

**INFORME ANUAL DE RESULTADOS DEL
PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA
ALIMENTARIA EN ARAGÓN
2013**

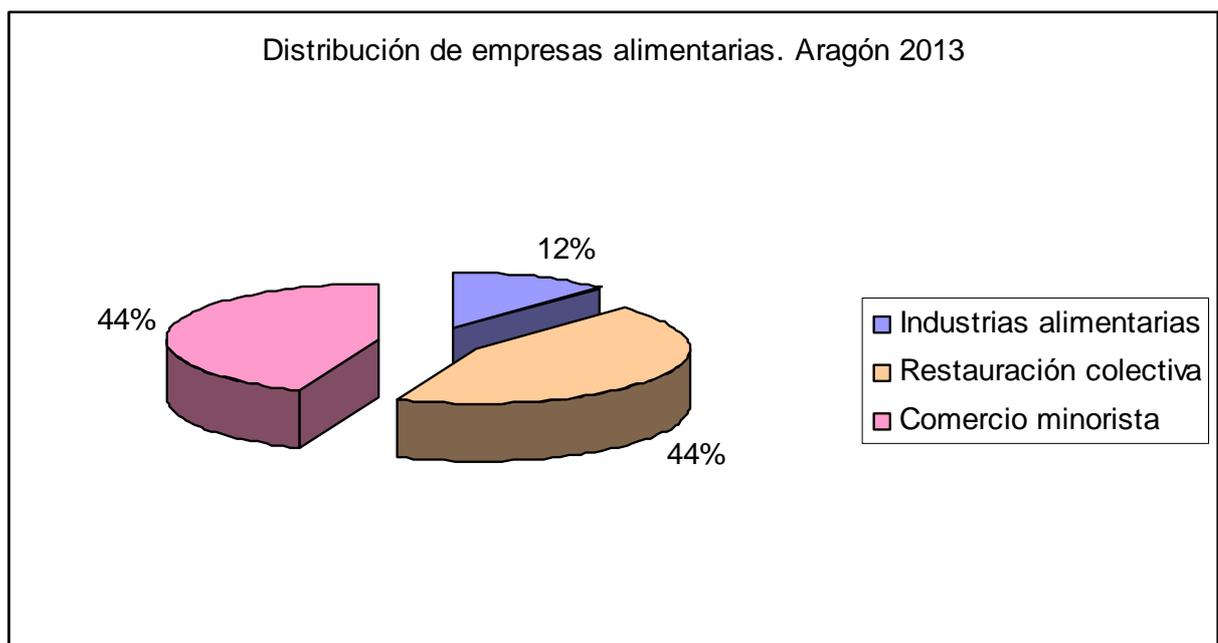
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación



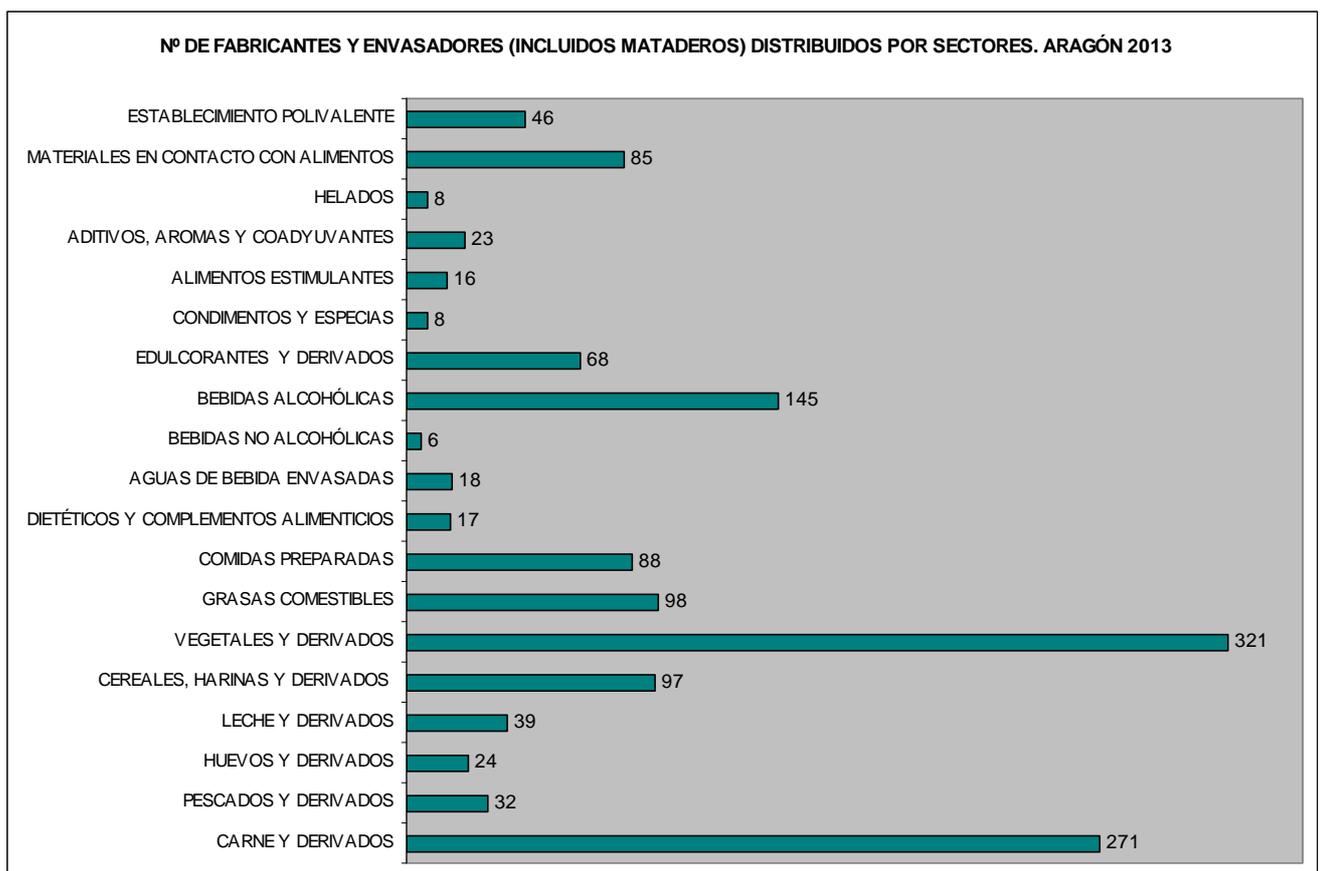
INFORME DE RESULTADOS DEL PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2013

El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón establece los controles oficiales sobre la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Desde el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia, se planifican y realizan los controles desde las fases posteriores a la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final, siguiendo los principios del Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

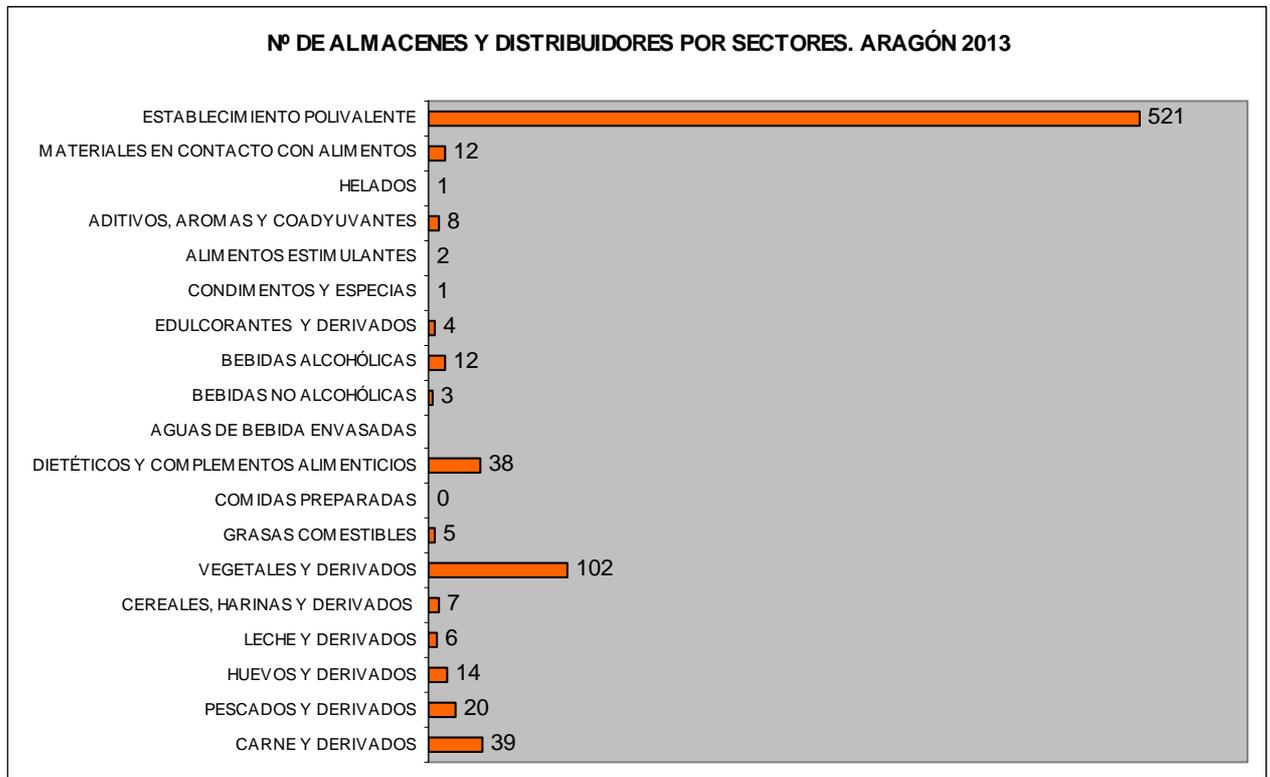
EMPRESAS ALIMENTARIAS EN ARAGÓN. Las empresas alimentarias son responsables del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa existente en materia de seguridad alimentaria, mientras que las autoridades competentes deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. El personal inspector de salud pública ejerce el control de las **17.950** empresas alimentarias censadas en Aragón (datos a 1 de enero de 2013), entre las que es mayoritaria la actividad de comercio minorista y prestación de servicios, destacando por el número de establecimientos la restauración colectiva.



