

INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2020

DEL 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 todos los productos consumidos en España.

- El informe anual 2020, realizado por la AESAN, recoge y analiza los datos obtenidos de la ejecución del PNCOCA en establecimientos alimentarios y alimentos en el año 2020.



601 533
establecimientos alimentarios
censados y sometidos a control.



487 064
inspecciones y auditorías
sobre los establecimientos alimentarios, para
garantizar que cumplen con la normativa.
80,7 % de cumplimiento de la legislación



125 795
controles de información
alimentaria
para garantizar el suministro de
información necesaria al consumidor.
88 % de cumplimiento de la legislación



100 764
productos alimenticios y materiales
en contacto con los alimentos
muestreados y analizados.
98,7 % de cumplimiento de la legislación



66 laboratorios públicos
para analizar los alimentos y
materiales en contacto.

Gracias a

6872 profesionales

de la administración, que trabajan de forma coordinada para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos a disposición de la ciudadanía.



Puedes ver el informe completo en
[aesan.gob.es](https://www.aesan.gob.es)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición