



PROGRAMA 8. PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS

Los agentes biológicos constituyen una de las principales causas de enfermedad de origen alimentario, cursando en su mayoría con gastroenteritis agudas de mayor o menor gravedad, si bien en algunos casos pueden dar lugar a patologías severas. Algunos agentes biológicos pueden transmitirse eficazmente de los animales a las personas, bien directamente o a través de la ingestión de productos derivados de ellos, siendo la causa de las enfermedades conocidas como zoonosis.

El objetivo general de este programa es **detectar la presencia de agentes biológicos no permitidos o por encima de los límites establecidos en la normativa en los productos alimenticios**. Para ello se llevan a cabo la toma de muestras y análisis de los alimentos para determinar los siguientes agentes biológicos:

1. **Microorganismos**, sus toxinas y metabolitos de criterios de seguridad alimentaria regulados mediante el *Reglamento (CE) 2073/2005*:
 - a. *Salmonella spp.*,
 - b. *Salmonella Typhimurium* y *Salmonella Enteritidis*,
 - c. *Listeria monocytogenes*,
 - d. Enterotoxinas estafilococicas,
 - e. *Escherichia coli* (incluidas algunas productoras de toxinas Shiga –STEC),
 - f. *Cronobacter spp.* e
 - g. Histamina.
2. **Biotoxinas marinas** en moluscos bivalvos vivos según establece el *Reglamento (CE) 853/2004*.
3. **Agentes zoonóticos** transmitidos por alimentos contemplados en el *Real Decreto 1940/2004*.

Otros agentes biológicos, como los regulados en los criterios de higiene de los procesos por el *Reglamento (CE) 2073/2005*, no se incluyen en este programa de control, por estar controlados en el ámbito del programa 1, de inspección de establecimientos alimentarios, programa 2, de auditorías de los sistemas de autocontrol, programa 3, de mataderos, salas de manipulación de caza y establecimientos que reciben reses de lidia sangradas, y programa 9, de anisakis en productos de la pesca.

Este informe se complementa con el [*Informe del Análisis de Datos de Vigilancia de Zoonosis Alimentarias*](#) que se publica en la página web de la AESAN.

En el año 2024, 13 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes de las CC. AA. efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa, tomando como base la orientación para la programación de la toma de muestras en función del riesgo que elabora la AESAN.

En el marco de este programa se ha realizado un total de 7340 controles. Las autoridades competentes de las CC. AA. han programado la realización de 7229 controles, de los cuales se han realizado finalmente 6929. Es decir, se ha cumplido la programación en un 95,85 %. 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;
- ausencia de actividad o producto objeto de control.

Se han realizado además 411 controles no programados, que suponen 5,60 % del total de controles realizados, debido a:

- investigaciones de toxinfecciones alimentarias;
- muestreos de control oficial adicionales ante resultados no conformes detectados mediante muestreos de vigilancia;
- identificación de establecimientos o productos con posibles riesgos no incluidos en la programación.

Las categorías de alimentos donde se ha realizado mayor número de controles respecto del total han sido:

- 18,68 % en la categoría *pescados*;
- 17,98 % en la categoría *productos cárnicos*;
- 12,63 % en la categoría de *alimentos elaborados* y
- 11,66 % en la categoría de *productos lácteos*.

A continuación, se representa gráficamente la distribución de los controles realizados en las diferentes categorías de alimentos:

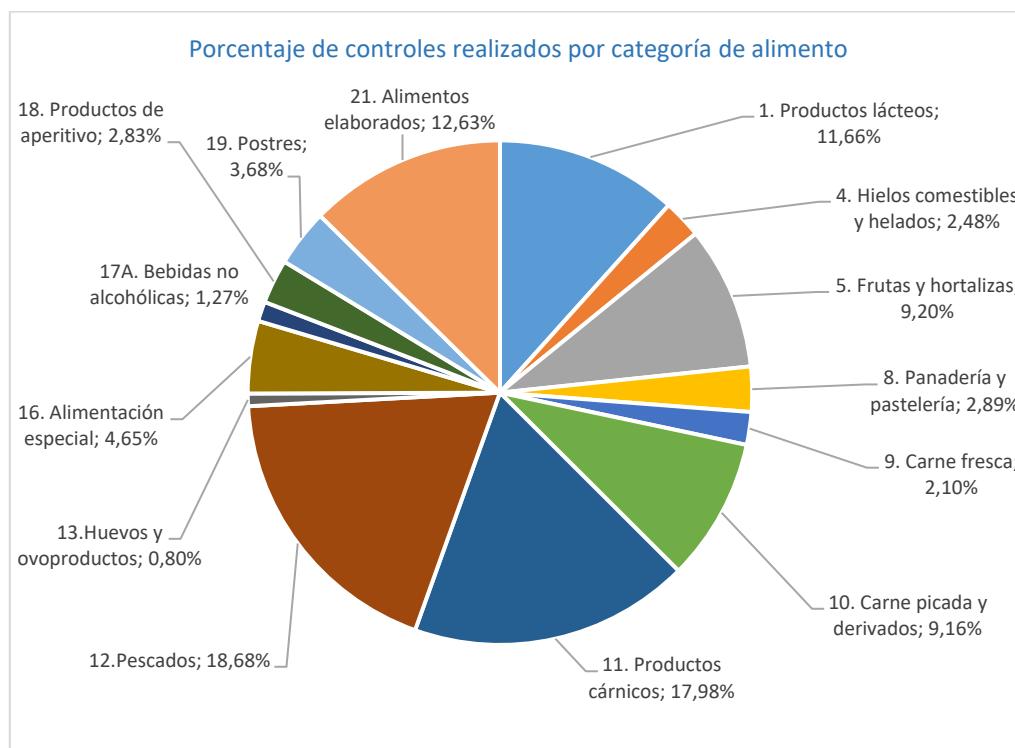


Gráfico 8.1. Distribución de controles por categorías de alimentos

De los agentes biológicos analizados, el mayor número de controles se ha realizado en *Listeria monocytogenes*, con un 49,05 % del total de controles realizados y *Salmonella spp.* con el 36,33 % del total de controles realizados.

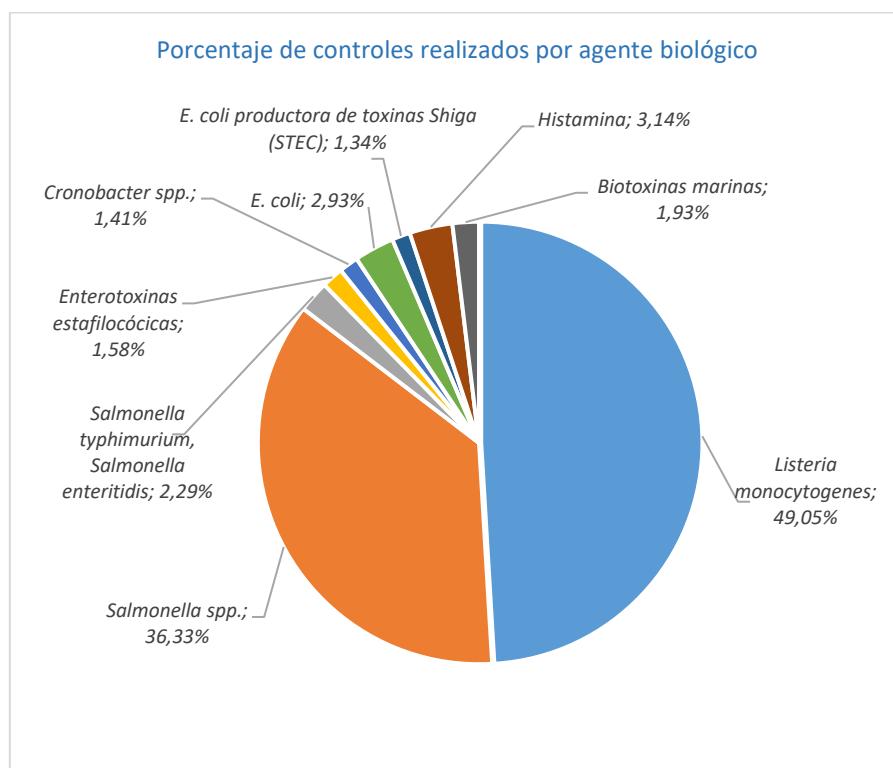


Gráfico 8.2. Distribución de controles por agente biológico

Las analíticas de estos productos se han llevado a cabo en laboratorios designados por las autoridades competentes de cada comunidad autónoma, los cuales están incluidos en la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria \(RELSA\)](#).

RESULTADOS DEL CONTROL

Se considera un incumplimiento en el marco de este programa cuando se detecta un microorganismo o una cantidad de este por encima de los límites de la normativa. El 97,65 % de los alimentos muestreados y analizados han sido conformes con la normativa. Es decir, se han detectado incumplimientos en 172 de los 7340 controles realizados.



Gráfico 8.3. Porcentaje de conformidad del programa

De acuerdo con las categorías de alimentos, los mayores porcentajes de incumplimiento respecto del total son los siguientes:

- 34,88 % en la categoría de *carne picada y derivados*,
- 30,23 % en la categoría *productos cárnicos*,
- 22,09 % en la categoría de *pescados*, y
- 5,81 % en la categoría *productos lácteos*.

Y se representan a continuación en la siguiente gráfica:

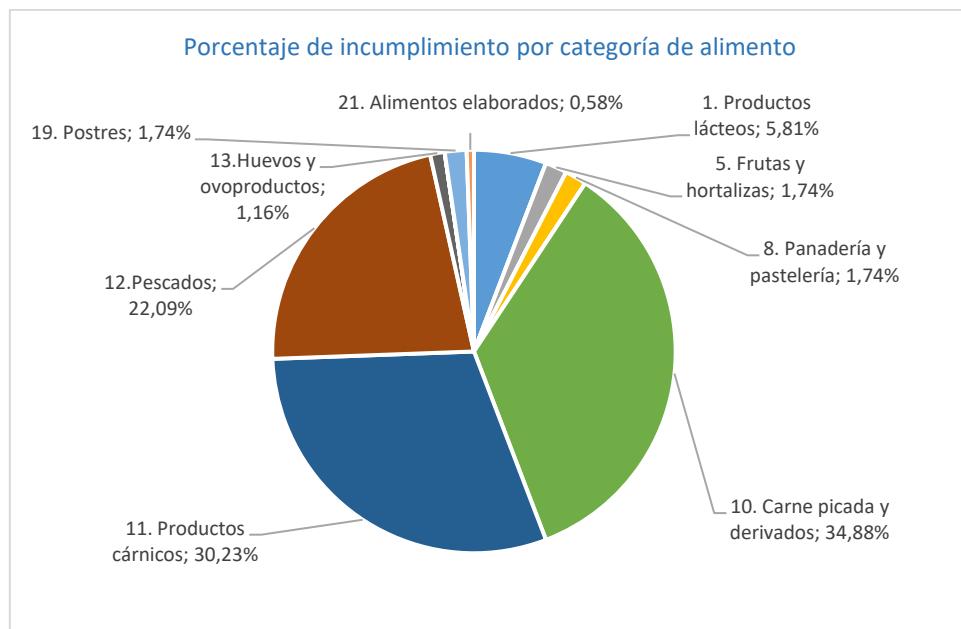


Gráfico 8.4. Porcentaje de incumplimiento por categoría de alimento

Los mayores porcentajes de incumplimiento agrupando categoría de alimentos y agente biológico detectado se dan en:



- *Salmonella spp.* en carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados (12,90 %);
- *Salmonella spp.* en carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados (6,82 %);
- *E.coli* en moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos (5,76 %);
- *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos (5,26 %) y
- *Listeria monocytogenes* en pescado y productos de la pesca (4,14 %).

A continuación, se muestran los porcentajes de incumplimiento por categoría de alimento y agente biológico:

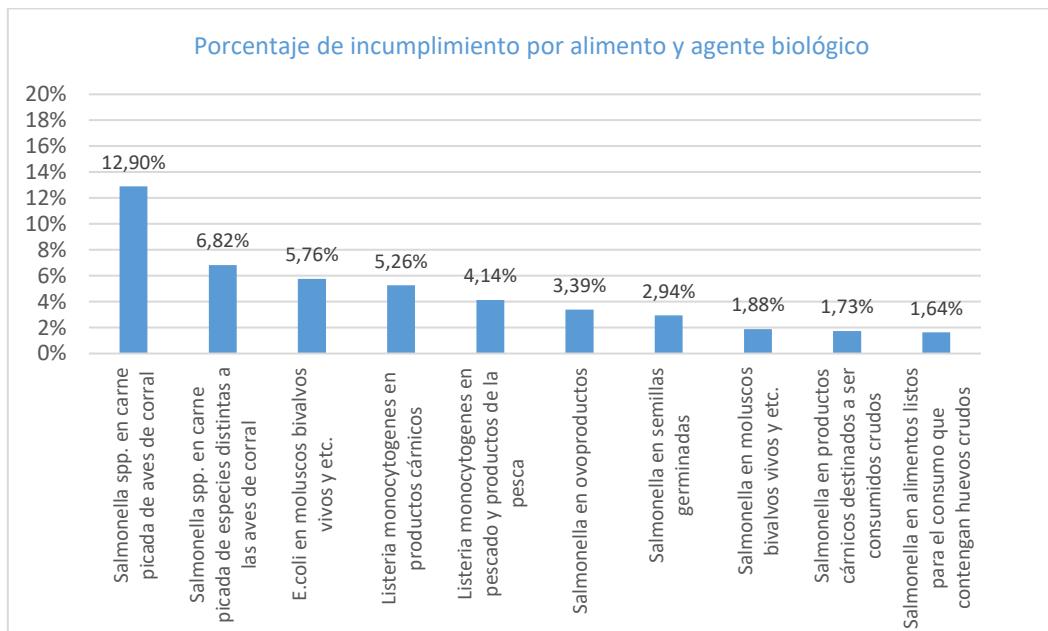


Gráfico 8.5. Porcentaje de incumplimiento por categoría de alimento y agente biológico

El porcentaje de resultados conformes por agente biológico controlado es el siguiente:

- 100 % *Cronobacter spp.* (*Enterobacter sakazakii*),
- 100 % *E. coli* productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4,
- 99,43 % biotoxinas marinas,
- 99,25 % histamina,
- 99,15 % enterotoxinas estafilocócicas,
- 98,00 % *Listeria monocytogenes*,
- 97,10 % *Salmonella*, y
- 94,24 % *E.coli*.

A continuación, se muestran los porcentajes de incumplimiento por agente biológico:

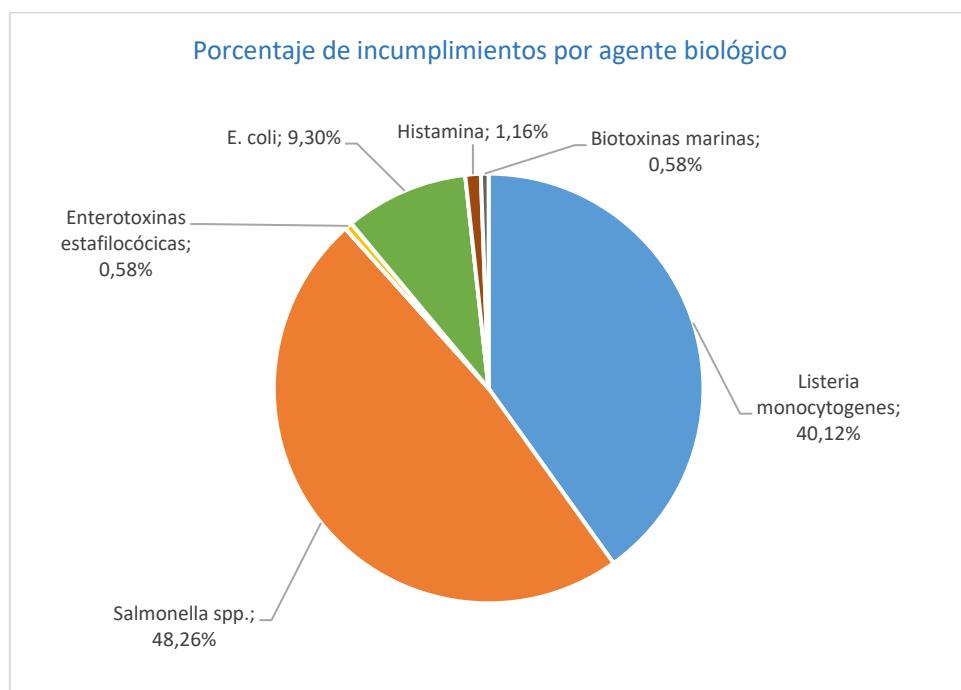


Gráfico 8.6. Porcentaje de incumplimientos por agente biológico

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 incumplimiento, de la gravedad del incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento.

De acuerdo con lo anterior, las AA. CC. han adoptado un total de 350 medidas para resolver los incumplimientos detectados, de las cuales todas han sido medidas administrativas, que consisten en:

- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) (93);
- nuevo muestreo (50);
- retiradas del mercado (45);
- requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado (36);
- alertas (23);
- suspensión de actividad (22);
- propuestas de apertura de expediente sancionador (18);
- medidas cautelares (18) y
- notificación a otras AA. CC. (16);
- “otras medidas” (29).



A continuación, se representa en la gráfica el porcentaje que suponen cada una de las medidas adoptadas frente al total:

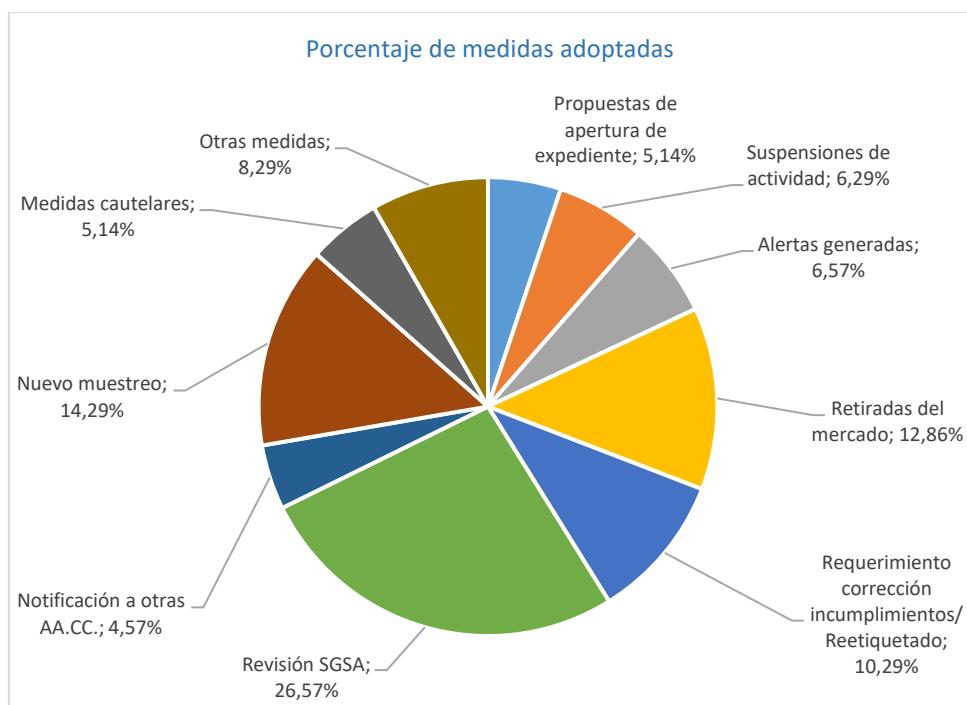


Gráfico 8.7. Porcentaje de medidas adoptadas

ANÁLISIS DE TENDENCIAS

Debido a modificaciones en el formato para recopilar los datos para elaborar el informe de este programa de control, se dispone de datos para este informe de 13 CC. AA., 4 menos que en el año 2023. Debido a estos cambios, no se puede realizar el análisis de tendencia.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR	RESULTADOS
1. Realizar controles de la presencia de agentes biológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis	Nº de controles programados	7229
	Nº de controles programados realizados	6929
	Nº controles no programados realizados	411
	Nº de controles realizados totales	7340
	Cumplimiento de la programación	95,85 %
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de agentes biológicos en los alimentos	Nº incumplimientos	172
	% de cumplimiento	97,66 %
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el curso de los controles oficiales	Nº de medidas adoptadas	350



CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En el año 2024, las autoridades competentes de las CC. AA. han realizado 7340 controles en el marco de este programa. Se ha cumplido la programación en un 95,85 %, siendo 411 los controles no programados.

El 97,66 % del total de alimentos analizados ha sido conforme con la normativa, pues solo se han detectado incumplimientos en 172 de los 7340 controles realizados. Los mayores porcentajes de incumplimiento agrupando categoría de alimentos y agente biológico detectado se dan en:

- *Salmonella spp.* en carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados (12,90 %);
- *Salmonella spp.* en carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados (6,82 %);
- *E.coli* en moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos (5,76 %);
- *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos (5,26 %) y
- *Listeria monocytogenes* en pescado y productos de la pesca (4,14 %).

No se ha detectado ningún incumplimiento para *Cronobacter spp.* (*Enterobacter sakazakii*) ni *E. coli* productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4 en los alimentos analizados.

Ante la detección de los 172 incumplimientos, se ha adoptado un total de 350 medidas, siendo todas ellas administrativas, y en un elevado porcentaje de casos se ha solicitado la revisión del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

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



Anexo

Tabla 8.1. Controles realizados por categoría de alimentos del *Reglamento (UE) 2019/723*

Categorías de alimento	Resultados				Indicadores	
	Nº controles programados	Nº controles programados realizados	Nº controles no programados realizados	Nº controles realizados (TOTAL)	Cumplimiento de la programación	% Controles realizados sobre el total
1. Productos lácteos	875	825	31	856	94,29 %	11,66 %
4. Hielos comestibles	180	171	11	182	95,00 %	2,48 %
5. Frutas y hortalizas	686	648	27	675	94,46 %	9,20 %
8. Panadería y pastelería	206	194	18	212	94,17 %	2,89 %
9. Carne fresca	163	153	1	154	93,87 %	2,10 %
10. Carne picada y derivados	682	640	32	672	93,84 %	9,16 %
11. Productos cárnicos	1213	1191	129	1320	98,19 %	17,98 %
12. Pescados	1402	1324	47	1371	94,44 %	18,68 %
13. Huevos y ovoproductos	58	57	2	59	98,28 %	0,80 %
16. Alimentación especial	334	330	11	341	98,80 %	4,65 %
17A. Bebidas no alcohólicas	97	93	0	93	95,88 %	1,27 %
18. Productos de aperitivo	205	201	7	208	98,05 %	2,83 %
19. Postres	222	197	73	270	88,74 %	3,68 %
21. Alimentos elaborados	906	905	22	927	99,89 %	12,63 %
TOTAL	7229	6929	411	7340	95,85 %	100 %



Tabla 8.2. Controles realizados por agente biológico

Patógeno	Alimento	Resultados				Indicadores	
		Nº controles programados	Nº controles programados realizados	Nº controles no programados realizados	Nº controles realizados (TOTAL)	Cumplimiento de la programación	% Controles realizados sobre el total
<i>Listeria monocytogenes</i>	1.1. Alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes, y alimentos listos para el consumo destinados a usos médicos especiales	77	77	1	78	100 %	1,06 %
	1. Productos lácteos	464	445	26	471	95,91 %	6,42 %
	5. Frutas y hortalizas	271	262	19	281	96,68 %	3,83 %
	8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	206	194	18	212	94,17 %	2,89 %
	11. Productos cárnicos	783	767	107	874	97,96 %	11,91 %
	12. Pescado y productos de la pesca	303	297	17	314	98,02 %	4,28 %
	18. Productos de aperitivo listos para el consumo	205	201	7	208	98,05 %	2,83 %
	19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	72	72	15	87	100 %	1,19 %
	21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad	906	905	22	927	99,89 %	12,63 %
Total <i>Listeria monocytogenes</i>		3287	3220	232	3452	97,96 %	47,03 %
<i>Salmonella spp.</i>	1.4. Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	44	29	0	29	65,91 %	0,40 %
	1.5 Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	279	268	11	279	96,06 %	3,80 %
	1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	341	331	21	352	97,07 %	4,80 %
	1.7. Carne separada mecánicamente	18	12	0	12	66,67 %	0,16 %
	1.8. Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de <i>Salmonella</i>	328	326	20	346	99,39 %	4,71 %



Patógeno	Alimento	Resultados				Indicadores	
		Nº controles programados	Nº controles programados realizados	Nº controles no programados realizados	Nº controles realizados (TOTAL)	Cumplimiento de la programación	% Controles realizados sobre el total
	1.9 Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados	83	82	2	84	98,80 %	1,14 %
	1.10. Gelatina y colágeno	19	16	0	16	84,21 %	0,22 %
	1.11. Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	230	213	2	215	92,61 %	2,93 %
	1.12. Leche en polvo y suero en polvo	61	53	0	53	86,89 %	0,72 %
	1.13. Helados, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	180	171	11	182	95,00 %	2,48 %
	1.14. Ovoproductos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	58	57	2	59	98,28 %	0,80 %
	1.15. Alimentos listos para el consumo que contengan huevos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	150	125	58	183	83,33 %	2,49 %
	1.16. Crustáceos y moluscos cocidos	146	122	4	126	83,56 %	1,72 %
	1.17. Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	229	209	4	213	91,27 %	2,90 %
	1.18. Semillas germinadas (listas para el consumo)	110	102	0	102	92,73 %	1,39 %
	1.19. Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	201	187	7	194	93,03 %	2,64 %
	1.20. Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)	97	93	0	93	95,88 %	1,27 %
	1.22. Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	103	102	4	106	99,03 %	1,44 %
	1.23. Preparados deshidratados de continuación	60	60	1	61	100 %	0,83 %



Patógeno	Alimento	Resultados				Indicadores	
		Nº controles programados	Nº controles programados realizados	Nº controles no programados realizados	Nº controles realizados (TOTAL)	Cumplimiento de la programación	% Controles realizados sobre el total
Salmonella Typhimurium, Salmonella Enteritidis	1.28. Carne fresca de aves de corral	163	153	1	154	93,87 %	2,10 %
Total Salmonella		2900	2711	148	2859	93,48 %	38,95 %
Enterotoxinas estafilocócicas	1.21. Quesos, leche en polvo y suero en polvo, tal como se contempla en los criterios para los estafilococos coagulasa positivos en el capítulo 2.2 del presente anexo	120	114	3	117	95,00 %	1,59 %
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	1.24 Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes de menos de seis meses	94	91	5	96	96,81 %	1,31 %
E. coli	1.25. Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	281	271	7	278	96,44 %	3,79 %
E. coli productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4	1.29. Brotes	104	97	1	98	93,27 %	1,34 %
Histamina	1.26. Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	217	205	14	219	94,47 %	2,98 %
	1.27. Productos de la pesca, excepto los de la categoría de alimentos 1.27a, sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	41	39	1	40	95,12 %	0,54 %
	1.27a. Salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca.	6	6	0	6	100 %	0,08 %
Total histamina		264	250	15	265	94,70 %	3,61 %
Biotoxinas marinas	1.25. Moluscos bivalvos vivos, tunicados y gasterópodos	179	175	0	175	97,77 %	2,38 %
TOTAL		7229	6929	411	7340	95,85 %	100 %



Tabla 8.3. Cumplimiento por categoría de alimentos del Reglamento (UE) 2019/723

Categorías de alimento	Resultados		Indicadores			
	Nº controles realizados (TOTAL)	Nº incumplimientos detectados	% incumplimientos respecto de los controles totales	% incumplimientos respecto del total de incumplimientos	% incumplimientos de controles realizados por categoría de alimento	% cumplimiento por categoría de alimento
1. Productos lácteos	856	10	0,14 %	5,81 %	1,17 %	98,83 %
4. Hielos comestibles	182	0	0 %	0 %	0 %	100 %
5. Frutas y hortalizas	675	3	0,04 %	1,74 %	0,44 %	99,56 %
8. Panadería y pastelería	212	3	0,04 %	1,74 %	1,42 %	98,58 %
9. Carne fresca	154	0	0 %	0 %	0 %	100 %
10. Carne picada y derivados	672	60	0,82 %	34,88 %	8,93 %	91,07 %
11. Productos cárnicos	1320	52	0,71 %	30,23 %	3,94 %	96,06 %
12. Pescados	1371	38	0,52 %	22,09 %	2,77 %	97,23 %
13. Huevos y ovoproductos	59	2	0,03 %	1,16 %	3,39 %	96,61 %
16. Alimentación especial	341	0	0 %	0 %	0 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	93	0	0 %	0 %	0 %	100 %
18. Productos de aperitivo	208	0	0 %	0 %	0 %	100 %
19. Postres	270	3	0,04 %	1,74 %	1,11 %	98,89 %
21. Alimentos elaborados	927	1	0,01 %	0,58 %	0,11 %	99,89 %
TOTAL	7340	172	2,34 %	100 %	2,34 %	97,66 %



Tabla 8.4. Cumplimiento por agente biológico

Patógeno	Alimento	Resultados		Indicadores			
		Nº controles realizados (TOTAL)	Nº incumplimientos detectados	% incumplimientos respecto de los controles totales	% incumplimientos respecto del total de incumplimientos	% incumplimientos por categoría de alimento	% cumplimiento por categoría de alimento
<i>Listeria monocytogenes</i>	1.1. Alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes, y alimentos listos para el consumo destinados a usos médicos especiales	78	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1. Productos lácteos	471	6	0,08 %	3,49 %	1,27 %	98,73 %
	5. Frutas y hortalizas	281	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	212	3	0,04 %	1,74 %	1,42 %	98,58 %
	11. Productos cárnicos	874	46	0,63 %	26,74 %	5,26 %	94,74 %
	12. Pescado y productos de la pesca	314	13	0,18 %	7,56 %	4,14 %	95,86 %
	18. Productos de aperitivo listos para el consumo	208	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	19. Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	87	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad	927	1	0,01 %	0,58 %	0,11 %	99,89 %
Total <i>Listeria monocytogenes</i>		3452	69	0,94 %	40,12 %	2,00 %	98,00 %
<i>Salmonella spp.</i>	1.4. Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	29	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.5 Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	279	36	0,49 %	20,93 %	12,90 %	87,10 %
	1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	352	24	0,33 %	13,95 %	6,82 %	93,18 %
	1.7. Carne separada mecánicamente	12	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.8. Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de <i>Salmonella</i>	346	6	0,08 %	3,49 %	1,73 %	98,27 %
	1.9 Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados	84	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.10. Gelatina y colágeno	16	0	0 %	0 %	0 %	100 %



Patógeno	Alimento	Resultados		Indicadores			
		Nº controles realizados (TOTAL)	Nº incumplimientos detectados	% incumplimientos respecto de los controles totales	% incumplimientos respecto del total de incumplimientos	% incumplimientos por categoría de alimento	% cumplimiento por categoría de alimento
<i>Salmonella</i>	1.11. Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	215	3	0,04 %	1,74 %	1,40 %	98,60 %
	1.12. Leche en polvo y suero en polvo	53	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.13. Helados, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	182	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.14. Ovoproductos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	59	2	0,03 %	1,16 %	3,39 %	96,61 %
	1.15. Alimentos listos para el consumo que contengan huevos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	183	3	0,04 %	1,74 %	1,64 %	98,36 %
	1.16. Crustáceos y moluscos cocidos	126	2	0,03 %	1,16 %	1,59 %	98,41 %
	1.17. Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	213	4	0,05 %	2,33 %	1,88 %	98,12 %
	1.18. Semillas germinadas (listas para el consumo)	102	3	0,04 %	1,74 %	2,94 %	97,06 %
	1.19. Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	194	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.20. Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)	93	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.22. Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	106	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.23. Preparados deshidratados de continuación	61	0	0 %	0 %	0 %	100 %
<i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> , <i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i>	1.28. Carne fresca de aves de corral	154	0	0 %	0 %	0 %	100 %
Total <i>Salmonella</i>		2859	83	1,13 %	48,26 %	2,90 %	97,10 %



Patógeno	Alimento	Resultados		Indicadores			
		Nº controles realizados (TOTAL)	Nº incumplimientos detectados	% incumplimientos respecto de los controles totales	% incumplimientos respecto del total de incumplimientos	% incumplimientos por categoría de alimento	% cumplimiento por categoría de alimento
Enterotoxinas estafilocócicas	1.21. Quesos, leche en polvo y suero en polvo, tal como se contempla en los criterios para los estafilococos coagulasa positivos en el capítulo 2.2 del presente anexo	117	1	0,01 %	0,58 %	0,85 %	99,15 %
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	1.24 Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes de menos de seis meses	96	0	0 %	0 %	0 %	100 %
E. coli	1.25. Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	278	16	0,22 %	9,30 %	5,76 %	94,24 %
E. coli productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4	1.29. Brotes	98	0	0 %	0 %	0 %	100 %
Histamina	1.26. Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	219	2	0,03 %	1,16 %	0,91 %	99,09 %
	1.27. Productos de la pesca, excepto los de la categoría de alimentos 1.27a, sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	40	0	0 %	0 %	0 %	100 %
	1.27a. Salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca.	6	0	0 %	0 %	0 %	100 %
Total histamina		265	2	0,03 %	1,16 %	0,75 %	99,25 %
Biotoxinas marinas	1.25. Moluscos bivalvos vivos, tunicados y gasterópodos	175	1	0,01 %	0,58 %	0,57 %	99,43 %
TOTAL		7340	172	2,34 %	100 %	2,34 %	97,66 %

Tabla 8.5. Medidas adoptadas por categoría de alimentos del *Reglamento (UE) 2019/723*

Categorías de alimento	Propuestas de apertura de expediente	Suspensiones de actividad	Alertas generadas	Retiradas del mercado	Requerimiento corrección incumplimientos/ Reetiquetado	Revisión SGSA	Notificación a otras AA.CC.	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Otras medidas	Nº Total medidas administrativas
1. Productos lácteos	2	2	2	5	3	7	0	5	4	2	32
4. Hielos comestibles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. Frutas y hortalizas	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
8. Panadería y pastelería	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	6
9. Carne fresca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. Carne picada y derivados	4	5	5	18	18	34	5	15	5	8	117
11. Productos cárnicos	9	13	7	17	11	35	0	12	6	16	126
12. Pescados	2	2	8	5	3	13	8	14	2	3	60
13. Huevos y ovoproductos	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16. Alimentación especial	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17A. Bebidas no alcohólicas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18. Productos de aperitivo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. Postres	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. Alimentos elaborados	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	5
TOTAL	18	22	23	45	36	93	16	50	18	29	350
% medidas respecto total	5,14 %	6,29 %	6,57 %	12,86 %	10,29 %	26,57 %	4,57 %	14,29 %	5,14 %	8,29 %	100 %

Tabla 8.6 Medidas adoptadas por agente biológico

Patógeno	Alimento	Propuestas de apertura de expediente	Suspensiones de actividad	Alertas generadas	Retiradas del mercado	Requerimiento corrección incumplimientos/ Reetiquetado	Revisión SGSA	Notificación a otras AA.CC.	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Otras medidas	Nº Total medidas administrativas
<i>Listeria monocytogenes</i>	1.1. Alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes, y alimentos listos para el consumo destinados a usos médicos especiales	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1. Productos lácteos	1	1	2	3	2	4	0	2	1	2	18
	5. Frutas y hortalizas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	6
	11. Productos cárnicos	9	10	7	15	9	29	0	11	6	15	111
	12. Pescado y productos de la pesca	0	0	1	1	1	5	1	5	2	2	18
	18. Productos de aperitivo listos para el consumo	0	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	0
	21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	5
Total <i>Listeria monocytogenes</i>		11	11	10	19	13	42	1	22	10	19	158
<i>Salmonella spp.</i>	1.4. Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Patógeno	Alimento	Propuestas de apertura de expediente	Suspensiones de actividad	Alertas generadas	Retiradas del mercado	Requerimiento corrección incumplimientos/ Reetiquetado	Revisión SGSA	Notificación a otras AA.CC.	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Otras medidas	Nº Total medidas administrativas
	1.5 Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	4	5	4	9	8	19	3	6	4	4	66
	1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	0	0	1	9	10	15	2	9	1	4	51
	1.7. Carne separada mecánicamente	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.8. Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de <i>Salmonella</i>	0	3	0	2	2	6	0	1	0	1	15
	1.9 Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.10. Gelatina y colágeno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.11. Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	1	1	0	2	1	2	0	2	2	0	11
	1.12. Leche en polvo y suero en polvo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.13. Helados, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Patógeno	Alimento	Propuestas de apertura de expediente	Suspensiones de actividad	Alertas generadas	Retiradas del mercado	Requerimiento corrección incumplimientos/ Reetiquetado	Revisión SGSA	Notificación a otras AA.CC.	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Otras medidas	Nº Total medidas administrativas
	1.14. Ovoproductos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	1.15. Alimentos listos para el consumo que contengan huevos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de <i>Salmonella</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.16. Crustáceos y moluscos cocidos	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	4
	1.17. Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	1	1	1	2	1	4	0	4	0	0	14
	1.18. Semillas germinadas (listas para el consumo)	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
	1.19. Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.20. Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.22. Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.23. Preparados deshidratados de continuación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Patógeno	Alimento	Propuestas de apertura de expediente	Suspensiones de actividad	Alertas generadas	Retiradas del mercado	Requerimiento corrección incumplimientos/ Reetiquetado	Revisión SGSA	Notificación a otras AA.CC.	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Otras medidas	Nº Total medidas administrativas
<i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Enteritidis	1.28. Carne fresca de aves de corral	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total <i>Salmonella</i>		6	10	7	24	22	48	8	24	7	9	165
Enterotoxinas estafilocócicas	1.21. Quesos, leche en polvo y suero en polvo, tal como se contempla en los criterios para los estafilococos coagulasa positivos en el capítulo 2.2 del presente anexo	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	3
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter</i> sakazakii)	1.24 Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes de menos de seis meses	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>E. coli</i>	1.25. Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	1	1	6	2	1	2	5	3	0	0	21
<i>E. coli</i> productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4	1.29. Brotes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Histamina	1.26. Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2

Patógeno	Alimento	Propuestas de apertura de expediente	Suspensiones de actividad	Alertas generadas	Retiradas del mercado	Requerimiento corrección incumplimientos/ Reetiquetado	Revisión SGSA	Notificación a otras AA.CC.	Nuevo muestreo	Medidas cautelares	Otras medidas	Nº Total medidas administrativas
	1.27. Productos de la pesca, excepto los de la categoría de alimentos 1.27a, sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.27a. Salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total histamina		0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
Biotoxinas marinas	1.25. Moluscos bivalvos vivos, tunicados y gasterópodos	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
TOTAL		18	22	23	45	36	93	16	50	18	29	350
% medidas respecto total		5,14 %	6,29 %	6,57 %	12,86 %	10,29 %	26,57 %	4,57 %	14,29 %	5,14 %	8,29 %	100 %