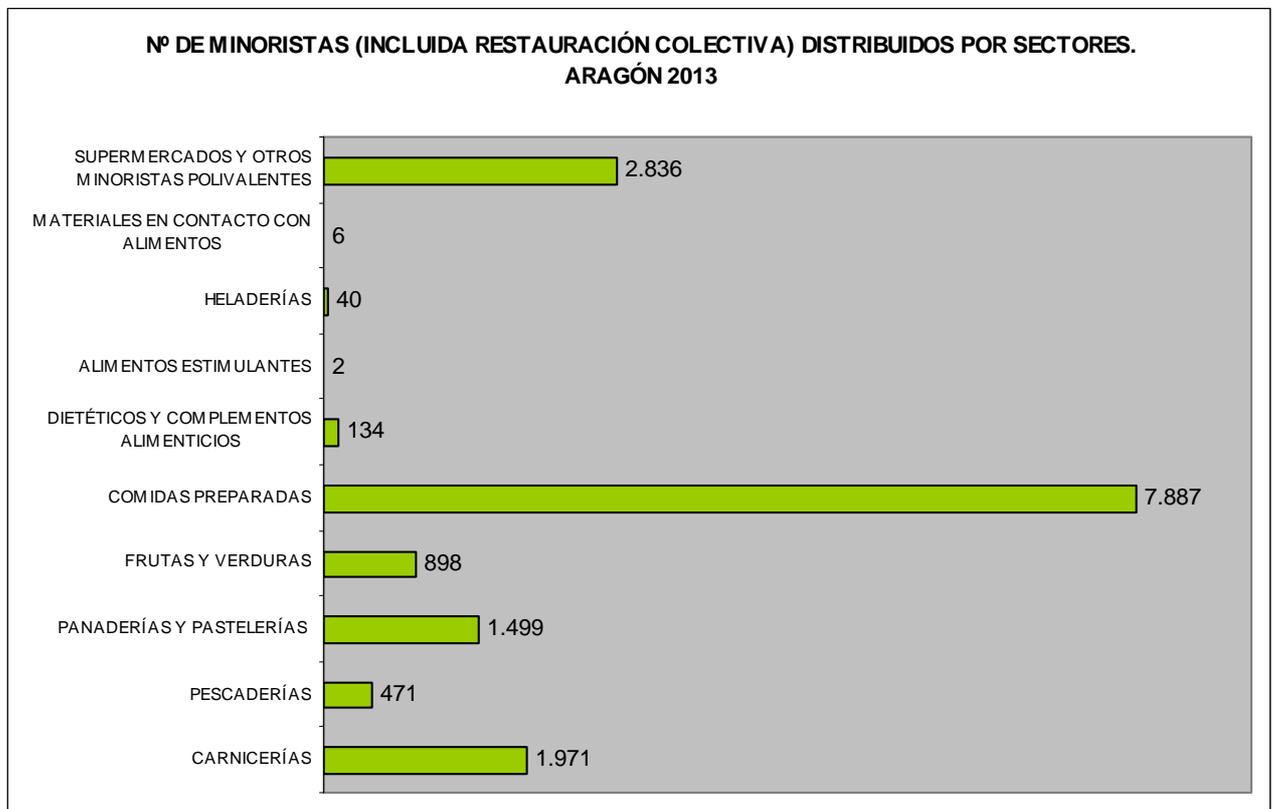
Fabricantes y envasadores. Entre las industrias elaboradoras y envasadoras son mayoritarios los establecimientos del sector hortofrutícola y del sector cárnico, seguidos por el sector de bebidas alcohólicas, representado fundamentalmente por elaboradores y envasadores de vino, el sector de cereales y 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.



Almacenes y distribuidores. En la actividad de almacenamiento y distribución predominan los establecimientos polivalentes y el sector hortofrutícola.



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, etc.



CONTROLES OFICIALES. Los controles se gestionan desde 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 del 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. 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 265 personas: personal administrativo (13), personal de gestión (38), inspectores veterinarios (157) e inspectores farmacéuticos (57); distribuidos por todo el territorio de la Comunidad Autónoma.

