

2020



Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón

PACCAA



Informe General de resultados del PACCAA

2020

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
PRIMERA PARTE	7
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

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 _____	34
Tabla 23. Auditorías totales realizadas por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria _____	36
Tabla 24. Distribución de incumplimientos detectados en auditorías por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria _____	39
Tabla 25. Distribución de tomas de muestras realizadas en relación a riesgos biológicos _____	40
Tabla 26. Distribución de tomas de muestras realizadas en relación a Subprogramas y Planes de Vigilancia _____	41
Tabla 27. 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. Distribución de auditorías por sector alimentario _____	37
Gráfico 18. Distribución de auditorías por fases de la cadena alimentaria _____	38

INTRODUCCIÓN

El **Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón** para el periodo **2017-2020**, en adelante **PACCAA**, proporciona a la Comunidad Autónoma de Aragón un marco sólido, estable y a la vez 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. En dicho plan las administraciones públicas, los operadores económicos y los consumidores tienen un referente de obligaciones y garantías. En él se describen, bajo el principio de transparencia de las administraciones públicas, las actividades de control oficial a realizar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

Al respecto, la **Ley 5/2014, de 26 de junio, de Salud Pública de Aragón** establece ya en su artículo 50 un Plan autonómico de control oficial de la cadena alimentaria, con carácter plurianual, que comprenda los objetivos y las actividades de control oficial correspondientes a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor, teniendo en cuenta las directrices señaladas por la Unión Europea y la coordinación con otras autoridades con competencia sobre la cadena alimentaria, especialmente con el departamento responsable en materia de agricultura y ganadería, sin excluir aquellos aspectos que tanto en la producción primaria como en las fases posteriores pudieran corresponder a otros departamentos.

La Dirección General de Salud Pública es la encargada, conforme el **Decreto 122/2020, de 9 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud**, de la protección de la salud humana en relación con los riesgos de la cadena alimentaria, siendo el Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental, conforme al artículo 11.c) al que le corresponde el desarrollo y aplicación del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón en coordinación con los Departamentos de las Administración de la Comunidad Autónoma competentes en materia de producción primaria de alimentos y consumo.

Fruto del desarrollo del PACCAA 2017-2020, 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

Los resultados ofrecidos en este informe anual para el año 2020 se han visto de forma general afectados respecto a la tendencia de años anteriores por la excepcional situación debida a la **COVID-19**, que ha impedido llevar a cabo actividades programadas o ha exigido realizar otras actividades no programadas.

PRIMERA PARTE

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, 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 **17.233 establecimientos alimentarios censados en Aragón** (datos a 1 de enero de 2020), 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	7	7	40	959	69	1251
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	22	7	2	24	234	16	305
3. Huevos y derivados	1	33	15	4	4	0	57
4. Leche y derivados	42	2	2	6	3	0	55
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	115	18	8	12	3	0	156
6. Cereales y derivados	164	2	11	6	1035	0	1218
7. Vegetales y derivados	136	267	52	43	595	34	1127
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados...	47	33	0	6	12	0	98
9. Condimentos y especias	13	2	4	1	0	0	20
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones...	28	2	1	1	13	0	45
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	123	0	6	9	8867	0	9005
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	16	2	15	13	49	0	95
13. Aguas de bebida envasadas	15	9	2	0	0	0	26
14. Helados	9	0	0	1	37	0	47
15. Bebidas no alcohólicas	5	0	0	0	0	0	5
16. Bebidas alcohólicas	208	6	7	10	17	0	248
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	23	5	6	3	0	0	37
18. Materiales en contacto con alimentos	84	0	17	7	0	0	108
19. Establecimiento polivalente	0	41	510	244	2528	6	3329
20. Establecimientos que irradian	1	0	0	0	0	0	1
Total	1221	436	665	430	14356	125	17233

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

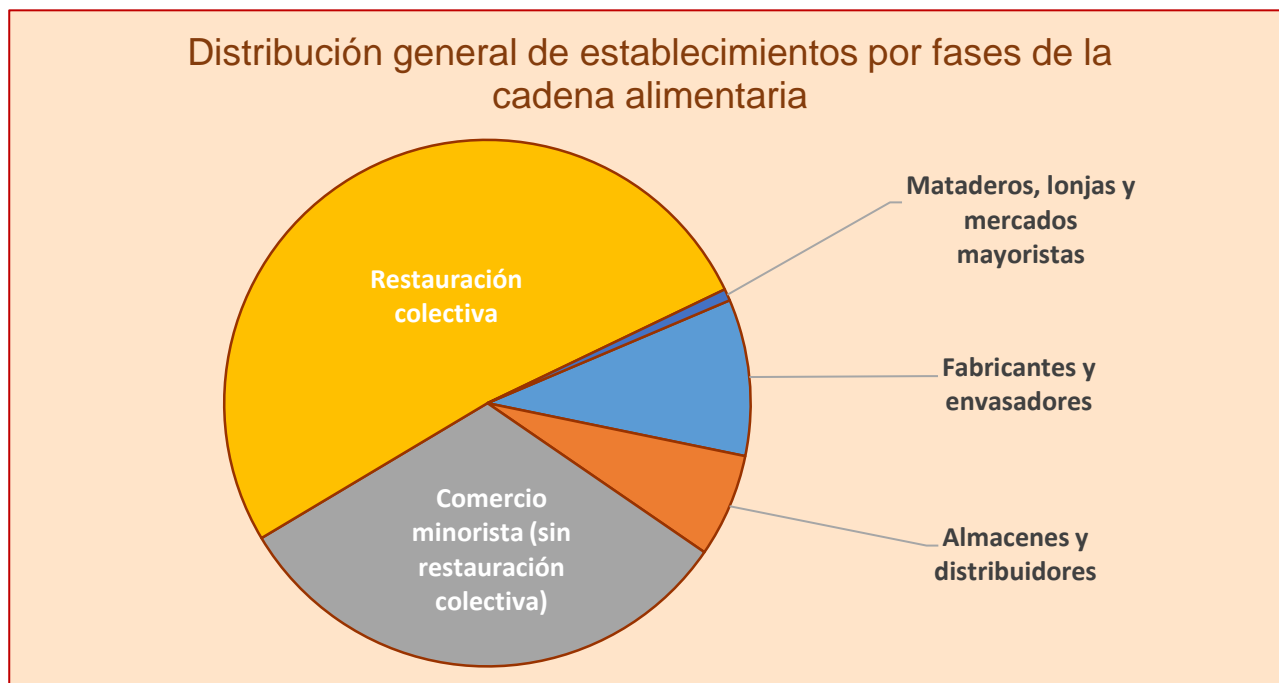
Estos 17.233 establecimientos se distribuyen por **fase de la cadena alimentaria** de la siguiente manera (Tabla 2):

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

Fase de la cadena alimentaria	Nº establecimientos
Fabricantes y envasadores	1657
Almacenes y distribuidores	1095
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	5489
Restauración colectiva	8867
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	125
Total	17233

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 51,5% de los establecimientos alimentarios censados en Aragón, seguida por comercio minorista con el 31,9% de los mismos.

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



Estos datos siguen la tendencia observada en años anteriores tal y como se recoge en la *Tabla 3*, pudiéndose observar una leve y continúa reducción en el número general de establecimientos, aunque en el caso de la restauración colectiva se mantiene un tendencia ascendente también leve y continua. Es preciso señalar de nuevo que estos datos son a 1 de enero de 2020 y por tanto no se han visto influenciados por la situación excepcional de la COVID-19 a lo largo del año 2020.

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

Nº Establecimientos	2016	2017	2018	2019	2020
Fabricantes y envasadores	1529	1532	1621	1968	1657
Almacenes y distribuidores	1073	1066	1087	1144	1095
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	7750	7448	6790	5890	5489
Restauración colectiva	8594	8588	8837	8785	8867
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	133	169	143	121	125
Total	19079	18803	18478	17908	17233

1.1 Fabricantes y envasadores

No se observan cambios significativos respecto al año anterior en el número de establecimientos presentes en las fases de fabricantes y envasadores. Se puede señalar la presencia de establecimientos en todos los sectores alimentarios (*Tabla 4*).

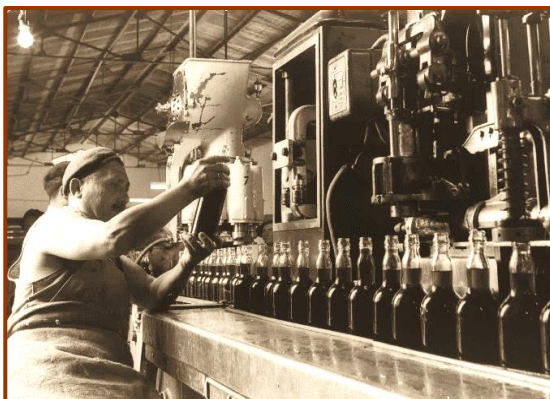
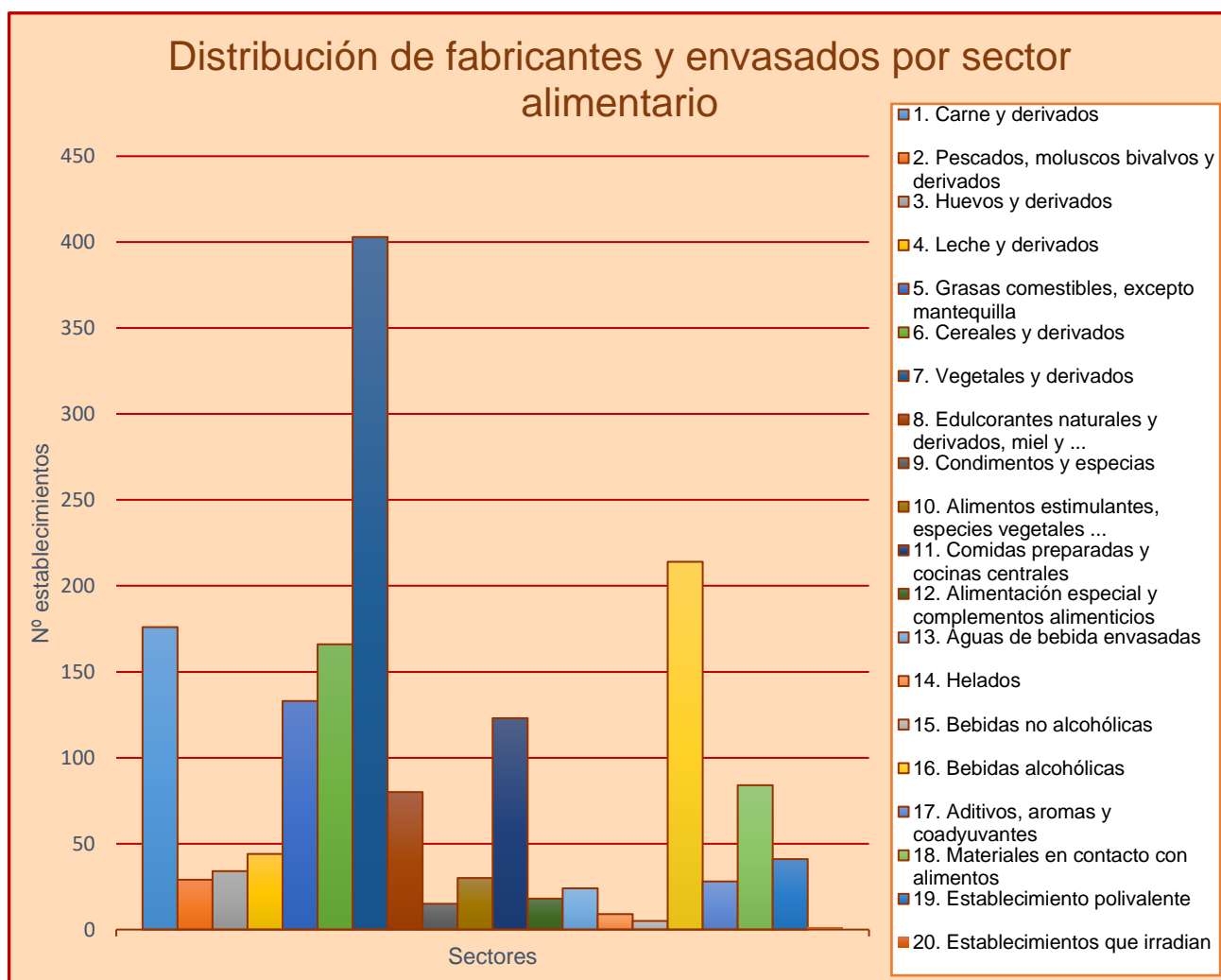


Tabla 4. Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario

Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario	Fabricantes	Envasadores	F+E	
1. Carne y derivados	169	7	176	10,6%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	22	7	29	1,8%
3. Huevos y derivados	1	33	34	2,1%
4. Leche y derivados	42	2	44	2,7%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	115	18	133	8,0%
6. Cereales y derivados	164	2	166	10,0%
7. Vegetales y derivados	136	267	403	24,3%
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	47	33	80	4,8%
9. Condimentos y especias	13	2	15	0,9%
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	28	2	30	1,8%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	123	0	123	7,4%
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	16	2	18	1,1%
13. Aguas de bebida envasadas	15	9	24	1,4%
14. Helados	9	0	9	0,5%
15. Bebidas no alcohólicas	5	0	5	0,3%
16. Bebidas alcohólicas	208	6	214	12,9%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	23	5	28	1,7%
18. Materiales en contacto con alimentos	84	0	84	5,1%
19. Establecimientos polivalentes	0	41	41	2,5%
20. Establecimientos que irradian	1	0	1	0,1%
Total	1221	436	1657	100,0%

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

Gráfico 2. Distribución de fabricantes y envasadores por sector alimentario



1.2 Almacenes y distribuidores

La presencia de establecimientos en estas fases de *Almacenistas distribuidores* y *Distribuidores sin depósito* se mantiene en los niveles observados en años anteriores, contabilizándose un total de 1.095 establecimientos en ambas fases tal y como se recoge en la *Tabla 5*.

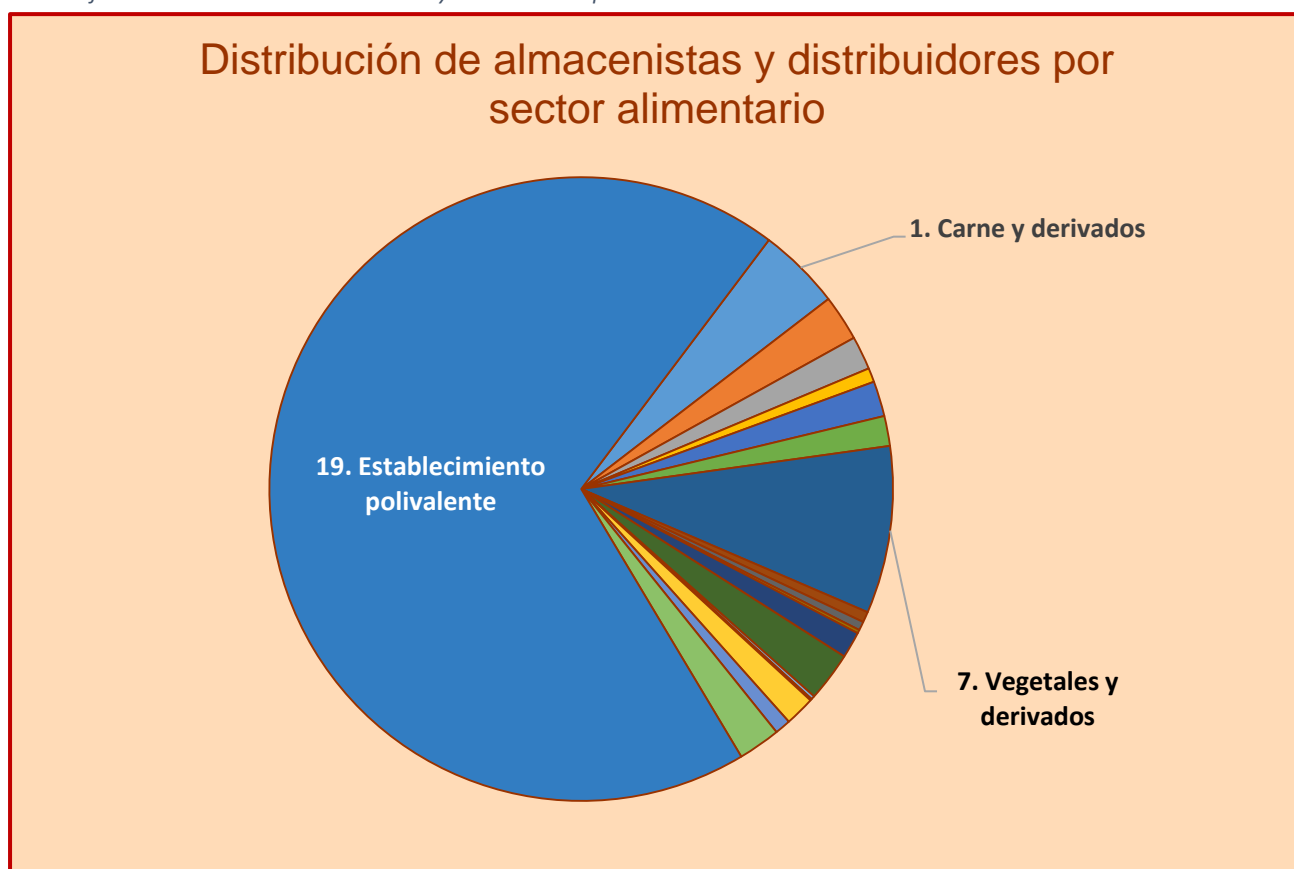


Tabla 5. Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario

Distribución de almacenistas y distribuidores por sector alimentario	Almacenistas	Distribuidores	D+D	
1. Carne y derivados	7	40	47	4,3%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2	24	26	2,4%
3. Huevos y derivados	15	4	19	1,7%
4. Leche y derivados	2	6	8	0,7%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	8	12	20	1,8%
6. Cereales y derivados	11	6	17	1,6%
7. Vegetales y derivados	52	43	95	8,7%
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	0	6	6	0,5%
9. Condimentos y especias	4	1	5	0,5%
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	1	1	2	0,2%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	6	9	15	1,4%
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	15	13	28	2,6%
13. Aguas de bebida envasadas	2	0	2	0,2%
14. Helados	0	1	1	0,1%
15. Bebidas no alcohólicas	0	0	0	0,0%
16. Bebidas alcohólicas	7	10	17	1,6%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	6	3	9	0,8%
18. Materiales en contacto con alimentos	17	7	24	2,2%
19. Establecimiento polivalente	510	244	754	68,9%
20. Establecimientos que irradian	0	0	0	0,0%
Total	665	430	1095	100,0%

Como se representa en el *Gráfico 3* cabe destacar el predominio del sector *Establecimientos polivalentes* ya que él solo recoge el 68,9% 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 mantiene la ligera tendencia a la baja observada durante los años anteriores.



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

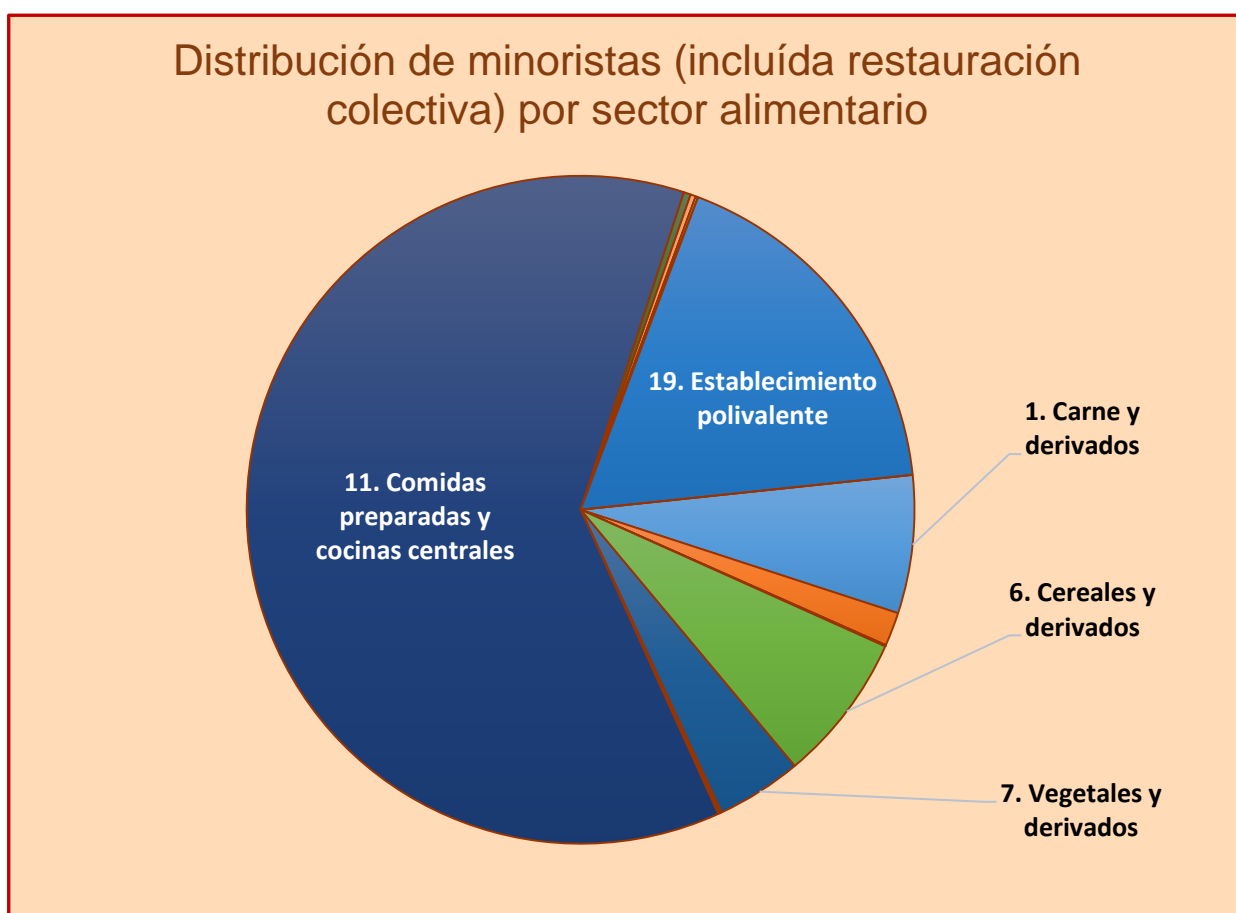
Distribución de minoristas (incluida restauración colectiva) por sector alimentario	M	
1. Carne y derivados	959	6,7%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	234	1,6%
3. Huevos y derivados	4	0,0%
4. Leche y derivados	3	0,0%
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	0,0%
6. Cereales y derivados	1035	7,2%
7. Vegetales y derivados	595	4,1%
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	12	0,1%
9. Condimentos y especias	0	0,0%
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	13	0,1%
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	8867	61,8%
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	49	0,3%
13. Aguas de bebida envasadas	0	0,0%
14. Helados	37	0,35%
15. Bebidas no alcohólicas	0	0,0%
16. Bebidas alcohólicas	17	0,1%
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	0	0,0%
18. Materiales en contacto con alimentos	0	0,0%
19. Establecimiento polivalente	2528	17,6%
20. Establecimientos que irradian	0	0,0%
Total	14356	100,0%

Tal y como se representa en el *Gráfico 4*, el sector de *Comidas preparadas y cocinas centrales* sigue siendo el de mayor volumen, el 61,8% 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 siguiente: *Carne y derivados* (mataderos, centro de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de carnes de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre), *Pescados, moluscos bivalvos y derivados* (lonjas), *Vegetales y derivados* (mercados mayoristas de productos de origen vegetal) y *Establecimientos polivalentes* (otros mercados mayoristas).

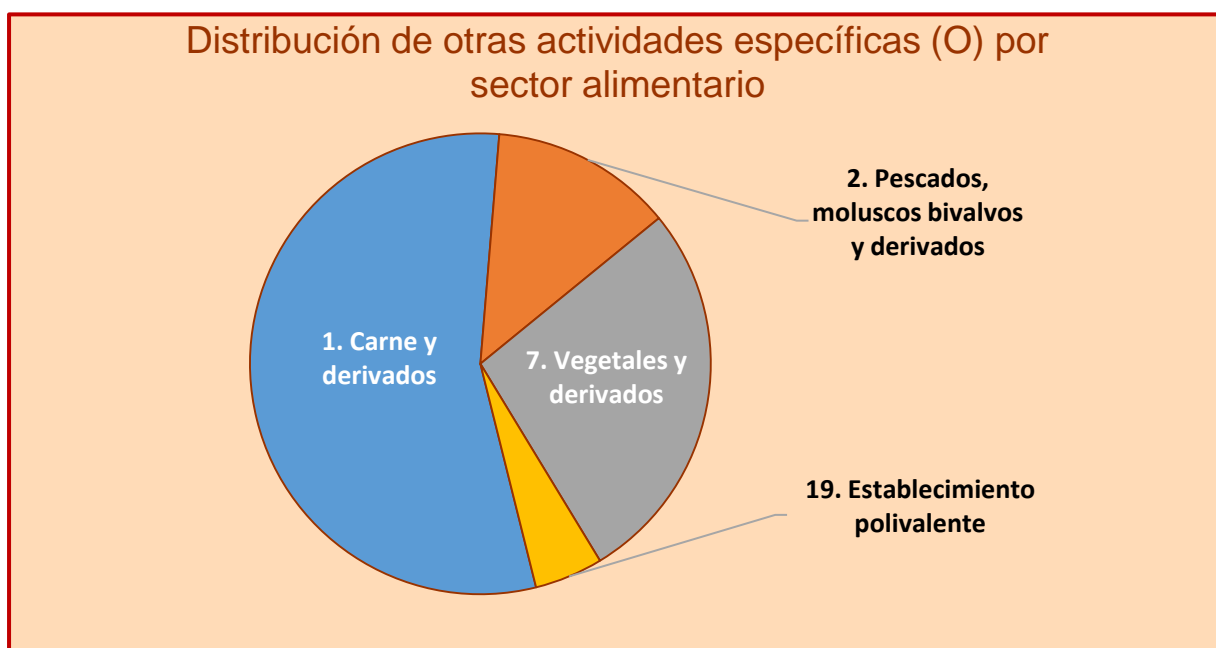


Tabla 7. Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario

Distribución de otras actividades específicas (O) por sector alimentario	O	
1. Carne y derivados	69	55,2%
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	16	12,8%
7. Vegetales y derivados	34	27,2%
19. Establecimiento polivalente	6	4,8%
Total	125	100,0%

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

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



2. CONTROLES OFICIALES

Los **controles oficiales** se realizan siguiendo las directrices fijadas en los diferentes programas de control y con una frecuencia que se establecerá teniendo en cuenta diversos factores.

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

- Autorizaciones y modificaciones de las inscripciones de establecimientos y establecimientos que reinician su actividad tras un cierre temporal.
- Informaciones y denuncias de los consumidores sobre deficiencias de productos
- Casos y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Comunicaciones del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información Alimentaria
- Controles derivados del seguimiento de incumplimientos.
- Emisión de certificados de exportación a terceros países.
- Acontecimientos extraordinarios temporales, como la excepcional situación debida a la **COVID-19** durante la mayor parte del año 2020.

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 a personal adscrito a las diferentes Subdirecciones de Salud Pública de las Direcciones Provinciales del Departamento de Sanidad de Teruel, Huesca y Zaragoza.

Comprendiendo un total de **354 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 (215), Inspectores Farmacéuticos (82), Auxiliares de Laboratorio (9) y Personal Administrativo (14), 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		8	2				3	16
Unidades Territoriales y Locales	3		207	80				10	300
Laboratorios Públicos	1	8				1	26	2	38
Total	7	8	215	82		1	26	15	354

2.2 Naturaleza del control

La naturaleza del control se basa en la realización de **inspecciones, auditorías y toma 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 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 **2020**, se realizaron **40.105** inspecciones, correspondiendo el 52,2% de las mismas a actuaciones programadas y el 47,8% 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	1024	21	12	29	2054	80	783	13	10	19	1275	59	3751	298	5473	7	841	152	12681
2. Pescados, moluscos bivalvos...	85	18	4	13	237	238	55	16	4	4	211	190	49	10	5		284	125	953
3. Huevos y derivados	4	82	28	2	4		4	78	27	1	1		1	132	10		5		259
4. Leche y derivados	117	6	3	6	5		92	5	1	4	2		44	7		1	2		158
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	132	22	8	11	3		102	14	6	4	1		56	12	3	1	1		200
6. Cereales y derivados	433	3	11	6	1718		204		6	4	1143		362	3	2		819		2543
7. Vegetales y derivados	229	277	57	32	607	156	128	161	42	15	423	156	185	48	26	5	584	130	1903
8. Edulcorantes naturales y...	62	35		4	12		41	25			9		7	25		1	7		115
9. Condimentos y especias	17	2	4	1			7	1	3					1		1			13
10. Alimentos estimulantes...	47	2	1	1	13		22		1	1	9		3				9		45
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	470		6	6	24531		215		6	6	11921		32		3		2812		14995
12. Alimentación especial y...	30	2	15	11	49		17	2	10	4	30		9		1	11	21		105
13. Aguas de bebida envasadas	19	18	2				6	12	1				2						21
14. Helados	23			1	63		14				30		4				12		60
15. Bebidas no alcohólicas	5						1									2			3
16. Bebidas alcohólicas	234	6	7	8	17		171	4	5	2	13		364			6	4		569
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	27	5	6	3			13	2	4	3			18						40
18. Materiales en contacto con alimentos	93		17	7			42		4	4			5			8			63
19. Establecimiento polivalente		75	676	138	3234	6		29	523	47	2398			10	181	15	2173	2	5378
20. Establecimientos que irradian	1						1												1
Total	3052	574	857	279	32547	480	1918	362	653	118	17466	405	4892	546	5704	58	7574	409	40105

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	3626	2280	5438	7718
Almacenes y distribuidores	1136	771	5762	6533
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	8016	5545	4762	10307
Restauración colectiva	24531	11921	2812	14733
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	480	405	409	814
Total	37789	20922	19183	40105

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 entiende el número de inspecciones realizadas por establecimiento en el año 2020.

