

INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2022

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.

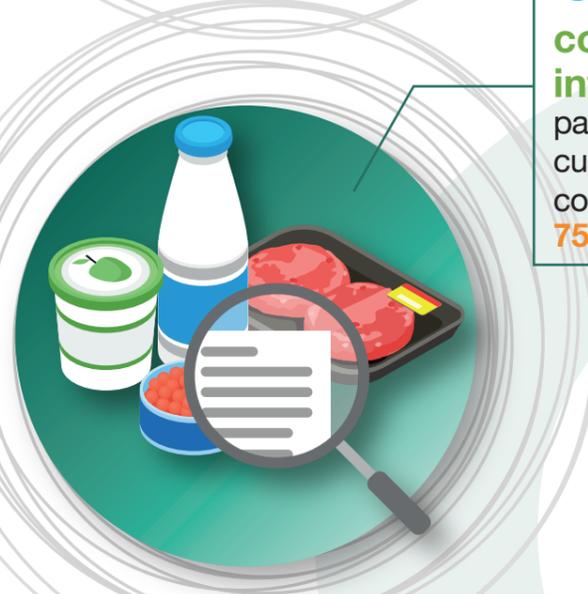
El informe anual 2022, realizado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), recoge y analiza los datos obtenidos de la ejecución del PNCOCA en establecimientos alimentarios y alimentos en el año 2022.



553 163 establecimientos alimentarios
censados y sometidos a control oficial



491 200
inspecciones y auditorías
sobre los establecimientos alimentarios, con el fin de mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal
81,56 % de cumplimiento de la legislación



66 827
controles para garantizar la información alimentaria al consumidor para mejorar el cumplimiento de la legislación en cuanto a la información que se proporciona al consumidor en el etiquetado
75,53 % cumplimiento de la legislación



95 542
controles sobre productos alimenticios y materiales en contacto con los alimentos mediante muestreo y análisis
96,54 % cumplimiento de la legislación



71 laboratorios públicos para analizar alimentos y materiales en contacto

Gracias a

6847 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



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición