

2018



*Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón*

**PACCAA**



# Informe General de aplicación del PCCAA

## 2018

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

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA  
SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD AMBIENTAL

## 0. INTRODUCCIÓN

La elaboración de un Informe anual en el que se exprese el grado de cumplimiento y los resultados que son objeto de evaluación del “Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón” (en adelante 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**.

**La Ley 5/2014, de 26 de junio, de Salud Pública de Aragón**, establece 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 excluirse aquellos aspectos que tanto en la producción primaria como en las fases posteriores pudieran corresponder a otros departamentos.

Este informe se realiza conforme al tercer **Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón** para el periodo 2017-2020, que establece la elaboración de un informe anual del Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos con repercusión en la seguridad alimentaria del PACCAA, 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 se integra en el Informe anual del **Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria** conforme a las directrices comunitarias establecidas en cumplimiento del **Reglamento (CE) 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales**, que en su artículo 44 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.

A la Dirección General de Salud Pública, conforme el Decreto 23/2016, de 9 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud, le corresponde la protección de la salud humana en relación con los riesgos de la cadena alimentaria, siendo el Servicio de Seguridad alimentaria y Salud ambiental, conforme al artículo 12.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.

El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PACCAA) es el documento en el que se describen los controles oficiales llevados a cabo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón, y 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.

El presente informe consta de dos partes diferenciadas. Una primera parte que de manera sustancial recoge el **resultado anual de los controles, las auditorías, los incumplimientos, así como las medidas destinadas a asegurar el funcionamiento eficaz del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón** y que se enfoca en el 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 basen su actividad, con expresión de su grado de cumplimiento y resultados que sean objeto de evaluación, conforme a lo establecido en la Ley 8/2015, de 25 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública y Participación Ciudadana de Aragón.

La segunda parte del informe se diseña con un enfoque más técnico, con la inclusión de todos los datos recogidos por los distintos sistemas enumerados seguidamente para uso interno de la organización, en el **análisis del cumplimiento de los objetivos específicos y operativos de los programas de control**, y se elabora desde el Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental de la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Sanidad del Gobierno de Aragón, y está disponible a través de la página web interna de la Organización.

Para la elaboración del presente informe se ha partido de los datos obtenidos a través de los diferentes sistemas de información del PACCAA, entre otros:

- ALCON (Informe Anual/Histórico-2018/Programa / Pestaña tabla)
- SIPACCA-2018
- Tablas de resultados de los programas de higiene y programas específicos.
- Otros:
  - Informes Secciones Provinciales:
  - Informes anuales de supervisión del control oficial.
  - Informes de evaluación de los planes anuales de auditorías de los autocontroles.
  - Informes de subprogramas específicos.
- Subprograma de control de establecimientos de huevos.
- Subprograma de control del sector lácteo.
  - Informes de planes de vigilancia específicos:
- Plan de vigilancia de Helados.
- Plan de vigilancia de resistencias de *salmonella* en canales de porcino y bovinos menores de 12 meses.

# 1. RESULTADO ANUAL DE LOS CONTROLES, LAS AUDITORÍAS, LOS INCUMPLIMIENTOS, ASÍ COMO LAS MEDIDAS DESTINADAS A ASEGURAR EL FUNCIONAMIENTO EFICAZ DEL PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN

## ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN ARAGÓN

Por establecimiento alimentario (EA) consideramos a cualquier unidad de una empresa del sector alimentario, conforme a 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 de la etapa o fase de la cadena alimentaria en la que desarrolla su actividad principal.

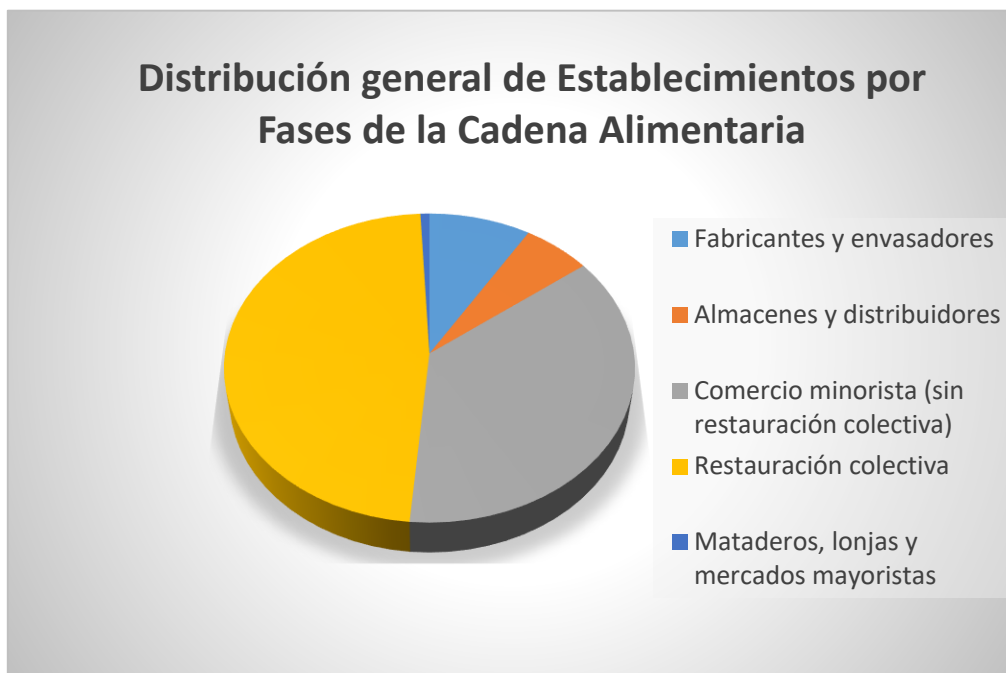
Las empresas alimentarias son responsables del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa existente en materia de seguridad alimentaria, mientras que las autoridades competentes (AC) deben garantizar el control de su cumplimiento efectivo. El personal inspector de salud pública ejerce el control de los 18478 establecimientos alimentarios censados en Aragón (datos a 1 de enero de 2018), distribuidas de la siguiente manera por Sector y Fase de la Cadena Alimentaria:

Sector/Fase	Nº Establecimientos (principio del periodo 2018)						Totales
	F	E	A	D	M	O	
1. Carne y derivados	173	9	8	45	1665	83	1983
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	19	9	2	21	310	18	379
3. Huevos y derivados	1	30	14	5	4		54
4. Leche y derivados	38	1	2	6	3		50
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	111	15	6	12	1		145
6. Cereales y derivados	155	2	5	3	1205		1370
7. Vegetales y derivados	133	270	51	39	720	35	1248
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	54	30		5	6		95
9. Condimentos y especias	13	1	2	1			17
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...	31	2	1	3	14		51
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	118	1	6	7	8837		8969
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	14	1	21	14	47		97
13. Aguas de bebida envasadas	15	9	3				27
14. Helados	8	1		1	31		41
15. Bebidas no alcohólicas	5						5
16. Bebidas alcohólicas	214	7	8	10	10		249
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	22	1	9	3	1		36
18. Materiales en contacto con alimentos	80		21	2			103
19. Establecimiento polivalente		28	509	242	2773	7	3559
20. Establecimientos que irradian							
<b>Totales</b>	<b>1204</b>	<b>417</b>	<b>668</b>	<b>419</b>	<b>15627</b>	<b>143</b>	<b>18478</b>

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

Siendo la distribución general por Fases:

<b>Fabricantes y envasadores</b>	<b>1621</b>
<b>Almacenes y distribuidores</b>	<b>1087</b>
<b>Comercio minorista (sin restauración colectiva)</b>	<b>6790</b>
<b>Restauración colectiva</b>	<b>8837</b>
<b>Mataderos, lonjas y mercados mayoristas</b>	<b>143</b>
<b>TOTAL</b>	<b>18478</b>

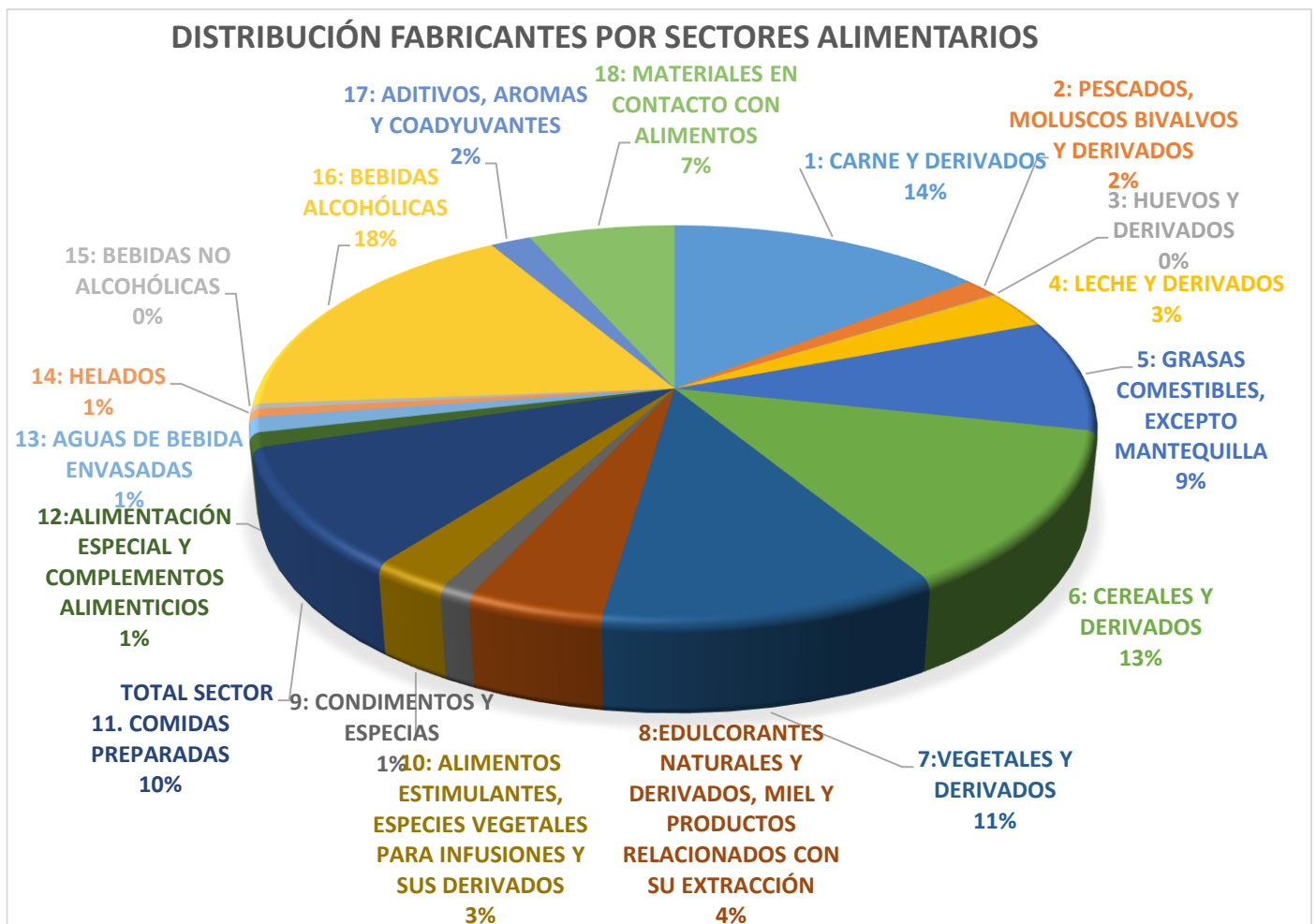


Los datos son muy similares a años anteriores, siendo las mayores diferencias las debidas a los criterios de presentación de las fases, diferenciándose en el informe del 2015 dentro de las industrias alimentarias, las fases de fabricación y envasado de las de almacenamiento y distribución, mientras que en el informe del 2016, de acuerdo con los procedimientos normalizados del informe anual en el marco del Plan Nacional, incluimos la fase de Mataderos, lonjas y mercados mayoristas diferenciada de la del comercio minorista.

