



**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 |
| <i>Tabla 9. Inspecciones totales realizadas por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria</i> _____                     | 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            |
| <b>Total</b>  | <b>1280</b> | <b>484</b> | <b>669</b> | <b>437</b> | <b>14312</b> | <b>125</b> | <b>17307</b> |

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):

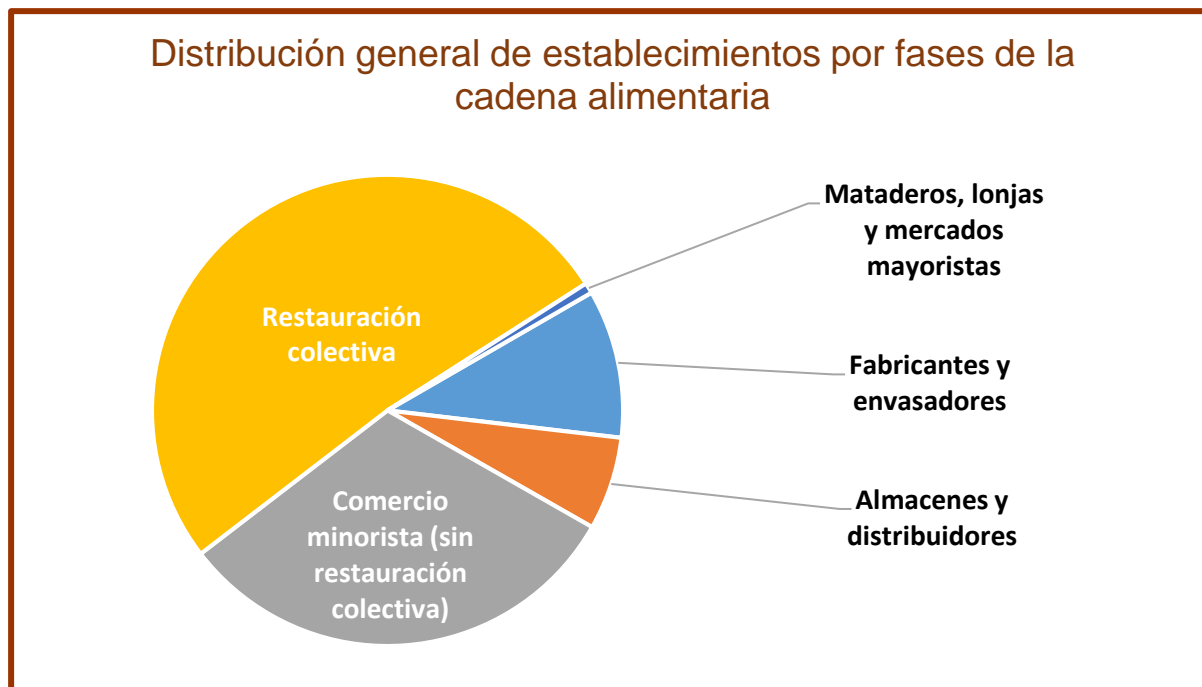
Tabla 2. Distribución de establecimientos por fase de la cadena alimentaria

| 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                 |
| <b>Total</b>                                    | <b>17307</b>        |



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         | <b>1764</b>  |
| Almacenes y distribuidores                      | 1066         | 1087         | 1144         | 1095         | <b>1106</b>  |
| Comercio minorista (sin restauración colectiva) | 7448         | 6790         | 5890         | 5489         | <b>5423</b>  |
| Restauración colectiva                          | 8588         | 8837         | 8785         | 8867         | <b>8889</b>  |
| Mataderos, lonjas y mercados mayoristas         | 169          | 143          | 121          | 125          | <b>125</b>   |
| <b>Total</b>                                    | <b>18803</b> | <b>18478</b> | <b>17908</b> | <b>17233</b> | <b>17307</b> |

## 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).

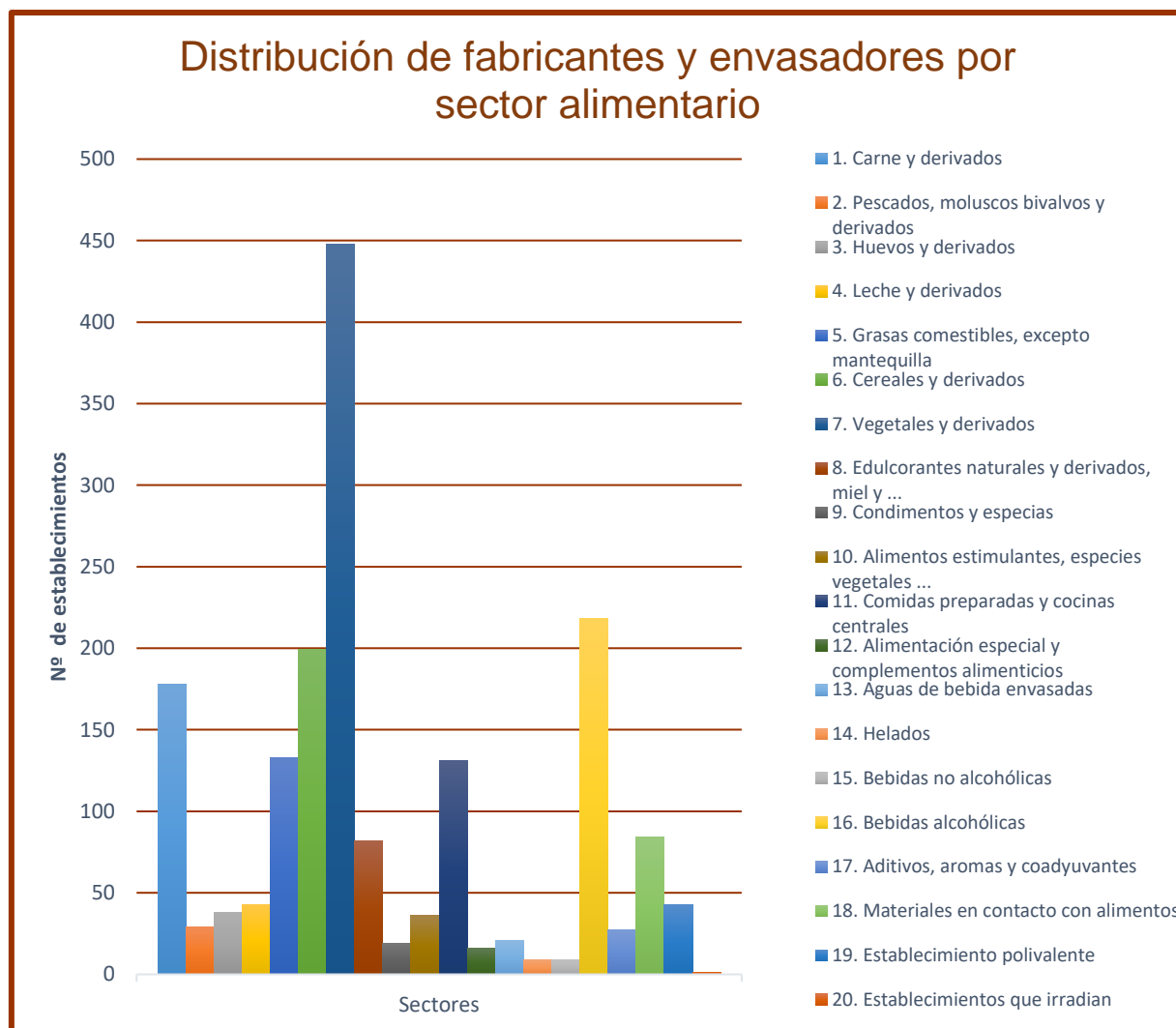


Tabla 4. Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario

| 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%          |
| <b>Total</b>   | <b>1280</b> | <b>484</b>  | <b>1764</b> | <b>100,0%</b> |

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*.

