



## **Informe general de resultados del PACCAA 2022**

**Relativo al grado de cumplimiento y resultados objeto de evaluación del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria de Aragón 2021-2025**

**Control oficial de la cadena alimentaria de Aragón en las fases posteriores a la producción primaria. Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos con repercusiones en la seguridad alimentaria.**

***Dirección General de  
Salud Pública***

***Servicio de Seguridad  
Alimentaria y Sanidad  
Ambiental***

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>2. ORGANIZACIÓN GENERAL .....</b>	<b>4</b>
2.1 ESTRUCTURA ORGANICA.....	4
2.2 RECURSOS HUMANOS.....	5
<b>3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL .....</b>	<b>6</b>
3.1 ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ARAGÓN .....	8
3.2 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1:.....	10
3.2.1 Visión general .....	10
Programación del control oficial. Controles realizados. ....	10
Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria.....	11
Medidas para asegurar la eficacia del control .....	12
3.2.2 Inspecciones de establecimientos alimentarios (P01) .....	13
Inspecciones realizadas. Programación. ....	13
Cumplimiento por parte del operador.....	15
Medidas adoptadas ante incumplimientos.....	17
3.2.3 Auditorías de los sistemas de autocontrol (P02).....	19
Auditorías realizadas. Programación.....	19
Cumplimiento por parte del operador.....	21
Medidas adoptadas ante no conformidades mayores o críticas .....	21
3.3 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2:.....	23
Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos a23	
Programación del control oficial, controles realizados .....	23
Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria.....	25
Medidas para asegurar la eficacia del control.....	25
3.4 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3:.....	27
Programación del control oficial, controles realizados .....	27
Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria.....	29
Medidas para asegurar la eficacia del control.....	30
3.5 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.4:.....	32
3.6 RESUMEN CONTROLES REALIZADOS.....	33

## ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS

### Índice de tablas

Tabla 1. Personal en la Comunidad Autónoma de Aragón según su cualificación (2022)	5
Tabla 2. Establecimientos alimentarios por sector	8
Tabla 3. Establecimientos alimentarios según su actividad dentro de la cadena alimentaria	9
Tabla 4. Establecimientos y controles realizados	10
Tabla 5. Comparativa 2019-2022 de los controles realizados	11
Tabla 6. Comparativa 2021-2022 porcentaje cumplimiento	12
Tabla 7. Medidas adoptadas en 2022 por programa	13
Tabla 8. Relación entre inspecciones y establecimientos	13
Tabla 9. Inspecciones programas y realizadas	14
Tabla 10. Cumplimiento del operador en relación a inspecciones	16
Tabla 11. Medidas adoptadas frente a incumplimientos en inspecciones	17
Tabla 12. Distribución de incoaciones y sanciones por establecimiento en inspecciones	19
Tabla 13. Auditorías realizadas	19
Tabla 14. Auditorías programadas y realizadas	20
Tabla 15. Medidas adoptadas frente a no conformidades en auditorías	22
Tabla 16. Controles realizados y porcentaje respecto del total del Objetivo 2	24
Tabla 17. Comparativa 2019-2022 de controles realizados	24
Tabla 18. Comparativa 2019-2022 del porcentaje de cumplimiento	25
Tabla 19. Medidas adoptadas en 2022 por programa	26
Tabla 20. Controles realizados y porcentaje respecto del total del Objetivo 2.3	28
Tabla 21. Comparativa 2019-2022 de los controles realizados	28
Tabla 22. Comparativa 2019-2022 del porcentaje de cumplimiento	30
Tabla 23. Medidas adoptadas en 2022 por programa	30
Tabla 24. Datos globales de los controles realizados en 2022	33

### Índice de gráficos

Gráfico 1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes	11
Gráfico 2. Porcentaje de cumplimiento de los operadores económicos	12
Gráfico 3. Cumplimiento de inspecciones por establecimientos según actividad	15
Gráfico 4. Número de medidas adoptadas frente a incumplimientos en inspecciones	18
Gráfico 5. Distribución de incoaciones y sanciones impuestas frente a incumplimientos en inspecciones	18
Gráfico 6. Porcentaje de auditorías conformes	21
Gráfico 7. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes	24
Gráfico 8. Cumplimiento de los operadores económicos	25
Gráfico 9. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes	29
Gráfico 10. Cumplimiento de los operadores económicos	29

## 1. INTRODUCCIÓN

El **Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PACCAA)** es un plan de control único, integrado y plurianual en el que se reflejan 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.

En los momentos actuales se encuentra en vigor el **PACCAA para el periodo 2021-2025**, que proporciona un marco sólido, estable y flexible para la realización de estos controles oficiales sobre la seguridad y la calidad de los alimentos y piensos, salud animal y bienestar de los animales, y coordina 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, y más concretamente del **Objetivo de alto nivel 2** por parte del Departamento de Sanidad, se elabora un **informe anual** del sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos con repercusión en la seguridad alimentaria, en el que se incluye los resultados globales sobre el funcionamiento de los controles oficiales y análisis de los mismos.

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 relativo a los controles y otras actividades oficiales, y 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, según la Ley 8/2015 de Transparencia de la Actividad Pública y Participación Ciudadana de Aragón.

Los agentes de control en la materia, **Farmacéuticos y Veterinarios de Administración Sanitaria** de la Comunidad Autónoma de Aragón, han trabajado de manera coordinada en la recogida de información acerca de los controles para la elaboración del presente informe para el **año 2022**.



## 2. ORGANIZACIÓN GENERAL

Los **controles oficiales** se planifican y ejecutan teniendo como base los criterios de riesgo y teniendo en cuenta los recursos materiales y humanos dispuestos para ello por las autoridades competentes responsables de la organización del sistema de control oficial.

El **Departamento de Sanidad** del Gobierno de Aragón es el encargado de la planificación y ejecución de los controles oficiales previstos para dar cumplimiento al presente objetivo de reducir los riesgos presentes en los alimentos, mediante controles en los establecimientos alimentarios y alimentos.

El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón 2021-2025 (PACCAA 2021-2025) describe la **organización y competencias de las autoridades competentes** en materia de control oficial, e incluye la información sobre los recursos humanos, técnicos y materiales disponibles para efectuar los controles y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

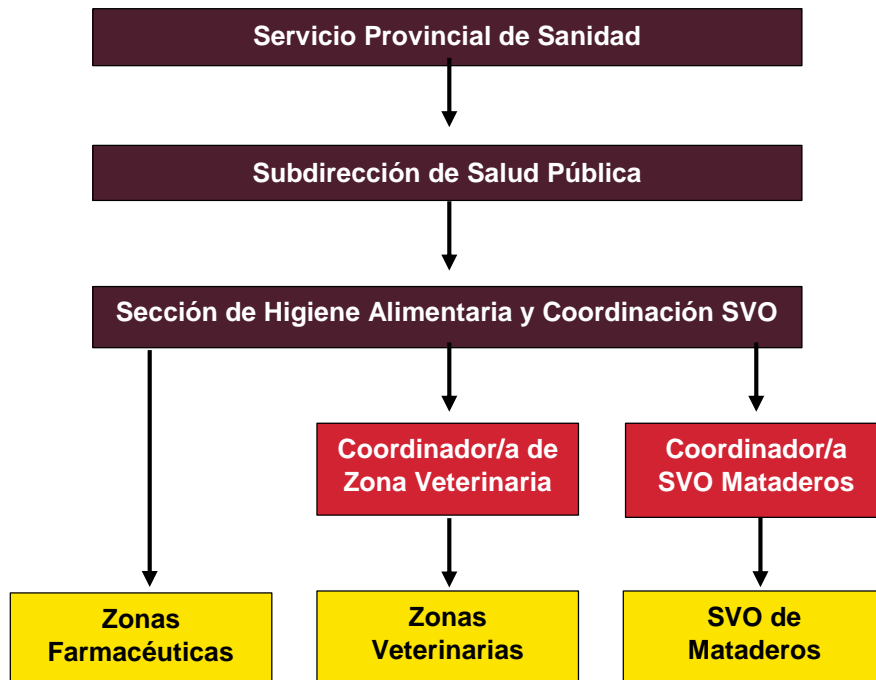
### 2.1 ESTRUCTURA ORGANICA

El **Decreto 122/2020**, de 9 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del **Departamento de Sanidad** y del Servicio Aragonés de Salud, modificado por el Decreto 181/2021, establece la estructura, competencias generales y funciones de cada uno de los órganos directivos del Departamento.

Dentro de la estructura del Departamento se encuentra la **Dirección General de Salud Pública**. A esta Dirección General le corresponde la protección de la salud humana en relación con los riesgos de la cadena alimentaria, siendo el **Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental**, al que le corresponde 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.

A nivel provincial la Dirección General de Salud Pública está representada por las Subdirecciones Provinciales de Salud Pública que pertenecen orgánicamente a los **Servicios Provinciales de Sanidad**, a cuyo personal adscrito le corresponde la gestión y ejecución de los controles en las fases posteriores a la producción primaria.

La estructura organizativa de los **inspectores de Salud Pública** en materia de seguridad alimentaria sería la siguiente:



## 2.2 RECURSOS HUMANOS

El personal encargado de las tareas de control oficial en la Comunidad Autónoma de Aragón está compuesto por un total de **360 personas**, de las cuales el 83,06% son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección. En la Tabla 1 se detallan las cifras de este personal:

Tabla 1. Personal en la Comunidad Autónoma de Aragón según su cualificación (2022)

Servicios / Personal	Titulados Superiores (A1)					Auxiliares oficiales de matadero	Auxiliares de laboratorio	Técnicos de grado medio	Personal administrativo
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores VAS	Inspectores FAS	Veterinarios oficiales de mataderos				
Servicios Centrales	3	-	6	2	-	-	-	-	2
Servicios Provinciales	8	-	15	4	-	-	-	-	8
Unidades Ámbito inferior al Provincial	-	-	117	63	-	-	-	-	3
Mataderos	-	-	-	-	75	30	-	-	-
Laboratorio de Salud Pública	1	5	-	-	-	-	6	11	1
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>138</b>	<b>69</b>	<b>75</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>14</b>

### 3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón 2021-2025 (PACCAA 2021-2025) establece el siguiente sistema de objetivos:

- **Objetivos de alto nivel:** Establecen las metas generales del sistema de control oficial.
- **Objetivos estratégicos:** Establecen las metas a alcanzar por la aplicación de cada uno de los bloques de programas de control.
- **Objetivos generales de los programas:** Cada programa de control tiene un objetivo general que establece aquellos aspectos que se pretenden conseguir con la aplicación de este.
- **Objetivos operativos:** Son los objetivos específicos que cada programa de control pretende alcanzar.

En el presente informe anual se recoge la información de los siguientes objetivos:

#### OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2:

Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

##### Objetivo estratégico 2.1:

Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.

- **Programa 1.** Inspección de establecimientos alimentarios
- **Programa 2.** Auditorías de los sistemas de autocontrol
- **Programa 3.** Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia

##### Objetivo estratégico 2.2:

Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.

- **Programa 4.** Etiquetado de los alimentos y materiales en contacto con alimentos
- **Programa 5.** Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
- **Programa 6.** Organismos modificados genéticamente (OMG)
- **Programa 7.** Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios

##### Objetivo estratégico 2.3:

Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.

- **Programa 8.** Peligros biológicos en alimentos
- **Programa 9.** Anisakis
- **Programa 10.** Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes

zoonóticos alimentarios

- **Programa 11.** Contaminantes en alimentos
- **Programa 12.** Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos
- **Programa 13.** Materiales en contacto con alimentos
- **Programa 14.** Residuos de plaguicidas en alimentos
- **Programa 15.** Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal

**Objetivo estratégico 2.4:**

Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

- **Programa 16.** Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

A continuación, se ofrecen la distribución de los establecimientos alimentarios en Aragón y el resultado de los controles por objetivo estratégico.



### 3.1 ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ARAGÓN

Se realizan controles oficiales en todos los establecimientos alimentarios con regularidad, de acuerdo a una programación en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta factores generales y específicos del establecimiento. Para realizar la programación es necesario conocer el censo de establecimientos a controlar. En 2022 se ha contabilizado un total de **17.801 establecimientos alimentarios**, los cuales se muestran en la siguiente tabla clasificados en función del sector de la cadena alimentaria al que pertenecen y de acuerdo a la organización prevista en el Reglamento (UE) 2019/723:

Tabla 2. Establecimientos alimentarios por sector

ESTABLECIMIENTOS POR TIPO	Nº ESTABLECIMIENTOS
<b>FABRICANTES (F)</b>	
Carnes y derivados	294
Productos de la pesca	20
Ancas de rana y caracoles	3
Leche, calostro y sus productos	45
Huevos y ovoproductos	33
Miel y productos derivados	35
Frutas, hortalizas y derivados	347
Aceites, grasas vegetales y orujo	121
Productos de molinería	22
Productos de panadería	136
Bebidas, aguas envasadas y hielo	242
Industrias de comidas preparadas	143
Otros establecimientos RGSEAA <sup>(1)(2)</sup>	124
Materiales en contacto con alimentos	76
<b>TOTAL F</b>	<b>1641</b>
<b>ENVASADORES (E)</b>	
Envasadores POA <sup>(3)</sup>	63
Envasadores no POA	163
<b>TOTAL E</b>	<b>226</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES (A+D)</b>	
POA (almacenes y mayoristas)	264
No POA (almacenes y mayoristas)	628
Distribuidores sin depósito y transportistas	458
<b>TOTAL A+D</b>	<b>1350</b>
<b>COMERCIO AL POR MENOR (M)</b>	
Restauración colectiva	9076
Otro comercio al por menor	5508
<b>TOTAL M</b>	<b>14584</b>
<b>TOTAL</b>	<b>17801</b>

<sup>(1)</sup>Incluye los siguientes sectores de fabricantes: Azúcar y jarabes, Sal, vinagre y especias, Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados, Alimentación especial para grupos específicos, Complementos alimenticios, Helados no elaborados a base de leche cruda, Ingredientes tecnológicos y Establecimientos que irradian.

<sup>(2)</sup> RGSEAA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

<sup>(3)</sup> POA: Producto de Origen Animal

Agrupando los establecimientos alimentarios en función de la actividad dentro de la cadena alimentaria obtenemos los datos incluidos en la siguiente tabla:

*Tabla 3. Establecimientos alimentarios según su actividad dentro de la cadena alimentaria*

<b>ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ACTIVIDAD</b>	<b>Nº ESTABLECIMIENTOS</b>
Fabricantes	1641
Envasadores	226
Almacenistas y distribuidores	1350
Comercio al por menor	14584
<b>TOTAL</b>	<b>17801</b>

### 3.2 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1:

#### Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 3 programas de control, centrados principalmente en las inspecciones y auditorías llevadas a cabo para comprobar el cumplimiento de la normativa de higiene y bienestar animal por parte de los operadores de los establecimientos alimentarios. Se trata de los siguientes programas:



- **Programa 01** Inspección de establecimientos alimentarios.
- **Programa 02** Auditorías de los sistemas de autocontrol.
- **Programa 03** Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia

A continuación se ofrece en primer lugar una visión general y conjunta de los controles de los programas pertenecientes a este objetivo, seguido posteriormente por datos más concretos y ampliados de las **inspecciones** y **auditorías** realizadas en los establecimientos alimentarios.

#### 3.2.1 Visión general

##### Programación del control oficial. Controles realizados.

En los 3 programas se ha realizado un total de **33.023 controles** para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria. En la siguiente tabla se observa la distribución de inspecciones y auditorías realizados en los 3 programas incluidos en este objetivo estratégico.

No están incluidos los controles diarios realizados por los servicios veterinarios oficiales (en adelante SVO) en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia, en el marco del programa 3.

Tabla 4. Establecimientos y controles realizados

PROGRAMAS	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº CONTROLES REALIZADOS	
P01 Inspección de establecimientos alimentarios	17801		32204
P02 Auditorías de los sistemas de autocontrol	3542		585
P03 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	58	Inspecciones	103
		Auditorías	38
		Bienestar animal	93
<b>TOTAL</b>			<b>33023</b>

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 97,52% de los controles realizados se corresponden a inspecciones generales realizadas de acuerdo al programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios.

Este programa de control abarca la verificación del cumplimiento de todos los requisitos de los reglamentos generales de higiene.

### **Tendencia en el número de controles**

En la siguiente tabla se reflejan los datos de los controles de los programas en los últimos años. Es preciso recordar que el criterio para considerar qué son inspecciones no programadas fue modificado en el año 2021, lo que justifica la disminución de inspecciones recogidas a partir de dicho año.

Tabla 5. Comparativa 2019-2022 de los controles realizados

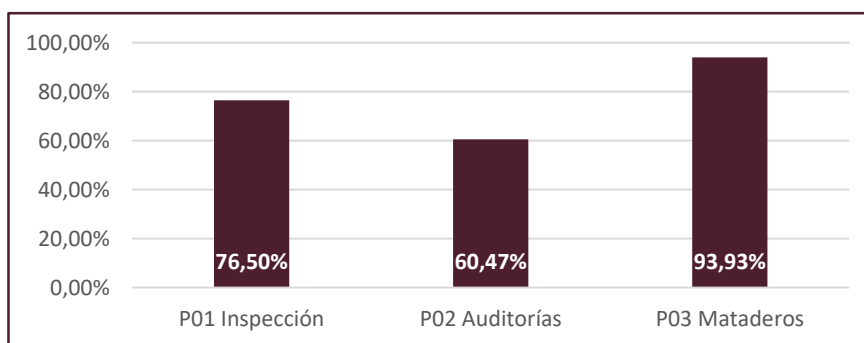
PROGRAMAS		Nº CONTROLES				
		2019	2020	2021	2022	
P01	Inspección de establecimientos alimentarios	40627	40105	30283	32204	
P02	Auditorías de los sistemas de autocontrol	549	359	479	585	
P03	Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	Inspecciones	-	-	103	103
		Auditorías	-	-	37	38
		Bienestar animal	86	89	96	93
<b>TOTAL</b>		<b>41262</b>	<b>40553</b>	<b>30998</b>	<b>33023</b>	

### **Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial**

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 3 programas de control del objetivo estratégico 2.1 en el año 2022.

El **promedio de cumplimiento de la programación** en 2022 para estos tres programas de control **es de 76,97%** de los controles que se habían programado. Una cifra más elevada de cumplimiento de la programación se da en el programa de mataderos, alcanzando un 93,33%, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

Gráfico 1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes



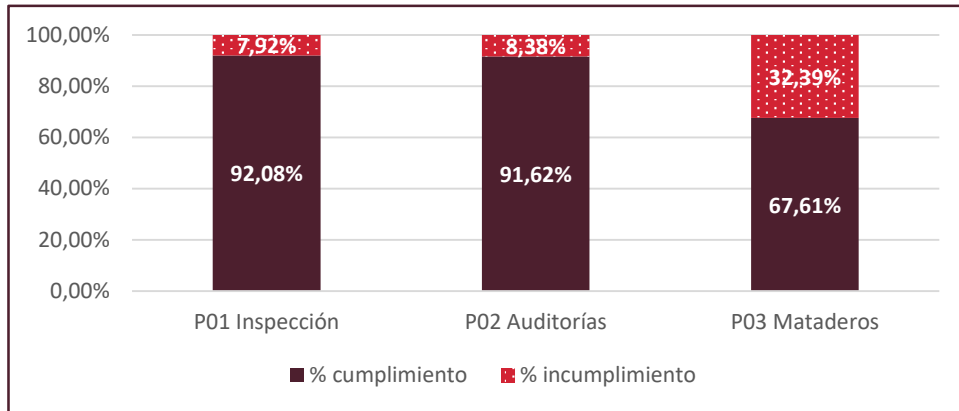
### **Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria**

Mediante los controles oficiales en cada uno de los programas se detecta el grado de cumplimiento de la normativa alimentaria por parte de los operadores económicos de industria alimentaria.

El porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, para cada uno de los programas de este objetivo estratégico, se refleja en el siguiente gráfico. No se incluyen los incumplimientos

detectados en el programa 3 de mataderos durante los controles diarios pues no son incumplimientos del operador alimentario sino hallazgos en los animales.

Gráfico 2. Porcentaje de cumplimiento de los operadores económicos



El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo 2.1. ha sido del **83,77%**.

El programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1 de inspección general de establecimientos con un 92,08% de cumplimiento.

El porcentaje descrito en el programa 3 de mataderos, procede del promedio entre los controles de:

- 71,84% de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.
- 57,89% de conformidad en las auditorías del autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos.
- 73.12% de cumplimiento en bienestar animal.

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos años en los 3 programas de este objetivo estratégico:

Tabla 6. Comparativa 2021-2022 porcentaje cumplimiento

PROGRAMAS	% CUMPLIMIENTO	
	2021	2022
P01 Inspección de establecimientos alimentarios	88,62%	92,08%
P02 Auditorías de los sistemas de autocontrol	91,02%	91,62%
P03 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	-	67,61%
<b>PROMEDIO</b>	-	<b>77,73%</b>

### Medidas para asegurar la eficacia del control

Se adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados y evitar su repetición. Durante el año 2022 se ha adoptado un total de **4.078 medidas**, todas ellas administrativas.

Diferenciadas por programas de control, en el marco del programa 1 se han adoptado 3.984 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha

sido el requerimiento de corrección de incumplimientos, que ha representado el 53,92% del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 se ha adoptado un total de 52 medidas administrativas. La medida adoptada con más frecuencia se corresponde también con el requerimiento de corrección de incumplimientos, que ha supuesto el 58% del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3 durante el 2022 se han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 9 medidas durante las inspecciones, de las cuales el 55,56% han sido el requerimiento de corrección de incumplimientos.
- 27 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol de estos establecimientos, de las cuales el 77,78% han sido solicitudes de revisión del sistema APPCC del establecimiento.
- 8 medidas frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, de las cuales el 37,50% han sido solicitudes de revisión del sistema APPCC del establecimiento y el 25,00% requerimientos de corrección de incumplimientos.

En la tabla que se muestra a continuación se reflejan las medidas adoptadas en cada programa:

Tabla 7. Medidas adoptadas en 2022 por programa

PROGRAMAS	MEDIDAS ADMINISTRATIVAS
P01 Inspección de establecimientos alimentarios	3984
P02 Auditorías de los sistemas de autocontrol	52
P03 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	44
<b>TOTAL</b>	<b>4080</b>

### 3.2.2 Inspecciones de establecimientos alimentarios (P01)

#### Inspecciones realizadas. Programación.

Se ha realizado un total de **32.204 inspecciones** en **16.029 establecimientos** que representan el **90,05% de los establecimientos** registrados en la Comunidad Autónoma de Aragón a 1 de enero de 2022.

Tabla 8. Relación entre inspecciones y establecimientos

ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº INSPECCIONES	Nº ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS	% ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS
Fabricantes	1641	3408	1463	89,15%
Envasadores	226	315	143	63,27%
Almacenistas y distribuidores	1350	1679	914	67,70%
Comercio al por menor	14584	26802	13509	92,63%
<b>TOTAL</b>	<b>17801</b>	<b>32204</b>	<b>16029</b>	<b>90,05%</b>

Un análisis más detallado las inspecciones realizadas nos ofrece los siguientes datos:

Tabla 9. Inspecciones programas y realizadas

ESTABLECIMIENTOS POR SECTOR	Nº ESTABLECIMIENTOS	INSPECCIONES PROGRAMADAS	INSPECCIONES PROGRAMADAS REALIZADAS	INSPECCIONES NO PROGRAMADAS REALIZADAS	INSPECCIONES REALIZADAS TOTAL
<b>FABRICANTES</b>					
Carnes y derivados	294	990	811	632	<b>1443</b>
Productos de la pesca	20	73	39	12	<b>51</b>
Ancas de rana y caracoles	3	7	4	1	<b>5</b>
Leche, calostro y sus productos	45	123	100	12	<b>112</b>
Huevos y ovoproductos	33	84	73	62	<b>135</b>
Miel y productos derivados	35	35	33	7	<b>40</b>
Frutas, hortalizas y derivados	347	469	333	46	<b>379</b>
Aceites, grasas vegetales y orujo	121	139	99	14	<b>113</b>
Productos de molinería	22	37	28	8	<b>36</b>
Productos de panadería	136	431	254	17	<b>271</b>
Bebidas, aguas envasadas y hielo	242	280	211	27	<b>238</b>
Industrias de comidas preparadas	143	501	313	32	<b>345</b>
Otros establecimientos RGSEAA	124	191	150	25	<b>175</b>
Materiales en contacto con alimentos	76	85	63	2	<b>65</b>
<b>TOTAL F</b>	<b>1641</b>	<b>3445</b>	<b>2511</b>	<b>897</b>	<b>3408</b>
<b>ENVASADORES</b>					
Envasadores POA	63	159	123	25	<b>148</b>
Envasadores no POA	163	162	151	16	<b>167</b>
<b>TOTAL E</b>	<b>226</b>	<b>321</b>	<b>274</b>	<b>41</b>	<b>315</b>
<b>POA (almacenes y mayoristas)</b>					
POA (almacenes y mayoristas)	264	727	611	82	<b>693</b>
No POA (almacenes y mayoristas)	628	977	705	103	<b>808</b>
Distribuidores sin depósito y transportistas	458	295	139	39	<b>178</b>
<b>TOTAL A+D</b>	<b>1350</b>	<b>1999</b>	<b>1455</b>	<b>224</b>	<b>1679</b>
<b>COMERCIO AL POR MENOR</b>					
Restauración colectiva	9076	24343	18675	1020	<b>19695</b>
Otro comercio al por menor	5508	8112	6324	783	<b>7107</b>
<b>TOTAL M</b>	<b>14584</b>	<b>32455</b>	<b>24999</b>	<b>1803</b>	<b>26802</b>
<b>TOTAL</b>	<b>17801</b>	<b>38220</b>	<b>29239</b>	<b>2965</b>	<b>32204</b>

Como puede observarse, de las 32.204 inspecciones realizadas, el **90,79%** han sido programadas y el **9,21%** han sido no programadas.

Algunos de los motivos por los que se han realizado inspecciones no programadas son:

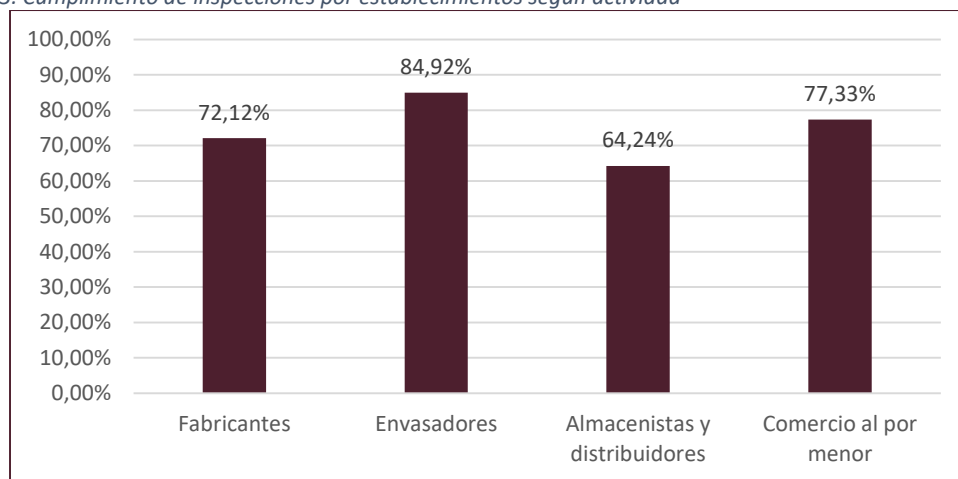
- Nuevas inscripciones y autorizaciones y comprobación datos de inscripción del RSA.
- Seguimiento de deficiencias e incumplimientos.

- Control oficial de acampadas juveniles, desolladeros, inspección post-mortem de animales en establecimiento de caza silvestre, etc.
- Tomas de muestras y seguimientos de medidas ante resultados analíticos insatisfactorios.
- Alertas SCIRI, comprobación de TRACES, brotes de toxiinfección alimentaria, etc.
- Exportaciones EEUU y solicitud de inclusión en listas de exportación a países terceros.
- Comprobación denuncias por incumplimientos de higiene.

En lo que respecta a la **programación de las inspecciones** de establecimientos alimentarios, el cumplimiento de este programa ha sido del **73,88%**, es decir, se han realizado el 73,88% de las inspecciones programadas.

El cumplimiento por establecimientos según actividad se muestra a continuación:

Gráfico 3. Cumplimiento de inspecciones por establecimientos según actividad



Algunas de las razones por las que no se ha cumplido la programación han sido:

- Establecimientos cerrados, sin actividad o con cese/baja de inscripción durante el año 2022.
- Establecimientos con actividad estacional o reducida.
- Establecimientos a los que se ha reducido durante el año la frecuencia de inspección (cambio en la categorización).
- Plazas temporalmente no cubiertas (jubilaciones, traslados, bajas médicas...).
- Realización de otras actividades no programadas.

### Cumplimiento por parte del operador

En el curso de las inspecciones las desviaciones encontradas pueden considerarse deficiencias o incumplimientos:

- **Deficiencias:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto.



Y estos incumplimientos serán clasificados en función de los siguientes apartados de control:

- del registro y/o autorización del establecimiento (A/R)
- de los prerequisites (PPR)
- del sistema de APPCC (APPCC)
- relativos a la trazabilidad (TRZ)
- de la venta por internet (INT)

En función de las inspecciones con incumplimiento obtenidas, se extrae el dato del **cumplimiento por parte del operador** de la normativa que le es de aplicación. A continuación se muestra el cumplimiento por los distintos sectores y más concretamente para cada tipo de incumplimiento.

Tabla 10. Cumplimiento del operador en relación a inspecciones

ESTABLECIMIENTOS POR SECTOR	CUMPLIMIENTO POR OPERADOR	% CUMPLIMIENTO				
		A/R	PPR	APPCC	TRZ	INT
<b>FABRICANTES</b>						
Carnes y derivados	95,08%	99,79%	96,53%	98,96%	98,82%	100%
Productos de la pesca	96,08%	100%	98,04%	98,04%	98,04%	100%
Ancas de rana y caracoles	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Leche, calostro y sus productos	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Huevos y ovoproductos	96,30%	99,26%	98,52%	98,52%	98,52%	100%
Miel y productos derivados	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Frutas, hortalizas y derivados	97,10%	100%	97,10%	99,21%	99,47%	100%
Aceites, grasas vegetales y orujo	97,35%	100,00%	97,35%	99,12%	99,12%	100%
Productos de molinería	97,22%	97,22%	100%	97,22%	100%	100%
Productos de panadería	95,20%	100%	93,36%	98,89%	98,52%	99,63%
Bebidas, aguas envasadas y hielo	95,80%	99,58%	96,64%	99,58%	99,58%	100%
Industrias de comidas preparadas	94,49%	100%	95,94%	97,97%	98,84%	100%
Otros establecimientos RGSEAA	96,57%	98,29%	98,86%	100%	99,43%	100%
Materiales en contacto con alimentos	100%	100%	100%	100%	100%	100%
<b>TOTAL F</b>	<b>95,86%</b>	<b>99,74%</b>	<b>96,80%</b>	<b>99,00%</b>	<b>99,03%</b>	<b>99,97%</b>
<b>ENVASADORES</b>						
Envasadores POA	96,62%	100%	96,62%	100%	98,65%	100%
Envasadores no POA	98,80%	100%	98,80%	100%	99,40%	98,80%
<b>TOTAL E</b>	<b>97,78%</b>	<b>100%</b>	<b>97,78%</b>	<b>100%</b>	<b>99,05%</b>	<b>99,37%</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>						
POA (almacenes y mayoristas)	95,09%	99,28%	96,39%	99,42%	98,56%	99,86%
No POA (almacenes y mayoristas)	96,04%	99,38%	96,16%	99,26%	98,89%	100%
Distribuidores sin depósito y transportistas	98,31%	99,44%	100%	100%	97,75%	100%
<b>TOTAL A+D</b>	<b>95,89%</b>	<b>99,34%</b>	<b>96,66%</b>	<b>99,40%</b>	<b>98,63%</b>	<b>99,94%</b>
<b>COMERCIO AL POR MENOR</b>						
Restauración colectiva	90,83%	99,14%	90,20%	99,29%	99,07%	100%
Otro comercio al por menor	92,60%	98,87%	93,60%	99,75%	98,52%	99,77%
<b>TOTAL M</b>	<b>91,30%</b>	<b>99,07%</b>	<b>91,10%</b>	<b>99,41%</b>	<b>98,93%</b>	<b>99,94%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>92,08%</b>	<b>99,16%</b>	<b>92,06%</b>	<b>99,38%</b>	<b>98,92%</b>	<b>99,94%</b>

## Medidas adoptadas ante incumplimientos

Las **medidas adoptadas** ante los incumplimientos consisten en propuestas de apertura de expediente, suspensiones de actividad, generación de alertas, retiradas del mercado, nuevas tomas 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 2022 se adoptaron en Aragón las siguientes medidas distribuidas por sectores alimentario.

