

**INFORME ANUAL DE RESULTADOS DEL
PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN
AÑO 2015**



Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón

PACCAA



**DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental**



**INFORME DE RESULTADOS DEL PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA
ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2015**

El ámbito del “Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón” (PACCAA) son las actividades de control oficial dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón que se contemplan en el Reglamento (CE) 882/2004, sobre alimentos, piensos, sanidad animal, bienestar animal y ciertos aspectos de sanidad vegetal. En él se describen, bajo el principio de transparencia de las administraciones públicas, las actividades de control oficial a realizar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

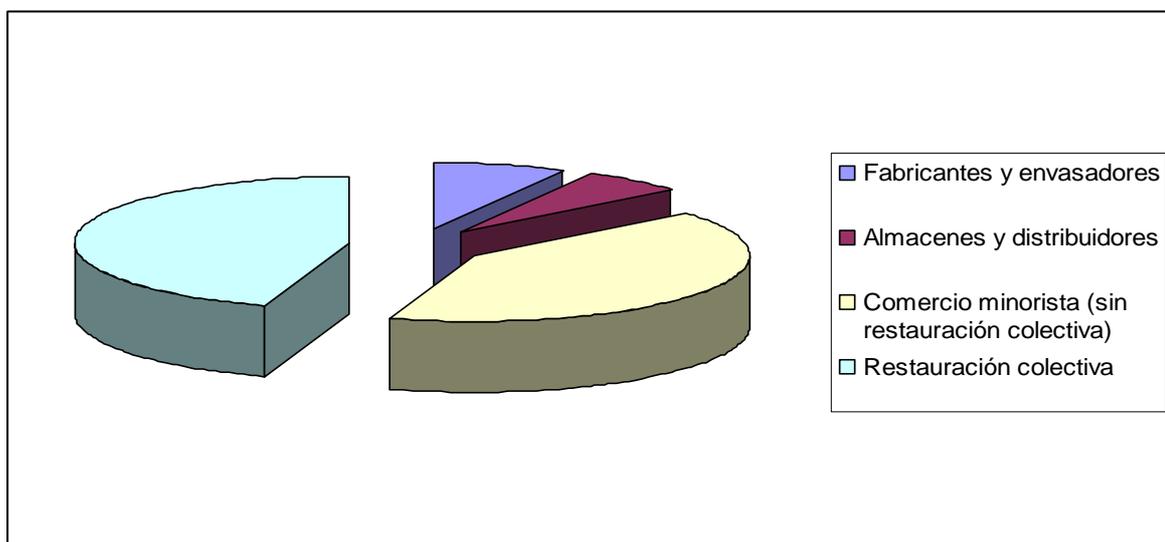
A la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Sanidad le corresponde la protección de la salud humana en relación con los riesgos de la cadena alimentaria, planificando y realizando los controles desde las fases posteriores a la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

Con una periodicidad anual, se presentará un informe que de manera sustancial recogerá el resultado de los controles, las auditorías, los incumplimientos así como las medidas destinadas a asegurar el funcionamiento eficaz del Plan, por lo que el presente documento se hace público en cumplimiento de la Ley 8/2015, de 25 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública y Participación Ciudadana de Aragón, que en su artículo 14 relativo a la Información sobre planificación establece en su apartado 1 que *“las Administraciones públicas aragonesas publicarán los planes y programas anuales y plurianuales en que basen su actividad y, en todo caso, los que vienen exigidos por la normativa sectorial en el plazo máximo de un mes desde su aprobación y durante toda su vigencia. En ellos se fijarán los objetivos concretos, así como las actividades, medios, costes estimados y tiempo previsto para su consecución. Su grado de cumplimiento y resultados deberán ser objeto de evaluación y publicación periódica, al menos una vez al año, junto con los indicadores de medida y valoración, en la forma que se determine para cada entidad.”*

EMPRESAS ALIMENTARIAS EN ARAGÓN

Las empresas alimentarias son responsables del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa existente en materia de seguridad alimentaria, mientras que las autoridades competentes (AC) deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. El personal inspector de salud pública ejerce el control de las **18815** empresas alimentarias censadas en Aragón (datos a 1 de enero de 2015), distribuidas de la siguiente manera:

Fabricantes y envasadores	1481
Almacenes y distribuidores	1120
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	7758
Restauración colectiva	8456



1. Fabricantes y envasadores

Los resultados son muy similares a los del año 2014. Entre las industrias elaboradoras y envasadoras son mayoritarios los establecimientos del sector hortofrutícola y del sector cárnico y derivados, seguidos por el sector de bebidas alcohólicas, representado fundamentalmente por elaboradores y envasadores de vino, el sector de cereales, harinas y derivados, constituido por fabricantes de panadería y pastelería, el sector de grasas comestibles, con elaboradores y envasadores de aceite en su mayoría, y el sector de comidas preparadas, con industrias de comidas preparadas y cocinas centrales.



2. Almacenes y distribuidores

En la actividad de almacenamiento y distribución predominan los establecimientos polivalentes y a mucha distancia el sector hortofrutícola (vegetales y derivados).

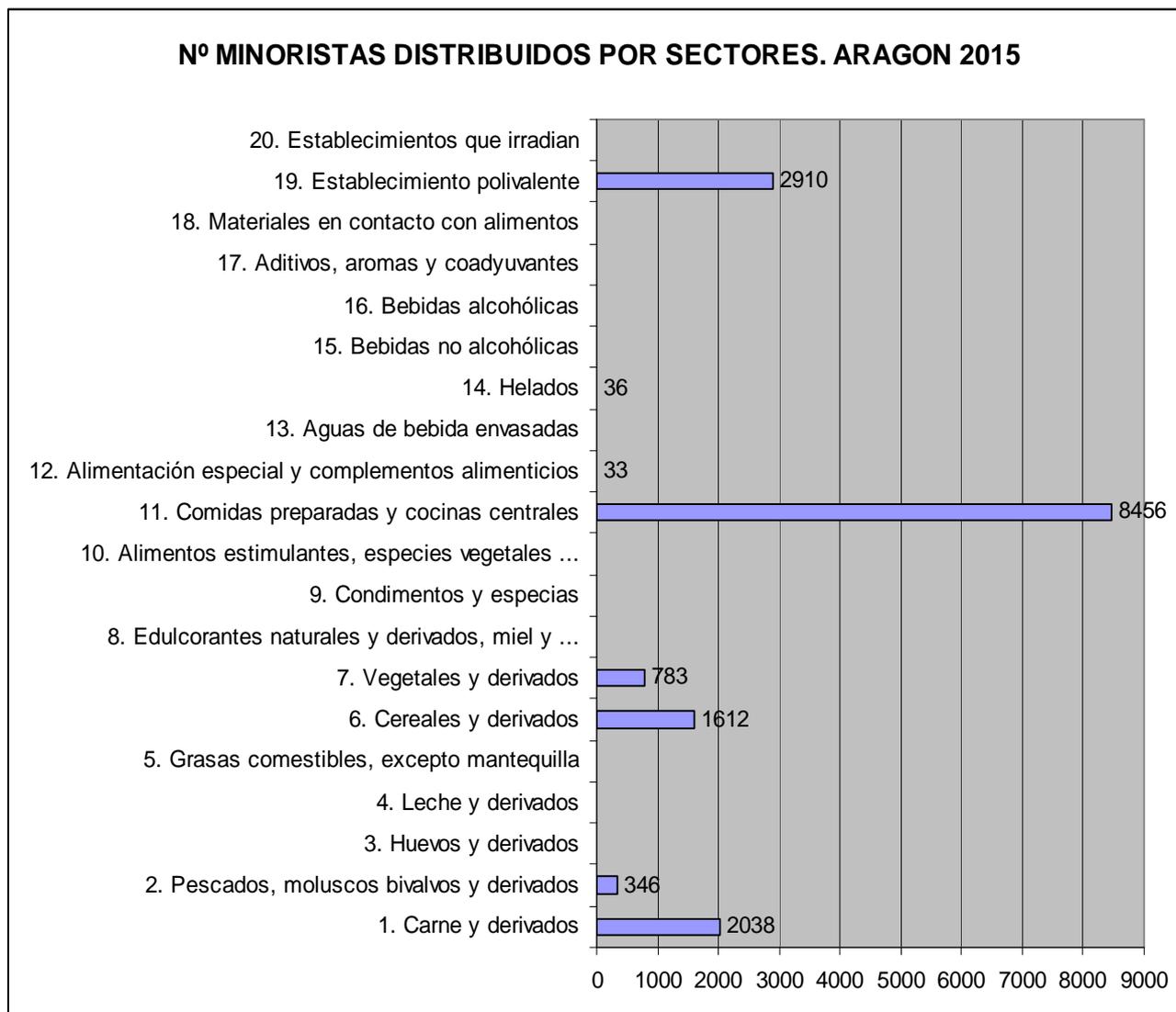
Nº ALMACENES Y DISTRIBUIDORES POR SECTORES. ARAGON 2015

■ ALMACENES ■ DISTRIBUIDORES



3. Comercio minorista

En la fase minorista hay que señalar que el sector de comidas preparadas, el de mayor volumen, corresponde a la restauración colectiva, con restaurantes, bares, comedores de empresas, hospitales, colegios, seguido de supermercados y otros minoristas polivalentes, seguidos de carnicerías, panaderías pastelerías y frutas y verduras.



CONTROLES OFICIALES

Los controles oficiales se gestionan a través de varios programas de control basados en inspecciones y auditorías, y en una serie de programas específicos de muestreo y análisis de alimentos.

Programas generales de control de la higiene y de los autocontroles

Las actividades de control de las condiciones de higiene de los establecimientos, se planifican al inicio de cada año, y son realizadas por Farmacéuticos y Veterinarios de Administración Sanitaria que desarrollan funciones relativas a la seguridad alimentaria, además de todas aquellas que en materia de su competencia les son encomendadas por el Departamento de Sanidad. Para verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene de los alimentos, se inspeccionan y controlan las industrias y establecimientos de alimentación y los productos alimenticios en las distintas fases de elaboración, transformación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. Además, los Servicios Veterinarios Oficiales de mataderos realizan la vigilancia del cumplimiento de la normativa aplicable a estos establecimientos y de las demás disposiciones vigentes en materia de salud pública y de sanidad y bienestar animal.

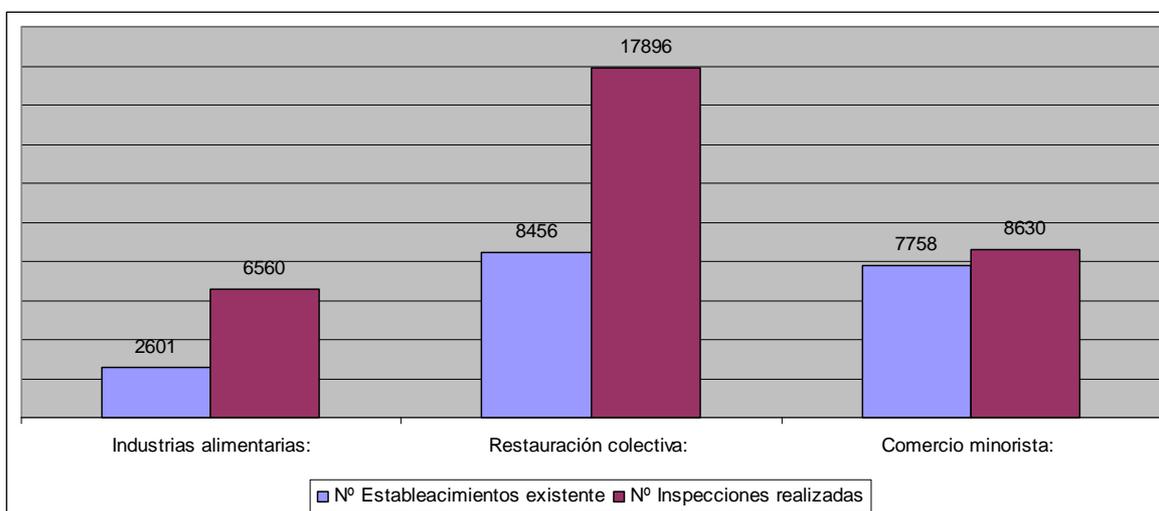
El equipo humano encargado de la gestión y ejecución de estos controles, y sus resultados, está integrado por **296** personas: personal administrativo (16), personal de gestión (42), técnicos de laboratorio (17), inspectores veterinarios (153), inspectores farmacéuticos (55), auxiliares de laboratorio (15), distribuidos por todo el territorio de la Comunidad Autónoma.

1. Frecuencia de los controles

De acuerdo con el Reglamento (CE) 882/2004, los controles oficiales deben realizarse con regularidad, basados en los riesgos y con una frecuencia apropiada para poder alcanzar los objetivos establecidos en dicho Reglamento. Esta frecuencia se determina teniendo en cuenta el sector al que pertenecen los establecimientos (cárnico, de la pesca y acuicultura, vegetales, etc.), su actividad (fabricación, almacenamiento, comercio minorista, etc.), el riesgo particular por las características e historial de la empresa, y los objetivos específicos del programa en el que se encuadra su control.

2. Inspecciones

En el año **2015**, se realizaron **33.086 inspecciones**, mientras que en el año 2014 se realizaron 32.738 inspecciones. En la tabla puede verse su distribución, correspondiendo el mayor número de inspecciones a los establecimientos de restauración colectiva (restaurantes, comedores escolares, etc.), seguidos del comercio minorista y de las industrias alimentarias.



3. Auditorías

Con el objeto de evaluar los procedimientos de buenas prácticas de fabricación y de higiene y los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), se desarrollan Planes anuales de auditorías de los autocontroles de las empresas alimentarias.

En el año 2015 se han realizado **421** auditorías, muy similar al año 2014 que se realizaron 440 auditorías.

Por sectores la distribución es muy semejante a la del año 2014, siendo el sector en el que más auditorías se realizaron, el de la carne y derivados, seguido de los de comidas preparadas, vegetales y derivados y establecimientos polivalentes, igualado este último por el sector de cereales, harinas y derivados en el presente año.



