



PACCAA



Informe general de resultados del PACCAA 2021

Relativo al grado de cumplimiento y resultados objeto
de evaluación del Plan Autonómico de Control de la
Cadena Alimentaria de Aragón 2017-2020

*Dirección General de
Salud Pública*

*Servicio de Seguridad
Alimentaria y Sanidad
Ambiental*



Índice

INTRODUCCIÓN	5
ESTABLECIMIENTOS OBJETOS DE CONTROL, TIPOS DE CONTROLES REALIZADOS Y RESULTADOS	7
1. ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ARAGÓN	7
1.1 Fabricantes y envasadores	10
1.2 Almacenes y distribuidores	12
1.3 Comercio minorista	14
1.4 Otros	16
2. CONTROLES OFICIALES	17
2.1 Recursos humanos	17
2.2 Naturaleza del control	18
2.2.1 Inspecciones	19
2.2.1.1 Inspecciones realizadas	19
2.2.1.1.a Inspecciones por fases de la cadena alimentaria	20
2.2.1.1.b Inspecciones por sector alimentario	24
2.2.1.2 Incumplimientos	28
2.2.1.3 Medidas adoptadas	32
2.2.2 Auditorías	36
2.2.3 Toma de muestras	40
2.2.3.1 Riesgos biológicos	40
2.2.3.2 Riesgos abióticos	41

ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS

Índice de tablas

Tabla 1. Distribución de establecimientos por sector y fase de la cadena alimentaria	8
Tabla 2. Distribución de establecimientos por fase de la cadena alimentaria	8
Tabla 3. Comparativa anual de establecimientos por fase de la cadena alimentaria	9
Tabla 4. Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario	10
Tabla 5. Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario	12
Tabla 6. Distribución de minoristas (incluidos comedores colectivos) por sector alimentario	14
Tabla 7. Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario	16
Tabla 8. Recursos humanos en la Comunidad Autónoma de Aragón	18
Tabla 9. Inspecciones totales realizadas por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria	19
Tabla 10. Distribución de inspecciones programadas y realizadas por fases de la cadena alimentaria	20
Tabla 11. Distribución de establecimientos, inspecciones realizadas y presión inspectora por fase de la cadena alimentaria	20
Tabla 12. Comparativa anual de inspecciones realizadas por fase de la cadena alimentaria	22
Tabla 13. Distribución de inspecciones programadas y realizadas por sector alimentario	24
Tabla 14. Distribución de establecimientos, inspecciones realizadas y presión inspectora por sector alimentario	25
Tabla 15. Comparativa anual de inspecciones realizadas por sector alimentario	27
Tabla 16. Distribución de incumplimientos por tipo y sector alimentario	28
Tabla 17. Evolución anual del tipo de incumplimientos	29
Tabla 18. Relación de incumplimientos por inspecciones realizadas por fase de la cadena alimentaria	29
Tabla 19. Distribución de incumplimientos por tipo y fase de la cadena alimentaria.	30
Tabla 20. Distribución de medidas aplicadas por tipo y sector alimentario	32
Tabla 21. Distribución de las medidas aplicadas por tipo	33
Tabla 22. Distribución de expedientes incoados y sanciones impuestas por sector alimentario	35
Tabla 23. Distribución de auditorías programadas y realizadas por fases de la cadena alimentaria	36
Tabla 24. Auditorías totales realizadas por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria	37
Tabla 25. Distribución de incumplimientos detectados en auditorías por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria	39
Tabla 26. Distribución de tomas de muestras realizadas en relación a riesgos biológicos	40
Tabla 28. Distribución de tomas de muestras realizadas en relación a riesgos abióticos	42

Índice de gráficos

Gráfico 1. Distribución general de establecimientos por fases de la cadena alimentaria	9
Gráfico 2. Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario	11
Gráfico 3. Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario	13
Gráfico 4. Distribución de minoristas (incluido comidas preparadas) por sector alimentario	15
Gráfico 5. Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario	16
Gráfico 6. Distribución de establecimientos e inspecciones por fase de la cadena alimentaria	21
Gráfico 7. Presión inspectora por fase de la cadena alimentaria	21

Gráfico 8. Comparativa anual de inspecciones programadas realizadas por fases de la cadena alimentaria _____	23
Gráfico 9. Comparativa anual de inspecciones no programadas realizadas por fases de la cadena alimentaria _____	23
Gráfico 10. Distribución de inspecciones realizadas por sector alimentario _____	26
Gráfico 11. Presión inspectora por sector alimentario _____	26
Gráfico 12. Distribución de establecimientos, inspecciones e incumplimientos y relación entre ellos por fase de la cadena alimentaria _____	30
Gráfico 13. Distribución de incumplimientos por tipos y fase de la cadena alimentaria _____	31
Gráfico 14. Distribución de medidas aplicadas por tipo y sector alimentario _____	33
Gráfico 15. Distribución de los tipos de medidas adoptadas _____	34
Gráfico 16. Sanciones por sector alimentario _____	35
Gráfico 17. Relación de auditorías realizadas por establecimientos auditables _____	37
Gráfico 18. Distribución de auditorías por sector alimentario _____	38

INTRODUCCIÓN

El **Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón**, en adelante **PACCAA**, es un plan de control único, integrado y plurianual, el cual refleja todas las actividades de control oficial y otras actividades oficiales que se tienen que llevar a cabo a lo largo de la cadena alimentaria en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Se elabora en cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa comunitaria, nacional y autonómica debiéndose destacar en el marco aragonés:

-Ley 5/2014, de 26 de junio, de Salud Pública de Aragón que, en su artículo 50, prevé 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.

-Decreto 122/2020, de 9 de diciembre, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud que, en su artículo 11, señala como competencia del Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental el desarrollo y aplicación del PACCAA en coordinación con los Departamentos de las Administraciones de la Comunidad Autónoma competentes en materia de producción primaria de alimentos y consumo.

En diciembre de 2021 fue aprobado el **PACCAA** para el **periodo 2021-2025**, habiendo sido de aplicación hasta entonces el **PACCAA** para el **periodo 2017-2020**, plan sobre el que se fundamentó las actuaciones llevadas a cabo durante el año 2021 y que son recogidas en este informe. Este PACCAA para el periodo 2021-2025 proporciona a la Comunidad Autónoma un marco sólido, estable y flexible para la realización de los controles oficiales sobre la seguridad y la calidad de los alimentos y piensos, salud animal y bienestar de los animales, coordinando las diversas actuaciones correspondientes a los Departamentos de Sanidad, de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, y de Ciudadanía y Derechos Sociales.

Fruto del desarrollo del PACCAA se ha de elaborar un **informe anual** del sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos con repercusión en la seguridad alimentaria, en el que se incluirán los resultados globales sobre el funcionamiento de los controles oficiales, el análisis de los mismos y las correspondientes conclusiones.

Este informe contiene los datos aportados por Aragón al informe anual que los Estados miembros deben presentar a la Comisión conforme a lo establecido por el **Reglamento (UE) 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**, que en su artículo 113 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.

La elaboración de este informe anual en el que se exprese el grado de cumplimiento y los resultados que son objeto de evaluación del PACCAA, se realiza 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 basan su actividad, establecida en la **Ley 8/2015, de 25 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública y Participación Ciudadana de Aragón.**

NOTA ACLARATORIA

Aunque a finales de 2021 se implantó el PACCAA para el periodo 2021-2025, los resultados ofrecidos en el presente informe fueron recogidos en función de los criterios establecidos para el periodo 2017-2020.

ESTABLECIMIENTOS OBJETOS DE CONTROL, TIPOS DE CONTROLES REALIZADOS Y RESULTADOS

1. ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ARAGÓN

Por **establecimiento alimentario** se considera cualquier unidad de una empresa del sector alimentario, tal y como recoge 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 del sector o fase de la cadena alimentaria en la que desarrolla su actividad principal.

Siguiendo los criterios establecidos en los procedimientos normalizados del informe anual en el marco del Plan Nacional para el periodo 2016-2020, por **sector alimentario** se considera aquellos establecimientos que por poseer caracteres peculiares y diferenciados sus datos se agrupan a los efectos de la realización del informe anual y por **fase de la cadena alimentaria** se considera aquella etapa de la cadena alimentaria en la que un establecimiento alimentario desarrolla su actividad principal, distinguiéndose a efectos del informe anual las siguientes fases:

- Fabricante/Elaborador (F)
- Envasador (E)
- Almacenista distribuidor (A)
- Distribuidor sin depósito (D)
- Minorista (M)
- Otros (O): refiriéndose a mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas y los centros de recogida de caza silvestre, también las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y las salas de manipulación de caza silvestre.

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 deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. El personal inspector de salud pública ejerce el control de los **17307 establecimientos alimentarios censados en Aragón** (datos a 1 de enero de 2021), distribuidas de la siguiente manera por sector y fase de la cadena alimentaria (*Tabla 1*):

Tabla 1. Distribución de establecimientos por sector y fase de la cadena alimentaria

Sector/Fase	F	E	A	D	M	O	Total
1. Carne y derivados	169	9	9	56	927	64	1234
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	24	5	3	24	217	16	289
3. Huevos y derivados	2	36	15	4	4	0	61
4. Leche y derivados	42	1	2	4	4	0	53
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	112	21	6	15	3	0	157
6. Cereales y derivados	189	10	9	6	988	0	1202
7. Vegetales y derivados	151	297	50	56	572	33	1159
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados...	49	33	0	5	14	0	101
9. Condimentos y especias	16	3	4	2	0	0	25
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones...	34	2	0	2	23	0	61
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	131	0	7	14	8889	0	9041
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	14	2	16	15	53	0	100
13. Aguas de bebida envasadas	13	8	4	0	0	0	25
14. Helados	9	0	0	1	40	0	50
15. Bebidas no alcohólicas	9	0	0	2	0	0	11
16. Bebidas alcohólicas	209	9	7	6	14	0	245
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	22	5	7	5	1	0	40
18. Materiales en contacto con alimentos	84	0	15	12	0	0	111
19. Establecimiento polivalente	0	43	515	208	2563	12	3341
20. Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Total	1280	484	669	437	14312	125	17307

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

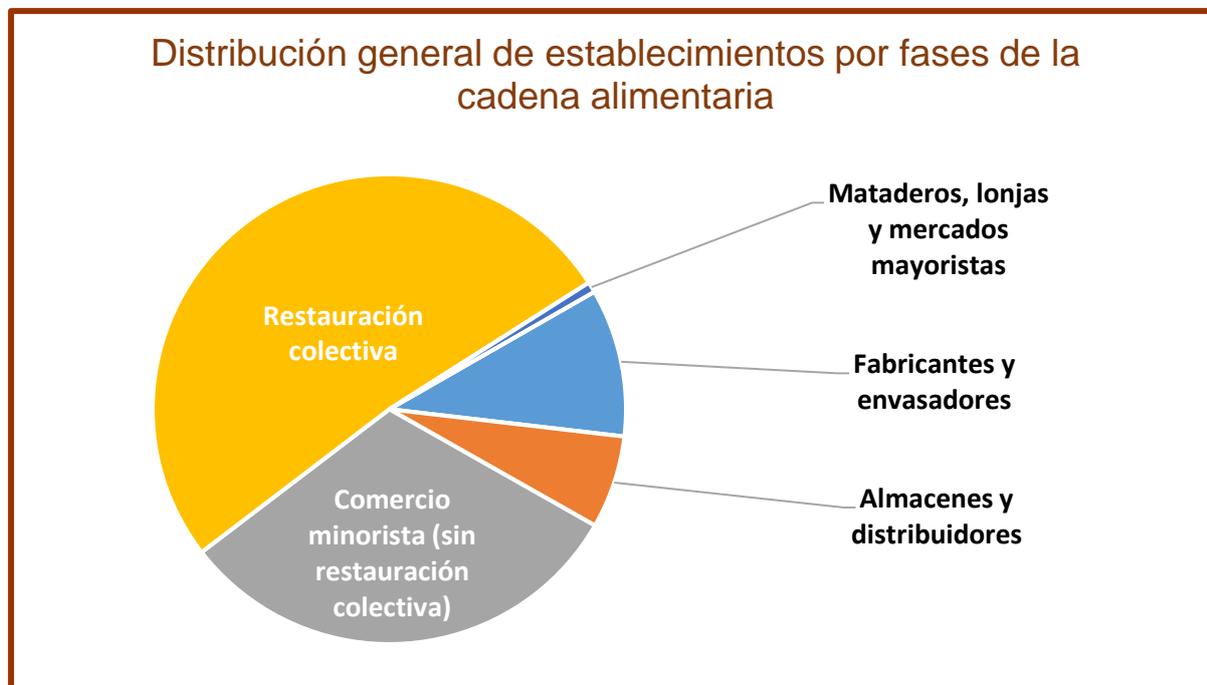
Estos 17307 establecimientos se distribuyen por **fase de la cadena alimentaria** de la siguiente manera (Tabla 2):

Tabla 2. Distribución de establecimientos por fase de la cadena alimentaria

Fase de la cadena alimentaria	Nº establecimientos
Fabricantes y envasadores	1764
Almacenes y distribuidores	1106
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	5423
Restauración colectiva	8889
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	125
Total	17307

La representación gráfica de esta distribución (*Gráfico 1*) pone de manifiesto el predominio de la fase de restauración colectiva, ya que solo ella acumula el 51,4% de los establecimientos alimentarios censados en Aragón, seguida por comercio minorista con el 31,3% de los mismos.

Gráfico 1. Distribución general de establecimientos por fases de la cadena alimentaria



Los datos expuestos para el año 2021 mantienen los niveles ya recogidos en 2020, pudiéndose comprobar cómo la leve y continua reducción en el número de establecimientos observada a lo largo de los últimos años se ha paralizado. Estos datos se recogen en la *Tabla 3*.

Tabla 3. Comparativa anual de establecimientos por fase de la cadena alimentaria

Nº Establecimientos	2017	2018	2019	2020	2021
Fabricantes y envasadores	1532	1621	1968	1657	1764
Almacenes y distribuidores	1066	1087	1144	1095	1106
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	7448	6790	5890	5489	5423
Restauración colectiva	8588	8837	8785	8867	8889
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	169	143	121	125	125
Total	18803	18478	17908	17233	17307

1.1 Fabricantes y envasadores

Se observa un ligero aumento del 6,5% en el número de establecimientos enmarcados en las fases de fabricantes y envasadores respecto al año anterior (Tabla 4).

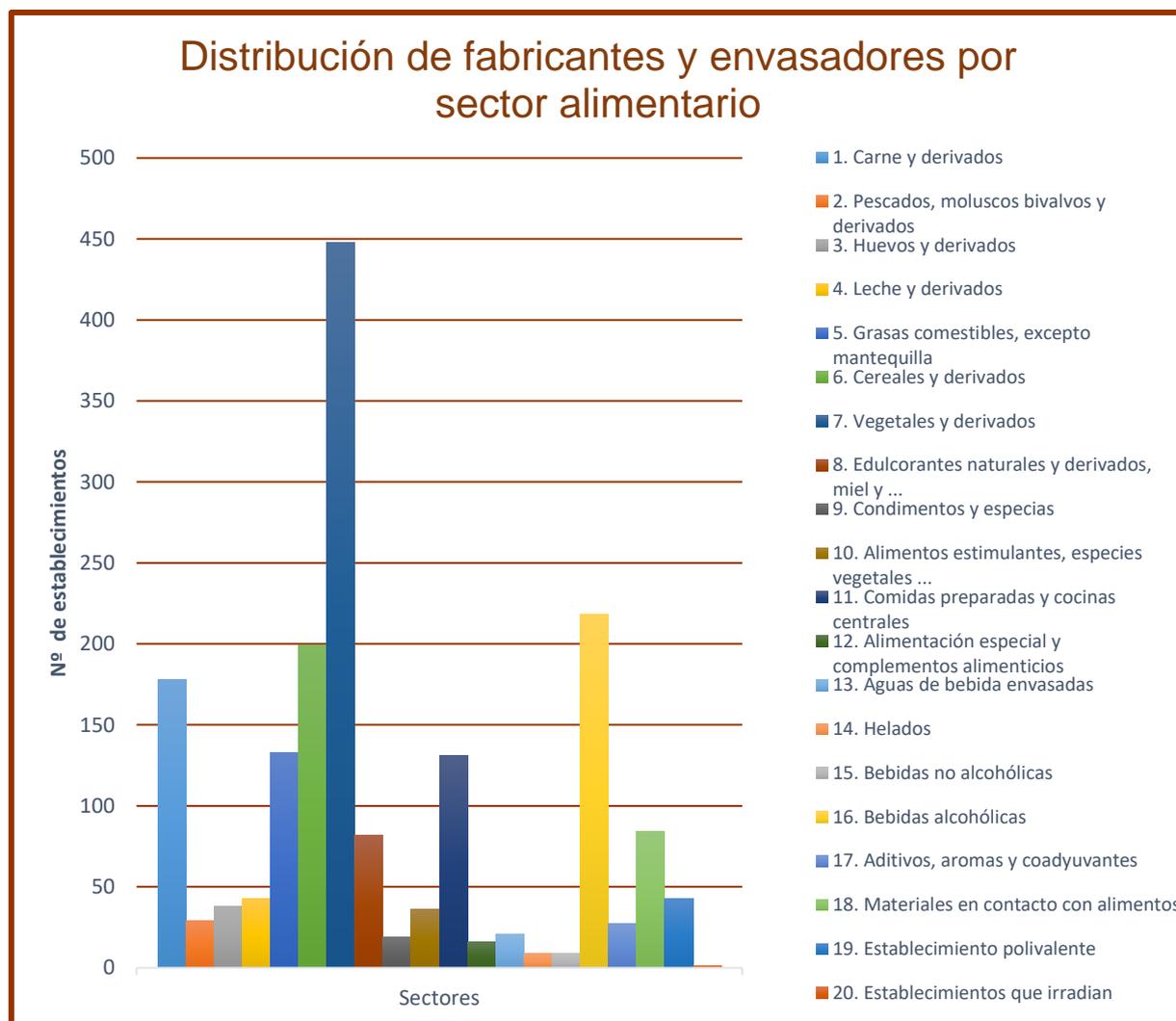


Tabla 4. Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario

Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario	Fabricantes	Envasadores	F+E	
1. Carne y derivados	169	9	178	10,1%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	24	5	29	1,6%
3. Huevos y derivados	2	36	38	2,2%
4. Leche y derivados	42	1	43	2,4%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	112	21	133	7,5%
6. Cereales y derivados	189	10	199	11,3%
7. Vegetales y derivados	151	297	448	25,4%
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	49	33	82	4,6%
9. Condimentos y especias	16	3	19	1,1%
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	34	2	36	2,0%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	131	0	131	7,4%
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	14	2	16	0,9%
13. Aguas de bebida envasadas	13	8	21	1,2%
14. Helados	9	0	9	0,5%
15. Bebidas no alcohólicas	9	0	9	0,5%
16. Bebidas alcohólicas	209	9	218	12,4%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	22	5	27	1,5%
18. Materiales en contacto con alimentos	84	0	84	4,8%
19. Establecimientos polivalentes	0	43	43	2,4%
20. Establecimientos que irradian	1	0	1	0,1%
Total	1280	484	1764	100,0%

De acuerdo a la distribución de los datos (Gráfico 2), se puede destacar una mayor presencia de establecimientos en los sectores de *Carne y derivados*, *Cereales y derivados*, *Vegetales y derivados* y *Bebidas alcohólicas*.

Gráfico 2. Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario



1.2 Almacenes y distribuidores

La presencia de establecimientos en estas fases de *Almacenistas distribuidores* y *Distribuidores sin depósito* se mantiene en los niveles observados en años anteriores, contabilizándose un total de 1106 establecimientos en ambas fases tal y como se recoge en la *Tabla 5*.

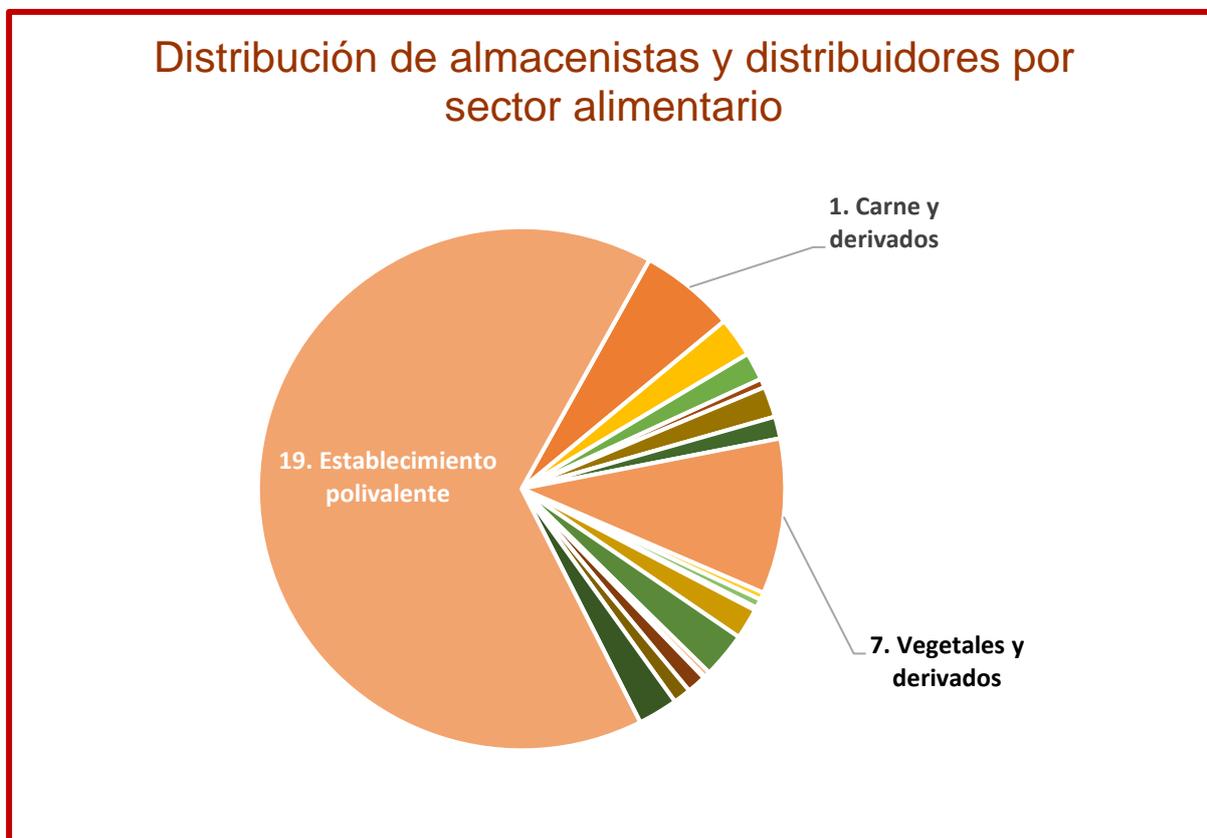


Tabla 5. Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario

Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario	Almacenistas	Distribuidores	D+D	
1. Carne y derivados	9	56	65	5,9%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	3	24	27	2,4%
3. Huevos y derivados	15	4	19	1,7%
4. Leche y derivados	2	4	6	0,5%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	6	15	21	1,9%
6. Cereales y derivados	9	6	15	1,4%
7. Vegetales y derivados	50	56	106	9,6%
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	0	5	5	0,5%
9. Condimentos y especias	4	2	6	0,5%
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	0	2	2	0,2%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	7	14	21	1,9%
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	16	15	31	2,8%
13. Aguas de bebida envasadas	4	0	4	0,4%
14. Helados	0	1	1	0,1%
15. Bebidas no alcohólicas	0	2	2	0,2%
16. Bebidas alcohólicas	7	6	13	1,2%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	7	5	12	1,1%
18. Materiales en contacto con alimentos	15	12	27	2,4%
19. Establecimiento polivalente	515	208	723	65,4%
20. Establecimientos que irradian	0	0	0	0,0%
Total	669	437	1106	100,0%

Tal y como se representa en el *Gráfico 3*, cabe destacar el predominio del sector *Establecimientos polivalentes* ya que él solo recoge el 65,4% de los establecimientos, seguido a distancia por los sectores de *Vegetales y derivados* y *Carne y derivados*.

Gráfico 3. Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario



1.3 Comercio minorista

En la *Tabla 6* se recogen los datos por sectores del comercio al por menor, cuyo número de establecimientos se mantiene en los mismos niveles observados el año anterior.