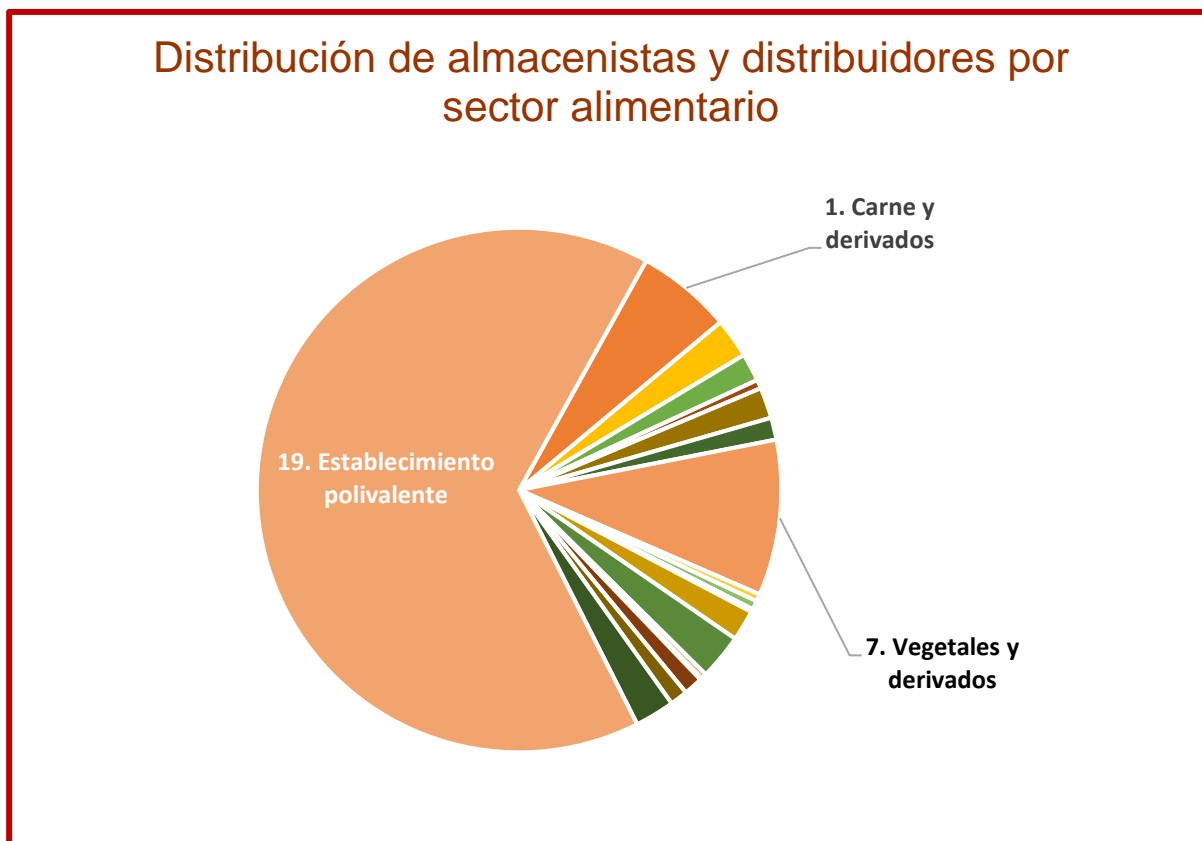


Tabla 5. Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario

| 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%          |
| <b>Total</b>   | <b>669</b>   | <b>437</b>     | <b>1106</b> | <b>100,0%</b> |

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*

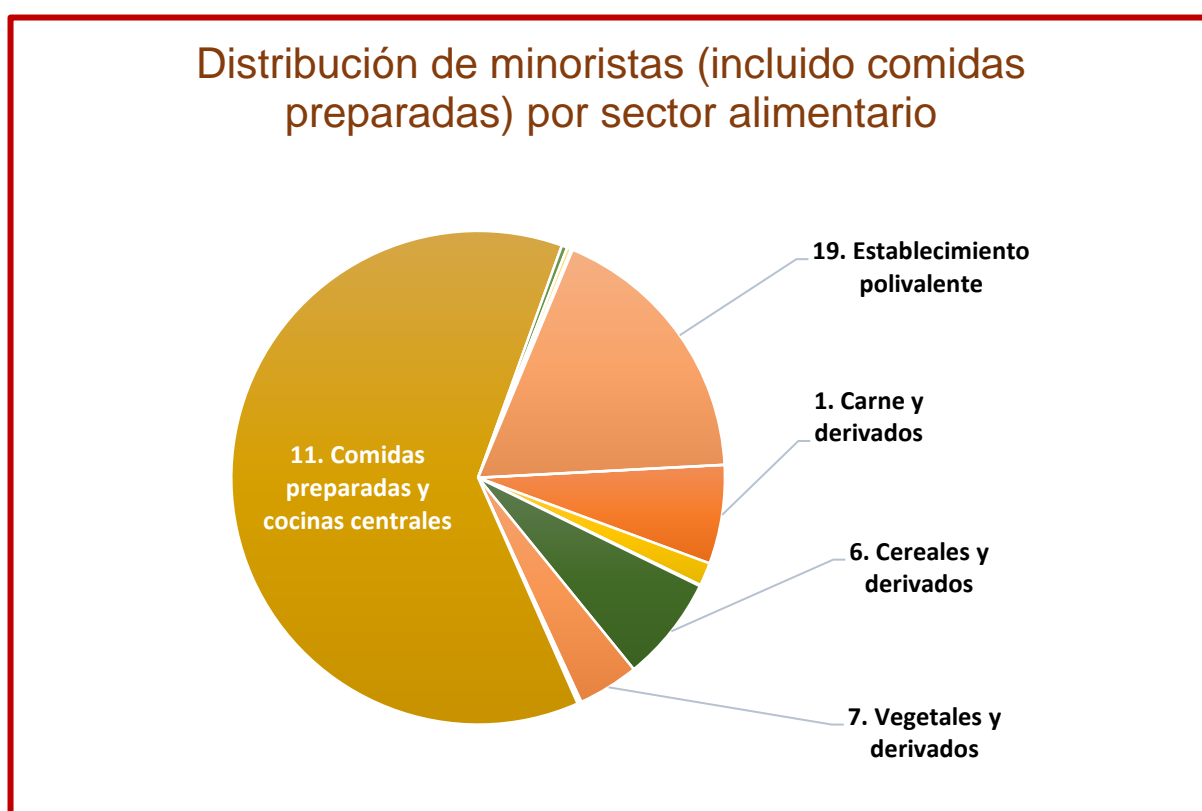
| Distribución de minoristas (incluida restauración colectiva) por sector alimentario    | M            |               |
|--|--------------|---------------|
|  |              |               |
| 1. Carne y derivados   | 927          | 6,5%          |
| 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados   | 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%          |
| <b>Total</b>   | <b>14312</b> | <b>100,0%</b> |

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).

