

INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2023

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 los alimentos.

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.

6388 profesionales de la administración pública trabajan de forma coordinada para garantizar la seguridad de los alimentos que se ponen a disposición de la ciudadanía.

El informe anual 2023, realizado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, recoge y analiza los datos de controles y resultados obtenidos de la ejecución del PNCOCA en establecimientos alimentarios y alimentos en el año 2023.



612 366

ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS censados y sometidos a control oficial.



520 380

INSPECCIONES Y AUDITORÍAS A LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
77,50 % cumplimiento de la legislación



89 660

CONTROLES PARA GARANTIZAR LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR
79,52 % cumplimiento de la legislación



100 737

ANÁLISIS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS
94,17 % cumplimiento de la legislación



75

LABORATORIOS PÚBLICOS para analizar alimentos y materiales en contacto.



Puedes ver el informe completo en aesan.gob.es