Tabla 6. Distribución de minoristas (incluidos comedores colectivos) por sector alimentario

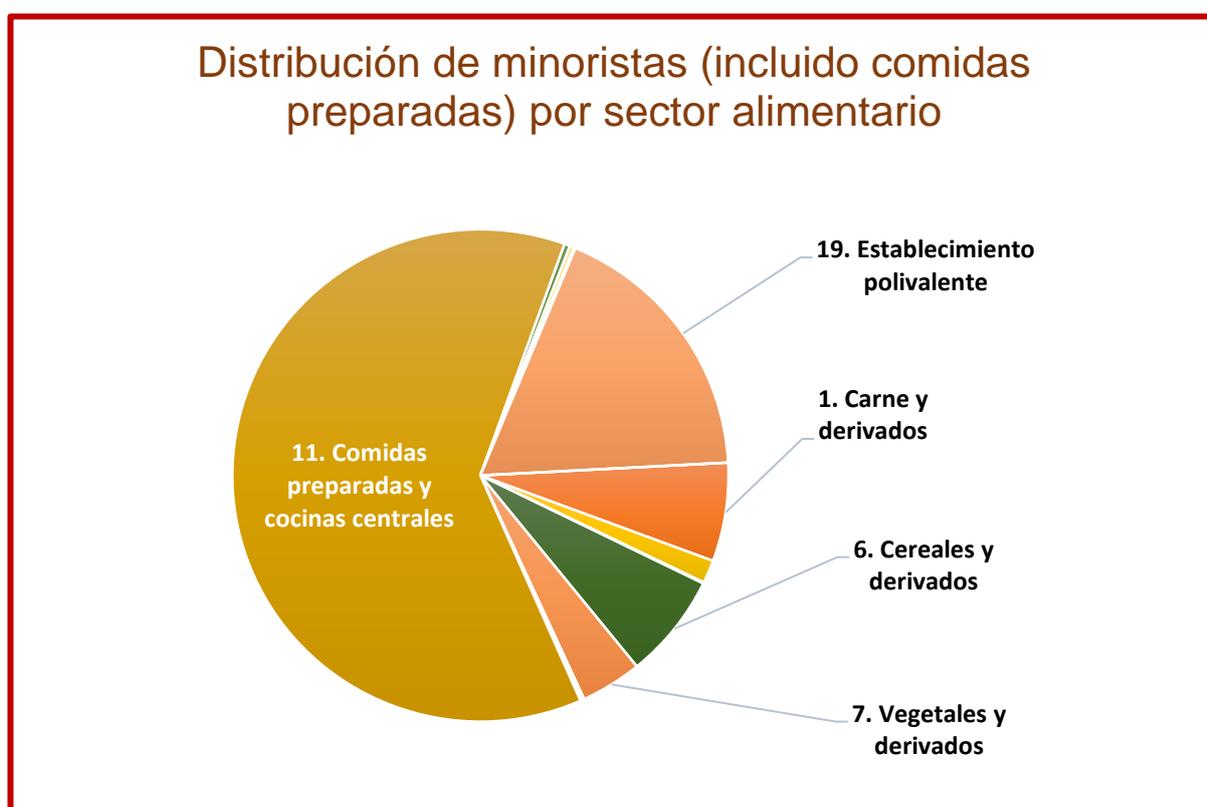
Distribución de minoristas (incluida restauración colectiva) por sector alimentario	M	
1. Carne y derivados	927	6,5%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	217	1,5%
3. Huevos y derivados	4	0,0%
4. Leche y derivados	4	0,0%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	0,0%
6. Cereales y derivados	988	6,9%
7. Vegetales y derivados	572	4,0%
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	14	0,1%
9. Condimentos y especias	0	0,0%
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	23	0,2%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	8889	62,1%
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	53	0,4%
13. Aguas de bebida envasadas	0	0,0%
14. Helados	40	0,3%
15. Bebidas no alcohólicas	0	0,0%
16. Bebidas alcohólicas	14	0,1%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	1	0,0%
18. Materiales en contacto con alimentos	0	0,0%
19. Establecimiento polivalente	2563	17,9%
20. Establecimientos que irradian	0	0,0%
Total	14312	100,0%

En el *Gráfico 4* se observa cómo el sector de *Comidas preparadas y cocinas centrales* sigue siendo el de mayor volumen, el 62,1% de los establecimientos, correspondiendo a la restauración colectiva con restaurantes, bares, comedores de empresas, hospitales y colegios.

Aunque en el propio nombre del sector se mencione a “cocinas centrales”, éstas no son consideradas en el total ya que se encuentran inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y por lo tanto no pertenecen al comercio minorista.

En el sector de *Establecimientos polivalentes* (supermercados) predomina la venta de alimentos al consumidor final, seguidos de carnicerías, panaderías, pastelerías y fruterías como establecimientos destacados.

Gráfico 4. Distribución de minoristas (incluido comidas preparadas) por sector alimentario



1.4 Otros

Como se observa en la *Tabla 7*, los sectores representados en esta fase son los 4 siguientes: *Carne y derivados* (mataderos, centro de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de carnes de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre), *Pescados, moluscos bivalvos y derivados* (lonjas), *Vegetales y derivados* (mercados mayoristas de productos de origen vegetal) y *Establecimientos polivalentes* (otros mercados mayoristas).

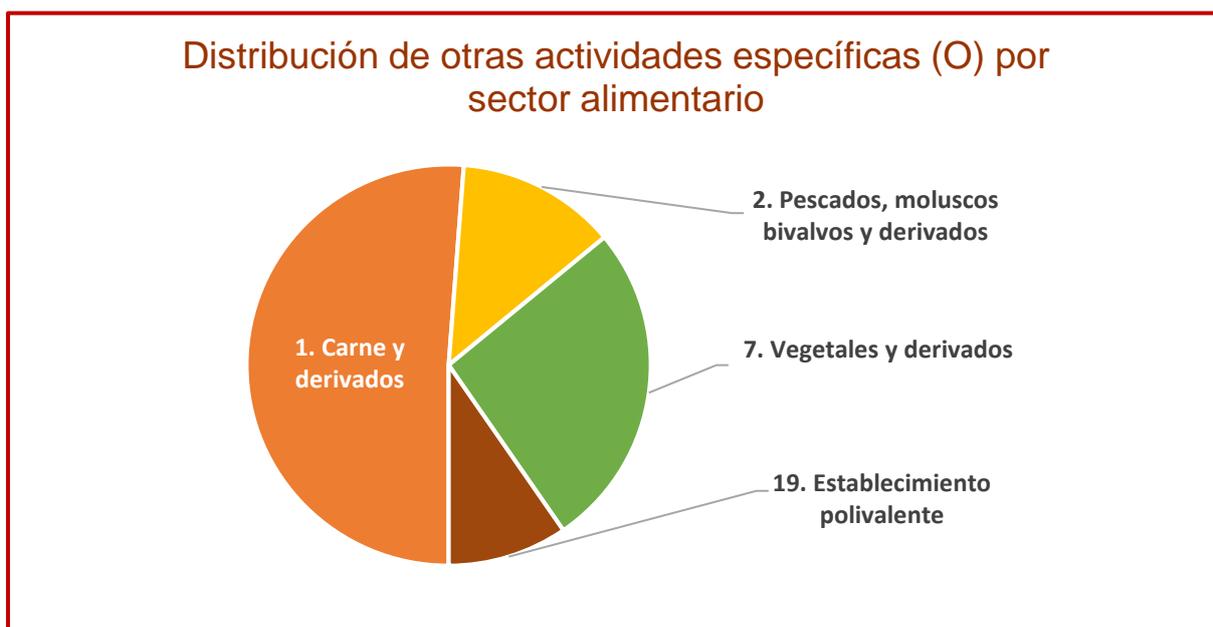


Tabla 7. Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario

Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario	O	
1. Carne y derivados	64	51,2%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	16	12,8%
7. Vegetales y derivados	33	26,4%
19. Establecimiento polivalente	12	9,6%
Total	125	100,0%

Dentro de esta fase conviene destacar el peso del sector *Carne y derivados*, ya que acumula más de la mitad de los establecimientos tal y como se representa en el *Gráfico 5*

Gráfico 5. Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario



2. 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.

Estos controles serán **programados** si son llevados a cabo de acuerdo a su programación anual o **no programados** si surgen como consecuencia de:

- Autorizaciones y modificaciones de las inscripciones de establecimientos y establecimientos que reinician su actividad tras un cierre temporal.
- Informaciones y denuncias de los consumidores sobre deficiencias de productos.
- Casos y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Comunicaciones del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información Alimentaria.
- Controles derivados del seguimiento de incumplimientos.

Es preciso señalar que con el fin de no distorsionar el número de inspecciones realizadas y ofrecer una visión más cercana a la realidad del control oficial llevado a cabo en la Comunidad Autónoma de Aragón, para la elaboración de este informe 2021 se ha realizado un **cambio de criterio** en relación a qué se considera **inspección no programada**, dejando fuera de las mismas la emisión de certificados sanitarios de exportación. Es por ello que los datos relativos a inspecciones totales e inspecciones no programadas realizadas en 2021 no son comparables con las indicadas en años anteriores.

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

2.1 Recursos humanos.

La gestión y ejecución de estos controles en las fases posteriores a la producción primaria corresponde al Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental, a nivel de Servicios Centrales, y al 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 **372 personas** (*Tabla 8*): 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) (7), Técnicos de Laboratorio (8), Inspectores Veterinarios (218), Inspectores Farmacéuticos (97), Auxiliares de Laboratorio (26) y Personal Administrativo (15), distribuidos por todo el territorio de la Comunidad Autónoma.

Tabla 8. Recursos humanos en la Comunidad Autónoma de Aragón

Servicios / Personal	Titulados Superiores					Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	Total
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos	Otros Inspectores				
Servicios Centrales	3		10	3				3	19
Unidades Territoriales y Locales	3		208	94				10	315
Laboratorios Públicos	1	8				1	26	2	38
Total	7	8	218	97		1	26	15	372

2.2 Naturaleza del control

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

- La **inspección** es aquella actividad de control llevada a cabo sin previo aviso por la autoridad competente, para verificar el cumplimiento de los productos, instalaciones y servicios en relación con la normativa de aplicación.
- Una **auditoría** es el examen sistemático e independiente llevado a cabo para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen con las disposiciones previstas, y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.
- Y la **toma de muestras** de alimentos o de cualquier otra sustancia relacionada con la producción, transformación y distribución de los alimentos y su posterior **análisis** se realiza a fin de verificar si se cumple la legislación alimentaria.

2.2.1 Inspecciones

2.2.1.1 Inspecciones realizadas

En el año **2021**, se realizaron **30.378** inspecciones, correspondiendo el 87,44% de las mismas a actuaciones programadas y el 12,56% restante a no programadas. En la *Tabla 9* se muestran estas inspecciones distribuidas por fase de la cadena alimentaria y sector alimentario.



Tabla 9. Inspecciones totales realizadas por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria

Sector / Fase	Inspecciones																		Total
	Programadas						Programadas realizadas						No programadas realizadas						
	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O	F	E	A	D	M	O	
1. Carne y derivados	581	21	14	41	2059	75	469	13	10	20	1502	62	48	10	6	2	70	41	2253
2. Pescados, moluscos bivalvos...	90	11	6	13	224	236	56	10	6	4	212	154	23		1		30	97	593
3. Huevos y derivados	6	90	28	2	4		4	86	28	2	3		1	17	3				144
4. Leche y derivados	115	3	5	5	6		84	3	1	3	5		31			1			128
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	130	25	5	12	3		81	18	4	3	3		82	1	1	3	1		197
6. Cereales y derivados	501	12	9	7	1628		280	4	6	5	1156		284	1	16		145		1897
7. Vegetales y derivados	241	295	56	44	575	188	157	216	45	20	466	188	229	98	14	7	111	51	1602
8. Edulcorantes naturales y...	63	34		3	13		40	29		2	9		11	9		1	3		104
9. Condimentos y especias	21	3	4	1			12	1	2										15
10. Alimentos estimulantes...	52	2		1	23		31	1		1	10		6				10		59
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	464		7	8	24452		266		6	4	17226		77				855		18434
12. Alimentación especial y...	29	2	16	15	53		21	2	12	5	43		5		10	2	182		282
13. Aguas de bebida envasadas	22	15	4				11	8	3				1	1	4				28
14. Helados	20			0,5	65		15				52		3				2		72
15. Bebidas no alcohólicas	11						7						4						11
16. Bebidas alcohólicas	236	9	7	11	14		152	6	4	5	11		310		3	4			495
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	24	4	6	4	1		14	2	6	2			17	1			1		43
18. Materiales en contacto con alimentos	89		19	8			56		11	9			5		5	10	29		125
19. Establecimiento polivalente		75	681	114	3233	12		39	504	58	2470	4		2	124	13	586		3800
20. Establecimientos que irradian	1						1												1
Total	2696	601	867	289	32353	511	1757	438	648	143	23168	408	1137	140	187	43	2025	189	30283

A continuación, se analizan estos datos por separado: inspecciones por fases de la cadena alimentaria por un lado e inspecciones por sector alimentario por otro.

2.2.1.1.a Inspecciones por fases de la cadena alimentaria

En la *Tabla 10* se muestra la distribución de las inspecciones programadas y las inspecciones realizadas por fases de la cadena alimentaria.

Tabla 10. Distribución de inspecciones programadas y realizadas por fases de la cadena alimentaria

Fases	Inspecciones programadas	Inspecciones realizadas		
		Programadas	No programadas	Total
Fabricantes y envasadores	3297	2195	1277	3472
Almacenes y distribuidores	1157	791	230	1021
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	7901	5942	1170	7112
Restauración colectiva	24452	17226	855	18081
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	511	408	189	597
Total	37318	26562	3721	30283

Por otra parte, en la *Tabla 11* se relaciona el número de establecimientos, el número de inspecciones realizadas y la presión inspectora por fases de la cadena alimentaria. Por **presión inspectora** se ha de entender el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Tabla 11. Distribución de establecimientos, inspecciones realizadas y presión inspectora por fase de la cadena alimentaria

Fases	Nº establecimientos	Nº inspecciones	Presión inspectora
Fabricantes y envasadores	1764	3472	1,97
Almacenes y distribuidores	1106	1021	0,92
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	5423	7112	1,31
Restauración colectiva	8889	18081	2,03
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	125	597	4,78
Total	17307	30283	1,76

Y la representación gráfica de estos datos se encuentran en el *Gráfico 6* y en el *Gráfico 7* mostrados a continuación.

Gráfico 6. Distribución de establecimientos e inspecciones por fase de la cadena alimentaria

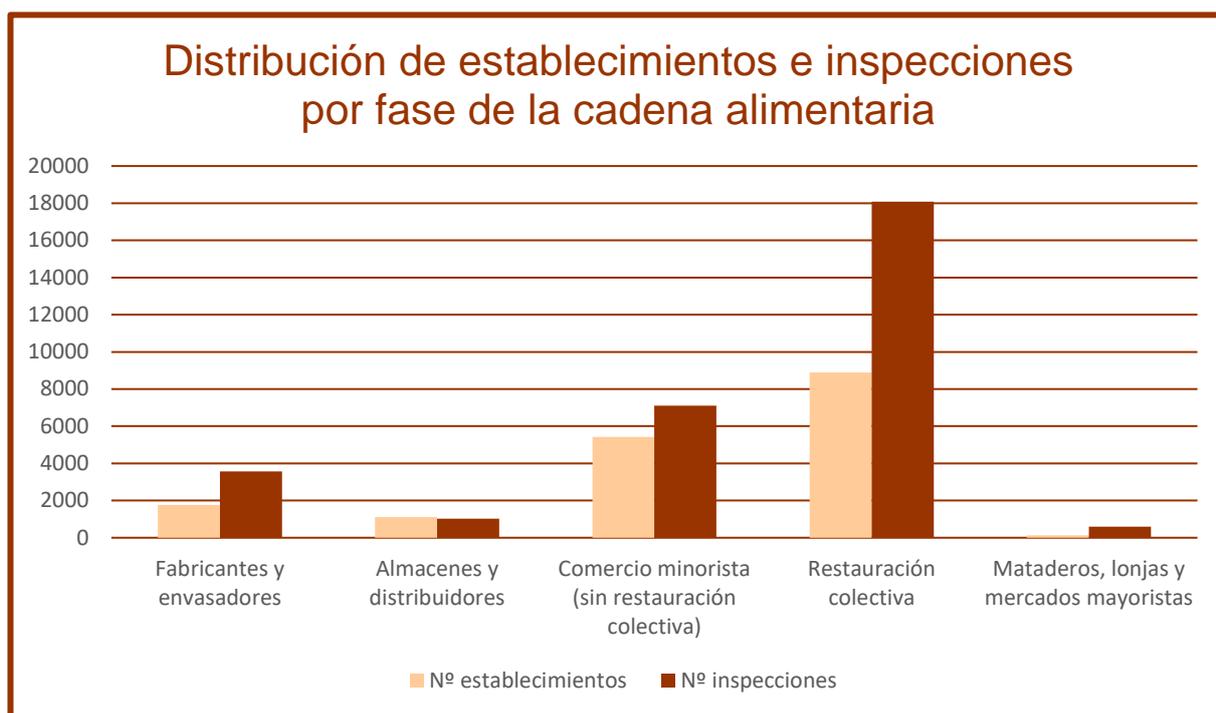
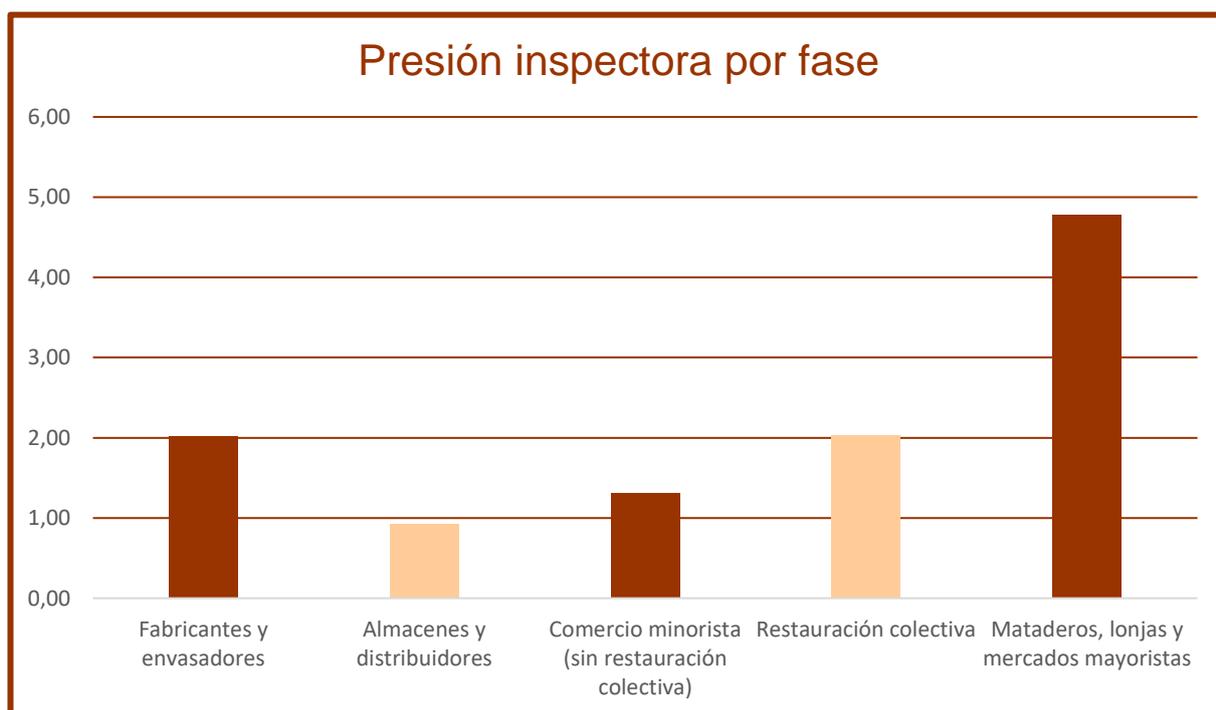


Gráfico 7. Presión inspectora por fase de la cadena alimentaria



Como se observa en el *Gráfico 6*, en cuanto al número de inspecciones realizadas, destaca por encima del resto la fase de *Restauración colectiva*. No obstante, la representación de la presión inspectora en *Gráfico 7* denota una mayor carga en las fases de *Mataderos, lonjas y mercados mayoristas*, hecho que se justifica por la categorización del riesgo llevada a cabo sobre estos tipos de establecimientos ya que

exigen de una mayor frecuencia de inspecciones.

Con el fin de comparar la situación del 2021 con las del 2019 y 2020, en la *Tabla 12* se muestra el número de inspecciones realizadas programadas, no programadas y total para ambos años. Hay que recordar que el criterio para considerar qué son inspecciones no programadas fue modificado para el año 2021 y que durante el año 2020 la situación excepcional de la COVID-19 desvirtuó la tendencia observada años anteriores.

Tabla 12. Comparativa anual de inspecciones realizadas por fase de la cadena alimentaria

Fase	Nº inspecciones realizadas								
	Programadas			No programadas			Total		
	2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021
Fabricantes y envasadores	2823	2280	2195	4697	5438	1277	7520	7718	3472
Almacenes y distribuidores	885	771	791	5649	5762	230	6534	6533	1021
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	6583	5545	5942	1108	4762	1170	7691	10307	7112
Restauración colectiva	17098	11921	17226	1231	2812	855	18329	14733	18081
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	349	405	408	204	409	189	553	814	597
Total	27738	20922	26562	12889	19183	3721	40627	40105	30283

Tras la reducción del número de inspecciones programadas realizadas en 2020 debido a causas derivadas de la COVID-19, en 2021 se ha recuperado el nivel de cumplimiento observado en años anteriores a la pandemia.

No obstante, el cómputo global de inspecciones realizadas se ha visto reducido por los motivos de cambio de criterio alegados previamente. Este cambio de criterio ha reducido, sobre todo, las inspecciones no programadas en las fases *Fabricantes y envasadores* y *Almacenes y distribuidores*, fases que aglutinan la mayor parte de las exportaciones.

Estas diferencias entre 2019, 2020 y 2021 de las inspecciones programadas y no programadas realizadas se pueden observar gráficamente en la comparativas realizadas en el *Gráfico 8* y *Gráfico 9*.

Gráfico 8. Comparativa anual de inspecciones programadas realizadas por fases de la cadena alimentaria

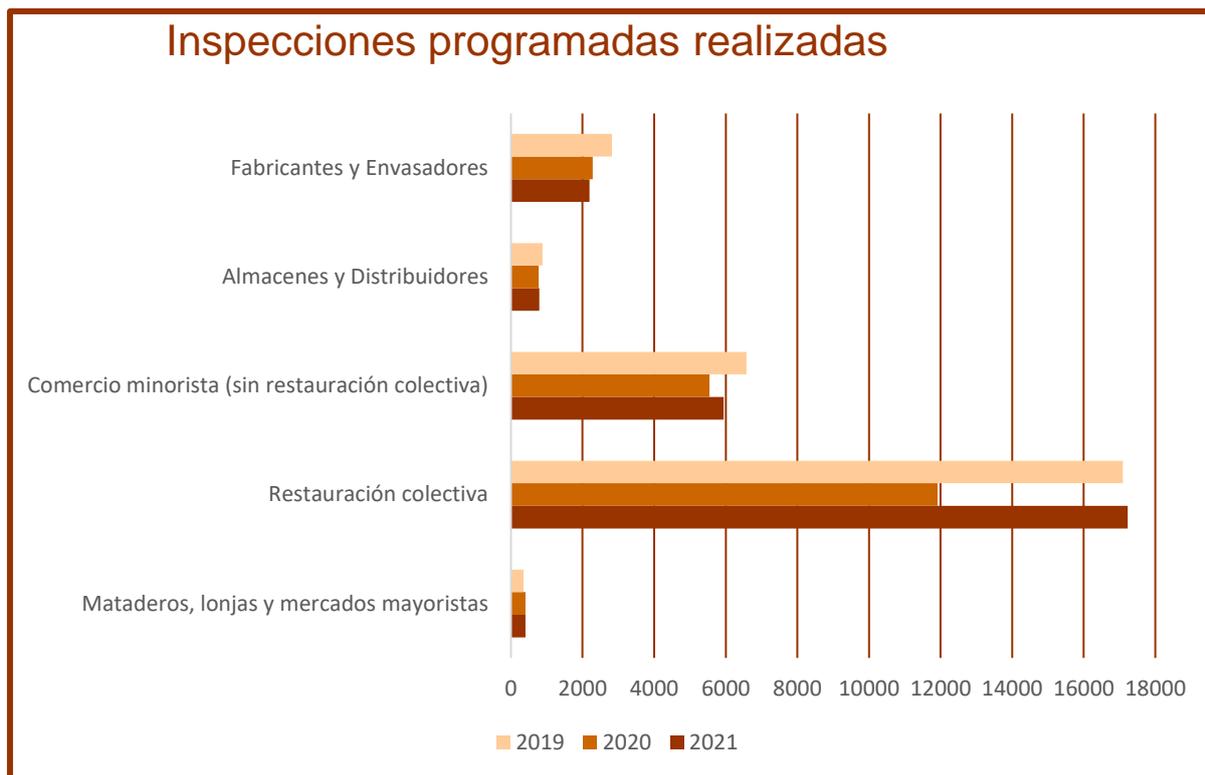
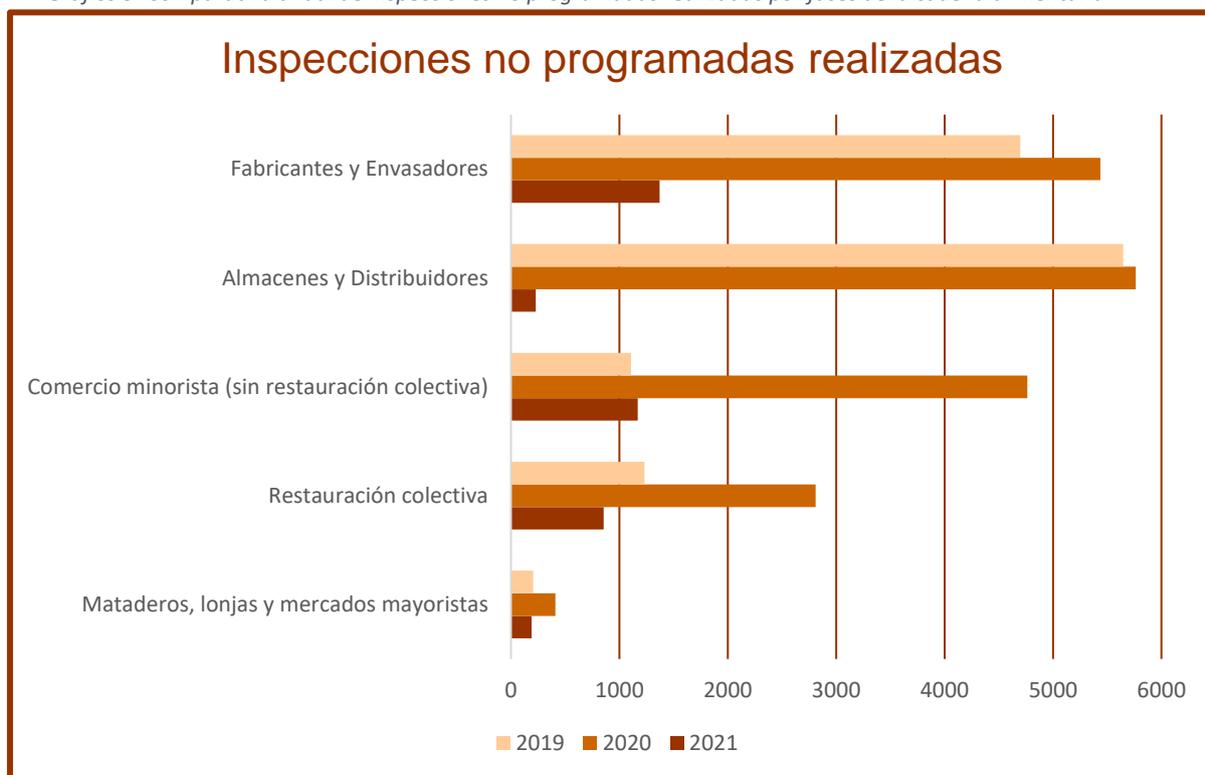