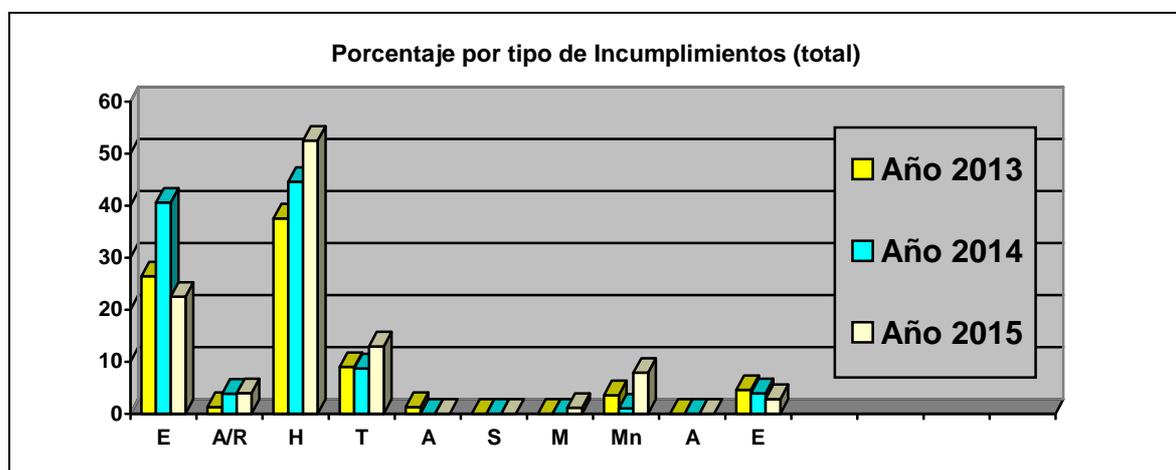
4. Incumplimientos

Como resultado de los controles se detectan incumplimientos en los establecimientos. A las empresas se les requiere que tomen medidas para su corrección. El nivel de incumplimiento varía según el tipo de establecimiento y el sector de alimentación. Los niveles de incumplimiento obtenidos a través del estudio de los diferentes indicadores de los programas, muestran valores que van desde el **4,02 %** de incumplimientos en las Industrias alimentarias hasta un **16,06 %** en Restauración colectiva.

TIPO ESTABLECIMIENTO	Nº EMPRESAS	Nº INSPECCIONES	Estructurales (CGH)	Operacionales	Del producto (ETIQ)	Total incumplimientos	% Incumplimientos
Industrias alimentarias:	2601	6560	56	199	9	264	4,02%
Restauración colectiva:	8456	17896	754	2097	23	2874	16,06%
Comercio minorista:	7758	8630	188	469	36	693	8,03%
TOTALES	18815	33086	998	2765	68	3831	11,58%

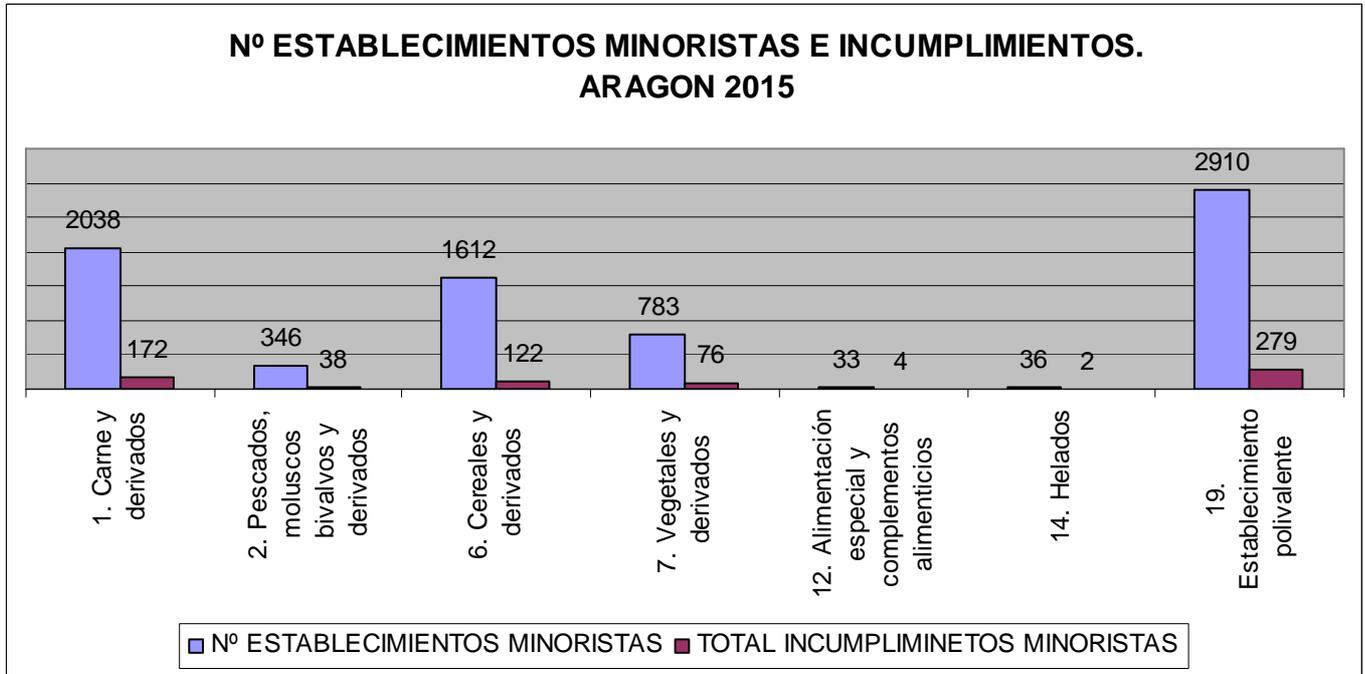


Los incumplimientos detectados se clasifican según su naturaleza. El porcentaje más alto corresponde a incumplimientos relacionados con las condiciones higiénicas de instalaciones y de procesos, seguido de los de tipo estructural. También se detectan otros incumplimientos relacionados con la trazabilidad, la autorización y registro de las empresas, el etiquetado de los productos, los materiales que entran en contacto con los alimentos, y la formación de los manipuladores.

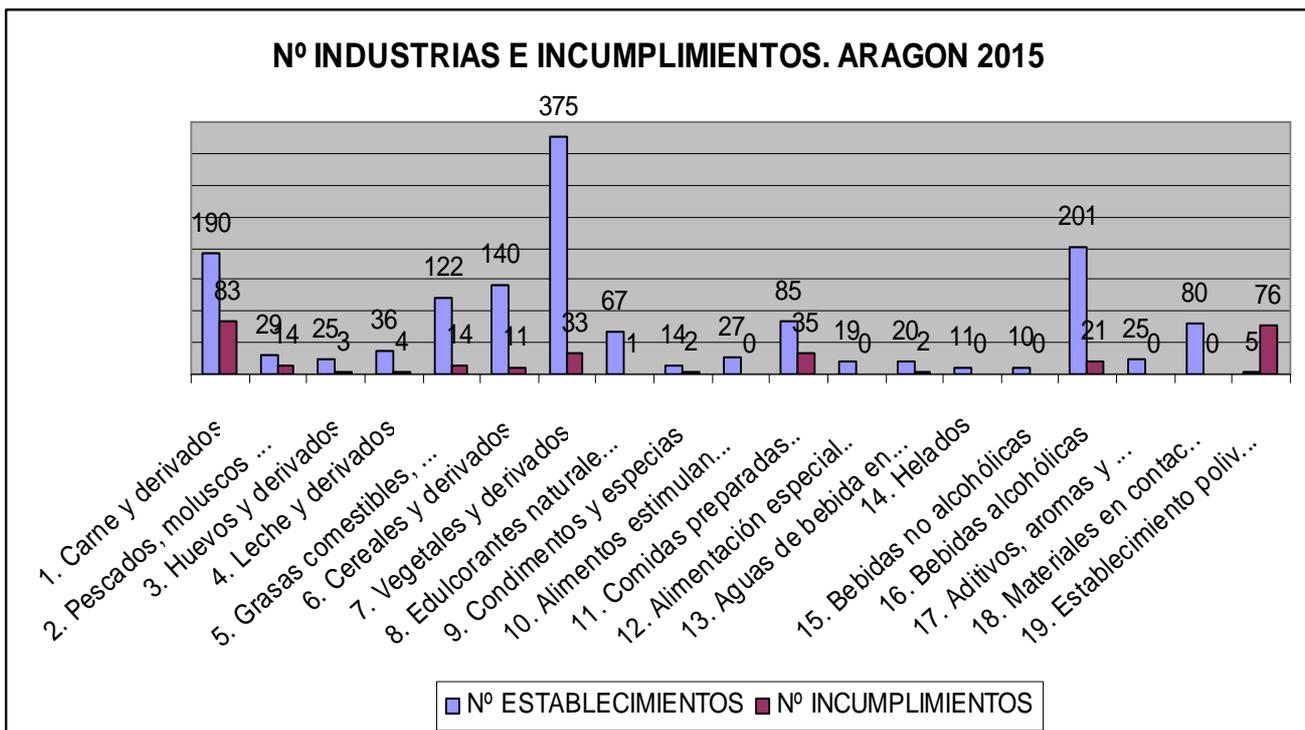


En las tablas siguientes, se observa el número de incumplimientos por tipo de establecimiento.

