

PROGRAMA 2. AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Los operadores de empresa alimentaria han de diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, basado en los principios del *Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos* (APPCC), con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y/o distribuyen.

El objetivo general de este programa es **reducir la aparición de riesgos vinculados a un incorrecto diseño, implantación o mantenimiento de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios**. Para ello, las autoridades competentes de las CC. AA. verifican mediante técnicas de auditoría los sistemas de autocontrol que implementan los operadores alimentarios.

Son objeto de auditoría los siguientes elementos:

- programas de prerrequisitos (PPR): buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación;
- procedimientos basados en el APPCC; y
- planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto.

El control se realiza en los establecimientos alimentarios mediante:

- revisión de la documentación del sistema de autocontrol;
- verificación *in situ* de su correcta aplicación;
- entrevistas a los operadores de empresas alimentarias;
- evaluación de la aplicación de criterios de flexibilidad en los casos que proceda.

No son objeto de este programa los distribuidores sin depósito y transportistas, los establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas y otros minoristas, establecimientos en los que se lleva a cabo la evaluación del sistema de autocontrol mediante técnicas de inspección.

Las CC. AA. disponen de listas de comprobación en las que se incluyen todos los requisitos a auditar, de forma que se verifica la existencia, eficacia y adecuación del sistema de autocontrol, la formación de los responsables del sistema de autocontrol y el grado de implantación del sistema por parte del operador económico.

En 2023, 15 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes realizan auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo, siguiendo como orientación los criterios del *Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025*. De acuerdo con la puntuación obtenida, los establecimientos alimentarios se clasifican en un nivel concreto de riesgo y se les asigna una frecuencia de auditoría conforme lo descrito en el mismo programa 2 del PNCOCA 2021-2025.

El número total de **auditorías de los sistemas de autocontrol realizadas** en 2023 ha sido de 20 343, de las que 14 126 (69,44 % del total) se han realizado en establecimientos *fabricantes y envasadores*, y 6217 (30,56 % del total) en establecimientos *almacenistas y distribuidores*.

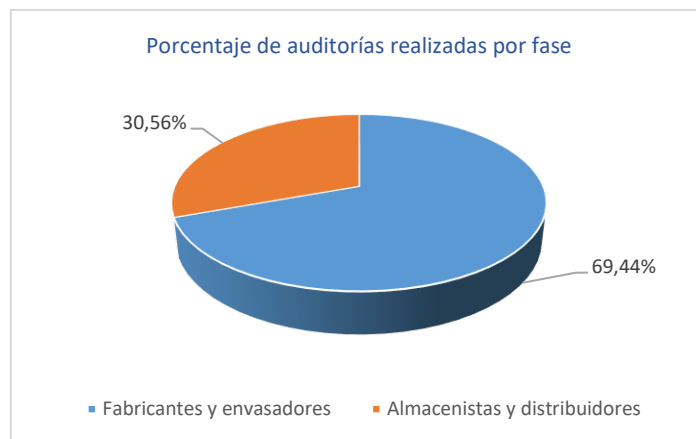


Gráfico 2.1. Porcentaje de auditorías realizadas de acuerdo con la fase de la cadena alimentaria

Si analizamos por sectores, dentro de los *fabricantes y envasadores*, el sector de *carne y derivados*, es el que presenta un mayor porcentaje de auditorías realizadas (13,08 %), seguido del sector destinado al *tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados*, con un 8,24 %.

Por su parte, en los *almacenistas y distribuidores*, se ha realizado un mayor número de auditorías en los *almacenes registrados*, con un 18,81 % respecto del total, seguido de los *almacenes frigoríficos autorizados*, con un 9,04 %. El gráfico 2.2 muestra el porcentaje de auditorías realizadas en los principales sectores:

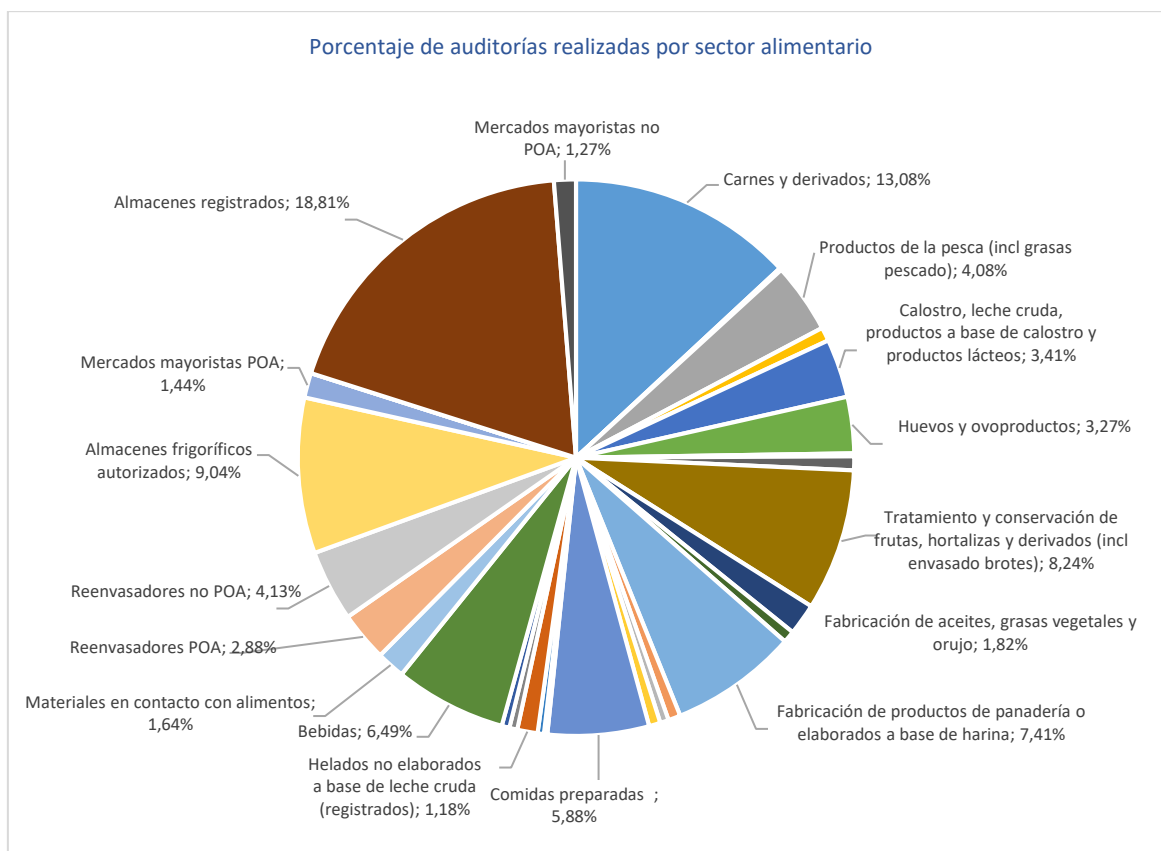


Gráfico 2.2. Porcentaje de establecimientos auditados en cada sector

En relación con la programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol, de las 20 343 auditorías realizadas, 17 895 corresponden a auditorías programadas (87,97 %) y 2448 a auditorías no programadas (12,03 %); el cumplimiento de la programación diseñada para este programa ha sido de 82,94 %.

Algunas de las razones por las que no se ha cumplido la programación han sido:

- falta de personal (bajas laborales, traslados...);
- ceses y cambios de actividad de los establecimientos a auditar;
- realización de actividades no programadas.

Del total de las 2448 auditorías no programadas realizadas, 1723 han sido realizadas en establecimientos *fabricantes y envasadores* (70,38 %) y 725 en *almacenistas y distribuidores* (29,62 %).

Por otro lado, se han realizado 542 auditorías no programadas para el seguimiento de los planes de acción derivados de recomendaciones o no conformidades en auditorías previas, las cuales han supuesto un 22,14 % del total de auditorías no programadas.

Los motivos por los que se ha realizado el resto de auditorías no programadas han sido:

- seguimiento de no conformidades;
- requisitos de exportación;
- hallazgos de otras AA. CC.,
- denuncias, alertas, brotes y,
- autorización, registro y ampliación de actividad de los establecimientos.

Del total de los 88 625 establecimientos censados objeto de auditoría del sistema de autocontrol, se han auditado 18 673, de los cuales 12 938 (el 69,29 %) eran *fabricantes y envasadores* y 5735 (el 30,71 %) *almacenistas y distribuidores*.

Si analizamos el número de establecimientos auditados respecto del censo, se observa que de los 57 371 establecimientos *fabricantes y envasadores* censados, 12 938 (el 22,55 %) han sido auditados, mientras que, en el caso de los *almacenistas y distribuidores*, se ha auditado el 18,35 % (5735 de los 31 254 censados).

En el gráfico 2.3, se muestra el porcentaje de establecimientos auditados para cada categoría. El grupo de establecimientos con mayor porcentaje de establecimientos auditados ha sido el de las *lonjas de primera puesta en el mercado*, pues se han auditado el 38,24 % de estas (52 de 136), seguido de los *establecimientos de huevos y ovoproductos*, donde se han auditado un 36,92 % (617 de 1671).