Gráfico 9. Comparativa anual de inspecciones no programadas realizadas por fases de la cadena alimentaria



2.2.1.1.b Inspecciones por sector alimentario

En la *Tabla 13* se muestra la distribución de las inspecciones programadas y realizadas por sector alimentario.

Tabla 13. Distribución de inspecciones programadas y realizadas por sector alimentario

Sector	Inspecciones programadas	Inspecciones realizadas		
		Programadas	No programadas	Total
1. Carne y derivados	2791	2076	177	2253
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	580	442	151	593
3. Huevos y derivados	130	123	21	144
4. Leche y derivados	134	96	32	128
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	175	109	88	197
6. Cereales y derivados	2157	1451	446	1897
7. Vegetales y derivados	1399	1092	510	1602
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	113	80	24	104
9. Condimentos y especias	29	15	0	15
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	78	43	16	59
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	24931	17502	932	18434
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	115	83	199	282
13. Aguas de bebida envasadas	41	22	6	28
14. Helados	86	67	5	72
15. Bebidas no alcohólicas	11	7	4	11
16. Bebidas alcohólicas	277	178	317	495
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	39	24	19	43
18. Materiales en contacto con alimentos	116	76	49	125
19. Establecimiento polivalente	4115	3075	725	3800
20. Establecimientos que irradian	1	1	0	1
Total	37318	26562	3721	30283

Respecto al sector *Establecimientos que irradian* se ha de aclarar que dentro de dicho sector se incluyen establecimientos que aplican otros sistemas de conservación de alimentos además de la irradiación, como ocurre con el establecimiento señalado que aplica altas presiones.

En la *Tabla 14* se relaciona el número de establecimientos, el número de inspecciones realizadas y la presión inspectora por sector alimentario. De la misma manera que antes, por **presión inspectora** se entiende el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Tabla 14. Distribución de establecimientos, inspecciones realizadas y presión inspectora por sector alimentario

Sector	Nº Establecimientos	Nº Inspecciones	Presión inspectora
1. Carne y derivados	1234	2253	1,83
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	289	593	2,05
3. Huevos y derivados	61	144	2,3
4. Leche y derivados	53	128	2,42
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	157	197	1,25
6. Cereales y derivados	1202	1897	1,58
7. Vegetales y derivados	1159	1602	1,38
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	101	104	1,03
9. Condimentos y especias	25	15	0,60
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	61	59	0,97
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	9041	18434	2,04
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	100	282	2,82
13. Aguas de bebida envasadas	25	28	1,12
14. Helados	50	72	1,44
15. Bebidas no alcohólicas	11	11	1,00
16. Bebidas alcohólicas	245	495	2,02
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	40	43	1,08
18. Materiales en contacto con alimentos	111	125	1,13
19. Establecimiento polivalente	3341	3800	1,14
20. Establecimientos que irradian	1	1	1,00
Total	17307	30283	1,76

Y estos datos se encuentran representados gráficamente en el *Gráfico 10* y en el *Gráfico 11* mostrados a continuación.

Gráfico 10. Distribución de inspecciones realizadas por sector alimentario

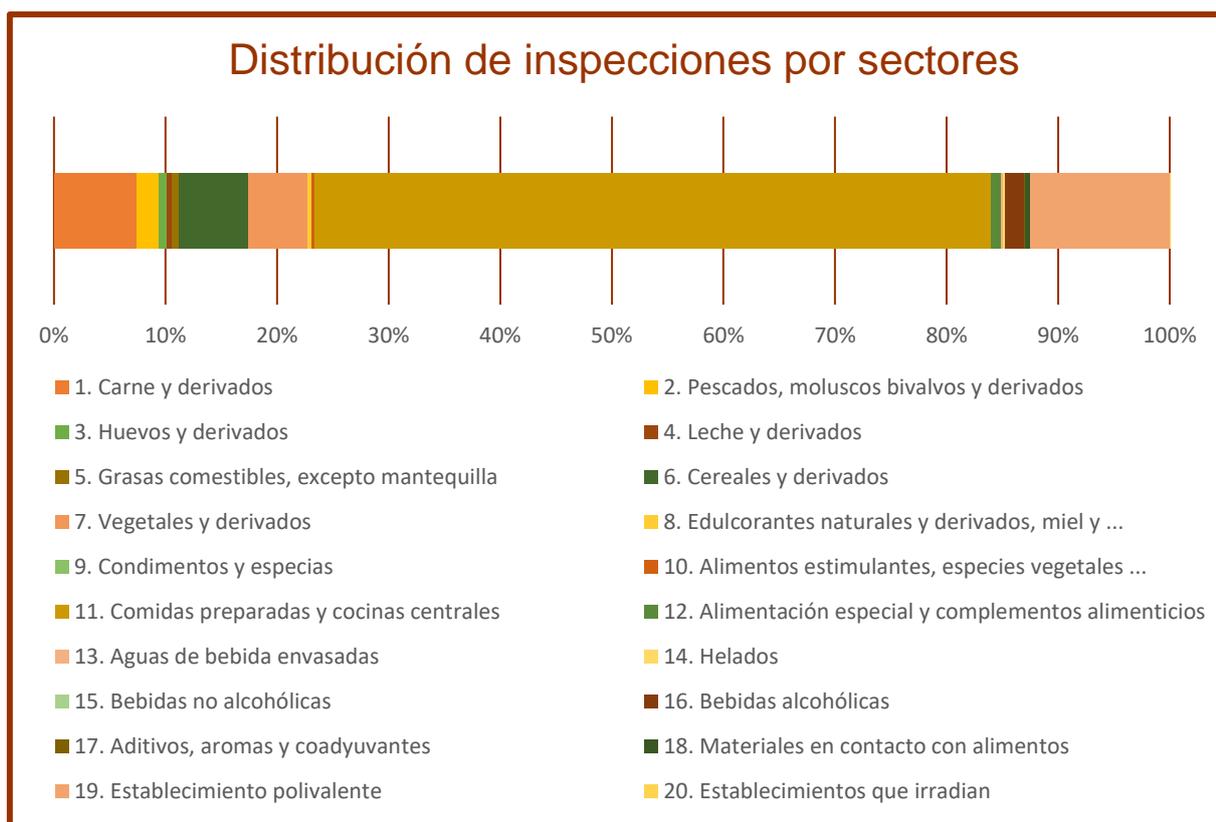
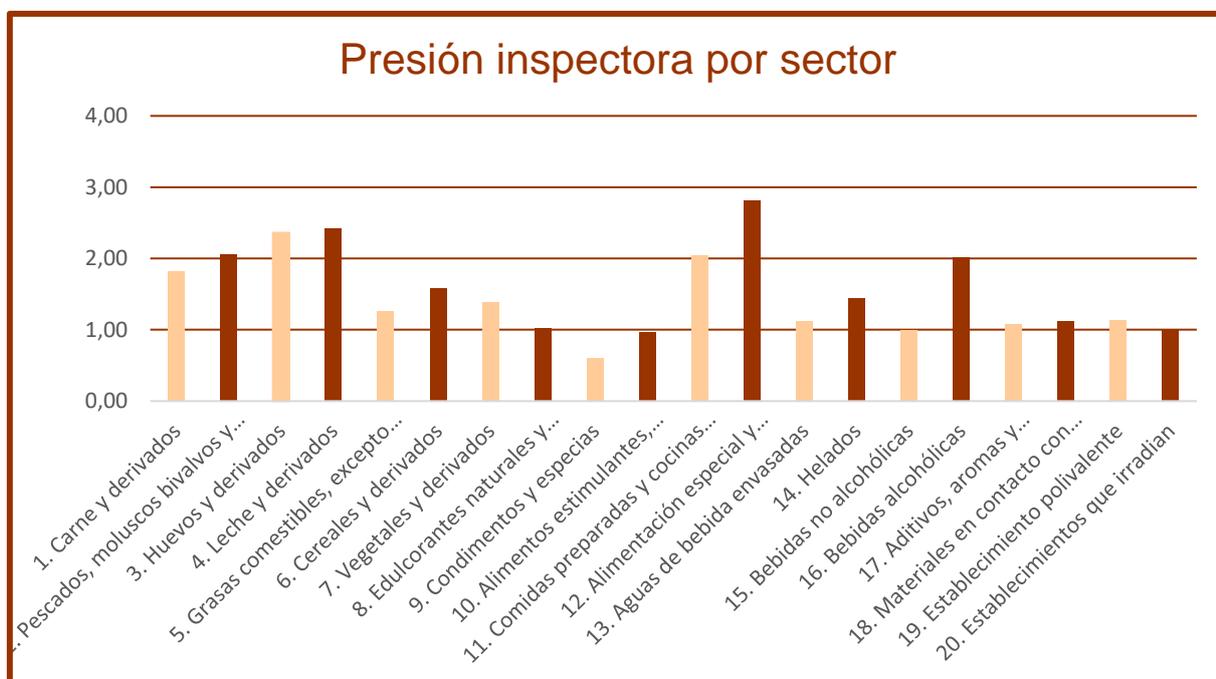


Gráfico 11. Presión inspectora por sector alimentario



En el *Gráfico 10* se puede comprobar cómo destacan por el número de inspecciones, programadas y no programadas, el sector de *Comidas preparadas y cocinas centrales*. No obstante, al *Gráfico 11* muestra una presión inspectora similar entre todos los sectores, con una media de 1,76 inspecciones por establecimiento.

En la *Tabla 15* se muestra la comparación del número de inspecciones realizadas en 2021 con las realizadas entre los años 2019 y 2020.

Tabla 15. Comparativa anual de inspecciones realizadas por sector alimentario

Sector alimentario	Nº inspecciones realizadas								
	Programadas			No programadas			Total		
	2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021
1. Carne y derivados	2727	2159	2076	8338	10522	177	11065	12681	2253
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	521	480	442	168	473	151	689	953	593
3. Huevos y derivados	115	111	123	153	148	21	268	259	144
4. Leche y derivados	105	104	96	94	54	32	199	158	128
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	123	127	109	94	73	88	217	200	197
6. Cereales y derivados	1713	1357	1451	636	1186	446	2349	2543	1897
7. Vegetales y derivados	1017	925	1092	448	978	510	1465	1903	1602
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	91	75	80	32	40	24	123	115	104
9. Condimentos y especias	19	11	15	4	2	0	23	13	15
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	52	33	43	25	12	16	77	45	59
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	17410	12148	17502	1309	2847	932	18719	14995	18434
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	80	63	83	66	42	199	146	105	282
13. Aguas de bebida envasadas	26	19	22	7	2	6	33	21	28
14. Helados	50	44	67	10	16	5	60	60	72
15. Bebidas no alcohólicas	6	1	7	1	2	4	7	3	11
16. Bebidas alcohólicas	196	195	178	482	374	317	678	569	495
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	36	22	24	25	18	19	61	40	43
18. Materiales en contacto con alimentos	75	50	76	48	13	49	123	63	125
19. Establecimiento polivalente	3375	2997	3075	949	2381	725	4324	5378	3800
20. Establecimientos que irradian	1	1	1	0	0	0	1	1	1
Total	27738	20922	26562	12889	19183	3816	40627	40105	30283

2.2.1.2 Incumplimientos

En el curso de las inspecciones las irregularidades encontradas pueden considerarse **deficiencias** o **incumplimientos**.

- Por **deficiencia** se entiende cualquier tipo de irregularidad en el cumplimiento de la normativa alimentaria.
- Y los **incumplimientos** se refieren a deficiencias no corregidas, reiteradas, acumulo de gran número de deficiencias o deficiencias graves que pueden suponer un riesgo grave, directo o indirecto para la salud.

En lo que respecta únicamente a **incumplimientos**, estos se clasifican en:

- **Estructurales**, referidos a las condiciones de estructura física del establecimiento.
- **Operacionales**, referidos a las actividades que se realizan.
- **Del producto**, referidos a las características de los productos como son sus características organolépticas o fisicoquímicas incluyendo las deficiencias de etiquetado.

La distribución de los **incumplimientos** por tipo y sector alimentario se recoge en la *Tabla 16*:

Tabla 16. Distribución de incumplimientos por tipo y sector alimentario

Tipo de incumplimiento	Estructural		Operacional		Del producto		Total
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Sector							
1. Carne y derivados	53	22,2	157	65,7	29	12,1	239
2. Pescados, moluscos bivalvos...	16	28,6	39	69,6	1	1,8	56
3. Huevos y derivados	0	0,0	2	100,0	0	0,0	2
4. Leche y derivados	1	20,0	3	60,0	1	20,0	5
5. Grasas comestibles, excepto...	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
6. Cereales y derivados	15	21,4	53	75,7	2	2,9	70
7. Vegetales y derivados	34	25,6	99	74,4	0	0,0	133
8. Edulcorantes naturales y...	0	0,0	5	100,0	0	0,0	5
9. Condimentos y especias	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
10. Alimentos estimulantes...	0	0,0	1	100,0	0	0,0	1
11. Comidas preparadas y...	793	29,5	1709	63,5	190	7,1	2692
12. Alimentación especial y...	1	14,3	5	71,4	1	14,3	7
13. Aguas de bebida envasadas	0	0,0	2	100,0	0	0,0	2
14. Helados	1	16,7	4	66,7	1	16,7	6
15. Bebidas no alcohólicas	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
16. Bebidas alcohólicas	2	33,3	4	66,7	0	0,0	6
17. Aditivos, aromas y...	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
18. Materiales en contacto con...	0	0,0	2	100,0	0	0,0	2
19. Establecimiento polivalente	101	28,5	206	58,2	47	13,3	354
20. Establecimientos que irradian	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
Total	1017	28,4	2291	64,0	272	7,6	3580

Como se observa, son los incumplimientos operacionales con un 64,0% del total los que más predominan, situación que se repiten en prácticamente todos los sectores.

La tendencia por años de la distribución de estos incumplimientos se muestra en la *Tabla 17*, observándose una tendencia y datos similares a los del año anterior.

Tabla 17. Evolución anual del tipo de incumplimientos

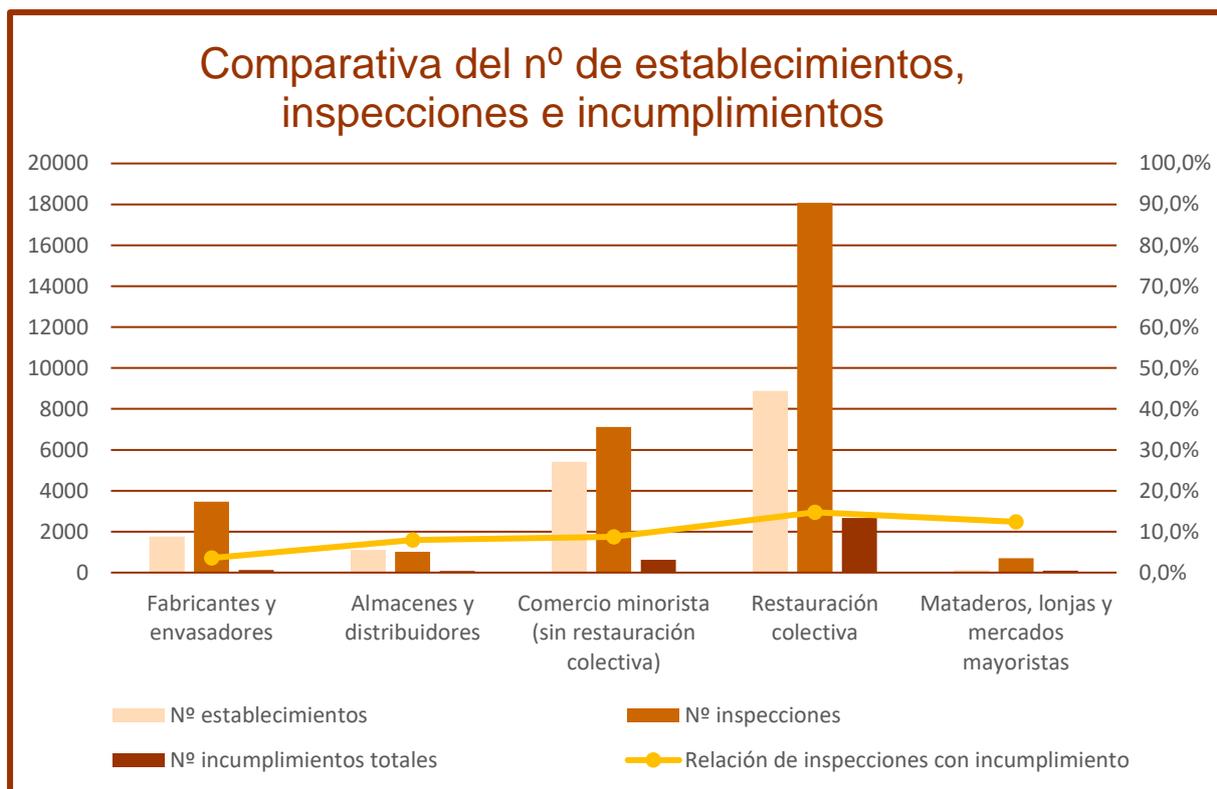
Año	% Estructurales	% Operacionales	% Del producto
2015	22.5%	74.7%	2.8%
2016	23.0%	74.1%	2.9%
2017	26.3%	68.8%	4.9%
2018	35.9%	61.5%	2.6%
2019	29.3%	63.7%	7.0%
2020	30.3%	63.6%	6.4%
2021	28,4%	64,0%	7,6%

En lo que respecta a la distribución de los incumplimientos por fases de la cadena alimentaria se recoge en la *Tabla 18* y se representa en el *Gráfico 12*. Se representa en una escala secundaria la relación de inspecciones con incumplimiento.

Tabla 18. Relación de incumplimientos por inspecciones realizadas por fase de la cadena alimentaria

Fase	Nº establecimientos	Nº inspecciones	Nº incumplimientos totales	Relación de inspecciones con incumplimiento
Fabricantes y envasadores	1764	3472	124	3,6%
Almacenes y distribuidores	1106	1021	81	7,9%
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	5423	7112	621	8,7%
Restauración colectiva	8889	18081	2666	14,7%
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	125	597	88	12,4%
Total	17307	30283	3580	11,8%

Gráfico 12. Distribución de establecimientos, inspecciones e incumplimientos y relación entre ellos por fase de la cadena alimentaria



Tal y como se observa en el gráfico previo, destacan por encima del 10% de inspecciones con incumplimiento de medias las fases de *Restauración colectiva* y la de *Mataderos, lonjas y mercados mayoristas*.

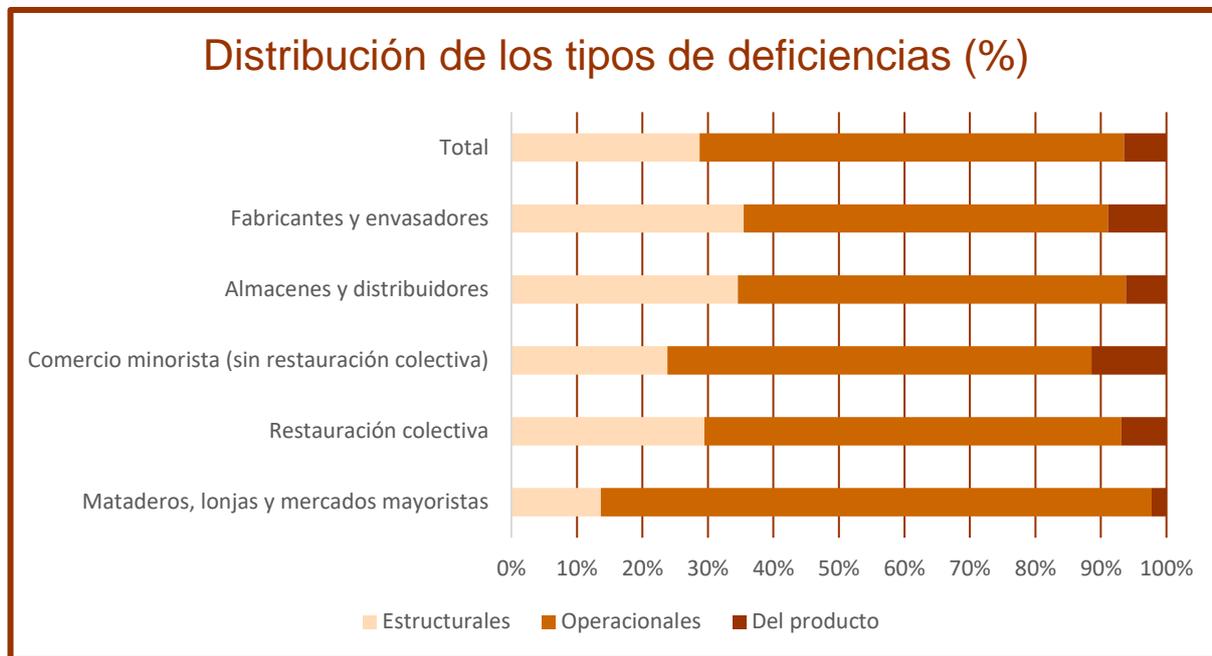
Mientras que la distribución de los distintos tipos de incumplimientos por fase se recoge en la *Tabla 19*.

Tabla 19. Distribución de incumplimientos por tipo y fase de la cadena alimentaria.

Tipo de incumplimiento	Estructural		Operacional		Del producto		Total
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Fabricantes y envasadores	44	35,48%	69	55,65%	11	8,87%	124
Almacenes y distribuidores	28	34,57%	48	59,26%	5	6,17%	81
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	148	23,83%	402	64,73%	71	11,43%	621
Restauración colectiva	785	29,44%	1698	63,69%	183	6,86%	2666
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	12	13,64%	74	84,09%	2	2,27%	88
Total	1017	28,41%	2291	63,99%	272	7,60%	3580

Tal y como ocurría en la distribución de los tipos de incumplimiento por sector, la predominancia de los incumplimientos de tipo operacional se repite de forma general en todas las fases. Hecho que se observa representado gráficamente en el *Gráfico 13*.

Gráfico 13. Distribución de incumplimientos por tipos y fase de la cadena alimentaria



2.2.1.3 Medidas adoptadas

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.

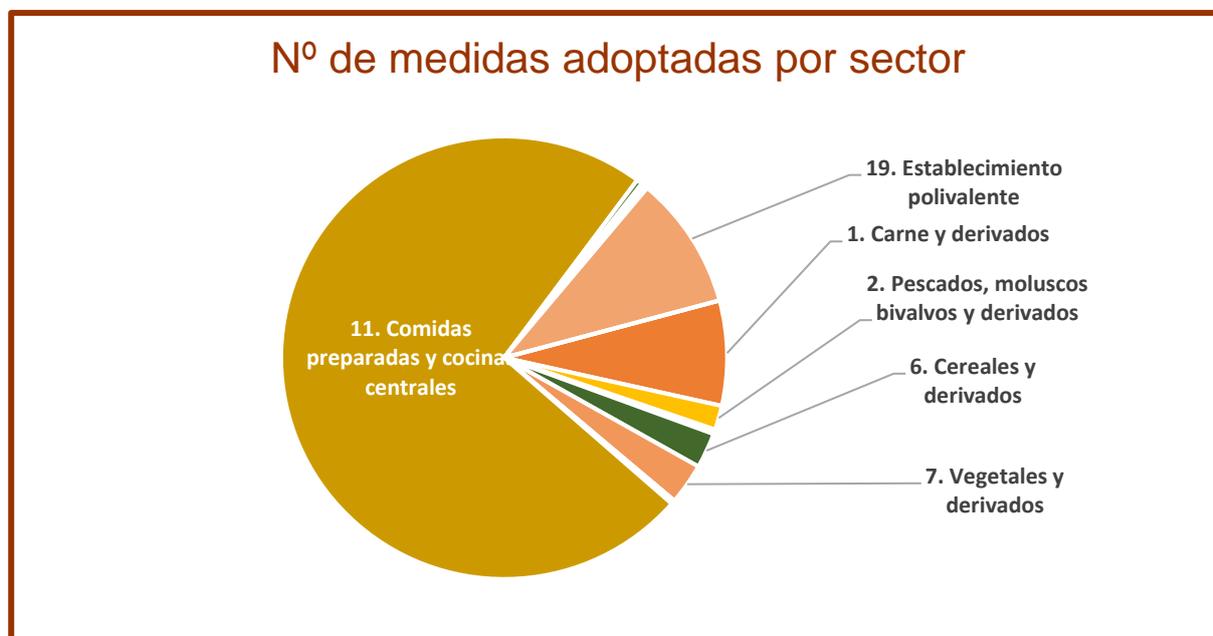
Durante el año 2021 se adoptaron en Aragón las siguientes medidas distribuidas por sectores alimentario (Tabla 20).

Tabla 20. Distribución de medidas aplicadas por tipo y sector alimentario

Sector / Programa	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Suspensiones de Actividad	Nº Alertas Generadas	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim	Nº Rev APPCC Establacion	Nº Nuevo Muestreo	Nº Notifi a otra AACC	Nº Otras Medidas	Total
1. Carne y derivados	71	6	2	67	146	8		11	34	345
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	8	1	1	6	40			24		80
3. Huevos y derivados					3			3		6
4. Leche y derivados				1				3		4
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla					3	1		1		5
6. Cereales y derivados	17	1		2	84	2		8	2	116
7. Vegetales y derivados	31			1	96			3	4	135
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...					1	1				2
9. Condimentos y especias										0
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	4				3			4		11
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	740	45		368	2148	2		1	15	3319
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	1			2	1	1		12	2	19
13. Aguas de bebida envasadas					1			1		2
14. Helados				1	2					3
15. Bebidas no alcohólicas					2					2
16. Bebidas alcohólicas					5	2				7
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes					2	1				3
18. Materiales en contacto con alimentos			1		2			2		5
19. Establecimiento polivalente	114	7		78	209			4	27	439
20. Establecimientos que irradian										0
Total	986	60	4	526	2748	18		77	84	4503

El Gráfico 14 representa la distribución de medidas por sector y entre todos los sectores destaca el de *Comidas preparadas y cocinas centrales*, seguida a lo lejos por *Establecimientos polivalentes* y *Carne y derivados*.

Gráfico 14. Distribución de medidas aplicadas por tipo y sector alimentario

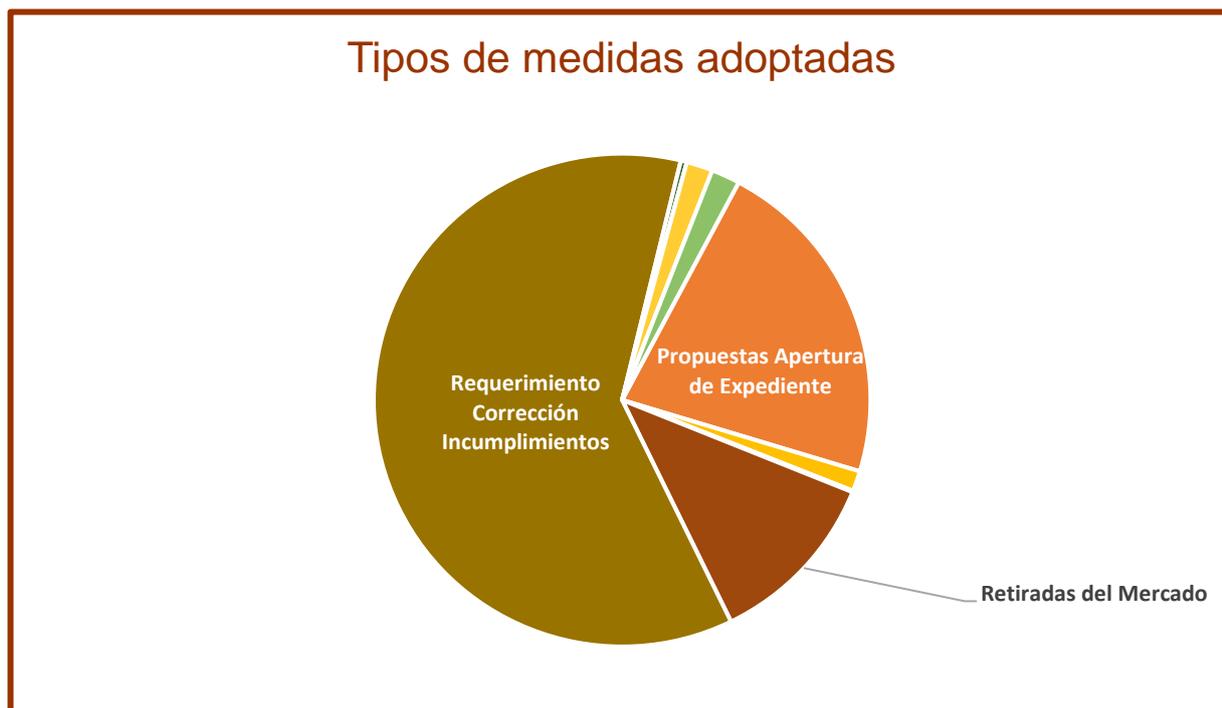


En la *Tabla 21* se muestra la distribución de los tipos de medidas adoptadas y en el *Gráfico 15* se representa dicha distribución.

Tabla 21. Distribución de las medidas aplicadas por tipo

Tipos de medida	Totales	Porcentaje
Propuestas Apertura de Expediente	986	21,9%
Suspensiones de Actividad	60	1,3%
Alertas Generadas	4	0,1%
Retiradas del Mercado	526	11,7%
Requerimiento Corrección Incumplimientos	2748	61,0%
Revisión APPCC Establecimiento	18	0,4%
Nuevo Muestreo	0	0,0%
Notificación a otras AACC	77	1,7%
Otras Medidas	84	1,9%
Totales	4503	100,0%

Gráfico 15. Distribución de los tipos de medidas adoptadas



Como se observa, el requerimiento de corrección de incumplimientos es la medida más comúnmente tomada, seguida de la propuesta de apertura de expediente y las retiradas de mercado de los productos que pudieran constituir un riesgo para la Salud Pública.

En relación a las **sanciones**, conviene señalar lo siguiente:

- El número de incoaciones de expediente sancionador son los iniciados en el año 2021, aunque aún no hayan sido resueltos en el mismo año.
- El número de sanciones impuestas se refieren a los expedientes ya resueltos con resultado de sanción, aunque hayan sido incoados en años anteriores al 2021.

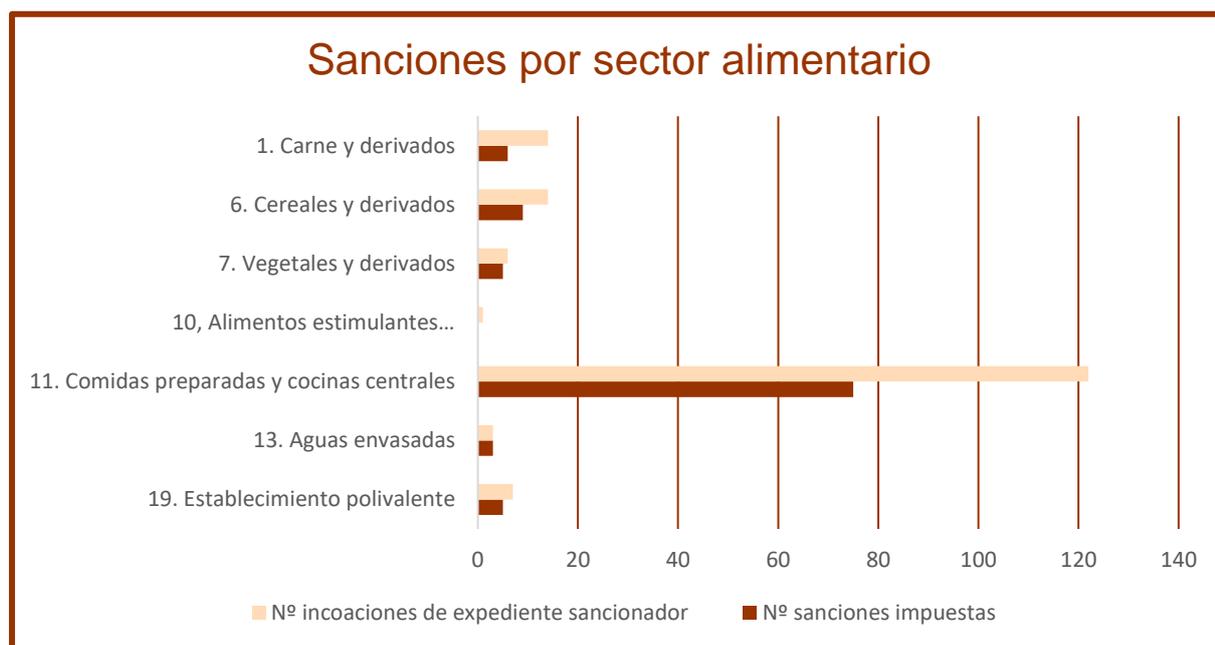
Al respecto, el número de incoaciones de expediente sancionador y de sanciones impuestas se muestran en la *Tabla 22*:

Tabla 22. Distribución de expedientes incoados y sanciones impuestas por sector alimentario

Sector alimentario	Nº incoaciones de expediente sancionador	Nº sanciones impuestas
1. Carne y derivados	14	6
6. Cereales y derivados	14	9
7. Vegetales y derivados	6	5
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	1	
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	122	75
13. Aguas de bebida envasadas	3	3
19. Establecimiento polivalente	7	5
Total	167	103

En el Gráfico 16 se representa el número de expedientes sancionadores incoados y las sanciones impuestas del total de estos expedientes. Se observa que, de manera general, más de la mitad de los expedientes incoados finalizan en forma de sanción.

Gráfico 16. Sanciones por sector alimentario



2.2.2 Auditorías

El **Reglamento (CE) Nº 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado basado en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), debiendo aportar a la autoridad competente (AC) pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito.



Estos sistemas de autocontrol son sistemas integrales de prevención, preparación y control por la propia empresa para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos en una empresa alimentaria. Son concebidos como un instrumento práctico para controlar el entorno y el proceso de producción de alimentos, y garantizar la seguridad de estos productos.

Y el control oficial de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios se realiza mediante la técnica de **auditoria**

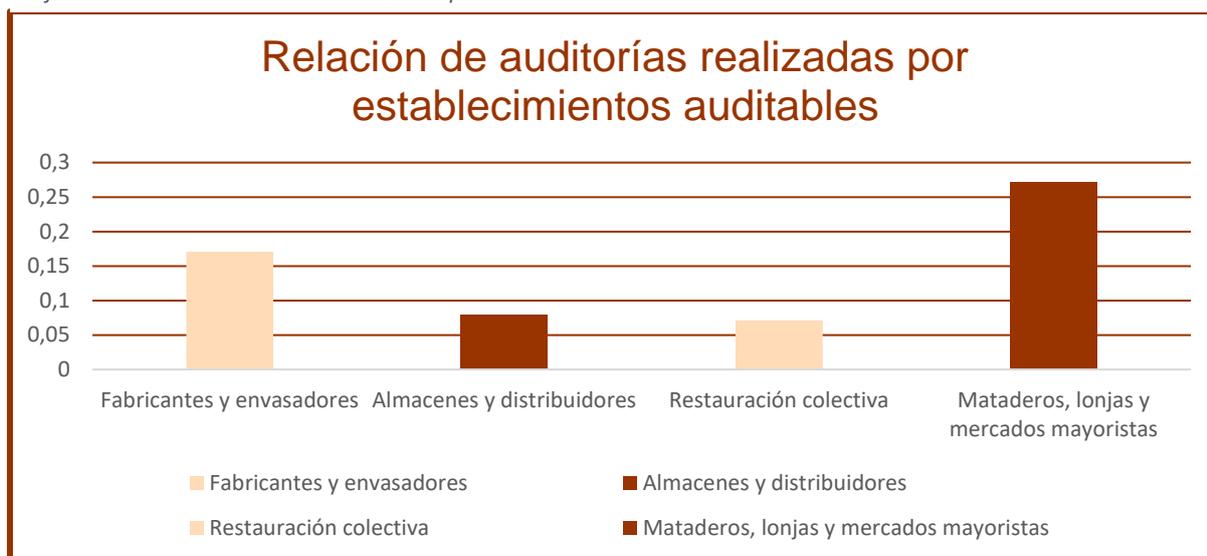
En el año **2021** se realizaron **479** auditorías, correspondiendo el 86,01% de las mismas a auditorías programadas y el 13,99% restante a no programadas. En la Tabla 24 se muestra la distribución de las auditorías realizadas por fase de la cadena alimentaria.

Tabla 23. Distribución de auditorías programadas y realizadas por fases de la cadena alimentaria

Fases	Auditorías programadas	Auditorías realizadas		
		Programadas	No programadas	Total
Fabricantes y envasadores	525	256	45	301
Almacenes y distribuidores	102	70	17	87
Restauración colectiva	123	52	5	57
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	45	34	0	34
Total	795	412	67	479

La relación de auditorías realizadas por número de establecimientos auditables se representa en el *Gráfico 17*. A pesar del mayor número de auditorías realizadas en las fases de Fabricantes y envasadores, la fase de Mataderos, lonjas y mercados mayoristas soporta una mayor carga auditora. Ello se debe a la propia categorización de los establecimientos en función del riesgo, donde se tiene en cuenta las características del producto principal, el tamaño de la empresa, la complejidad del proceso y la colaboración del propio establecimiento, junto a otros aspectos como si se dispone de algún sistema de gestión de calidad (ISO, BRC, IFS, etc.) o si realiza exportaciones (teniendo en cuenta en cuenta volumen, países y productos), entre otros.

Gráfico 17. Relación de auditorías realizadas por establecimientos auditables



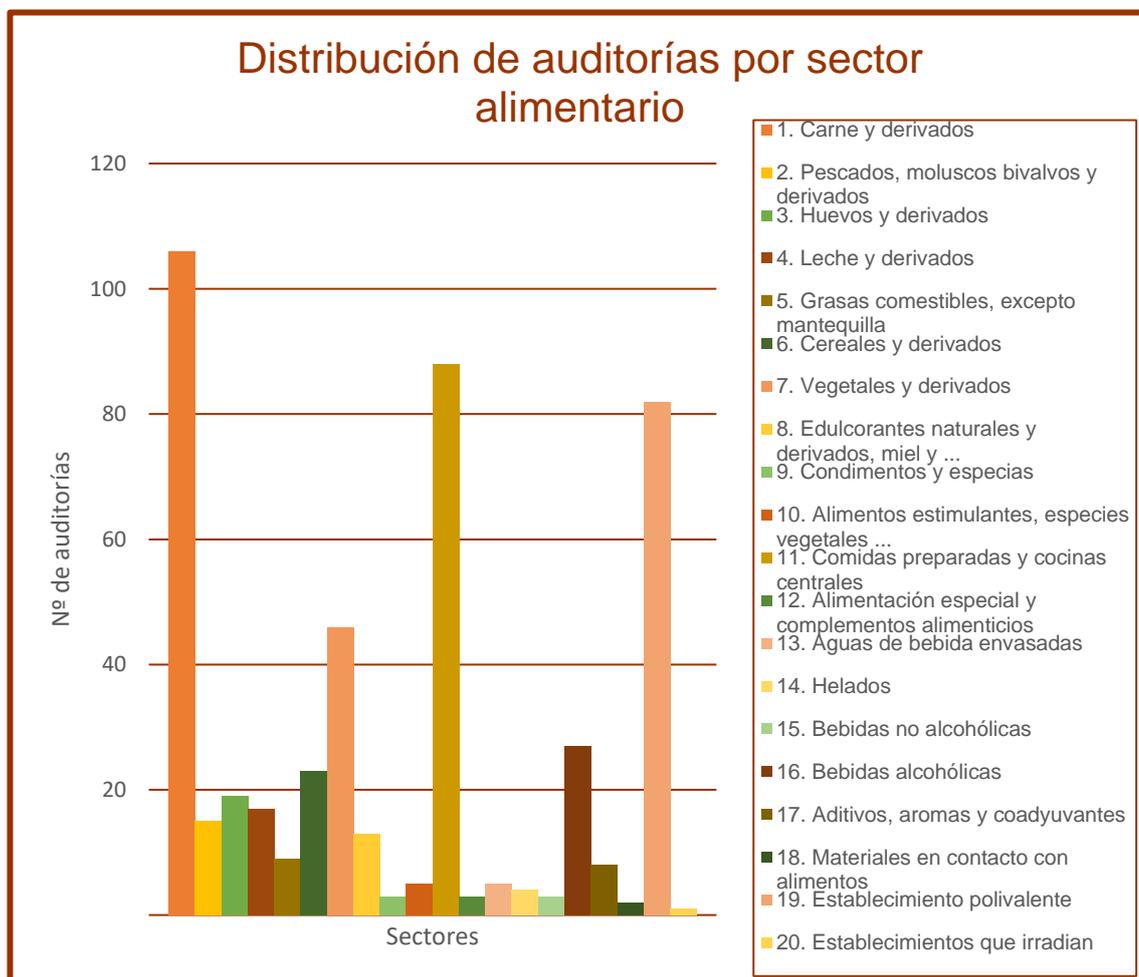
Y en la Tabla 24 se recoge el número de auditorías realizadas por sector y fase.

Tabla 24. Auditorías totales realizadas por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria

Sector/Fase	Auditorías realizadas					Total
	F	E	A	M	O	
1. Carne y derivados	68	3	1		34	106
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	9	5	1		0	15
3. Huevos y derivados	2	15	2			19
4. Leche y derivados	17	0	0			17
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	6	3	0			9
6. Cereales y derivados	23	0	0			23
7. Vegetales y derivados	17	22	7		0	46
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	9	4	0			13
9. Condimentos y especias	2	1	0			3
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	5	0	0			5
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	31	0	0	57		88
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	2	0	1			3
13. Aguas de bebida envasadas	1	4	0			5
14. Helados	4	0	0			4
15. Bebidas no alcohólicas	3	0	0			3
16. Bebidas alcohólicas	27	0	0			27
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	7	0	1			8
18. Materiales en contacto con alimentos	2	0	0			2
19. Establecimiento polivalente		8	74		0	82
20. Establecimientos que irradian	1					1
Total	236	65	87	57	34	479

La representación gráfica de dicha tabla, muestra que son 3 los sectores a destacar por el número de auditorías realizadas: *Carnes y derivados*, *Comidas preparadas y cocinas centrales* y *Establecimientos polivalentes*.

Gráfico 18. Distribución de auditorías por sector alimentario



Los **incumplimientos** de los operadores económicos detectados en las auditorías en relación con los programas de autocontrol se muestran en la *Tabla 25*.

Tabla 25. Distribución de incumplimientos detectados en auditorías por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria

Sector/Fase	Nº Incumplimientos					Total
	F	E	A	M	O	
1. Carne y derivados	5	1			3	9
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados		1	1			2
3. Huevos y derivados		1				1
4. Leche y derivados						0
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	4					4
6. Cereales y derivados	3					3
7. Vegetales y derivados	3					3
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel..						0
9. Condimentos y especias						0
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...						0
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	7			2		9
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	2	1				3
13. Aguas de bebida envasadas						0
14. Helados						0
15. Bebidas no alcohólicas						0
16. Bebidas alcohólicas	1					1
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	2					2
18. Materiales en contacto con alimentos						0
19. Establecimiento polivalente		2	5			7
20. Establecimientos que irradian						0
Total	27	6	6	2	3	44

2.2.3 Toma de muestras

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, **biológicos y abióticos**, basados en la toma de muestras y análisis de productos producidos y comercializados en Aragón.



2.2.3.1 Riesgos biológicos

En lo que respecta a **riesgos biológicos**, la toma de muestras se enmarca bajo diferentes programas de control, así como subprogramas específicos y planes de vigilancia.

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. Al que debe sumarse las muestras tomadas relacionadas con el **Control de sospechosos**, es decir, cuando se dispone de resultados analíticos desfavorables previos, inspecciones desfavorables, informaciones sobre incumplimientos, seguimiento de alertas, denuncias e investigaciones de toxiinfecciones alimentarias.

En la *Tabla 26* se recogen las muestras tomadas en total en este marco, señalándose los incumplimientos referidos a **criterios microbiológicos de seguridad alimentaria**, es decir, el criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios.

Tabla 26..Distribución de tomas de muestras realizadas en relación a riesgos biológicos

Sector/Fase	Nº de muestras tomadas total	Incumplimientos (Seg. Alim.)
1. Carne y derivados	130	8
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	65	2
3. Huevos y derivados	3	
4. Leche y derivados	31	
6. Cereales y derivados	16	
7. Vegetales y derivados	54	
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relaciones con su...	16	
9. Condimentos y especias	7	
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	231	1
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	2	
14. Helados	39	
Total	594	11

Otras muestras

A todas estas muestras se han de añadir las recogidas en el marco del **Programa de control de *Anisakis***, que hacen un total de 90 muestras con 46 incumplimientos detectados.

También hay que tener en consideración aquellas recogidas en el marco de los **Subprogramas y Planes de Vigilancia**.

Y finalmente, en el marco de los controles oficiales en **mataderos**, se ha de considerar la existencia de otros tipos de muestras tomadas sistemáticamente en el curso de la actividad diaria en los mismos, como las muestras de vigilancia en triquinosis o las muestras tomadas en el marco de Planes Nacionales de Erradicación de enfermedades como Tuberculosis o Enfermedades Espongiformes Transmisibles.

2.2.3.2 Riesgos abióticos

Y en lo que respecta a **riesgos abióticos**, con el fin de reducir la presencia de estos productos de naturaleza química considerados de riesgo para el consumidor, se disponen de los siguientes programas que incluyen la toma de muestras para su análisis en su programación:

- Programa de control de **contaminantes abióticos** en alimentos
- Programa de control de **residuos de plaguicidas** en alimentos
- Programa de control de **ingredientes tecnológicos** (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos)
- Programa de control de **alérgenos y sustancias que provocan intolerancias** en los alimentos (incluido el gluten)
- Programa de control de **micotoxinas y toxinas vegetales** inherentes en alimentos
- Programa de control de **alimentos biotecnológicos** (Organismos Modificados Genéticamente)
- Programa de control de **complementos alimenticios**
- Programa de control de **materiales en contacto con alimentos**

En la *Tabla 27* se recogen las muestras tomadas en total por programa.

Tabla 27. Distribución de tomas de muestras realizadas en relación a riesgos abióticos

Programa de control	Nº muestras tomadas	Incumplimientos
Contaminantes abióticos	206	1
Residuos de plaguicidas	95	1
Ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos)	69	7
Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos (incluido el gluten)	39	4
Micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos	148	1
Alimentos biotecnológicos (Organismos Modificados Genéticamente)	6	
Complementos alimenticios	2	
Materiales en contacto con alimentos	19	
Total	584	14

En el total se encuentran muestras duplicadas debido a la optimización de los análisis, es decir, una muestra ha podido ser utilizada para analizar distintos parámetros pertenecientes a distintos programas.

A estos datos habría que añadir las muestras tomadas en el marco del **Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)**. El PNIR es el instrumento de control de la presencia de determinadas sustancias y sus metabolitos y residuos de medicamentos en animales vivos y sus productos, requiriéndose de una actuación integral en las explotaciones ganaderas y fases posteriores a la producción primaria, principalmente mataderos y coordinada entre el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente y el Departamento de Sanidad. En lo que respecta al Departamento de Sanidad, se realizaron en 2021 un total de **4669 tomas de muestras**.