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	1657	7718	4,66
Almacenes y distribuidores	1095	6533	5,97
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	5489	10307	1,88
Restauración colectiva	8867	14733	1,66
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	125	814	6,51
Total	17233	40105	2,33

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

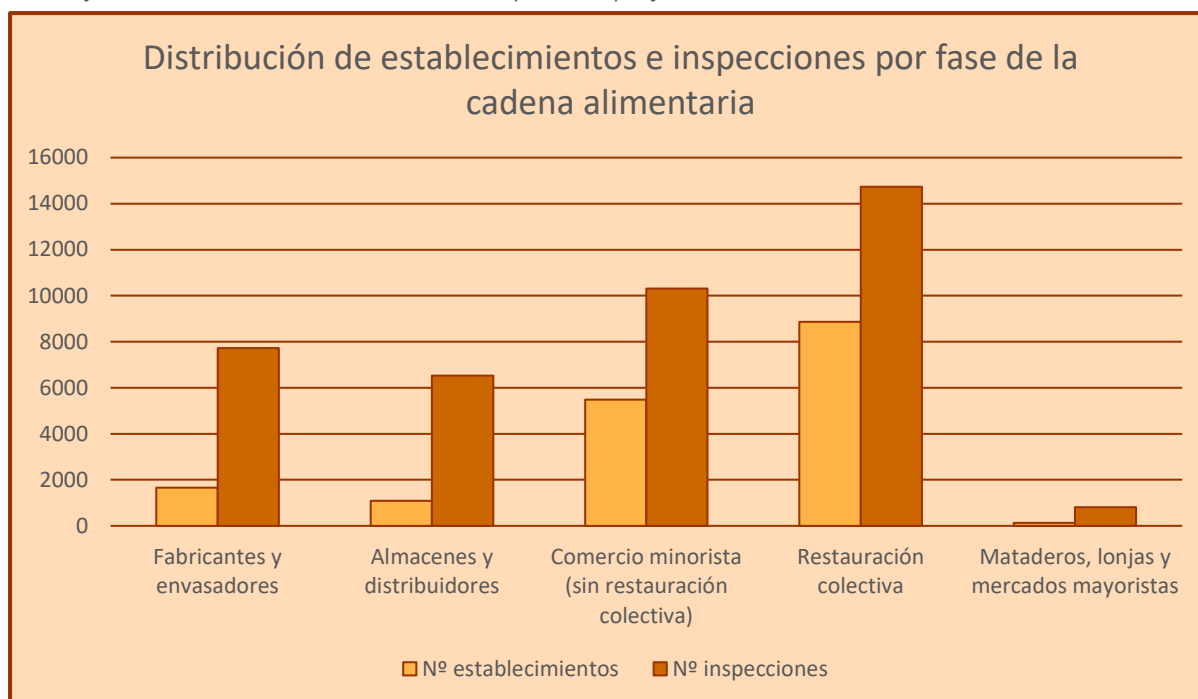
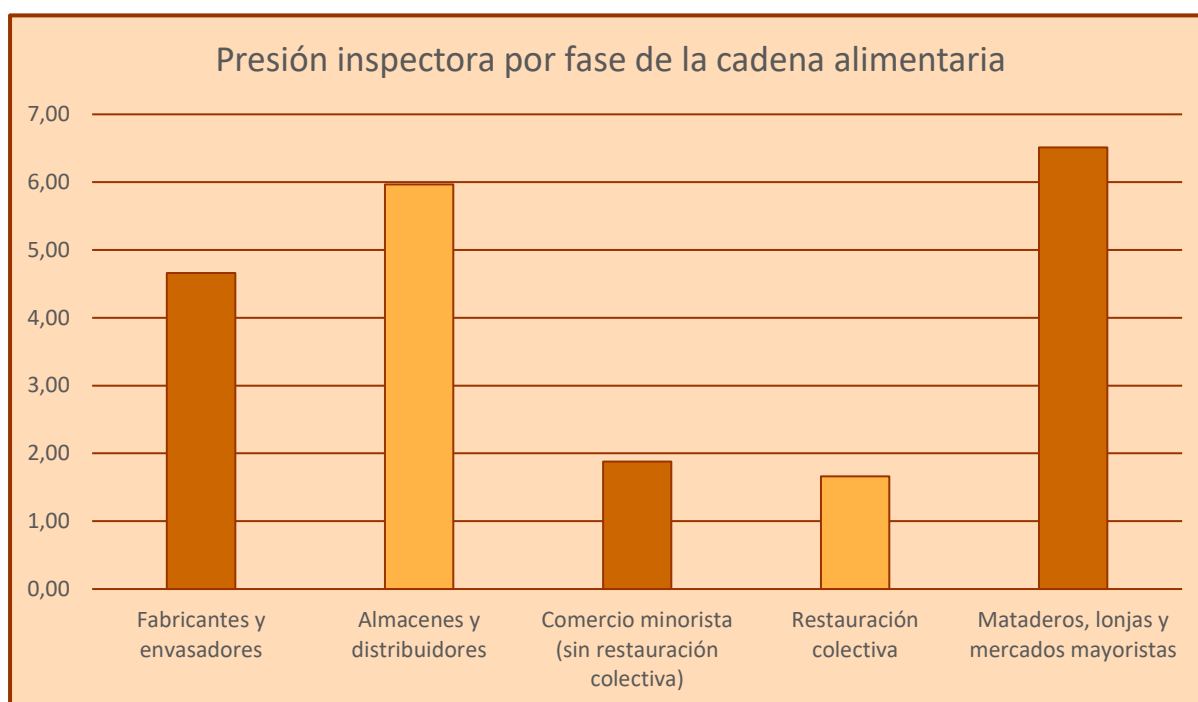


Gráfico 7. Presión inspectora por fase de la cadena alimentaria



Como se observa en el *Gráfico 6*, en cuanto a 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* y de *Almacenes y distribuidores*, hecho que se justifica por el incremento de las inspecciones realizadas sobre las exportaciones del sector *Carne y derivados*, como se observará más adelante. Esta

situación repite la tendencia ya observada en 2019.

Con el fin de comparar la situación del 2020 con la del 2019, en la *Tabla 12* se muestra la número de inspecciones realizadas programadas, no programadas y total para ambos años.

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

Fase	Nº inspecciones realizadas					
	Programadas		No programadas		Total	
	2019	2020	2019	2020	2019	2020
Fabricantes y Envasadores	2823	2280	4697	5438	7520	7718
Almacenes y Distribuidores	885	771	5649	5762	6534	6533
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	6583	5545	1108	4762	7691	10307
Restauración colectiva	17098	11921	1231	2812	18329	14733
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	349	405	204	409	553	814
Total	27738	20922	12889	19183	40627	40105

Se observa una disminución general del **24,6%** en el número de inspecciones programadas realizadas, sobre todo en la fase de *Comercio minorista* (incluida restauración colectiva), debido a la situación excepcional de la **COVID-19**.

No obstante, el cómputo global de inspecciones realizadas se compensa por el aumento en un **48,8%** de las inspecciones realizadas no programadas respecto al 2019, hecho justificado también por la situación excepcional del coronavirus que exigió realizar actividades de prevención y control no programadas y por el incremento de la actividad exportadora del sector alimentario aragonés, cuyas actuaciones en el marco del control oficial se consideran como inspecciones no programadas.

Estas diferencias entre el 2019 y 2020 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

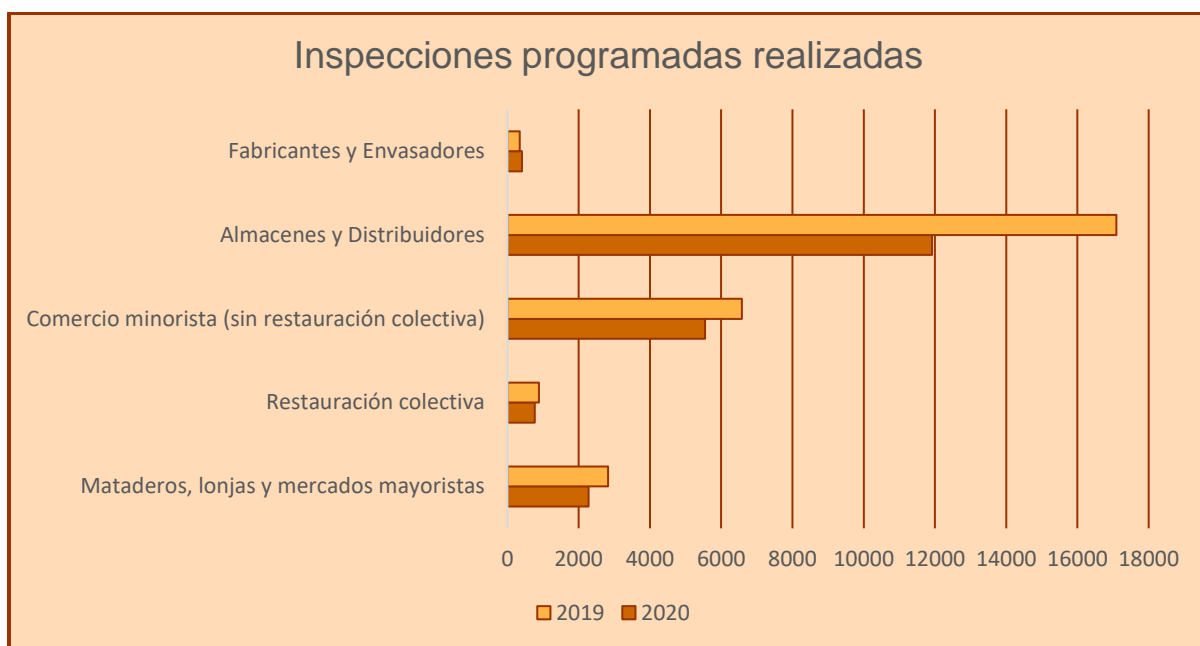
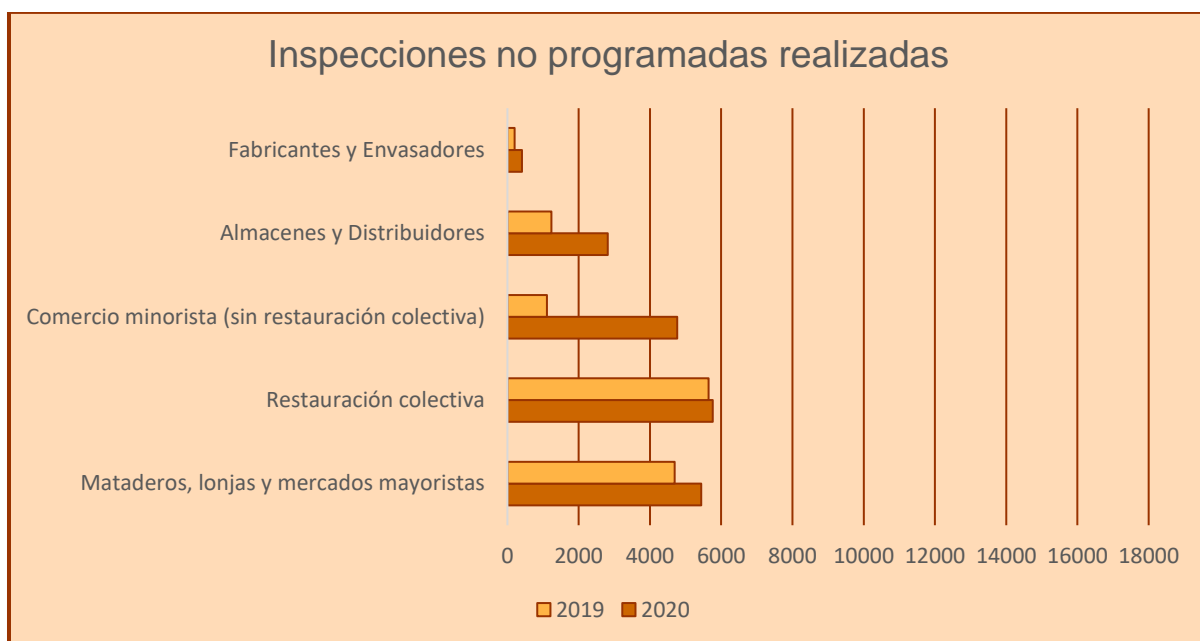


Gráfico 9. Comparativa anual de inspecciones no programadas realizadas por fases de la cadena alimentaria



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	3220	2159	10522	12681
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	595	480	473	953
3. Huevos y derivados	120	111	148	259
4. Leche y derivados	137	104	54	158
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	176	127	73	200
6. Cereales y derivados	2171	1357	1186	2543
7. Vegetales y derivados	1358	925	978	1903
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	113	75	40	115
9. Condimentos y especias	24	11	2	13
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	64	33	12	45
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	25013	12148	2847	14995
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	107	63	42	105
13. Aguas de bebida envasadas	39	19	2	21
14. Helados	87	44	16	60
15. Bebidas no alcohólicas	5	1	2	3
16. Bebidas alcohólicas	272	195	374	569
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	41	22	18	40
18. Materiales en contacto con alimentos	117	50	13	63
19. Establecimiento polivalente	4129	2997	2381	5378
20. Establecimientos que irradian	1	1	0	1
Total	37789	20922	19183	40105

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.

Por otra parte, el elevado número de inspecciones no programadas realizadas en el sector de *Carnes y derivados*, el 83% de las mismas, se justifica por el incremento significativo de las exportaciones realizadas en dicho sector en Aragón, lo que conlleva un incremento correlativo de las actuaciones llevadas a cabo por el personal inspector a través de la expedición de documentos.

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 en el año 2020.

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

Sector	Nº Establecimientos	Nº Inspecciones	Presión inspectora
1. Carne y derivados	1251	12681	10,14
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	305	953	3,12
3. Huevos y derivados	57	259	4,54
4. Leche y derivados	55	158	2,87
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	156	200	1,28
6. Cereales y derivados	1218	2543	2,09
7. Vegetales y derivados	1127	1903	1,69
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	98	115	1,17
9. Condimentos y especias	20	13	0,65
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	45	45	1,00
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	9005	14995	1,67
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	95	105	1,11
13. Aguas de bebida envasadas	26	21	0,81
14. Helados	47	60	1,28
15. Bebidas no alcohólicas	5	3	0,60
16. Bebidas alcohólicas	248	569	2,29
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	37	40	1,08
18. Materiales en contacto con alimentos	108	63	0,58
19. Establecimiento polivalente	3329	5378	1,62
20. Establecimientos que irradian	1	1	1,00
Total	17233	40105	2,33

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

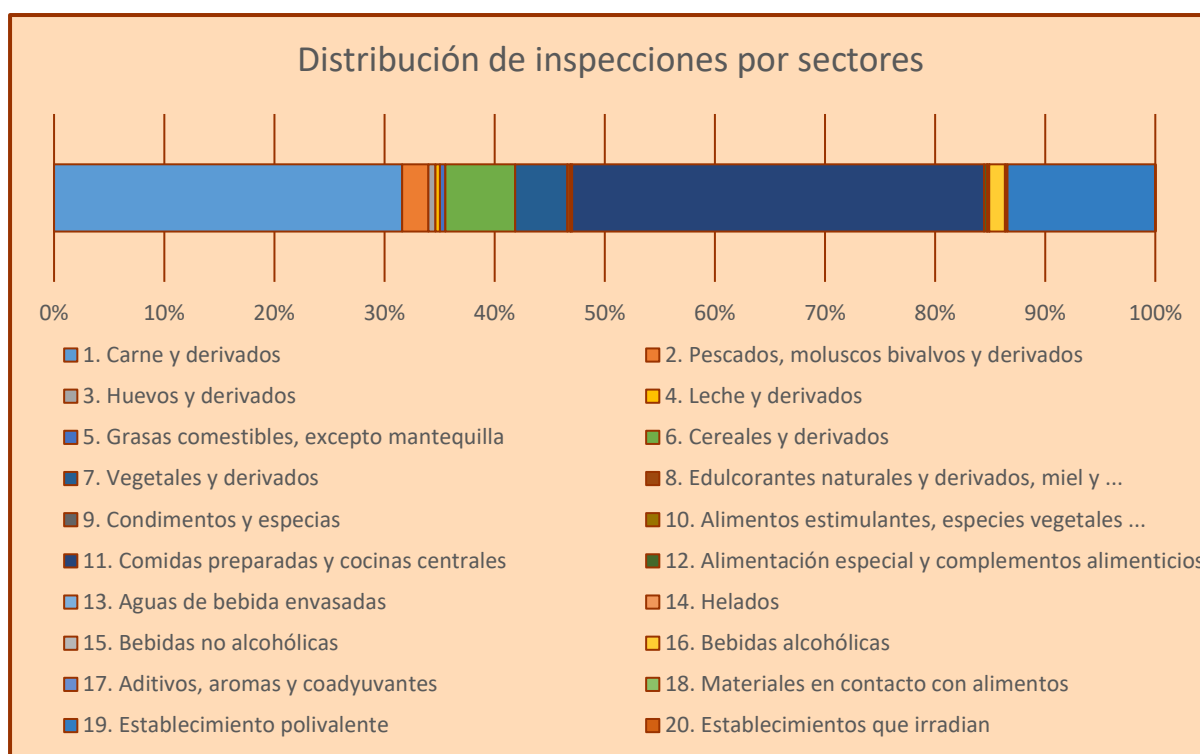
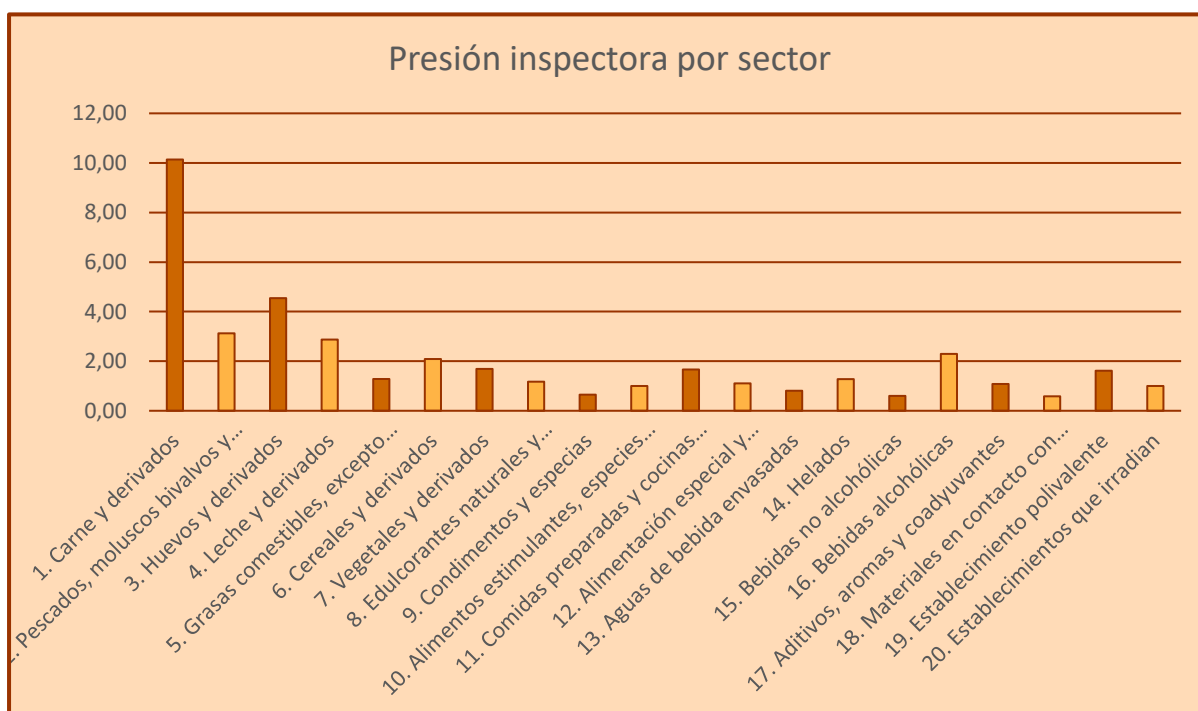


Gráfico 11. Presión inspectora por sector alimentario



En el Gráfico 10 se puede comprobar cómo destacan por el número de inspecciones, programadas y no programadas, los siguientes sectores: *Comidas preparadas y cocinas centrales*, *Carne y derivados* y *Establecimientos polivalentes*.

No obstante, de acuerdo al *Gráfico 11*, es *Carne y derivados* el sector predominante en lo que respecta a presión inspectora con una media de más de 10 inspecciones por establecimiento. Tal y como se ha justificado previamente, esta mayor carga inspectora se debe a las inspecciones no programadas, un 83% de las mismas, que incluyen la expedición de certificados de exportación.