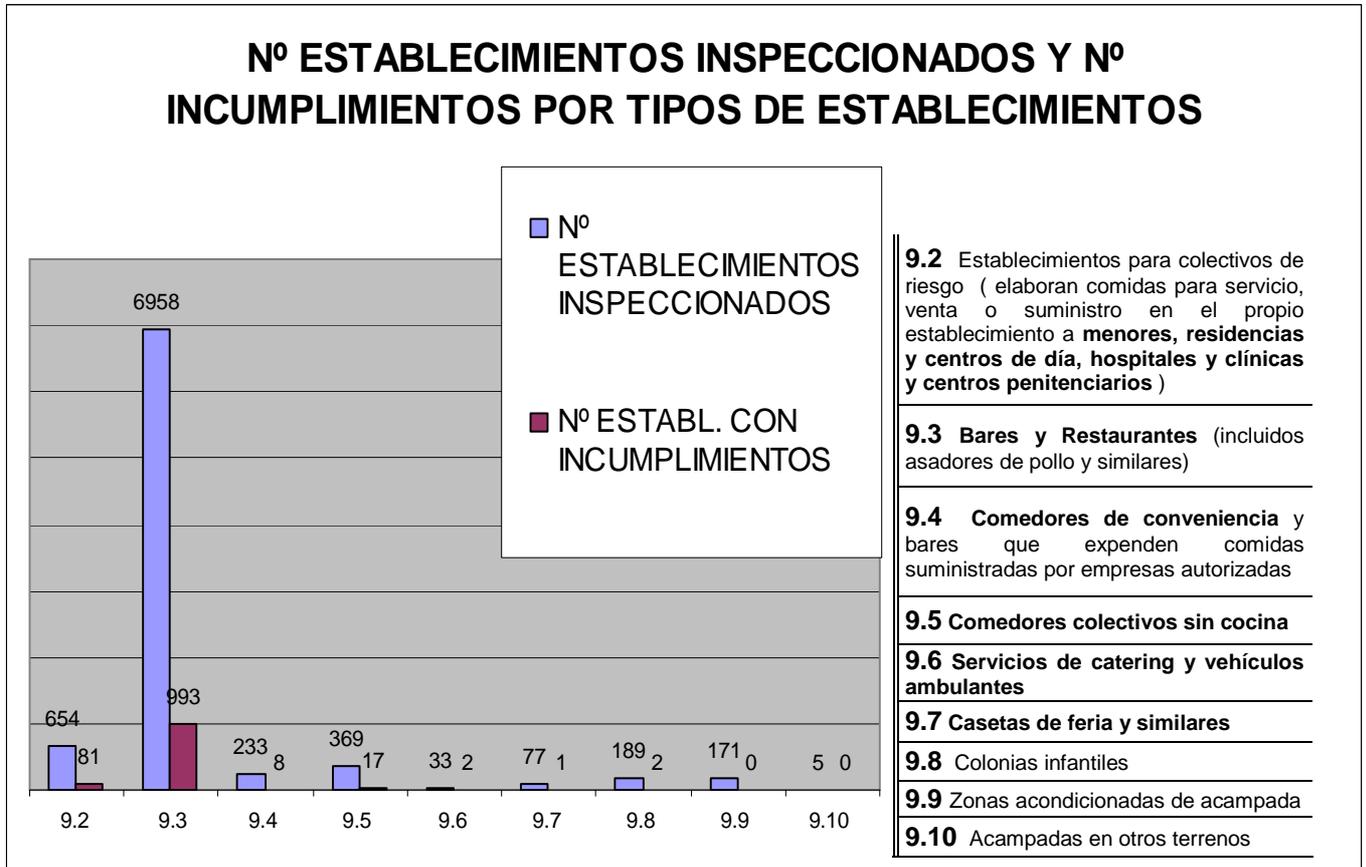
Comercio minorista



Industrias alimentarias

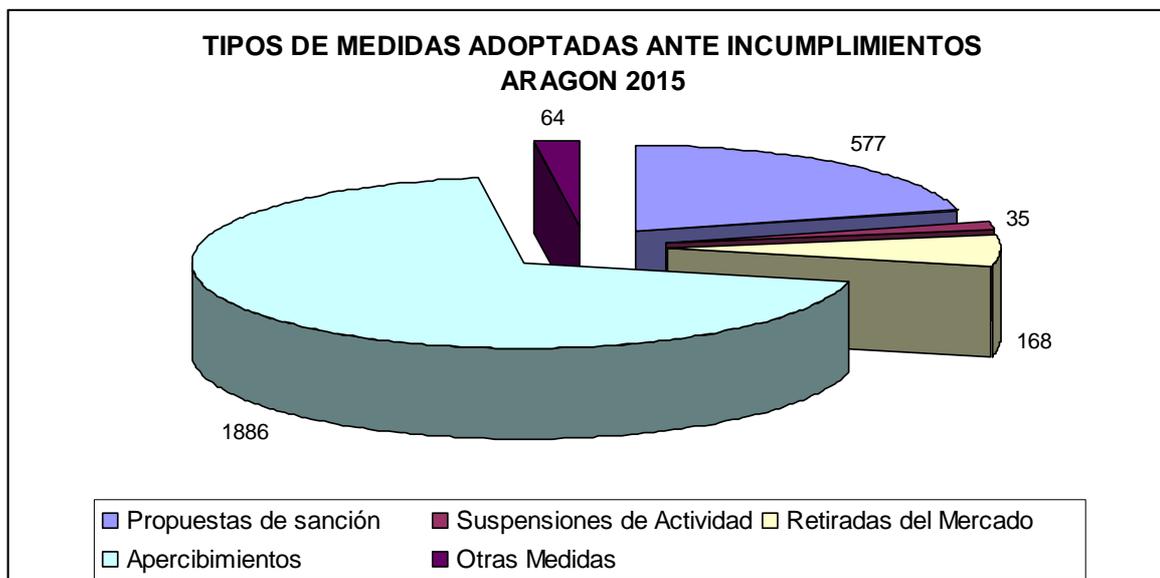
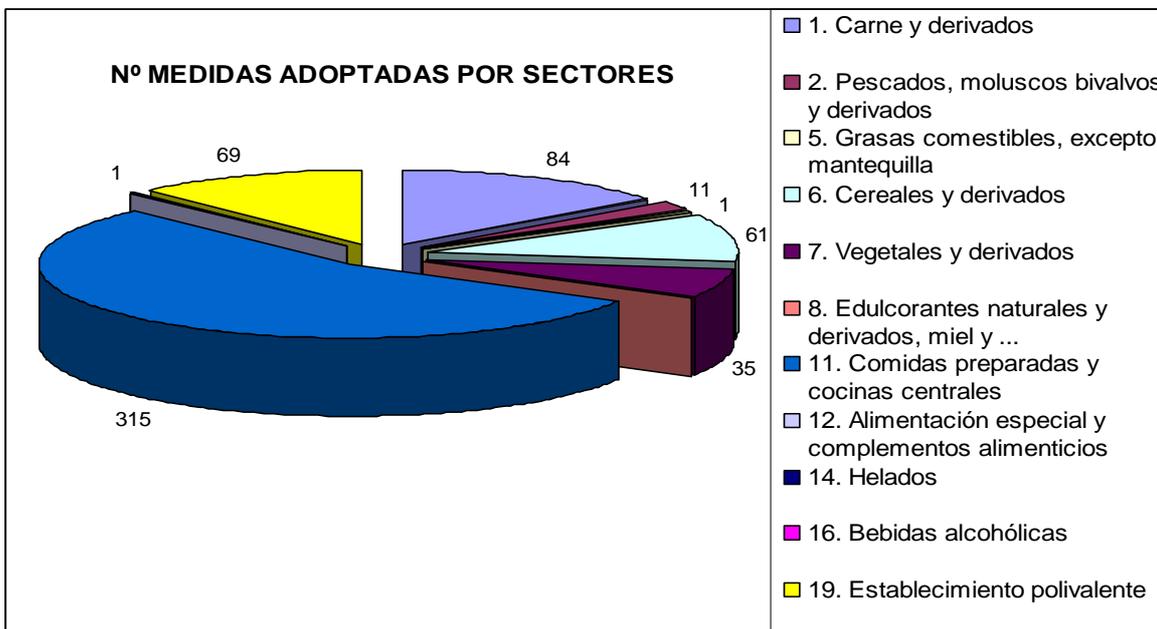


