
(Nº INCUMPLIMIENTOS POR SECTOR /Nª TOTAL DE INCUMPLIMIENTOS X 100)
0,0%
10,0%
20,0%
30,0%
40,0%
50,0%
60,0%
1. Carne y derivados
13,5%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados
1,8%
3. Huevos y derivados
0,6%
4. Leche y derivados
0,2%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla
0,0%
6. Cereales y derivados
7,3%
7. Vegetales y derivados
3,4%
8. Edulcorantes naturales, miel y derivados
0,0%
9. Condimentos y especias
0,1%
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales
0,0%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales
56,5%
12. Alimentación especial y complementos
0,4%
13. Aguas de bebida envasadas
0,0%
14. Helados
0,1%
15. Bebidas no alcohólicas
0,0%
16. Bebidas alcohólicas
0,3%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes
0,0%
18. Materiales en contacto con alimentos
0,0%
19.1. Establecimiento polivalente
15,3%
19.2. Establecimiento polivalente POAS
0,5%

Figura 3.3

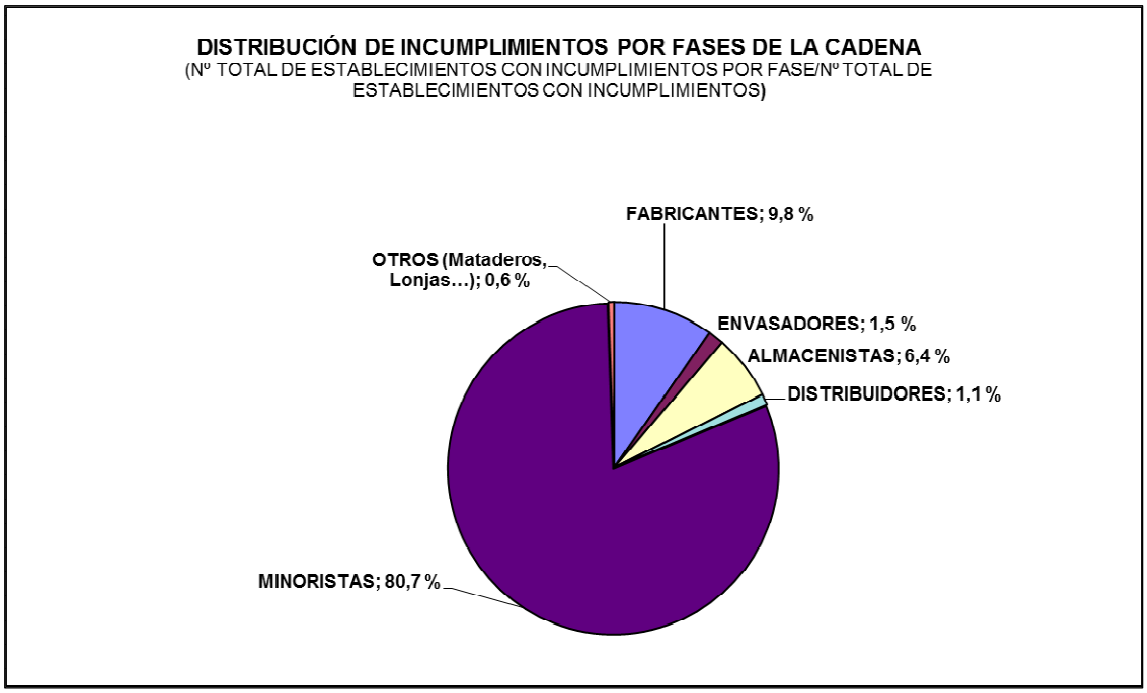
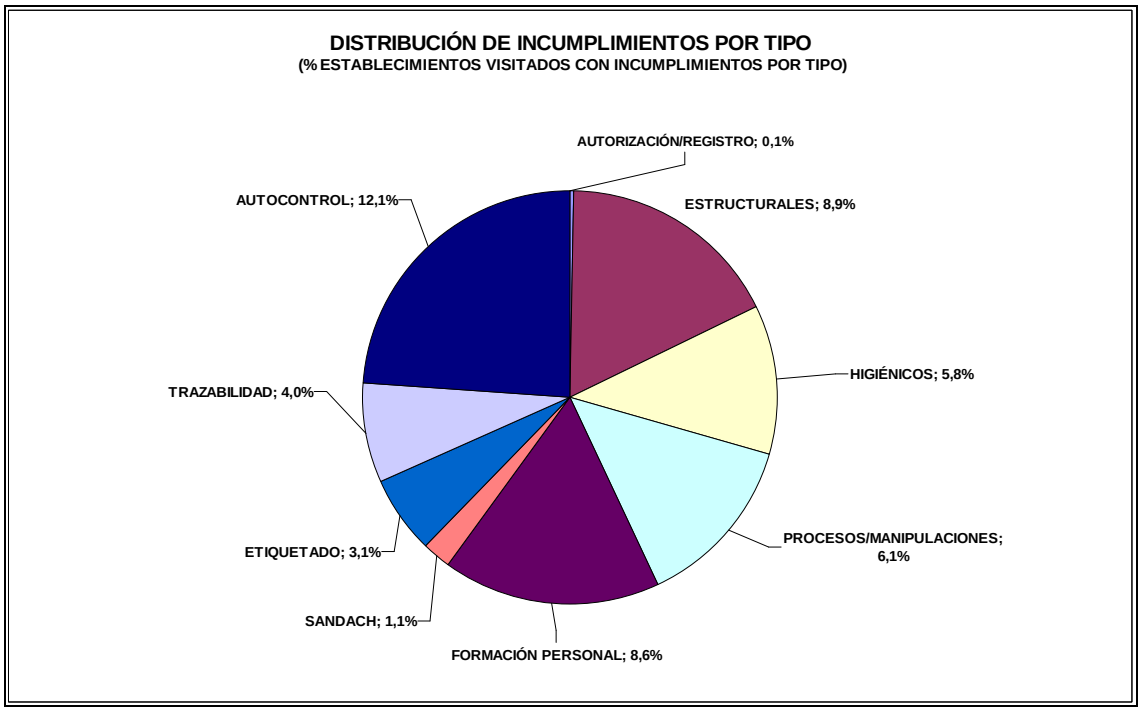


Figura 3.4



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

En 2011 se autorizó 1 matadero de patos, pero en 2015 dirigió su actividad al sacrificio de pollos de carne (pitos de caleya).

4.1- ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 4.1

ANIMALES PRESENTADOS A SACRIFICIO (2012- 2015) ✸				
ESPECIE	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Bovino	82.805	76.024	62.522	57.231
Ovino y caprino	14.331	13.203	12.347	12.404
Porcino	194.448	206.290	153.247	87.277
Equino	3.931	3.865	3.675	3.583
Conejos	0	0	0	0
Aves	469 ❶	450 ❶	239 ❶	210 ❷
Otros	0	0	0	0

✸ Tras la inspección *ante mortem*, algunos pueden haber sido objeto de decomiso total
❶ Patos ❷ Pitos de caleya

Figura 4.1

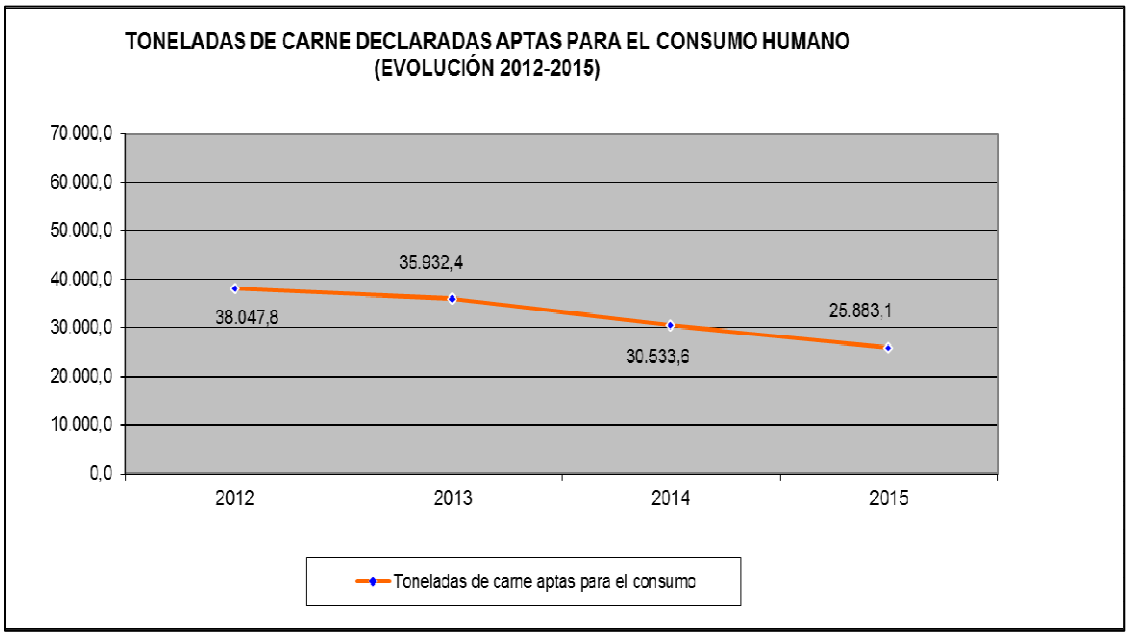


Figura 4.2

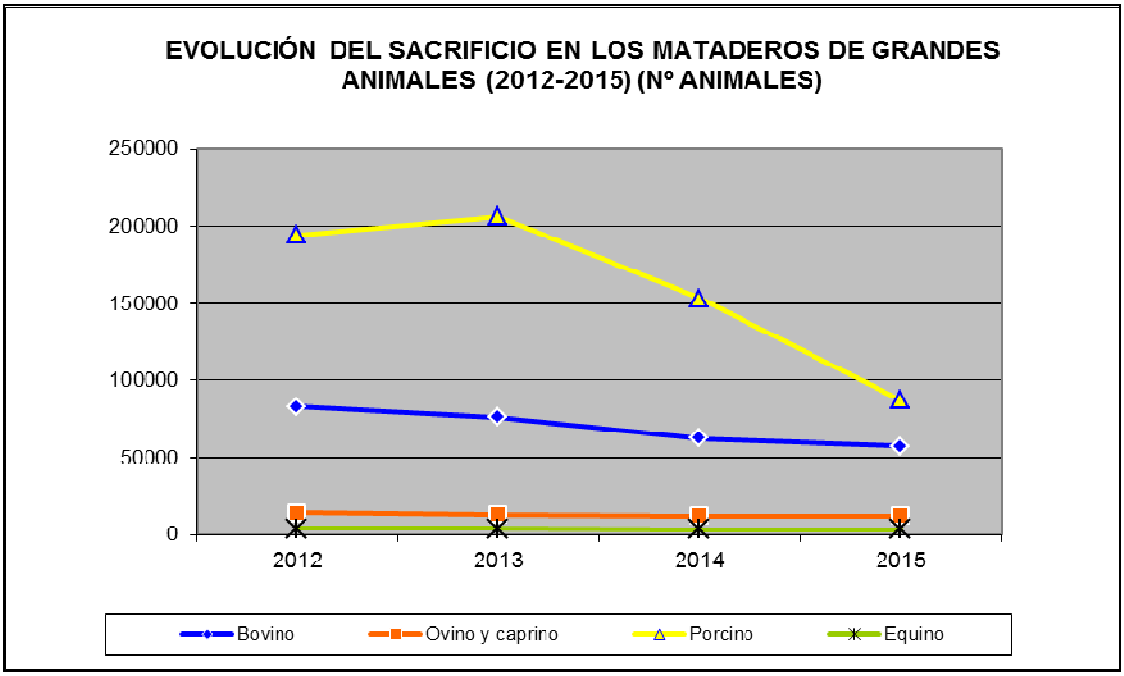


Figura 4.3

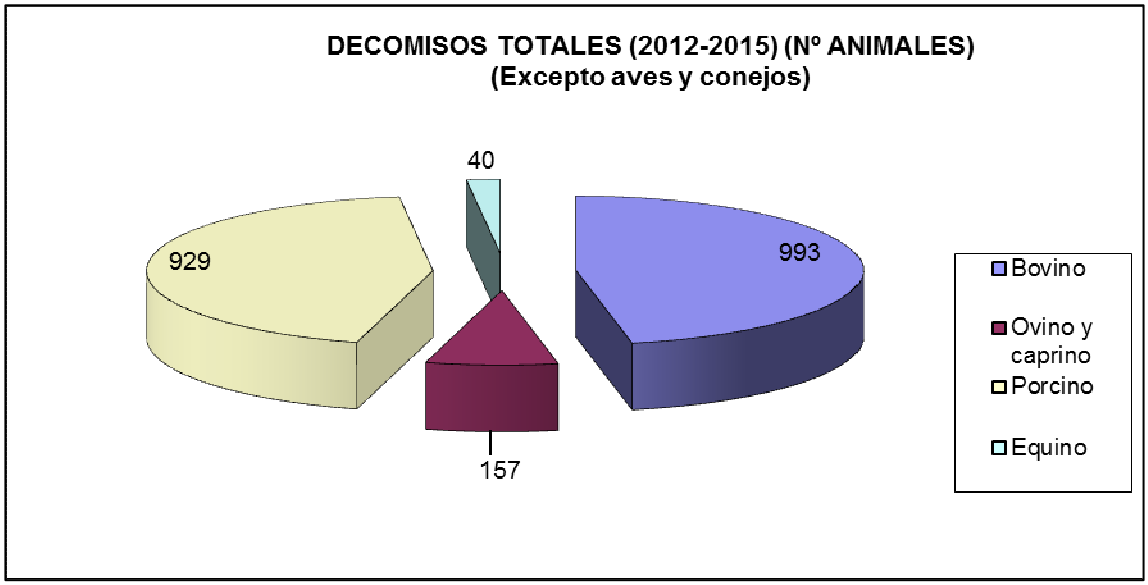
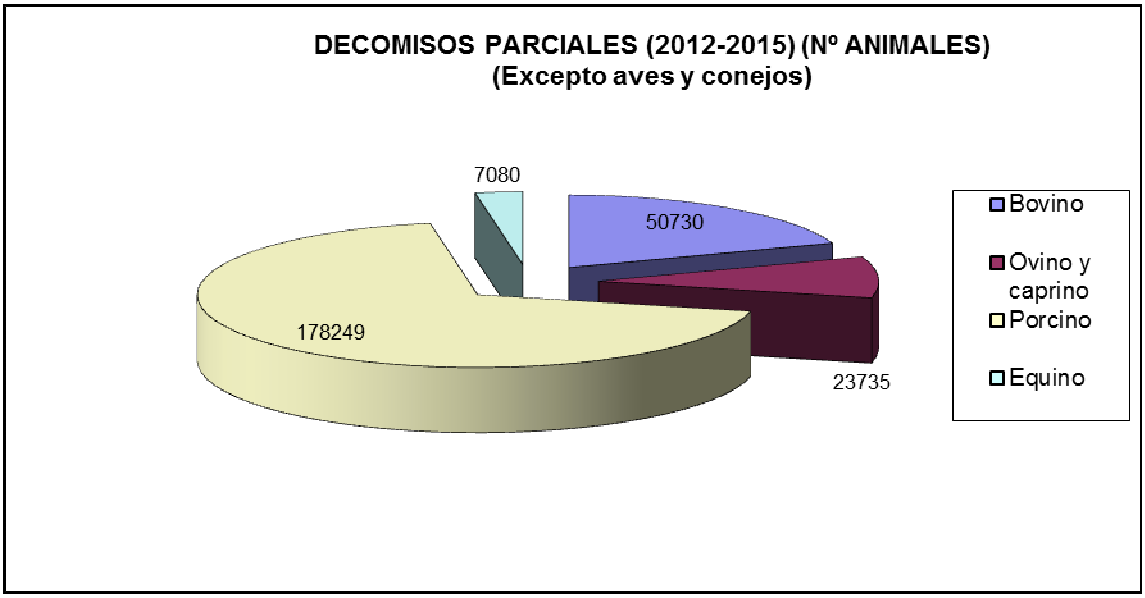


Figura 4.4



Cuadro 4.2

DECOMISOS DE AVES (Nº ANIMALES)					
TIPO	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
D. Totales	0	0	0	0	**0**
D. Parciales	0	0	0	0	**0**

4.2- CONTROL DE ZOONOSIS EN MATADEROS

Justificación y objetivos

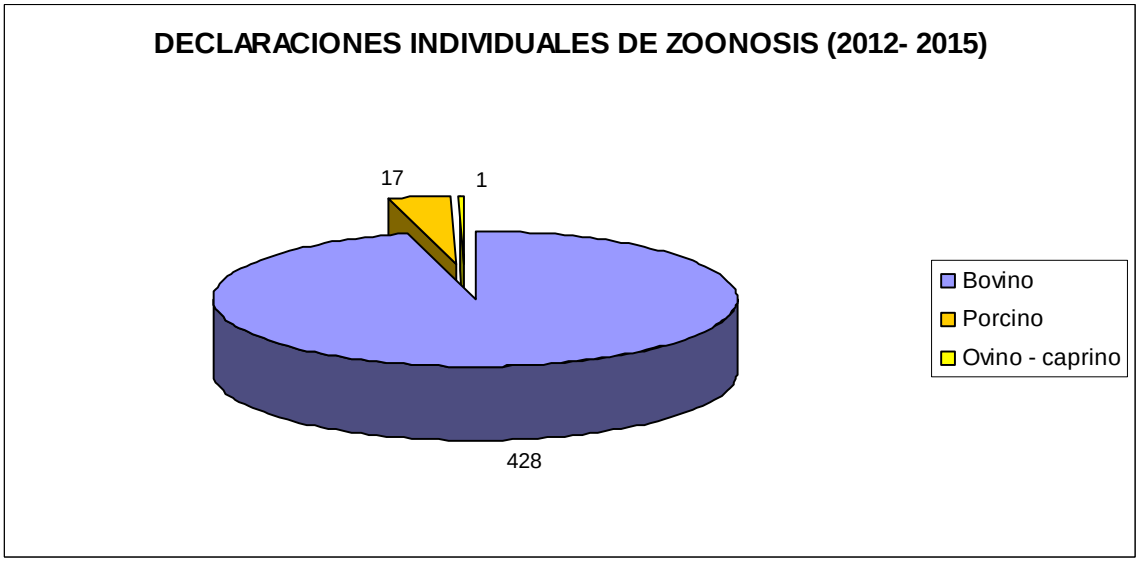
Es un programa iniciado en 1996 y basado en la colaboración con la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, con la finalidad de establecer un sistema de intercambio de información.

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

Actividades realizadas y resultados

Los servicios de inspección han efectuado en los cuatro últimos años un total de 604 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:

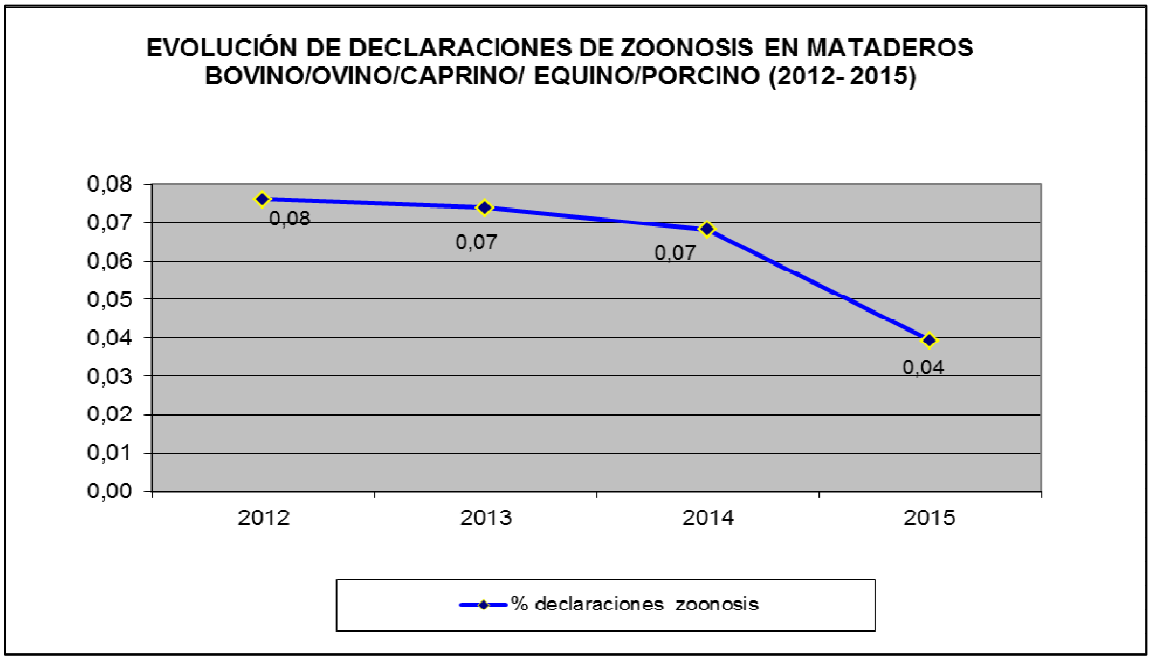
Figura 4.5



Cuadro 4.3

EVOLUCIÓN DE DECLARACIONES INDIVIDUALIZADAS DE ZOONOSIS EN MATADEROS (BOVINO, PORCINO, EQUINO Y OVINO-CAPRINO)					
	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
Nº animales sacrificados	295.515	299.382	231.791	160.166	986.854
Nº declaraciones zoonosis	225	221	158	63	667
% declaraciones zoonosis	0,08	0,07	0,07	0,04	0,07

Figura 4.6



Cuadro 4.4

DECLARACIONES INDIVIDUALES DE ZOONOSIS EN LOS MATADEROS. AÑO 2015					
ENFERMEDAD	**BOVINO**	**PORCINO**	**OVINO-CAP**	**EQUINO**	**TOTAL**
Hidatidosis	14				14
Tuberculosis	36	1	2		39
Cisticercosis	10				10
Otras (*)					
TOTAL	60	1	2		63

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.

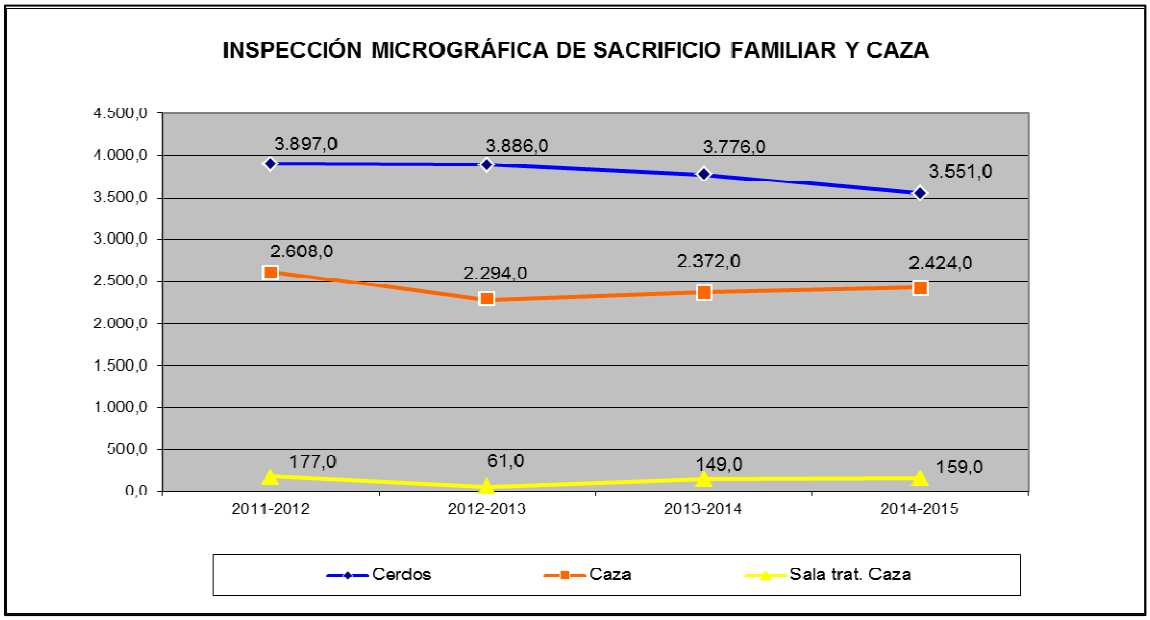
Por otra parte, actualmente existe una sala de tratamiento de la caza autorizada en el ámbito de la UE, en la que se realiza el control sanitario oficial de las piezas de caza mayor que pretendan ser comercializadas.

Actividades realizadas y resultados

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

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

Figura 4.7



Los datos en el caso de la sala de tratamiento de caza se corresponden con años naturales del 2012 al 2015, en el resto de los casos se recogen por campañas (1 de septiembre en caza y 1 de noviembre en porcino al 31 de marzo del año siguiente), no correspondiéndose con los años naturales.

Cuadro 4.5

CASOS DE TRIQUINELOSIS EN CAZA MAYOR Y SACRIFICIO PORCINO REALIZADO FUERA DEL MATADERO					
	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
Cerdos (animales decomisados)	0	0	0	0	**0**
Caza mayor (piezas decomisadas)	0	3 ❶	0	1❷	**3**
Total	**0**	**3**	**0**	**0**	**3**

❶ Fuera del ámbito de las campañas a nivel domiciliario, en diciembre de 2013 se detectó *Trichinella spp* en una digestión artificial conjunta de tres jabalíes en la sala de tratamiento de caza, los animales procedían del coto de Aller. Se realizó la destrucción de los mismos y el caso se puso en conocimiento de las autoridades en materia de caza.

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

5. MUESTREO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

5.1- PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR)

Justificación y objetivos

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

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

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

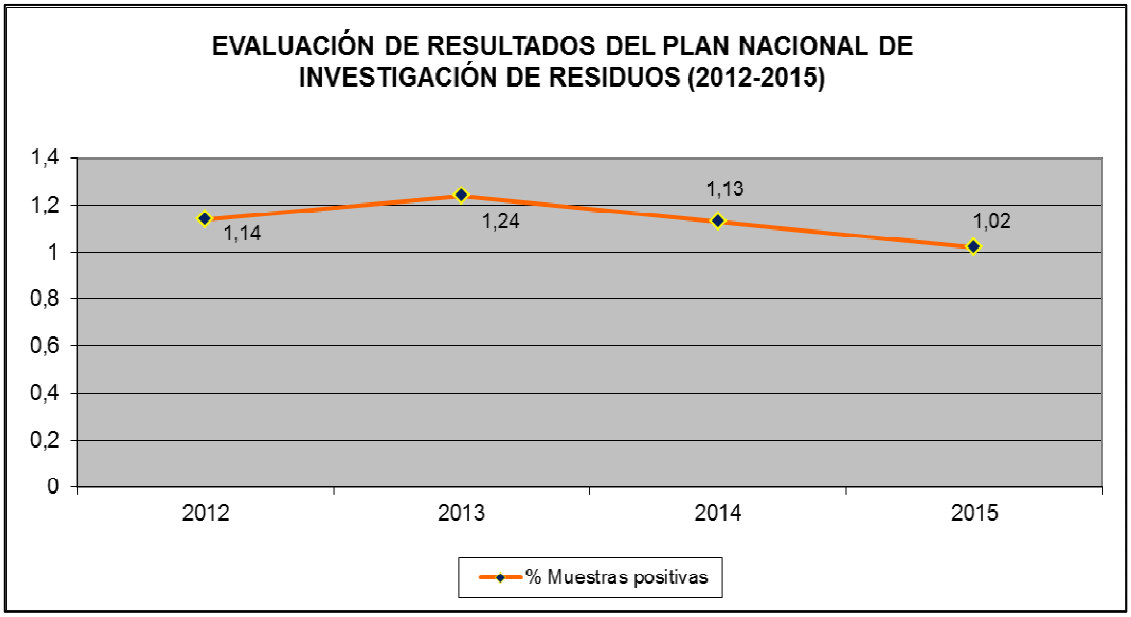
- Comprobar si los productos de origen animal están exentos de residuos de sustancias prohibidas o bien dentro de los límites máximos autorizados en el caso de sustancias permitidas, tal y como contempla el *Reglamento (CE) nº 470/2009* y de acuerdo a las normas expresadas en *Real Decreto 1749/1998.*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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.1

EVOLUCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (2012-2015)			
Año	**Muestras analizadas**	**Muestras positivas**	**% Muestras positivas**
2012	439	5	1,14
2013	396	6	1,51
2014	355	4	1,13
2015	390	4	1,02
TOTAL	**1580**	**19**	**1,20**

Figura 5.1



5.2- PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA)

Justificación y objetivos

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

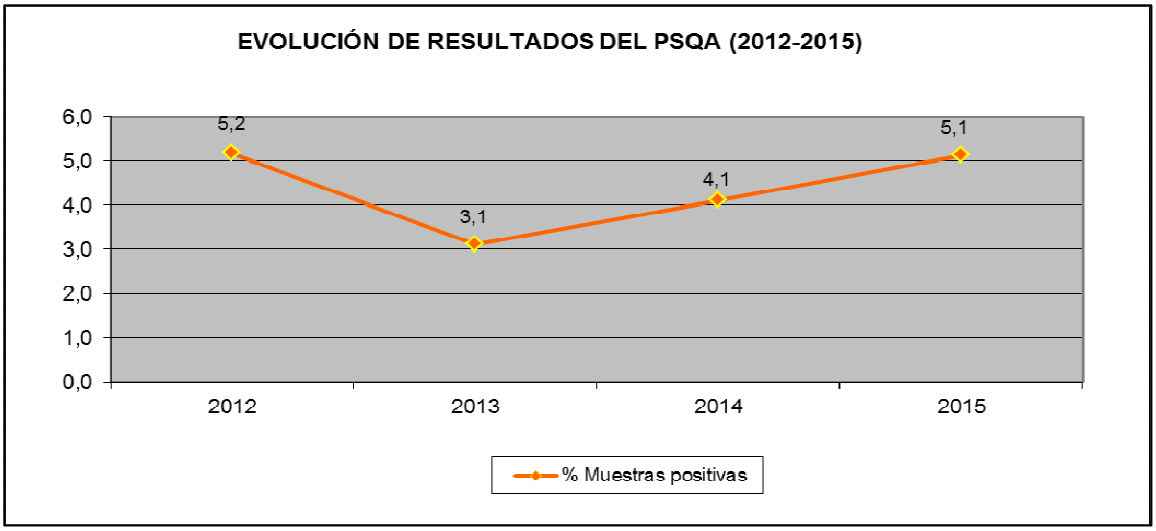
Es conveniente precisar que, por norma general, los peligros químicos a los que se refiere el presente programa de control no suelen ocasionar problemas de toxicidad aguda, siendo por el contrario, el factor acumulativo y a medio o largo plazo, el determinante de los trastornos asociados, lo cual complica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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.2

ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (2012- 2015)			
Año	**Muestras analizadas**	**Muestras positivas**	**% Muestras positivas**
2012	58	3[1]	5,18
2013	64	2[1]	3,12
2014	73	3	4,11
2015	78	4[2]	5,13
TOTAL	**273**	**12**	**4,39**

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.

Por tanto, los objetivos del mismo son:

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

[1] 2 de los positivos en 2012 y uno en 2013 se corresponden con cantidades de nitratos en acelgas por encima de los límites máximos establecidos en vegetales similares (espinacas), al no estar establecidos límites legales para este tipo de alimento

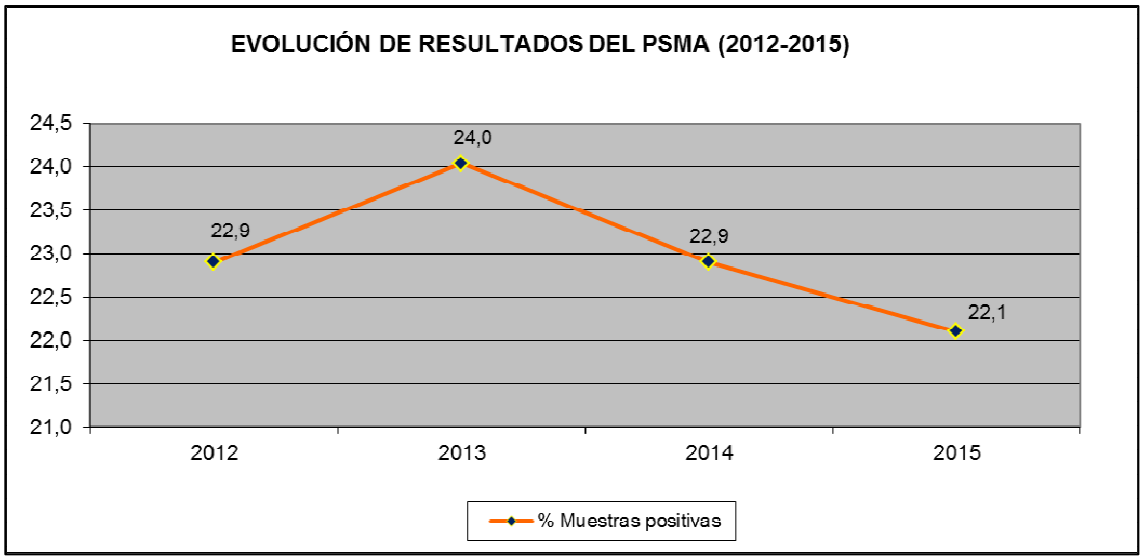
[2] Una de ellas no programada, oficial por denuncia (positiva a nitratos)

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.3

ACTUACIONES PROGRAMA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (2012- 2015)			
Año	**Muestras analizadas**	**Muestras positivas**	**% Muestras positivas**
2012	184	42	22,9
2013	262	63	24,0
2014	235	54	22,9
2015	217	48	22,1
TOTAL	**898**	**207**	**23,1**

Figura 5.3



5.4- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.4

PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (2012- 2015)		
Año	**Muestras analizadas**	**Muestras positivas**
2012	6	0
2013	6	0
2014	6	0
2015	6	0
TOTAL	**24**	**0**

B-ÁREA DE SANIDAD AMBIENTAL

6. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

6.1- REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE BIOCIDAS

Justificación y objetivos

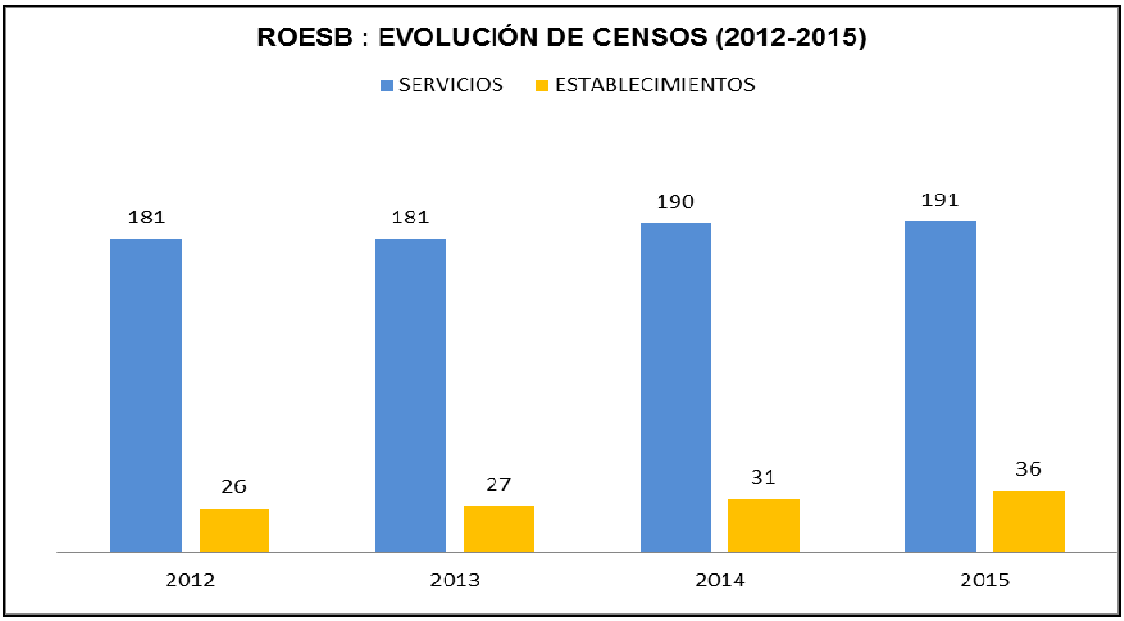
Los locales o instalaciones donde se fabriquen y/o formulen biocidas, así como los que almacenen y/o comercialicen estos productos autorizados para uso profesional y las empresas de servicios biocidas, deben inscribirse, de acuerdo con la normativa, en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios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

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

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

Actividades realizadas y resultados

Figura 6.1



Cuadro 6.1

EXPEDIENTES TRAMITADOS (2012-2015)				
TIPO	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Inscripciones iniciales	10	2	11	6
Renovaciones	0	1	0	0
Modificaciones	1	2	2	1
Bajas	16	1	0	0
Expedientes denegados	0	0	2	0
Actualización expedientes	0	0	4	44
TOTAL	**27**	**6**	**19**	**51**

6.2- CENSO OFICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

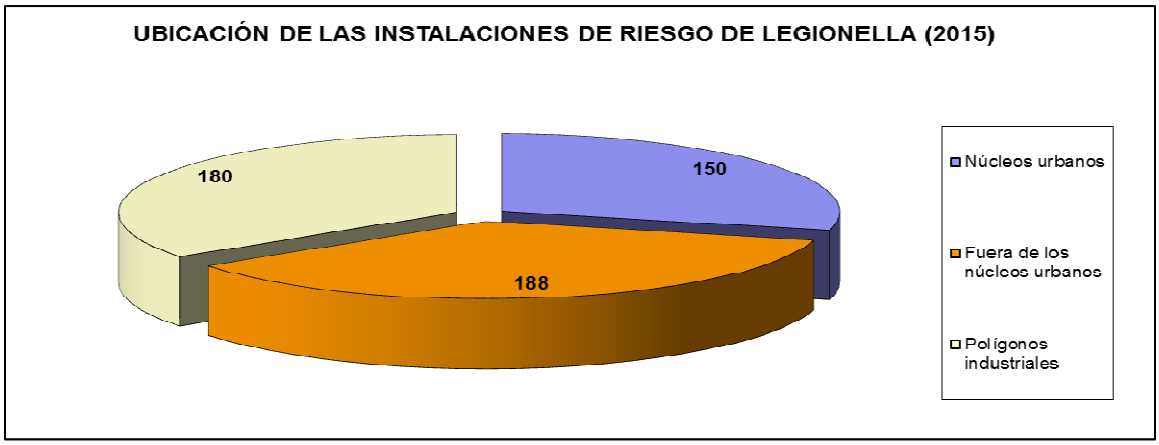
Cuadro 6.2

EVOLUCIÓN DEL CENSO 0FICIAL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2012-2015)			
Año	**Torre Refrigeración**	**Condensador Evaporativo**	**TOTAL**
2012	449	48	**496**
2013	415	78	**493**
2014	428	78	**506**
2015	437	81	**518**

Cuadro 6.3

UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2012-2015)				
LOCALIZACION	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Núcleos Urbanos	147	141	143	150
Fuera de núcleos urbanos	166	188	190	188
Polígonos Industriales	183	164	173	180
TOTAL	**496**	**493**	**506**	**518**

Figura 6.2



6.3- REGISTRO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

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

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.4

EVOLUCIÓN REGISTRO DE EMPRESAS DECLARADAS (2012-2015)				
AÑO	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
TOTAL CENTROS BRONCEADO	**537**	**567**	**584**	**588**

Cuadro 6.5

EVOLUCIÓN DE LA ACTIVIDAD (2012-2015)				
TIPO ACTIVIDAD	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Altas	26	26	17	7
Bajas	1	4	8	3
TOTAL	**27**	**30**	**25**	**10**

6.4 - AUTORIZACION DE CENTROS DOCENTES

Justificación y objetivos

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

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.6

ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS (2015)	
Tipo de actividad	**Centros Autorizados**
Aplicación de biocidas	1
Decoración corporal	0
Centros de bronceado	0
Mantenimiento de piscinas	1
Salvamento y Socorrismo en piscinas	0

Cuadro 6.7

CURSOS DE CAPACITACIÓN AUTORIZADOS PARA TRATAMENTOS CON BIOCIDAS (2012-2015)				
Tipo de curso	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**[3]
Tratamientos DDD (nivel básico)	1	3	6	0
Tratamientos DDD (nivel cualificado)	0	0	0	0
Tratamientos prevención y control de Legionella	14	25	20	11
Tratamientos protectores de la madera	0	0	0	0
TOTAL	**15**	**28**	**26**	**11**

7. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

7.1- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO

Justificación y objetivos

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

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

Este programa se lleva a cabo para proteger la salud de la población y para dar cumplimiento al *Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*.

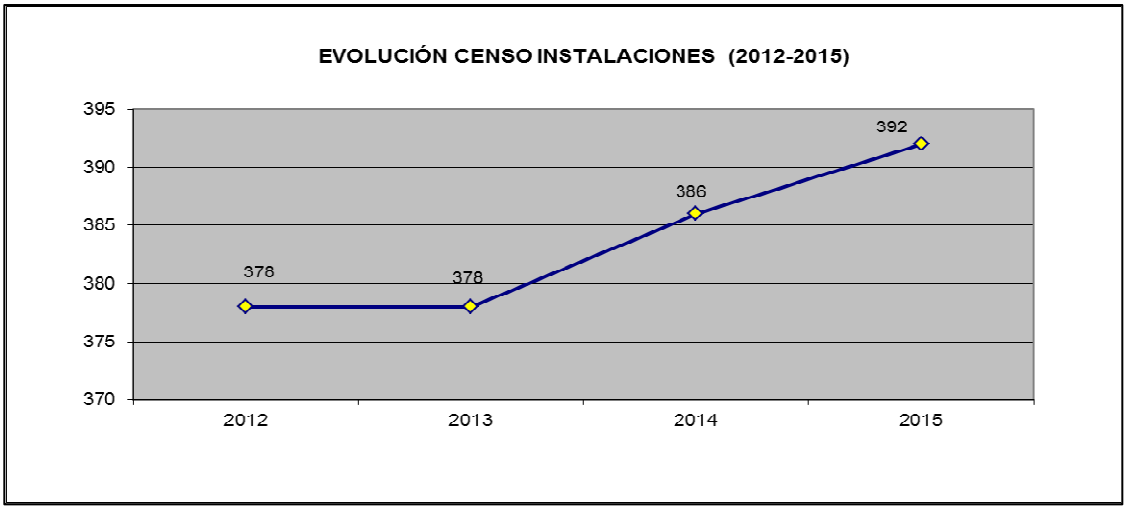
[3] En el año 2015 no se concedió ninguna autorización para la organización de cursos DDD debido a la inminente finalización del período transitorio de validez de los carnés establecido en el RD 830/2010

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.1

CENSO DE INSTALACIONES (2015)			
Nº Abastecimientos	**Nº Captaciones**	**Nº Depósitos**	**Nº ETAP**
392	963	1.359	37

Figura 7.1



Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.2

ACTUACIONES REALIZADAS DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (2012-2015)				
Año	**Nº Abastecimientos inspeccionados**	**Nº Inspecciones realizadas**	**Nº Muestras analizadas**	**Nº resultados no aptos**
2012	169	236	804	20
2013	168	276	765	35
2014	145	342	876	76
2015	161	229	746	18
TOTAL	**643**	**1.083**	**3.191**	**149**

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 pública adecuado.

Actividades realizadas y resultados

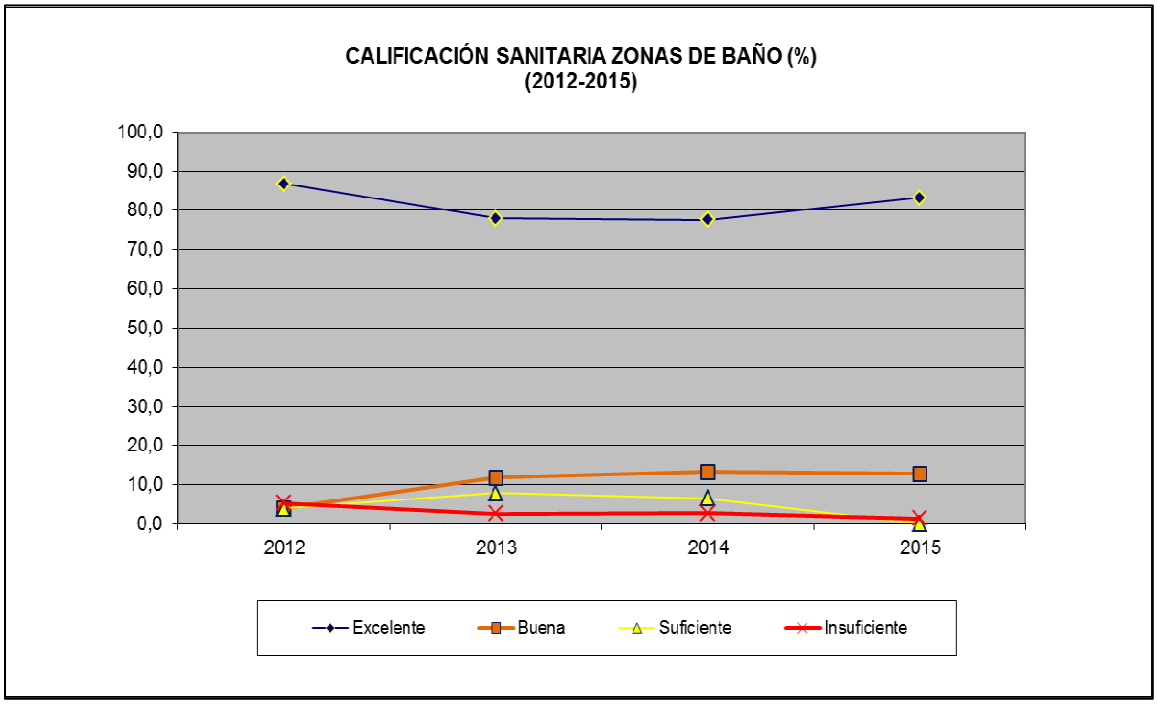
Cuadro 7.3

ZONAS DE CONTROL Y ANÁLISIS REALIZADOS (2012-2015)				
Año	**Zonas de baño**	**Puntos de muestreo**	**Municipios**	**Nº muestras analizadas LSPPA**
2012	62	77	19	606
2013	62	77	19	725
2014	62	76	19	693
2015	61	73	19	566
		TOTAL		**2024**

Cuadro 7.4

DETERMINACIONES ANALÍTICAS (2012-2015) *Calificación global puntos de muestreo*								
CALIFICACIÓN SANITARIA	**2012**		**2013**		**2014**		**2015**	
	Puntos Muestreo	**%**	**Puntos Muestreo**	**%**	**Puntos Muestreo**	**%**	**Puntos Muestreo**	**%**
Excelente	67	87,0	60	77,9	59	77,6	57	83,3
Buena	3	3,9	9	11,7	10	13,2	9	12,7
Suficiente	3	3,9	6	7,8	5	6,5	4	5.6
Insuficiente	4	5,2	2	2,6	2	2,7	1	1,4
TOTAL	**77**	**100**	**77**	**100**	**76**	**100**	**71**	**100**

Figura 7.2



7.3- CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO

Justificación y objetivos

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

El programa de control sanitario de piscinas de uso público 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.

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

Censo de instalaciones

Cuadro 7.5

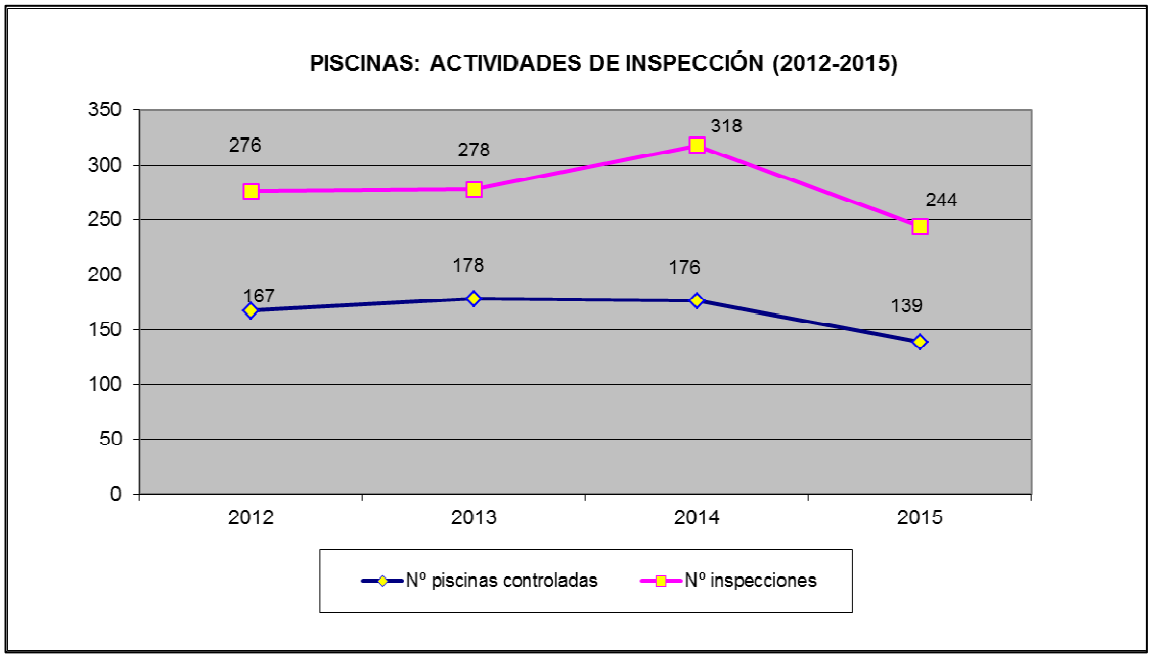
EVOLUCIÓN DEL CENSO DE PISCINAS (2012-2015)					
Año	**Temporada**	**Climatizada**	**Hidromasaje**	**Hidroterapia**	**Total**
2012	132	80	51	11	**276**
2013	196	91	62	15	**364**
2014	206	93	67	15	**381**
2015	237	96	70	15	**283**

Actividades realizadas y resultado

Cuadro 7.6

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE PISCINAS (2012-2015)			
Año	**Nº instalaciones controladas**	**Nº Inspecciones**	**Nº de muestras analizadas**
2012	167	276	306
2013	178	278	335
2014	176	318	336
2015	139	244	458
TOTAL	**659**	**1.115**	**1.435**

Figura 7.3



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

Justificación y objetivos

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

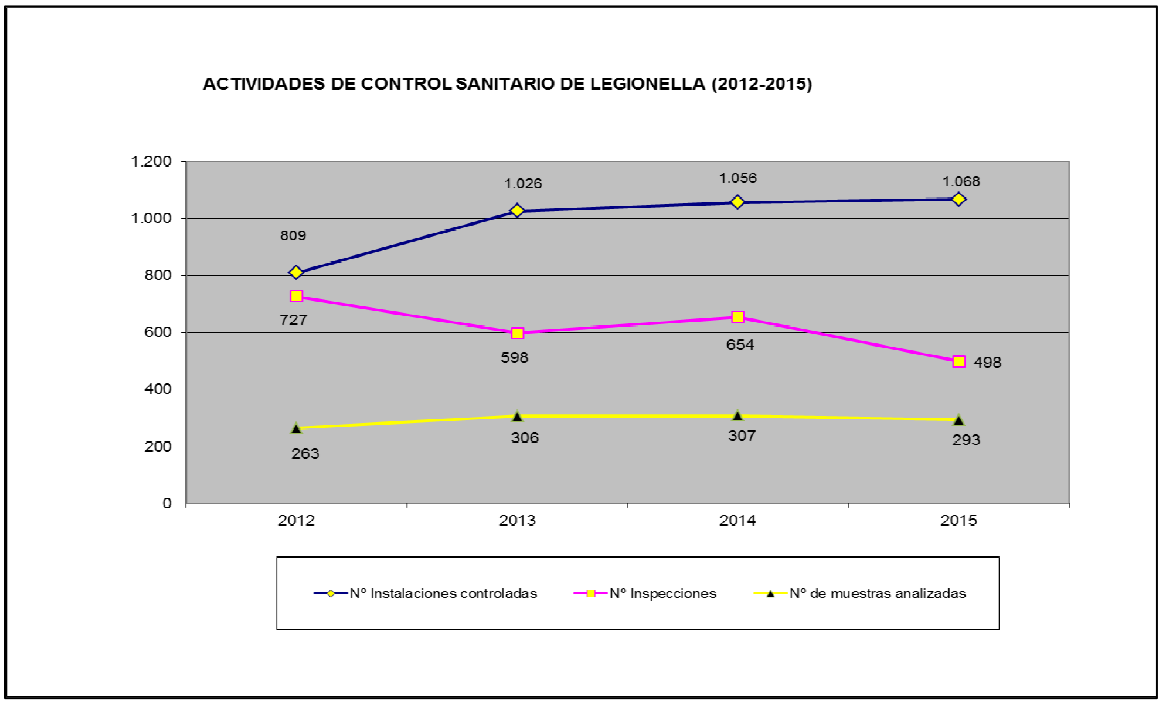
Actividades realizadas y resultado

Cuadro 7.7

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE LEGIONELLA (2012-2015)			
Año	**Nº Instalaciones controladas**	**Nº Inspecciones**	**Nº de muestras analizadas**
2012	809	727	263
2013	1.026	598	306
2014	1.056	654	307
2015	1.068	498	293
TOTAL	**3.959**	**2.447**	**1.169**

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

Figura 7.4



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

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.8

Actividades realizadas (2012-2015)					
TIPO	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
Inspecciones Establecimientos	13	5	5	5	**28**
Inspecciones Servicios Biocidas	50	17	8	12	**87**

7.6- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.9

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO (2012-2015)		
Año	**Nº Campamentos de Turismo controlados**	**Nº Inspecciones**
2012	61	53
2013	58	49
2014	54	54
2015	35	35
TOTAL	**208**	**191**

7.7- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.10

ACTIVIDADES DE CONTROL EN CENTROS DE BRONCEADO (2012-2015			
Año	**Nº Centros de bronceado**	**Nº Centros inspeccionados**	**Nº Inspecciones**
2012	603	295	314
2013	647	187	187
2014	778	192	192
2015	566	228	231
TOTAL	**2.594**	**896**	**918**

D- ÁREA DE CONSUMO

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

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

8. ARBITRAJE DE CONSUMO

Justificación y objetivos

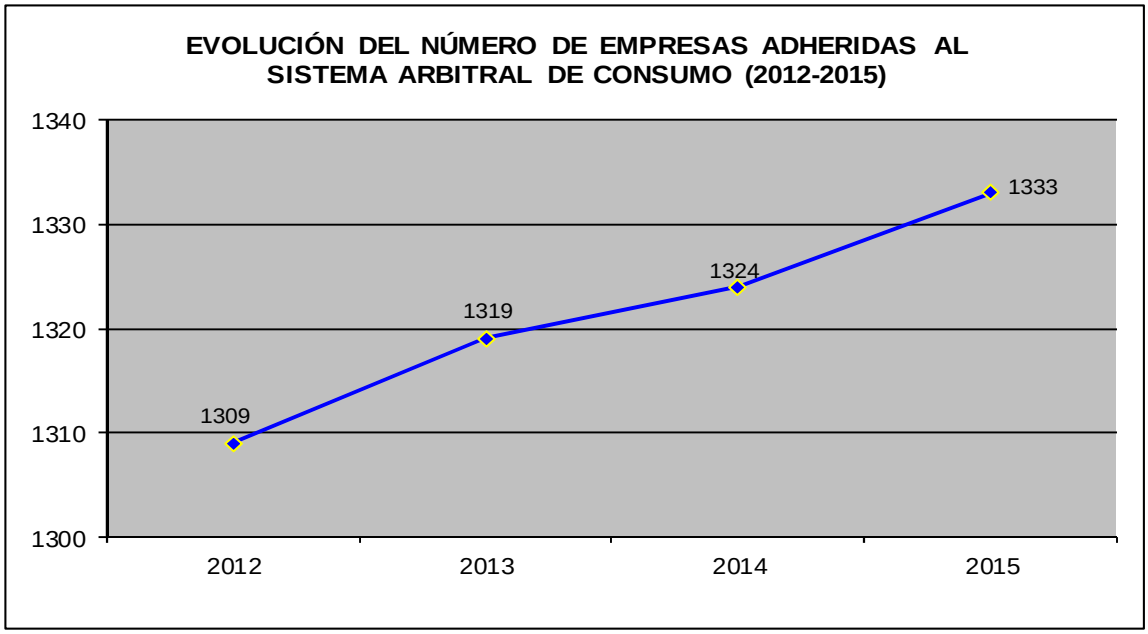
El Sistema Arbitral de Consumo es un sistema alternativo a la vía judicial, gestionado por las Administraciones Públicas y puesto a disposición de los consumidores y usuarios para la resolución de los conflictos y reclamaciones que, en materia de consumo surjan entre los vendedores o prestadores de servicios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

La Junta Arbitral de Consumo del Principado de Asturias es un órgano administrativo de gestión del arbitraje y presta una serie de servicios de carácter técnico, administrativo y de secretaría tanto a las partes como a los árbitros. Sus funciones más importantes son: actualizar el censo de empresas adheridas al Sistema Arbitral, fomentar y formalizar convenios arbitrales entre empresas, profesionales, consumidores y usuarios y sus asociaciones e impulsar el procedimiento arbitral.

Actividades realizadas y resultados

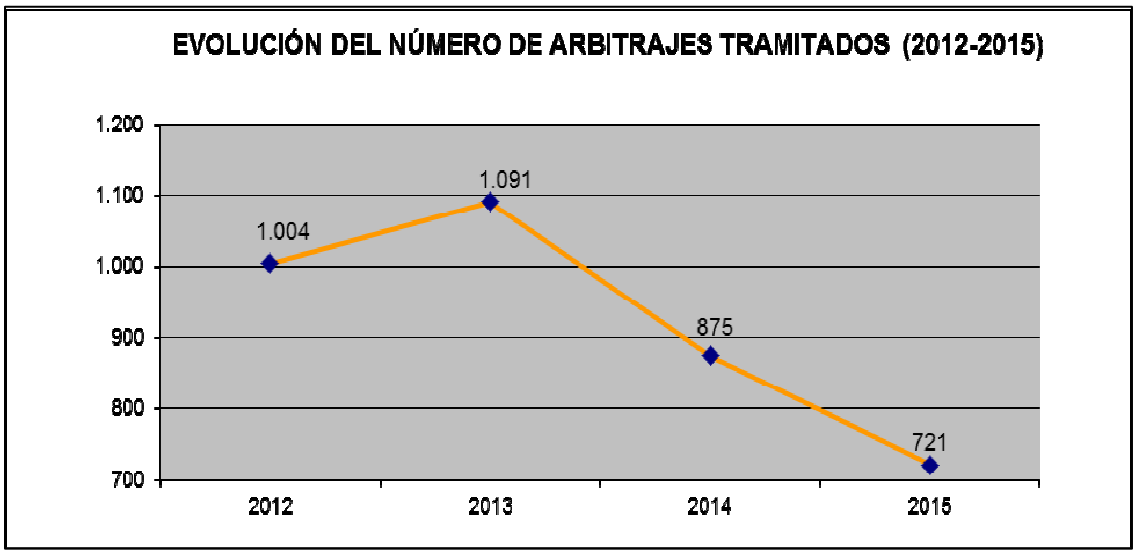
El número de **empresas adheridas** al Sistema Arbitral de Consumo en la Junta Arbitral del Principado de Asturias, durante el periodo 2012-2015, se ha mantenido en torno a 1300 empresas repartidas entre los diferentes sectores de actividad empresarial, representándose su evolución en la siguiente figura.

Figura 8.1



La evolución del número de **solicitudes de arbitraje** de consumo tramitadas en los últimos cuatro años, se recogen en la figura siguiente, alcanzando su máximo en el año 2013. Se presentan ante la Junta Arbitral de Consumo del Principado de Asturias bien directamente por parte de los interesados, por medio de las asociaciones de consumidores y usuarios del Principado de Asturias o a través de otras entidades públicas como las Oficinas Municipales de Información al Consumidor u otros organismos.

Figura 8.2



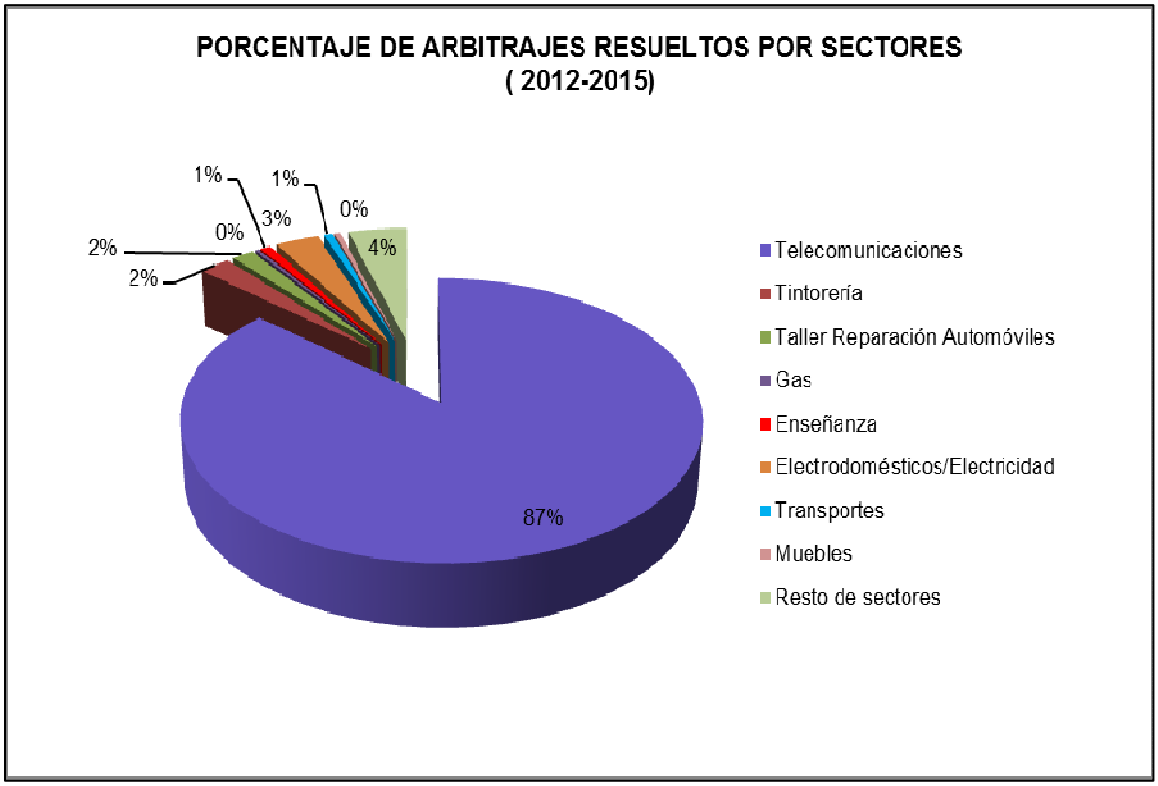
Los **sectores de actividad más importantes** sobre los que han recaído los arbitrajes en este periodo se detallan en la siguiente tabla:

Cuadro 8.1

SOLICITUDES DE ARBITRAJE. SECTORES MÁS REPRESENTATIVOS (2012-2015)				
SECTOR	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Telecomunicaciones*	875	977	761	579
Electrodomésticos/Electricidad	24	22	13	59
Tintorería	29	12	20	23
Taller Reparación Automóviles	14	20	11	14
Enseñanza	9	12	3	5
Transportes	9	4	8	2
Muebles	6	3	7	0
Gas	0	2	3	6
Resto sectores	38	39	49	33
TOTAL	**1004**	**1091**	**875**	**721**

***El mayor número de empresas adheridas al sistema arbitral es del sector de telecomunicaciones

Figura 8.3



Cuadro 8.2

RESULTADO DE LOS EXPEDIENTES DE ARBITRAJE (2012-2015)								
	2012		2013		2014		2015	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
No admitidas	35	3,5	49	4,5	44	5,0	47	6,5
Trasladadas a otras Juntas Arbitrales	37	3,7	23	2,1	31	3,5	17	2,4
Desistimientos	35	10,3	57	5,2	43	22,2	46	6,4
Archivadas	230	22,9	161	14,8	194	22,2	126	17,5
Mediaciones	247	24,6	372	34,1	159	18,2	108	15,0
Expedientes en trámite	80	8,0	85	7,8	70	8,0	64	8,9
Laudos	340	33,9	344	31,5	334	38,2	313	43,4

Cuadro 8.3

TIPOS DE LAUDOS EMITIDOS DURANTE EL PERIODO 2012- 2015					
		2012	2013	2014	2015
Tipo	**En equidad**	340	343	334	312
	En derecho	0	1	0	1
	Conciliatorios	3	10	30	21
Resultado	**Estimatorio**	161	163	185	214
	Desestimatorio	176	133	119	78
Acuerdos	**Por unanimidad**	333	340	295	287
	Por mayoría	4	4	9	5
	Por voto dirimente	0	0	0	0

9. CONTROL DE MERCADO

Justificación y objetivos

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

Además de la tramitación de las denuncias, el servicio de Consumo lleva a cabo una labor de control y vigilancia de los productos, para garantizar que los productos puestos en el mercado son seguros y no representan ningún riesgo para la seguridad y la salud de los consumidores.

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

9.1 –DENUNCIAS

Actividades realizadas y resultados

En relación con las **denuncias** recibidas en el Servicio de Consumo de la Agencia, la evolución durante el cuatrienio 2012-2015 fue el siguiente:

Figura 9.1

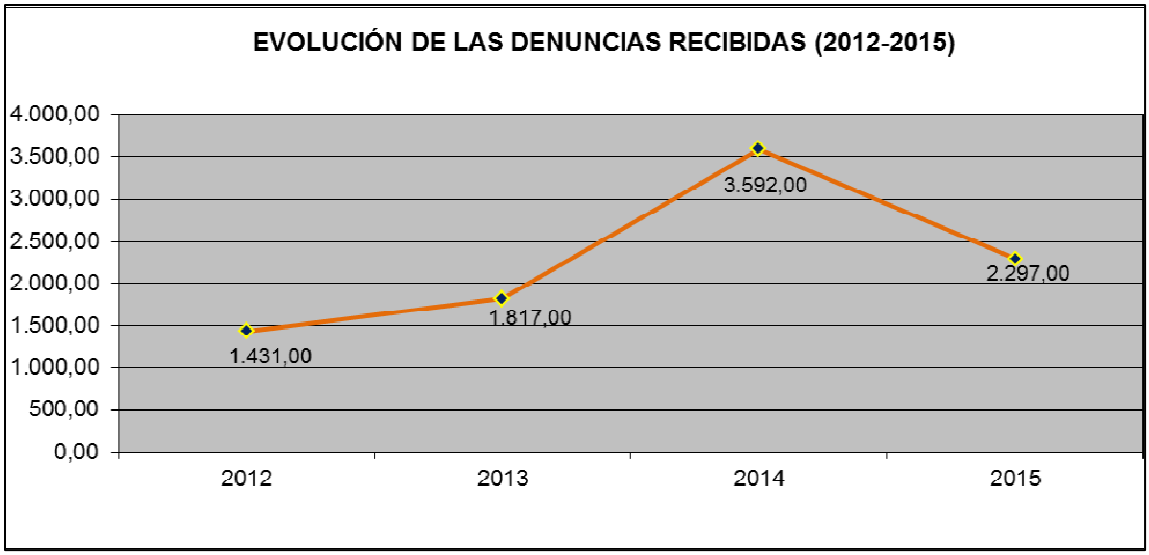
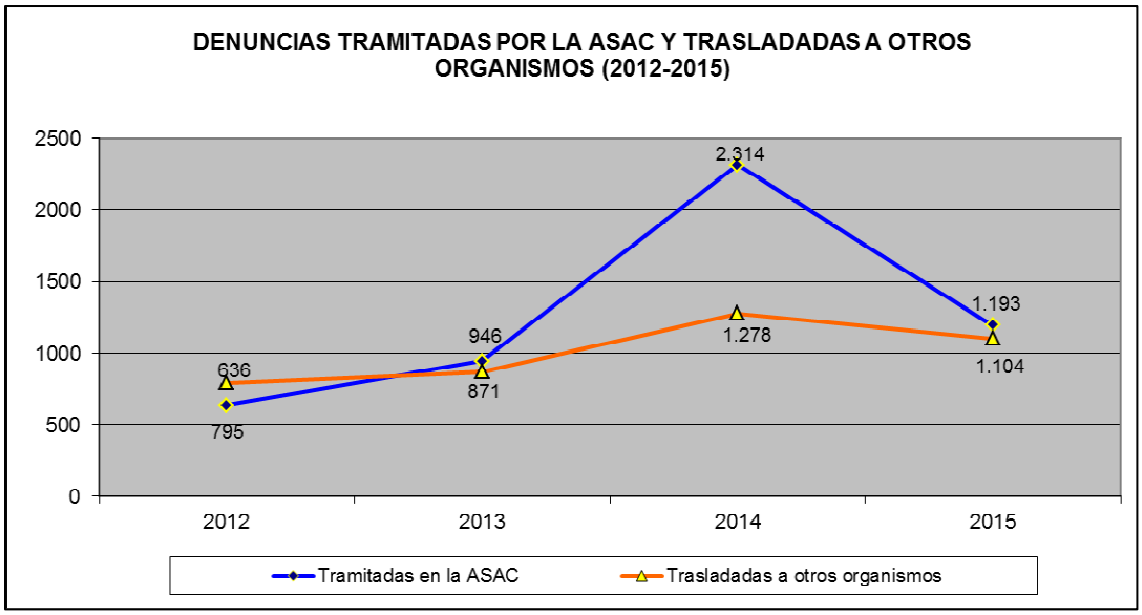


Figura 9.2

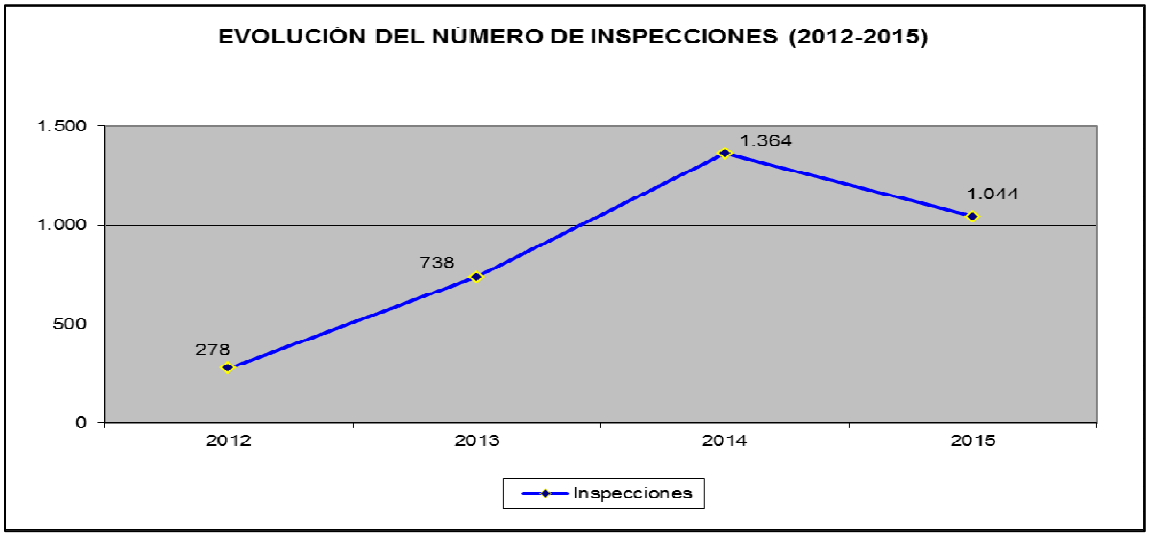


9.2 –INSPECCIÓN DE CONSUMO

Actividades realizadas y resultados

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

Figura 9.3



Cuadro 9.2

DETALLE DE ACTUACIONES REALIZADAS INSPECCIONES/ TOMA DE MUESTRAS (2012-2015)				
	2012	**2013**	**2014**	**2015**
Actas con incumplimientos	43	59	678	187
Actas sin incumplimientos	88	473	458	640
Actas de toma de muestras	147	206	228	217

9.3 –CAMPAÑAS DE CONTROL DE MERCADO

Actividades realizadas y resultados

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

Durante el periodo 2012-2015, se han realizado campañas de control de mercado, sobre productos alimenticios (leche y productos lácteos, carnes, mermeladas, arroz, sal, cereales, etc) productos industriales (pequeños electrodomésticos, bombillas, juguetes, neumáticos, etc.) y servicios (comercio electrónico, compra electrónica de billetes de avión, servicios financieros, etc.).

Cuadro 9.3

CAMPAÑAS DE CONTROL REALIZADAS DURANTE EL PERIODO 2012-2015				
	2012	**2013**	**2014**	**2015**
N.º de campañas	7	16	13	12
Campañas Autonómicas	5	3	1	1
Campañas Nacionales	2	13	12	11
Protocolos de verificación	112	94	92	105
Toma de muestras	38	118	98	62
Con irregularidades	17	43	60	35

10. EDUCACIÓN PARA EL CONSUMO

Justificación y objetivos

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

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

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

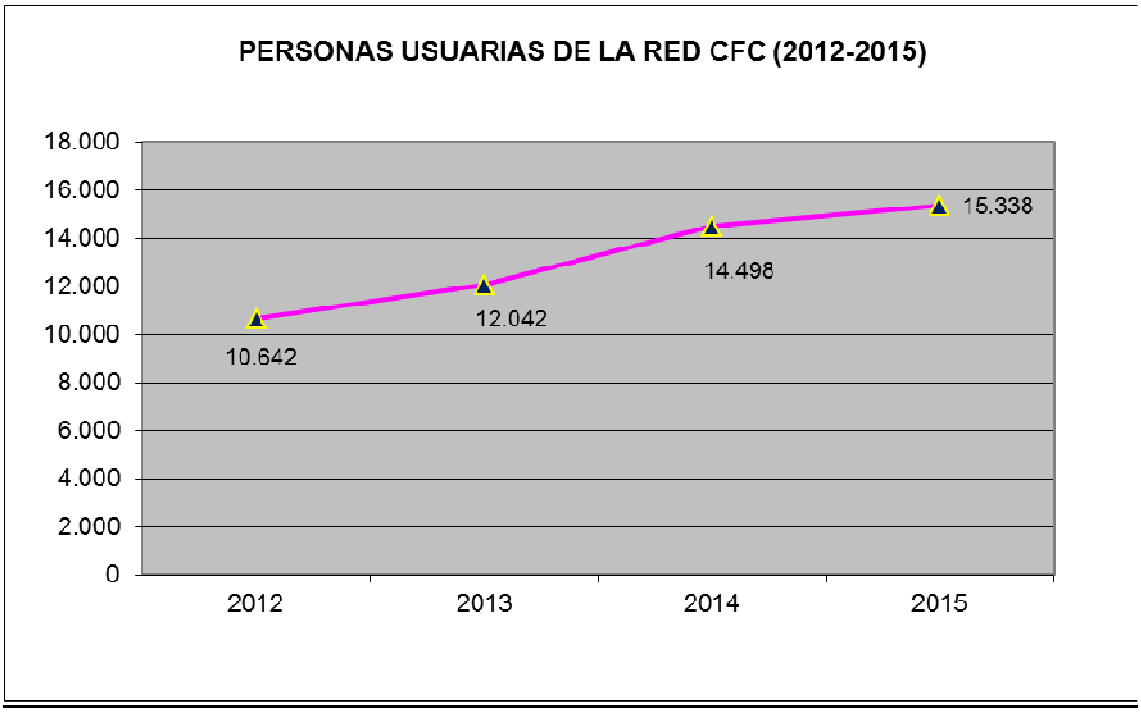
En la Unidad de Documentación del Servicio de Consumo se desarrollan acciones para el catálogo, edición y difusión de materiales de formación, informativos y educativos, tanto en soporte impreso como en plataformas multimedia y en red.

Actividades realizadas y resultados

Centros de Formación para el Consumo (CFC)

En este periodo se ha reactivado y potenciado la actividad de los Centros de Formación para el Consumo, interrumpida en el año 2011, y **52.520** personas se han formado en alguno de los centros de la red.

Figura 10.1



Prácticas Profesionales en los CFC y otras colaboraciones

En el año 2013 se han celebrado convenios de colaboración con la Universidad de Oviedo y centros asociados (Escuela Padre Enrique Ossó), para posibilitar la realización de prácticas en los CFC del Alumnado del Prácticum de Pedagogía y de Educación Social (en 2015, participaron 5 alumnas de Pedagogía).

También se ha facilitado, en colaboración con los centros educativos, que el alumnado de Formación Profesional realice el módulo de prácticas asociado a su especialidad (en 2015, ha participado 1 alumna).

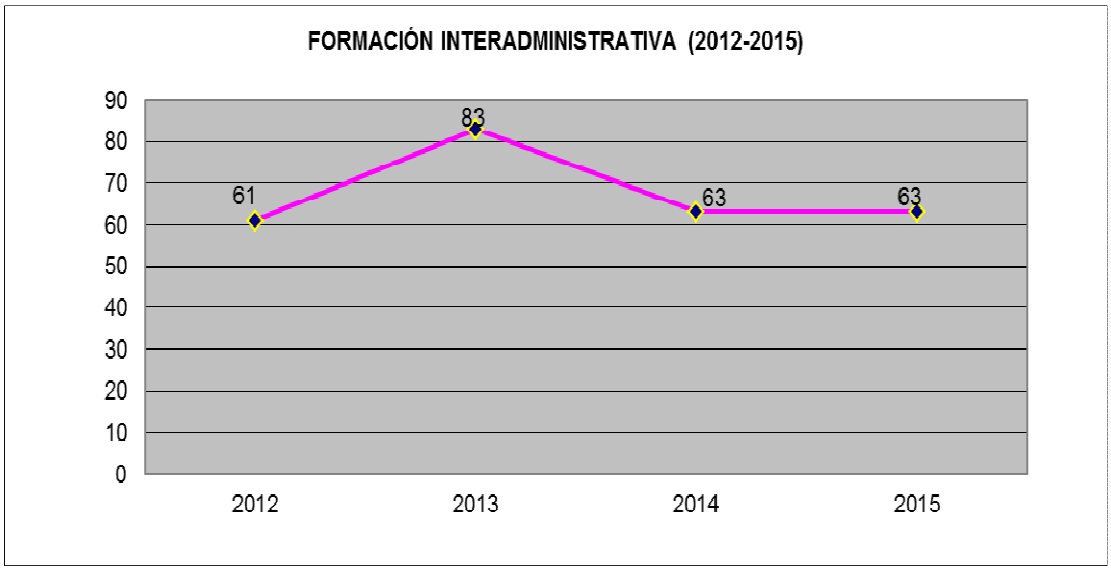
Se ha colaborado con COGERSA, con la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultura del Principado de Asturias (S.A.U) para el desarrollo de la propuesta *20.000 años de Consumo sostenible* (CFC de Ribadesella y Centro de Arte Rupestre de Tito Bustillo) y la realización de 3 actividades en el marco del Programa Vamos! (con Laboral Ciudad de la Cultura, en Gijón).