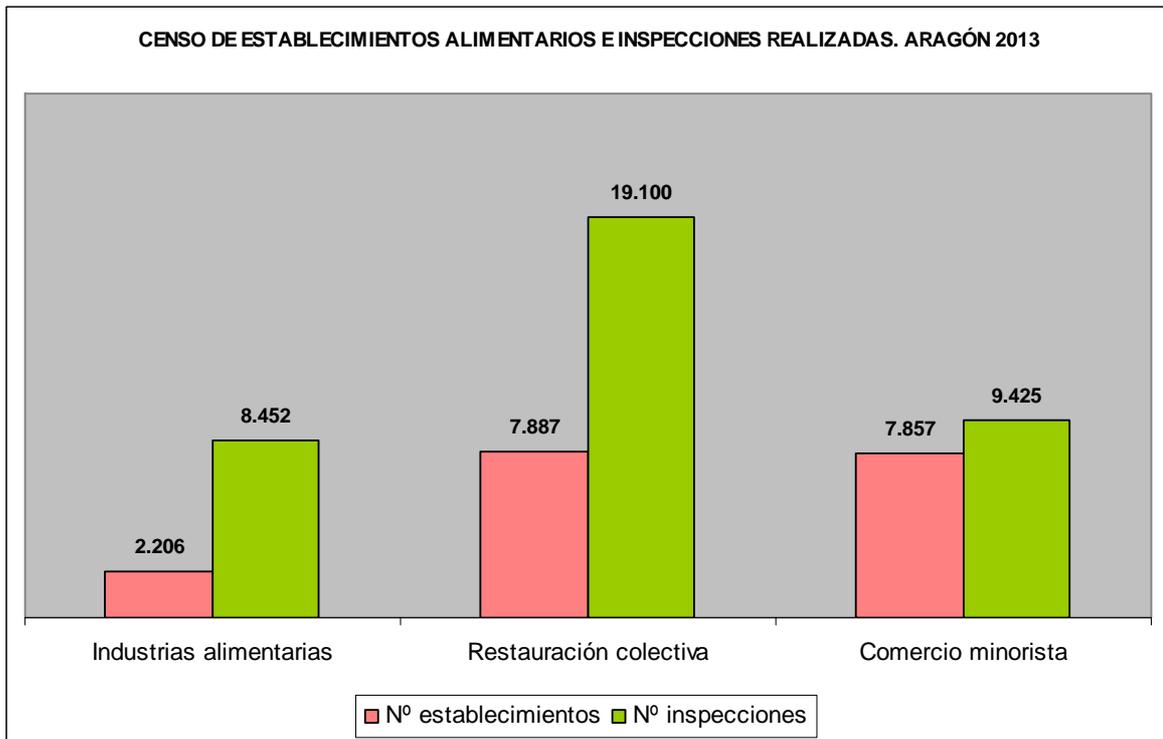
Frecuencia de los controles. De acuerdo con el Reglamento (CE) 882/2004, los controles oficiales deben realizarse con regularidad, basados en los riesgos y con una frecuencia apropiada para poder alcanzar los objetivos establecidos en dicho Reglamento. Esta frecuencia se determina teniendo en cuenta 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.



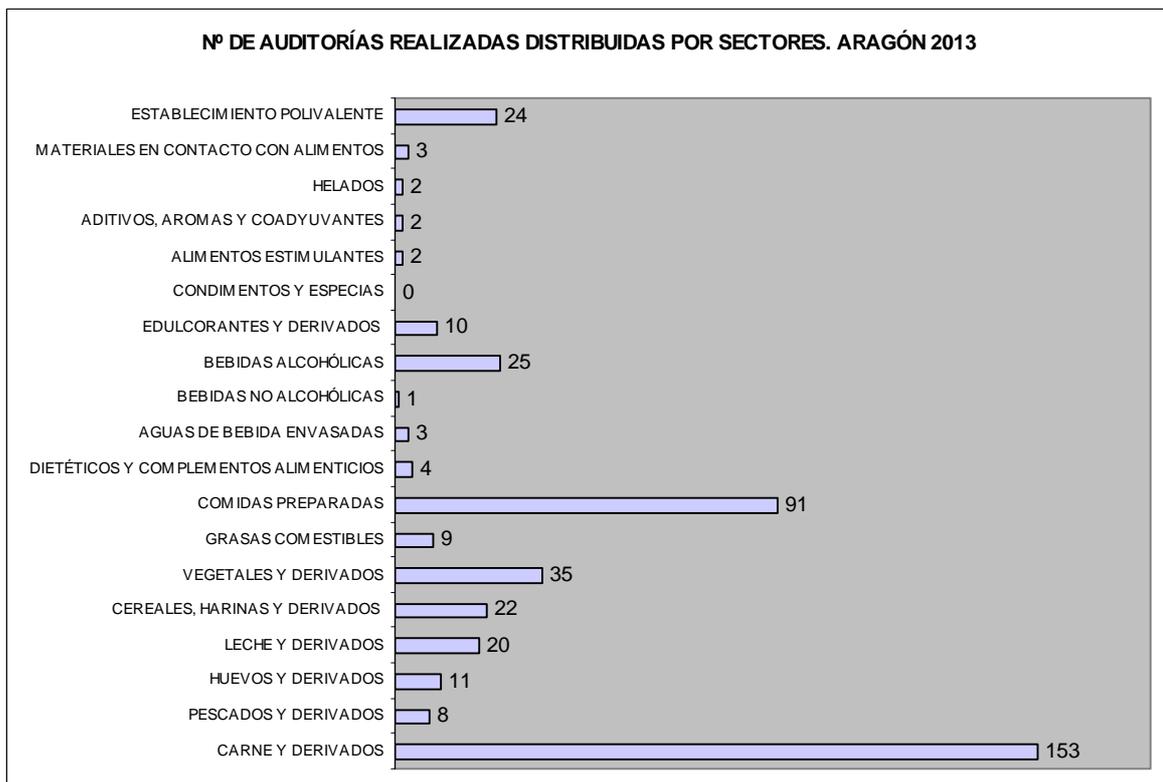
Además de la actividad programada se realizan otros controles, como son:

- Las actuaciones y controles relacionados con la inscripción de empresas alimentarias en los registros alimentarios, y su autorización cuando es preceptiva; así como controles derivados de las ampliaciones de actividad, cambios de ubicación, cambios de titularidad y ceses de actividad de las empresas.
- El seguimiento de los incumplimientos notificados por los sistemas de información de alertas alimentarias o comunicados por otras autoridades sanitarias.
- La investigación en brotes de intoxicaciones alimentarias.
- La comprobación de corrección de deficiencias detectadas en los establecimientos y verificación de las medidas correctoras implantadas por la empresa. Tomas de muestras y seguimiento en caso de resultados analíticos iniciales desfavorables.
- La colaboración con los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado y otros agentes de la autoridad con funciones de seguridad.
- La colaboración con las autoridades locales, incluyendo el control de la venta ambulante.
- El apoyo entre unidades locales limítrofes.
- Los controles derivados de denuncias sobre establecimientos y productos alimenticios.
- La atención de consultas de los consumidores y de los responsables de empresas alimentarias.
- Los controles de los requisitos nutricionales en comedores escolares.
- Los controles de actividades de temporada, por ejemplo inspecciones de actividades juveniles, y los controles en acontecimientos extraordinarios, deportivos u otros.
- Los controles de zoonosis.
- La elaboración de informes relacionados con eventos taurinos.
- Los informes específicos de mataderos.
- Las actuaciones en establecimientos de hostelería relativas a la Ley del tabaco.
- La asistencia a Consejos de Salud.
- Los controles sanitarios de exportación de productos alimenticios. Estos controles adicionales pueden incluir inspecciones y auditorías, emisión de certificados de aptitud de los requisitos sanitarios exigidos por el tercer país, presencia diaria en el establecimiento, controles reforzados, toma de muestras y asistencia a las delegaciones de países terceros que visitan los establecimientos.

Inspecciones. En 2013 se realizaron **36.977 inspecciones**. En la tabla puede verse su distribución, correspondiendo el mayor número de inspecciones a los establecimientos de restauración colectiva (restaurantes, comedores escolares, etc.)



Auditorías. Para 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 2013 se realizaron **425 auditorías**.

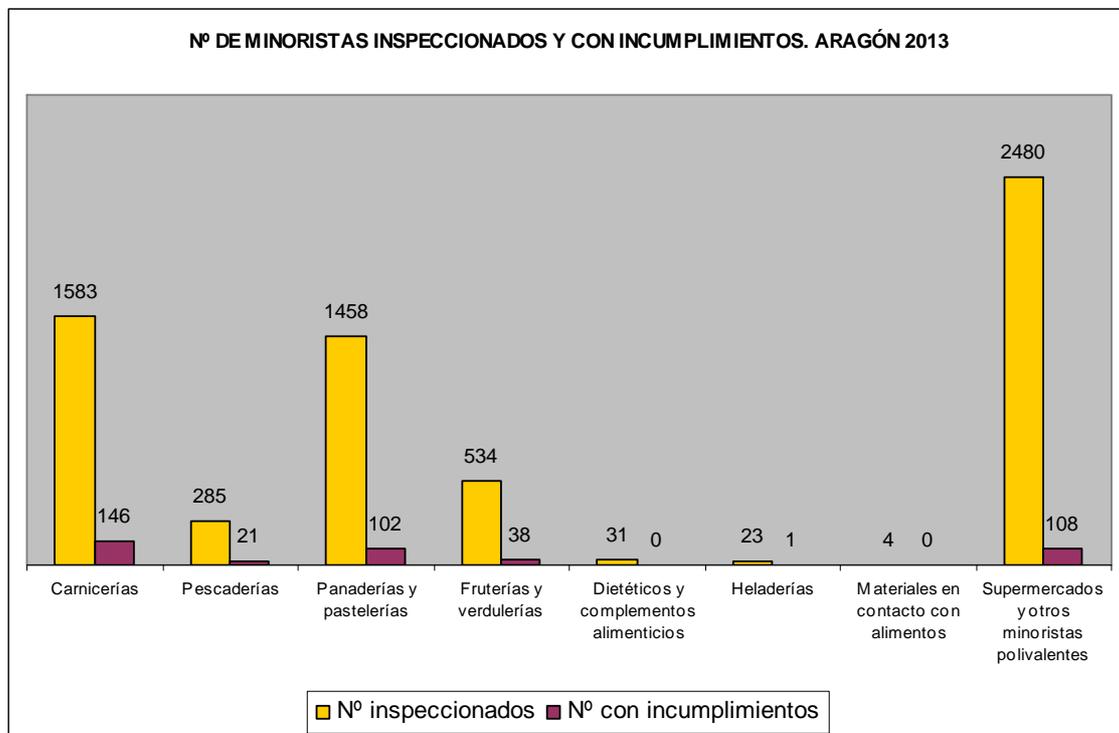


Incumplimientos. Como resultado de los controles se detectan incumplimientos en los establecimientos. A las empresas se les requiere que tomen medidas para su corrección. El nivel de incumplimiento varía según el tipo de establecimiento y el sector de alimentación. Los niveles de incumplimiento obtenidos a través del estudio de los diferentes indicadores de los programas, muestran valores que van desde el 6,5% de establecimientos con incumplimientos en el comercio minorista, pasando por un 5,7% en mataderos, y un 3,72% en el resto de industrias alimentarias.

