

# INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2021

## 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.

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.

El informe anual 2021, realizado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), recoge y analiza los datos obtenidos de la ejecución del PNCOCA en establecimientos alimentarios y alimentos en el año 2021.



**591 974**

**establecimientos alimentarios**  
censados y sometidos a control oficial



**563 752**

**inspecciones y auditorías**

sobre los establecimientos alimentarios, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria, nutrición y bienestar animal

**72,4 % de cumplimiento de la legislación**



**124 320**

**controles para garantizar la información**  
**alimentaria a la persona consumidora**

para mejorar el cumplimiento de la legislación en cuanto a la información que se proporciona al consumidor en el etiquetado

**74,7 % de cumplimiento de la legislación**



**99 339**

**controles sobre productos alimenticios y**  
**materiales en contacto con los alimentos**

mediante muestreo y análisis

**96,7 % de cumplimiento de la legislación**



**70 laboratorios públicos**

para analizar alimentos y materiales en contacto

Gracias a

**7 004** profesionales

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

Puedes ver el informe completo en  
**aesan.gob.es**