

MEMORIA DEL PROGRAMA
DE CONTROL SANITARIO
DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Año 2017



IMSP

Instituto Municipal de Salud Pública

 INSTITUTO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA	
ENTRADA	SALIDA
FECHA: 7.05.18	FECHA:
Nº: 1018	Nº:

**MEMORIA DEL PROGRAMA
DE CONTROL SANITARIO
DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Año 2017**

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

Desde las crisis alimentarias que tuvieron lugar en los años 90 en Europa, la filosofía de la seguridad alimentaria dio un giro de 180° en la Unión Europea en aras de proteger adecuadamente a los consumidores, y así surgió todo un cuerpo legal para asegurar que los alimentos que se comercializan en la UE cumplan con unos elevados estándares de calidad y seguridad

Toda esta normativa es muy amplia y abarca desde la obligación de los operadores y empresas Alimentarias a poner en el mercado alimentos que sean seguros hasta la obligación de las autoridades sanitarias, la Administración, de 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 la que 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.

Con este fin cuenta con Inspectores sanitarios que realizan el control de los establecimientos alimentarios, y con Laboratorios de Microbiología y Físico Química que analizan las muestras de alimentos recogidas en los distintos establecimientos donde se elaboran, venden o se consumen alimentos, siguiendo el Programa Municipal de Control Sanitario de Alimentos.

Los objetivos básicos de esta Memoria son: identificar las tendencias mediante el análisis de los resultados analíticos obtenidos en este periodo, evidenciar el grado de cumplimiento del programa, comprobar el grado de incumplimientos por parte de los operadores económicos, describir las medidas adoptadas ante estos incumplimientos y formular las observaciones que se consideren necesarias para orientar la dirección por donde deben de ir los futuros programas de alimentos.

CONOCER PARA ACTUAR

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

El Programa municipal de Control de Alimentos 2017 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 Plan recogía el tipo de alimentos, el número de muestras y las actuaciones analíticas a realizar sobre los alimentos recogidos en la fase final de la cadena alimentaria, antes de su consumo. El Programa incluía el autocontrol de los Centros Municipales donde se sirven comidas (Casa Amparo, Albergue Municipal, Centros Cívicos y Escuelas Infantiles Municipales).

Fue elaborado por el Grupo 3 de Alimentos, siguiendo las directrices fijadas en el Proceso 03, revisión 0, 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 2016
- La Normativa aplicable.
- Las Alertas Alimentarias
- Los informes de las Autoridades Sanitarias Europeas y Españolas sobre las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Recomendaciones de la Unión Europea: disposiciones que tiene como objetivo, entre otros, el establecimiento de criterios armonizados de aplicación por todos los Estados miembros en
- Las nuevas modas alimentarias
- 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 de muestreo.
- Lugar de muestreo.
- Determinaciones analíticas a realizar: Agentes microbiológicos a detectar y sustancias y residuos a investigar.
- Métodos analíticos.
- Comunicación de los resultados y forma de envío al operador y al Gobierno de Aragón
- Información al ciudadano y los medios a utilizar: Facebook y página Web
- Medidas adoptadas.

Toda esta información nos permite, además de velar por la salud de los ciudadanos, obtener una serie de datos que puedan ser comparables, siendo útiles para la elaboración de tendencias, conocimiento de la situación en un determinado momento e identificación de aspectos problemáticos que necesiten futuras actuaciones; sirviendo como herramienta tanto de consulta como de mejora continua del sistema de control oficial.

El Grupo de Trabajo se reunió en diferentes ocasiones, documentadas con acta de reunión, para comentar Indicadores del Proceso, hacer la Programación y su evolución, valoración del mismo y diseño del Programa 2018. El Programa para 2017 se cumplió en su totalidad .



2.- DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS. DETERMINACIONES ANALÍTICAS

2.1 Distribución de muestras por grupos de alimentos

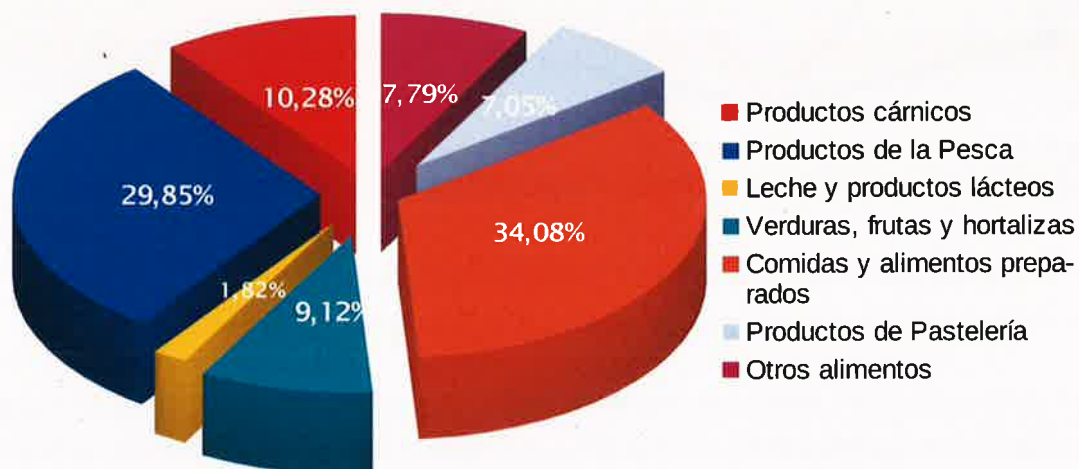
En el Programa, estaban previstas 1171 muestras y se recogieron 1244 muestras de distintos alimentos (101%).

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 Pesca	de la Leche y productos lácteos	Verduras, frutas y hortalizas	Comidas y alimentos preparados	Y Pan y Productos de Pastelería	Otros alimentos
124	360	22	110	411	89	94

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

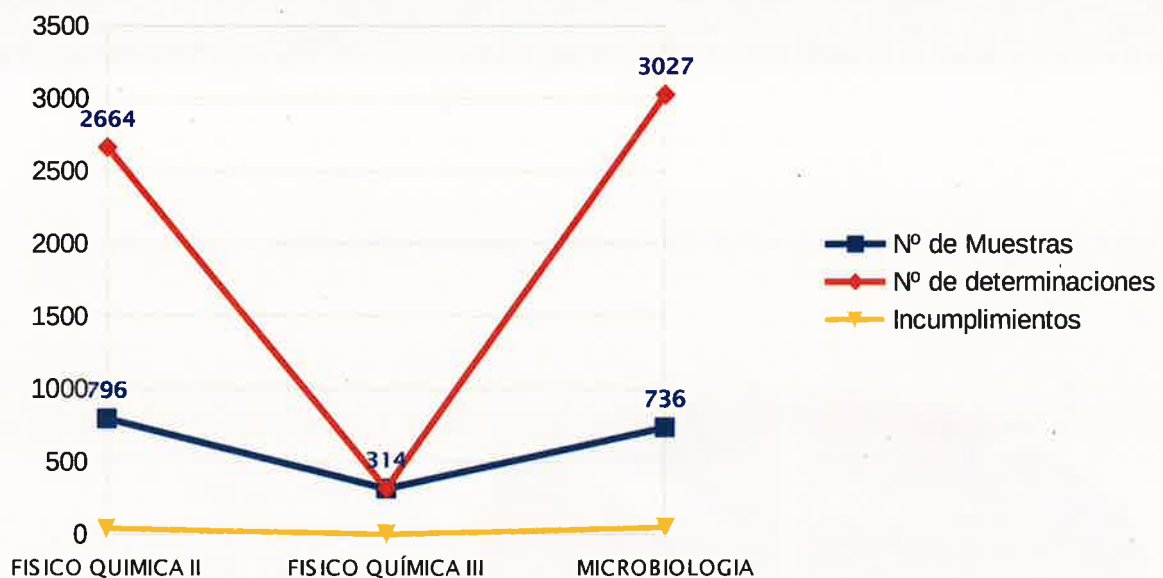


2.1 Distribución de muestras y determinaciones por laboratorios

Tabla II.: Distribución de muestras y determinaciones por laboratorios

	FISICO QUIMICA II	FISICO QUIMICA III	MICROBIOLOGIA
Nº de Muestras	796	314	736
Nº de determinaciones	2664	314	3027
Incumplimientos	40	1	46

Gráfico II.: Distribución de muestras por laboratorios



En todos los alimentos envasados se realizó la verificación del etiquetado, comprobando que su composición correspondiera con lo que describía la etiqueta y que era correcto.

Las determinaciones analíticas fueron variables: según el tipo de alimento, su riesgo y la normativa aplicable. Se recogieron en una ficha por cada Grupo de alimentos que se incluyó en el Programa de 2017.

Las técnicas aplicadas están Acreditadas por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) <http://www.enac.es> y los laboratorios están Certificados según Norma ISO 9001/2008 por AENOR <http://www.aenor.es>

Se realizaron determinaciones Físico Químicas encaminadas a la búsqueda de contaminantes y residuos en productos alimenticios, como metales y otras sustancias que han podido llegar al alimento de forma accidental o por el propio proceso de producción o por las condiciones medioambientales donde se producen.

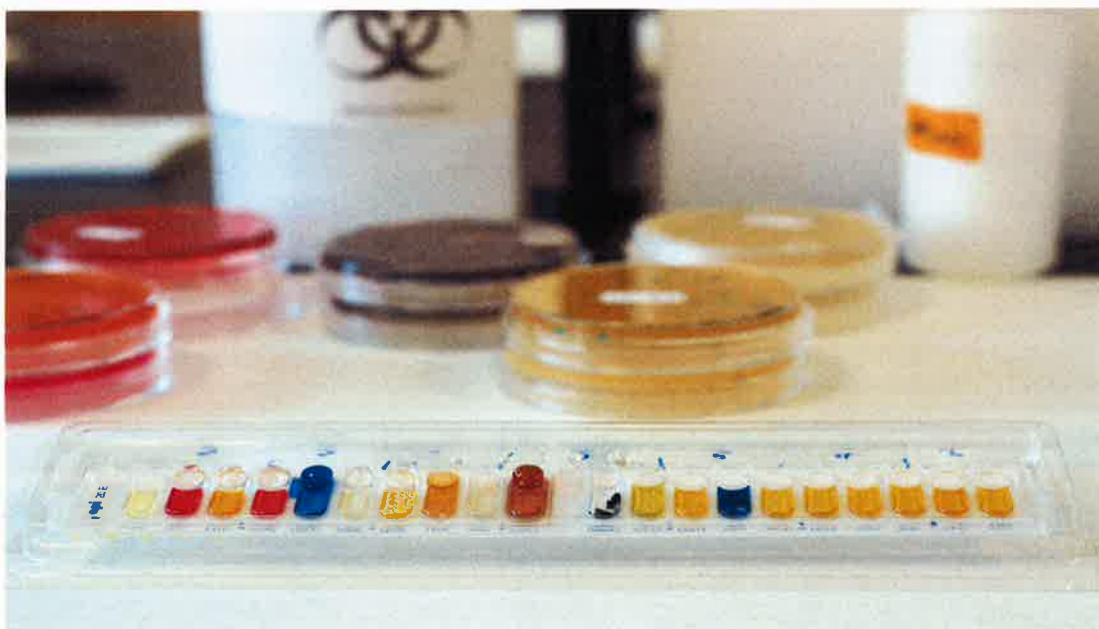
También se realizaron análisis de los aditivos presentes en los alimentos y su cuantificación para verificar que su contenido no superaba los límites establecidos en la Legislación.

Se vigiló la composición de los alimentos, que sus nutrientes fuesen los adecuados y los declarados en su etiquetado, y se valoró el valor nutritivo y la calidad de los mismos.

Las determinaciones microbiológicas que se realizaron fueron fundamentalmente de dos tipos:

- Las determinaciones orientadas a asegurar la ausencia de microorganismos patógenos que pudieran ser un riesgo para la salud, es decir al cumplimiento de los 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, además de los de vigilancia epidemiológica de zoonosis según Real Decreto 1940/2004, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.
- Las determinaciones relacionadas con microorganismos indicadores de higiene de procesos, incluyendo las recogidas en la reglamentación anterior 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.

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 Resultados

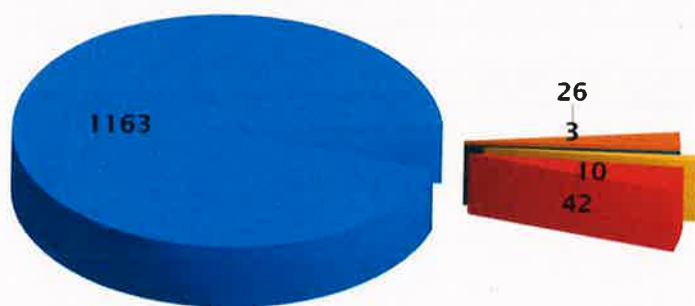
Tabla III.: Distribución de resultados por grupos de alimentos Poner actualizada

	Nº muestras	Cumple		No cumple		Cumple falta higiene	Insatisfactoro patógenos	Insatisfactoro etiquetado
		Nº	%	Nº	%			
Carnes y derivados								
Cárnicos curados	16	16	100,00%					
Cárnicos frescos	74	50	67,60%	3	4,10%		21	
Cárnicos con tratamiento térmico incompleto	28	18	64,30%	4	14,30%		5	1
Cárnicos listos para el consumo	6	6	100,00%	8				
Pescados y derivados								
Atún fileteado fresco y congelado	10	10	100,00%					
Pescado fileteado fresco y congelado	25	25	100,00%					
Pescados	41	29	70,70%	12	29,26%			
Productos de la pesca listos consumo	20	19	95,00%	1	5,00%			1
Mariscos (crustáceos moluscos) y derivados								
Cefalópodos	48	31	64,60%	17	35,40%			
Crustáceos	84	84	100,00%					
Crustáceos cocidos	20	20	100,00%					
Crustáceos de gran tamaño	5	5	100,00%					
Moluscosbivalvos	107	103	96,30%	3	2,80%			1
Leches y derivados								
Quesos frescos blancos pasterizados	22	20	90,90%	2	9,10%			
Grasas comestibles								
Aceite de fritura	37	36	97,30%	1	2,70%			
Harinas y derivados								
Pan y panes especiales	20	20	100,00%					
Productos pastelería	69	66	95,70%	3	4,30%			
Hortalizas y verduras								
Hongos y setas	25	25	100,00%					
Hortalizas troceadas	10	10	100,00%	4				
Patatas deshidratadas	5	5	100,00%					
Verduras y hortalizas	40	40	100,00%	12				
Frutas y derivados								
Frutas elaboradas	21	21	100,00%					
Frutos secos	11	11	100,00%					

	N° muestras	Cumple		No cumple		Cumple falta higiene	Insatisfactoro patógenos	Insatisfactoro etiquetado
		N°	%	N°	%			
Condimentos y especias								
Especias	15	15	100,00%					
Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.								
Alimentos infantiles	20	20	100,00%					
Alimentos sin gluten	321	321	100,00%	3				
Comedores colectivos de colegios	184	183	99,40%	1	0,60%	1		
Comedores colectivos municipales	119	118	99,20%					
Comedores colectivos, control de superficies	45	45	100,00%					
Comidas emplazamientos permanentes	18	18	100,00%					
Comidas listas para llevar	28	23	82,10%					
Otros vegetales listos para el consumo	15	15	100,00%					
Vegetales crudos envasados	20	20	100,00%					
N° Total muestras	1244	1163	93,49%	81	6,51%	0,80%	2,09%	0,24%

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

N° TOTAL DE MUESTRAS 1244
 N° DE INCUMPLIMENTOS 81



- Cumplimientos 93,49%
- No cumple normativa 6,51%
- Contaminación por falta de higiene 0,80%
- Etiquetado 0,24%
- Otros gérmenes patógenos no especificados en la normativa 2,09%

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

- Criterios normativos*.
- 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.
- Presencia de microorganismo indicadores de falta de higiene por encima de los límites establecidos por el IMSP.
- Etiquetado incorrecto.

Las medidas adoptadas ante los incumplimientos fueron las siguientes:

1. Informar al operador económico (establecimiento, elaborador) de los resultados obtenidos y de medidas correctoras en caso de incumplimiento.
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.

* Consideramos que no cumple la Normativa:

- La no observancia 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.

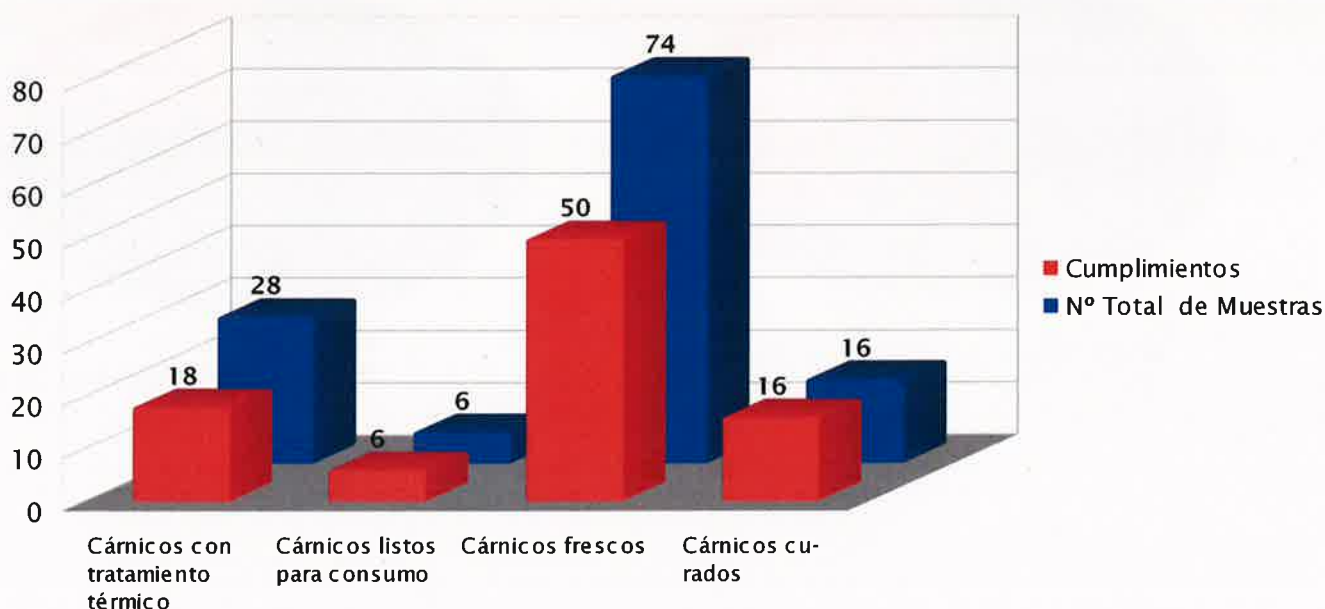
3.2 Resultados en productos Cárnicos

En un 27,42 % de las muestras de Productos cárnicos se obtuvieron resultados que no eran correctos, siendo llamativos los altos porcentajes de productos cárnicos de ave con presencia de *Campylobacter spp.* Esperamos que los cambios en la normativa que fijan límites para este microorganismo a partir de este año 2018 sean útiles para mejorar la situación. 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.

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

	Nº Total de Muestras	Cumplimientos
Cárnicos curados	16	100%
Cárnicos Frescos	74	67,6%
Cárnicos listos para el consumo	6	100%
Cárnicos con tratamiento térmico incompleto	28	64,3%

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



3.2.1 Productos Cárnicos frescos

Tabla V.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos cárnicos frescos.

Muestras	Número	En porcentaje			
		Satisfactorio	No cumple normas	Insatisfact. falta de higiene	Insatisfac. patógenos
Total	74	67,6%	4,1%	--	28,37%
Ave	17	41,17%	--	--	58,83% ⁽¹⁾
Resto	57	75,44%	5,26% ^(2, 3)	--	19,30%

Insatisfactorio o no cumple por:

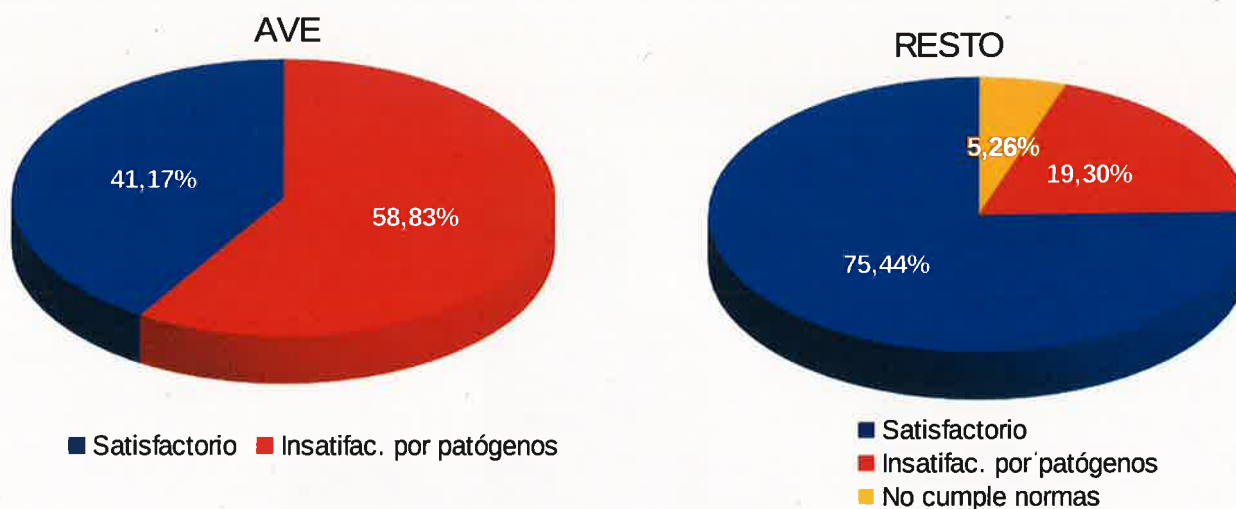
⁽¹⁾ *Campylobacter spp.*

⁽²⁾ Sulfitos

⁽³⁾ *Salmonella spp.*

⁽⁴⁾ *E. Coli* productor de verocitotoxina

Gráfico V.: Comparativa de cumplimiento entre las muestras de ave y el resto de muestras de cárnicos frescos



3.3 Resultados en productos de la pesca

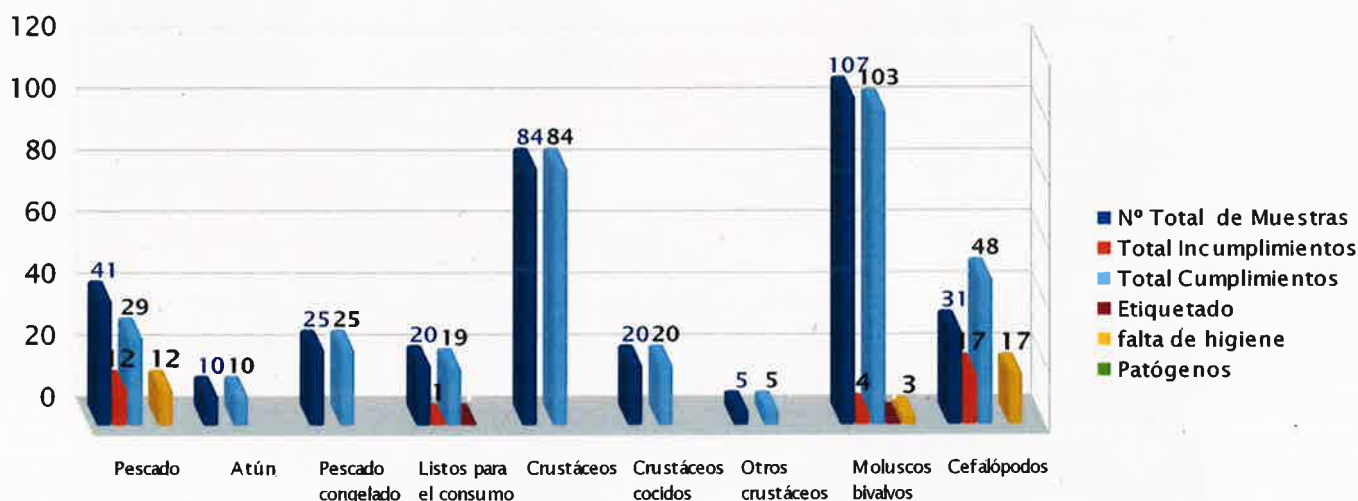
En un 9,4% de las muestras recogidas, los análisis detectaron algún tipo de incumplimiento, destacando:

- La presencia de Anisakis en el 38% de los pescados
- El elevado contenido en Cadmio de algunos cefalópodos, como el calamar y la pota, superando los límites establecidos en la legislación en un 35,4%
- Mercurio elevado en una muestra de pescado y en algunas especies como emperador, atún, marrajo, etc se detecta contenido, aunque dentro de los límites establecidos en la Normativa

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

	Nº total de muestras	% Cumplimiento
Pescados	41	70,70%
Atún	10	100,00%
Pescado congelado	25	100,00%
Pescados listos para el consumo	20	95,00%
Crustáceos	84	100,00%
Crustáceos cocidos	20	100%
Otros crustáceos	5	100%
Moluscos bivalvos	107	96,30%
Cefalópodos	48	64,60%

Gráfico VI: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos de la pesca.



3.4 Verduras y Hortalizas

En este Grupo de alimentos, hay que destacar:

- El alto contenido en Nitratos de algunas verduras y hortalizas que procede del tipo de cultivo y de las características de la muestra, haciendo que sea una fuente más alta de este residuo que la que pueden aportar alimentos curados, como los productos cárnicos.
- No se observan diferencias significativas en el contenido en Nitratos entre las verduras ecológicas y las de cultivo tradicional.

Tabla VII.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos.

	Nº total de muestras	% Cumplimiento
Verduras y hortalizas	40	100,00%
Vegetales crudos envasados listos para el consumo	20	100,00%
Hortalizas troceadas envasados	10	100,00%
Otros vegetales Listos para el consumo	15	100,00%
Setas	25	100,00%



3.5 Productos Lácteos

Tabla VIII: Porcentaje de cumplimiento en productos lácteos.

	Nº total de muestras	Nº Incumplimientos	% Cumplimientos
Quesos blancos, Frescos. Pasterizados	22	2	90,90%

Los incumplimientos detectados son por gérmenes indicadores de falta de higiene.



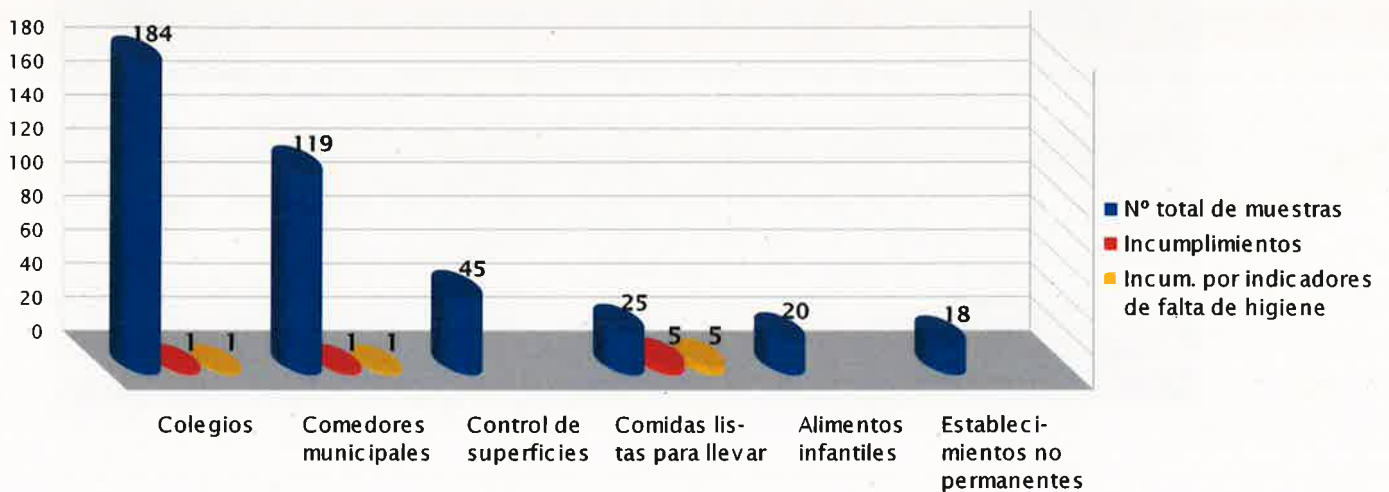
3.6 Comidas preparadas

En este Grupo se incluyen aquellos alimentos con preparación culinaria que, con tratamiento térmico o sin él, están listos para consumir directamente

Tabla IX Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos.

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Comidas preparadas listas para llevar	28	82,10%
"Comidas preparadas en establecimientos no permanentes"	18	100,00%
Comidas preparadas en Comedores colectivos municipales	119	99,20%
Comidas de Colegios	184	99,15%
Alimentos Infantiles	20	100,00%
Control de superficies en cocinas	45	100,00%

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



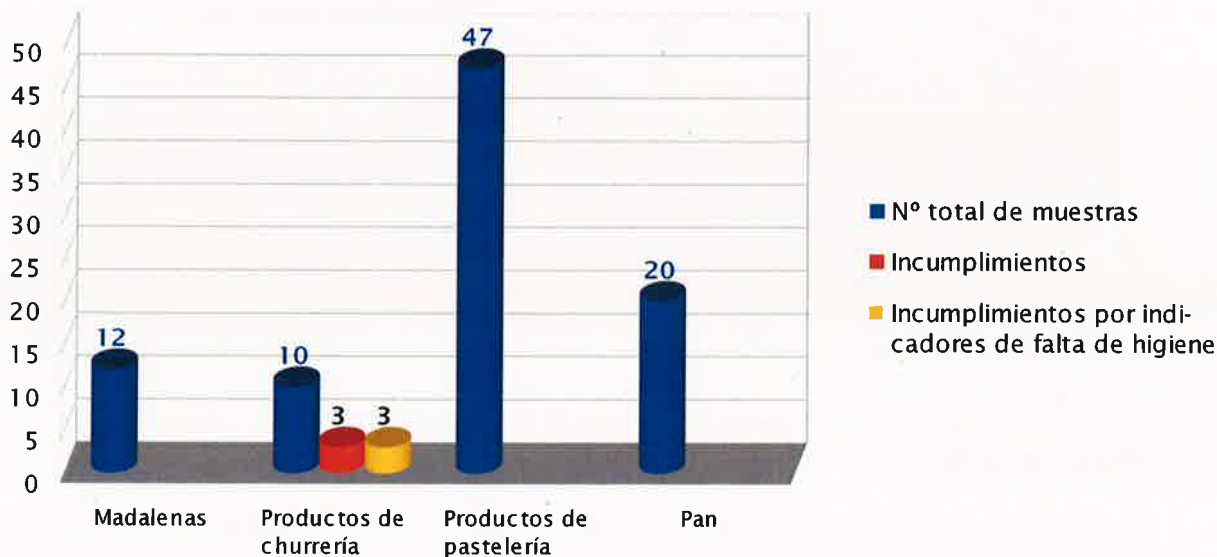
En el caso de muestras recogidas en comedores colectivos en los que se han detectado indicadores de falta de higiene, el contacto con los titulares de los centros ha servido para instaurar las adecuadas medidas correctoras y corregir el problema en todos los casos.

3.7 Productos de panadería repostería

Tabla X: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos de panadería repostería.

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Pan	20	100,00%
Productos de Pastelería	47	100,00%
Productos de Churrería	10	70,00%
Magdalenas	12	100,00%

Gráfico VIII: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos en productos de panadería repostería



El alto % de incumplimiento en Productos de churrería corresponden a 3 muestras de 10 muestras recogidas en las que se han detectado indicadores de falta de higiene en el proceso de elaboración y conservación.

3.8 Frutas y derivados

Tabla XI: Porcentaje de cumplimiento por tipos de frutas y derivados.

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Frutas frescas preparadas	11	100,00%
Frutos secos	21	100,00%



3.9 Otros alimentos

Incluyen un grupo variado de muestras que por sus características no pueden incluirse en los grupos anteriores citados:

- Alimentos sin gluten. Se incluyen aquellos alimentos que se destinan a personas con intolerancia al Gluten y de ello se informa al consumidor, y a través del etiquetado del alimento o por la información que se da en el establecimiento de venta. Este año el control se realizó en colaboración con la Asociación de Celiacos de Zaragoza y se recogieron muestras de productos de panadería sin envasar y que se comercializaban en establecimientos destinados a estas personas con intolerancia
- 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.
- Vinos. Se inicio una vigilancia del contenido en Sulfitos de los vinos comercializados a Granel en Zaragoza.

- Se ha mantenido el control de superficies. Se trata de comprobar a través del recuento de bacterias que la limpieza y descontaminación en las zonas donde se preparan alimentos es el adecuado para que no se produzca proliferación de microorganismos. Estos controles se realizan en las cocinas de los centros municipales o de los comedores escolares que se controlan. Los resultados han sido satisfactorios.

Tabla XII: Porcentaje de cumplimiento por tipos de alimentos

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Alimentos sin Gluten	32	100,00%
Aceites de Fritura	37	97,30%
Patatas deshidratadas	5	100,00%
Vinos	4	100,00%
Control de superficies en cocinas	45	100,00%



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, excepto el que corresponde al primer trimestre para el tercer indicador que queda por debajo de lo esperado y del valor de alerta. Investigadas las causas..fue debido a un retraso en el envío del boletín de análisis , esperando a tener completos los resultados de otros parámetros.

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

INDICADOR	FRECUENCIA DE VALORACIÓN	VALORES ALERTA			SEGUIMIENTO			
		ALERTA	ESPERADO	MARZ.	JUN.	SEPT.	DICIEM	TOTAL
N° de Muestras recogidas/ N° de Muestras previstas anualmente,	ANUAL	70%	80%					106%
N° de Muestras recogidas/ N° de Muestras Programadas mensualmente	TRIMESTRAL	80%	90%	96%	105%	98%	112%	103,00%
N° de actuaciones que correspondan/N° de Incumplimientos detectados	TRIMESTRAL	90%	100%	100%	97%	100%	100%	99,3%
% 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	TRIMESTRAL	80%	90%	75%	91,8%	100%	100%	91,7%

5.- CONCLUSIONES Y PROPUESTAS

En general hay que destacar, el alto grado de cumplimiento de los alimentos controlados durante este año.

En los análisis microbiológicos, se han obtenido unos resultados muy satisfactorios, de lo que tenemos que felicitarnos en la parte que podamos ser responsables. Prácticamente sólo hemos detectado microorganismos patógenos, en un porcentaje significativo, en muestras de productos cárnicos frescos, lo que si el producto es manipulado correctamente (consumo bien cocinado y evitando contaminaciones cruzadas) no tiene riesgo para la salud. Tampoco han sido frecuentes las muestras con indicadores de falta de higiene.

Se han detectado contenidos elevados en residuos como cadmio en cefalópodos procedentes de algunos caladeros concretos, que tras informarse, parece que se ha reducido su presencia en el mercado.

Es de destacar la presencia de mercurio, que aun por debajo del límite, en casi todos los casos, en atún, emperador, marrajo y especies de pescado similares que pertenecen a peces de gran tamaño y que 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).

Se confirma el aumento creciente de la presencia de Anisakis en pescado que ya no respeta a casi ninguna especie de las comercializadas.

Se ha visto de gran interés el control de aceites de fritura, concienciando al operador para que lo sustituya cuando su uso lo requiera.

Se ha informado a los responsables de los establecimientos, operadores, según programa previsto en la memoria del año 2016 de los resultados obtenidos en los alimentos, dándoles pautas en los casos que se observaba alguna desviación a la norma o se detectaba algún posible peligro para el consumidor.

Los informes enviados al Gobierno Autónomo de Aragón, con motivo de algún incumplimiento han tenido un alto porcentaje de respuestas, informándonos de las actuaciones realizadas.

En virtud de los resultados obtenidos se decidió dar prioridad al control de alimentos, siguiendo las siguientes criterios:

- * Alimentos que se elaboran y se consumen en la ciudad.
- * Alimentos que se comercializan sin envasar.
- * Comidas que se sirven en Centros escolares.
- * Comidas que se sirven en Centros Municipales, de los que somos responsables de su autocontrol.

* Alimentos, comidas y tapas que se comercializan y se consumen en establecimientos de temporada, incrementando la vigilancia en Mercados, mercadillos y Fiestas populares.

PROPUESTAS PARA INCLUIR EN EL PROGRAMA MUNICIPALES DE CONTROL DE ALIMENTOS DE 2018

- * Vigilar los alimentos destinados a poblaciones con intolerancias, alergias tanto en los alimentos envasados y etiquetados, como en los que se comercializan sin envasar y los que se sirven en restaurantes, hospitales, colegios y otras colectividades, donde se debe informar al consumidor, de la presencia de ingredientes que puedan producir reacciones adversas tras su consumo, como son las alergias y las intolerancias.
- * Ampliar los análisis a los alimentos ecológicos, recogiendo muestras de verduras y hortalizas en Mercado de la plaza del Pilar y otros que se instalen en la Ciudad.
- * Incluir la determinación de Recuento de *Campylobacter* por cultivo en productos cárnicos.
- * Analizar los alimentos exóticos en los que se ha observado un aumento de la oferta y el consumo: sushi, algas y otros.
- * Analizar norovirus y virus de la hepatitis A en moluscos bivalvos por PCR.
- * Realizar pruebas de confirmación de la identidad de la especie animal por PCR.
- * Aumentar el control de residuos de metales cefalópodos.
- * Aumentar la vigilancia Mercurio en pescados Incluidas conservas de pescado.
- * Controlar el contenido de sodio y sal en los alimentos "sin sal" o "sal reducida". Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020 del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- * Analizar fosfatos en Productos Cárnicos y en alimentos que no lo declaran.
- * Continuar con el control del gluten en diferentes alimentos que se comercializan como "sin Gluten".
- * Incluir las determinaciones de lactosa o azúcares en aquellos alimentos que declaran en su etiquetado un bajo contenido o ausencia de dichas sustancias.
- * Determinar histamina en pescados y en conservas de pescado.
- * Vigilar el contenido en acrilamida en los alimentos (Según recomendación CE).
- * Vigilar el contenido de arsénico en alimentos (Según recomendaciones de CE).
- * Analizar el contenido de níquel en alimentos (Según recomendación de CE).

- * 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 mejorar 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 que se considere oportuno.
- * Mejorar el acceso a la información mediante la publicación del Programa de alimentos y la Memoria en la Web del Ayuntamiento de Zaragoza y la página de Faceebook del Instituto Municipal de Salud Pública.