Restauración colectiva.



5. Medidas adoptadas

Como consecuencia de los incumplimientos detectados en las inspecciones, las auditorías o la toma de muestras, se toman medidas con el fin de que los operadores subsanen las deficiencias detectadas. Estas medidas consisten en apercibimientos y requerimientos a las empresas y los expedientes sancionadores. También se aplican otro tipo de medidas dirigidas a prevenir o eliminar los riesgos relacionados con la seguridad de los alimentos, como son la retirada de productos del mercado, la suspensión total o parcial de la actividad del establecimiento, la toma de muestras, la revisión de los sistemas de autocontrol de las empresas, las comunicaciones a otras autoridades sanitarias implicadas, y todas aquellas que se consideran necesarias para prevenir los riesgos derivados de los alimentos en cada momento.



Programas específicos de control

El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PACCAA), cuenta con programas específicos para el control de determinados riesgos de la cadena alimentaria, basados en la toma de muestras y análisis de productos producidos y comercializados en Aragón. También incluyen actividades de seguimiento, cuando los resultados analíticos son desfavorables, y controles específicos mediante inspecciones y auditorías en el caso de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos, la presencia de alérgenos, y los organismos modificados genéticamente.



Programa de control de riesgos biológicos

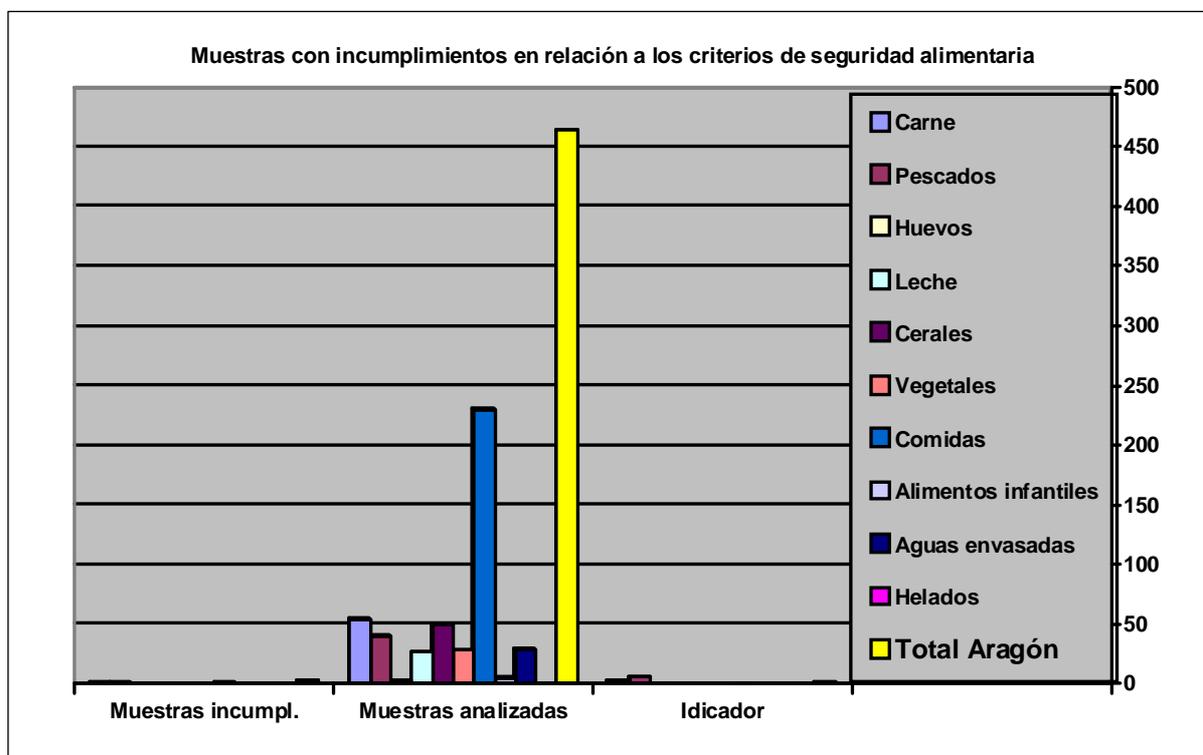
Se basa en la investigación de la presencia de determinados agentes biológicos en los alimentos y en la adopción de las medidas correspondientes en caso de que su presencia o cantidad suponga un incumplimiento de los criterios correspondientes

Anualmente se desarrolla un **Plan de monitorización**, que consiste en la toma de muestras y análisis de productos de forma aleatoria, sobre los que no hay ningún tipo de sospecha, dirigido a obtener datos de prevalencia.

Estos resultados pueden referirse a dos tipos de criterios microbiológicos. Los denominados **criterios de higiene de los procesos** que establecen valores de contaminación indicativos por encima de los cuales se requieren medidas correctoras para mantener las condiciones de higiene de los procesos de elaboración de alimentos, y por otra parte los **criterios de seguridad alimentaria** que definen la aceptabilidad de un producto o lote de alimentos y se aplican a los productos comercializados.

Los Incumplimientos en Criterios de Seguridad Alimentaria, como en años anteriores, se mantienen en niveles muy bajos, de las **464 muestras** analizadas, solo 3 presentaron resultados desfavorables, constituyendo un 0.65 %. Desglosando por sectores de alimentación solo en huevos y derivados, carnes y derivados y comidas preparadas se obtuvieron resultados desfavorables.

