

## PROGRAMA 5. 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 2024, 16 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

## CONTROLES REALIZADOS

En el marco de este programa se ha realizado un total de 2302 controles. Dado que en un control se pueden llevar a cabo varias determinaciones analíticas relacionadas con las sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias, se ha realizado un total de 2661 determinaciones analíticas (en adelante, análisis), de las cuales, el 28,82 % son controles oficiales, frente al 71,18 % de los análisis realizados como actividades de vigilancia.

Las autoridades competentes de las CC. AA. han programado la realización de 2272 controles, de los cuales se han realizado finalmente 2221. Es decir, se ha cumplido la programación en un 97,76 %. Algunos de los motivos por los que no se ha realizado el total de los controles programados son:

- falta de recursos o de medios en los laboratorios de salud pública;
- reajustes en la programación;
- imposibilidad de tomar muestras por catástrofe natural ocurrida en el territorio.

Se han realizado además 81 controles no programados, que suponen 3,52 % del total de controles realizados, debido a:

- seguimiento de irregularidades;
- 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.

Dada la relevancia del **modo de presentación** de los productos alimenticios, indicar que, 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;
- en alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades;
- en los que 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 expone la distribución por las categorías en las que se han realizado los controles:

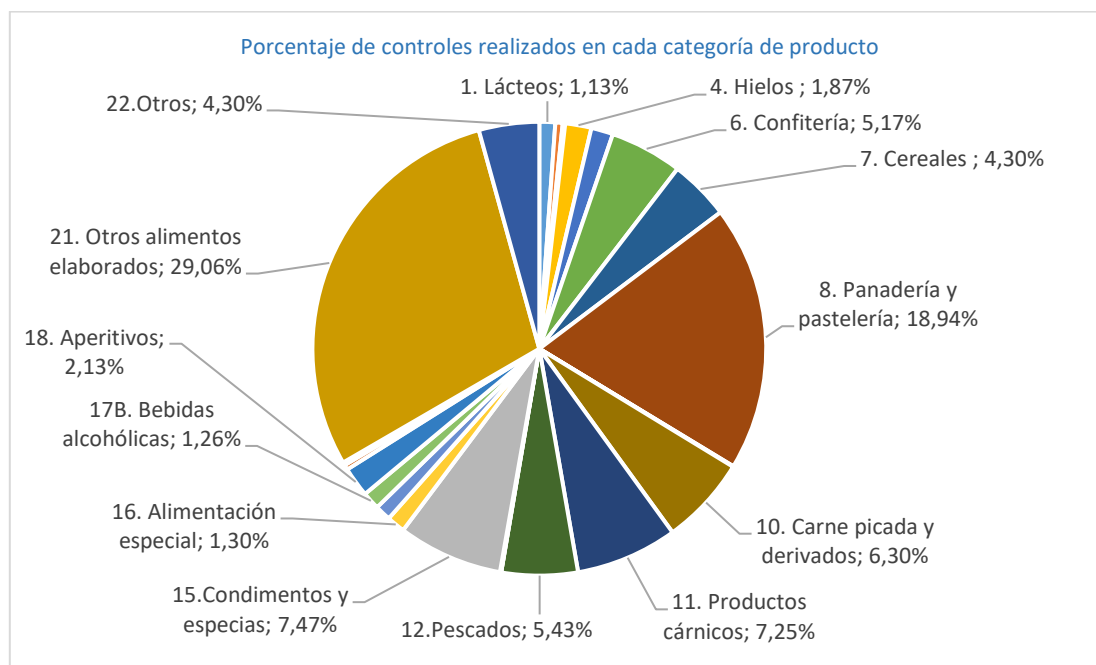


Gráfico 5.1. Porcentaje de controles realizados para cada categoría de producto

Las categorías de alimentos en los que más controles se han realizado son la categoría de *otros alimentos elaborados*, con 669 controles (29,06 % del total), seguida de la categoría de *panadería y pastelería*, donde

se han tomado 436 muestras (18,94 % del total), la categoría de *condimentos y especias* con 172 controles (7,47 % del total) y la categoría productos cárnicos con 167 controles (7,25 %).