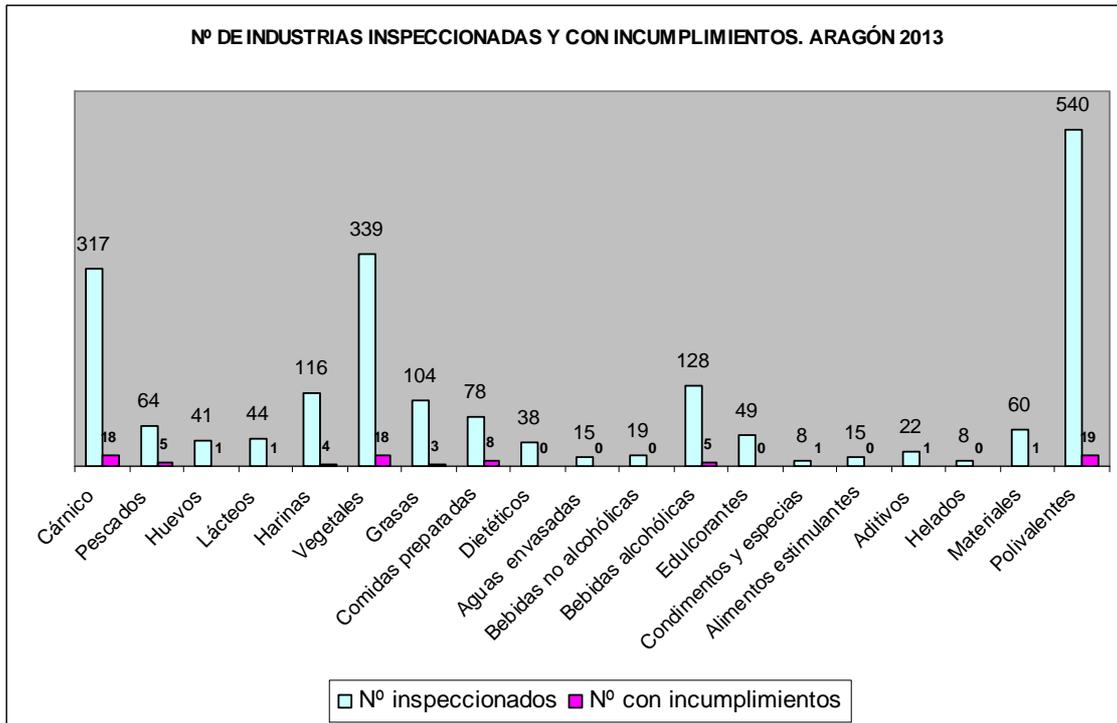
Los incumplimientos detectados se clasifican según su naturaleza. El porcentaje más alto corresponde a incumplimientos relacionados con las condiciones higiénicas de instalaciones y de los procesos, seguido de los de tipo estructural. También se detectan otros relacionados con la trazabilidad, la autorización 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 la tablas siguientes, se observa el número de incumplimientos por tipo de establecimiento.

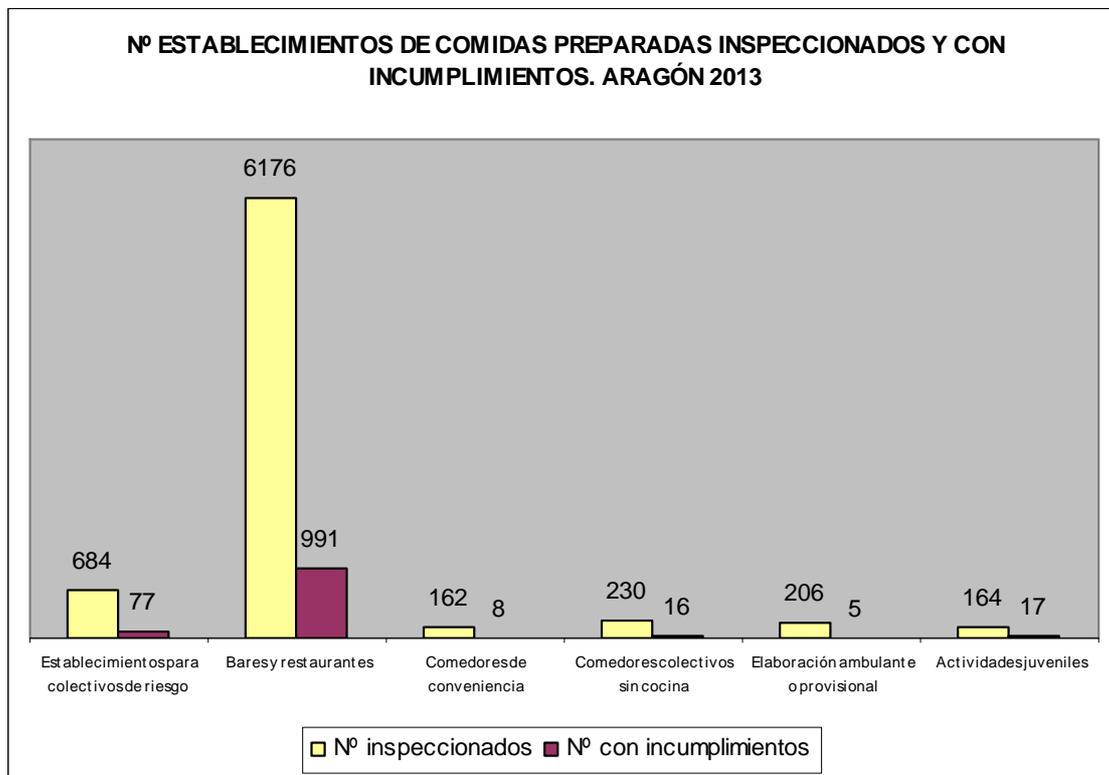
Comercio minorista



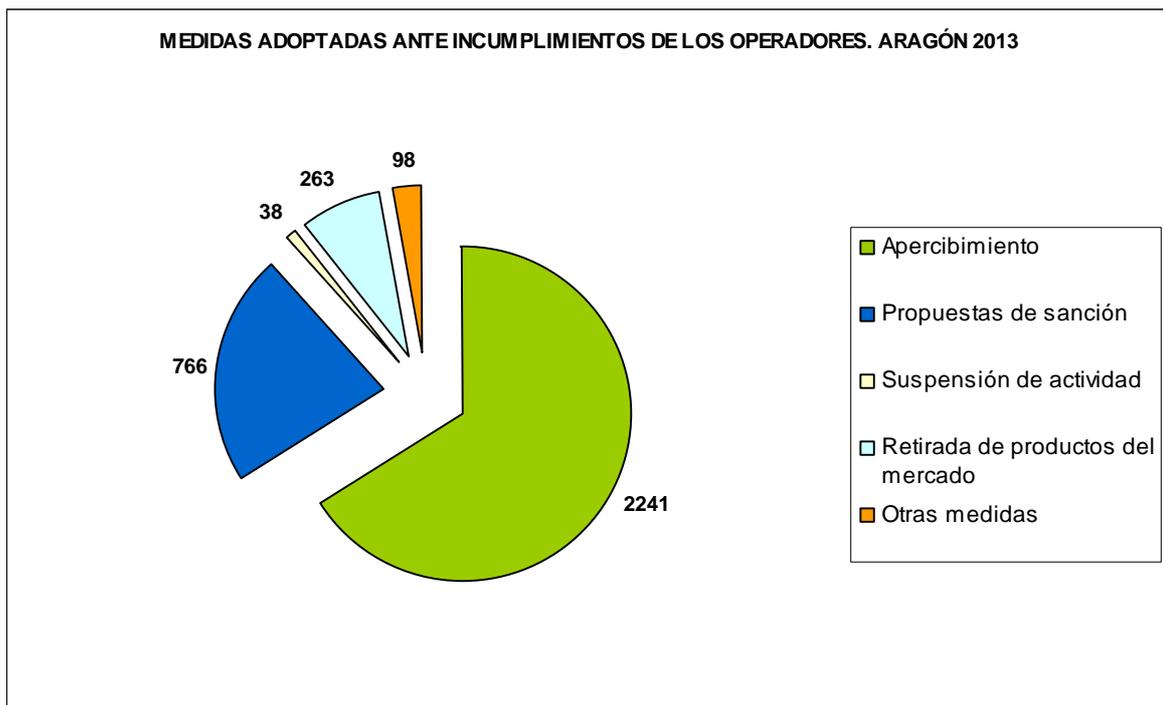
Fabricantes y envasadores



Comidas preparadas



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 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. Basado en la investigación de la presencia de agentes biológicos en los alimentos, y en la adopción de medidas cuando su presencia o cantidad supone un incumplimiento de los criterios microbiológicos, se aplica especialmente al control de determinados agentes de importancia para garantizar la seguridad alimentaria como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Anisakis* y los productores de tuberculosis, cisticercosis, triquinosis y brucelosis. Los resultados obtenidos en las investigaciones efectuadas sirven de base para evaluar los riesgos de los diversos tipos de alimentos y establecimientos y para determinar las frecuencias necesarias de control oficial de otros programas.

Anualmente se desarrolla un **Plan de monitorización**, que consiste en la toma de muestras y análisis de productos sobre los que no hay ningún tipo de sospecha. De las **329 muestras** analizadas en 2013, presentaron resultados desfavorables un 19%. Desglosando por sectores de alimentación, en cereales y derivados un 44% de las muestras tuvieron resultados desfavorables, seguido del sector cárnico (26%) y comidas preparadas (17%). Los sectores con menos número de resultados desfavorables fueron los de pescados y derivados (14%), vegetales y derivados (4%) y leche y productos lácteos (4%), con ausencia de resultados insatisfactorios en los sectores de huevos y derivados, alimentos infantiles y aguas de bebida envasadas.

Estos resultados desfavorables pueden referirse a dos tipos de criterios microbiológicos. Los denominados criterios de higiene de los procesos, 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. Por otra parte, los criterios de seguridad alimentaria son los que definen la aceptabilidad de un producto o lote de alimentos y se aplican a los productos comercializados. Globalmente, hubo bastantes más incumplimientos de criterios de higiene del proceso (17%) que en los criterios de seguridad alimentaria (2%). Respecto a criterios de higiene del proceso los mayores porcentajes de incumplimiento se dieron en los sectores de cereales y derivados (44%), seguido de carnes y derivados (26%) y comidas preparadas (17%). Dentro de los incumplimientos en criterios de seguridad alimentaria, sólo se han detectado incumplimientos en los sectores de pescados y derivados (11%) y carne y derivados (3%).

En cuanto a los agentes detectados son de destacar *Salmonella*, *Campylobacter* y *E. coli* en carnes y derivados; Histamina, *Listeria* y *Salmonella* en pescados y derivados; Enterobacterias y *E. coli* en leche y productos lácteos; *Staphylococcus*, mohos y levaduras y *E. coli* en cereales y derivados; y *Enterobacterias*, *E. Coli* y Aerobios en comidas preparadas.

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.



El **Plan de vigilancia de Anisakis** consistió en la toma de **90 muestras** de pescados, en las que se detectó presencia de *Anisakis* spp., lo que supone la parasitación del 50% de las muestras analizadas. Considerando el número de ejemplares de pescados contenidos en cada muestra, estas 90 muestras corresponden a 334 ejemplares de diferentes especies, en los que se detectó la presencia de *Anisakis* spp. en 79 ejemplares, lo que supone la parasitación en un 24% de los ejemplares analizados.



El **Plan de vigilancia de helados** se inició en 2013 con el fin de realizar actividades específicas de control en el sector de helados, con dos tipos de actuaciones: inspecciones específicas (8) con la toma de **30 muestras** en elaboradores, y el control de puntos sensibles en la venta a granel. Un 23% de las muestras presentaron resultados insatisfactorios a criterios de higiene de procesos.



En el **Plan de vigilancia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo** se tomaron **112 muestras** de productos y **140 muestras** de superficies en contacto con alimentos. Sólo se detectaron resultado insatisfactorios para *Listeria monocytogenes* (4,46% en productos y 7,86% en superficies).



El **Plan de vigilancia de *Salmonella* en superficie de canales de porcino** consiste en la verificación del cumplimiento de los criterios de higiene de los procesos en mataderos. Se tomaron en total de **110 muestras**, con un 30% de muestras cuyos resultados requirieron adoptar medidas correctoras en los establecimientos.



El **Plan de vigilancia de *Salmonella* en huevos** comprende, entre otras actividades, el muestreo de huevos en centros de embalaje y colectores de huevos para la investigación de *Salmonella*. En 2013 se tomaron **58 muestras**, en las que se realizaron 232 determinaciones en cáscara y otras tantas en contenido, sin que se detectase la presencia de *Salmonella*.



El **Plan de vigilancia de la calidad microbiológica de comidas preparadas**, se desarrolla en el ámbito del Programa de control de establecimientos de comidas preparadas. En 2013 se tomaron y analizaron **131 muestras** de comidas y superficies de contacto en 8 establecimientos. En 6 de ellos los resultados fueron insatisfactorios realizándose el seguimiento de las medidas correctoras aplicadas.

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. De las **111 muestras** analizadas presentaron resultados desfavorables un 30%, correspondiendo a los sectores de cereales y derivados (67%), vegetales y derivados (50%), pescados y derivados (33%) y comidas preparadas (29%). Estos resultados se presentaron en mayor medida en criterios de higiene del proceso (29%), que en criterios de seguridad alimentaria (3%).

En cuanto a los agentes implicados son de destacar Aerobios en carnes; Histamina y *Listeria monocytogenes* en pescados y derivados; Aerobios en leche y derivados; *Listeria monocytogenes*, Mohos y levaduras y estafilococos coagulasa (+) en cereales y derivados; y *Listeria monocytogenes*, Aerobios, Enterobacterias, *E. Coli* y Estafilococos coagulasa (+) en comidas preparadas.

No se tomaron muestras en el plan de sospechosos en los sectores de huevos, vegetales, alimentos infantiles y aguas envasadas, lo que indica que no hubo brotes u otras incidencias relacionadas con estos alimentos.



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 la 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.

En 2013 se analizaron **115 muestras**, de las cuales, un 3,47% tuvieron incumplimientos relativos a nitratos y acrilamida. 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 **68 muestras** (7% alimentos infantiles), detectándose un 1,47% de muestras con incumplimientos, todas ellas de origen vegetal.



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 presenten ingredientes tecnológicos no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

En 2013 se analizaron **179 muestras**, de las que un 3,91 % tuvieron incumplimientos. Estos fueron debidos al uso de cantidades por encima de los niveles permitidos de sulfitos en productos cárnicos y productos de la pesca, y de nitratos-nitritos en derivados cárnicos, así como por presencia no permitida de ácido sórbico en derivado cárnico y de ácido benzoico en producto de bollería.



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 **2.636 muestras** de las diferentes especies animales, de las que un 0,64 % han tenido incumplimientos. Además se tomaron **15 muestras** por sospecha de incumplimiento con resultado favorable.



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 **53 muestras**, detectándose incumplimientos en 9 casos (16,98%). En la siguiente tabla pueden apreciarse los alérgenos detectados.

Resultados de muestras 2013, por alérgeno detectado

Alérgeno	Muestras insatisfactorias y con incumplimientos	Nº de muestras tomadas y analizadas
Avellanas, almendras , cacahuetes	4	14
Crustáceos	1	3
Gluten	1	5
Soja	1	15
Mostaza	2	7
Huevo, Caseína, Beta- lactoglobulina	0	9
Total	9	53



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.

Se tomaron **5 muestras** y en ninguna de las muestras analizadas se han detectado incumplimientos ni por presencia de OMG, ni debido a deficiencias en la información al consumidor. También se han supervisado 4 establecimientos, detectándose en uno de ellos la falta de sistemas de control de OMG.



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. Además de las inspecciones periódicas a los fabricantes y distribuidores de estos materiales, en 2013 se realizaron 3 inspecciones específicas, incluyendo la toma de **3 muestras**, a usuarios de materiales cerámicos. En ningún caso se detectaron incumplimientos.