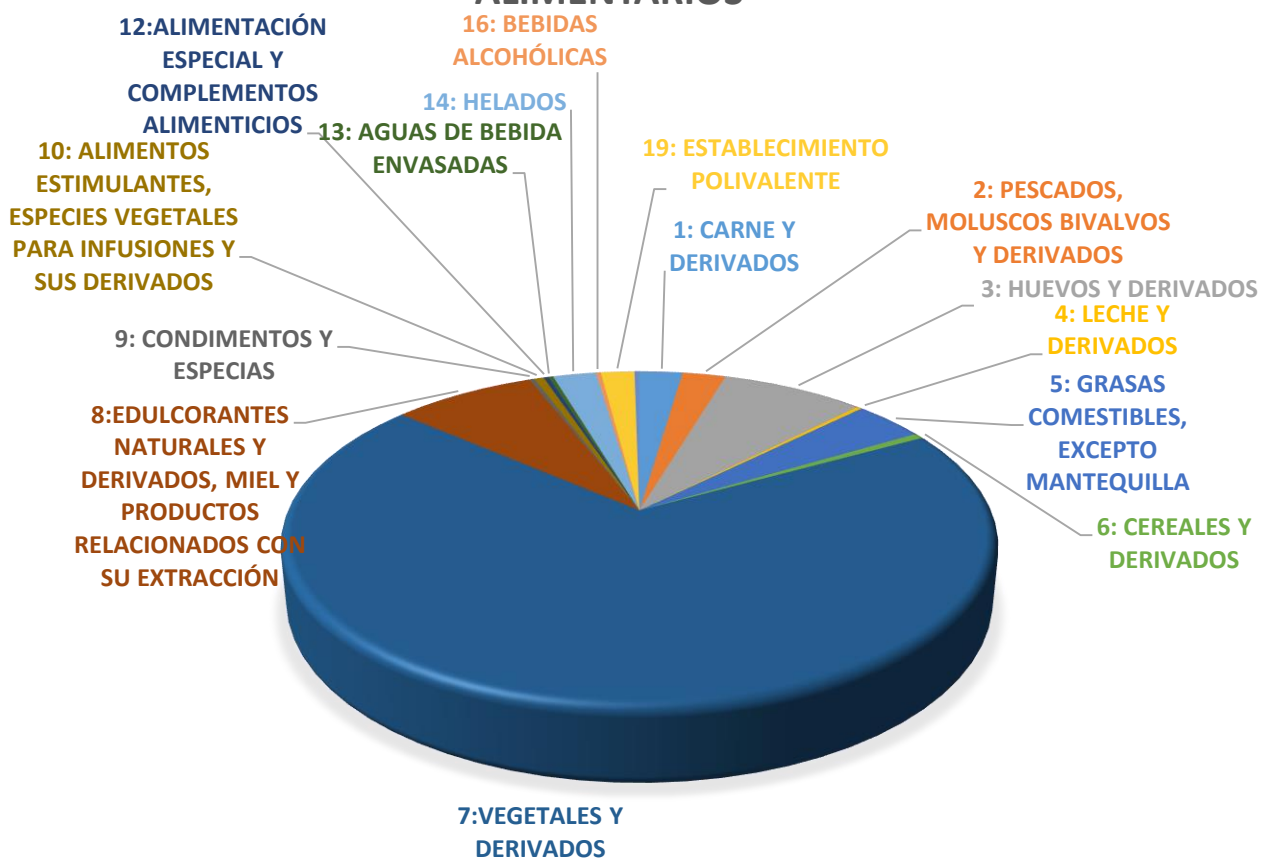
TIPO ESTABLECIMIENTO	2014	2015	2016	2017	2018
Fabricantes y envasadores	2363	1481	1529	1532	1621
Almacenes y distribuidores			1073	1066	1087
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	8120	8456	7750	7448	6790
Restauración colectiva	8133	8456	8594	8588	8837
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas			133	169	143
<b>TOTAL</b>	<b>18616</b>	<b>18393</b>	<b>19079</b>	<b>18803</b>	<b>18478</b>

### 1. Fabricantes y envasadores

La distribución de los establecimientos alimentarios sigue las pautas de los años anteriores. Siguen siendo mayoritarios los establecimientos del sector Carne y Derivados junto con el de Bebidas alcohólicas entre los Fabricantes, y el Sector hortofrutícola domina ampliamente el de Envasadores.

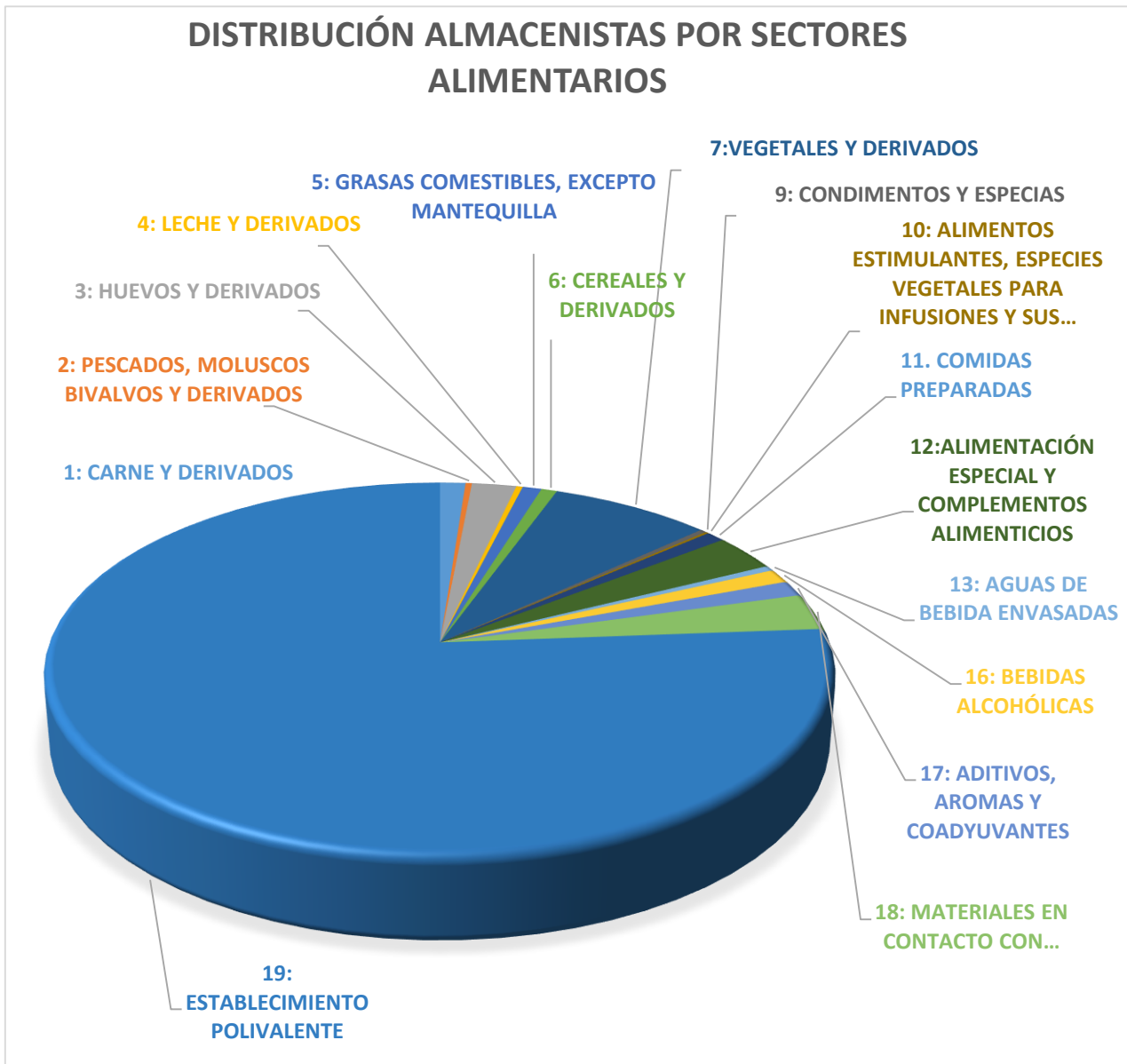


## DISTRIBUCIÓN ENVASADORES POR SECTORES ALIMENTARIOS



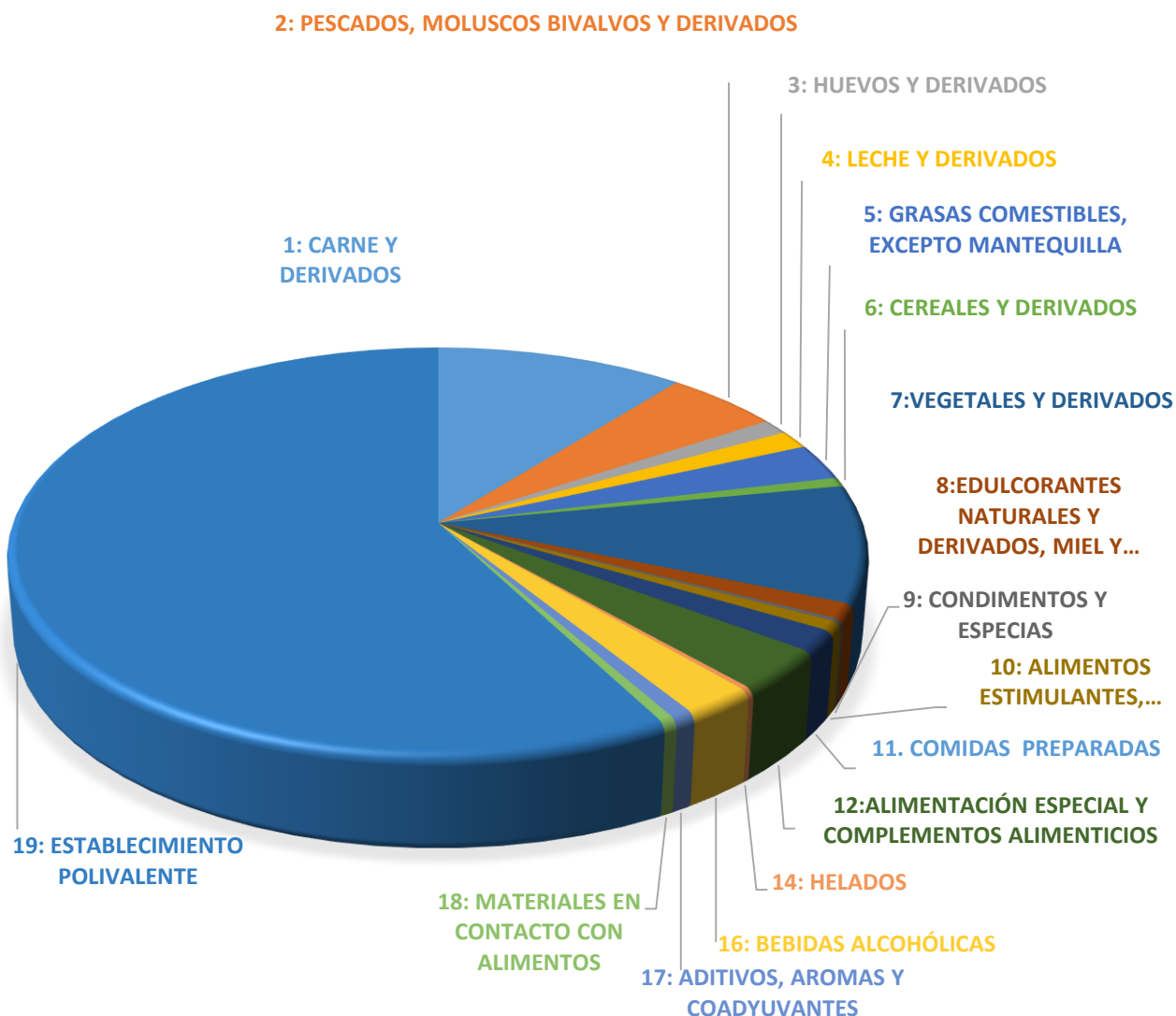
## 2. Almacenes y distribuidores

Sin variaciones significativas con respecto a la distribución de años anteriores en la actividad de Almacenamiento y Distribución predomina el Sector de los establecimientos polivalentes y a mucha distancia el sector hortofrutícola (vegetales y derivados), y los de Carne y Pescados en la Distribución.



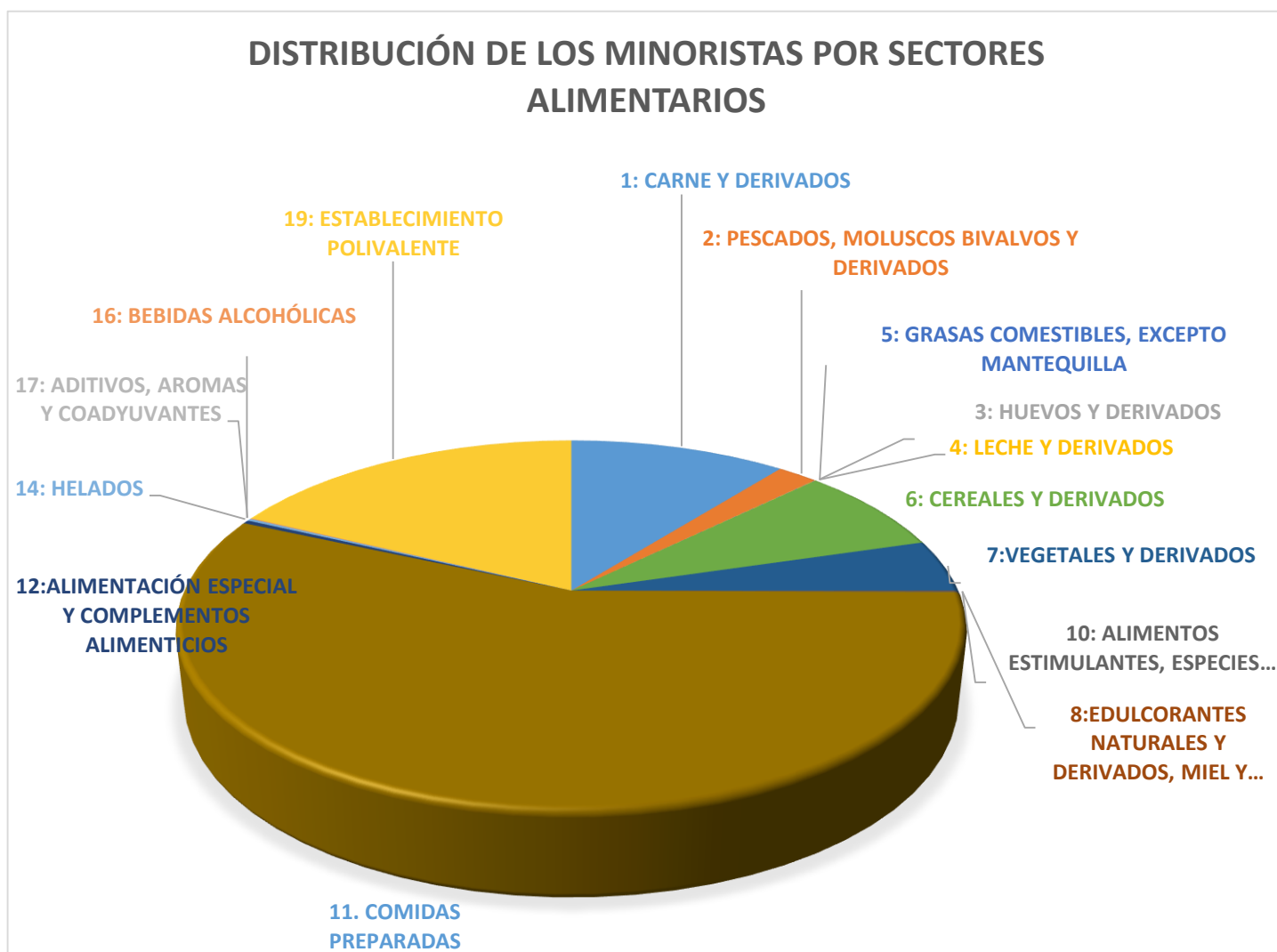


## DISTRIBUIDORES POR SECTORES ALIMENTARIOS



### 3. Comercio minorista

Como en el resto de fases de la cadena alimentaria, en la distribución de sectores del comercio minorista no hay variaciones significativas con respecto a años anteriores. Sigue siendo el sector de comidas preparadas, el de mayor volumen, correspondiendo a la restauración colectiva, con restaurantes, bares, comedores de empresas, hospitales y colegios. El sector polivalente (supermercados) predomina en la venta de alimentos al consumidor final, seguidos de carnicerías, panaderías, pastelerías y fruterías como establecimientos destacados.



## 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. Además de estos controles (inspecciones y muestreos) planificados o programados, de forma continua se realizan controles no programados, ya sea por la aparición de alertas alimentarias, brotes de toxiinfecciones, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, etc. y que deben ser tenidos en cuenta tanto a la hora de planificar los controles oficiales como en el estudio posterior de los resultados de los controles.

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

### Recursos humanos.

La gestión y ejecución de estos controles en las fases posteriores a la producción primaria, corresponde al Servicio de Seguridad alimentaria y Salud 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 292 personas: 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; 47), Técnicos de Laboratorio (5), Inspectores Veterinarios (161), Inspectores Farmacéuticos (56), Auxiliares de Laboratorio (9) y Personal Administrativo (14), distribuidos por todo el territorio de la Comunidad Autónoma.

Servicios / Personal	Titulados Superiores					Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos	Otros Inspectores				
Servicios Centrales	10							2	12
Unidades Territoriales y Locales	33		161	56				10	260
Laboratorios Públicos	4	5					9	2	20
<b>Totales</b>	<b>47</b>	<b>5</b>	<b>161</b>	<b>56</b>			<b>9</b>	<b>14</b>	<b>292</b>

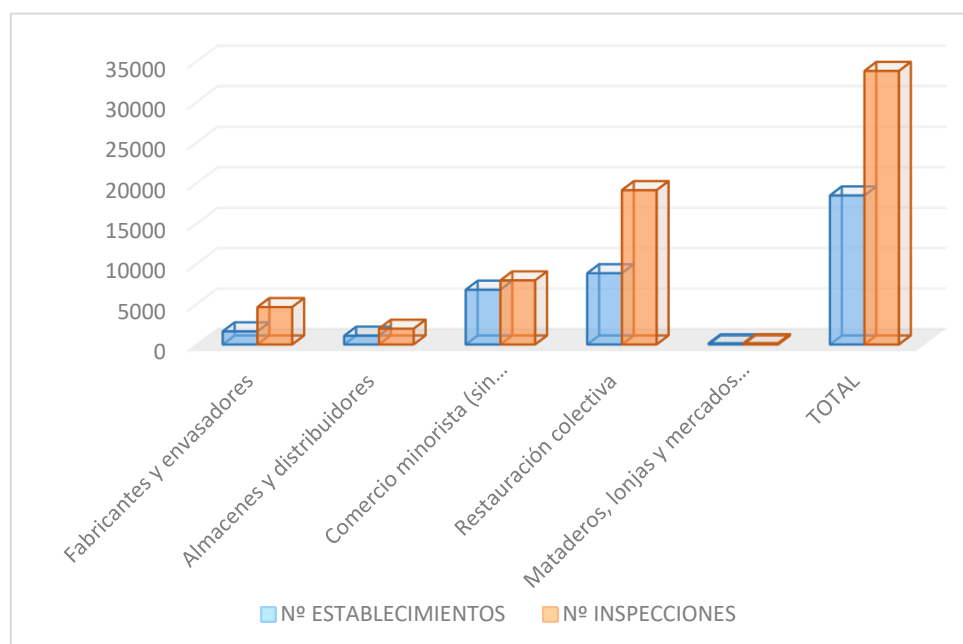
## Naturaleza del control

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

### 1. INSPECCIONES

En el año 2018, se realizaron 33830 inspecciones, con la distribución que muestra el gráfico en relación a las distintas fases de la cadena alimentaria.

