

**INFORME ANUAL DE RESULTADOS DEL
PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN
AÑO 2016**

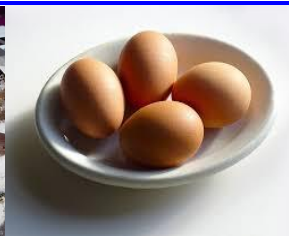


Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón

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 2016**

El Reglamento (CE) 882/2004, sobre los controles efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, establece las obligaciones de las autoridades competentes en relación a los controles oficiales entre las que se encuentra la elaboración de informes de los controles oficiales que haya efectuado.

La Ley 5/2014, de 26 de junio, de Salud Pública de Aragón, establece en su artículo 50 un Plan autonómico de control oficial de la cadena alimentaria, con carácter plurianual, que comprenda los objetivos y las actividades de control oficial correspondientes a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor, teniendo en cuenta las directrices señaladas por la Unión Europea y la coordinación con otras autoridades con competencia sobre la cadena alimentaria, especialmente con el departamento responsable en materia de agricultura y ganadería, sin excluirse aquellos aspectos que tanto en la producción primaria como en las fases posteriores pudieran corresponder a otros departamentos.

A la Dirección General de Salud Pública, conforme el Decreto 23/2016, de 9 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud, le corresponde la protección de la salud humana en relación con los riesgos de la cadena alimentaria, siendo el Servicio de Seguridad alimentaria y Salud ambiental, conforme al artículo 12.c) al que le corresponde el desarrollo y aplicación del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón en coordinación con los Departamentos de las Administraciones de la Comunidad Autónoma competentes en materia de producción primaria de alimentos y consumo.

El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón” (PACCAA) es el documento en el que se describen los controles oficiales llevados a cabo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de , y 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.

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.”

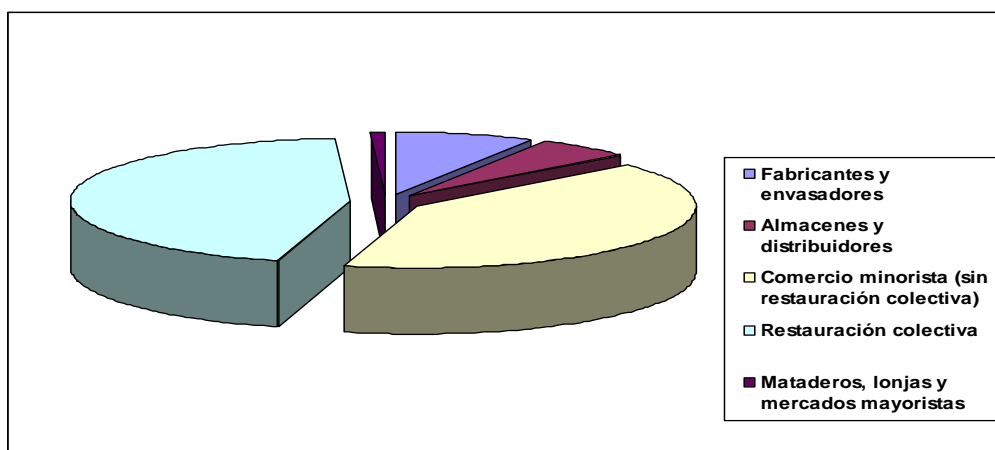
Por todo ello, se presenta este informe con una periodicidad anual que de manera sustancial recoge el resultado de los controles, las auditorías, los incumplimientos así como las medidas destinadas a asegurar el funcionamiento eficaz del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón.

ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN ARAGÓN

Por establecimiento alimentario (EA) consideramos a cualquier unidad con instalaciones destinadas a productos alimenticios perteneciente a una empresa del sector alimentario, y las diferenciamos a efectos del informe anual en función de la etapa o fase de la cadena alimentaria en la que desarrolla su actividad principal.

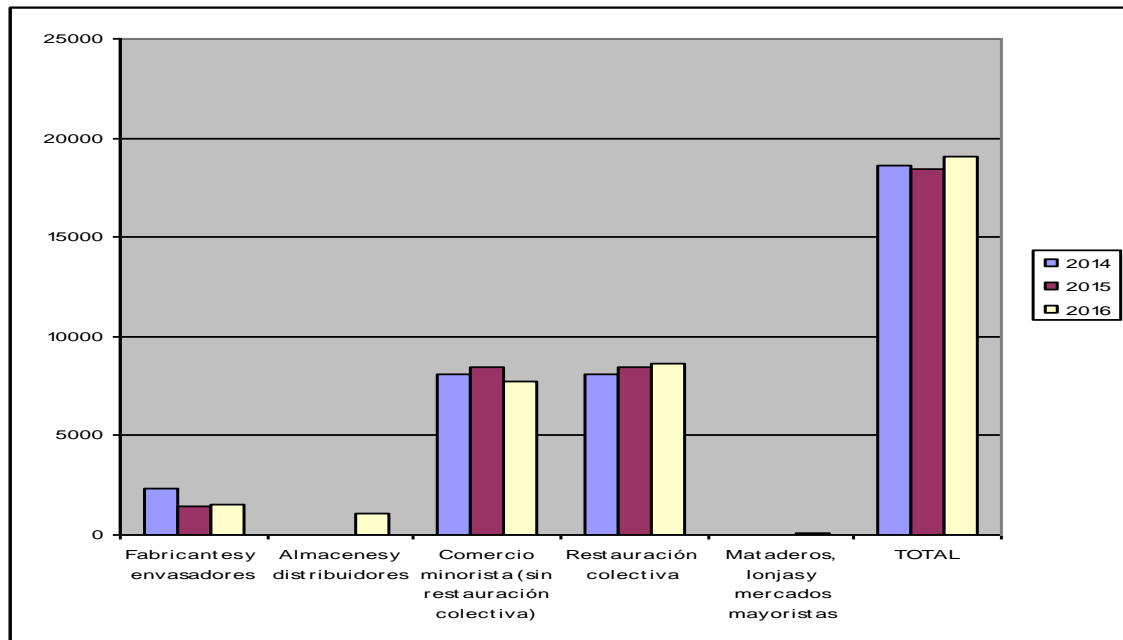
Las empresas alimentarias son responsables del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa existente en materia de seguridad alimentaria, mientras que las autoridades competentes (AC) deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. El personal inspector de salud pública ejerce el control de los 19.079 establecimientos alimentarios censados en Aragón (datos a 1 de enero de 2016), distribuidas de la siguiente manera:

| | |
|---|---------------|
| Fabricantes y envasadores | 1529 |
| Almacenes y distribuidores | 1073 |
| Comercio minorista (sin restauración colectiva) | 7750 |
| Restauración colectiva | 8594 |
| Mataderos, lonjas y mercados mayoristas | 133 |
| TOTAL | 19.079 |



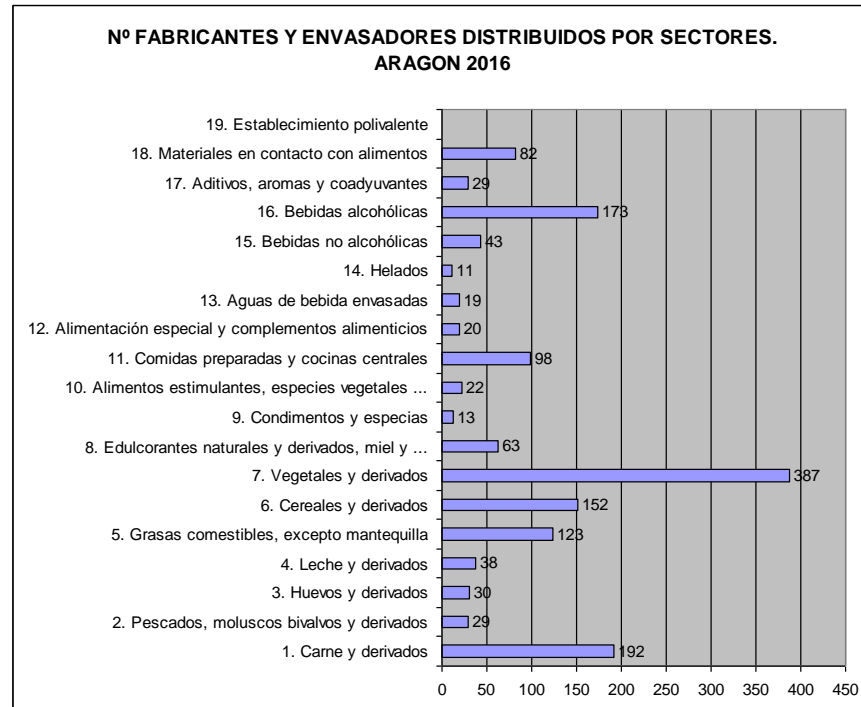
Los datos son muy similares a años anteriores, siendo las mayores diferencias las debidas a los criterios de presentación de las fases, diferenciándose en el informe del 2015 dentro de las industrias alimentarias, las fases de fabricación y envasado de las de almacenamiento y distribución, mientras que en el informe del 2016, de acuerdo con los procedimientos normalizados del informe anual en el marco del Plan Nacional, incluimos la fase de Mataderos, lonjas y mercados mayoristas diferenciada de la del comercio minorista.

| TIPO ESTABLECIMIENTO | 2014 | 2015 | 2016 |
|---|-------|-------|-------|
| Fabricantes y envasadores | 2363 | 1481 | 1529 |
| Almacenes y distribuidores | | | 1073 |
| Comercio minorista (sin restauración colectiva) | 8120 | 8456 | 7750 |
| Restauración colectiva | 8133 | 8456 | 8594 |
| Mataderos, lonjas y mercados mayoristas | | | 133 |
| TOTAL | 18616 | 18393 | 19079 |

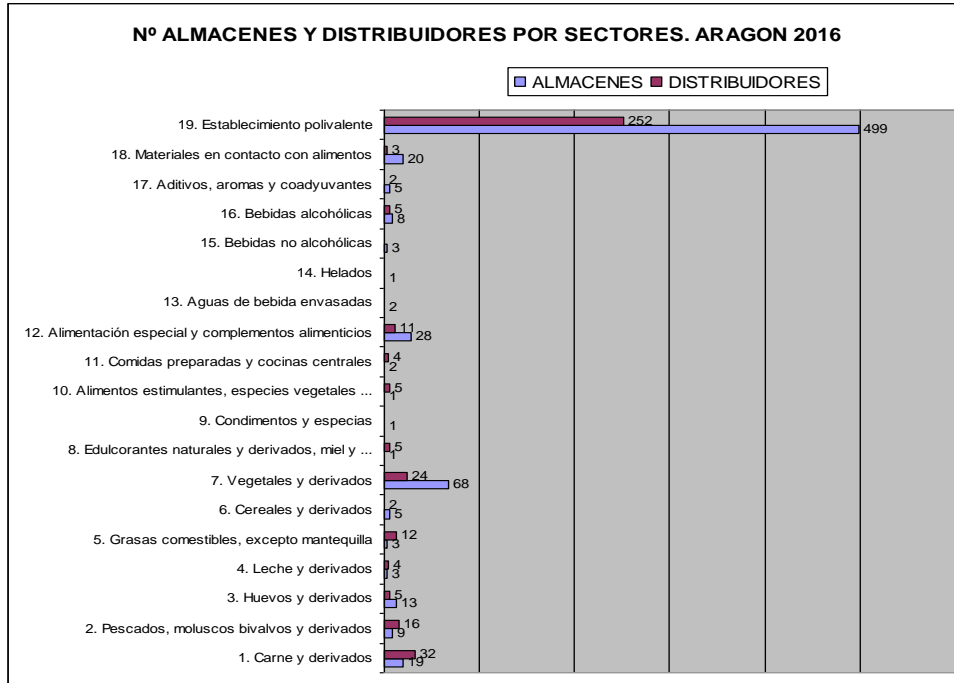


1. Fabricantes y envasadores

La distribución de los establecimientos alimentarios sigue las pautas de los años anteriores, aunque con un aumento significativo del sector de bebidas no alcohólicas y una bajada del de bebidas alcohólicas. Siguen siendo mayoritarios los establecimientos del sector hortofrutícola y del sector cárnico y derivados.



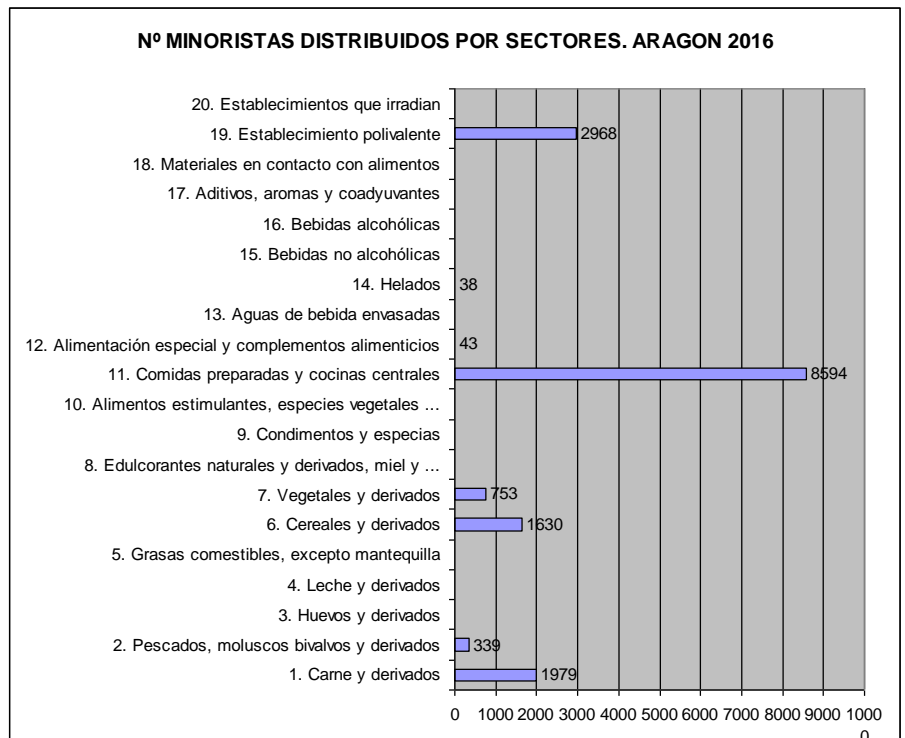
2. Almacenes y distribuidores



Sin variaciones significativas con respecto a la distribución de años anteriores en la actividad de almacenamiento y distribución, donde predominan los establecimientos polivalentes y a mucha distancia el sector hortofrutícola (vegetales y derivados).

3. Comercio minorista

Como en el resto de fases de la cadena alimentaria, en la distribución de sectores del comercio minorista no hay variaciones significativas con respecto a años anteriores. Sigue siendo el sector de comidas preparadas, el de mayor volumen, correspondiendo a la restauración colectiva, con restaurantes, bares, comedores de empresas, hospitales y colegios. El sector polivalente (supermercados) predomina en la venta de alimentos al consumidor final, seguidos de carnicerías, panaderías, pastelerías y fruterías como establecimientos destacados.



CONTROLES OFICIALES

Los controles oficiales se realizan siguiendo las directrices fijadas en los diferentes programas de control y con una frecuencia que se establecerá teniendo en cuenta diversos factores. Además de estos controles (inspecciones y muestreos) planificados o programados, de forma continua se realizan además controles no programados, ya sea por la aparición de alertas alimentarias, brotes de toxiinfecciones, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, etc. y que deben ser tenidos en cuenta tanto a la hora de planificar los controles oficiales como en el estudio posterior de los resultados de los controles.

El grado de cumplimiento de la programación de los controles oficiales y los porcentajes de controles no programados realizados, se detallan a continuación

Recursos humanos.

La gestión y ejecución de estos controles en las fases posteriores a la producción primaria, corresponde al Servicio de Seguridad alimentaria y Salud ambiental, a nivel de Servicios Centrales y a personal adscrito a las diferentes Subdirecciones de Salud Pública de las Direcciones Provinciales del Departamento de Sanidad de Teruel, Huesca y Zaragoza.

Comprendiendo un total de 310 personas: Personal de Gestión (47), Técnicos de Laboratorio (5), Inspectores Veterinarios (161), Inspectores Farmacéuticos (56), Técnicos de Grado Medio (25), Auxiliares de Laboratorio (9) y Personal Administrativo (14), distribuidos por todo el territorio de la Comunidad Autónoma.