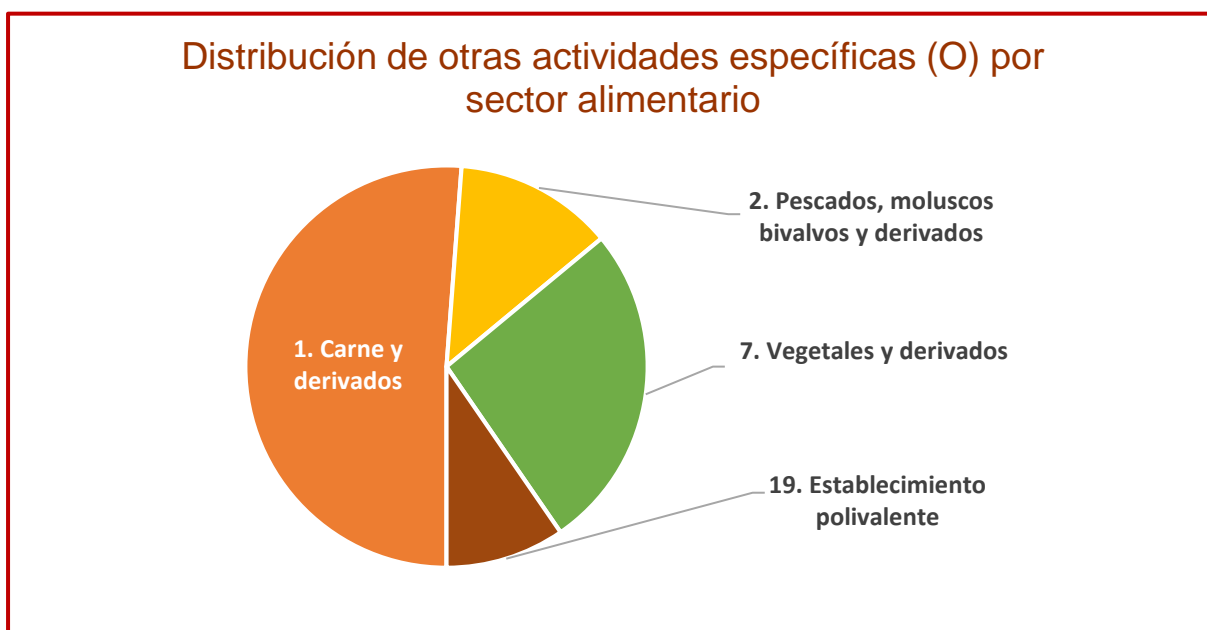


*Tabla 7. Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario*

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

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         |
| <b>Total</b>                     | <b>7</b>             | <b>8</b>                | <b>218</b>               | <b>97</b>                 |                   | <b>1</b>                | <b>26</b>                 | <b>15</b>               | <b>372</b> |

## 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            |
| <b>Total</b>                               | <b>2696</b>  | <b>601</b> | <b>867</b> | <b>289</b> | <b>32353</b> | <b>511</b> | <b>1757</b>            | <b>438</b> | <b>648</b> | <b>143</b> | <b>23168</b> | <b>408</b> | <b>1137</b>               | <b>140</b> | <b>187</b> | <b>43</b> | <b>2025</b> | <b>189</b> | <b>30283</b> |

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          |
| <b>Total</b>                                    | <b>37318</b>             | <b>26562</b>            | <b>3721</b>    | <b>30283</b> |

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               |
| <b>Total</b>                                    | <b>17307</b>        | <b>30283</b>    | <b>1,76</b>        |

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

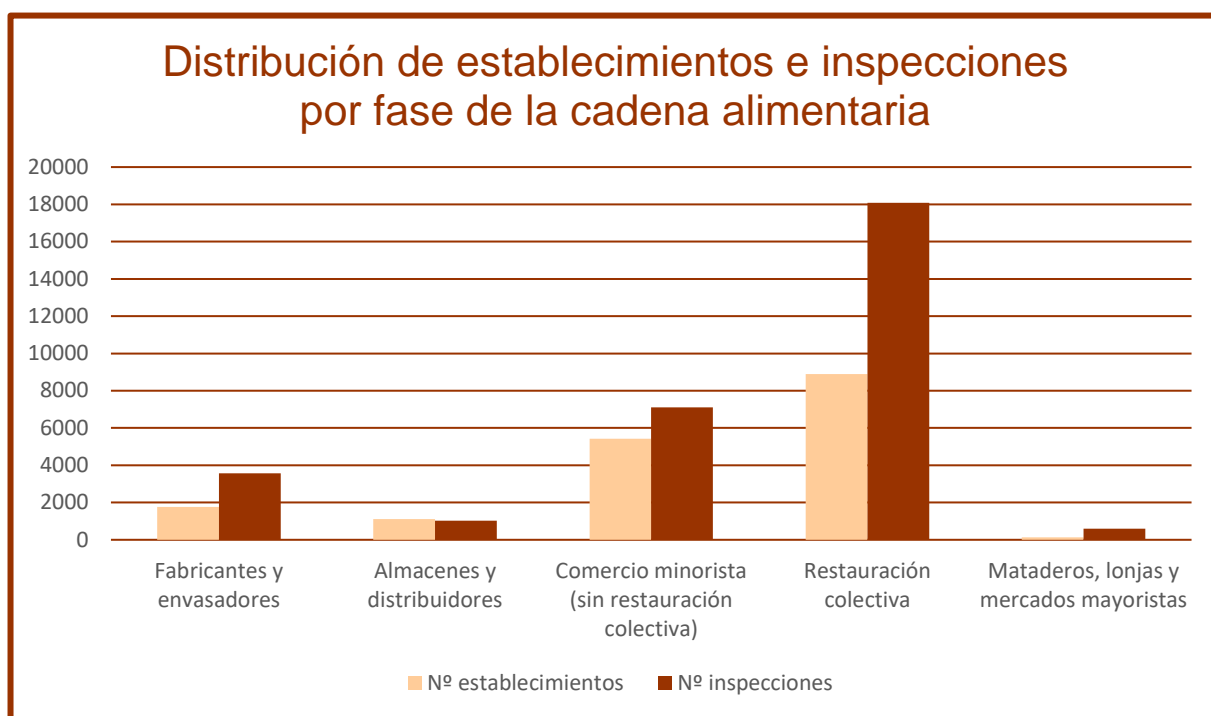
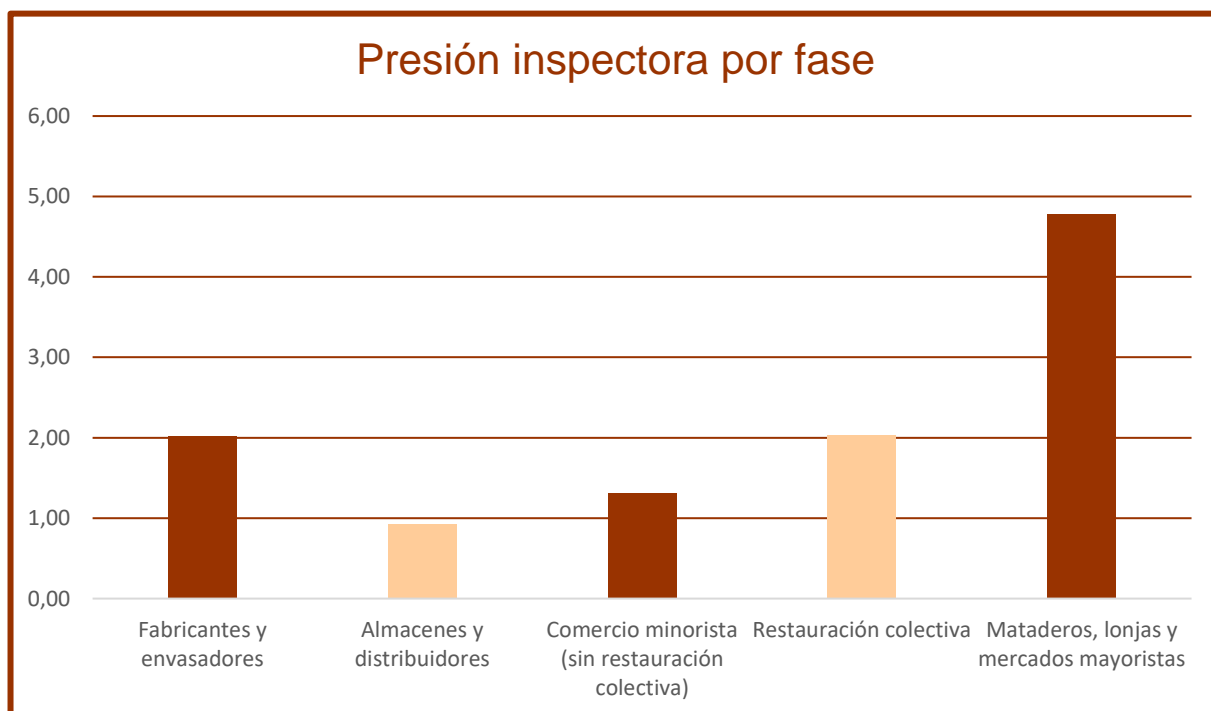


Gráfico 7. Presión inspectora por fase de la cadena alimentaria



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         |
| <b>Fabricantes y envasadores</b>                       | 2823                       | 2280         | 2195         | 4697           | 5438         | 1277        | 7520         | 7718         | 3472         |
| <b>Almacenes y distribuidores</b>                      | 885                        | 771          | 791          | 5649           | 5762         | 230         | 6534         | 6533         | 1021         |
| <b>Comercio minorista (sin restauración colectiva)</b> | 6583                       | 5545         | 5942         | 1108           | 4762         | 1170        | 7691         | 10307        | 7112         |
| <b>Restauración colectiva</b>                          | 17098                      | 11921        | 17226        | 1231           | 2812         | 855         | 18329        | 14733        | 18081        |
| <b>Mataderos, lonjas y mercados mayoristas</b>         | 349                        | 405          | 408          | 204            | 409          | 189         | 553          | 814          | 597          |
| <b>Total</b>   | <b>27738</b>               | <b>20922</b> | <b>26562</b> | <b>12889</b>   | <b>19183</b> | <b>3721</b> | <b>40627</b> | <b>40105</b> | <b>30283</b> |

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

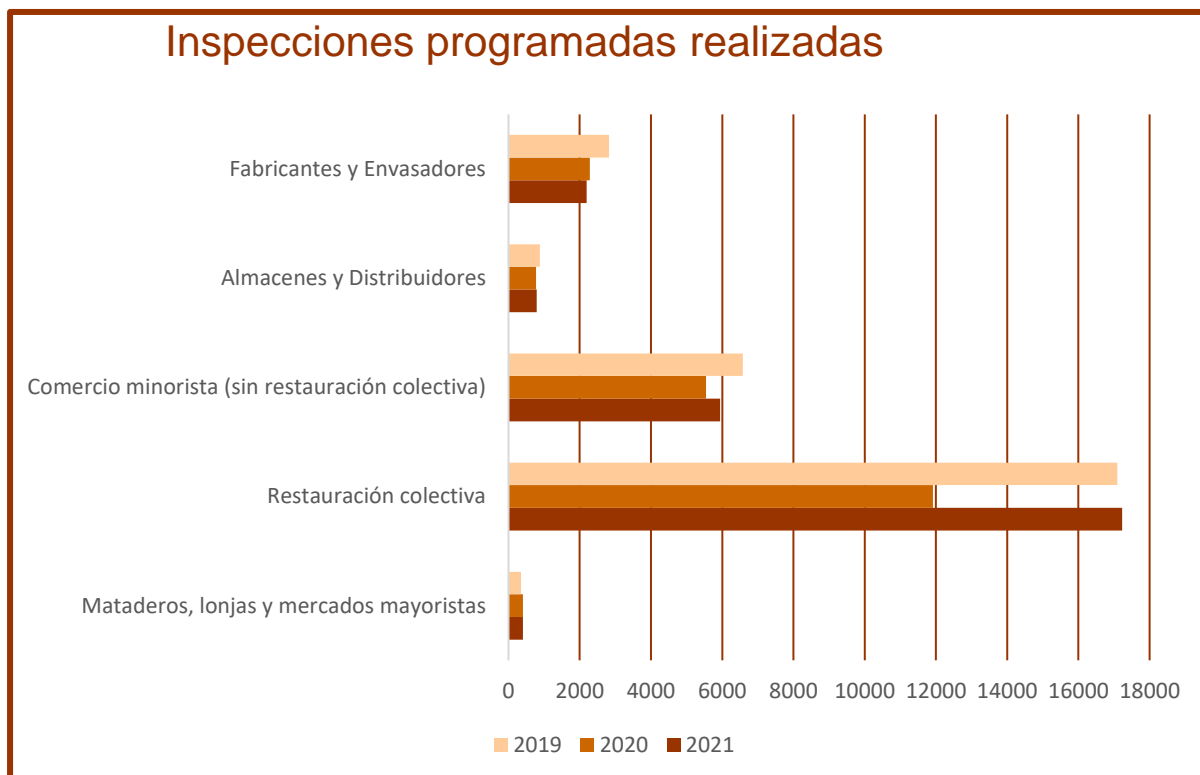


Gráfico 9. Comparativa anual de inspecciones no programadas realizadas por fases de la cadena alimentaria



### 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            |
| <b>Total</b>  | <b>37318</b>             | <b>26562</b>            | <b>3721</b>    | <b>30283</b> |

