

INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2021

DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) describe los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria, garantizando la calidad y seguridad de todos los productos consumidos en España.

Con el objetivo de reducir los riesgos para la salud presentes en los alimentos, los profesionales sanitarios llevan a cabo controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

El informe anual 2021, realizado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), recoge y analiza los datos obtenidos de la ejecución del PNCOCA en establecimientos alimentarios y alimentos en el año 2021.



591 974

establecimientos alimentarios
censados y sometidos a control oficial

563 752

inspecciones y auditorías

sobre los establecimientos alimentarios, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria, nutrición y bienestar animal

72,4 % de cumplimiento de la legislación



124 320

controles para garantizar la información
alimentaria a la persona consumidora

para mejorar el cumplimiento de la legislación en cuanto a la información que se proporciona al consumidor en el etiquetado

74,7 % de cumplimiento de la legislación



99 339

controles sobre productos alimenticios y
materiales en contacto con los alimentos

mediante muestreo y análisis

96,7 % de cumplimiento de la legislación



70 laboratorios públicos

para analizar alimentos y materiales en contacto

Gracias a

7 004 profesionales

de la administración que trabajan de forma coordinada para garantizar la seguridad de los alimentos que se ponen a disposición de la ciudadanía

Puedes ver el informe completo en
aesan.gob.es