

MEMORIA DEL PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2018



IMSP

Instituto Municipal de Salud Pública

Área de Servicios Públicos y Personal

Ayuntamiento de Zaragoza

ÍNDICE



0. Presentación
1. Control de alimentos. toma de muestras. Programa de alimentos.
2. Distribución de muestras de alimentos. Determinaciones analíticas.
3. Resultados del control de alimentos. Distribución por grupos de alimentos.
4. Indicadores del proceso.
5. Conclusiones y propuestas.

0.- PRESENTACIÓN

A lo largo de la cadena alimentaria pueden estar presentes, incorporarse o producirse distintos peligros de tipo químico o biológico que pueden suponer un riesgo para el consumidor.

Los programas de control oficial tratan de garantizar la realización de controles de los peligros de interés en seguridad alimentaria en función del riesgo, incluyendo tanto los que aparecen recogidos de forma específica en las normas de seguridad alimentaria con límites paramétricos, como los que figuran de una forma más genérica en las normas, así como los que no están recogidos en la reglamentación pero sí tienen interés según la literatura de referencia.

Esta vigilancia sanitaria a través de los controles analíticos tiene como objetivo:

- Proteger al consumidor de una exposición puntual a un peligro.
- Recoger datos que permitan realizar una evaluación del riesgo.
- Evaluar las tendencias.
- Identificar nuevos peligros que permitan implementar las estrategias preventivas.

La Administración debe velar por que las empresas cumplan con su responsabilidad, y que los alimentos que se comercialicen cumplan con los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la UE.

El Ayuntamiento es la administración más cercana al ciudadano, y quien puede intervenir con mayor rapidez en la detección de los alimentos y productos que puedan suponer un riesgo para la salud pública.

El Instituto Municipal de Salud Pública (IMSP) es el responsable de velar por la Seguridad de los Alimentos que se consumen en la Ciudad de Zaragoza. Para ello realiza los controles oficiales de la cadena alimentaria en las fases posteriores a la producción primaria. Es decir, en los productos, cuando ya están en el mercado, a través de un muestreo que se programa anualmente “PROGRAMA ANUAL DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DEL IMSP”.

Los objetivos de esta Memoria son valorar los resultados obtenidos en el programa de muestreo de 2018 de la vigilancia de los alimentos desde el punto de vista analítico, identificando las tendencias mediante el análisis de los resultados obtenidos en este periodo, el grado de cumplimiento del programa, describir las medidas adoptadas ante estos incumplimientos, estudiar y proponer nuevas líneas de trabajo orientando la dirección por donde deben de ir los futuros programas de alimentos.

Nuestro lema es: **CONOCER PARA ACTUAR**

1. CONTROL DE ALIMENTOS. TOMA DE MUESTRAS. PROGRAMA DE ALIMENTOS

El Programa municipal de Control de Alimentos 2018 describe los sistemas de Control oficial que realizó el Ayuntamiento de Zaragoza sobre los alimentos puestos a disposición del consumidor en la ciudad de Zaragoza. Se dio prioridad a aquellos que se elaboran en la Ciudad, aquellos que se consumen por la población mas vulnerable, los que se comercializan o se dispensan en mercados o mercadillos de temporada y, en general, aquellos alimentos que suponen mayor riesgo para la salud.

El Programa municipal de Control de Alimentos 2018, incluye dos grupos principales de muestras:

1º- Muestras tomadas en comidas servidas en comedores de titularidad municipal, como sistema de autocontrol, y que son de responsabilidad municipal directa.

2º- Muestras tomadas como Control oficial, realizado por el Ayuntamiento de Zaragoza, sobre los alimentos puestos a disposición del consumidor en la ciudad de Zaragoza.

El Plan recogía el tipo de alimentos, el número de muestras y las actuaciones analíticas a realizar sobre estas.

Fue elaborado por el Grupo 3 de Alimentos, siguiendo las directrices fijadas en el Proceso 03, sobre el Control Sanitario de Productos Alimenticios.

Para su diseño se tuvieron en cuenta:

- Los resultados obtenidos en los controles realizados en años anteriores. Programas de alimentos de años anteriores y especialmente 2017
- El origen del alimento, dando prioridad a los que se elaboran en la ciudad o en la región, por mayor posibilidad de actuación.
- El tipo de comercialización del alimento, siendo prioritarios por ser competencia municipal los que se ofrecen en mercados o mercadillos de temporada.
- Alimentos de mayor consumo y /o destinados a población mas vulnerable, como los niños en el caso de comedores escolares.
- La Normativa aplicable.
- Las Alertas Alimentarias
- Los informes de las Autoridades Sanitarias Europeas y Españolas sobre las enfermedades transmitidas por alimentos y los alimentos de mayor riesgo.
- Recomendaciones de la Unión Europea: disposiciones que tiene como objetivo, entre otros, el establecimiento de criterios armonizados de aplicación por todos los Estados miembros.
- Las nuevas modas alimentarias y nuevos alimentos.
- El consumo en la Ciudad.

- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).
- Planes Nacionales específicos de Control Oficial.
- Plan Autonómico de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
- Los medios humanos y materiales disponibles.



Con toda esta documentación, se realizó la Evaluación del Riesgo:

- **Identificación del factor de peligro:** Determinación de los agentes biológicos, químicos y físicos que pueden causar efectos nocivos para la salud y que pueden estar presentes en un determinado alimento o grupo de alimentos.
- **Caracterización del factor de peligro:** Evaluación de la naturaleza de los efectos nocivos para la salud relacionados con agentes biológicos, químicos y físicos que pueden estar presentes en los alimentos.
- **Determinación de la exposición:** Evaluación del consumo de los alimentos implicados y la ingestión probable de agentes biológicos, químicos y físicos a través de los alimentos.
- **Caracterización del riesgo:** Estimación

A la vista de todo se tomaron las siguientes decisiones::

- Alimentos a controlar
- Frecuencia y lugar del muestreo.
- Métodos analíticos.
- Determinaciones analíticas a realizar: Agentes microbiológicos a detectar. y Sustancias y residuos a investigar.
- Medidas adoptadas ante incumplimientos.
- Comunicación de los resultados y forma de envío al operador y al Gobierno de Aragón
- Información al Ciudadano y los medios a utilizar: página Web y redes sociales

(ver Programa de alimentos 2018 en el siguiente enlace):

https://www.zaragoza.es/ciudad/IMSP/detalle_Noticia?id=227352



2. DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS. DETERMINACIONES ANALÍTICAS

2.1 Distribución de muestras por grupos de alimentos

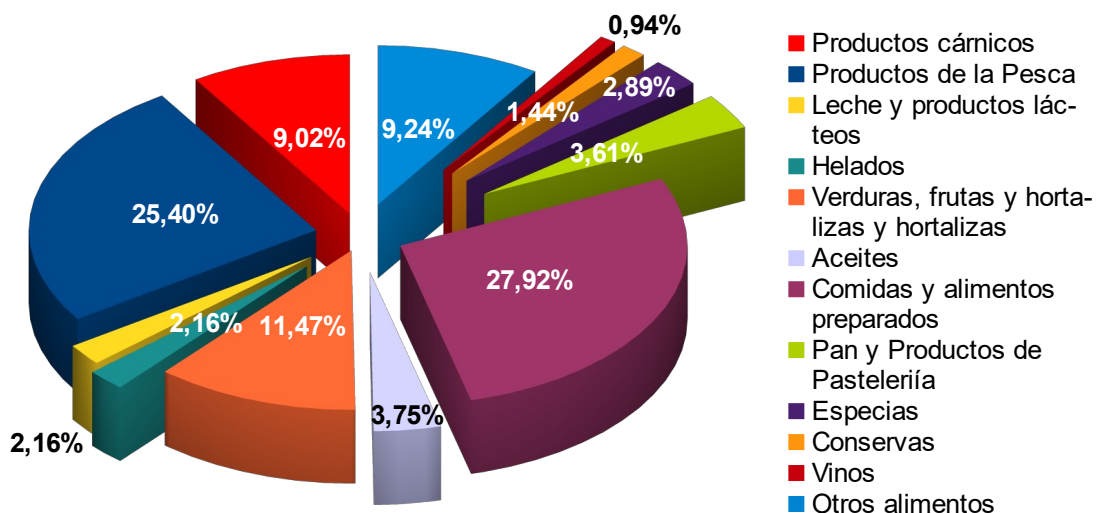
En el Programa, estaban previstas 1130 muestras, se programaron 1370 y se recogieron 1380 muestras de distintos alimentos, de las cuales se analizaron 1377

Los alimentos analizados, se distribuyeron por grupos de alimentos de la siguiente forma

Tabla I.: Distribución de muestras por grupos de alimentos

Productos cárnicos	Productos de la Pesca	Leche y productos lácteos	Helados	Verduras, frutas y hortalizas	Aceites	Comidas y alimentos preparados	Pan y Productos de Pastelería	Espicias	Conservas	Vinos	Otros alimentos
125	347	30	30	158	52	387	50	40	20	13	128

Gráfico I.: Porcentaje del total de muestras clasificada por grupos de alimentos

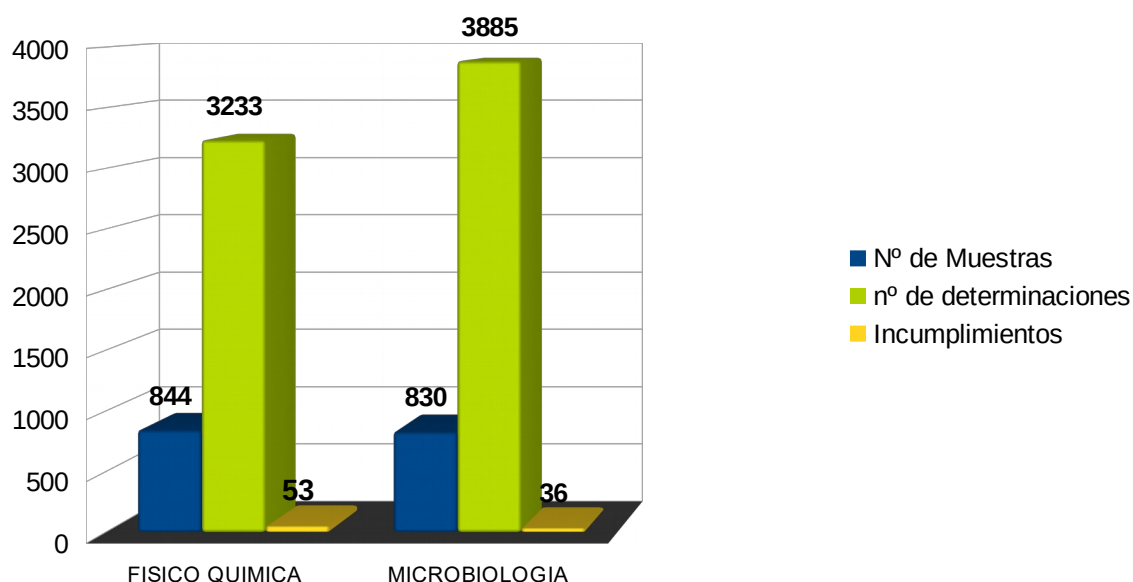


2.2 Distribución de muestras y determinaciones por laboratorios

Tabla II.: Distribución de muestras y determinaciones por laboratorios

	FISICO QUIMICA	MICROBIOLOGIA
Nº de Muestras	844	830
Nº de determinaciones	3233	3885
Incumplimientos	53	36

Gráfico II.: Distribución de muestras por laboratorios



En los alimentos envasados se comprobó la información que figuraba en el etiquetado, en cuanto a su composición, ingredientes, fechas de consumo, información nutricional y declaración de alérgenos y sustancias que producen intolerancias.

Se realizaron las determinaciones programadas teniendo en cuenta el tipo de alimento, la forma de consumo, el origen, el riesgo y basándonos en la normativa vigente y recomendaciones de Organismos Nacionales y Europeos en Seguridad alimentaria. Estas determinaciones se recogieron en una ficha por cada Grupo de alimentos que se incluyó en el Programa de 2018.

Las técnicas aplicadas están Acreditadas por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) de acuerdo con la Norma ISO 17025/2017 <http://www.enac.es> y los laboratorios están Certificados según Norma ISO 9001/2015 por AENOR <http://www.aenor.es>

Las determinaciones **Físico-Químicas** fueron encaminadas a la búsqueda de contaminantes y residuos, y otras sustancias que hubieran podido llegar al alimento de forma

accidental, por el propio proceso de producción o por las condiciones medioambientales donde se producen.

Se estudiaron los aditivos presentes en los alimentos y su cuantificación para verificar que su contenido no superaba los límites establecidos en la Legislación.

Se valoraron los ingredientes de los alimentos, que sus nutrientes fuesen los declarados en su etiquetado o los adecuados para el tipo de población a los que iban destinados.

Las determinaciones **microbiológicas** fueron fundamentalmente de dos tipos:

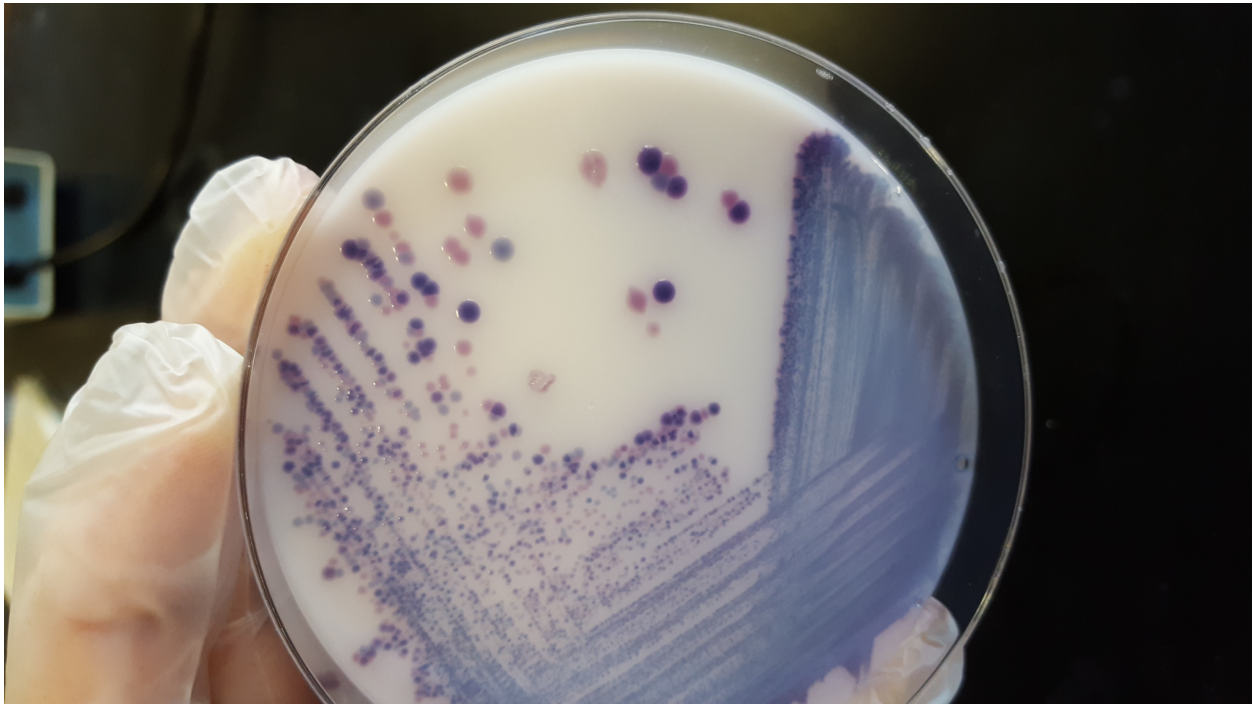
- Determinaciones orientadas a asegurar la ausencia de microorganismos patógenos que pudieran ser un riesgo para la salud: tanto las especificadas como criterios de Seguridad Alimentaria, según el reglamento el *Reglamento* (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los *criterios microbiológicos* aplicables a los productos alimenticios, como otros peligros de interés en seguridad alimentaria para los que no existe una regulación específica, pero que son objeto de programas de prospección con el fin de obtener datos que permitan realizar una evaluación del riesgo, como son los listados en el Real Decreto 1940/2004, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.
- Determinaciones relacionadas con microorganismos indicadores de higiene de procesos, incluyendo las recogidas en *Reglamento* (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los *criterios microbiológicos* aplicables a los productos alimenticios, más algunas otras establecidas por el IMSP, con la finalidad preventiva de detectar posibles fallos en puntos críticos de la elaboración o conservación de los alimentos, sobre todo en las muestras recogidas para el autocontrol.



Además, en 2018 y como novedad, se incluyeron dos nuevos grupos de estudios analíticos:

- Comprobación de la veracidad del etiquetado, en cuanto a la presencia en el alimento de alérgenos, según el listado del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.
- Comprobación de la veracidad del etiquetado en cuanto a la identidad de la especie animal en carne y productos cárnicos. Para comprobar la presencia de carne de equino en productos etiquetados como carne de vacuno, tras las alertas que aparecieron en prensa en los últimos años.

El listado completo de determinaciones se encuentra publicado en la página Web del IMSP:
<http://www.zaragoza.es/contenidos/sanidad/alimentos.pdf>



3. RESULTADOS DEL CONTROL DE ALIMENTOS. DISTRIBUCIÓN POR GRUPOS DE ALIMENTOS

3.1. Interpretación de los resultados

Se consideran **resultados satisfactorios** los que cumplen con los criterios establecidos.

Consideramos **Incumplimientos**, aquellas muestras en las que alguno de sus parámetros no cumple con los requisitos establecidos:

1. En la normativa sobre alimentos
 - El incumplimiento de los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios del Reglamento (CE) 2073/2005 DE de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 - La detección de contaminantes o residuos que estén por encima de los límites marcados por la Legislación, como Plomo, Cadmio, Mercurio, Nitratos y otros, recogidos en el Reglamento CE 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
 - La existencia de aditivos no permitidos o en dosis más elevadas a las fijadas en el Reglamento de la CE 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
 - Cuando existe algún defecto en la información en el etiquetado según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: Como por ejemplo detección de sustancias no declaradas en el etiquetado, declaración de nutrientes no acordes con la realidad, falta de información...
2. Presencia de otros microorganismos patógenos recogidos en el ANEXO I del Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.
3. Presencia de microorganismos indicadores de falta de higiene por encima de lo que se considera como no aceptable
4. -Características organolépticas no deseables o que indican alteración del alimento.

3.2. Actuaciones en el caso de incumplimientos.

Ante incumplimientos seguimos el siguiente Protocolo de actuaciones:

1. Informar al operador económico (establecimiento, elaborador) de los resultados obtenidos y de medidas correctoras.
2. Volver a recoger la muestra, tomándola del mismo lote y/o procedencia si es posible y si no de las mismas características, para confirmar que el hallazgo no es casual.
3. Comunicar al Gobierno de Aragón para su investigación, corrección, seguimiento y/o sanción si procede o remisión a la Comunidad Autónoma de origen

4. Actuación urgente por los Inspectores del IMSP, ante la existencia de riesgo sanitario, retirando del consumo los alimentos afectados.

3.3. Resultados

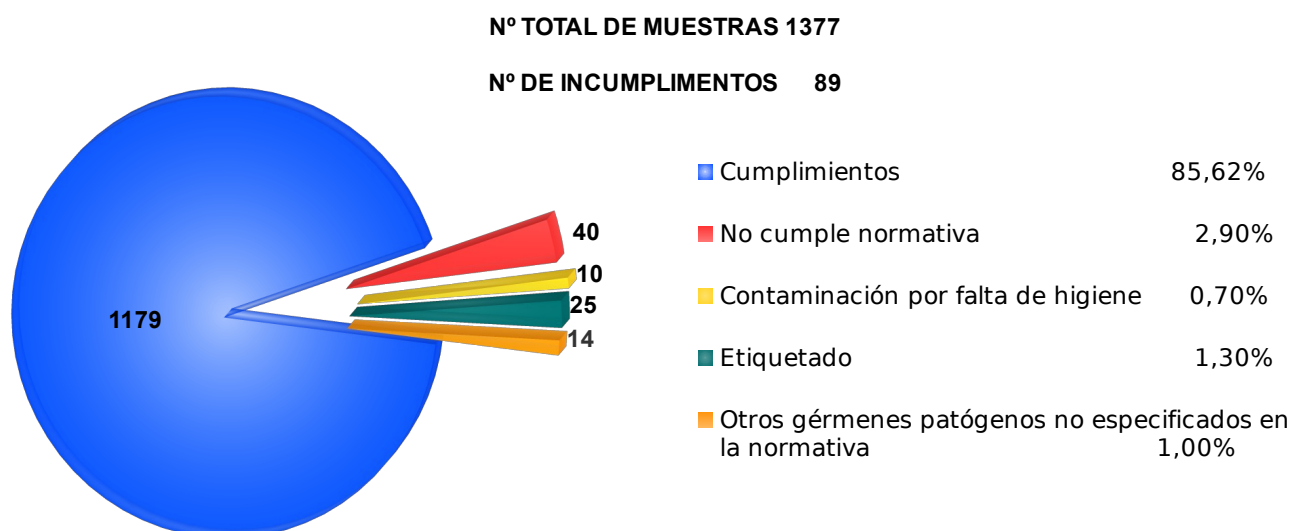
En la tabla III aparecen los resultados del programa de alimentos de 2018, separados por grupos de alimentos. Y en el gráfico III la representación gráfica de los mismos.

Los resultados obtenidos en el programa de alimentos de 2018 son buenos, siguiendo la tendencia de los programas de los últimos años, de forma que el 85,43 de las muestras tuvieron un resultado satisfactorio y de las muestras que presentaron algún incumplimiento la mayoría son defectos leves, que no representan un riesgo inmediato para la salud.

Tabla III.: Distribución de resultados por grupos de alimentos

	Nº muestras	No cumple	
		Nº	%
Carnes y derivados			
Cárnicos frescos	71	24	33,8
Cárnicos tratamiento térmico incompleto	23	2	8,70%
Cárnicos curados	11		
Cárnicos listos para el consumo	20	1	5,00%
Pescados y derivados			
Pescados	63	7	11,20%
Productos de la pesca listos para consumo	20		
Mariscos (crustáceos moluscos) y derivados			
Cefalópodos	41	4	9,80%
Crustáceos	82		
Crustáceos cocidos	20		
Moluscos	121	5	4,10%
Leches y derivados			
Quesos frescos blancos pasterizados	30	3	10,00%
	Nº muestras	No cumple	
		Nº	%

Grasas comestibles			
Aceite de fritura	52	1	1,90%
Harinas y derivados			
Productos pastelería	30		
Pan y panes especiales	20		
Verduras y Hortalizas			
Hongos y setas	16	1	6,30%
Hortalizas troceadas envasadas	20		
Verduras y hortalizas	41		
Frutas y derivados			
Frutas elaboradas	20		
Frutos secos	20		
Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen			
Alimentos infantiles	20		
Comedores colectivos. Colegios	189	2	1,05%
Control superficies. Colegios	29	5	17,20%
Comedores colectivos municipales	115	1	0,90%
Platos preparados listos para el consumo	34	24	70,60%
Ensaladas listas para el consumo	21		
Otros vegetales listos para el consumo	20		
Conservas de pescado	20		
Alimentos bajos en sal	23		
Helados			
Helados	30	3	10,00%
Bebidas alcohólicas			
Vinos	13		
Alimentos para Intolerancias y alergias alimentarias			
Alimentos sin gluten	57		
Alimentos para alérgenos	48	5	
Nº Total muestras	1377	89	14,38%

Gráfico III.: Distribución de resultados sobre el total de muestras.

3.4. Valoración de los resultados por grupos de muestras:

3.4.1. Resultados en productos Cárnicos

En un 27,4% de las muestras de Productos cárnicos se obtienen resultados que no son correctos.

- En el caso de los contaminantes químicos es llamativo el alto porcentaje de productos con alto contenido en sulfitos.

- En el caso de los contaminantes microbiológicos son destacables la presencia de *Listeria monocytogenes* en dos productos cárnicos con tratamiento térmico incompleto, aunque en el etiquetado se informaba de la necesidad de cocinarlos antes de su consumo y los altos porcentajes de productos cárnicos frescos con presencia de microorganismos patógenos, *Salmonella spp.* y *Campylobacter spp.*

Estos resultados son similares a los de años anteriores y a los publicados por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria en muestras de toda Europa. En cualquier caso hay que recordar que el riesgo de enfermedad para las personas por el consumo de estos productos es mínimo si los productos cárnicos frescos se manipulan correctamente, para evitar la contaminación cruzada, y se consumen tras cocción completa.

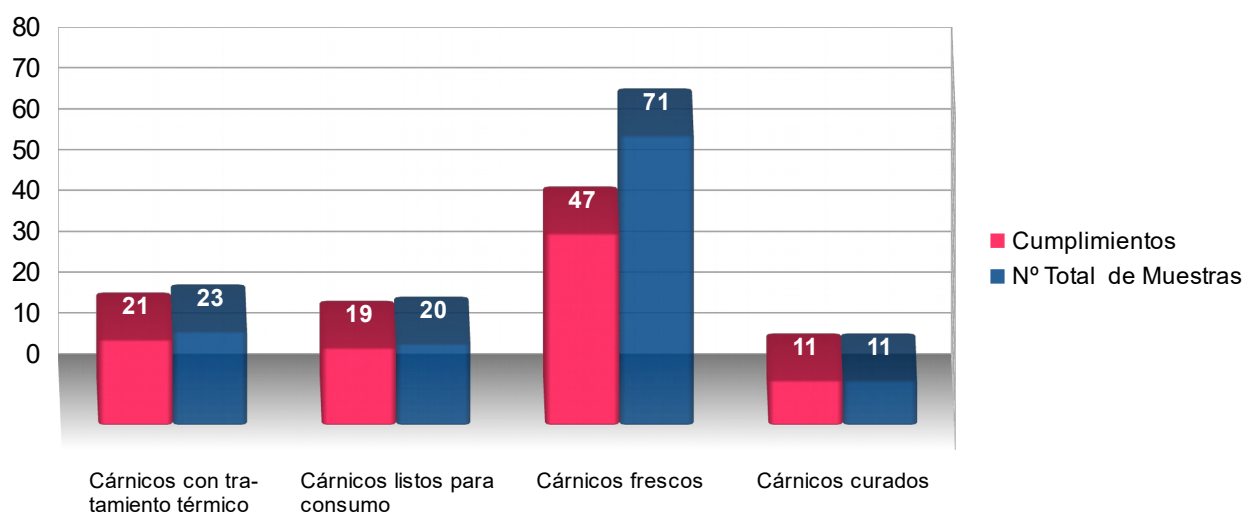
La determinación de especies se determinó en 24 muestras y en el 100% de los casos fue correcta

En una de las muestras de productos listos para el consumo, lacón en lascas, se detectó la presencia de *Listeria monocytogenes*, con un recuento inferior al establecido en la norma.

Tabla IV.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos cárnicos.

	Nº Total de Muestras	Cumplimientos
Cárnicos Frescos	71	66,20%
Cárnicos con tratamiento térmico incompleto	23	91,30%
Cárnicos curados	11	100%
Cárnicos listos para el consumo	20	95%

Gráfico IV.: Comparativa entre número de nuestras y número de cumplimientos por tipos de productos cárnicos



3.4.2. Resultados en productos de la Pesca

Se incluyen en este Grupo todas los productos que proceden de la pesca o acuicultura y que se comercializan de diferentes formas, frescos, descongelados, congelados, cocidos y listos para el consumo.

El mayor numero de muestras se toman en los comercio que utilizan otros canales de comercialización distintos de Mercazaragoza, así se recogen pescados, crustáceos, moluscos bivalvos y cefalópodos.

Entre las muestras listas para el consumo se recogieron: Ahumados, marinados, carpaccios y otros, destinados al análisis microbiológico.

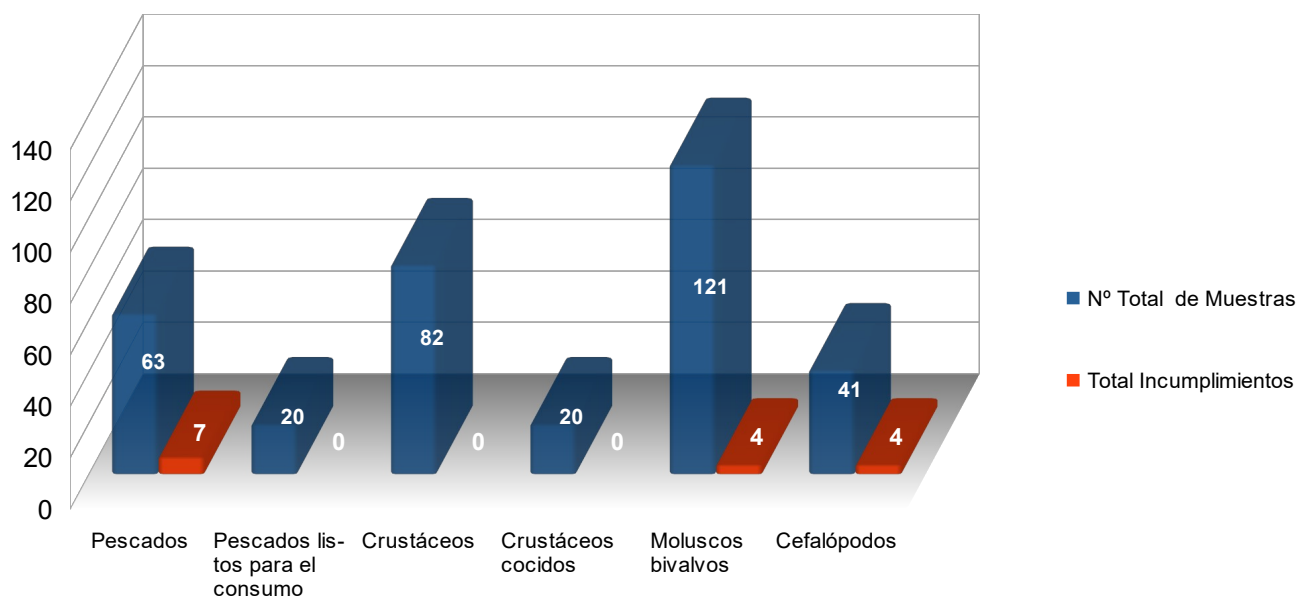
En total un 4,6 % de las muestras, se detectó algún tipo de incumplimiento, destacando:

- Presencia de Anisakis en el 10% de los pescados frescos o descongelados.
- Un elevado contenido en Cadmio de algunos cefalópodos, como el calamar y el chipirón, superando los limites establecidos en la legislación en un 9,8%.
- Mercurio elevado en tres muestras de pescado, marrajo en todos los casos, en otras especies como emperador se detectó, aunque dentro de lo limites establecidos en la Normativa .
- Recuento elevado de E. coli en 2 muestras de moluscos bivalvos. En ninguna de las muestras se detectó *Salmonella spp.*

Tabla V.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos de la pesca

	Nº total de muestras	% Cumplimiento
Pescados	63	88,80%
Pescados listos para el consumo	20	100,00%
Crustáceos	82	100,00%
Crustáceos cocidos	20	100,00%
Moluscos bivalvos	121	95,9%
Cefalópodos	41	90,20%

Gráfico V.: Comparativa entre número de nuestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos de la pesca.



3.4.3. Verduras y Hortalizas

Se incluyen un amplio abanico de productos vegetales, algunos envasados y otros no, algunos listos para el consumo por lo que su calidad microbiológica adquiere mayor importancia y otros que precisan lavado y en la mayor parte el cocinado.

Se destaca:

- El alto contenido en Nitratos de algunas verduras y hortalizas debido al tipo de cultivo y a las características de la muestra, haciendo que sea una fuente mas alta de este residuo, que la que pueden aportar alimentos curados, como los productos cárnicos.
- El contenido en Nitratos entre las verduras ecológicas y las de cultivo tradicional es variable.
- En una muestra de setas se detecto Plomo por encima de los valores reglamentados.
- El cumplimiento de las determinaciones microbiológicas en el 100 % de las muestras de ensaladas envasadas listas para el consumo.

Gráfico VI.: Nitratos en verduras

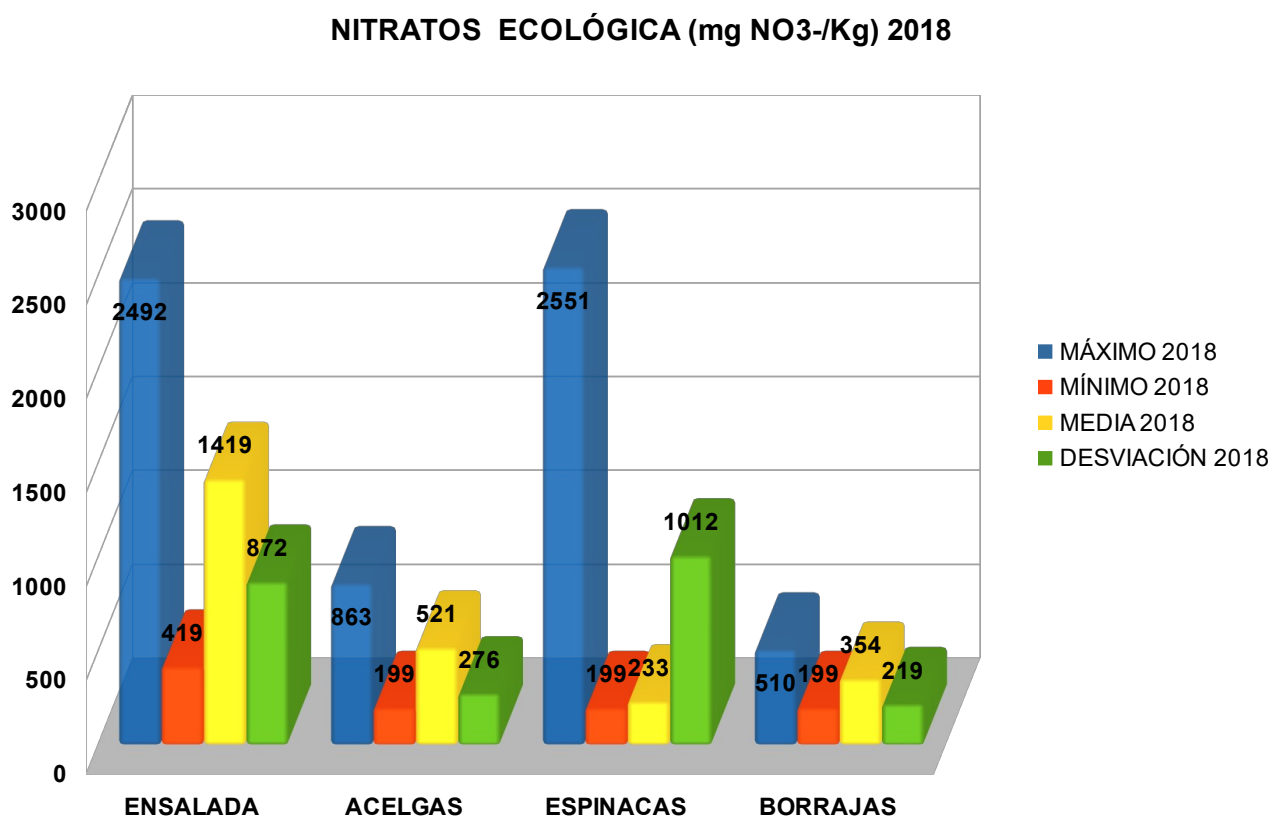
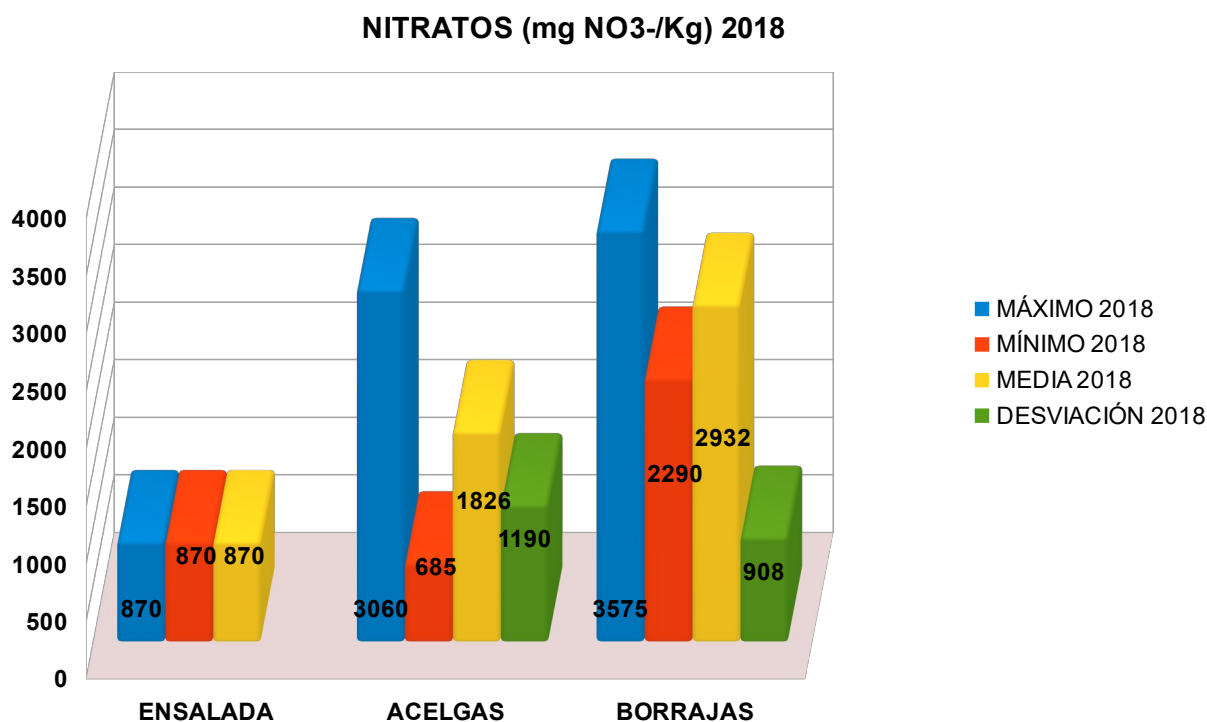
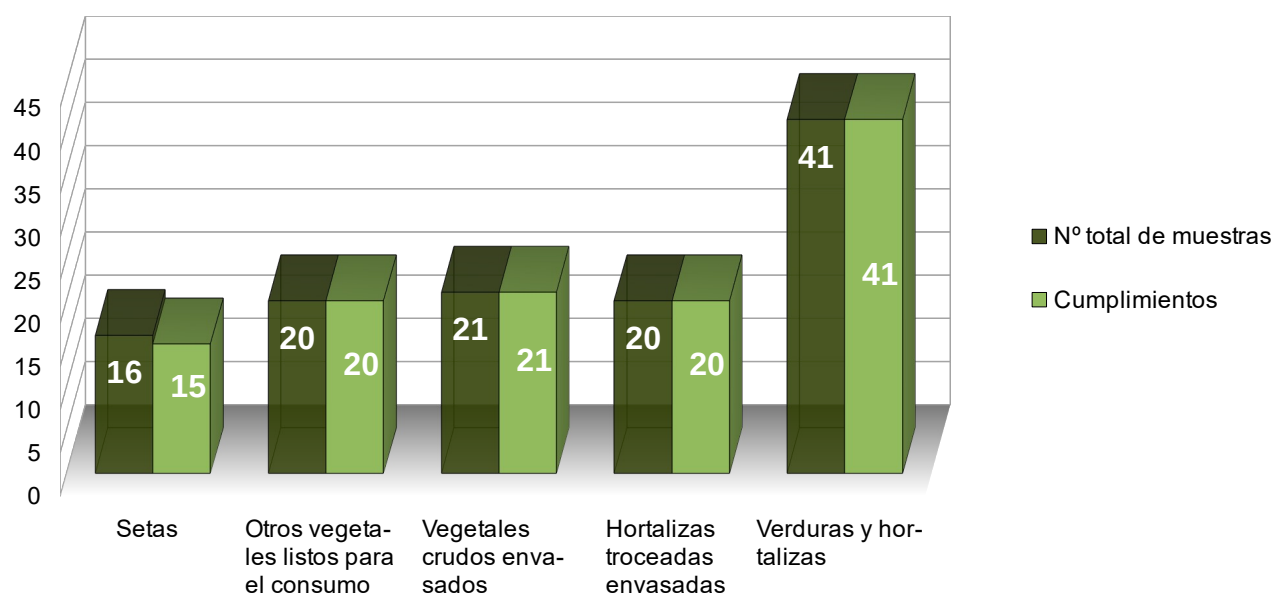


Tabla VI.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos

	Nº total de muestras	% Cumplimiento
Verduras y hortalizas	41	100,00%
Hortalizas troceadas envasadas	20	100,00%
Ensaladas listas para el consumo	21	100,00%
Otros vegetales Listos para el consumo	20	100,00%
Setas	16	93,80%

Gráfico VII: Comparativa entre número de muestras y número de cumplimientos por tipos de productos.



3.4.4. Productos Lácteos

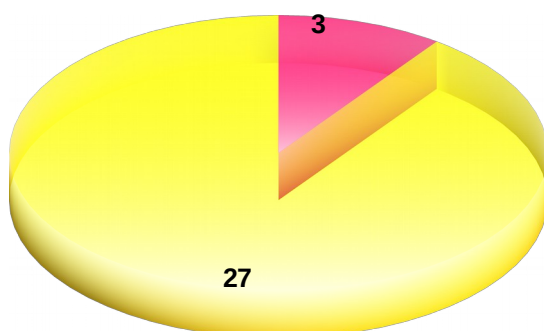
Tabla VII: Porcentaje de cumplimiento

	Nº total de muestras	% Cumplimientos
Quesos blancos, Frescos. Pasterizados	30	90,00%



Gráfico VIII: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos de lácteos.

PRODUCTOS LÁCTEOS



Número total de muestras	30
■ Nº Total Cumplimientos	27
■ Nº total de incumplimientos	3

3.4.5. Comidas

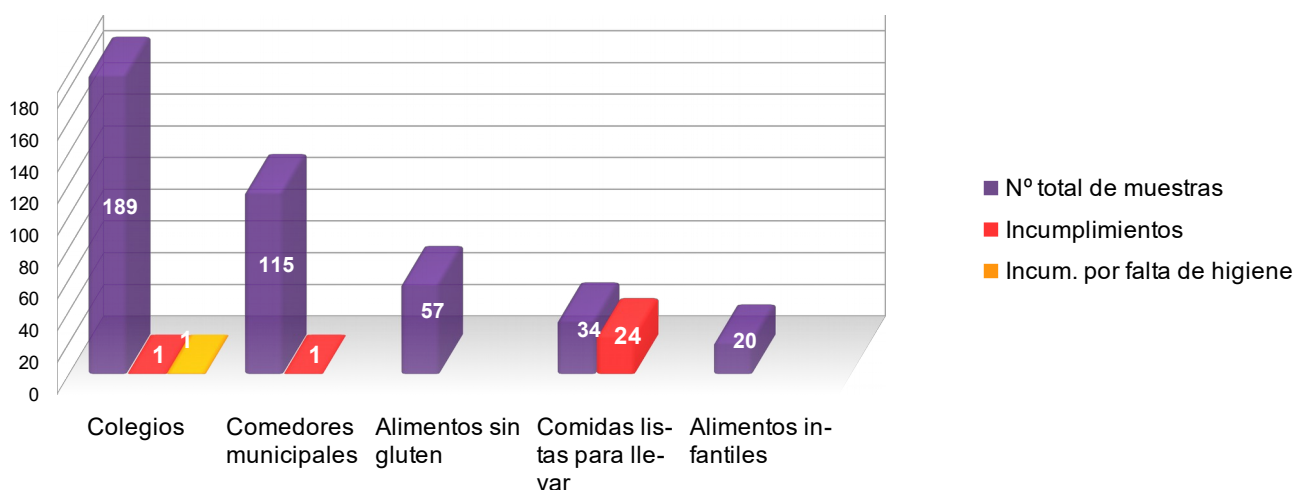
En este grupo hemos incluido, además de las comidas recogidas en Centros Municipales y Colegios, los platos preparados listos para llevar que incluyen aquellos alimentos con preparación culinaria que, con tratamiento térmico o sin él, están listos para consumir directamente, así como alimentos infantiles (tipo potitos).

Tabla VIII: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos.

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Platos preparados listos para llevar	34	29,40%
Comidas preparadas en Comedores colectivos municipales	115	99,10%
Comidas de Colegios	189	99,20%
Alimentos Infantiles	20	100,00%

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Control de superficies en cocinas	29	82,80%

Gráfico IX: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos.



El estudio microbiológico de las muestras tomadas los comedores escolares y los comedores municipales ha mostrado, como en años anteriores, resultados satisfactorios tanto en las muestras de comidas, como en las tomadas en las superficies de las zonas de preparación de alimentos. Únicamente se ha detectado algún indicador de falta de higiene que ha servido para tomar medias preventivas, revisando las condiciones de la preparación y comprobando que se corrigen las deficiencias.

En cuanto a la valoración del valor Nutritivo de los menús que se sirven en los colegios, se ha comparado con las recomendaciones que hace el Gobierno de Aragón en su “Guía de Comedores Escolares” obteniendo los siguientes resultados: el 29% de los menús aportan un contenido correcto, en el 21% de los casos su aporte está por encima de lo recomendado para la edad y en el 43% el aporte es más bajo.



3.4.5. Productos de Panadería Repostería

La recogida y análisis de productos de Panadería y repostería en Obradores de Pastelería, se encuadra en una Campaña de Control de Alimentos que se repite todos los años en alguna medida. Estos alimentos, por su manipulación en la elaboración y sus ingredientes implican un riesgo para la ciudadanía.

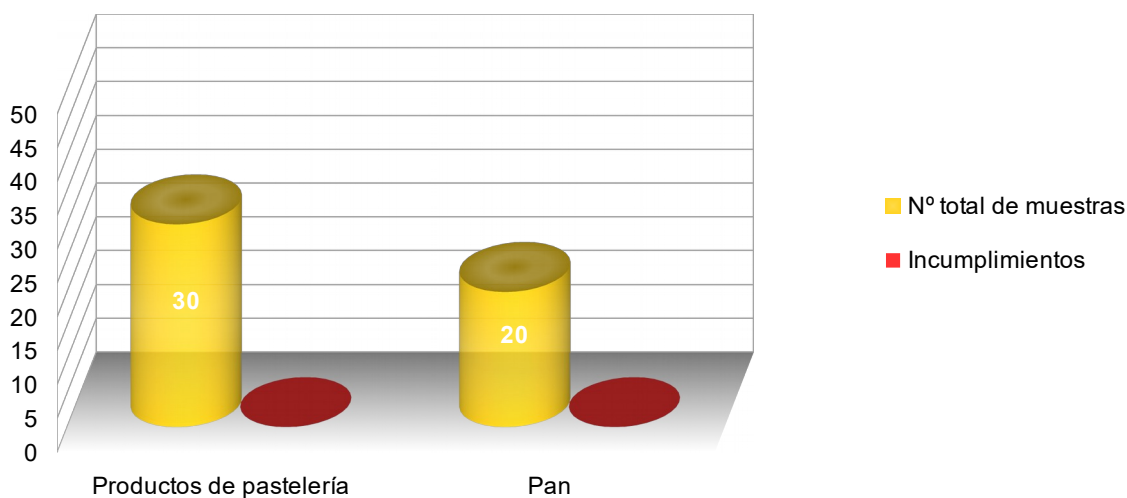
A lo largo de los años se ha observado una mejoría considerable. En 2018 hemos obtenido un resultado del 100% de cumplimientos.

Durante 2018 hemos querido valorar aquellos panes que se comercializan como “sin sal” o “sal reducida” basándonos en el Programa NAOS.

Tabla IX: Porcentaje de cumplimiento por productos de panadería Repostería

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Pan	20	100,00%
Productos de Pastelería	30	100,00%

Gráfico X: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos.



3.4.6. Frutas y derivados

En este grupo se incluyen frutas frescas elaboradas, peladas o que han sufrido algún tipo de manipulación, y se comercializan envasadas y en refrigeración con un tiempo de conservación corto.

Se recogieron piña, moras, frambuesas, etc., para su análisis microbiológico.

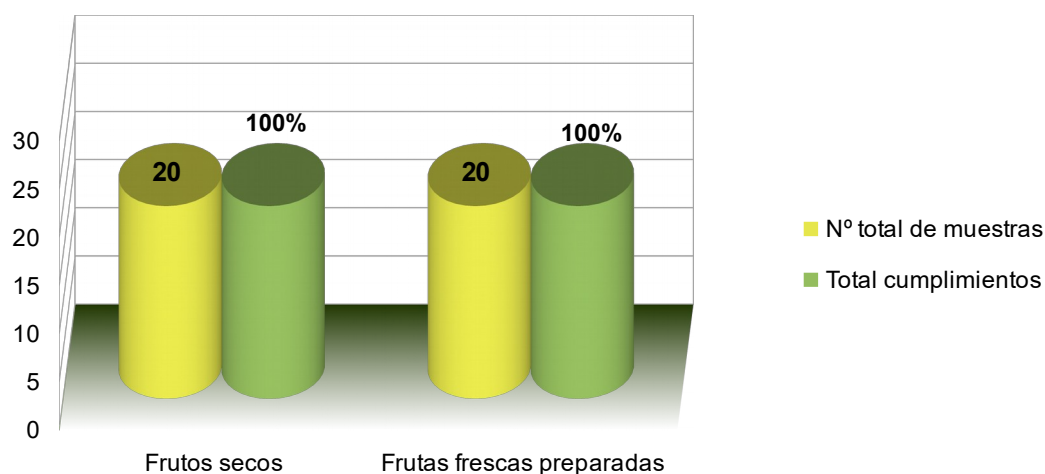
Frutos secos como dátiles, piñones, pasas,

En todos los casos la Calidad Microbiológica era correcta.

Tabla X: Porcentaje de cumplimiento de frutas y derivados

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Frutas frescas elaboradas	20	100,00%
Frutos secos	20	100,00%

Gráfico XI: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos



3.4.7. Otros alimentos

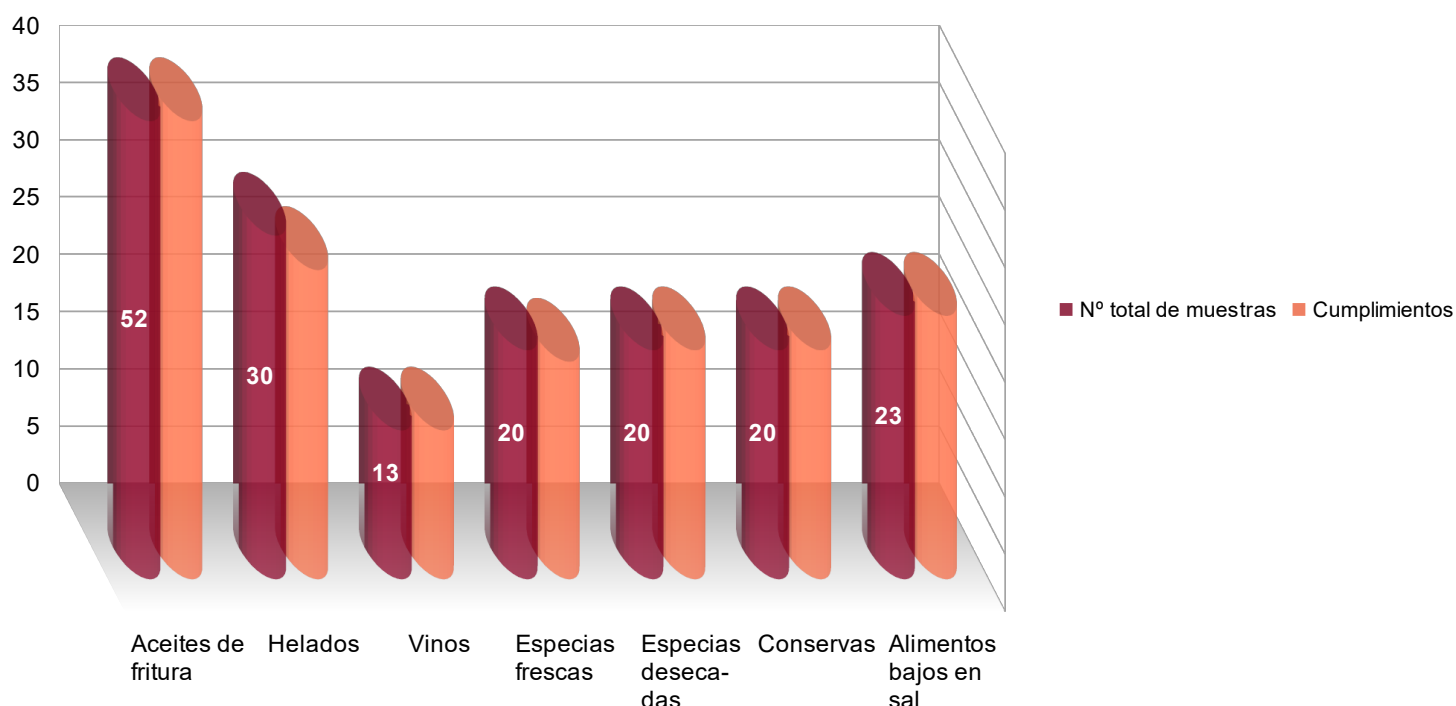
En este grupo hemos incluido aquellos alimentos que, por sus características, no pueden incluirse en los grupos anteriormente citados:

- **Aceites de fritura.** Se ha vigilado el contenido en Compuestos Polares regulado en la Legislación y las características de calidad de los mismo, aconsejando su renovación cuando se ha detectado deficiencias.
- **Helados,** recogidos en obradores donde se elaboran, disponen de comercio menor y su venta es a granel.
- **Vinos.** Se estudió el contenido en Sulfitos de los vinos de Aragón.
- **Espicias frescas** (albahaca, tomillo, menta,..) donde se comprueba se calidad higiénica, ya que se incorporan a los platos ya elaborados y pueden ser fuente de contaminación.
- **Espicias secas o deshidratadas** (pimentón, pimentas, nuez moscada...), determinándose su contenido en Nitratos y su posible aporte a las elaboraciones culinarias.
- **Conservas de pescado** (atún, caballa, sardinas, etc.) para vigilar su contenido en Histamina y los metales que puede aportar el pescado de origen, como Plomo, Cadmio y Mercurio.
- **Alimentos bajos en sal** (quesos, alimentos infantiles, etc.)

Tabla XI: Porcentaje de cumplimiento por tipos de alimentos

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Aceites de Fritura	52	98,10%
Helados	30	90,00%
Vinos	13	100,00%
Espicias frescas	20	95,00%
Espicias desecadas	20	100,00%
Conservas	20	100,00%
Alimentos bajos en sal	23	100,00%

Gráfico XII: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de alimentos.



3.4.8. Alimentos para intolerancias y alergias alimentarias.

En un pequeño porcentaje de la población determinados alimentos o componentes de los mismos pueden provocar reacciones adversas (alergias e intolerancias alimentarias).

La mayoría de alergias alimentarias están asociadas al consumo de un grupo reducido de alimentos. Los alérgenos alimenticios más comunes son la leche de vaca, los huevos, la soja, el trigo, los crustáceos, las frutas y los frutos secos. Para ellos se han establecido normas de etiquetado que obligan a indicar su presencia cuando se incorporan a los alimentos como ingredientes o pueden llegar como contaminantes.

El [Reglamento \(UE\) nº 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en su propósito de perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información para que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa, ha venido, entre otros aspectos, a mejorar y clarificar la información alimentaria relativa a sustancias que causan a alergias o intolerancias en los alimentos.

En los alimentos envasados, la información sobre los alérgenos debe aparecer en la lista de ingredientes, debiendo destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie

claramente del resto de la lista de ingredientes (p. ej.: mediante el tipo de letra, estilo o color de fondo).

En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención “contiene”, seguida de la sustancia o producto que figura en el anexo II. (Anexo que será reexaminado por la Comisión, teniendo en cuenta los avances científicos y, si procede, actualizará la lista).

Este año 2018, se tomaron muestras de alimentos, para la búsqueda de posible presencia de alérgenos sin declarar en su etiquetado y alimentos que se comercializan sin gluten, como en años anteriores.

Se analizaron por técnicas ELISA y por PCR, los siguientes alérgenos, todos incluidos en la lista que figura en en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011

- 1 Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa),
8. Frutos de cáscara,
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos



Las muestras analizadas correspondían a salsas, galletas, chocolates, alimentos infantiles, cereales, etc, para la determinación de **alérgenos**.

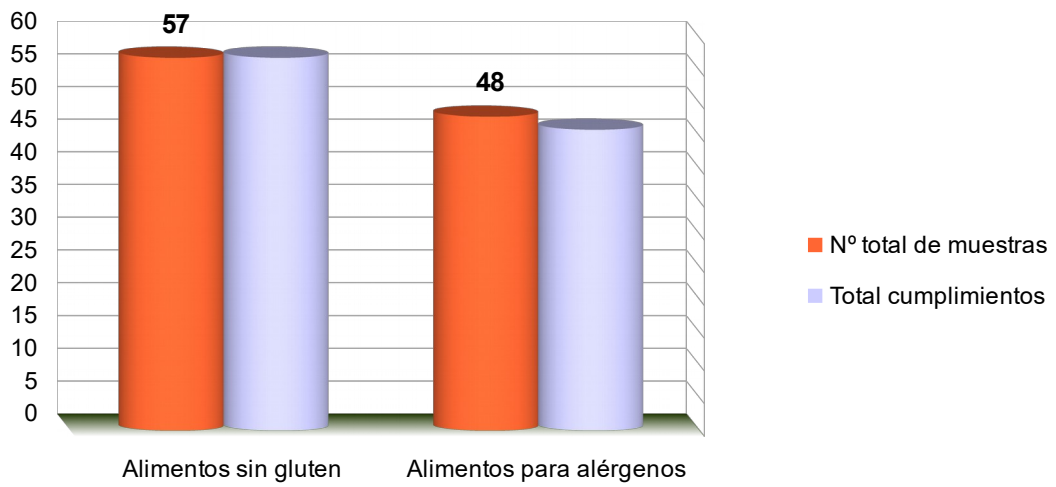
Para la determinación de **Gluten** se analizaron: alimentos infantiles, conocidos como potitos, salsas y patés entre otros en los que figuraba en su etiquetado “sin gluten”.

Los resultados se comunicaron a la Asociación de Celiacos de Aragón.

Tabla XII. Porcentaje de cumplimiento de alimentos para intolerancias y alergias alimentarias

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Alimentos sin gluten	57	100%
Alimentos para alérgenos	48	93,75%

Gráfico XIII: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de alimentos.



El etiquetado de 5 de las muestras no declaraba los alérgenos que detectamos: Proteínas lácteas, soja ...

4. INDICADORES DEL PROCESO

Tal como establece el Proceso 03, se valoraron los Indicadores:

Trimestralmente y anualmente

1. N° de Muestras recogidas/ N° de Muestras Programadas mensualmente
2. N° de actuaciones que correspondan/N° de Incumplimientos detectados
3. % de actuaciones en las que el tiempo transcurrido desde la notificación de un incumplimiento definitivo hasta la actuación es igual o inferior a 7 días

Anualmente

- N° de Muestras recogidas/ N° de Muestras previstas anualmente,

Todos han sido satisfactorios, cumpliendo los objetivos fijados.

Tabla XIII: Tabla de indicadores del proceso Control sanitario de productos alimenticios.

INDICADOR	FRECUENCIA DE VALORACIÓN	VALORES ALERTA		SEGUIMIENTO				
		ALERTA	ESPERADO	MARZ.	JUN.	SEPT.	DIC.	TOTAL
N° de Muestras recogidas/ N° de Muestras previstas anualmente,	ANUAL	70%	80%					122%
N° de Muestras recogidas/ N° de Muestras Programadas mensualmente	TRIMESTRAL	80%	90%	97,5%	103,60%	99%	101%	100,28%
N° de actuaciones que correspondan/N° de Incumplimientos detectados	TRIMESTRAL	90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
% de actuaciones en las que el tiempo transcurrido desde la notificación de un incumplimiento definitivo hasta la actuación es igual o inferior a 7 días	TRIMESTRAL	80%	90%	105%	100%	100%	100%	101,25%

5. CONCLUSIONES Y PROPUESTAS

Como años anteriores, el Programa de Control de Alimentos se ha desarrollado en su totalidad y los objetivos se han cumplido ampliamente (Ver tabla de Indicadores) El Proceso de Control de alimentos esta bien controlado y todas aquellas actuaciones que se Programaron se han llevado a buen termino, pudiendo decir que el Ayuntamiento de Zaragoza, a través del Instituto Municipal de Salud Pública realizar una labor importante de vigilancia de los alimentos para tranquilidad de los Zaragozanos.

En el año 2018, se tenían previstas según Programa 1130 muestras, se Programaron 1372 y se recogieron 1380 .

El Proceso se sometió a Auditorias Internas y Auditoria de AENOR para ver la adaptación al a ISO 9001:2015 y la supero con éxito, demostrando que merecía seguir disfrutando de la Certificación.

Así mismo los Laboratorios de Físico Química y Microbiología superaron con éxito las Auditorias Internas y la Auditoria por ENAC cuyo objeto fue verificar el grado de grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en su Sistema de Calidad basado en el cumplimiento de la Norma UNE EN ISO/IEC 17025:2017 y recogido en el Manual de Calidad, Procedimientos Generales y Procedimientos Técnicos.

A la vista de los resultados obtenidos en el control de alimentos en el año 2018, se puede observar, que los productos cárnicos frescos y los productos de la pesca son los grupos de alimentos que más incumplimientos acumulan.

En los productos cárnicos los incumplimientos son: detección de *salmonella* y superación de los niveles de sulfitos.

En el caso de los productos de la pesca los incumplimientos detectados son:

- Presencia de anisakis en uno de cada diez pescados analizados en el Instituto Municipal de Salud Publica.
- Altos contenidos en Cadmio en algunos cefalópodos, si bien, se ha reducido el número con respecto años anteriores.
- Presencia de mercurio en algunas especies de pescado por encima de los limites establecidos por la Legislación y en otras por debajo del valor permitido. La presencia se ha detectado siempre en peces de gran tamaño como emperador, marrajo, pez espada, etc. Se confirma lo que ya sabemos sobre ellos y que justifica que se reduzca el consumo en niños y embarazadas por el poder acumulativo. (ver recomendaciones de AECOSAN)
- E. coli en moluscos.

En cuanto a los alérgenos, se han observado alérgenos que no se indicaban en el etiquetado del producto.

Igualmente se han informado de defectos de etiquetado en diferentes grupos de alimentos

Se ha constatado una mejoría en los resultados obtenidos en los análisis de aceites de fritura: se renuevan con mayor periodicidad y en general tienen mejor calidad.

En el caso de identificación de especies, la técnica ha funcionado bien, y no hemos detectado fraudes.

El análisis microbiológico de los alimentos ha arrojado unos resultados muy satisfactorios:

La presencia de microorganismos patógenos en un porcentaje significativo, sólo se ha detectado en muestras de productos cárnicos frescos, en las que, si el producto es manipulado correctamente (consumo bien cocinado y evitando contaminaciones cruzadas), no supone riesgo alguno para la salud. Tampoco han sido frecuentes las muestras con indicadores de falta de higiene, pero su detección ha permitido establecer medidas preventivas y hacer un seguimiento de estas.

El resto de los incumplimientos afectan de forma puntual al resto de los grupos de alimentos.

Información de Resultados

De los resultados obtenidos se da traslado a los interesados, indicando si existe alguna deficiencia y las pautas a seguir para su corrección.

Los incumplimientos se informan al Gobierno de Aragón para su seguimiento y su comunicación a Comunidad Autónoma de procedencia del alimento. Estos han tenido un alto porcentaje de respuestas, informándonos de las actuaciones realizadas en la Comunidad Autónoma de origen.

En los controles que se realizan en Centros Municipales, se informan y se hace el seguimiento por el Instituto Municipal de Salud Pública.

Los obtenidos en alimentos sin gluten se informaron a la Asociación de Celiacos de Aragón.

Los resultados de Níquel en distintos alimentos se comunicaron a la Comunidad Autónoma para que se remitiesen a Europa.

A la vista de los Resultados obtenidos y teniendo en cuenta la información sobre riesgos y consumo, se propuso para el año 2019:

- Alimentos frescos: carnes, vegetales y moluscos bivalvos porque se mantienen como los principales portadores de microorganismos patógenos, y si no se elaboran o manipulan correctamente pueden suponer un problema de seguridad alimentaria.
- Alimentos muy manipulados, como algunos tipos de comidas preparadas, sobre todo en las no industriales, por los riesgos de una elaboración incorrecta.
- Control de las comidas servidas en Establecimientos Municipales, Comedores de titularidad municipal por responsabilidad directa y comedores escolares por la especial susceptibilidad de esta población a algunos patógenos alimentarios..
- En los Colegios realizar un estudio como años anteriores del contenido nutricional de los menús, implicando a padres y madres de alumnos.
- Estudio de nuevos alimentos poco habituales en la Unión Europea y cuyo consumo esta creciendo, como algas, bebidas vegetales, alimentos sin lactosa, bajos o sin azúcares, enriquecidos y otros como "insectos", ya que EFSA los presenta como potenciales riesgos biológicos y químicos, así como posibles alérgenos.

- Alimentos cuyo consumo, bien por modas u otros motivos, se está incrementando, y que se encuentran dispuestos en secciones separadas en los comercios, tales como alimentos para vegetarianos y veganos.
- Alimentos ecológicos y de proximidad, recogiendo muestras de verduras y hortalizas en Mercado de la plaza del Pilar y otros que se instalen en la Ciudad.
- Vigilancia de la leche con bajo tratamiento térmico, termomizadas y pasterizadas y otros productos lácteos artesanales.
- Alimentos, comidas y tapas que se comercializan y se consumen en establecimientos de temporada, incrementando la vigilancia en mercados, mercadillos y fiestas populares.
- Determinar Acrilamida en alimentos muy tostados, siguiendo las recomendaciones de la Unión Europea.
- Aumentar el control de residuos de metales en peces de gran tamaño como emperador o pez espada, marrajo, atún, así como en cefalópodos.
- Continuar con la determinación de Níquel en alimentos para remitirla a la Unión Europea para el estudio de su contenido en alimentos.
- Seguir con la vigilancia del contenido en sal en alimentos sin sal o sal reducida, según el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas, y otras medidas del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- Recogida de muestras, en colaboración con Asociación de Celíacos de Aragón para análisis de comidas que se sirven en restaurantes y comedores colectivos de cara a la protección de personas con intolerancia al gluten.
- Continuar con la información a los operadores económicos (responsables de establecimientos) de los resultados analíticos obtenidos en las muestras que se han recogido en su establecimiento, sean correctas o no, dándoles pautas para su correcta su manipulación.
- Seguir informando al ciudadano de las actividades que desarrolla el Centro en temas de Seguridad alimentaria a través de la Pagina Web y de las redes sociales (Facebook) y otros medios de comunicación.
- Informar del Programa de alimentos y la Memoria en la Página Web del Ayuntamiento de Zaragoza , y realizar su difusión a través de las redes sociales (Facebook).



IMSP

Instituto Municipal de Salud Pública