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               |
| <b>Total</b>  | <b>17307</b>        | <b>30283</b>    | <b>1,76</b>        |

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

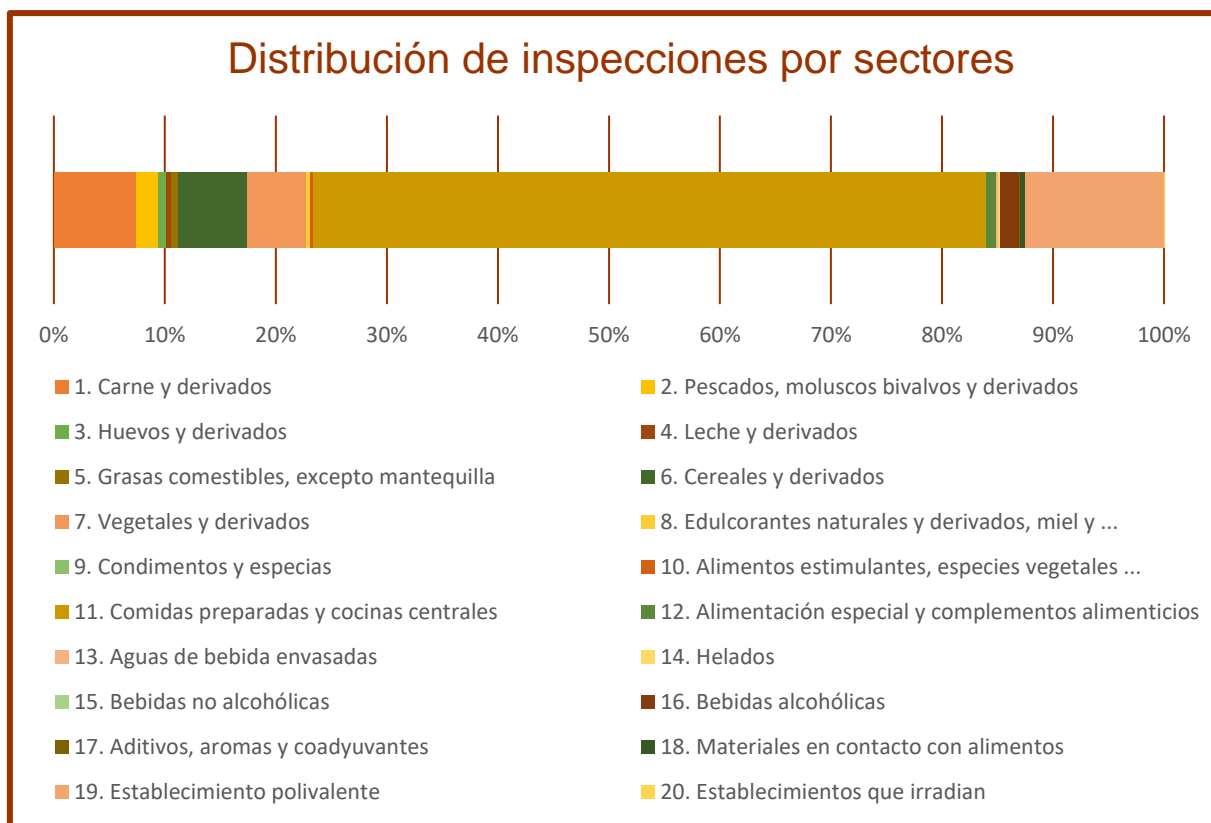
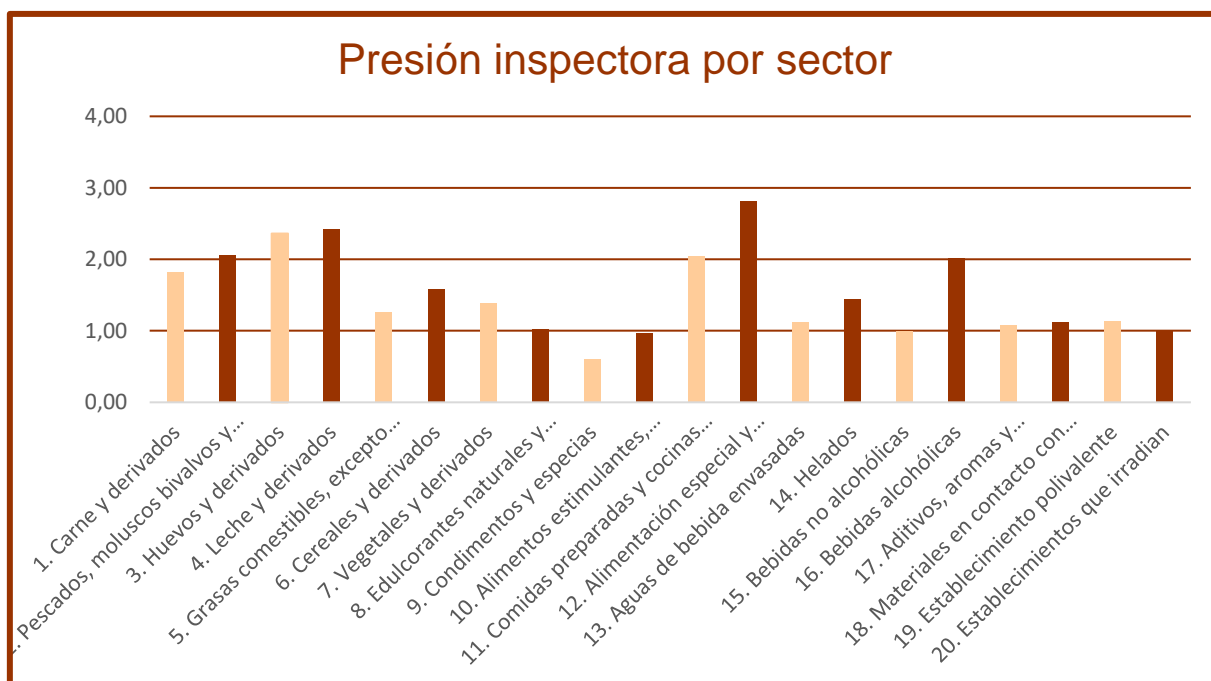


Gráfico 11. Presión inspectora por sector alimentario



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            |
| <b>Total</b>  | <b>27738</b>               | <b>20922</b> | <b>26562</b> | <b>12889</b>   | <b>19183</b> | <b>3816</b> | <b>40627</b> | <b>40105</b> | <b>30283</b> |

### 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           | %          |             |
| <b>Sector</b>                     |             |             |             |             |              |            |             |
| 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           |
| <b>Total</b>                      | <b>1017</b> | <b>28,4</b> | <b>2291</b> | <b>64,0</b> | <b>272</b>   | <b>7,6</b> | <b>3580</b> |

