

2017



Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón

PACCAA



Informe de Resultados de aplicación del PACCAA

2017

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD AMBIENTAL

0. INTRODUCCIÓN

La elaboración de un Informe de Resultados del “Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón” (en adelante PACCAA), se realiza de forma anual en cumplimiento de las obligaciones de información pública de las Administraciones públicas aragonesas con respecto a sus planes y programas anuales y plurianuales en los que basen su actividad, con expresión de su grado de cumplimiento y resultados que sean objeto de evaluación, conforme a lo establecido en la Ley 8/2015, de 25 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública y Participación Ciudadana de Aragón.

Constituye una parte diferenciada del Informe General de aplicación del PACCAA que se realiza conforme a las directrices comunitarias establecidas en cumplimiento del **Reglamento (CE) 882/2004 sobre los controles oficiales 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**, que en su artículo 44 establece que con una periodicidad anual los Estados miembros presentarán un informe que contenga, entre otros, los resultados de los controles oficiales y las auditorías, y el tipo y número de incumplimientos detectados refrendado por el artículo 111 del nuevo Reglamento (UE) Nº 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 999/2001, (CE) Nº 396/2005, (CE) Nº 1069/2009, (CE) Nº 1107/2009, (UE) Nº 1151/2012, (UE) Nº 652/2014, (UE) Nº 2016/429 y (UE) Nº 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) Nº 1/2005 y (CE) Nº 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) Nº 854/2004 y (CE) Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

Este informe se realiza tras la aprobación del tercer “Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón” para el periodo 2017-2020, que se adecua en la estructura de los Programas de Control, sus objetivos e indicadores al Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

En este nuevo Plan se establece como en el anterior la elaboración de un informe anual del Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos con repercusión en la seguridad alimentaria del PACCAA, en el que se incluirán los resultados globales sobre el funcionamiento de los controles oficiales, el análisis de los mismos y las correspondientes conclusiones.

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 Administración 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 Aragón, 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.

Este Informe de Resultados de aplicación del PACCAA constituye un resumen de los datos más significativos del Informe General de aplicación, y recoge el **resultado anual 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**, destinado al público general de modo que los interesados puedan conocer las actividades principales desarrolladas en materia de control de la cadena alimentaria por el Departamento de Sanidad y la situación de la seguridad alimentaria en Aragón. Su función es la de proporcionar una visión general del funcionamiento del sistema sin entrar en la profundidad del informe detallado que se desarrolla en los apartados siguientes del Informe General.

Para la elaboración del presente informe se ha partido de los datos obtenidos a través de los diferentes sistemas de información del PACCAA, entre otros:

- ALCON (Informe Anual/Histórico-2017/Programa / Pestaña tabla)
- SIPACCA-2017
- Tablas de resultados de los programas de higiene y programas específicos.
- Otros:
 - Informes Secciones Provinciales:
 - Informes anuales de supervisión del control oficial.
 - Informes de evaluación de los planes anuales de auditorías de los autocontroles.

- Informes de subprogramas específicos.
 - Subprograma de control de establecimientos de huevos.
 - Subprograma de control del sector lácteo.
 - Informes de planes de vigilancia específicos:
 - Plan de vigilancia de Helados.
 - Plan de vigilancia de resistencias de *salmonella* en canales de porcino y bovinos menores de 12 meses

1. RESULTADO ANUAL 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 de una empresa del sector alimentario, conforme a la definición establecida en el artículo 2.1.c) del Reglamento (CE) Nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, 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.

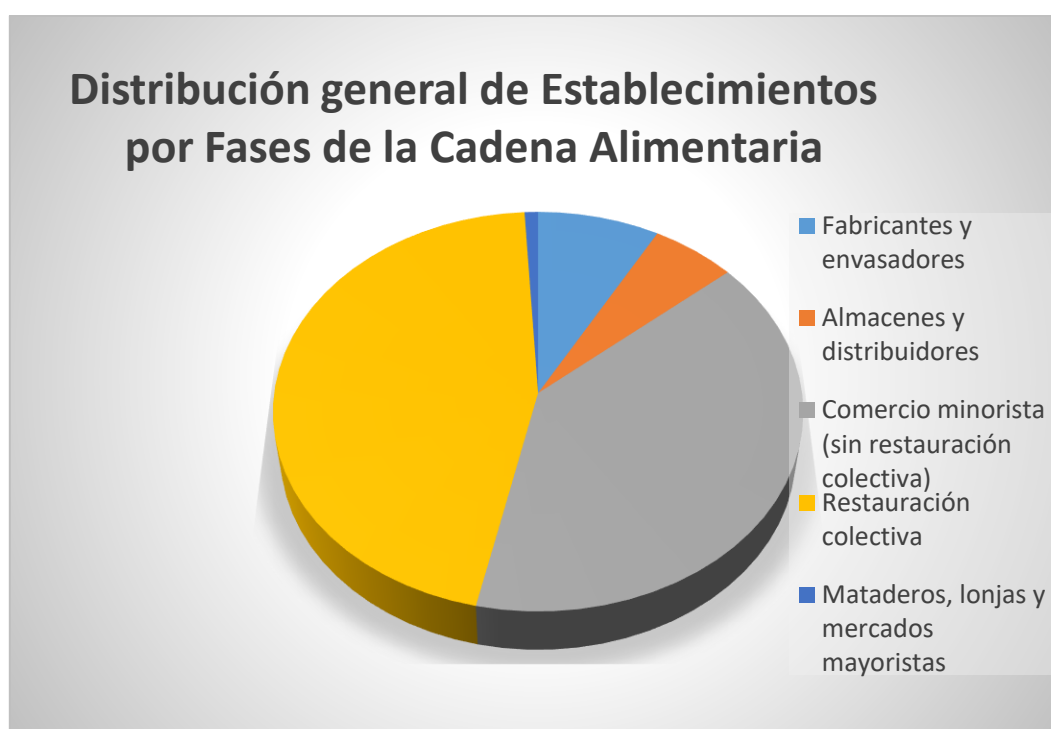
Las empresas alimentarias son responsables del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa existente en materia de seguridad alimentaria, mientras que las autoridades competentes (AC) deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. El personal inspector de salud pública ejerce el control de los 18.803 establecimientos alimentarios censados en Aragón (datos a 1 de enero de 2017), distribuidas de la siguiente manera por Sector y Fase de la Cadena Alimentaria:

Nº Establecimientos							
Sector/Fase	Nº Establecimientos (principio del período)						
	F	E	A	D	M	O	Totales
1. Carne y derivados	173	10	15	36	1882	83	2199
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	22	8	4	20	323	14	391
3. Huevos y derivados	1	28	14	5	1		49
4. Leche y derivados	36	1	3	5	2		47
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	105	13	4	12			134
6. Cereales y derivados	142	1	6	4	1518		1671
7. Vegetales y derivados	124	268	42	28	722	35	1219
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	51	22		7	2		82
9. Condimentos y especias	11	2	3				16
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	30	1	1	3	8		43
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	87	1	2	6	8588		8684
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	16	3	26	10	32		87
13. Aguas de bebida envasadas	14	8	2				24
14. Helados	9	1			43		53
15. Bebidas no alcohólicas	7						7
16. Bebidas alcohólicas	195	7	13	7	1		223
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	23	3	10	1			37
18. Materiales en contacto con alimentos	78	3	22	2			105
19. Establecimiento polivalente		27	495	258	2914	37	3731
20. Establecimientos que irradian	1						1
Totales	1125	407	662	404	16036	169	18803

F: Fabricante, E: Envasador, A: Almacenista/ Distribuidor, D: Distribuidor sin depósito, M: Minorista, O: Otros

Siendo la distribución general por Fases:

Fabricantes y envasadores	1532
Almacenes y distribuidores	1066
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	7448
Restauración colectiva	8588
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	169
TOTAL	18.803

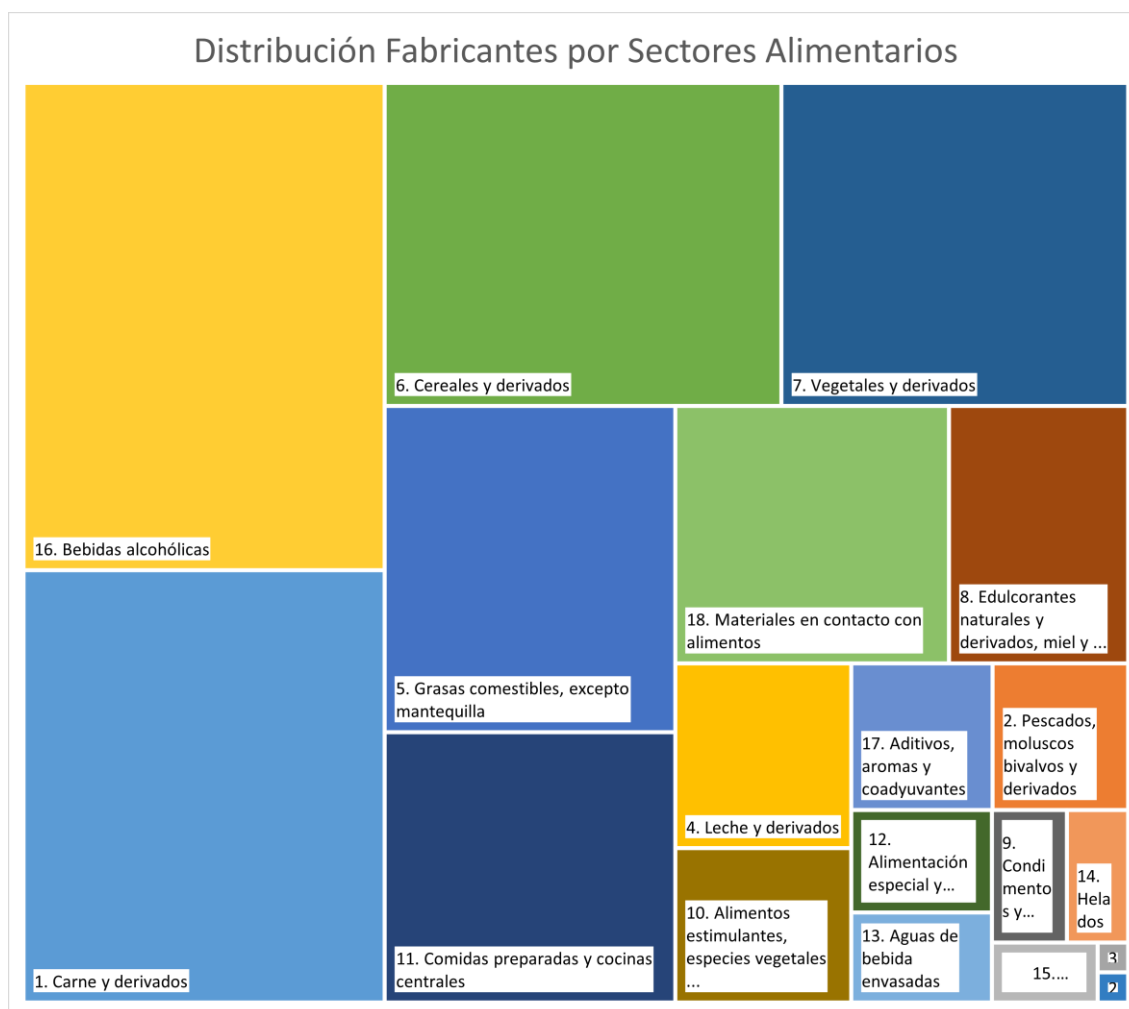


Los datos son muy similares a años anteriores, siendo las mayores diferencias las debidas a los criterios de presentación de las fases, diferenciándose en el informe del 2015 dentro de las industrias alimentarias, las fases de fabricación y envasado de las de almacenamiento y distribución, mientras que 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	2017
Fabricantes y envasadores	2363	1481	1529	1532
Almacenes y distribuidores			1073	1066
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	8120	8456	7750	7448
Restauración colectiva	8133	8456	8594	8588
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas			133	169
TOTAL	18616	18393	19079	18803

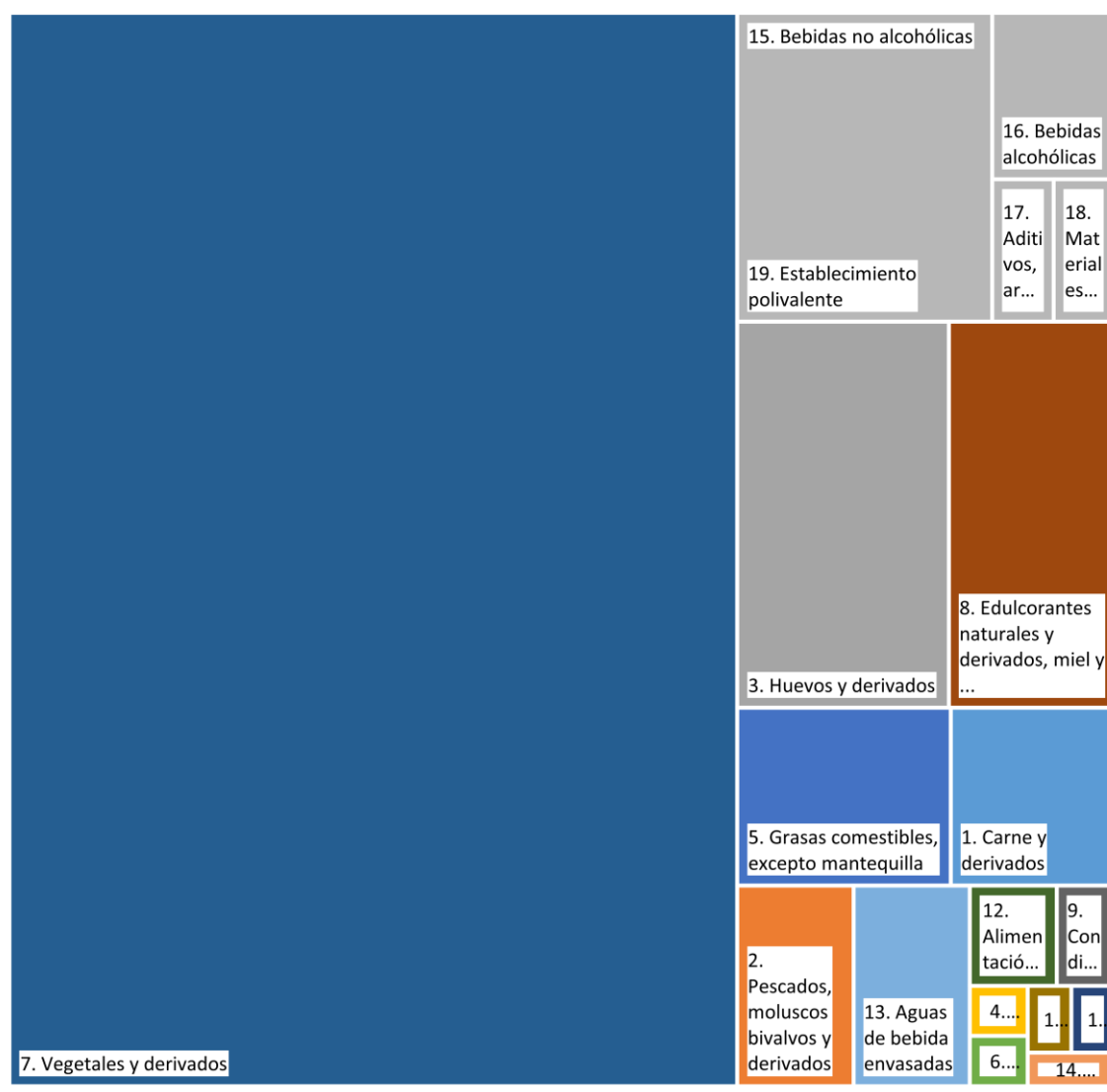
1. Fabricantes y envasadores

La distribución de los establecimientos alimentarios sigue las pautas de los años anteriores. Siguen siendo mayoritarios los establecimientos del sector Carne y Derivados junto con el de Bebidas alcohólicas entre los Fabricantes, y el Sector hortofrutícola domina ampliamente el de Envasadores.



3 Huevos y derivados.
20 Establecimientos que irradian.

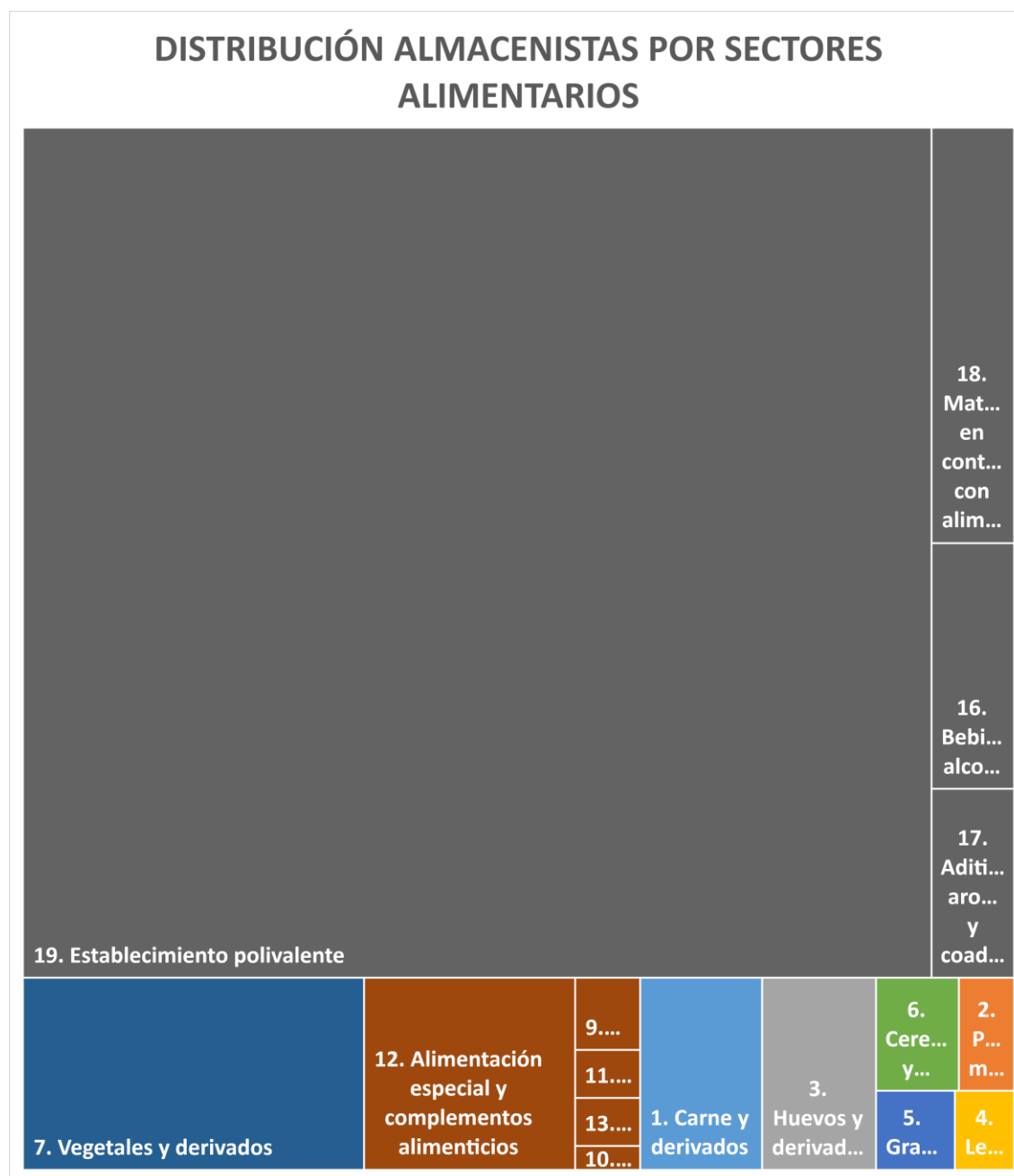
Distribución Envasadores por Sectores Alimentarios



- 12. Alimentación especial y Complementos alimenticios.
- 9. Condimentos y especias.
- 4. Leche y derivados.
- 6. Cereales y derivados.
- 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales.
- 11. Comidas preparadas y cocinas centrales.
- 14. Helados.