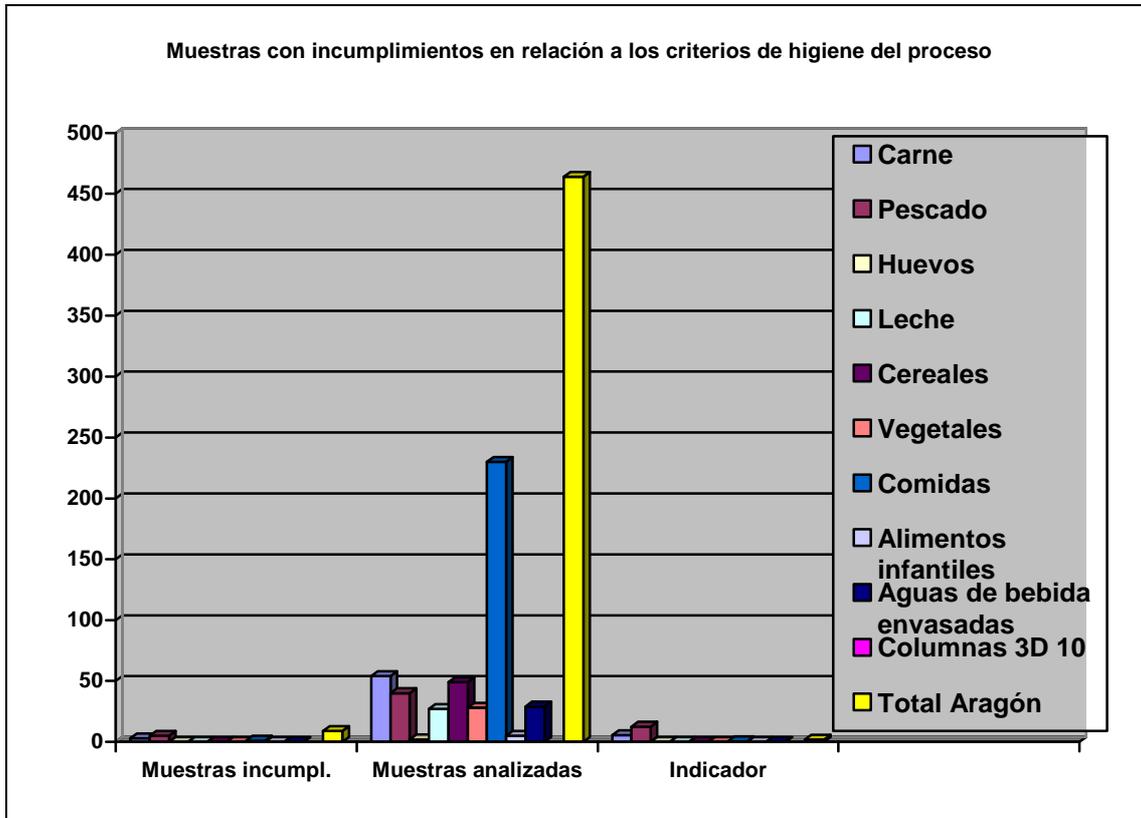
Sectores / Agente	Nº muestras con incumplimientos en relación con los criterios de SEGURIDAD ALIMENTARIA	Nº muestras tomadas en ARAGÓN y analizadas	Porcentaje
CARNE Y DERIVADOS /	1	54	1,85
PESCADOS Y DERIVADOS	1	40	2,50
HUEVOS Y DERIVADOS	0	2	0,00
LECHE Y DERIVADOS	0	27	0,00
CEREALES Y DERIVADOS	0	49	0,00
VEGETALES Y DERIVADOS	0	28	0,00
COMIDAS PREPARADAS	1	230	0,43
ALIMENTOS INFANTILES	0	5	0,00
AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	0	29	0,00
TOTAL ARAGON	3	464	0,65



En esta tabla no están incluidas las muestras referentes a helados ni a analíticas de *Anisakis* en pescados debido a que tienen su propio subprograma y se analizan en la evaluación específica.

En relación a los criterios de higiene, en el año 2015, de las **464** muestras tomadas y analizadas hubo 9 incumplimientos (un 1,94 % del total de muestras), siendo el sector de pescados y derivados con 5 incumplimientos (un 12.5 %), el de carne y derivados con 3 (un 5,56 %), y el de comidas preparadas con 1 (0.43 %) los únicos sectores con incumplimientos.

Sectores / Agente	Nº muestras con incumplimientos en relación con los criterios de HIGIENE DEL PROCESO	Nº muestras tomadas en ARAGÓN y analizadas	Porcentaje
CARNE Y DERIVADOS /	3	54	5,56%
PESCADOS Y DERIVADOS	5	40	12,50
HUEVOS Y DERIVADOS	0	2	0,00
LECHE Y DERIVADOS	0	27	0,00
CEREALES Y DERIVADOS	0	49	0,00
VEGETALES Y DERIVADOS	0	28	0,00
COMIDAS PREPARADAS	1	230	0,43
ALIMENTOS INFANTILES	0	5	0,00
AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	0	29	0,00
TOTAL ARAGON	9	464	1,94



En esta tabla no están incluidas las muestras referentes a helados ni a analíticas de *Anisakis* en pescados debido a que tienen su propio subprograma y se analizan en la evaluación específica.

En cuanto a los agentes detectados solo en una muestra sospechosa de caldo de acompañamiento, del sector de **comidas preparadas**, se detectó presencia de *E.coli* O:157, siendo negativos los resultados analíticos a *Yersinia* y a *Campylobacter* en todos los sectores.

Además del Plan de monitorización, en los sectores de carnes, pescados, huevos, helados y comidas preparadas, se han tomado y analizado muestras mediante **planes de vigilancia específicos**, en los que se actúa sobre sectores y establecimientos de los que se tiene información que hace suponer alguna preocupación sobre la seguridad alimentaria o para verificar los autocontroles de las empresas. Estos planes se realizan tanto:

- dentro del propio Programa de control de riesgos biológicos, como:
 - un objetivo específico: **Plan de vigilancia de *Anisakis***
 - un subprograma: **Plan de vigilancia de helados**
- como coordinadamente con otros programas:
 - Programa de control de las condiciones de higiene de los establecimientos :
 - **Plan de vigilancia en huevos**
 - Programa de control de las condiciones higiénicas de mataderos, salas de despiece, almacenes de carnes e industrias cárnicas:
 - **Plan de vigilancia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo**
 - **Plan de vigilancia de *Salmonella* en superficie de canales de porcino**
 - Programa de control de establecimientos de comidas preparadas.
 - **Plan de vigilancia de la calidad microbiológica de comidas preparadas**


Plan de vigilancia de Anisakis:

Consistió en la toma de **90** muestras de pescados, en las que se detectó en **42** de ellas presencia de *Anisakis* spp., lo que supone la parasitación del **45.65 %** de las muestras analizadas (programadas y no programadas).

Estas muestras corresponden a ejemplares de diferentes especies, en los que se detectó la presencia de *Anisakis* spp. con un porcentaje de parasitación especialmente alto en especies como la caballa "*Scomber scombrus*" (75 %), el gallo "*Lepidorhombus bosci*" (77,78%), la merluza "*Merluccius merluccius*" (90,91 %) y la bacaladilla "*Micromesistius poutassou*" (100 %).

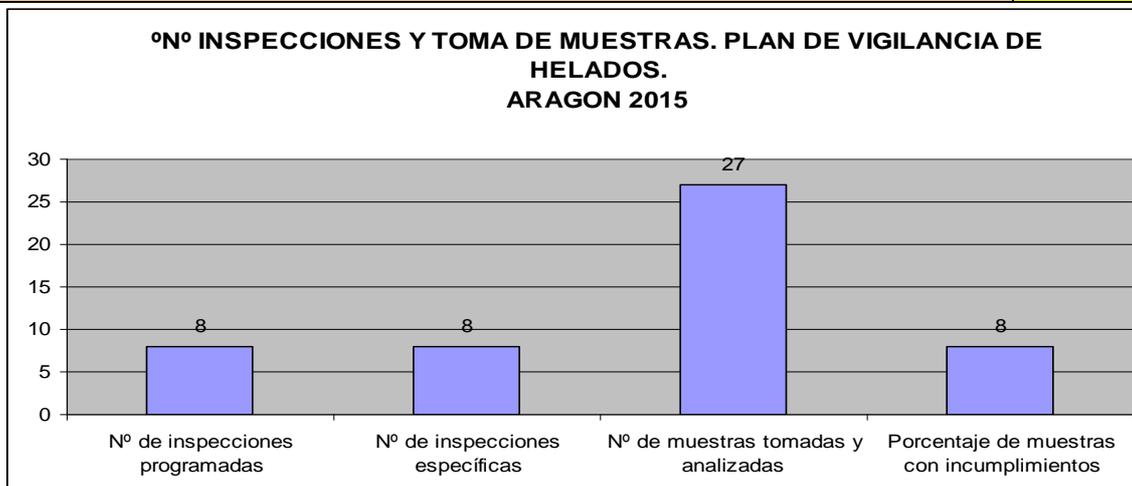


	Nº muestras con presencia de <i>Anisakis</i>	Indicador
Nº muestras tomadas y analizadas, programadas 90	42	45,65%


Plan de vigilancia de helados:

Con el fin de realizar actividades específicas de control en el sector de helados, se programaron un total de **8** inspecciones, con dos tipos de actuaciones: inspecciones específicas (**8**) con la toma y análisis de **27** muestras en elaboradores, y el control de puntos sensibles en la venta a granel. Un **8 %** de las muestras presentaron resultados insatisfactorios a criterios de higiene de procesos.

