

INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2024

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) describe los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria, garantizando la calidad y seguridad de los alimentos.

Con el objetivo de reducir los riesgos para la salud presentes en los alimentos, los profesionales sanitarios llevan a cabo controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

6775 profesionales de la administración pública trabajan de forma coordinada para garantizar la seguridad de los alimentos que se ponen a disposición de la ciudadanía.

El informe anual 2024, realizado por la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**, recoge y analiza los datos de controles y resultados obtenidos de la ejecución del PNCOCA en **establecimientos alimentarios y alimentos** en el año 2024.



604103

ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS
censados y sometidos
a control oficial



510 486

INSPECCIONES Y AUDITORÍAS
A LOS ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS
75,70 % cumplimiento
de la legislación



99177

CONTROLES PARA GARANTIZAR
LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA
AL CONSUMIDOR
73,18 % cumplimiento
de la legislación



64742

ANÁLISIS DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS Y MATERIALES EN
CONTACTO CON LOS ALIMENTOS
95,59 % cumplimiento
de la legislación



77

LABORATORIOS PÚBLICOS
para analizar alimentos
y materiales en contacto



Puedes ver el informe
completo en aesan.gob.es