Gráfico 2.3. Porcentaje de establecimientos alimentarios auditados en relación con el Nº de establecimiento de esa categoría

RESULTADOS DEL CONTROL

El objeto de este programa es verificar que los operadores alimentarios cumplen con la normativa en lo que respecta a sus sistemas de autocontrol. En el marco de este programa, se considera una **no conformidad (NC)** cuando la autoridad competente comprueba que el sistema de autocontrol del establecimiento no se ajusta a la normativa vigente o no es eficaz en relación con los riesgos del establecimiento en alguno de los requisitos de:

- los programas de prerrequisitos;
- el sistema APPCC;
- los planes de trazabilidad, de retirada y recuperación de producto.

Las autoridades competentes emiten un informe de auditoría con los resultados y hallazgos; se considera una auditoría no conforme cuando, de acuerdo a su gravedad, se detectan no conformidades mayores o críticas.

De acuerdo con lo anterior, de las 20 343 auditorías realizadas, el número de auditorías en las que se ha detectado algún tipo de no conformidad ha sido de 5856, lo que indicaría que en el 71,21 % de las auditorías no se ha detectado ninguna no conformidad y, por tanto, no se ha requerido ninguna acción correctiva.

En el gráfico 2.4 se muestra la distribución de auditorías, de acuerdo con el porcentaje de conformidad y la fase de la cadena: *fabricantes y envasadores* y *almacenistas y distribuidores*.

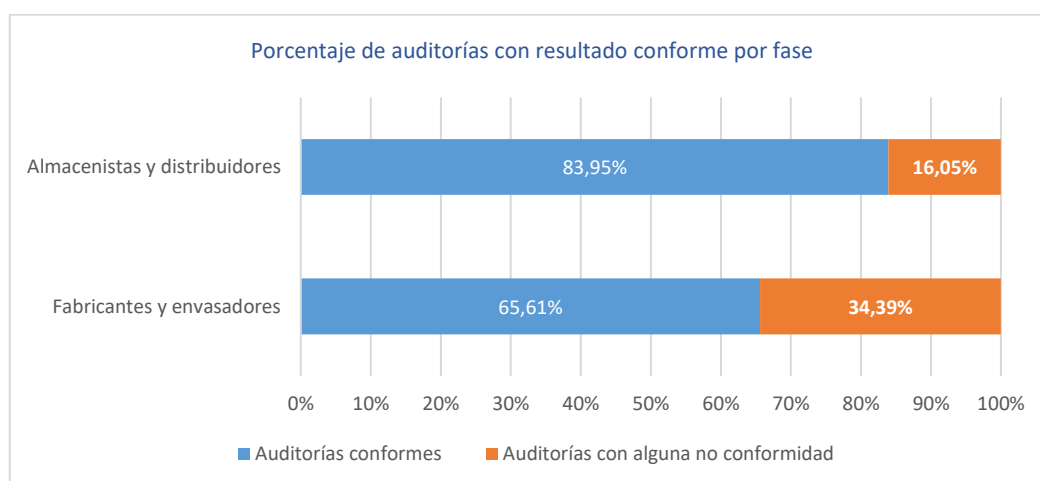


Gráfico 2.4. Porcentaje de auditorías con resultado conforme por fase

Si analizamos el porcentaje de auditorías conformes para cada uno de los sectores, observamos que donde mayor porcentaje de conformidad se ha detectado ha sido en los *mercados mayoristas no POA* con un 94,21 %, seguido de los *establecimientos de materiales en contacto con alimentos* con un 91,59 %. En el gráfico 2.5 se muestra la distribución de auditorías con resultado conforme para cada uno de los sectores de establecimientos.



Gráfico 2.5. Porcentaje de auditorías con resultado conforme por sectores

Al determinar el porcentaje de auditorías conformes de acuerdo con los aspectos específicos auditados en los establecimientos alimentarios, es decir, prerrequisitos (buenas prácticas de higiene y de fabricación), sistema de autocontrol del establecimiento basado en el APPCC y el sistema de trazabilidad, se observa que el **porcentaje de auditorías conformes** en cada uno de los aspectos específicos evaluados se distribuye de la siguiente forma:

- 94,65 % de auditorías conformes con los requisitos de trazabilidad;
- 85,00 % de auditorías conformes con los requisitos en su sistema de autocontrol y APPCC y
- 84,86 % de auditorías conformes con los prerrequisitos, es decir cumplen los requisitos específicos sobre buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación, materias primas, ingredientes y productos.

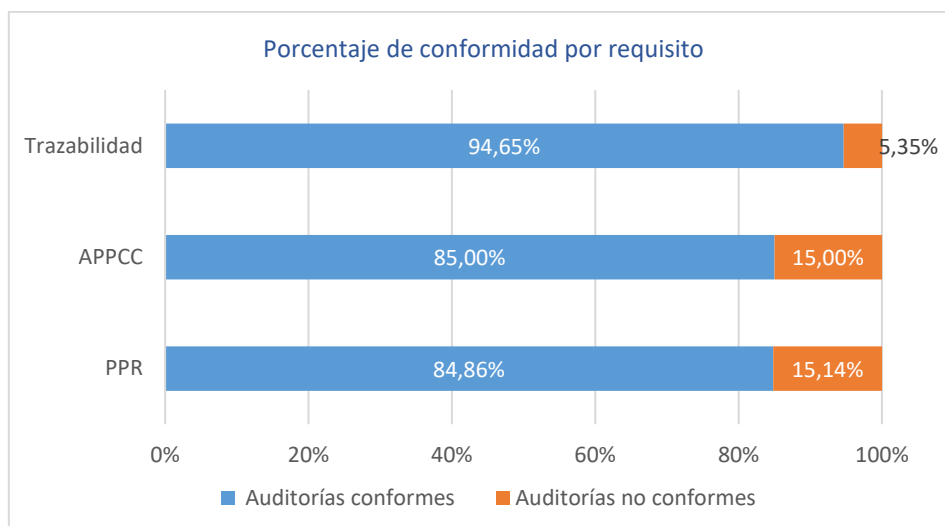


Gráfico 2.6. Porcentaje de auditorías conformes en función del requisito evaluado

Por otra parte, en el marco de este programa también se recoge el número de auditorías cerradas. En total, se han cerrado 13 261 auditorías a lo largo del 2023, independientemente del año en el que se iniciaron, lo que representa el 65,19 % de las auditorías realizadas en 2023. De las auditorías cerradas:

- 11 435 han tenido resolución favorable (el 86,23 % del total de las auditorías cerradas) y
- 1826 resolución desfavorable (el 13,77 % del total de las auditorías cerradas), es decir, son auditorías en las que al menos se ha detectado 1 no conformidad crítica, lo que supone la suspensión de la auditoría y la comunicación a los servicios de inspección a efectos de adoptar medidas, como son: realizar visita de inspección, sanción, suspensión de actividad, etc.

En el gráfico 2.7 se muestra la distribución del porcentaje de auditorías cerradas en el año en curso con resultado favorable y desfavorable según la fase del establecimiento alimentario.

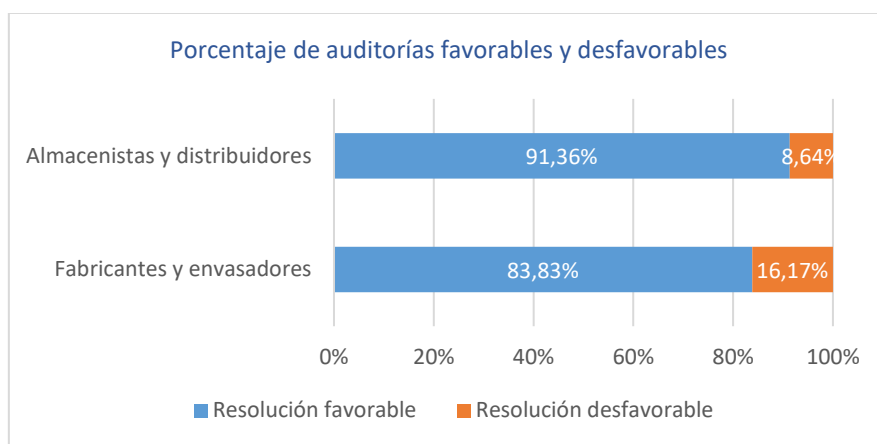


Gráfico 2.7. Porcentaje de auditorías que se han cerrado durante el año en curso

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LAS NO CONFORMIDADES

Las autoridades competentes adoptan medidas para resolver las no conformidades detectadas en las auditorías. De acuerdo con la gravedad de las mismas y el posible impacto en la salud de los consumidores, se puede requerir una acción correctora inmediata o que sean subsanadas en un plazo establecido por la autoridad competente.

En el marco de este programa se han adoptado 3030 medidas de naturaleza administrativa y 28 judiciales. En total se han adoptado 3058 medidas repartidas en:

- 1979 solicitudes de revisión del sistema APPCC del establecimiento;
- 280 propuestas de apertura de expediente;
- 28 medidas judiciales;
- 16 suspensiones de la actividad, y
- 755 agrupadas como “otras medidas” entre las que se encuentran:
 - ✓ solicitud de plan de acción;
 - ✓ ampliación del plazo de subsanación de las no conformidades;
 - ✓ planificación de auditorías de seguimiento;
 - ✓ requerimiento de corrección de incumplimientos;
 - ✓ propuestas de limitación de actividad y productos y
 - ✓ corrección de etiquetado.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS

En el año 2023 han aportado datos 15 CC. AA, frente a las 14 que enviaron datos en el marco de este programa en el 2022. El número de auditorías realizadas en 2023 ha sido de 20 343, valor que supone un aumento significativo respecto a las 7133 auditorías de 2021 y las 15 403 de 2022.

El análisis de los resultados de este programa en los 3 últimos años se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:

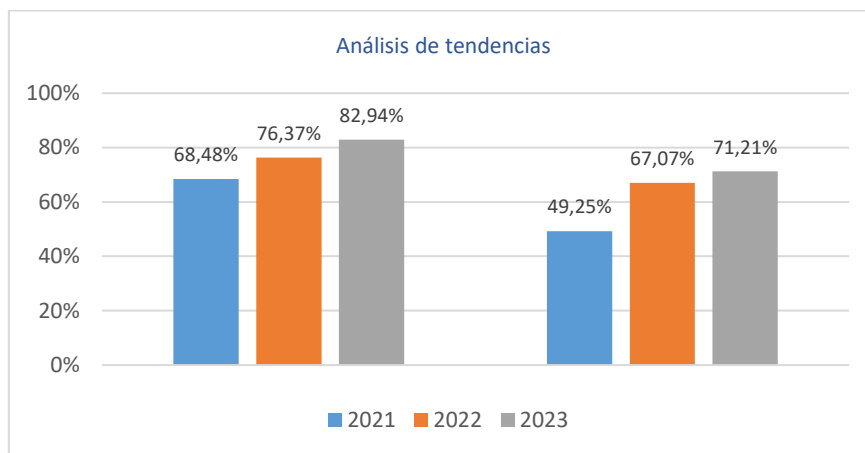


Gráfico 2.8. Evolución de los indicadores de tendencia

En el año 2023, el cumplimiento de la programación ha sido del 82,94 %, manteniendo la misma tendencia ascendente de 2022 respecto a 2021.

En cuanto al cumplimiento de la normativa por el operador del establecimiento alimentario, también ha seguido una tendencia ascendente, pues en 2021 fue 49,25 % y en 2023 se ha alcanzado un 71,21 %.

El número de medidas adoptadas también ha crecido significativamente en estos 3 años, desde las 1438 de 2021 a las 3058 de 2023.

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores de los años 2021, 2022 y 2023:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS		
		2021	2022	2023
Reducir la aparición de riesgos vinculados a un incorrecto diseño, implantación o mantenimiento de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios. Para ello, las autoridades competentes de las CC. AA. verifican mediante técnicas de auditoría y de forma detallada los sistemas de autocontrol que implementan los operadores alimentarios	Nº de auditorías realizadas	7133	15 403	20 343
	Cumplimiento de la programación	68,48 %	76,37 %	82,94 %
	Cumplimiento de la normativa	49,25 %	67,07 %	71,21 %
	Nº medidas adoptadas totales	1438	2122	3058

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR	RESULTADO
1. Realizar auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo.	Nº establecimientos a auditar	88 625
	Nº establecimientos auditados	18 673
	Porcentaje de establecimientos auditados	21,07 %
	Nº auditorías programadas	21 575
	Nº auditorías programadas realizadas	17 895
	Nº auditorías no programadas realizadas	2448
	Nº auditorías realizadas	20 343
	Cumplimiento de la programación	82,94 %
2. Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, se cumple y es eficaz	Nº establecimientos alimentarios con alguna no conformidad	4994
	Porcentaje establecimientos alimentarios que cumplen la normativa	73,26 %
	Nº auditorías con alguna no conformidad	5856
	Porcentaje auditorías conformes	71,21 %
2.1. Comprobar que los programas de prerequisites de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	Porcentaje auditorías conformes en materia de prerequisites	84,86 %
2.2. Comprobar que los sistemas APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	Porcentaje auditorías conformes en materia de APPCC	85,00 %
2.3. Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	Porcentaje auditorías conformes de los requisitos trazabilidad, retirada y recuperación de producto	94,65 %
3. Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente.	Porcentaje auditorías con resolución favorable	86,23 %
	Porcentaje auditorías con resolución desfavorable	13,77 %
	Porcentaje auditorías cerradas	65,19 %
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.	Nº medidas administrativas	3030
	Nº medidas judiciales	28

CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

Durante el año 2023, en el marco del programa 2 de auditorías de los sistemas de autocontrol las autoridades competentes de las CC. AA. han programado 21 575 auditorías, cumpliéndose esta programación en un 82,94 %.

Se han realizado un total de 20 343 auditorías del sistema de autocontrol de los establecimientos alimentarios, 71,21 % de las cuales han sido conformes en todos sus aspectos con la normativa alimentaria de aplicación.

El aspecto de control con un nivel de conformidad más alto, un 94,65 %, ha sido el sistema de trazabilidad de los operadores económicos, seguido del sistema APPCC y los prerequisites de las empresas alimentarias, ambos en torno a un 85 % de conformidad.

Se ha cerrado un total de 9027 auditorías, el 83,83 % de ellas con resolución favorable.

Del total de las 3058 medidas adoptadas para resolver las no conformidades detectadas, la medida adoptada con más frecuencia corresponde con la solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento, que ha supuesto el 64,72 % del total de medidas adoptadas. También se han adoptado 28 medidas judiciales.

El análisis de tendencias muestra que el cumplimiento de la programación está ascendiendo aproximadamente un 10 % al año desde el 2021, alcanzando en 2023 el 82,94 %.

En cuanto al cumplimiento de la normativa por el operador del establecimiento alimentario, expresado como porcentaje de auditorías conformes, también sigue una tendencia ascendente en los 3 últimos años, ya que se ha pasado de un porcentaje de conformidad del 49,25 % en 2021 a un 71,21 % en 2023.

La información detallada de las auditorías y los resultados de este programa de control se muestra a continuación en el anexo.

Anexo

Tabla 2.1. Auditorías realizadas, cumplimiento de la programación y auditorías no programadas

SECTOR	Resultados				Indicadores
	Auditorías programadas	Auditorías programadas realizadas	Auditorías no programadas realizadas	Auditorías realizadas	Cumplimiento programación
FABRICANTES Y ENVASADORES					
Carnes y derivados	2623	2183	478	2661	83,23 %
Moluscos bivalvos vivos	55	22	3	25	40,00 %
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	926	674	155	829	72,79 %
Lonjas de primera puesta en mercado	174	157	5	162	90,23 %
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	646	563	130	693	87,15 %
Huevos y ovoproductos	663	616	49	665	92,91 %
Ancas de rana y caracoles	38	31	4	35	81,58 %
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros prodts	0		0	0	
Miel y productos derivados de la miel	201	155	9	164	77,11 %
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	1864	1583	93	1676	84,92 %
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	398	317	54	371	79,65 %
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	203	134	7	141	66,01 %
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	1941	1352	155	1507	69,65 %
Azúcar, jarabes	162	137	8	145	84,57 %
Sal, vinagre y especias	122	91	10	101	74,59 %
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	172	117	18	135	68,02 %
Comidas preparadas	1511	1028	169	1197	68,03 %
Alimentación especial para grupos específicos	32	28	11	39	87,50 %
Complementos alimenticios	88	63	12	75	71,59 %
Helados no elaborados a base de leche cruda (regstrds)	239	210	30	240	87,87 %
Ingredientes tecnológicos	110	83	11	94	75,45 %
Establecimientos que irradian	0		0	0	
Aguas envasadas y hielo	120	83	9	92	69,17 %
Bebidas	1541	1224	96	1320	79,43 %
Materiales en contacto con alimentos	354	331	2	333	93,50 %
Reenvasadores POA	584	464	121	585	79,45 %
Reenvasadores no POA	858	757	84	841	88,23 %
TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES	15 625	12 403	1723	14 126	79,38 %
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES					
Almacenes frigoríficos autorizados	1777	1592	247	1839	89,59 %
Mercados mayoristas POA	172	167	125	292	97,09 %
Buques de almacenamiento en congelación	0		0		
Almacenes registrados	3818	3560	267	3827	93,24 %
Mercados mayoristas no POA	183	173	86	259	94,54 %
TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	5950	5492	725	6217	92,30 %
TOTAL AUDITORÍAS	21 575	17 895	2448	20 343	82,94 %

Tabla 2.2. Auditorías realizadas por tipo de establecimiento alimentario

Establecimientos Por Sector	Nº Establecimientos	Nº Establecimientos Auditados	Nº Establecimientos con alguna no conformidad
FABRICANTES Y ENVASADORES			
Carnes y derivados	6766	2304	675
Moluscos bivalvos vivos	234	24	14
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	3220	719	296
Lonjas de primera puesta en mercado	136	52	15
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	1923	579	192
Huevos y ovoproductos	1671	617	161
Ancas de rana y caracoles	128	33	21
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros prdcts	5	0	
Miel y productos derivados de la miel	753	162	27
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	5742	1608	399
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	1972	364	142
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	850	135	35
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	7202	1448	603
Azúcar, jarabes	603	144	33
Sal, vinagre y especias	690	94	28
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	761	125	33
Comidas preparadas	5995	1081	421
Alimentación especial para grupos específicos	133	25	5
Complementos alimenticios	539	69	16
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	613	219	64
Ingredientes tecnológicos	540	87	15
Establecimientos que irradian	4	0	
Aguas envasadas y hielo	496	90	38
Bebidas	6919	1275	288
Materiales en contacto con alimentos	2190	334	26
Reenvasadores POA	2539	546	198
Reenvasadores no POA	4747	804	212
TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES	57 371	12 938	3957
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES			
Almacenes frigoríficos autorizados	8657	1727	422
Mercados mayoristas POA	474	174	9
Buques de almacenamiento en congelación	2	0	
Almacenes registrados	21376	3664	584
Mercados mayoristas no POA	745	170	22
TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	31 254	5735	1037
TOTAL	88 625	18 673	4994

Tabla 2.3 Auditorías realizadas con no conformidades, auditorías con resultado favorable, resultado desfavorable y auditorías cerradas

SECTOR	Resultados					Indicadores	
	Auditorías realizadas	Auditorías con NC	Auditorías con resolución favorable	Auditorías con resolución desfavorable	Auditorías cerradas	Porcentaje auditorías con resolución favorable	Porcentaje auditorías cerradas
FABRICANTES Y ENVASADORES							
Carnes y derivados	2661	1032	1170	356	1526	76,67 %	57,35 %
Moluscos bivalvos vivos	25	14	18	7	25	72,00 %	100,00 %
Productos de la pesca (incl. grasas pesc)	829	327	433	90	523	82,79 %	63,09 %
Lonjas de primera puesta en mercado	162	15	29	4	33	87,88 %	20,37 %
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	693	242	254	65	319	79,62 %	46,03 %
Huevos y ovoproductos	665	182	310	40	350	88,57 %	52,63 %
Ancas de rana y caracoles	35	21	25	1	26	96,15 %	74,29 %
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos	0						
Miel y productos derivados de la miel	164	39	37	18	55	67,27 %	33,54 %
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	1676	442	1302	133	1435	90,73 %	85,62 %
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	371	151	321	24	345	93,04 %	92,99 %
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	141	39	51	13	64	79,69 %	45,39 %
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	1507	648	911	160	1071	85,06 %	71,07 %
Azúcar, jarabes	145	54	68	29	97	70,10 %	66,90 %
Sal, vinagre y especias	101	37	65	5	70	92,86 %	69,31 %
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	135	51	63	25	88	71,59 %	65,19 %
Comidas preparadas	1197	519	628	180	808	77,72 %	67,50 %
Alimentación especial para grupos específicos	39	12	12	7	19	63,16 %	48,72 %
Complementos alimenticios	75	24	25	16	41	60,98 %	54,67 %
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	240	70	169	28	197	85,79 %	82,08 %
Ingredientes tecnológicos	94	27	52	17	69	75,36 %	73,40 %
Establecimientos que irradian	0						
Aguas envasadas y hielo	92	48	62	18	80	77,50 %	86,96 %
Bebidas	1320	357	571	93	664	85,99 %	50,30 %
Materiales en contacto con alimentos	333	28	239	9	248	96,37 %	74,47 %
Reenvasadores POA	585	215	327	49	376	86,97 %	64,27 %
Reenvasadores no POA	841	264	425	73	498	85,34 %	59,22 %
TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES	14 126	4858	7567	1460	9027	83,83 %	63,90 %
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES							
Almacenes frigoríficos autorizados	1839	477	1089	135	1224	88,97 %	66,56 %
Mercados mayoristas POA	292	28	164	3	167	98,20 %	57,19 %
Buques de almacenamiento congelación	0						
Almacenes registrados	3827	478	2449	220	2669	91,76 %	69,74 %
Mercados mayoristas no POA	259	15	166	8	174	95,40 %	67,18 %
TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	6217	998	3868	366	4234	91,36 %	68,10 %
TOTAL AUDITORÍAS	20 343	5856	11 435	1826	13 261	86,23 %	65,19 %

Tabla 2.4. Auditorías realizadas con no conformidades en función del criterio evaluado

SECTOR	Resultados			Indicadores		
	Auditorías con NC en PPR*	Auditorías con NC en APPCC*	Auditorías con NC en Trazabilidad*	% Auditorías con conformidad en PPR*	% Auditorías con conformidad en APPCC*	% Auditorías con conformidad en Trazabilidad*
FABRICANTES Y ENVASADORES						
Carnes y derivados	408	322	128	84,67 %	87,90 %	95,19 %
Moluscos bivalvos vivos	8	7	2	68,00 %	72,00 %	92,00 %
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	164	145	63	80,22 %	82,51 %	92,40 %
Lonjas de primera puesta en mercado	6	5	1	96,30 %	96,91 %	99,38 %
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	84	71	23	87,88 %	89,75 %	96,68 %
Huevos y ovoproductos	115	94	44	82,71 %	85,86 %	93,38 %
Ancas de rana y caracoles	18	19	10	48,57 %	45,71 %	71,43 %
Sulfato de condroitina, ác. hialurónico, otros prd	0	0	0			
Miel y productos derivados de la miel	26	21	8	84,15 %	87,20 %	95,12 %
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	228	221	76	86,40 %	86,81 %	95,47 %
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	67	70	26	81,94 %	81,13 %	92,99 %
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	21	12	7	85,11 %	91,49 %	95,04 %
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	365	313	170	75,78 %	79,23 %	88,72 %
Azúcar, jarabes	33	24	8	77,24 %	83,45 %	94,48 %
Sal, vinagre y especias	26	30	16	74,26 %	70,30 %	84,16 %
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	20	24	11	85,19 %	82,22 %	91,85 %
Comidas preparadas	292	264	131	75,61 %	77,94 %	89,06 %
Alimentación especial para grupos específicos	4	5	2	89,74 %	87,18 %	94,87 %
Complementos alimenticios	14	22	9	81,33 %	70,67 %	88,00 %
Helados no elaborados a base de leche cruda	30	45	18	87,50 %	81,25 %	92,50 %
Ingredientes tecnológicos	11	11	1	88,30 %	88,30 %	98,94 %
Establecimientos que irradian	0	0	0			
Aguas envasadas y hielo	25	17	10	72,83 %	81,52 %	89,13 %
Bebidas	226	170	57	82,88 %	87,12 %	95,68 %
Materiales en contacto con alimentos	17	8	0	94,89 %	97,60 %	100,00 %
Reenvasadores POA	82	78	30	85,98 %	86,67 %	94,87 %
Reenvasadores no POA	143	121	52	83,00 %	85,61 %	93,82 %
TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES	2433	2119	903	82,78 %	85,00 %	93,61 %
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES						
Almacenes frigoríficos autorizados	258		85	85,97 %		95,38 %
Mercados mayoristas POA	6		1	97,95 %		99,66 %
Buques de almacenamiento en congelación	0		0			
Almacenes registrados	365		96	90,46 %		97,49 %
Mercados mayoristas no POA	18		4	93,05 %		98,46 %
TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	647		186	89,59 %		97,01 %
TOTAL AUDITORÍAS	3080	2119	1089	84,86 %	85,00 %	94,65 %

*Estos datos corresponden a 6 CC. AA. que han proporcionado la información detallada relativa a los tipos de no conformidades.

Tabla 2.5 Medidas adoptadas en caso de auditorías con no conformidades

SECTOR	Propuesta Apertura de Expediente	Suspensiones de Actividad	Rev. APPCC Establecim.	Otras Medidas	Nº total de medidas administrativas	Medidas judiciales	Nº Total medidas
FABRICANTES Y ENVASADORES							
Carnes y derivados	46	6	451	250	753	0	753
Moluscos bivalvos vivos	2	0	3	1	6	0	6
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	21	2	88	56	167	0	167
Lonjas de primera puesta en mercado	1	0	2	5	8	0	8
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	7	3	104	58	172	0	172
Huevos y ovoproduitos	4	0	44	14	62	0	62
Anclas de rana y caracoles	0	0	0	2	2	0	2
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos	0	0	0	0	0	0	0
Miel y productos derivados de la miel	1	0	24	1	26	0	26
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. brotes)	20	0	97	22	139	0	139
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	0	0	25	9	34	0	34
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	3	0	24	2	29	0	29
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	37	2	213	49	301	0	301
Azúcar, jarabes	1	0	25	6	32	0	32
Sal, vinagre y especias	0	0	12	1	13	0	13
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	0	0	21	11	32	0	32
Comidas preparadas	32	0	156	45	233	0	233
Alimentación especial para grupos específicos	0	0	3	14	17	0	17
Complementos alimenticios	0	0	16	9	25	0	25
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	6	0	25	5	36	0	36
Ingredientes tecnológicos	0	0	14	4	18	0	18
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0	0	0
Aguas envasadas y hielo	5	0	9	3	17	0	17
Bebidas	6	0	224	58	288	0	288
Materiales en contacto con alimentos	3	0	21	5	29	0	29
Reenvasadores POA	10	3	61	20	94	0	94
Reenvasadores no POA	4	0	115	15	134	0	134
FABRICANTES Y ENVASADORES	209	16	1777	665	2667	0	2667
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES							
Almacenes frigoríficos autorizados	25	0	55	45	125	18	143
Mercados mayoristas POA	1	0	1	1	3	0	3
Buques de almacenamiento en congelación	0		0	0	0	0	0
Almacenes registrados	40	0	145	44	229	10	239
Mercados mayoristas no POA	5	0	1	0	6	0	6
TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	71	0	202	90	363	28	391
TOTAL MEDIDAS	280	16	1979	755	3030	28	3058