

**DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA**

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

**INFORME ANUAL DE APLICACIÓN DEL PLAN DE  
CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN**

**INFORME DE RESULTADOS 2011**

# INFORME DE RESULTADOS DEL PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN 2011

Los controles de la cadena alimentaria realizados desde el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia, consisten principalmente en inspecciones y auditorías de los establecimientos y sus sistemas de autocontrol. Estas actividades se programan al inicio del año, y son llevados a cabo por Farmacéuticos y Veterinarios de Administración Sanitaria.

El equipo humano encargado de la gestión y ejecución de estos controles y sus resultados lo componen 274 personas, entre personal administrativo, personal de gestión, inspectores veterinarios (153) e inspectores farmacéuticos (59), distribuidos en todo el territorio de la Comunidad Autónoma.

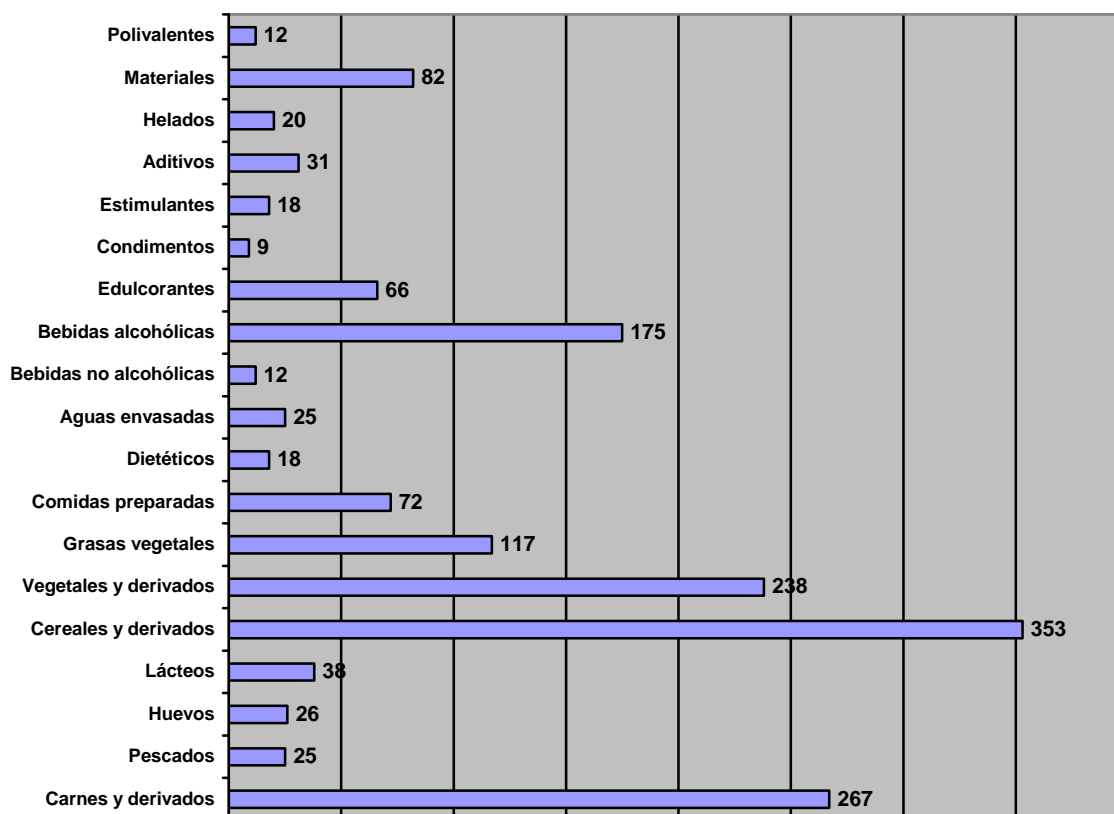
## EMPRESAS ALIMENTARIAS EN ARAGÓN

La distribución de los establecimientos en los distintos sectores y fases de la cadena alimentaria, se aprecia en los siguientes gráficos.

### FABRICANTES Y ENVASADORES

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

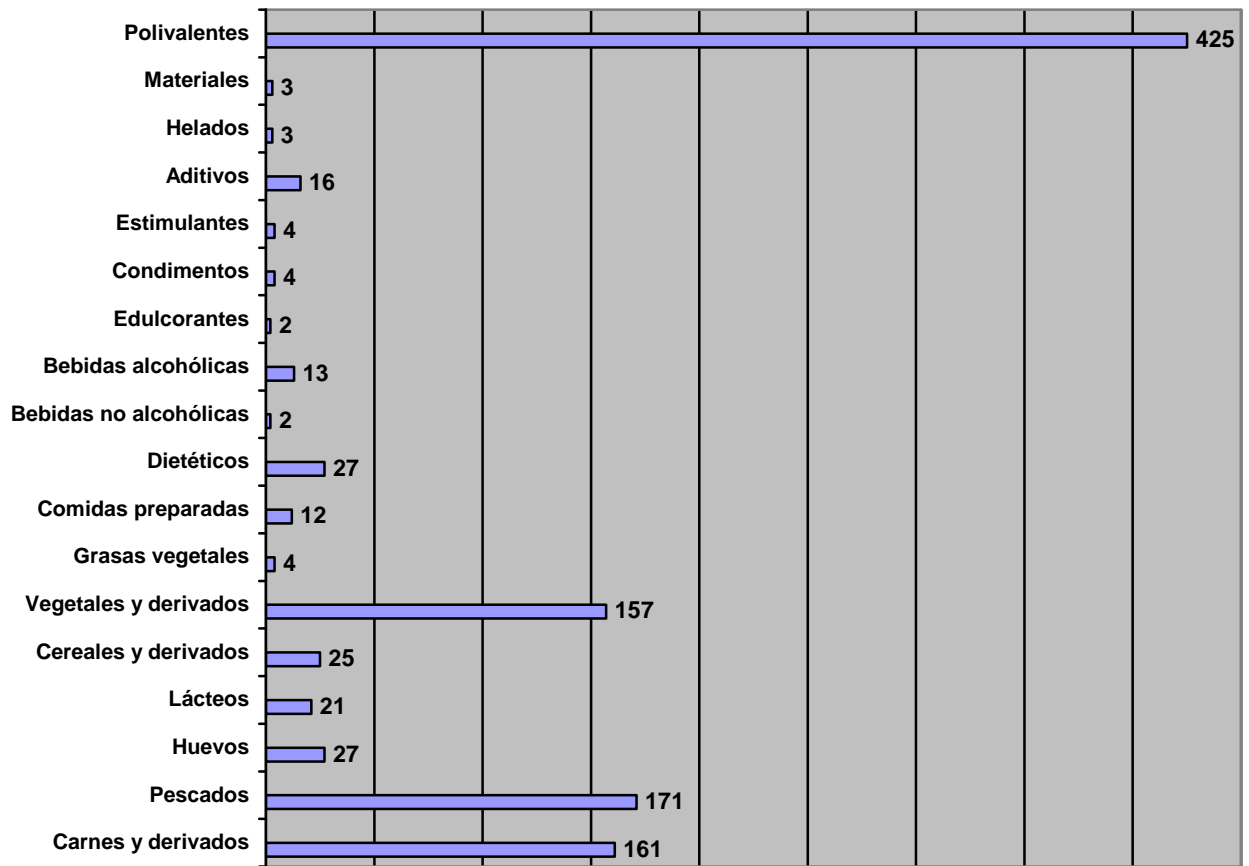
**Distribución del número de establecimientos fabricantes, incluidos mataderos, y envasadores, por sectores de la cadena alimentaria. Aragón 2011**



## ALMACENES Y DISTRIBUIDORES

En la actividad de almacenamiento y distribución destacan los establecimientos polivalentes, el sector de frutas y verduras, el de pescados y el de carnes y derivados.

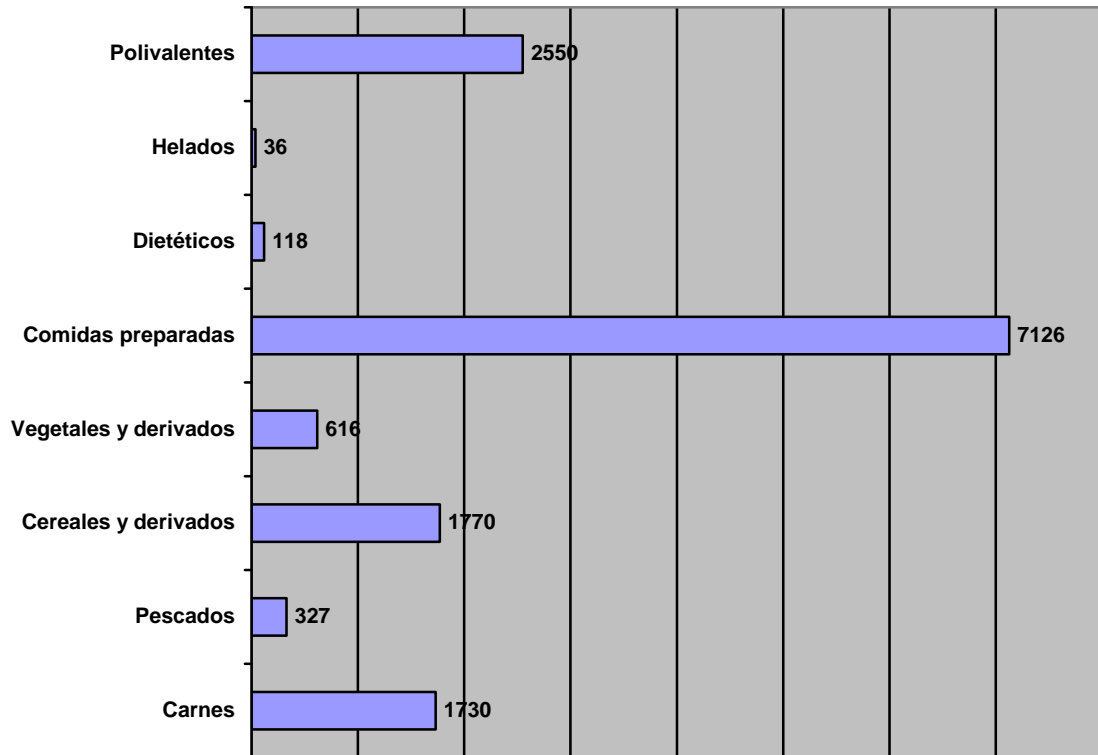
Distribución del número de almacenes y distribuidores por sectores de la cadena alimentaria . Aragón 2011



## COMERCIO MINORISTA

En la fase minorista destacan los establecimientos de comidas preparadas (restaurantes, bares, comedores, etc.), los polivalentes, la venta de frutas y verduras, las panaderías y pastelerías y las carnicerías.

**Distribución del número de establecimientos minoristas por sectores de la cadena alimentaria. Aragón 2011**



## **CONTROLES OFICIALES**

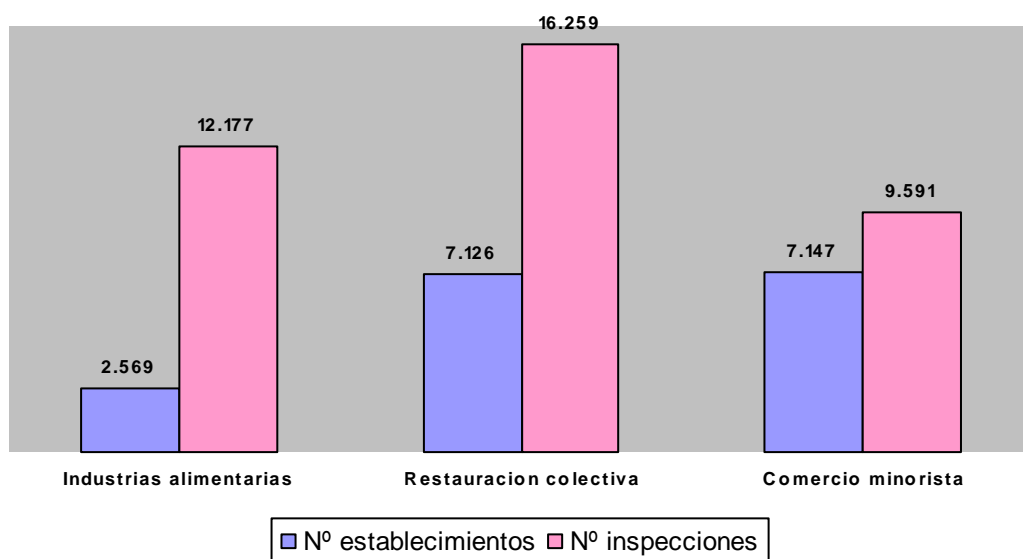
El nivel de cumplimiento de las actividades programadas se sitúa en torno al 75-80%. Las causas de no haber realizado el total de actividades programadas son debidas principalmente a la necesidad de realizar otros controles no programados, que pueden llegar a suponer entre el 10 y el 30% respecto a las inspecciones programadas, dependiendo de los programas, lo que implica la utilización de un volumen importante de recursos, tanto materiales como humanos. Los motivos de estos controles no programados son múltiples, destacando:

