



## PROGRAMA 5. CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS

La **alergia alimentaria** es una respuesta anómala del sistema inmunitario de algunos individuos ante la ingesta, contacto o inhalación de determinadas sustancias de naturaleza proteica que pueden formar parte del propio alimento o estar vehiculados por el mismo. Mientras que los alimentos en cuestión son perfectamente saludables para la mayoría de la población, en las personas sensibles, incluso pequeñas cantidades, pueden provocar diversas reacciones de distinta gravedad.

La **intolerancia alimentaria** es un trastorno metabólico, una malabsorción, que se produce por anomalías, o deficiencia de las enzimas que participan en el proceso digestivo como encargadas de procesar ciertos alimentos.

La **enfermedad celiaca** (EC) es un trastorno inmunológico sistémico con un componente genético que tiene como consecuencia para las personas afectadas que al consumir gluten se produzcan daños en su intestino delgado. El gluten es una proteína presente en cereales como el trigo, cebada y el centeno, y en sus distintas variedades. La avena no contiene gluten, pero puede contaminarse con estos cereales, por lo que también se contempla a efectos normativos.

Los operadores económicos son responsables de facilitar información alimentaria sobre la presencia en los alimentos de ingredientes que causan alergias e intolerancias y de evitar su contaminación cruzada con alérgenos que estén presentes en otros productos.

El objetivo general de este programa es **reducir los riesgos vinculados a la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente**; para ello, los inspectores realizan controles mediante toma de muestras y análisis para:

- La detección de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias que figuran en el anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*, en alimentos en cuyo etiquetado no están declaradas.
- La comprobación, en los productos alimenticios destinados a personas con afecciones derivadas de la ingesta de **gluten**, de la veracidad de las menciones:
  - ✓ “*Sin gluten*” cuando, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
  - ✓ “*Muy bajo en gluten*” cuando consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido en gluten y no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.
- La comprobación, en los preparados para lactantes y preparados de continuación que exhiban la mención “**sin lactosa**”, de que el contenido de lactosa no sea superior a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).

En 2023, 16 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

### CONTROLES REALIZADOS

Para la planificación de los controles se han tenido en cuenta los resultados de años anteriores acerca de incumplimientos del par alimento/alérgeno, alertas alimentarias, brotes, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, informes de asociaciones, o informes científicos que orientan hacia aquellos productos alimenticios en los que hay mayor posibilidad de encontrar incumplimientos.

En el marco de este programa se ha realizado un total de 2417 controles, de los cuales, el 91,10 % son actividades de vigilancia y el 8,90 % son controles oficiales.

Las autoridades competentes de las CC. AA. han programado la realización de 2364 controles, de los cuales se han realizado finalmente 2298. Es decir, se ha cumplido la programación diseñada en un 97,21 %. Algunos de los motivos por los que no se ha realizado el total de los controles programados son:

- Reorganización de las programaciones de los laboratorios.
- Agotamiento de presupuesto.

Se han realizado además 119 controles no programados, que suponen 4,92 % del total de controles realizados, debido a:

- Denuncias, otros indicios y positivos en controles de vigilancia
- Seguimiento de incumplimientos
- Colaboración con asociaciones como la Asociación de celíacos de Galicia
- Actuaciones de oficio

Los controles se han realizado en **establecimientos alimentarios** fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas, de aquellos sectores relevantes para la detección de sustancias que puedan causar intolerancia o alergias.

En cuanto al **modo de presentación** de los productos alimenticios, la toma de muestras y análisis se ha llevado a cabo tanto en productos alimenticios envasados y etiquetados destinados a ser entregados al consumidor final como en alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o se envasan en el punto de venta a petición del comprador o para su venta inmediata en el establecimiento.

A continuación, en el gráfico se expone la distribución por categorías donde se han realizado los controles:

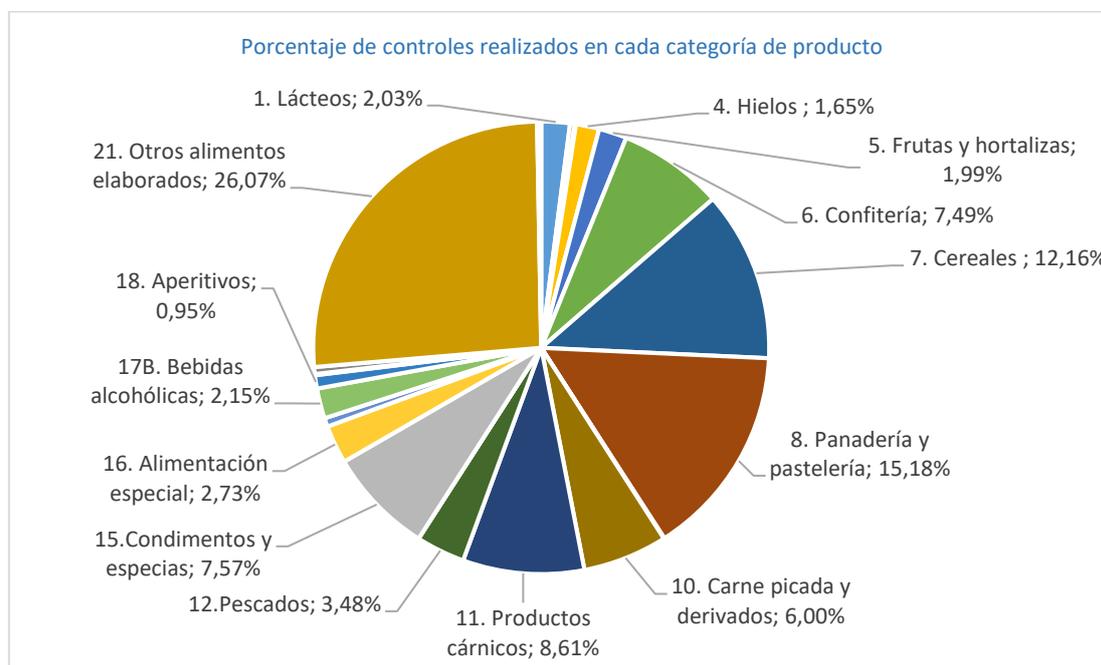


Gráfico 5.1. Porcentaje de controles realizados para cada categoría de producto

Las categorías de alimentos en los que más controles se han realizado son la categoría de *otros alimentos elaborados*, con 630 controles (26,07 % del total), seguida de la categoría de *panadería y pastelería*, donde se han tomado 367 muestras (15,18 % del total) y la categoría de *cereales* con 294 controles (12,16 % del total).

En cuanto al tipo de controles, se han llevado a cabo:

- 1954 controles para detectar sustancias o productos que causan alergias o intolerancias en alimentos no declarados en su etiquetado.
- 424 controles para la comprobación de la veracidad de las menciones de los productos alimenticios destinados a personas con afecciones derivadas de la ingesta de **gluten**.
- 39 controles para la comprobación del contenido de lactosa en los preparados para lactantes y preparados de continuación que exhiban la mención “**sin lactosa**”.

Las analíticas de estos productos se han llevado a cabo en laboratorios designados por las autoridades competentes de cada CC.AA. y que están incluidos en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA, <https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web>).

## RESULTADOS DEL CONTROL

De total de alimentos analizados para el control de alérgenos y sustancias que causan intolerancias, el **96,15 %** son conformes con la normativa.

Este porcentaje de conformidad se reduce ligeramente en la categoría *de otros alimentos* con un 85,71 % de productos conformes, seguidos por las categorías de *pescados* y la categoría de *complementos alimenticios*, con un 89,29 % y 91,67 % de productos conformes. En muchos casos la causa determinada tras las investigaciones es la posible contaminación cruzada en el establecimiento.



Gráfico 5.2. Porcentaje general de productos conformes

Analizando los datos por tipo de control realizado:

- El 95,55 % de los controles han sido conformes a la normativa, en el caso de controles para detectar **alérgenos o sustancias que producen intolerancia** que figuren en el Anexo II del *Reglamento 1169/2011* y que no se encuentren declarados en el etiquetado.
- El 99,06 % de los controles realizados para detectar la veracidad de las menciones relativas al **gluten**.
- El 94,87 % de los controles realizados para detectar la veracidad de las menciones relativas a la **lactosa**.

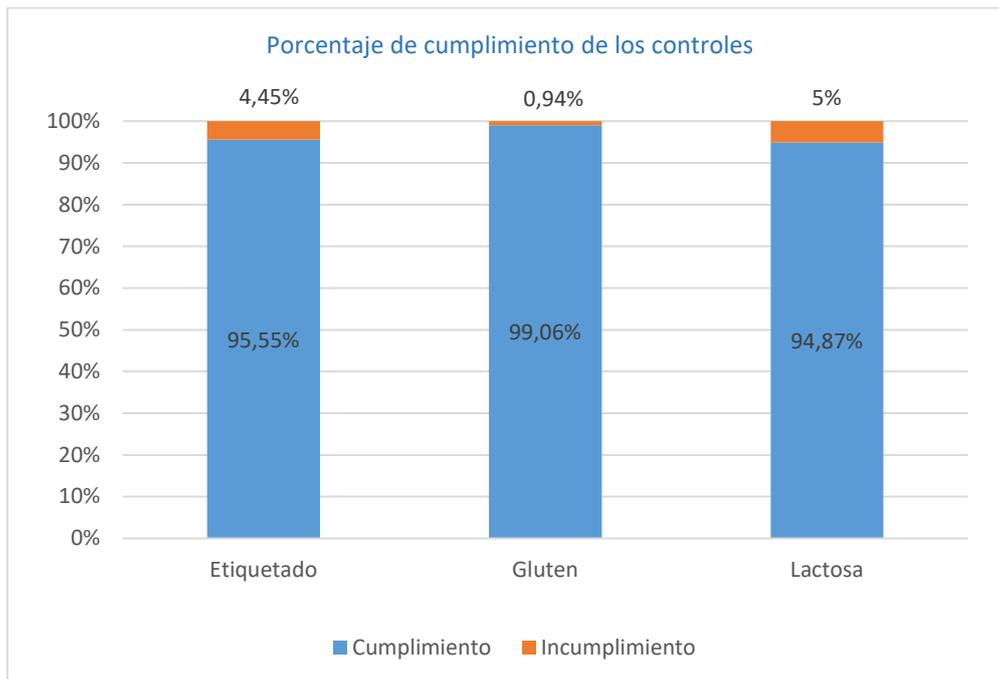


Gráfico 5.3. Porcentaje desglosado de productos conformes

## MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento.

De acuerdo con lo anterior, las AA. CC. han adoptado un total de 198 medidas administrativas para resolver los incumplimientos detectados.

De estas medidas adoptadas por las AA. CC., 31 de ellas responden a incumplimientos detectados tras un control oficial (15,66 % del total) y consisten en:

- Requerimiento de corrección del incumplimiento o reetiquetado (10);
- otras medidas (9);
- revisión del APPCC del establecimiento (5);
- notificación a otra autoridad competente (3);
- propuestas de apertura de expediente sancionador (2);
- retiradas del mercado (2)

No ha sido necesaria la suspensión de ninguna actividad ni se han generado alertas.

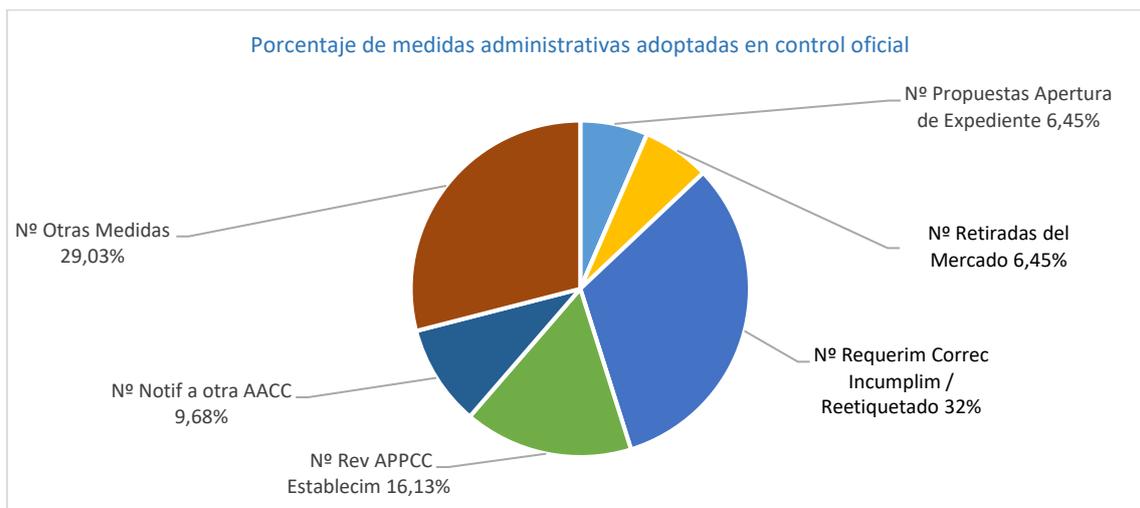


Gráfico 5.4. Porcentaje de medidas administrativas adoptadas en control oficial

En el caso de las no conformidades detectadas en las actividades de vigilancia, las 167 medidas adoptadas se distribuyen en:

- Revisión del APPCC del establecimiento (35);
- medidas cautelares ante la sospecha de incumplimiento (15);
- nuevo muestreo (14);
- alertas generadas (5);
- notificación a otra AA.CC (4);
- otras medidas (94).

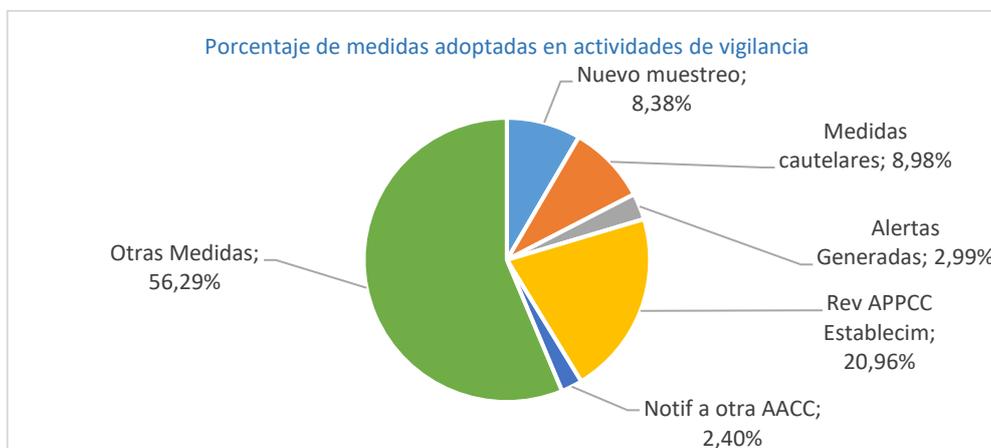


Gráfico 5.5. Porcentaje de medidas adoptadas en actividades de vigilancia

En el caso de las medidas adoptadas bajo el término “otras medidas” se detallan medidas como las siguientes:

- revisión y modificación del etiquetado del producto por parte del operador e inclusión de etiquetado precautorio;
- comunicación y apercibimiento al operador económico;
- envío al operador económico de las medidas que debe adoptar y el plazo máximo para poder implantarlas; una vez finalizado el plazo, el inspector realizará una visita para comprobar la correcta implantación de las medidas correctivas;
- planificación de nuevas inspecciones;
- requerimiento de aporte de documentación;
- revisión del procedimiento de etiquetado del producto y
- sanciones.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS

En el año 2023 han aportado datos 16 comunidades autónomas. El número de controles realizados en 2023 ha sido superior que en los dos años anteriores.

En el siguiente gráfico se representan los indicadores de cumplimiento de programación y normativa de los tres últimos años, observándose un incremento en ambos casos. El número de medidas adoptadas también ha incrementado en los tres años.

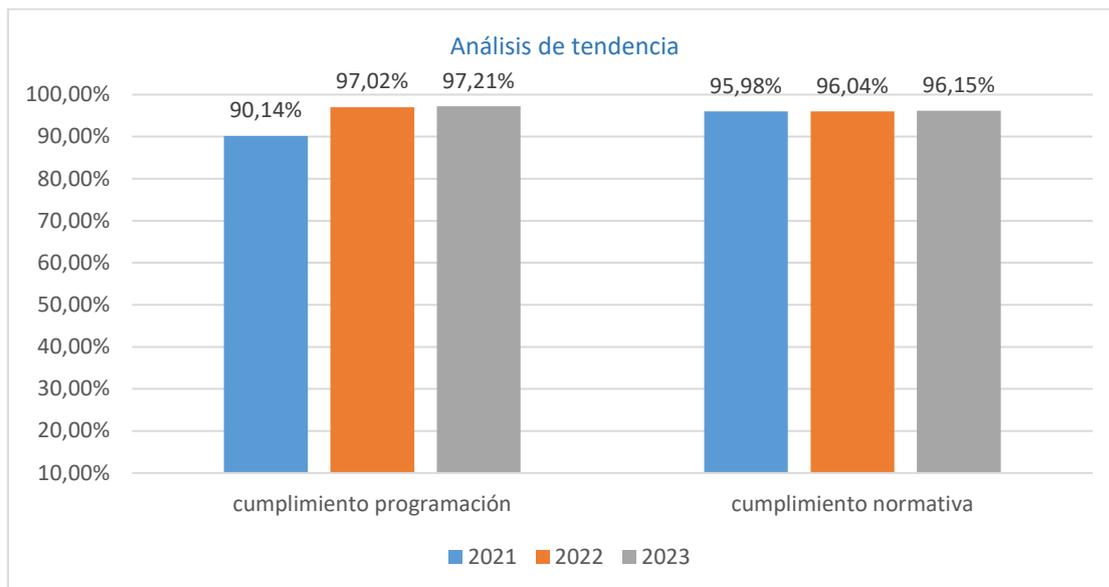


Gráfico 5.6. Evolución de los indicadores de tendencia

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 los riesgos vinculados a la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente	Nº de controles realizados	2229	1918	2417
	Nº de controles no programados	107	61	119
	Cumplimiento de la programación	90,14 %	97,02 %	97,21 %
	Cumplimiento global de la normativa	95,98 %	96,04 %	96,15 %
	Cumplimiento etiquetado de alérgenos y sustancias que causan intolerancia	95,98 %	95,15 %	95,55 %
	Cumplimiento contenido en gluten	98,74 %	99,27 %	99,06 %
	Cumplimiento contenido en lactosa	80,36 %	100 %	94,87 %
	Nº medidas adoptadas totales	103	112	198



## EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR	RESULTADO
1. Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo a una programación en base al riesgo.	Nº controles realizados total	2417
	Nº de controles programados	2364
	Nº de controles programados realizados	2298
	Cumplimiento de la programación	97,21 %
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos.	Nº controles realizados	1954
	Nº controles no conformes/incumplen	87
	Porcentaje de controles conformes/cumplen	95,55 %
3. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten en los alimentos.	Nº controles realizados	424
	Nº controles no conformes/incumplen	4
	Porcentaje de alimentos conformes/cumplen	99,06 %
4. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en lactosa en los alimentos.	Nº controles realizados	39
	Nº alimentos no conformes/incumplen	2
	Porcentaje de controles conformes/cumplen	94,87 %
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Nº medidas administrativas	198
	Nº medidas judiciales	0



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2023, en el marco del **programa 5 sobre control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias**, se ha realizado un total de 2417 controles mediante toma de muestras y análisis para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria. Se ha cumplido la programación en un 97,21 %, llevándose a cabo 119 controles no programados.

Del total de controles realizados, 1954 se han realizado sobre sustancias que producen alérgenos y sustancias que provocan intolerancias, 424 controles de la veracidad de las menciones relativas al gluten y 39 control sobre el contenido en lactosa.

En cuanto al cumplimiento de la legislación, el porcentaje medio es de un 96,15 %, siendo mayor en los requisitos relacionados con el contenido de gluten (99,06 %), seguido de los controles llevados a cabo para verificar el etiquetado de alérgenos y sustancias que producen intolerancias (95,55 %) y finalmente de los controles en los que se comprueba el cumplimiento de los requisitos relacionados con el contenido en lactosa (94,87 %).

Ante la detección de incumplimientos se ha adoptado un total de 198 medidas, todas ellas administrativas.

Con respecto a los años anteriores, hay que destacar el aumento en los porcentajes de cumplimiento de la normativa y de la programación.

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



## Anexo

Tabla 5.1. Controles realizados, cumplimiento de la programación y controles no programados

Categoría de alimento	Resultados			Indicadores			
	Nº controles programados	Nº controles programados realizados	Nº controles no programados realizados	Nº controles realizados	% cumplimiento de la programación	% controles no programados realizados	% controles realizados por categoría
1. Lácteos	44	44	5	49	100,00 %	10,20 %	2,03 %
2. Alt. Lácteos	8	8	0	8	100,00 %	0,00 %	0,33 %
3. Grasas	1	1	1	2	100,00 %	50,00 %	0,08 %
4. Hielos	40	40	0	40	100,00 %	0,00 %	1,65 %
5. Frutas y hortalizas	48	48	0	48	100,00 %	0,00 %	1,99 %
6. Confitería	177	177	4	181	100,00 %	2,21 %	7,49 %
7. Cereales	257	250	44	294	97,28 %	14,97 %	12,16 %
8. Panadería y pastelería	371	345	22	367	92,99 %	5,99 %	15,18 %
9. Carne fresca	1	1	0	1	100,00 %	0,00 %	0,04 %
10. Carne picada y derivados	144	144	1	145	100,00 %	0,69 %	6,00 %
11. Productos cárnicos	202	202	6	208	100,00 %	2,88 %	8,61 %
12. Pescados	98	84	0	84	85,71 %	0,00 %	3,48 %
15. Condimentos y especias	182	182	1	183	100,00 %	0,55 %	7,57 %
16. Alimentación especial	85	66	0	66	77,65 %	0,00 %	2,73 %
17A. Bebidas no alcohólicas	14	14	1	15	100,00 %	6,67 %	0,62 %
17B. Bebidas alcohólicas	52	52	0	52	100,00 %	0,00 %	2,15 %
18. Aperitivos	23	23	0	23	100,00 %	0,00 %	0,95 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	2	2	0	2	100,00 %	0,00 %	0,08 %
20. Complementos alimenticios	10	10	2	12	100,00 %	16,67 %	0,50 %
21. Alimentos elaborados	598	598	32	630	100,00 %	5,08 %	26,07 %
22. Otros alimentos	7	7	0	7	100,00 %	0,00 %	0,29 %
<b>Total</b>	<b>2364</b>	<b>2298</b>	<b>119</b>	<b>2417</b>	<b>97,21 %</b>	<b>4,92 %</b>	<b>100,00 %</b>



Tabla 5.2. Incumplimientos y no conformidades en el control de alérgenos y sustancias que producen intolerancia

Categoría de alimento	Resultados				Indicadores			
	Nº controles oficiales alérgenos	Nº de actividades de vigilancia alérgenos	Nº incumplimientos alérgenos	Nº de resultados no conformes alérgenos	Nº controles alérgenos	Nº Resultados desfavorables alérgenos	% controles alérgenos por categoría	% cumplimiento alérgenos
1. Lácteos	2	39	0	0	41	0	2,10 %	100,00 %
2. Alt. Lácteos	1	7	0	0	8	0	0,41 %	100,00 %
3. Grasas	1	1	0	0	2	0	0,10 %	100,00 %
4. Hielos	1	39	0	0	40	0	2,05 %	100,00 %
5. Frutas y hortalizas	17	21	0	1	38	1	1,94 %	97,37 %
6. Confitería	14	128	1	7	142	8	7,27 %	94,37 %
7. Cereales	19	192	2	10	211	12	10,80 %	94,31 %
8. Panadería y pastelería	38	263	1	22	301	23	15,40 %	92,36 %
9. Carne fresca	0	1	0	0	1	0	0,05 %	100,00 %
10. Carne picada y derivados	13	105	0	3	118	3	6,04 %	97,46 %
11. Productos cárnicos	26	156	1	13	182	14	9,31 %	92,31 %
12. Pescados	5	76	0	9	81	9	4,15 %	88,89 %
15. Condimentos y especias	20	142	1	4	162	5	8,29 %	96,91 %
16. Alimentación especial	0	15	0	0	15	0	0,77 %	100,00 %
17A. Bebidas no alcohólicas	4	11	0	0	15	0	0,77 %	100,00 %
17B. Bebidas alcohólicas	0	52	0	0	52	0	2,66 %	100,00 %
18. Aperitivos	6	12	0	0	18	0	0,92 %	100,00 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	0	2	0	0	2	0	0,10 %	100,00 %
20. Complementos alimenticios	2	10	0	1	12	1	0,61 %	91,67 %
21. Alimentos elaborados	6	501	0	10	507	10	25,95 %	98,03 %
22. Otros alimentos	0	6	0	1	6	1	0,31 %	83,33 %
<b>Total</b>	<b>175</b>	<b>1779</b>	<b>6</b>	<b>81</b>	<b>1954</b>	<b>87</b>	<b>100 %</b>	<b>95,55 %</b>



Tabla 5.3. Control de menciones relativas a incumplimientos y no conformidades del gluten.

Categoría de alimento	Resultados				Indicadores			
	Nº controles oficiales gluten	Nº de actividades de vigilancia gluten	Nº incumplimientos gluten	Nº de resultados no conformes gluten	Nº controles gluten	Nº Resultados desfavorables gluten	% controles gluten por categoría	% cumplimiento gluten
1. Lácteos	2	6	0	0	8	0	1,89 %	100,00 %
5. Frutas y hortalizas	2	8	0	1	10	1	2,36 %	90,00 %
6. Confitería	4	35	0	0	39	0	9,20 %	100,00 %
7. Cereales	1	82	0	1	83	1	19,58 %	98,80 %
8. Panadería y pastelería	5	61	0	1	66	1	15,57 %	98,48 %
10. Carne picada y derivados	8	19	0	0	27	0	6,37 %	100,00 %
11. Productos cárnicos	8	18	0	0	26	0	6,13 %	100,00 %
12. Pescados	2	1	0	0	3	0	0,71 %	100,00 %
15. Condimentos y especias	1	20	0	0	21	0	4,95 %	100,00 %
16. Alimentación especial	0	12	0	0	12	0	2,83 %	100,00 %
18. Aperitivos	4	1	0	0	5	0	1,18 %	100,00 %
21. Alimentos elaborados	3	120	0	1	123	1	29,01 %	99,19 %
22. Otros alimentos	0	1	0	0	1	0	0,24 %	100,00 %
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>384</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>424</b>	<b>4</b>	<b>100 %</b>	<b>99,06 %</b>

Tabla 5.4. Control de menciones relativas a la lactosa. Incumplimientos y no conformidades.

Categoría de alimento	Resultados				Indicadores		
	Nº controles oficiales lactosa	Nº de actividades de vigilancia lactosa	Nº incumplimientos lactosa	Nº de resultados no conformes lactosa	Nº controles lactosa	Nº Resultados desfavorables lactosa	% cumplimiento lactosa
16. Alimentación especial	0	39	0	2	39	2	94,87 %



Tabla 5.5. Controles realizados sobre alérgenos, gluten y lactosa y resultados desfavorables

Categoría de alimento	Resultados					Indicadores				
	Controles realizados alérgenos	Controles realizados gluten	Controles realizados lactosa	Nº Resultados desfavorables alérgenos	Nº Resultados desfavorables gluten	Nº Resultados desfavorables lactosa	Controles realizados	Nº Resultados desfavorables	% controles por categoría	% cumplimiento
1. Lácteos	41	8		0	0		49	0	2,03 %	100,00 %
2. Alt. lácteos	8	0		0	0		8	0	0,33 %	100,00 %
3. Grasas	2	0		0	0		2	0	0,08 %	100,00 %
4. Hielos	40	0		0	0		40	0	1,65 %	100,00 %
5. Frutas y hortalizas	38	10		1	1		48	2	1,99 %	95,83 %
6. Confeitería	142	39		8	0		181	8	7,49 %	95,58 %
7. Cereales	211	83		12	1		294	13	12,16 %	95,58 %
8. Panadería y pastelería	301	66		23	1		367	24	15,18 %	93,46 %
9. Carne fresca	1	0		0	0		1	0	0,04 %	100,00 %
10. Carne picada y derivados	118	27		3	0		145	3	6,00 %	97,93 %
11. Productos cárnicos	182	26		14	0		208	14	8,61 %	93,27 %
12. Pescados	81	3		9	0		84	9	3,48 %	89,29 %
15. Condimentos y especias	162	21		5	0		183	5	7,57 %	97,27 %
16. Alimentación especial	15	12	39	0	0	2	66	2	2,73 %	96,97 %
17A. Bebidas no alcohólicas	15	0		0	0		15	0	0,62 %	100,00 %
17B. Bebidas alcohólicas	52	0		0	0		52	0	2,15 %	100,00 %
18. Aperitivos	18	5		0	0		23	0	0,95 %	100,00 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	2	0		0	0		2	0	0,08 %	100,00 %
20. Complementos alimenticios	12	0		1	0		12	1	0,50 %	91,67 %
21. Alimentos elaborados	507	123		10	1		630	11	26,07 %	98,25 %
22. Otros alimentos	6	1		1	0		7	1	0,29 %	85,71 %
<b>Total</b>	<b>1954</b>	<b>424</b>	<b>39</b>	<b>87</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2417</b>	<b>93</b>	<b>100,00 %</b>	<b>96,15 %</b>



Tabla 5.6. Medidas adoptadas por las autoridades competentes frente a incumplimientos detectados en los controles oficiales

Categoría de alimento	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Suspensiones de Actividad	Nº Alertas Generadas	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim / Reetiquetado	Nº Rev APPCC Establecim	Nº Notif a otra AACC	Nº Otras Medidas	Nº Total medidas administrativas	Medidas judiciales
1. Lácteos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. Alt. lácteos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3. Grasas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. Hielos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. Frutas y hortalizas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6. Confitería	0	0	0	0	0	0	1	1	2	0
7. Cereales	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. Panadería y pastelería	0	0	0	0	1	1	1	4	7	0
9. Carne fresca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. Carne picada y derivados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11. Productos cárnicos	2	0	0	1	2	2	0	2	9	0
12. Pescados	0	0	0	0	7	2	1	0	10	0
13. Huevos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14. Edulcorantes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. Condimentos y especias	0	0	0	1	0	0	0	1	2	0
16. Alimentación especial	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17A. Bebidas no alcohólicas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17B. Bebidas alcohólicas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18. Aperitivos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Complementos alimenticios	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. Otros alimentos elaborados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22. Otros	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
Total	2	0	0	2	10	5	3	9	31	0
% medidas respecto total	6,45%	0,00%	0,00%	6,45%	32,26%	16,13%	9,68%	29,03%	100,00%	

Categoría de alimento	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Retiradas del Mercado	Nº Requerim Correc Incumplim / Reetiquetado	Nº Rev APPCC Establecim	Nº Notif a otra AA.CC.	Nº Otras Medidas	Nº Total medidas administrativas	Medidas judiciales
6. Confitería	0	0	0	0	1	1	2	0
8. Panadería y pastelería	0	0	1	1	1	4	7	0
11. Productos cárnicos	2	1	2	2	0	2	9	0
12. Pescados	0	0	7	2	1	0	10	0
15. Condimentos y especias	0	1	0	0	0	1	2	0
22. Otros alimentos	0	0	0	0	0	1	1	0
Total	2	2	10	5	3	9	31	0



% medidas respecto total	6,45 %	6,45 %	32,26 %	16,13 %	9,68 %	29,03 %	100,00 %
--------------------------	--------	--------	---------	---------	--------	---------	----------

Tabla 5.7. Medidas adoptadas por las autoridades competentes en actividades de vigilancia

Categoría de alimento	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Alertas Generadas	Rev APPCC Establecim	Notif a otra AA.CC.	Otras Medidas	Nº Total medidas administrativas
5. Frutas y hortalizas	1	0	1	0	0	0	2
6. Confitería	0	4	2	0	1	2	9
7. Cereales	0	0	0	10	0	39	49
8. Panadería y pastelería	6	1	0	10	0	28	45
10. Carne picada y derivados	0	0	0	3	0	4	7
11. Productos cárnicos	4	5	0	5	0	9	23
12. Pescados	0	0	0	0	1	0	1
15. Condimentos y especias	0	2	1	0	2	2	7
20. Complementos alimenticios	0	0	1	0	0	0	1
21. Alimentos elaborados	3	3	0	7	0	10	23
TOTAL	14	15	5	35	4	94	167
% medidas respecto total	8,38 %	8,98 %	2,99 %	20,96 %	2,40 %	56,29 %	100,00 %