En cuanto al tipo de análisis, se han realizado:

- 2096 análisis para detectar **sustancias o productos que causan alergias o intolerancias** no declaradas en el etiquetado. La mayoría de los análisis se han llevado a cabo en la categoría de *otros alimentos elaborados*, con 615 controles (29,34 % del total), seguido de *panadería y pastelería* con 382 controles (18,23 % del total) y *condimentos y especias* con 148 controles (7,06 % del total).
- 565 análisis para comprobar la veracidad de las menciones de los productos alimenticios destinados a personas con afecciones derivadas de la ingesta de **gluten**. En el caso del gluten, la mayoría de los análisis se ha llevado a cabo en la categoría de *otros alimentos elaborados* con 300 controles (53,10 % del total), seguido de la categoría de *panadería y pastelería* con 89 controles (15,75 % del total).

No se ha realizado ningún control mediante análisis 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

Del total de alimentos analizados para el control de alérgenos y sustancias que causan intolerancias, el **96,96 %** son conformes con la normativa. Es decir, se han detectado resultados desfavorables en 81 de los 2661 análisis realizados.

Este porcentaje de conformidad se reduce ligeramente en la categoría de *panadería y pastelería* con un 93,63 % de productos conformes, seguidos por las categorías de *cereales* y la categoría de *productos de aperitivo*, con un 94,81 % y 96,15 % de productos conformes.



Gráfico 5.2. Porcentaje general de productos conformes

Según el tipo de análisis realizado:

- El 96,28 % de los análisis 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, es conforme con la normativa. Es decir, se han detectado no conformidades en 78 de los 2096 análisis realizados. Este porcentaje de conformidad se reduce ligeramente en la categoría de *panadería y pastelería*, con un 92,41 % de productos conformes, seguidos por las categorías de *cereales* y la categoría de *otros alimentos* (correspondientes a platos preparados), con un 93,69 % y 95,24 % de productos conformes respectivamente.
- El 99,47 % de los análisis realizados para detectar de la veracidad de las menciones relativas al **gluten**, es conforme con la normativa. Este porcentaje disminuye en el caso de la categoría de *panadería y pastelería*, con un 98,88 % de productos conformes, seguido de *otros alimentos elaborados*, con un 99,33 % de productos conformes.

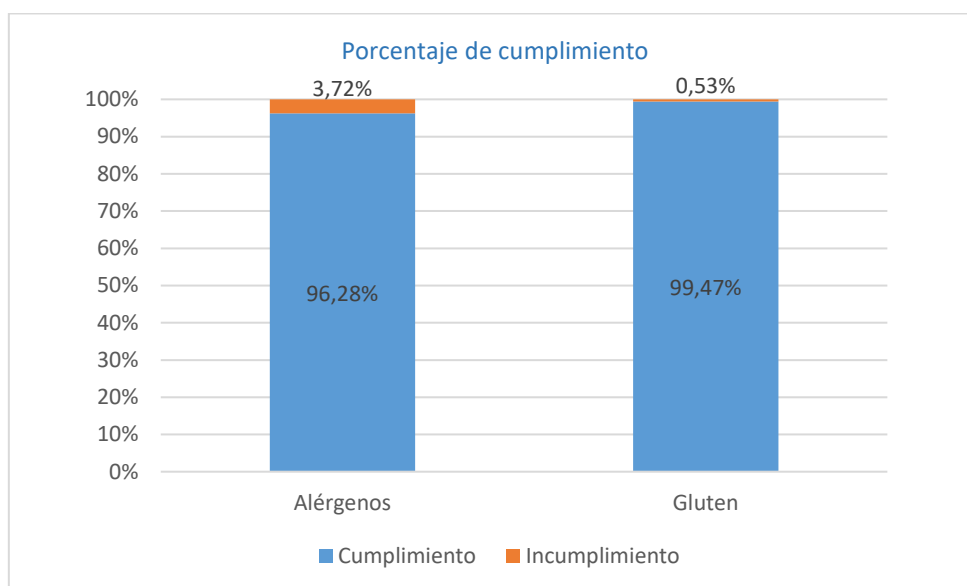


Gráfico 5.3. Porcentaje desglosado de productos conformes

## 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.

De acuerdo con lo anterior, las AA. CC. han adoptado un total de 139 medidas para resolver los incumplimientos detectados, de las cuales todas han sido medidas administrativas.

De estas medidas adoptadas por las AA. CC., 25 de ellas responden a incumplimientos detectados tras un control oficial (17,99 % del total) y consisten en:

- Revisión del APPCC del establecimiento (10);
- requerimiento de corrección del incumplimiento o reetiquetado (7);
- alertas (3);

- otras medidas (3);
- suspensión de actividad (1);
- notificación a otra autoridad competente (1).

