



Principado de
Asturias



Nota de prensa

Salud efectúa más de 8.600 inspecciones anuales en centros que elaboran o venden alimentos para garantizar la seguridad y proteger a la ciudadanía

- El 63% de los 7.779 establecimientos analizados tiene una calidad buena o excelente, frente a un 7,6% que no alcanza los estándares adecuados
- La consejería gestionó el año pasado 126 alertas alimentarias, retiró del mercado 52 productos y tramitó 254 expedientes que conllevaron multas por valor de 300.702 euros

La Consejería de Salud realizó el año pasado 8.621 visitas de control en 14.095 establecimientos dedicados a la preparación, distribución y venta de alimentos, con el fin de proteger la salud de la población, reducir riesgos y garantizar la seguridad en los mercados.

Esta es una de las tareas menos conocidas del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental, que cuenta con 106 profesionales desplegados por toda la comunidad. La plantilla está formada por 73 veterinarios y 17 farmacéuticos que se encargan de vigilar la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental. Para desarrollar su labor cuentan con el apoyo del Laboratorio de Salud Pública, un recurso que hoy ha visitado la consejera de Salud, Concepción Saavedra, con motivo del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria.

Salud efectúa los controles en los establecimientos inscritos en dos registros: el de empresas alimentarias de establecimientos minoristas - que sirven o entregan sus productos *in situ* directamente al consumidor final- que suma 11.375 entidades, y el general de empresas alimentarias y alimentos de ámbito nacional, con 2.381.

El 63,08% de los 7.779 establecimientos inspeccionados reflejan unas condiciones higiénico-sanitarias buenas (39,06%) o excelentes (24,02%). En el 29,31% de los casos esas condiciones son aceptables.

Por el contrario, el 7,6% de los locales evaluados no alcanzan los estándares de calidad necesarios. Esta situación afecta especialmente a establecimientos minoristas (94,4%) y, dentro de ellos, a los locales de venta de comidas preparadas y cocinas centrales (76%).

Nota de prensa

Además, en 2024 se inspeccionaron 19.447 toneladas de carne, en su mayoría de vacuno (54.158 piezas) y porcino (46.673 cabezas) en los once mataderos operativos en Asturias.

➤ Control de riesgos ambientales

El área de sanidad ambiental analizó el año pasado 661 muestras de agua para consumo de 198 abastecimientos, efectuó 220 inspecciones en 191 piscinas y evaluó 212 muestras. También acometió 606 controles en instalaciones de riesgo de *Legionella*, en las que se recogieron 303 muestras. Además, realizó 194 inspecciones en centros de bronceados, 37 en establecimientos y servicios de biocidas, 45 en campamentos turísticos y 70 en negocios de decoración personal.

➤ Laboratorio de Salud Pública

El Laboratorio de Salud Pública efectúa el diagnóstico de las muestras recogidas en los controles oficiales de seguridad alimentaria y sanidad ambiental. Este servicio cuenta con 30 profesionales con cualificación y experiencia, así como con infraestructuras y equipamiento para ejercer su labor de acuerdo con las normas de calidad más exigentes.

También dispone de acreditación para llevar a cabo 73 ensayos que incluyen 164 determinaciones microbiológicas y físico-químicas en aguas y alimentos, así como de contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en alimentos. De este modo se garantiza la fiabilidad y coherencia de los controles oficiales, tanto a nivel autonómico y nacional como comunitario.

El año pasado se procesaron 4.172 muestras y se realizaron 34.632 análisis.

➤ Alertas alimentarias y sanciones

El sistema de gestión de alertas alimentarias pasó a realizarse en 2024 a través del Sistema Rápido de Alertas para Piensos y Alimentos, un mecanismo de vigilancia que permite controlar, de manera rápida y eficaz, problemas sanitarios asociados con los alimentos para proteger la salud y la seguridad de las personas consumidoras.

A través de este sistema, en 2024 se gestionaron 126 alertas alimentarias y se retiraron 52 productos del mercado.

En cuanto a los procedimientos sancionadores, el pasado ejercicio se tramitaron 254 expedientes que conllevaron multas por valor de 300.702 euros.