- Autorizaciones e inscripciones de nuevos establecimientos en los registros.
- Modificaciones en las inscripciones registrales de los establecimientos (cambios de titularidad, etc.).
- Establecimientos cerrados temporalmente que reinician la actividad.
- Investigación en brotes de intoxicaciones alimentarias.
- Seguimiento de deficiencias.
- Seguimiento de denuncias.
- Seguimiento de casos derivados del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información o sistema de alertas.
- Seguimiento de suspensiones de actividad.
- Asesoría en materia de sistemas de autocontrol e instalaciones.
- Acontecimientos extraordinarios temporales (eventos deportivos, control de productos tradicionales, días de sacrificio en mataderos por fiestas locales, etc.).
- Control de sacrificios clandestinos.
- Emisión de certificados de exportación a terceros países.
- Controles en desolladeros.
- Control de venta ambulante y en mercados ocasionales.

No obstante, con todas las actividades realizadas se ha controlado una media del 90% de los establecimientos censados en la Comunidad.

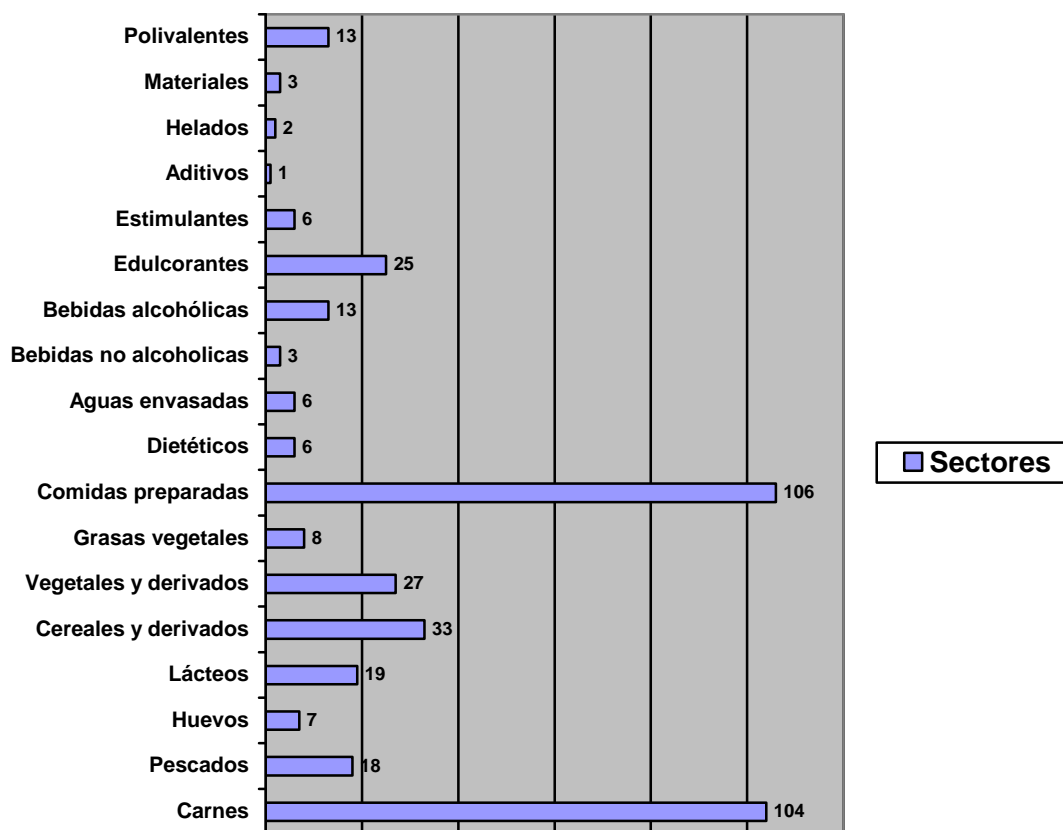
## **INSPECCIONES**

### **Censo de establecimientos alimentarios e inspecciones realizadas. Aragón 2011**



## AUDITORÍAS

### Distribución de las auditorías realizadas en establecimientos por sectores de alimentación. Aragón 2011



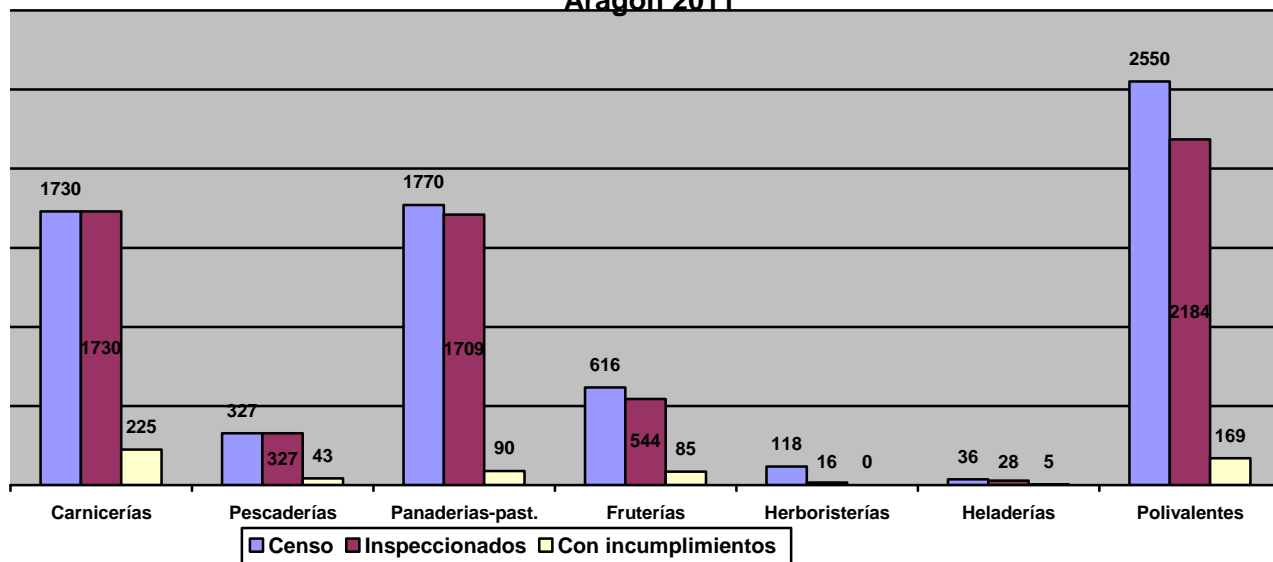
## INCUMPLIMIENTOS

Como resultado de estos controles se detectan distintos porcentajes de incumplimientos según los programas, es decir, según el tipo de establecimiento y sector de alimentación, desde un 18% de establecimientos con incumplimientos en comedores, bares y restaurantes, pasando por el 9% en el comercio minorista, hasta el 4% en las industrias alimentarias.

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

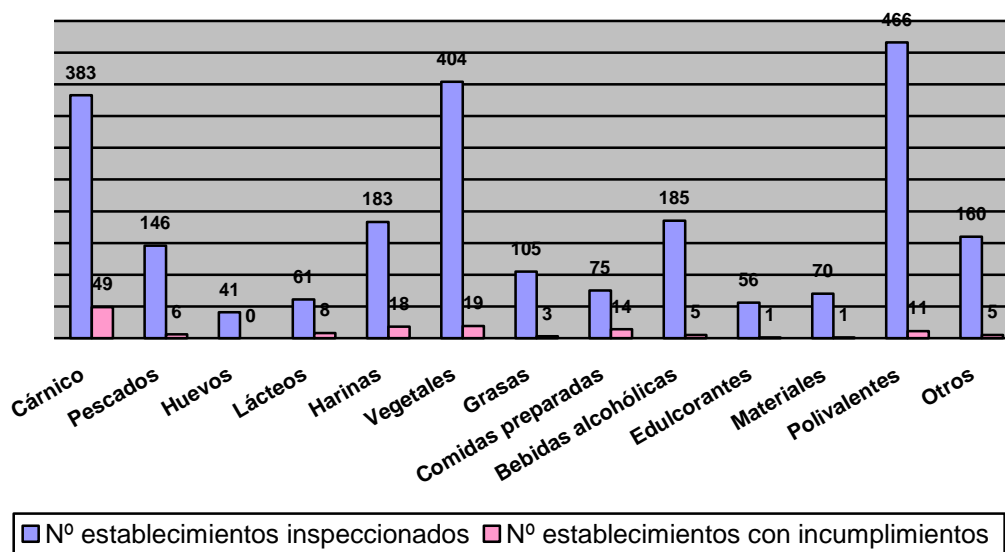
COMERCIO MINORISTA

Minoristas censados, inspeccionados y con incumplimientos, por tipo de establecimiento.  
Aragón 2011

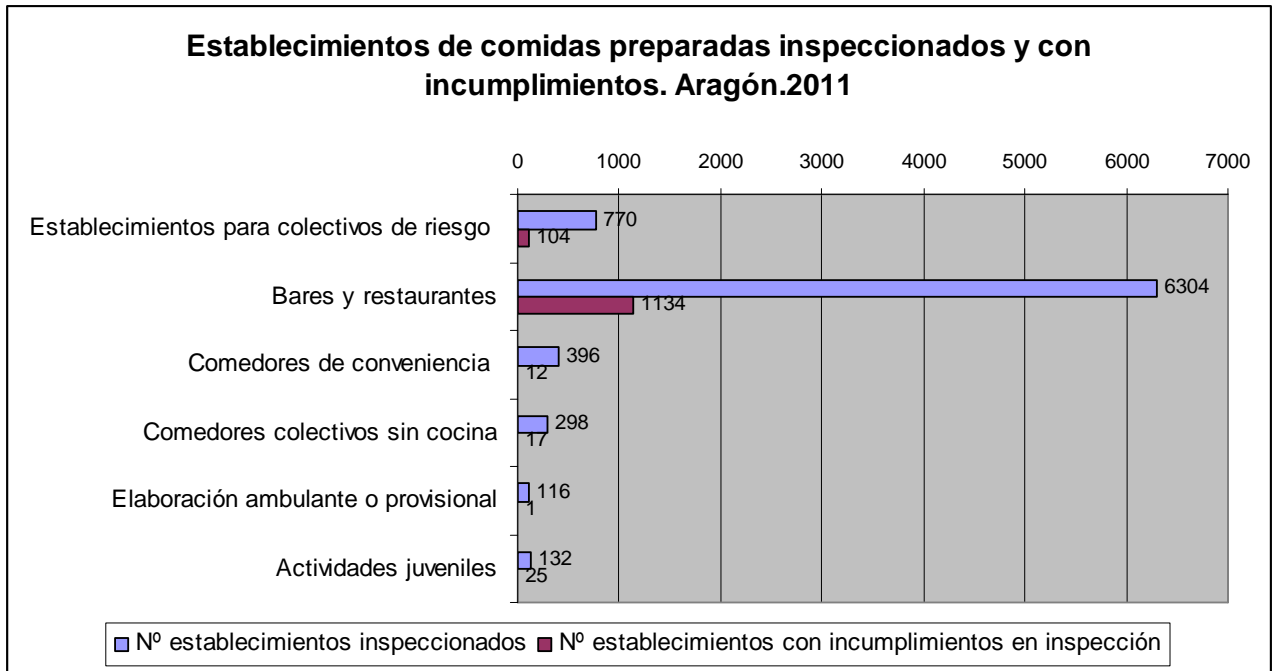


FABRICANTES Y ENVASADORES

Industrias alimentarias inspeccionadas y con incumplimientos, por sectores. Aragón 2011



COMIDAS PREPARADAS





**MEDIDAS ADOPTADAS**

Como consecuencia de estos incumplimientos se tomaron medidas en el 65% de las industrias alimentarias y en el 51% de los establecimientos minoristas con incumplimientos. Entre estas medidas se encuentran los apercibimientos, los expedientes sancionadores, la retirada de productos del mercado, la suspensión total o parcial de la actividad, la toma de muestras, la revisión de los sistemas de autocontrol, 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.