En la *Tabla 15* se muestra la comparación del número de inspecciones 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	2019	2020	2019	2020
1. Carne y derivados	2727	2159	8338	10522	11065	12681
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	521	480	168	473	689	953
3. Huevos y derivados	115	111	153	148	268	259
4. Leche y derivados	105	104	94	54	199	158
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	123	127	94	73	217	200
6. Cereales y derivados	1713	1357	636	1186	2349	2543
7. Vegetales y derivados	1017	925	448	978	1465	1903
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	91	75	32	40	123	115
9. Condimentos y especias	19	11	4	2	23	13
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	52	33	25	12	77	45
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	17410	12148	1309	2847	18719	14995
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	80	63	66	42	146	105
13. Aguas de bebida envasadas	26	19	7	2	33	21
14. Helados	50	44	10	16	60	60
15. Bebidas no alcohólicas	6	1	1	2	7	3
16. Bebidas alcohólicas	196	195	482	374	678	569
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	36	22	25	18	61	40
18. Materiales en contacto con alimentos	75	50	48	13	123	63
19. Establecimiento polivalente	3375	2997	949	2381	4324	5378
20. Establecimientos que irradian	1	1	0	0	1	1
Total	27738	20922	12889	19183	40627	40105

2.2.1.2 Incumplimientos

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

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

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

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

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

Tabla 16. Distribución de incumplimientos por tipo y sector alimentario

Tipo de incumplimiento	Estructural		Operacional		Del producto		Total
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Sector							
1. Carne y derivados	85	30,5	164	58,8	30	10,8	279
2. Pescados, moluscos bivalvos...	10	19,2	40	76,9	2	3,8	52
3. Huevos y derivados	3	42,9	4	57,1	0	0,0	7
4. Leche y derivados	0	0,0	2	100,0	0	0,0	2
5. Grasas comestibles, excepto...	3	50,0	3	50,0	0	0,0	6
6. Cereales y derivados	21	27,3	55	71,4	1	1,3	77
7. Vegetales y derivados	19	19,4	77	78,6	2	2,0	98
8. Edulcorantes naturales y...	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
9. Condimentos y especias	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
10. Alimentos estimulantes...	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
11. Comidas preparadas y...	562	32,2	1088	62,2	98	5,6	1748
12. Alimentación especial y...	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
13. Aguas de bebida envasadas	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
14. Helados	4	36,4	7	63,6	0	0,0	11
15. Bebidas no alcohólicas	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
16. Bebidas alcohólicas	1	50,0	1	50,0	0	0,0	2
17. Aditivos, aromas y...	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
18. Materiales en contacto con...	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
19. Establecimiento polivalente	78	24,9	202	64,5	33	10,5	313
20. Establecimientos que irradian	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0
Total	786	30,3	1643	63,3	166	6,4	2595

Como se observa, son los incumplimientos operacionales con un 63,3% del total los que más predominan, situación que se repiten en prácticamente todos los sectores.

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

Tabla 17. Evolución anual del tipo de incumplimientos

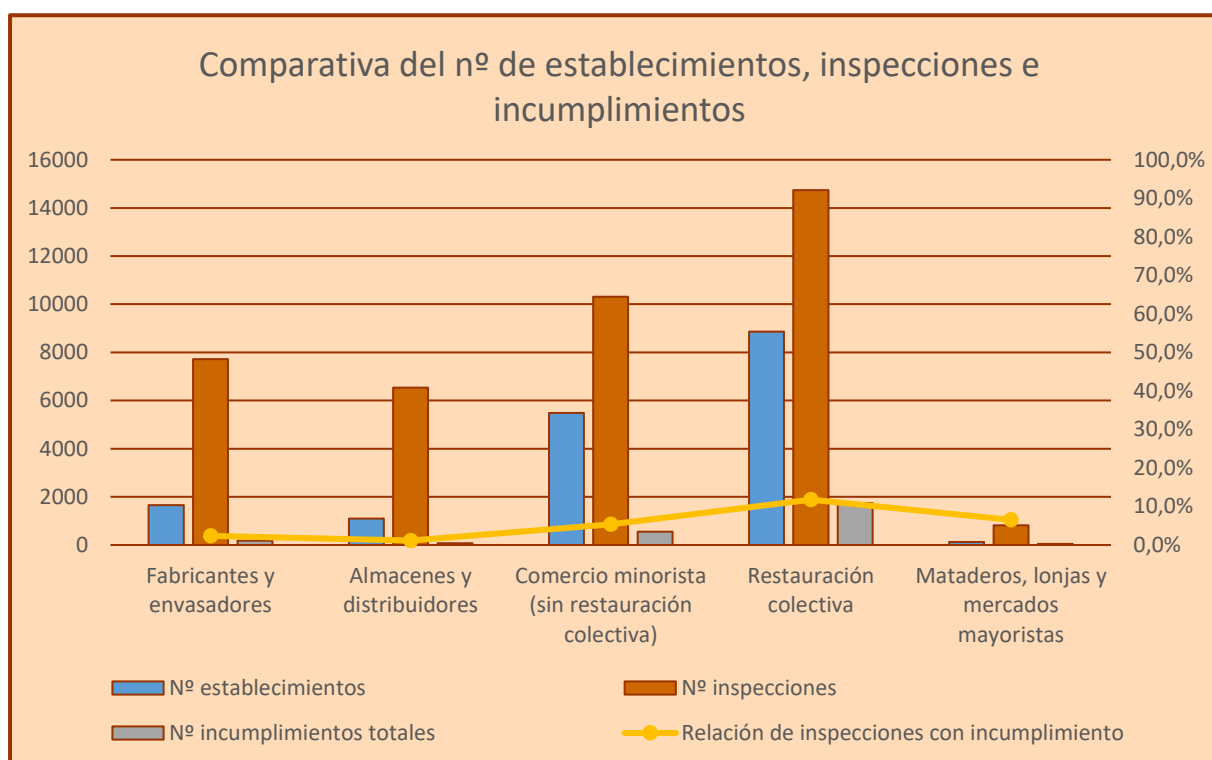
Año	% Estructurales	% Operacionales	% Del producto
2014	40.6%	55.5%	3.9%
2015	22.5%	74.7%	2.8%
2016	23.0%	74.1%	2.9%
2017	26.3%	68.8%	4.9%
2018	35.9%	61.5%	2.6%
2019	29.3%	63.7%	7.0%
2020	30.3%	63.3%	6.4%

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*. En dicho gráfico se representa en una escala secundaria la relación de inspecciones con incumplimiento, destacando por encima del 10% la fase de *Restauración colectiva*.

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

Fase	Nº establecimientos	Nº inspecciones	Nº incumplimientos totales	Relación de inspecciones con incumplimiento
Fabricantes y envasadores	1657	7718	180	2,3%
Almacenes y distribuidores	1095	6533	75	1,1%
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	5489	10307	554	5,4%
Restauración colectiva	8867	14733	1733	11,8%
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	125	814	53	6,5%
Total	17233	40105	2595	6,5%

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



Tal y como se muestra en el *Gráfico 12*, predomina por número de incumplimientos la fase de *Restauración colectiva*, siendo la única donde la relación de inspecciones con incumplimiento supera el 10%.

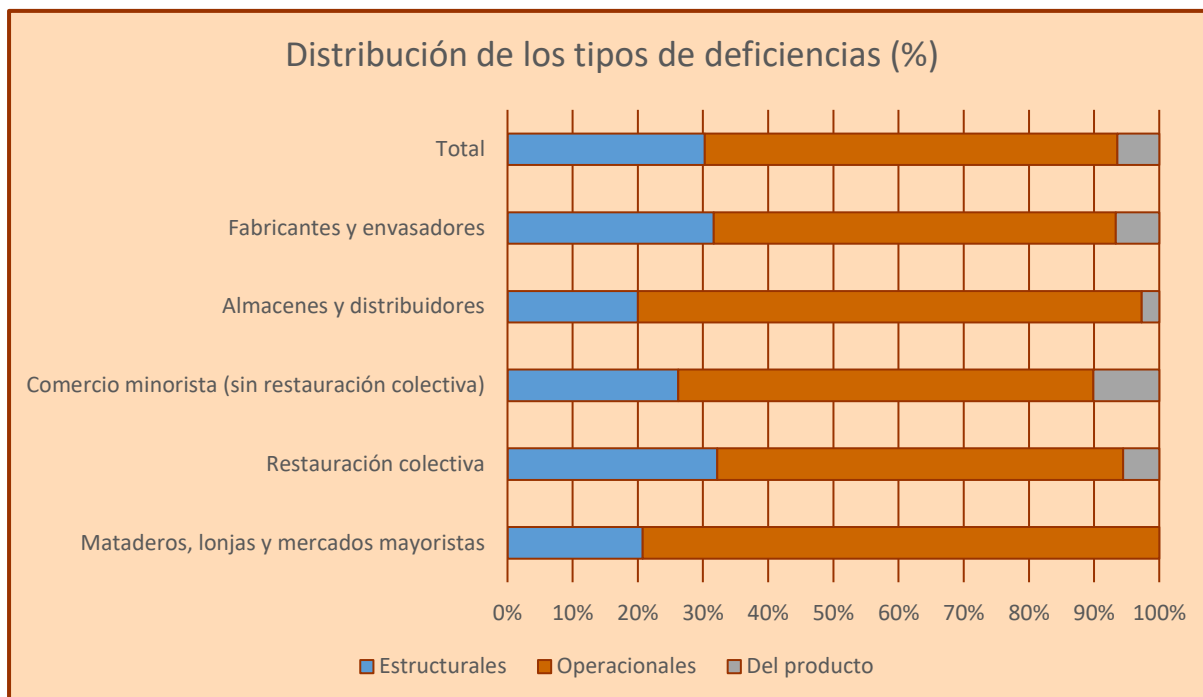
Mientras que la distribución de los distintos tipos de incumplimientos por fase se recoge en la *Tabla 19*.

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

Tipo de incumplimiento	Estructural		Operacional		Del producto		Total
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Fabricantes y envasadores	57	31,7%	111	61,7%	12	6,7%	180
Almacenes y distribuidores	15	20,0%	58	77,3%	2	2,7%	75
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	145	26,2%	353	63,7%	56	10,1%	554
Restauración colectiva	558	32,2%	1079	62,3%	96	5,5%	1733
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	11	20,8%	42	79,3%	0	0,0%	53
Total	786	30,3%	1643	63,3%	166	6,4%	2595

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.

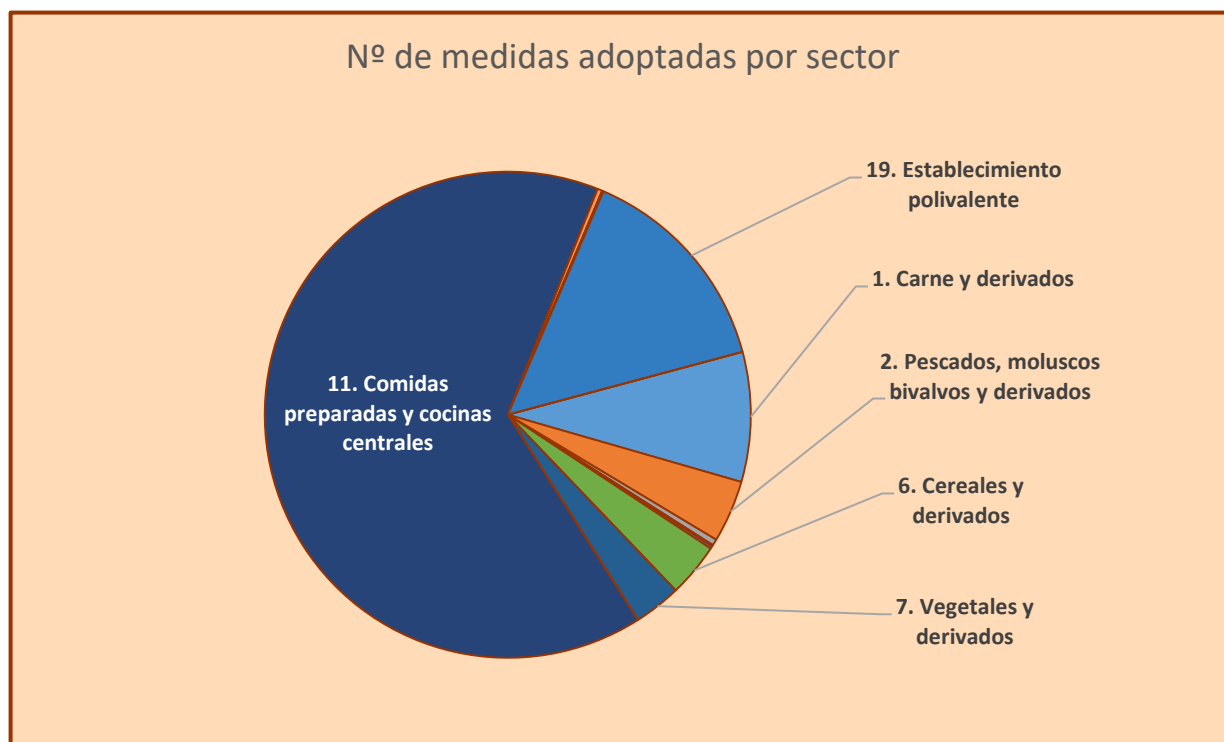
Durante el año 2020 se adoptaron en Aragón las siguientes medidas distribuidas por sectores alimentario (*Tabla 20*).

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 Establacina	Nº Nuevo Muestreo	Nº Notifi a otra AACC	Nº Otras Medidas	Total
1. Carne y derivados	47	2		38	136	40	2	11	16	292
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	23			11	52		2	32		120
3. Huevos y derivados	6				7	1				14
4. Leche y derivados					1			2		3
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla					6					6
6. Cereales y derivados	25	3		5	77		3	5	3	121
7. Vegetales y derivados	16		1	5	72	2		11		107
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...										0
9. Condimentos y especias										0
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...										0
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	733	48		138	1272	4		2	3	2200
12. Alimentación especial y complementos alimenticios										0
13. Aguas de bebida envasadas										0
14. Helados					11					11
15. Bebidas no alcohólicas										0
16. Bebidas alcohólicas	1				2					3
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes										0
18. Materiales en contacto con alimentos										0
19. Establecimiento polivalente	89	5		64	313	1		11	4	487
20. Establecimientos que irradian										0
Total	940	58	1	261	1949	48	7	94	26	3384

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

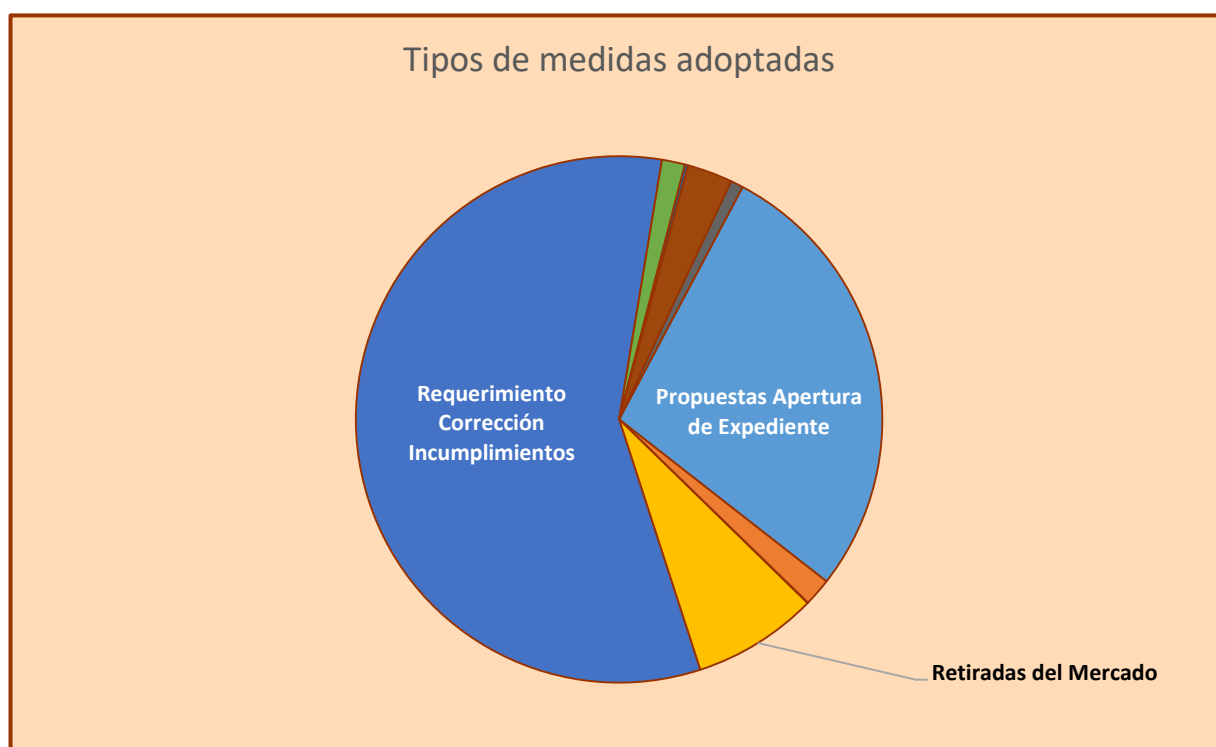


En la *Tabla 21* se muestra la distribución de los tipos de medidas adoptadas y en el *Gráfico 15* se representa dicha distribución.

Tabla 21. Distribución de las medidas aplicadas por tipo

Tipos de medida	Totales	Porcentaje
Propuestas Apertura de Expediente	940	27,8%
Suspensiones de Actividad	58	1,7%
Alertas Generadas	1	0,0%
Retiradas del Mercado	261	7,7%
Requerimiento Corrección Incumplimientos	1949	57,6%
Revisión APPCC Establecimiento	48	1,4%
Nuevo Muestreo	7	0,2%
Notificación a otras AACC	94	2,8%
Otras Medidas	26	0,8%
Totales	3384	100,0%

Gráfico 15. Distribución de los tipos de medidas adoptadas



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

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

- El número de incoaciones de expediente sancionador son los iniciados en el año 2020, 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 2020.

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

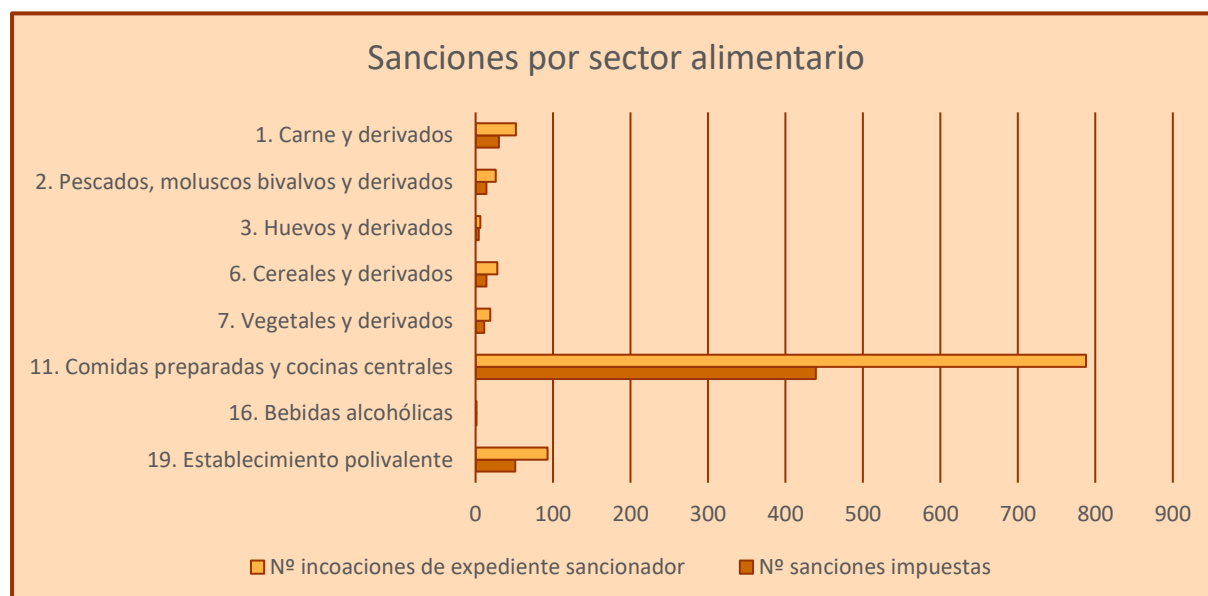
Tabla 22. Distribución de expedientes incoados y sanciones impuestas por sector alimentario

Sector alimentario	Nº incoaciones de expediente sancionador	Nº sanciones impuestas
1. Carne y derivados	52	30
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	26	14
3. Huevos y derivados	6	4
4. Leche y derivados		
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla		
6. Cereales y derivados	28	14

7. Vegetales y derivados	19	11
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...		
9. Condimentos y especias		
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...		
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	788	439
12. Alimentación especial y complementos alimenticios		
13. Aguas de bebida envasadas		
14. Helados		
15. Bebidas no alcohólicas		
16. Bebidas alcohólicas	1	1
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes		
18. Materiales en contacto con alimentos		
19. Establecimiento polivalente	93	51
20. Establecimientos que irradian		
Total	1013	564

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 **2020** se realizaron **359** auditorías, correspondiendo el 90,81% de las mismas a auditorías programadas y el 9,19% restante a no programadas. En la Tabla 23 se muestra la distribución de las auditorías realizadas por fase de la cadena alimentaria y sector alimentario.

