

**DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA**

**Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación**

**INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2012**



## INFORME DE RESULTADOS DEL PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2012

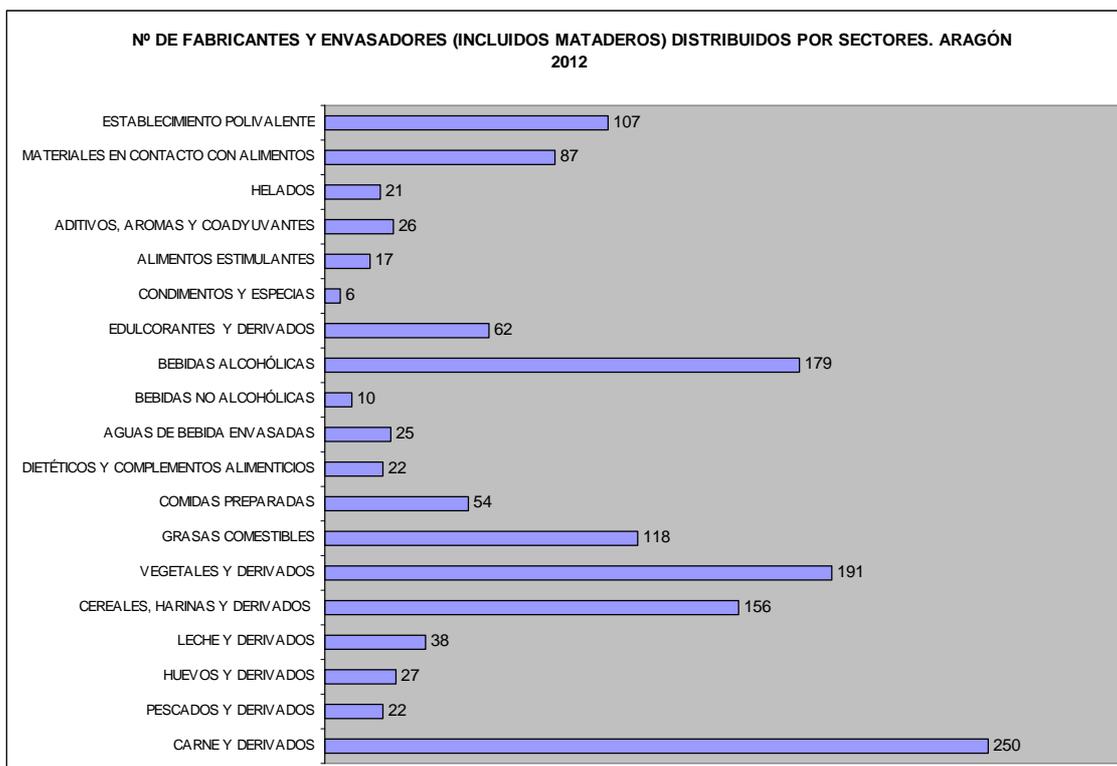
El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón proporciona el marco de referencia para la realización de los controles oficiales sobre la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Los controles se llevan a cabo desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

De acuerdo con los principios recogidos en el Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, los alimentos deben ser seguros y saludables, con este objetivo se establecen una serie de normas comunitarias que abarcan todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción y la transformación hasta la comercialización.

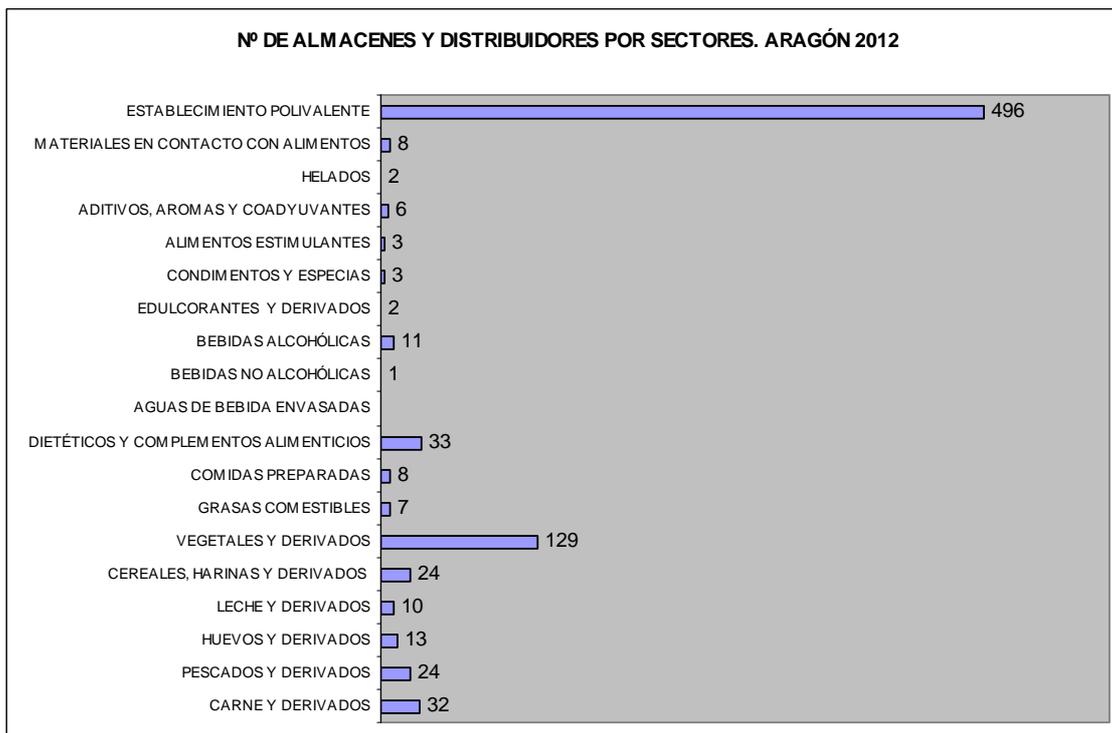
Las empresas alimentarias son responsables del cumplimiento de la legislación alimentaria, mientras que las autoridades competentes deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. Desde el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia, se realizan los controles de las fases posteriores a la producción primaria.

**EMPRESAS ALIMENTARIAS EN ARAGÓN.** En Aragón existen **18.233** empresas alimentarias censadas (datos a 1 de enero de 2012). Su distribución en los distintos sectores y fases de la cadena alimentaria, puede verse en los siguientes gráficos.

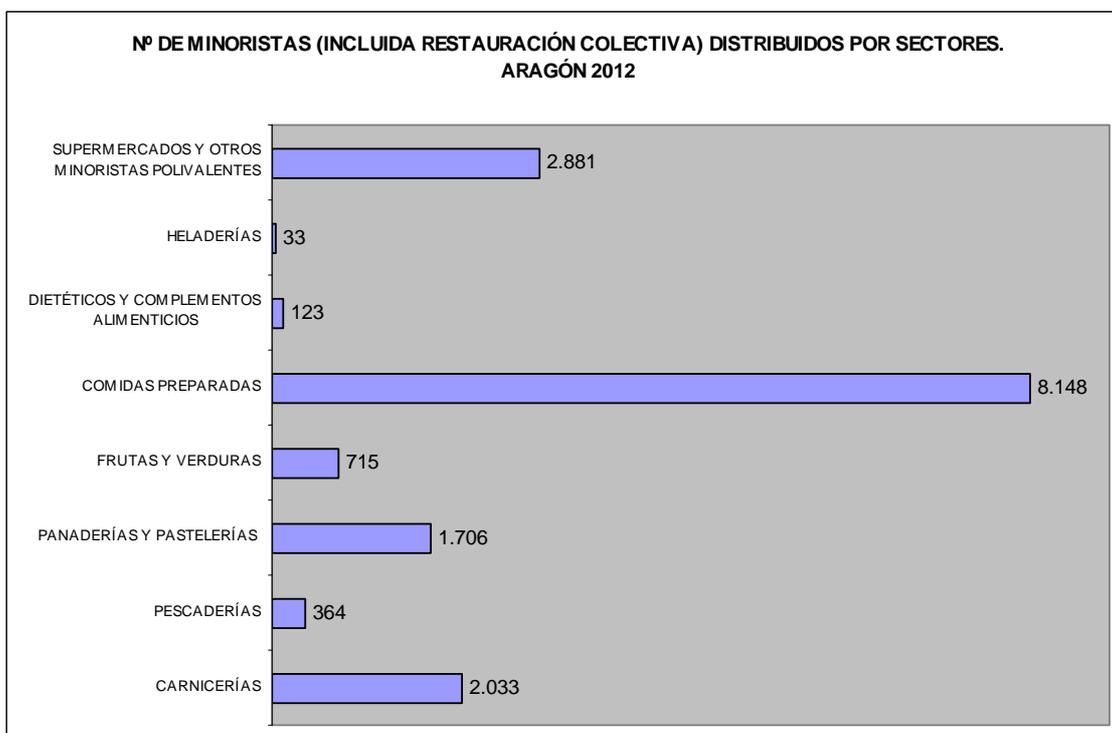
**Fabricantes y envasadores.** Entre los fabricantes destacan, por número de establecimientos, el sector cárnico, seguido de los sectores hortofrutícola, de bebidas alcohólicas (bodegas), fabricantes de panadería y pastelería y los elaboradores y envasadores de aceite.