RESULTADOS PLAN HELADOS AÑO 2015	
Nº de inspecciones programadas	8
Nº de inspecciones específicas	8
Nº de muestras tomadas y analizadas	27
Porcentaje de muestras con incumplimientos	8 %





El Plan de control de establecimientos de huevos:

Tiene como objetivo fundamental que **todos los operadores del sector de huevos y derivados cumplan los requisitos específicos de la legislación aplicable al sector y garanticen que toman medidas frente a *Salmonella* y**, entre otras actividades, contempla el muestreo de huevos en centros de embalaje y colectores de huevos para la investigación de *Salmonella*.

Se han detectado 3 incumplimientos en las 135 visitas de control realizadas, el indicador **(0.013)** mejora los de años anteriores: 2013 (0,024) y 2014 (0.022)

En 2015 se tomaron **69** muestras, de las **69** muestras programadas sin que se detectase la presencia de *Salmonella*.



El Plan de vigilancia de *Salmonella* en superficie de canales de porcino:

Consiste en la verificación del cumplimiento del criterio de higiene de los procesos en mataderos. Se tomaron en total de 523 muestras, con un 26.19 % de muestras positivas.

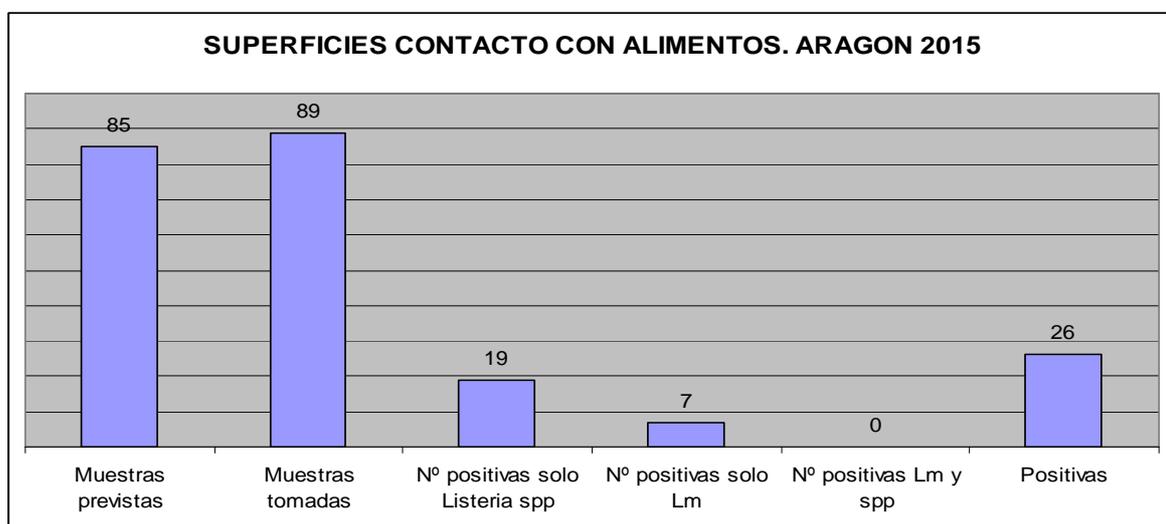
Resumen de los resultados del plan de CONTROL OFICIAL de vigilancia de salmonella en canales de porcino en todos los establecimientos de la Comunidad Autónoma de Aragón durante el año 2015

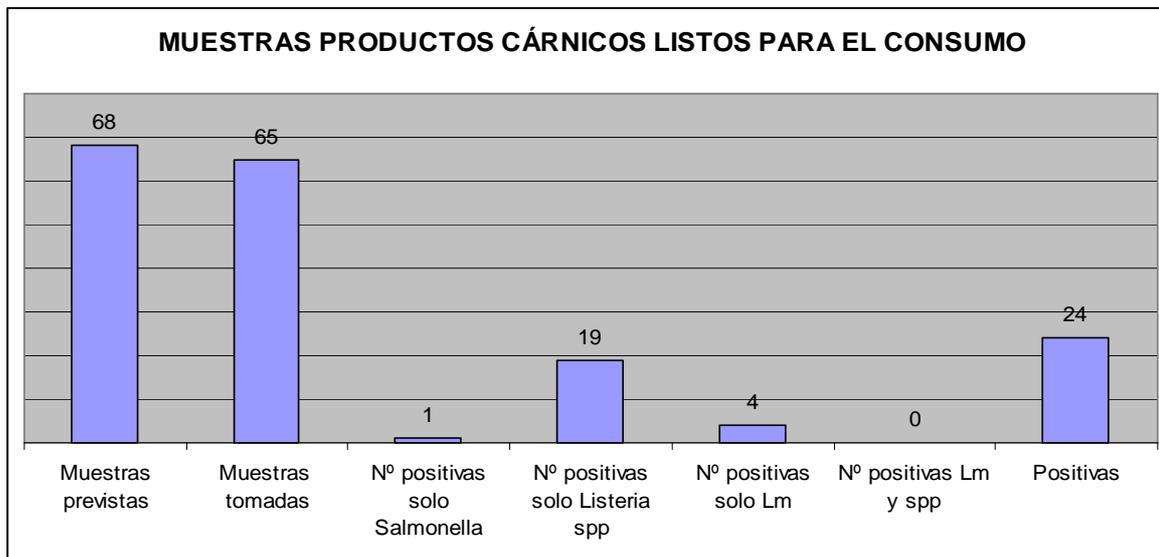
PERIODO DE TIEMPO	MUESTRAS TOMADAS	MUESTRAS POSITIVAS
Primer trimestre	121	31
Segundo trimestre	122	31
Tercer trimestre	129	27
Cuarto trimestre	151	48
TOTAL DE MUESTRAS	523	137



En el Plan de vigilancia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo: MAT-INS-016.

Se tomaron 65 muestras de productos y 89 muestras de superficies en contacto con alimentos.





El Plan de vigilancia de la calidad microbiológica de comidas preparadas:

En 2015 se tomaron y analizaron 230 muestras de comidas, en dos de ellas los resultados fueron insatisfactorios, una por criterios de seguridad alimentaria y la otra por criterios de higiene del proceso.

Además de los planes de monitorización y vigilancia, se desarrolla un **Plan de productos sospechosos** para realizar la investigación analítica de alimentos implicados en brotes de intoxicaciones alimentarias, en alertas alimentarias, en denuncias, o en comunicaciones de autoridades sanitarias, con el fin de conocer los agentes biológicos implicados y los alimentos sospechosos de mayor riesgo. En cuanto a los agentes responsables de inhibiciones **recibidas de fuera de Aragón** por riesgos microbiológicos son de destacar: *Salmonella spp.*, *Salmonella diarizonae*, *Salmonella enteritidis*, *Salmonella muenchen*, y *Listeria monocytogenes*, y 6 notificaciones por criterios no legislados en UE: 3 por E Coli, 2 por Campylobacter, y 1 por Campylobacter+ Salmonella.