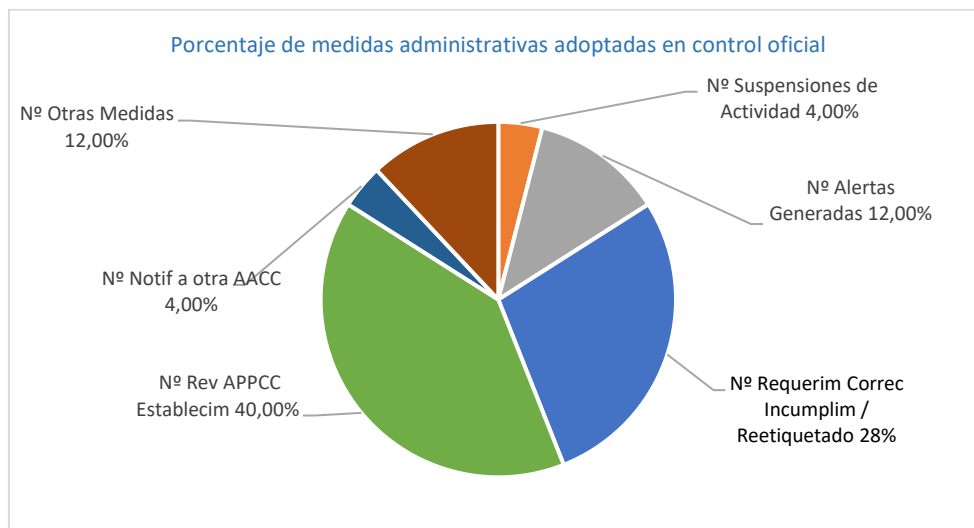


Gráfico 5.4. Porcentaje de medidas administrativas adoptadas en control oficial

En el caso de las no conformidades detectadas en las actividades de vigilancia, las 114 medidas adoptadas (82,01 % de medidas totales) se distribuyen en:

- Otras medidas (53);
- nuevo muestreo (23);
- revisión del APPCC del establecimiento (20);
- alertas generadas (4);
- notificación a otra autoridad competente (4).

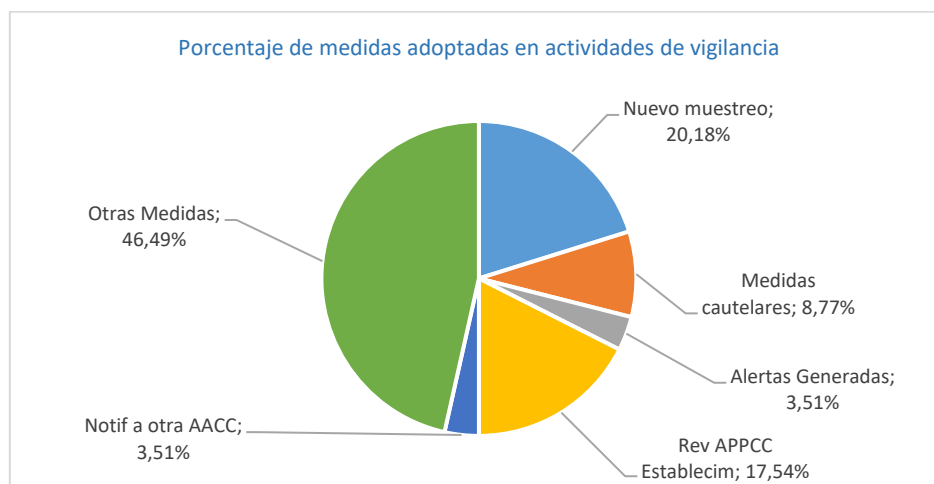


Gráfico 5.5. Porcentaje de medidas adoptadas en actividades de vigilancia

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;
- formación de los operadores;
- investigaciones de trazabilidad y revisiones de fichas;

- toma de muestras y retirada o inmovilización voluntaria del operador;
- apercibimiento e inhibición en origen;
- reexpedición a origen.

## 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 2024 han aportado datos 16 comunidades autónomas, el mismo número de CC. AA. que reportaron datos en 2023 en el marco de este programa. El número de controles realizados en 2023 ha sido de 2417 y de 2302 controles en 2024.

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

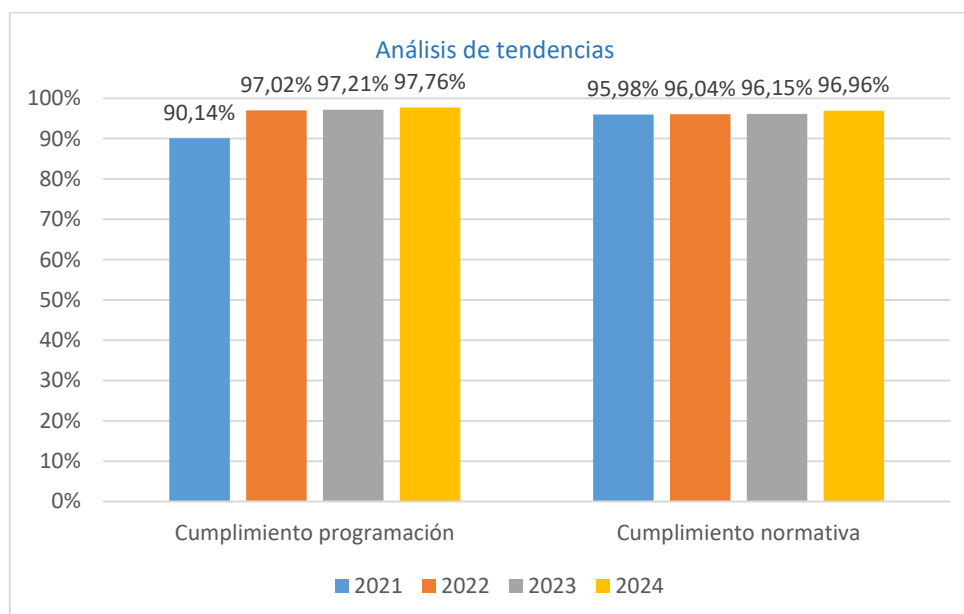


Gráfico 5.6. Evolución de los indicadores de tendencia de cumplimiento programación y de normativa de operadores.

En el año 2024 el cumplimiento de la programación se ha incrementado ligeramente con respecto al año anterior, así como el cumplimiento de la normativa por el operador del establecimiento alimentario, que continúa siendo superior al 96 %.

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores para este programa de control de los años 2021 a 2024:



OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS			
		2021	2022	2023	2024
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	2302
	Nº de controles no programados	107	61	119	81
	Cumplimiento de la programación	90,14 %	97,02 %	97,21 %	97,76 %
	Cumplimiento global de la normativa	95,98 %	96,04 %	96,15 %	96,96 %
	Cumplimiento etiquetado de alérgenos y sustancias que causan intolerancia	95,98 %	95,15 %	95,55%	96,28%
	Cumplimiento contenido en gluten	98,74 %	99,27 %	99,06%	99,47%
	Cumplimiento contenido en lactosa	80,36 %	100 %	100 %	-
	Nº medidas adoptadas totales	103	112	168	139



## 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	2302
	Nº de controles programados	2272
	Nº de controles programados realizados	2221
	Cumplimiento de la programación	97,76 %
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos.	Nº análisis realizados	2096
	Nº análisis no conformes/incumplen	78
	Porcentaje de controles conformes/cumplen	96,28 %
3. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten en los alimentos.	Nº análisis realizados	565
	Nº análisis no conformes/incumplen	3
	Porcentaje de alimentos conformes/cumplen	99,47 %
4. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en lactosa en los alimentos.	Nº análisis realizados	0
	Nº análisis no conformes/incumplen	0
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Nº medidas administrativas	139
	Nº medidas judiciales	0





## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2024, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado un total de 2302 controles mediante toma de muestras y análisis para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria, y en total, se ha realizado un total de 2661 determinaciones analíticas. Se ha cumplido la programación en un 97,76 %, siendo 81 los controles no programados.

Del total de los análisis realizados, 2096 se han realizado para detectar sustancias que producen alérgenos y sustancias que provocan intolerancias y 565 análisis para comprobar la veracidad de las menciones relativas al gluten.

En cuanto al cumplimiento de la legislación, el porcentaje medio es de un 97,76 %, siendo mayor en los requisitos relacionados con el gluten (99,47 %), que en el control para verificar el etiquetado de alérgenos y sustancias que producen intolerancias (96,28 %).

Ante la detección de los 81 resultados desfavorables, se ha adoptado un total de 139 medidas, siendo todas ellas administrativas.

Con respecto a 2023, se han realizado 115 controles menos. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el cumplimiento de la programación ha sido un 0,55 % mayor y el cumplimiento del operador ha aumentado un 0,80 %, pasando del 96,15 % al 96,96 %. Por último, el porcentaje de conformidad ha aumentado, respecto a 2023, un 0,73 % en alérgenos y sustancias que provocan intolerancias y un 0,41 % sobre las menciones relativas al gluten.

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	26	26	0	26	100 %	0 %	1,13 %
2. Alt. lácteos	12	12	0	12	100 %	0 %	0,52 %
3. Grasas	4	4	0	4	100 %	0 %	0,17 %
4. Hielos	42	42	1	43	100 %	2,33 %	1,87 %
5. Frutas y hortalizas	38	36	0	36	94,74 %	0 %	1,56 %
6. Confitería	119	117	2	119	98,32 %	1,68 %	5,17 %
7. Cereales	99	99	0	99	100 %	0 %	4,30 %
8. Panadería y pastelería	424	407	29	436	95,99 %	6,65 %	18,94 %
9. Carne fresca	1	1	0	1	100 %	0 %	0,04 %
10. Carne picada y derivados	142	142	3	145	100 %	2,07 %	6,30 %
11. Productos cárnicos	162	162	5	167	100 %	2,99 %	7,25 %
12. Pescados	119	110	15	125	92,44 %	12,00 %	5,43 %
13. Huevos	0	0	0	0	-	-	0 %
14. Edulcorantes	2	2	0	2	100 %	0 %	0,09 %
15. Condimentos y especias	175	170	2	172	97,14 %	1,16 %	7,47 %
16. Alimentación especial	26	25	5	30	96,15 %	16,67 %	1,30 %
17A. Bebidas no alcohólicas	26	26	0	26	100 %	0 %	1,13 %
17B. Bebidas alcohólicas	28	28	1	29	100 %	3,45 %	1,26 %
18. Aperitivos	48	48	1	49	100 %	2,04 %	2,13 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	8	8	0	8	100 %	0 %	0,35 %
20. Complementos alimenticios	11	5	0	5	45,45 %	0 %	0,22 %
21. Otros alimentos elaborados	662	660	9	669	99,70 %	1,35 %	29,06 %
22. Otros	98	91	8	99	92,86 %	8,08 %	4,30 %
Total	2272	2221	81	2302	97,76 %	3,52 %	100 %

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	24	0	0	26	0	1,24%	100,00%
2. Alt. lácteos	0	11	0	0	11	0	0,52%	100,00%
3. Grasas	2	2	0	0	4	0	0,19%	100,00%
4. Hielos	18	24	1	0	42	1	2,00%	97,62%
5. Frutas y hortalizas	11	25	0	0	36	0	1,72%	100,00%
6. Confitería	68	51	1	0	119	1	5,68%	99,16%
7. Cereales	16	95	1	6	111	7	5,30 %	93,69 %
8. Panadería y pastelería	58	324	4	25	382	29	18,23 %	92,41 %
9. Carne fresca	0	1	0	0	1	0	0,05 %	100 %
10. Carne picada y derivados	15	115	0	5	130	5	6,20 %	96,15 %
11. Productos cárnicos	29	118	0	4	147	4	7,01 %	97,28 %
12. Pescados	9	113	0	2	122	2	5,82 %	98,36 %
14. Edulcorantes	0	2	0	0	2	0	0,10 %	100 %
15. Condimentos y especias	24	124	0	5	148	5	7,06 %	96,62 %
16. Alimentación especial	3	21	0	0	24	0	1,15 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	5	21	0	0	26	0	1,24 %	100 %
17B. Bebidas alcohólicas	4	23	0	0	27	0	1,29 %	100 %
18. Aperitivos	12	35	0	2	47	2	2,24 %	95,74 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	0	8	0	0	8	0	0,38 %	100 %
20. Complementos alimenticios	4	1	0	0	5	0	0,24 %	100 %
21. Otros alimentos elaborados	241	374	2	17	615	19	29,34 %	96,91 %
22. Otros	2	61	0	3	63	3	3,01 %	95,24 %
Total	523	1573	9	69	2096	78	100 %	96,28 %

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	2	2	0	0	4	0	0,71 %	100 %
2. Alt. lácteos	0	1	0	0	1	0	0,18 %	100 %
3. Grasas	2	0	0	0	2	0	0,35 %	100 %
5. Frutas y hortalizas	0	1	0	0	1	0	0,18 %	100 %
6. Confeitería	5	1	0	0	6	0	1,06 %	100 %
7. Cereales	1	23	0	0	24	0	4,25 %	100 %
8. Panadería y pastelería	8	81	1	0	89	1	15,75 %	98,88 %
10. Carne picada y derivados	3	17	0	0	20	0	3,54 %	100 %
11. Productos cárnicos	11	26	0	0	37	0	6,55 %	100 %
15. Condimentos y especias	2	29	0	0	31	0	5,49 %	100 %
16. Alimentación especial	0	10	0	0	10	0	1,77 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	0	4	0	0	4	0	0,71 %	100 %
17B. Bebidas alcohólicas	0	2	0	0	2	0	0,35 %	100 %
18. Aperitivos	1	4	0	0	5	0	0,88 %	100 %
21. Otros alimentos elaborados	208	92	2	0	300	2	53,10 %	99,33 %
22. Otros	1	28	0	0	29	0	5,13 %	100 %
Total	244	321	3	0	565	3	100 %	99,47 %

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

Categoría de alimento	Resultados			
	Nº controles oficiales lactosa	Nº de actividades de vigilancia lactosa	Nº incumplimientos lactosa	Nº de resultados no conformes lactosa
16. Alimentación especial	0	0	0	0



Tabla 5.5. Determinaciones analíticas realizadas 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	26	4		0	0		30	0	1,13 %	100 %
2. Alt. lácteos	11	1		0	0		12	0	0,45 %	100 %
3. Grasas	4	2		0	0		6	0	0,23 %	100 %
4. Hielos	42	0		1	0		42	1	1,58 %	97,62 %
5. Frutas y hortalizas	36	1		0	0		37	0	1,39 %	100 %
6. Confitería	119	6		1	0		125	1	4,70 %	99,20 %
7. Cereales	111	24		7	0		135	7	5,07 %	94,81 %
8. Panadería y pastelería	382	89		29	1		471	30	17,70 %	93,63 %
9. Carne fresca	1	0		0	0		1	0	0,04 %	100 %
10. Carne picada y derivados	130	20		5	0		150	5	5,64 %	96,67 %
11. Productos cárnicos	147	37		4	0		184	4	6,91 %	97,83 %
12. Pescados	122	0		2	0		122	2	4,58 %	98,36 %
14. Edulcorantes	2	0		0	0		2	0	0,08 %	100 %
15. Condimentos y especias	148	31		5	0		179	5	6,73 %	97,21 %
16. Alimentación especial	24	10	0	0	0	0	34	0	1,28 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	26	4		0	0		30	0	1,13 %	100 %
17B. Bebidas alcohólicas	27	2		0	0		29	0	1,09 %	100 %
18. Aperitivos	47	5		2	0		52	2	1,95 %	96,15 %
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	8	0		0	0		8	0	0,30 %	100 %
20. Complementos alimenticios	5	0		0	0		5	0	0,19 %	100 %
21. Otros alimentos elaborados	615	300		19	2		915	21	34,39 %	97,70 %
22. Otros	63	29		3	0		92	3	3,46 %	96,74 %
Total	2096	565	0	78	3	0	2661	81	100 %	96,96 %



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			1						1	
7. Cereales							1		1	
8. Panadería y pastelería			2		3	3		1	9	
9. Carne fresca										
10. Carne picada y derivados										
11. Productos cárnicos						1			1	
12. Pescados										
13. Huevos										
14. Edulcorantes										
15. Condimentos y especias					1				1	
16. Alimentación especial										
17A. Bebidas no alcohólicas										
17B. Bebidas alcohólicas										
18. Aperitivos										
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4										
20. Complementos alimenticios										
21. Otros alimentos elaborados					2	2		2	6	
22. Otros		1				3			4	
Total	0	1	3	0	7	10	1	3	25	0
% medidas respecto total	0 %	4,00 %	12,00 %	0 %	28,00 %	40 %	4,00 %	12,00 %	100 %	0 %

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							
7. Cereales	1	2	2	2		3	10
8. Panadería y pastelería	10	3	1	8		27	49
9. Carne fresca							
10. Carne picada y derivados	2	1		1	3		7
11. Productos cárnicos	3	2				1	6
12. Pescados				2		4	6
13. Huevos							
14. Edulcorantes							
15. Condimentos y especias			1			2	3
16. Alimentación especial							
17A. Bebidas no alcohólicas							
17B. Bebidas alcohólicas							
18. Aperitivos					1	1	2
19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4							
20. Complementos alimenticios							
21. Otros alimentos elaborados	4	2		7		15	28
22. Otros	3						3
Total	23	10	4	20	4	53	114
% medidas respecto total	20,18 %	8,77 %	3,51 %	17,54 %	3,51 %	46,49 %	100 %