Plan de Formación Continua Interadministrativo

Se han diseñado y desarrollado un total de 9 cursos en el marco de esta acción, relacionados con la actualización normativa, la protección de las personas consumidoras y sus derechos en el ámbito de la protección de datos, las TIC, las finanzas y la inversión; las vías de resolución de conflictos, mediación y arbitraje; y la seguridad de los productos y los servicios.

En este periodo han participado en estas actividades 270 personas, de la Oficinas Municipales de Información al Consumidor, de la propia ASAC y de otras Comunidades Autónomas.

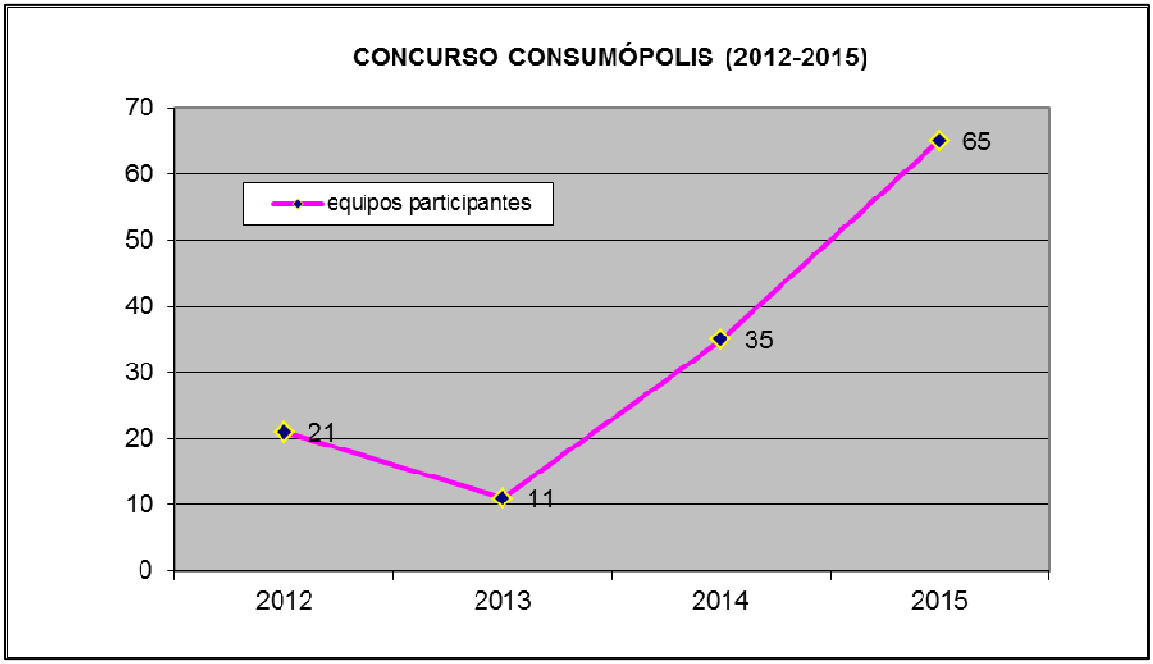
Figura 10.2



Concurso Consumópolis

Desde el Servicio de Consumo se ha recuperado la participación del Principado de Asturias como institución colaboradora en el concurso escolar Consumópolis promovido por la AECOSAN, y en el año 2014 se ha procedido a la convocatoria de la fase autonómica. En el gráfico se observa el repunte de participación con apoyo autonómico, una vez instalada la fase autonómica.

Figura 10.3



Edición, difusión de materiales, gestión documental y comunicación

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

- Simulador de compra por Internet en castellano e inglés.
- Guía y Blog ESANC.
- Guía y Manual de Educación para el Consumo.
- Diverso material informativo ligado a campañas de sensibilización sobre temas de especial atención: campañas de navidad, rebajas, día de los derechos de las personas consumidoras, verano y vacaciones, transportes, comercio electrónico, etc.

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

También se ha procedido a la actualización y mejora de la Web www.consumoastur.es y se ha optimizado la publicación de noticias diarias en la Web de los Centros de Formación para el Consumo www.cfc-asturias.es.

Proyectos Europeos

Durante los años 2012 y 2013, Se ha desarrollado, íntegramente, el Proyecto Europeo *Comenius Regio* "Educación para la Sostenibilidad: Una Nueva Competencia" en el marco de los Programas de Aprendizaje Permanente de la UE junto con la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, el Centro del Profesorado y de Recursos del Nalón-Caudal y las Regiones County Cavan (República de Irlanda) – que han dado como resultado la Guía y el Blog ESANC.

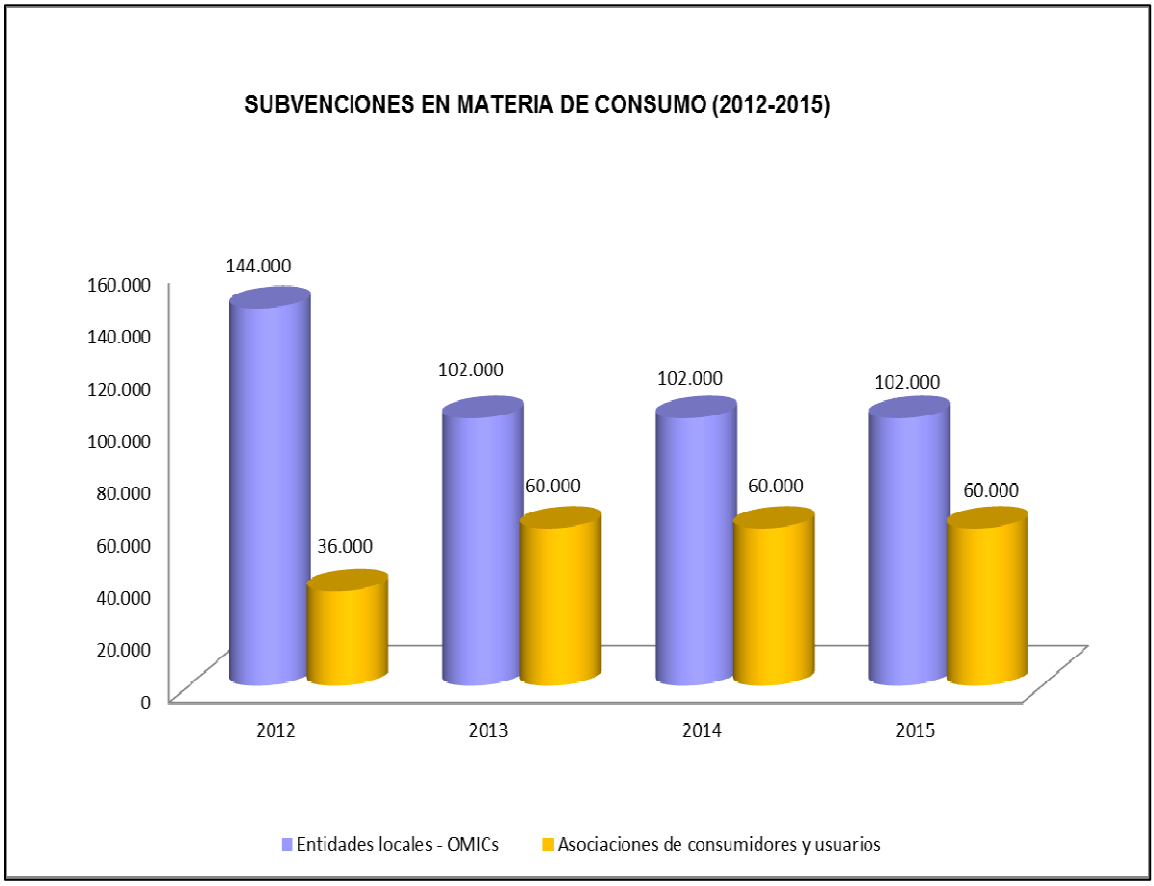
11. COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES DE CONSUMO

Justificación y objetivos

Durante el cuatrienio 2012- 2015 se articularon programas anuales de apoyo económico a Entidades Locales con la finalidad de colaborar en los gastos de funcionamiento y con las actividades de las Oficinas Municipales de Información al Consumidor que realicen, de acuerdo con sus Ordenanzas Municipales en materia de consumo.

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

Figura 11.1



C- GESTIÓN DE ALERTAS

12. ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 12.1

NOTIFICACIONES RECIBIDAS (2012 -2015)					
Año	**Alertas**	**Informaciones**	**Rechazos**	**Varios**	**Explotaciones * positivas**
2012	170	1.402	1.591	61	71
2013	177	1.381	1374	73	88
2014	207	1.384	1.305	68	67
2015	184	1399	574	14	37
TOTAL	**738**	**5.566**	**4.844**	**216**	**263**

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

Figura 12.1

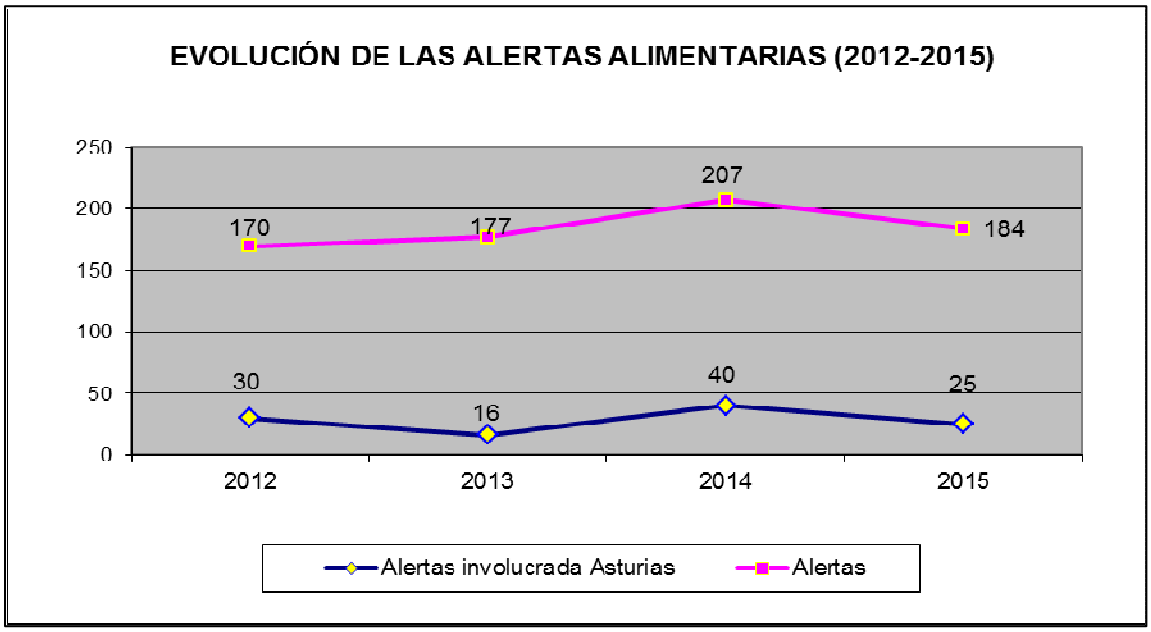


Figura 12.2

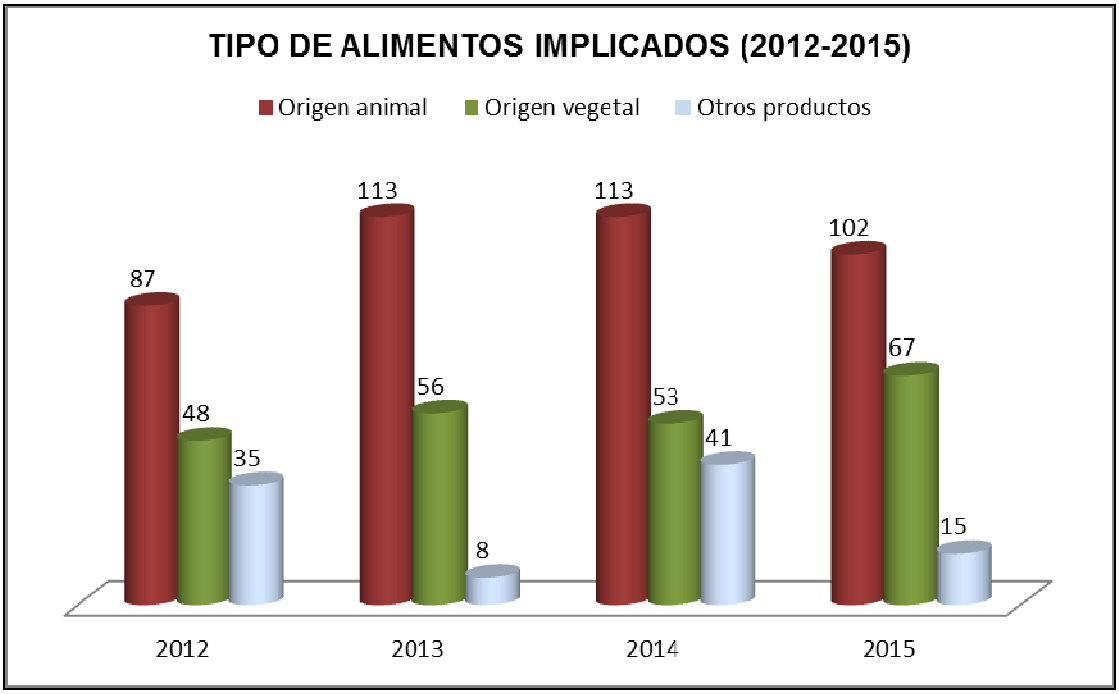
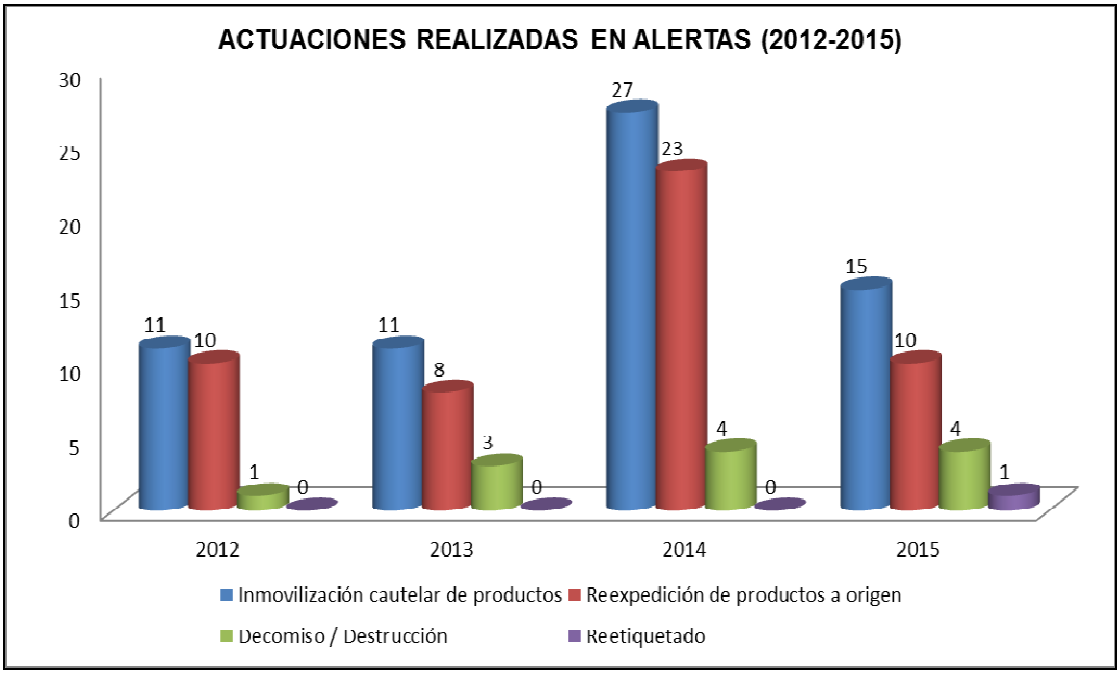


Figura 12.3



13. ALERTAS AMBIENTALES RELACIONADAS CON PRODUCTOS QUÍMICOS (SIRI-PQ)

Justificación y objetivos

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

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

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 13.1

ACTUACIONES REALIZADAS EN RELACIÓN CON EL SIRI-PQ (2012-2015)				
Año	**Alertas atendidas**	**Visitas de Inspección**	**Inmovilización cautelar de productos**	**Reexpedición de productos a origen**
2012	1	2	0	-
2013	1	4	0	-
2014	1	2	0	-
2015	1	3 *	0	-
TOTAL	**4**	**11**	**0**	**-**

* Revisadas 5 fichas de seguridad y 1 etiqueta

14. ALERTAS SIRI

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

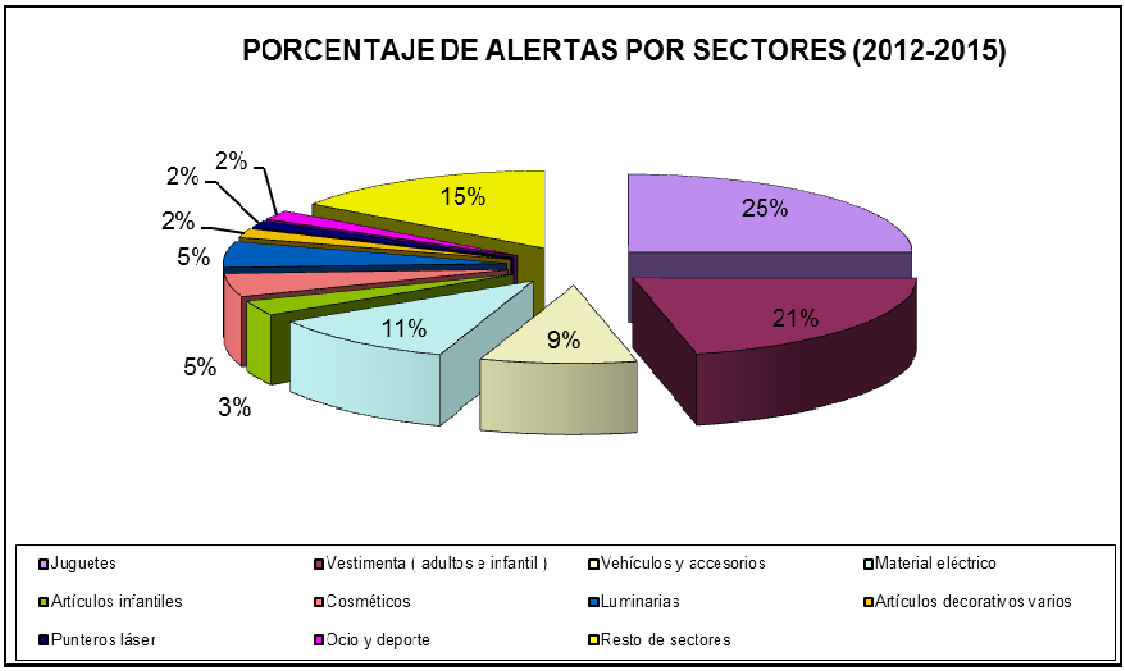
Cuadro 14.1

PROCEDENCIA DE LAS ALERTAS RECIBIDAS (2012-2015)				
ORIGEN	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
CCAA	649	608	582	691
UE	2.307	2.405	2.471	2.144
INC	73	85	98	117
TOTAL	**3.029**	**3.098**	**3.151**	**2.952**

Cuadro 14.2

ALERTAS POR SECTORES (2012-2015)				
SECTOR	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Juguetes	660	722	851	738
Vestimenta (adultos e infantil)	733	619	665	516
Vehículos y accesorios	224	230	280	319
Material eléctrico	365	308	296	334
Artículos infantiles	73	85	95	112
Cosméticos	157	181	126	107
Luminarias	163	179	144	148
Artículos decorativos varios	51	76	33	62
Punteros láser	57	38	20	47
Ocio y deporte	42	80	65	44
Resto de sectores	431	495	478	408
TOTAL	**2.956**	**3.013**	**3.053**	**2.835**

Figura 14.1



15. ALERTAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVE)

Justificación y objetivos

En 1997 se pone en funcionamiento el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del Principado de Asturias (SIVE) tomando como referencia el *Real Decreto 2210/1995, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica*.