**Almacenes y distribuidores.** En la actividad de almacenamiento y distribución dominan 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 de la cadena alimentaria realizados desde el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia, se enmarcan en programas de control, basados en inspecciones de los establecimientos y auditorías de sus sistemas de autocontrol, y en programas específicos, consistentes en el muestreo y análisis de alimentos.

### **PROGRAMAS DE CONTROL**

Las actividades de control se programan al inicio del año, y son realizadas por Farmacéuticos y Veterinarios de Administración Sanitaria que desarrollan funciones relativas a la higiene alimentaria, además de todas aquellas que en materia de su competencia les son encomendadas por el Departamento. En relación con la seguridad de los alimentos, se inspeccionan y controlan las industrias y establecimientos de alimentación y los productos alimenticios en las distintas fases, que incluyen su 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, lo componen 263 personas, con personal administrativo, personal de gestión, inspectores veterinarios (150) e inspectores farmacéuticos (59), distribuidos en todo el territorio de la Comunidad Autónoma.

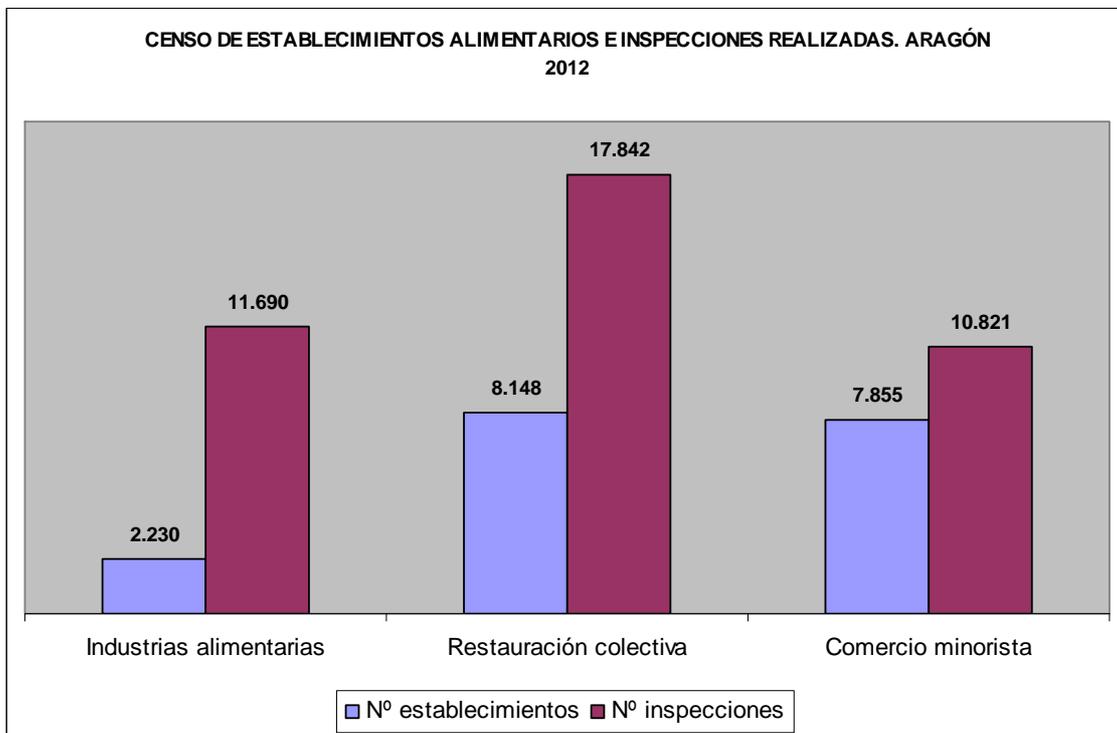
**Frecuencia de los controles.** De acuerdo con el Reglamento (CE) 882/2004, los controles oficiales deben realizarse con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, para poder alcanzar los objetivos establecidos en dicho Reglamento. Para cumplir este requisito en los programas de control oficial del PACCAA los controles se organizan estableciendo categorías de establecimientos en función de su riesgo. La frecuencia de los controles se determina teniendo en cuenta el sector al que pertenecen (carnes, pescados, vegetales, etc.), su actividad (fabricación, almacenamiento,...), el riesgo particular según 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 no programados como son:

- Actuaciones relacionadas con la inscripción y autorización de establecimientos nuevos, ampliaciones de actividad, cambios de ubicación, cambios de titularidad, bajas.
- Seguimiento de casos derivados de los sistemas de información de alertas alimentarias y de inhibiciones desde otras autoridades sanitarias.
- Comprobación de corrección de deficiencias y de las medidas correctoras implantadas por las empresas. Seguimiento de apercibimientos o incumplimientos.
- Colaboración con autoridades municipales.
- Controles derivados de denuncias.
- Controles de la venta ambulante.
- Controles y atención de consultas a petición de parte.
- Inspecciones de actividades juveniles.
- Tomas de muestras y seguimiento en caso de resultados analíticos desfavorables.
- Investigación en brotes de intoxicaciones alimentarias.
- Controles de actividades de temporada y en acontecimientos extraordinarios.
- Duplicidad de visitas por ausencia del titular.
- Solicitud de apoyo entre Zonas VAS/FAS.
- Controles de leishmaniosis.
- Elaboración de informes de plazas de toros.
- Revisión previa de piscinas municipales.
- Informes específicos de mataderos.
- Informes relativos a la Ley del tabaco.
- Asistencia a Consejos de Salud.

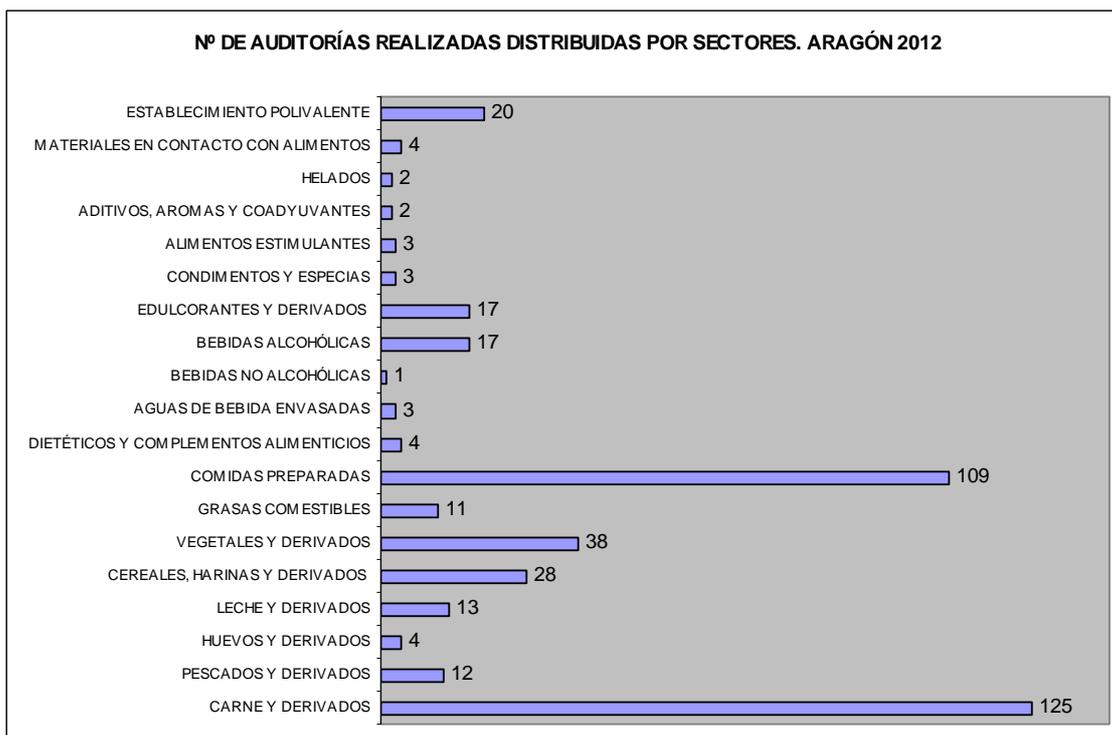
Mención aparte merecen los **controles sanitarios de exportación de productos alimenticios**. En los últimos años gran número de empresas alimentarias aragonesas están exportando productos a terceros países. En estos casos, los productos destinados a la exportación deben ser inspeccionados e ir acompañados de un certificado de aptitud en que se indica que se cumple los requisitos sanitarios exigidos por el tercer país. Esto implica la realización de desplazamientos y controles adicionales en establecimiento y producto antes de la firma de cada certificado. En todo Aragón se firman alrededor de 2000 certificados de exportación al año. Los controles adicionales pueden incluir la presencia diaria en algunos establecimientos en los que la sistemática de control oficial es requisito imprescindible para el mantenimiento de la autorización de exportación. En otros casos el mantenimiento de las autorizaciones está condicionado a la realización de inspecciones y auditorías específicas (cuestionarios sanitarios de autorización), programas de control reforzado y tomas de muestras de productos y superficies de contacto. Todo ello supone que todos los técnicos implicados dediquen una gran esfuerzo en la realización de esos controles. A menudo, delegaciones de países terceros llevan a cabo auditorías específicas para supervisar que los establecimientos y el control oficial cumplen los requisitos exigidos.

**Inspecciones:** En 2012, aplicando los programas de control se realizaron **40.353 inspecciones**.



**Auditorías.** El Reglamento (CE) 882/2004 establece que los controles oficiales consistirán en la evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación, prácticas correctas de higiene y sistemas APPCC, y el Reglamento 854/2004 establece que además de inspecciones de instalaciones y productos, los controles oficiales incluirán auditorías de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y de procedimientos basados en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

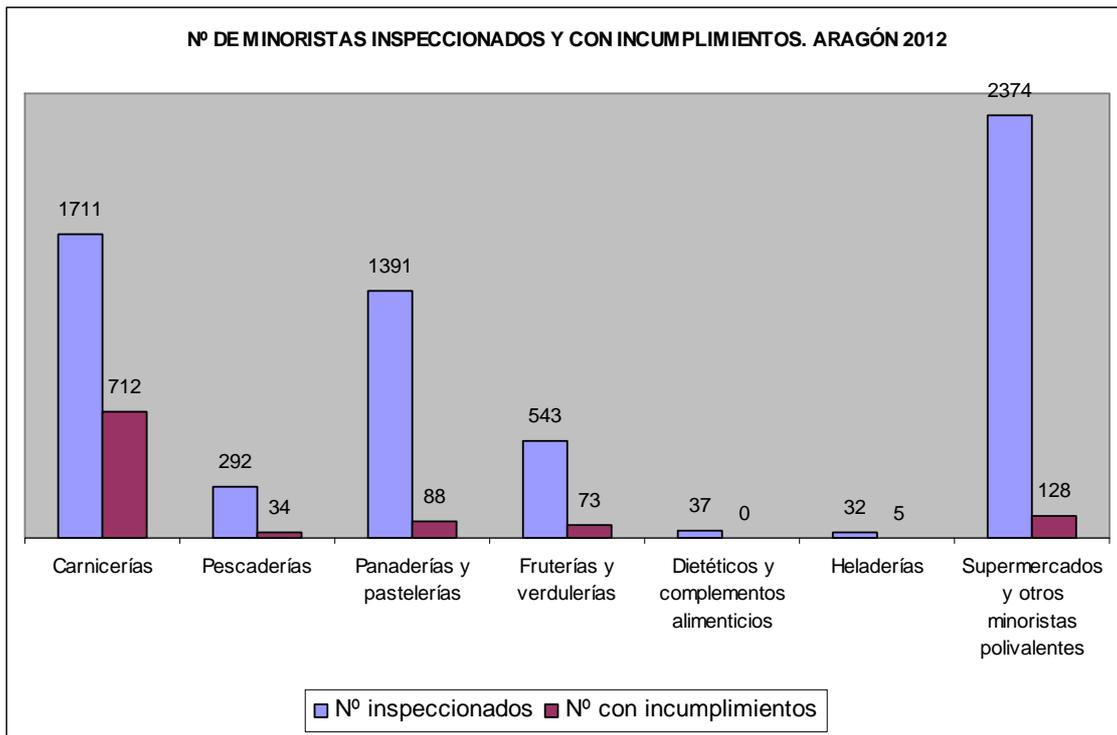
En cumplimiento de estas normas se programan y realizan auditorías de los planes de autocontrol de las empresas. Durante 2012 se realizaron **416 auditorías**.



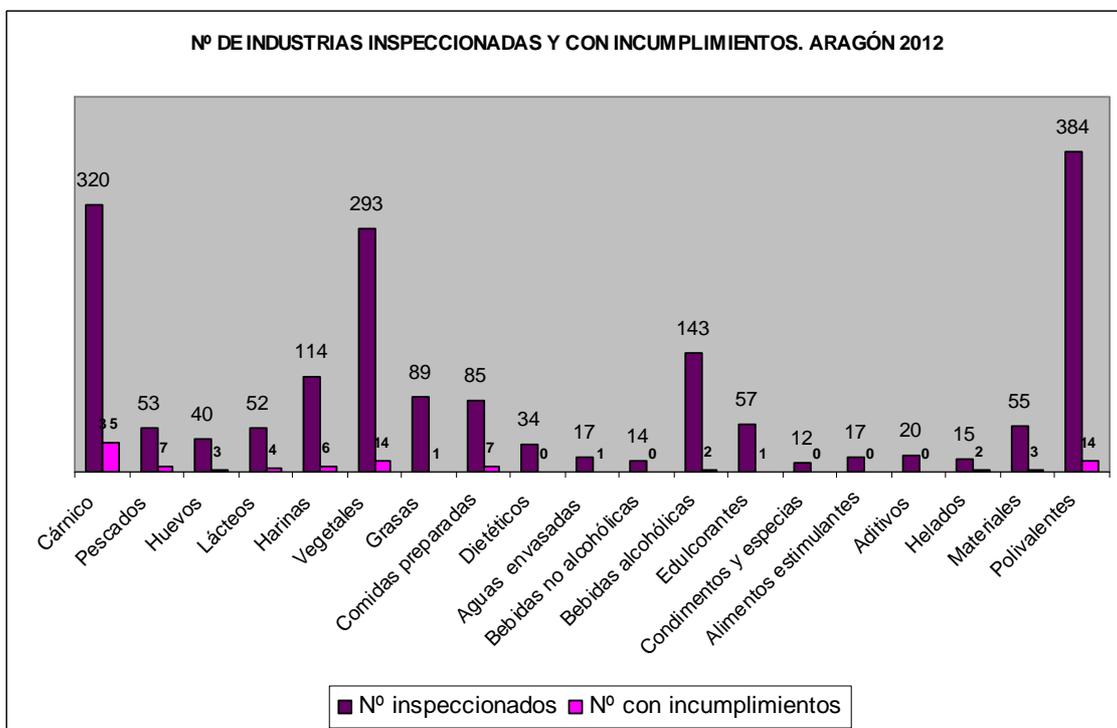
**Incumplimientos.** Como resultado de estos controles se detectan incumplimientos en los establecimientos. A las empresas se les requiere que tomen medidas para su corrección. El nivel de incumplimiento varía según el tipo de establecimiento y sector de alimentación. Los porcentajes obtenidos a través del estudio de los indicadores muestran desde un 16% de establecimientos con incumplimientos en el comercio minorista (incluyendo comedores, bares y restaurantes) pasando por un 11% en mataderos, y un 4% en el resto de industrias alimentarias.