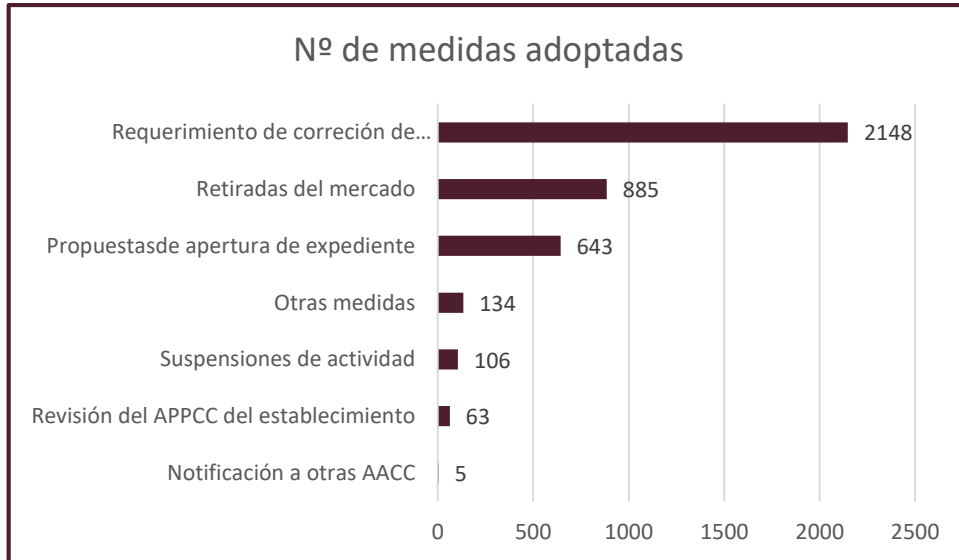
Tabla 11. Medidas adoptadas frente a incumplimientos en inspecciones

ESTABLECIMIENTOS POR SECTOR	Medidas por tipo								TOTAL
	Nº propuestas apertura de expediente	Nº suspensiones de actividad	Nº alertas generadas	Nº retiradas del mercado	Nº requerim. correc. Incumpl.	Nº revisión APPCC establecimiento	Nº notificaciones a otra AACC	Otras medidas	
<b>FABRICANTES</b>									
Carnes y derivados	9	1		11	26	27		40	114
Productos de la pesca					5	1			6
Ancas de rana y caracoles						2			2
Leche, calostro y sus productos									0
Huevos y ovoproductos	3	2		5	4	1		1	16
Miel y productos derivados									0
Frutas, hortalizas y derivados	3	2			20			4	29
Aceites, grasas vegetales y orujo					3			1	4
Productos de molinería					7				7
Productos de panadería	1			2	28			1	32
Bebidas, aguas envasadas y hielo				1	14	1			16
Industrias de comidas preparadas	2	1		9	12	2			26
Otros establecimientos RGSEAA		1			5				6
Materiales en contacto con alimentos									0
<b>TOTAL F</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>124</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>47</b>	<b>258</b>
<b>ENVASADORES</b>									
Envasadores POA				2	2			1	5
Envasadores no POA					1			2	3
<b>TOTAL E</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>									
POA (almacenes y mayoristas)	7	2		22	30	4	3	4	72
No POA (almacenes y mayoristas)	7	1		3	26	12		3	52
Distribuidores sin depósito y transportistas	1			1	3	1			6
<b>TOTAL A+D</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>59</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>130</b>
<b>COMERCIO AL POR MENOR</b>									
Restauración colectiva	521	86		614	1507	12	2	57	2799
Otro comercio al por menor	89	10		215	455			20	789
<b>TOTAL M</b>	<b>610</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>829</b>	<b>1962</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>77</b>	<b>3588</b>
<b>TOTAL</b>	<b>643</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>885</b>	<b>2148</b>	<b>63</b>	<b>5</b>	<b>134</b>	<b>3984</b>

Tal y como se puede comprobar, la **restauración colectiva (comercio al por menor)** acapara el **70,26% de todas las medidas adoptadas** como resultado de las inspecciones realizadas en los establecimientos de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Y a continuación se observa la distribución de los tipos de medidas adoptadas:

Gráfico 4. Número de medidas adoptadas frente a incumplimientos en inspecciones

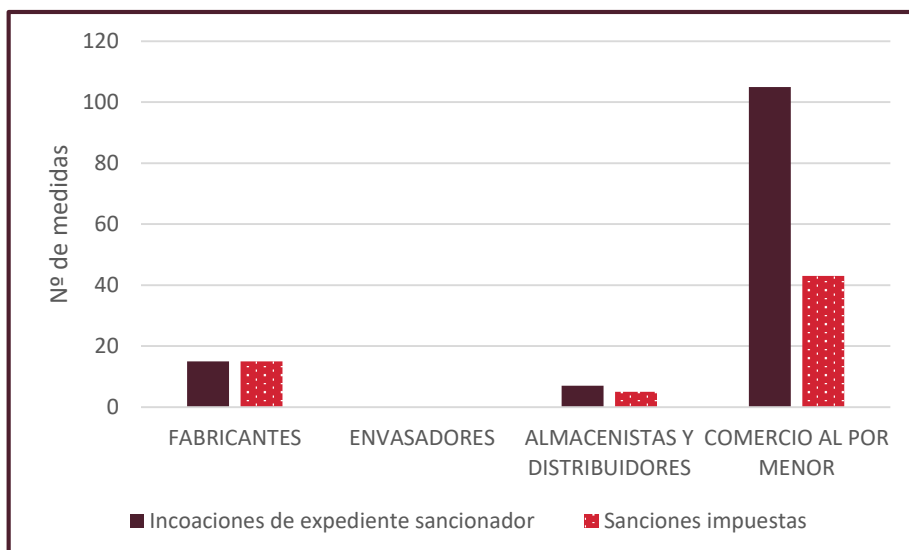


En relación a las **sanciones**, conviene señalar lo siguiente:

- El número de incoaciones de expediente sancionador son los iniciados en el año 2022, 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 2022.

En 2022 se han realizado 127 incoaciones de expediente sancionador y se han impuesto 63 sanciones distribuyéndose de la siguiente manera en función del tipo de establecimiento:

Gráfico 5. Distribución de incoaciones y sanciones impuestas frente a incumplimientos en inspecciones



Y más concretamente estas incoaciones y sanciones se reparten de la siguiente manera:

Tabla 12. Distribución de incoaciones y sanciones por establecimiento en inspecciones

ESTABLECIMIENTOS POR SECTOR	Nº incoaciones de expediente sancionador	Nº sanciones impuestas
<b>FABRICANTES</b>		
Carnes y derivados	9	9
Huevos y ovoproductos	3	3
Frutas, hortalizas y derivados	1	1
Productos de panadería	1	1
Industrias de comidas preparadas	1	1
<b>TOTAL F</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>		
POA (almacenes y mayoristas)	4	2
No POA (almacenes y mayoristas)	3	3
<b>TOTAL A+D</b>	<b>7</b>	<b>5</b>
<b>COMERCIO AL POR MENOR</b>		
Restauración colectiva	62	27
Otro comercio al por menor	43	16
<b>TOTAL M</b>	<b>105</b>	<b>43</b>
<b>TOTAL</b>	<b>127</b>	<b>63</b>

### 3.2.3 Auditorías de los sistemas de autocontrol (P02)

#### Auditorías realizadas. Programación.

El número total de auditorías de los sistemas de autocontrol realizadas es de **585 auditorías**, repartidas de la siguiente manera:

Tabla 13. Auditorías realizadas

ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ACTIVIDAD	Nº AUDITORÍAS REALIZADAS	% DEL TOTAL
Fabricantes	336	57,44%
Envasadores	38	6,50%
Almacenistas y distribuidores	159	27,18%
Comercio al por menor	52	8,89%
<b>TOTAL</b>	<b>585</b>	<b>100,00%</b>

Un análisis más detallado las auditorías realizadas nos ofrece los siguientes datos:

Tabla 14. Auditorías programadas y realizadas

ESTABLECIMIENTOS POR SECTOR	AUDITORÍAS PROGRAMADAS	AUDITORÍAS PROGRAMADAS REALIZADAS	AUDITORÍAS NO PROGRAMADAS REALIZADAS	AUDITORÍAS REALIZADAS TOTAL
<b>FABRICANTES</b>				
Carnes y derivados	166	112	15	127
Productos de la pesca	11	8	0	8
Ancas de rana y caracoles	3	3	0	3
Leche, calostro y sus productos	29	13	1	14
Huevos y ovoproductos	19	14	3	17
Miel y productos derivados	11	10	0	10
Frutas, hortalizas y derivados	52	22	5	27
Aceites, grasas vegetales y orujo	19	6	1	7
Productos de molinería	8	6	0	6
Productos de panadería	27	8	3	11
Bebidas, aguas envasadas y hielo	52	27	0	27
Industrias de comidas preparadas	72	46	9	55
Otros establecimientos RGSEAA	42	19	1	20
Materiales en contacto con alimentos	9	4	0	4
<b>TOTAL F</b>	<b>520</b>	<b>298</b>	<b>38</b>	<b>336</b>
<b>ENVASADORES</b>				
Envasadores POA	37	22	8	30
Envasadores no POA	11	7	1	8
<b>TOTAL E</b>	<b>48</b>	<b>29</b>	<b>9</b>	<b>38</b>
<b>ALMACENES Y MAYORISTAS</b>				
POA (almacenes y mayoristas)	79	60	29	89
No POA (almacenes y mayoristas)	72	52	18	70
<b>TOTAL A+D</b>	<b>151</b>	<b>112</b>	<b>47</b>	<b>159</b>
<b>COMERCIO AL POR MENOR</b>				
Establ. elaborador para colectivos de riesgo	88	49	3	52
<b>TOTAL M</b>	<b>88</b>	<b>49</b>	<b>3</b>	<b>52</b>
<b>TOTAL</b>	<b>807</b>	<b>488</b>	<b>97</b>	<b>585</b>

Como puede observarse, de las 585 inspecciones realizadas, el **83,42% han sido programadas** y el **16,60% han sido no programadas**.

