



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 2022, 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 1918 controles, de los cuales, el 16,37 % son controles oficiales, frente al 83,63 % de las muestras tomadas como actividades de vigilancia.

De los 1918 controles realizados, las autoridades competentes de las CC. AA. han programado la realización de 1914 controles, de los cuales se han realizado finalmente 1857. Es decir, se ha cumplido la programación diseñada en un 97,02 %. Algunos de los motivos por los que no se ha realizado el total de los controles programados son:

- falta de recursos, de personal o de medios en los laboratorios de salud pública;
- reajustes en la programación;
- anulación de muestras por no cumplir los criterios.

Se han realizado además 61 controles no programados, que suponen 3,18 % del total de controles realizados, debido a:

- reajustes en la programación por cambio de matrices;
- criterios del control oficial;
- comprobación de deficiencias e investigación debido a denuncias de consumidores, sospechas de incumplimiento o actuaciones de oficio.

Los controles se han realizado en **todos los establecimientos alimentarios** excepto distribuidores, es decir, en 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 son envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

A continuación, en el gráfico se exponen las categorías donde se han realizado los 1918 controles:

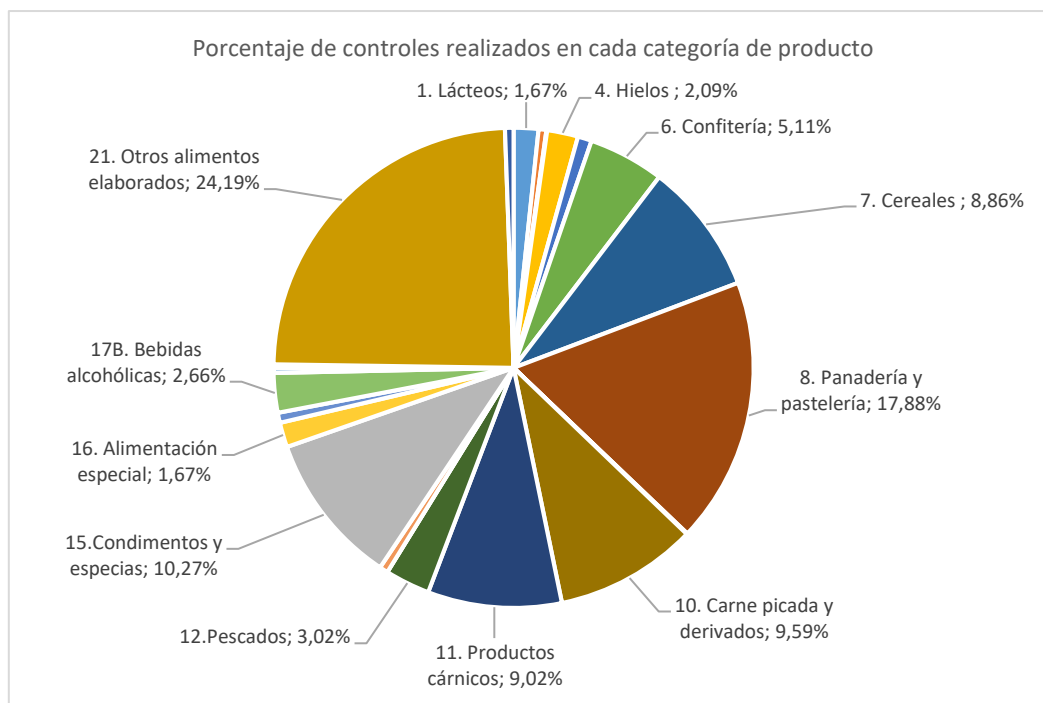


Gráfico 5.1. Porcentaje de controles realizados para cada categoría de producto

Las categorías de alimentos en los que más controles se han realizado son la categoría de *otros alimentos elaborados*, con 464 controles (24,19 % del total), seguida de la categoría de *panadería y pastelería*, donde se han tomado 343 muestras (17,88 % del total) y la categoría de *condimentos y especias* con 197 controles (10,27 % del total).

En cuanto al tipo de controles realizados:

Se ha realizado un total de 1505 controles para detectar sustancias o productos que causan alergias o intolerancias en alimentos en cuyo etiquetado no están declaradas. La mayoría de los controles se han llevado a cabo en la categoría de *otros alimentos elaborados*, con 330 controles (21,93 % del total), seguido de *panadería y pastelería* con 295 controles (19,60 % del total) y *carne picada y derivados* con 152 controles (10,10 % del total).

La comprobación de la veracidad de las menciones de los productos alimenticios destinados a personas con afecciones derivadas de la ingesta de **gluten** se ha realizado en 412 productos. En el caso del gluten, la mayoría de controles se ha llevado a cabo en la categoría de *otros alimentos elaborados* con 132 controles (32,04 % del total), y en la categoría de *panadería y pastelería* con 58 controles (14,08 % del total), seguido de los 53 de la categoría de *condimentos y especias* (12,86 % del total).

Para la comprobación del contenido de lactosa en los preparados para lactantes y preparados de continuación que exhiban la mención “**sin lactosa**” mediante análisis se ha realizado 1 control.

La 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 **96,04 %** son conformes con la normativa. Es decir, se han detectado resultados desfavorables en 76 de los 1918 controles realizados.

Este porcentaje de conformidad se reduce ligeramente en la categoría de *complementos alimenticios* con un 84,21 % de productos conformes, seguidos por las categorías de *alimentación especial* y la categoría de *otros productos elaborado*, con un 92,86 % y 94,15 % de productos conformes. En muchos casos la causa determinada tras las investigaciones es la posible contaminación cruzada en el establecimiento.

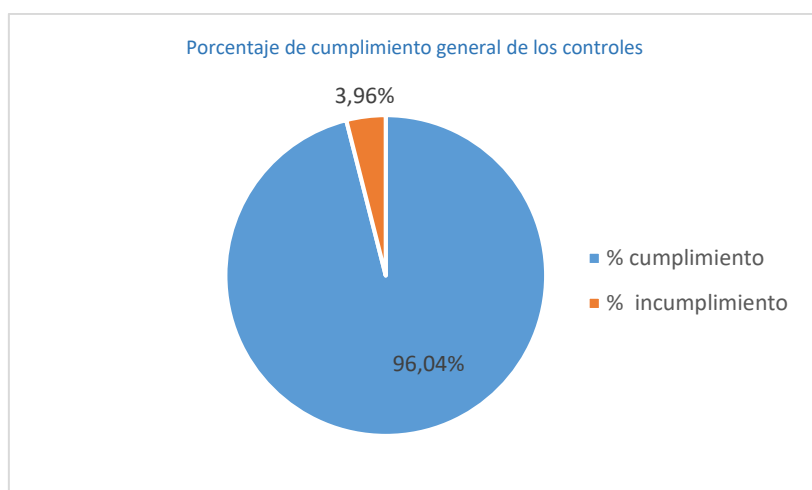


Gráfico 5.2. Porcentaje general de productos conformes

Analizando los datos por tipo de control realizado:

- 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 95,15 % son conformes con la normativa. Es decir, se han detectado no conformidades en 73 de los 1505 controles realizados. Este porcentaje de conformidad se reduce ligeramente en la categoría de *otros alimentos*, con un 80 % de productos conformes, seguidos por las categorías de *cereales* y la categoría de *panadería y pastelería*, con un 84,21 % y 91,86 % de productos conformes respectivamente.
- Con respecto a los controles realizados para detectar de la veracidad de las menciones relativas al **gluten**, el promedio indica que el 99,27 % de los alimentos muestreados son conformes con la normativa. Este porcentaje disminuye en el caso de la categoría de *bebidas alcohólicas*, con un 85,71 % de productos conformes, seguido de *otros alimentos elaborados*, con un 99,24 % de productos conformes.

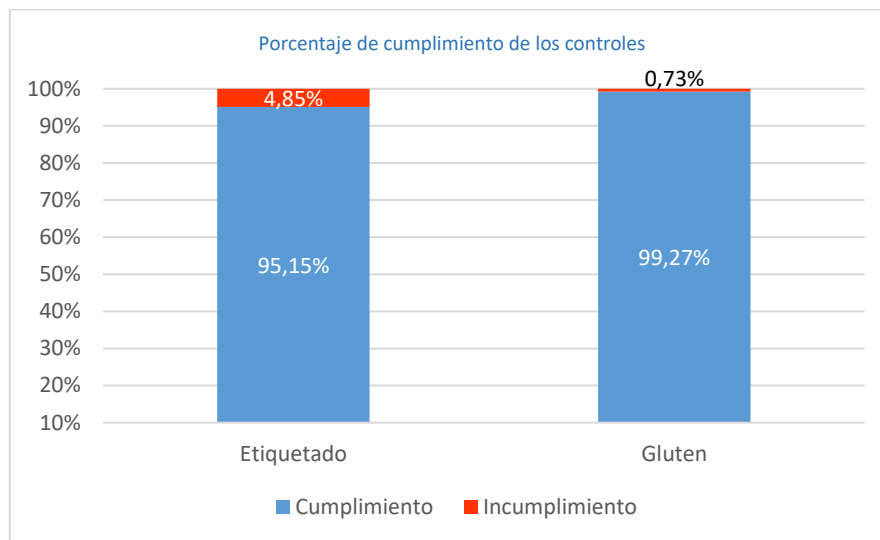


Gráfico 5.3. Porcentaje desglosado de productos conformes

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 112 medidas para resolver los incumplimientos detectados, de las cuales 111 han sido medidas administrativas, y 1 medida judicial.

De estas medidas adoptadas por las AA. CC., 30 de ellas responden a incumplimientos detectados tras un control oficial (27,68 % del total) y consisten en:

- Revisión del APPCC del establecimiento (9);
- requerimiento de corrección del incumplimiento o reetiquetado (8);
- otras medidas (5);

- propuestas de apertura de expediente sancionador (4);
- retirada del mercado del producto (2);
- alerta generada (1);
- notificación a otra autoridad competente (1).

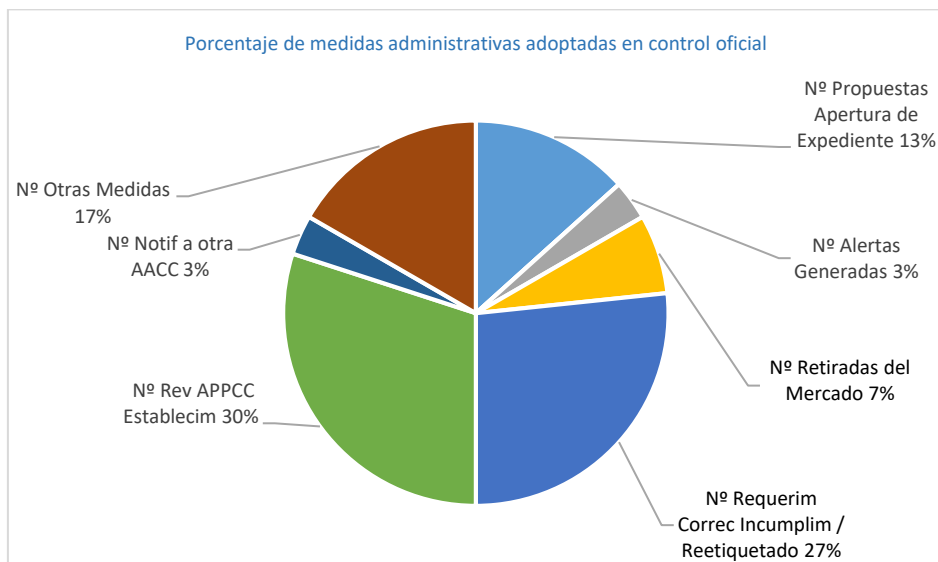


Gráfico 5.4. Porcentaje de medidas administrativas adoptadas en control oficial

En el caso de las no conformidades detectadas en las actividades de vigilancia, las 81 medidas adoptadas (72,32 % de medidas totales) se distribuyen en:

- Otras medidas (49);
- revisión del APPCC del establecimiento (13);
- nuevo muestreo (12);
- medidas cautelares ante la sospecha de incumplimiento (3);
- notificación a otra autoridad competente (3);
- alertas generadas (1).

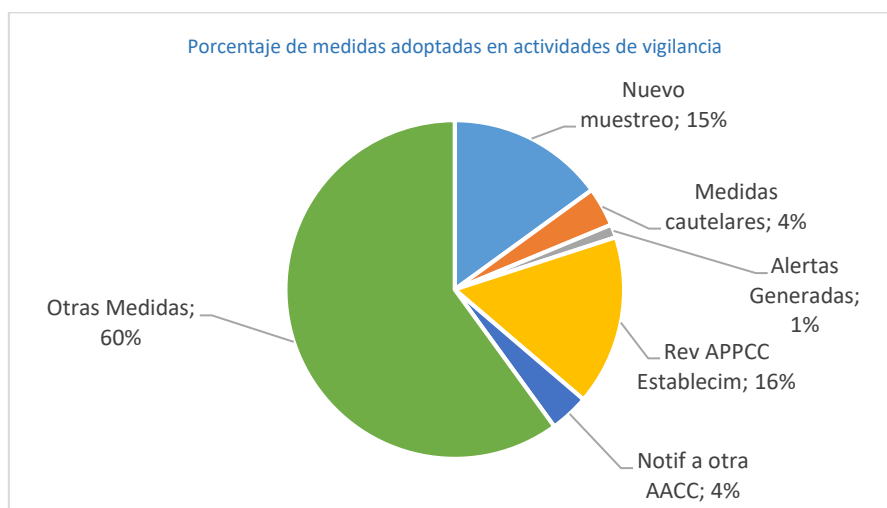


Gráfico 5.5. Porcentaje de medidas adoptadas en actividades de vigilancia

En el caso de las medidas adoptadas bajo el término "otras medidas" se encuentran medidas como son:

- revisión/modificación del etiquetado del producto por parte del operador e inclusión de etiquetado precautorio;

- comunicación con el operador económico para informar de los resultados al interesado con apercibimiento;
- envío de comunicación al operador indicando las medidas correctivas que deben implantar, estableciendo plazo de subsanación. Y tras el plazo concedido, se realiza visita para comprobar que la implantación de medidas ha sido adecuada;
- visita de inspección y modificación de los procesos de producción;
- planificación de nuevas inspecciones;
- requerimiento de aporte de documentación;
- revisión del procedimiento de etiquetado del producto;
- sanciones.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS

El objetivo general del **Programa 5 de Alérgenos y sustancias que causan intolerancias** del PNCOCA 2021-2025 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.

En el año 2022 han aportado datos 15 comunidades autónomas, el mismo número de CC.AA. que reportaron datos en 2021 en el marco de este programa. El número de controles realizados en 2022 ha sido de 1918 y de 2229 controles 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:

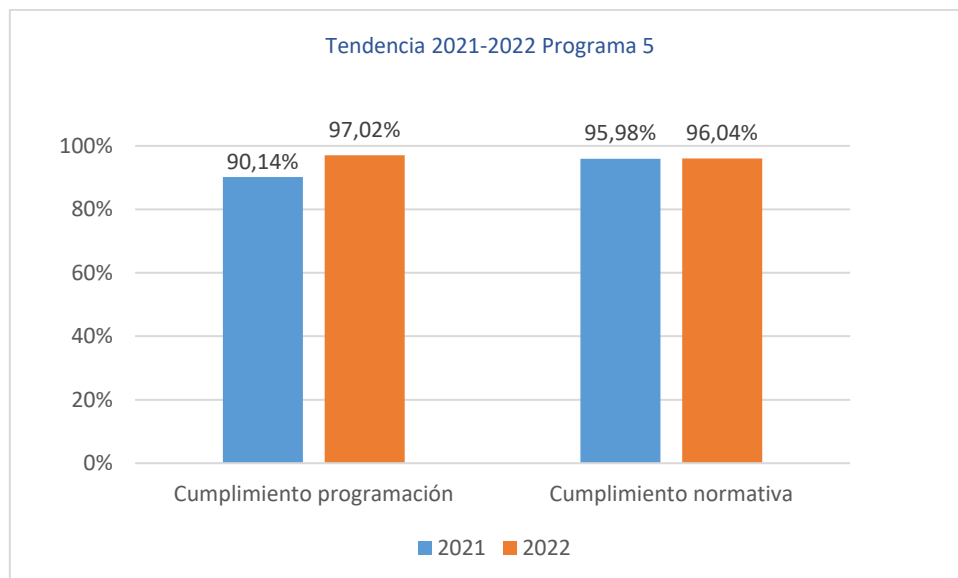


Gráfico 5.6. Evolución de los indicadores de tendencia Programa 5.

En el año 2022 el cumplimiento de la programación se ha incrementado ligeramente y el cumplimiento de la normativa por el operador del establecimiento alimentario continúa siendo superior al 96 %.

El número de medidas adoptadas en 2022 ha sido de 112 y en 2021 de 103.

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



OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS	
		2021	2022
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
	Nº de controles no programados	107	61
	Cumplimiento de la programación	90,14 %	97,02 %
	Cumplimiento global de la normativa	95,98 %	96,04 %
	Cumplimiento etiquetado de alérgenos y sustancias que causan intolerancia	95,98 %	95,15 %
	Cumplimiento contenido en gluten	98,74 %	99,27 %
	Cumplimiento contenido en lactosa	80,36 %	100 %
	Nº medidas adoptadas totales	103	112

**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	1918
	Nº de controles programados	1914
	Nº de controles programados realizados	1857
	Cumplimiento de la programación	97,02 %
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	1505
	Nº controles no conformes/incumplen	73
	Porcentaje de controles conformes/cumplen	95,15 %
3. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten en los alimentos.	Nº controles realizados	412
	Nº controles no conformes/incumplen	3
	Porcentaje de alimentos conformes/cumplen	99,27 %
4. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en lactosa en los alimentos.	Nº controles realizados	1
	Nº alimentos no conformes/incumplen	0
	Porcentaje de controles conformes/cumplen	100 %
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Nº medidas administrativas	111
	Nº medidas judiciales	1



CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2022, 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 1918 controles mediante toma de muestras y análisis para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria. Se ha cumplido la programación en un 97,02 %, siendo 61 controles no programados.

Del total de controles realizados, 1505 se han realizado sobre sustancias que producen alérgenos y sustancias que provocan intolerancias, 412 controles de la veracidad de las menciones relativas al gluten y 1 control sobre el contenido en lactosa.

En cuanto al cumplimiento de la legislación, el porcentaje medio es de un 96,04 %, siendo mayor en los requisitos relacionados con el contenido en lactosa (100 %), seguido de los requisitos relacionados con el gluten (99,27 %), que en el control para verificar el etiquetado de alérgenos y sustancias que producen intolerancias (95,15 %).

Ante la detección de incumplimientos se han adoptado un total de 112 medidas, siendo 111 de ellas administrativas y 1 medida judicial, destacando 2 alertas alimentarias y 2 retiradas del mercado.

Con respecto a 2021, se han realizado 311 controles menos. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el cumplimiento de la programación ha sido un 6,88 % mayor, pasando del 90,14 % al 97,02 %. Se han realizado 46 controles no programados menos. Cabe destacar que en 2022 solo se ha realizado 1 control de lactosa, mientras que en 2021 se realizaron 56. Se ha mantenido similar el porcentaje de cumplimiento, tanto para el global del programa, como para etiquetado de alérgenos y de gluten, con variaciones inferiores al 1 %.

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	31	31	1	32	100,00 %	3,13 %	1,67 %
2. Alt. lácteos	10	10	0	10	100,00 %	0,00 %	0,52 %
3. Grasas	1	1	0	1	100,00 %	0,00 %	0,05 %
4. Hielos	38	38	2	40	100,00 %	5,00 %	2,09 %
5. Frutas y hortalizas	18	18	0	18	100,00 %	0,00 %	0,94 %
6. Confitería	99	97	1	98	97,98 %	1,02 %	5,11 %
7. Cereales	133	133	37	170	100,00 %	21,76 %	8,86 %
8. Panadería y pastelería	366	339	4	343	92,62 %	1,17 %	17,88 %
9. Carne fresca	1	1	0	1	100,00 %	0,00 %	0,05 %
10. Carne picada y derivados	181	181	3	184	100,00 %	1,63 %	9,59 %
11. Productos cárnicos	166	166	7	173	100,00 %	4,05 %	9,02 %
12. Pescados	59	58	0	58	98,31 %	0,00 %	3,02 %
13. Huevos							
14. Edulcorantes	11	11	0	11	100,00 %	0,00 %	0,57 %
15. Condimentos y especias	196	196	1	197	100,00 %	0,51 %	10,27 %
16. Alimentación especial	51	32	0	32	62,75 %	0,00 %	1,67 %
17A. Bebidas no alcohólicas	13	13	0	13	100,00 %	0,00 %	0,68 %
17B. Bebidas alcohólicas	49	49	2	51	100,00 %	3,92 %	2,66 %
18. Aperitivos	7	6	0	6	85,71 %	0,00 %	0,31 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	5	5	0	5	100,00 %	0,00 %	0,26 %
20. Complementos alimenticios							
21. Otros alimentos elaborados	468	461	3	464	98,50 %	0,65 %	24,19 %
22. Otros	11	11	0	11	100,00 %	0,00 %	0,57 %
Total	1914	1857	61	1918	97,02 %	3,18 %	100,00 %

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	21	0	0	23	0	1,53 %	100,00 %
2. Alt. lácteos	0	10	0	0	10	0	0,66 %	100,00 %
3. Grasas	1	0	0	0	1	0	0,07 %	100,00 %
4. Hielos	2	36	1	0	38	1	2,52 %	97,37 %
5. Frutas y hortalizas	2	14	0	0	16	0	1,06 %	100,00 %
6. Confitería	2	87	0	3	89	3	5,91 %	96,63 %
7. Cereales	37	77	6	12	114	18	7,57 %	84,21 %
8. Panadería y pastelería	22	273	5	19	295	24	19,60 %	91,86 %
9. Carne fresca	1	0	0	0	1	0	0,07 %	100,00 %
10. Carne picada y derivados	15	137	1	7	152	8	10,10 %	94,74 %
11. Productos cárnicos	37	96	2	1	133	3	8,84 %	97,74 %
12. Pescados	6	52	0	0	58	0	3,85 %	100,00 %
13. Huevos								
14. Edulcorantes	0	7	0	0	7	0	0,47 %	100,00 %
15. Condimentos y especias	27	119	0	1	146	1	9,70 %	99,32 %
16. Alimentación especial	3	18	0	1	21	1	1,40 %	95,24 %
17A. Bebidas no alcohólicas	1	11	0	0	12	0	0,80 %	100,00 %
17B. Bebidas alcohólicas	4	42	1	1	46	2	3,06 %	95,65 %
18. Aperitivos	2	4	0	0	6	0	0,40 %	100,00 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	0	2	0	0	2	0	0,13 %	100,00 %
20. Complementos alimenticios								
21. Otros alimentos elaborados	60	270	1	10	330	11	21,93 %	96,67 %
22. Otros	5	0	1	0	5	1	0,33 %	80,00 %
Total	229	1276	18	55	1505	73	100 %	95,15 %

Tabla 5.3. Control de menciones relativas al gluten. Incumplimientos y no conformidades

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	1	8	0	0	9	0	2,18 %	100,00 %
2. Alt. lácteos	0	0	0	0	0	0	0,00 %	#iDIV/0!
3. Grasas	0	0	0	0	0	0	0,00 %	#iDIV/0!
4. Hielos	0	2	0	0	2	0	0,49 %	100,00 %
5. Frutas y hortalizas	0	2	0	0	2	0	0,49 %	100,00 %
6. Confitería	0	9	0	0	9	0	2,18 %	100,00 %
7. Cereales	3	43	0	0	46	0	11,17 %	100,00 %
8. Panadería y pastelería	13	45	0	0	58	0	14,08 %	100,00 %
9. Carne fresca								
10. Carne picada y derivados	4	38	0	1	42	1	10,19 %	97,62 %
11. Productos cárnicos	7	23	0	0	30	0	7,28 %	100,00 %
12. Pescados								
13. Huevos								
14. Edulcorantes	0	4	0	0	4	0	0,97 %	100,00 %
15. Condimentos y especias	24	29	0	0	53	0	12,86 %	100,00 %
16. Alimentación especial	2	7	0	0	9	0	2,18 %	100,00 %
17A. Bebidas no alcohólicas								
17B. Bebidas alcohólicas	1	6	0	1	7	1	1,70 %	85,71 %
18. Aperitivos								
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	0	3	0	0	3	0	0,73 %	100,00 %
20. Complementos alimenticios								
21. Otros alimentos elaborados	30	102	0	1	132	1	32,04 %	99,24 %
22. Otros	0	6	0	0	6	0	1,46 %	100,00 %
Total	85	327	0	3	412	3	100 %	99,27 %

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	1	0	0	1	0	100,00 %

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	23	9		0	0		32	0	1,67 %	100,00 %
2. Alt. lácteos	10	0		0	0		10	0	0,52 %	100,00 %
3. Grasas	1	0		0	0		1	0	0,05 %	100,00 %
4. Hielos	38	2		1	0		40	1	2,09 %	97,50 %
5. Frutas y hortalizas	16	2		0	0		18	0	0,94 %	100,00 %
6. Confitería	89	9		3	0		98	3	5,11 %	96,94 %
7. Cereales	114	46		18	0		160	18	8,34 %	88,75 %
8. Panadería y pastelería	295	58		24	0		353	24	18,40 %	93,20 %
9. Carne fresca	1	0		0	0		1	0	0,05 %	100,00 %
10. Carne picada y derivados	152	42		8	1		194	9	10,11 %	95,36 %
11. Productos cárnicos	133	30		3	0		163	3	8,50 %	98,16 %
12. Pescados	58	0		0	0		58	0	3,02 %	100,00 %
13. Huevos										
14. Edulcorantes	7	4		0	0		11	0	0,57 %	100,00 %
15. Condimentos y especias	146	53		1	0		199	1	10,38 %	99,50 %
16. Alimentación especial	21	9	1	1	0	0	31	1	1,62 %	96,77 %
17A. Bebidas no alcohólicas	12	0		0	0		12	0	0,63 %	100,00 %
17B. Bebidas alcohólicas	46	7		2	1		53	3	2,76 %	94,34 %
18. Aperitivos	6	0		0	0		6	0	0,31 %	100,00 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	2	3		0	0		5	0	0,26 %	100,00 %
20. Complementos alimenticios										
21. Otros alimentos elaborados	330	132		11	1		462	12	24,09 %	97,40 %
22. Otros	5	6		1	0		11	1	0,57 %	90,91 %
Total	1505	412	1	73	3	0	1918	76	100,00 %	96,04 %

Tabla 5.6. Medidas adoptadas por las autoridades competentes en control oficial

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										
2. Alt. lácteos										
3. Grasas										
4. Hielos					1	1			2	
5. Frutas y hortalizas										
6. Confitería										
7. Cereales	1				3	3	1	2	10	
8. Panadería y pastelería				1	1	3		3	8	
9. Carne fresca										
10. Carne picada y derivados					1				1	
11. Productos cárnicos	2				1	1			4	
12. Pescados										
13. Huevos										
14. Edulcorantes										
15. Condimentos y especias										
16. Alimentación especial										
17A. Bebidas no alcohólicas										
17B. Bebidas alcohólicas				1					1	
18. Aperitivos										
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4										
20. Complementos alimenticios										
21. Otros alimentos elaborados	1				1	1			3	1
22. Otros			1						1	
Total	4	0	1	2	8	9	1	5	30	1
% medidas respecto total	13 %	0 %	3 %	7 %	27 %	30 %	3 %	17 %	100 %	

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

Categoría de alimentos	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Alertas Generadas	Rev APPCC Establecim	Notif a otra AACC	Otras Medidas	Nº Total medidas administrativas
1. Lácteos							
2. Alt. lácteos							
3. Grasas							
4. Hielos							
5. Frutas y hortalizas							
6. Confitería	1	1		1	2		5
7. Cereales	3					16	19
8. Panadería y pastelería	2	2	1	5		16	26
9. Carne fresca	1						1
10. Carne picada y derivados	1				1	6	8
11. Productos cárnicos	1						1
12. Pescados							
13. Huevos							
14. Edulcorantes							
15. Condimentos y especias	1			1			2
16. Alimentación especial						1	1
17A. Bebidas no alcohólicas							
17B. Bebidas alcohólicas						3	3
18. Aperitivos							
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4							
20. Complementos alimenticios							
21. Otros alimentos elaborados	2			6		7	15
22. Otros							
TOTAL	12	3	1	13	3	49	81
% medidas respecto total	15 %	4 %	1 %	16 %	4 %	60 %	100 %