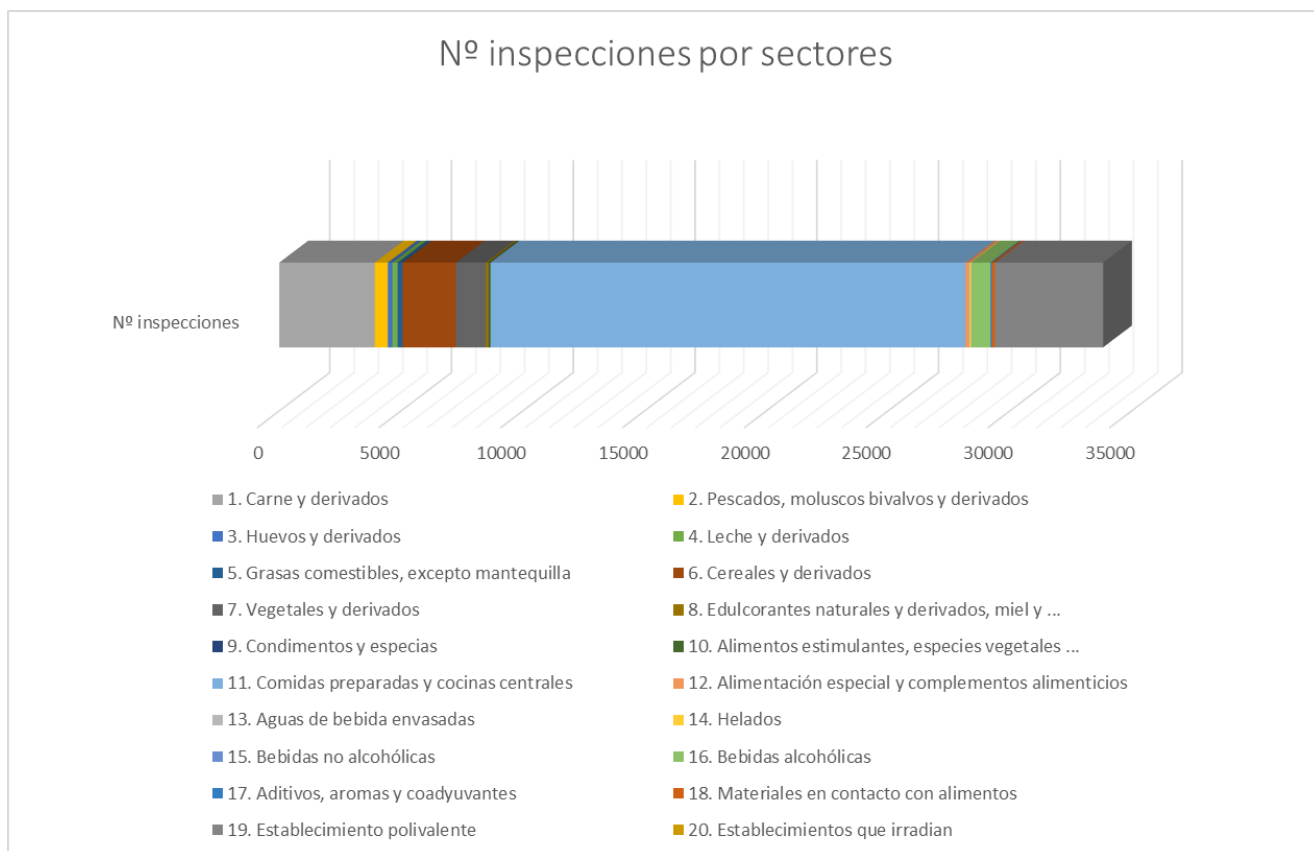
FASE	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº INSPECCIONES
Fabricantes y envasadores	1621	4637
Almacenes y distribuidores	1087	1953
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	6790	7949
Restauración colectiva	8837	19131
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	143	160
<b>TOTAL</b>	<b>18478</b>	<b>33830</b>



Mientras que la distribución de las inspecciones anteriores por Sectores es la siguiente:

<b>SECTOR ALIMENTARIO</b>	<b>Nº INSPECCIONES</b>
<b>1. Carne y derivados</b>	<b>3924</b>
<b>2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados</b>	<b>538</b>
<b>3. Huevos y derivados</b>	<b>185</b>
<b>4. Leche y derivados</b>	<b>214</b>
<b>5. Grasas comestibles, excepto mantequilla</b>	<b>201</b>
<b>6. Cereales y derivados</b>	<b>2190</b>
<b>7. Vegetales y derivados</b>	<b>1227</b>
<b>8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...</b>	<b>119</b>
<b>9. Condimentos y especias</b>	<b>17</b>
<b>10. Alimentos estimulantes, especies vegetales ...</b>	<b>60</b>
<b>11. Comidas preparadas y cocinas centrales</b>	<b>19506</b>
<b>12. Alimentación especial y complementos alimenticios</b>	<b>148</b>
<b>13. Aguas de bebida envasadas</b>	<b>34</b>
<b>14. Helados</b>	<b>60</b>
<b>15. Bebidas no alcohólicas</b>	<b>9</b>
<b>16. Bebidas alcohólicas</b>	<b>772</b>
<b>17. Aditivos, aromas y coadyuvantes</b>	<b>58</b>
<b>18. Materiales en contacto con alimentos</b>	<b>132</b>
<b>19. Establecimiento polivalente</b>	<b>4436</b>
<b>20. Establecimientos que irradian</b>	<b>0</b>
<b>Totales</b>	<b>33830</b>

Mostrada en el siguiente gráfico:



Los incumplimientos observados en estas inspecciones se clasifican en: **Estructurales** (Condiciones Generales de Higiene, CGH) que se refieren a las condiciones de estructura física del establecimiento, **Operacionales** referidas a las actividades que se realizan, y **del Producto** que se refieren a las características de los productos como son sus características organolépticas o fisicoquímicas incluyendo las deficiencias de etiquetado.

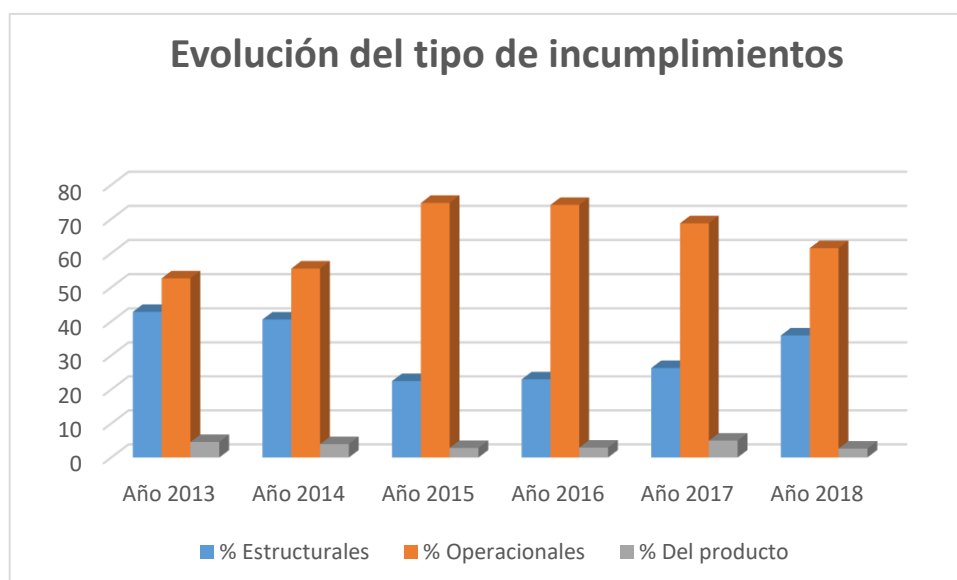
La distribución de los incumplimientos por estos tipos presenta la siguiente distribución en porcentaje con respecto a los distintos sectores y al total de incumplimientos:

SECTOR	% Estructurales	% Operacionales	% del producto
1. Carne y derivados	40,25	57,68	2,07
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	38,03	28,17	33,80
3. Huevos y derivados	14,29	85,71	-
4. Leche y derivados	60,00	40,00	-
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	50,00	50,00	-
6. Cereales y derivados	25,93	64,81	9,26
7. Vegetales y derivados	24,14	68,97	6,90
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	25,00	50,00	25,00
9. Condimentos y especias	-	-	-
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	50,00	50,00	-
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	37,33	61,84	0,83
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	-	100,00	-
13. Aguas de bebida envasadas	40,00	60,00	-
14. Helados	75,00	25,00	-
15. Bebidas no alcohólicas	-	-	-
16. Bebidas alcohólicas	25,00	75,00	-
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	-	-	-
18. Materiales en contacto con alimentos	-	100,00	-
19. Establecimiento polivalente	22,56	66,54	10,90
20. Establecimientos que irradian	-	-	-
Totales	35,91	61,47	2,63

Siendo la evolución a lo largo de los últimos años la mostrada a continuación:

	% Estructurales	% Operacionales	% Del producto
Año 2013	42,81	52,63	4,56
Año 2014	40,58	55,5	3,92
Año 2015	22,47	74,72	2,81
Año 2016	22,98	74,13	2,89
Año 2017	26,30	68,75	4,95
Año 2018	35,91	61,47	2,63

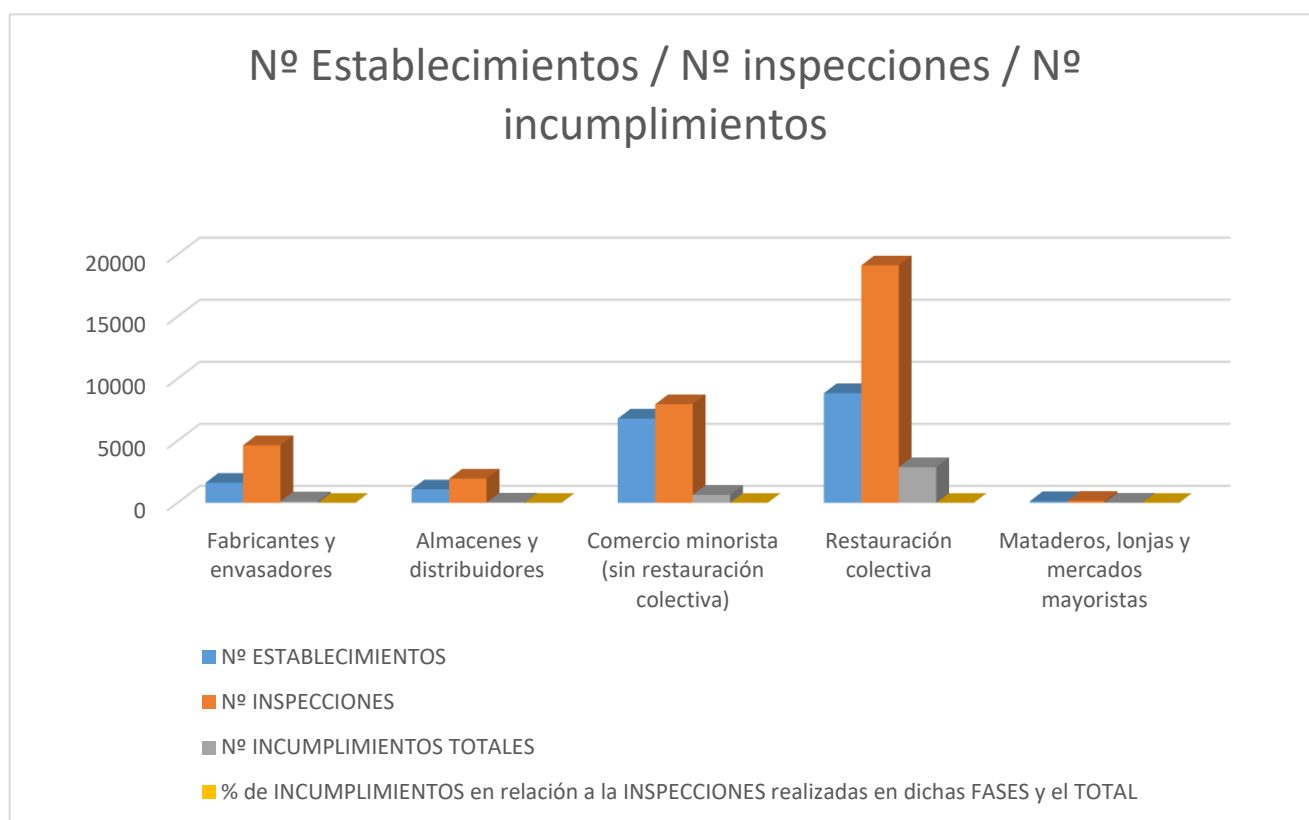
La tabla muestra el porcentaje de los diferentes tipos de incumplimientos sobre el total de los mismos dentro del mismo periodo, de manera que en 2018 la evolución de los datos muestra, por un lado, un aumento de los incumplimientos del tipo estructural y por otro lado una disminución de los incumplimientos de tipo operacional y del producto.