Programa de control de contaminantes en los alimentos:

Este programa se aplica al control e investigación de la presencia de determinados contaminantes (nitratos, micotoxinas como las aflatoxinas en frutos secos y Ocratoxina A, acrilamida, metales pesados, arsénico, PCBs y Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos), que pueden suponer un riesgo para la salud, con el objetivo de conocer los riesgos debidos a estos contaminantes y garantizar que los productos alimenticios puestos en el mercado no los presentan en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Contaminante	Nº muestras tomadas y analizadas
Nitratos en vegetales y alimentos infantiles	32
Aflatoxinas en frutos secos	11
Ocratoxina A	9
Acrilamida	10
Metales pesados	
-Plomo	4
-Estaño	10
-Cadmio	6
Deoxinivalenol	4
Fumomisin	5
Patulina	1
Zearalenona	6
Arsénico en arroz	7
PCBs	3
HAPs	4
Total	114

En 2015 se han analizado 114 muestras, de las cuales, un 2.63 % tuvieron incumplimientos, todas ellas en relación a la **acrilamida**.

Nº muestras con incumplimientos	Nº muestras tomadas y analizadas.	Porcentaje
3	114	2,63 %

Alimentos en los que se han detectado incumplimientos y contaminante detectado.

Sectores	Alimentos con resultados insatisfactorios y con incumplimientos
VEGETALES Y DERIVADOS	Patatas Onduladas (1437 µg/Kg)
VEGETALES Y DERIVADOS	Patatas fritas (2419 µg/Kg)
HARINAS Y DERIVADOS	Galletas integrales (5085 µg/Kg)
Total	3

Cuando se obtienen resultados desfavorables se verifican los sistemas de autocontrol de las empresas.



Programa de control de residuos de plaguicidas en los alimentos en el mercado:

Con el objetivo de conocer los riesgos relativos a determinados plaguicidas y garantizar que los alimentos puestos en el mercado no presentan residuos en niveles superiores a los establecidos por la normativa vigente, se tomaron y analizaron **53** muestras, detectándose un 1.59 % de muestras con incumplimientos, considerando todos los tipos de alimentos investigados, de origen vegetal, animal o alimentos infantiles.

Porcentaje de muestras tomadas y analizadas con incumplimientos en el año 2015			
PRODUCTOS	Muestras con incumplimientos	Nº de muestras tomadas y analizadas	Indicador %
Origen Vegetal	3	48	0,69 %
Origen animal	0	2	0 %
Alimentos infantiles	0	3	0 %
Total	3	53	1.59 %

Los incumplimientos en los productos muestreados de especie vegetal han sido en manzanas, borraja y aceite.

No ha habido incumplimientos ni en alimentos infantiles, ni en alimentos de origen animal (carne de porcino).



Programa de control de ingredientes tecnológicos:

Este programa se aplica al control de todos los establecimientos alimentarios y a los fabricantes de ingredientes tecnológicos, como los aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos, con el fin de conocer el nivel de uso en los alimentos y garantizar su correcta utilización en los productos puestos en el mercado de forma que no presentan ingredientes tecnológicos no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

En 2015 se analizaron 143 muestras, de las que un 6.99 % tuvieron incumplimientos, con unos índices semejantes al año anterior (5,98%). Estos fueron debidos al uso de cantidades por encima de los niveles permitidos de sulfitos en productos cárnicos y de benzoatos en masa petisú.

Porcentaje de muestras tomadas y analizadas con incumplimientos en el año 2015			
PRODUCTOS	Nº muestras (ordinarias y extraordinarias) con incumplimientos	Nº de muestras tomadas y analizadas	PORCENTAJE
CARNE Y DERIVADOS	9	109	8,25%
CEREALES Y DERIVADOS	1	34	2,94%
Total	10	143	6,99%



Programa de investigación y control de residuos de determinadas sustancias en fases posteriores a la producción primaria:

Este programa se aplica al control oficial en mataderos y en otras empresas alimentarias, para la investigación de la presencia de residuos de sustancias con acción farmacológica, prohibidas o autorizadas, y de ciertos contaminantes ambientales que puedan suponer un riesgo para la salud

humana por la permanencia de estas sustancias, en los alimentos producidos y comercializados en Aragón, especialmente en las carnes de los animales sacrificados. Este programa está integrado dentro del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).

Se tomaron **2.831** muestras de las diferentes especies animales. El 3,21 % de las muestras tomadas han tenido incumplimientos y desglosados por especies, un 1,43% en **bovino**, 4,6 % en **porcino**, 0,21% en **ovino**, 23,81 % en **equino** y 18% en **caza silvestre**.

Por lo que se refiere a las **sustancias detectadas** en los incumplimientos:

- En ganado bovino se han detectado: Terbutalina y Salbutamol en un caso, 1 de Tiouracilo, 1 de Cadmio y 4 de Zearalenona
- En porcino se han detectado: en 2 casos Cloranfenicol, 56 muestras con Zearalenona, 1 de Enrofloxacin, 1 Lincomicina y 1 Doxiciclina del grupo de Inhibidores y 8 casos de Ocratoxina A.
- En ganado equino 10 muestras con cadmio del grupo de metales pesados.
- En caza silvestre 2 muestras de Cd en riñón de ciervo, una de Cd. En hígado de jabalí y una de Pb. en músculo de ciervo.



Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos

El programa comprende el control de los productos alimenticios susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias y de aquellos alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten (celíacos), mediante toma de muestras e inspecciones específicas en establecimientos elaboradores, para verificar que estos peligros se controlan por parte de los operadores.

Se tomaron 61 muestras, detectándose incumplimientos en 5 casos (8.19 %). En la siguiente tabla pueden apreciarse los alérgenos detectados

AÑO 2015 POR ALERGENOS DETECTADO			
Alérgeno	Muestras insatisfactorias y con incumplimientos	Nº de muestras tomadas y analizadas	Indicador %
Gluten	0	5	5
Crustáceos	0	5	5
Soja	0	14	15
Huevo ,Caseína, Beta-lactoglobulina	3	9	10
Almendras, avellanas, Cacahuete	1	9	10
Mostaza	1	9	15
Sésamo	0	10	15
Total	5	61	8,19 %

Guía sobre alérgenos en alimentos sin envasar:

Con motivo de la entrada en vigor de la obligatoriedad de la información de alérgenos (Rg. 1169/2011) se elaboró en colaboración con la Federación de Empresas de Hostelería y Restauración de Aragón la presente guía.



Programa de control de alimentos biotecnológicos

Este programa consiste en el control de los alimentos que contengan o estén compuestos por organismos modificados genéticamente (OMG), los alimentos que se hayan producido a partir de OMG y los que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos, con el objetivo de que cumplan los requisitos de contenido, etiquetado y trazabilidad establecidos en la legislación.

El control se aplica a los establecimientos productores y también de aquellos que únicamente se dedican a la comercialización de estos alimentos.

Nº de incumplimientos detectados	Nº de unidades de control (inspecciones) realizadas	Porcentaje
0	4	0 %



Programa de control de materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos. El programa se aplica al control de los fabricantes y comercializadores de materiales en contacto con los alimentos y de las empresas que los utilizan.

Nº establecimientos que han tenido incumplimientos	Nº establecimientos inspeccionados	Porcentaje
1	99	1,01 %