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*

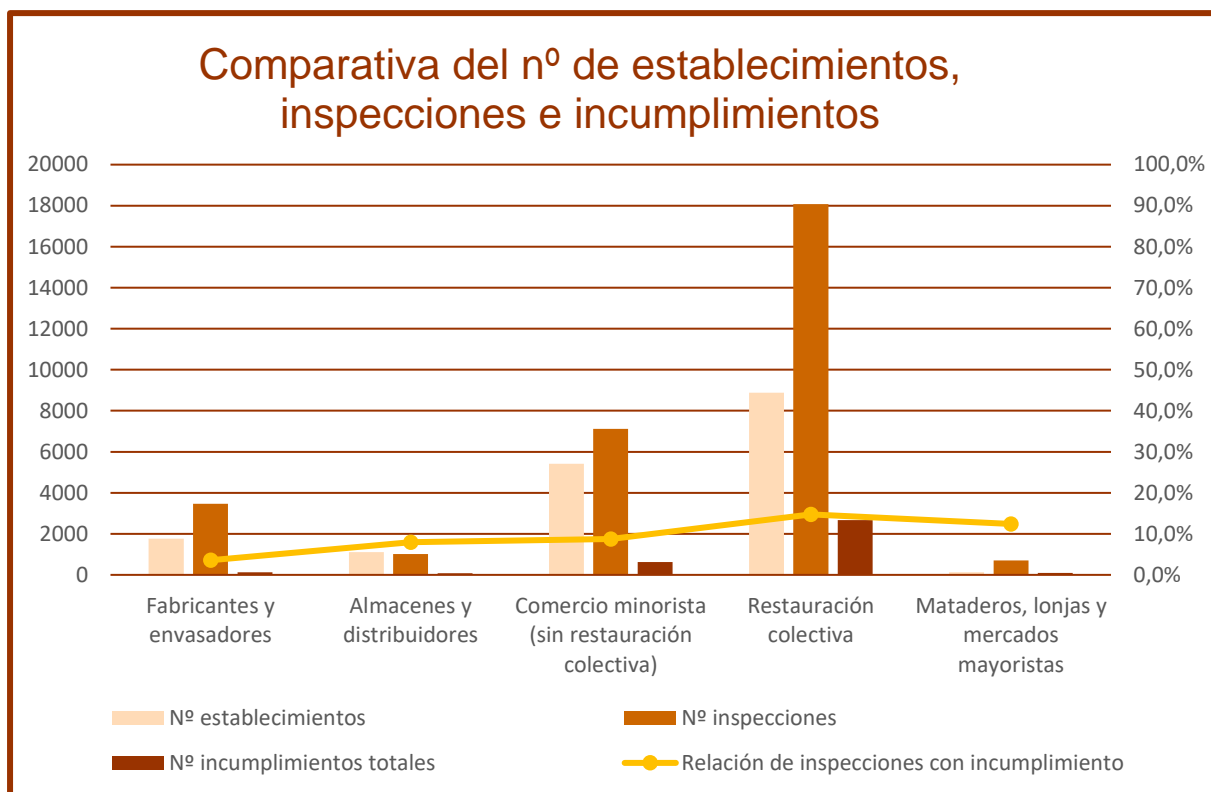
| <b>Año</b>  | <b>% Estructurales</b> | <b>% Operacionales</b> | <b>% Del producto</b> |
|-------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| <b>2015</b> | 22.5%                  | 74.7%                  | 2.8%                  |
| <b>2016</b> | 23.0%         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

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*

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

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*.

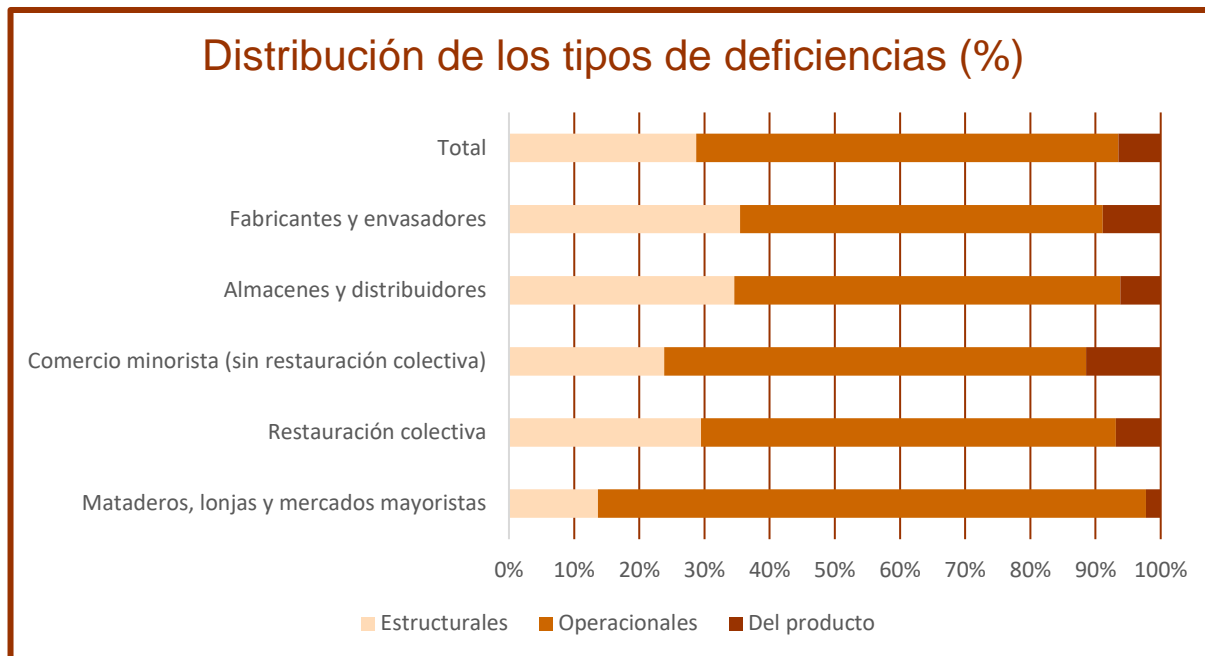
Mientras que la distribución de los distintos tipos de incumplimientos por fase se recoge en la *Tabla 19*.

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

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

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).