Algunos de los motivos por los que se han realizado auditorías no programadas son:

- La realización de auditorías de seguimiento.
- Nuevos establecimientos no programados a inicio de año.

En relación con la **programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol**, el cumplimiento de este programa ha sido del 60,97%. Algunas de las razones por las que no se ha cumplido la programación han sido:

- Establecimientos cerrados, sin actividad o con cese y baja de inscripción

durante el año 2022.

- Plazas temporalmente no cubiertas (jubilaciones, traslados, bajas médicas...).
- Priorización de otras auditorías de seguimiento.

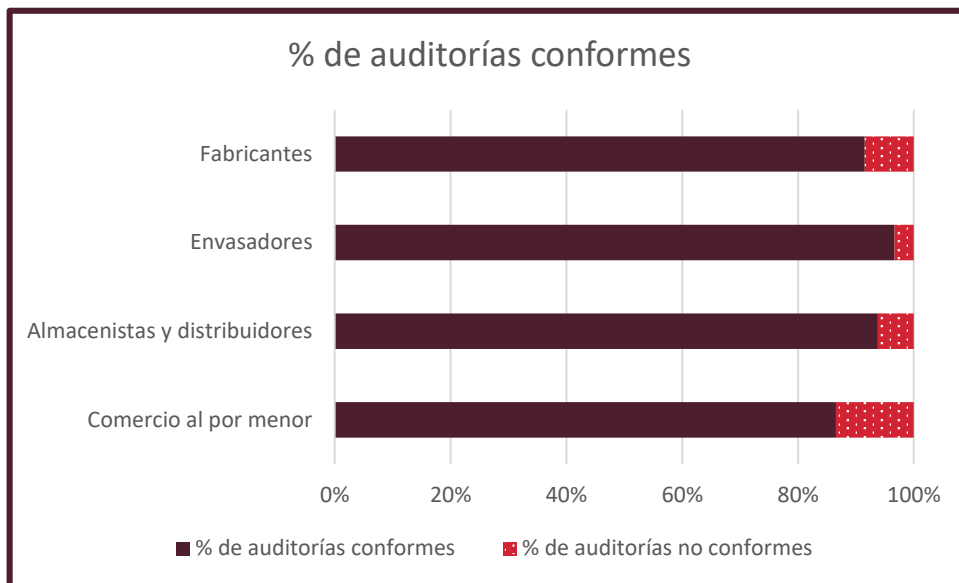
### Cumplimiento por parte del operador

En las auditorías se verifica que los operadores alimentarios cumplen con la normativa en lo que respecta a sus sistemas de autocontrol. En el marco de este programa se detectan no conformidades (NC) menores, mayores o críticas en función de su gravedad. Se considera una auditoría no conforme cuando de acuerdo a su gravedad se detectan no conformidades mayores o críticas.

De acuerdo con lo anterior, de las 585 auditorías realizadas, el número de auditorías en la que se detectó algún tipo de no conformidad mayor o crítica fue de 49, lo que corresponde a un promedio de **91,62% de auditorías conformes**.

En el gráfico siguiente se muestra la distribución de auditorías conformes y no conformes llevadas a cabo en el año en curso por grupo de establecimientos:

Gráfico 6. Porcentaje de auditorías conformes



Por otra parte, **se han cerrado 184 auditorías** en este año 2022, independientemente del año en el que se iniciaron, de las cuales:

- 155 son auditorías con **resolución favorable**, el 84,24% del total de las auditorías cerradas.
- 29 auditorías con **resolución desfavorable**, el 15,76% del total de las auditorías cerradas.

### Medidas adoptadas ante no conformidades mayores o críticas

Las autoridades competentes adoptan medidas para resolver las no conformidades detectadas en la auditoría. De acuerdo a la gravedad de las mismas y el impacto en la salud de los consumidores, puede requerir una acción correctora inmediata o ser subsanada en un plazo establecido por la autoridad competente.

Durante el año 2022 se adoptaron 52 medidas distribuidas por sectores alimentarios de la siguiente manera:

Tabla 15. Medidas adoptadas frente a no conformidades en auditorías

ESTABLECIMIENTOS POR SECTOR	Tipos de medidas			TOTAL
	Nº propuestas apertura de expediente	Nº requerim. correc. Incumpl.	Nº revisión APPCC establecimiento	
<b>FABRICANTES</b>				
Carnes y derivados		4	4	8
Productos de la pesca		2		2
Huevos y ovoproductos		1	1	2
Miel y productos derivados		1		1
Frutas, hortalizas y derivados		1	2	3
Aceites, grasas vegetales y orujo		1	1	2
Productos de panadería		1	2	3
Bebidas, aguas envasadas y hielo		2	1	3
Industrias de comidas preparadas		3	2	5
<b>TOTAL F</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>29</b>
<b>ENVASADORES</b>				
Envasadores POA	1		1	2
<b>TOTAL E</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>				
POA (almacenes y mayoristas)	1	1	5	7
No POA (almacenes y mayoristas)		1	3	4
<b>TOTAL A+D</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>11</b>
<b>COMERCIO AL POR MENOR</b>				
Establ. elaborador para colectivos de riesgo		9	1	10
<b>TOTAL M</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>27</b>	<b>23</b>	<b>52</b>

Y en lo que respecta a tipos de medida, tal y como se puede observar, se distribuyen de la siguiente manera:

- 50,93% son requerimientos de corrección de incumplimiento
- 43,40% son solicitudes de revisión del sistema APPCC del establecimiento
- 3,77% son propuestas de apertura de expediente

### 3.3 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2:

**Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.**

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se llevan a cabo 4 programas de control, centrados principalmente en los controles oficiales realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de inspección y, en caso necesario, toma de muestras para análisis con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de información al consumidor en relación con la seguridad alimentaria. Los programas son los siguientes:



- **Programa 04** Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.
- **Programa 05** Alérgenos y sustancias que causan intolerancias.
- **Programa 06** Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
- **Programa 07** Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

Los datos ofrecidos a continuación hacen referencia a los **Programas 05, 06 y 07**. Es preciso señalar que aunque los controles de etiquetado de alimentos y de los materiales en contacto con alimentos quedan cubiertos con las inspecciones y auditorías llevadas a cabo por FAS y VAS de la Comunidad Autónoma de Aragón, no se disponen de datos para el año 2022 debido a que el sistema de recogida de información del **Programa 04** no había sido implantado.

#### **Programación del control oficial, controles realizados**

En conjunto en estos 3 programas se han realizado un total de **350 controles** para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de información al consumidor, en el marco del objetivo estratégico 2.2. del PACCAA.

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 83,14% de estos se corresponde al Programa 07 de complementos alimenticios.

En la siguiente tabla se observa la distribución de los controles realizados en los 3 programas incluidos en este objetivo estratégico y lo que suponen respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico.



Tabla 16. Controles realizados y porcentaje respecto del total del Objetivo 2

PROGRAMAS	Nº CONTROLES	% RESPECTO TOTAL CONTROLES OBJ. 2.2
P05 Alérgenos	53	15,14%
P06 OMG	6	1,71%
P07 Complementos alimenticios	291	83,14%
<b>TOTAL</b>	<b>350</b>	<b>100%</b>

### Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en los últimos años. Los cambios notorios en el número de controles realizados se deben al cambio de criterio en la programación de los programas.