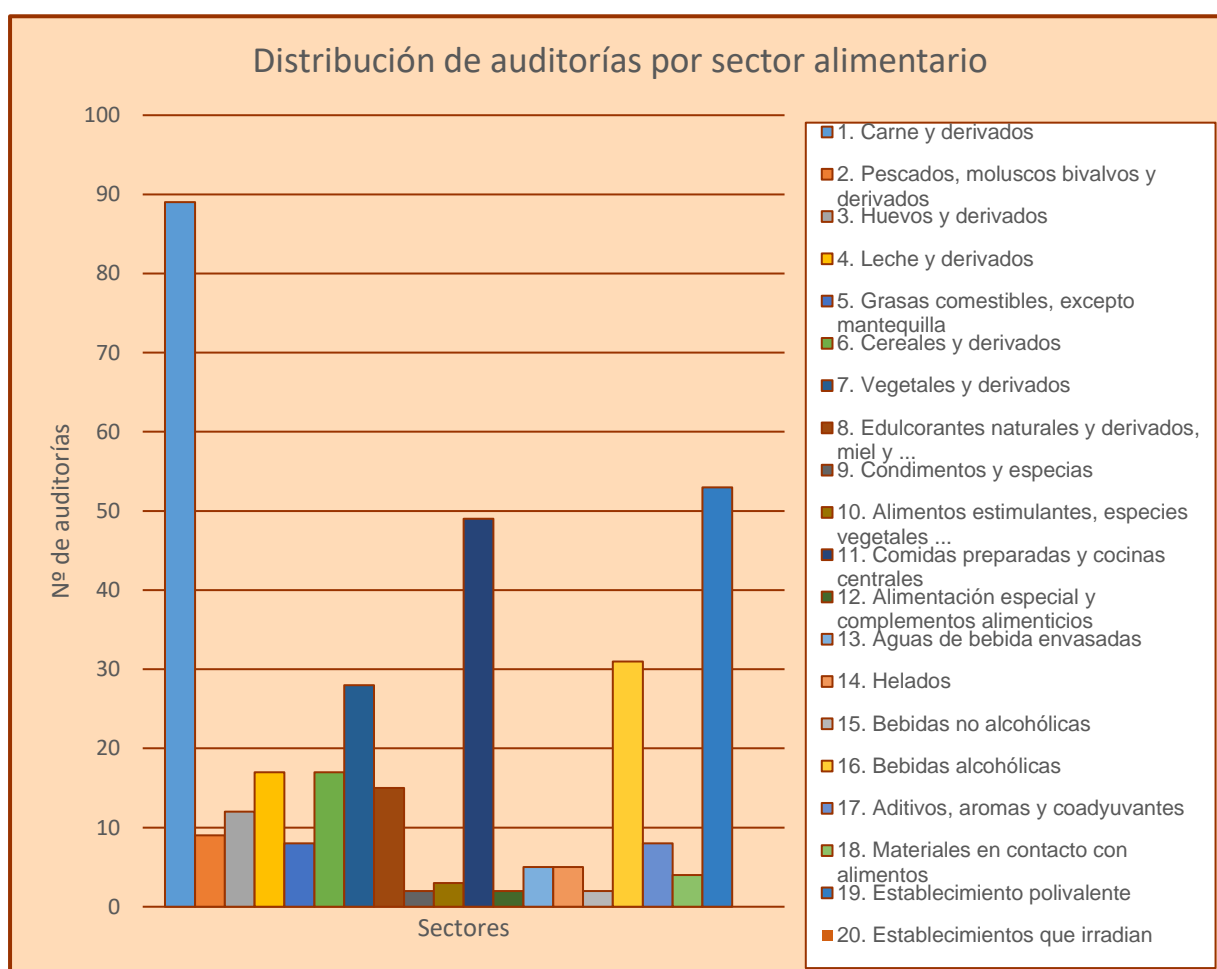
Tabla 23. Auditorías totales realizadas por sector alimentario y fase de la cadena alimentaria

Sector/Fase	Auditorías realizadas					Total
	F	E	A	M	O	
1. Carne y derivados	53		3		33	89
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	9					9
3. Huevos y derivados	1	8	3			12
4. Leche y derivados	16	1				17
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	6	2				8
6. Cereales y derivados	17					17
7. Vegetales y derivados	12	13	3			28
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	10	5				15
9. Condimentos y especias	1	1				2
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	3					3
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	23	2		24		49
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	2					2
13. Aguas de bebida envasadas	3	2				5

14. Helados	5					5
15. Bebidas no alcohólicas	2					2
16. Bebidas alcohólicas	30	1				31
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	7	1				8
18. Materiales en contacto con alimentos	4					4
19. Establecimiento polivalente		10	43			53
20. Establecimientos que irradian						0
Total	204	46	52	24	33	359

En el *Gráfico 17* se representa gráficamente la distribución de auditorías realizadas por sector alimentario.

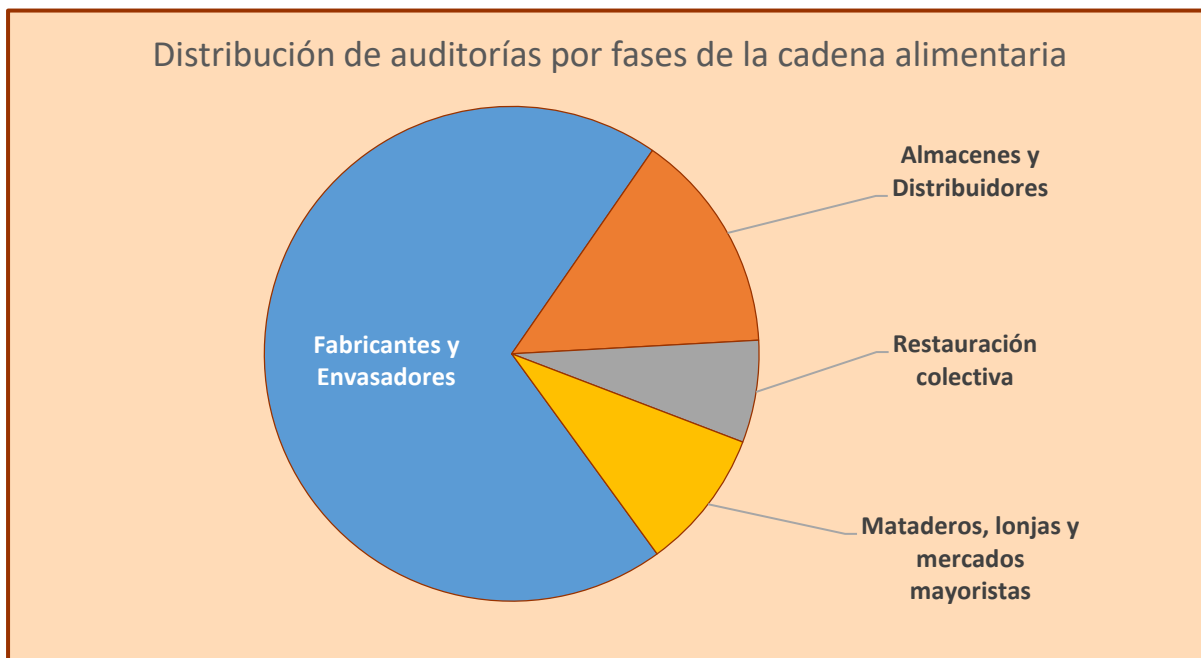
Gráfico 17. Distribución de auditorías por sector alimentario



Tal y como se puede observar, son 3 los sectores que destacan en cuanto a auditorías realizadas: *Carnes y derivados*, *Comidas preparadas y cocinas centrales* y *Establecimientos polivalentes*.

Y en lo que respecta a la distribución por fases, se representa en el *Gráfico 18*.

Gráfico 18. Distribución de auditorías por fases de la cadena alimentaria



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 volumen, países y productos), entre otros.

Los **incumplimientos** de los operadores económicos detectados en las auditorías en relación con los programas de autocontrol se muestran en la *Tabla 24*.

Tabla 24. 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	3				5	8
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	3					3
3. Huevos y derivados	1	1				2
4. Leche y derivados						
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	1					1
6. Cereales y derivados	1					1
7. Vegetales y derivados						
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel..						
9. Condimentos y especias						
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...						
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	3			1		4
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	1					1
13. Aguas de bebida envasadas						
14. Helados	1					1
15. Bebidas no alcohólicas						
16. Bebidas alcohólicas	2					2
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes						
18. Materiales en contacto con alimentos	1					1
19. Establecimiento polivalente		1	6			7
20. Establecimientos que irradian						
Total	17	2	6	1	5	31

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 25* 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 25..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	93	3
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	38	3
3. Huevos y derivados	5	
4. Leche y derivados	30	
6. Cereales y derivados	40	
7. Vegetales y derivados	59	1
9. Condimentos y especias	10	
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	152	
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	8	
13. Aguas de bebida envasadas	12	
Total	447	7

Subprogramas específicos y Planes de vigilancia

En relación a los controles previamente mencionados, hay que añadir las tomas de muestras realizadas en el marco de **Subprogramas específicos y Planes de vigilancia**, que requieren una evaluación específica.

Están destinados al control de riesgos biológicos en aquellos sectores y fases en los que se vienen detectando altos niveles de incumplimiento o una especial incidencia de alertas sanitarias, denuncias o comunicaciones de incumplimientos por parte de otras autoridades sanitarias, y con una especial repercusión en la salud de los consumidores y en el funcionamiento de los mercados. Estos Subprogramas y Planes de vigilancia específicos se distribuyen de la siguiente manera:

- **Subprogramas de Control de Establecimientos** de:
 - Huevos
- **Planes de Vigilancia** de:
 - Helados
 - Histamina
 - *Salmonella* en superficie de canales de porcino
 - *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo
 - Calidad Microbiológica de las Comidas Preparadas

El resumen de estas muestras y los incumplimientos detectados se recoge en la *Tabla 26*. Ha de señalarse que ninguno de los incumplimientos señalados corresponde a criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.

Tabla 26. Distribución de tomas de muestras realizadas en relación a Subprogramas y Planes de Vigilancia

Subprograma o Plan de Vigilancia	Nº de muestras tomadas	Incumplimientos
<i>Salmonella</i> en huevos	97	1
Helados	15	4
Histamina	38	
<i>Salmonella</i> en superficie de canales	499	91
<i>L. monocytogenes</i> y <i>Salmonella</i> en productos cárnicos listos para el consumo	62	
Comidas Preparadas	191	22

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 38 incumplimientos detectados.

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 **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	76	
Residuos de plaguicidas	120	1
Ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos)	70	2
Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos (incluido el gluten)	39	1
Micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos	27	
Alimentos biotecnológicos (Organismos Modificados Genéticamente)	5	1
Materiales en contacto con alimentos	3	
Total	340	5

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 hay 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 2020 un total de **3597 tomas de muestras**.