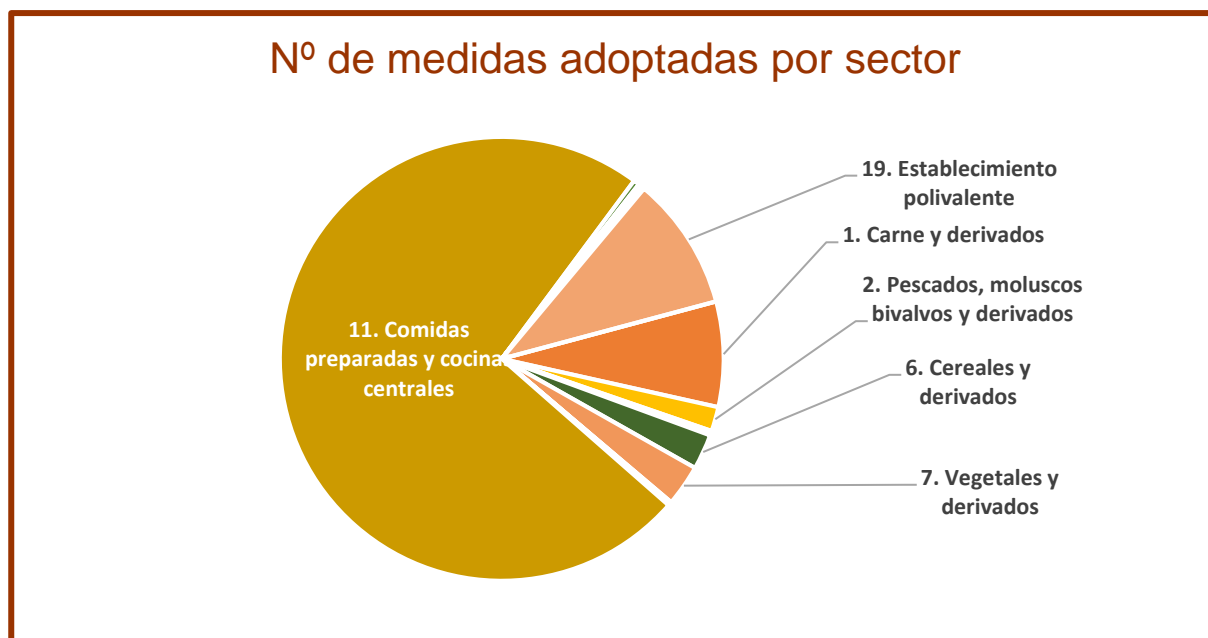
Tabla 20. Distribución de medidas aplicadas por tipo y sector alimentario

| 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 Notif 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           |
| <b>Total</b>  | <b>986</b>                           | <b>60</b>                    | <b>4</b>             | <b>526</b>               | <b>2748</b>                  | <b>18</b>                |                   | <b>77</b>            | <b>84</b>        | <b>4503</b> |



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*

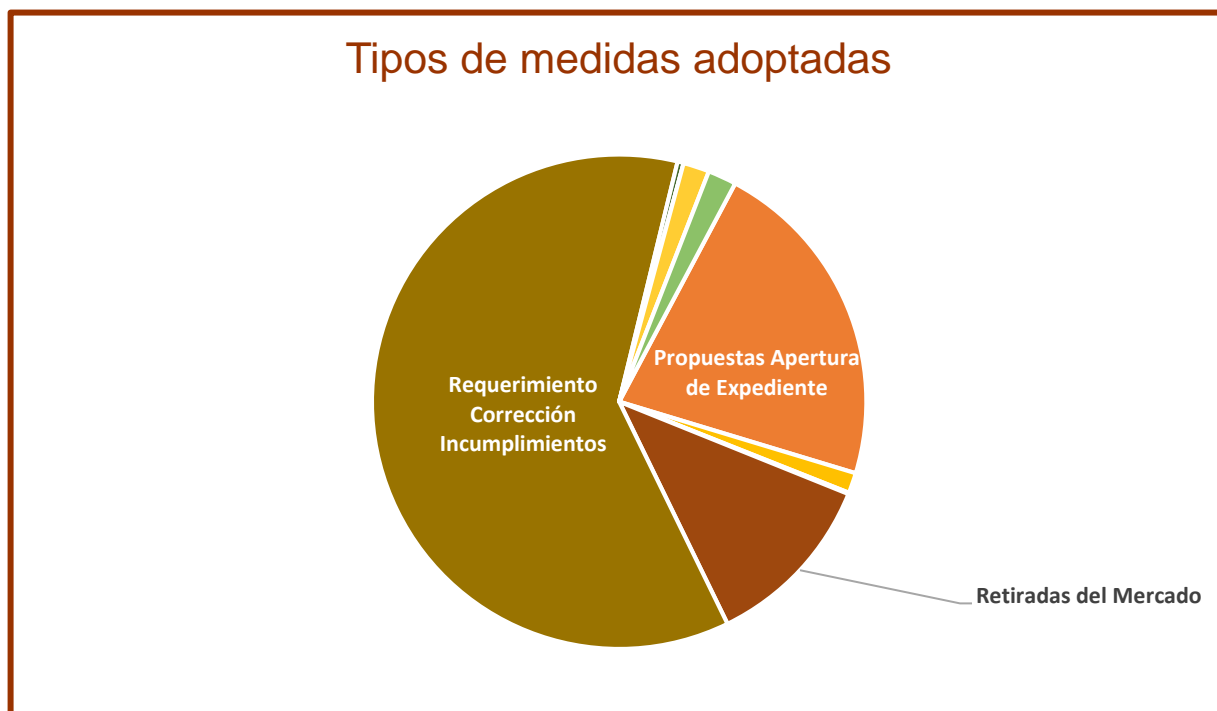


En la *Tabla 21* se muestra la distribución de los tipos de medidas adoptadas y en el *Gráfico 15* se representa dicha distribución.

*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%          |
| <b>Totales</b>                           | <b>4503</b> | <b>100,0%</b> |

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.

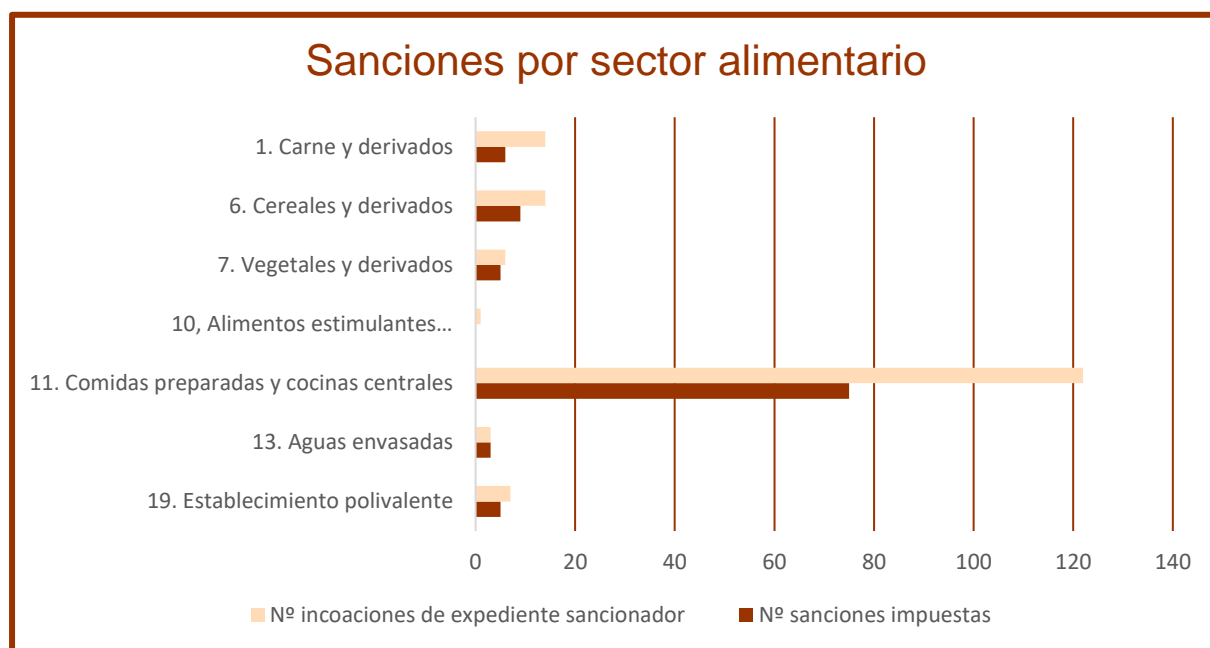
Al respecto, el número de incoaciones de expediente sancionador y de sanciones impuestas se muestran en la *Tabla 22*:

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                      |
| <b>Total</b>                                       | <b>167</b>                               | <b>103</b>             |

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**

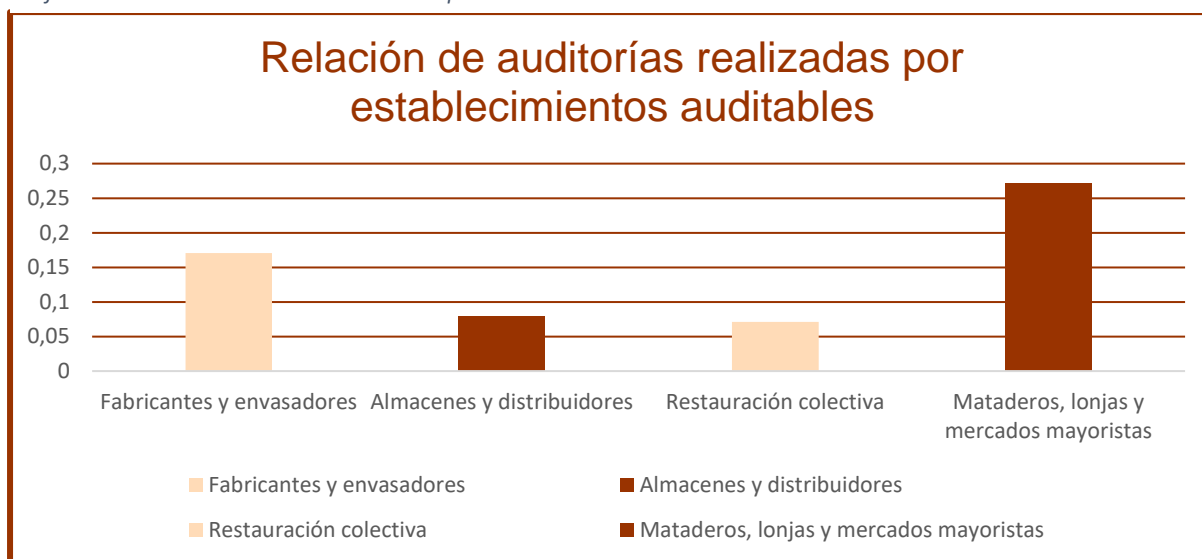
En el año **2021** se realizaron **479** auditorías, correspondiendo el 86,01% de las mismas a auditorías programadas y el 13,99% restante a no programadas. En la Tabla 24 se muestra la distribución de las auditorías realizadas por fase de la cadena alimentaria.

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         |
| <b>Total</b>                            | <b>795</b>             | <b>412</b>            | <b>67</b>      | <b>479</b> |

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



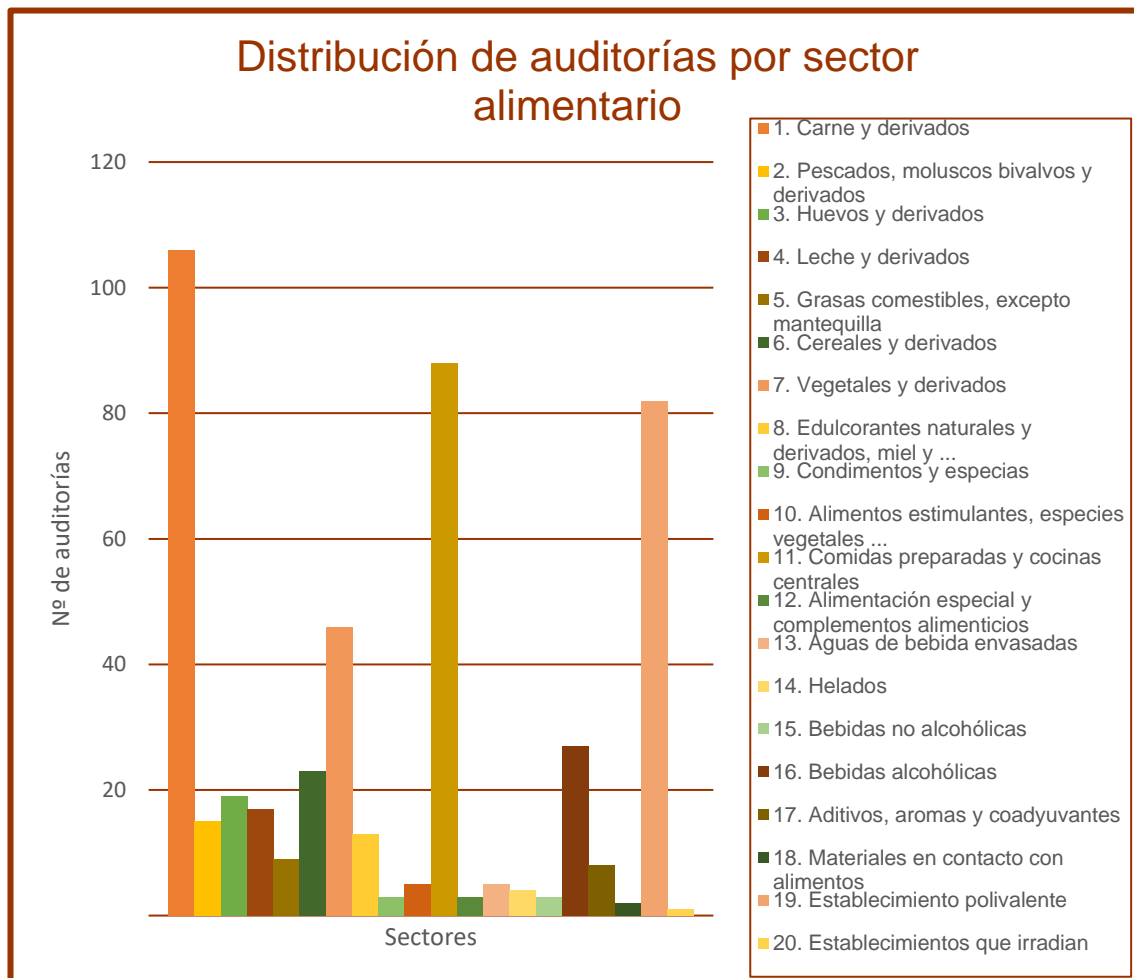
Y en la Tabla 24 se recoge el número de auditorías realizadas por sector y fase.

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          |
| <b>Total</b>  | <b>236</b>            | <b>65</b> | <b>87</b> | <b>57</b> | <b>34</b> | <b>479</b> |

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, especies 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         |
| <b>Total</b>  | <b>27</b>          | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>44</b> |

### 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                           |                              |
| <b>Total</b>   | <b>594</b>                   | <b>11</b>                    |



## 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                  |                 |
| <b>Total</b>  | <b>584</b>          | <b>14</b>       |

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**.