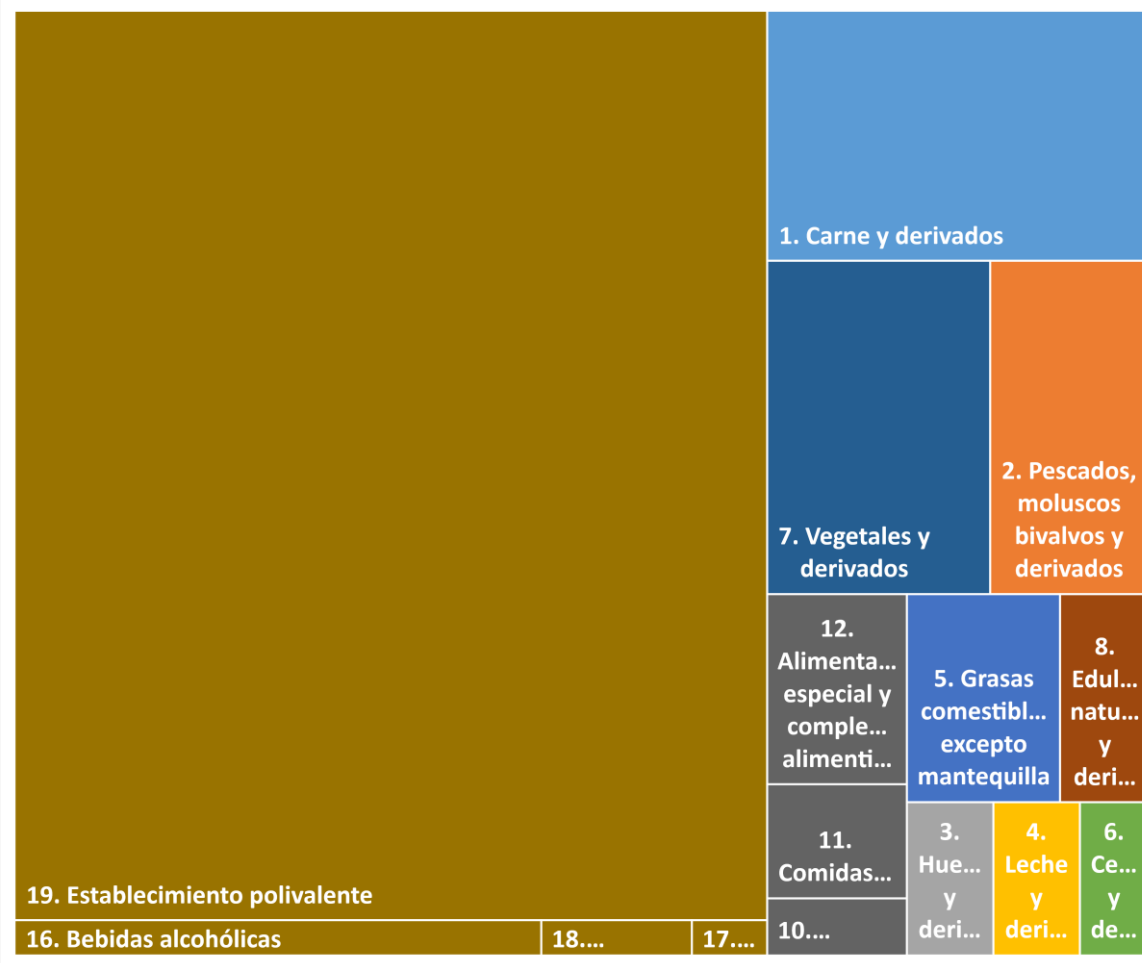
2. Almacenes y distribuidores

Sin variaciones significativas con respecto a la distribución de años anteriores en la actividad de Almacenamiento y Distribución predomina el Sector de los establecimientos polivalentes y a mucha distancia el sector hortofrutícola (vegetales y derivados), y los de Carne y Pescados en la Distribución.



- 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados.
- 4. Leche y derivados.
- 5. Grasas.
- 6. Cereales y derivados.
- 9. Condimentos y especias.
- 10. Alimentos estimulantes, especies vegetales.
- 11. Comidas preparadas y cocinas centrales.
- 13. Aguas de bebida envasada.

DISTRIBUIDORES POR SECTORES ALIMENTARIOS



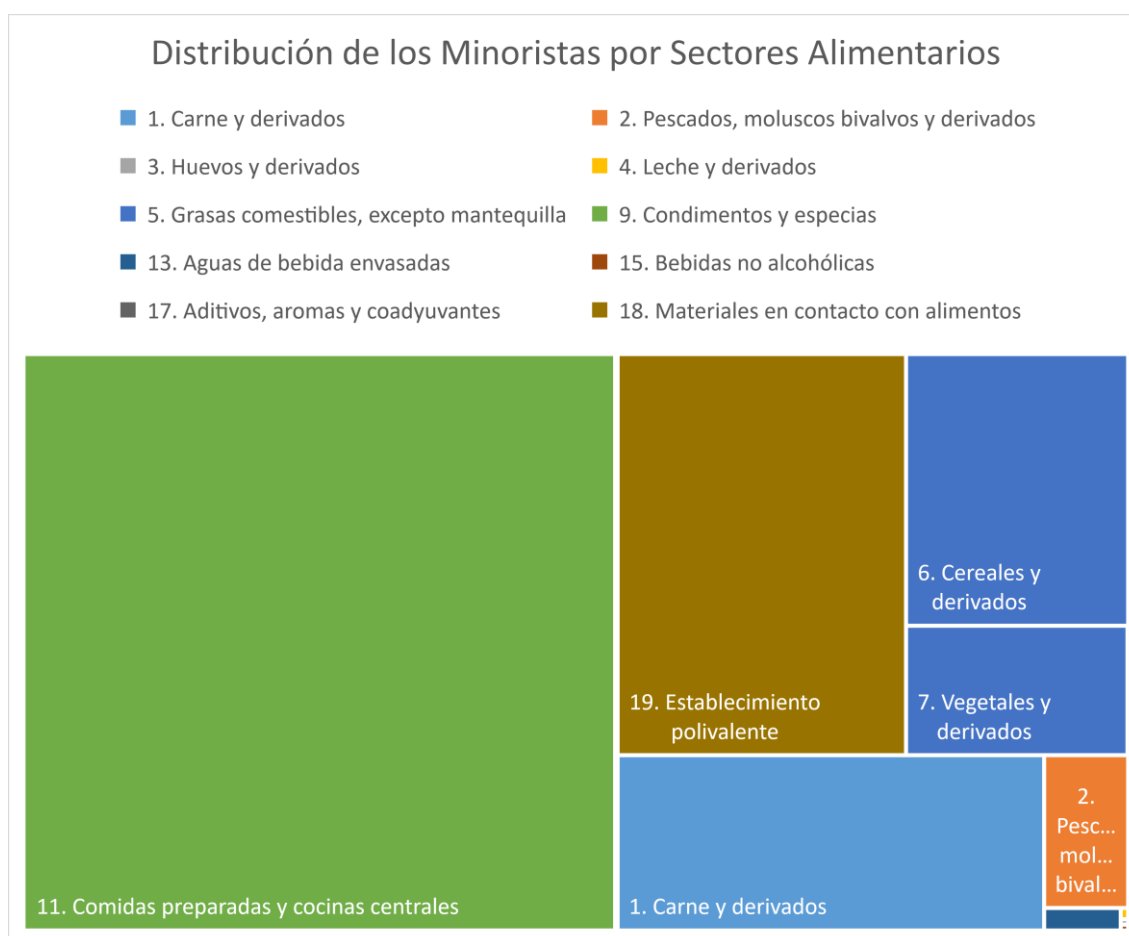
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales.

17. Comidas preparadas y cocinas centrales.

18. Materiales en contacto con alimentos.

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 292 personas: Personal de Gestión (personal adscrito a los Servicios Centrales y Provinciales que se ocupan de la planificación, coordinación y gestión de los programas de control oficial; 47), Técnicos de Laboratorio (5), Inspectores Veterinarios (161), Inspectores Farmacéuticos (56), 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					9	2	20
Totales	47	5	161	56			9	14	292

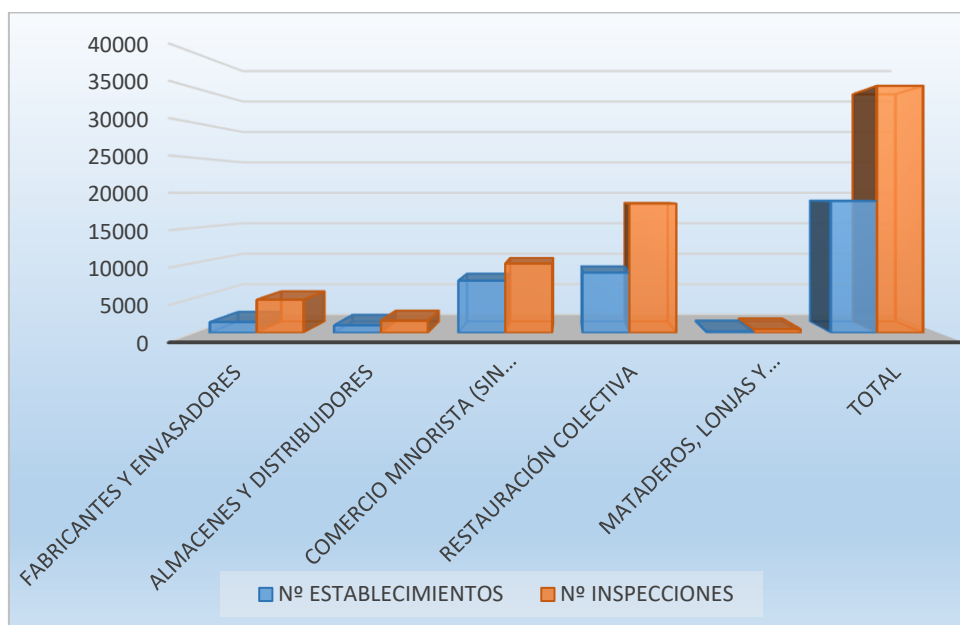
Naturaleza del control

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 2017, se realizaron 35.306 inspecciones, con la distribución que muestra el gráfico en relación a las distintas fases de la cadena alimentaria.

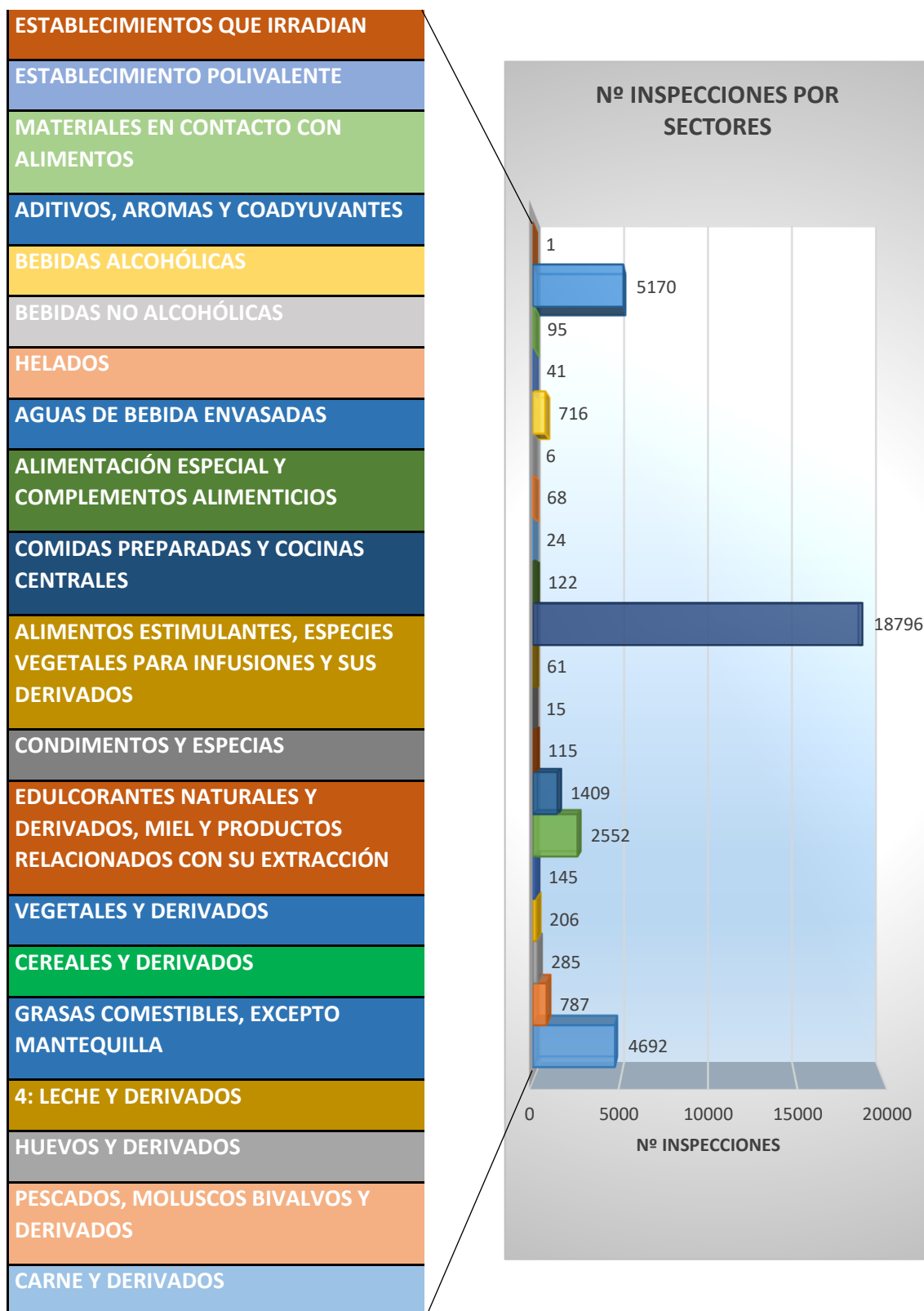
FASE	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº INSPECCIONES
Fabricantes y envasadores	1532	4727
Almacenes y distribuidores	1066	1722
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	7448	9890
Restauración colectiva	8588	18451
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	169	516
TOTAL	18.803	35306



Mientras que la distribución de las inspecciones anteriores por Sectores es la siguiente:

SECTOR ALIMENTARIO	Nº INSPECCIONES
1: CARNE Y DERIVADOS	4692
2: PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	787
3: HUEVOS Y DERIVADOS	285
4: LECHE Y DERIVADOS	206
5: GRASAS COMESTIBLES, EXCEPTO MANTEQUILLA	145
6: CEREALES Y DERIVADOS	2552
7: VEGETALES Y DERIVADOS	1409
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON SU EXTRACCIÓN	115
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS	15
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS	61
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES	18796
12: ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	122
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	24
14: HELADOS	68
15: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	6
16: BEBIDAS ALCOHÓLICAS	716
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES	41
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	95
19: ESTABLECIMIENTO POLIVALENTE	5170
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN	1

Mostrada en el siguiente gráfico:



Los incumplimientos observados en estas inspecciones se clasifican en: **Estructurales** (Condiciones Generales de Higiene, 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.

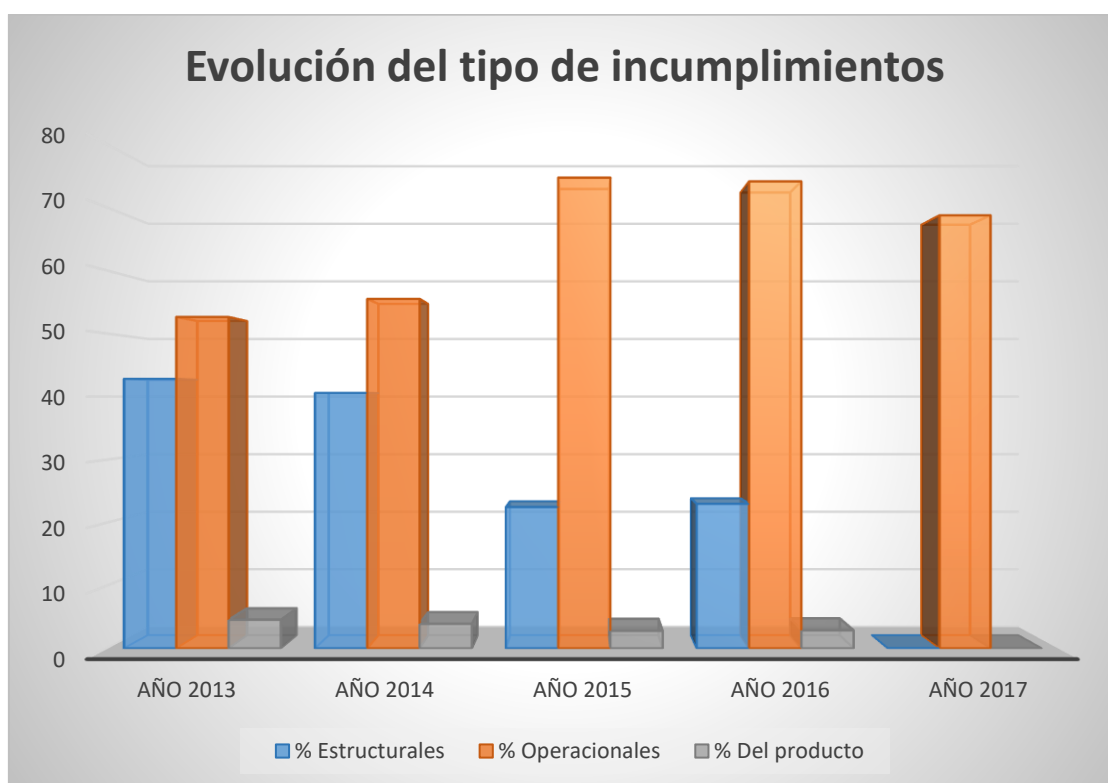
La distribución de los incumplimientos por estos tipos presenta la siguiente distribución en porcentaje con respecto a los distintos sectores y al total de incumplimientos:

SECTOR	% Estructurales	% Operacionales	% Del producto
1. Carne y derivados	22,22%	67,08%	10,70%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	29,63%	40,74%	29,63%
3. Huevos y derivados	12,50%	87,50%	0,00%
4. Leche y derivados	28,57%	71,43%	0,00%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	50,00%	50,00%	0,00%
6. Cereales y derivados	37,70%	62,30%	0,00%
7. Vegetales y derivados	32,98%	67,02%	0,00%
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	100,00%	0,00%	0,00%
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	33,33%	66,67%	0,00%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	25,31%	70,98%	3,72%
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	100,00%	0,00%	0,00%
13. Aguas de bebida envasadas	0,00%	100,00%	0,00%
14. Helados	27,27%	72,73%	0,00%
16. Bebidas alcohólicas	30,00%	70,00%	0,00%
18. Materiales en contacto con alimentos	0,00%	100,00%	0,00%
19. Establecimiento polivalente	30,23%	59,14%	10,63%
Totales	26,30%	68,75%	4,95%

Siendo la evolución a lo largo de los últimos años la mostrada a continuación:

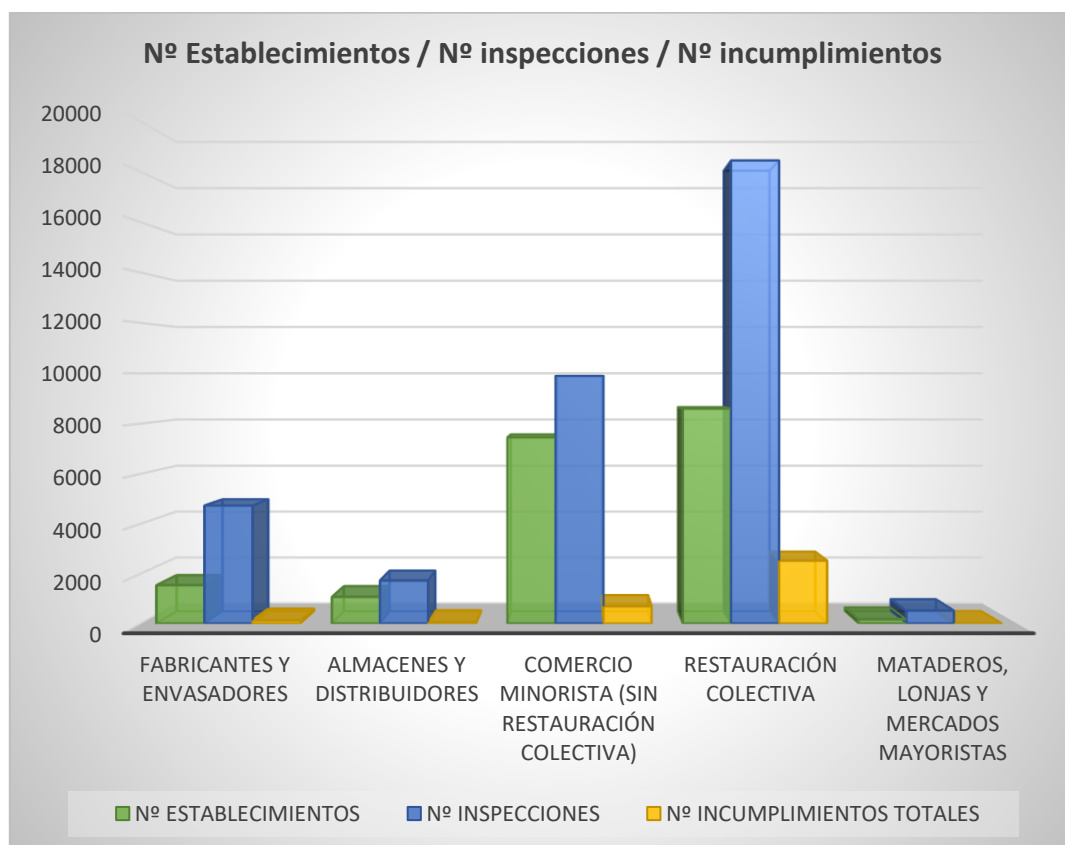
	% Estructurales	% Operacionales	% Del producto
Año 2013	42,81	52,63	4,56
Año 2014	40,58	55,5	3,92
Año 2015	22,47	74,72	2,81
Año 2016	22,98	74,13	2,89
Año 2017	26,30	68,75	4,95

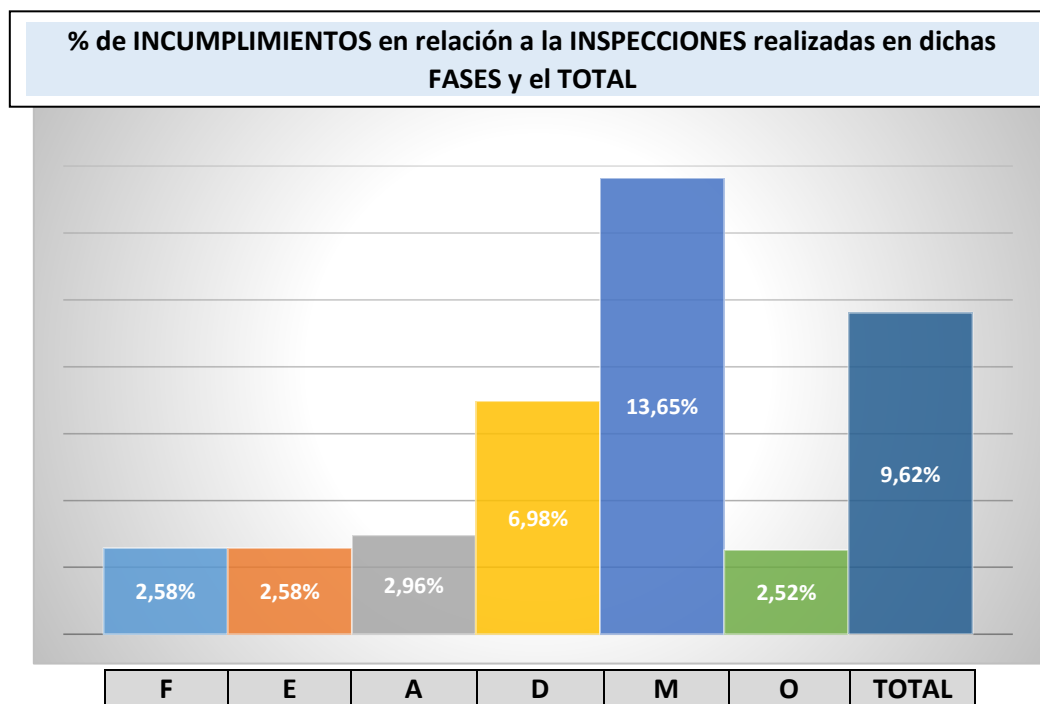
La tabla muestra el porcentaje de incumplimientos sobre el total de los mismos dentro del mismo periodo, de manera que en 2017 la evolución de los mismos muestra una disminución de los incumplimientos de tipo estructural y operacional.



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

FASES	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº INSPECCIONES	Nº INCUMPLIMIENTOS TOTALES	% de INCUMPLIMIENTOS en relación a la INSPECCIONES realizadas en dichas FASES y el TOTAL
Fabricantes y envasadores	1532	4727	122	2,58%
Almacenes y distribuidores	1066	1722	51	2,96%
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	7448	9890	690	6,98%
Restauración colectiva	8588	18451	2519	13,65%
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	169	516	13	2,52%
TOTAL	18.803	35.306	3.395	9,62%

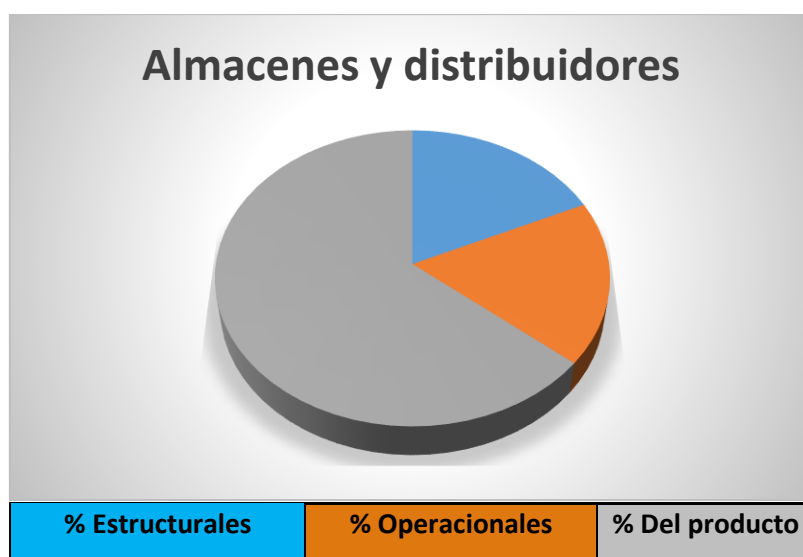
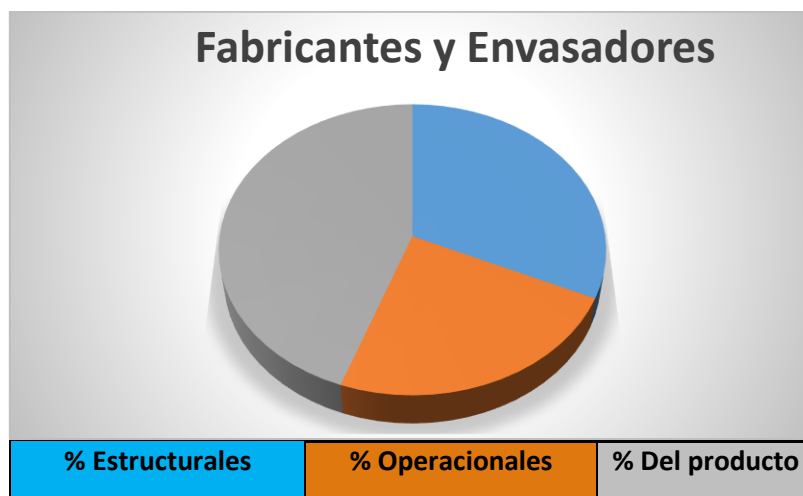




Mientras que el porcentaje de los distintos tipos de incumplimientos por fases y en el Total es:

FASE	% Estructurales	% Operacionales	% Del producto
Fabricantes y envasadores	4,26%	3,17%	5,95%
Almacenes y distribuidores	1,34%	1,33%	4,76%
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	22,17%	18,64%	33,93%
Restauración colectiva	71,44%	76,61%	55,36%
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	0,78%	0,26%	0,00%
TOTAL	100,00%	100,00%	100,00%

Siendo la expresión gráfica de la distribución de los distintos tipos de incumplimientos por fases de la cadena alimentaria la que muestra el siguiente gráfico:



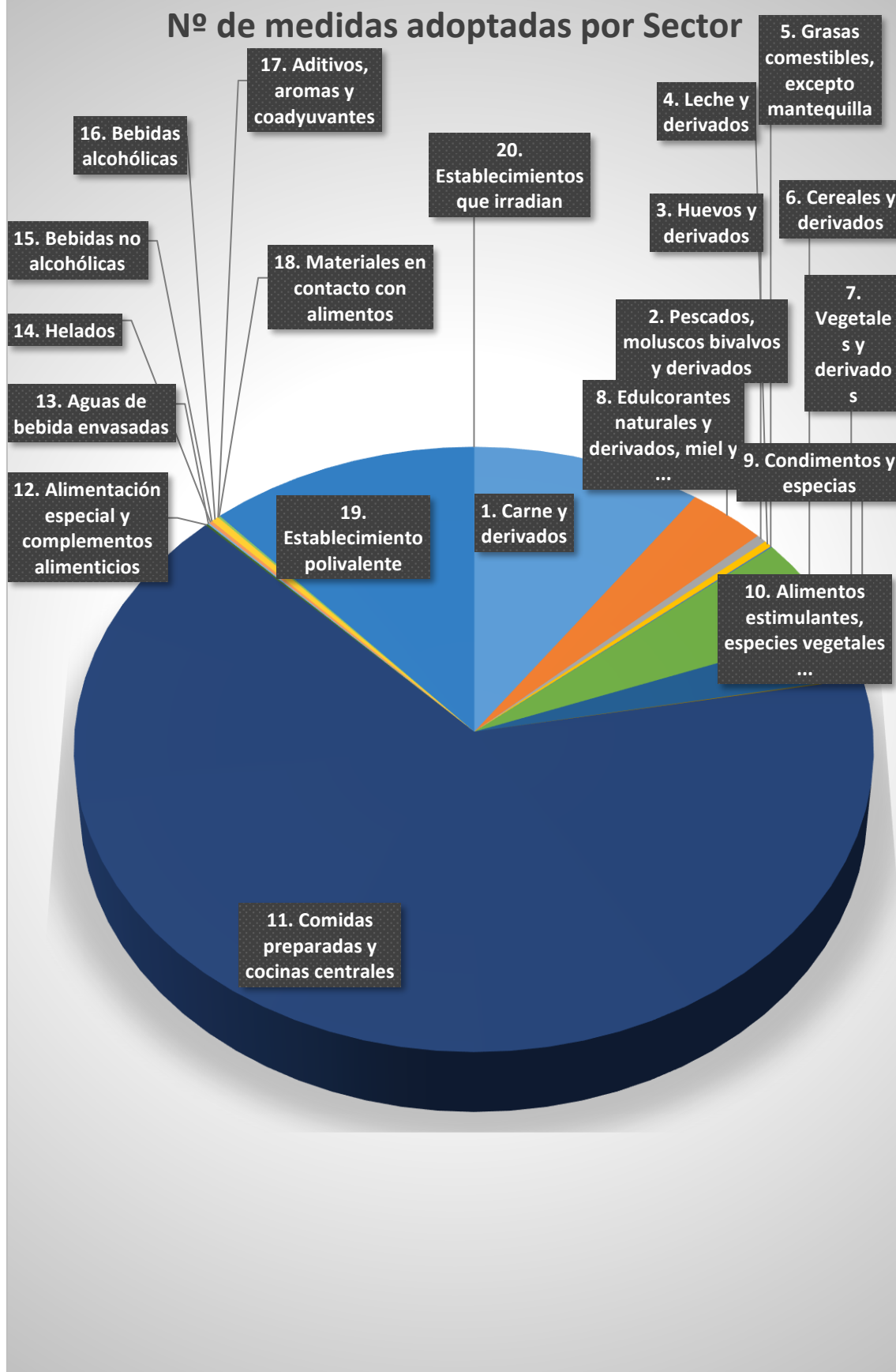


Las **medidas adoptadas** ante los incumplimientos consisten en propuestas de apertura de expediente, suspensiones de actividad, generación de alertas, retiradas del mercado y otras medidas como pueden ser la toma de muestras, la revisión de los sistemas de autocontrol de las empresas, las comunicaciones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

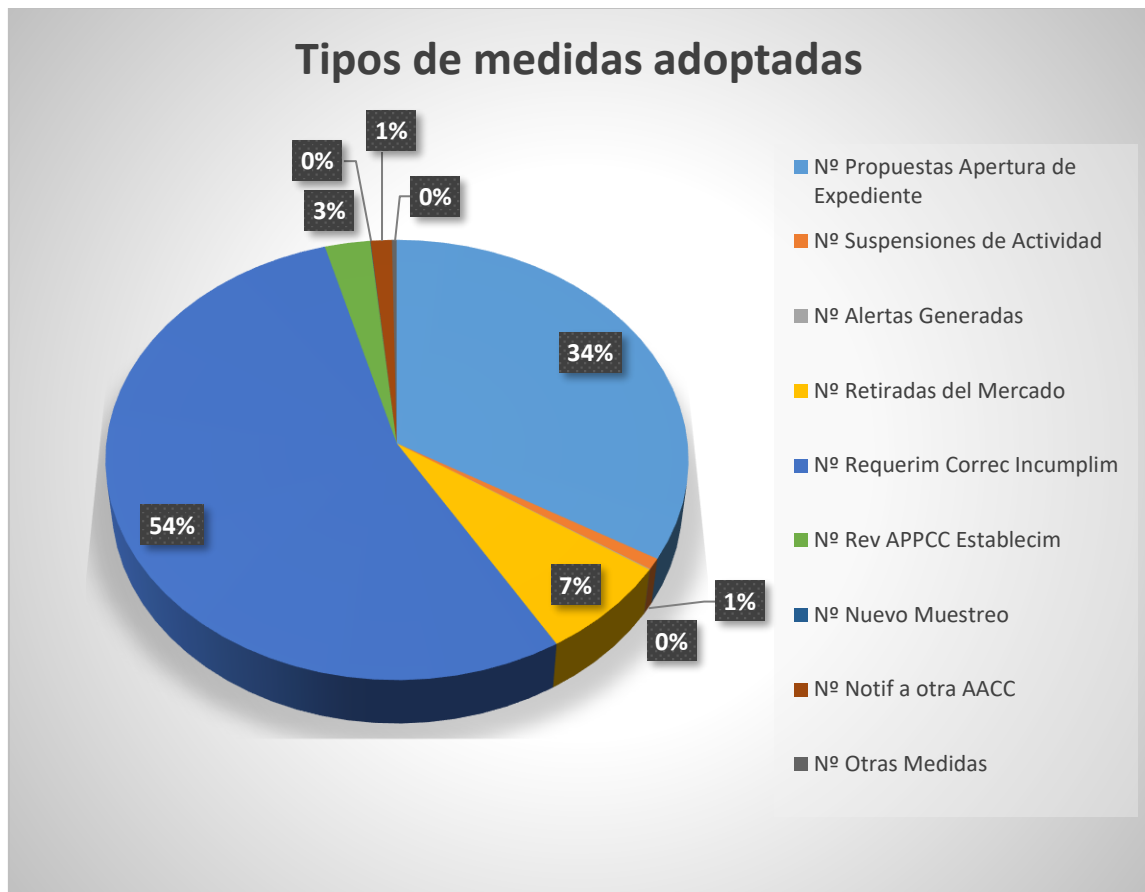
Durante el año 2017 se adoptaron en Aragón las siguientes medidas, distribuidas por Sectores alimentarios.

Sector/ Medidas	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Suspensiones de Actividad	Nº Alertas Generadas	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Nº Rev APPCC Establecim	Nº Nuevo Muestreo	Nº Notif a otra AACC	Nº Otras Medidas	Totales
1. Carne y derivados	85	6		49	214	9	1	8	9	381
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	27	1	1	31	54	1		16		131
3. Huevos y derivados	5				8			4		17
4. Leche y derivados	4				7			3		14
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	1				1					2
6. Cereales y derivados	72	1	1	3	122			5		204
7. Vegetales y derivados	47	1		3	49			8		108
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...										0
9. Condimentos y especies										0
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	2									2
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	881	18		121	1428	92		2		2542
12. Alimentación especial y complementos alimenticios				2	2					4
13. Aguas de bebida envasadas	2	1								3
14. Helados	4				1	1				6
15. Bebidas no alcohólicas										0
16. Bebidas alcohólicas	7				4	1		1		13
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes										0
18. Materiales en contacto con alimentos	1				1			2		4
19. Establecimiento polivalente	161	3		65	217	1			2	449
20. Establecimientos que irradian										0
Totales	1299	31	2	274	2108	105	1	49	11	3880

Nº de medidas adoptadas por Sector



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.

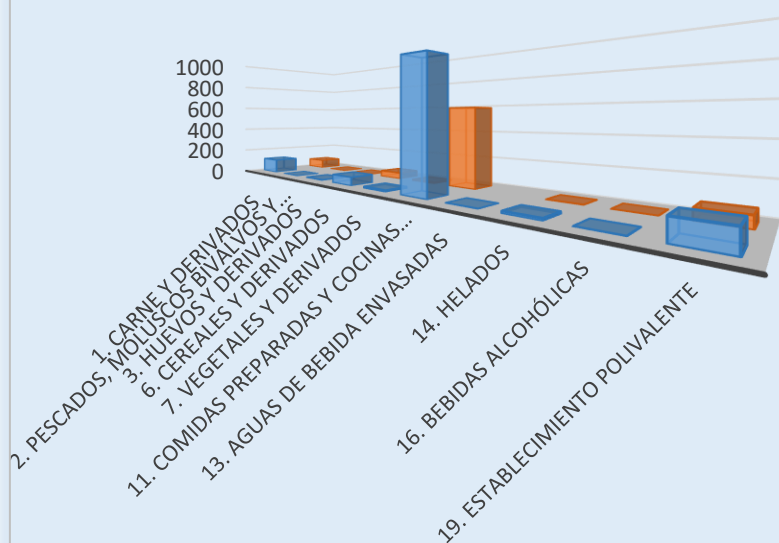


En relación a las **Sanciones** impuestas tras las incoaciones de los correspondientes expedientes sancionadores, se impusieron un total 786 de los 1247 expedientes tramitados.

Siendo su distribución por Sectores alimentarios la siguiente:

Sector/ Sanción	Nº INCOACIONES EXPEDIENTE SANCIONADOR	Nº SANCIONES IMPUESTAS
1. Carne y derivados	113	74
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	1	1
3. Huevos y derivados	6	2
4. Leche y derivados		
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla		
6. Cereales y derivados	64	48
7. Vegetales y derivados	13	10
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...		
9. Condimentos y especias		
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...		
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	920	580
12. Alimentación especial y complementos alimenticios		
13. Aguas de bebida envasadas	2	
14. Helados	14	3
15. Bebidas no alcohólicas		
16. Bebidas alcohólicas	1	1
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes		
18. Materiales en contacto con alimentos		
19. Establecimiento polivalente	113	67
20. Establecimientos que irradian		
Totales	1247	786

Nº de expedientes incoados y sanciones impuestas por Sectores Alimentarios



2. AUDITORÍAS

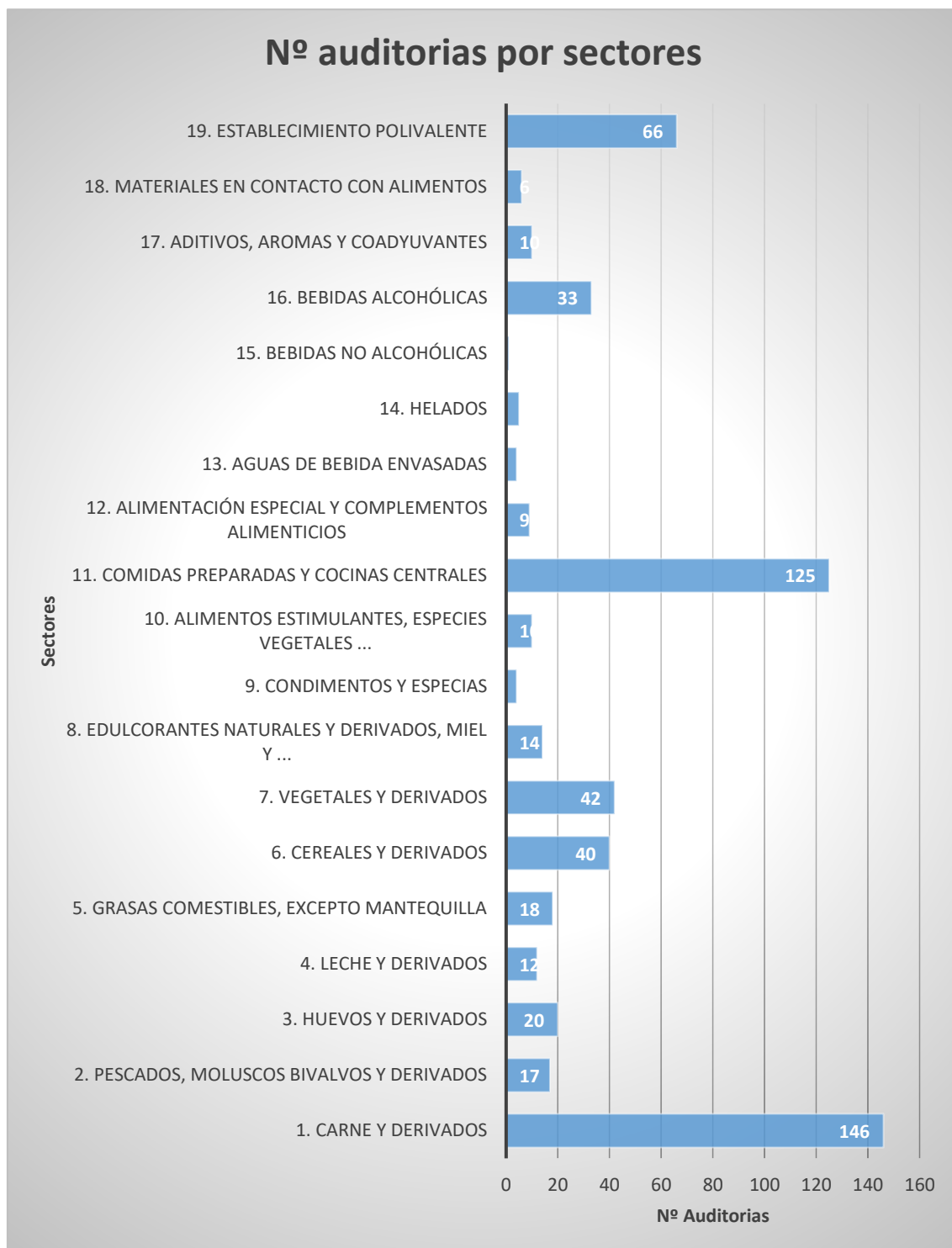
El Reglamento (CE) 852/2004 establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas 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 auditoria. En el año 2017 se han realizado 582 auditorías, cifra que mantiene la tendencia creciente de años anteriores.

AUDITORIAS TOTALES REALIZADAS	2014	2015	2016	2017
	440	421	560	582



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:

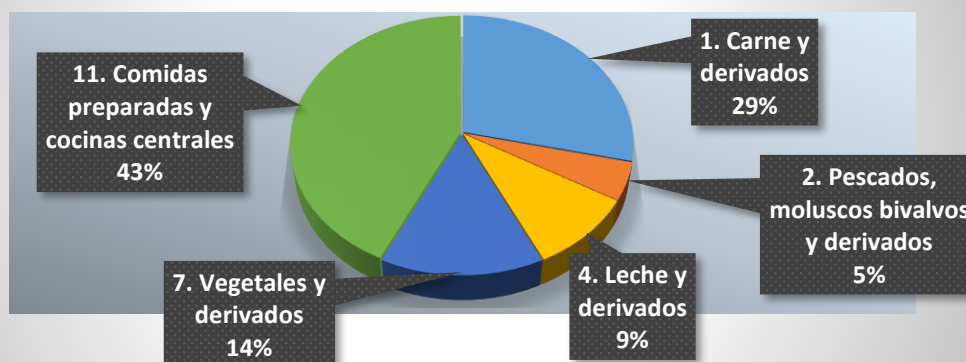


En consecuencia, vienen siendo el sector de la **carne y derivados**, seguido de los de **comidas preparadas** en los que más auditorías se realizaron. Los sectores de establecimientos polivalentes, bebidas alcohólicas y cereales y derivados se encuentran igualados en un segundo nivel.

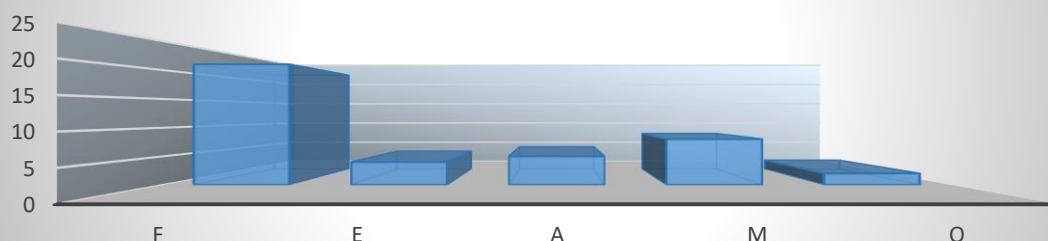
Los **incumplimientos** de los operadores económicos detectados en las auditorías en relación con los programas de autocontrol se muestran en el gráfico siguiente, detallados por Sectores.

Sector/Fase	Nº Incumplimientos					Totales
	F	E	A	M	O	
1. Carne y derivados	6	1			2	9
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	1		1			2
3. Huevos y derivados		1				1
4. Leche y derivados	2					2
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla						
6. Cereales y derivados						
7. Vegetales y derivados	3					3
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...						
9. Condimentos y especias						
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...						
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	9			8		17
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		2	4			6
20. Establecimientos que irradian						
Totales	21	4	5	8	2	40

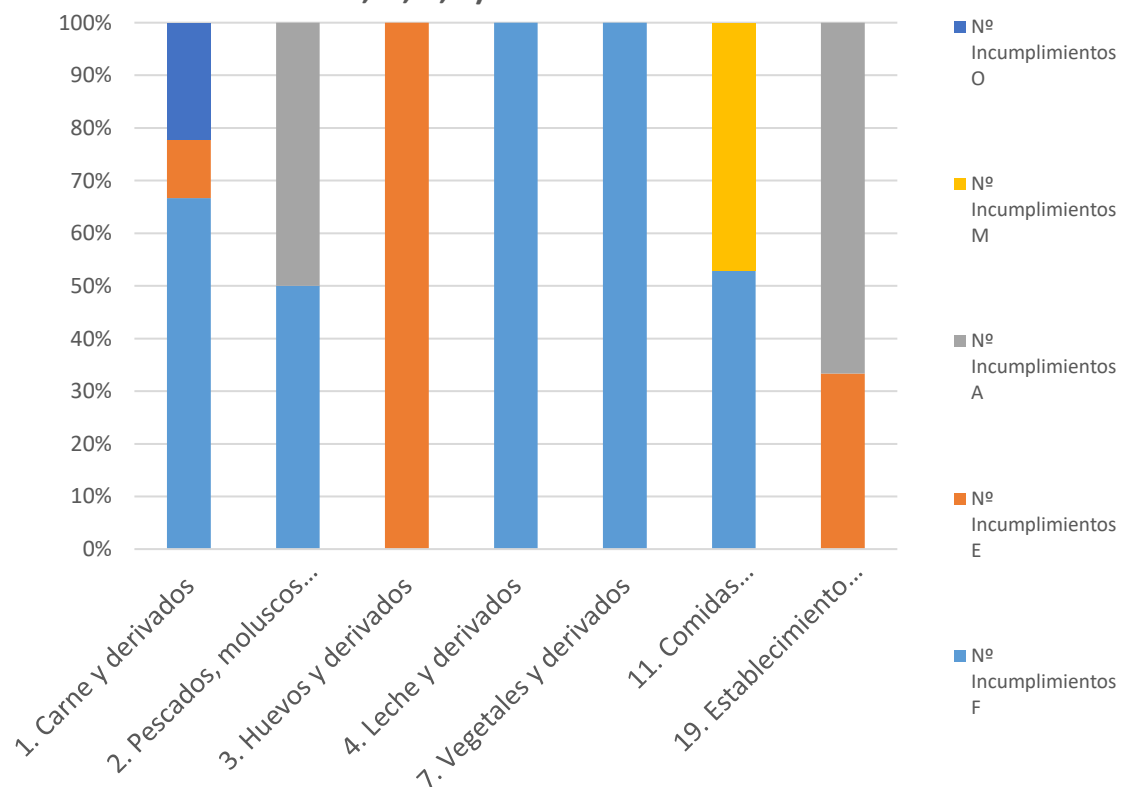
Nº Incumplimientos por Sectores



Nº incumplimientos totales por Fase de la cadena alimentaria



Distribución porcentual de incumplimientos por Fases (O, M, A, E, F) dentro de cada Sector



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	Ent.est.	Ent.sak	
1. Carne y derivados	87	2					89
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	1	11	1	14			27
3. Huevos y derivados	4						4
4. Leche y derivados	16	23					39
6. Cereales y derivados							
7. Vegetales y derivados	26	24					50
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	5	61					66
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	2	2		2		2	6
14. Helados	27	27					54
Totales	168	150	1	14		2	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:

Incumplimientos por los operadores económicos. Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria							
Sector/Riesgo	Nº Unidades de Control Realizadas						Totales
	Sal	List	E.c.	Hist	Ent.est.	Ent.sak	
1. Carne y derivados	2	2					4
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 2017	
Nº de inspecciones programadas	9
Nº de inspecciones específicas	9
Nº de muestras tomadas y analizadas	11
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	92	48	52%

El Plan Plurianual de Vigilancia de Salmonella en huevos.

Contempla el **muestreo de huevos en todos los centros de embalaje y colectores de huevos para la investigación de *Salmonella***, tomándose una muestra por nave de cada explotación de gallinas ponedoras, analizándose separadamente cáscara y contenido.



Las Secciones de Higiene Alimentaria cumplimentan la tabla HVS-2 del Sistema de información del control de huevos, así como la información sobre las actuaciones de seguimiento realizadas por resultados positivos a *Salmonella* en explotación o en establecimientos de huevos, notificaciones SCIRI, huevos implicados en intoxicaciones alimentarias, etc.

Se han detectado **5** muestras positivas del total de establecimientos controlados que motivaron las oportunas medidas de actuación ante casos de positivos a *Salmonella* dadas por el procedimiento de actuación en centros de embalaje ante la detección de *Salmonella* en huevos establecido en el presente Plan. Solo una de las muestras fue positiva en contenido y cáscara, el resto de muestras fue positiva en cáscara.

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 **512** muestras, con un total de **105** muestras positivas (**20,51%**).

CONTROL OFICIAL	2015		2016		2017	
	MUESTRAS TOMADAS	MUESTRAS POSITIVAS	MUESTRAS TOMADAS	MUESTRAS POSITIVAS	MUESTRAS TOMADAS	MUESTRAS POSITIVAS
1 TRIMESTRE	121	31	111	31	124	38
2 TRIMESTRE	122	31	123	29	134	24
3 TRIMESTRE	129	27	112	14	126	30
4 TRIMESTRE	151	48	111	20	128	13
TOTALES	523	137	457	94	512	105

El porcentaje de muestras oficiales positivas a *Salmonella* en el año 2015, 2016 y 2017 ha sido de 25,9 %, 20,8 % y 20,5 % respectivamente.

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 2017	Nº MUESTRAS TOMADAS Y ANALIZADAS	Nº MUESTRAS CON PRESENCIA L.monocytogenes	Nº MUESTRAS CON PRESENCIA L.spp. L.innocua*	Nº MUESTRAS CON PRESENCIA DE Salmonella spp.
Producto cárnico listo para el consumo	56	21 (3.57%)	17 (30.36%)	2 (3.57%)
Superficies de trabajo, instalaciones, útiles o equipos plan Listeria	69	5 (7.25%)	2 (2,89%)	0
TOTAL ARAGÓN	125	26	19	2

*L.spp: 14
L.innocua: 3

Producto

- En el año 2017 el 37,50 % de las muestras de productos cárnicos listos para el consumo han sido positivas a *Listeria monocytogenes*. Este porcentaje de muestras positivas ha sido claramente superior a los porcentajes obtenidos en los años 2015 y 2016, con un 15 y un 28,57 %.
- El 30,36 % de las muestras han sido positivas a *Listeria spp.*
- El número de muestras positivas a *Salmonella spp.* en productos cárnicos listos para el consumo ha sido del 3,57 %.

Superficies de trabajo, instalaciones, útiles o equipos:

- El 7,25% de las muestras de superficie han sido positivas a *Listeria monocytogenes*.
- El 4,35 % de las muestras de superficie han sido positivas a *Listeria spp.* *L.innocua*.
- El porcentaje de muestras positivas en superficie ha sido inferior a los resultados obtenidos en el año 2015 y 2016. Sin embargo, el tamaño de muestra del año 2017 también ha sido menor respecto de los dos años precedentes.

Plan de vigilancia de la calidad microbiológica de comidas preparadas.

Durante el año 2017 se han desarrollado las siguientes actuaciones:

HUESCA

Se han tomado 10 muestras en un solo establecimiento (restaurante), 5 de superficies y 5 de comidas preparadas.

No se han registrado resultados negativos.



TERUEL

Se ha desarrollado el programa en 2 establecimientos (una residencia y un restaurante) tomando en total 15 muestras de comida preparada y 15 de superficies.

Los resultados han sido los siguientes:

- conforme a los criterios de higiene se ha observado:
 - *listeria spp* en 1 superficie
 - *listerias spp* en 5 productos alimenticios
- además, con otros criterios se han encontrado 2 Est. Coagulasa + y 3 Enterobacteriaceas.
- como medidas se comunica a la ZV y al operario.

ZARAGOZA

No se ha desarrollado el Programa de Vigilancia de Comidas Preparadas, sino que se han tomado 145 muestras de comidas preparadas (tanto cocinadas como crudas) en el Programa de Monitorización y 15 muestras de superficies.

Los resultados han sido los siguientes:

- conforme a los criterios de seguridad alimentaria se ha observado presencia de salmonella en 3 muestras
- conforme a los criterios de higiene se ha observado la presencia de Est. Coagulasa + en 2 muestras
- además, con otros criterios se han encontrado muestras positivas a Aerobios, Enterobacteriaceas, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus y Est. Coagulasa + en un conjunto de 42 muestras.
- como medidas se comunica a la ZV y al operario.

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 2017 se tomaron 94 muestras con un total de 1 incumplimiento, lo que constituye un porcentaje del 1,06% del total.

Nº muestras con incumplimientos	Nº muestras tomadas y analizadas.	Porcentaje
1	94	1.06 %

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

TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS en establecimientos alimentarios de acuerdo a una programación en base al riesgo.	Fases de la cadena alimentaria						
	F	E	A	D	M	O	TOTAL SECTOR
1: CARNE Y DERIVADOS	1					3	4
2: PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	1				1	11	13
3: HUEVOS Y DERIVADOS							0
4: LECHE Y DERIVADOS	3						3
5: GRASAS COMESTIBLES, EXCEPTO MANTEQUILLA					2		2
6: CEREALES Y DERIVADOS	11				4		15
7: VEGETALES Y DERIVADOS	6				4	27	37
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON SU EXTRACCIÓN							0
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS							0
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS							0
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES							0
12: ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS					3		3
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS							0
14: HELADOS							0
15: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS					6		6
16: BEBIDAS ALCOHÓLICAS	7				4		11
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES							0
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS							0
19: ESTABLECIMIENTO POLIVALENTE							0
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN							0
TOTAL SECTORES	29	0	0	0	24	41	94

Programa de control de ingredientes tecnológicos:

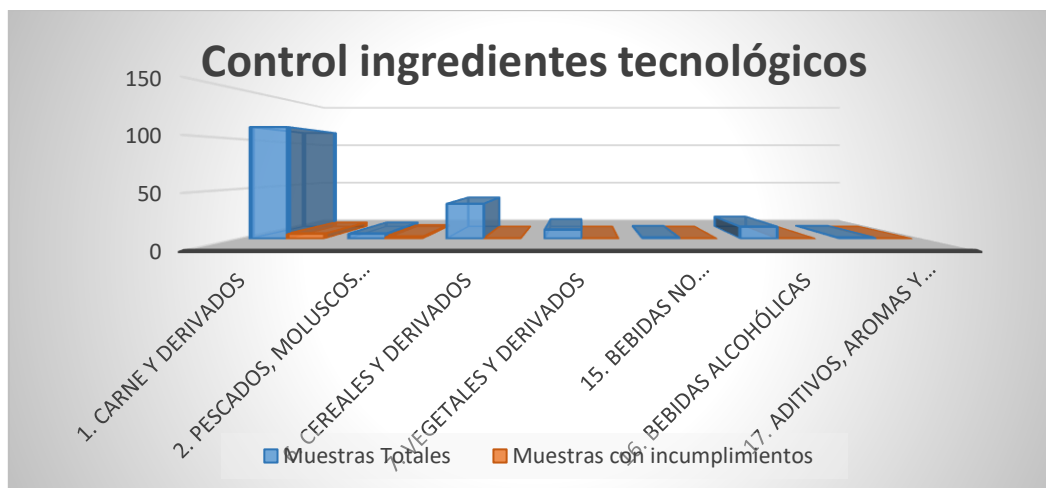
Este programa se aplica al control de todos los establecimientos alimentarios y a los fabricantes de ingredientes tecnológicos, como los aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos, con el fin de conocer el nivel de uso en los alimentos y garantizar su correcta utilización en los productos 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 2017, distribuidas por Sectores Alimentarios:

Sector	Muestras Totales	Muestras con incumplimientos	% Incumplimientos
1. Carne y derivados	112	5	4,46%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	5	2	40%
6. Cereales y derivados	35	0	0%
7. Vegetales y derivados	9	0	0%
15. Bebidas no alcohólicas	1	0	0%
16. Bebidas alcohólicas	12	0	0%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	0	0%
Totales	175	7	4%

Observándose un porcentaje elevado en el Sector 2 de Pescados, moluscos bivalvos y derivados, aunque sobre un número muy pequeño de muestras, que se concentrarán principalmente en el sector de Carne y derivados.



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

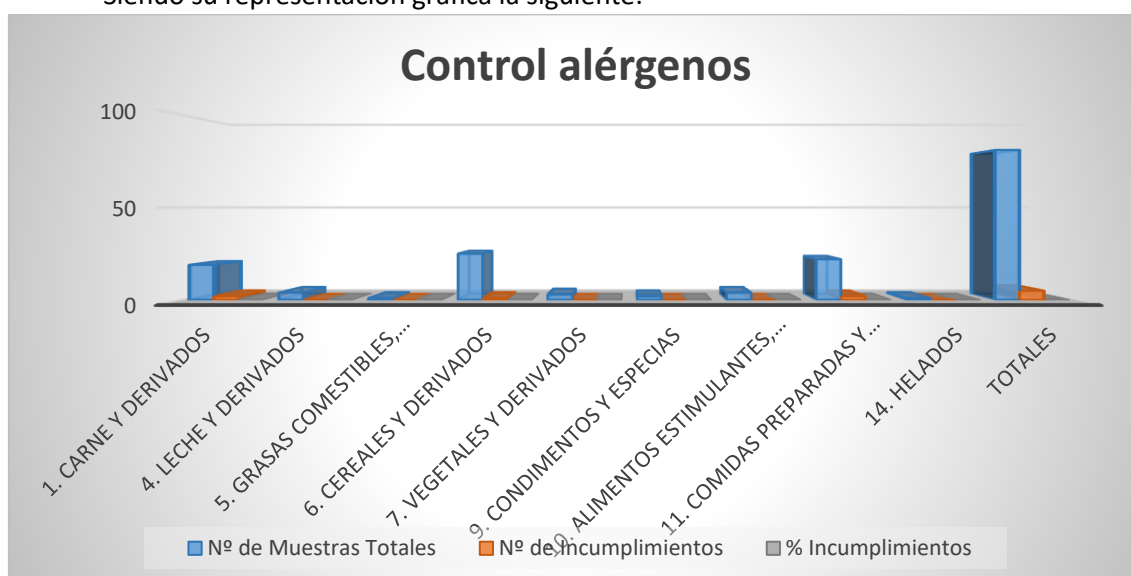
El programa comprende el control de los productos alimenticios susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias y de aquellos alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten (celíacos), mediante toma de muestras e inspecciones específicas en establecimientos elaboradores, para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



Se tomaron en 2017 un total de 81 muestras, con la siguiente distribución por Sectores Alimentarios, con la detección de 5 incumplimientos en total (6.17%)

Sector/Fase	Nº de Muestras Totales	Nº de Incumplimientos	% Incumplimientos
1. Carne y derivados	19	2	10,53%
4. Leche y derivados	4	0	0,00%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	1	0	0,00%
6. Cereales y derivados	25	1	4,00%
7. Vegetales y derivados	3	0	0,00%
9. Condimentos y especias	2	0	0,00%
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	4	0	0,00%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	22	2	9,09%
14. Helados	1	0	0,00%
Totales	81	5	6,17%

Siendo su representación gráfica la siguiente:



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 de Muestras Totales	Nº de Incumplimientos	% Incumplimientos
6. Cereales y derivados	3	1	33,33%
7. Vegetales y derivados	1	1	100,00%
9. Condimentos y especias	1	0	0,00%
Totales	5	2	40,00%

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.



Sector/Fase	Nº Unidades de Control Programadas			Nº Unidades de Control programadas analizadas			Totales
	Materiales Plásticos	Cerámica	Celulosa Regenerada	Materiales Plásticos	Cerámica	Celulosa Regenerada	
7. Vegetales y derivados	2			2			2
18. Materiales en contacto con alimentos	7			7			7
Totales	9			9			9