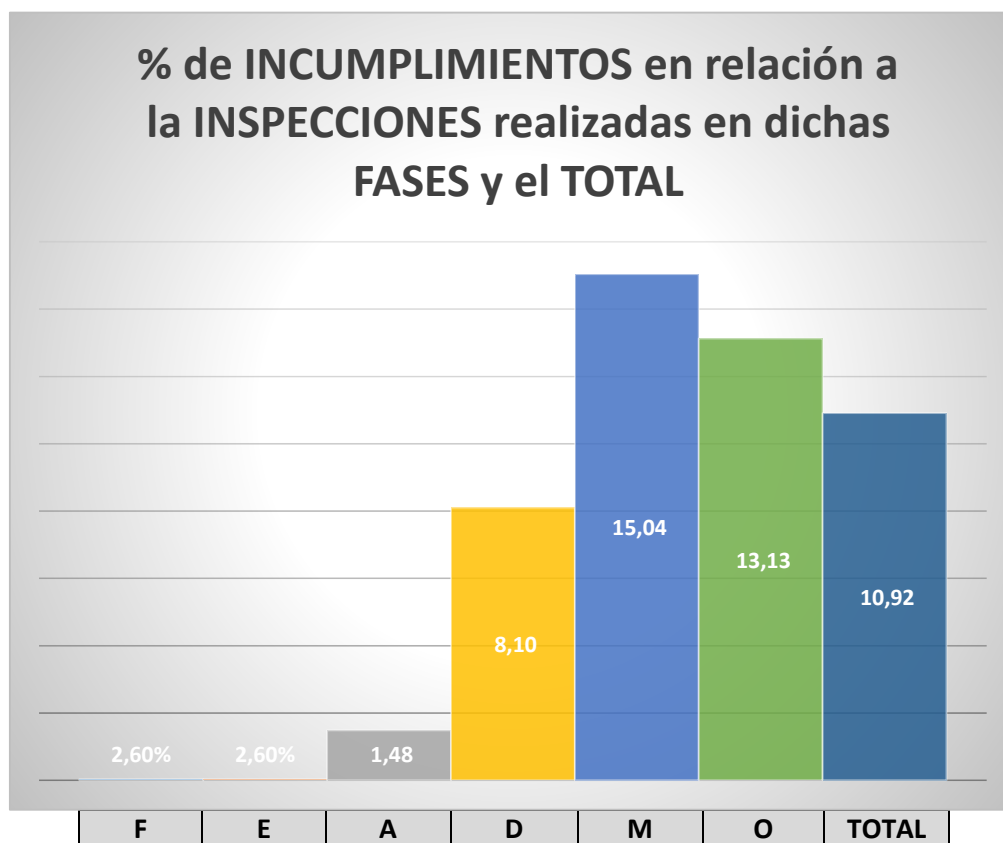




Su distribución por fases de la cadena alimentaria es la siguiente:

FASE	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº INSPECCIONES	Nº INCUMPLIMIENTOS TOTALES	% de INCUMPLIMIENTOS en relación a la INSPECCIONES realizadas en dichas FASES y el TOTAL
Fabricantes y envasadores	1621	4637	121	0,03%
Almacenes y distribuidores	1087	1953	29	1,48%
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	6790	7949	644	8,10%
Restauración colectiva	8837	19131	2878	15,04%
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	143	160	21	13,13%
<b>TOTAL</b>	<b>18478</b>	<b>33830</b>	<b>3693</b>	<b>10,92%</b>



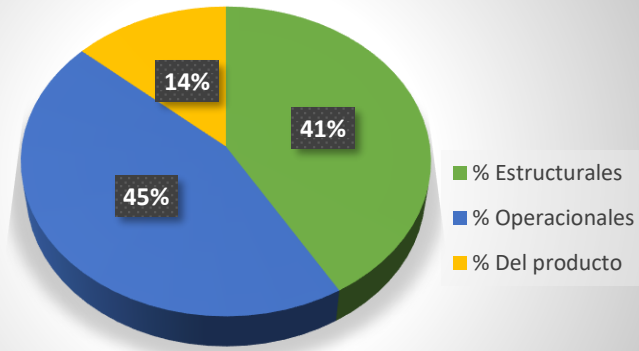


Mientras que el porcentaje de los distintos tipos de incumplimientos por fases y en el Total es:

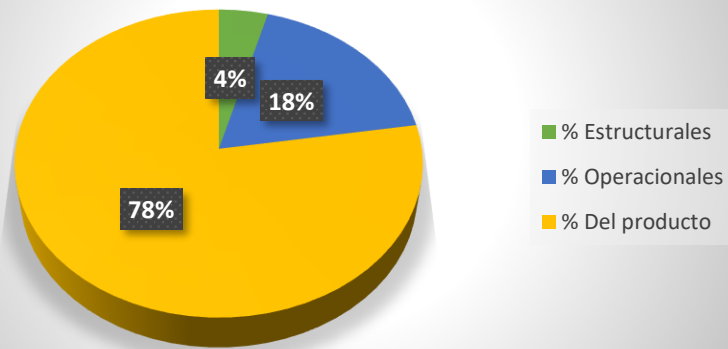
FASE	% Estructurales	% Operacionales	% Del producto
Fabricantes y envasadores	3,17	3,44	1,03
Almacenes y distribuidores	0,23	0,97	4,12
Comercio minorista (sin restauración colectiva)	14,71	16,78	70,10
Restauración colectiva	81,15	78,33	24,74
Mataderos, lonjas y mercados mayoristas	0,75	0,48	-
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

Siendo la expresión gráfica de la distribución de los distintos tipos de incumplimientos por fases de la cadena alimentaria la que muestra el siguiente gráfico:

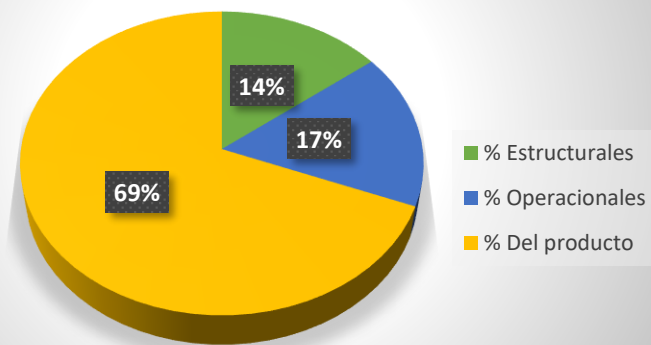
### Fabricantes y envasadores



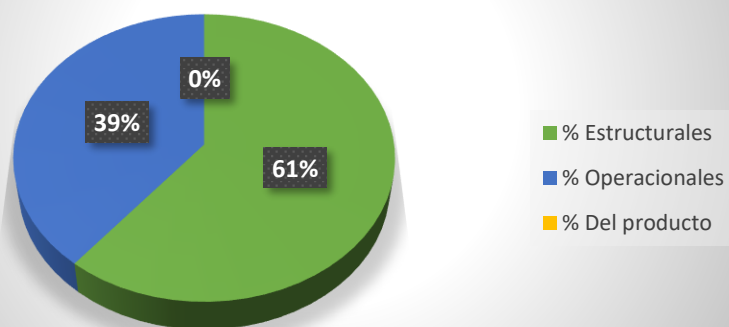
### Almacenes y distribuidores



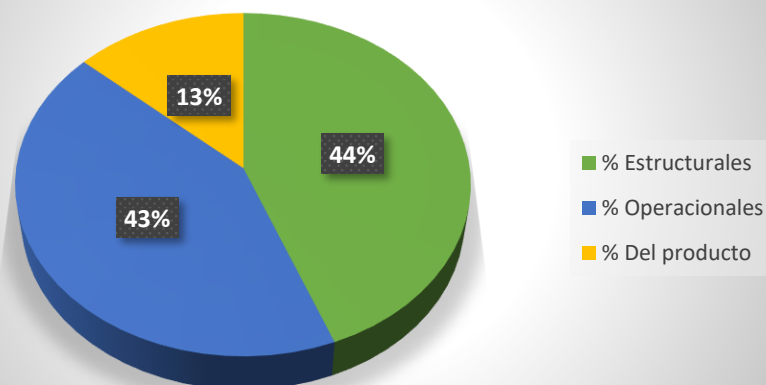
### Comercio minorista (sin restauración colectiva)



## Mataderos, lonjas y mercados mayoristas

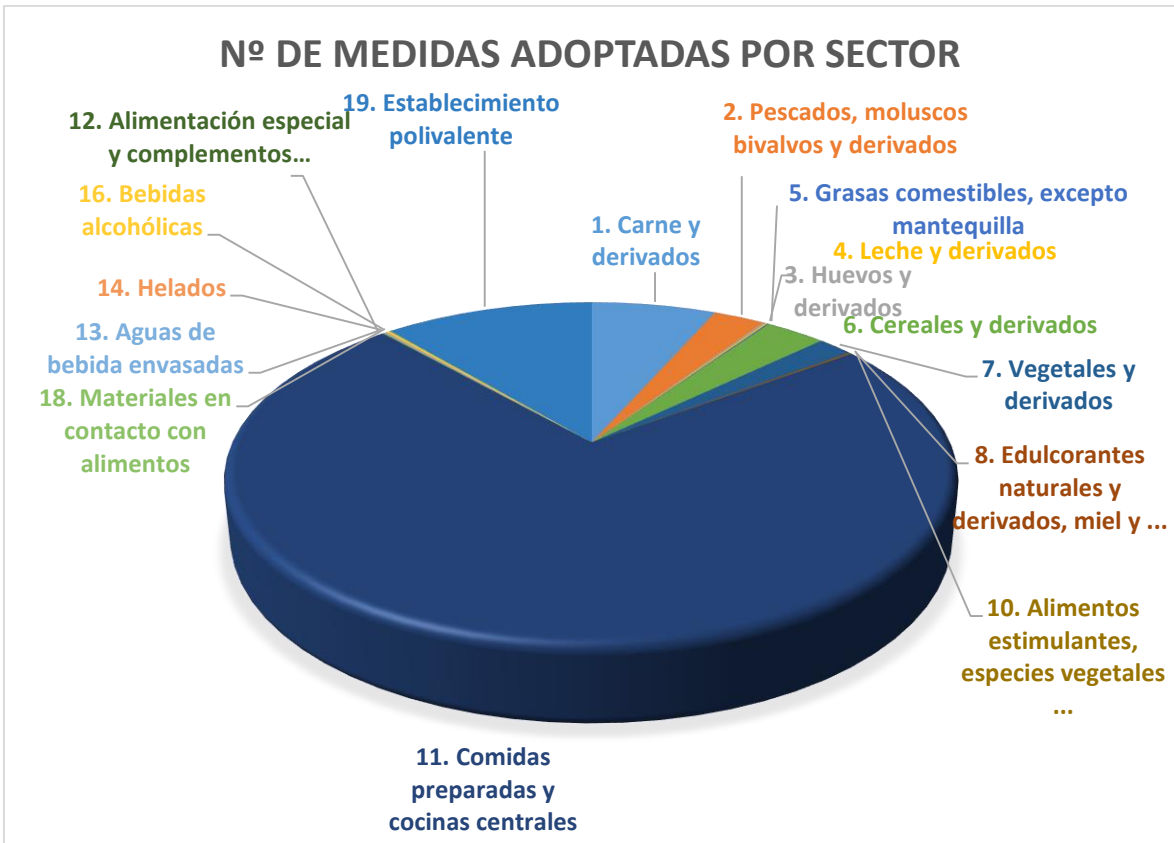


## Restauración colectiva



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 2018 se adoptaron en Aragón las siguientes medidas, distribuidas por Sectores alimentarios.



Siendo el requerimiento de corrección de incumplimiento la medida más comúnmente tomada ante la mayoría de incumplimientos, seguida de la propuesta de apertura de expediente, la retirada de mercado de los productos que pudieran constituir un riesgo para la Salud Pública y en cuarto lugar las suspensiones de actividad ante la presencia de riesgo inminente.



En relación a las **Sanciones** impuestas tras las incoaciones de los correspondientes expedientes sancionadores, se impusieron un total 665 de los 1165 expedientes tramitados.

Siendo su distribución por Sectores alimentarios la siguiente:

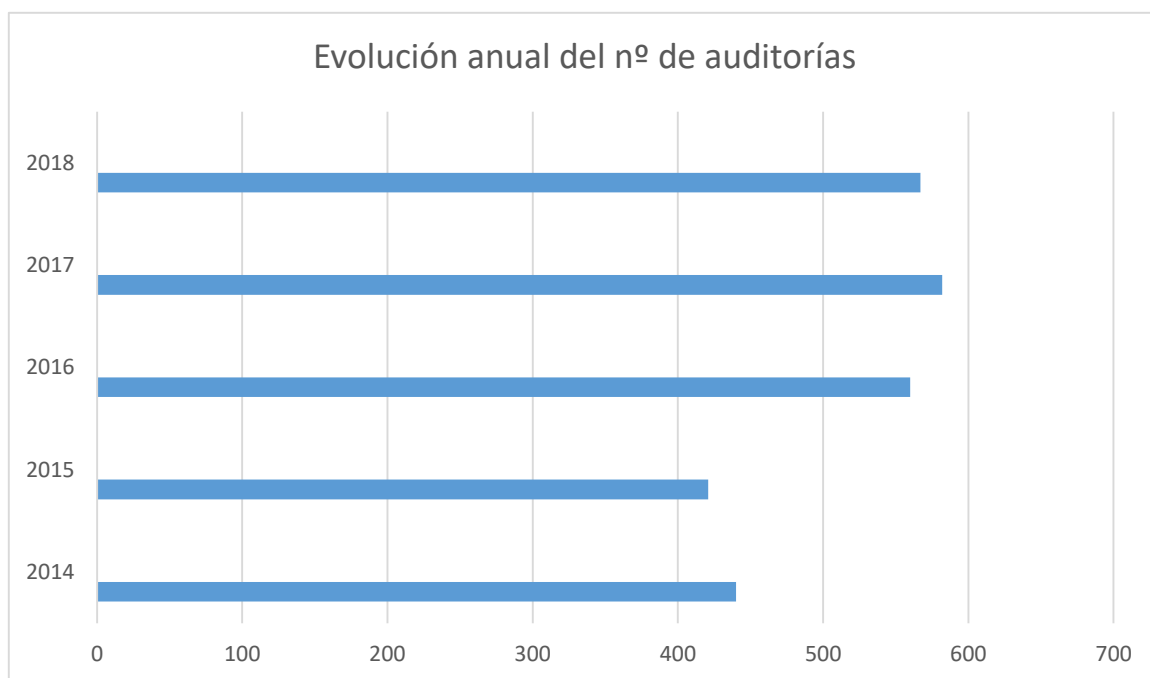
<b>Fase</b>	<b>Nº INCOACIONES EXPEDIENTE SANCIONADOR</b>	<b>Nº SANCIONES IMPUESTAS</b>
1. Carne y derivados	59	43
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	20	6
3. Huevos y derivados		1
4. Leche y derivados	2	2
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	1	1
6. Cereales y derivados	20	18
7. Vegetales y derivados	19	7
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...		
9. Condimentos y especias		
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...		
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	894	472
12. Alimentación especial y complementos alimenticios		
13. Aguas de bebida envasadas		
14. Helados	7	7
15. Bebidas no alcohólicas		
16. Bebidas alcohólicas	2	
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes		
18. Materiales en contacto con alimentos		
19. Establecimiento polivalente	141	108
20. Establecimientos que irradian		
<b>Totales</b>	<b>1165</b>	<b>665</b>

## 2. AUDITORÍAS

El Reglamento (CE) 852/2004 establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria; debiendo aportar a la autoridad competente (AC), pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito.

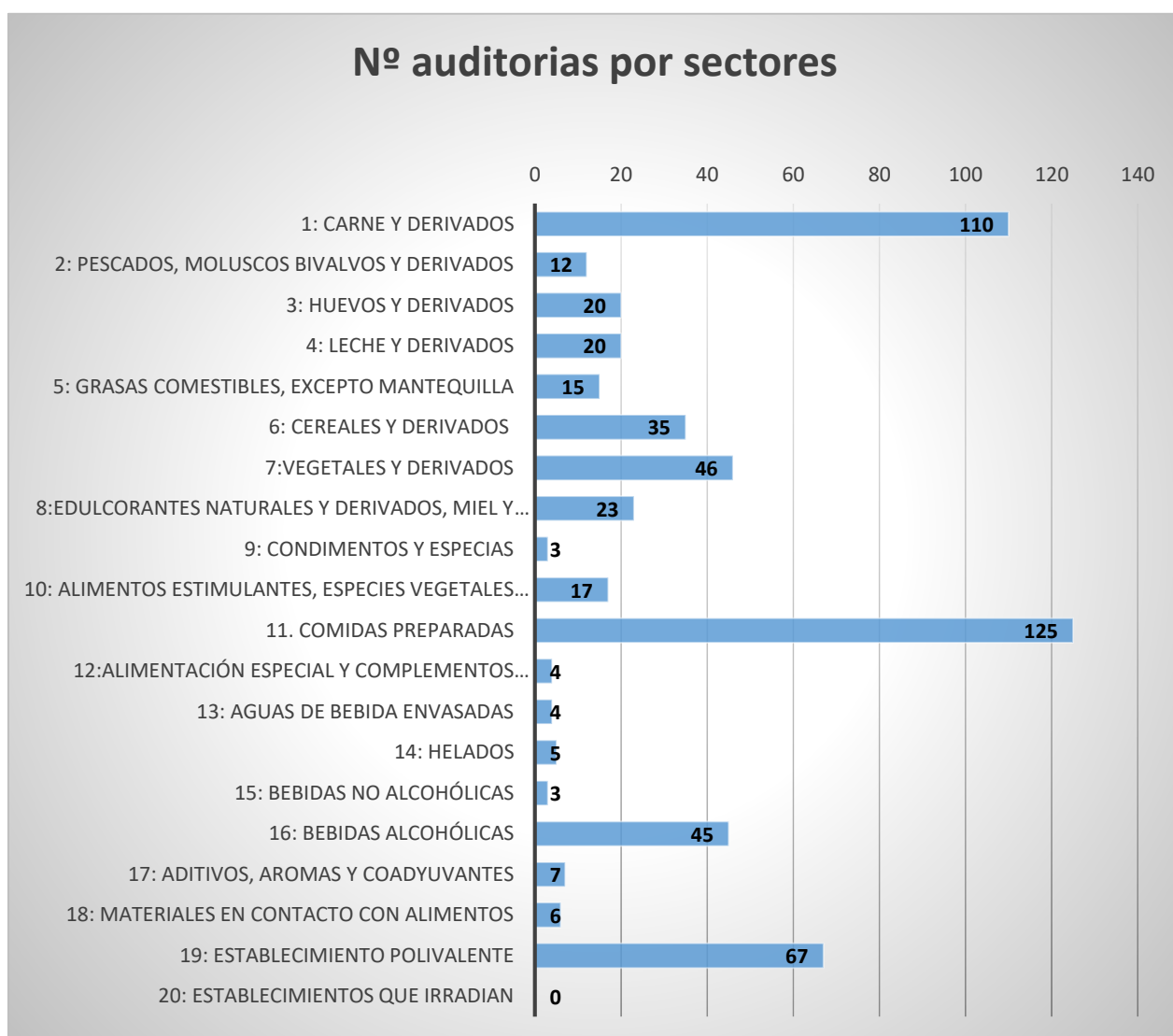
Este control oficial de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios se realiza mediante la técnica de auditoria. En el año 2018 se han realizado 567 auditorías, cifra que disminuye muy ligeramente la tendencia creciente de años anteriores.

AUDITORIAS TOTALES REALIZADAS	2014	2015	2016	2017	2018
	440	421	560	582	567





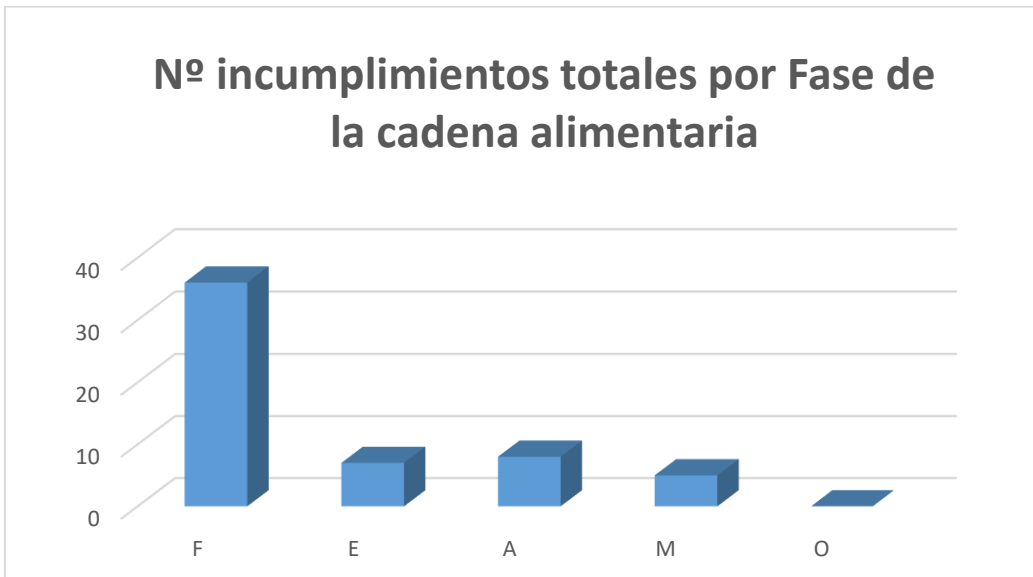
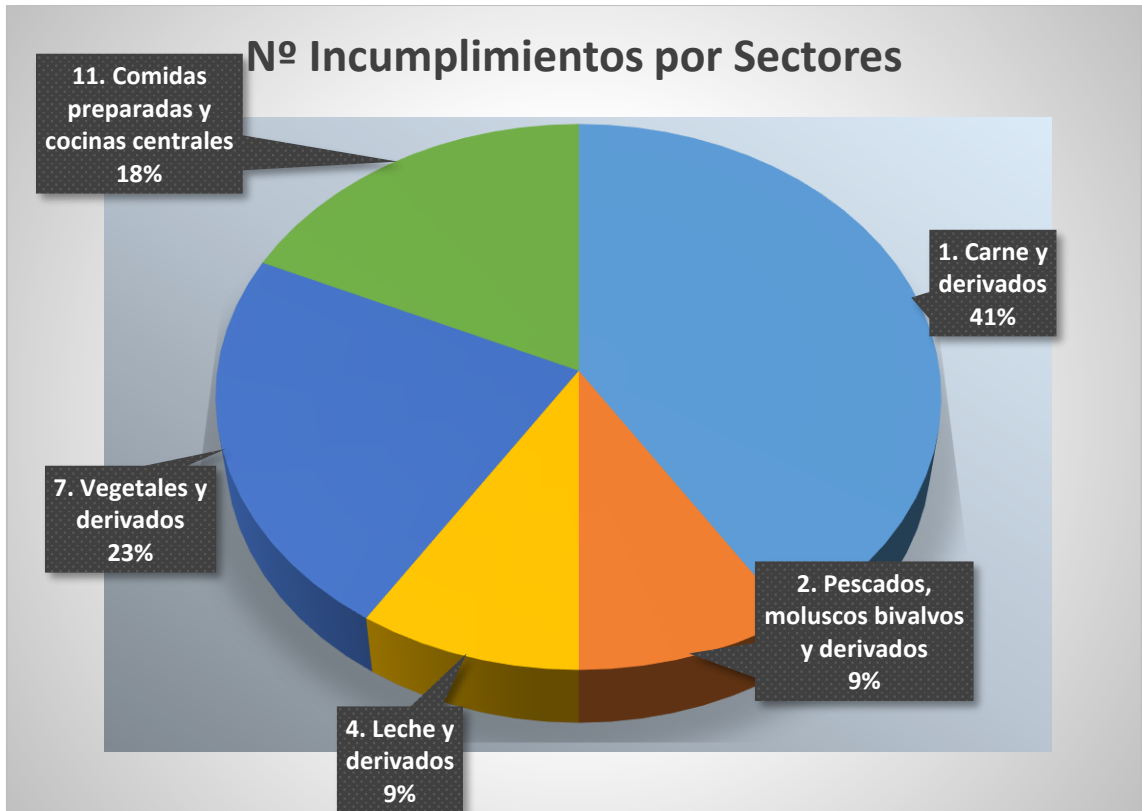
Por sectores la distribución es muy semejante a las de años anteriores al estar correlacionada con la importancia e incidencia de los distintos sectores en Aragón que se viene manteniendo en porcentajes:



En consecuencia, vienen siendo el sector de **comidas preparadas**, seguido de **carne y derivados**, en los que más auditorías se realizaron. Los sectores de establecimientos polivalentes, se sitúan en un segundo nivel y bebidas alcohólicas junto con cereales y derivados se encuentran prácticamente igualados en un tercer nivel.

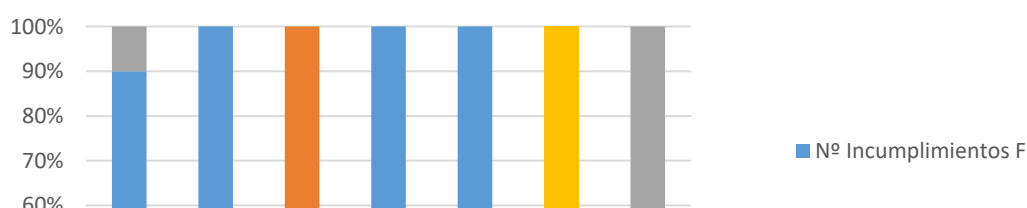
Los **incumplimientos** de los operadores económicos detectados en las auditorias en relación con los programas de autocontrol se muestran en el gráfico siguiente, detallados por Sectores.

Sector/Fase	Nº Incumplimientos					Totales
	F	E	A	M	O	
1. Carne y derivados	9		1			10
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2					2
3. Huevos y derivados		2				2
4. Leche y derivados	2					2
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	3	1				4
6. Cereales y derivados	2					2
7. Vegetales y derivados	5					5
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y ...	2					2
9. Condimentos y especias						
10. Alimentos estimulantes, especias vegetales ...	2					2
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	4			5		9
12. Alimentación especial y	1					1
13. Aguas de bebida envasadas						
14. Helados	1					1
15. Bebidas no alcohólicas						
16. Bebidas alcohólicas	3					3
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes						
18. Materiales en contacto con alimentos						
19. Establecimiento polivalente		4	7			11
20. Establecimientos que irradian						
<b>Totales</b>	<b>36</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>5</b>		<b>56</b>



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 Establecim	Nº Nuevo Muestreo	Nº Notif a otra AACC	Nº Otras Medidas	Totales
1. Carne y derivados	73	5	1	11	175		1		3	269
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	9	4		26	71	1				111
3. Huevos y derivados	5				1					6
4. Leche y derivados					3	1				4
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	1				2	1				4
6. Cereales y derivados	27	1		4	96				3	131
7. Vegetales y derivados	19	2		6	50					77
8. Edulcorantes naturales y derivados,				1	3					4
9. Condimentos y especias										
10. Alimentos estimulantes, especias				1	1					2
11. Comidas preparadas y cocinas	819	35		169	1966	12			10	3011
12. Alimentación especial y			1	1	1					3
13. Aguas de bebida envasadas		2			3					5
14. Helados	4									4
15. Bebidas no alcohólicas										
16. Bebidas alcohólicas	2				4					6
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes										
18. Materiales en contacto con alimentos					3					3
19. Establecimiento polivalente	121	3		56	266	2			5	453
20. Establecimientos que irradian										
<b>Totales</b>	<b>1080</b>	<b>52</b>	<b>2</b>	<b>275</b>	<b>2645</b>	<b>17</b>	<b>1</b>		<b>21</b>	<b>4093</b>

### Distribución de incumplimientos por Fases (Otros, Minoristas, Almacenistas, Envasadores, Fabricantes) dentro de cada Sector



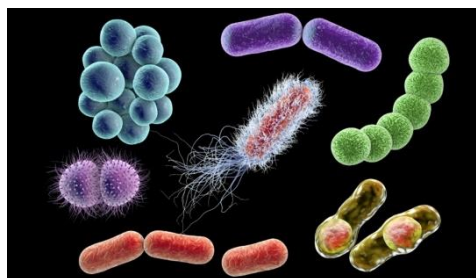
### 3. TOMA DE MUESTRAS

#### Programas específicos de control

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, basados en la toma de muestras y análisis de productos producidos y comercializados en Aragón. También incluyen actividades de seguimiento, cuando los resultados analíticos son desfavorables, y controles específicos mediante inspecciones y auditorías en el caso de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos, la presencia de alérgenos, y los organismos modificados genéticamente.

#### 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, dirigido a obtener datos de prevalencia.

Estos resultados pueden referirse a dos tipos de criterios microbiológicos. Los denominados criterios de higiene de los procesos que establecen valores de contaminación indicativos por encima de los cuales se requieren medidas correctoras para mantener las condiciones de higiene de los procesos de elaboración de alimentos, y por otra parte los **criterios microbiológicos de seguridad alimentaria** que definen la aceptabilidad de un producto o lote de alimentos y se aplican a los productos comercializados.

En la siguiente tabla se observa el número de muestras tomadas en relación a los diferentes sectores.

	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS	Nº MUESTRAS NO PROGRAMADAS	TOTAL
1: CARNE Y DERIVADOS	85	0	85
2: PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	55	4	59
3: HUEVOS Y DERIVADOS	1	1	2
4: LECHE Y DERIVADOS	25	6	31
6: CEREALES Y DERIVADOS	20	1	21
7: VEGETALES Y DERIVADOS	29	0	29
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON SU EXTRACCIÓN	13	1	14
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS	7	0	7
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES	140	91	231
12: ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	4	0	4
14: HELADOS	13	0	13
<b>TOTAL</b>	<b>392</b>	<b>104</b>	<b>496</b>

**Los Incumplimientos en Criterios Microbiológicos de Seguridad Alimentaria**, se dieron en 6 casos de las 496 muestras analizadas.

Los incumplimientos en los diferentes **Sectores** detectados fueron los siguientes:

Sector/ Riesgo	Salmonella	Listeria	E.coli	Histamina	Enterotoxinas estafilocócicas	Enterobacter sakazakii	Totales
1. Carne y derivados	2	1					3
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados		1					1
3. Huevos y derivados							
4. Leche y derivados		1					1
6. Cereales y derivados	1						1
7. Vegetales y derivados							
11. Comidas preparadas y cocinas centrales							
12. Alimentación especial y complementos alimenticios							
14. Helados							
<b>Totales</b>	<b>3</b>	<b>3</b>					<b>6</b>

En esta tabla no están incluidas las muestras referentes a Planes específicos de vigilancia como son el de **Helados**, de **Anisakis**, de **Control de Establecimientos de Huevos**, de **Vigilancia de Salmonella en superficie de canales de porcino**, y el **Plan de Vigilancia de la Calidad Microbiológica de las Comidas Preparadas**, que requieren una evaluación específica.

#### Plan de vigilancia de helados:

El Plan se aplica a establecimientos de elaboración y/o venta de helados a granel en Aragón.



RESULTADOS PLAN HELADOS AÑO 2018	
Nº de inspecciones programadas	9
Nº de inspecciones específicas	9
Nº de muestras tomadas y analizadas	11
Nº de muestras con incumplimientos	0
Porcentaje de muestras con incumplimientos	0%

#### Plan de vigilancia de Anisakis.

El control oficial para el control de anisakis comprende, la inspección de los establecimientos y verificación de los procedimientos que deben tener implantados los establecimientos alimentarios para garantizar la ausencia de anisakis, así como la toma de muestras y análisis para detectar la posible presencia de anisakis en los productos de la pesca en el **mercado mayorista** de pescados



Sector	Nº muestras tomadas	Nº incumplimientos	% incumplimientos
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	90	41	45.56%

#### El Plan Plurianual de Vigilancia de Salmonella en huevos.

Contempla el **muestreo de huevos en todos los centros de embalaje y colectores de huevos para la investigación de *Salmonella***, tomándose una muestra por nave de cada explotación de gallinas ponedoras, analizándose separadamente cáscara y contenido.



Las Secciones de Higiene Alimentaria cumplimentan la tabla HVS-2 del Sistema de información del control de huevos, así como la información sobre las actuaciones de seguimiento realizadas por resultados positivos a *Salmonella* en explotación o en establecimientos de huevos, notificaciones SCIRI, huevos implicados en intoxicaciones alimentarias, etc.

Se han detectado **2** muestras positivas del total de establecimientos controlados que motivaron las oportunas medidas de actuación ante casos de positivos a *Salmonella* dadas por el procedimiento de actuación en centros de embalaje ante la detección de *Salmonella* en huevos establecido en el presente Plan.

#### **Plan de vigilancia de *Salmonella* en superficie de canales de porcino.**

Consiste en la verificación del cumplimiento del criterio de higiene de los procesos en mataderos. Se tomaron en total **520** muestras de control oficial, con un resultado de **50** muestras positivas (9.61%), de las cuales solo se consideran incumplimientos cuando se obtienen 3 muestras positivas en las últimas 50 tomadas.



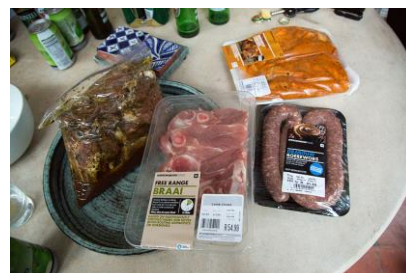
2016			2017			2018		
Nº muestras	Nº muestras positivas	%	Nº muestras	Nº muestras positivas	%	Nº muestras	Nº muestras positivas	%
457	94	<b>20.8%</b>	512	105	<b>20.5%</b>	520	50	<b>9.61%</b>

El porcentaje de muestras oficiales positivas a *Salmonella* en los años anteriores sucesivos 2016, 2017 y **2018** ha sido de 20.8%, 20.5% y **9.61%** respectivamente.

#### **Plan de vigilancia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo.**



Tiene como objetivo que los productos cárnicos destinados a consumo humano cumplan los requisitos microbiológicos exigidos por la normativa vigente en relación a Salmonella y Listeria monocytogenes como criterios de seguridad alimentaria en los productos listos para consumo.



Resultados Subprograma 2018	Muestras tomadas	Muestras con incumplimiento Listeria monocytogenes	Muestra con Presencia de Salmonella
Producto cárnico LPC	32	1	0
Superficies, instalaciones, útiles o equipos	46	8	0
<b>TOTAL</b>	<b>78</b>	<b>9</b>	<b>0</b>

#### En Producto Cárnico

- En el año 2018 el % resultado claramente inferior a los años 2015, 2016, 2017.
- El número de muestras positivas a Salmonella ha sido 0.

#### En superficies de trabajo, instalaciones, útiles o equipos:

- El 13.04% de las muestras de superficies resulta positivo a Listeria monocytogenes.
- El 13.04% de las muestras de superficies resulta positivo a Listeria spp.
- Ambos resultados son superiores a los del año 2017 con resultados de 7.25% de presencia de Listeria monocytogenes, y 2.89% de presencia de Listeria spp.

#### Plan de vigilancia de la calidad microbiológica de comidas preparadas.

Durante 2018 se ha desarrollado el Plan en los siguientes establecimientos:

- Teruel: 2 restaurantes, 1 residencia, 1 colegio público y 1 industria cárnica.
- Huesca: 5 colegios y 3 hospitales
- Zaragoza: 23 residencias

Con el siguiente resultado:



	Nº MUESTRAS TOMADAS Y ANALIZADAS	Nº MUESTRAS INCUMPLIMIENTOS OTROS CRITERIOS	
COMIDA PREPARADA	147	40	27.21 %
SUPERFICIES DE TRABAJO	70	3	4.28 %
<b>SUMA TOTAL</b>	<b>217</b>	<b>43</b>	<b>19.81 %</b>

- En ninguna muestra de las tres provincias se detecta incumplimientos en relación a los criterios de seguridad alimentaria.
- Por otro lado, si se detectan en relación a otros agentes microbiológicos, en Aragón durante el 2018, el 56% de los hallazgos se deben a presencia de Enterobacteriaceas, el 30% a presencia de aerobios, el 9% a Listeria spp y el 5% a E. coli.
- Como ya se ha mencionado anteriormente dichos incumplimientos no son de seguridad alimentaria, por lo tanto, no suponen un riesgo directo para la salud pública.
- En todos los casos como medidas ante estos incumplimientos se ha cursado la correspondiente notificación tanto a la correspondiente Zona Veterinaria como al propio operador económico a fin de proceder a la subsanación de los mismos.

#### Programa de control de contaminantes en los alimentos:

Este programa se aplica al control e investigación de la presencia de determinados contaminantes (Metales pesados, Dioxinas y PCB's, Nitratos, e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos), que pueden suponer un riesgo para la salud, con el objetivo de conocer los riesgos debidos a estos contaminantes y garantizar que los productos alimenticios puestos en el mercado no los presentan en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.



En el año 2018 se tomaron 97 muestras con un total de 3 incumplimiento, lo que constituye un porcentaje del 5.15% del total.

Nº muestras programadas	Nº muestras tomadas y analizadas.	Nº muestras con incumplimientos	Porcentaje
100	97	5	5.15%

Las muestras tomadas y analizadas se han repartido de la siguiente forma por Sectores y

Fases de la cadena alimentaria:

TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS en establecimientos alimentarios de acuerdo a una programación en base al riesgo.	Fases de la cadena alimentaria						
	F	E	A	D	M	O	TOTAL SECTOR
1: CARNE Y DERIVADOS	1					3	4
2: PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	1				1	11	13
3: HUEVOS Y DERIVADOS							
4: LECHE Y DERIVADOS	3						3
5: GRASAS COMESTIBLES, EXCEPTO MANTEQUILLA					2		2
6: CEREALES Y DERIVADOS	11				4		15
7: VEGETALES Y DERIVADOS	6				4	27	37
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON SU EXTRACCIÓN							
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS							
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS	3						3
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES							
12: ALIMENTACIÓN ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS					3		3

13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS							
14: HELADOS							
15: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS					6		6
16: BEBIDAS ALCOHÓLICAS	7				4		11
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES							
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS							
19: ESTABLECIMIENTO POLIVALENTE							
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN							
<b>TOTAL SECTORES</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>41</b>	<b>97</b>

#### Programa de control de ingredientes tecnológicos:

Este programa se aplica al control de todos los establecimientos alimentarios y a los fabricantes de ingredientes tecnológicos, como los aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos, con el fin de conocer el nivel de uso en los alimentos y garantizar su correcta utilización en los productos puestos en el mercado de forma que no presentan ingredientes tecnológicos no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.



A continuación, se muestra la relación de muestras totales y los incumplimientos detectados en 2018, distribuidas por Sectores Alimentarios:

Sector	Muestras Totales	Muestras con incumplimientos	% Incumplimientos
1. Carne y derivados	112	7	6.25%

2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	7	1	14.28%
6. Cereales y derivados	34	0	0%
7. Vegetales y derivados	16	0	0%
8. Edulcorantes naturales y derivados	1	0	0%
10. Alimentos estimulantes	1	0	0%
14. Helados	1	0	0%
16. Bebidas alcohólicas	5	0	0%
<b>Totales</b>	<b>177</b>	<b>8</b>	<b>20.53%</b>

Observándose un porcentaje elevado en el Sector 2 de Pescados, moluscos bivalvos y derivados, aunque sobre un número muy pequeño de muestras, que se concentrarán principalmente en el sector de Carne y derivados.

#### Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos

El programa comprende el control de los productos alimenticios susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias y de aquellos alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten (celíacos), mediante toma de muestras e inspecciones específicas en establecimientos elaboradores, para verificar que estos peligros se controlan por parte de los operadores.



Se tomaron en 2018 un total de 100 muestras, con la siguiente distribución por Sectores Alimentarios, con la detección de 5 incumplimientos en total (6.17%)

Sector/Fase	Nº de Muestras Totales	Nº de Incumplimientos	% Incumplimientos
<b>1: CARNE Y DERIVADOS</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4: LECHE Y DERIVADOS</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>5: GRASAS COMESTIBLES, EXCEPTO MANTEQUILLA</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>6: CEREALES Y DERIVADOS</b>	<b>37</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>7: VEGETALES Y DERIVADOS</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>28,57</b>
<b>11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16: BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

Además de las tomas de muestra y análisis, se han realizado supervisiones específicas de etiquetado de alérgenos.

### Programa de control de alimentos biotecnológicos

Este programa consiste en el control de los alimentos que contengan o estén compuestos por organismos modificados genéticamente (OMG), los alimentos que se hayan producido a partir de OMG y los que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos, con el objetivo de que cumplan los requisitos de contenido, etiquetado y trazabilidad establecidos en la legislación.



El control se aplica a los establecimientos productores y también de aquellos que únicamente se dedican a la comercialización de estos alimentos, habiéndose detectado un incumplimiento en el Sector de Cereales y derivados.

<b>Sector/Fase</b>	<b>Nº de Muestras Totales</b>	<b>Nº de Incumplimientos</b>	<b>% Incumplimientos</b>
6. Cereales y derivados	2	1	50%
7. Vegetales y derivados	1	0	0,00%

11. Comidas preparadas y cocinas centrales	2	0	0,00%
<b>Totales</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>20%</b>

#### Programa de control de materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.

El programa se aplica al control de los fabricantes y comercializadores de materiales en contacto con los alimentos y de las empresas que los utilizan.



Sector/Fase	Nº Unidades de Control Programadas	Nº Unidades de Control programadas analizadas	Nº incumplimientos	% incumplimientos
4: LECHE Y DERIVADOS	10	10	2	20%
6: CEREALES Y DERIVADOS	6	6	0	0%
<b>Totales</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>20%</b>