La gestión de este Sistema es competencia de la Dirección General de Salud Pública, siendo función del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios prestar apoyo técnico, en el ámbito del control alimentario y la sanidad ambiental, a la investigación de brotes epidémicos y otras alertas en salud pública, además de notificar al SIVE aquellas situaciones que pueden constituir un riesgo para la salud humana, relacionadas con los alimentos o con el medio ambiente.

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

Se entiende por *brote alimentario* la aparición de dos o más casos de una misma enfermedad, en la que se observa una relación espacial y/o temporal con la ingesta de un alimento o bebida común y también se incluye en esta definición la aparición de un solo caso de botulismo, triquinosis, enfermedad paralítica por moluscos u otra enfermedad rara claramente asociada al consumo de un alimento.

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

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

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

Actividades realizadas y resultados

Figura 15.1

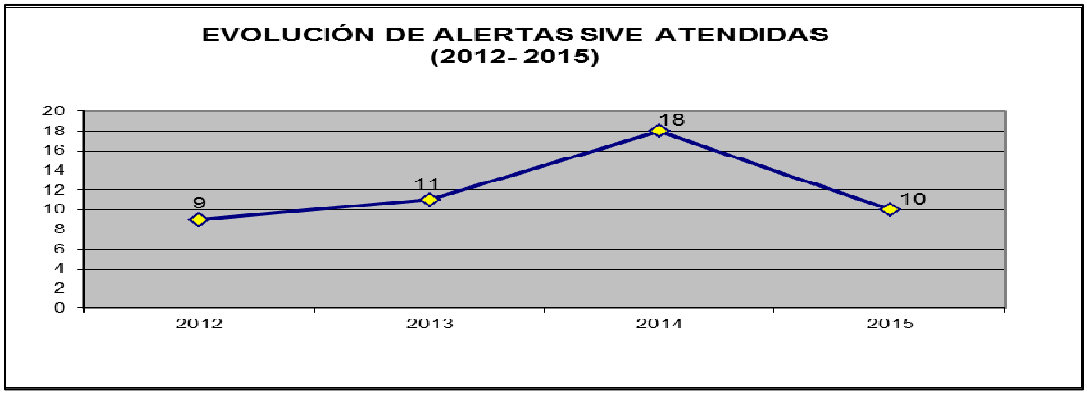


Figura 15.2

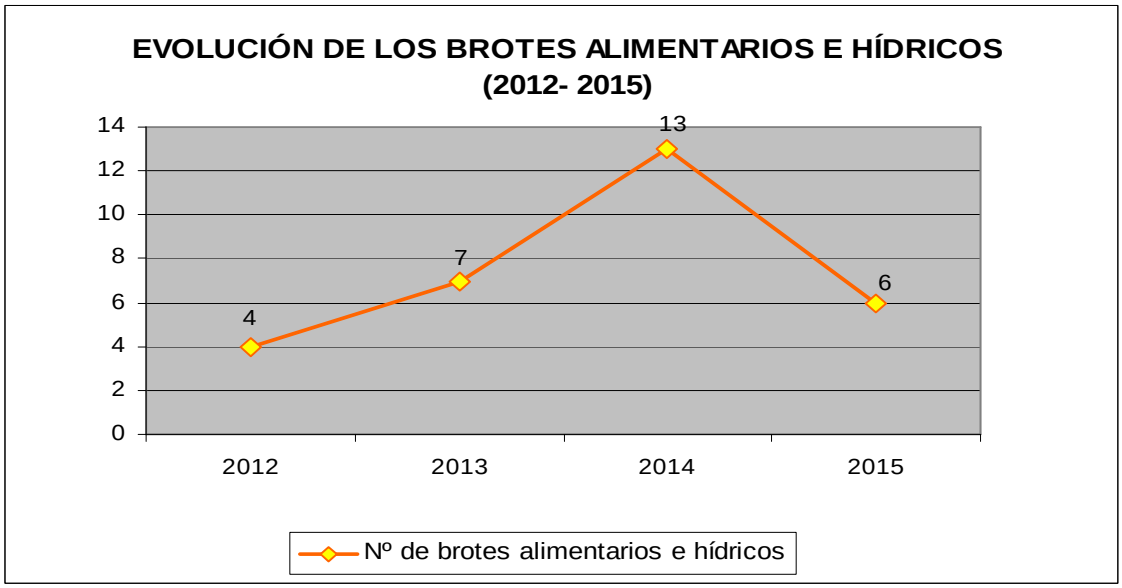


Figura 15.3

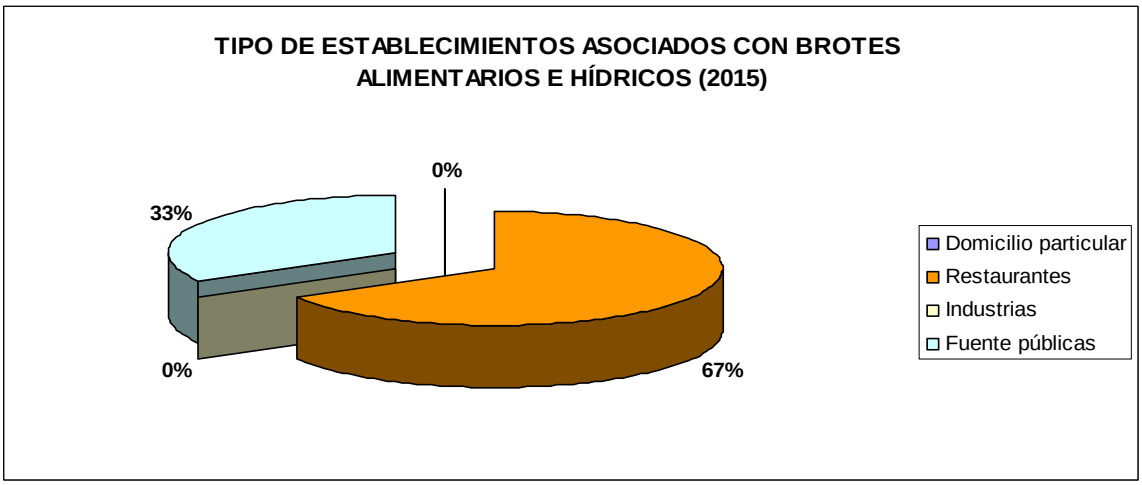
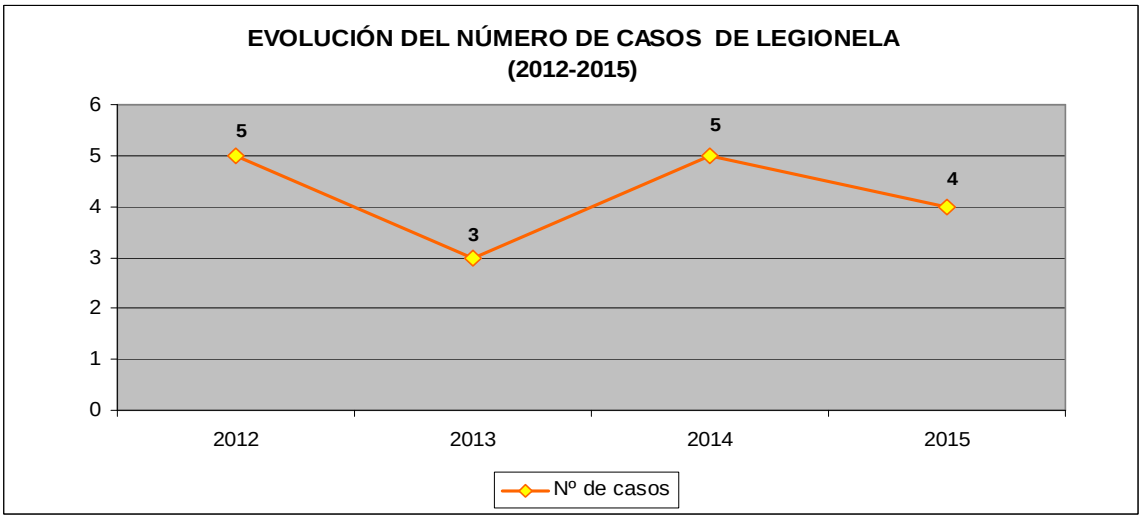


Figura 15.4



Cuadro 15.1

TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS EN LA INVESTIGACIÓN DE ALERTAS SIVE				
Año	**Nº de muestras**	**Nº muestras positivas**	**Nº muestras Legionella**	**Nº muestras positivas**
2012	6	3 (50%)	2	2 (100%)
2013	18	5 (27,8%)	3	0 (0%)
2014	9	5 (44,4%)	4	4 (100%)
2015	2	2 (100 %)	4	0 (0%)
TOTAL	**35**	**15 (39,4%)**	**13**	**6 (46,2 %)**

E-OTRAS ACTIVIDADES

16. 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 16.1

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES (TOTAL: 860)					
Tipo de Instalación	**Municipal**	**Parroquial**	**Privada**	**Otros**	**TOTAL**
Cementerios	72	703	3	5 ❶	**783**
Crematorios	0	0	11	0	**11**
Tanatorios/velatorios	0	0	56	10 ❷	**66**

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

Figura 16.1

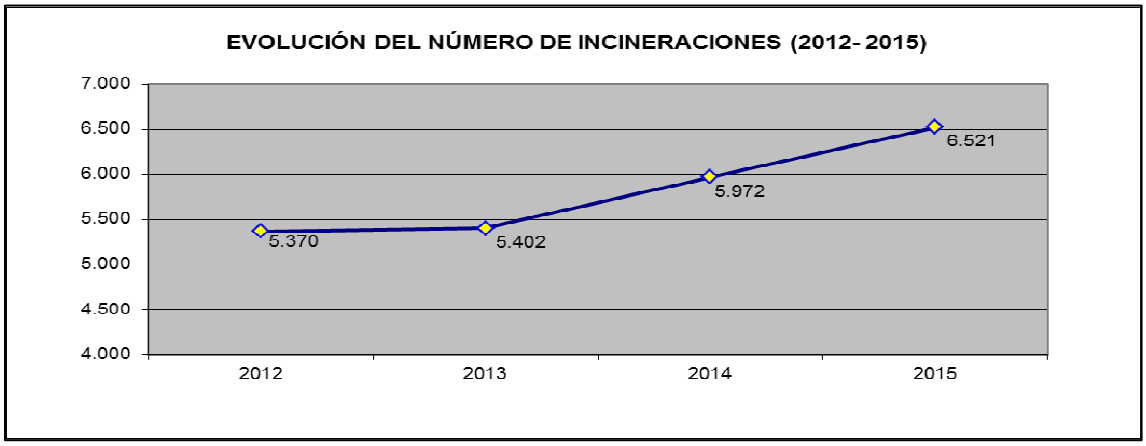


Figura 16.2

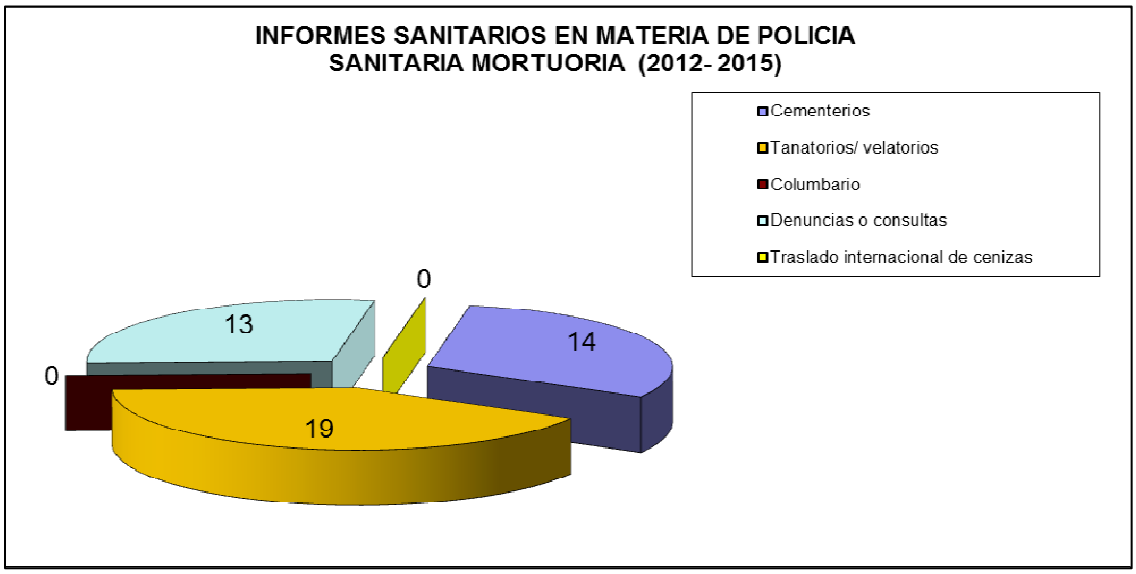
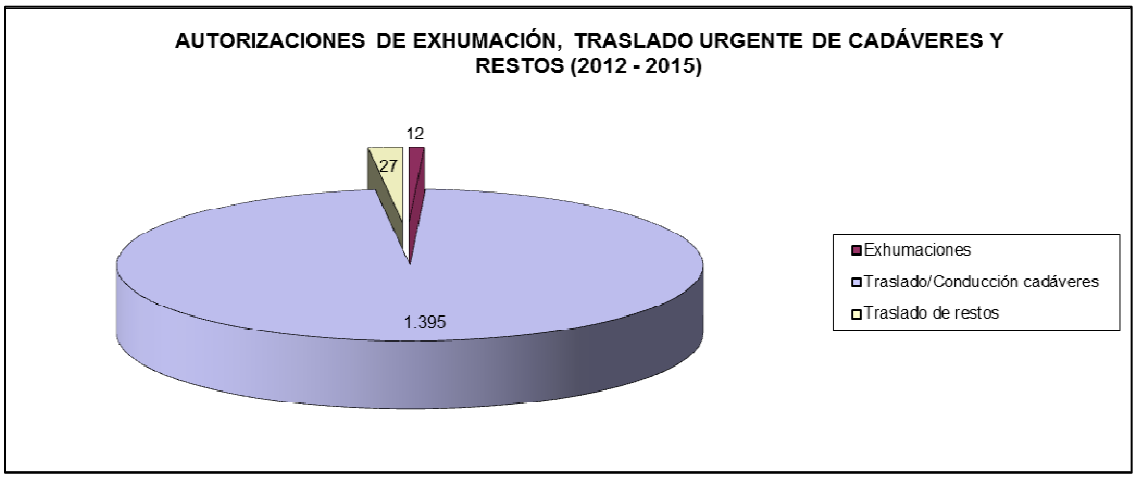


Figura 16.3



17 . TABACO

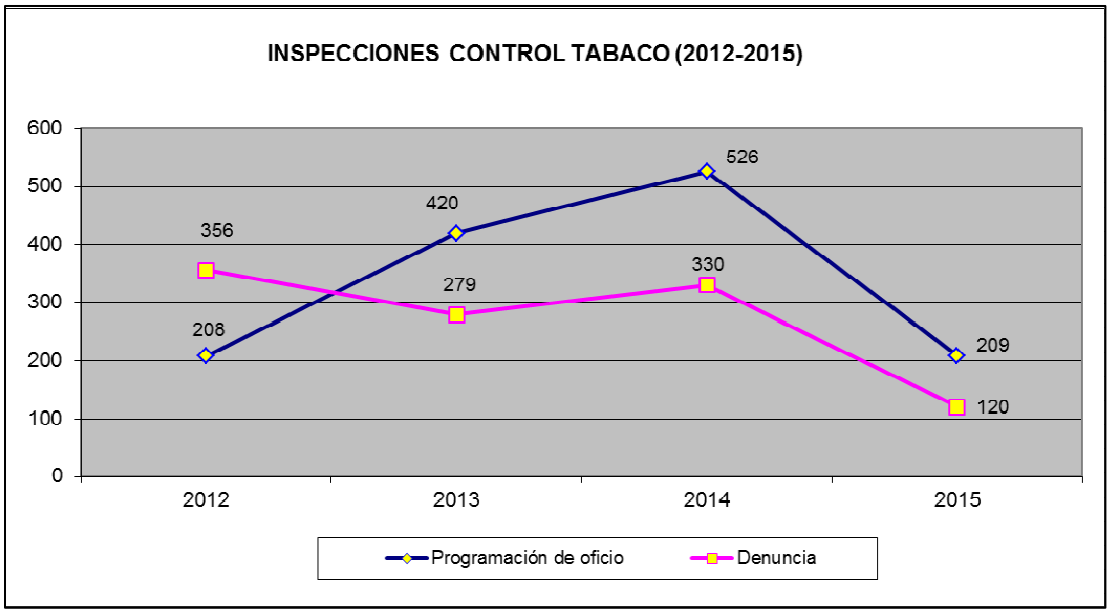
Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas

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

Figura 17.1



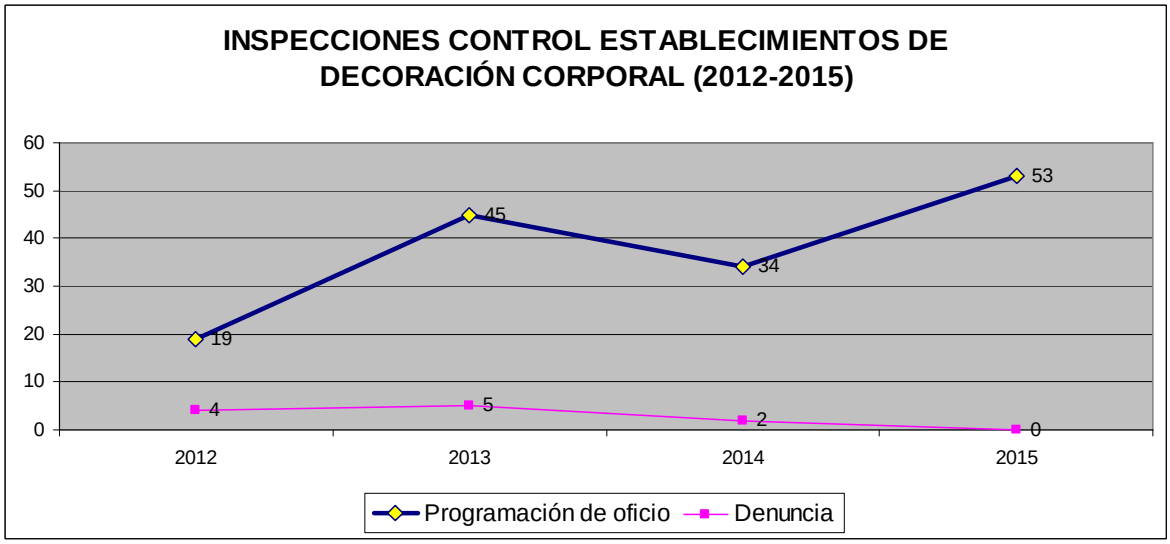
18 . ESTABLECIMIENTOS DE DECORACIÓN CORPORAL