Tabla 17. Comparativa 2019-2022 de controles realizados

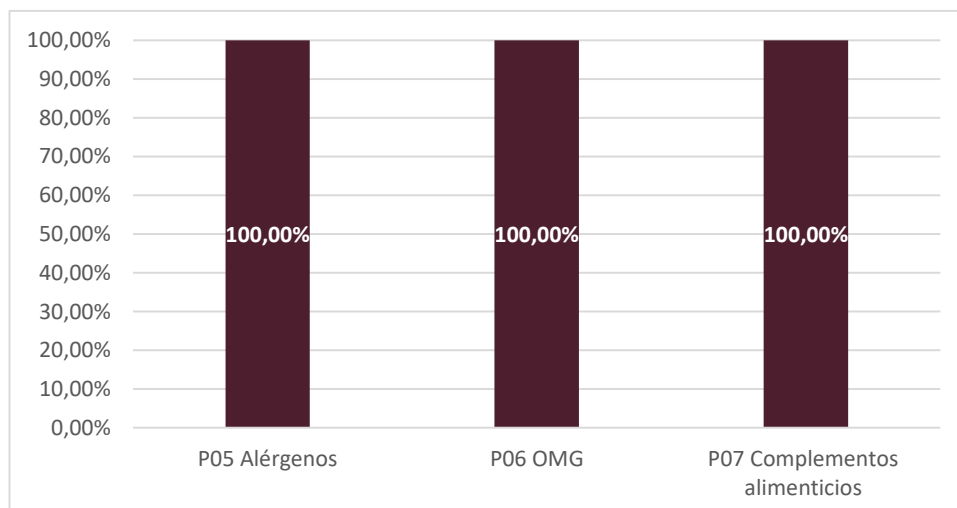
PROGRAMAS	Nº CONTROLES			
	2019	2020	2021	2022
P05 Alérgenos	81	39	39	53
P06 OMG	11	5	6	6
P07 Complementos alimenticios	90	2	2	291
<b>TOTAL</b>	<b>182</b>	<b>46</b>	<b>47</b>	<b>350</b>

### Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los programas de control del objetivo estratégico 2.2. en el año 2022.

Tal y como se observa, el grado de cumplimiento de la programación ha sido del 100% en todos los programas.

Gráfico 7. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

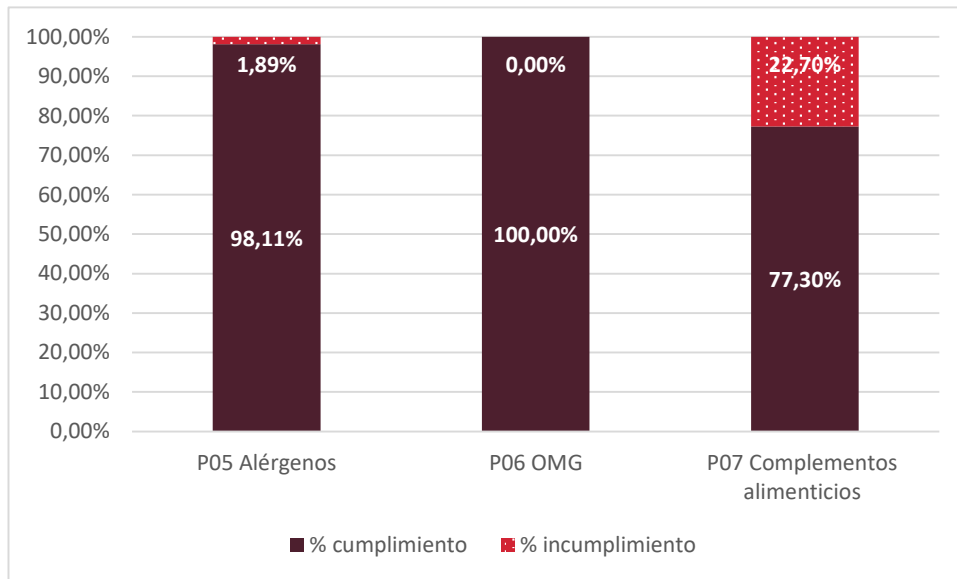


## Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del objetivo estratégico 2.2. relativo a información de los productos alimenticios ha sido del **88,3%**.

Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial, respecto a los controles realizados, como el porcentaje de cumplimiento, se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.

Gráfico 8. Cumplimiento de los operadores económicos



Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 5 de alérgenos y el programa 6 de OMG, con un 98,11 y un 100% respectivamente.

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos años en los programas de este objetivo estratégico:

Tabla 18. Comparativa 2019-2022 del porcentaje de cumplimiento

PROGRAMAS	% CUMPLIMIENTO			
	2019	2020	2021	2022
P04 Etiquetado	99,10%	99,16%	98,99%	-
P05 Alérgenos	98,87%	97,44%	89,75%	98,11%
P06 OMG	90,91%	80,00%	100%	100%
P07 Complementos alimenticios	97,78%	50,00%	100%	77,30%
<b>PROMEDIO</b>	<b>96,67%</b>	<b>81,65%</b>	<b>97,19%</b>	<b>91,83%</b>

## Medidas para asegurar la eficacia del control

Durante el año 2022 se han adoptado un total de 55 medidas administrativas.

### Diferenciadas por programas de control:

- En el programa 5 de alérgenos se han adoptado 1 medida correspondiente a una solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento.
- En el marco del programa 6 de OMG no se han adoptado medidas al no identificarse incumplimientos.
- Y el programa 7 de complementos aglutina el 98,18% de las medidas aplicadas bajo este objetivo. Las medidas adoptadas para corregir los incumplimientos detectados han sido 6 retiradas del mercado, 42 requerimientos de corrección del incumplimiento o reetiquetado, 2 solicitudes de revisión del APPCC del establecimiento y 4 medidas incluidas bajo el concepto de otras medidas.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

*Tabla 19. Medidas adoptadas en 2022 por programa*

PROGRAMAS	MEDIDAS ADMINISTRATIVAS
P05 Alérgenos	1
P06 OMG	0
P07 Complementos alimenticios	54
<b>TOTAL</b>	<b>55</b>

Al analizar los tipos de medidas adoptadas con mayor frecuencia para estos 4 programas, se puede observar que la medida más común es el requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado de productos que ha supuesto el 76,36% de las medidas adoptadas.

### 3.4 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3:

#### Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se contemplan 8 programas de control, centrados principalmente en los controles realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de muestreo y análisis con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos. Los programas son los siguientes:



- **Programa 08.** Peligros biológicos en alimentos
- **Programa 09.** Anisakis
- **Programa 10.** Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- **Programa 11.** Contaminantes en alimentos
- **Programa 12.** Control de ingredientes tecnológicos
- **Programa 13.** Materiales en contacto con alimentos
- **Programa 14.** Residuos de plaguicidas en alimentos
- **Programa 15.** Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.

Los datos ofrecidos a continuación no incluyen los referentes al **Programa 10** ya que si bien los objetivos del programa quedan cubiertos con las actuaciones llevadas a cabo en la Comunidad Autónoma de Aragón, el programa estaba por implantar en 2022.

#### Programación del control oficial, controles realizados

En conjunto en estos programas se ha realizado un total de **6.549 controles** para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de peligros microbiológicos y químicos, es decir, en el marco del objetivo estratégico 2.3 del PACCAA.

En la siguiente tabla se observa la distribución de controles realizados en el marco de los programas incluidos en este objetivo estratégico y lo que suponen respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico:

Tabla 20. Controles realizados y porcentaje respecto del total del Objetivo 2.3

PROGRAMAS	Nº CONTROLES	% RESPECTO TOTAL CONTROLES OBJ. 2.3
P08 Peligros biológicos	622	9,63%
P09 Anisakis	30	0,46%
P11 Contaminantes	321	4,97%
P12 Ingredientes tecnológicos	93	1,44%
P13 Materiales en contacto con alimentos	17	0,26%
P14 Residuos de plaguicidas	95	1,47%
P15 Residuos de medicamentos veterinarios	5281	81,76%
<b>TOTAL</b>	<b>6459</b>	<b>100%</b>

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 81,76%, se corresponde con las muestras recogidas en el P15, enmarcadas en el Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).

### Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas en los últimos años. En cifras globales se observa un aumento de los controles realizados.

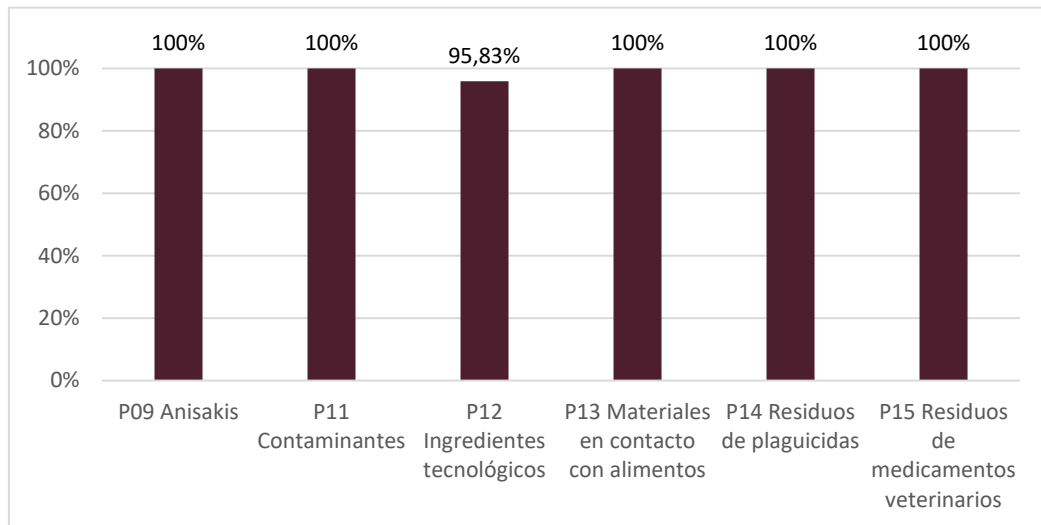
Tabla 21. Comparativa 2019-2022 de los controles realizados

PROGRAMAS	Nº CONTROLES			
	2019	2020	2021	2022
P08 Peligros biológicos	604	595	583	622
P09 Anisakis	90	90	90	30
P11 Contaminantes	201	126	354	321
P12 Ingredientes tecnológicos	120	70	69	93
P13 Materiales en contacto con alimentos	17	3	19	17
P14 Residuos de plaguicidas	121	112	95	95
P15 Residuos de medicamentos veterinarios	3402	3575	4669	5281
<b>TOTAL</b>	<b>4555</b>	<b>4571</b>	<b>5879</b>	<b>6459</b>

### Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los programas de control del objetivo estratégico 2.3. en el año 2022.

Gráfico 9. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

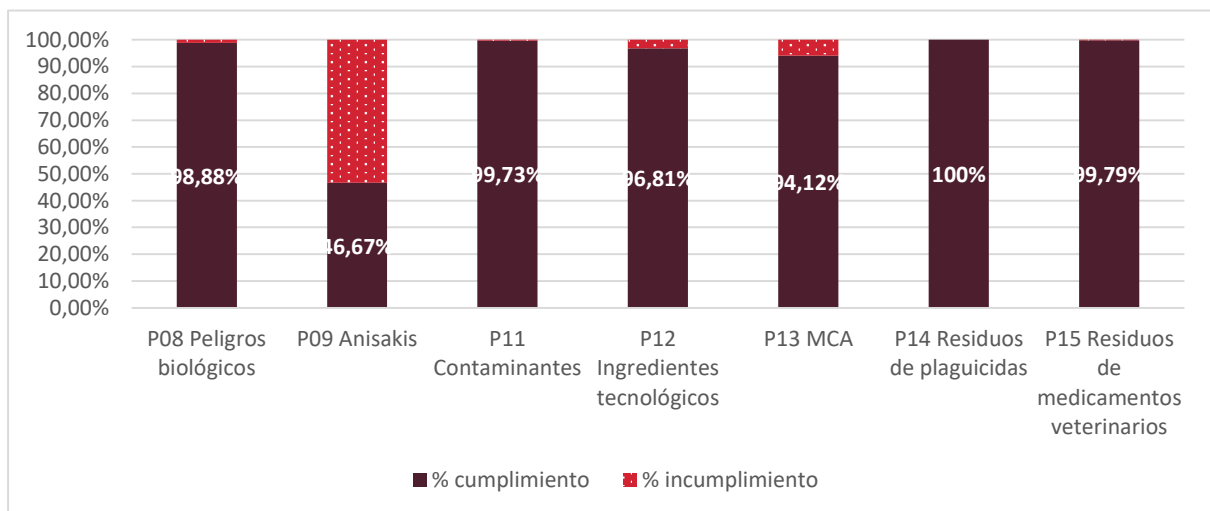


El promedio de cumplimiento de la programación en 2022 en este Objetivo ha sido el 99,52%.

### Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados como el porcentaje de cumplimiento se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.

Gráfico 10. Cumplimiento de los operadores económicos



El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del 90,86%.

Todos los programas disponen de un alto porcentaje de cumplimiento salvo en el caso del programa de Anisakis, donde los incumplimientos se deben a la presencia del parásito en el pescado fresco.

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos años en los programas de este objetivo estratégico:

Tabla 22. Comparativa 2019-2022 del porcentaje de cumplimiento

PROGRAMAS	% CUMPLIMIENTO			
	2019	2020	2021	2022
P08 Peligros biológicos	96,69%	99,00%	98,13%	98,88%
P09 Anisakis	48,89%	57,78%	51,11%	46,67%
P11 Contaminantes	95,02%	87,50%	99,43%	99,73%
P12 Ingredientes tecnológicos	96,67%	97,14%	89,86%	96,81%
P13 Materiales en contacto con alimentos	94,12%	100%	100%	94,12%
P14 Residuos de plaguicidas	93,39%	99,11%	98,95%	100%
P15 Residuos de medicamentos veterinario	99,79%	99,78%	99,74%	99,79%
<b>PROMEDIO</b>	<b>89,22%</b>	<b>91,47%</b>	<b>91,03%</b>	<b>90,86%</b>

### Medidas para asegurar la eficacia del control

Durante el año 2022 se ha adoptado un total de **42 medidas administrativas**.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

Tabla 23. Medidas adoptadas en 2022 por programa

PROGRAMAS	MEDIDAS ADMINISTRATIVAS
P08 Peligros biológicos	10
P09 Anisakis	16
P11 Contaminantes	1
P12 Ingredientes tecnológicos	3
P13 Materiales en contacto con alimentos	1
P14 Residuos de plaguicidas	0
P15 Residuos de medicamentos veterinarios	11
<b>TOTAL</b>	<b>42</b>

### Diferenciadas por programas de control:

- En el programa de peligro biológicos las 10 medidas adoptadas se reparten entre propuesta de apertura de expediente, requerimiento de corrección del incumplimiento, revisión del APPCC del establecimiento, realización de nuevo muestreo, notificación a otra AA.CC. y alertas y retiradas del mercado.
- En el programa de Anisakis las medidas adoptadas consistieron en notificación a las Comunidades Autónomas de origen.
- La medida aplicada en el programa de contaminantes también consistió en una la notificación a origen (inhibición).
- En el programa de ingredientes tecnológicos se han aplicado 2 requerimientos de corrección de incumplimientos y 1 revisión APPCC del establecimiento.
- La medida del programa de materiales en contacto con alimentos consistió en una notificación (inhibición) a origen.

- Y las 11 medidas adoptadas en el programa de residuos de medicamentos veterinarios se reparten entre investigación de seguimiento, controles intensificados antes de poner en el mercado, destrucción de animales y/o productos, muestreo de seguimiento (sospechoso), restricción de movimiento o negación de ayuda comunitaria, entre otras medidas.



### 3.5 OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.4:

**Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares**

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se ha llevado a cabo 1 programa de control, centrado principalmente en la revisión documental e inspecciones para comprobar el cumplimiento de los criterios acordados y establecidos para evaluar la oferta alimentaria en centros escolares. Se trata del siguiente programa:



- **Programa 16.** Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

El **objetivo general** de este programa de control es contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Para ello durante el año 2022 **se evaluaron los 348 centros escolares con comedor escolar censados.**

### 3.6 RESUMEN CONTROLES REALIZADOS

A continuación se muestran datos globales de los controles realizados en la Comunidad Autónoma de Aragón durante el año 2022:

Tabla 24. Datos globales de los controles realizados en 2022

CONTROL		NÚMERO DE CONTROLES	CONTROLES CON INCUMPLIMIENTO	MEDIDAS ADOPTADAS
<b>Inspecciones<sup>(1)</sup></b>		32388	2597	4000
<b>Auditorías<sup>(2)</sup></b>		635	71	80
<b>Toma de muestras</b>	<b>Abióticos<sup>(3)</sup></b>	6157	49	71
	<b>Bióticos<sup>(4)</sup></b>	652	23	26
<b>TOTAL</b>		<b>39832</b>	<b>2740</b>	<b>4177</b>

<sup>(1)</sup> Inspección de los Programas 01, 03 y visitas del 16.

<sup>(2)</sup> Auditorías de los Programas 02 y 03.

<sup>(3)</sup> Tomas de muestras referidas a los Programas 05, 06, 07, 11, 12, 13 y 14 (876 tomas de muestras) y el Programa 15 PNIR (5281 tomas de muestras).

<sup>(4)</sup> Tomas de muestras referidas a los Programas 08 y 09