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

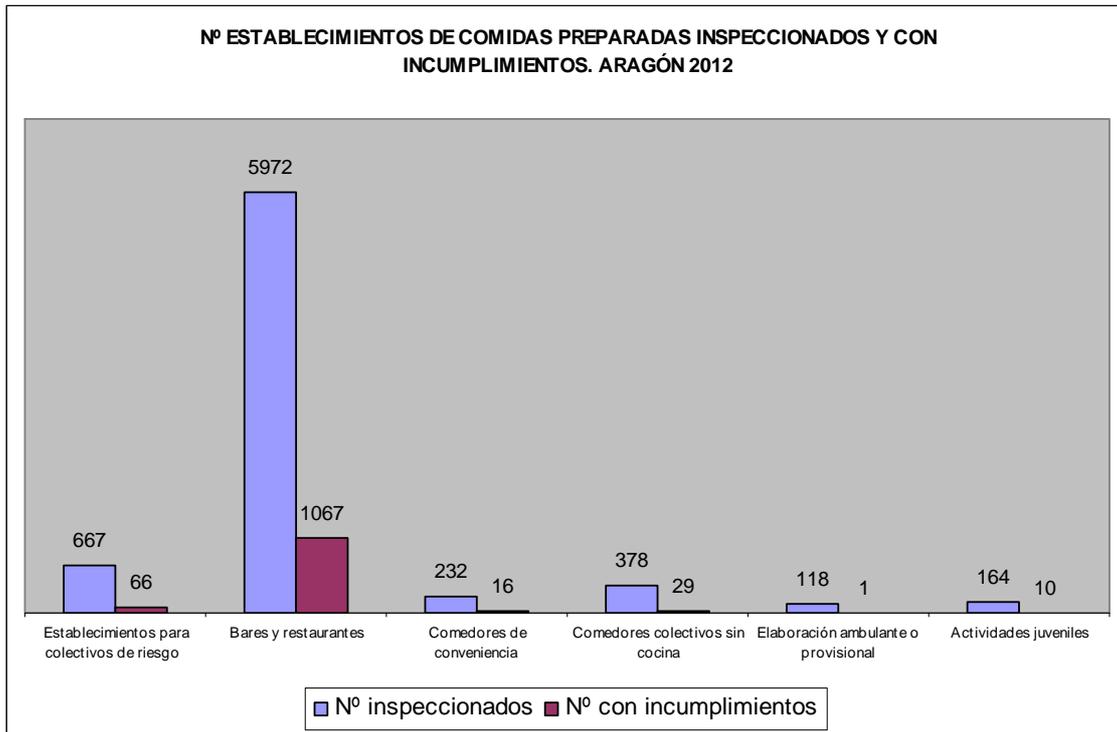
**Comercio minorista:**



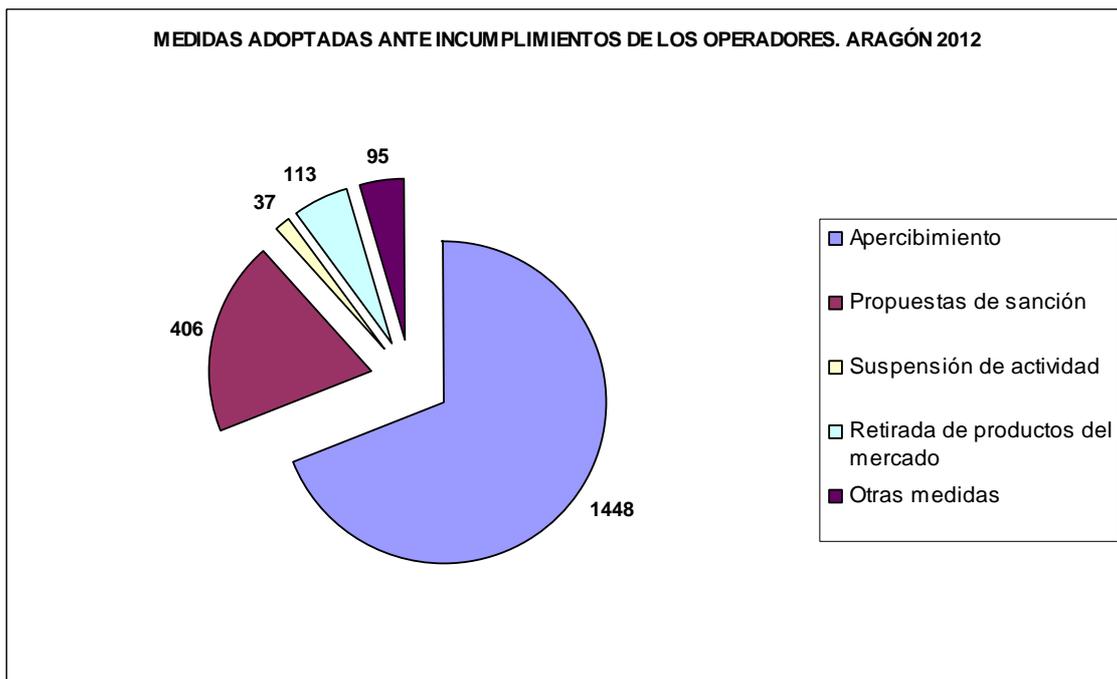
**Fabricantes y envasadores:**



**Comidas preparadas:**



**Medidas adoptadas.** Como consecuencia de estos incumplimientos se toman medidas entre las que se encuentran los apercibimientos, los expedientes sancionadores, la retirada de productos del mercado, la suspensión total o parcial de la actividad, 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**

Dentro del Plan Autonómico de Control se han diseñado programas específicos para diferentes riesgos de la cadena alimentaria, basados fundamentalmente en la toma de muestras e investigación analítica de productos producidos o comercializados en Aragón.



### **1. Programa de control de riesgos biológicos distintos de EETs.**

Este programa se basa en la investigación de la presencia de determinados agentes biológicos en los alimentos, para conocer los riesgos biológicos de los alimentos producidos y puestos en el mercado en la Comunidad Autónoma, y en la adopción de medidas preventivas y correctoras si su presencia o cantidad suponen un incumplimiento de los criterios microbiológicos. Se aplica a los agentes de especial importancia para 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 información 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** en el que se toman muestras de productos sobre los que no hay ningún tipo de sospecha de incumplimientos en criterios microbiológicos.

De las **741 muestras** tomadas y analizadas en 2012, presentaron incumplimientos 179 (24 %). El mayor número de incumplimientos se detectó en alimentos del sector de cereales y derivados, en el que un 38% de las muestras analizadas incumplían, seguido del sector cárnico (35%), helados (32%), y comidas preparadas (23%).

Los sectores con menor número de incumplimientos fueron el de pescados y derivados (14%), huevos (5%), leche y productos lácteos (3%), con ausencia de resultados insatisfactorios en los sectores de vegetales y derivados, alimentos infantiles y aguas de bebida envasadas.

Globalmente, hubo bastantes más incumplimientos en criterios de higiene del proceso (24%) que en los criterios de seguridad alimentaria (1%). Ha sido el sector de pescados, en el que más incumplimientos en criterios de seguridad alimentaria se han detectado, con un 14% de las muestras con presencia de histamina por encima de los niveles permitidos, seguido del sector huevos y derivados (5 % de las muestras insatisfactorias). Los sectores de leche y productos lácteos, de cereales y derivados, de comidas preparadas y de helados, no presentan incumplimientos de criterios de seguridad alimentaria, pero sí relativos a la higiene de los procesos (3%, 38 %, 23 % y 32% respectivamente).

En cuanto a los agentes implicados son de destacar *Campylobacter*, *Listeria* y *Salmonella* en carnes y derivados, histamina en pescados y derivados, *Salmonella* en huevos y derivados, *Listeria* en comidas preparadas, suponiendo en algunos casos incumplimientos de criterios de seguridad alimentaria y en otros de higiene del proceso.

Como cada año, se realizó el **Plan de Vigilancia de Anisakis** en pescados. De las **128 muestras** tomadas se detectó presencia de *Anisakis* spp en 67, lo que supone la parasitación en un 52,34% de las muestras analizadas.

Por otra parte, para conocer los agentes biológicos implicados en los brotes alimentarios y los alimentos sospechosos de mayor riesgo se establece un **Plan de productos sospechosos** que comprende la investigación analítica de muestras de alimentos implicados en los brotes y el seguimiento de alertas alimentarias (notificaciones SCIRI), denuncias, incumplimientos comunicados por otras Comunidades Autónomas, etc.

De las **148 muestras** tomadas y analizadas dentro del plan de sospechosos en 2012, tuvieron incumplimientos 27 (16,89%). Los incumplimientos se presentaron en mayor medida en criterios de higiene del proceso (16,89%) si se compara con los criterios de seguridad alimentaria (1,35%).

En cuanto a los agentes implicados son de destacar *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, aerobios y enterobacterias en carnes, histamina y *E. coli* en pescados y derivados y aerobios, Enterobacterias y *E. coli* en comidas preparadas.

No se tomaron muestras en el plan de sospechosos en los sectores de vegetales, alimentos infantiles, helados y aguas envasadas lo que indica que no hubo brotes u otras incidencias relacionadas con estos alimentos (en el plan de monitorización sólo se detectaron incumplimientos en criterios de higiene del proceso, pero no de seguridad alimentaria).

## 2. Programa de control de contaminantes en los alimentos.

Este programa se aplica al control e investigación de la presencia de determinados contaminantes (nitratos, micotoxinas, metales, 3-MCPD, dioxinas y PCBs, HAPs, etc.), 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 2012 se analizaron **88 muestras**, de las cuales, un 9,09% tuvieron incumplimientos relativos a nitratos y metales pesados. Cuando se obtienen resultados desfavorables se verifican los sistemas de autocontrol de las empresas.



## 3. 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 productos alimenticios puestos en el mercado no presentan residuos en niveles superiores a los establecidos por la normativa vigente, en 2012 se tomaron **69 muestras**, detectándose un 4,34% de muestras con incumplimientos.

## 4. Programa de control de ingredientes tecnológicos.

Este programa se aplica al control de todos los establecimientos alimentarios y especialmente a los fabricantes de ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos), para conocer el nivel de uso en los alimentos y garantizar su correcta utilización.

Con el fin de determinar los riesgos químicos relativos a los ingredientes tecnológicos y garantizar que los productos alimenticios puestos en el mercado no presentan ingredientes tecnológicos no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente se analizaron **158**

**muestras**, de las que un 11,54 % han tenido incumplimientos (sulfitos en carnes y derivados, sulfitos en crustáceos y nitratos-nitritos en carnes y derivados).

Se efectuaron controles específicos en **20 establecimientos** (13 elaboradores, 5 almacenes y 2 distribuidores). En ningún caso se presentaron incumplimientos en la inspección. Además, se han realizado 2 auditorías programadas en el sector de aditivos sin que se detectasen incumplimientos.

#### **5. 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 **2.315 muestras** de las diferentes especies animales, de las que un 0,82 % han tenido incumplimientos en las especies: porcina, ovina, equina, aves (carne de ave y huevos), conejos y caza silvestre.

Además se realizó la toma de **62 muestras** por sospecha de incumplimiento en las siguientes especies: porcina (7), ovina (6) y en conejos (49).

#### **6. 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 se controlan estos riesgos.

Se tomaron **59 muestras**, detectándose incumplimientos en 4 de ellas (6,8%), 2 en derivados cárnicos, 1 en alimentos estimulantes y 1 en helados.



#### **7. Programa de control de alimentos biotecnológicos.**

El 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. El control se aplica a los establecimientos productores y también de aquellos que únicamente se dedican a la comercialización de estos alimentos. El objetivo del programa consiste en que los alimentos que contengan o estén compuestos por OMG autorizados, o que contengan ingredientes que hayan sido producidos a partir de estos organismos, cumplan los requisitos de contenido, etiquetado y trazabilidad establecidos en la legislación.

Se tomaron **8 muestras** y ninguna de las analizadas han resultado con incumplimientos. También se han inspeccionado **20 establecimientos**, sin que se hayan detectado ningún incumplimiento debidos a la presencia de OMG, ni incumplimientos relativos al etiquetado de los productos.