



## 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 de *Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)*, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y 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 y de forma detallada los sistemas de autocontrol que implementan los operadores alimentarios.

Son objeto de auditoría los siguientes elementos:

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

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 OE.

En 2022, 14 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 de riesgo y se le asigna una frecuencia de auditorías descrita en el mismo programa 2 del PNCOCA 2021-2025.

El número total de **auditorías de los sistemas de autocontrol realizadas** ha sido de 15 403 auditorías, de las que 10 423 (67,67 % del total) se han realizado en establecimientos fabricantes y envasadores, y 4980 (32,33 % del total) en establecimientos almacenistas y distribuidores. Ver gráfico 2.1.

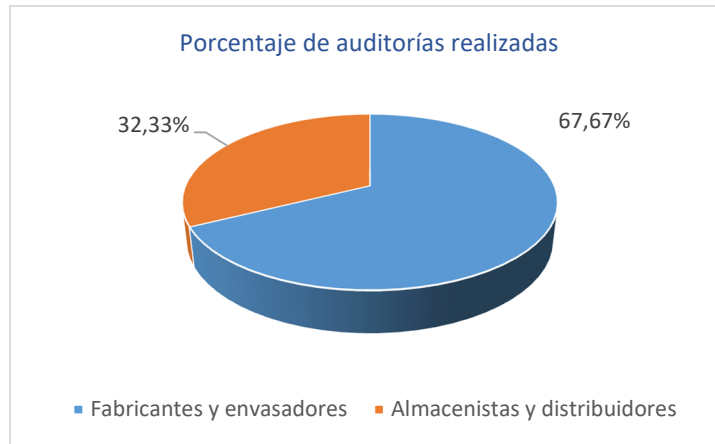


Gráfico 2.1. Porcentaje de auditorías realizadas de acuerdo con el tipo de operador alimentario.

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 (11,71 %), seguido del sector destinado al tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados, con un 10,82 %.

Por su parte, en los almacenistas y distribuidores, se ha realizado un mayor número de auditorías en los almacenes registrados, con un 19,16 % respecto del total, seguido de los almacenes frigoríficos autorizados, con un 9,82 %. El gráfico 2.2 muestra el porcentaje de auditorías realizadas en los principales sectores respecto del total.

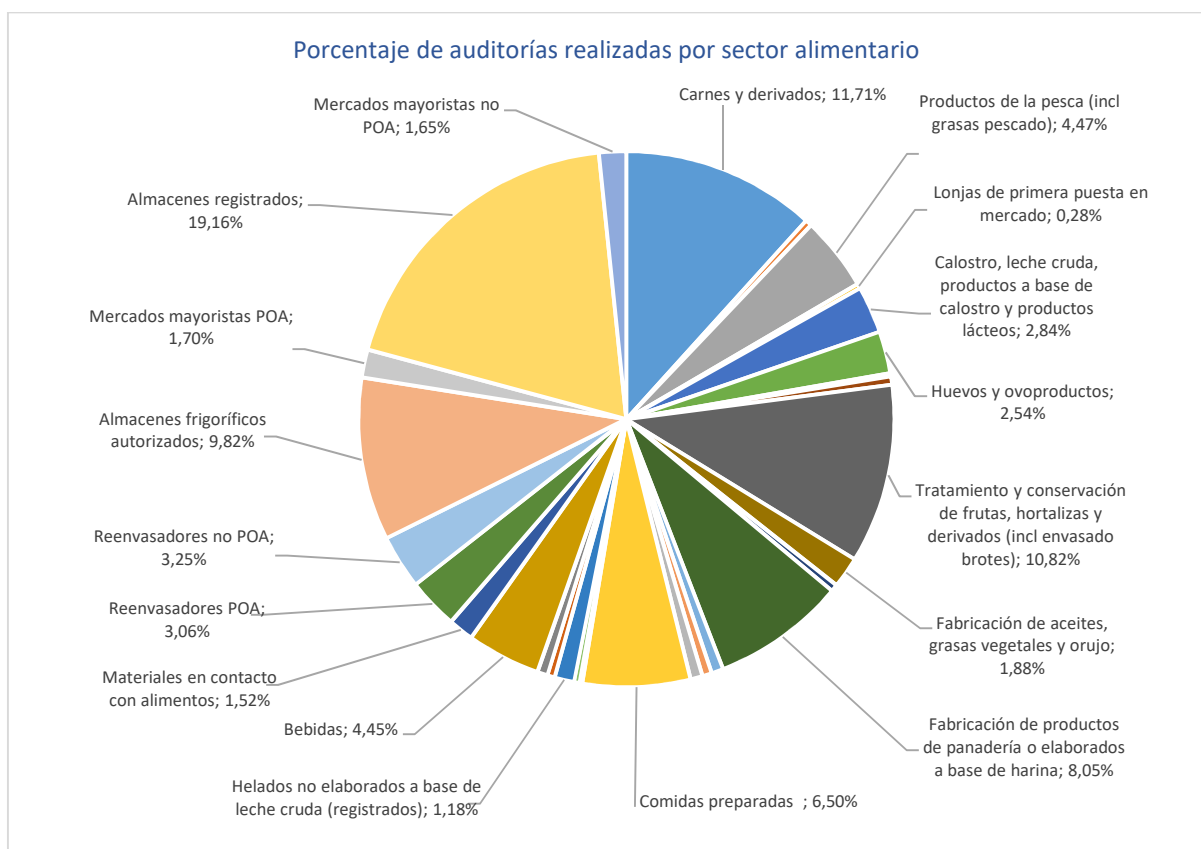


Gráfico 2.2. Porcentaje de auditorías realizadas por sector respecto del total.



En relación con la programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol, de las 15 403 auditorías realizadas, 13 031 corresponden a auditorías programadas (84,60 %) y 2372 auditorías no programadas (15,40 %); el cumplimiento de la programación diseñada para este programa ha sido de 76,37 %.

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

- cese de actividad del operador;
- cierre de establecimientos, cambio de actividad del establecimiento;
- priorización de otras auditorías (auditorías de seguimiento);
- recursos humanos (bajas laborales, plazas no cubiertas, traslados, bajas médicas...);
- organización y planificación de la programación anual;
- realización de inspecciones no programadas.

Del total de las 2372 auditorías no programadas realizadas (15,40 % del total), 1658 han sido realizadas en establecimientos fabricantes y envasadores (69,90 %) y 714 en almacenistas y distribuidores (30,10 %).

Por otro lado, del total de auditorías no programadas, 1006 (42,41 % del total de no programadas) se han realizado para el seguimiento de los planes de acción derivados de recomendaciones o no conformidades en auditorías previas.

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

- autorización y registro de actividad;
- ampliación de actividad;
- seguimiento de no conformidades;
- auditorías de exportación;
- cambios en el sistema APPCC.

Del total de establecimientos censados objeto de auditoría de autocontrol, que son 80 777, se han auditado 14 220, de los cuales 9595 son fabricantes y envasadores (67,48 %) y 4625 (32,52 %) son almacenistas y distribuidores.

Si analizamos el número de establecimientos auditados respecto del censo, se observa que de los 53 615 establecimientos fabricantes y envasadores censados, 9595 han sido auditados (17,90 %), mientras que, en el caso de los almacenistas y distribuidores, se ha auditado el 17,03 % (4625 de los 27 162 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 correspondido a los mercados mayoristas de productos de origen animal (POA), con un 57,46 % (154 de 268), seguido de los establecimientos de helados no elaborados a base de leche cruda, de los con un 33,28 % (204 de 613).



Gráfico 2.3. Porcentaje de establecimientos alimentarios auditados en relación con el total por categoría de establecimiento alimentario.

## 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; 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 15 403 auditorías realizadas, el número de auditorías en la que se ha detectado algún tipo de no conformidad ha sido de 5072, lo que indicaría que en el 67,07 % de las auditorías no se ha detectado ninguna no conformidad y 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 por grupo de establecimientos: fabricantes y envasadores y almacenistas y distribuidores.

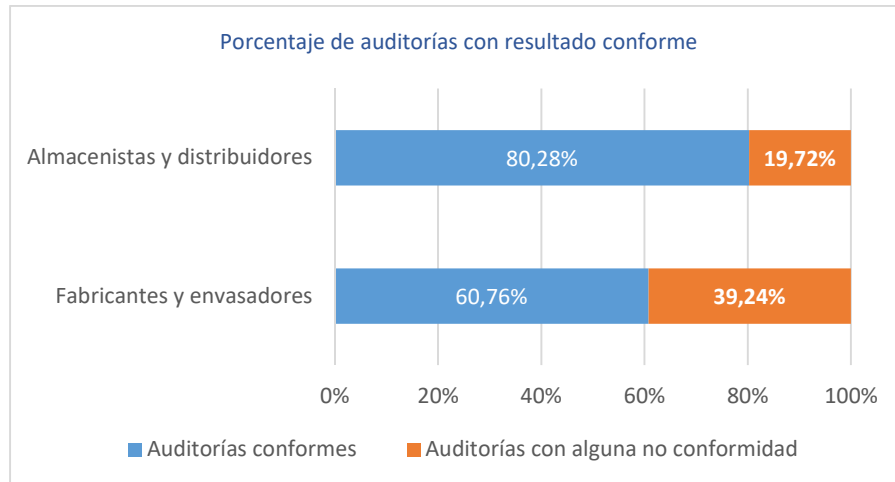


Gráfico 2.4. Porcentaje de auditorías con resultado conforme.

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 POA con un 95,80 %, seguido de los establecimientos de materiales en contacto con alimentos (92,31 %). En el gráfico 2.5 se muestra la distribución de auditorías con resultado conforme para cada una de las categorías de establecimientos.

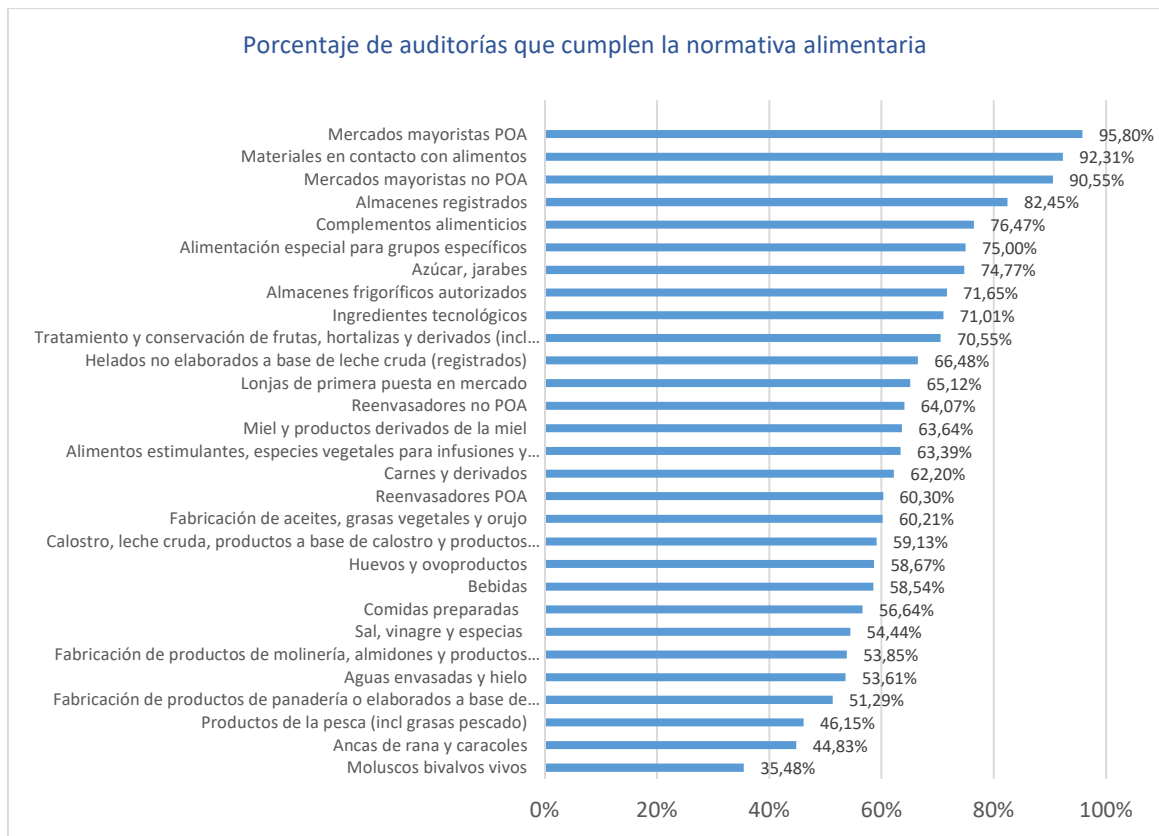


Gráfico 2.5. Porcentaje de auditorías con resultado conforme por categorías.

Se ha determinado 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.

Así, el **porcentaje de auditorías conformes** en cada uno de los aspectos específicos evaluados se distribuye de la siguiente forma:

- 96,36 % de auditorías conformes con trazabilidad
- 90,31 % de auditorías conformes con los prerrequisitos, es decir cumple los requisitos específicos sobre buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación, materias primas, ingredientes y productos
- 87,56 % de auditorías conformes con los requisitos en su sistema de autocontrol y APPCC.

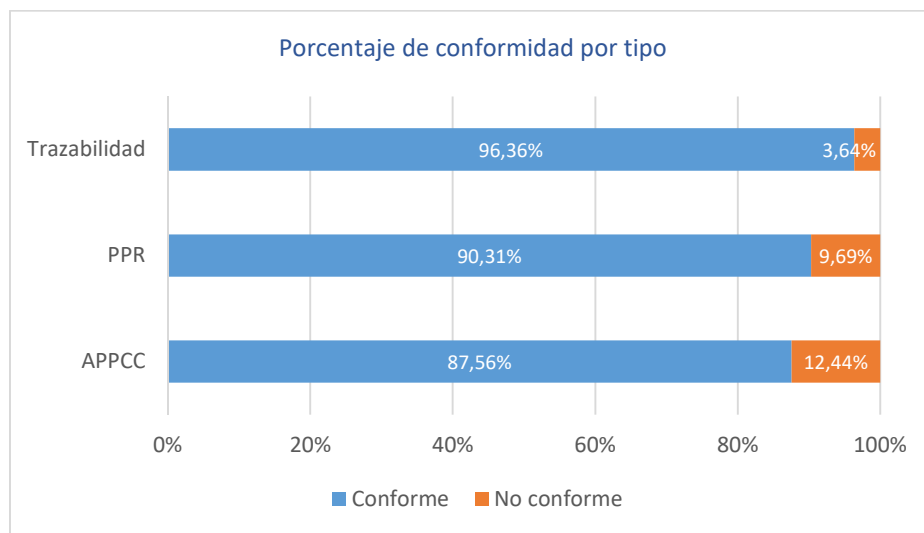


Gráfico 2.6. Porcentaje de auditorías conformes en función del requisito evaluado.

Por otra parte, en el marco de este programa también se recoge el número de auditorías cerradas. En total, se han cerrado 13 145 auditorías durante todo el 2022, independientemente del año en el que se iniciaron, lo que corresponde con un porcentaje del 85,34 % con respecto a las auditorías realizadas. De las auditorías cerradas:

- 11 366 han tenido resolución favorable (el 86,47 % del total de las auditorías cerradas) y
- 1779 resolución desfavorable (el 13,53 % del total de las auditorías cerradas), es decir, son auditorías en las que se ha detectado una no conformidad crítica, por lo que se procede a la suspensión de la auditoría y se comunica 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 por tipo de establecimiento alimentario.

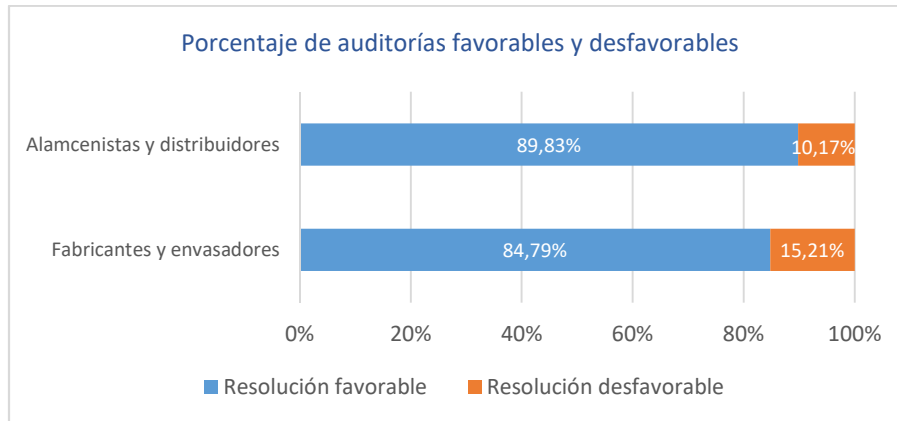


Gráfico 2.7. Porcentaje de auditorías que se han cerrado durante el año en curso con resolución favorable y desfavorable.

## MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LAS NO CONFORMIDADES

Las autoridades competentes adoptan medidas para resolver las no conformidades detectadas en la auditoría. De acuerdo a la gravedad de las mismas y el impacto en la salud de los consumidores, puede requerir una acción correctora inmediata o ser subsanada en un plazo establecido por la autoridad competente.

En el marco de este programa todas las medidas adoptadas han sido de naturaleza administrativa. En total se han adoptado 2122 medidas repartidas en:

- 1402 solicitudes de revisión del sistema APPCC del establecimiento;
- 251 propuestas de apertura de expediente;
- 6 suspensiones de la actividad, y
- 463 agrupadas como “otras medidas” entre las que se encuentran:
  - ✓ ampliaciones plazos de subsanación NC;
  - ✓ envío de recomendaciones;
  - ✓ presentación del Plan de Acción y cronograma de correcciones;
  - ✓ planificación de auditorías de seguimiento;
  - ✓ declaración de uso distinto al consumo humano; declaración producto no comercializable/retirada del mercado;
  - ✓ medidas cautelares.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El objetivo general del **Programa 2 de Auditorías de los sistemas de autocontrol** del PNCOCA 2021-2025 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 y de forma detallada los sistemas de autocontrol que implementan los operadores alimentarios.

En el año 2022 han aportado datos 14 comunidades autónomas, respecto al año 2021 en el que fueron 16 CC.AA. las que enviaron sus datos en el marco de este programa. El número de auditorías realizadas en 2022 ha sido de 15 403 y de 7133 auditorías en 2021.

El análisis de los resultados de este programa en los años 2021 y 2022 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:

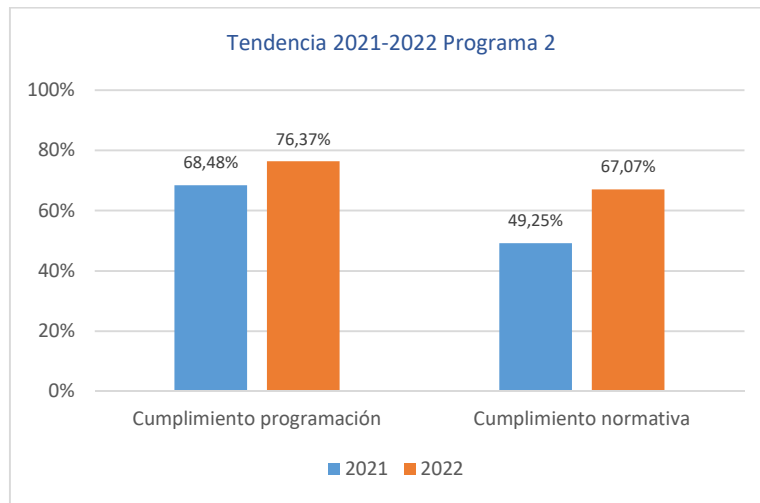


Gráfico 2.8. Evolución de los indicadores de tendencia Programa 2.

En el año 2022 el cumplimiento de la programación ha sido del 76,37 %, ligeramente por encima del obtenido en 2021, que fue de 68,48 % y el cumplimiento de la normativa por el operador del establecimiento alimentario ha aumentado con respecto a 2021 hasta el 67,07 %.

El número de medidas adoptadas en 2022 ha sido de 2122 y en 2021 de 1438.

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores del año 2021 y 2022:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS	
		2021	2022
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
	Cumplimiento de la programación	68,48 %	76,37 %
	Cumplimiento de la normativa	49,25 %	67,07 %
	Nº medidas adoptadas totales	1438	2122



## 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	80 777
	Nº establecimientos auditados	14 220
	Porcentaje de establecimientos auditados	17,60%
	Nº auditorías programadas	17 063
	Nº auditorías programadas realizadas	13 031
	Nº auditorías no programadas realizadas	2372
	Nº auditorías realizadas	15 403
	Cumplimiento de la programación	76,37%
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	4295
	Porcentaje establecimientos alimentarios que cumplen la normativa	69,80%
	Nº auditorías con alguna no conformidad	5072
	Porcentaje auditorías conformes	67,07%
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	90,31%
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	87,56%
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	96,36%
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	86,47%
	Porcentaje auditorías con resolución desfavorable	13,53%
	Porcentaje auditorías cerradas	85,34%
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.	Nº medidas administrativas	2122
	Nº medidas judiciales	0



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

Durante el año 2022, las autoridades competentes de las comunidades autónomas han programado auditorías, en el marco del programa 2 de auditorías de los sistemas de autocontrol, consiguiendo un 76,37 % de cumplimiento de la programación.

Se ha realizado un total de 15 403 auditorías del sistema de autocontrol de los establecimientos alimentarios, 67,07 % 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 alta es el sistema de trazabilidad, seguido de los prerrequisitos de las empresas alimentarias.

Se ha cerrado un total de 13 145 auditorías, el 86,47 % de ellas con resolución favorable.

Del total de las 2122 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, lo que supone el 66,07 % del total de medidas adoptadas.

El análisis de tendencias muestra que el cumplimiento de la programación, en 2022 ha sido de 76,37 %, mientras que en 2021 fue de 68,48 %.

Comparando con el año 2021, este año 2022 el cumplimiento de la normativa expresado como porcentaje de auditorías conformes ha sido de 67,07 % mientras que en 2021 fue de 49,25 %.

Respecto al porcentaje de auditorías cerradas, en 2022 ha sido de 85,34 %, mientras que en 2021 fue del 67,46 %.

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
<b>FABRICANTES Y ENVASADORES</b>					
Carnes y derivados	1780	1391	413	1804	78,15%
Moluscos bivalvos vivos	113	54	8	62	47,79%
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	949	552	137	689	58,17%
Lonjas de primera puesta en mercado	49	41	2	43	83,67%
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	402	344	94	438	85,57%
Huevos y ovoproductos	412	322	70	392	78,16%
Ancas de rana y caracoles	35	27	2	29	77,14%
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos	-	-	-	-	-
Miel y productos derivados de la miel	110	63	14	77	57,27%
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	1783	1543	124	1667	86,54%
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	320	247	42	289	77,19%
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	86	49	16	65	56,98%
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	1568	1065	175	1240	67,92%
Azúcar, jarabes	120	98	13	111	81,67%
Sal, vinagre y especias	93	76	14	90	81,72%
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	114	93	19	112	81,58%
Comidas preparadas	1217	813	188	1001	66,80%
Alimentación especial para grupos específicos	17	16	8	24	94,12%
Complementos alimenticios	47	43	8	51	91,49%
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	228	175	7	182	76,75%
Ingredientes tecnológicos	82	62	7	69	75,61%
Establecimientos que irradian	-	-	-	-	-
Aguas envasadas y hielo	119	79	18	97	66,39%
Bebidas	935	574	111	685	61,39%
Materiales en contacto con alimentos	271	231	3	234	85,24%
Reenvasadores POA	613	372	99	471	60,69%
Reenvasadores no POA	469	435	66	501	92,75%
<b>TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES</b>	<b>11932</b>	<b>8765</b>	<b>1658</b>	<b>10423</b>	<b>73,46%</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>					
Almacenes frigoríficos autorizados	1608	1267	246	1513	78,79%
Mercados mayoristas POA	174	154	108	262	88,51%
Buques de almacenamiento en congelación	-	-	-	-	-
Almacenes registrados	3159	2669	282	2951	84,49%
Mercados mayoristas no POA	190	176	78	254	92,63%
<b>TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>	<b>5131</b>	<b>4266</b>	<b>714</b>	<b>4980</b>	<b>83,14%</b>
<b>TOTAL AUDITORÍAS</b>	<b>17063</b>	<b>13031</b>	<b>2372</b>	<b>15403</b>	<b>76,37%</b>



Tabla 2.2. Auditorías realizadas por tipo de establecimiento alimentario

Establecimientos Por Sector	Nº Establecimientos	Nº Establecimientos Auditados	Nº Establecimientos con alguna no conformidad
<b>FABRICANTES Y ENVASADORES</b>			
Carnes y derivados	6180	1455	491
Moluscos bivalvos vivos	267	62	28
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	3115	617	280
Lonjas de primera puesta en mercado	138	42	14
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	1862	360	145
Huevos y ovoproductos	1402	375	149
Ancas de rana y caracoles	122	28	14
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos	3		
Miel y productos derivados de la miel	641	79	21
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	5618	1605	439
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	2098	292	114
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	526	63	26
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	7647	1239	595
Azúcar, jarabes	551	96	23
Sal, vinagre y especias	711	89	36
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	699	93	30
Comidas preparadas	5567	954	344
Alimentación especial para grupos específicos	129	17	3
Complementos alimenticios	334	39	8
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	613	204	62
Ingredientes tecnológicos	514	63	14
Establecimientos que irradian	2		
Aguas envasadas y hielo	525	91	37
Bebidas	5830	632	185
Materiales en contacto con alimentos	2089	231	17
Reenvasadores POA	2350	405	170
Reenvasadores no POA	4082	464	148
<b>TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES</b>	<b>53615</b>	<b>9595</b>	<b>3393</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>			
Almacenes frigoríficos autorizados	8312	1418	389
Mercados mayoristas POA	268	154	5
Buques de almacenamiento en congelación	1		
Almacenes registrados	18060	2878	490
Mercados mayoristas no POA	521	175	18
<b>TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>	<b>27162</b>	<b>4625</b>	<b>902</b>
<b>TOTAL</b>	<b>80777</b>	<b>14220</b>	<b>4295</b>

**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
<b>FABRICANTES Y ENVASADORES</b>							
Carnes y derivados	1804	682	1078	203	1281	84,15%	71,01%
Moluscos bivalvos vivos	62	40	42	16	58	72,41%	93,55%
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	689	371	418	179	597	70,02%	86,65%
Lonjas de primera puesta en mercado	43	15	35	7	42	83,33%	97,67%
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	438	179	257	50	307	83,71%	70,09%
Huevos y ovoproductos	392	162	305	38	343	88,92%	87,50%
Ancas de rana y caracoles	29	16	23	1	24	95,83%	82,76%
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos							
Miel y productos derivados de la miel	77	28	53	10	63	84,13%	81,82%
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	1667	491	1384	171	1555	89,00%	93,28%
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	289	115	254	6	260	97,69%	89,97%
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	65	30	50	9	59	84,75%	90,77%
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	1240	604	1023	130	1153	88,73%	92,98%
Azúcar, jarabes	111	28	79	17	96	82,29%	86,49%
Sal, vinagre y especias	90	41	70	9	79	88,61%	87,78%
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	112	41	68	17	85	80,00%	75,89%
Comidas preparadas	1001	434	587	184	771	76,13%	77,02%
Alimentación especial para grupos específicos	24	6	11	2	13	84,62%	54,17%
Complementos alimenticios	51	12	29	8	37	78,38%	72,55%
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	182	61	156	17	173	90,17%	95,05%
Ingredientes tecnológicos	69	20	53	10	63	84,13%	91,30%
Establecimientos que irradian							
Aguas envasadas y hielo	97	45	57	23	80	71,25%	82,47%
Bebidas	685	284	470	93	563	83,48%	82,19%
Materiales en contacto con alimentos	234	18	218	8	226	96,46%	96,58%
Reenvasadores POA	471	187	340	58	398	85,43%	84,50%
Reenvasadores no POA	501	180	375	68	443	84,65%	88,42%
<b>TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES</b>	<b>10423</b>	<b>4090</b>	<b>7436</b>	<b>1334</b>	<b>8770</b>	<b>84,79%</b>	<b>84,14%</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>							
Almacenes frigoríficos autorizados	1513	429	1129	192	1321	85,47%	87,31%
Mercados mayoristas POA	262	11	149	4	153	97,39%	58,40%
Buques de almacenamiento en congelación							
Almacenes registrados	2951	518	2496	229	2725	91,60%	92,34%
Mercados mayoristas no POA	254	24	156	20	176	88,64%	69,29%
<b>TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>	<b>4980</b>	<b>982</b>	<b>3930</b>	<b>445</b>	<b>4375</b>	<b>89,83%</b>	<b>87,85%</b>
<b>TOTAL AUDITORÍAS</b>	<b>15403</b>	<b>5072</b>	<b>11366</b>	<b>1779</b>	<b>13145</b>	<b>86,47%</b>	<b>85,34%</b>

**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*
<b>FABRICANTES Y ENVASADORES</b>						
Carnes y derivados	188	188	71	89,58%	89,58%	96,06%
Moluscos bivalvos vivos	11	12	1	82,26%	80,65%	98,39%
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	93	94	31	86,50%	86,36%	95,50%
Lonjas de primera puesta en mercado	7	4	2	83,72%	90,70%	95,35%
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	25	36	15	94,29%	91,78%	96,58%
Huevos y ovoproductos	61	57	29	84,44%	85,46%	92,60%
Ancas de rana y caracoles	5	6	3	82,76%	79,31%	89,66%
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos						
Miel y productos derivados de la miel	9	11	6	88,31%	85,71%	92,21%
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	137	199	42	91,78%	88,06%	97,48%
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	51	61	23	82,35%	78,89%	92,04%
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	5	14	2	92,31%	78,46%	96,92%
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	164	166	81	86,77%	86,61%	93,47%
Azúcar, jarabes	8	14	8	92,79%	87,39%	92,79%
Sal, vinagre y especias	13	16	7	85,56%	82,22%	92,22%
Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	8	13	3	92,86%	88,39%	97,32%
Comidas preparadas	154	156	53	84,62%	84,42%	94,71%
Alimentación especial para grupos específicos	2	2	1	91,67%	91,67%	95,83%
Complementos alimenticios	4	8	2	92,16%	84,31%	96,08%
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	22	30	12	87,91%	83,52%	93,41%
Ingredientes tecnológicos	8	6	1	88,41%	91,30%	98,55%
Establecimientos que irradian						
Aguas envasadas y hielo	20	22	8	79,38%	77,32%	91,75%
Bebidas	103	92	44	84,96%	86,57%	93,58%
Materiales en contacto con alimentos	8	6	1	96,58%	97,44%	99,57%
Reenvasadores POA	29	25	5	93,84%	94,69%	98,94%
Reenvasadores no POA	46	59	16	90,82%	88,22%	96,81%
<b>TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES</b>	<b>1181</b>	<b>1297</b>	<b>467</b>	<b>88,67%</b>	<b>87,56%</b>	<b>95,52%</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>						
Almacenes frigoríficos autorizados	126		48	91,67%		96,83%
Mercados mayoristas POA	7		4	97,33%		98,47%
Buques de almacenamiento en congelación						
Almacenes registrados	166		41	94,37%		98,61%
Mercados mayoristas no POA	13		0	94,88%		100,00%
<b>TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>	<b>312</b>		<b>93</b>	<b>93,73%</b>		<b>98,13%</b>
<b>TOTAL AUDITORÍAS</b>	<b>1493</b>	<b>1297</b>	<b>560</b>	<b>90,31%</b>	<b>87,56%</b>	<b>96,36%</b>

\*Estos datos corresponden a las 5 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	Propuestas Apertura de Expediente	Suspensiones de Actividad	Rev. APPCC Establecim.	Otras Medidas	Nº total de medidas administrativas
<b>FABRICANTES Y ENVASADORES</b>					
Carnes y derivados	38	2	234	122	396
Moluscos bivalvos vivos	1	0	10	0	11
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	20	1	123	31	175
Lonjas de primera puesta en mercado	1	0	10	3	14
Calostro, leche cruda, productos a base de calostro y productos lácteos	5	0	131	29	165
Huevos y ovoproductos	4	0	44	25	73
Ancas de rana y caracoles	0	0	1	1	2
Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos	0	0	0	0	0
Miel y productos derivados de la miel	0	0	6	1	7
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	12	0	128	19	159
Fabricación de aceites, grasas vegetales y orujo	0	0	7	5	12
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	1	0	11	0	12
Fabricación de productos de panadería o elaborados a base de harina	24	0	105	13	142
Azúcar, jarabes	0	0	14	0	14
Sal, vinagre y especias	0	0	6	0	6
Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	0	0	14	2	16
Comidas preparadas	26	1	143	57	227
Alimentación especial para grupos específicos	0	0	1	2	3
Complementos alimenticios	0	0	8	3	11
Helados no elaborados a base de leche cruda (registrados)	1	0	13	1	15
Ingredientes tecnológicos	0	0	3	0	3
Establecimientos que irradian	0	0	0	0	0
Aguas envasadas y hielo	5	0	17	1	23
Bebidas	8	0	69	67	144
Materiales en contacto con alimentos	0	0	6	0	6
Reenvasadores POA	10	0	58	13	81
Reenvasadores no POA	20	1	63	2	86
<b>FABRICANTES Y ENVASADORES</b>	<b>176</b>	<b>5</b>	<b>1225</b>	<b>397</b>	<b>1803</b>
<b>ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>					
Almacenes frigoríficos autorizados	30	1	86	37	154
Mercados mayoristas POA	2	0	2	3	7
Buques de almacenamiento en congelación	0	0	0	0	0
Almacenes registrados	40	0	88	26	154
Mercados mayoristas no POA	3	0	1	0	4
<b>TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES</b>	<b>75</b>	<b>1</b>	<b>177</b>	<b>66</b>	<b>319</b>
<b>TOTAL MEDIDAS</b>	<b>251</b>	<b>6</b>	<b>1402</b>	<b>463</b>	<b>2122</b>