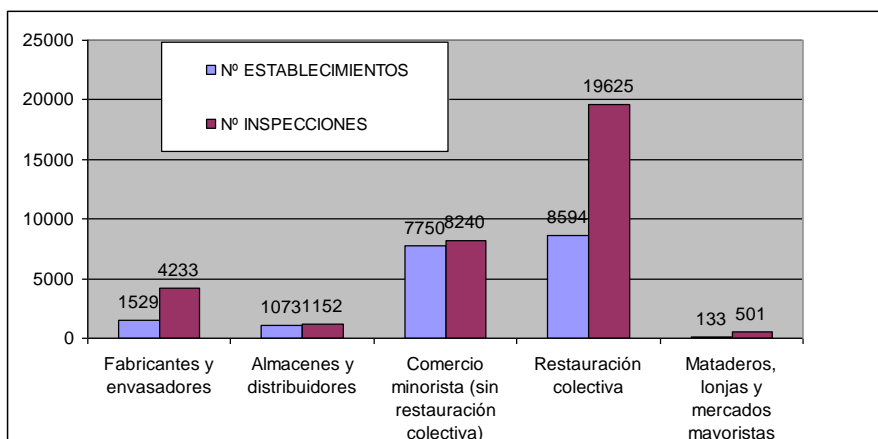
| Servicios / Personal | Titulados Superiores | | | | | Técnicos de Grado Medio | Auxiliares de laboratorio | Personal Administrativo | Totales |
|----------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|------------|
| | Personal de Gestión | Técnicos de Laboratorio | Inspectores Veterinarios | Inspectores Farmacéuticos | Otros Inspectores | | | | |
| Servicios Centrales | 10 | | | | | | | 2 | 12 |
| Unidades Territoriales y Locales | 33 | | 161 | 56 | | | | 10 | 260 |
| Laboratorios Públicos | 4 | 5 | | | | 12 | 9 | 2 | 32 |
| Totales | 47 | 5 | 161 | 56 | | 13 | 9 | 14 | 304 |

Naturaleza del control

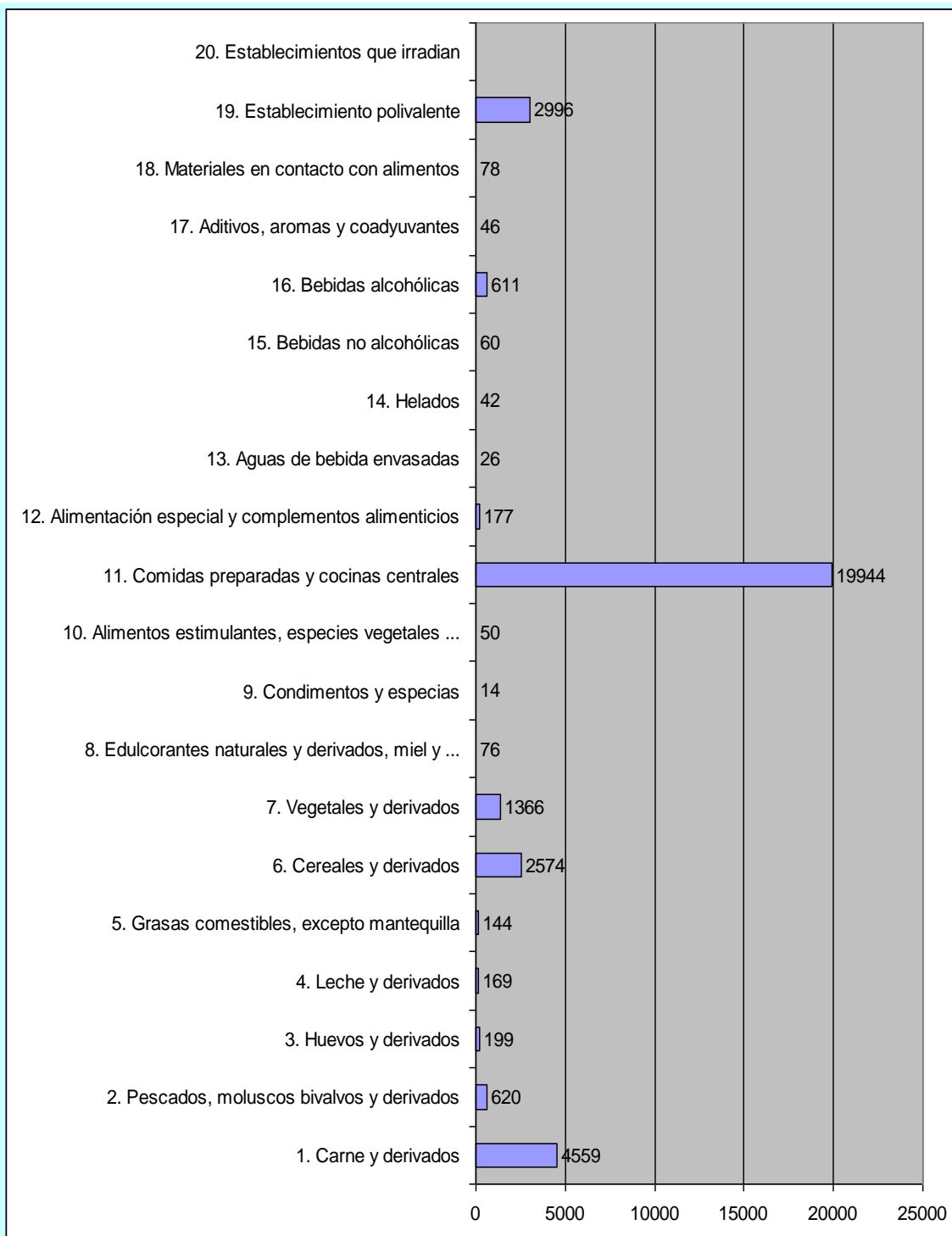
La naturaleza del control se basa en la realización de **inspecciones** y **auditorías**, así como en la **toma de muestras**.

1. Inspecciones

En el año 2016, se realizaron 33.751 inspecciones, con la distribución que muestra el gráfico en relación a las distintas fases de la cadena alimentaria.

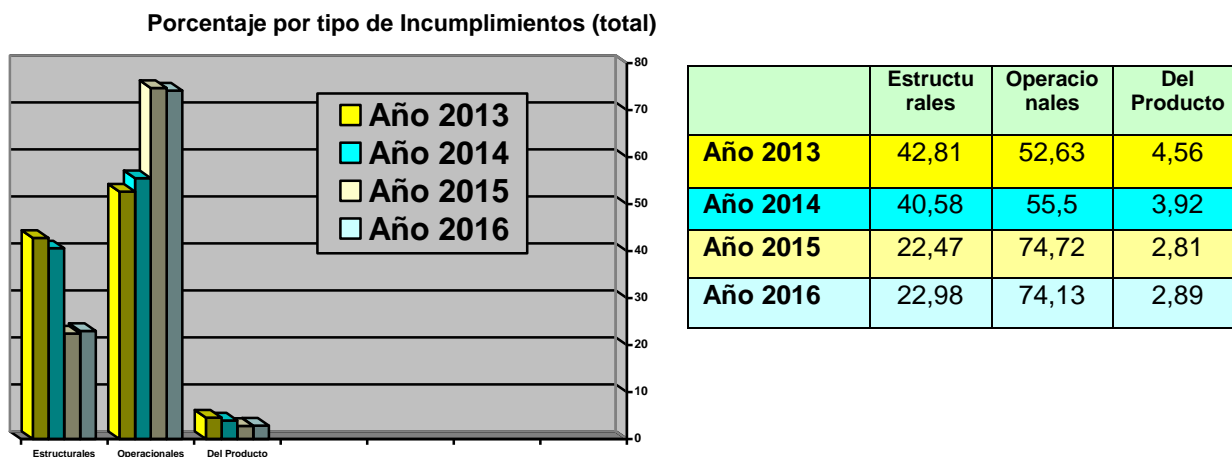


Mientras que la distribución de las inspecciones anteriores por Sectores es la mostrada en el siguiente gráfico



Los incumplimientos observados en estas inspecciones se clasifican en: **Estructurales** (CGH) que se refieren a las condiciones de estructura física del establecimiento, **Operacionales** referidas a las actividades que se realizan, y **del Producto** que se refieren a las características de los productos como son sus características organolépticas o fisicoquímicas incluyendo las deficiencias de etiquetado.

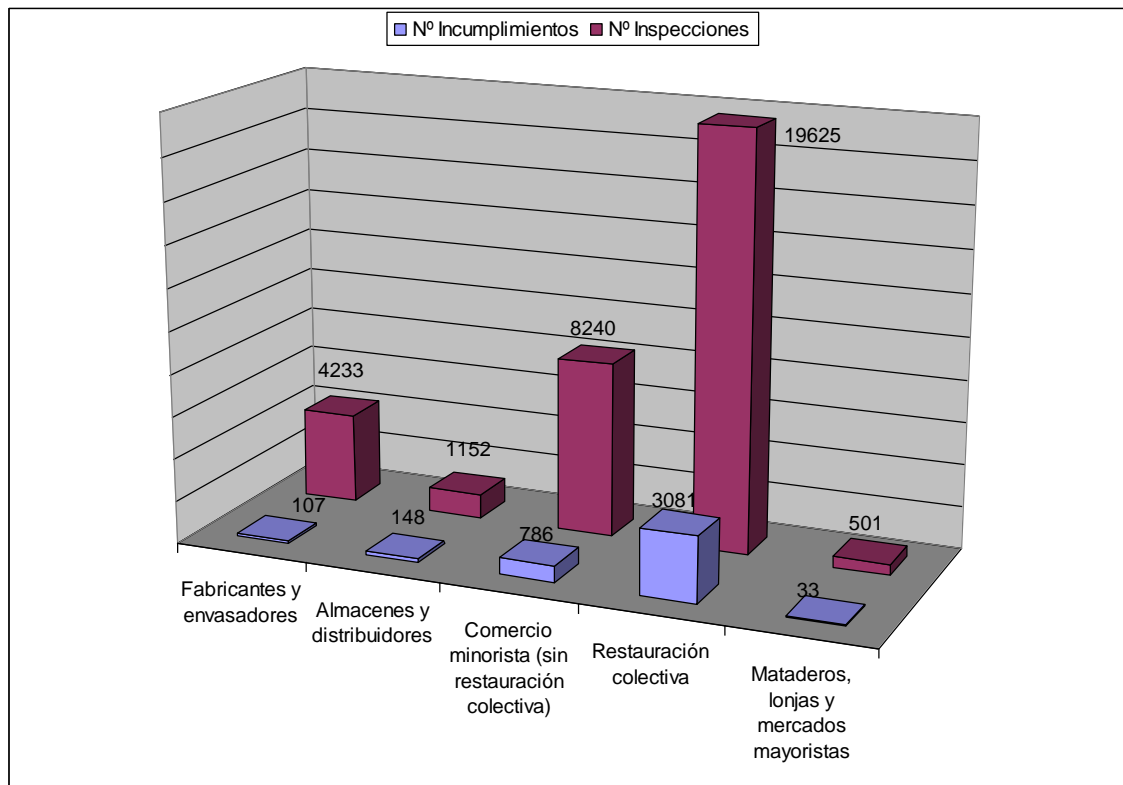
La distribución de los incumplimientos por estos tipos presenta la siguiente evolución a lo largo de los últimos años.



Su distribución por fases de la cadena alimentaria es la siguiente:

| FASE DE LA CADENA ALIMENTARIA | Nº EMPRESAS | Nº INSPECCIONES | Nº INCUMPLIMIENTOS | | | | % de incumplimientos con respecto al nº de inspecciones |
|---|--------------|-----------------|---------------------|---------------|---------------------|-----------------------|---|
| | | | Estructurales (CGH) | Operacionales | Del producto (ETIQ) | Total incumplimientos | |
| Fabricantes y envasadores | 1529 | 4233 | 30 | 74 | 3 | 107 | 2,53% |
| Almacenes y distribuidores | 1073 | 1152 | 19 | 110 | 19 | 148 | 12,83% |
| Comercio minorista (sin restauración colectiva) | 7750 | 8240 | 206 | 535 | 45 | 786 | 9,54% |
| Restauración colectiva | 8594 | 19625 | 693 | 2337 | 51 | 3081 | 15,70% |
| Mataderos, lonjas y mercados mayoristas | 133 | 501 | 7 | 24 | 2 | 33 | 6,59% |
| TOTAL | 19079 | 33751 | 955 | 3080 | 120 | 4155 | 12,31% |

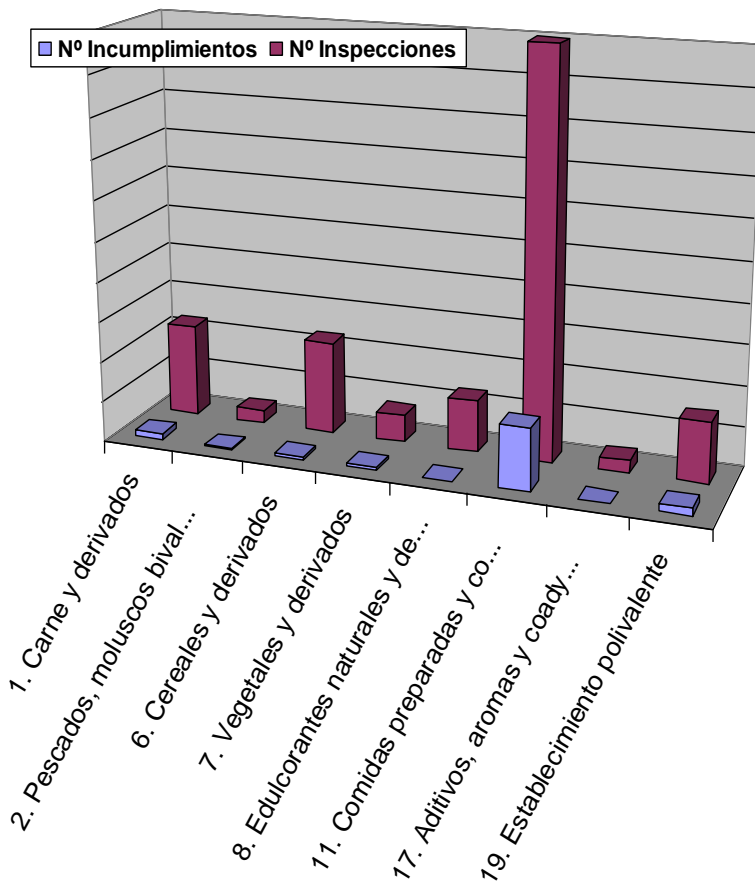
Siendo la expresión gráfica de la distribución de incumplimientos e inspecciones por fases de la cadena alimentaria la que muestra el siguiente gráfico:



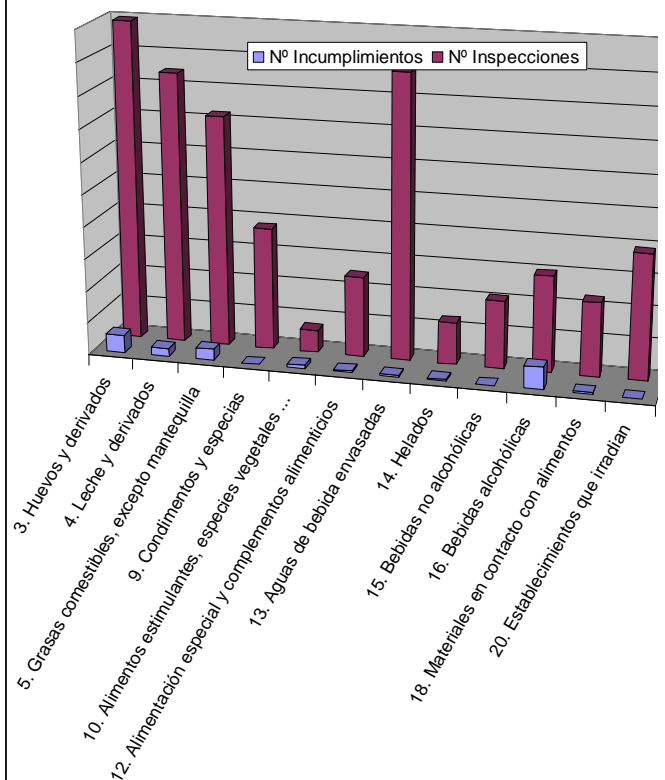
Con respecto a los distintos Sectores alimentarios la distribución de los incumplimientos es la siguiente:

| Sector alimentario | Incumplimientos | | | Totales |
|--|---------------------|---------------|--------------|---------|
| | Estructurales (CGH) | Operacionales | Del producto | |
| 1. Carne y derivados | 42 | 247 | 10 | 299 |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | 10 | 33 | 1 | 44 |
| 3. Huevos y derivados | 4 | 7 | | 11 |
| 4. Leche y derivados | 1 | 3 | 1 | 5 |
| 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla | 2 | 5 | | 7 |
| 6. Cereales y derivados | 27 | 96 | 17 | 140 |
| 7. Vegetales y derivados | 42 | 103 | 1 | 146 |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ... | | 1 | 1 | 2 |
| 9. Condimentos y especias | | | | 0 |
| 10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ... | | | 2 | 2 |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales | 698 | 2352 | 51 | 3101 |

| | | | | |
|---|------------|-------------|------------|-------------|
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios | | 1 | | 1 |
| 13. Aguas de bebida envasadas | 1 | | | 1 |
| 14. Helados | | 1 | | 1 |
| 15. Bebidas no alcohólicas | | | | 0 |
| 16. Bebidas alcohólicas | 5 | 9 | | 14 |
| 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes | | | | 0 |
| 18. Materiales en contacto con alimentos | | 1 | | 1 |
| 19. Establecimiento polivalente | 123 | 228 | 36 | 387 |
| 20. Establecimientos que irradian | | | | 0 |
| Totales | 955 | 3087 | 120 | 4162 |



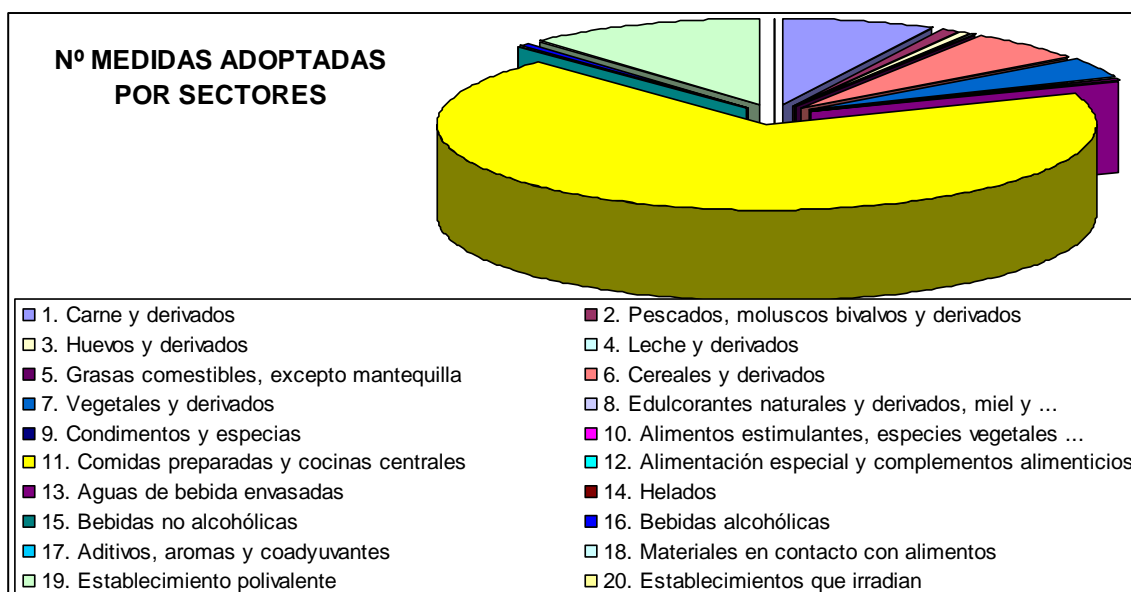
Siendo esta la representación gráfica de la proporción entre número de **incumplimientos** y el número de **inspecciones** por Sectores.



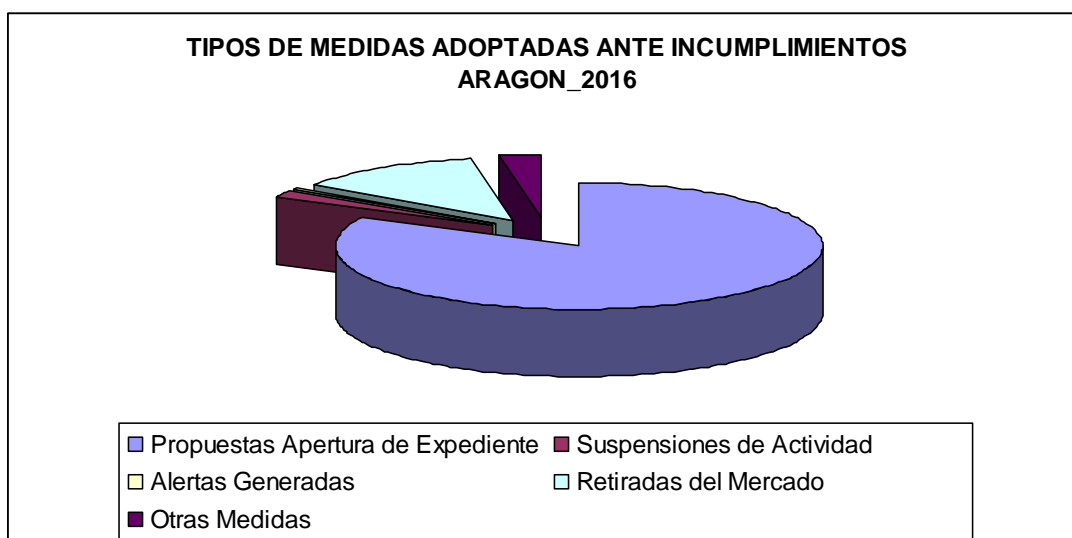
Las **medidas adoptadas** ante los incumplimientos consisten en propuestas de apertura de expediente, suspensiones de actividad, generación de alertas, retiradas del mercado y otras medidas como pueden ser la toma de muestras, la revisión de los sistemas de autocontrol de las empresas, las comunicaciones a otras autoridades sanitarias implicadas, y todas aquellas que se consideran necesarias para prevenir los riesgos derivados de los alimentos en cada momento.

Durante el año 2016 se adoptaron en Aragón las siguientes medidas, distribuidas por Sectores alimentarios.

| Sector | Nº Propuestas Apertura de Expediente | Nº Suspensiones de Actividad | Nº Alertas Generadas | Nº Retiradas del Mercado | Nº Otras Medidas | Totales |
|---|--------------------------------------|------------------------------|----------------------|--------------------------|------------------|-------------|
| 1. Carne y derivados | 82 | 4 | | 22 | 11 | 119 |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | 12 | | | | 2 | 14 |
| 3. Huevos y derivados | 7 | | | | | 7 |
| 4. Leche y derivados | 5 | | | | | 5 |
| 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla | 1 | 1 | | | | 2 |
| 6. Cereales y derivados | 76 | 1 | | 2 | 11 | 90 |
| 7. Vegetales y derivados | 56 | 3 | | 1 | 2 | 62 |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ... | | | | | | 0 |
| 9. Condimentos y especias | | | | | | 0 |
| 10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ... | | | 2 | 2 | | 4 |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales | 953 | 20 | | 107 | 11 | 1091 |
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios | | | | | | 0 |
| 13. Aguas de bebida envasadas | | | | | | 0 |
| 14. Helados | | | | | | 0 |
| 15. Bebidas no alcohólicas | | | | | | 0 |
| 16. Bebidas alcohólicas | 6 | | | | 1 | 7 |
| 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes | | | | | | 0 |
| 18. Materiales en contacto con alimentos | 1 | | | | | 1 |
| 19. Establecimiento polivalente | 111 | 2 | | 66 | 6 | 185 |
| 20. Establecimientos que irradian | | | | | | 0 |
| Totales | 1310 | 31 | 2 | 200 | 44 | 1587 |

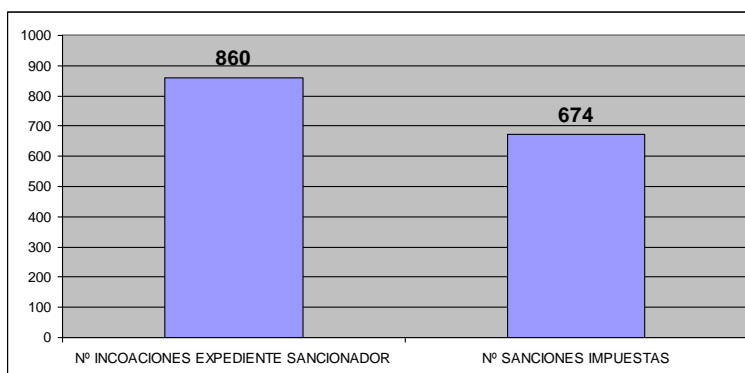


Siendo la propuesta de apertura de expediente la medida más comúnmente tomada ante la mayoría de incumplimientos, seguida de la retirada de mercado de los productos que pudieran constituir un riesgo para la Salud Pública y en tercer lugar las suspensiones de actividad ante la presencia de riesgo inminente.



En relación a las **Sanciones** impuestas tras las incoaciones de los correspondientes expedientes sancionadores, se impusieron un total 674 de los 860 expedientes tramitados.

Siendo su distribución por Sectores alimentarios la siguiente:



| Sanciones | | |
|--|---------------------------------------|------------------------|
| Sector | Nº INCOACIONES EXPEDIENTE SANCIONADOR | Nº SANCIONES IMPUESTAS |
| 1. Carne y derivados | 90 | 72 |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | 6 | 19 |
| 3. Huevos y derivados | 5 | |
| 4. Leche y derivados | | |
| 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla | | |
| 6. Cereales y derivados | 35 | 26 |
| 7. Vegetales y derivados | 19 | 22 |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ... | | |
| 9. Condimentos y especias | | |
| 10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ... | | |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales | 629 | 485 |

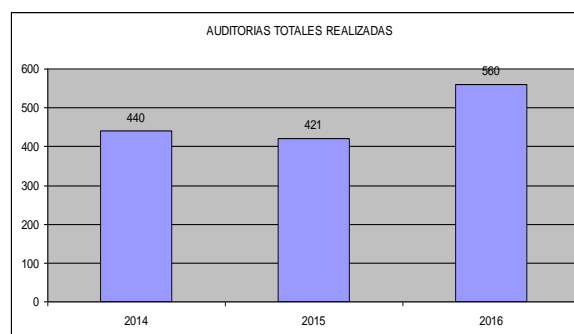
| | | |
|---|-----|-----|
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios | | |
| 13. Aguas de bebida envasadas | | |
| 14. Helados | | 4 |
| 15. Bebidas no alcohólicas | | |
| 16. Bebidas alcohólicas | | |
| 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes | | |
| 18. Materiales en contacto con alimentos | 2 | 1 |
| 19. Establecimiento polivalente | 74 | 45 |
| 20. Establecimientos que irradian | | |
| Totales | 860 | 674 |

2. Auditorías

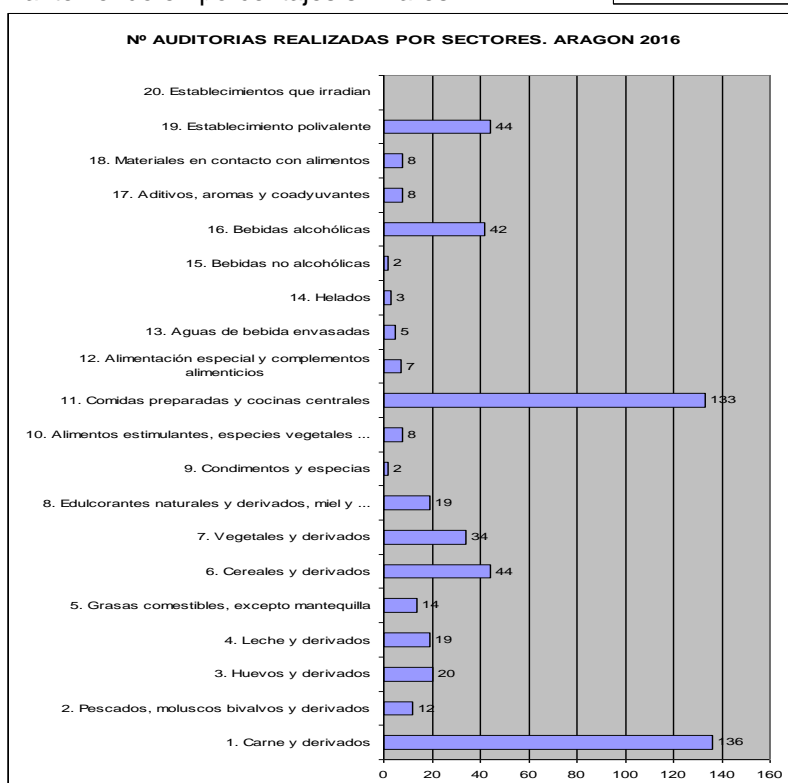
El Reglamento (CE) 852/2004 establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria; debiendo aportar a la autoridad competente (AC), pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito.

Este control oficial de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios se realiza mediante la técnica de auditoría. En el año 2016 se han realizado 560 auditorías, cifra en aumento con respecto a los años anteriores.

| | 2014 | 2015 | 2016 |
|-------------------------------|------|------|------|
| AUDITORIAS TOTALES REALIZADAS | 440 | 421 | 560 |

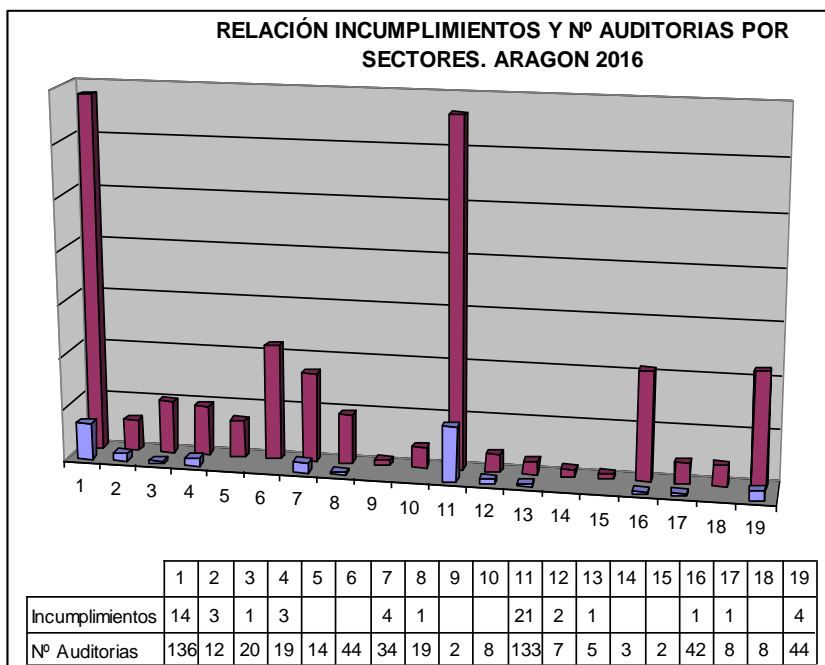


Por sectores la distribución es muy semejante a las de años anteriores al estar correlacionada con la importancia e incidencia de los distintos sectores en Aragón que se viene manteniendo en porcentajes similares.



En consecuencia vienen siendo el sector de la **carne y derivados**, seguido de los de **comidas preparadas** en los que más auditorías se realizaron. Los sectores de establecimientos polivalentes, bebidas alcohólicas y cereales y derivados se encuentran igualados en un segundo nivel.

Los **incumplimientos** de los operadores económicos detectados en las auditorías en relación con los programas de autocontrol se muestran en el gráfico siguiente, detallados por Sectores.



| Sector/Fase |
|---|
| 1. Carne y derivados |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados |
| 3. Huevos y derivados |
| 4. Leche y derivados |
| 5. Grasas comestibles, excepto mantequilla |
| 6. Cereales y derivados |
| 7. Vegetales y derivados |
| 8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ... |
| 9. Condimentos y especias |
| 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales |
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios |
| 13. Aguas de bebida envasadas |
| 14. Helados |
| 15. Bebidas no alcohólicas |
| 16. Bebidas alcohólicas |
| 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes |
| 18. Materiales en contacto con alimentos |
| 19. Establecimiento polivalente |

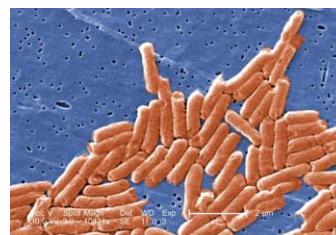
3. Toma de muestras

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 microbiológicos de seguridad alimentaria** que definen la aceptabilidad de un producto o lote de alimentos y se aplican a los productos comercializados.

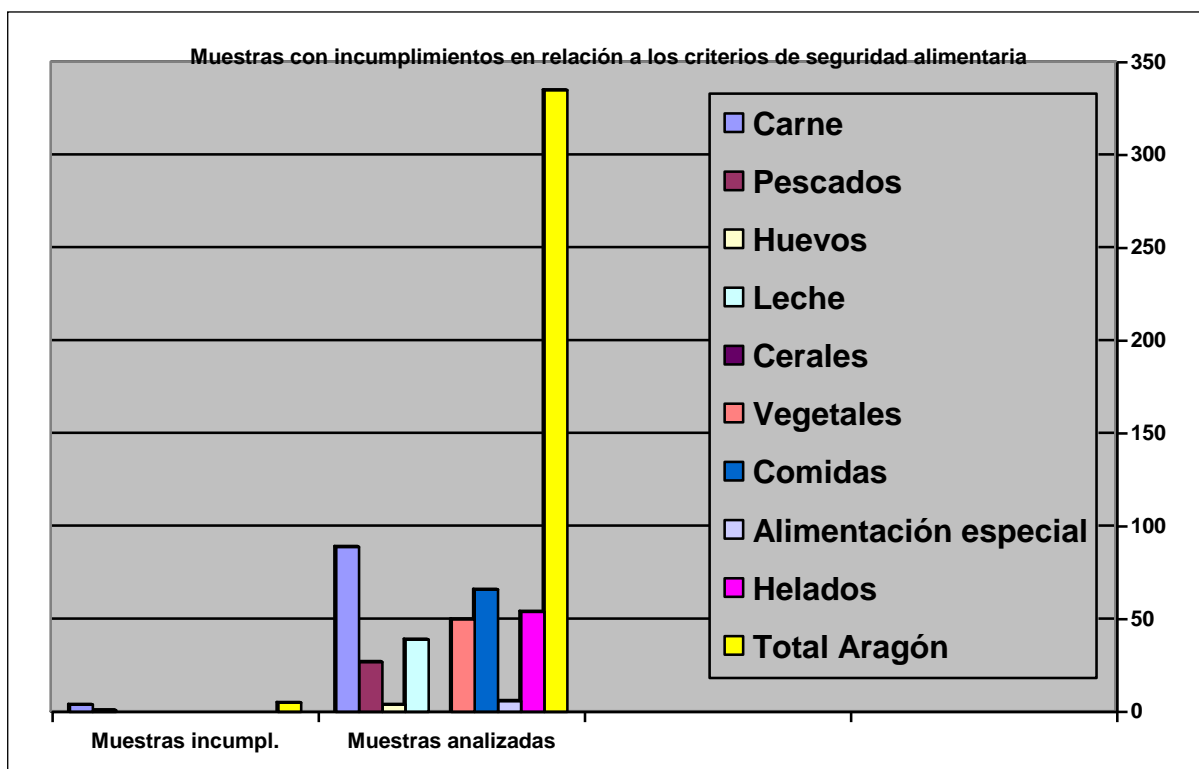
Cumplimiento del programa. **Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.**

| Sector/Riesgo | Nº Unidades de Control Realizadas | | | | Totales |
|---|-----------------------------------|------------|----------|-----------|------------|
| | Sal | List | E.c. | Hist | |
| | 1. Carne y derivados | 87 | 2 | 0 | |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | 1 | 11 | 1 | 14 | 27 |
| 3. Huevos y derivados | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 4. Leche y derivados | 16 | 23 | 0 | 0 | 39 |
| 6. Cereales y derivados | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 7. Vegetales y derivados | 26 | 24 | 0 | 0 | 50 |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales | 5 | 61 | 0 | 0 | 66 |
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios | 2 | 2 | 0 | 0 | 6 |
| 14. Helados | 27 | 27 | 0 | 0 | 54 |
| Totales | 168 | 150 | 1 | 14 | 335 |

Los Incumplimientos en Criterios Microbiológicos de Seguridad Alimentaria, se dieron en 5 casos de las 335 muestras analizadas.

Los Sectores y Peligros detectados fueron los siguientes:

| Sector/Peligro | Nº Unidades de Control Realizadas | | | | Totales |
|---|-----------------------------------|----------|----------|------|----------|
| | Sal | List | E.c. | Hist | |
| | 1. Carne y derivados | 2 | 2 | | |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | | | 1 | | 1 |
| 3. Huevos y derivados | | | | | |
| 4. Leche y derivados | | | | | |
| 6. Cereales y derivados | | | | | |
| 7. Vegetales y derivados | | | | | |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales | | | | | |
| 12. Alimentación especial y complementos alimenticios | | | | | |
| 14. Helados | | | | | |
| Totales | 2 | 2 | 1 | | 5 |



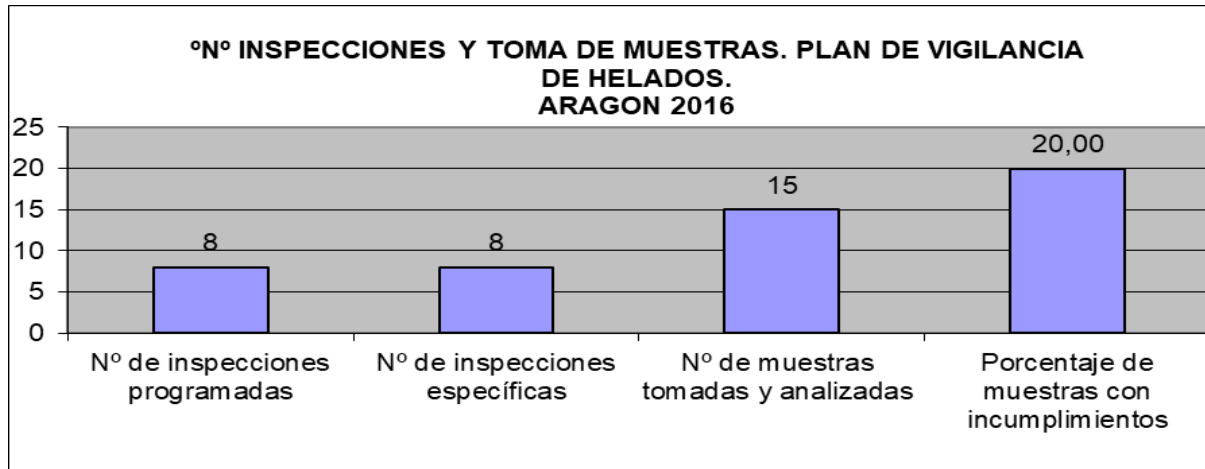
En esta tabla no están incluidas las muestras referentes a Planes específicos de vigilancia como son el de **Helados**, de **Anisakis**, de **Control de Establecimientos de Huevos**, de **Vigilancia de Salmonella en superficie de canales de porcino**, y el **Plan de Vigilancia de la Calidad Microbiológica de las Comidas Preparadas**, que requieren una evaluación específica.

Plan de vigilancia de helados:

El Plan se aplica a establecimientos de elaboración y/o venta de helados a granel en Aragón.



| RESULTADOS PLAN HELADOS AÑO 2016 | |
|--|-----|
| Nº de inspecciones programadas | 8 |
| Nº de inspecciones específicas | 8 |
| Nº de muestras tomadas y analizadas | 13 |
| Porcentaje de muestras con incumplimientos | 8 % |



Plan de vigilancia de Anisakis.

El control oficial para el control de anisakis comprende, la inspección de los establecimientos y verificación de los procedimientos que deben tener implantados los establecimientos alimentarios para garantizar la ausencia de anisakis, así como la toma de muestras y análisis para detectar la posible presencia de anisakis en los productos de la pesca en el **mercado mayorista** de pescados



| Sector | Nº muestras tomadas | Nº incumplimientos | % incumplimientos |
|--|---------------------|--------------------|-------------------|
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | 90 | 40 | 44.44% |

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*, entre otras actividades, contempla el **muestreo de huevos en centros de embalaje y colectores de huevos para la investigación de Salmonella.**



Se han detectado incumplimientos en el 4.17 % de los establecimientos del sector de huevos y derivados controlados, siguiendo la tendencia descendiente de años anteriores. Con la detección de un total de 11 incumplimientos en las 199 inspecciones realizadas, lo que constituye un crecimiento con respecto a los años anteriores.

Se han realizado suspensiones de destino de huevos para consumo de mesa en 4 explotaciones de la provincia de Zaragoza con motivo de positivos a Salmonella en el curso de actuaciones de seguimiento.

No hubo ningún resultado positivo a Salmonella en el año 2016 dentro del total de las 80 muestras programadas del Subprograma de control de establecimientos de huevos.

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 **457** muestras, con un total de 94 muestras positivas (20.57%).

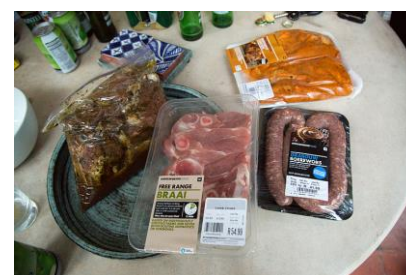


RESUMEN DE LOS RESULTADOS DEL PLAN DE VIGILANCIA DE SALMONELLA EN CANALES DE PORCINO 2015 - 2016

| CONTROL OFICIAL | 2015 | | 2016 | |
|-----------------|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| | MUESTRAS TOMADAS | MUESTRAS POSITIVAS | MUESTRAS TOMADAS | MUESTRAS POSITIVAS |
| 1 TRIMESTRE | 121 | 31 | 111 | 31 |
| 2 TRIMESTRE | 122 | 31 | 123 | 29 |
| 3 TRIMESTRE | 129 | 27 | 112 | 14 |
| 4 TRIMESTRE | 151 | 48 | 111 | 20 |
| TOTALES | 523 | 137 | 457 | 94 |

Plan de vigilancia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo.

Tiene como objetivo que los productos cárnicos destinados a consumo humano cumplan los requisitos microbiológicos exigidos por la normativa vigente en relación a Salmonella y Listeria monocytogenes como criterios de seguridad alimentaria en los productos listos para el consumo



| RESUMEN RESULTADOS SUBPROGRAMA LISTERIA Y SALMONELLA 2016 | Nº MUESTRAS TOMADAS Y ANALIZADAS | Nº MUESTRAS CON PRESENCIA <i>L.monocytogenes</i> | Nº MUESTRAS CON RECUENTO <i>L.monocytogenes</i> >1000 ufc/gr. | Nº MUESTRAS CON PRESENCIA <i>L.spp.</i> | Nº MUESTRAS CON PRESENCIA DE <i>Salmonella spp.</i> |
|---|----------------------------------|--|---|---|---|
| Producto cárnico listo para el consumo | 62 | 16 | 2 | 28 | 1 |
| Superficies de trabajo, instalaciones, útiles o equipos plan Listeria | 81 | 6 | 0 | 18 | 0 |
| TOTAL ARAGÓN | 143 | 22 | 2 | 46 | 1 |

Plan de vigilancia de la calidad microbiológica de comidas preparadas.

Se ha desarrollado el programa en 5 establecimientos seleccionados atendiendo a factores de riesgo y de seguimiento del Plan de vigilancia del año anterior, mediante visita y toma de 20 muestras de alimentos y 17 de superficies.



Programa de control de contaminantes en los alimentos:

Este programa se aplica al control e investigación de la presencia de determinados contaminantes (Metales pesados, Dioxinas y PCB's, Nitratos, 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 el año 2016 se tomaron 133 muestras con un total de 7 incumplimientos, lo que constituye un porcentaje del 5,26% del total.

| Nº muestras con incumplimientos | Nº muestras tomadas y analizadas. | Porcentaje |
|---------------------------------|-----------------------------------|------------|
| 7 | 133 | 5,26 % |

Las muestras tomadas y analizadas se han repartido de la siguiente forma por Sectores:

| Sectores | Muestras insatisfactorias y con incumplimientos | Nº de muestras tomadas y analizadas | Indicador % |
|--------------------------------|---|-------------------------------------|-------------|
| CEREALES Y DERIVADOS | 2 | 40 | 5 % |
| LECHE Y DERIVADOS | | 3 | |
| EDULCORANTES | | | |
| PESCADO Y DERIVADOS | | 3 | |
| COMIDAS PREPARADAS | 2 | 2 | 100 % |
| GRASAS COMESTIBLES | | 6 | |
| VEGETALES Y DERIVADOS | 3 | 49 | 6,12 % |
| DIETÉTICOS Y COMP. ALIMENTICIO | | 7 | |
| BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS | | 5 | |
| BEBIDAS ALCOHÓLICAS | | 15 | |
| ALIMENTOS ESTIMULANTES | | 3 | |
| Total | 7 | 133 | 5,26 % |

Los alimentos en los que se han detectado resultados insatisfactorios y con incumplimientos fueron por Sectores:

| Sectores | Alimentos con resultados insatisfactorios y con incumplimientos |
|-----------------------|--|
| CEREALES Y DERIVADOS | Galletas y harina de maíz, por Deoxinivalenol y Acrilamida  |
| VEGETALES Y DERIVADOS | Espinacas y borrajas, por Nitratos.  |
| Comidas preparadas | Patatas fritas y aperitivos, por Acrilamida.  |

Programa de control de ingredientes tecnológicos:

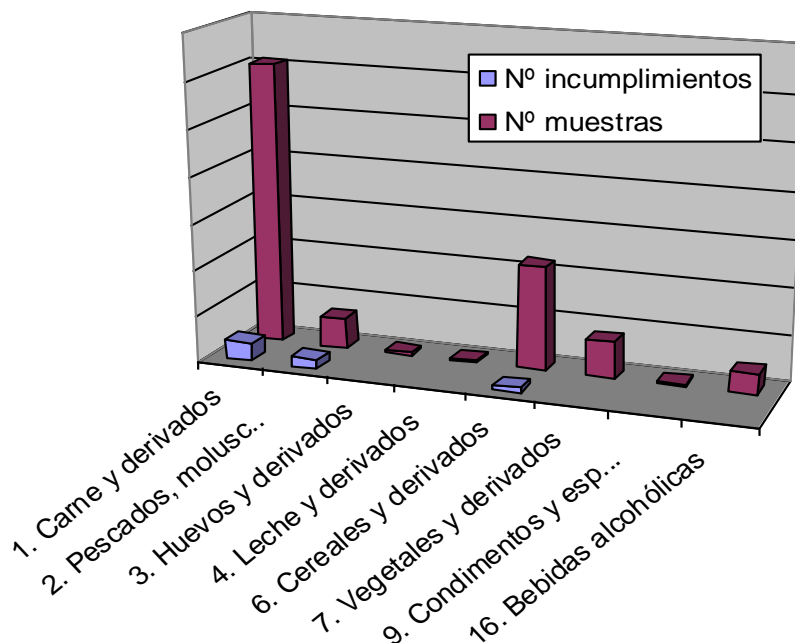
Este programa se aplica al control de todos los establecimientos alimentarios y a los fabricantes de ingredientes tecnológicos, como los aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos, con el fin de conocer el nivel de uso en los alimentos y garantizar su correcta utilización en los productos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



A continuación, se muestra la relación de muestras totales y los incumplimientos detectados en 2016, distribuidas por Sectores Alimentarios:

| Sector | Muestras Totales | Muestras con incumplimientos | % incumplimientos |
|--|------------------|------------------------------|-------------------|
| 1. Carne y derivados | 122 | 8 | 6.56% |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | 13 | 4 | 30.77% |
| 3. Huevos y derivados | 1 | 0 | |
| 4. Leche y derivados | 1 | 0 | |
| 6. Cereales y derivados | 45 | 2 | 4.44% |
| 87. Vegetales y derivados | 16 | 0 | |
| 9. Condimentos y especias | 1 | 0 | |
| 16. Bebidas alcohólicas | 9 | 0 | |
| Totales | 208 | 14 | 6.73% |

Observando se un porcentaje elevado en el Sector 2 de Pescados, moluscos bivalvos y derivados.



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.



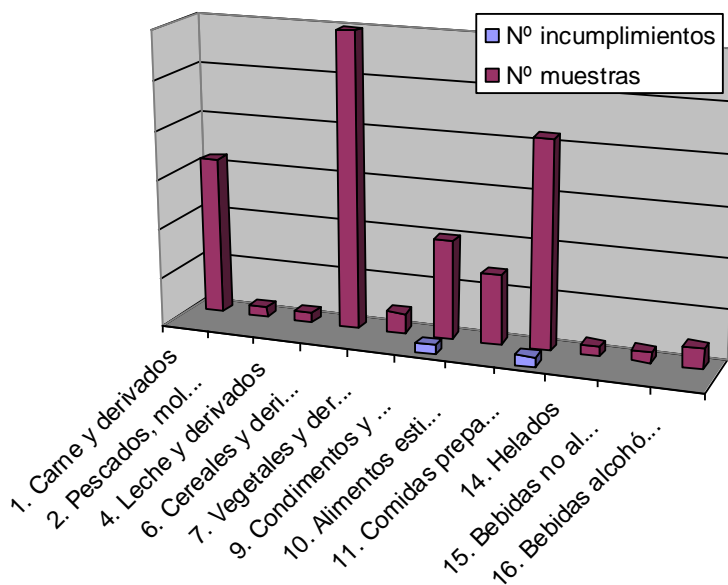
Se tomaron en 2016 un total de 92 muestras, con la siguiente distribución por Sectores Alimentarios, con la detección de dos incumplimientos en total (2.17%), por debajo del año anterior (2015) con 5 casos (8.19 % de las 61 muestras tomadas).

| Sector | Nº de muestras totales | Nº de incumplimientos | % incumplimientos |
|--|------------------------|-----------------------|-------------------|
| 1. Carne y derivados | 16 | 0 | |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados | 1 | 0 | |
| 4. Leche y derivados | 1 | 0 | |
| 6. Cereales y derivados | 30 | 0 | |
| 7. Vegetales y derivados | 2 | 0 | |
| 9. Condimentos y especias | 10 | 1 | 10% |
| 10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ... | 7 | 0 | |
| 11. Comidas preparadas y cocinas centrales | 21 | 1 | 4,77% |
| 14. Helados | 1 | 0 | |
| 15. Bebidas no alcohólicas | 1 | 0 | |
| 16. Bebidas alcohólicas | 2 | 0 | |
| Totales | 92 | 2 | 2.17% |

Siendo su representación gráfica la siguiente:

Los incumplimientos detectados fueron por presencia de **soja** y de **mostaza** en 2 productos alimenticios sin declararlo en la información al consumidor.

Además de las tomas de muestra y análisis, se han realizado supervisiones específicas de etiquetado de alérgenos.



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, habiéndose detectado un incumplimiento en el Sector de Cereales y derivados.

| Sector/Fase | Nº muestras | Nº incumplimientos | % incumplimientos |
|--------------------------|-------------|--------------------|-------------------|
| 6. Cereales y derivados | 7 | 1 | 14,29% |
| 7. Vegetales y derivados | 2 | 0 | |
| Totales | 6 | 1 | 16,67% |

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 % |

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 **6.89 %** investigados, de origen vegetal, animal o alimentos infantiles.



| Porcentaje de muestras tomadas y analizadas con incumplimientos en el año 2016 | | | |
|--|------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| PRODUCTOS | Muestras con incumplimientos | Nº de muestras tomadas y analizadas | Indicador % |
| Origen Vegetal | 3 | 58 | 6,89 % |
| Origen animal | 0 | 6 | 0 |
| Alimentos infantiles | 0 | 3 | 0 |
| Total | 4 | 71 | 6,89 % |

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).

Por especies y grupos de producto:

| ESPECIE - PRODUCTO | Muestras insatisfactorias y con incumplimientos | Nº de muestras tomadas y analizadas | Indicador Expedientes En % |
|--|---|-------------------------------------|----------------------------|
| BOVINO | | | |
| Dexametasona (4) | 4 | 938 | 0,42 |
| PORCINO | | | |
| Inhibidores, Sulfadiazina (1), Inhibidores, Lincomicina (1), Zearalenona (8), Cadmio (1) | 11 | 1876 | 0,50 |
| OVINO-CAPRINO | | | |
| Zearalenona (1) Cloranfenicol (1) Inhibidores, Sulfadiazina (2) | 4 | 547 | 0,73 |