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas

Figura 18.1



19. INFORMES SANITARIOS

19.1- 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 19.1

IINFORMES EMITIDOS (2012-2015)					
	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
TOTAL	69	53	36	55	**213**

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

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.2

INFORMES EMITIDOS (2012-2015)					
	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
TOTAL	5	9	5	5	**24**

19.3- INFORMES SANITARIOS SOBRE PROYECTOS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.3

IINFORMES EMITIDOS (2012-2015)					
	2012	2013	2014	2015	TOTAL
TOTAL	7	8	8	9	32

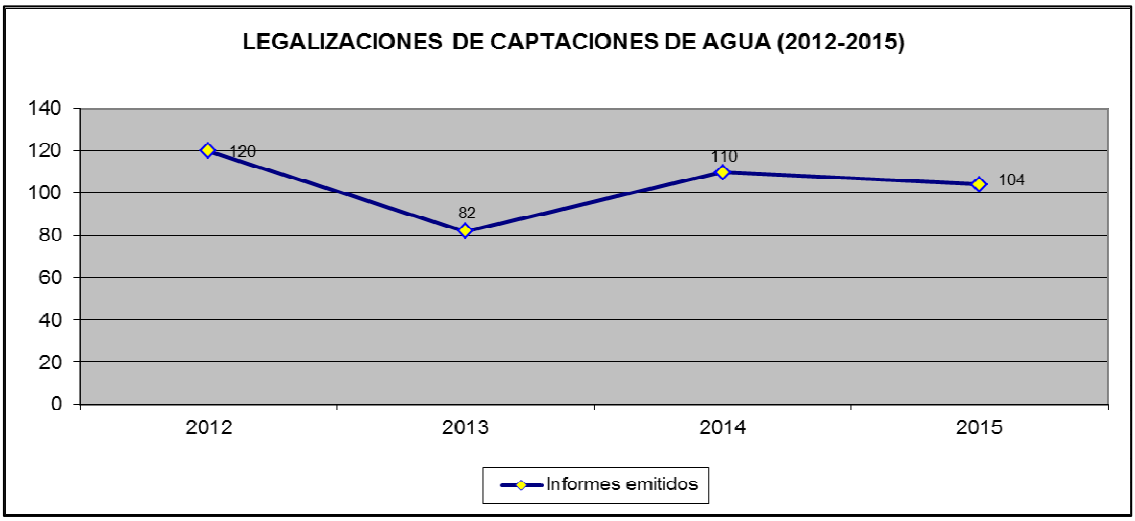
19.4- INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Figura 19.1



19.5- INFORMES SANITARIOS SOBRE ACAMPADAS

Justificación y objetivos

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

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.4

IINFORMES EMITIDOS (2012-2015)					
	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
TOTAL	17	47	8	4	**76**

19.6- INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)

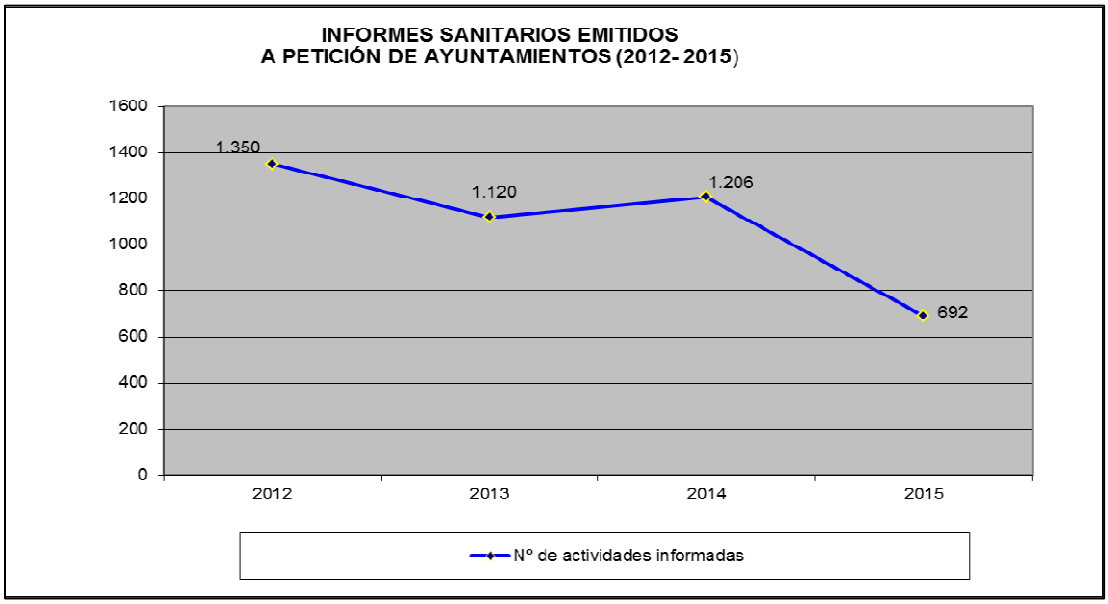
Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Durante el periodo 2012-2015 se han emitido un total de 4.368 informes solicitados por los Ayuntamientos, detallándose el número correspondiente a cada año en la siguiente figura:

Figura 19.2



19.7- INFORMES SANITARIOS SOLICITADOS POR LA CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES

Justificación y objetivos

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

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 19.5

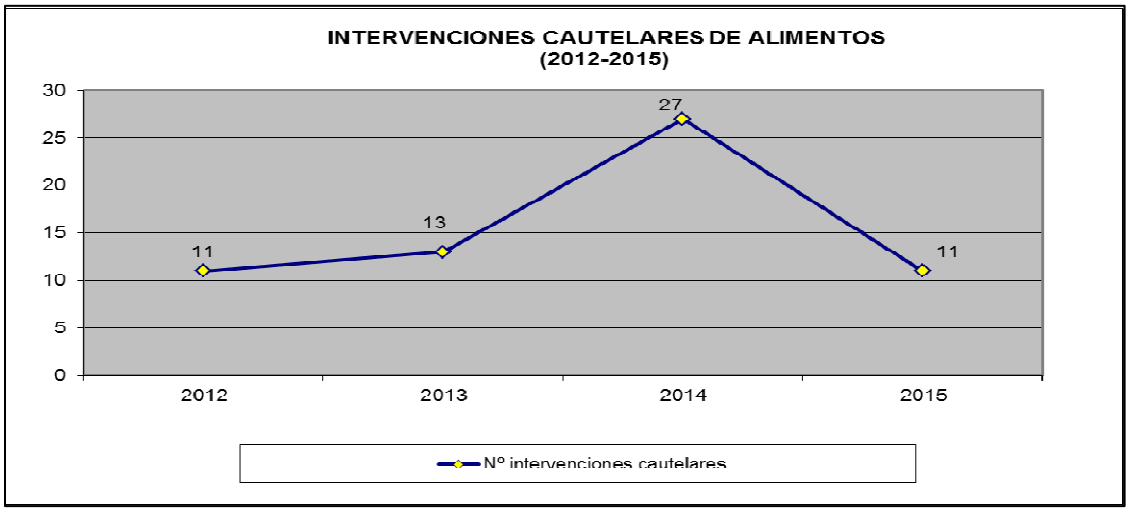
APOYO A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (2012-2015)					
	2012	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL**
Establecimientos informados	0	1	1	0	**2**
Dictamen sanitario	---	Favorable	Desfavorable	---	

20. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

20.1- INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS

De 2012 a 2015 se han tramitado 62 procedimientos de intervención cautelar y decomiso de productos alimenticios (11 en 2015), al no acreditarse las necesarias garantías sanitarias.

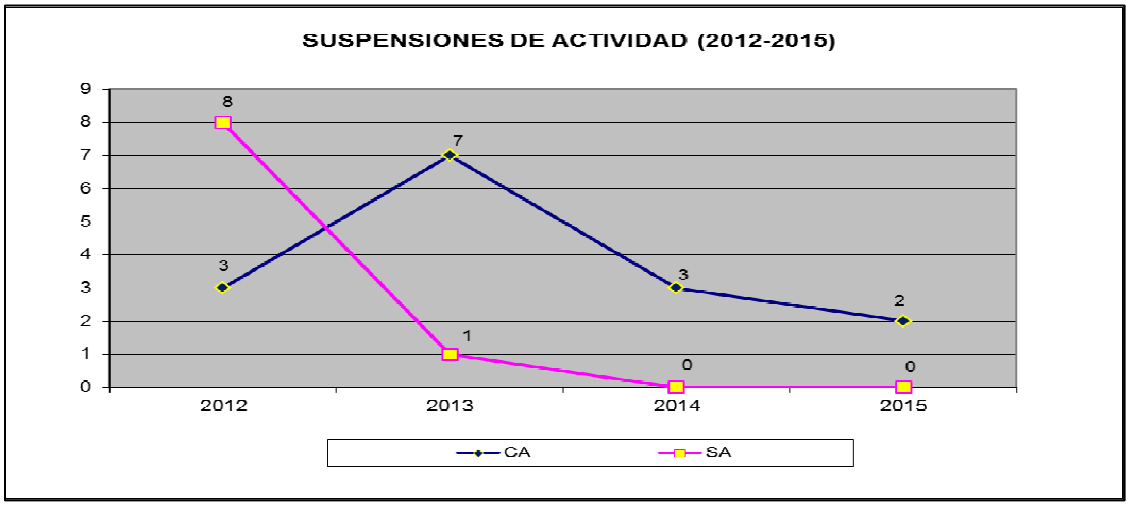
Figura 20.1



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

Entre 2012 a 2015 se han efectuado **27** actuaciones de suspensiones cautelar de actividad en establecimientos por incumplimientos graves en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y/o la Sanidad Ambiental.

Figura 20.2



20.3 - EXPEDIENTES SANCIONADORES

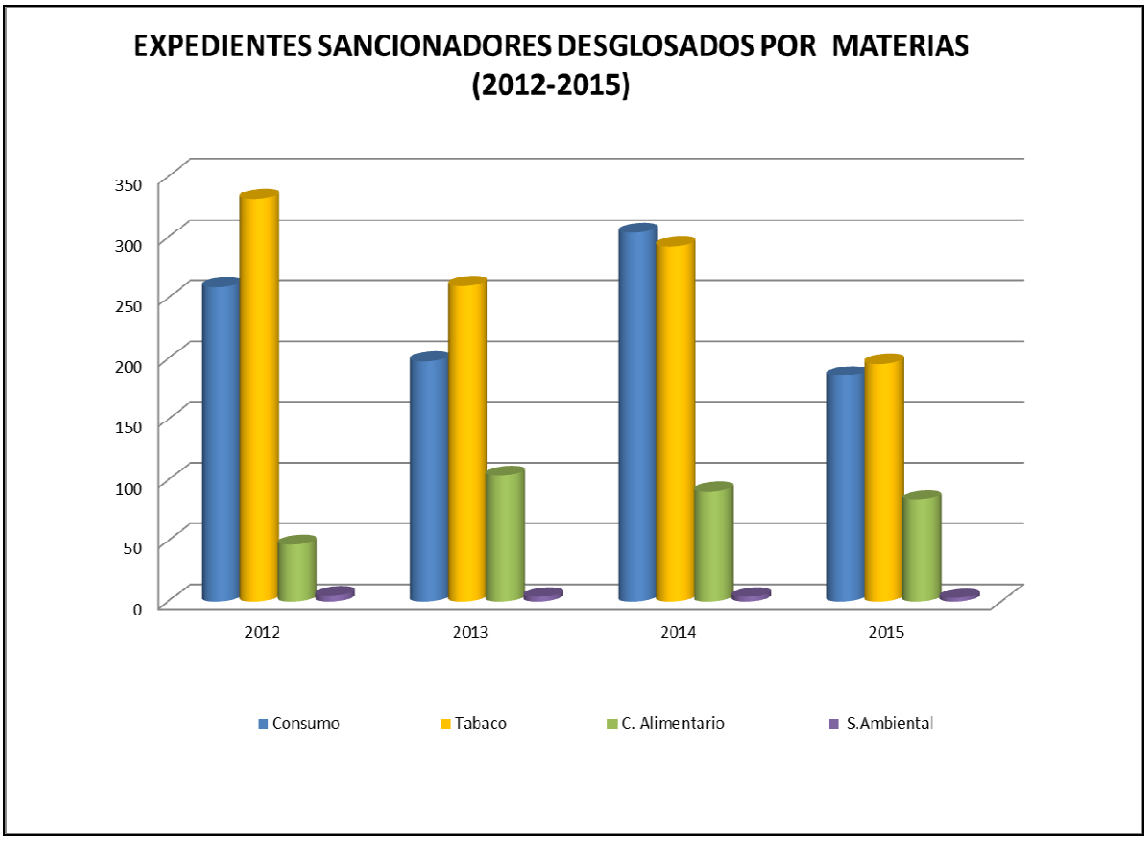
Entre 2012 y 2015 se han tramitado **2.332** procedimientos sancionadores con una cuantía total de **3.452.257**€

Cuadro 20.1

EXPEDIENTES SANCIONADORES (2012-2015)						
Año	**Consumo**	**Tabaco**	**Control Alimentario**	**Sanidad Ambiental**	**Nº Total expedientes (*)**	**Cuantía sanciones**
2012	259	332	47	5	643	728.788 €
2013	198	260	104	4	565	868.550 €
2014	304	293	91	4	657	1.064772 €
2015	186	196	84	3	467	789.147 €
TOTAL	**947**	**1.081**	**324**	**16**	**2.332**	**3.452.257 €**

(*) Expedientes finalizados durante el año correspondiente

Figura 20.3



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

Cuadro 20.2

INFRACCIONES POR SECTORES (2012-2015)				
SECTOR ECONÓMICO	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Telecomunicaciones	110	75	53	76
Servicios Financieros	2	7	178	49
Comercio	57	54	42	35
Reparación y venta de vehículos	12	15	12	10
Suministros y energía	21	13	10	6
Transportes	17	7	2	5
Otros	40	27	7	5

20.4- 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 comunidades autónomas.

Actividades realizadas y resultados

Entre 2012 y 2015 se han atendido un total de **1.099 denuncias** en materia de control alimentario y sanidad ambiental.

Cuadro 20.3

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENUNCIAS TRAMITADAS (2012-2015)				
MATERIA	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Seguridad Alimentaria	202	231	234	252
Sanidad Ambiental	7	28	9	14
Otras	35	23	33	32
TOTAL	**244**	**282**	**275**	**298**

Cuadro 20.4

RESULTADO DE LA TRAMITACIÓN DE LAS DENUNCIAS (2012-2015)					
MEDIDAS ADOPTADAS	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**	**TOTAL (%)**
Archivo	50	59	50	60	219 (19,9%)
Remisión al organismo competente	56	64	63	50	233 (21,2%)
Investigación sin anomalías	32	47	34	32	145 (13,2%
Investigación con anomalías	28	48	46	33	155 (14,1%)
Decomiso	1	0	0	0	1 (0,1%)
Propuesta de sanción	52	46	37	51	186 (16,9%)
Suspensión de actividad / cierre cautelar	3	0	0	2	5 (0,4%)
Otras	22	18	45	70	155 (14,1%)

21. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

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

La supervisión se caracteriza por lo siguiente:

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

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

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

1. Cumplir los criterios de verificación de la eficacia de los sistemas oficiales de control establecidos en la legislación.

2. Proporcionar a la propia Administración la seguridad de que los sistemas de control oficial están funcionando correctamente.

3. Verificar la implantación de procedimientos normalizados de trabajo por parte de los inspectores en el control oficial.

4. Comprobar el grado de adaptación de los establecimientos a la legislación vigente, así como la eficacia de sus autocontroles.

5. Contribuir a dar confianza a los consumidores, al tener la certeza de que el control oficial resulta efectivo.

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

Actividades realizadas y resultados

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

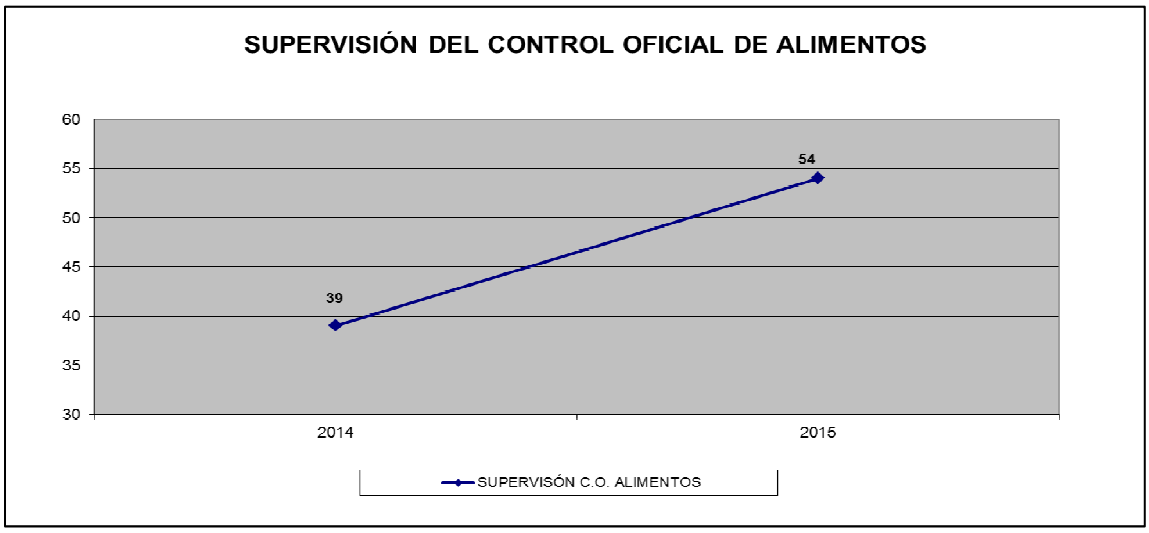
En 2015, los Responsables de UTA realizaron la supervisión documental de 53* agentes de control oficial: supervisiones trimestrales, abarcando en cada trimestre varios sectores alimentarios, y una supervisión global anual de cada agente de control oficial. Por su parte, y siguiendo esta misma sistemática, la Sección de Higiene Alimentaria realizó la supervisión de los 8 Responsables de UTA, verificando igualmente las supervisiones trimestrales y anuales de los agentes por parte de aquellos. Desde la Sección de Coordinación de Mataderos en 2015, se llevó a cabo la supervisión documental de todos los servicios de control oficial de mataderos.

Además, desde 2012 se realiza anualmente en todos los mataderos una supervisión "in situ" por parte de la Sección de Coordinación de Mataderos.

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

* En 2015 hubo cambios de personal por lo que aumentó significativamente el número de supervisiones con respecto a 2014.

Figura 21.1



22. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Justificación y objetivos

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

A finales del año 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 de la Agencia, en los campos necesarios para el desempeño habitual de sus funciones, tanto en aspectos técnicos, como de procedimiento administrativo.

Actividades realizadas

Cuadro 22.1

CURSOS Y JORNADAS DE FORMACIÓN (2012-2015)						
	Cursos de formación			**Jornadas técnicas**		
Año	**Nº**	**Asistentes**	**Nº horas**	**Nº**	**Asistentes**	**Nº horas**
2012	0	0	0	2	98	11
2013	1	24	20	3	142	14
2014	5	121	85	3	161	15
2015	3	55	57	0	0	0
TOTAL	**9**	**200**	**162**	**8**	**401**	**40**

Datos referidos sólo al personal del SRAYA

23. PLAN COORDINADO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

Entre 2012 y 2015 se ha desarrollado el primer Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias (PCOCOCAPA) como estrategia global para dar cumplimiento a las exigencias legislativas en materia de calidad y seguridad alimentaria y a las especiales necesidades de coordinación y control en el Principado de Asturias en esta materia a lo largo de toda la cadena alimentaria.

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

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

- Consejería de Sanidad.

- Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

En su elaboración se han tenido en cuenta las directrices generales establecidas a nivel europeo y las contempladas en el "Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España 2011-2015". Este primer plan, ha tenido una vigencia anual (2015) y en lo sucesivo, será plurianual y coincidirá con los ciclos del correspondiente Plan Nacional.

Este primer Plan irá seguido de una serie de actuaciones complementarias como son la optimización de los recursos laboratoriales relacionados con la actividad agroalimentaria existentes en el Principado, el desarrollo de un marco legislativo y la implantación de mecanismos de auditoría interna y mejora continua del Plan.

24. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS

En 2014 se publicó la "*Guía para la gestión de residuos sanitarios del Principado de Asturias"* con el fin de proporcionar una herramienta útil, completa y actualizada para mejorar la eficacia y eficiencia en la gestión de los residuos sanitarios generados en el Principado de Asturias. La guía ha sido coordinada por el Servicio y en ella han participado técnicos del propio Servicio y del Servicio de Salud del Principado de Asturias (SESPA).

Esta guía se vincula con el desarrollo del Plan Estratégico de Residuos del Principado de Asturias 2014-2020, que contempla la gestión de los residuos sanitarios de acuerdo a la *Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados*, que establece la previsión de medidas para reducir su generación y evitar o minimizar los impactos adversos sobre la salud humana y el medio ambiente.

F- ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

25. ACTIVIDAD ANALÍTICA

Justificación y objetivos

El laboratorio de Salud Pública es la unidad de referencia analítica de apoyo a los diferentes programas de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y también presta apoyo analítico a otros servicios de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales y de la Consejería de Infraestructuras, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente. Además está integrado en la red de laboratorios del "Grupo Norte", creado con el objetivo de cubrir los ensayos analíticos necesarios para el control oficial de la cadena alimentaria, bajo técnicas acreditadas y del que forman parte también las comunidades autónomas de Cantabria, País Vasco, Navarra, Aragón y la Rioja.

Los ámbitos de actuación son: la contaminación hídrica y ambiental y los alimentos y residuos veterinarios.

Toda la información que los usuarios pueden precisar en relación con la capacidad analítica, productos matrices que se analizan, parámetros investigados y técnicas de investigación, se detallan en la Cartera de Servicios, que se mantiene actualizada de modo permanente y está disponible en la página web.

Actividades realizadas

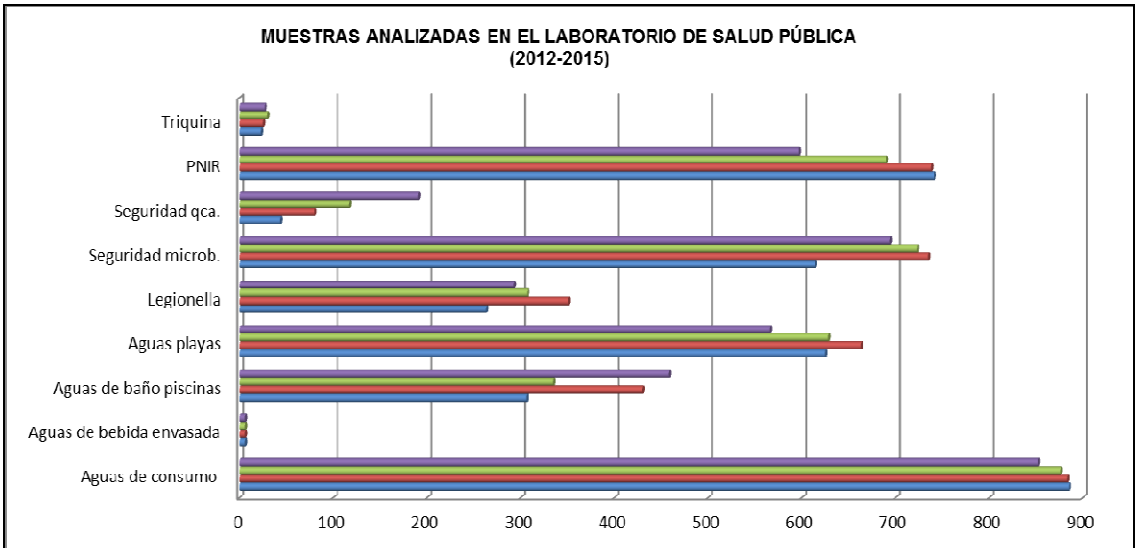
La actividad analítica del Laboratorio de Salud Pública se realiza principalmente a demanda de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo recogida en los distintos programas de Sanidad Ambiental y Control Alimentario y en las distintas actuaciones sanitarias derivadas de alertas y brotes que se puedan producir.

Durante el periodo 2012-2015, los principales programas en los que se ha prestado apoyo analítico han sido los siguientes:

1. Programa de vigilancia y control de las aguas de consumo público.
2. Programa de vigilancia de aguas envasadas.
3. Programa de vigilancia y control de las aguas de baño.
4. Programa de vigilancia y prevención de la legionelosis en muestras ambientales.
5. Programa de seguridad microbiológica de alimentos (carnes frescas, platos preparados, histamina en pescados…)
6. Programa para el Plan Nacional de Investigación de Residuos en carnes frescas y alimentos de origen animal en Asturias.
7. Programa de investigación de triquinas mediante el método de referencia comunitario.
8. Programa de Seguridad Química de alimentos: determinación de nitratos, organismos modificados genéticamente (OGMs), metales pesados, plaguicidas y otros.
9. Investigación de patógenos en muestras implicadas en brotes de toxiinfecciones alimentarias.
10. Serotipificación de *Salmonella*.

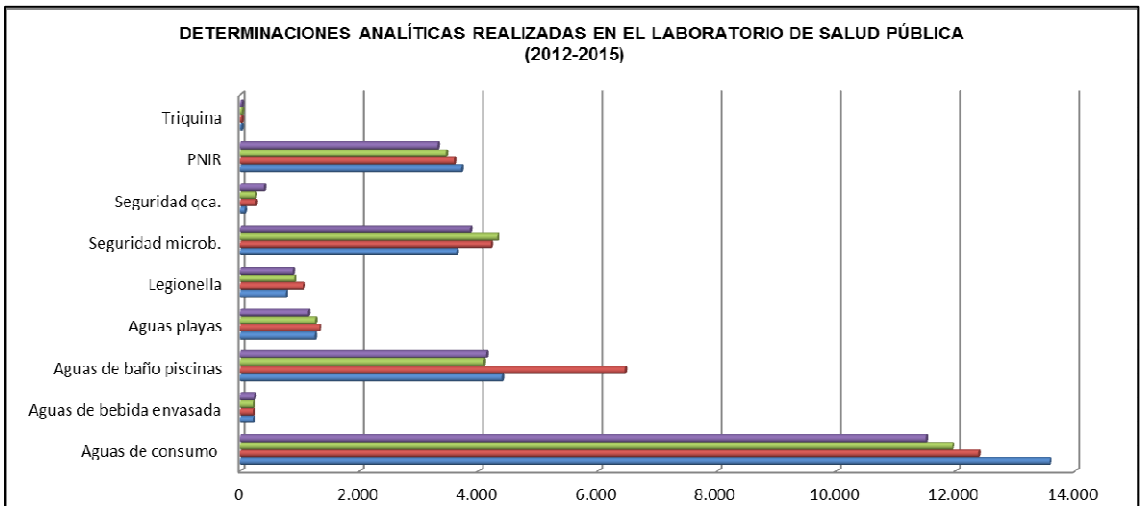
11. Análisis de sensibilidad / resistencia antibacteriana a *Salmonella spp* aisladas en alimentos y superficies de canales.
12. Análisis de sensibilidad / resistencia antibacteriana a Campylobacter aisladas en alimento.

Figura 25.1



	Aguas de consumo	Aguas de bebida envasada	Aguas de baño piscinas	Aguas playas	Legionella	Seguridad microb.	Seguridad qca.	PNIR	Triquina
2015	852	6	458	566	293	694	191	597	27
2014	876	6	335	628	307	723	117	690	30
2013	883	6	430	663	351	735	80	738	25
2012	885	6	306	625	263	614	43	741	23

Figura 25.2



	Aguas de consumo	Aguas de bebida envasada	Aguas de baño piscinas	Aguas playas	Legionella	Seguridad microb.	Seguridad qca.	PNIR	Triquina
2015	11.496	234	4.122	1.132	879	3.856	403	3.306	27
2014	11.941	216	4.080	1.256	905	4.310	246	3.450	30
2013	12.384	216	6.450	1.326	1.053	4.206	256	3.590	25
2012	13.572	216	4.393	1.250	759	3.629	73	3.705	23

26. ACREDITACIÓN, MEJORA Y PERFECCIONAMIENTO DEL LSP

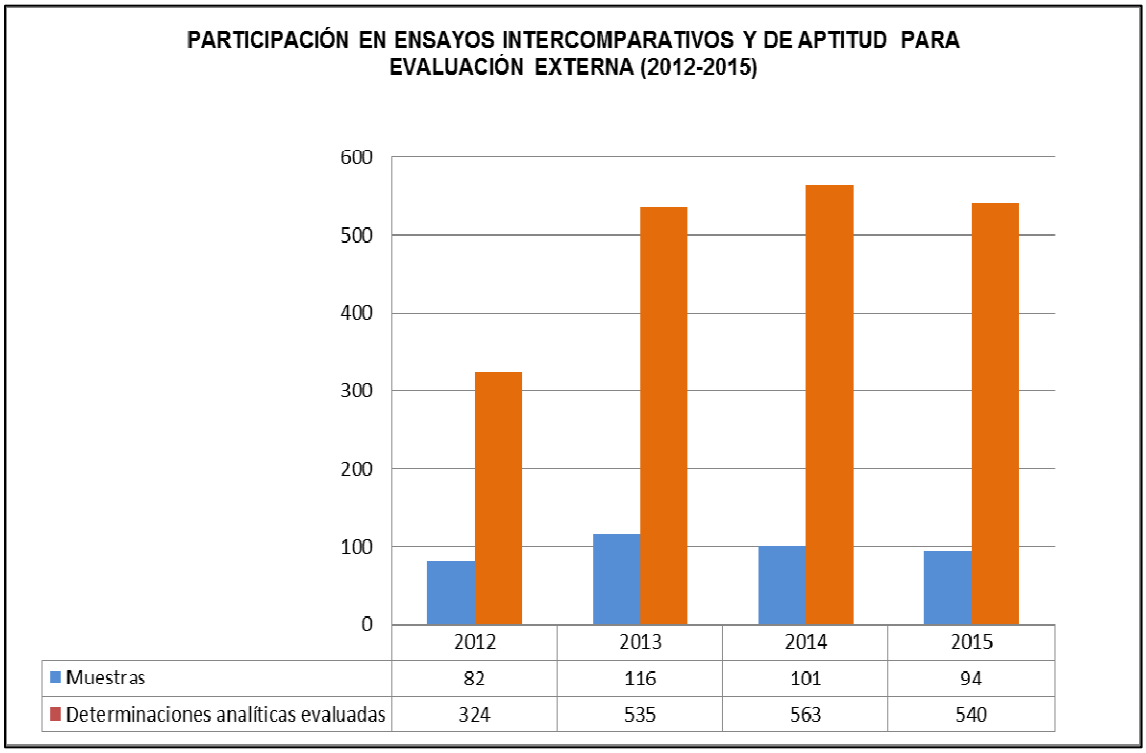
Justificación y objetivos

El Laboratorio de Salud Pública se orienta hacia el aseguramiento de la garantía de la calidad de sus actuaciones, sometiendo sus procedimientos a sistemas de certificación y acreditación externa según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, y habiendo sido acreditado por ENAC con el número LE/410 y su anexo técnico (para la realización de análisis físico-químicos y microbiológicos de agua, alimentos y otras matrices).

Actividades realizadas

Durante el periodo 2012-2015 el laboratorio ha participado con resultados satisfactorios, en ensayos de intercomparación para la evaluación externa de todos los procedimientos incluidos en el alcance de acreditación, organizados por los Laboratorios Nacionales y Europeos de Referencia y otras entidades acreditadas: EU-RL-HM-IRMM-JRC, PHE, MAGRAMA, CNA, Aqucheck, FAPAS, ProyectoTrieste, LGC-QMS, IELAB, GSC, Qualinova, Anfaco, etc.

Figura 26.1



27. DESIGNACIÓN DEL LSP COMO LABORATORIO DE CONTROL OFICIAL

Justificación y objetivos

Las autoridades competentes tienen que designar, en el ámbito de sus competencias, laboratorios, públicos o privados, para realizar los análisis pertinentes en materia de control oficial, que según establece el *Reglamento 882/2004* deben funcionar de acuerdo con la norma EN ISO/IEC 17025, relativa a los «Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración»

Actividades realizadas

En el año 2014, el Laboratorio de Salud Pública preparó la documentación para solicitar a la Consejería de Sanidad del Principado de Asturias su designación como Laboratorio de Control Oficial de productos alimenticios para los ensayos incluidos en su alcance de acreditación de ENAC, nº 199/LE410. En base al cumplimiento de los requisitos que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición exige en su "*Procedimiento para la designación de los laboratorios de Control Oficial para los productos alimenticios de acuerdo a los principios establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004 (AESAN_SGCAAPCO/AP-6/VO–PNT- Designación Laboratorios)*".

En diciembre de 2014 tras cumplir todos los requisitos exigidos, se formalizó el trámite y desde entonces también ha sido designado por las comunidades autónomas que integran el Grupo Norte (Cantabria, País Vasco, Navarra, Aragón y la Rioja) para realizar algunos ensayos que ellos no tienen incluidos en el alcance de acreditación de sus laboratorios.

28. OTROS PROYECTOS DEL LSP

Justificación y objetivos

El laboratorio de Salud Pública cuenta con personal técnico muy cualificado, que además de llevar a cabo la actividad analítica también, juega un importante papel en la transferencia de conocimiento, participando activamente en grupos de trabajo y colaborando con otras entidades.

Actividades realizadas

- ✓ Asistencia a reuniones de coordinación y grupos de trabajo en laboratorios del "Grupo Norte", laboratorios nacionales de referencia y en jornadas organizadas por el Centro Nacional de Alimentación.

- ✓ Colaboración en la formación práctica de alumnos de centros educativos públicos de formación profesional y estudiantes universitarios, bajo la firma de diversos convenios.

- ✓ Colaboración en la formación práctica de Profesores técnicos de FP.

G- DISPOSICIONES LEGALES

29. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS

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

- Decreto 79/2014, de 5 de agosto, por el que se regula el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas del Principado de Asturias y el Libro Oficial de Movimientos de Biocidas.

- Decreto 206/2015, de 22 de diciembre, de primera modificación del Decreto 21/2013, de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias.

G- ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

30. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

En el periodo 2012-2015 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 en el ámbito de la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental, incluyendo programas de control oficial, instrucciones técnicas de trabajo y manuales de procedimiento, al objeto de unificar los criterios de actuación de todo el personal inspector. Establecimiento de un procedimiento normalizado para la gestión de las consultas internas del SRAYA y otro para la atención de las consultas de los consumidores (Servicio de Consumo), que permite el tratamiento informático de las consultas atendidas en función de los sectores de actividad y motivos de reclamación más habituales.
- Desarrollo e implantación de varias aplicaciones informáticas para optimizar la gestión y la explotación de datos y la realización de tareas por parte del personal:
    - Aplicación informática para la tramitación de procedimientos sancionadores integrada en el entorno EUG Desarrollo e implantación, en colaboración con la Dirección General de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.
    - Bases de datos de actividades de Sanidad Ambiental.

- Mejoras en la aplicación *SICOPA: **S**istema **I**ntegral de **C**ontrol **O**ficial de **P**roductos **A**limenticios. Es una aplicación desarrollada para gestionar toda la información relacionada con el control oficial de alimentos (autorizaciones, registros, inspecciones, muestreos y medidas adoptadas) y a su vez es una herramienta que permite normalizar todos los procedimientos de trabajo en este ámbito en el Principado de Asturias.

- Actualización de los contenidos de los portales de Seguridad Alimentaria (http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/), Sanidad Ambiental (http://tematico8.asturias.es/sanidadAmbiental/), consumoastur (http://www.consumoastur.es/) y cfc.asturias (http://www.cfc-asturias.es/) para mejorar la información de los ciudadanos y facilitar la realización de trámites administrativos, evitando desplazamientos innecesarios.

- 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.

- Colaboración con el Instituto de Administración Pública Adolfo Posada en la elaboración del Plan de Formación Anual para el personal de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo atendiendo las necesidades de formación de los distintos profesionales adscritos a cada Servicio, dentro del marco de las líneas estratégicas definidas para todas las áreas de su competencia.

- Realización de actividades de supervisión de los inspectores del área de seguridad alimentaria para verificar el cumplimiento de los programas y la eficacia de los controles oficiales.

- Desarrollo e implantación de un Procedimiento sobre Auditorías Internas de las actividades de control oficial de alimentos, así como de todos los documentos adicionales necesarios para el cumplimiento de los objetivos de eficacia y verificación del control oficial establecidos en el *Reglamento (CE) nº 882/2004*, sobre controles oficiales y de acuerdo con las directrices de la *Decisión 2006/677/CE* por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al citado Reglamento.

- Calibración de los aparatos de medida utilizados por los servicios de inspección, de acuerdo con lo establecido en la norma ISO 9001:2008 para el control de los equipos que las organizaciones utilicen para realizar mediciones, mediante comparación con patrones con trazabilidad garantizada a través de laboratorios acreditados por ENAC.

- Incremento de la colaboración y coordinación con las Oficinas Municipales de Información al Consumidor.

- Programación anual de las campañas informativas y de las actuaciones en materia de educación para el consumo.

- Actualización de las áreas y talleres de aprendizaje de los Centros de Formación para el Consumo, incorporando nuevos itinerarios formativos y ampliando su acción formativa a nuevos sectores de usuarios, prestando especial atención a colectivos con necesidades especiales o en riesgo de exclusión social.

- Ampliación de la Cartera de Servicios del Laboratorio de Salud Pública, incorporando nuevas determinaciones analíticas de interés dentro de campo agroalimentario. Asimismo, en dicha Cartera de Servicios se ha incorporado toda la información que los clientes del laboratorio puedan precisar sobre la capacidad analítica del laboratorio: productos y matrices que se analizan, parámetros que son investigados y tipo de técnicas utilizadas.

- Incorporación de nuevo equipamiento en el Laboratorio de Salud Pública, con el fin de automatizar las determinaciones analíticas incluidas en la normativa de aguas, así como ampliar y/o mejorar las técnicas utilizadas en el control de la calidad y seguridad de los alimentos: análisis de metales tóxicos, análisis de residuos de antibióticos (por el problema de resistencias a estos medicamentos que pueden generar), análisis de contaminantes orgánicos (hidrocarburos aromáticos policíclicos).

- Adaptación de los procedimientos normalizados de ensayo del Laboratorio de Salud Pública a las nuevas actualizaciones normativas.

- Desarrollo de programas de cualificación interna y actualización del personal técnico del Laboratorio de Salud Pública para la ejecución de nuevas técnicas analíticas.

- Realización de auditorías internas para evaluar la eficiencia del Sistema de Gestión de la Calidad del Laboratorio de Salud Pública, verificar la implantación y correcta ejecución de los procedimientos de ensayo y calibración, así como para identificar posibles desviaciones.

GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SANIDAD

AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO