

**INFORME ANUAL DE RESULTADOS DEL
PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA
ALIMENTARIA EN ARAGÓN
AÑO 2014**

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



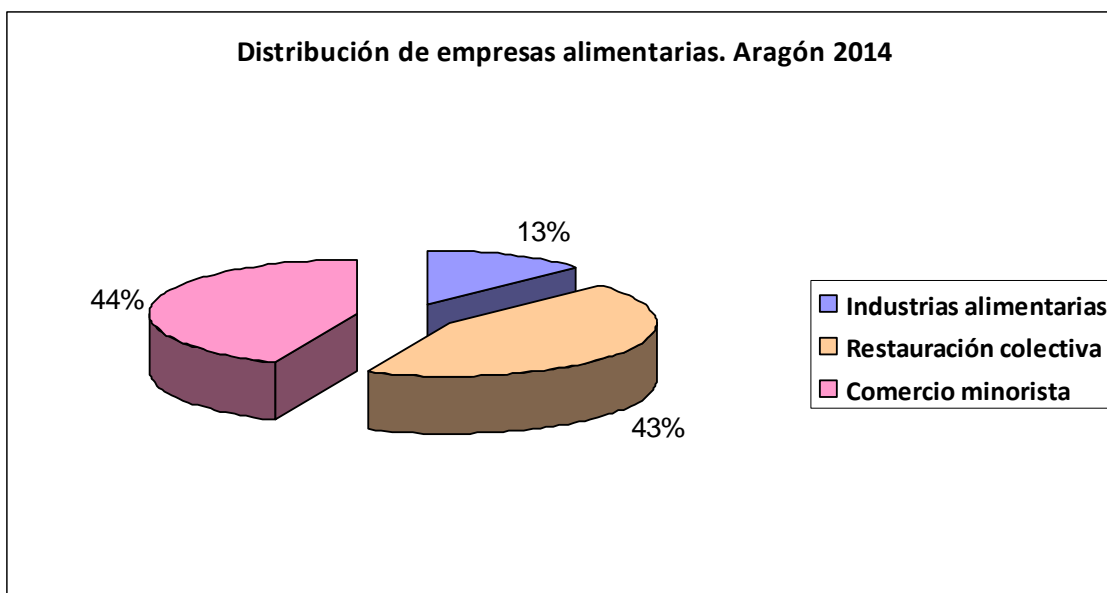
INFORME DE RESULTADOS DEL PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2014

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, 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

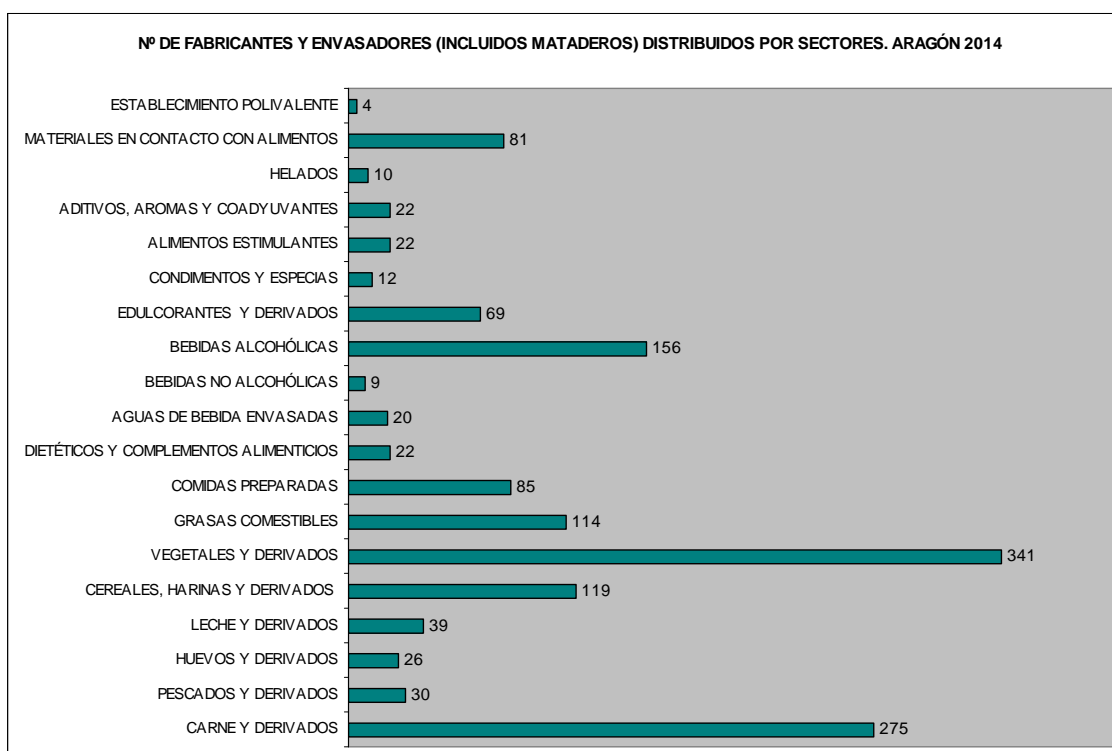
Las empresas alimentarias son responsables del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa existente en materia de seguridad alimentaria, mientras que las autoridades competentes (AC) deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. El personal inspector de salud pública ejerce el control de las **18.616** empresas alimentarias censadas en Aragón (datos a 1 de enero de 2014), entre las que es mayoritaria la actividad de comercio minorista y prestación de servicios, destacando por el número de establecimientos la restauración colectiva. Distribuidas de la siguiente manera:

- Industrias alimentarias: 2.363
- Restauración colectiva: 8.133
- Comercio minorista: 8.120



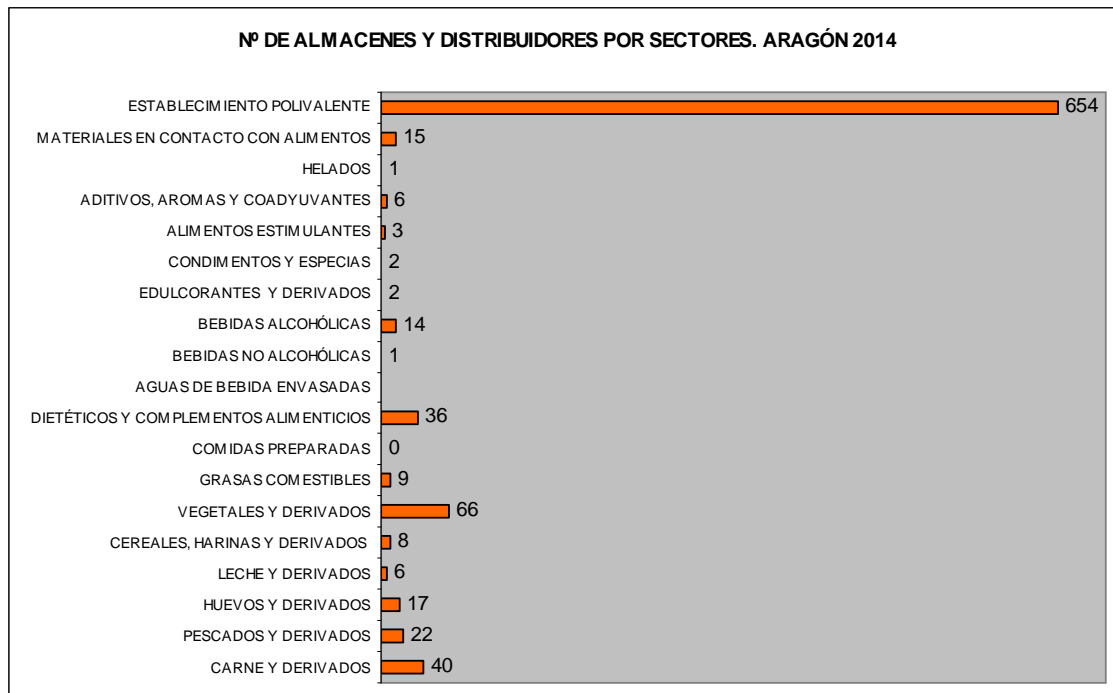
1. Fabricantes y envasadores

Los resultados son muy similares a los del año 2013. 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.



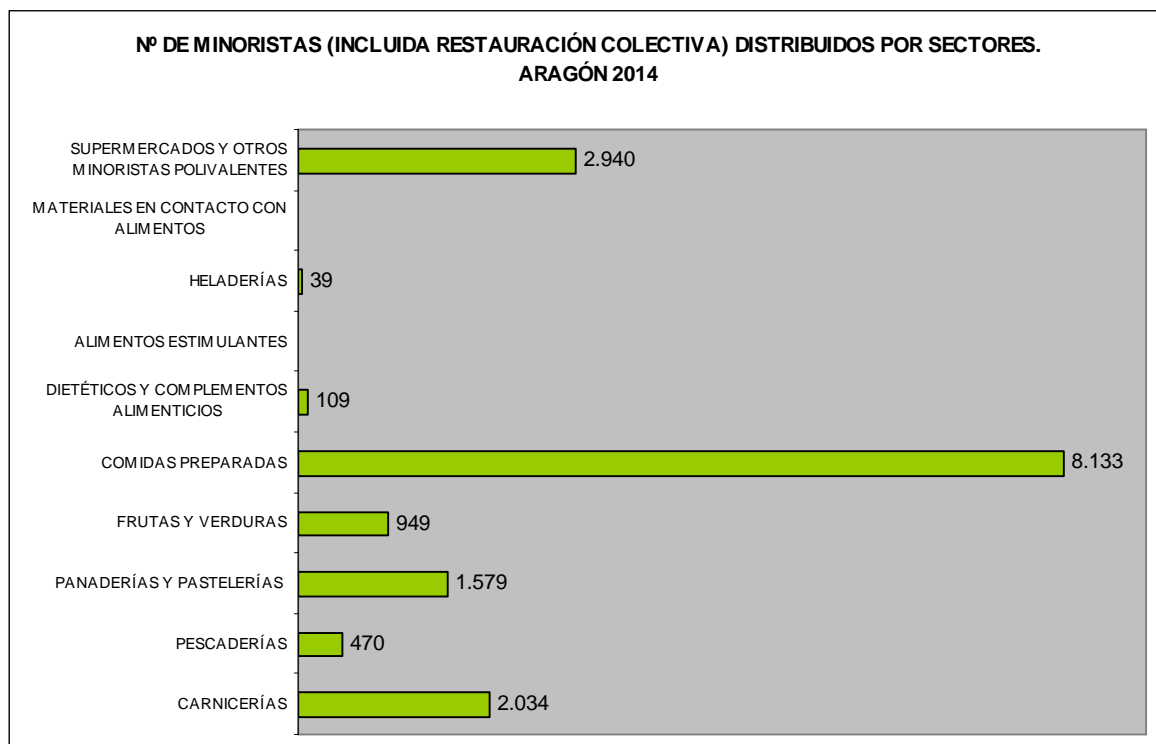
2. Almacenes y distribuidores

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



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 290 personas: personal administrativo (16), personal de gestión (41), técnicos de laboratorio (17), inspectores veterinarios (148), inspectores farmacéuticos (53), 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.

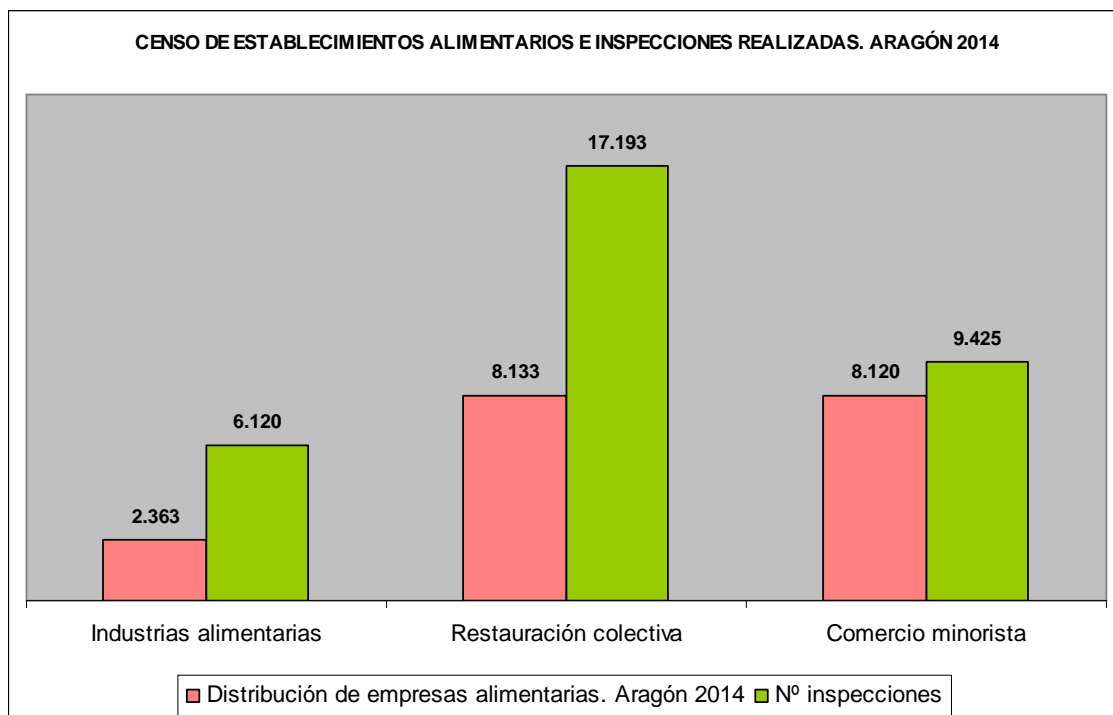


Además de la actividad programada se realizan otros controles, como son:

- 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.

2. Inspecciones

En el año 2014, se realizaron **32.738 inspecciones**, mientras que en el año 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.), seguidos del comercio minorista y de las industrias alimentarias.

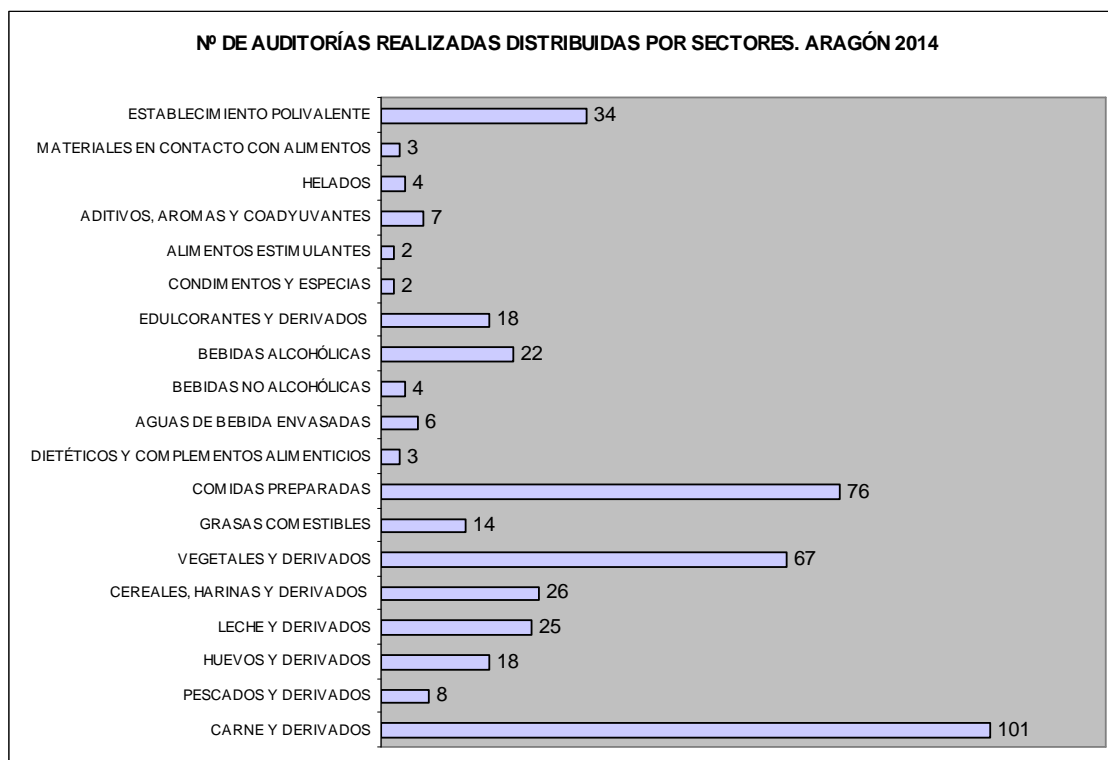


3. Auditorías

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 2014 se han realizado 440 auditorías, muy similar al año 2013 que se realizaron 425 auditorías.

Por sectores, en el que más auditorías se realizaron, fue el de la carne y derivados, seguido del de comidas preparadas, vegetales y derivados y establecimientos polivalentes.



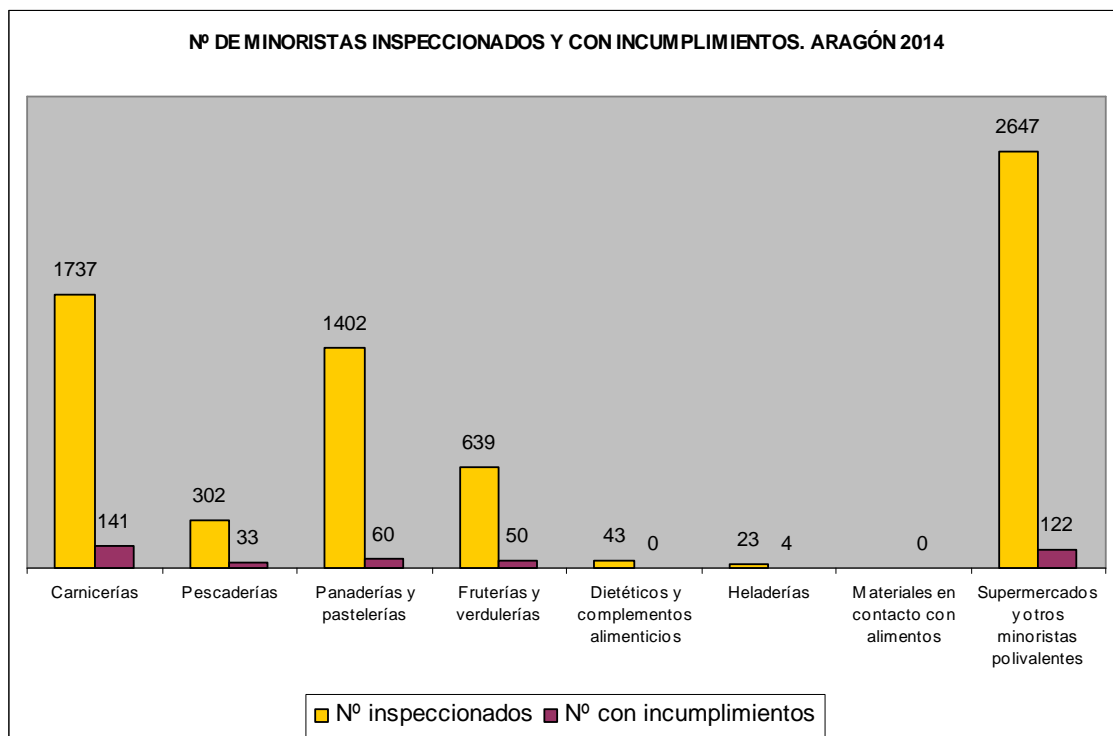
4. Incumplimientos

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 6,04% de establecimientos con incumplimientos en el comercio minorista, pasando por un 4,11% en mataderos, y un 4,33% en el resto de industrias alimentarias.

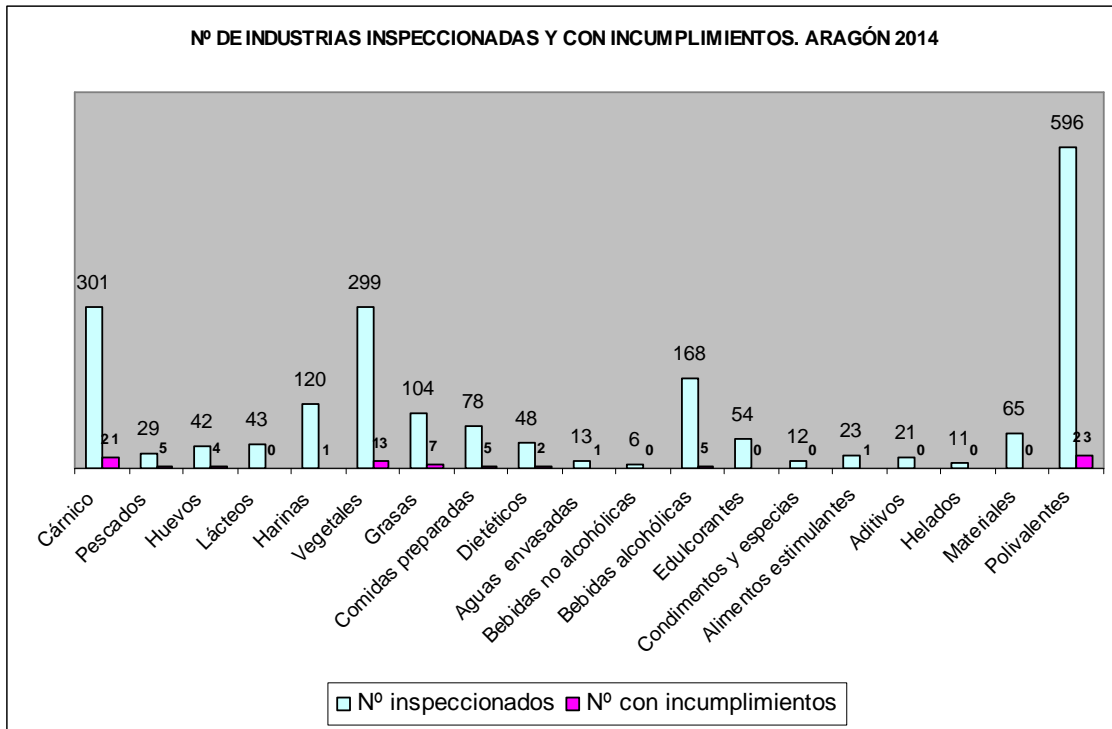
Los incumplimientos detectados se clasifican según su naturaleza. El porcentaje más alto corresponde a incumplimientos relacionados con las condiciones higiénicas de instalaciones y de procesos, seguido de los de tipo estructural. También se detectan otros incumplimientos relacionados con la trazabilidad,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

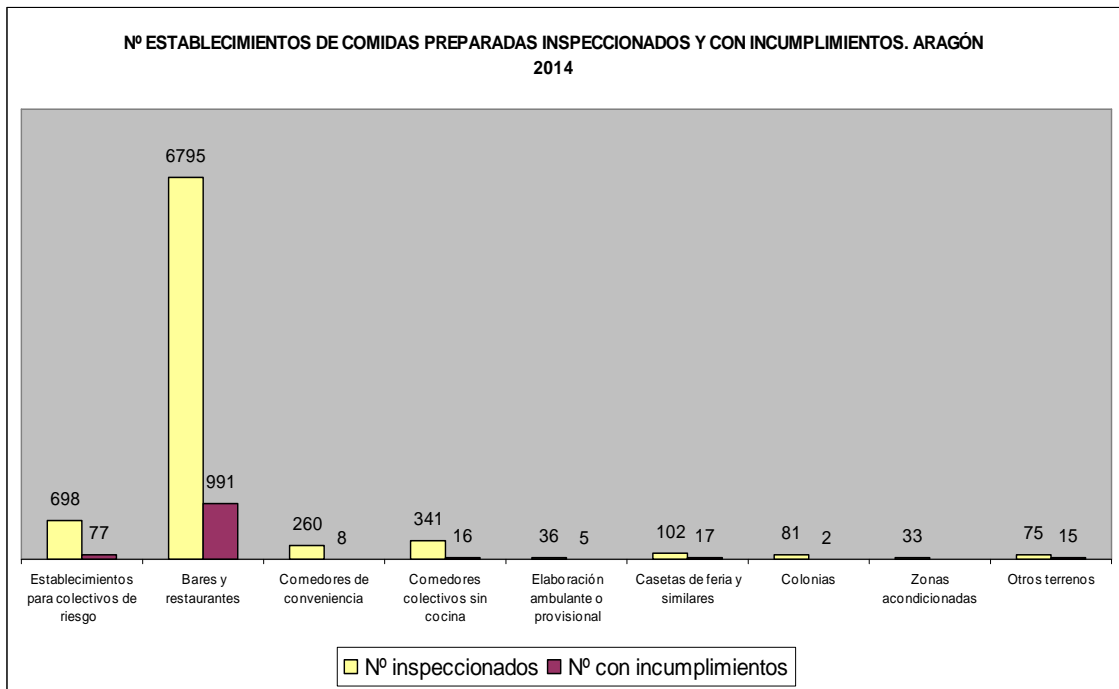
Comercio minorista



Fabricantes y envasadores

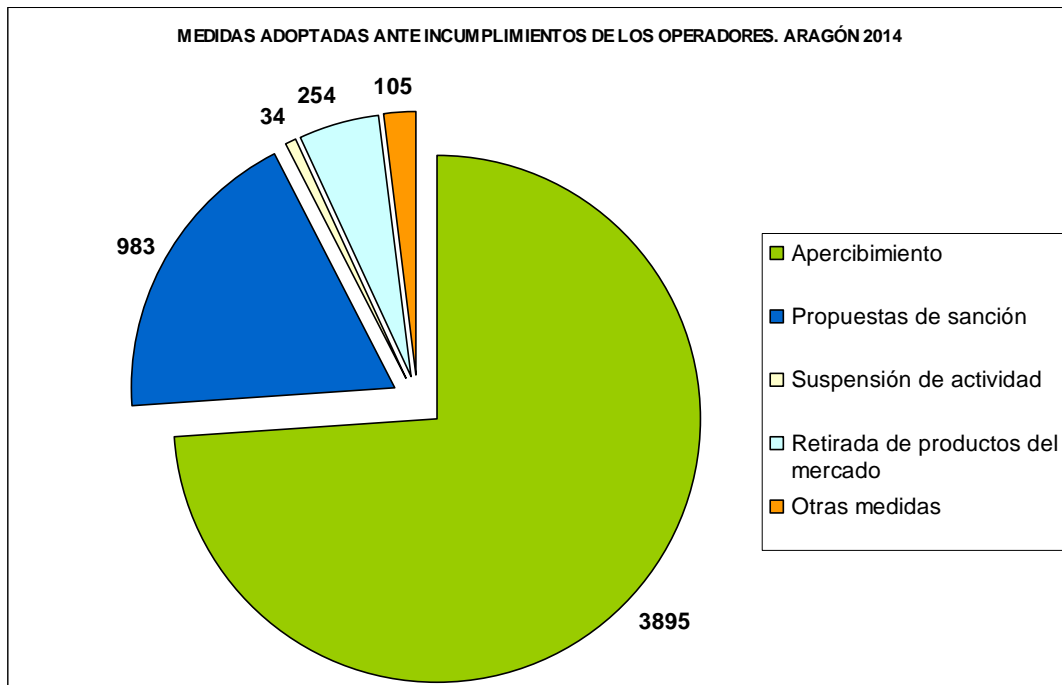


Comidas preparadas



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 de 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.



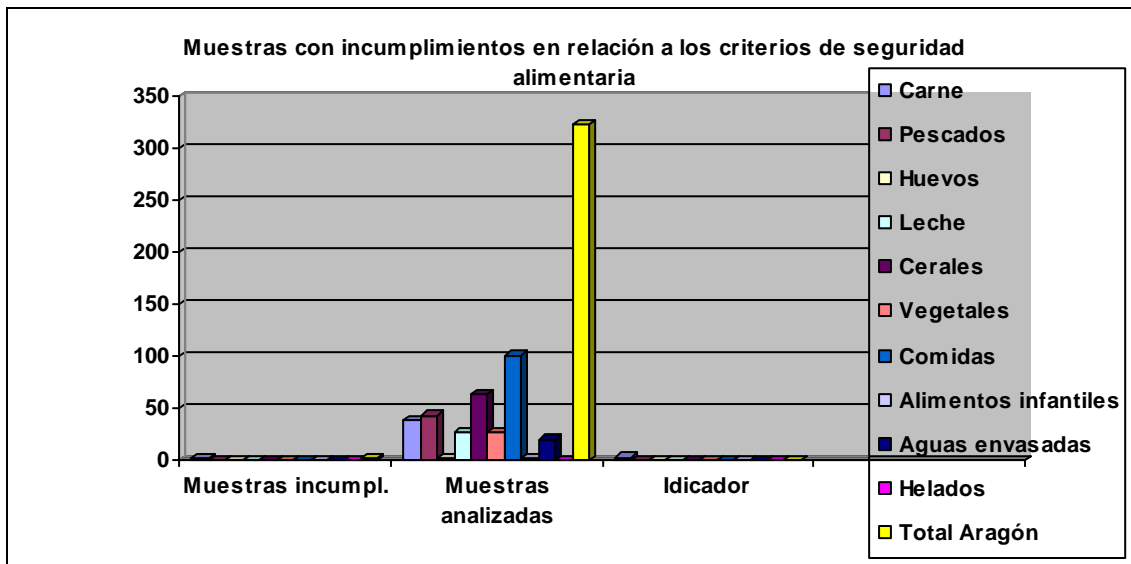
Programa de control de riesgos biológicos

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 (*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.

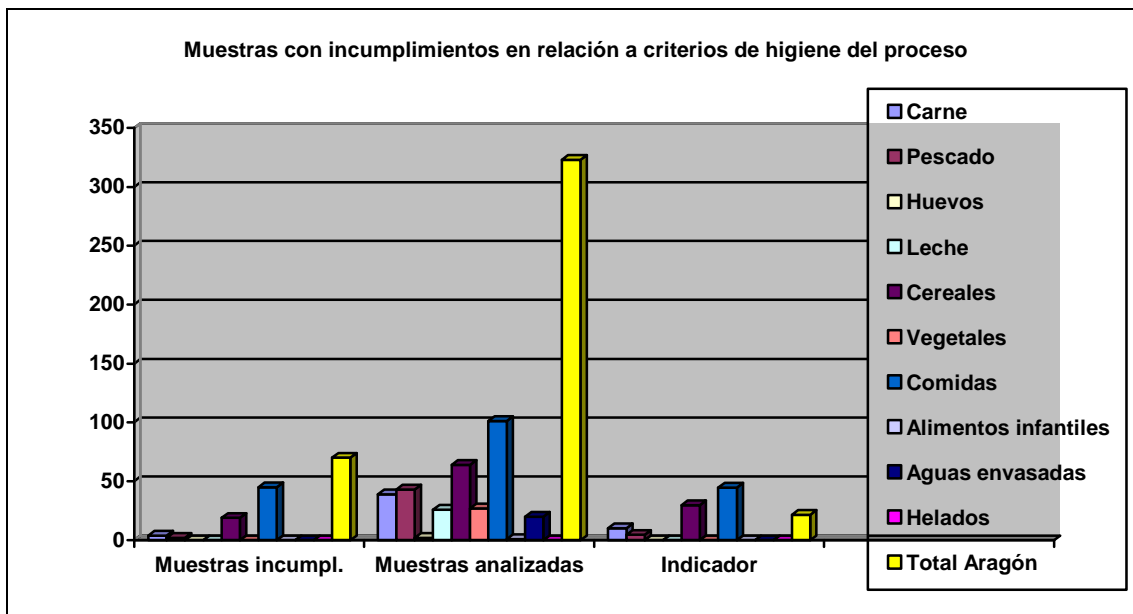
En el año 2014, de las **323 muestras** tomadas y analizadas, hubo 71 incumplimientos: uno (1) en relación a los **criterios de seguridad alimentaria** en el sector de carnes y derivados, que supone un 0,3%, inferior al año 2013 con un 2%, y setenta (70) incumplimientos en criterios de higiene, lo que supone un 21,67, cifra superior al año anterior que fue de un 17%.

| Sector | Nº muestras insatisfactorias y con incumplimientos | Nº muestras tomadas y analizadas | Indicador (%) |
|---------------------------|--|----------------------------------|---------------|
| CARNE Y DERIVADOS | 1 | 39 | 2,56 |
| PESCADOS Y DERIVADOS | 0 | 43 | 0 |
| HUEVOS Y DERIVADOS | 0 | 2 | 0 |
| LECHE Y DERIVADOS | 0 | 26 | 0 |
| CEREALES Y DERIVADOS | 0 | 64 | 0 |
| VEGETALES Y DERIVADOS | 0 | 27 | 0 |
| COMIDAS PREPARADAS | 0 | 101 | 0 |
| ALIMENTOS INFANTILES | 0 | 1 | 0 |
| AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS | 0 | 20 | 0 |
| HELADOS | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL ARAGON | 1 | 323 | 0,3 |



De las **323 muestras** analizadas, presentaron resultados desfavorables en relación con los **criterios de higiene**, un 21,67%. Desglosando por sectores de alimentación, en comidas preparadas (44,55%), en cereales y derivados un (29,68%) de las muestras tuvieron resultados desfavorables, seguido del sector cárnico (10,25%) y en pescados y derivados (4,65%), con ausencia de resultados insatisfactorios en el resto de los sectores.

| Sector | Nº muestras insatisfactorias y con incumplimientos | Nº muestras tomadas y analizadas | Indicador (%) |
|---------------------------|--|----------------------------------|---------------|
| CARNE Y DERIVADOS | 4 | 39 | 10,25 |
| PESCADOS Y DERIVADOS | 2 | 43 | 4,65 |
| HUEVOS Y DERIVADOS | 0 | 2 | 0 |
| LECHE Y DERIVADOS | 0 | 26 | 0 |
| CEREALES Y DERIVADOS | 19 | 64 | 29,68 |
| VEGETALES Y DERIVADOS | 0 | 27 | 0 |
| COMIDAS PREPARADAS | 45 | 101 | 44,55 |
| ALIMENTOS INFANTILES | 0 | 1 | 0 |
| AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS | 0 | 20 | 0 |
| HELADOS | 0 | 0 | 0 |
| TOTAL ARAGON | 70 | 323 | 21,67 |



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 (21,67%) que en los criterios de seguridad alimentaria (0,3 %).

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

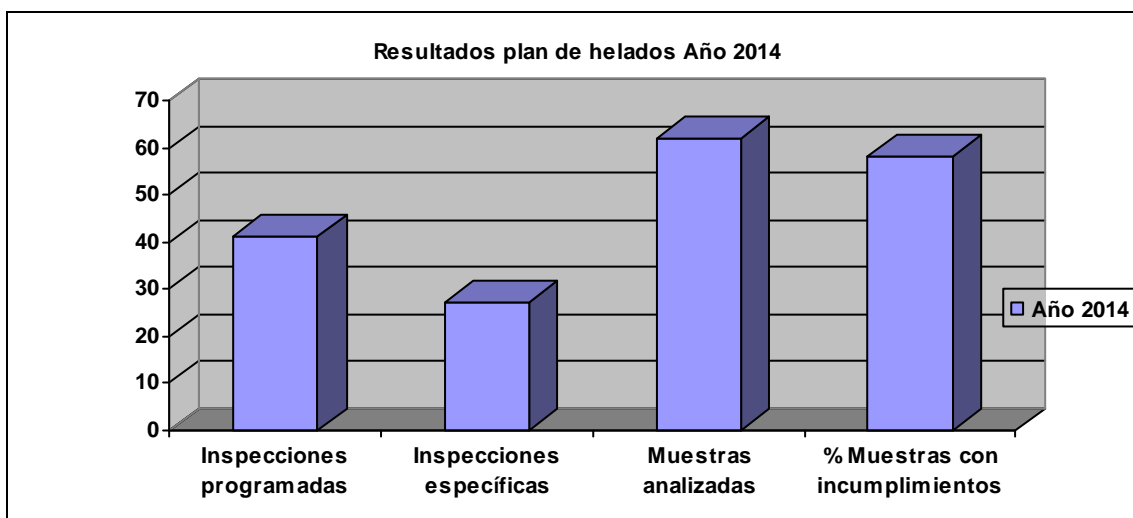
Además del Plan de monitorización, en los sectores de carnes, pescados, huevos, helados y comidas preparadas, se han tomado y analizado muestras mediante planes de vigilancia específicos.



Plan de vigilancia de Anisakis consistió en la toma de 299 muestras de pescados, en las que se detectó en 79 de ellas presencia de *Anisakis* spp., lo que supone la parasitación del 26,42% de las muestras analizadas (programadas y no programadas). Considerando el número de ejemplares de pescados contenidos en cada muestra, estas 299 muestras corresponden a ejemplares de diferentes especies, en los que se detectó la presencia de *Anisakis* spp.



Plan de vigilancia de helados, con el fin de realizar actividades específicas de control en el sector de helados, se programaron 41 inspecciones, con dos tipos de actuaciones: inspecciones específicas (27) con la toma y análisis de 62 muestras en elaboradores, y el control de puntos sensibles en la venta a granel. Un 58,06% de las muestras presentaron resultados insatisfactorios a criterios de higiene de procesos.



- Se han realizado 22 inspecciones de las 41 inspecciones programadas y 5 inspecciones no programadas.
- Dentro de las 62 muestras tomadas, 33 se corresponden con las programadas en el Plan de Vigilancia y otras 29 muestras, pertenecen al programa de sospechosos.
- Del primer grupo (plan de vigilancia), 3 de las muestras, presentan incumplimientos en materia de higiene, mientras que dentro del plan de sospechosos 8 presentan incumplimientos en criterios de higiene y 25 en criterios de seguridad alimentaria (salmonella).
- Las muestras con incumplimientos se dan mayoritariamente en helados de leche: 32 en helados de leche y 4 en helados de agua.
- Mientras que en el año 2013 la mayor parte de los incumplimientos tenían relación con criterios de higiene del proceso, en 2014 han sido los relacionados con seguridad alimentaria, por lo que se considera conveniente planificar nuevas actividades para 2016, que incidan en este ámbito.



En el **Plan de vigilancia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo** se tomaron 80 muestras de productos y 102 muestras de superficies en contacto con alimentos. Se detectaron resultados insatisfactorios para *Listeria monocytogenes* (18,75%) en productos y (7,84%) 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 20,90% 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 2014 se tomaron 64 muestras, de las 66 muestras programadas, en las que se realizaron 256 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 2014 se tomaron y analizaron 90 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. El Programa de Control de Riesgos Biológicos (PRB-PRP-001) se actualizó a la versión 2, en marzo de 2014, con la consiguiente modificación de objetivos y de indicadores.

Las tomas de muestras superan las programadas. Los sectores de comidas preparadas (218) y helados (62) es donde encontramos un mayor número de muestras sospechosas, siendo el número significativamente superior al resto de los sectores.



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 2014 se han analizado 154 muestras, de las cuales, un 2,59% tuvieron incumplimientos relativos a acrilamidas. 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 71 muestras, detectándose un 4,83% de muestras con incumplimientos, considerando todos los tipos de alimentos investigados, de origen vegetal, animal o alimentos infantiles.

- Los incumplimientos en los productos muestreados de la misma especie vegetal han sido en manzanas el 50%, en peras el 25 % y en borraja el 25%.
- 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 2014 se analizaron 184 muestras, de las que un 5,98 % tuvieron incumplimientos. Estos fueron debidos al uso de cantidades por encima de los niveles permitidos de sulfitos en productos cárnicos y en vegetales y derivados, y de nitratos-nitritos en derivados cárnicos, así como por presencia no permitida de fosfatos en carne de pato.



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 2.644 muestras de las diferentes especies animales, de las que un 1,39 % han tenido incumplimientos. No se tomaron ni analizaron muestras por el plan de sospechosos (en el año 2013, se tomaron 15 muestras por sospecha de incumplimiento con resultado favorable).

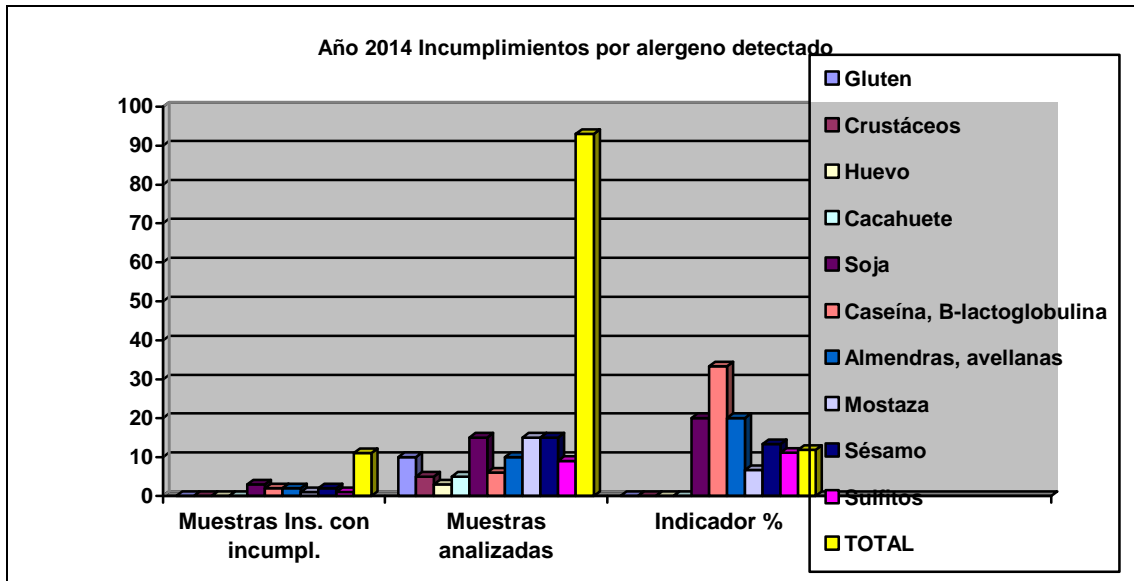


Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos

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 93 muestras, detectándose incumplimientos en 11 casos (11,83%). En la siguiente tabla pueden apreciarse los alérgenos detectados

| AÑO 2014 POR ALERGENOS DETECTADO | | | |
|---|--|--|--------------------|
| Alérgeno | Muestras insatisfactorias y con incumplimientos | Nº de muestras tomadas y analizadas | Indicador % |
| Gluten | 0 | 10 | 0 |
| Crustáceos | 0 | 5 | 0 |
| Huevo | 0 | 3 | 0 |
| Cacahuete | 0 | 5 | 0 |
| Soja | 3 | 15 | 20 |
| Caseína, Beta-lactoglobulina | 2 | 6 | 33.33 |
| Almendras, avellanas | 2 | 10 | 20 |
| Mostaza | 1 | 15 | 6.67 |
| Sésamo | 2 | 15 | 13.33 |
| Sulfitos | 1 | 9 | 11.11 |
| Total | 11 | 93 | 11.83 |



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 3 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 5 establecimientos, no detectándose falta de sistemas de control de OMG (presencia de OMG, ni incumplimientos relativos al etiquetado de los productos).



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.