

**Zaragoza**

AYUNTAMIENTO

INSTITUTO MUNICIPAL  
DE SALUD PUBLICA**PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE ALIMENTOS  
AÑO 2020**

P-03-F01

Rev. 1

Pág 1/3

Aprobado

Fecha:

  
19.12.2019

FICHA N°	PROPONENTE	LABORATORIOS IMPLICADOS	CAPITULO CAE	TIPO DE MUESTRA	N° TOTAL DE MUESTRAS	N°muestras/día	FECHAS DEFINITIVAS		OBSERVACIONES
							F. COMIENZO	F. FIN	
1	GRUPO	FQ II, MB I	X CARNES Y DERIVADOS	Derivados Cárnicos frescos	60	6 a 8	Abril	junio	Obradores de carnicería(hamburguesas,chorizo, longaniza y otros)
2	GRUPO	FQ II, MB I		Derivados Cárnicos con tratamiento térmico incompleto	20	6 a 8	junio	julio	Butifarra, morcilla, bolas, patas, manitas, lacón y otros
3	GRUPO	FQ II		Derivados Cárnicos Curados	sm	sm	Enero	Diciembre	Artesanos y elaborados en las zona Ferias y Fiestas tradicionales
4	MB I	MB I		Cárnicos Crudos listos para el consumo	20	5	mayo	mayo	Carpaccios, lacón,taquitos de jamón, bacon
5	GRUPO	FQ II, MB I, FQ III	XII PESCADOS Y DERIVADOS	Productos de la pesca	250	5 a 7	enero	diciembre	Otros canales de comercialización distintos de Mercazaragoza y comercio menor de pescadería.
6	GRUPO	FQ II, FQ III		Pescado fresco y congelado	30	6	marzo	marzo	Atún, Emperador, Marrajo, Panga y otros
7	GRUPO	FQ II, MB I		Crustáceos cocidos.	20	5	marzo	marzo	Frescos, congelados y descongelados
8	MB I	MB I		Productos de la pesca Listos para el consumo	20	6 a 8	Noviembre	Noviembre	Ahumado, marinados, Carpaccios y otros. Frescos y congelados
9	GRUPO	FQ II, MB I	XV LECHES Y DERIVADOS	Quesos frescos , blancos Pasterizados, Requesón , yogures	30	6 a 8	mayo	mayo	Principalmente artesanos y leche cruda
33	MB I	MB I		Helados	30	6	junio	agosto	Establecimientos de venta sin envasar, con obrador propio
10	FQ II	FQ II	XVI COMESTIBLES GRASAS	Aceites de Fritura	sm	10	enero	diciembre	Comedores Municipales,Comedores Escolares y bares
11	GRUPO	FQ II, MB I	XX HARINAS Y DERIVADOS	Productos de Pastelería	40	6	Marzo	abril	Roscones, repostería típica de Fiestas populares. Ferias. Obradores
12	FQ II	FQ II		Pan sin sal o reducida	20	7	abril	abril	Pan que se oferta como sin sal o reducida Programa NAOS

## PROGRAMA ANUAL DE CONTROL DE ALIMENTOS AÑO 2020

P-03-F01

Rev. 1

Pág 2/3

FICHA N°	PROPONENTE	LABORATORIOS IMPLICADOS	CAPITULO CAE	TIPO DE MUESTRA	N° TOTAL DE MUESTRAS	N°muestras/día	FECHAS DEFINITIVAS		OBSERVACIONES
							F. COMIENZO	F. FIN	
13	GRUPO	FQ II	XXI HORTALIZAS VERDURAS	Hortalizas Frescas en venta menor	Primaver a 20 Otoño 20	6 a 8	Abril Noviembre	Abril Noviembre	Ecológicas y mercados y muestras ecológicas
14	GRUPO	FQ II		Hortalizas troceadas envasadas	10	6	junio	junio	Borrajás, Acelgas , Espinacas y otras
15	GRUPO	FQ II		Setas frescas y congeladas	sm	6 a 8	noviembre	noviembre	Silvestres y cultivadas. Ecológicas. Muestras de alimentación y Ferias locales
16	MB II	MB I	XXII FRUTAS Y DERIVADOS	Frutas y zumos frescos preparados	20	5	abril	abril	Piña, moras, frambuesas, arándanos, nabgo, melón y otros Zumos que se preparan y envasan en el propio establecimiento, incluyendo bares
17	MB II	MB I		Frutos secos y desecados y deshidratados	25	8	Enero	Enero	Troceados, pelados, picados, caramelizados. Pipas, nueces, chufas, coco rallado, mango, mezclas de frutos y otros
19	GRUPO	MB I		Especias frescas	20	6 a 8	septiembre	septiembre	Albaca, tomillo, menta y otros
20	MB I	MB I	XXVI CONSERVAS. PLATOS PREPARADOS	Platos preparados listos para el consumo	30	6 a 8	octubre	octubre	Comidas orientales y productos asados listos para consumir
21	GRUPO	FQ II, MB I		Ensaladas listas para el consumo	20	6 a 8	octubre	octubre	Bolsas de ensaladas diversas
23	GRUPO	FQ II, MB I		Comedores Escolares( C. Escolares)	104 70	4 a 7	Enero septiembre	junio diciembre	Que elaboren en el Centro y los conocidos como Línea fría. Em coordinación con Educación de DGA
24	MB II	MB I		Comidas de Centros Municipales ( C. Municipales)	120	4 a 8	febrero octubre	marzo diciembre	Casa Amparo, Albergue, Centros de Convivencia de Mayores, Escuelas Infantiles
25	FQ II	FQ II		Alimentos Infantiles	20	10	julio	julio	Programa NAOS
26	FQ II	FQ II		Conservas de pescado	20	10	octubre	octubre	Atún, caballa, sardinas... y venta a granel en comercio minorista

FICHA Nº	PROPONENTE	LABORATORIOS IMPLICADOS	CAPITULO CAE	TIPO DE MUESTRA	Nº TOTAL DE MUESTRAS	Nºmuestras/día	FECHAS DEFINITIVAS		OBSERVACIONES
							F. COMIENZO	F. FIN	
27	Inspección	FQ II	XXX BEBIDAS ALCOHOLICAS	Vinos	15	5	diciembre	diciembre	De Aragón y Ferias locales
28	MB II	MB I	OTROS ALIMENTOS	Control en superficie en Centros Municipales	sm	3	enero octubre	marzo diciembre	Variable según inspecciones
29	GRUPO	FQ II, MB I		Muestras de Mercados y Emplazamientos no permanentes	sm	sm	Variable	Variable	Variable según autorizaciones Festividades locales:El Pilar, Navidad y otras Mercado Ecológico y otras muestras
30	GRUPO	FQ II		Alimentos sin gluten	20 30	6 a 8	julio septiembre	julio septiembre	Muestras en restaurantes que ofertan comidas para celíacos. Alimentos Infantiles
32	FQ II	FQ II		Alimentos con bajo contenido en sodio	sm	sm	mayo	mayo	Alimentos infantiles y dietéticos y regímenes especiales Fiambres , quesos y otros