



Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya 2012



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Document elaborat per:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut

Primera edició: novembre de 2014

Assessorament lingüístic: Secció de Planificació Lingüística.
Departament de Salut

Dipòsit legal: B.12508-2013

ISSN: 2339-8477



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-No comercial-Sense obres derivades 3.0 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi l'autor i no se'n faci un ús comercial.

La llicència completa es pot consultar a:
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Índex

	Pàgina
Introducció	3
1. Metodologia utilitzada per a l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya	5
2. Innocuitat	11
2.1. Incidència de les malalties d'origen alimentari en la població	16
2.2. Exposició a contaminants a través de la dieta	33
2.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	38
▪ Perills biològics	38
▪ Perills químics	54
▪ Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI i RASFF)	77
2.4. Prevalença de perills en la fase primària	85
▪ Residus zosanitaris i fitosanitaris	85
▪ Alimentació animal	87
▪ Qualitat i traçabilitat de la llet crua de vaca	90
▪ Sanitat animal (malalties zoonòtiques)	91
▪ Pesca, aqüicultura i cultius marins	101
2.5. Prevalença de perills en el medi ambient	104
▪ Fauna salvatge	104
▪ Masses d'aigua	109
▪ Aire	109
▪ Contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència	110
2.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària	111
▪ Vigilància i control de les activitats de la fase primària	111
▪ Indústries alimentàries en la fase de transformació i distribució	118
▪ Vigilància i control d'establiments en la fase de comerç al detall	122
▪ Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses a aliments	126

3. Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària	127
3.1. Sanitat vegetal	129
3.2. Organismes modificats genèticament	130
3.3. Alimentació animal	131
3.4. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)	132
3.5. Benestar animal	136
▪ Benestar animal en explotacions	136
▪ Benestar animal en el transport	138
▪ Benestar animal a l'escorxador	140
3.6. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca	141
3.7. Lluita contra el frau agroalimentari	142
3.8. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	149
3.9. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	150
4. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals	153
4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi	155
▪ Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics	155
▪ Grups de treball i fòrums de coordinació	162
▪ Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea	175
▪ Formació de personal de les administracions competents en seguretat alimentària	178
▪ Activitats, jornades i congressos	182
▪ Publicacions periòdiques de l'ACSA	192
4.2. Normativa	193
5. Percepció i repercussió social	197
5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya	199
5.2. Consultes, denúncies i queixes	201
5.3. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària	208
5.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació	211
6. Conclusions i recomanacions	217

Introducció

La seguretat alimentària és una responsabilitat compartida amb fortes repercussions en la salut de la població, els interessos de les persones consumidores i l'economia del país. Des de les administracions públiques s'ha de fer un seguiment permanent de la situació per tal de prendre mesures orientades a la correcció de possibles desviacions i a la millora continuada que permetin oferir als consumidors els més alts nivells possibles de seguretat alimentària.

Quan es parla del repartiment de la responsabilitat en seguretat alimentària, convé remarcar que els principals responsables de la seguretat dels productes de la cadena alimentària són els titulars de les empreses operadores. Les administracions públiques tenen un paper en l'avaluació i la comunicació de riscos, així com en la gestió d'aquests riscos, especialment en els àmbits de la regulació normativa, la vigilància i el control del compliment d'aquestes responsabilitats pels operadors. Cal tenir present que les intervencions de les administracions públiques, tot i que són importants, tenen un impacte reduït en un àmbit que està completament en mans de la iniciativa privada. Sense la conscienciació, la implicació i la responsabilitat dels agents que operen en la cadena alimentària no seria possible garantir els nivells de seguretat i de qualitat alimentària desitjats. En aquest repartiment de responsabilitats, no podem oblidar el paper dels consumidors, que són responsables de la seguretat dels aliments des del moment que es compren fins que es consumeixen, de tot el procés de transport, emmagatzematge i consum en l'àmbit particular o domèstic.

El volum i la complexitat de les activitats portades a terme per les diferents administracions públiques responsables de la seguretat alimentària fan necessari recollir, interrelacionar i interpretar la informació generada. La Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública, estableix en l'article 42 el mandat d'elaborar una memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Per tal de donar compliment a aquest mandat, cal detallar les actuacions desenvolupades i elaborar un document amb les dades més destacades. Mitjançant aquest document d'anàlisi, es porta a terme una síntesi de la informació més rellevant disponible en seguretat alimentària a Catalunya i una anàlisi de la situació per tal de conèixer i, amb periodicitat anual, donar compte de la situació i de l'evolució en el temps.

L'anàlisi es porta a terme a través d'indicadors, amb els quals es mesuren des de la incidència de malalties fins al grau de compliment de les regulacions preventives que han de complir els operadors de la cadena alimentària. Els indicadors utilitzats permeten conèixer els riscos per a la salut a través de les dades de prevalença i d'exposició als perills; els efectes reals sobre la salut de les persones a través de les dades d'incidència de malalties, i el grau de compliment de les normes vigents en àmbits com la qualitat, el benestar animal i altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària. Així mateix, es recull informació que permet estimar la situació quant a la percepció de la ciutadania.

La informació i les conclusions recollides en aquest document d'anàlisi han de constituir un referent per a totes les parts que intervenen en la seguretat alimentària, en un context de col·laboració orientada a la millora continuada, així com un instrument de transparència de les administracions responsables amb la ciutadania.

En l'àmbit de la seguretat alimentària, l'any 2012, cal destacar especialment la **constitució de la Comissió Directora de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària**. La Comissió Directora de Seguretat Alimentària actua com a òrgan directiu per als temes específics d'avaluació i comunicació dels beneficis i els riscos en seguretat alimentària a Catalunya. Les funcions principals de la Comissió Directora són emetre un informe sobre la proposta de Pla de seguretat alimentària de Catalunya, recomanar actuacions, d'acord amb la finalitat i els objectius de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, i analitzar i proposar les accions que s'han d'emprendre a partir dels dictàmens científics.

D'altra banda, cal fer també especial referència als treballs que s'han dut a terme al llarg de l'any 2012 per elaborar un mapa de perills de la cadena alimentària (*risk book*) que permeti accedir a informació, per part de qualsevol persona o empresa interessada, sobre els perills associats a cada una de les fases de la cadena alimentària. Aquest mapa s'està elaborant a partir de coneixements científics existents i dels resultats dels programes de vigilància, xarxa d'alerta, així com de dades sobre brots i incidents alimentaris registrats, amb una actualització periòdica. El mapa de perills ha de ser un instrument de comunicació eficaç al servei dels responsables de les activitats de la cadena alimentària perquè els tinguin en compte en els plans d'autocontrol. La intenció és finalitzar-ne l'elaboració el 2013.

1

Metodologia utilitzada per a
l'anàlisi de la situació de la
seguretat alimentària a Catalunya

La seguretat alimentària és actualment una qüestió complexa, amb components múltiples. Dins d'aquesta complexitat, cal definir els elements i la metodologia utilitzats per portar a terme una anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Els elements bàsics que es tenen en compte en aquest document són els següents:

- La innocuïtat, definida com la condició que garanteix que els aliments no causaran cap dany a la persona consumidora si es preparen i es consumeixen d'acord amb l'ús a què estan destinats, i que en aquest document s'analitzen d'acord amb les dades de morbiditat, d'exposició als perills per via alimentària, de prevalença de perills en la cadena alimentària i, més indirectament, a través d'indicadors de compliment de les normes d'higiene alimentària.
- El nivell de protecció dels interessos dels consumidors, considerats en termes del grau de compliment de les normes vigents respecte a les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària, com són la qualitat alimentària, la nutrició, la sanitat, i el benestar animal i la sanitat vegetal.
- La percepció de la ciutadania respecte a la seguretat alimentària, que s'analitza a partir d'estudis d'opinió de la població i de la presència (assumptes i freqüència) de temes relacionats amb la seguretat alimentària en els mitjans de comunicació i les institucions públiques més rellevants, i també a partir de queixes, denúncies i consultes fetes.

L'anàlisi de la situació es duu a terme majoritàriament a partir d'indicadors quantitius i qualitius. A més de les dades d'incidència de malalties, es fan servir sovint com a indicadors les taxes de conformitat.

Les taxes de conformitat es defineixen com el percentatge de compliment de l'estàndard corresponent. Aquest estàndard és normalment un nivell de referència definit per la normativa vigent o per normes internacionals.

Cal esmentar que, en la major part dels casos, els programes de control oficial a partir dels quals s'obtenen les dades no són programes aleatoris orientats a conèixer la situació tenint en compte una mostra significativa, sinó que són programes dirigits a la vigilància i al control de les irregularitats considerades més probables atesa la informació disponible. Els aspectes i els àmbits en els quals no s'observen irregularitats presenten una tendència a la reducció de la intensitat del control; en canvi aquesta intensitat augmenta en els àmbits en què les dades disponibles evidencien l'existència de problemes. De fet, el mateix Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 de abril de 2004, estableix que el control oficial ha de basar-se en els riscos identificats i en qualsevol dada que pugui indicar un incompliment. L'efecte d'una programació dirigida a detectar incompliments, que caracteritza la major part dels programes de vigilància i control oficials, pot comportar en alguns casos desviacions o biaixos, com ara la sobrevaloració de la proporció d'irregularitats existents.

L'anàlisi de la situació se centra en els indicadors esmentats, que tenen un caràcter normalment quantitatiu, però es complementa amb informació qualitativa provinent de diferents àmbits, com els fòrums de treball i intercanvi, així com amb dades sobre la percepció i la repercussió en la societat. Es tracta de fonts que aporten una informació valuosa que ha de permetre oferir una visió de conjunt tan completa com sigui possible.

Per tal de portar a terme una anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya, és necessària la recopilació d'informació basada en dades fiables. Per aquest motiu, s'ha seguit un procés de recopilació d'informació amb l'objectiu de conèixer:

- Les activitats que porten a terme les administracions públiques en relació amb la seguretat alimentària.
- El contingut d'aquestes activitats (la descripció de les activitats o dels programes i els procediments seguits).
- Els organismes, les unitats i les persones responsables.
- El volum d'activitats dutes a terme (el nombre d'inspeccions, el nombre de mostres i uns altres indicadors d'activitat disponibles).
- Els resultats de les activitats.
- Les mesures aplicades davant de les disconformitats observades.

Per tal de recollir aquesta informació, s'han fet servir les fonts següents:

1. Informes disponibles (fonamentalment, dels departaments de la Generalitat de Catalunya i de les administracions locals).
2. Reunions i contactes amb els responsables i els tècnics relacionats amb les activitats oficials portades a terme en matèria de seguretat alimentària.
3. La normativa vigent.
4. Webs dels organismes oficials de Catalunya responsables de la seguretat alimentària.
5. Memòries d'activitats i informes de resultats disponibles.

A partir d'aquestes fonts, ha estat possible actualitzar la informació relativa als programes o activitats duts a terme des de les diferents administracions públiques responsables de la seguretat alimentària. Per tal d'homogeneïtzar la recollida d'informació, es treballa amb un format de fitxa d'activitat que té els apartats següents:

- Nom de l'activitat.
- Descripció.
- Organismes responsables.
- Altres organismes participants.
- Dades de l'activitat i resultats anuals.
- Font de les dades.

La informació relativa als resultats dels programes de control portats a terme pels diferents organismes públics responsables, juntament amb la informació epidemiològica facilitada per la Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública, les notícies publicades en els mitjans de comunicació, les activitats d'institucions determinades (com ara, el Parlament de Catalunya o el Síndic de Greuges), els temes tractats en els fòrums de treball i intercanvi i les normes publicades en matèria de seguretat alimentària, permeten disposar d'una sèrie d'indicadors i d'informació que fan possible obtenir una visió global de la seguretat alimentària a Catalunya. La informació més rellevant,

l'anàlisi, així com les conclusions i les recomanacions que se'n deriven, es detallen a continuació, en els diferents apartats d'aquest treball.

A Catalunya, els organismes responsables en matèria de seguretat alimentària durant l'any 2012, dels quals procedeixen les dades utilitzades per elaborar aquest document, són els següents:

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	DAAM
Departament de Territori i Sostenibilitat	DTES
Agència de Salut Pública de Catalunya. Protecció de la Salut	ASPCAT_P
Agència de Salut Pública de Catalunya. Vigilància Epidemiològica	ASPCAT_V
Agència de Salut Pública de Barcelona	ASPB
Agència de Residus de Catalunya	ARC
Agència Catalana de l'Aigua	ACA
Agència Catalana del Consum	ACC
Agència Catalana de Seguretat Alimentària	ACSA
Administracions locals	AL

2

Innocuitat

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) defineix les malalties transmèses per via alimentària (MTA), també anomenades *malalties de transmissió alimentària*, com aquelles que, amb els coneixements actuals, poden atribuir-se a un aliment específic per la presència d'un agent patògen (perill alimentari).¹ El concepte es refereix tant a les malalties causades per agents biològics com a les causades per tòxics de tota mena. Es parla d'*infecció* quan els agents patògens ingerits es desenvolupen en l'hoste i causen la malaltia, i d'*intoxicació*, quan la malaltia és produïda per una substància tòxica present en l'aliment ingerit, ja siguin toxines biològiques o tòxics d'origen químic.

Els indicadors d'incidència de MTA són molt útils per avaluar la situació, però no tenen un valor absolut ni permeten per si mateixos oferir-ne una visió global, a causa de la complexitat i dels múltiples factors que s'han de tenir en compte. Els diferents grups d'indicadors que s'han considerat per analitzar la situació de la innocuïtat es detallen a continuació per ordre de prioritat, juntament amb alguns comentaris sobre el valor que tenen. Tots presenten limitacions si s'estudien per separat, raó per la qual resulta convenient estudiar-los conjuntament.

Incidència de MTA en la població. Aquestes incidències són els indicadors més directes del nivell d'innocuïtat. Tanmateix, atès que és difícil disposar d'informació completa, cal complementar la informació que ofereixen amb la d'altres indicadors i dur a terme estudis que permetin disposar d'un coneixement més profund. Així, per exemple, no es disposa actualment d'informació completa sobre possibles malalties a llarg termini causades per perills químics als quals s'hagi estat exposat per via alimentària, ni sobre la importància de la via alimentària en relació amb altres fonts d'exposició. Tampoc no es disposa d'informació completa sobre casos individuals o brots poc manifestos amb un baix nombre d'afectats dispersos en el temps i en l'espai i causats per perills biològics.

Exposició de la població als perills alimentaris. Aquest grup d'indicadors es troba en un esglaó immediatament inferior a l'anterior quant a la significació. És especialment útil en el cas de riscos químics, en què entren en joc les exposicions cròniques i els efectes a

¹ Es defineix *perill alimentari* com tot agent biològic, químic o físic present en un aliment o en un pinso, o tota condició biològica, química o física d'un aliment o d'un pinso que pugui causar un efecte perjudicial per a la salut.

llarg termini, amb interaccions importants amb altres factors amb els quals no és possible establir correlacions directes entre la malaltia i la seva causa. Per determinar els nivells d'exposició, es porten a terme estudis específics relativament costosos. En aquests casos, l'única manera d'avaluar el risc és analitzant els nivells d'exposició existents en una determinada població i comparar-los amb els nivells de referència establerts per organismes internacionals com l'OMS o l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA).

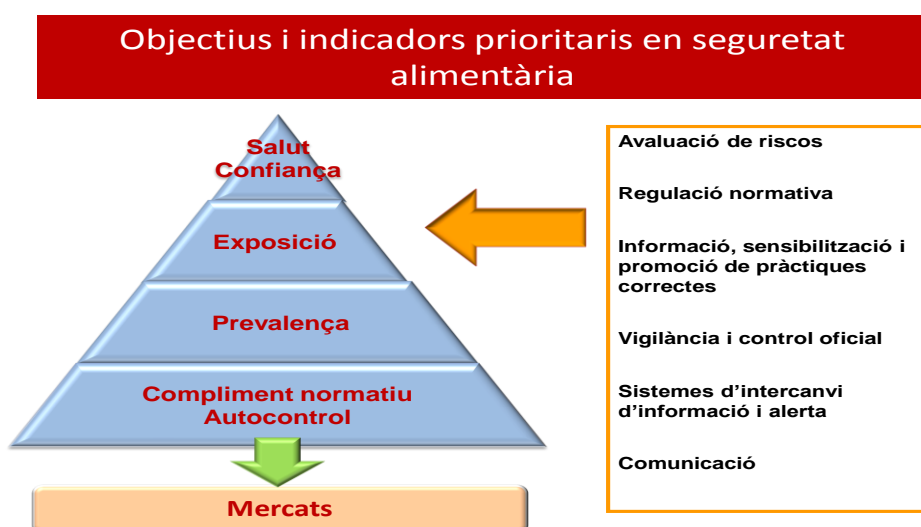
Prevalença de perills en aliments posats a disposició de la població. Es refereix a la presència de perills en el moment en què l'aliment es posa a disposició del consumidor, normalment en el comerç al detall. Els indicadors d'aquest grup no es corresponen necessàriament amb els nivells d'exposició de la població ni permeten una extrapolació directa d'aquests nivells. Així, per exemple, en el cas dels perills biològics en aliments frescos, el tractament tèrmic i les mesures d'higiene en la preparació i la cocció eliminen de forma parcial o total aquests perills, de manera que l'exposició es produeix quan dites mesures, especialment el tractament tèrmic, no s'han aplicat correctament. En el cas dels perills químics, tot i que en general són més estables al processos de cocció, els nivells d'exposició i la possibilitat de causar efectes adversos per a la salut estan determinats per la concentració del perill i la dosi total ingerida en un context de dieta total a llarg termini. Tanmateix, s'admet com a principi general que una baixa prevalença (presència i concentració) de perills i el compliment dels límits màxims establerts legalment s'associa a un nivell més gran de seguretat alimentària.

Prevalença de perills en fases anteriors de la cadena alimentària. De la mateixa manera que en el cas anterior, els indicadors d'aquest grup no permeten una extrapolació directa dels nivells d'exposició de la població, però sí que són indicadors útils de la situació en cada etapa i permeten conèixer les possibles fonts dels perills que finalment poden arribar al consumidor a través dels aliments. Tot i que hi ha barreres en moments anteriors al consum que afavoreixen la reducció de la presència dels perills i la concentració, no hi ha dubte que la minimització en fases prèvies de la cadena alimentària està associada —en més o menys intensitat— a la disminució de la prevalença en els aliments posats a disposició de la població i, en conseqüència, a l'exposició de les persones consumidores. És per aquest motiu que aquest grup d'indicadors s'ha de tenir present en una avaluació de la situació general.

Grau de compliment de les normes de prevenció que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària.

Com passa en els dos grups anteriors, no és possible establir una correlació directa entre els nivells de compliment de les normes de prevenció i la incidència de la malaltia o els nivells d'exposició. Tanmateix, les condicions preventives que han de complir els operadors de la cadena alimentària, relatives a les instal·lacions, els processos, la formació del personal i els autocontrols, estan pensades per prevenir la presència de perills en els productes de la cadena alimentària o per reduir-los a uns nivells acceptables. Així, un nivell alt de compliment ha d'anar associat teòricament a un nivell més gran de seguretat. Per aquest motiu, els indicadors de nivell de compliment s'han de considerar com a referents útils per conèixer la situació, tot i que cal considerar-los en la mesura adequada. Per tal de contextualitzar aquests indicadors, cal considerar que, a excepció d'algunes condicions que poden ser considerades crítiques, la gran majoria de les condicions preventives ofereixen un nivell de seguretat en conjunt, amb una significació molt relativa quan es tracten per separat. Així, l'incompliment d'una part de les condicions, especialment les que no es consideren crítiques, no ha de comportar necessàriament un problema immediat de seguretat.

Finalment, cal considerar la importància de tots aquests factors en la projecció dels mercats europeu i internacional. El compliment normatiu en matèria d'instal·lacions, higiene, autocontrols, traçabilitat, formació de personal i prevalença de perills en els productes és, a més d'una condició necessària per a la protecció de la salut dels consumidors, un element imprescindible per al comerç de productes alimentaris del sector agroalimentari de Catalunya i suposa un factor important de competitivitat.



2.1. Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població

A Catalunya, els problemes de salut relacionats amb l'exposició a perills alimentaris es concreten en algunes malalties produïdes per agents biològics i, en especial, en les anomenades *toxiinfeccions alimentàries*, que es manifesten freqüentment en forma de brots.

L'OMS defineix *brot de malaltia transmesa pels aliments* com l'incident en el qual dues persones o més pateixen una malaltia semblant després d'ingerir el mateix aliment o després d'ingerir aigua de la mateixa font, i quan les proves epidemiològiques indiquen que l'aliment o l'aigua és l'origen de la malaltia.

Dins del conjunt general de MTA, alguns autors distingeixen les toxiinfeccions alimentàries com un subgrup diferenciat. Les defineixen com un grup de MTA amb les característiques següents:

- Tenen un curt període d'incubació.
- Són causades per microorganismes patògens o per les seves toxines.
- Els aliments són un suport actiu de la multiplicació microbiana o de l'alliberament de les toxines.
- Originen un quadre clínic predominantment gastrointestinal.
- Tenen com a principals factors contribuents errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària.

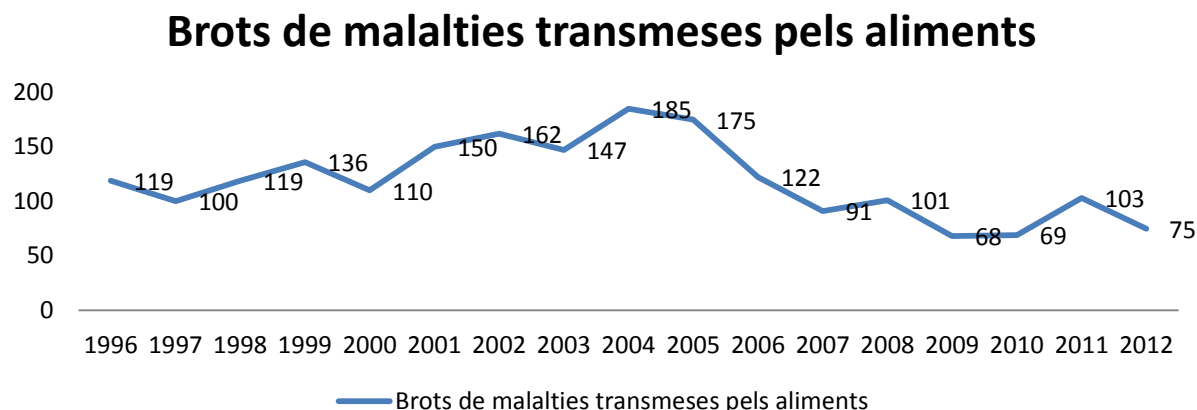
Es tracta d'una definició que pot ser qüestionada, i de fet és discutible la inclusió o no de determinades malalties en aquest grup. Fins i tot, algunes fonts fan servir aquesta definició com a sinònim de *malaltia transmesa per via alimentària*, sense fer distinció entre un grup i un altre.

Amb independència de qüestions terminològiques, és evident que les MTA continuen sent un problema real de salut pública: anualment, se'n notifiquen diferents brots i casos.

L'estudi de la informació epidemiològica disponible evidencia que els brots de MTA declarats a Catalunya responen al model descrit. Són majoritàriament causats per microorganismes patògens o per les seves toxines i tenen una forta associació causal amb errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària, que són normalment la causa principal de contaminació, multiplicació o persistència microbiana i de generació de toxines. Tanmateix, els darrers estudis d'avaluació del risc microbiològic indiquen també relacions directament proporcionals entre la prevalença dels agents causals en les fases anteriors de la cadena alimentària (com ara les explotacions d'animals d'abastament) i el risc per a la salut pública.

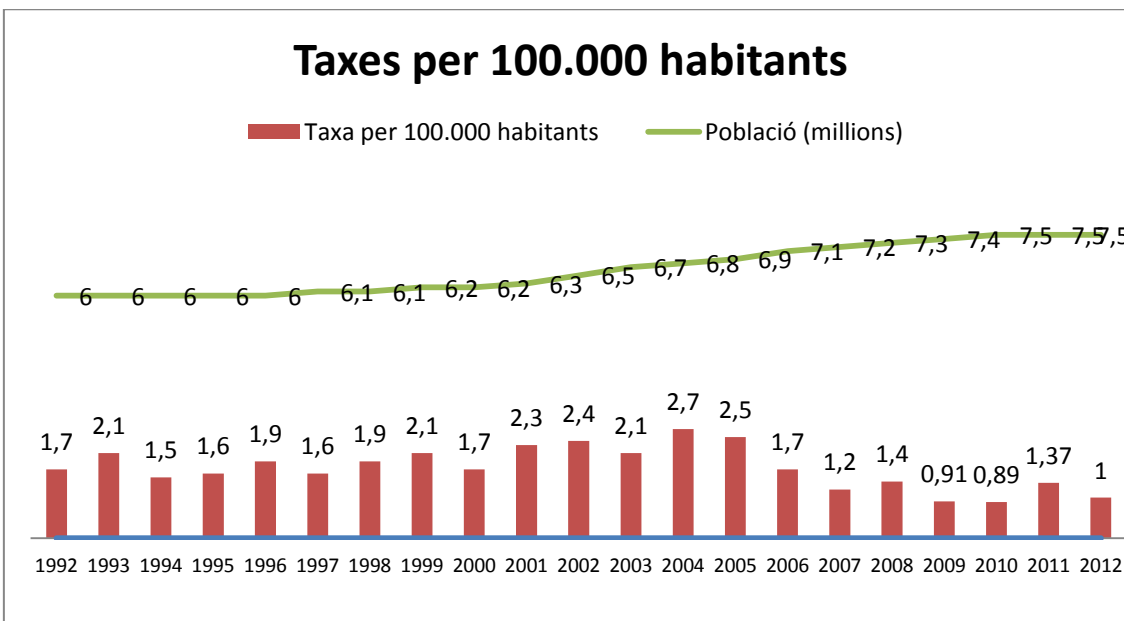
Els brots de MTA han seguit una línia descendent des de l'any 2005. Tot i que l'any 2011 es va trencar aquesta línia, l'any 2012 s'ha recuperat la tendència decreixent.

Gràfic 1. Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1996-2012



Font: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Gràfic 2. Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1992-2012



Les toxiinfeccions alimentàries representen una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya, al voltant del 30%. Totes dues sèries de dades indiquen una certa tendència a la baixa.

Taula 1. Les toxiinfeccions alimentàries en relació amb altres brots de malaltia a Catalunya. Anys 2007-2012

TIPUS DE BROT	NOMBRE DE BROTS / NOMBRE D'AFECTATS					
	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Toxiinfecció alimentària	91/1606	101/1774	68/1.100	69/1.418	103/1058	
Gastroenteritis aguda	52/1.074	44/935	43/1.278	69/1.906	45/632	
Hepatitis vírica	26/90	30/114	33/300	18/40	17/55	
Legionel·losi	24/96	39/173	27/80	42/189	25/80	
Tuberculosi pulmonar	93/209	88/217	109/266	82/200	73/176	
Intoxicació química	7/65	6/98	4/16	0/0	1/6	
Tos ferina	46/134	47/130	24/64	45/151	205/764	
Sarna	7/35	5/29	2/18	6/57	12/155	
Eritema infecciós	4/45	10/148	4/63	0/0	4/103	
Tinya	2/11	5/27	2/6	2/8	5/60	
Escarlatina	5/15	12/111	6/31	11/41	12/51	
Rubèola	0/0	3/8	0/0	0/0	0/0	
Brucel·losi	3/20	1/3	1/2	0/0	0/0	
Pneumònia	6/31	3/14	6/39	4/35	2/12	
Malaltia meningocòccica	0/0	1/2	0/0	0/0		
Meningitis vírica	2/5	0/0	0/0	0/0	1/2	
Xarampió	2/21	0/0	3/8	1/4	23/75	
Malaltia boca-mà-peu	0/0	3/23	1/6	4/48	9/67	
Exantema víric	0/0	1/5	1/3	0/0	1/69	
Conjuntivitis	2/6	5/114	0/0	2/67	3/103	
Parotiditis	34/218	12/41	2/9	4/21	5/93	
Dermatitis	7/226	4/56	1/4	5/79	5/42	
Candidiasi	0/0	1/20	0/0	0/0	0/0	
Infecció respiratòria aguda	2/4	0/0	1/3	0/0	0/0	
Síndrome irritativa	1/5	3/20	1/2	2/13	0/0	
Varicel·la	1/3	4/62	5/18	0/0	2/8	
Mononucleosi infecciosa	1/3	2/6	0/0	1/2	1/3	
Limfogranuloma veneri	0/0	2/22	0/0	0/0	2/74	
Sífilis	0/0	1/2	0/0	0/0	1/2	
Paludisme	0/0	3/8	1/9	1/2	0/0	
Amebiasi	0/0	1/2	1/2	0/0	0/0	
Giardiosi	0/0	1/3	0/0	0/0	0/0	
Lipoatròfia semicircular	7/448	13/125	3/36	4/44	0/0	
Estomatitis vesicular	0/0	2/47	0/0	0/0		
Berrugues plantars	2/22	0/0	1/7	0/0	0/0	
Berrugues	0/0	0/0	1/7	0/0	0/0	
Infecció per serràtia	1/6	0/0	0/0	0/0	0/0	
Infecció per MRSA	2/10	4/17	0/0	0/0	0/0	
Infecció urinària	1/3	0/0	0/0	0/0	0/0	
Febre tifoide	0/0	0/0	1/2	1/2	0/0	
Listeriosi	—	—	0/0	1/4	0/0	
Grip	—	—	—	1/4	1/50	
Gingivostomatitis	—	—	—	1/7	0/0	
Leishmaniosi	—	—	—	1/2	0/0	
Síndrome febril	—	—	—	1/5	0/0	
Onicomadesi					1/16	
Oxiürosi					1/2	
Total	423/4415	457/4356	350/3378	374/4347	563/3767	

Font: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

L'any 2012 cal destacar la disminució del 40% del nombre d'afectats, el nombre més baix dels últims anys.

Taula 2. Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya. Anys 1992-2012

ANY	NOMBRE DE BROTS	CASOS	HOSPITALITZACIONS	DEFUNCIONS
1992	103	1.624	155	0
1993	126	1.817	119	0
1994	95	1.168	114	1
1995	99	1.468	146	1
1996	119	1.793	79	1
1997	100	1.167	69	0
1998	119	1.874	142	0
1999	136	1.716	130	2 ²
2000	110	1.884	88	0
2001	150	2.281	155	0
2002	162	3.827	267	0
2003	147	1.660	267	1 ¹
2004	185	1.437	154	0
2005	175	2.032	108	0
2006	122	1.720	83	1 ³
2007	91	1.606	69	0
2008	101	1.774	36	0
2009	68	1.100	35	0
2010	69	1.418	25	0
2011	103	1.058	74	1
2012	75	629	54	0

Font: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

(1) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari, 3r trimestre 2004).

(2) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari, 2n trimestre 2000).

(3) *Amanita phalloides* (BEC extraordinari, 1r trimestre 2008).

L'estudi dels brots de toxiinfeccions notificats a Catalunya des del 1992 permet treure algunes conclusions útils. La notificació d'aquests brots dona lloc a una investigació completa, protocol·litzada, per tal d'esbrinar-ne l'**agent causal**, l'**aliment implicat**, l'**àmbit de la distribució dels brots**, l'**àmbit de producció**, així com altres factors epidemiològics que han pogut contribuir a l'aparició del brot.

Taula 3. Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. Anys 2007-2012

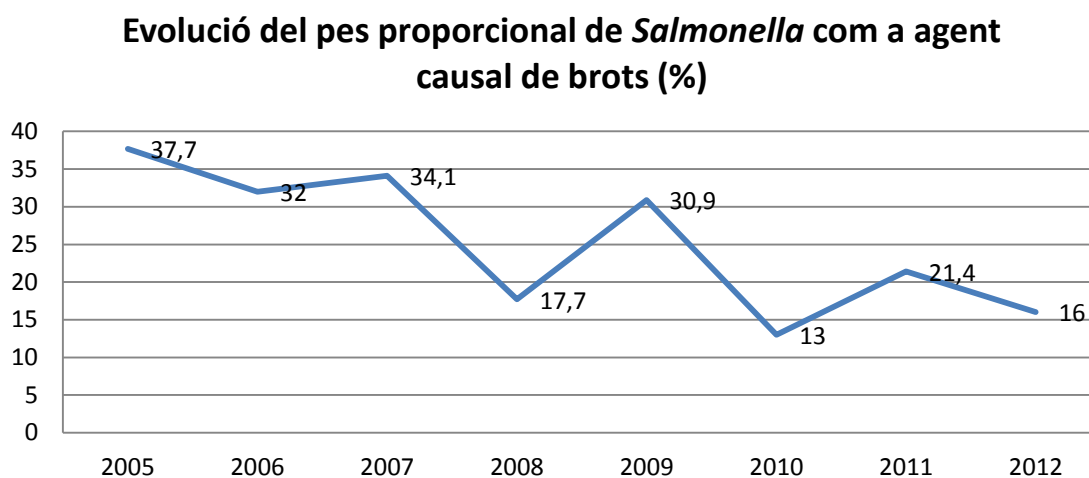
AGENT ETIOLÒGIC	2007		2008		2009		2010		2011		2012	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Norovirus</i>	17	18,6	16	15	12	17,6	27	39,3	18	17,5	14	18,8
<i>Salmonella enteritidis</i>	16	17,6	12	11,8	9	13,2	3	4,3	13	12,62	7	9,3
<i>Salmonella typhimurium</i>	1	1,1	2	2	2	2,9	1	1,4	1	0,97	1	1,3
<i>Salmonella</i> grup D	0	0	0	0	1	1,5	1	1,4	0	0	1	1,3
<i>Salmonella</i> grup B	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> grup C	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,97	0	0
Altres salmonel·les	3	3,3	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> sp.	10	12,1	5	5	8	11,7	3	4,3	7	6,80	3	4
<i>Salmonella</i> + <i>Norovirus</i>	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0
<i>Staphylococcus aureus</i>	6	6,6	5	5	4	5,8	1	1,4	5	4,85	2	2,7
<i>Clostridium perfringens</i>	3	3,3	4	4	4	5,8	3	4,5	0	0	0	0
<i>Clostridium baratii</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94	1	1,3
<i>Clostridium botulinum</i> A	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,97	1	1,3
<i>Clostridium</i> spp.	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,97	2	2,7
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	0	0	0	1	1,47	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i> O1	1	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter jejuni</i>	2	2,2	1	1	1	1,5	1	1,4	4	3,88	2	2,7
<i>Campylobacter</i> sp.	1	1,1	0	0	0	0	1	1,4	3	2,91	1	1,3
<i>Escherichia coli</i> O157	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0
<i>Streptococcus</i> A hemolític	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,97	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0,97	4	5,3
<i>Klebsiella pneumoniae</i> BLEE	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Virus de l'hepatitis A	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Listèria	1	1,1	0	0	1	1,47	0	0	0	0	1	1,3
<i>Shigella flexneri</i>	1	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella sonnei</i>	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0,97	0	0
Histamina / tiramina	8	8,8	5	5	0	0	4	5,7	7	6,80	7	9,3
Anisakiosi	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0
<i>Leccinum</i> sp.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
<i>Tricholoma pardinum</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2,7
<i>Amanita muscaria</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2,7
<i>Amanita phalloides</i>	0	0	1	1	0	0	1	1,4	0	0	0	0
<i>Amanita pantherina</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,97	0	0
<i>Amanita</i> spp.	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94	0	0
<i>Lepiota nebularis</i>	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94	0	0
Altres bolets sense determinar	0	0	6	5,9	0	0	2	3	0	0	0	0
Cànnabis	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
NaOH	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Sense determinar	21	22	38	37,6	24	35,3	18	26,1	32	31,06	23	30,7
Total	91	11	101	100	68	100	69	100	103	100	75	100

Font: Butlletí Epidemiològic de Catalunya. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Pel que fa als **agents etiològics**, es pot tornar a observar un descens dels brots causats pel gènere *Salmonella*, 12 brots (16%) respecte a l'any 2011 (22 brots). Així, es torna a situar, com a l'any 2010, *Norovirus* com a primer agent causal responsable del 18,6% dels brots de toxiinfeccions alimentàries.

Des de l'any 2005 fins al 2012, el nombre de brots han disminuït el 65%. Una bona part d'aquesta reducció estava associada a la reducció dels brots per *Salmonella*, que van passar de 65 el 2005 a 11 el 2010 i, tot que l'any 2011 en van ser 22, el 2012 el nombre ha tornat a ser, com l'any 2010, de 12 brots. Aquesta forta reducció és molt probablement deguda a l'èxit aconseguit en la minimització d'aquest patògen a les explotacions avícoles, tal com es pot observar si analitzem els indicadors de *Salmonella* en granges que es recullen més endavant en aquest document.

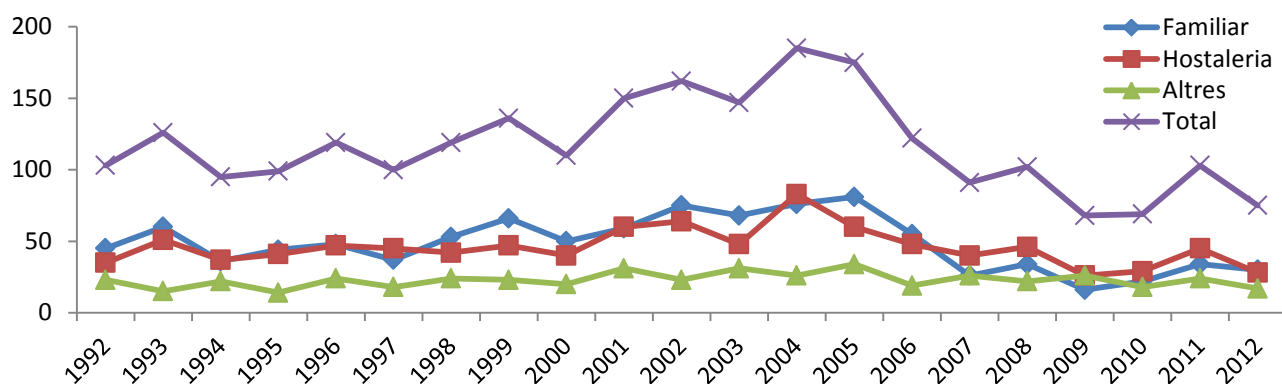
Gràfic 3. Evolució, en percentatge, de la importància de *Salmonella* com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya respecte a la resta d'agents causals. Anys 2005-2012



Font: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Les dades relatives a la distribució de brots de MTA segons l'àmbit de producció permeten arribar a la conclusió que la majoria de brots se segueixen concentrant en l'àmbit familiar i en l'hostaleria, seguits, en menys proporció, d'altres àmbits com els menjadors col·lectius d'escoles, empreses o organitzacions, residències de gent gran, cases de colònies, petites botigues, pastisseries i forns. S'ha de destacar el fet que l'àmbit familiar torna a superar l'àmbit de l'hostaleria, fet que no es produïa des de l'any 2007.

Gràfic 4. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1992-2012



Fonts: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Taula 4. Malalties transmèses pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Anys 2008-2012

ÀMBIT	2008		2009		2010		2011		2012	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Hostaleria	46	45,5	26	38,23	29	42,02	45	43,7	28	37,4
Familiar	34	33,7	16	23,57	22	31,88	34	33,01	30	40
Botigues / empreses d'alimentació	2	2	3	4,41	—	—	3	2,91	3	4
Pastisseria / forn	1	1	1	1,47	2	2,90	1	0,97	2	2,7
Escola	3	3	11	16,18	5	7,25	3	2,91	3	4
Casa de colònies / càmping / alberg	2	2	3	4,41	5	7,25	6	5,83	2	2,7
Residència de gent gran	3	3	3	4,41	2	2,9	—	—	1	1,3
Comunitari	4	3,9	3	4,41	2	2,9	5	4,85	4	5,3
Laboral	—	—	—	—	—	—	1	0,97	1	1,3
Altres	6	5,9	2	2,94	2	2,9	5	4,85	1	1,3
Total	101	100	68	100	69	100	103	100	75	100

Font: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

És possible també obtenir informació útil sobre la situació actual a partir de l'estudi de les dades sobre els **aliments vehiculadors**. Cal destacar especialment el cas dels bolets i altres plantes tòxiques, que estan associats a una part important dels brots declarats però que responen a mecanismes causals molt diferents dels de la resta de brots registrats, fins al punt que convindria considerar-los com un tipus de brot independent que convindria estudiar separatament. La seva presència recurrent al llarg dels anys fa necessari fer menció expressa de la importància d'aquest tipus d'intoxicacions i de la necessitat de mantenir les campanyes d'informació i conscienciació sobre el risc entre la població, especialment en les èpoques de collita.

El grup d'aliments associats en un percentatge més gran als brots d'origen alimentari, amb excepció dels bolets i altres plantes tòxiques, segueix sent el del peix i el marisc, tot i que el percentatge s'ha reduït a la meitat en relació amb anys anteriors. Seguidament, destaquen els productes amb ou i la carn i els embotits.

Taula 5. Distribució en percentatge de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats. Anys 2008-2012

ALIMENT IMPLICAT	2008		2009		2010		2011		2012	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Maionesa i similars	3	3,0	4	5,88	1	1,45	1	0,97	3	4
Altres productes amb ou	1	1,0	8	11,76	2	2,89	5	4,85	2	2,7
Peix / marisc	7	7,0	12	17,65	17	24,64	13	12,62	7	9,3
Bolets / planta tòxica	10	10,0	—	—	5	7,25	7	6,80	8	10,6
Pa / rebosteria / pastisseria	2	1,9	2	2,94	3	4,35	4	3,90	2	2,7
Carn / embotit	1	1,0	5	7,35	3	4,35	5	4,85	4	5,3
Pollastre / aus	—	—	2	2,94	1	1,45	5	4,85	2	2,7
Pasta italiana	3	3,0	5	7,35	2	2,89	—	—	2	2,7
Llet i derivats	—	—	1	1,47	—	—	2	1,94	3	4
Altres	1	1,0	4	5,88	4	5,8	6	5,82	7	9,3
Desconegut	73	72,3	25	36,76	31	44,93	55	53,40	35	46,7
Total	101	100	68	100	69	100	103	100	75	100

Font: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Respecte als **factors coadjuvants**, cal destacar els que solen ser habituals, com la manipulació no higiènica, els manipulador infectat, la neteja insuficient i l'emmagatzematge incorrecte.

Taula 6. Distribució del nombre total de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons factors contribuents associats. Anys 2006-2012

FACTOR	2006		2007		2008		2009		2010		2011		2012	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	22	18	22	24	31	30,7	7	10,3	6	8,7	6	5,83	3	4
Emmagatzematge / conservació incorrectes	3	0,24	7	7,6	4	4	1	1,5	2	2,9	5	4,85	2	2,7
Conservació a temperatura ambient	3	0,24	3	3,2	2	2	1	1,5	1	1,5	4	3,90	1	1,3
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	15	12,3	13	14,2	9	9	11	16,2	2	2,9	3	2,91	1	1,3
Neteja insuficient	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	3	2,91	2	2,7
Manipulador infectat	8	6,5	12	13,1	10	10	6	8,8	9	13	2	1,94	3	4
Preparació dels menjars amb molta antelació	3	0,24	6	6,5	0	0	1	1,5	3	4,3	2	1,94	0	0
Separació incorrecta d'aliments crus / cuinats	1	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94	1	1,3
Descongelació defectuosa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94	1	1,3
Desproporció treball / capacitat cuina	1	0,8	0	0	0	0	0	1,5	1	1,5	0	0	0	0
Utilització d'aigua no tractada	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0
No-desinfecció de vegetals crus	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	1	1,3
Cocció insuficient	7	5,7	4	4,3	3	3	0	0	4	5,7	0	0	0	0
Consum de producte tòxic	17	13,9	1	1,1	11	10,9	1	1,5	7	10	0	0	1	1,3
Ús d'aliments caducats	0	0	0	0	0	0	1	1,47	0	0	0	0	0	0
Desconegut	42	34,4	23	25,2	30	29,7	38	55,8	32	44,9	74	71,84	59	78,8
TOTAL	122	100	91	100	101	100	68	100	69	100	103	100	75	100

Font: *Butlletí Epidemiològic de Catalunya*. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Per tal de disposar d'un referent d'anàlisi de la situació, podem comparar les dades de Catalunya amb les de la Unió Europea (UE). Tot i que cal tenir present els possibles biaixos derivats dels diferents sistemes i de les particularitats de cada estat membre, les dades comparatives amb la mitjana de la UE mostren globalment una situació no molt diferent de la de Catalunya. Cal destacar que aquest any 2012, a Catalunya, els brots en l'àmbit familiar superen als brots en l'àmbit de l'hostaleria, com a la UE. Per contra, a Catalunya, la proporció de brots causats per *Salmonella*, i per *Campylobacter* són inferiors que a la UE.

Taula 7. Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea. Anys 2008-2012

AGENT	2008		2009		2010		2011		2012	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,1	1,4	1,1	0,82	1,1	0,89	1,2	1,37	1,07	1
AGENT ASSOCIAT										
<i>Salmonella</i>	35,4%	17,7%	31%	30,8%	30,5%	13%	26,6%	21,4%	28,6%	16%
Virus	13,1%	16,7%	18,8%	17,6%	15%	38,7%	9,3%	17,5%	14,1%	18,6%
<i>Campylobacter</i>	9,2%	0%	6%	1,5%	8,9%	1,5%	10,6%	6,8%	9,3%	4%
Desconegut	25,9	37,6%	27,1%	35,3%	30,1%	25,3%	35,8%	31%	27,6%	30,6%
ALIMENT ASSOCIATS										
Ou i derivats	14,6%	16,7%	17,3%	11,7%	22,1%	3%	21,4%	5,82%	22%	6,6%
Peix i derivats	3%	8,8%	7,8%	17,6%	14,8%	23,8%	10,1%	12,6%	9,2%	9,3%
ÀMBIT DE PRODUCCIÓ										
Domèstic	37%	33,4%	36,4%	23,5%	38,7%	34,3%	32,7%	33%	39,7%	40%
Hostaleria	28,6%	49%	20,6%	38,2%	30,8%	41,8%	34,4%	43,7%	23,9%	37,3%
Escoles i llars d'infants	8%	4,9%	5,5%	16,2%	6,7%	7,4%	4,4%	2,91%	6,3%	4%

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.
Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in the European Union, anys 2008-2012.

El nombre total anual de brots de *Salmonella* a la UE ha disminuït notablement durant els últims anys, una reducció del 19% de 2008 a 2012, i ha passat de 1.888 a 1.533 brots. Aquesta reducció és paral·lela a la disminució general dels casos de salmonel·losi humana notificats a la UE durant el mateix període.

Els brots destacats a la UE durant el 2012 són: entre 2011 i 2012, un brot per *Salmonella* Stanley a Àustria, Bèlgica, la República Txeca, Alemanya, Hongria, República Eslovaca i el Regne Unit; a Bèlgica, un brot d'*Escherichia coli* O157, amb 24 afectats per

sospita de consum de bistec tàrtar; a Finlàndia, un brot de *Listeria monocytogenes*, amb 10 afectats per consum de gelatina de carn; a Bèlgica, un brot de *Bacillus cereus*, amb 20-22 afectats per consum d'arròs.

Pel que fa a la incidència de MTA provocades per agents biològics que es diagnostiquen de forma individual, es disposa de dues fonts de dades: les malalties de declaració individualitzada i les declaracions microbiològiques dels laboratoris.

Taula 8. Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària. Anys 2005-2012

AGENTS QUE PODEN CAUSAR MALATIES PER VIA ALIMENTÀRIA								
AGENTS	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012*
<i>Salmonella</i> no tifoide	2.415	2.086	2.045	2.110	2.123	1.774	1.760	2.223
<i>S. typhi</i> / <i>paratyphi</i>	13	16	32	13	24	17	27	9
<i>Shigella sonnei</i>	51	47	36	29	36	49	25	31
<i>Shigella flexneri</i>	25	25	35	30	41	36	45	39
Altres shigel·losis	3	6	4	2	2	4	3	6
<i>Shigella</i> spp.	2	7	7	8	10	10	3	3
<i>Campylobacter jejuni</i>	2.194	2.639	3.175	2.785	2.735	2.669	2.731	2.751
<i>Campylobacter coli</i>	56	67	111	126	78	49	54	54
<i>Campylobacter coli-jejuni</i>	0	12	2	0	0	1	3	73
Altres campilobacteriosis	12	8	6	5	6	6	1	1
<i>Campylobacter</i> spp.	177	322	417	542	509	447	349	265
<i>Yersinia enterocolitica</i> (O3; O8; O9)	7	13	28	26	17	12	8	10
<i>E. coli</i> enterotoxigen	6	2	8	4	1	7	22	9
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	5	0	4	1	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i>	0	2	0	1	2	0	1	1
Altres <i>Vibrio</i>	1	3	0	0	3	1	0	0
<i>Vibrio</i> spp.	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Rotavirus</i>	1.002	1.494	1.589	1.410	1.446	1.633	1.662	1.796
Adenovirus	51	175	198	166	167	250	181	309
<i>Listeria monocytogenes</i>	53	55	51	67	79	82	67	91
Virus de l'hepatitis A	54	85	45	42	61	30	17	51
<i>Brucella</i>	9	8	6	6	6	6	1	7

Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. ASPCAT.

*Dades provisionals.

Les dades de declaració microbiològica indiquen que en la major part dels casos la incidència de les malalties no és elevada, i com cada any són més elevades les causades

per *Campylobacter*, *Salmonella* i *Rotavirus*, que són agents als quals convé prestar una atenció especial. L'any 2011 es va observar una disminució important de *Salmonella* pel que fa al nombre de casos declarats, amb una reducció superior al 50% des del 2004 al 2011. Tanmateix, l'any 2012 han augmentat els casos de *Salmonella* en un 26,3% respecte al 2011. *Campylobacter* segueix la línia estable dels últims anys. Convé indicar que les dades de prevalença d'aquest agent en explotacions primàries també són estables i no han disminuït en la mateixa proporció que les de *Salmonella*, tot i que s'esperava que les mesures d'higiene i prevenció aplicades tinguessin també efecte sobre *Campylobacter*. S'estan investigant els motius pels quals aquest agent no està responnent a les mesures aplicades amb una disminució de la prevalença en les granges.

Considerant la gravetat de determinades malalties i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal fer menció expressa de les notificacions microbiològiques per *Listeria monocytogenes*, que, tot i que mostren un nombre de notificacions baix, causen malalties greus amb un percentatge de mortalitat que pot arribar a ser elevat. El nombre de casos es manté estable any rere any.

Taula 9. Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats. Anys 2006-2012

MALALTIA	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Brucel·losi	13 (0,2)	22 (0,31)	18 (0,24)	6 (0,08)	8 (0,10)	5 (0,07)	5 (0,07)
Còlera	—	0	0	0	0	—	—
Shigel·losi	317 (4,4)	136 (1,89)	57 (0,77)	129 (1,73)	76 (1,01)	49 (0,65)	59 (0,8)
Febre tifoide i febre paratifoide	25 (0,4)	19 (0,26)	19 (0,26)	21 (0,28)	25 (0,33)	26 (0,34)	18 (0,2)
Triquinosi	4 (0,1)	0	0	0	0	0	2 (0,03)
Hidatidosi	2 (0,03)	4 (0,06)	7 (0,10)	13 (0,17)	7 (0,09)	16 (0,21)	17 (0,2)
Hepatitis A	281 (3,9)	228 (3,16)	259 (3,52)	572 (7,65)	158 (2,1)	126 (1,67)	127 (1,67)
Botulisme	—	0	0	0	0	0	0
<i>E. coli</i> 0157:H7	6 (0,08)	4 (0,06)	1 (0,01)	2 (0,03)	4 (0,06)	3 (0,04)	0
Percentatge de declaració	37%	38%	26%	47%	51%	51%	

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Nota: Entre parèntesis una estimació de les taxes per 100.000 habitants (7.519.349 habitants a Catalunya a 1/11/11).

Pel que fa a les malalties de declaració individualitzada, cal considerar el cas de la brucel·losi, que, tot i que tradicionalment és una malaltia de transmissió alimentària, actualment és més una malaltia professional associada a persones en contacte amb animals infectats. S'ha de fer també menció de la incidència d'hepatitis A, ja que els estudis disponibles indiquen que fins a un 50% dels casos poden tenir origen en la via alimentària.

D'altra banda, es pot observar una incidència baixa de les malalties de declaració obligatòria que estan relacionades molt directament amb la transmissió alimentària, com per exemple la triquinosi, el botulisme o la hidatidiosi.

Cal fer també menció del fet que la informació disponible respecte a la incidència individual de malalties s'ha de complementar amb la d'altres fonts, atès que una gran part de les dades disponibles procedeix del sistema de declaració individualitzada de malalties dels laboratoris (que no té caràcter obligatori) i del sistema de declaració individualitzada de malalties, en què el percentatge de declaració és molt baix i en què malalties de transmissió alimentària importants, com ara l'anisakiosi o la toxoplasmosi, no són de declaració obligatòria.

Per aquest motiu, una altra font d'informació que val la pena explotar és el conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Es tracta d'un registre poblacional que recull informació sobre la patologia atesa als centres sanitaris de Catalunya. Tots els centres sanitaris públics i privats de Catalunya notifiquen aquesta informació de manera obligatòria al registre del CMBD, amb l'objectiu de disposar d'un banc de dades exhaustiu i vàlid sobre activitat i morbiditat sanitària. Les dades sobre malalties de transmissió alimentària recollides en el període 2006-2012 per aquest sistema es recopilen de forma resumida en la taula següent:

Taula 10. Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats. Anys 2006-2012

MALALTIA	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Anisakiosi	1	0	0	3	2	9	1
Triquinosi	1	1	0	0	0	0	0
Toxoplasmosi	12	14	14	14	20	9	16
Listeriosi	48	64	39	69	67	70	76
<i>Taenia saginata</i> (associada a cisticercosi bovina)	0	1	0	11	25	0	18
<i>Taenia solium</i> (associada a cisticercosi porquina)	0	0	0	1	0	0	0
Cisticercosi (forma larvària de <i>Taenia solium</i>)	13	17	13	11	25	9	18
Equinococcosi (hidatidosi - associada a teniosi dels carnívors)	87	66	60	63	76	81	46
Hepatitis A	45	45	67	112	61	47	51
Brucel·losi	3	7	6	1	7	2	6
Campilobactereriosi	163	187	168	159	157	189	187
<i>Yersiniosi</i> (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	3	5	3	4	3	4	5
Febre tifoide i paratifoide	19	13	13	21	16	20	9
Altres infeccions per <i>Salmonella</i>	531	493	390	460	378	413	500
Shigel·losi	15	9	7	17	5	16	55
Toxiinfecció alimentària no especificada	67	49	37	29	26	45	47
Botulisme	0	0	1	0	0	8	2
<i>E. coli</i>	12	5	11	14	19	16	20
Còlera	1	0	0	0	0	0	1
Amebiasi	10	16	16	13	10	5	9
Altres malalties intestinals protozoàries	13	16	19	14	22	18	23
<i>Rotavirus</i>	2	5	3	4	5	7	5
Adenovirus	1	0	0	0	0	0	0

Font: CMBD.

Les dades derivades del CMBD ens mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades de la resta de fonts. La incidència de MTA a Catalunya és baixa. Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries (com ara anisakiosi, triquinosi, toxoplasmosi, teniosi, hidatidosi, febre Q i brucel·losi) se situen en nivells d'incidència de menys d'un cas per 100.000 habitants.

Taula 11. Taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals MTA. Comparació entre UE i Catalunya. Anys 2008-2012

MALALTIA	2008		2009		2010		2011		2012	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Campilobacteriosi	38,2	46,1	35,4	44,37	48,6	42,3	50,28	41,84	55,49	41,9
Salmonel·losi	26,4	28,3	23,7	28,6	21,5	23,8	20,7	23,8	22,2	29,7
<i>E. coli</i> verotoxigen	0,7	0,05	0,75	0,01	0,83	0,09	1,93	0,29	1,15	0,12
Listeriosi	0,3	0,89	0,4	1,05	0,35	1,09	0,32	0,89	0,41	1,21
Equinococcosi	0,17	0,10	0,9	0,17	0,23	0,09	0,18	0,21	—	0,6
Triquinel·losi	0,1	0	0,1	0	0,07	0	0,05	0	0,06	0,03
Brucel·losi	0,1	0,08	0,08	0,08	0,07	0,10	0,07	0,07	0,07	0,06

Fonts: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC); dades de Catalunya: dades de declaració microbiològica i MDO.

Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix nivell que la mitjana europea, tot i que estan lleugerament per sobre pel que fa a la salmonel·losi. La campilobacteriosi ha augmentat a Europa, mentre que a Catalunya s'ha mantingut estable.

S'ha de tenir en compte la listeriosi, que ha augmentat el 2012 respecte al 2011, amb una taxa de mortalitat a la UE del 17,8%, la més gran des del 2006. Pel que fa a aquesta malaltia, les taxes de Catalunya són entre dues i tres vegades superiors a la mitjana europea, i superiors als nivells dels països de la UE on la taxa és més alta: Finlàndia (1,13), Espanya (0,93) i Dinamarca (0,90).

Per interpretar totes aquestes dades, cal tenir presents les incerteses que es deriven de la manca d'informació fiable i detallada, a causa del baix percentatge de declaració. Un altre factor d'incertesa que cal considerar és la proporció de casos que estan realment associats a la via alimentària, que, com es pot observar en el quadre següent, varia àmpliament en funció de la patologia.

Taula 12. Proporció de casos associats a la via de transmissió alimentària d'algunes malalties

PATOGEN	PERCENTATGE
BACTERI	
<i>Aeromonas</i> sp.	0-25%
<i>Bacillus cereus</i>	100%
<i>Brucella</i>	50%
<i>Campylobacter</i>	30-80%
<i>Clostridium perfringens</i>	94-100%
<i>E. coli</i> verotoxigen	40-90%
<i>Listeria monocytogenes</i>	69-99%
<i>Mycobacterium avium</i>	42%
<i>Mycobacterium bovis</i>	28%
<i>Salmonella typhi</i>	80%
Altres salmonel·les	55-95%
<i>Shigella</i> sp.	8-20%
<i>Staphylococcus aureus</i>	96-100%
<i>Streptococcus</i> d'origen alimentari	100%
<i>Vibrio cholerae</i> toxigen	90%
<i>Vibrio vulnificus</i>	50%
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	71-89%
Altres <i>Vibrio</i>	65%-100%
<i>Bacillus cereus</i> (toxina)	90-100%
<i>Clostridium botulinum</i> (toxina)	100%
<i>Clostridium perfringens</i> (toxina)	91-100%
<i>Yersinia enterocolitica</i>	56-90%
PARÀSIT	
<i>Cryptosporidium parvum</i>	6-12%
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	90%
<i>Anisakis simplex</i>	100%
<i>Diphyllobothrium latum</i>	100%
<i>Fasciola hepatica</i>	100%
<i>Taenia saginata</i>	100%
<i>Trichinella spiralis</i>	100%
Giàrdia	10-30%
<i>Toxoplasma gondii</i>	32-56%
<i>Trichinella spiralis</i>	100%
VIRUS	
Norovirus	10-40%
Adenovirus 40/41	0-10%
Astrovirus	1-11%
Enterovirus	6%
Rotavirus	1-13%
Hepatitis A	5-50%
Hepatitis E	14%

Font: Diferents estudis referenciats a Rocourt J, Moy G, Vierk K i Schlundt J. *The Present State of Foodborne Disease in OECD Countries*. Geneve: WHO; 2003. *Overview of Methods for Source Attribution for Human Illness from Foodborne Microbiological Hazards*. Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards (Question No EFSA-Q-2008-005). Adopted on 9 July 2008.

2.2. Exposició a contaminants a través de la dieta

A més de les malalties d'origen alimentari amb evidència epidemiològica, hi ha tot un conjunt de riscos que no es manifesten de manera evident i immediata en forma de malaltia. Es tracta de riscos, normalment de caràcter químic, que cal estudiar fonamentalment a través de dades d'exposició de la població als perills alimentaris i d'estimacions a partir de la prevalença d'aquests perills en els aliments. Les dades obtingudes s'han de comparar amb límits i recomanacions obtingudes a partir de models teòrics d'experimentació animal. Aquesta aproximació a la valoració del risc existent és especialment important en l'anàlisi de la situació dels riscos per als quals no hi ha evidències de casos o de brots de malaltia en la població. Normalment, es tracta de riscos en els quals és difícil establir relacions causa-efecte de forma inequívoca pel fet que les possibles conseqüències —en l'hipotètic cas que es produeixin— es produeixen a llarg termini i/o perquè hi ha altres factors de risc que distorsionen la identificació d'una clara relació causa-efecte.

Amb els estudis de seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya que es fan des de l'any 2000 (estudis de dieta total), es pot valorar l'evolució de la ingesta estimada de contaminants. Els estudis en dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població a Catalunya es troben per sota dels límits màxims recomanats per l'OMS o establerts en la reglamentació comunitària en els casos en què estan definits. Tots els contaminants avaluats (HAP 8, mercuri, cadmi, arsènic, dioxines i furans, hexaclorobenzè i compostos perfluorats) han produït nivells més baixos al 2008 respecte al 2000. Cal destacar el següent:

- HAP 8: Les dades corresponents a la ingesta a Catalunya són clarament inferiors al límit de seguretat establert per l'EFSA.
- Mercuri: Les concentracions més altes de metilmercuri es troben en les espècies de peix que són grans predadors, com ara la tonyina i el peix espasa. L'home adult, amb una ingesta de 15,4 µg/dia, derivada majoritàriament del consum de peix (5,4 µg/dia), està clarament per sota del nivell de seguretat toxicològica establert pel Comitè Mixt FAO/OMS d'Experts en Additius Alimentaris (JECFA) de

50 µg/dia. La ingesta total de mercuri estimada per a un individu estàndard a Catalunya és de 15,41 µg/dia (taula 5.11). Aquest valor és lleugerament inferior a la ingesta estimada l'any 2000 (21,21 µg/dia) i a la del 2005 (18,58 µg/dia). Pel que fa a la ingesta de metilmercuri, considerant que aquesta prové exclusivament del peix, es preveu una disminució del 57% respecte al valor considerat en l'estudi del 2005, dada que es correlaciona amb la disminució de concentració observada. Tanmateix en nens de curta edat se supera lleugerament el nivell d'exposició recomanat, cosa que fa necessari insistir en una dieta variada i equilibrada amb un consum de peix de forma regular però limitant les espècies amb continguts de mercuri més elevats com són els grans depredadors.

- Cadmi: No s'observa variació en la ingesta diària de cadmi entre els estudis del 2000, 2005 i 2008. En el còmput global comparant amb els nivells de referència, la ingesta varia el 2008 respecte al 2005, i el 2000 ha augmentat en un 25,5% i 37% respectivament pel fet que el nivell de referència s'ha modificat a la baixa.
- Arsènic: En el còmput global, la ingesta diària calculada resulta superior a l'estudi anterior, encara que força inferior a la determinada a l'estudi del 2000.
- Dioxines i furans: Si considerem la ingesta diària, tots els grups de població presenten unes ingestes per sota del límit inferior de l'interval establert per l'OMS (1-4 pg TEQ/kg/dia). Per tant, es pot considerar que la ingesta d'aquests contaminants associada a la dieta no representa cap problema de salut. S'observa que en l'estudi del 2008 es produeix una davallada molt notable respecte al primer (78%) i segon (19%) estudis.
- Hexaclorobenzè: S'observa un ampli marge entre l'exposició i el nivell de referència en tots els grups de població, tant si es considera el valor de referència de l'OMS com el de l'Agència de Protecció Ambiental (EPA).
- Compostos perfluorats: Com es pot observar, les ingestes d'aquests contaminants són molt inferiors a les ingestes diàries tolerables establertes per l'EFSA. L'estudi indica que la ingesta d'aquests contaminants a través de la dieta no representa un risc per a la salut de la població catalana.

Tot això mostra que les mesures aplicades aquests darrers anys han tingut un efecte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què cal continuar treballant. Cal destacar que els grups d'aliments que aporten més quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de comportar un risc en una dieta variada i equilibrada, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu

o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com els infants i les embarassades.

A continuació, s'exposen els resultats dels estudis de dieta total disponibles fins a aquest moment a Catalunya. S'hi pot observar la situació favorable esmentada, amb nivells d'exposició situats per sota dels referents internacionals.

Taula 13. Evolució de la ingesta estimada de contaminants en el període 2000-2008, segons l'estudi *Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2008)**

CONTAMINANT	2000	2006	2008	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic (As)	42,42 µg/dia	16,25 µg/dia	27,4µg/dia	3-80µg/dia
Cadmi (Cd)	15,74 µg/dia	17,19 µg/dia	21,57µg/dia	25 µg/dia
Metilmercuri (Hg)	8,03 µg/dia	12,61 µg/dia	4,85µg/dia	13 µg/dia
Plom (Pb)	27,52 µg/dia	20,63 µg/dia	-	51 µg/dia
PBDEs (Difeni Èters Polibromats)	97,30 ng/dia	75,45 ng/dia	-	No fixat
PCNs (Naftalens policlorats) i	45,78 ng/dia	7,25 ng/dia	-	No fixat
PCDEs (Difenil èters policlorats)	41,04 ng/dia	51,68 ng/dia	-	No fixat
PCDD/Fs (Dioxines i furans)	95,41 pg OMS-TEC/dia	25,67 pg OMS-TEC/dia	20,79 pg OMS-TEC/dia	70-280 pg OMS-TEC/dia
PCBs (bifenis policlorats)	150,1 pg OMS-TEC/dia	52,40 pg OMS-TEC/dia	32,43 pg OMS-TEC/dia	
PCDD/Fs+PCBs	245,5 pg OMS-TEC/dia	78,07 pg OMS-TEC/dia	53,23 pg OMS-TEC/dia	
HAP	842 ng/dia	939 ng/dia	645ng/dia	49·10 ⁵ ng/dia
HCB (Hexaclorobenzè)	166,2 ng/dia	71,62 ng/dia	39,13ng/dia	1.700ng/dia

Font: Estudi *Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2008)*. Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

*Ingesta estimada per a un home de 70 kg.

Nota: PCN, PBDE i PCDE no s'han estudiat perquè l'EFSA considera que no representen cap risc en els nivells en què es troben en els aliments. No ha fixat tampoc cap IDA.

Taula 14. Grups d'aliments que més contaminants aporten a la ingesta diària

	As	Cd	Hg	Pb	TEQ PCDD/F	PCB-DL	TEQ PCDD/F + PCB-DL	HAP, B[a]p equivalent	HCB	PBDE	PCDE	PCN
Carn i derivats	—	3	—	2	2	2	2	1++ +	2	3	2	3
Peix i marisc	1 +++	3	1	4	1	1++ +	1+++	3	1	1++ +	1++ +	1+
Verdures i hortalisses	—	—	—	2	3	4	5	3	6	4	3	3
Tubercles	—	2	—	4	4	4	5	3	6	4	3	4
Fruïtes	—	—	—	3	4	4	5	3	6	4	3	3
Ous	—	—	—	5	4	4	5	4	5	4	3	4
Llet	—	—	—	2	3	3	4	3	4	5	3	4
Derivats lactis	—	—	—	4	2	3	4	2	4	4	3	3
Pa i cereals	2	2	—	1	1	2	2	4	3	2	2	1+
Llegums	—	1	—	5	4	4	5	3	6	5	3	3
Olis i greixos	—	4	—	5	2	2	2	3	5	2	2	2
Brioixeria	—	—	—	5	4	3	5	3	5	4	3	2

1: grup d'aliments més contribuents.

—: contribució nul·la.

+++ : gran diferència amb el següent.

Font: Estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007). Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'ACSA.

La principal conclusió d'aquests estudis és que el percentatge d'exposició respecte al nivell de referència manté un marge de seguretat adequat, sempre que se segueixi una dieta variada i equilibrada.

Taula 15. Ingesta estimada de contaminants: percentatge respecte al nivell de referència

CONTAMINANT	INGESTA	NIVELLS DE REFERÈNCIA	% NIVELL REFERÈNCIA
Arsènic inorgànic (As)	1,48 µg/kg/setmana	JECFA: 15 µg/kg/setmana	9,9
	0,23 µg/kg/dia	EFSA: BMDL ₀₁ : 0,3-8,0 µg/kg/dia	76,6
Cadmi (Cd)	1,72 µg/kg/setmana	2,5 µg/kg/ setmana	68,8
Mercuri total (Hg)	1,86 µg/kg/ setmana	5 µg/kg/ setmana	37,2
Metilmercuri (CH₃Hg)	1,14 µg/kg/ setmana	1,6 µg/kg/ setmana	71,3
Plom (Pb)	2,6 µg/kg/ setmana	25 µg/kg/ setmana	10,4
Dioxines i bifenils policlorats (PCDD/F i PCB DL)	1,12 pg OMS-TEQ/kg/dia	1-4 pg OMS-TEQ/kg/dia	27,9
	7,84 pg OMS-TEQ/kg/set.	14 pg OMS-TEQ/kg/set.	56,0
	33,7 pg OMS-TEQ/kg/mes	70 pg OMS-TEQ/kg/mes	48,1
Hexaclorobenzè (HCB)	0,00102 µg/kg/dia	0,16 µg/kg/dia	0,64

Font: Estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007).

Taula 16. Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP). Ingesta diària estimada en funció del pes corporal

GRUP DE POBLACIÓ	INGESTA HAP TOTAL µG/DIA	INGESTA HAP CARCINÒGENS µG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER ALS HAP CARCINÒGENS µG/KG/DIA	INGESTA B[A]P µG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER A B[A]P µG/KG/DIA
Homes	90	9,21	49 × 10 ⁴	1,07	7 × 10 ⁴
Dones	70	8,73		1,03	
Infants	320	30,56		3,43	
Nois adolescents	150	11,91		1,28	
Noies adolescents	100	9,60		1,07	
Homes més grans de 65 anys	50	8,45		1,12	
Dones més grans de 65 anys	40	6,59		0,82	

B[a]p: benzo[a]pirè (HAP amb toxicitat més elevada).

Font: Estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2008). Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'ACSA.

Pel que fa als hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP), la ingesta diària a Catalunya en tots els grups estudiats està molt allunyada dels nivells de referència, de manera que els marges de seguretat són molt elevats, segons les dades disponibles procedents de *Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya 2008*.

2.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors

A partir de les dades obtingudes dels programes de vigilància i control oficials, és possible obtenir informació sobre la prevalença (freqüència i concentració) de perills en els aliments que es troben a disposició del consumidor en el mercat.

Perills biològics

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA DE PERILLS BIOLÒGICS. SIVAL 2009-2012. ASPCAT

L'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) dissenya i executa el Programa de vigilància de perills biològics, integrat en el Sistema de vigilància sanitària dels aliments (SIVAL). En les taules següents s'especifiquen els perills biològics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats dins d'aquest Programa:

N: nombre de determinacions.
ND: nombre de determinacions no conformes.
TC: taxa de conformitat (%).

Taula 17. Nombre i percentatge de determinacions conformes segons subprograma. Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya, SIVAL. Anys 2010-2012

SUBPROGRAMA	2010			2011			2012		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Microorganismes, toxines i metabòlits	2.604	76	97,08	70	4	94,28	1.675	84	95
Paràsits	38	16	57,89	—	—	—	41	8	80,5
Micotoxines	212	0	100	—	—	—	134	0	100
Biotoxines marines	42	1	97,62	—	—	—	40	8	80
Total	2.896	93	96,79	70	4	94,28	1.890	100	94,7

Font: SIVAL. ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Taula 18. Nombre i percentatge de determinacions conformes, de límit recomanat i de límit normatiu, segons sectors alimentaris. Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya, SIVAL. Anys 2010-2012

SECTOR ALIMENTARI	2010			2011			2012		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Aigües de beguda envasades	65	0	100	—	—	—	115	1	99,1
Aliments dietètics i complementos	106	0	100	—	—	—	73	0	100
Aliments estimulants	—	—	—	—	—	—	3	0	100
Begudes alcohòliques i no alcohòliques	10	0	100	—	—	—	5	0	100
Carn i derivats	595	50	91,6	—	—	—	658	54	91,2
Condiments i espècies	25	0	100	—	—	—	18	0	100
Farines i derivats	195	2	98,97	—	—	—	47	0	100
Llet i derivats	432	3	99,31	—	—	—	161	1	99,4
Menjars preelaborats i preparats	661	4	99,39	—	—	—	221	0	100
Ous i derivats	15	0	100	—	—	—	29	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	691	34	95,08	70	4	94,28	451	40	91,1
Vegetals i derivats	101	0	100	—	—	—	109	0	100
Total	2.896	93	96,79	70	4	94,28	1.890	100	94,7

Font: SIVAL. ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Taula 19. Nombre i percentatge de determinacions conformes, de límit recomanat i de límit normatiu, segons sectors alimentaris. Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya, SIVAL. Any 2012

SECTOR ALIMENTARI	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
Aigües de beguda envasades	115	114	1	1	0	99,1%
Alimentació especial i complementos	73	73	0	0	0	100,0%
Aliments estimulants i espècies vegetals	3	3	0	0	0	100,0%
Begudes alcohòliques	5	5	0	0	0	100,0%
Carns i derivats	658	600	58	4	54	91,2%
Cereals i derivats	47	47	0	0	0	100,0%
Condiments i espècies	18	18	0	0	0	100,0%
Llet i derivats	161	160	1	1	0	99,4%
Menjars preparats i cuines centrals	221	221	0	0	0	100,0%
Ous i derivats	29	29	0	0	0	100,0%
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	451	411	40	32	8	91,1%
Vegetals i derivats	109	109	0	0	0	100,0%
Total	1.890	1.790	100	38	62	94,7%

Font: SIVAL. ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

**Taula 20. Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya, SIVAL.
Any 2012**

PERILLS BIOLÒGICS	NOMBRE DE DETERMINACIONS				% CONFORMITAT
	TOTAL	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	
MICROORGANISMES, TOXINES I METABÒLITS	1.675	84	22	62	95
Bacillus cereus	4	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	4	0	0	0	100
Brous i consoms	4	0	0	0	100
Bacteris coliforms	23	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	23	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	23	0	0	0	100
Campylobacter coli	116	11	0	11	90,5
Carns i derivats	90	11	0	11	87,8
Carn fresca de boví refrigerada	20	0	0	0	100
Carn fresca de gall dindi refrigerada	5	0	0	0	100
Carn fresca de pollastre refrigerada	14	3	0	3	78,6
Carn fresca d'oví refrigerada	14	2	0	2	85,7
Preparats carnis adobats	14	3	0	3	78,6
Preparats carnis no adobats	23	3	0	3	87
Llet i derivats	18	0	0	0	100
Formatges frescos	15	0	0	0	100
Llet crua	3	0	0	0	100
Ous i derivats	8	0	0	0	100
Ovoproductes sencers	8	0	0	0	100
Campylobacter jejuni	116	13	0	13	88,8
Carns i derivats	92	13	0	13	85,9
Carn fresca de boví refrigerada	20	0	0	0	100
Carn fresca de gall dindi refrigerada	6	1	0	1	83,3
Carn fresca de pollastre refrigerada	18	8	0	8	55,6
Carn fresca d'oví refrigerada	14	0	0	0	100
Preparats carnis adobats	13	4	0	4	69,2
Preparats carnis no adobats	21	0	0	0	100
Llet i derivats	16	0	0	0	100
Formatges frescos	13	0	0	0	100
Llet crua	3	0	0	0	100
Ous i derivats	8	0	0	0	100
Ovoproductes sencers	8	0	0	0	100
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	7	0	0	0	100
Alimentació especial i complements	7	0	0	0	100
Preparats de continuació	4	0	0	0	100
Preparats per a lactants	3	0	0	0	100
Enterococ intestinals	23	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	23	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	23	0	0	0	100
Enterotoxines estafilocòcciques	10	0	0	0	100
Llet i derivats	10	0	0	0	100
Formatges madurats de pasta semitova/semidura	10	0	0	0	100
Escherichia coli	37	6	6	0	83,8
Aigües de beguda envasades	23	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	23	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	14	6	6	0	57,1
Mol·luscs bivalves vius	14	6	6	0	57,1
Escherichia coli O157:H7	155	5	0	5	96,8
Carns i derivats	94	5	0	5	94,7

PERILLS BIOLÒGICS	NOMBRE DE DETERMINACIONS				
	TOTAL	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
Carn fresca de boví refrigerada	20	0	0	0	100
Carn fresca de gall dindi refrigerada	6	0	0	0	100
Carn fresca de pollastre refrigerada	20	0	0	0	100
Carn fresca d'oví refrigerada	14	1	0	1	92,9
Preparats carnis adobats	14	0	0	0	100
Preparats carnis no adobats	20	4	0	4	80
Llet i derivats	3	0	0	0	100
Llet crua	3	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	35	0	0	0	100
Plats preparats a base de carn	35	0	0	0	100
Vegetals i derivats	23	0	0	0	100
Bolets frescos	10	0	0	0	100
Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	13	0	0	0	100
Espores de clostridis sulfitoreductors	23	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	23	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	23	0	0	0	100
Carbamat d'etil	5	0	0	0	100
Begudes alcohòliques	5	0	0	0	100
Licors	5	0	0	0	100
Histamina	10	2	2	0	80
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	10	2	2	0	80
Peix congelat preparat	5	0	0	0	100
Peix fresc preparat	5	2	2	0	60
Listeria monocytogenes	482	5	5	0	99
Alimentació especial i complements	26	0	0	0	100
Aliments a base de cereals (infants)	10	0	0	0	100
Aliments infantils	2	0	0	0	100
Preparats de continuació	8	0	0	0	100
Preparats per a lactants	6	0	0	0	100
Carns i derivats	175	4	4	0	97,7
Preparats carnis no adobats	28	0	0	0	100,0
Productes carnis crus curats	69	1	1	0	98,6
Productes carnis tractats per calor	78	3	3	0	96,2
Llet i derivats	75	0	0	0	100
Formatges frescos	28	0	0	0	100
Llet crua	6	0	0	0	100
Llet pasteuritzada	12	0	0	0	100
Productes lactis amb tractament tèrmic	15	0	0	0	100
Quallada	14	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	110	0	0	0	100
Menjar preparat amb tractament tèrmic, amb ingredients sense tractament tèrmic	8	0	0	0	100
Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	10	0	0	0	100
Menjar preparat, amb tractament tèrmic	12	0	0	0	100
Plats preparats a base de carn	70	0	0	0	100
Plats preparats a base de peix	10	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	52	1	1	0	98,1
Crustacis congelats preparats	14	0	0	0	100
Crustacis cuits	28	0	0	0	100
Peix fumat	10	1	1	0	90
Vegetals i derivats	44	0	0	0	100
Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	28	0	0	0	100
Llegums tractats tèrmicament	16	0	0	0	100
Microorganismes aerobis a 31 °C ± 1 °C	3	1	1	0	66,7

PERILLS BIOLÒGICS	NOMBRE DE DETERMINACIONS				
	TOTAL	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
Llet i derivats	3	1	1	0	66,7
Llet crua	3	1	1	0	66,7
Nitrogen bàsic volàtil total (NBVT)	43	6	6	0	86
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	43	6	6	0	86
Peix congelat preparat	20	0	0	0	100
Peix fresc sencer	23	6	6	0	73,9
Norovirus genogrups I i II	22	1	0	1	95,5
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	22	1	0	1	95,5
Mol·luscs bivalves vius	22	1	0	1	95,5
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	23	1	1	0	95,7
Aigües de beguda envasades	23	1	1	0	95,7
Aigua de beguda envasada	23	1	1	0	95,7
<i>Salmonella</i>	316	5	1	4	98,4
Alimentació especial i complementos	13	0	0	0	100
Aliments a base de cereals (infants)	5	0	0	0	100
Aliments infantils	1	0	0	0	100
Preparats de continuació	4	0	0	0	100
Preparats per a lactants	3	0	0	0	100
Carns i derivats	153	4	0	4	97,4
Carn fresca de boví refrigerada	20	0	0	0	100
Carn fresca de gall dindi refrigerada	6	0	0	0	100
Carn fresca de pollastre refrigerada	20	2	0	2	90
Carn fresca d'oví refrigerada	14	0	0	0	100
Preparats carnis adobats	14	0	0	0	100
Preparats carnis no adobats	14	0	0	0	100
Productes carnis crus curats	35	1	0	1	97,1
Productes carnis tractats per calor	30	1	0	1	96,7
Llet i derivats	17	0	0	0	100
Formatges frescos	14	0	0	0	100
Llet crua	3	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	65	0	0	0	100
Menjar preparat amb tractament tèrmic, amb ingredients sense tractament tèrmic	5	0	0	0	100
Menjar preparat envasat, a base de vegetals crus	5	0	0	0	100
Menjar preparat, amb tractament tèrmic	10	0	0	0	100
Plats preparats a base de carn	35	0	0	0	100
Plats preparats a base de peix	10	0	0	0	100
Ous i derivats	13	0	0	0	100
Ous frescos	5	0	0	0	100
Ovoproductes sencers	8	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	33	1	1	0	97
Crustacis cuits	14	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves vius	14	1	1	0	92,9
Peix fumat	5	0	0	0	100
Vegetals i derivats	22	0	0	0	100
Hortalisses, verdures i llegums verds frescos transformats	14	0	0	0	100
Llegums tractats tèrmicament	8	0	0	0	100
<i>Vibrio cholerae</i>	74	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	74	0	0	0	100
Cefalòpodes congelats sencers	14	0	0	0	100
Peix congelat preparat	34	0	0	0	100
Peix fresc preparat	5	0	0	0	100
Peix fresc sencer	21	0	0	0	100

PERILLS BIOLÒGICS	NOMBRE DE DETERMINACIONS				
	TOTAL	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	116	7	0	7	94
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	116	7	0	7	94
Cefalòpodes congelats sencers	14	0	0	0	100
Crustacis congelats preparats	14	0	0	0	100
Crustacis cuits	14	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves vius	14	7	0	7	50
Peix congelat preparat	34	0	0	0	100
Peix fresc preparat	5	0	0	0	100
Peix fresc sencer	21	0	0	0	100
<i>Virus hepatitis A</i>	13	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	13	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves vius	13	0	0	0	100
<i>Yersinia enterocolitica</i>	54	21	0	21	61,1
Carns i derivats	54	21	0	21	61,1
Carn fresca de gall dindi refrigerada	6	4	0	4	33,3
Carn fresca de pollastre refrigerada	20	8	0	8	60,0
Carn fresca d'oví refrigerada	14	2	0	2	85,7
Preparats carnis adobats	14	7	0	7	50
PARÀSITS	41	8	8	0	80,5
<i>Anisakis sp.</i>	41	8	8	0	80,5
Menjars preparats i cuines centrals	7	0	0	0	100
Menjar preparat amb tractament tèrmic, amb ingredients sense tractament tèrmic	4	0	0	0	100
Plats preparats a base de peix	3	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	34	8	8	0	76,5
Peix congelat preparat	5	0	0	0	100
Peix en semiconserva	5	0	0	0	100
Peix fresc sencer	24	8	8	0	66,7
MICOTOXINES	134	0	—	—	100
Aflatoxina B1	36	0	—	—	100
Alimentació especial i complementos	5	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro amb llet i fruites, líquid (> d'1 any)	1	0	—	—	100
Aliment a base de cereals amb llet i fruites, líquid (> d'1 any)	1	0	—	—	100
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> d'1 any)	1	0	—	—	100
Aliment a base de cereals, simples, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Cereals i derivats	15	0	—	—	100
Arròs blanc (o polit)	6	0	—	—	100
Coques de blat de moro	3	0	—	—	100
Flocs de cereals amb xocolata	4	0	—	—	100
Pa de blat envasat	2	0	—	—	100
Condiments i espècies	6	0	—	—	100
Pebre negre, pols	6	0	—	—	100
Vegetals i derivats	10	0	—	—	100
Avellanes mòltes	2	0	—	—	100
Festucs, amb clova	6	0	—	—	100
Prunes seques, sense pinyol	2	0	—	—	100
Aflatoxina M1	26	0	—	—	100
Alimentació especial i complementos	7	0	—	—	100
Preparat de continuació amb proteïna de	1	0	—	—	100

PERILLS BIOLÒGICS	NOMBRE DE DETERMINACIONS				% CONFORMITAT
	TOTAL	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	
Llet, pols (> de 6 mesos)					
Preparat de continuació amb proteïna de soja, pols (> de 6 mesos)	2	0	—	—	100
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> de 6 mesos)	1	0	—	—	100
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	—	—	100
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins a 4-6 mesos)	2	0	—	—	100
Llet i derivats	19	0	—	—	100
Llet crua	4	0	—	—	100
Llet pasteuritzada sencera	5	0	—	—	100
Llet UHT sencera	10	0	—	—	100
Aflatoxines totals (suma B1, B2, G1, G2)	31	0	—	—	100
Cereals i derivats	15	0	—	—	100
Arròs blanc (o polit)	6	0	—	—	100
Coques de blat de moro	3	0	—	—	100
Flocs de cereals amb xocolata	4	0	—	—	100
Pa de blat envasat	2	0	—	—	100
Condiments i espècies	6	0	—	—	100
Pebre negre, pols	6	0	—	—	100
Vegetals i derivats	10	0	—	—	100
Avellanes mòltes	2	0	—	—	100
Festucs, amb clova	6	0	—	—	100
Prunes seques, sense pinyol	2	0	—	—	100
Deoxinivalenol	12	0	—	—	100
Alimentació especial i complementos	3	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro amb llet i fruites, líquid (> d'1 any)	1	0	—	—	100
Aliment a base de cereals, simples, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Cereals i derivats	9	0	—	—	100
Coques de blat de moro	3	0	—	—	100
Flocs de cereals amb xocolata	4	0	—	—	100
Pa de blat envasat	2	0	—	—	100
Fumonisines B1 i B2, suma	6	0	—	—	100
Alimentació especial i complementos	3	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro amb llet i fruites, líquid (> d'1 any)	1	0	—	—	100
Aliment a base de cereals, simples, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Cereals i derivats	3	0	—	—	100
Coques de blat de moro	3	0	—	—	100
Ocratoxina A	10	0	—	—	100
Alimentació especial i complementos	1	0	—	—	100
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> de 6 mesos)	1	0	—	—	100
Aliments estimulants i espècies vegetals	3	0	—	—	100
Cafè soluble	3	0	—	—	100
Condiments i espècies	6	0	—	—	100
Pebre vermell, pols	6	0	—	—	100
Patulina	5	0	—	—	100
Alimentació especial i complementos	5	0	—	—	100

PERILLS BIOLÒGICS	NOMBRE DE DETERMINACIONS				
	TOTAL	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
Homogeneïtzats infantils amb poma	5	0	—	—	100
Zearalenona	8	0	—	—	100
Alimentació especial i complements	3	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Aliment a base de blat de moro amb llet i fruites, líquid (> d'1 any)	1	0	—	—	100
Aliment a base de cereals, simples, pols (> de 4 mesos)	1	0	—	—	100
Cereals i derivats	5	0	—	—	100
Coques de blat de moro	3	0	—	—	100
Galetes recobertes de xocolata	2	0	—	—	100
BIOTOXINES MARINES	40	8	8	0	80
Àcid domoic	15	1	1	0	93,3
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	15	1	1	0	93,3
Cloïssa congelada (<i>Ruditapes decussatus</i>)	1	0	0	0	100
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	6	0	0	0	100
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	6	1	1	0	83,3
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	2	0	0	0	100
Toxines paralitzants dels mol·luscs (PSP)	13	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	13	0	0	0	100
Cloïssa congelada (<i>Ruditapes decussatus</i>)	1	0	0	0	100
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	6	0	0	0	100
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	4	0	0	0	100
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	2	0	0	0	100
Toxines lipofíliques	12	7	7	0	41,7
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	12	7	7	0	41,7
Cloïssa congelada (<i>Ruditapes decussatus</i>)	1	1	1	0	0
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	6	1	1	0	83,3
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	4	4	4	0	0
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	1	1	1	0	0
Total	1.890	100	38	62	94,7%

Font: SIVAL. ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Taula 21. Paràmetres microbiològics no conformes. SIVAL. Any 2012

PARÀMETRES MICROBIOLÒGICS NO CONFORMES	ALIMENTS FRESCOS	ALIMENTS PREPARATS	ALIMENTS TRANSFORMATS	TOTAL
<i>Campylobacter coli</i> en carns i derivats	5	6	—	11
<i>Campylobacter jejuni</i> en carns i derivats	9	4	—	13
<i>E. coli</i> en mol·luscs bivalves vius	6	—	—	6
<i>E. coli</i> O157:H7 en carns i derivats	1	4	—	5
Histamina en peix	2	—	—	2
<i>Listeria monocytogenes</i> en carns i derivats	—	—	4	4
<i>Listeria monocytogenes</i> en peix	—	—	1	1
Microorganismes aerobis a 31 °C ± 1 °C en llet	1	—	—	1
NBVT en peix	6	—	—	6
Norovirus en mol·luscs bivalves vius	1	—	—	1
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> en aigua de beguda envasada	1	—	—	1
<i>Salmonella</i> en carns i derivats	2	—	2	4
<i>Salmonella</i> en mol·luscs bivalves vius	1	—	—	1
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> en mol·luscs bivalves vius	7	—	—	7
<i>Yersinia enterocolitica</i> en carns i derivats	14	—	7	21
Total	56	14	14	84
%	66,7%	16,7%	16,7%	100%

Font: SIVAL. ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

PERILLS BIOLÒGICS. PROGRAMA D'INVESTIGACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA DELS ALIMENTS (IQSA). ASPB

L'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) dissenya i executa el seu programa de vigilància de perills biològics. En les taules següents s'especifiquen els perills biològics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats dins d'aquest programa.

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA, 2012

NOMBRE DE MOSTRES: 336 (N)

MOSTRES DISCONFORMES: 71 (ND)

TAXA DE CONFORMITAT: 79% (TC %)

Taula 22. Resultats de la vigilància de perills biològics. Catalunya, IQSA. Any 2012

PERILL	GRUP D'ALIMENT	N	ND	TC
INDICADORS		117	57	51%
MICROORGANISMES AEROBIS A 30 °C		107	50	51
	Carn picada i <i>burger meat</i>	15	3	80
	Preparats carnis	20	4	80
	Menjars preparats del grup A	40	30	25
	Menjars preparats del grup B	20	10	50
	Preparats d'hortalisses i fruites de consum immediat	7	3	57
ENTEROBACTERIS		15	3	60
	Peix fumat	5	3	40
	Preparats deshidratats per a lactants	10	0	100
COLIFORMES A 30 °C		67	27	60
	Menjars preparats del grup A	40	14	65
	Menjars preparats del grup B	20	10	50
	Preparats d'hortalisses i fruites de consum immediat	7	3	57
TESTIMONIS		143	5	97%
E. COLI		138	5	96
	Carn picada i <i>burger meat</i>	15	0	100
	Preparats carnis	20	0	100
	Formatges	16	0	100
	Crustacis cuits	5	0	100
	Bivalves crus	5	0	100
	Bivalves cuits	5	0	100
	Cereals (cereals per esmorzar)	5	0	100
	Menjars preparats del grup A	40	2	95
	Menjars preparats del grup B	20	3	85
	Preparats d'hortalisses i fruites de consum immediat	7	0	100
ESTAFILOCOCS COAGULASPOSITIUS		126	1	99
	Carn picada i <i>burger meat</i>	15	0	100
	Preparats carnis	20	0	100
	Formatges	16	0	100
	Peix fumat	5	0	100
	Crustacis cuits	5	0	100
	Bivalves cuits	5	0	100
	Menjars preparats del grup A	40	1	97,5
	Menjars preparats del grup B	20	0	100
PATÒGENS		241	13	95%
SALMONELLA		241	3	99
	Carn fresca	12	0	100
	Carn picada i <i>burger meat</i>	15	2	83
	Preparats carnis	20	1	95
	Productes carnis curats	16	0	100
	Productes carnis tractats per calor	15	0	100
	Ous (closca i interior)	5	0	100

PERILL	GRUP D'ALIMENT	N	ND	TC
Formatges		16	0	100
Peix fresc		20	0	100
Peix fumat		5	0	100
Cefalòpodes frescos		5	0	100
Crustacis frescos i cuits		10	0	100
Bivalves frescos i cuits		10	0	100
Cereals per esmorzar		5	0	100
Menjars preparats del grup A		40	0	100
Menjars preparats del grup B		20	0	100
Preparats d'hortalisses i fruites de consum immediat		7	0	100
Aliments infantils-farinetes		10	0	100
Preparats deshidratats per a lactants		100	0	100
E. COLI O:157		70	1	99
Carn fresca		12	0	100
Carn picada i <i>burguer meat</i>		15	1	93
Preparats carnis		20	0	100
Productes carnis curats		16	0	100
Preparats d'hortalisses i fruites de consum immediat		7	0	100
LISTERIA MONOCYTOGENES		112	2	98
Productes carnis curats		16	0	100
Productes carnis tractats per calor		15	0	100
Formatges		16	0	100
Peix fumat		5	2	60
Menjars preparats del grup A		40	0	100
Menjars preparats del grup B		20	0	100
CAMPYLOBACTER		54	9	83
Carn fresca		12	4	66,6
Carn picada i <i>burguer meat</i>		15	2	86,6
Preparats carnis		20	3	85
Menjars preparats del grup B		7	0	100
YERSINIA ENTEROCOLITICA		46	0	100
Carn fresca		12	0	100
Carn picada i <i>burguer meat</i>		15	0	100
Preparats carnis		19	0	100
V. PARAHAEMOLYTICUS		45	0	100
Peix fresc		20	0	100
Cefalòpodes frescos		5	0	100
Crustacis frescos i cuits		10	0	100
Bivalves frescos i cuits		10	0	100
BACILLUS CEREUS		15	0	100
Cereals per esmorzar		5	0	100
Preparats deshidratats per a lactants		10	0	100
E. SAKAZAKI		20	0	100
Preparats deshidratats per a lactants		10	0	100
Preparats de cereals per a lactants-farinetes		10	0	100
MICOTOXINES		99	3	97%
AFLATOXINES B₁, B₂, G₁, G₂		68	1	99
Cereals i derivats		37	1	97
Preparats de cereals per a lactants-farinetes		3	0	100
Fruita seca i dessecada		21	0	100
Condiments i espècies		7	0	100
AFLATOXINA B₁		68	1	99
Cereals i derivats		37	1	97
Preparats de cereals per a lactants-farinetes		3	0	100
Fruita seca i dessecada		21	0	100
Condiments i espècies		7	0	100
AFLATOXINA B₂		68	0	100
Cereals i derivats		37	0	100
Preparats de cereals per a lactants-farinetes		3	0	100
Fruita seca i dessecada		21	0	100
Condiments i espècies		7	0	100

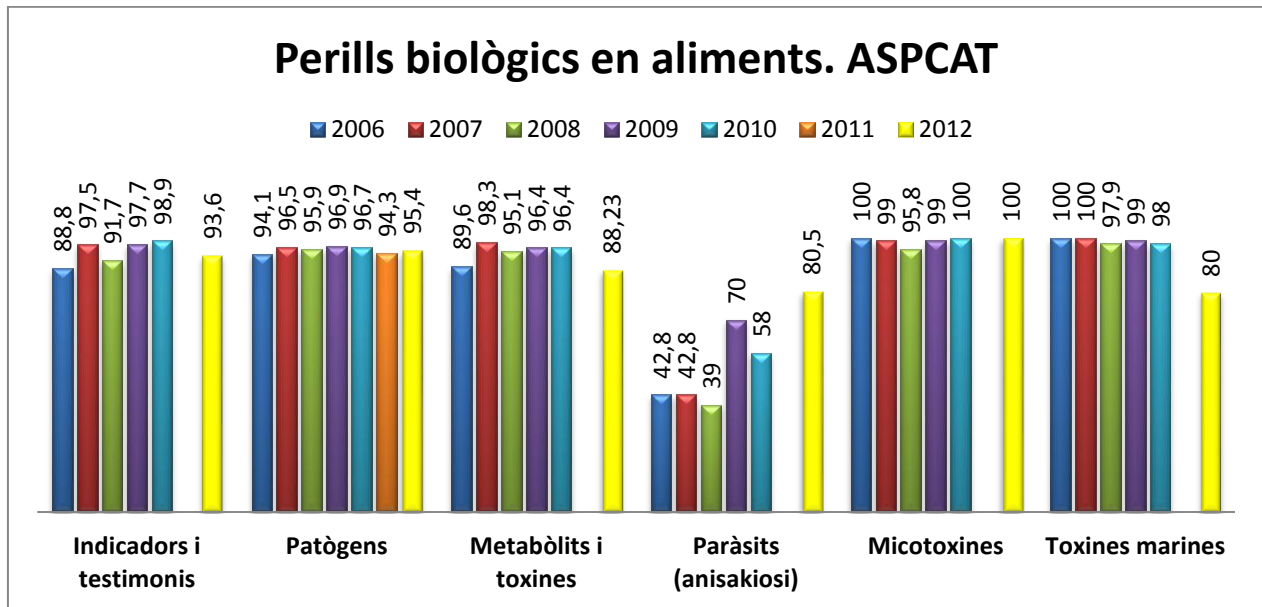
PERILL	GRUP D'ALIMENT	N	ND	TC
AFLATOXINA M₁		9	0	100
	Llets pasteuritzades	5	0	100
	Preparats deshidratats per a lactants	4	0	100
AFLATOXINA G₁		68	0	100
	Cereals i derivats	37	0	100
	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	3	0	100
	Fruita seca i dessecada	21	0	100
	Condiments i espècies	7	0	100
AFLATOXINA G₂		68	0	100
	Cereals i derivats	37	0	100
	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	3	0	100
	Fruita seca i dessecada	21	0	100
	Condiments i espècies	7	0	100
OCRATOXINA A		89	1	99
	Cereals i derivats	36	0	100
	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	3	1	66,6
	Fruita seca i dessecada	21	0	100
	Condiments i espècies	7	0	100
	Cafè	12	0	100
	Vins	10	0	100
TOXINES DE FUSARIUM		30	1	97
	Cereals i derivats	27	1	96
	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	3	0	100
ENTEROTOXINA ESTAFILOCÒCCICA		16	0	100
	Formatges	16	0	100
HISTAMINA		24	1	96
	Peix fresc (tonyina)	4	0	100
	Conserves de peix	5	0	100
	Formatge ratllat envasat	5	1	80
	Vins	10	0	100

Font: ASPB. IQSA 2012.

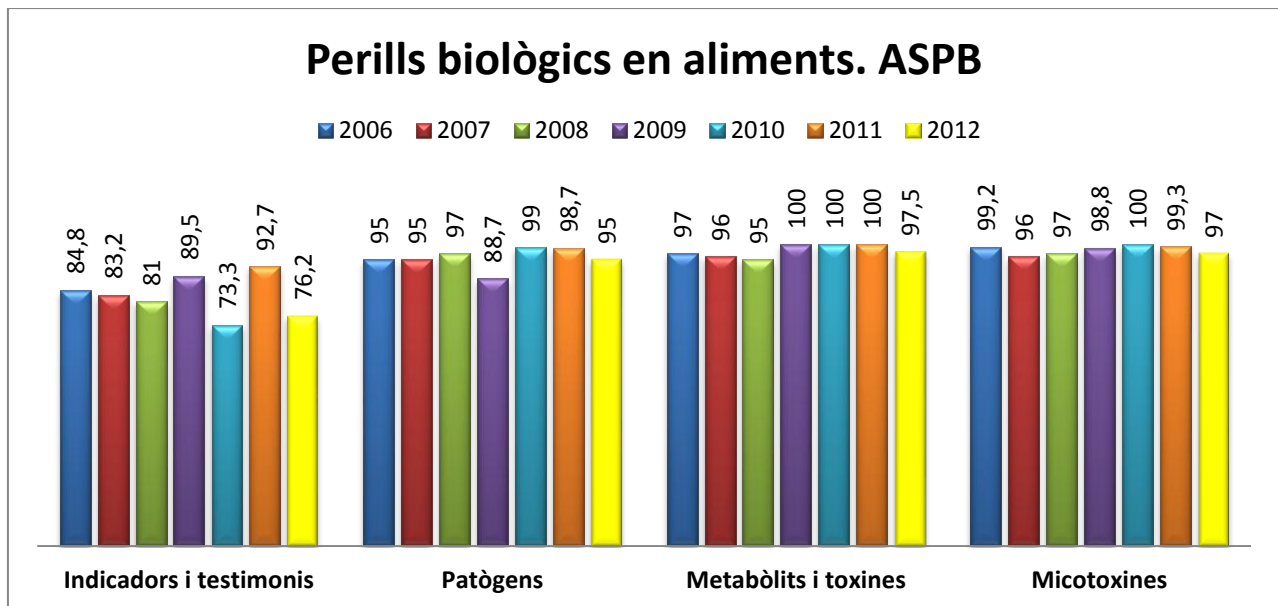
Taula 23. Nombre de determinacions en paràmetres biològics. Evolució de l'IQSA. Anys 2009-2012

EVOLUCIÓ DE L'IQSA 2009-2012. PARÀMETRES MICROBIOLÒGICS. NOMBRE DE DETERMINACIONS												
PERILL	2009			2010			2011			2012		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Microorganismes aerobis a 30 °C	107	29	73	79	37	53	82	20	75,6	102	50	51
Enterobacteris	20	2	90	9	2	78	15	1	93	15	3	80
Coliformes a 30 °C	81	29	64	60	29	52	58	8	86	67	27	60
<i>E. coli</i>	249	8	97	128	5	95	130	1	99,2	138	5	96
Estafilococs coagulasa positius	224	5	98	116	2	98	118	0	100	126	1	99
Clostridis sulfít reductors	10	0	100	5	0	100	5	0	100	—	—	—
Enterococs	10	0	100	5	0	100	5	0	100	—	—	—
<i>Salmonella</i>	392	5	99	203	2	99	223	4	98	241	3	99
<i>E. coli</i> O:157	46	1	98	32	0	100	51	0	100	70	1	99
<i>Listeria monocytogenes</i>	227	0	0	116	0	100	115	0	100	112	2	98
<i>Campylobacter</i>	46	3	93	32	1	97	56	3	95	54	9	83
<i>Yersinia enterocolitica</i>	46	0	100	32	0	100	36	0	100	45	0	100
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	10	0	100	5	0	100	5	0	100	—	—	—
<i>V. parahaemolyticus</i>	84	0	100	39	0	100	42	0	100	45	0	100
<i>Bacillus cereus</i>	25	0	100	11	0	100	17	0	100	15	0	100
<i>E. sakazakii</i> (<i>Cronobacter spp.</i>)	15	0	100	4	0	100	20	0	100	20	0	100
Aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ G ₂	113	0	100	61	0	100	64	1	98,5	68	1	99
Aflatoxina B ₁	113	1	99	61	0	100	64	1	98,5	68	1	99
Aflatoxina B ₂	—	—	—	—	—	—	64	0	100	68	0	100
Aflatoxina M ₁	25	0	100	8	0	100	8	0	100	9	0	100
Aflatoxina G ₁	—	—	—	—	—	—	64	0	100	68	0	100
Aflatoxina G ₂	—	—	—	—	—	—	64	0	100	68	0	100
Ocratoxina A	140	0	100	81	0	100	84	1	99	89	1	99
Toxines de <i>Fusarium</i>	58	4	93	31	0	100	31	0	100	30	1	97
Enterotoxina	30	0	100	21	0	100	20	0	100	16	0	100
Histamina	10	0	100	15	0	100	17	0	100	24	1	96
Total	2.0811	87	95,8	1.154	78	93,2	1.458	40	97,2	1.558	106	93,2

Gràfic 5. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPCAT, Subdirecció General de Protecció de la Salut



Gràfic 6. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPB



0

Tot i que les dades són molt diverses i heterogènies pel que fa a l'origen, el nombre i els sistemes de mostreig i que no és possible extreure conclusions definitives a partir de la simple comparació de les dades, podem fer alguns comentaris referents a la situació que mostren les de Catalunya respecte a les de la mitjana de la UE. Si considerem les dades de la UE publicades en el document *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*, que es presenten de forma molt resumida en les taules següents, podem observar que la prevalença a Catalunya de patògens com *Salmonella* cada cop és més similar a la mitjana europea, tot i que aquest any a Catalunya ha augmentat la presència en carn de pollastre i mol·luscs bivalves.

Taula 24. Dades europees sobre la presència de salmonel·la en productes alimentaris. Anys 2009-2012

PRODUCTE	2009		2010		2011		2012	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn fresca de pollastre	5,4%	20%	4,8%	0%	5,9%	0%	4,1%	10%
Derivats de carn de pollastre								
• No estan a punt per consumir	—	7%	5,3%	0%	—	8,3	5,7%	5%
• A punt per consumir	0,2%	—	1,8%	—	< 0,1%	6,6	0	0
Carn fresca de gall dindi	8,7%	0%	9%	0%	4,8%	0%	4,4%	0
Carn de gall dindi i derivats	0,8%	—	—	—	0,6%	6,6	0	2,5%
Ous i derivats	0,5%	0%	0,3%	0%	0,1%	0%	0,1%	0
Carn fresca de porc	0,7%	7%	0,9%	0%	0,7%	0%	0,7%	0
Derivats de carn de porc	0,4%	6%	0,6%	0%	0,6%	6,6	0,6%	2,5%
Carn fresca de boví	0,2%	0%	0,2%	33%	0,3%	0%	0,2 %	0
Derivats de carn de boví	0,4%	—	0,4%	—	2,5%	6,6	0,6%	2,5%
Formatges	—	0%	0,1%	0%	0%	0%	—	0
Vegetals	0,6%	0%	0,6%	0%	—	—	0,3	0
Mol·luscs bivalves	3,4%	0%	1,5%	0%	1,6%	0%	1,8%	7,1%

Font: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC); dades de Catalunya: SIVAC-IQSA; dades globals de Catalunya: SIVAL-IQSA.

Tot i la davallada de *Salmonella* en els últims anys, hi segueix havent un percentatge d'incompliment per a la carn fresca d'aus del 10%. També destaca la presència de *Salmonella* en els mol·luscs bivalves vius. El 2012, com el 2011 i en anys anteriors, els nivells més alts d'incompliment dels criteris de *Salmonella* es produeixen en aliments d'origen animal que s'han de cuinar abans de consumir-se, cosa que redueix el risc que podria comportar aquest nivell de no-conformitat.

Taula 25. Dades europees sobre la presència de campilobàcter en carn de pollastre. Anys 2009-2012

PRODUCTE	2009		2010		2011		2012	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn de pollastre	31%	0%	29,6%	17%-22%	31,3%	25%	23,6%	34,4%

Font: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC); dades globals de Catalunya: SIVAL-IQSA.

La presència de *Campylobacter* en carn fresca de pollastre segueix sent alta tant a Catalunya com a la UE.

Taula 26. Dades europees sobre la presència de listèria en productes alimentaris (*Listeria monocytogenes* > 100 UFC/g). Anys 2009-2012

PRODUCTE	2009		2010		2011		2012	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Productes alimentaris (a punt per consumir)	0%-0,6%	0%-5%	0%-1%	0%-7%	0-5,4%	0%	0-0,8%	1,18%

Font: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC); dades globals de Catalunya: SIVAL-IQSA.

Els aliments que superen el límit legal per *L. monocytogenes* són productes de la pesca a punt per consumir.

Taula 27. Dades europees sobre la presència d'*E. coli* verotoxigen en productes alimentaris. Anys 2009-2012

PRODUCTE	2009		2010		2011		2012	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn fresca de boví	2,3%	0%	0,5%	0%	1,4%	0%	1,3%	0%

Font: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC); dades globals de Catalunya: SIVAL-IQSA.

A Catalunya no es s'ha detectat la presència d'*E.coli* verotoxigen en carn fresca de boví, i a la UE el percentatge de mostres positives va ser baix i similar al de 2011.

Perills químics

Històricament s'han descrit greus incidents d'intoxicació aguda per perills químics. En el nostre entorn més immediat es poden citar les intoxicacions per β -agonistes utilitzats en l'engreix il·legal de bestiar, que es van produir els anys noranta, i el conegut cas de la síndrome tòxica associada a l'oli de colza desnaturalitzat de principis dels anys vuitanta. Aquests episodis greus es poden considerar com a situacions excepcionals, en les quals van concórrer una sèrie de factors de caràcter puntual.

Tret d'aquests casos tan específics, i a diferència del que s'ha indicat en el cas dels perills biològics, no hi ha constància de casos ni de brots d'intoxicació alimentària per perills químics associats a aliments procedents de les xarxes de comercialització habituals. Així mateix, no hi ha dades epidemiològiques que permetin establir correlacions directes i sòlides entre els perills químics que es poden trobar en diferents productes de la cadena alimentària i la incidència o la prevalença de malalties en la població, ni en forma aguda ni crònica. Això pot ser a causa de la inexistència de problemes per a la salut, però també de la dificultat de portar a terme estudis epidemiològics de caràcter retrospectiu sobre possibles afectats, atesa la influència de diverses variables que s'han de considerar, com els llargs períodes entre l'exposició i l'aparició dels efectes adversos; la dificultat de recopilar dades sobre l'exposició real a què han estat sotmesos; l'efecte d'exposicions repetides en llargs períodes de temps; l'efecte relatiu d'altres vies d'exposició diferents de la via alimentària, i els possibles efectes sinèrgics entre substàncies.

La manca de dades epidemiològiques suficients fa que els estudis d'avaluació de riscos químics s'hagin de dur a terme a partir d'estudis experimentals als quals s'apliquen marges de seguretat molt amplis. En l'avaluació de riscos, es considera l'espècie humana cent vegades més vulnerable que l'espècie animal més sensible. Aquests marges es fan servir per establir els límits màxims de residus en les normes vigents. Els límits legalment establerts a la UE, i la resta de condicions establertes reglamentàriament, han de ser considerats elements clau de referència, no només per l'imperatiu legal de complir les normes de la UE, sinó també per la solvència des del punt de vista científic, ja que en general estan basats en rigorosos estudis d'avaluació de riscos, i són producte de decisions de gestió del risc meditades.

Dins del grup genèric de perills químics, cal fer una distinció entre *residu químic* i *contaminant químic*. Definim *residu químic* com les restes de substàncies o els seus metabòlits que poden aparèixer en un aliment o en un pinso a conseqüència de l'ús de medicaments veterinaris, de productes fitosanitaris o d'altres substàncies utilitzades en els processos de producció. Definim *contaminant* com un perill químic que no ha estat incorporat per a un ús o una aplicació previstos en el procés normal de producció i que s'han incorporat a l'aliment des del medi en què es troba o com a resultat no desitjat durant el procés de producció.

Els contaminants químics poden ser:

- Contaminants d'origen ambiental, com és el cas dels metalls pesants o els contaminants orgànics persistents, que procedeixen de la contaminació del medi i que no són objecte d'intervencions directes a curt termini per reduir-ne la presència en els aliments que en contenen.

Les mesures ambientals per reduir-ne la presència són la principal línia d'actuació per implementar, una línia que ha de tenir un caràcter global a mitjà i llarg termini. Cal també aplicar mesures de minimització de l'exposició mitjançant l'ajustament a la dieta dels productes que en presentin més contingut, sense renunciar a consumir-los, en un equilibri amb els beneficis que comporten, cosa que es canalitza adequadament a través d'una dieta variada i equilibrada.

- Contaminants originats durant els processos de producció dels aliments, com és el cas de l'acrilamida i dels hidrocarburs aromàtics policíclics.
- Contaminants d'origen biològic, que són els que procedeixen de l'activitat metabòlica de microorganismes que es desenvolupen en els aliments o en les matèries primeres utilitzades per produir-los. Dins d'aquesta categoria, hi ha les aflatoxines, les quals poden tenir efectes greus per a la salut i sobre les quals cal incidir millorant les condicions de producció i emmagatzematge, així com augmentant l'autocontrol de les empreses sobre els productes més proclius a aquest tipus de problemes. En aquest informe, aquest grup es troba inclòs dins de l'apartat dedicat als perills biològics.

Es distingeixen dos gran grups de residus:

- **Residus de productes autoritzats**, utilitzats durant els processos de producció en les diferents fases de la cadena alimentària, com els zosanitaris, els fitosanitaris, els coadjuvants tecnològics i els materials en contacte amb aliments, que han de complir uns límits màxims de residus en el producte final.
- **Residus de productes** utilitzats il·legalment durant els processos de producció en les diferents etapes de la cadena alimentària, com poden ser alguns medicaments veterinaris i fitosanitaris, amb una situació general de taxes de conformitat elevades, segons les dades disponibles.

A diferència dels dos grups anteriors, els additius són substàncies químiques que s'afegeixen a l'aliment com a ingredient que s'ha de mantenir i ha de complir una funció determinada durant la vida útil de l'aliment. Dins d'aquests tres grans grups, cal fer algunes distincions i considerar algunes particularitats, amb vista a una interpretació adequada de la informació que s'inclou en aquest informe.

Podem distingir dos grans grups d'additius:

- **Additius autoritzats**, que són substàncies que poden incorporar-se dels aliments per complir alguna funció concreta. Es tracta de substàncies amb una seguretat toxicològica elevada, tot i que en molts casos tenen limitada la dosi i els productes en què es poden incorporar. Les irregularitats més freqüents en aquest àmbit són la utilització per sobre de la dosi autoritzada o en productes per als quals no hi ha autorització expressa. En general, es tracta d'irregularitats que no comporten un risc immediat per a la salut de les persones que puguin consumir els productes. Tanmateix, s'han d'aplicar mesures orientades a corregir la situació, ja que en el context d'una dieta total, en què els productes que la componen tinguin quantitats elevades d'aquests additius, es podrien superar les ingestes diàries admissibles (IDA), que són les quantitats considerades exemptes de qualsevol tipus de risc.
- **Additius no autoritzats**, que són substàncies que s'afegeixen per obtenir algun efecte sobre el producte, però sense que estigui permès utilitzar-los en cap tipus d'aliment per manca d'informació o de garanties de seguretat d'utilització.

Programes de vigilància de perills químics en els aliments

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA DE PERILLS QUÍMICS. SIVAL 2012. ASPCAT

L'ASPCAT dissenya i executa el Programa de vigilància de perills químics, integrat en el SIVAL. En les taules següents s'especifiquen els perills biològics estudiats i els aliments on s'han detectat disconformitats dins d'aquest Programa:

N: nombre de determinacions.
 ND: nombre de determinacions disconformes.
 TC: taxa de conformitat (%).

Taula 28. Nombre i percentatge de determinacions conformes per subprograma. Programa de vigilància de perills químics. SIVAL. Anys 2009-2012

SUBPROGRAMA	2009			2010			2011			2012		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Metalls i altres compostos inorgànics	668	2	99,7	491	6	98,78	—	—	—	843	1	99,9
Dioxines, PCB i altres compostos orgànics	307	4	98,7	176	5	97,16	48	1	97,9	—	—	—
HAP	888	0	100	585	1	99,83	—	—	—	122	0	100
Nitrats i nitrits	77	0	100	53	1	98,11	—	—	—	96	0	100
Plaguicides	7.106	1	99,9	3.575	1	99,97	4.777	0	100	5.490	0	100
Residus de processament	153	7	95,42	60	4	93,33	—	—	—	20	1	95
Residus de materials en contacte amb els aliments	69	1	98,65	126	1	99,21	—	—	—	81	8	90,1
Radiació ionitzant	—	—	—	8	0	100	—	—	—	6	0	100
Aliments biotecnològics: residus d'OMG no autoritzats	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	0	100
Total	9.268	15	99,84	5.074	19	99,63	4.825	1	99,9	6.683	10	99,9

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

L'any 2012 s'observa una disminució en la taxa de conformitat dels residus de materials en contacte amb els aliments, tot i que no deixa de ser superior al 90%.

Taula 29. Nombre i percentatge de determinacions conformes, de límit recomanat i de límit normatiu per sectors alimentaris. Programa de vigilància de perills químics. SIVAL. Anys 2010-2012

SECTOR ALIMENTARI	2010			2011			2012		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Aigües de beguda envasades	293	1	99,66	—	—	—	445	0	100
Alimentació especial i complementos	355	0	100	—	—	—	44	0	100
Aliments estimulants i espècies vegetals	—	—	—	—	—	—	2	0	100
Carn i derivats	327	5	98,47	259	0	100	148	0	100
Condiments i espècies	39	0	100	—	—	—	4	0	100
Cereals i derivats	610	4	99,34	552	0	100	685	0	100
Llet i derivats	91	0	100	—	—	—	108	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	—	—	—	—	—	—	56	0	100
Greixos comestibles, excepte mantega	119	1	99,16	3	0	100	180	1	99,4
Ous i derivats	—	—	—	—	—	—	138	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	978	5	99,49	24	1	95,8	543	9	98,3
Vegetals i derivats	2.262	3	99,87	3.987	0	100	4.330	0	100
Total	5.074	19	99,63	4.825	1	99,9	6.683	10	99,85

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Taula 30. Resultats del Programa de vigilància de perills químics (sense plaguicides). SIVAL. Any 2012

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
METALLS	843	842	1	1	0	99,9
Antimoni	26	26	0	0	0	100
Arsènic	26	26	0	0	0	100
Bari	25	25	0	0	0	100
Bor	26	26	0	0	0	100
Cadmi	208	207	1	1	0	99,5
Cianurs	26	26	0	0	0	100
Coure	26	26	0	0	0	100
Crom	26	26	0	0	0	100
Fluorur	26	26	0	0	0	100
Mercuri	165	165	0	0	0	100
Níquel	26	26	0	0	0	100
Plom	211	211	0	0	0	100
Seleni	26	26	0	0	0	100
HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICÍCLICS (HAP)	122	122	0	0	0	100
Benzo[<i>a</i>]pirè	63	63	0	0	0	100
Suma de benzo[<i>a</i>]pirè, benzo[<i>a</i>]antracè, benzo[<i>β</i>]fluorantè i crisè	33	33	0	0	0	100
Suma de benzo[<i>β</i>]fluorantè, benzo[<i>k</i>]fluorantè, benzo[<i>ghi</i>]perilè i inde[1,2,3- <i>cd</i>]pirè	26	26	0	0	0	100
NITRATS I NITRITS	96	96	0	0	0	100
Nitrats	70	70	0	0	0	100
Nitrits	26	26	0	0	0	100
RESIDUS DE PROCESSAMENT D'ALIMENTS	20	19	1	1	0	95,0
3-MCPD (3-monocloropropà-1,2-diol)	8	8	0	0	0	100
Bromat	2	2	0	0	0	100
Compostos polars	8	7	1	1	0	87,5
Trihalometans totals	2	2	0	0	0	100
RESIDUS DE SUBSTÀNCIES QUE MIGREN EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS	81	73	8	8	0	90,1
EDGBA	6	6	0	0	0	100
EDGBA, EDGBA.H ₂ O, EDGBA.2H ₂ O, suma	2	2	0	0	0	100
EDGBA.2H ₂ O	11	10	1	1	0	90,9
EDGBA.HCl, EDGBA.2HCl, EDGBA.H ₂ O.HCl, suma	2	2	0	0	0	100
EDGBA.HCl.H ₂ O	4	0	4	4	0	0
EDGBF	9	9	0	0	0	100
EDGBF.2H ₂ O	9	9	0	0	0	100
EDGBF.2HCl	9	9	0	0	0	100
Bisfenol A	6	3	3	3	0	50
Bisfenol F	9	9	0	0	0	100
Estany inorgànic	14	14	0	0	0	100
IONITZANT	6	6	0	0	0	100
Radiació ionitzant	6	6	0	0	0	100

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
OMG	25	25	0	0	0	100
Arròs Bt63	5	5	0	0	0	100
Arròs Cry1A©	5	5	0	0	0	100
Arròs ke feng6	5	5	0	0	0	100
Arròs KMD1	5	5	0	0	0	100
Llinosa FP 967	5	5	0	0	0	100

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Taula 31. Resultats Programa de vigilància de perills químics (sense plaguicides) segons el tipus d'aliment. SIVAL 2012

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
METALLS I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS	843	842	1	1	0	99,9
ANTIMONI	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
ARSÈNIC	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
BARI	25	25	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	25	25	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	25	25	0	0	0	100
BOR	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
CADMI	208	207	1	1	0	99,5
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
Carns i derivats	46	46	0	0	0	100
Carn fresca d'ànec refrigerada	10	10	0	0	0	100
Carn fresca de boví refrigerada	20	20	0	0	0	100
Carn fresca de caça menor silvestre	1	1	0	0	0	100
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1	0	0	0	100
Greixos comestibles, excepte mantega	2	2	0	0	0	100
Olis d'oliva verge	2	2	0	0	0	100
Peix, mol·luscs	134	133	1	1	0	99,3

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
bivalves i derivats						
Crustacis frescos sencers	1	1	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves i gasteròpodes congelats sencers	47	46	1	1	0	97,9
Mol·luscs bivalves vius	14	14	0	0	0	100
Peix congelat preparat	60	60	0	0	0	100
Peix fresc preparat	8	8	0	0	0	100
Peix fresc sencer	4	4	0	0	0	100
CIANURS	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
COURE	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
CROM	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
FLUORUR	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
MERCURI	165	165	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
Carns i derivats	3	3	0	0	0	100
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	1	0	0	0	100
Carn fresca de caça menor silvestre	1	1	0	0	0	100
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1	0	0	0	100
Greixos comestibles, excepte mantega	2	2	0	0	0	100
Oli d'oliva verge	2	2	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	134	134	0	0	0	100
Crustacis frescos sencers	1	1	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves i gasteròpodes congelats sencers	47	47	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves vius	14	14	0	0	0	100
Peix congelat preparat	60	60	0	0	0	100
Peix fresc preparat	8	8	0	0	0	100
Peix fresc sencer	4	4	0	0	0	100
NÍQUEL	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda	26	26	0	0	0	100

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
envasada						
PLOM	211	211	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
Alimentació especial i complementos	7	7	0	0	0	100
Preparats de continuació	4	4	0	0	0	100
Preparats per a lactants	3	3	0	0	0	100
Carns i derivats	46	46	0	0	0	100
Carn fresca d'ànec refrigerada	10	10	0	0	0	100
Carn fresca de boví refrigerada	20	20	0	0	0	100
Fetge de vedella refrigerat	14	14	0	0	0	100
Carn fresca de caça menor silvestre	1	1	0	0	0	100
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1	0	0	0	100
Greixos comestibles, excepte mantega	1	1	0	0	0	100
Oli d'oliva verge	1	1	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	131	131	0	0	0	100
Crustacis frescos sencers	1	1	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves i gasteròpodes congelats sencers	47	47	0	0	0	100
Mol·luscs bivalves vius	11	11	0	0	0	100
Peix congelat preparat	60	60	0	0	0	100
Peix fresc preparat	8	8	0	0	0	100
Peix fresc sencer	4	4	0	0	0	100
SELENI	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICÍCLICS (HAP)	122	122	0	0	0	100
BENZO[A]PIRÈ	63	63	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Alimentació especial i complementos	11	11	0	0	0	100
Carns i derivats	10	10	0	0	0	100
Greixos comestibles, excepte mantega	6	6	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	10	10	0	0	0	100
SUMA DE BENZO[A]PIRÈ, BENZO [A]ANTRACÈ, BENZO[B]FLUORANTÈ I CRISÈ	33	33	0	0	0	100
Alimentació especial i complementos	12	12	0	0	0	100
Carns i derivats	10	10	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i	11	11	0	0	0	100

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
derivats						
SUMA DE BENZO[B] FLUORANTÈ, BENZO[K] FLUORANTÈ, BENZO[GHI]PERILÈ, I INDÈ(1,2,3-CD)PIRÈ	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
NITRATS I NITRITS	96	96	0	0	0	100
NITRATS	70	70	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
Alimentació especial i complementos	14	14	0	0	0	100
Aliments a base de cereals (infants)	5	5	0	0	0	100
Aliments infantils	2	2	0	0	0	100
Preparats de continuació	4	4	0	0	0	100
Preparats per a lactants	3	3	0	0	0	100
Vegetals i derivats	30	30	0	0	0	100
Hortalisses, verdures i llegums verds congelats	10	10	0	0	0	100
Hortalisses, verdures i llegums verds frescos	20	20	0	0	0	100
NITRITS	26	26	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	26	26	0	0	0	100
Aigua de beguda envasada	26	26	0	0	0	100
RESIDUS DE PROCESSAMENT D'ALIMENTS	20	19	1	1	0	95
3-MCPD (3-MONOCLOROPROPÀ-1,2-DIOL)	8	8	0	0	0	100
Menjars preparats i cuïnes centrals	8	8	0	0	0	100
Salsa de soja	8	8	0	0	0	100
BROMAT	2	2	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	2	2	0	0	0	100
Aigua potable preparada	2	2	0	0	0	100
COMPOSTOS POLARS	8	7	1	1	0	87
Greixos comestibles, excepte mantega	8	7	1	1	0	87
Olis de fregir	8	7	1	1	0	87
TRIHALOMETANS TOTALS	2	2	0	0	0	100
Aigües de beguda envasades	2	2	0	0	0	100
Aigua potable preparada	2	2	0	0	0	100
RESIDUS DE SUBSTÀNCIES QUE MIGREN DEL MATERIAL EN CONTACTE AMB ALIMENTS	81	73	8	8	0	90
EDGBA	6	6	0	0	0	100
Menjars preparats i cuïnes centrals	6	6	0	0	0	100
Salsa de tomàquet fregit	6	6	0	0	0	100

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
en bric						
EDGBA, EDGBA.H2O, EDGBA.2H2O, SUMA	2	2	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	2	2	0	0	0	100
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	2	2	0	0	0	100
EDGBA.2H2O	11	10	1	1	0	90
Menjars preparats i cuines centrals	7	7	0	0	0	100
Salsa de tomàquet fregit en bric	7	7	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	4	3	1	1	0	75
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	4	3	1	1	0	75
EDGBA.HCL, EDGBA.2HCL, EDGBA.H2O.HCL, SUMA	2	2	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	2	2	0	0	0	100
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	2	2	0	0	0	100
EDGBA.HCL.H2O	4	0	4	4	0	0
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	4	0	4	4	0	0
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	4	0	4	4	0	0
EDGBF	9	9	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	7	7	0	0	0	100
Salsa de tomàquet fregit en bric	7	7	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	2	2	0	0	0	100
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	2	2	0	0	0	100
EDGBF.2H2O	9	9	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	7	7	0	0	0	100
Salsa de tomàquet fregit en bric	7	7	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	2	2	0	0	0	100
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	2	2	0	0	0	100
EDGBF.2HCL	9	9	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	7	7	0	0	0	100
Salsa de tomàquet fregit en bric	7	7	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	2	2	0	0	0	100
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en	2	2	0	0	0	100

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
escabetx						
BISFENOL A	6	3	3	3	0	50
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	6	3	3	3	0	50
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	6	3	3	3	0	50
BISFENOL F	9	9	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	7	7	0	0	0	100
Salsa de tomàquet fregit en bric	7	7	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	2	2	0	0	0	100
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	2	2	0	0	0	100
ESTANY INORGÀNIC	14	14	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	7	7	0	0	0	100
Salsa de tomàquet fregit en conserva	7	7	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	7	7	0	0	0	100
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en escabetx	7	7	0	0	0	100
RESIDUS EN ALIMENTS IRRADIATS	6	6	0	0	0	100
RADIACIÓ IONITZANT	6	6	0	0	0	100
Aliments estimulants i espècies vegetals	2	2	0	0	0	100
Espècies per a infusió	2	2	0	0	0	100
Anís verd	2	2	0	0	0	100
Condiments i espècies	4	4	0	0	0	100
Espècies simples per condimentar	4	4	0	0	0	100
Xili en pols o triturat (<i>Capsicum annum</i>)	4	4	0	0	0	100
ALIMENTS BIOTECNOLÒGICS (RESIDUS D'ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT (OMG) NO AUTORITZATS)	25	25	0	0	0	100
ARRÒS BT63	5	5	0	0	0	100
Cereals i derivats	5	5	0	0	0	100
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	5	0	0	0	100
ARRÒS CRY1A©	5	5	0	0	0	100
Cereals i derivats	5	5	0	0	0	100
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	5	0	0	0	100
ARRÒS KE FENG6	5	5	0	0	0	100
Cereals i derivats	5	5	0	0	0	100
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	5	0	0	0	100
ARRÒS KMD1	5	5	0	0	0	100
Cereals i derivats	5	5	0	0	0	100
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	5	0	0	0	100
LLINOSA FP 967	5	5	0	0	0	100
Vegetals i derivats	5	5	0	0	0	100
Llavors de lli envasades	5	5	0	0	0	100

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Taula 32. Resultats de residus de plaguicides. SIVAL. Any 2012

PLAGUICIDES	DETERMINACIONS						
	TOTAL	ND	DETECTAT	%ND	< LMR	> LMR	% CONFORMIAT
Plaguicides	5.490	5.413	77	98,6	5.490	0	100
Total	5.490	5.413	77	98,6	5.490	0	100

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Taula 33. Resultats de residus de plaguicides segons el tipus d'aliment. SIVAL. Any 2012

PLAGUICIDES	DETERMINACIONS					
	TOTAL	ND	DETECTAT	% ND	< LMR	> LMR
Carns i derivats	33	32	1	97,0	33	0
Cereals i derivats (blat)	665	654	11	98,3	665	0
Greixos comestibles, excepte mantega (oli d'oliva verge)	161	159	2	98,8	161	0
Llet i derivats (mantega)	108	108	0	100	108	0
Ous i derivats (ous frescos)	138	138	0	100	138	0
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	90	86	4	95,6	90	0
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	11	10	1	90,9	11	0
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	22	20	2	90,9	22	0
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	35	35	0	100	35	0
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	11	11	0	100	11	0
Melva fresca (<i>Auxis rochei</i>)	11	10	1	90,9	11	0
Vegetals i derivats	4.295	4.236	59	98,6	4.295	0
Albergínia	732	732	0	100	732	0
Coliflor o bròquil	726	719	7	99	726	0
Pebrot (verd o vermell)	726	714	12	98,3	726	0
Pèsols sense beina (frescos o congelats)	666	664	2	99,7	666	0
Plàtan	726	712	14	98,1	726	0
Raïm	719	695	24	96,7	719	0
Total	5.490	5.413	77	98,6	5.490	0

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

PERILLS QUÍMICS. PROGRAMA D'INVESTIGACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA DELS ALIMENTS (IQSA). ASPB

L'ASPB dissenya i executa el seu programa de vigilància de perills químics. En les taules següents s'especifiquen els perills químics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats dins d'aquest programa:

PERILLS QUÍMICS. IQSA 2012

NOMBRE DE MOSTRES: 285

MOSTRES DISCONFORMES: 7

TAXA DE CONFORMITAT: 98%

Taula 34. Resultats del Programa de vigilància de perills químics. Catalunya. IQSA. Any 2012

PERILLS QUÍMICS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	NO CONFORMES	NO CONFORMES LN	NO CONFORMES LR	% CONFORMITAT
METALLS I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS	189	187	2	—	—	98,9
ARSÈNIC	116	116	0	—	0	100
Carn fresca	12	12	0	—	—	100
Peix fresc	20	20	0	—	—	100
Conserves de peix	5	5	0	—	—	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	—	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	—	100
Bivalves frescos i cuits	10	10	0	—	—	100
Olis	5	5	0	—	0	100
Cereals	37	37	0	—	—	—
Espècies i condiments	7	7	0	—	0	100
Salses	5	5	0	—	—	—
ARSÈNIC INORGÀNIC	57	57	0	—	—	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	—	100
Bivalves frescos i cuits	10	10	0	—	—	100
Cereals	37	37	0	—	—	100
CADMI	110	110	0	—	—	100
Carn fresca	12	12	0	—	0	100
Peix fresc	20	20	0	—	0	100
Conserves de peix	5	5	0	—	0	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	0	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	0	100
Bivalves frescos i cuits	10	10	0	—	0	100
Cereals (arròs)	5	5	0	—	0	100
Hortalisses	38	38	0	—	0	100
Salses	5	5	0	—	—	—
MERCURI	57	55	2	2	0	96,5
Carn fresca	12	12	0	—	—	—
Peix fresc i congelat	20	20	2	—	2	80
Conserves de peix	5	5	0	—	0	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	0	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	—	100
Salses	5	5	0	—	—	100
METILMERCURI	40	40	0	—	—	100
Peix fresc	20	20	0	—	—	100
Conserves de peix	5	5	0	—	—	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	—	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	—	100
PLOM	141	141	0	—	—	100

Carn fresca	12	12	0	—	0	100
Peix fresc i congelat	20	20	0	—	0	100
Conserves de peix	5	5	0	—	0	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	0	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	0	100
Bivalves frescos i cuits	10	10	0	—	0	100
Olis	5	5	0	—	0	100
Cereals (arròs)	5	5	0	—	0	100
Hortalisses	38	38	0	—	0	100
Preparats deshidratats per a lactants	4	4	0	—	0	100
Vins	10	10	0	—	0	100
Cafè	12	12	0	—	0	100
Salses	5	5	0	—	—	100
COURE	17	17	0	—	—	100
Olis	5	5	0	—	—	100
Cafè torrat	12	12	0	—	—	100
FERRO	5	5	0	—	—	100
Olis	5	5	0	—	—	100
ZINC	12	12	0	—	—	100
Cafè torrat	12	12	0	—	—	100
SELENI	10	10	0	—	—	100
Conserves vegetals	10	10	0	—	—	100
HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICÍCLICS (HAP)	59	59	0	—	0	100
Peix fumat	5	5	0	—	0	100
Bivalves frescos i cuits	10	10	0	—	0	100
Olis	5	5	0	—	0	100
Aperitius (<i>snacks</i> de blat de moro)	5	5	0	—	—	100
Pa	5	5	0	—	—	100
Cereals de l'esmorzar	5	5	0	—	—	100
Galetes	5	5	0	—	—	100
Espècies	7	7	0	—	—	100
Cafè	12	12	0	—	—	100
NITRATS	23	23	0	—	—	100
Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	4	0	—	—	100
Aliments infantils-potets	4	4	0	—	—	100
Hortalisses	15	15	0	—	—	100
PCB	45	45	0	—	—	100
Carns fresques	11	11	0	—	—	100
Ous	5	5	0	—	—	100
Llets	5	5	0	—	—	100
Formatges	5	5	0	—	—	100
Peix fresc	19	19	0	—	—	100
PLAGUICIDES	238	233	5	—	5	98
Carn fresca	11	11	0	—	0	100
Ous	5	5	0	—	0	100
Llets	5	5	0	—	0	100
Mantegues	2	2	0	—	0	100
Formatges	5	5	0	—	0	100
Peix	20	20	0	—	—	100
Crustacis frescos	5	5	0	—	—	100
Bivalves frescos	5	5	0	—	—	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	—	100
Olis	5	5	0	—	0	100
Cereals i derivats	37	37	0	—	0	100
Preparats de cereals per a lactants-farinetes	3	3	0	—	0	100
Aliments infantils-potets	4	4	0	—	0	100

Preparats deshidratats per a lactants	4	4	0	—	0	100
Hortalisses	40	38	2	—	2	95
Fruites	37	34	3	—	3	92
Preparats d'hortalisses i fruites de consum immediat	7	7	0	—	0	100
Fruita seca	12	12	0	—	0	100
Fruita dessecada	9	9	0	—	0	100
Conserves vegetals	10	10	0	—	-	100
Condiments i espècie	7	7	0	—	0	100
EDGBA	48	48	0	—	0	100
Productes carnis tractats per calor	10	10	0	—	0	100
Llets pasteuritzades	5	5	0	—	0	100
Formatges madurats	3	3	0	—	0	100
Peix fumat	5	5	0	—	0	100
Conserves de peix	5	5	0	—	0	100
Olis	5	5	0	—	0	100
Conserves vegetals	10	10	0	—	0	100
Salses sense gluten	5	5	0	—	0	100
RETARDANTS DE FLAMA BROMATS (BFR)	53	53	0	—	—	100
Peix fresc	19	19	0	—	—	100
Peix fumat	5	5	0	—	—	100
Conserves de peix	5	5	0	—	—	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	—	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	—	100
Bivalves frescos i cuits	9	9	0	—	—	100
NAFTALENS CLORATS	53	53	0	—	—	100
Peix fresc	19	19	0	—	—	100
Peix fumat	5	5	0	—	—	100
Conserves de peix	5	5	0	—	—	100
Crustacis frescos i cuits	10	10	0	—	—	100
Cefalòpodes frescos	5	5	0	—	—	100
Bivalves frescos i cuits	9	9	0	—	—	100
3-MCPD	5	5	0	—	—	100
Olis			0	—	—	100
CARBAMAT D'ETIL	10	10	0	—	—	100
Vins	10	10	0	—	—	100
SEMICARBAZIDA	4	4	0	—	—	100
Aliments infantils-potets	4	4	0	—	—	100
FURÀ	30	30	0	—	—	100
Productes carnis tractats per calor	15	15	0	—	—	100
Aliments infantils-potets	4	4	0	—	—	100
Pa torrat	1	1	0	—	—	100
Cafè	10	10	0	—	—	100
ACRILAMIDA	40	40	0	—	—	100
Cereals i derivats	15	15	0	—	—	100
Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	4	0	—	—	100
Aliments infantils-potets	4	4	0	—	—	100
Cafè	12	12	0	—	—	100
Derivats de patata (Patates xips)	5	5	0	—	—	100

Taula 35. Nombre de determinacions en paràmetres químics. Evolució de l'IQSA. Anys 2010-2012

PERILL	2010			2011			2012		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
HAP	64	0	100%	59	0	100%	59	0	100%
Arsènic	62	0	100%	118	0	100%	116	0	100%
Arsènic inorgànic	28	0	100%	32	0	100%	57	0	100%
Cadmi	83	1	99%	110	0	100%	110	0	100%
Mercuri	33	0	100%	59	0	100%	57	2	96,5%
Metilmercuri	33	0	100%	37	0	100%	40	0	100%
Plom	113	0	100%	139	0	100%	141	0	100%
Coure	16	0	100%	15	0	100%	17	0	100%
Ferro	5	0	100%	5	0	100%	5	0	100%
Zinc	11	0	100%	10	0	100%	12	0	100%
Seleni	10	0	100%	10	0	100%	10	0	100%
Nitrats	32	0	100%	23	0	100%	23	0	100%
PCB	55	0	100%	54	0	100%	45	0	100%
Plaguicides	225	5	98%	231	2	99,1%	238	5	98%
Bromats	5	0	100%	2	0	100%	—	—	—
Melamina	5	0	100%	0	0	100%	—	—	—
EDGBA	64	0	100%	78	0	100%	48	0	100%
BFR	48	0	100%	52	0	100%	53	0	100%
Naftalens clorats	48	0	100%	52	0	100%	53	0	100%
3-MCPD	10	0	100%	5	0	100%	5	0	100%
Carbamat d'etil	9	0	100%	10	0	100%	10	0	100%
Furà	30	0	100%	30	0	100%	30	0	100%
Acrilàmida	48	0	100%	40	3	92,5%	40	0	100%
Semicarbazida	—	—	—	4	0	100%	4	0	100%

Font: Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. ASPB.

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA D'ADDITIUS. SIVAL 2012. ASPCAT

Taula 36. Nombre i percentatge de determinacions conformes, de límit recomanat i de límit normatiu per perills. Additius. SIVAL. Any 2012

ADDITIUS ALIMENTARIS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	No CONFORMES	No CONFORMES LN	No CONFORMES LR	% CONFORMITAT
ÀCID BÒRIC	27	27	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	27	27	0	0	0	100
Crustacis cuits	14	14	0	0	0	100
Crustacis frescos sencers	13	13	0	0	0	100
ALUMINI	10	10	0	0	0	100
Cereals i derivats	10	10	0	0	0	100
Pastes alimentoses d'arròs	10	10	0	0	0	100
FOSFATS (E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 i E 452) i ÀCID FOSFÒRIC (E 338)	19	14	5	5	0	73,7
Carns i derivats	19	14	5	5	0	73,7
Carn fresca d'ànec refrigerada	9	4	5	5	0	44,4
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	10	0	0	0	100
MONÒXID DE CARBONI	16	16	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	16	16	0	0	0	100
Peix fresc preparat	16	16	0	0	0	100
NITRAT DE POTASSI (E 252) i NITRAT DE SODI (E 251)	84	77	7	7	0	91,7
Carns i derivats	68	64	4	4	0	94,1
Preparats carnis no adobats	34	34	0	0	0	100
Productes carnis crus curats	14	12	2	2	0	85,7
Productes carnis tractats per calor	20	18	2	2	0	90
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	16	13	3	3	0	81,3
Peix fresc preparat	16	13	3	3	0	81,3
NITRIT DE POTASSI (E 249) i NITRIT DE SODI (E 250)	84	84	0	0	0	100
Carns i derivats	68	68	0	0	0	100
Preparats carnis no adobats	34	34	0	0	0	100
Productes carnis crus curats	14	14	0	0	0	100
Productes carnis tractats per el calor	20	20	0	0	0	100
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	16	16	0	0	0	100
Peix fresc preparat	16	16	0	0	0	100
SUDAN I	25	25	0	0	0	100
Condiments i espècies	15	15	0	0	0	100
Espècies simples per condimentar	15	15	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	10	10	0	0	0	100
Salses a base de tomàquet	10	10	0	0	0	100
SUDAN II	25	25	0	0	0	100
Condiments i espècies	15	15	0	0	0	100
Espècies simples per	15	15	0	0	0	100

ADDITIVUS ALIMENTARIS	DETERMINACIONS					
	TOTAL	CONFORMES	No CONFORMES	No CONFORMES LN	No CONFORMES LR	% CONFORMITAT
condimentar						
Menjars preparats i cuines centrals	10	10	0	0	0	100
Salses a base de tomàquet	10	10	0	0	0	100
SUDAN III	25	25	0	0	0	100
Condiments i espècies	15	15	0	0	0	100
Espècies simples per condimentar	15	15	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	10	10	0	0	0	100
Salses a base de tomàquet	10	10	0	0	0	100
SUDAN IV	25	25	0	0	0	100
Condiments i espècies	15	15	0	0	0	100
Espècies simples per condimentar	15	15	0	0	0	100
Menjars preparats i cuines centrals	10	10	0	0	0	100
Salses a base de tomàquet	10	10	0	0	0	100
SULFITS (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E-227 I E 228) I DIÒXID DE SOFRE (E 220)	62	59	3	3	0	95,2
Carns i derivats	48	45	3	3	0	93,8
Preparats carnis no adobats	34	34	0	0	0	100
Productes carnis crus curats	14	11	3	3	0	78,6
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	14	14	0	0	0	100
Cefalòpodes frescos sencers	14	14	0	0	0	100
Total	402	387	15	15	0	96,3

VIGILÀNCIA D'ADDITIUS. IQSA 2012. ASPB

Taula 37. Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya, IQSA. Any 2012

ADDITIUS. IQSA 2012			
NOMBRE DE MOSTRES: 149 (N)			
MOSTRES DISCONFORMES: 9 (ND)			
TAXA DE CONFORMITAT: 94% (TC %)			
GRUP D'ALIMENT PER PERILL	N	ND	TC
DIÒXID DE SOFRE	93	8	91
Carn picada i <i>burger meat</i>	15	4	73
Preparats carnis	20	1	95
Crustacis frescos	5	1	80
Crustacis cuits	5	0	100
Bivalves cuits	5	0	100
Cefalòpodes frescos	5	0	100
Galetes	5	1	80
Fruita seca i dessecada	21	0	100
Condiments i espècies (all i ceba en pols)	2	1	50
Vins	10	0	100
ÀCID SÒRBIC	40	0	100
Crustacis cuits	5	0	100
Bivalves cuits	4	0	100
Aperitius / <i>snacks</i>	5	0	100
Fruita seca i dessecada	21	0	100
Vins	10	0	100
ÀCID BENZOIC	46	1	98
Crustacis cuits	5	0	100
Bivalves cuits	4	0	100
Fruita seca i dessecada	21	1	95
Vins	10	0	100
ANTIOXIDANTS FENÒLICS	10	0	100
Aperitius / <i>snacks</i>	5	0	100
Olis	5	0	100
PHB	14	0	100
Aperitius / <i>snacks</i> de blat de moro	5	0	100
Vins	10	0	100
NITRAT DE SODI	36	0	100
Preparats carnis	5	0	100
Productes carnis curats	16	0	100
Productes carnis tractats per calor	15	0	100
NITRIT DE SODI	36	0	100
Preparats carnis	5	0	100
Productes carnis curats	16	0	100
Productes carnis tractats per calor	15	0	100
COLORANTS ARTIFICIALS	21	0	100
Aperitius / <i>snacks</i> blat de moro	5	0	100
Condiments i espècies	1	0	100
Llaminadures vermelles	10	0	100
Aliments sense gluten (salses)	5	0	100

Font: IQSA 2012. Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. ASPB.

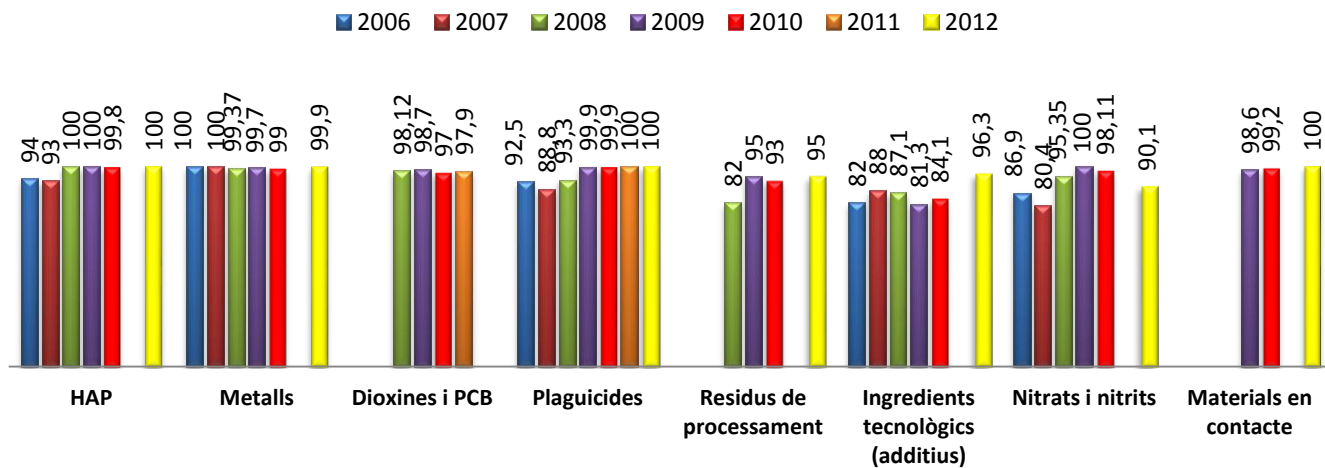
Taula 38. Nombre de determinacions en additius per perill. Evolució de l'IQSA 2010-2012

PERILL	2010			2011			2012		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Colorants artificials	—	—	—	26	1	96%	21	0	100%
Diòxid de sofre	80	8	90%	88	3	97%	93	8	91%
Àcid sòrbic	46	0	100%	46	0	100%	45	0	100%
Àcid benzoic	36	0	100%	46	0	100%	40	1	97,5%
PHB	5	0	100%	14	0	100%	15	0	100%
Nitrat de sodi	34	12	65%	34	0	100%	36	0	100%
Nitrit de sodi	34	0	100%	34	0	100%	36	0	100%
Antioxidants fenòlics	—	—	—	20	0	100%	10	0	100%

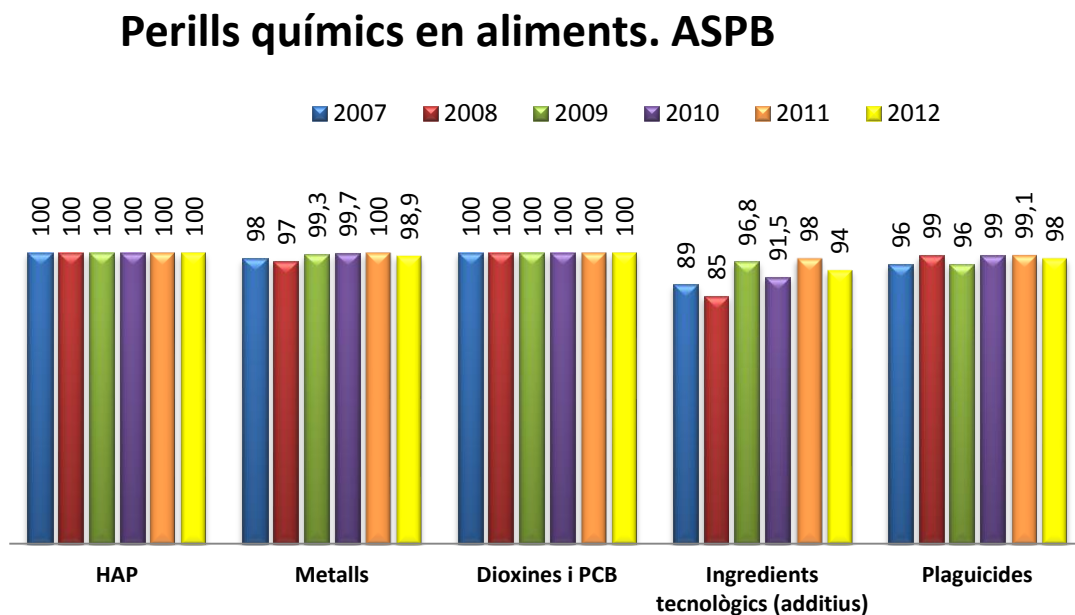
Font: Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. ASPB.

Gràfic 7. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPCAT

Perills químics en aliments. ASPCAT



Gràfic 8. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPB

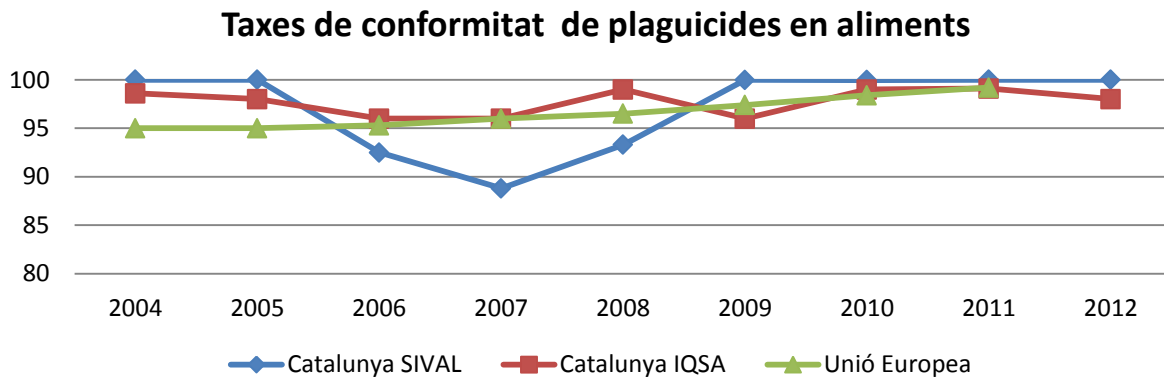


Taula 39. Taxa de conformitat de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors. Anys 2004-2012

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Dades de l'ASPCAT (PVASAC-SIVAL)	100%	100%	92,5%	88,8%	93,3%	99,9%	99,9%	100%	100%
Dades de l'ASPB (IQSA)	98,6%	98%	96%	96%	99%	96%	98%	99,1%	98%
Dades europees	95%	95%	95,3%	96%	96,5%	97,4%	98,4%	99,3%	—

Fonts: ASPCAT (PVASAC-SIVAC). Subdirecció General de Protecció de la Salut; ASPB (IQSA) i [Annual Report on Pesticide Residues de l'EFSA](#).

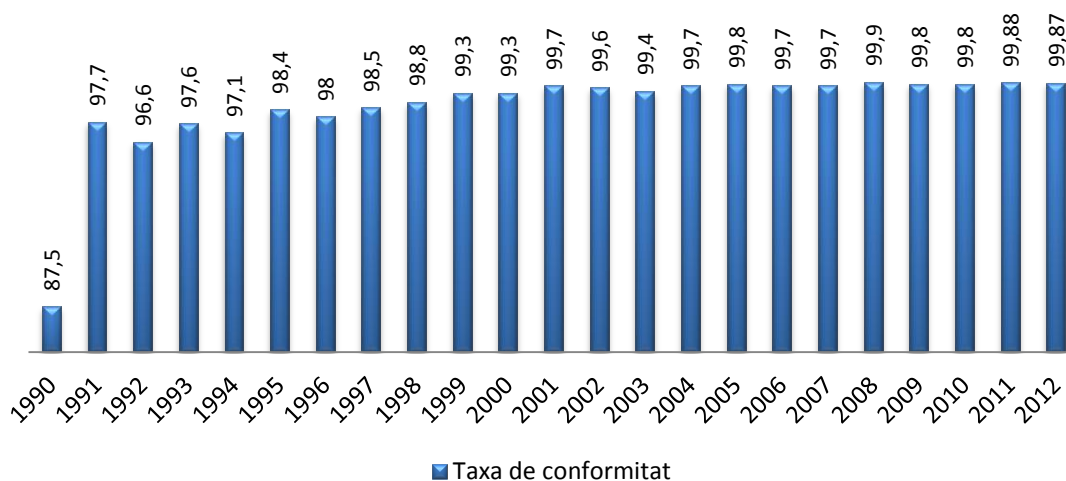
Gràfic 9. Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2004-2012



Presència de medicaments veterinaris i altres residus químics en aliments d'origen animal

El Pla d'investigació de residus en animals i aliments d'origen animal és un programa de mostreig aleatori que té com a principal objectiu controlar determinades substàncies així com els residus que generen. Està concebut dins del Programa europeu d'investigació de residus i englobat dins del Pla nacional d'investigació de residus (PNIR). S'investiguen substàncies amb efecte anabolitzant, substàncies no autoritzades i medicaments veterinaris (incloent-hi les substàncies no registrades que es podrien utilitzar en veterinària), a més d'unes altres substàncies, com plaguicides, metalls pesants, micotoxines i contaminants ambientals. Les taxes de conformitat són molt elevades des de fa anys.

Gràfic 10. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Anys 1990-2012



Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Nota: Les principals substàncies que superen els límits màxims de residus són inhibidors i corticosteroides, així com metalls pesants en caça silvestre i cadmi en ronyó de boví i equí.

Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI-RASFF)

Una altra font important d'informació és la que es deriva dels sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i xarxes d'alerta alimentària, tant l'europeu, conegut amb la sigla RASFF (Sistema d'alerta ràpida per a aliments i pinsos) com els de l'Estat espanyol, l'SCIRI (Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació) per als aliments, i el POIAA (Pla operatiu d'intervenció en l'alimentació animal). Tot i que molts dels problemes notificats al RASFF no han afectat directament Catalunya, cal considerar les dades que ofereix per tal de tenir un coneixement general de la situació en el nostre entorn més immediat. La globalització del comerç i dels sistemes de producció fan que els problemes detectats en un indret determinat es puguin produir o traslladar ràpidament a altres territoris. Interessa, doncs, conèixer i analitzar quins problemes s'han detectat i a quin tipus d'aliments s'han associat.

Taula 40. Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos. Anys 2010-2012

NOTIFICACIONS									
	RASFF*			ESPANYA**			CATALUNYA***		
	2010	2011	2012	2010	2011	2012	2010	2011	2012
Notificacions d'alerta	563	635	547	188	167	161	77	78	92
Notificacions d'informació	1.060	1.317	1.226	1.449	1.551	1.402	42	42	44
Notificacions de rebutjos	1.484	1.860	1.743	1.479	1.664	1.589	—	—	—

* Dades de la Comissió Europea. RASFF ([Rapid Alert System for Food and Feed](#)).

** Dades de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició. SCIRI ([Sistema coordinado de intercambio rápido de información](#)).

** Dades de l'APSCAT.

Segons l'Informe RASFF 2012, es van transmetre un total de 3.516 de notificacions originals a través del RASFF, incloent-hi tant les notificacions relatives a riscos detectats en productes alimentaris com en pinsos. D'aquestes notificacions, seguint el que estableix el Reglament (UE) núm. 16/2011, 547 es van classificar com a alertes, 521 com a informacions per al seguiment, 705 com a informacions per a l'atenció i 1.743 com a notificacions de rebuig en frontera.

Les dades sobre notificacions a Catalunya i/o l'Estat espanyol són només una part del total d'expedients gestionats mitjançant el RASFF. Per tal de tenir una visió més àmplia i global, convé estudiar les dades del Sistema europeu d'alerta i intercanvi ràpid d'informació, sobretot si tenim en compte que el mercat europeu constitueix un mercat comú en què les mercaderies circulen lliurement. La permeabilitat de les fronteres al comerç d'aliments fa necessari que les dades del RASFF s'hagin de considerar com a pròpies.

Segons dades del RASFF, l'any 2012, com el 2011, els microorganismes patògens i les micotoxines, seguits dels residus de pesticides, són els que originen la major part de les notificacions, tot i que el nombre de notificacions de micotoxines ha disminuït considerablement.

Dins de l'àmbit microbiològic, les notificacions al RASFF degudes a microorganismes patògens s'han situat en el primer lloc de les notificacions del RASFF. La responsable principal és *Salmonella* sp. (49%).

Dins de les contaminacions per micotoxines, en el 80% dels casos, la contaminació és deguda a aflatoxines, i el cacauet és el producte causant d'un 48% d'aquestes contaminacions. En el 65% dels casos els cacauets són d'origen asiàtic.

La contaminació química ha comportat el 10% de les notificacions, i és molt similar a l'any anterior (11%). El grup dels additius alimentaris en el 48% dels casos és el responsable d'aquestes alertes i notificacions, amb un lleuger descens respecte a l'any anterior.

Taula 41. Perills més notificats a la xarxa europea (RASFF). Anys 2009-2012

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS				PRINCIPALS PERILLS I PRODUCTES IMPLICATS
	2009	2010	2011	2012	
Microorganismes patògens	471 (14,3%)	548 (16%)	599 (15,4%)	592 (16,8%)	<i>Listeria</i> , <i>Vibrio</i> , biotoxines en productes de la pesca. <i>Listeria</i> i <i>Salmonella</i> en carn, llet, vegetals i derivats. <i>Salmonella</i> en mol·luscs bivalves
Contaminació microbiològica	76 (2,3%)	108 (3,2%)	115 (2,9%)	93 (2,6%)	
Al·lèrgogens	96 (2,9%)	67 (2%)	93 (2,4%)	85 (2,4%)	
Biocontaminants	59 (1,8%)	37 (1,1%)	35 (0,9%)	43 (1,2%)	
Biotoxines	13 (0,39%)	26 (0,78%)	52 (1,3%)	17 (0,5%)	
Composició	144 (4,3%)	147 (4,4%)	215 (5,5%)	207 (5,9%)	Alt contingut de iode en vegetals. Alumini en cereals i derivats. Para Red, Sudan vermell I i IV en espècies. Compostos no autoritzats en suplementos. Monòxid de carboni derivat d'origen vegetal. Melamina en cereals manufacturats i pinsos.
Additius en pinsos	10 (0,3%)	2 (0,06%)	4 (0,1%)	41 (1,2%)	
Additius en aliments	163 (4,9%)	169 (5%)	152 (3,9%)	139 (3,9%)	Sulfits en productes de la pesca, fruites i vegetals. Benzoats en begudes no alcohòliques. Additius no autoritzats. Alt contingut de colorants.
Cossos estranys	156 (4,7%)	137 (4,1%)	226 (5,8%)	158 (4,5%)	Cereals i derivats; manufacturats.
OMG	175 (5,3%)	106 (3,1%)	55 (1,4%)	90 (2,5%)	Cereals i derivats.
Metalls pesants	255 (7,7%)	251 (7,5%)	290 (7,5%)	268 (7,6%)	Cadmi i mercuri en productes de la pesca.
Contaminants	74 (0,2%)	66 (1,9%)	93 (2,4%)	69	Hydrocarburs aromàtics policíclics en

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS				PRINCIPALS PERILLS I PRODUCTES IMPLICATS
	2009	2010	2011	2012	
				(1,9%)	derivats de productes de la pesca. Dioxines en productes de la pesca i pinsos.
Migració	116 (3,5%)	110 (3,3%)	188 (4,8%)	167 (4,7%)	Materials amb migració de crom, cadmi, níquel, amines, formaldehid i ftalats.
Micotoxines	665 (20,3%)	679 (20,4%)	631 (16,3%)	525 (14,9%)	Micotoxines en cereals i derivats, cacau, cafè, espècies, fruita seca, pinsos i aliments per a mascotes.
Etiquetatge incorrecte	38 (1,1%)	29 (0,8%)	26 (0,7%)	44 (1,2%)	Productes de la pesca.
Aspectes organolèptics	87 (2,9%)	120 (3,6%)	134 (3,4%)	80 (2,3%)	
Defectes d'embalatge	36 (1%)	51 (1,5%)	27 (0,7%)	35 (1%)	
Paràsits	77 (2,3%)	89 (2,6%)	119 (3%)	55 (1,6%)	Peix.
Residus de pesticides	173 (5,2%)	284 (8,5%)	363 (9,4%)	447 (12,7%)	Fruites, vegetal i espècies.
Residus de medicaments veterinaris	122 (3,7%)	73 (2,1%)	89 (2,3%)	60 (1,7%)	Nitrofurans en productes de la pesca i carn de pollastre. Cloramfenicol en mel i carn de pollastre. Sulfonamides en mel.
EET	10 (0,3%)	17 (0,5%)	2 (0,05%)	5 (0,1%)	
Controls insuficients	145 (4,4%)	158 (4,7%)	190 (4,9%)	157 (4,4%)	Peix, carn i derivats; fruites i vegetals.
Radiació	16 (0,4%)	32 (0,9%)	34 (0,9%)	50 (1,4%)	Complements alimentaris.
Adulteració o frau				85 (2,4%)	
Altres	97 (2,9%)	20 (0,6%)	144 (3,7%)	11 (0,3%)	
Total	3.274	3.326	3.876	3.523	

Font: European Commission. *The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report.*

Taula 42. Productes implicats en les notificacions al RASFF. Anys 2009-2012

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS			
	2009	2010	2011	2012
Begudes alcohòliques	3	7	14	7
Subproductes animals	5	2	0	8
Mol·luscs bivalves i productes derivats	52	78	68	53
Cefalòpodes i els seus productes	39	44	78	53
Cereals i productes de fleca	165	172	180	172
Cacau i les seves preparacions, cafè i te	74	33	43	78
Pinsos compostos	12	7	13	26
Confiteria	60	50	66	71
Crustacis i productes derivats	176	78	75	60
Els aliments dietètics, complements alimentaris	119	141	138	183
Ous i ovoproductes	15	16	13	17
Greixos i olis	21	25	20	17
Additius per a pinsos	8	7	13	9
Alimentació per a animals productors d'aliments	0	0	2	0
Matèries primeres per a pinsos	122	112	260	235
Premescles	4	4	6	8
Peix i productes pesquers	445	452	482	373
Additius alimentaris i aromatitzants	5	1	7	11
Materials de contacte amb els aliments	192	231	308	289
Fruïtes i verdures	405	494	671	716
Gasteròpodes	0	10	0	4
Condiments i espècies	129	222	201	150
Mel i gelea reial	14	16	10	8
Postres	5	6	7	12
Carn i els productes carnis	137	195	172	184
Llet i productes lactis	38	76	50	52
Aigua mineral natural	2	6	8	4
Begudes sense alcohol	28	36	31	43
Nous, productes de nous i llavors	675	537	522	329
Altres productes alimentaris	5	14	15	35
Alimentació animals de companyia	49	56	63	38
Carn d'aus i productes derivats	94	75	72	117
Aperitius i plats preparats	36	24	33	38
Sopes, brous, salses i condiments	39	54	51	26
Aigua per al consum humà	3	5	4	2
Vi	1	1	1	3

Font: European Commission. *The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report*.

Taula 43. Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill. Anys 2006-2012

ANY	NOTIFICACIONS	PERILLS				
		BIOLÒGICS	FÍSICS	QUÍMICS	ALTRES	TOTAL
2006	Informació	187	145	760	227	1.319
	Alertes	48	22	107	20	197
	Rebuig	98	44	1.033	48	1.225
2007	Informació	255	178	743	119	1.325
	Alertes	63	22	177	31	293
	Rebuig	64	90	955	101	1.210
2008	Informació	334	186	653	173	1.346
	Alertes	62	8	119	20	209
	Rebuig	101	96	1.034	122	1.353
2009	Informació	387	120	717	260	1.484
	Alertes	94	10	38	44	186
	Rebuig	151	252	883	127	1.413
2010	Informació	457	141	658	193	1.449
	Alertes	45	10	100	33	188
	Rebuig	152	289	920	118	1.479
2011	Informació	468	193	705	183	1.551
	Alertes	47	13	89	18	167
	Rebuig	219	351	973	121	1.664
2012	Informació	398	176	637	171	1.382
	Alertes	43	12	74	32	161
	Rebuig	199	249	996	142	1.586

Font: AESAN. Memòria SCIRI dels anys 2006-2012.

Taula 44. Notificacions d'alerta. Catalunya. Anys 2004-2012

ANY	PERILL QUÍMIC	PERILL FÍSIC	PERILL BIOLÒGIC	ALTRES PERILLS	TOTAL
2004	—	—	—	—	64
2005	—	—	—	—	54
2006	25	2	21	16	64
2007	77	6	24	20	127
2008	59	1	32	12	101
2009	33	5	14	24	76
2010	37	5	18	17	77
2011	37	7	19	15	78
2012	46	6	24	16	92

Taula 45. Alertes gestionades. Catalunya. Any 2012

ALERTES SCIRI 2012			
TIPUS DE PERILL	PERILL	PRODUCTE	CASOS
Químic	Additius	Carns i derivats, peix i derivats, productes de confiteria, fruites i derivats	9
	Fitosanitaris	Fruites i derivats	2
	HAP	Peix	1
	Metalls pesants	Cereals i farines, marisc, peix	7
	Migració de materials en contacte amb aliments	Materials en contacte amb aliments	4
	Toxines fúngiques	Cereals, espècies	3
	Altres	Complements, bolets	20
	Total		
Físic	Defectes d'envasos	Peixos, condiments	3
	Presència de cossos estranys	Plats preparats i condiments	2
	Aliment irradiat	Espècies	1
	Total		
Biològic	Bactèries	Carns i derivats, peix i derivats, llet i derivats, espècies, hortalisses	18
	Biotoxines	Peix i derivats	2
	Histamina	Peix i derivats	1
	Virus	Aigua	1
	Toxines biològiques	Llet i derivats	2
	Total		
Altres	Defectes d'etiquetatge	Cereals, carns i derivats, espècies, aliments estimulants, complements alimentaris	16
	Total		
Total			92

Font: ASPCAT.

Es classifiquen com a *alertes SCIRI* aquelles notificacions que han fet necessària l'actuació de les autoritats competents perquè el producte en qüestió s'ha distribuït o produït dins del territori de l'Estat, mentre que es classifiquen com a *informació* aquelles notificacions en què no s'ha produït aquesta circumstància. De la mateixa manera, a Catalunya es classifiquen com a *alertes* aquelles notificacions en què el producte implicat s'ha produït i/o distribuït dins del Principat. Podem observar que el nombre d'alertes gestionades aquests darrers anys s'ha mantingut estable i que els agents associats han estat múltiples, tot i que podem destacar-ne els de tipus microbiològic, els additius i els metalls pesants.

2.4. Prevalença de perills en la fase primària

Els resultats dels programes de vigilància i control oficials en els àmbits de la producció i de la sanitat, tant animal com vegetal, ofereixen indicadors útils sobre la prevalença de perills en la fase primària de la cadena alimentària.

En general, la prevalença de perills mostra un nivell elevat de conformitat amb els referents, límits i objectius establerts, tant en l'àmbit de la producció vegetal com de la producció animal.

Residus de zoonosis i fitosanitaris

En matèria de residus de substàncies utilitzades en sanitat animal i vegetal, les taxes de conformitat amb els estàndards de referència són elevades, cosa que concorda amb les dades disponibles sobre els aliments que es posen a disposició dels consumidors.

Gràfic 11. Presència de residus de plaguicides en vegetals en origen, postcollita (taxes de conformitat). Anys 2004-2012



Taula 46. Residus de plaguicides en vegetals en origen (postcollita). Anys 2004-2012

ANY	ELEMENT OBJECTE DE VIGILÀNCIA I/O CONTROL OFICIAL	NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	36 productes vegetals	249	124 mostres presenten algun residu (49,9%)	96,8%
			8 mostres amb LMR superior a l'establert	
2005	37 productes vegetals	284	143 mostres presenten algun residu (50,3%)	97,5%
			7 mostres amb LMR superior a l'establert	
2006	37 productes vegetals	298	117 mostres presenten algun residu (39,3%)	98,3%
			5 mostres amb LMR superior a l'establert	
2007	37 productes vegetals	276	107 mostres presenten algun residu (38%)	96,4%
			10 mostres amb LMR superior a l'establert (3,6%)	
2008	38 productes vegetals	282	101 mostres presenten algun residu (35,85%)	98,6%
			4 mostres amb LMR superior a l'establert (1,4%)	
2009	35 productes vegetals	279	113 mostres presenten algun residu (40,5%)	97,1%
			8 mostres amb LMR superior a l'establert (2,9%)	
2010	35 productes vegetals	291	104 mostres presenten algun residu (35,7%)	98%
			6 mostres amb LMR superior a l'establert (2,0%)	
2011	36 productes vegetals	275	105 mostres presenten algun residu (38,2%)	97,8%
			6 mostres amb LMR superior a l'establert (2,2%)	
2012	36 productes vegetals	241	126 mostres presenten algun residu (52 %)	95,5 %
			11 mostres amb LMR superior a l'establert (4,5 %)	

Font: DAAM.

D'altra banda, les taxes de conformitat de productes zoosanitaris en explotacions són molt elevades i es mantenen constants en el temps.

Taula 47. Residus zoosanitaris en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Anys 2004-2012

ANY	NOMBRE DE MOSTRES PRESES A LES EXPLOTACIONS*	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	3.426	39	98,86%
2005	5.017	112	97,76%
2006	4.025	39	99,03%
2007	4.451	54	98,78%
2008	1.991	53	97,3%
2009	1.984	20	99%
2010	1.225	7	99,4%
2011	1.779	1	99,9%
2012	1.830	5	99,7%

*Mostres d'aigua, orina, pinso, palla, pèl.

Nota: la major part dels resultats no conformes es refereixen a substàncies antibacterianes en pinsos derivats de contaminacions encreuades d'ús no intencionat.

Font: DAAM.

Alimentació animal

Les taxes de conformitat en aquest àmbit són també elevades, amb algunes excepcions puntuals, com els perills microbiològics els últims anys, tot i que s'ha de tenir en compte que no hi ha establerts límits de criteris microbiològics per a certes matèries primeres i pinsos compostos d'origen vegetal i hi ha incompliments que no es poden considerar legalment com a tals. També s'observen incompliments en OMG els últims tres anys. La detecció d'aquestes irregularitats durant tres anys consecutius obliga a adaptar els programes de vigilància i control per verificar-los i corregir-los en cas necessari.

Taula 48. Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat). Anys 2004-2012

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	ELEMENTS OBJECTE DE CONTROL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Substàncies inadmissibles. Metalls pesants (Cd; As; Hg). Fluor, nitrats, melamina	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	99%	100%	100%	98,3%
	Additius	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Premescles								100%	100%
	Pinsos compostos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99%	99,7%
Micotoxines	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Additius	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Premescles	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Pinsos compostos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99%	100%
Dioxines i PCB	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Pinsos compostos	—	100%	100%	—	100%	100%	100%	66,6%	—
Microorganismes* (<i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> ; coliformes totals)	Matèries primeres	80,5%	93,8%	95,3%	97%	96,6%	79%	92,6%	79,5%	81%
	Additius	100%	100%	76,4%	100%	66,6%	79%	92,6%	—	—
	Premescles								100%	100%
	Pinsos compostos	82,5%	100%	77,3%	95%	43,1%	79%	92,6%	71,7%	71,8%
Substàncies prohibides (antibiòtics)	Matèries primeres	—	100%	100%	100%	100%	—	—	100%	100%
	Additius	100%	100%	100%	100%	100%	100%	—	—	—
	Premescles								—	100%
	Pinsos compostos	—	100%	100%	97,7%	98,1%	98,2%	99,6%	100%	100%
Proteïnes animals transformades	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99,7%	100%	100%
	Additius	91,7%	100%	—	100%	100%	100%	99,7%	—	—
	Premescles								—	—
	Pinsos compostos	—	99,7%	99,5%	99,7%	99,7%	100%	99,7%	99%	100%
OMG	Matèries primeres	—	—	—	—	100%	100%	47,6%	66,6%	50%
	Additius	—	—	—	—	100%	100%	—	—	—
	Premescles								—	—
	Pinsos compostos	—	—	—	—	100%	100%	—	—	—

*Davant de la manca de norma que reguli o estableixi límits de la contaminació microbiològica de certes matèries primeres i pinsos compostos d'origen vegetal, alguns incompliments no es poden considerar com a tals.

Font: DAAM.

Taula 49. Alertes en alimentació animal. Anys 2006-2012

ANY	NOMBRE D'ALERTES I NOTIFICACIONS GESTIONADES	CAUSES
2006	6 alertes 1 notificació	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dioxines en greixos. ▪ Dioxines en additiu d'òxid de zinc. ▪ Dioxines en additiu de sepiolita. ▪ Restes d'embalatge en farina de peix. ▪ PCB en additiu de sulfat de coure. ▪ Cadmi en additiu de sulfat de zinc.
2007	4 alertes 4 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aflatoxines en tortó de coco. ▪ Dioxines en additiu. ▪ Cadmi en additiu. ▪ Melamina en farina d'arròs. ▪ Melamina en concentrat proteic. ▪ Plasma per a pinso de boví i oví. ▪ Fluor en fosfat de dicalci. ▪ <i>Salmonella</i> en masticables per a gos.
2008	1	—
2009	2 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Cadmi en farina de peix i de dioxines en bentonita utilitzada en premescles. • OMG no declarats en l'etiqueta d'un pinso compost en un producte importat dels EUA. • <i>Salmonella</i> sp. en farina d'au produïda a l'Estat. • Mercuri en oli de palma cru importat d'Indonèsia. • Moresc modificat genèticament en soja en un producte importat dels EUA. • Enterobacteris en farina de peix procedent de Xile.
2010	3 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> sp. en farina de pollastre. • Dioxines en una premescla originada a Alemanya. • Plasma en una llet en pols per a bovins. • <i>Salmonella enteritidis</i> en tortó d'oli de gira-sol. • Plom en sulfat de coure importat de fora la Unió Europea, que va acabar tancant-se en confirmar-se que el plom no es trobava en quantitats superiors a les establertes en la normativa.
2011	1 alertes 3 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Cloramfenicol en una premescla. • Gossipol lliure en llavors de cotó. • Diclorvós en sorgo. • <i>Salmonella</i> en pinso d'aqüicultura.
2012	24 alertes/notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • 2 de PAT • dioxines • DDAC • 7 de <i>Salmonella</i> • gossipol • amproli • 2 de tilosina • enterobacteris • 3 de fenitroton • fluor • tortó de gira-sol • diclazuril • monensina • arsènic i plom

Font: DAAM.

Les dades disponibles del RASFF indiquen que les notificacions relacionades amb alimentació animal representen aproximadament un 9,5% del total de notificacions. La majoria d'aquestes notificacions són degudes a microorganismes patògens i a micotoxines; i en ordre decreixent hi trobem els microorganismes no patògens, els metalls pesants, els contaminants, la composició i els additius.

Qualitat i traçabilitat de la llet crua de vaca

Les dades a les quals s'ha pogut tenir accés mostren taxes de conformitat variables en funció del paràmetre investigat. Són molt elevades pel que fa a residus d'antibiòtics, però més baixes quant a cèl·lules somàtiques i bacteris.

Taula 50. Presència de perills en llet crua de vaca. Anys 2005-2012

PRODUCTE OBJECTE DE	PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Llet crua de vaca	Bacteris	89,4%	88%	100%	94,2%	31,2%	100%	100%	93,7%
	Cèl·lules somàtiques	68,4%	84%	98%	70,5%	—	81,2%	87,5%	87,5%
	Aigua	100%	100%	95,5%	100%	100%	100%	100%	100%
	Antibiòtics	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Nota: Control aleatori del 2% de les explotacions.

L'any 2009 la taxa de conformitat en cèl·lules somàtiques va ser del 12,5% atès que només es van analitzar sospitosos.

Font: DAAM.

Taula 51. Mostres analitzades i mostres no conformes d'inhibidors en llet crua. Programa de control i avaluació de les condicions higièniques i sanitàries de la producció primària de la llet. Anys 2005-2012

ANY	ESPÈCIE	EXPLOTACIÓ RAMADERA				CAMIONS DE TRANSPORT			
		INSPECCIONS ALEATÒRIES		INSPECCIONS DIRIGIDES		INSPECCIONS ALEATÒRIES		INSPECCIONS DIRIGIDES	
		MOSTRES	NO CONFORMES	MOSTRES	NO CONFORMES	MOSTRES	NO CONFORMES	MOSTRES	NO CONFORMES
2008	Boví	17	0	154	5	56	0	0	0
2009	Boví	16	0	138	2	34	0	0	0
2010	Boví	16	0	96	6	—	—	0	0
	Oví i cabrum	1	0	0	0	—	—	—	—
2011	Boví	16	0	84	4	—	—	—	—
2012	Boví	9	0	53	1	—	—	—	—
	Oví i cabrum	0	0	0	—	—	—	—	—

Font: DAAM.

Sanitat animal (malalties zoonòtiques)

En general, la situació és satisfactòria, amb absència de crisis derivades de focus de malalties epizootiològiques. Les taxes de conformitat són molt elevades en la major part de les malalties de sanejament. Cal destacar l'absència de focus de malalties que poden causar una alarma social, com ara la grip aviària. Pel que fa a l'encefalopatia espongiforme bovina (EEB), l'evolució ha estat molt positiva, i ha passat de 10 focus el 2004 a cap focus per quart any consecutiu (el 2010 es va produir un cas en una explotació oriünda de Menorca; per tant, no es considera com a cas de Catalunya). Això ens fa pensar que ens trobem en una fase de clara regressió de la malaltia a Catalunya. La incidència de salmonel·la ha estat durant aquests anys el problema principal que calia abordar i s'han aconseguit èxits importants, amb una clara reducció de la prevalença.

Prevalença de malalties zoonòtiques de transmissió alimentària (taxes de conformitat)

Taula 52. Evolució de la tuberculosi bovina a Catalunya (%). Anys 2000-2012

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Percentatge d'exploacions negatives	96,75	96,90	97,69	98,26	98,22	98,30	98,35	98,92	99,15	99,18	99,41	99,19	99,75

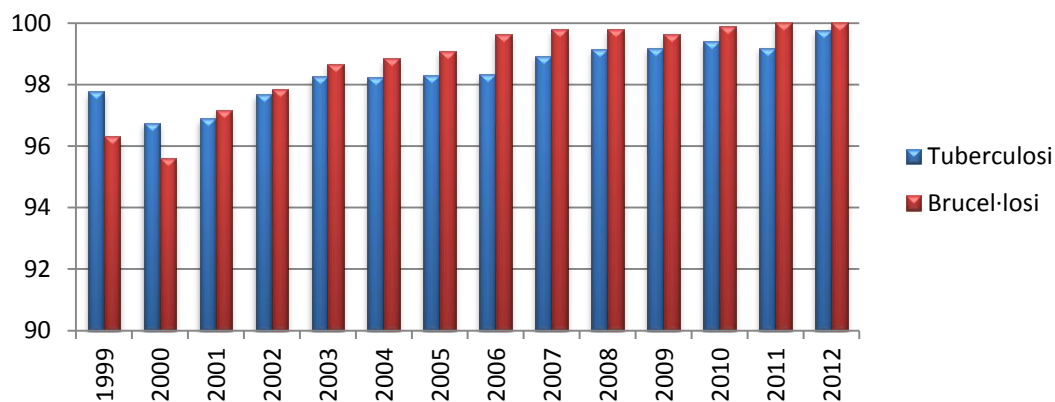
Font: DAAM.

Taula 53. Evolució de la brucel·losi bovina a Catalunya (%). Anys 2000-2012

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Percentatge d'exploacions negatives	95,60	97,16	97,84	98,66	98,85	99,09	99,65	99,79	99,8	99,63	99,90	100	100

Font: DAAM.

Gràfic 12. Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovina a Catalunya (percentatge d'exploacions negatives). Anys 1999-2012



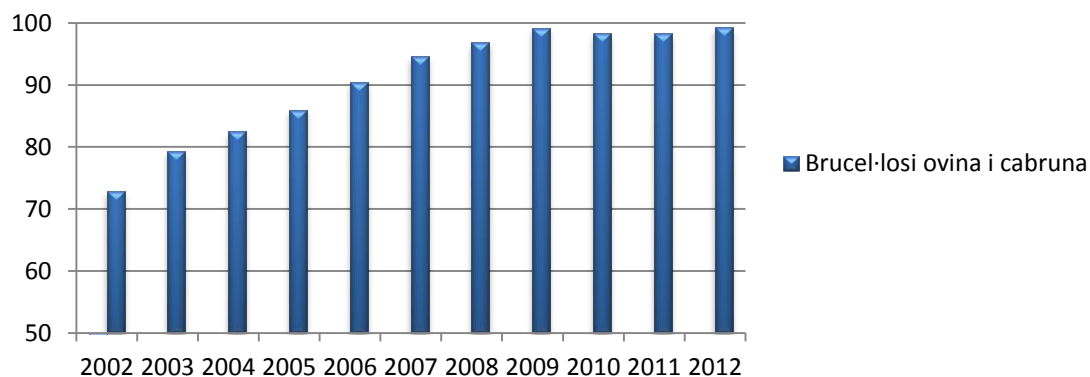
Font: DAAM.

Taula 54. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Percentatge d'explotacions negatives	72,78	79,31	82,49	85,94	90,47	94,56	96,86	99,18	98,32	98,35	99,31

Font: DAAM.

Gràfic 13. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives). Anys 2002-2012



Font: DAAM.

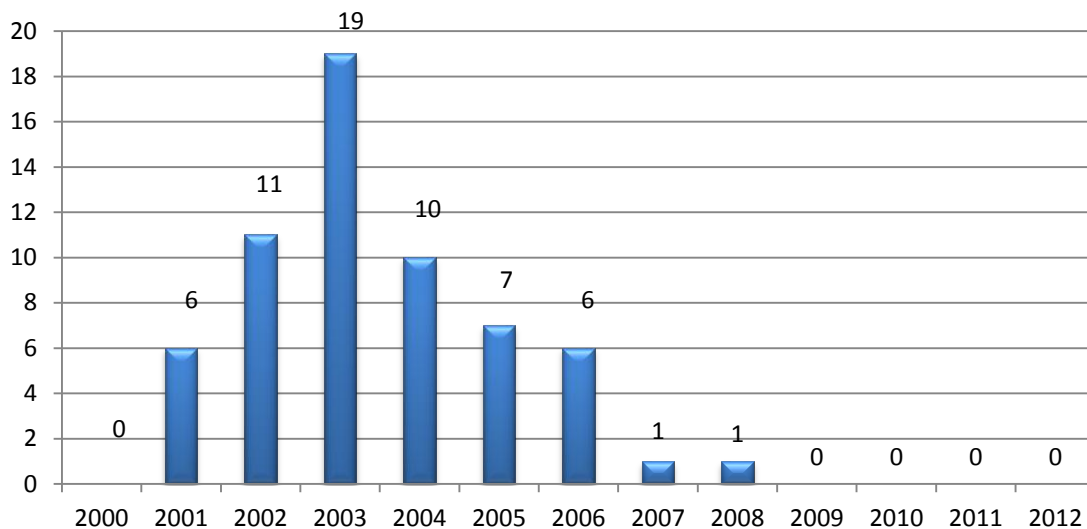
Les dades de prevalença d'aquestes malalties a Europa mostren que ens trobem en una situació molt similar, encara que hi ha un petit marge de millora per igualar dades europees.

Taula 55. Dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (percentatge d'explotacions positives). Anys 2005-2012

MALATIA	MITJANA EUROPEA	CATALUNYA	ESPANYA
Tuberculosi en boví			
2005	0,37%	1,7%	1,50%
2006	0,5%	1,65%	1,70%
2007	0,4%	1,08%	1,63%
2008	0,53%	0,85%	1,39%
2009	0,4%	0,82%	1,40%
2010	0,6%	0,6%	1,3%
2011	0,6%	0,81%	1,17%
2012	0,67%	0,25%	1,31%
Brucel·losi en boví			
2005	0,18%	0,91%	0,90%
2006	0,15%	0,35%	0,70%
2007	0,12%	0,21%	0,57%
2008	0,12%	0,20%	0,40%
2009	0,07%	0,37%	0,32%
2010	0,06%	0,10%	0,20%
2011	0,05%	0	0,11%
2012	0,05%	0	0,08%
Brucel·losi en ovella i cabra			
2005	1,9%	14,06%	4,6%
2006	1,5%	9,53%	3,2%
2007	1,4%	5,44%	2,79%
2008	1,64%	3,14%	1,94%
2009	1,33%	1,55%	1,47%
2010	0,98%	1,68%	0,8%
2011	0,17%	1,65%	0,5%
2012	0,14%	0,7%	0,26%

Fonts: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*, European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC); *Informes finales técnico-financieros, programas nacionales de erradicaciones de la brucelosis bovina, ovina y caprina*, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; DAAM.

Gràfic 14. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya. Anys 2000-2012



Nota: L'any 2010 es va detectar un cas positiu a Catalunya que procedia de les Balears.
Font: DAAM.

Taula 56. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2012

ANY	Oví	CAPRÍ	ESPÈCIES SALVATGES
2005	0	0	0
2006	2 ¹	0	0
2007	3 ²	0	0
2008	0	0	0
2009	1	0	—
2010	0	5 ³	—
2011	0	1 ⁴	—
2012	0	0	—

Font: DAAM.

¹ Origen dels casos de les comunitats autònomes de Madrid i Aragó.

² 1 tremolor ovina atípica.

³ 4 tremolor ovina atípica i 1 tremolor ovina clàssica.

⁴ 1 tremolor ovina clàssica.

Taula 57. Dades europees, d'Espanya i Catalunya sobre casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2012

	UE		ESTAT ESPANYOL		CATALUNYA	
	Oví	CAPRÍ	Oví	CAPRÍ	Oví	CAPRÍ
2005	2.421	485	116	10	0	0
2006	3.507	791	135	11	2 ¹	0
2007	2.253	1.272	166	20	3	0
2008	1.936	1.214	236	9	0	0
2009	1.158	89	106	8	1	0
2010	1.112	435	145	12	0	5 ²
2011	1.589*	380**	59	13	0	1
2012	1.101*	1.219**	23	6	0	0

*Dels 1.589 casos en oví el 2011, 883 corresponen a Grècia i dels 1.101 casos en oví el 2012, 570 són casos confirmats de Grècia.

**Dels 380 casos en caprí el 2011, 287 són casos confirmats a Xipre i dels 1.219 casos de caprí el 2012, 1.102 són casos confirmats de Xipre.

Font: dades de la UE: [Annual reports of Member States on BSE and Scrapie](#)dades

Dades de l'Estat espanyol: Resumen epidemiológico final sobre IAs Encefalopatias Espongiformes transmisibles en España. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Dades de Catalunya: DAAM i ASPCAT.

Taula 58. Prevalença de la salmonel·la en lots de gallines reproductores de posta i ponedores i en pollastres d'engreix. Catalunya. Anys 2005-2012

ANY	REPRODUCTORES	PONEDORES		POLLASTRES
		FEMTES	FEMTES I POLS	
2005	25,9%	16%	—	28,20%
2006	20,36%	14,42%	—	—
2007	0,87%	6,36%	16,45%	—
2008	0,55%	3,36%	9,24%	5,68%
2009	0,73%	4,25%	7,80%	7,29%
2010	0,17%	0,90%	2,70	0,86%
2011	0,99%		1,96%	0
2012	0		1,26%	1,02%

Font: DAAM.

La informació facilitada pel DAAM ens permet fer referència a les qüestions següents:

- El 2007 es va iniciar el programa oficial obligatori de reproductores de la UE. Des de l'inici del programa s'ha aconseguit l'objectiu comunitari per lots, que ha d'estar per sota de l'1% de prevalença.
- Quant a les ponedores, el 2007 es va iniciar el programa preparatori de mesures addicionals del MAPA. El 2008 es va iniciar el programa oficial obligatori de la UE. Des de l'inici del programa s'ha complert amb escreix l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots.
- Respecte al pollastre d'engreix, la informació facilitada pel DAAM ens indica que el 2009 es va iniciar el programa oficial obligatori de la UE, amb control obligatori en tots els lots de pollastres de Catalunya. Les dades disponibles dels darrers anys indiquen una disminució molt important de la prevalença obtinguda en els controls oficials efectuats.

Taula 59. Prevalença de la salmonel·la en lots de gall dindi. Anys 2010-2012

ANY	REPRODUCTORS	D'ENGREIX
2010	5,88%	0
2011	0	25%
2012	0	40%

Font: DAAM.

El 2010 es va iniciar el programa oficial de vigilància i control enfront de les salmonel·les d'importància per a la salut pública en galls dindi reproductors i en galls dindi d'engreix. En reproductors no s'ha obtingut cap lot positiu en control oficial a salmonel·les d'importància per a la salut pública per segon any consecutiu. En galls dindi d'engreix s'ha obtingut una prevalença del 40%.

Taula 60. Taula comparativa amb les dades europees sobre prevalença de salmonel·la en aus

ANY	MITJANA EUROPEA % SOQUES OBJECTIU	CATALUNYA % SOQUES OBJECTIU	ESPANYA % SOQUES OBJECTIU
Ponedores			
2008	3,5%	3,3%	15,6%
2009	3,2%	4,2%	7,2%
2010	1,9%	0,9%	6%
2011	1,5%	1,96%	2,8%
2012	1,3%	1,26%	2,2%
Reproductores de carn			
2008	1,2%	0,55%	1,2%
2009	1,2%	0,73%	3,3%
2010	0,7%	0,17%	0,7%
2011	0,6%	0,99%	0,3%
2012	0,4%	0	0,1%
Pollastres d'engreix			
2008	0,6%	5,6%	
2009	0,7%	7,2%	1,6%
2010	0,4%	0,86%	0,4%
2011	0,3%	0	0,1%
2012	0,3%	1,02%	0,06%
Galls dindi reproductors			
2008	2%	—	—
2009	1,8%	—	—
2010	0,3%	5,88%	6%
2011	0,2%	0	0
2012	0,5%	0	0
Galls dindi d'engreix			
2010	0,5%	0	1,7%
2011	0,5%	25%	1,1%
2012	0,4%	40%*	1,46%

*A Catalunya la prevalença de Salmonel·la en galls dindi d'engreix són resultats de control oficial mentre les dades espanyoles són la suma dels controls oficials i dels autocontrols. Per això, el percentatge de soques positives es tant alt a Catalunya sobretot si el comparem amb Espanya.

Font: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*, anys 2008-2012. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

Taula 61. Influència aviària. Anys 2003-2012

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE DE MOSTRES EN EXPLOTACIÓ AVÍCOLA	NOMBRE DE MOSTRES D'AUS SILVESTRES	POSITIUS
2003	174	1.740	—	0
2004	130	1.208	97	0
2005	150	1.945	565	0
2006	134	2.220	830	0
2007	101	1.212	573	0
2008	284	2.981	371	0
2009	442	3.722	350	0
2010	358	3.482	570	0
2011	132	1.224	56	0
2012	146	1.099	30	0

Fonts: web del DAAM. [Influència aviària. DAAM](#)

Uns altres indicadors útils de la situació de la sanitat dels animals productors d'aliments són les dades de prevalença de determinades malalties zoonòtiques que s'obtenen a partir de l'estudi de les dades d'inspecció d'animals en escorxadors. En general, la prevalença d'aquestes patologies és baixa. Així mateix, cal recordar que tots aquests productes passen una inspecció prèvia a la comercialització i es classifiquen com a *no aptes per al consum* en cas que s'observin malalties zoonòtiques.

Taula 62. Vigilància de zoonosis en animals destinats al consum humà. Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà (%). Anys 2007-2012

ESPÈCIE	ZOOZOSI	DICTÀMENS (‰)					
		2007	2008	2009	2010	2011	2012
Boví	Hidatidosi	2,70	0,8	0,3	0,54	0,56	0
	Cisticercosi	0,36	0,49	0,16	0,10	0,13	0,1
	Brucel·losi			0,08	0,017	0,008	0,01
	Tuberculosi	0,47	0,29	0,64	0,42	0,41	0,14
	EEB	0	0	0	0	0	0
	Distomatosi	8,99	0,84	6,78	9,78	9,87	12,23
	Tinya	0	—	0,01	0,002	0,11	0,01
	Sarcosporidiosi	0	0,003	0,05	0,015	0,03	0,01
Oví i cabrum	Hidatidosi	4,44	1,2	0,03	0,02	0,018	0
	Cisticercosi	67,54	70,4	8,66	22	21	0
	Brucel·losi	0	0	0	0,003	0,01	0
	Distomatosi	1,13	0,15	0,18	1,31	0,5	0
	Sarcosporidiosi	0,37	0,32	0,17	0,21	0,45	0,55
	Ectima contagiosa	0,59	0,06	8,25	0,48	4,84	6,3
	Tuberculosi	0,19	0,03	0	0	0	0
Porcí	Tuberculosi (<i>M. avium</i>)	—	—	—	—	0,001	0
	Cisticercosi	0,21	0,19	0,004	0,001	0,003	0,005
	Mal roig	0,05	0,03	0,01	0,15	0,02	0,02
	Sarcosporidiosi	—	—	0	0	0,0002	0,00005
Equí	Hidatidosi	0,14	0	0,15	0,72	0,5	0
	Triquinosi	0	0	0	0	0	0
	Distomatosi	1,94	0,009	8,9	2,45	6,05	0,001

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Pesca, aqüicultura i cultius marins

La qualitat de l'aigua de producció, pel que fa a la presència d'agents que puguin comportar un risc per a la salut, és una qüestió important. Aquesta importància és encara més gran en el cas dels mol·luscs, atès que s'alimenten mitjançant la filtració de l'aigua. Aquesta característica fa que tinguin tendència a concentrar microorganismes, toxines i residus químics que puguin estar presents en l'aigua. El control de la qualitat microbiològica de les aigües de producció i la seva classificació és una qüestió important per gestionar aquests riscos. Així mateix, el control de fitoplàncton tòxic, agent generador de biotoxines marines amb greus efectes per a la salut i origen de les marees vermelles, comporta un elevat nombre anual de mostres (tal com es pot observar en el quadre següent), i el nombre d'alertes oscil·la entre 22 i 57, segons dades d'aquests darrers anys. Aquests controls permanents fan possible minimitzar els riscos associats al consum de mol·luscs bivalves, ja que permeten prendre mesures de protecció, amb el tancament de les zones d'explotació fins que no es recuperin els nivells normals.

Cal indicar que els canvis d'aquests paràmetres responen majoritàriament a raons ecològiques sobre les quals el marge d'intervenció és petit. Per aquest motiu, els controls analítics estan orientats a mantenir una vigilància per prendre mesures de depuració obligatòria o de prohibició d'extracció en funció de la situació de cada moment, amb la finalitat de protegir la salut dels consumidors.

Taula 63. Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs. Anys 2004-2012

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS								
		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Fitoplàncton tòxic (cèl·l./l)	Mostres	728	728	738	738	738	1469	952	780	949
	Alertes	22	35	23	48	35	57	43	27	

Font: DAAM.

Taula 64. Controls analítics relatius als mol·luscs. Anys 2006-2012

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS						
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Microbiologia								
Coliformes fecals i <i>E. coli</i> (cèl·l./100 g carn)	Mostres	139	347	269	348	280	299	290
	Canvis temporals d'A a B	14	11	2	14	14	16	12
	Prohibicions d'extracció	Cap	Cap	4	4	4	5	5
Biotoxines marines								
Toxina diarreica dels mol·luscs (toxina DSP)	Mostres	324	519	358	257	321	299	425
	Tancaments	20	32	12	5	4	1	7
Toxina paralitzant dels mol·luscs (toxina PSP)	Mostres	250	322	286	278	296	303	301
	Tancaments	0	3	0	1	0	0	0
Toxina amnèsica dels mol·luscs (toxina ASP)	Mostres	127	138	366	176	210	256	218
	Tancaments	0	0	1*	0	1*	0	0

* fora de badies del delta de l'Ebre.

Font: DAAM.

D'altra banda, s'ha de fer menció del Programa de vigilància de dioxines i furans en peixos, del qual s'han de destacar els bons resultats quant a les taxes de conformitat.

Taula 65. Vigilància de dioxines i furans en peixos (taxa de conformitat amb els límits establerts). Anys 2006-2012

TIPUS DE MOSTRA		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Peix	Delta de l'Ebre	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Piscifactoria	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pinso per a peix		100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. DAAM.

Per a totes les mostres analitzades aquest any, el contingut en dioxines i furans tòxics de les mostres de peix i pinso objecte de l'encàrrec està molt per sota dels nivells màxims establerts en la normativa europea (el màxim en peix detectat ha estat per a la sardina, amb $0,26 \pm 0,07$ pg/g).

A més, el contingut en dioxines, furans i PCB similars a les dioxines (DL-PCB) de les mostres de l'estudi també estan en tots els casos per sota dels nivells màxims establerts per la normativa (6,5 pg/g). Aquests resultats són similars amb els d'anys anteriors.

Respecte als nivells trobats en orada de piscifactoria ($0,45 \pm 0,08$ pg/g), el valor és semblant al de l'any passat ($0,56 \pm 0,10$ pg/g) i molt millors que els obtinguts el 2010 ($0,95 \pm 0,16$ pg/g) i el 2009 (3,90 pg/g), fet que es considera molt positiu.

Respecte als resultats en pinso, en tots els casos les mostres analitzades mostren conformitat amb la normativa encara que els nivells de PCB detectats es consideren moderats ($20,5 \pm 1,2$ ng/g pes fresc). Quant als llimdars d'intervenció, el component de dioxines es troba lluny del llimdar ($0,29 \pm 0,07$ pg/g pes fresc), encara que per DL-PCB els nivells trobats són moderats ($1,25 \pm 0,21$ pg/g).

Conclusió

Totes les mostres analitzades han estat conformes d'acord amb la normativa vigent.

2.5. Prevalença de perills en el medi ambient

Un altre indicador útil per valorar la situació de la seguretat alimentària a Catalunya, tant pel que fa als perills biològics com als químics, és la prevalença de perills en el medi, ja que és possible que s'incorporin en qualsevol de les fases de la cadena alimentària. S'estudia la prevalença d'aquests perills en la fauna salvatge, l'aire i l'aigua.

Fauna salvatge

Les dades de sanitat animal de la fauna salvatge indiquen una prevalença baixa de malalties zoonòtiques, a excepció d'alguns casos, com el focus de *Mycobacterium bovis* en porc senglar que l'any 2005 es va detectar a la reserva nacional de caça dels ports de Tortosa-Beseit, i del qual s'han continuat trobant casos positius cada any. Tal com mostra el quadre següent, s'ha detectat brucel·losi i malaltia d'Aujeszky en porc senglar, cosa que demostra que hi ha una certa prevalença en el cicle salvatge. Els sistemes productius actuals fan que el risc de salt al cicle domèstic sigui baix, i els controls sobre els animals de caça serveixen de barrera per minimitzar el risc alimentari, però cal tenir presents aquestes dades per tal de mantenir les mesures preventives necessàries.

Taula 66. Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques. Any 2012

MALALTIA	ESPÈCIE	NOMBRE D'ANIMALS MOSTREJATS	RESULTATS	
Malaltia vesicular	Porc senglar	470	Totes negatives	
PPC	Porc senglar	469	Totes negatives	
PPA	Porc senglar	468	Totes negatives	
Malaltia d'Aujeszky	Porc senglar	471	59 positius (12,5%)	
Brucel·losi	Cèrvids	Cabirols	31	Totes negatives (13 no s'han pogut analitzar)
		Cérvols	39	
		Daines	24	
	Bòvids	Cabres salvatges	98	Totes negatives (28 no s'han pogut analitzar)
		Isards	165	
		Muflons	48	
	Porcs senglars		471	21 positius de 268 analitzats. (203 no s'han pogut analitzar)
Tuberculosi	Porcs senglars (en zones amb ramats positius)		24	Totes negatives
	Porcs senglars		466	22 seropositius: 6 del Baix Ebre
	Cèrvids	Cabirols	29	Totes negatives
		Cérvols	24	
		Daines	17	
	Bòvids	Cabres salvatges	98	2 cabres salvatges de Tortosa-Beseit positives
		Isards	164	
		Muflons	26	
	Carnívors (necròpsia)	Teixons	12	Totes negatives
		Guineus	6	

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DAAM.

Taula 67. Programa de seguiment sanitari de centres de cria per a repoblació de fauna. Anys 2006-2012

PARÀMETRES O CONDICIONS OBJECTE DE CONTROL OFICIAL	ELEMENT OBJECTE DE VIGILÀNCIA I/O CONTROL OFICIAL	TAXES DE CONFORMITAT						
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Newcastle	Femtes i sang	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
<i>Mycoplasma</i>	Sang	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
<i>Salmonella</i> serotip <i>typhimurium</i>	Pollet d'un dia i femtes	95,4%	92,2%	88,82%	94,23%	93,39%	95,83%	94,84%

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DAAM.

Així mateix, s'ha d'esmentar l'absència de casos detectats en fauna salvatge d'altres malalties que han estat objecte de preocupació per part de l'opinió pública, com és el cas de la grip aviària o de les encefalopaties espongiformes transmissibles.

S'ha de posar atenció en la prevalença de la triquina en dos importants indicadors de la situació en el medi, com són el porc senglar i la guineu. Convé mantenir-hi una atenció especial, atesa la gravetat d'aquesta zoonosi, tot i que els indicadors disponibles mostren un molt lleuger descens de la incidència en senglars. Per aquest motiu, cal continuar treballant per conscienciar els caçadors sobre la necessitat d'un control veterinari de tots els animals de caça destinats al consum, així com en el manteniment del control que es porta a terme en les sales de tractament de caça i els escorxadors respecte a les espècies vulnerables. També cal continuar fent el seguiment de la prevalença en la fauna salvatge.

Taula 68. Incidència de la triquinosi en la fauna salvatge. Anys 2004-2012

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN GUINEU		
ANY	NOMBRE DE MOSTRES / POSITIVS	ESTIMACIÓ DE LA INCIDÈNCIA
2004	106/0	0
2005	157/1	0,63%
2006	129/2	1,55%
2007	0/0	—
2008	0/0	—
2009	3/0	0
2010	2/0	0
2011	0	—
2012	0	—

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN PORC SENGLAR ABATUT		
ANY	NOMBRE MOSTRES / POSITIVS	ESTIMACIÓ DE LA INCIDÈNCIA
2004	1004/7	0,69%
2005	1366/11	0,8%
2006	1027/11	1,07%
2007	254/6	2,36%
2008	241/7	2,90%
2009	295/6	2,03%
2010	282/6	2,12%
2011	414/8	1,93%
2012	1.268/3	0,24%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General Protecció de la Salut.

Nota: El programa de control de la triquina en guineus s'ha deixat d'aplicar des del 2007.

Si comparem les dades de prevalença de triquina a Catalunya i a la UE observem una prevalença, en senglar, deguda a la davallada a Catalunya el 2012, cada vegada són més similars.

Taula 69. Prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge a la UE. Anys 2007-2012

	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Triquina en guineu	2,56%	2,15%	1,9%	1,1%	1,5%	2,8%
Triquina en poc senglar	0,10%	0,2%	0,2%	0,14%	0,12%	0,128%

Font: *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union*, anys 2007-2011. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

Masses d'aigua

Segons el document *Estat de les masses d'aigua a Catalunya. Resultats del Programa de seguiment i control*, del Departament de Territori i Sostenibilitat, de l'octubre del 2011, l'estat de les masses d'aigua a Catalunya és el següent:

Estat de les aigües subterrànies

El 49% de les masses d'aigües subterrànies té un bon estat, tant químic com quantitatiu. La resta de masses d'aigua presenta un mal estat químic a causa, principalment, de la presència de nitrats i sulfats d'origen agrari, de la salinització de les aigües, de la presència de dissolvents orgànics d'origen industrial, i més puntualment, de la presència d'amoni i contaminació d'origens urbà i industrial.

Estat dels rius

El 25% de les masses d'aigua de rius té un bon estat, és a dir, un bon estat químic i un bon o molt bon estat ecològic. Es localitza principalment al Pirineu, a les capçaleres i en alguns petits afluents de zones poc poblades. Tanmateix, aproximadament la meitat de la resta de les masses es troba en un estat proper al compliment, ja que el seu estat ecològic tan sols incompleix un dels elements, i de manera lleu, o bé l'estat químic s'incompleix amb valors molt propers al llindar de qualitat.

L'altra meitat (el 31% del total) incompleix els objectius de qualitat d'una manera clara. La immensa majoria de masses que no té un bon estat es troba en zones industrials, urbanes i agrícoles. En zones poc poblades, com el Pirineu, trobem alguns incompliments per la presència d'algunes substàncies prioritàries (biocides), o bé alteracions en les poblacions piscícoles a causa d'alteracions hidromorfològiques.

Estat dels embassaments

Una gran part dels embassaments catalans (el 80%) es troba en bon estat. L'estat químic és bo en tots els embassaments dels quals es disposa de dades (70%). Pel que fa al potencial ecològic, és bo, o fins i tot molt bo, en el 80% dels embassaments.

Estat de les aigües costaneres

S'assoleixen els objectius de bon estat en el 58% de les masses d'aigua costaneres. Aquestes masses se situen sobretot al terç nord de Catalunya i al sud. A la costa central de Catalunya, des del Maresme sud fins al sud del cap de Salou, on es concentra la major part de la població resident i visitant de la costa, i on es localitzen els principals sistemes de sanejament urbans i industrials, les masses d'aigua mostren indicis de mal estat a causa de factors diversos.

Taula 70. Estat de les masses d'aigua. Catalunya. Anys 2007-2012

	Bo	PROPER A BO	INFERIOR A BO	DADES PARCIALS	TOTAL
Subterrànies	27 (50,9%)	—	26 (49,1%)	0	53
Rius	104 (28,2%)	118 (32%)	102 (27,6%)	45 (12,2%)	369
Embassaments	24 (80%)	4 (13,3%)	2 (6,7%)	0	30
Costaneres	22 (57,9%)	10 (26,3%)	4 (10,5%)	2 (5,3%)	38

Font: Web de l'Agència Catalana de l'Aigua. *Avaluació de l'estat de les masses d'aigua a Catalunya 2007-2012.*

Aire

Un altre conjunt de dades disponibles són les relatives a la presència de contaminants en l'aire, la qual cosa mostra taxes de conformitat molt elevades respecte als límits establerts.

Taula 71. Situació a l'atmosfera dels principals contaminants ambientals amb una possible repercussió en la cadena alimentària (superació dels valors límit establerts). Anys 2006-2012

RESULTATS							
CONTAMINANT	SUPERACIÓ DELS VALORS LÍMIT ESTABLERTS						
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Plom	1	0	0	0	0	0	0
Arsènic	1	0	0	0	0	0	0
Cadmi	0	0	0	0	0	0	0
Níquel	0	0	0	0	0	0	0
Benzè	0	0	0	0	0	0	0
Benzo[a]pirè (B[a]p)	—	0	0	0	0	0	0

Font: Web del Departament de Territori i Sostenibilitat.

Contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència

Pel que fa al **Sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència**, cal indicar que els resultats analítics obtinguts ens indiquen un alt grau de compliment dels valors de referència establerts per als aliments, tot i que s'havia observat en els últims anys una tendència a la baixa pel que fa a dioxines, furans i bifenils policlorats, l'any 2012, com el 2011, la taxa de conformitat ha estat del 100%.

Taula 72. Sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència (taxes de conformitat). Anys 2005-2012

GRUPS DE SUBSTÀNCIES ANALITZADES	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2010	2012
Dioxines i furans	100%	96,9% ¹	96,9% ¹	96,9% ¹	94,7% ^{1,2}	92,8% ^{1,2}	100%	100%
Bifenils policlorats	100%	100%	100%	100%	97% ³	78,5% ³	100%	100%
Metalls pesants	100%	100%	100%	99,88% ⁴	99,4% ³	100%	100%	100%
Plaguicides organoclorats	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Fonts: ASPCAT, DAAM.

(1) Les mostres de carn d'ànec presenten nivells superiors al límit màxim establert per la normativa per a carn d'aviram; aquest contingut màxim, però, no és d'aplicació en el cas d'animals salvatges. (2) Una mostra no conforme de bonítol el 2009 i lluç el 2010 frescos. (3) Detectat en peix fresc (bonítol, lluç i sardina). (4) Una mostra de congre presenta un valor superior al límit màxim establert el 2004 i una mostra de palaia supera el contingut màxim establert de mercuri el 2008.

2.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària

La situació de les activitats de la cadena alimentària pel que fa al compliment de les condicions preventives establertes en la reglamentació vigent pot ser també un indicador útil, tot i que més indirecte, per conèixer la situació global de la seguretat alimentària a Catalunya, ja que són normes que estableixen condicions per prevenir la presència de perills en els aliments. La informació disponible en aquest àmbit presenta un ampli marge de millora, ja que en general no hi ha un sistema específic per a la recollida d'aquesta informació i no està disponible per a totes les activitats i totes les fases de la cadena alimentària. Hi ha dades parcials procedents de diferents programes de control oficial que s'analitzen a continuació.

Vigilància i control de les activitats de la fase primària

La informació disponible permet una valoració global de la situació i extreure'n algunes conclusions a partir de les taules de dades que es mostren a continuació.

Fitosanitaris

En matèria de fitosanitaris, les taxes de conformitat són elevades.

Taula 73. Taxes de conformitat segons dades d'inspecció de la producció i comercialització de fitosanitaris. Anys 2006-2012

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Establiments	99,6%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%
Productes	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DAAM.

Taula 74. Vigilància i control de la utilització de fitosanitaris (taxes de conformitat en controls oficials). Anys 2006-2012

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Residus de productes fitosanitaris en vegetals, sòl i aigua ¹	100%	100%	100%	100%	95%	93%	100%

Font: DAAM.

Empreses de producció i transformació de pinsos

El control oficial de les empreses de pinsos dona resultats esplèndids ja que hem arribat a una taxa de conformitat del 100%. Això significa que cap dels incompliments detectats en aquest àmbit han donat lloc a l'obertura d'un expedient sancionador.

L'etiquetatge del pinso si que necessita una millora important.

Taula 75. Taxes de conformitat segons les dades d'inspecció de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos. Anys 2005-2012

TIPUS D'ESTABLIMENT	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Productors, magatzem, fabricants d'additius, bioproteïnes i premescles; fabricants de pinsos compostos; intermediaris, i distribuïdors	97,13%	—	549/1 99,81%	—	418/25 94%	379/4 98,9%	338/27 ¹ 92%	417/214 48,7%
Control documental	—	—	—	—	1097/107 90,2%	1492/109 92,6%	858/379 55,8% ²	492/175 64,4%

¹ Tipus d'irregularitats més freqüents: normes d'higiene; APPCC; gestió del registre.

² Incompliment en l'etiquetatge del producte d'acord amb el Reglament (CE) núm. 767/2009.

2007: 549 inspeccions que han derivat en un sol expedient sancionador per deficiències en l'establiment.

Font: DAAM.

Explotacions ramaderes

El nivell compliment normatiu de les explotacions ramaderes es pot extreure de les inspeccions del DAAM, en el marc del Pla de control d'higiene a les explotacions ramaderes (PHE), que reben per controlar:

- Autocontrols de l'operador econòmic
- Registres d'explotació: existència, complementació adequada i actualització periòdica
- Gestió de la informació de la cadena alimentària
- Requisits específics de sanitat animal
- Requisits específics en matèria d'alimentació animal
- Moviments intracomunitaris d'animals vius, llur semen i embrions
- SANDACH

De les actuacions realitzades des de l'any 2008, en què es va iniciar aquest pla, el DAAM ha pogut extreure les conclusions següents: l'aplicació del PHE segueix evitant, minimitzant o reduint a un nivell acceptable en les explotacions ramaderes els perills que poden afectar la seguretat alimentària dels productes d'origen animal, i, al mateix temps, augmenta l'adopció de pràctiques correctes d'higiene per part dels ramaderes gràcies a la voluntat formativa d'aquest pla.

Taula 76. Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2012

ESPÈCIE	EXPLORACIONES*		INCOMPLIMENTS		EXPEDIENTE SANCIONADOR		TAXA CONFORMITAT**
	TOTALS	CONTROLADES	NOMBRE	% CONTROLS AMB INCOMPLIMIENTOS EN RELACION A LOS CONTROLES TOTALES	NOMBRE	% INCOMPLIMIENTS QUE INICIEN EXPEDIENT	
Boví	6.548	513	29	5,65	8	27,6	98,4%
Oví / cabrum	3.409	452	48	10,62	11	23	94,9%
Porcí	5.762	439	28	6,38	7	25	98,4%
Equí	3.287	189	11	5,82	5	45,5	97,4%
Aus	2.239	420	49	11,67	5	10,2	98,8%
Conills	1.232	100	10	10,00	0	0	0
Caça de cria	98	0	0	0	0	0	0
Apicultura	1.100	66	4	6,06	1	25	98,5%
Aqüicultura	143	2	1	50,00	0	0	0
Total	23.818	2.181	180	8,25	37	20,56	98,3%

* Totes les subexplotacions (per espècie) actives de Catalunya. Si una explotació té dues espècies (2 subexplotacions) es comptabilitza per duplicat

**% expedients sancionadors en relació al nombre de controls realitzats.

Taula 77. Tipus d'incompliments del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2012

OBJECTIU DE CONTROL. 2012	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS
Disposicions d'higienes de l'explotació, registres d'explotació i informació de la cadena alimentària	221
Sanitat animal	28
Alimentació animal	22
Moviments intracomunitaris	1
Subproductes a explotació	47
TOTAL	319

Font: DAAM.

En matèria d'**identificació animal** les taxes de conformitat han mostrar una clara tendència positiva, tot i que l'any 2012 s'ha produït un descens, sobretot en oví i cabrum.

Taula 78. Identificació animal. Anys 2004-2012

ESPÈCIE	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Bestiar porcí	75%	63%	97%	—	96,27	97,84	99,36	97,30	97,1%
Bestiar boví	64%	—	—	—	93,94	84,01	93,36	91,00	89,1%
Oví i cabrum	—	—	—	—	94,76	89,90	96,67	96,00	92,6%

Font: DAAM. Dades procedents del sistema de condicionalitat.

Sector de la pesca i l'aqüicultura

En l'àmbit de la traçabilitat del marisc, les normes que els operadors han de complir tenen com a objectiu el control de l'origen i la destinació del marisc per garantir la traçabilitat de l'extracció de mol·luscs i evitar la comercialització d'altres invertebrats marins no autoritzats o prohibits, així com l'extracció de mol·luscs i altres invertebrats marins vius de zones tancades o prohibides, perquè la qualitat de les aigües no les fan aptes per a la producció de marisc. Els productes, des del moment que s'extreuen, han d'anar acompanyats d'una documentació identificativa que no els abandonarà fins que se'n produeixi la comercialització des d'un centre d'expedició o des d'una instal·lació de depuració de mol·luscs.

En aquest àmbit, les taxes de conformitat han disminuït lleugerament el 2012 però s'ha de tenir en compte la millora considerable que es va produir el 2011. El nombre de

controls ha augmentat i els incompliments detectats són molt inferiors a anys anteriors. Tot i així, cal insistir en els controls en aquest àmbit.

Taula 79. Control de la documentació d'acompanyament del marisc (marisc i zones de producció). Anys 2001-2012

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2001- 2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Guies de circulació del marisc	86,7%	50%	81,8%	—	10%	57,1%	66,6%	86%	84,2%
Control de zones tancades i/o requalificació de zones CAT	77,7%	50%	100%	—	25%	17,1%	2,12%	95%	89,3%

Font: DAAM.

El sector de la pesca és també objecte d'altres controls oficials, que es resumeixen breument a continuació.

Taula 80. Control de barques de pesca. Anys 2009-2012

CONTROLS REALITZATS A LES BARQUES DE PESCA				
	2009	2010	2011	2012
Cens	826	870	880	880
Embarcacions revisades	61	73	75	28
Embarcacions amb incidències	54	68	54	24
Incidències totals	113	161	118	40
Taxa de conformitat	11,4%	6,8%	28%	14,3%

Font: DAAM.

Nota: La taxa de conformitat està esbiaixada perquè no hi ha cap sistema de recollida d'informació per ítems o que permeti obtenir una dada objectiva. Una irregularitat comporta ja classificar la barca com a no conforme.

La majoria de les incidències detectades el 2012, són dels índoles següents:

- Instal·lacions, equipament i utensilis.
- El fet de no portar a bord la *Guia de pràctiques correctes d'higiene*.

Taula 81. Control d'exploracions d'aquicultura. Anys 2009-2012

CONTROLS REALITZATS A LES EXPLORACIONS D'AQUICULTURA				
	2009	2010	2011	2012
Nombre d'exploracions de peixos	16	16	14	17
Nombre d'exploracions de mol·luscs bivalves	61	61	61	61
Nombre de controls realitzats	1	6 (4 bivalves)	9 (6 bivalves)	2
Exploracions amb incidències	—	—	7	1

Les diferents incidències detectades són de les naturaleses següents:

- Aquicultura marina:
 1. Instal·lacions, equips i contenidors.
 2. Registres.

Condicionat

La condicionalitat és un conjunt de requisits de gestió en matèria de salut pública, zoosanitat, fitosanitat, medi ambient i benestar dels animals, a més de les bones condicions agràries i ambientals que han de mantenir els agricultors i els ramaders per optar als ajuts d'acord amb la normativa de la UE.

Tot i que les dades utilitzades per a la condicionalitat procedeixen dels diferents programes de control, als quals es fa referència en altres parts d'aquest document, els resultats globals recollits són una bona font d'informació per obtenir una visió general del compliment del conjunt de condicions relacionades amb la seguretat alimentària que s'han de complir en la fase primària, juntament amb altres qüestions relacionades com el benestar animal, el medi ambient i la sostenibilitat.

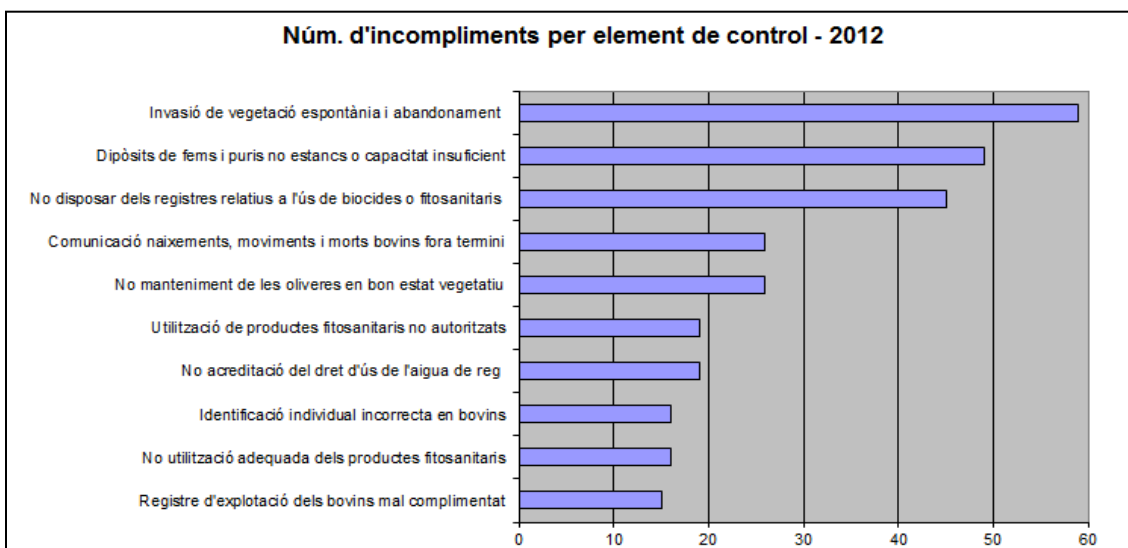
Les dades procedents dels controls de la condicionalitat mostren taxes de conformitat elevades per a tots els paràmetres referencials, tal com es pot observar a la taula següent:

Taula 82. Controls sobre la condicionalitat. Anys 2008-2012

ÀMBIT DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT				
	2008	2009	2010	2011	2012
Medi ambient					
Aus silvestres	99,91%	97,89%	99,85%	99,90%	99,4%
Aigües subterrànies	99,98%	100%	100%	100%	100%
Fangs de depuradora	100%	90%	100%	100%	100%
Nitrats	92,34%	88,46%	93,96%	88,70%	90,4%
Conservació d'hàbitats	99,93%	100%	100%	100%	99,6%
Salut pública					
Identificació i registre de porcí	96,27%	97,84%	99,36	97,30%	97,1%
Identificació i registre de boví	93,94%	84,01%	93,36%	91,00%	89,1%
Identificació i registre d'oví i cabrum	94,76%	89,90%	96,67%	96,00%	92,6%
Utilització i comercialització de fitosanitaris	95,5%	91,70%	98,64%	98,10%	97,2%
Substàncies hormonals	99,48%	100%	100%	100%	99,3%
Seguretat alimentària	93,53	96,17%	94,43%	94,90%	90,9%
Sanitat animal					
Encefalopaties	99,93%	100%	100%	100%	99,3%
Febre aftosa	100%	100%	100%	100%	100%
Malaltia vesicular porcina i altres	100%	100%	100%	100%	100%
Febre catarral ovina	100%	100%	100%	100%	100%
Benestar animal					
Benestar dels vedells	96,37%	99,11%	99,22%	97,30%	97,0%
Benestar dels animals en explotacions	95,59%	94,94%	96,47%	89,20%	78,7%
Benestar porcí	—	92,71	97,27%	86,9%	83,1%
Bones condicions agràries					
Evitar l'erosió	98,42%	98,94%	99,74%	98,90%	99,3%
Conservació de la matèria orgànica	99,54%	99,70%	99,85%	100%	99,4%
Manteniment de l'estructura del sòl	99,99%	100%	100%	100%	100,0%
Manteniment mínim de les superfícies agràries	94,8%	89,59	84,14%	74%	82,3%
Evitar el deteriorament dels hàbitats	94,1%				
Protecció i gestió de l'aigua	—	—	—	—	96%

Font: Servei de Control Integrat i Pagaments. Subdirecció General de Gestió i Control d'Ajuts Directes. Direcció General de Desenvolupament Rural. DAAM.

Els incompliments més rellevants detectats en els controls de condicionalitat del 2012 han estat els següents:



Font: Servei de Control Integrat i Pagaments. Subdirecció General de Gestió i Control d'Ajuts Directes. Direcció General de Desenvolupament Rural. DAAM.

Indústries alimentàries en la fase de transformació i distribució

Programes d'inspecció d'establiments alimentaris

Com a indicadors útils de la situació de les condicions higienicosanitàries de les activitats de la cadena alimentària en la fase de transformació i de distribució, es poden fer servir els resultats dels programes d'inspecció d'establiments. Les inspeccions a les empreses inscrites en el Registre per part de l'ASPCAT i l'ASPB donen una visió de l'estat en matèria de registre d'establiments, higiene, traçabilitat, gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), formació de manipuladors i etiquetatge dels aliments. Segons les dades disponibles més recents, les taxes de conformitat en aquestes matèries són elevades.

Taula 83. Resultats del Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2004-2012

ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	15.131	196 (1,29%)	98,7%
2005	15.607	267 (1,7%)	98,3%
2006	17.248	160 (0,9%)	99,1%
2007	29.841	216 (0,7%)	99,3%
2008	20.753	81 (0,4%)	99,6%
2009	121.011	239 (0,2%)	99,8%
2010	33.933	262 (0,9%)	99,1%
2011	30.271	1.072(3,5%)	96,5%
2012	35.087	1.324(4,97%)	95,03%

Font de les dades: Informes SICSA 2004-2008. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Direcció General de Salut Pública. ASPCAT. Protecció de la Salut.. Sistema ALCON 2009-2012.

Nota: L'antic SICSA o actual sistema ALCON és un sistema d'informació global que inclou dades corresponents a diferents programes independents. Es tracta d'un instrument de recollida de dades numèriques de totes les activitats de control sanitari.

L'any 2012 es pot observar que el nombre d'incompliments de les empreses alimentàries ha tornat a pujar considerablement tot i que la taxa de conformitat ha baixat menys d'un 1% respecte el 2011 atès que el nombre d'inspeccions ha sigut molt superior. Aquest fet podria ser degut als canvis i les millores que s'han anat introduint en els procediments d'inspecció i de recopilació de dades més que als canvis substancials en les condicions de les empreses. Tanmateix, caldrà observar l'evolució en els propers anys per poder confirmar si hi ha algun tipus de tendència sobre la qual calgui prendre mesures addicionals.

Taula 84. Tipus d'incompliments detectats al Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2009-2012

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS				TAXA DE CONFORMITAT (%)				
	2009	2010	2011	2012	2009	2010	2011	2012	
Estructurals	60	49	231	269	99,9	99,8	99,2	99,2	
Operacionals	Autoritzacions i registre	16	52	60	129	99,9	99,8	99,8	99,6
	Condicions generals d'higiene	120	119	431	296	99,9	99,6	98,5	99,1
	Traçabilitat	11	15	138	177	99,99	99,9	99,5	99,5
	SANDACH	0	2	13	21	100	99,99	99,9	99,9
	Formació	0	0	86	87	100	100	99,7	99,7
Del producte (etiquetatge)	32	25	113	345	99,9	99,9	99,6	99	
Total	239	262	1.072	1.324	99,8	99,2	96,45	96,2	

Font: ALCON.

Un altre indicador útil que es disposa de les inspeccions a les indústries és la implementació de l'autocontrol per part de l'operador econòmic. Durant els anys 2006 i 2008, amb l'aplicació del Programa de classificació de les indústries, es va observar un ampli grup d'empreses amb un baix nivell de compliment. A partir de l'any 2009 l'ASPCAT està aplicant el programa d'avaluació i auditoria dels procediments d'autocontrol i amb els resultats obtinguts va confirmar la tendència creixent en el compliment per part de les empreses, el qual va passar d'una taxa de conformitat del 41,1% el 2009 a un 60,4% el 2011, però l'any 2012 hi ha hagut una davallada important amb una taxa de conformitat del 23,7%.

Taula 85. Tipus d'incompliments detectats en la verificació d'autocontrols de les empreses alimentàries. Anys 2009-2012

IMPLEMENTACIÓ D'AUTOCONTROLS			
ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2009	90	53	41,1%
2010	233	95	59,2%
2011	298	118	60,4%
2012	156	119	23,7%

Font: ALCON.

Segons la gravetat dels incompliments detectats, s'adopten unes mesures o unes altres. Comparant les mesures que s'han adoptat en el període 2009-2012, s'observa com a principal mesura adoptada la incoació d'un expedient sancionador sobretot davant de l'incompliment de les condicions generals d'higiene.

Taula 86. Tipus de mesures adoptades davant dels incompliments detectats en el Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2009-2012

MESURA ADOPTADA PER TIPUS D'INCOMPLIMENT	2009	2010	2011	2012
PROPOSTA D'EXPEDIENT SANCIONADOR				
Autoritzacions i registre	9	6	12	13
Condicions generals d'higiene	232	198	171	87
Traçabilitat	13	5	55	7
SANDACH	—	—	2	—
Formació	—	—	34	—
Etiquetatge	2	4	22	13
Total	256	213	296	120
SUSPENSIÓ D'ACTIVITAT				
Autoritzacions i registre	—	—	4	3
Condicions generals d'higiene	7	43	48	31
Traçabilitat	—	—	3	—
SANDACH	—	—	—	—
Formació	—	—	1	—
Etiquetatge	—	—	1	1
Total	7	43	57	35
ALERTES GENERADES				
Autoritzacions i registre	—	—	3	—
Condicions generals d'higiene	—	—	8	—
Traçabilitat	—	—	—	—
SANDACH	—	—	—	—
Formació	—	—	—	—
Etiquetatge	1	2	1	1
Total	1	2	12	1
RETIRADES DEL MERCAT				
Autoritzacions i registre	—	—	4	—
Condicions generals d'higiene	22	6	105	2
Traçabilitat	5	—	15	10
SANDACH	—	—	—	—
Formació	—	—	—	—
Etiquetatge	28	9	40	20
Total	55	15	164	32
ALTRES*				
Autoritzacions i registre	24	24	5	24
Condicions generals d'higiene	234	234	614	257
Traçabilitat	—	—	23	43
SANDACH	—	—	—	7
Formació	—	—	—	21
Etiquetatge	—	—	42	39
Total	258	258	726	445
Total	577	581	1.255	633

*Requeriment i seguiment de mesures correctores; multes coercitives; notificacions a altres autoritats competents. Font: ALCON.

Vigilància i control d'establiments en la fase de comerç al detall

Les dades relatives a la fase de comerç al detall no són completes, ja que no es disposa d'informació comparable relativa a les activitats de tots els ajuntaments i els seus resultats, encara que s'ha observat una marcada millora els últims tres anys en la recollida de dades gràcies a la col·laboració de les administracions locals de Catalunya.

Pel que fa a les taxes de conformitat, només és possible extreure conclusions a partir del nombre d'incompliments observats en les inspeccions realitzades en aquests establiments. S'ha de tenir en compte que en un mateix establiment es pot trobar més d'un incompliment. Tanmateix, disposem de dades desglossades per tipus d'incompliment: estructural, operacional (autoritzacions i registre; condicions generals d'higiene; traçabilitat, formació) i etiquetatge del producte. Les taxes de conformitat són molt altes, properes al 100%. L'any 2012 la taxa de conformitat és molt similar el 2011, i si es mira per tipus d'incompliment la taxa més baixa és del 97,8% en les condicions generals d'higiene.

Taula 87. Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2012

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS AL DETALL	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT (%)
2004	49.610	30.582	287	99%
2005	27.667	21.799	147	99,3%
2006	29.665	26.954	98	99,6%
2007	33.281	18.755	45	99,7%
2008	26.409	12.595	97	99,2%
2009	41.141	24.121	323	98,7%
2010	29.991	17.937	617	96,6%
2011	27.587	20.426	1.193	94,2%
2012	31.296	18.524	1.085	94,1%

Font: Abans de l'any 2009, el SICSA i a partir de l'any 2009 l'ALCON.

Taula 88. Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall. Anys 2009-2012

TIPUS D'INCOMPLIMENT		NOMBRE D'INCOMPLIMENTS				TAXA DE CONFORMITAT			
		2009	2010	2011	2012	2009	2010	2011	2012
Estructural		134	190	428	355	99,4	98,9	97,9	98
Operacional	Autoritzacions i registre	1	12	23	5	99,99	99,9	99,8	99,9
	Condicions generals d'higiene	161	386	522	392	99,3	97,8	97,4	97,8
	Traçabilitat	27	8	71	69	99,8	99,9	99,6	99,6
	Formació	—	16	101	80	—	99,9	99,5	99,6
Del producte (etiquetatge)		—	5	48	184	—	99,9	99,7	99
Total		323	617	1.193	1.085	98,7	96,6	94,2	94,1%

Font: ALCON.

Cercles de comparació intermunicipal (CCI)

Una altra informació interessant que permet tenir una visió de conjunt en l'àmbit del comerç al detall és l'informe elaborat pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona a partir de les dades dels cercles de comparació intermunicipal. Aquesta és una eina de gestió en què col·laboren diferents ajuntaments per comparar indicadors, intercanviar experiències i impulsar la millora dels serveis. L'any 2012 hi han col·laborat 38 ens locals (34 municipis i 4 districtes de Barcelona), que representen el 42,7% dels municipis de la província amb més de 10.000 habitants i allotgen el 61,3% de la població.

Taula 89. Alguns indicadors dels CCI. Anys 2009-2012

INDICADORS DELS CCI	2009	2010	2011	2012
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	27%	26%	27,4%	23,45
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,7	1,5	1,4	1,52
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	45,2%	59,7%	56,3%	66,1%
% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol sobre el nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	41,8%	47,2%	36,6%	44,4%
% d'activitats específiques en seguretat alimentària sobre el nombre total d'activitats establertes en la cartera de serveis SAM	77,3%	80,5%	75,2%	80,6%
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	49,6	46,4	33,3	39,46
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,4%	6,1%	4,7%	4,1%
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,2%	1%	2%	2,4%
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	—	77,2%	57,9%	62,3%
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,8	—	0,9	0,60
Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,7	1,7	1,9	1,7

*SAM: seguretat alimentària.

Font: Diputació de Barcelona.

Aquestes dades mostren que les iniciatives de millora de la intervenció fetes per les administracions responsables impulsen clarament un major compliment de les condicions preventives per part dels operadors de venda al detall, cosa que contribueix a millorar el nivell de seguretat alimentària en què s'apliquen aquestes polítiques.

La Diputació de Barcelona va realitzar, l'any 2012, l'activitat de vigilància i control en 1.079 establiments alimentaris en 83 municipis. D'altra banda, va donar suport econòmic a 73 municipis i una mancomunitat per realitzar activitats en matèria de seguretat alimentària.

Taula 90. Resum de les activitats de control oficial en matèria de seguretat alimentària dels ens locals de Catalunya. Any 2012

	NOMBRE D'ESTABLIMENTS				NOMBRE DE MOSTRES	DENÚNCIES	OBJECTE D'ACTIVITATS D'INFORMACIÓ I PROMOCIÓ DE PRÀCTIQUES CORRECTES
	TOTAL	VISITATS	REQUERIMENTS	SANCIONATS			
Restauració col·lectiva social	1.544	457	274	21	1.439	15	351
Restauració col·lectiva comercial	12.642	3.308	1.415	139	384	92	1.893
Menjars preparats	958	250	105	3	59	6	255
Carnisseries, xarcuteries i aviram	1.989	676	347	19	131	17	409
Peixateries i productes de la pesca	803	115	37	0	0	9	131
Fruiteries i botigues de verdures	1.359	217	73	0	0	11	163
Pa i pastisseries	2.653	514	206	6	11	53	289
Supermercats i botigues de queviures	2.453	554	191	30	0	49	318
Mercats municipals sedentaris	118	796	28	0	122	1	580
Mercats sedentaris no municipals	25	10	1	0	4	0	4
Mercats no sedentaris	457	508	333	0	0	10	273
Altres	85	30	0	0	0	0	6
Total	25.086	7.435	3.010	218	2.150	263	4.672

Font: Resultat de l'enquesta sobre seguretat alimentària als ens locals de Catalunya.

Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments

Pel que fa als riscos de reaccions adverses als aliments, una bona part de les possibilitats de prevenció estan a les mans de les persones afectades, les quals han de prendre les mesures adequades en compliment de les recomanacions dels especialistes en la matèria.

Correspon a les administracions públiques aplicar mesures per tal que les persones amb al·lèrgies o intoleràncies tinguin accés a la informació necessària per prendre decisions de consum adequades a les seves necessitats. En aquest sentit, la fiabilitat de la informació facilitada en l'etiquetatge i la publicitat dels aliments esdevé clau per a la gestió dels riscos associats a les reaccions adverses als aliments. Així mateix, és important que els titulars de les activitats alimentàries incloguin en els seus programes d'autocontrol els riscos associats a les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries.

Taula 91. Resultats del programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris. Anys 2006-2012

ELEMENT OBJECTE DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT						
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Coneixement de la normativa sobre etiquetatge	72%	77,8%	—	—	—	—	—
Conformitat de l'etiquetatge amb la norma vigent	56%	56%	—	—	—	—	—
APPCC adaptat	19%	22%	—	—	—	—	—
Investigació analítica d'al·lèrgens (SIVAL)	—	—	74%	89%	93,8%	95,39%	90,1%
Investigació analítica d'al·lèrgens (IQSA)	—	—	—	93,7%	100%	100%	100%

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Departament de Salut; Agència de Salut Pública de Barcelona.

Els resultats obtinguts el 2006 i el 2007 indicaven taxes de conformitat baixes, amb una lleugera tendència a l'alça que van fer necessari continuar treballant intensament en aquest àmbit. S'observa una tendència positiva quant a la investigació d'al·lèrgens en els aliments. L'any 2012 la taxa de conformitat ha baixat sobretot a causa de la detecció de betalactoglobulina en preparats i productes carnis.

3

Questions relacionades amb la
seguretat alimentària

S'entén per *qüestions relacionades amb la seguretat alimentària* el conjunt d'elements o àmbits amb entitat i raó de ser independents de la innocuïtat, que hi incideixen de manera directa o indirecta, especialment la percepció i la confiança dels consumidors en el sistema de seguretat dels aliments. Inclou els àmbits de la sanitat, la nutrició i el benestar dels animals, la sanitat vegetal i les qualitats dels productes de la cadena alimentària.

3.1. Sanitat vegetal

Les dades disponibles relatives a la situació de la sanitat vegetal són les que es recullen en els quadres següents:

Taula 92. Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats. Anys 2006-2012

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Foc bacterià	0	1	0	0	0	0	0
Flavescència	0	1	0	1	1	0	0
Sharka	0	1	2	0	0	0	0
Xantomones	—	—	0	5	0	1	0

Font: DAAM.

Taula 93. Consum de fitosanitaris a Catalunya. Anys 2006-2012

ANY	TONES
2006	6.756
2007	6.254
2008	7.435
2009	7.664
2010	9.457
2011	8.182
2012	8.803

Font: DAAM.

Nota: indicador orientatiu dels problemes de plagues vegetals en general i de l'eficàcia dels sistemes de lluita alternativa.

D'acord amb les dades disponibles, s'observa que les plagues de quarantena han estat controlades aquests darrers anys i que el consum de fitosanitaris ha tornat a augmentar després del descens que hi va haver el 2011. S'ha de tenir en compte que el 2010 es va produir un gran augment en el consum.

3.2. Organismes modificats genèticament

La superfície conreada amb blat de moro modificat genèticament ha anat creixent des del 2003: respecte al total conreat, ha passat del 12,54% el 2003 al 56% el 2012.

Taula 94. Hectàrees cultivades amb blat de moro modificat genèticament a Catalunya. Anys 2003-2012

EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'HECTÀREES CULTIVADES AMB BLAT DE MORO MODIFICAT GENÈTICAMENT			
ANY	SUPERFÍCIE DE BLAT DE MORO (HA)		
	TOTAL	MODIFICIAT GENÈTICAMENT	MODIFICAT GENÈTICAMENT / TOTAL (%)
2003	41.625	5.390	12,54%
2004	41.925	16.259	38,78%
2005	40.745	17.170	42,13%
2006	37.871	15.248	40,26%
2007	31.945	14.736	46,12%
2008	42.272	20.477	48,37%
2009	39.321	20.111	51,15%
2010	33.652	17.006	51%
2011	37.283	20.856	56%
2012	42.769	24.001	56%

Font: DAAM.

Els controls efectuats des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural mostren taxes de conformitat elevades. Les irregularitats trobades consisteixen bàsicament en irregularitats en l'etiquetatge.

D'altra banda, els controls de productes en la fase de comercialització al detall com a lliures de transgènics efectuats per l'ACC per comprovar la fiabilitat de l'etiquetatge, han donat una taxa de conformitat superior al 95,7%, taxa que el 2010 va arribar al 100%. Cal destacar també, segons es mostra en la taula següent, la baixa taxa de conformitat en alimentació animal que s'ha produït aquest any (50%), la qual torna als nivells del 2010.

Taula 95. Control d'organismes modificats genèticament en la cadena alimentària (taxes de conformitat). Anys 2005-2012

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Control de llavors d'OMG	100%	100%	100%**	100%**	94,6%	99,2%	100%	100%
Empreses d'alimentació animal. Presa de mostres	—	92,31%	100%	76,9%	100%	47,62%	85%	50%
Inspecció a empreses d'alimentació humana	52%	60%	77%*	—	—	—	—	—
Empreses d'alimentació humana. Presa de mostres	81,49%	91,67%	100%	—	—	—	—	—
Control de la traçabilitat i l'etiquetatge dels aliments a disposició del consumidor final	100%	100%	97,1%	94%	98%	100%	95,7%	100%

** Valors detectats sempre inferiors al 0,5%. *Les infraccions constatades són la manca d'indicació en l'etiquetatge del caràcter d'OMG de diverses partides d'oli de soja i de la lecitina de soja.

Font: DAAM i ACC.

3.3. Alimentació animal

Els aspectes relatius a la composició nutricional han mostrat taxes de conformitat variables, van millorar substancialment el 2009 i el 2010 (99%), tot que l'any 2011 va baixar a un 75,4%, i es va situar en nivells similars al 2004; el 2012 s'ha aconseguit una taxa de conformitat del 100%.

Taula 96. Composició nutricional i qualitat dels pinsos. Anys 2004-2012 (%)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Matèries primeres	77,8	100	100	100	100			—	—
Additius	—	94,5	100	100	100	99	99	—	—
Pinsos compostos	70%	95,3	97,1*	96,3	84,37			75,4	100

(*) No-conformitat en oligoelements (Zn, Cu, Fe).

Font: DAAM.

Si considerem les dades relatives a l'etiquetatge, podem observar que les dades del 2009 i el 2010 mostraven una tendència a la millora que no es va confirmar l'any 2011, en què van empitjorar considerablement. L'any 2012 han millorat les dades respecte a l'any anterior però continuen sent més baixes que el 2009 i el 2010. Les irregularitats detectades, tot i que no tenen conseqüències directes sobre la salut o sobre els interessos dels consumidors, afecten directament els interessos econòmics i d'informació dels ramaders.

Taula 97. Control d'etiquetatge en alimentació animal. Anys 2005-2012

PRODUCTE	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Matèries primeres	71,1%	71,7%	80,26%	61,5%	100%	98,8%	47,6%	64%
Additius	100%	90%			100%	88,8%	31,25%	66,6%
Premescles	70,6%	56,6%			95,3%	95,2%	70,2%	65,2%
Pinsos compostos	51,5%	23,3%			99,5%	99,8%	56,3%	64,5%

Font: DAAM.

Notes:

- Les dades del 2007 i el 2008 no estan desglossades per productes.
- Incompliments el 2011: el 83% són irregularitats en l'etiquetatge del producte segons el Reglament (CE) núm. 767/2009, de comercialització i utilització de pinsos i el Reglament (CE) núm. 1831/2003, sobre additius en alimentació animal.

3.4. Sanitat animal (malalties no transmèses per via alimentària)

En general, la situació és satisfactòria, amb absència de crisis derivades de focus de malalties epizootiològiques, com per exemple la pesta porcina. Les taxes de conformitat són molt elevades en la major part de les malalties no zoonòtiques de sanejament.

Cal destacar l'evolució positiva, aquests darrers anys, de la malaltia d'Aujeszky, així com l'absència de focus de malalties que poden causar una alarma social, com és el cas de la grip aviària.

Taula 98. Leucosi bovina a Catalunya. Anys 2003-2012 (%)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Explotacions negatives (%)	99,07	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Font: DAAM.

Taula 99. Peripneumònia bovina. Anys 2003-2012 (%)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Explotacions negatives (%)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

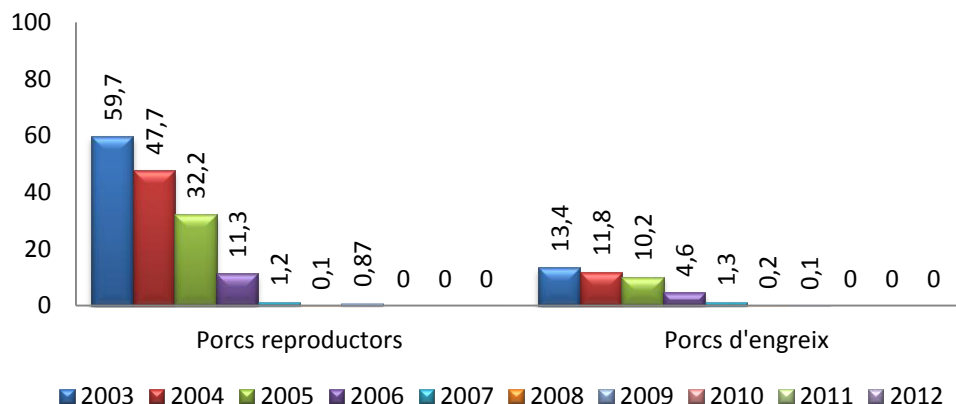
Font: DAAM.

Taula 100. Malaltia d'Aujeszky. Anys 2003-2012

ANY	EXPLORACIONS INVESTIGADES		(%) PREVALENCIA EN EXPLORACIONS		ANIMALS INVESTIGATS		(%) PREVALENCIA EN ANIMALS	
	REPROD.	D'ENGREIX	REPROD.	D'ENGREIX	REPROD.	D'ENGREIX	REPROD.	D'ENGREIX
2003	2.665	4.231	59,74	13,47	505.093	3.984.149	16,70	9,28
2004	2.414	4.035	47,72	11,85	504.933	4.322.724	10,69	5,45
2005	2.234	3.578	32,23	10,23	538.210	4.726.358	7	6,2
2006	2.136	3.768	11,33	4,62	573.962	4.274.511	3,86	3,75
2007	2.071	3.487	1,26	1,35	499.104	3.471.908	0,63	1,02
2008	1.830	4.084	0,16	0,29	545.240	4.163.625	0,19	0,05
2009	1.830	4.084	0,87	0,10	547.424	4.163.625	0,20	0,00
2010	1.861	3.939	0,00	0,00	533.634	4.672.425	0,00	0,00
2011	1.767	4.200	0,00	0,00	1.813.570	5.926.017	0,00	0,00
2012	1.615	3.939	0,00	0,00	582.995	5.453.359	0,00	0,00

Font: DAAM. [Malaltia d'Aujeszky. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Generalitat de Catalunya](#)

Gràfic 15. Prevalença de la malaltia d'Aujeszky (%). Anys 2003-2012



Taula 101. Febre del Nil occidental. Evolució en aus a Catalunya. Anys 2007-2012

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE D'AVIRAM MOSTREJAT	NOMBRE D'AUS SILVESTRES MOSTREJADES	POSITIUS
2007	0	0	236	0
2008	26	277	134	0
2009	29	284	115	0
2010	27	265	350	5 *
2011	17	234	281	9**
2012	0	0	144	1***

* 5 sèrums d'aus d'espècies pertanyents a l'ordre *Accipitriformes* han estat positives per ELISAc i SNT. Eren aus migratòries nidificants a Catalunya que venien del continent africà.

** Aquests 9 positius corresponen a aus salvatges i han estat positius a ELISAc i SNT, la diferència amb l'any anterior és que n'hi ha 6 que tenen un comportament resident i nidificant comú.

*** Només una au salvatge va donar positiu a la SN i amb un títol baix. Com que aquesta au té comportament migratori (*Circaetus gallicus*) i el títol és tan baix, amb molta probabilitat es va infectar en un altre lloc.

Font: DAAM.

Taula 102. Febre del Nil occidental. Evolució en èquids a Catalunya. Anys 2008-2012

ANY	ÈQUIDS SENTINELLES			VIGILÀNCIA PASSIVA	POSITIUS	MOSQUITES ANALITZATS
	NOMBRE D'EXPLOTACIONS	NOMBRE D'ÈQUIDS	NOMBRE EXTRACCIONS			
2008	14	65	182	1	0	335
2009	14	80	145	5		6.028
2010	12	67	164	7	0	7.679
2011	57	178	178	7	0	17.535
2012	—	292	292	3	0	—

*Estudi transversal, el 2011 s'identifiquen els mosquits capturats, ja no s'analitzen.

Font: DAAM.

Taula 103. Dades dels darrers focus d'epizoòties declarades a Catalunya. Anys 2001, 2002, 2008 i 2009

ANY	MALALTIA	NOMBRE DE FOCUS DECLARATS	ÀMBIT TERRITORIAL DELS FOCUS
2001	Pesta porcina clàssica	23	Lleida i Osona
2002	Pesta porcina clàssica	16	Osona
2008	Llengua blava	151	Catalunya
2009	Llengua blava	7 secundaris a 2008	Catalunya

Font: DAAM.

3.5. Benestar animal

En l'àmbit del benestar animal, les taxes de conformitat són molt variables i es troben en un grau de compliment que podríem qualificar d'alt excepte en algunes espècies d'aus, amb una tendència a la millora aquests darrers dos anys. Segons dades facilitades pel DAAM, les irregularitats detectades són majoritàriament de caràcter documental, de manera que no haurien d'afectar d'una manera directa l'estat dels animals.

Benestar animal en explotacions

Taula 104. Benestar animal en explotacions. Anys 2006-2012

ESPÈCIE	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Conill	64%	90%	82%	96%	94%	90%	94,59%
Equí	63%	56%	82%	—	—	98%	91,18%
Oví	70%	47%	58%	87%	93%	96,3%	94,15%
Cabrum				87%	94%	88,6%	92,09%
Gallines ponedores	47%	52%	51%	57,5%	68%	16,2%	78,95%
Pollastre i gall dindi	93%	89%	82%	88%	68%	93,7%	93,58%
Porquí	61%	75%	57%	70%	72%	83%	85,68%
Vedells	69%	78%	73%	88%	93%	93,8%	91,88%
Boví adult	77%	70%	75%	88%	96%	92,3%	100%
Ànec	—	—	—	—	—	100%	76,92%
Codorniu	—	—	—	—	—	100%	100%
Gallines no ponedores	—	—	—	—	—	80%	100%
Gall dindi	—	—	—	—	—	100%	87,50%
Faisà	—	—	—	—	—	100%	80,00%
Perdiu	—	—	—	—	—	50%	66,77%
Oca	—	—	—	—	—	—	73,33%
Estruç i altres ratides	—	—	—	—	—	—	50%
Colom	—	—	—	—	—	—	100%
Pelleteria	—	—	—	—	—	—	100%

Font: DAAM.

Nota: La majoria de disconformitats detectades responen a aspectes documentals i de manca de registres. El concepte *documentació* es refereix al registre actualitzat, en el qual s'indica qualsevol tractament efectuat, així com el nombre d'animals morts detectats en cada inspecció de la persona responsable dels animals.

En porcí i avicultura de carn destaca el 2011 la falta de formació.

L'any 2012, la majoria de disconformitats detectades responen a falta de formació en porcí, irregularitats per manca de registres documentals, i de manca d'objectes manipulables en porcí i en les instal·lacions que allotgen els animals.

Des de l'1 de gener de 2012, les instal·lacions en les explotacions de gallines ponedores han de disposar de gàbies condicionades d'acord amb el Reial decret 3/2002, d'11 de gener, pel qual s'estableixen les normes mínimes per a la protecció de les gallines ponedores, modificat pel Reial decret 773/2011, de 3 de juny, pel qual s'estableixen les normes mínimes de protecció de les gallines ponedores.

A principis de l'any 2012 constaven registrades en el Registre d'explotacions ramaderes de Catalunya 92 explotacions de gallines ponedores criades en gàbia amb més de 350 animals de capacitat. Aquestes explotacions es van supervisar per comprovar-ne i garantir-ne l'adaptació a la normativa de benestar animal. A finals d'any, la situació ha estat la següent:

- 66 explotacions adaptades a la normativa legal.
- 14 explotacions inhabilitades per incompliment de la normativa.
- 10 explotacions que han cursat baixa o inhabilitació per manca d'activitat.
- 2 explotacions que han canviat de forma de cria en gàbia a forma de cria a terra.

Des de l'1 de gener de 2013 les explotacions porcines han de tenir les truges en grup a partir de les 4 setmanes de la cubrició fins a una setmana abans del part, d'acord amb la normativa vigent. Atenent les declaracions dels ramaders i les inspeccions realitzades per determinar-ne l'estat d'adaptació, es va arribar a la conclusió que al final del 2012 la situació respecte d'aquesta adaptació va ser que el 86% de les 1496 explotacions de reproductores de porcí estaven adaptades o s'adaptarien abans de l'1 de gener de 2013. La resta d'explotacions tancarien la seva activitat, canviarien d'orientació productiva o disminuirien la seva capacitat.

Benestar animal en el transport

En les inspeccions de benestar animal durant el transport les irregularitats més freqüents que es detecten són la manca de llibre de registre i de formació del conductor. La resta de deficiències, com ara les autoritzacions o resta de documentació, són molt poc freqüents. Quan es fan les inspeccions, els inspectors del DAAM recorden als transportistes l'obligació de dur el llibre de registre i de fer un curs de benestar animal per ser conductor. Molts conductors no duen el certificat de competència, però sí que han fet el curs.

Taula 105. Resultats de les inspeccions de benestar animal durant el transport. Anys 2009-2012

ANY 2009							
	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	AUS	CONILLS	TOTAL
Nombre de mitjans de transport inspeccionats	19	127	2	7	1	2	158
Nombre d'inspeccions sense incompliments	12	80	2	3	0	0	97
Nombre d'inspeccions amb incompliments	7	47	0	4	1	2	61
Taxa de conformitat	63,1%	62,9%	100%	42,8%	0%	0%	61,3%
ANY 2010							
	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	AUS	CONILLS	TOTAL
Nombre de mitjans de transport inspeccionats	23	85	2	3	9	1	123
Nombre d'inspeccions sense incompliments	16	53	2	1	6	0	78
Nombre d'inspeccions amb incompliments	7	32	0	2	3	1	45
Taxa de conformitat	69,5%	62,3%	100%	33,3%	66,6%	0%	63,4%
ANY 2011							
	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	AUS	CONILLS	TOTAL
Nombre de mitjans de transport inspeccionats	19	118	2	1	1	0	141
Nombre d'inspeccions sense incompliments	14	69	0	1	0	0	84
Nombre d'inspeccions amb incompliments	5	49	2	0	1	0	57
Taxa de conformitat	73,7%	41,5%	0	100%	0	—	59,6%
ANY 2012							
	Boví	Porcí	PETITS REMUGANTS	ÈQUIDS	AUS	CONILLS	TOTAL
Nombre de mitjans de transport inspeccionats	16	94	0	0	4	1	116
Nombre d'inspeccions sense incompliments	11	50	—	—	3	1	65
Nombre d'inspeccions amb incompliments	5	44	—	—	1	0	50
Taxa de conformitat	68,7%	53,2%	—	—	75%	100%	57%

Font: DAAM.

Nota: Els incompliments detectats són de caràcter documental.

Considerant els resultats dels quadres anteriors, s'observa que la taxa de conformitat no és encara elevada i que l'evolució en els temps no mostra tendència a la millora.

Taula 106. Taxa de conformitat en benestar animal en el transport segons el tipus d'incompliment. Anys 2009-2012

ANY 2009						
IRREGULARITAT	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	AUS	CONILLS
Autorització del transportista	100%	97,6%	100%	71,4%	0%	50%
Autorització de mitjà de transport	100%	96%	100%	71,4%	0%	50%
Documentació	100%	99,2%	100%	100%	100%	100%
Llibre de registre	79%	80,3%	100%	42,8%	0%	100%
Certificat de competència	60,4%	74,8%	100%	57,1%	0%	0%
Certificat de desinfecció	94,7%	97,6%	100%	100%	100%	50%
ANY 2010						
IRREGULARITAT	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	AUS	CONILLS
Autorització del transportista	91,3%	90,6%	100%	66,6%	77,7%	0%
Autorització de mitjà de transport	91,3%	90,6%	100%	66,6%	77,7%	0%
Documentació	100%	100%	100%	33,3%	100%	100%
Llibre de registre	87%	93%	100%	66,6%	66,6%	0%
Certificat de competència	100%	77,6%	100%	66,6%	100%	0%
Certificat de desinfecció	100%	97,6%	100%	66,6%	100%	0%
ANY 2011						
IRREGULARITAT	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	AUS	CONILLS
Autorització del transportista	94,7%	89,8%	0%	100%	100%	—
Autorització de mitjà de transport	94,7%	90,7%	0%	100%	100%	—
Documentació	100%	100%	50%	100%	100%	—
Llibre de registre	89,5%	84,7%	0%	100%	0%	—
Certificat de competència	73,7%	75,4%	0%	100%	0%	—
Certificat de desinfecció	84,2%	96,6%	50%	100%	100%	—
ANY 2012						
IRREGULARITAT	Boví	Porcí	PETITS REMUGANTS	ÈQUIDS	AUS	CONILLS
Autorització del transportista	93,7%	81,9%	—	—	75%	—
Autorització de mitjà de transport	93,7%	87,2%	—	—	75%	—
Documentació	93,7%	90,4%	—	—	—	—
Llibre de registre	81,2%	84%	—	—	—	—
Certificat de competència	87,5%	76,6%	—	—	75%	—
Certificat de desinfecció	81,2%	96,8%	—	—	—	—
Aptitud dels animals	—	98,9%	—	—	—	—

Font: DAAM.

Nota: S'ha de tenir en compte que les taxes de conformitat en oví, equí i aus són sobre un total de dos o inclús un sol mitjà de transport inspeccionat (està detallat el nombre d'inspeccions per espècie en el quadre anterior).

Benestar animal a l'escorxador

L'any 2010, va començar un pla de supervisió per comprovar l'eficàcia dels controls oficials i proposar millores per al Pla de control 2012-2015. L'any 2012 es van fer supervisions que van servir per millorar les actuacions de control del benestar animal en el sacrifici i el pla de control el període 2013-2017.

A desembre de 2012, es disposava de les dades següents respecte del Pla de controls del benestar animal en el sacrifici de l'any 2012.

Taula 107. Pla de control del benestar animal en el sacrifici. Anys 2009-2012

ANY	TAXA DE CONFORMITAT	
	ESTRUCTURAL	OPERACIONAL
2009	1,4%	70,3%
2010	41,8%	79,8%
2011	57,7%	83%
2012	62,6%	83,2%

Font: DAAM.

Les taxes de conformitat van millorant considerablement any rere any, tot i que encara han de millorar. Tanmateix, s'observa una evolució positiva com a resultat del reforç de les activitats de control i seguiment que a partir de 2009 es va portar a terme als escorxadors en matèria de benestar animal.

3.6. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca

La gran varietat de productes pesquers existents fa necessari que el consumidor tingui una informació precisa de l'espècie i l'origen, no només de la zona de captura, sinó també del mètode de producció, de captura o de cultiu marí, així com de les característiques essencials. Aquesta informació i traçabilitat s'ha de mantenir en tota la cadena de comercialització, seguint les normes de seguretat alimentària i d'etiquetatge previstes dins del recinte portuari, als establiments majoristes en destinació, als magatzems frigorífics i en el transport per carretera.

Els resultats del Programa de vigilància i control del compliment de les normes sobre l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels recursos marins en la comercialització mostraven taxes de conformitat relativament elevades, superiors al 91%, en anys anteriors, però els dos últims anys està en descens en les llotges i indústries pesqueres, mentre que en el transport s'observa una estabilització respecte d'anys anteriors.

Taula 108. Control de l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i la documentació d'acompanyament dels recursos marins a les llotges pesqueres, els magatzems frigorífics, els mercats majoristes i durant el transport (taxa de conformitat, %). Anys 2001-2012

TIPUS D'ACTUACIÓ	2001-2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament en llotges pesqueres, mercats majoristes i magatzems frigorífics	95,7	99,65	95,20	97,86	96,6	95,7	91,4	87,9	82,2
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament durant el transport	91,29	94,32	96,51		92,8	94,1	95,5	78,8	92,6

Font: DAAM.

3.7. Lluita contra el frau agroalimentari

1. Finalitat

La finalitat de la inspecció oficial de lluita contra frauds agroalimentaris és garantir la protecció dels *interessos econòmics* dels actors de la cadena agroalimentària i assegurar la transparència i competència lleial de les transaccions comercials.

2. Objectiu

L'objectiu de les inspeccions és la detecció, la limitació i la disminució dels frauds, els enganys, les falsificacions, les adulteracions i altres infraccions similars comesos en la producció i la comercialització dels productes agroalimentaris que perjudiquin *econòmicament* qualsevol actor de la cadena agroalimentària.

3. Aspectes dels aliments que són objecte d'investigació

Els aspectes dels productes agroalimentaris que són objecte d'investigació són:

- les propietats dels productes agroalimentaris: naturalesa, identitat, composició, origen, etc.
- l'ús adequat dels signes oficials de qualitat atribuïts oficialment.
- la identitat i l'activitat dels operadors agroalimentaris.
- la quantitat d'aliment oferida o declarada.

S'exclouen de l'àmbit de la lluita contra frauds els aspectes en els quals intervingui qualsevol component sanitari, com també la certificació d'operadors o la qualificació de productes en l'àmbit dels signes oficials de qualitat (denominacions d'origen, etiquetes, etc.).

4. Abast del camp tècnic d'investigació

Per detectar i eliminar del mercat els productes agroalimentaris en infracció les activitats d'inspecció abasten també la investigació de:

- la designació i la presentació dels productes agroalimentaris en l'etiquetatge, els envasos, els documents d'acompanyament, els documents comercials, la comptabilitat material, etc.
- les matèries i els elements fets servir en la producció i la comercialització.
- les condicions tècniques de producció i comercialització que incideixin en la qualitat dels productes agroalimentaris.

El nivell de sofisticació al qual poden arribar els fraus i altres conductes il·lícites i en conseqüència l'aparent legalitat dels productes agroalimentaris que han estat objecte d'aquestes pràctiques, obliguen que les inspeccions de lluita contra fraus es practiquin en el mateix lloc des d'on s'expedeixen aquests productes en la seva primera introducció en el mercat, és a dir, a l'origen, excloent-hi els controls en el comerç al detall, tret que, en determinats casos, interessi una actuació ràpida i eficaç al llarg de tota la cadena.

Notes relatives a la interpretació de les dades del resultat de la inspecció

Per a la lectura i la interpretació dels quadres, cal tenir en compte el següent:

1. La proporció d'infraccions detectades que s'indiquen en els quadres següents s'ha d'interpretar amb cautela, ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o mitjà d'acord amb l'anàlisi de riscos que efectua el Servei en compliment del Reglament núm. (CE) 882/2004 i, en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat en conjunt.
2. Les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, qüestió que posteriorment s'ha de dirimir en el corresponent procediment sancionador obert a l'operador que presumptament va cometre les infraccions.

Taula 109. Resultats globals de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2012

CONTROLS	RESULTATS CORRECTES	RESULTATS AMB INFRACCIÓ	TOTAL 2012
Verificació d'autoritzacions administratives	65	7	72
Reconeixement de la identitat de productes	53	13	66
Mostreig de productes per a l'anàlisi	13	13	26
Comprovació de la designació de productes-etiquetatge	18	53	71
Aforament de productes	19	4	23
Examen de registres de comptabilitat material	32	9	41
Verificació dels documents d'acompanyament	38	22	60
Verificació de la documentació comercial	38	16	54
Examen de la comptabilitat comercial	12	2	14
Examen i avaluació dels processos de fabricació	38	22	60
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	2	8	10
Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	14	9	23
Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	36	14	50
Control metrològic o de quantitat	7	7	14
Comprovació de declaracions oficials	2	0	2
Comprovació resultats d'inspeccions anteriors	3	15	18
Lectura de valors enregistrats en els aparells de l'operador	2	1	3
Controls realitzats de l'instrumental dels inspectors	9	11	20
Altres verificacions	3	0	3
Total	404	226	630

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

Taula 110. Resultats globals sobre tramitació d'expedients d'inspecció de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Anys 2011-2012

	2011	2012
Nombre d'expedients tramitats	104	75
Nombre d'expedients amb proposta de sanció	79	60

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

Taula 111. Distribució sectorial de les inspeccions de lluita contra el frau agroalimentari. Anys 2006-2012

SECTOR	COEFICIENT D'INFRACCIÓ (%)						
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Productes vitivinícoles	57,7	92,52	79,3	73,3	84,2	31,6	100
Condiments i conserves vegetals	100	—	—	—	—	—	—
Additius alimentaris	100	—	12,5	—	—	—	—
Fruïtes i hortalisses fresques i fruita seca	67,4	89,58	100	93,3	95,8	56,7	80
Olis i greixos	75	90	90	86,7	85	46,8	100
Farines, cereals i llegums	60	72,22	80	100	50	—	80
Productes carnis	100	98,11	93,3	100	73,9	47,7	100
Llet i derivats lactis	83,3	94,44	75	71,4	100	27,3	44,4
Adobs (fertilitzants agrícoles)	100	—	—	61,5	33,3	65,4	—
Alimentació animal	100	—	—	—	—	—	—
Edulcorants i caramels	100	—	—	—	—	—	100
Multisectors / polivalents	4,8	72,73	—	—	—	—	—
Cafè	—	100	—	—	—	—	—
Begudes espirituoses	—	87,5	—	—	50	15,4	—
Fertilitzants agrícoles	—	81,82	100	—	—	—	—
Productes de la pesca	—	—	80	—	50	—	100
Fruïta seca	—	—	—	75	—	—	—
Mel	—	—	—	100	—	—	66,67
Ovoproductes	—	—	—	—	—	—	100
Conserves vegetals i plats preparats	—	—	—	—	—	—	100
Altres	—	83,33	66,7	83,3	88,9	15,7*	—
Total	60,09	90,28	80,1	82,2	79,6	42,1	87,14

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

Nota: Els coeficients d'infracció no poden extrapolar-se a la globalitat del sector corresponent, sinó que es refereixen estrictament a les inspeccions efectuades, les quals s'han orientat a la detecció del frau.

*Inclou: farines i cereals, llegums, conserves vegetals i aliments estimulants.

Cal no oblidar que la taxa de conformitat està esbiaixada perquè no hi ha cap sistema de recollida d'informació per ítems o que permeti obtenir una dada específica per cada un. Una sola irregularitat comporta ja classificar l'empresa com a no conforme, cosa que amplifica el resultat de no-conformitat.

PRINCIPALS INFRACCIONS DETECTADES PER SECTORS. ANY 2012

1. PRODUCTES CARNIS

- Es detecten situacions irregulars i situacions de frau pel que fa a quantitats quan es fan balanços de productes.
- Defraudació en la composició i la qualitat de productes: excés de midó i d'humitat en crus curats, proteïna inferior a la mínima en vianda freda o mixta, presència d'òxid de titani (blanquejador) en bratwurst, presència d'àcid benzoic i àcid sòrbic en botifarra blanca, presència de sulfits en embotits crus curats, excés de nitrats en vianda freda.
- Falsificació de productes: pernills ecològics sense ser-ho, pernills ibèrics d'engreix comercialitzats com a "gla" o "enceball".
- Mencions enganyoses en l'etiquetatge: ús indegut de les mencions *bio*, *Vic*, *Extremadura*, etc. en diversos productes carnis, ús d'imatges enganyoses (porcs en deveses en productes no ibèrics), denominacions de venda de qualitat superior a la real (pernil cuit que és vianda mixta, galantina de filet sense que hi hagi aquesta peça càrnia), indicació camuflada de l'ingredient carni, separació mecànica de gall dindi, indicació de bacó fumat elaborat a partir d'aroma de fum, declaració d'ingredients que no corresponen amb els que s'hi incorporen...
- Manca de mencions obligatòries o mencions obligatòries incorrectes i incompletes en l'etiquetatge: manca la raó social, denominacions de venda incompletes, mencions que indiquen característiques particulars (llonganissa de pagès), mencions d'ingredients de més qualitat que en realitat no s'han utilitzat, omissió d'ingredients, manca de lot, manca de la quantitat neta.
- Manca de certificació externa de pernills ibèrics.
- Manca de traçabilitat dels productes; sistemes de traçabilitat que no inclouen totes les operacions ni manipulacions dels productes.
- Ús i tinença d'additius, enzims i aromes no autoritzats per a la fabricació de determinats productes (nitrit pur, diòxid de titani, àcid benzoic, àcid sòrbic, sulfits, vermella de cotxinilla, natamicina, transglutaminases, aromes de carn) o per damunt de les dosis autoritzades (nitrats i nitrats).
- Elaboració de xoriço amb gall dindi.
- Defraudació en el pes dels productes.
- Manca d'autocontrol del pes dels productes.

2. OLIS VEGETALS

- Elaboració d'olis amb colorants no autoritzats: oli d'oliva amb or (E 175) i olis vegetals amb betacarotè (E 160).
- Fraus en l'elaboració d'oli d'oliva verge extra: es barregen amb olis refinats.
- Engany en l'etiquetatge: sobre l'origen de les olives, sobre el sistema de recollida, sobre el procediment d'elaboració, indicació de la menció *oli* en productes que són barreges d'olis i de greixos, ús de mencions i imatges

enganyoses en preparats a base d'olis (de tòfones quan el producte porta aroma de tòfona).

- Expedició de factures i albarans sense indicar la denominació de venda o amb aquesta denominació incorrecta.
- Comercialització d'oli d'oliva verge com a oli d'oliva verge extra, i d'oli d'oliva llampant com a oli d'oliva verge.
- Mencions irregulars en l'etiquetatge: manca d'indicació de l'origen, designació d'olis vegetals com a "preparat gras", manca de condicions especials d'utilització, indicació incorrecta de marcatge de dates, de la quantitat neta i de l'alçada, designació incorrecta d'ingredients.

3. PRODUCTES VITIVINÍCOLES

- Falsificació de productes amb denominació d'origen (vi de licor DO Tarragona).
- Usurpació i ús indegut de denominacions d'origen (Tarragona, cava, *cariñena*, *ajerezado*).
- Manca d'enregistrament d'anotacions obligatòries: ús de sulfits, varietats que després s'indiquen en l'etiquetatge, àcid tartàric, sucre, alcohol d'origen agrícola, xips de fusta, resina d'intercanvi catiònic.
- Manca d'identificació de productes en les instal·lacions.
- Elaboració de vins de licor irregularment.
- Situacions de frau i irregularitats greus quan es fan balanços de productes, que indiquen que les quantitats degorjades superen les existències dels tiratges de cava, canvis il·legals de categoria, entrades i sortides clandestines de productes, augment de grau alcohòlic...
- Manca d'actualització i d'anotacions en el registre.
- Ús fraudulent de noms o indicacions reservades o protegides (*añejo*, *ruby*, *noble*, *mistela*, *superior*).
- Etiquetatge: indicacions de varietats de raïm que no es poden justificar, indicacions incorrectes de varietats.
- Pràctica no autoritzada d'addició del colorant or en vi escumós.
- Manca de certificadora externa per a vins varietals.
- Manca o pèrdua de traçabilitat dels productes.

4. FRUITES I HORTALISSES FRESQUES

- Control de conformitat: fruites i hortalisses no conformes amb la norma de qualitat, amb defectes d'epidermis, calibres.
- Falsificació de productes: es comercialitzen alls tendres quan en realitat són porros.
- Etiquetatge: indicació falsa de l'origen de fruites i hortalisses, falsificació de la varietat, data d'envasatge posterior a la real per donar aparença de més frescor, manca d'indicació del nom o raó social i del domicili, manca d'indicació de les varietats, diàmetre indicat incorrectament, manca d'indicació del país d'origen, manca de color de la polpa en préssecs, mencions que indiquen característiques particulars.
- Manca de dades obligatòries en documents d'acompanyament i factures: ocultació del país d'origen, (en alguns casos corresponen a països estrangers com ara EUA, la Xina i Corea del Sud), la qual cosa pot comportar una nacionalització del producte, la categoria, la varietat i el color de la polpa. Manca del nom del producte en bolets.
- Canvi de varietat en la documentació d'expedició de pomes.
- Comercialització sense autorització d'una mercaderia immobilitzada.

5. PRODUCTES DE LA PESCA

- Defraudació en el pes dels productes.
- Autocontrol deficient del contingut del pes dels productes fabricats.
- Inexistència d'autocontrol del contingut del pes en productes importats.

6. BRIOIXERIA I GALETES

- Defraudació en el pes dels productes.
- Manca d'inscripció en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

7. MELS

- Etiquetatge: manca de mencions obligatòries, mencions il·legibles, denominació de venda incorrecta...

8. CAMELS

- Etiquetatge enganyós: mencions i imatges de maduixa quan el caramel duu aromes.
- Etiquetatge: denominació de venda incorrecta.
- Defraudació en el pes dels productes.

9. LLET I DERIVATS LACTIS

- Comercialització de llet enriquida amb proteïnes amb un contingut inferior al mínim exigít.
- Etiquetatge: manca d'indicació d'ingredients, indicació enganyosa de l'origen, marcatge incorrecte de la data de caducitat.
- Defraudació en el contingut del pes en iogurts i formatges.
- Manca de control del contingut del pes.

8. PLATS PREPARATS

- Etiquetatge: frau en els ingredients; llet, formatge i carn que no es corresponen amb el que realment són (sòlids lactis, carn separada mecànicament), manca d'indicació quantitativa d'ingredients destacats (QUID), denominacions de venda incompletes.

9. TORRONS

- Etiquetatge: ingredients que no es corresponen amb els que s'incorporen, mencions que indiquen característiques particulars, altura de la xifra que indica el contingut nominal incorrecte.
- Defraudació en el pes dels productes.

10. FRUITA SECA

- Defraudació en el pes dels productes.
- Autocontrol: manca de protocol de control del pes del contingut i documentació del control de pes.
- Etiquetatge: menció com a artesà en un producte que no ho és.

11. CONSERVES VEGETALS

- Autocontrol: manca de protocol de control del pes del contingut i documentació del control de pes.

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

3.8. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

La producció ecològica ha anat creixent de manera significativa en nombre d'operadors i en superfície durant el període 1995-2012, mentre que la producció integrada ha mostrat una tendència a la baixa.

Per a l'obtenció de taxes de conformitat de compliment normatiu en aquests àmbits, podem fer una estimació basada en el nombre de controls efectuats i en el nombre d'expedients incoats, cosa que ens permet observar un nivell de conformitat molt elevat.

Taula 112. Control efectuats i taxes de conformitat en producció ecològica. Anys 2006-2012

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	No CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	1.551	25	98,38%
2007	1.745	80	95,4%
2008	1.121	25	97,8%
2009	1.242	9	99,2%
2010	1.466	6	99,5%
2011	1.685	16	99%
2012	1.987	37	98,1%

Font: *Memòria anual d'activitats i de gestió econòmica*. Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Taula 113. Control efectuats i taxes de conformitat en producció integrada. Anys 2006-2012

PRODUCCIÓ INTEGRADA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	EXPEDIENTS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	4.459	17	99,61%
2007	1.633	12	99,26%
2008	1.800	3	99,8%
2009	—	—	—
2010	1.908	2	99,8%
2011	1.835	0	100%
2012	1.806	0	100%

Font: Memòria anual d'activitats i de gestió econòmica. Consell Català de la Producció Integrada (CCPI).

3.9. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris

L'adequació dels productes alimentaris que es troben en el mercat a l'abast dels consumidors en les disposicions vigents en matèria de disciplina del mercat i de defensa de les persones consumidores és una qüestió rellevant per la repercussió que té en les decisions de consum i en la percepció de la ciutadania. Els productes alimentaris s'han d'adequar, entre d'altres, als reglaments i a les normes de qualitat que els regulen. S'ha d'informar adequadament sobre la naturalesa, la identitat, la qualitat, la composició, la quantitat, la durada, l'origen o la procedència i la manera de fabricació o d'obtenció dels productes, i no se'ls pot atribuir propietats que no tenen.

Com es pot observar en la taula següent, les taxes de conformitat han millorat considerablement en els últims anys.

Taula 114. Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall. Anys 2004-2012

ANY	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES ANALITZADES	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES AMB INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT	NOMBRE DE MOSTRES AMB INFRACCIÓ SEGONS EL TIPUS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT
2004	392	119	69,6%	Composició: 48 Etiquetatge/presentació: 47 Altres: 24	87,75% 88% 93,87%
2005	423	69	83,6%	Composició: 12 Etiquetatge/presentació: 46 Altres: 15	97,16% 89,25% 96,45%
2006	490	89	81,8%	Composició: 12 Etiquetatge/presentació: 47 Altres: 15	96% 88% 97%
2007	560	122	78,2%	Composició: 12 Etiquetatge/presentació: 47 Altres: 63	98% 92% 89%
2008	517	102	80,2%	Composició: 31 Etiquetatge/presentació: 58 Altres: 13	94% 89% 97,5%
2009	464	60	87%	—	—
2010	409	42	90%	—	—
2011	462	45	90,2%	—	—
2012	289	10 (33 pendents)	96,5%	—	—

Font: Memòria d'activitats de l'Agència Catalana del Consum.

4

Assumpes tractats de manera
prioritària en àmbits professionals

4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

Els temes tractats en els diferents fòrums de treball, com ara els grups i/o les comissions de treball per a la col·laboració i la coordinació, els estudis i els convenis elaborats i els actes públics celebrats dins de l'àmbit de la seguretat alimentària, són també un indicador útil per conèixer quines han estat les qüestions que han suscitat més interès per a la societat i per als experts en la matèria.

En les taules següents es recullen els principals assumptes tractats en cada àmbit, activitat o fòrum de treball. Aquesta informació s'ofereix estructurada en els apartats següents:

- **Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics**
- **Grups de treball i fòrums de coordinació**
- **Jornades, convencions i congressos**

Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

Al llarg del 2012 els 4 grups d'experts científics de l'ACSA s'han reunit d'una a dues vegades per donar suport a les tasques d'avaluació del risc de l'organització.

- Grup d'Experts en Contaminants de la Cadena Alimentària
- Grup d'Experts en Perills Biològics
- Grup d'Experts en Contaminants de la Cadena Alimentària
- Grup d'Experts en Salut i Seguretat Alimentària

Taula 115. Grups d'experts. Reunions mantingudes a l'ACSA. Any 2012

GRUP	PRINCIPALS ASSUMPTES TRACTATS A LES REUNIONS. ANY 2012
Grup d'Experts en Contaminants de la Cadena Alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • Micotoxines. Darrers dictàmens científics de l'EFSA. • Contaminants químics ambientals. • Resultats de metalls del tercer estudi de dieta total. • Anàlisis de tendències. • Participació en el projecte "Total Diet Study Exposure" TDSEXPOSURE FP7-KBBE-2011-5, inclòs en el VII Programa marc de cooperació europea. • Disseny del quart estudi de dieta total. Propostes d'aliments i codificació d'acord amb el FOODEX. • Mapa de perills. Presentació. Fitxes de contaminants. • Micotoxines. Estudi de dieta total. Resultats globals. • Sègol banyut. Darrer dictamen científic de l'EFSA. • Seguiment de l'estudi de dieta total a Catalunya. Darrers dictàmens científics de l'EFSA. • Acrilamida en aliments. Darreres dades de nivells en aliments. • Informació sobre l'estudi Séralini.
Grup d'Experts en Perills Biològics	<ul style="list-style-type: none"> • Seguiment del projecte de desenvolupament del Mapa de seguretat alimentària. Avaluació de les fitxes perills microbiològics. • Vigilància de perills biològics a Catalunya: <i>Listeria monocytogenes</i> (dades epidemiològiques i dades de control en aliments). • Consells de seguretat alimentària per a la gent gran. • Consells de seguretat alimentària per a la preparació de carmanyoles.
Grup d'Experts en Contaminants de la Cadena Alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • Virus de Schmallenberg, nou patògen emergent. • Dictamen científic de l'EFSA per a la modernització de la inspecció de la carn (sector porcí). • Projecte de desenvolupament del Mapa de seguretat alimentària. • Visita a l'OAV sobre benestar animal. • Nous indicadors de benestar animal: projecte ANEMOMA. • Dictamen científic de l'EFSA per a la modernització de la inspecció de la carn de pollastre.
Grup d'Experts en Salut i Seguretat Alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • Evolució de l'exposició de la població catalana a contaminants ambientals. • Metilmercuri en peix. Recomanacions de consum per a grups vulnerables de la població. Estratègia de comunicació. • Nota informativa sobre la seguretat del panga. • Etiquetatge de productes per a celíacs. Pacte entre l'Agència Catalana del Consum i les empreses alimentàries. • Revaluació d'additius de l'EFSA.

Font: ACSA.

Es manté la [xarxa d'experts externs de l'ACSA](#). Per millorar la qualitat científica dels informes i ampliar els camps d'experiència, l'ACSA compta amb els millors experts externs que facilitin puntualment els seus coneixements i opinió per a casos concrets. Amb aquesta xarxa s'aconsegueix millorar la capacitat d'assessorament i l'avaluació científics en les àrees d'aliments i seguretat alimentària, la transparència del procés mitjançant el qual es convida els experts a participar en les seves activitats científiques, i respondre de la manera més eficaç i flexible, sobretot en els casos de demandes de treball molt especialitzades.

Taula 116. Estudis i convenis. Anys 2006-2012

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2006

- Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007).
- Estudi internacional sobre el consum de productes especials sense gluten.
- Previsió del risc sanitari d'origen microbiològic i d'origen fisicoquímic derivat de l'aprofitament d'aigües regenerades com a ús de reg agrícola.
- Conveni per a la realització del projecte *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de bolets i tòfones basada en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític*.
- Conveni de col·laboració per dur a terme el projecte *Guia per a la indústria: els al·lèrgens alimentaris i el gluten*.
- Determinació del contingut de radioactivitat en mostres de fosfat bicàlcic per a l'alimentació animal i humana.
- Programa de recerca per a la millora de la seguretat alimentària en el sector vitivinícola. Estudi centrat en contaminants dels vins consumits a Catalunya.
- Elaboració d'una guia informativa amb imatges referent a la fruita dolça produïda a Catalunya, adreçada a comerciants i consumidors finals.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2007

- Estudi d'exposició a contaminants orgànics persistents a partir del consum de peix.
- Estudi d'exposició a plaguicides considerats contaminants orgànics persistents a través de la dieta.
- Estudi de micotoxines en llet crua de vaca (aflatoxina M1) i en farratges i subproductes (aflatoxina B1) destinats a l'alimentació animal.
- Avaluació dels efectes de diverses formes de cuinar sobre el contingut de metalls i hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) en aliments d'ampli consum a Catalunya. Conseqüències sobre l'exposició a través de la dieta.
- Estudi sobre ingesta d'aflatoxines i patulina a Catalunya.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2008

- Programa de vigilància continuada sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011. Col·laboració entre la Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de Barcelona i l'ACSA.
- Programa de control i avaluació de residus d'antibiòtics betalactàmics i quinolones en llet crua de vaca i pinsos compostos. Col·laboració entre el Departament d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Medi Natural, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i l'Associació Interprofessional Lletera de Catalunya.
- Previsió del risc sanitari d'origen fisicoquímic derivat de l'aprofitament d'aigües regenerades per al reg agrícola. Col·laboració entre el Consell Superior d'Investigacions Científiques i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
- Previsió del risc sanitari d'origen microbiològic derivat de l'aprofitament d'aigües regenerades com a aigües de reg agrícola. Col·laboració entre la Universitat Politècnica de Catalunya i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, per dur a terme el projecte.
- Estudi i estimació de la ingesta d'ocratoxina A i toxines de *Fusarium* (fumonisines, tricotecens i zearalenona) per a la població catalana.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2009

- Risc sanitari (físicoquímic i microbiològic) potencial en la reutilització d'aigües regenerades en l'agricultura. Impacte del mètode de reg i l'aigua en la seguretat alimentària de la fase postcollita.
- Producció de carn de pollastre i la seva qualitat sanitària. Situació actual de *Campylobacter*, de la granja a la botiga.
- Estudi de la incidència de *Salmonella* en la cadena de producció de carn de pollastre, de la granja a la distribució.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2010

- Programa de vigilància continuada sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i oligoelements a través de la dieta.
- Programa de vigilància continuada sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
 - a) Anàlisi dels nivells de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya. Avaluació del risc per a la població de Catalunya per la ingesta dietètica dels nivells de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya.
 - b) Anàlisis dels nivells de dioxines i furans en els aliments de més ampli consum a Catalunya: estimació de la ingesta dietètica per a la població del país i avaluació dels riscos per a la salut.
- Potencial del risc sanitari (físicoquímic i microbiològic) en la reutilització de les aigües regenerades en l'agricultura. Impacte del mètode de reg i l'aigua en la seguretat alimentària de la fase postcollita.
- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
- Producció de carn de pollastre i la seva qualitat sanitària. Situació actual de *Campylobacter*: de la granja a la botiga.
- Estudi de la incidència de *Salmonella* a la cadena de producció de carn de pollastre, de la granja a la distribució.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i oligoelements a través de la dieta.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2011

- Programa de vigilància continuada sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
 - a) Anàlisi dels nivells de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya. Avaluació del risc per a la població de Catalunya per la ingesta dietètica dels nivells de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya.
 - b) Anàlisis dels nivells de dioxines i furans en els aliments de més ampli consum a Catalunya: estimació de la ingesta dietètica per a la població del país i avaluació dels riscos per a la salut.
- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
- Producció de carn de pollastre i la seva qualitat sanitària. Situació actual de *Campylobacter*, de la granja a la botiga.
- Estudi de la incidència de salmonel·la a la cadena de producció de carn de pollastre, de la granja a la distribució.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i oligoelements a través de la dieta.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2012

- Programa de vigilància continuada sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
 - a) Anàlisi de les concentracions de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya. Avaluació del risc per a la població de Catalunya per la ingesta dietètica d'hexaclorobenzè en aliments d'ampli consum a Catalunya.
 - b) Anàlisis de les concentracions de compostos perfluorats en els aliments de més ampli consum a Catalunya: estimació de la ingesta dietètica per a la població del país i avaluació dels riscos per a la salut.
- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
 - a) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a micotoxines del grup B i G
 - b) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a micotoxines del grup M1
 - c) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a ocratoxina A
- Plaguicides COP. Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i oligoelements a través de la dieta.

Font: ACSA.

Taula 117. Projectes científics que tenen el suport de l'ACSA

PROJECTES CIENTÍFICS ALS QUALS S'HA DONAT SUPORT

- Projecte d'investigació [Impacte de les parasitosis en el lluc europeu: anàlisi poblacional sobre el potencial productiu i riscos biològics alimentaris associats](#).
- Projecte d'investigació [Avaluació del risc de redistribució de menjars preparats des dels establiments de restauració col·lectiva a entitats de beneficència i acció social com a estratègia per reduir el malbaratament alimentari](#).
- Projecte d'investigació [Distribució d'ostreopsis en el delta de l'Ebre i estudi toxicològic d'Ostreopsis i Gambierdiscus. Importància de les seves toxines i transferència a les xarxes tròfiques](#).
- Suport al [Màster europeu sobre gestió de la qualitat en els laboratoris analítics - Erasmus Mundus](#)
- Projecte d'investigació [Avaluació de la qualitat i de la seguretat de les tecnologies de la cocció al buit i de l'alta pressió hidrostàtica aplicades a tractaments moderats de pollastre i salmó](#).
- Projecte d'investigació europeu "Inorganic arsenic from rice products in infant diets (IARPID)", que té l'objectiu d'analitzar el contingut d'arsènic total i inorgànic, així com altres elements (cadmi i plom) en aliments infantils basats en arròs (2010).
- Suport institucional al projecte de comunicació "El joc dels aliments" (derivat del programa de televisió *Salut al cistell*) de la Fundació Mecenatge i Societat Caius Maecenas (2010).
- Suport institucional al projecte "Importància de les toxines marines en els productes de la pesca i l'aqüicultura a Catalunya: avaluació del risc i propostes per a la seva gestió" (2009).
- "Enteropatògens zoonòtics en gavines: interrelació entre les aus silvestres i les explotacions avícoles. Repercussió sanitària" (2008).
- Desenvolupament i aplicació d'eines per a una anàlisi dels riscos microbiològic i quantitatiu en productes alimentaris mínimament tractats i a punt per consumir (2008).
- Nous mètodes analítics per identificar i controlar antibiòtics en pinso, llet i orina (2006-2007).
- Trematodes digenis paràsits de cargols terrestres de consum humà en mercats municipals i en granges d'helicicultura. Implicacions econòmiques de la parasitació en l'helicicultura i la salut humana (2006).

Font: ACSA.

Com podem observar en el quadre anterior, en l'àmbit de l'avaluació científica, aquests darrers anys s'ha treballat intensament en els estudis d'exposició de la població de Catalunya en dieta total. L'estudi de micotoxines, radioactivitat, plaguicides i antibiòtics han estat també objecte de treballs d'investigació impulsats per l'ACSA. També cal destacar els treballs realitzats en relació amb assumptes que afecten els riscos associats a les fases primàries de la cadena alimentària, com els derivats de la utilització d'aigües regenerades o la prevalença de patògens com el campilobàcter i la salmonel·la en la cadena de producció de la carn de pollastre.

Taula 118. Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA. Any 2012

ORIGEN	ASSUMPTE
Departament de Justícia	Aclariments sobre l'informe tècnic de l'avaluació del risc dels residus de sulfotiazole en mel
Departament de Medi Ambient	Qüestionari sobre compostos orgànics persistents (COP). Actuacions de vigilància en aliments 2007-2010 per a la revisió del PNA del Conveni d'Estocolm
Departament de Salut	Consulta sobre la reducció dels nivells de fòsfor en els pinsos de les gallines ponedores, a fi de reduir-ne el contingut en femtes per raons de contaminació ambiental
Departament de Salut	Informe sobre les recomanacions d'higiene per preparar amb seguretat dinars de carmanyola per a l'escola, destinades a les famílies i a les escoles
ACSA	Contaminació radioactiva d'aliments originaris del Japó
ACSA	Recull d'informació per a l'elaboració del tríptic <i>Carmanyoles segures a les escoles</i>
ACSA	Resposta a una informació enganyosa sobre la relació del consum de productes amb probiòtics i obesitat
ACSA	Com evitar el malbaratament d'aliments
ACSA	Begudes energètiques amb taurina
ACSA	Informe de revisió de la GPCH per al sector de la restauració
ACSA	Glifosat. Revisió de la toxicologia de l'herbicida ROUNDUP, arran de l'article de Séralini sobre el panís NK603
ACSA	Autorització excepcional del fitosanitari metaldehid com a mol·lusquicida contra la plaga del cargol poma en el delta de l'Ebre
ACSA	Avaluació del risc per l'ús de nanopartícules de plata en materials en contacte amb els aliments
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Informe sobre la seguretat de l'additiu zootècnic 6-fitasa Quantum Blue
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Informe sobre la seguretat de l'additiu zootècnic endo-1,4-xilanasa
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Informe d'avaluació del risc de l'additiu zootècnic 6-fitasa Phytafeed
Agència de Salut Pública de Catalunya	Avaluació del risc sobre l'afectació de la salubritat de productes alimentaris per la presència de fluor per damunt del valor legal en l'aigua per netejar les superfícies en contacte amb els aliments
Agència de Salut Pública de Catalunya	Informe tècnic sobre l'avaluació del risc d'un complement alimentós de vitamina C que conté 15 vegades més d'aspartam de la dosi autoritzada
Agència de Salut Pública de Catalunya	Informe tècnic sobre l'avaluació del risc de la utilització de la fusta en carnisseries i xarcuteries
Agència de Salut Pública de Catalunya	Avaluació del risc per la utilització de nitrats i nitrats en productes de la pesca frescos
Agència de Salut Pública de Catalunya	Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Doxicilina.
Premsa	Vigilància del virus de Schmallenberg a Europa.
Premsa	Presència del subproducte 4-metilimidazole en l'additiu colorant E 150d o Caramel IV. Seguiment de l'avaluació del risc elaborat per les autoritats de Califòrnia.
Premsa	Seguiment de la notícia sobre la recomanació del Ministeri de Sanitat perquè les dones embarassades i nens evitin el consum de carn de caça, per presència de plom.
Premsa	Seguiment de la notícia sobre l'autorització excepcional per a la comercialització de productes fitosanitaris amb metaldehid per lluitar contra la plaga del cargol poma en el delta de l'Ebre.

	Seguretat del blat de moro NK603 modificat genèticament. Estudi de Séralini Observacions a la nota de premsa sobre l'estudi <i>Pes en néixer, circumferència cranial i exposició prenatal a l'acrilamida</i> .
Empreses	<i>Cronobacter sakazaki</i> en cereals infantils. Criteri microbiològic per aplicar Informació toxicològica de la substància etilmetilcarbonat (metabòlit de l'additiu conservador dicarbonat de dimetil E 242)
Associacions de professionals	Revisió de la guia per a l'aplicació de l'APPCC en la cuina al buit Venda de pa sense envasar en règim d'autoservei
Centre de recerca i universitats	Revisió de la guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càtering
	Suport institucional per al projecte de recerca "Avaluació de la redistribució de menjars preparats des dels establiments de restauració col·lectiva a entitats de beneficència i acció social com a estratègia per reduir el malbaratament alimentari"
	Suport institucional per al projecte de recerca de l'IRTA "Seguretat microbiològica i avaluació quantitativa del risc en productes carnis cuits a punt per consumir i millorats nutricionalment i/o tractats per altes pressions"
	Suport a la UB per a la creació del Màster europeu sobre la gestió de la qualitat en els laboratoris analítics
	Suport per al projecte de recerca de l'IRTA "Distribució d' <i>Ostreopsis</i> en el delta de l'Ebre i estudi toxicològic d' <i>Ostreopsis</i> i <i>Gambierdiscus</i> . Importància de les seves toxines i transferència a la xarxa tròfica"
	Suport al projecte de recerca "Avaluació de la qualitat i de la seguretat de la tecnologia de cocció al buit i d'alta pressió hidrostàtica aplicades amb tractaments moderats en pollastre i salmó"
AESAN	Revisió de la guia del sector d'aviticultura de carn a Espanya per al compliment del Reglament (UE) núm. 1086/2011
	Revisió de la guia <i>Control de salmonel·la en escorxadors de porcí. Guia de pràctiques correctes d'higiene per disminuir-ne la presència en les canals de porcí</i>
	Revisió de la guia de bones pràctiques sobre el benestar animal en el moment del sacrifici
Parlament	Nota sobre la proposició no de llei sobre els efectes dels ftalats en la salut humana, presentada en el Congrés dels Diputats
Particulars	Avaluació del risc de la reutilització dels envasos de plàstic en l'àmbit domèstic
	Consulta sobre la contaminació d'ous ecològics per residus d'herbicides per sobre dels límits màxims permesos

Font: ACSA

De la informació recollida es destaquen els temes que han tingut un protagonisme especial aquests darrers anys i que han estat objecte d'informes d'avaluació i dictàmens.

Observem, doncs, que la necessitat de dictàmens i d'informació científics és permanent i que els assumptes que es tracten són molt diversos i variables al llarg dels anys.

Grups de treball i fòrums de coordinació

De la informació recollida podem observar que l'activitat dels fòrums de treball i coordinació, tant de Catalunya com de l'Estat, s'ha referit a múltiples temes de treball, en la major part dels casos coincidents.

Catalunya va assumir durant el període 2007-2008 la representació autonòmica en el si de la delegació espanyola del Comitè Permanent de la Cadena Alimentària i de la Sanitat Animal (SCFCAH).

Els temes tractats més destacats han estat els següents: missions de control i auditoria de l'OAV i gestió de resultats; planificació estratègica i anàlisi de resultats, tant en l'àmbit de l'Estat espanyol com de Catalunya; impuls a l'elaboració i l'aprovació de guies de bones pràctiques, així com alertes i incidències alimentàries. En els quadres següents, es pot consultar una informació més detallada.

Taula 119. Principals temes tractats a les reunions dels grups de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA. Any 2012

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DE 2012)

Assumptes tractats

1. Missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària (OAV) de la CE

- Programa d'auditories de l'OAV a Espanya de 2012
- Estat de les missions de l'OAV de 2012
- Properes missions de l'OAV a Espanya i en concret també a Catalunya sobre:
 - Fertilitzants orgànics (del 21 de febrer al 2 de març de 2012)
 - Producció i comercialització de carn d'au i productes de carn d'au (del 5 al 16 de març de 2012)
 - Missió de l'OAV a Espanya i a Catalunya sobre benestar animal als escorxadors (del 23 de gener al 3 de febrer de 2012).
 - Missió de l'OMG: delegació de control oficial en matèria de laboratoris.
 - Avaluació dels controls oficials en benestar animal en el moment del sacrifici (del 23 de gener al 3 de febrer 2012. Es visita Catalunya)
 - Avaluació del control oficial del sacrifici i tractament de carn fresca de les espècies ovina i equina (del 3 al 13 maig 2011. Es visita Catalunya)
 - Plans estratègics. Es van determinar quatre fases dels dos plans estratègics que es van elaborar: Pla estratègic de benestar animal per espècies diferents d'equins petits remugants (boví, porcí, aus i conills) (PEBA) i Pla estratègic d'escorxadors d'equins i petits remugants (PEM) i dictamen motivat de benestar animal.
- Procediment normalitzat de treball (PNT) per abordar les visites de l'OAV i el document de treball sobre responsabilitats de l'Administració general de l'Estat i de les comunitats autònomes en temes d'organització de les missions.

2. Planificació i coordinació

- Plaguicides. Informació sobre el programa comunitari.
- Sistemes de gestió de qualitat existents a les comunitats autònomes (Reunió de l'OAV a Grange, Irlanda).
- Procediments d'avaluació dels plans d'autocontrol de les cadenes de distribució.
- Criteris d'aplicació de la normativa sobre additius.
- Plaguicides. Informació sobre actuacions en casos de positius.
- Comissió de Salut.
- Document d'avaluació del Pla de seguretat alimentària.
- Comissió Directora de Seguretat Alimentària de l'ASPCAT.
- Vigilància i control oficial d'al·legacions nutricionals i de salut.
- Flexibilització del control de la radioactivitat de les importacions.
- Auditories de control oficial
- Document sobre criteris d'implementació de la nova situació del registre sanitari (ASPCAT).
- Revisió dels criteris microbiològics en el control oficial.
- Programa de verificació de les pràctiques de risc a les residències de la tercera edat (ASPB).
- Control municipal de la venda ambulat.
- Participació d'organismes de representació municipal en el si de l'AESAN.
- Venda ambulat de peix. Condicions per a la venda i informació. Programa pilot del Gremi dels Majoristes del Peix.
- Conveni de l'ACSA amb el Col·legi de Farmacèutics per posar a disposició dels seus professionals, material de difusió relacionat amb la seva activitat i la seguretat

alimentària. S'informa del nou espai que s'ha creat al web de l'ACSA dedicat als [professionals sanitaris](#).

- Documents de la Memòria de seguretat alimentària, l'avaluació del PSA i d'anàlisis de la situació.
- [Malbaratament d'aliments](#).
 - Difusió de consells per reduir el malbaratament d'aliments a la població.
 - Participació a la Mesa per a la distribució gratuïta d'aliments a persones en situació d'exclusió
 - Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar.
- Proposta de decret del DAAM sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris a Catalunya.
- Proposta de decret de caça.
- Esborrany de Proposta de reglament sobre control oficial, que substituirà quan escaigui el Reglament (CE) núm. 882/2004.
- Proposta de decret del DAAM sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris a Catalunya.
- Proposta de decret del DAAM sobre la carn de caça.
- Procediment de tipificació d'infraccions i sancions.
- Creació [Comissió Directora de l'ACSA](#) el 9 d'octubre de 2012.
- Llista de membres del Comitè Científic de l'ACSA.
- [Proposta de pla de seguretat alimentària 2012-2016](#).

3. AESAN

- PINOCOCA:
 - Modificació del Programa III.12 "Control d'aliments biotecnològics (OMG) en els aliments".
 - Modificació del Programa III.13 "Control del benestar animal a escorxadors"
 - Programa de control de la traçabilitat en productes de la pesca i aqüicultura

4. Guies de bones pràctiques

- Guia de bones pràctiques agrícoles per a les explotacions vitícoles.
- GBP dels flequers.
- GBP sobre la cuina al buit.
- Guies aprovades per l'AESAN:
 - Guies de bones pràctiques d'higiene en les indústries d'aigües de begudes envasades.
 - Guia del sector d'avicultura de carn a Espanya per al compliment del Reglament (UE) núm. 1086/2011, que modifica els reglaments 2160 i 2073/2005.

5. Ronda d'intervencions sobre temes de seguretat alimentària

- Trialometans a les aigües de consum humà.
- Calibració de termòmetres en el comerç al detall.
- Elaboració productes alimentosos en domicilis particulars.
- Informació sobre la venda de llet crua.
- Document de l'ICA sobre l'aviram.
- Benestar animal i gallines ponedores.
- Informació de la Direcció General de Pesca. Peix globus.
- Reutilització de les aigües.
- Alimentació del bestiar: respecte a la reducció del nitrogen i fòsfor, cal aplicar uns determinats continguts de percentatge de proteïna bruta i fòsfor.
- Alga invasora *Caulerpa racemosa*.
- Venda a doll i en règim d'autoservei de llaminadures.
- Estudi de la Comissió Europea (CE) d'atordiment de broilers.
- Situacions dels alumnes que es queden a dinar a l'escola sense utilitzar els serveis del menjador.

- Informació sobre la situació de l'aigua de mar embotellada.
- Article a la revista de l'OCU sobre l'oli d'oliva.

6. Divulgació, comunicació publicacions:

- [Seguretat alimentària en vegetals i productes germinats a Mataró.](#)
- [S'informa de la recent visita de tres representants de la Food Standards Agency \(FSA\) del Regne Unit a Catalunya.](#)
- [VII Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local. Pràctiques de Risc en el Comerç al Detall d'Alimentació i en Restauració.](#)
- Congrés Kausal 2012.
- Taller d'avaluació del risc relacionat amb l'envasament.
- Jornada sobre Benestar Animal (ACSA-PORCAT).
- [Better Training for Safer Food](#), grup de treball sobre un sistema integrat i coordinat de promoció de bones pràctiques, vigilància i control dels establiments al detall d'aliments i els establiments de restauració.
- Baròmetre de seguretat alimentària.
- Estudi de percepcions.
- Fitxes de productes vegetals de temporada.
- Nou document sobre la vigilància i control d'al·lèrgens.
- Informe SAM.
- Consells de seguretat alimentària per a la gent gran.

Font: ACSA.

Taula 120. Principals temes tractats a les reunions de les comissions i grups de treball. ACSA. Any 2012

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DE 2012
<p>Grup de Treball sobre l'Autocontrol</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guies revisades i aprovades al llarg de l'any 2012: <ul style="list-style-type: none"> ○ Guia específica de pràctiques correctes d'higiene per a la cuina al buit ○ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector d'equí de carn (publicada el 7/1/2013) ▪ Guies revisades i retornades als autors: <ul style="list-style-type: none"> ○ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de complements alimentosos ○ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer ○ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector pastisser ○ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector lacti artesà
<p>Comissió d'Informació als Consumidors i Usuaris</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visita guiada al bus Alcía. Presentació d'un projecte itinerant de l'Obra Social de Catalunya Caixa sobre alimentació i salut. ▪ Alertes sobre productes alimentaris amb al·lèrgens. Nou apartat al web de l'ACSA. ▪ Nou apartat al web de l'ACSA "Les receptes d'Alcía per a persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries". ▪ Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015. ▪ Les fitxes de productes vegetals de temporada (amb la col·laboració de la Fundació Alcía i Unió de Pagesos). ▪ Guia bones pràctiques per a la cuina al buit a baixes temperatures. ▪ Aprovació de la llista de declaracions nutricionals per la Comissió Europea. Reglament (UE) núm. 432/2012. ▪ Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada als consumidors. ▪ Recomanacions del Departament de Salut a l'hora de comprar i conservar coques de Sant Joan. ▪ Consells en el rentat de verdures i fruites. ▪ Jornada tècnica "Seguretat Alimentària en Vegetals i Productes Germinats" ▪ Carmanyoles a les escoles. ▪ Consells de seguretat alimentària per a les persones grans. ▪ Elaboració d'un document sobre les aigües envasades. ▪ Nova fitxa de la sèrie per ajudar a conèixer millor i consumir les fruites i verdures en el seu millor moment: el carbassó.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de Carn de Boví</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comercialització de preparats carnis amb additius. Reglament (UE) núm. 1129/2011. ▪ Virus de Schmallenberg. ▪ Missions de l'OAV <ul style="list-style-type: none"> ○ Missió de la DG SANCO 2011/6054 sobre identificació electrònica a oví/cabrum ○ Missió de la DG SANCO 2012/6373 sobre benestar animal als escorxadors ○ Missió de la DG SANCO 2011/6021 sobre carn fresca equí i oví ▪ Resultats preliminars d'EET. Any 2011. ▪ GBP sobre benestar animal. AESAN. ▪ Informació sobre els decomisos a l'escorxador. ▪ Informe de resultats "Sacrifici de bestiar als escorxadors i caça salvatge a les sales de manipulació de caça a Catalunya" ▪ Estat actual de la situació de la febre Q a la UE. ▪ Malaltia de la llengua blava o febre catarral ovina.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudi de col·laboració ANAFRIC-IRTA. Atordiment de xais. ▪ Estats dels treballs de FECIC, de PROVEDELLA i d'ANAFRIC per a l'elaboració de l'estàndard de neteja dels animals als escorxadors. ▪ Proposta de la CE sobre l'ús de l'àcid làctic per a la descontaminació de canals de boví. ▪ Fusió de les dues comissions de treball, la de seguiment de la seguretat de la carn de boví i la de les EET en un sol grup. ▪ Additius en preparats carnis. Reglament (UE) núm. 1129/2011. ▪ Benestar animal: <ul style="list-style-type: none"> ○ DG(SANCO)/2010/8393 sobre benestar animal. Pla estratègic de benestar animal. Estat de la situació de l'ASPCAT i el DAAM. ○ La CE no modificarà l'actual normativa de benestar durant el transport. ○ Exportació de vedells al port de Tarragona. Informació ASOPROVAC. ▪ Sol·licitud d'informació Unió de Pagesos: projecte de resolució sobre les autoritzacions per deixar animals morts en zones per a aliment de les aus rapinyaires. ▪ Reintroducció de les PAT en l'alimentació per a peixos. ▪ Informes científics <ul style="list-style-type: none"> ○ Informe científic extern. Publicat el 26 d'octubre de 2012 Contribution of meat inspection to animal health surveillance – sheep and goats ○ Informe científic extern. Publicat el 26 d'octubre de 2012 Contribution of meat inspection to animal health surveillance - bovines ○ Informe científic extern. Publicat el 26 d'octubre de 2012 Contribution of meat inspection to animal health surveillance in farmed game ○ Informe científic extern. Publicat el 26 d'octubre de 2012 Contribution of meat inspection to animal health surveillance - solipeds ▪ Nou Reial decret sobre subproductes animals i productes derivats. ▪ La UE seguirà prohibint la ractopamina malgrat la decisió del Codex. ▪ Es presenta una iniciativa ciutadana europea per millorar el benestar de les vaques lleteres. ▪ L'EFSA confirma el seu dictamen sobre animals clonats. ▪ Guies de bones pràctiques ▪ <i>Guía de prácticas correctas de higiene en el comercio minorista de carne.</i> CEDECARNE. ▪ Full informatiu sobre processos de maduració de la carn de vedella i de xai.
Comissió de Seguiment de les Encefalopaties Espongiformes Transmissibles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Darrers casos d'EEB al món. ▪ Resultats preliminars de 2011. Vigilància de les EET a Catalunya. ASPCAT i DAAM. ▪ Estat de la situació sobre la reintroducció de les PAP. ANAGRASA ▪ Visita de l'OAV sobre fertilitzants. ▪ Aplicació de la normativa comunitària per la qual es podrien deixar animals morts a disposició dels rapinyaires, en zones remotes, sense l'obligatorietat d'haver-los de recollir i portar-los als canyets. ▪ Fusió de les dues comissions de treball, la de seguiment de la seguretat de la carn de boví i la de les EET en un sol grup. ▪ Additius en preparats carnis. Reglament (UE) núm. 1129/2011. ▪ Benestar animal: <ul style="list-style-type: none"> ○ DG(SANCO)/2010/8393 – Benestar animal. Pla estratègic de benestar animal. Estat de la situació ASPCAT-DAAM ○ La CE no modificarà la normativa actual de benestar durant el transport ○ Exportació de vedells al port de Tarragona. Informació ASOPROVAC ▪ Estats dels treballs de FECIC, de PROVEDELLA i d'ANAFRIC per a

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DE 2012
	<p>l'elaboració de l'estàndard de neteja dels animals als escorxadors</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sol·licitud d'informació Unió de Pagesos: projecte de resolució sobre les autoritzacions per deixar animals morts en zones per a aliment de les aus rapinyaires ▪ Reintroducció de les PAT en l'alimentació per a peixos ▪ Informes científics externs: <ul style="list-style-type: none"> ○ Contribution of meat inspection to animal health surveillance – sheep and goats ○ Contribution of meat inspection to animal health surveillance - bovines ○ Contribution of meat inspection to animal health surveillance in farmed game ○ Contribution of meat inspection to animal health surveillance - solipeds ▪ Nou Reial decret sobre subproductes animals i productes derivats. ▪ La UE seguirà prohibint la ractopamina malgrat la decisió del Codex. ▪ Es presenta una iniciativa ciutadana europea per millorar el benestar de les vaques lleteres. ▪ L'EFSA confirma el seu dictamen sobre animals clonats. ▪ Guies de bones pràctiques ▪ <i>Guía de prácticas correctas de higiene en el comercio minorista de carne.</i> CEDECARNE. ▪ Full informatiu sobre processos de maduració de la carn de vedella i de xai.
<p>Comissió de Seguiment de Seguretat de l'Aviram</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reglament (CE) 1086/2011. ▪ Document de l'ICA específic per a l'aviram. ▪ Benestar animal – gallines ponedores. ▪ Missió de l'OAV a Espanya i Catalunya sobre benestar animal en escorxadors ▪ Estudi del CESAC de <i>Campilobacter</i> i <i>Salmonella</i> ▪ GPCH: <ul style="list-style-type: none"> ○ ponedores ecològiques ○ ponedores criades a terra ○ ponedores criades a l'aire lliure ▪ Taller d'avaluació del risc relacionat amb l'envasament. ▪ Reial decret 191/2011, sobre Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments. ▪ <i>Reducció de la prevalença de salmonel·la en gallines i broilers a l'Estat espanyol.</i> ▪ Resultats del programa de control oficial a Catalunya. Any 2011. ▪ Segona edició del document, amb les dades del 2008 al 2010 sobre l'Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya. ▪ Missions de l'OAV: Missió de l'OAV a Espanya i Catalunya del 5 al 15 de març de 2012 amb objecte d'avaluar els sistemes de control que regeixen la producció i la comercialització de la carn d'aviram i productes derivats. ▪ Guies bones pràctiques disponibles al web de l'ACSA: <ul style="list-style-type: none"> ○ Guies de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions avícoles de ponedores a l'aire lliure i a terra ○ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions cunícoles ▪ Visita a l'ACSA d'Andrea Gavinelli, cap de la Unitat de Benestar Animal de la DG SANCO de la Comissió Europea. ▪ Se suspèn la prohibició de la importació de pollastres de Tailàndia. ▪ Document de l'ICA específic per a l'aviram. ▪ Estudi sobre l'atordiment de broilers. UE ▪ Kausal 2012. ▪ Discussions a l'AESAN (fòrum de debat tècnic): consulta de Cunicarn sobre la possibilitat de comercialitzar canals de conill amb fetges del mateix lot i sobre l'etiquetatge d'aquests fetges.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DE 2012
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solució de la Comissió sobre ous que no compleixin la normativa de benestar animal. ▪ Procediment de la Comissió Europea sobre Benestar Animal. ▪ Informacions preliminars de l'estudi de CESAC sobre campilobàcter i salmonel·la. ▪ <i>La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya</i>. Informe 2010. ▪ Actualització de les guies de pràctiques correctes d'higiene en les explotacions avícoles (incorporació del capítol de benestar animal). ▪ <i>Better training safer food</i> – escorxadors d'aviram.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de la Llet</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informació sobre febre Q i virus de Schmallenberg. ▪ Proposta de Reglament del Parlament Europeu i del Consell que modifica el Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell pel que fa a les relacions contractuals en el sector de la llet i dels productes lactis. "Paquet lacti". ▪ Dictamen científic sobre l'ús d'animals basat en mesures per avaluar el benestar de les vaques lleteres. ▪ Articles científics que avalen les múltiples propietats saludables de la llet. ▪ Esborrany de la GBP de les màquines expenedores de llet. "Paquet lacti". ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene en màquines expenedores de llet. Document de la DGSP sobre la intolerància a la lactosa. ▪ <i>Mitos y falacias sobre el consumo de leche y sus derivados</i>, document del doctor Sergio Casalmiglia. ▪ Consum de llet i productes lactis a les llars, del 2004 al juny de 2012. ▪ El laboratori lleter de Cantàbria introdueix l'anàlisi mensual d'urea en llet crua amb caràcter gratuït. ▪ L'article publicat "Análisis laboratorial dentro de los programas de prevención de la mamitis y la mejora de la calidad de la leche. Nueva estrategia de diagnóstico por PCR: ventajas del diagnóstico de mamitis por PCR a tiempo real frente al cultivo bacteriano". ▪ El document "Nova estratègia de l'ALLIC per millorar la producció i la qualitat de la llet".
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat del Porcí</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comercialització de preparats carnis amb additius. Reglament (UE) núm. 1129/2011. ▪ Missió de l'OAV DG SANCO 2012/6373 de benestar animal a escorxadors. ▪ Nova normativa benestar animal a les granges de porcs. ▪ Dictamen de l'EFSA sobre els riscos de salut pública que ha de considerar la inspecció de la carn de porc. ▪ Guies de bones pràctiques. L'AESAN ha tirat endavant l'elaboració de 2 GBP, una referent a benestar animal, i una altra dedicada al control de la salmonel·la en escorxadors de porcí. ▪ Nova estratègia en matèria de benestar animal de la Comissió Europea. ▪ Tancament d'explotacions de porcs a Alemanya pel fet d'haver-se detectat cloramfenicol (CAP). ▪ 5è Congrés Internacional d'Autocontrol i Seguretat Alimentària Kausal 2012. ▪ Informació sobre el Fòrum de debat tècnic de l'AESAN sobre la modificació de la CE per incloure una derogació de l'acreditació en la detecció de triquina en escorxadors i sales de tractament de caça. ▪ Missions de l'OAV: benestar animal als escorxadors. ▪ Visita a l'ACSA d'Andrea Gavinelli, cap de la Unitat de Benestar Animal de la DG SANCO de la Comissió Europea. ▪ La prevalença de la malaltia d'Aujeszky a l'Estat espanyol l'any 2011 ha quedat reduïda a 6 comarques. ▪ Comercialització de preparats carnis amb additius. Reglament (UE) núm. 1129/2011. ▪ Propostes de la CE sobre inspecció ante mortem i post mortem, controls de salmonel·la.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DE 2012
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene en el comerç minorista de carn.</i> CEDECARNE. ▪ Informació sobre la vacunació d'Aujeszky a Catalunya ▪ Proposta de la CE sobre triquina. ▪ Informació sobre la síndrome respiratòria i reproductiva porcina ▪ Benestar animal ▪ Situació actual de la normativa de benestar porcí a la UE. ▪ Normativa de benestar durant el transport. ▪ Acord de la indústria i la distribució britànica de només vendre carn de porc que compleixi la directiva de benestar animal. ▪ Reintroducció de les PAT en alimentació per a peixos. ▪ El consum de cefalosporines a les explotacions de porci de Dinamarca es redueix un 99%.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de l'Apicultura i els seus Productes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reial decret 191/2011 sobre Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RGSEAA). ▪ Poc interès del sector farmacèutic a registrar medicaments per a ús apícola. Etiquetatge de la mel. ▪ Comunicació de la Comissió Europea al Parlament Europeu i al Consell, document COM(2010) 714 final de 6.12.2010 sobre la salut de les abelles mel·líferes. ▪ Presència en mel de pol·len de plantes modificades genèticament. ▪ Segona Conferència Mundial en Apicultura Orgànica. ▪ Consulta Apícola Tarragonina sobre els requeriments que han de figurar a l'etiqueta per tal de poder exportar als Estats Units. ▪ Programa de l'Estat espanyol de vigilància de les abelles. ▪ Protocol d'actuacions contra els danys provocats per la vespa velutina. ▪ Ajuts al sector apícola. ▪ Garantia de qualitat de la mel a Catalunya. ▪ La Comissió clarifica l'estatus del pol·len a la mel. ▪ Actualització de la <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector apícola.</i> ▪ Un component de la mel podria utilitzar-se com un ingredient natural antimicrobià per prevenir les malalties transmises pels aliments i el deteriorament dels aliments, segons un nou estudi publicat a Angewandte Chemie International Edition. ▪ Article a <i>La Vanguardia</i> "La ciència apunta als pesticides com a culpables de la mort massiva d'abelles".
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat del Peix i Productes de la Pesca</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reunió FDT 10 maig 2012. Traçabilitat de productes de la pesca. Pla plurianual 2013 (possible incorporació) ▪ Informe SAM. Anàlisi de casos. La tonyina vermella. ▪ Missió de l'OAV DG SANCO 2011-8881 sobre mol·luscs bivalves vius. ▪ Estudi de la no-presència d'anisakis en peixos d'aqüicultura a l'Estat espanyol. ▪ Article de l'OCU sobre l'arsènic. ▪ Estudis elaborats per l'ACSA sobre dieta total a Catalunya, i sobre les estratègies de vigilància i control d'aquests contaminants. ▪ Programa de traçabilitat de productes de la pesca. ▪ Informació de l'IRTA sobre la ciguatera. ▪ Reintroducció de les PAT en l'alimentació per a peixos. ▪ Informe final de la Missió de l'OAV 2011-8881 sobre mol·luscs bivalves. ▪ Nou web d'aqüicultura. ▪ Informació sobre el producte Listex avaluat per l'EFSA per utilitzar-se com a listericida en peix.

Font: ACSA.

Àmbit de l'Estat espanyol

Taula 121. Principals temes tractats a les reunions de la Comissió Institucional. Any 2012

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES DE 2012)

- Reestructuració de l'AESAN.
- Informació sobre el Programa de vigilància i control de residus de plaguicides en aliments 2010.
- Situació de l'acreditació dels laboratoris en el marc del Pla nacional d'investigació de residus i la seva implicació en l'aprovació del Pla.
- Situació actual del Pla estratègic per a escorxadors.
- Sol·licitud per a la valoració de l'estudi de les guies següents com a guies nacionals:
 - *Guía de APPCC para las industrias de elaboración de conservas de pescados y mariscos*, elaborada per l'Associació Nacional de Fabricants de Conserves de Peixos i Mariscs – Centre Tècnic Nacional de Conservació de Productes de la Pesca.
 - *Guía de buenas prácticas para el bienestar animal en el sacrificio*, elaborada per l'Associació Nacional d'Indústries de la Carn d'Espanya.
- Valoració d'IE de GPCH i de APPCC que han de figurar en el web de la Comissió Europea.
- Missions de l'OAV.
- Situació sobre els plans estratègics de benestar animal.
- Situació de les missions de l'OAV.
- Activitats proposades pel Grup de Treball d'Escorxadors.
- Informació sobre la situació actual del PNIR.
- Informació sobre els fòrums de debat tècnic:
 - dietètics i complementos alimentosos
 - modificació del Reglament de control oficial i acreditació dels laboratoris de triquina.
- Situació actual del Pla estratègic d'escorxadors de petits remugants i equins i de benestar animal.
- Informe sobre el grup de treball d'escorxadors.
- Missions de l'OAV.
- Informació sobre la finalització del procediment d'estudi de les guies:
 - Guies de bones pràctiques d'higiene en les indústries d'aigües de begudes envasades.
 - Guia del sector de l'avicultura de carn a Espanya per al compliment del Reglament (UE) núm. 1086/2011, que modifica els reglaments 2160 i 2073/2005.
- Estudi de listèria.
- En l'àmbit europeu, recopilació de dades sobre el bisfenol A en broilers a l'escorxador i que els resultats s'han utilitzat per fixar indicadors i és d'esperar que amb aquesta informació es redacti una decisió.
- Cursos i jornades.
- Informació sobre el Fòrum de discussió tècnica de punts de contacte de l'SCIRI.
- Possibilitat de sacrifici per al consum humà d'animals procedents d'explotacions en les quals s'hagi declarat tremolor ovina.
- Procediment d'actuació davant de l'aparició de resultats no conformes en el PNIR.
- Acreditació dels laboratoris per a la triquina.
- Projecte de reial decret pel qual es regulen diversos aspectes relatius a la matança fora dels escorxadors.
- Congrés Kausal.
- Informació sobre les reunions del Fòrum de Discussió Tècnica del 3 i 4 d'octubre de 2012.
- Sol·licituds per a la valoració de l'estudi de les guies següents com a guies nacionals:
 - *Guia APPCC per a la producció de matèria primera destinada a alimentació animal*.
 - *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al comerç al detall de carn*.
 - *Guía para la verificación del sistema de identificación de análisis de peligros y puntos de control críticos en el sector de masas congeladas de panadería, bollería y pastelería*.

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTE DE 2012)

- *Guía de buenas prácticas sobre la protección de los conejos en el momento del sacrificio.*
- Informació sobre el grup de treball específic de formació en benestar animal en el marc del Grup de Treball d'Escorxadors.
- Entrada en vigor del Reglament (CE) núm. 432/2012, pel qual s'estableix una llista de declaracions autoritzades de propietats saludables dels aliments diferents de les relatives a la reducció del risc de malalties i el desenvolupament i la salut dels nens.
- Presentació de la revisió 4 de la Guia per a la classificació i identificació de les empreses i establiments alimentaris per a la inscripció en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Informació sobre la situació actual dels plans estratègics d'escorxadors de petits remugants i equins i de benestar animal.
- Informe anual dels PNCOCA.
- Guies de comunicació del risc. EFSA.
- Proposta d'activitat de cooperació científica amb els laboratoris de microbiologia de les comunitats autònomes.
- Proposta de llei d'unitat de mercat, amb reconeixement mutu sobre els controls en origen.

Taula 122. Principals temes tractats a les reunions del Fòrum de debat tècnic. Any 2012

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTE DE 2012)

- Estudis prospectius de l'AESAN sobre la presència d'OTA i aflatoxines en pebre vermell.
- Migració de substàncies plastificants en conserves envasades en envasos de vidre d'aliments en oli.
- Estudi prospectiu de l'AESAN sobre mercuri en conserves de tonyina en oli vegetal i tonyina vermella.
- Residus de productes fitosanitaris.
- Carns injectades i additius permesos en la seva elaboració.
- Envasat/embalatge de mol·luscs bivalves vius.
- Benestar animal.
- PAT.
- Informació sobre el Reglament 16/2012 (data de congelació) i Reglament 931/2011 (traçabilitat en productes d'origen animal).
- Propostes de reglaments sobre llavors germinades.
- Informació sobre la llista de centres de recollida i assaonadores amb autorització específica conforme al Reglament 853/2004.
- Normativa de protecció de gallines ponedores que afecta el marcat d'ous de classe B i la distribució (canal HORECA).
- Assumpes del Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Control metrològic.
- Informació sobre la reunió de la Comissió Nacional per a la Coordinació del Transport de Mercaderies.
- Criteris per definir el concepte "localitzat".
- Coordinació entre l'AESAN i la comunitat autònoma davant de la detecció de l'ocupació de substàncies/dosis de substàncies prohibides/tòxiques o de dubtosa seguretat en complements alimentaris.
- Coordinació d'actuacions davant de les notes informatives de l'AEMPS sobre "medicaments il·legals" posats al mercat com a complements alimentaris i distribuïts en el mercat alimentari i farmacèutic.
- Complementos alimentaris que al·leguen propietats vigoritzants, aprimament o d'altres. Problemes detectats i possibles mesures d'actuació.

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTE DE 2012)

- Estat de situació de la proposta de modificació del Reial decret de complements alimentaris per a la inclusió d'un nou annex III (altres substàncies).
- Aclariment de l'estatus de les substàncies autoritzades en el marc del Reglament de nous aliments en relació amb els complements alimentaris. Aplicació del principi de reconeixement mutu en productes alimentaris subjectes a notificació de posada en el mercat - complements alimentaris i certes categories de dietètics - procedents de tercers països i que es comercialitzen ja en altres estats membres.
- Estat de situació de la Proposta de reglament sobre aliments destinats a lactants i nens petits i aliments per a usos mèdics especials.
- Llista comunitària de declaracions saludables autoritzades sota l'àmbit de l'article 13 del Reglament (CE) núm. 1924/2006. Aplicació dels períodes transitoris i llistes de declaracions denegades i en espera de decisió.
- Consulta sobre la menció "enriquit/ida" o similars ("ric en") en etiquetatge de productes alimentaris.
- Consulta de la Conselleria de Sanitat del Principat d'Astúries, sobre el concepte del terme "beguda" a l'efecte de l'aplicació de l'annex XIII del Reglament (UE) núm. 1169/2011 i el Reglament núm. 1924/2006.
- Informació sobre reunions internacionals en matèria de control oficial:
 - Modificació del Reglament 882
 - Grup de treball sobre sistemes nacionals d'auditories
 - Estats amb estructures descentralitzades
 - Caps de Servei Veterinari
 - Curs "Better Training for Safer Food"
 - Residus de medicaments veterinaris
 - Zoonosis: Grup de Treball de Recollida de Dades de Zoonosis
- Missions de l'OAV
 - Revisió de la situació de les missions
 - Procediment normalitzat de treball per a la gestió de missions de l'OAV
- Pla estratègic d'escorxadors i dictamen motivat sobre benestar animal
 - Actualització dels resultats de l'aplicació dels plans
 - Informes autonòmics i nacionals (fases tercera i quarta de tots dos plans)
 - Informació sobre la jornada amb el sector sobre el Pla estratègic d'escorxadors
- Pla plurianual: possibles incorporacions per al 2013
 - Traçabilitat en productes de la pesca
 - Migració de substàncies plastificants
 - Etiquetatge nutricional
 - OMG
 - Benestar animal
- Informe anual
 - Modificacions per a l'Informe anual de 2012
 - Informe anual d'auditories i verificació 2011
- Informació sobre el curs "Better Training for safer food" sobre auditories del control oficial.
- Comercialització de peix globus en llotges.
- Comercialització d'ous classe B derivats al canal HORECA.
- Definició del concepte "localitzat" en comerç al detall.
- Memòria del SCIRI 2011.
- Actualització del procediment general de gestió del SCIRI.
- Terme "localitzat" a l'efecte del comerç al detall.
- Definició de "distribució local" a l'efecte del Reglament 37/05.
- Marca de identificació en productes d'origen animal.
- Informació sobre la carn de cocodril i rosegadors. Situació a setembre de 2012.
- Aplicació del Reglament 16/2012 sobre dates de producció i congelació de POAS.
- Comercialització de cargols i RGSEAA.
- Comercialització de peixos de la família *Tetraodontidae*.
- Control metrològic.

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTES DE 2012)

- Reglament 1099/2099 relatiu a la protecció dels animals en el moment del sacrifici.
 - Presentació del document elaborat pel Grup de Treball de Benestar de l'AESAN.
 - Projecte de real decret pel qual es regularan diversos aspectes relatius a la protecció dels animals en el moment del sacrifici.
 - Problemes d'aplicació de l'annex I en garrins, cabrits i xais lactants.
 - Normativa nacional: sol·licitud d'Interovic i Intercum.
 - Decapitació en aus.
- Modificació de l'annex X del Reial decret 3484/00 sobre vigilància i control de les EET.
- Sacrifici d'oví fora de l'escorxador.
- Informació sobre la situació de l'aigua de mar embotellada.
- Informació sobre les reunions europees en relació amb els temes de l'àrea de gestió de riscos.
- Situació de la recollida de pells en sales de tractament de caça.
- Categorització de subproductes de productes de la pesca.
- Proposta de modificació del 640/2006.
- Actuacions davant de la presència de residus de compostos d'amoni quaternari.
- Utilització d'additius i coadjuvants tecnològics a la sang.
- Utilització de fosfats en carn injectada.
- Nitrats i nitrits en xoricets frescos.
- Utilització d'additius en preparats de carn picada.
- Ús de peròxid d'hidrogen com a coadjuvant tecnològic.
- Utilització d'aigües regenerades en la indústria alimentària.
- Registre específic d'aigües amb gas i sense gas en el RGSEAA.
- Debat sobre l'enviament a l'AESAN de les sol·licituds d'alta i baixa al RGSEAA.
- Coordinació del procediment de consultes a l'Agència Espanyola del Medicament.
- Actualització de les reunions europees en relació amb els temes de l'àrea de gestió de riscos
 - Criteri de l'ús de cànnabis en alimentació humana.
 - Aplicació del Reglament 432/2012.
 - Normativa aplicable a l'etiquetatge i publicitat d'aliments per a usos mèdics especials (ADUME) destinats a lactants.
 - Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
 - Informació sobre la data de caducitat i la data de consum preferent.
- Informació sobre la jornada monogràfica en al·lèrgies alimentàries.
- Ús d'edulcorants en begudes per a esportistes.
- Estudi europeu sobre migració de substàncies plastificants.
- Aigües de boira.
- Informació sobre reunions internacionals en matèria de control oficial.
- Missions de l'OAV
 - Revisió de la situació de les missions
 - Actualització de la missió del perfil del país
 - Preparació de la Missió 2012/6368 sobre criteris microbiològics
- Informe anual i eina ALCON
 - Resum de l'informe anual de 2011
 - Problemes que s'han evidenciat per a l'elaboració de l'informe
 - Propostes de millora per a l'any 2012
- Actualització del procediment normalitzat de treball de l'informe anual del Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària:
 - Programa de control oficial d'etiquetatge
 - Actualització del procediment normalitzat de treball sobre actualització del Pla
- Informació sobre curs de formació en matèria d'auditories
- Grup de treball d'auditories i verificació: presentació i discussió dels documents elaborats
 - Pla estratègic d'escorxadors i dictamen motivat de benestar animal
 - Resum global de l'aplicació dels plans
- Discussió sobre transmissió de resultats al sector i al públic en general

Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea

L'OAV està encarregada d'assegurar l'eficàcia dels sistemes de control i d'avaluar el compliment de les normes de la UE, no només dins la mateixa UE, sinó també en països tercers, en relació amb les exportacions a la UE. Per tal de complir amb aquesta funció, la seva activitat principal consisteix a efectuar inspeccions en els estats membres i en països tercers que exporten a la UE.

En les taules següents es resumeixen les visites, o missions, i els àmbits de control de l'OAV a Espanya i a Catalunya en el període 2006-2012.

Taula 123. Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea

INSPECCIONS DE L'OAV			
ANY	CONCEPTE	DATA	COMUNITAT AUTÒNOMA
2006	BSE i execució de la normativa sanitària sobre subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH).	23/1-3/2	Catalunya Castella i Lleó Astúries Extremadura
	Requisits de sanitat animal per al comerç intracomunitari d'animals vius.	20-31/3	Catalunya Aragó Extremadura
	Controls de les importacions i PIF.	12-23/6	PIF (fora de l'àmbit competencial de les CA)
	Avaluació dels sistemes de control oficial en aliments d'origen animal (sectors carni i lacti), certificació per a exportacions a la Federació Russa i benestar animal en el moment del sacrifici.	11-22/9	Astúries Múrcia Illes Balears Andalusia Castella-la Manxa Madrid
	Avaluació dels sistemes establerts per controlar el risc de salmonel·la en el sector de l'ou de consum.	2-6/10	Castella-la Manxa Castella i Lleó Aragó
	Controls a la importació de productes alimentaris d'origen no animal .	6-10/11	PIF (fora de l'àmbit competencial de les CA)
	Avaluació del sistema d'identificació d'oví i cabrum.	27/11-1/12	Navarra Castella-la Manxa
	Perfil del país.	27/11-1/12	Seus ministerials
2007	Control oficial de residus de plaguicides en aliments d'origen vegetal.	19-23/2	Andalusia Múrcia PIF Cartagena
	Control oficial del benestar animal.	5-9/3	Catalunya Extremadura

Seguiment en relació amb els sistemes de control oficial en aliments d'origen animal, en particular carni i lacti.	23/4-4/5	Castella i Lleó Galícia Múrcia
SANDACH.	21/5-1/6	Catalunya Aragó Andalusia Madrid
Programa d'eradicació de la brucel·losi bovina.	4-8/6	Extremadura Castella-la Manxa
Mesures de protecció davant de les EET en cabres i ovelles.	2-10/10	Andalusia Castella i Lleó

AUDITORIA GENERAL. ANY 2008

Missió DG (SANCO) 7697/2008, de revisió general del perfil del país. (No hi ha visites a les comunitats autònomes.)

AUDITORIES ESPECÍFIQUES

MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
Missió DG (SANCO) 7642/2008: producció i comercialització de productes de la pesca.	Andalusia, Galícia, Madrid, València.
Missió DG (SANCO) 7781/2008: residus i contaminants en animals vius i productes d'origen animal, incloent-hi controls sobre medicaments veterinaris.	Navarra.
Missió DG (SANCO) 7844/2008: additius alimentaris i materials en contacte amb els aliments.	Catalunya , València.
Missió DG (SANCO) 7766/2008: benestar animal.	Aragó, Castella i Lleó.
Missió DG (SANCO) 7792/2008: programa de control per a l'eradicació de tuberculosi i brucel·losi.	Castella-la Manxa, Madrid, Múrcia i València.
Missió DG (SANCO) 7856/2008: higiene alimentària, traçabilitat i etiquetatge.	Castella-la Manxa, Navarra.
Missió DG (SANCO) 7809/2008 i 7816/2008: productes d'origen animal i aliments infantils.	Andalusia, Extremadura, Galícia, Madrid, Múrcia i el País Basc.
Missió DG (SANCO) 7803/2008: inseminació artificial / embrions / semen.	Astúries, Madrid, Navarra, País Basc.
Missió DG (SANCO) 7914/2008 i 7907/2008: avaluació de la situació d' <i>Erwinia amylovora</i> (Burr) i les seves zones de protecció, controls per a <i>Rhynchophorus ferrugineus</i> (Olivier) i <i>Gibberella circinata</i> (Nirenberg i O'Donnell).	Andalusia, Castella i Lleó, Galícia, Navarra, la Rioja, València.
Missió DG (SANCO): control i higiene de pinsos.	Andalusia, Catalunya , Múrcia.
Missió DG (SANCO) 7787/2008: plans de contingència de malalties.	Canàries.
Missió DG (SANCO) 7752/2008: avaluació de les importacions / controls en trànsit i en PIF.	No hi ha visites a les comunitats autònomes. La missió es desenvolupa en els PIF i punts d'entrada, dependents de l'Administració general de l'Estat.

MISSIONS QUE NO FORMEN PART DE L'AUDITORIA GENERAL. ANY 2008

MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
Missió DG (SANCO) 7929/2008: productes d'origen animal a Ceuta.	Ceuta.
Missió DG (SANCO) 8308/2008: llengua blava.	Castella-la Manxa, Aragó.
Missió DG (SANCO) 8007/2008: el nematode del pi.	Galícia, Castella i Lleó, Extremadura, Andalusia.

AUDITORIES ESPECÍFIQUES

MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
Benestar animal	Extremadura Castella i Lleó

	Perfil del país	Estat espanyol
2010	AUDITORIES ESPECÍFIQUES	
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
	Petits establiments	Astúries País Basc
	Benestar animal	Extremadura Catalunya
	Programa de control de la salmonel·la	Andalusia Galícia Catalunya
2011	AUDITORIA GENERAL. ANY 2011	
	Missió DG (SANCO) 2011/6074, de revisió general i perfil del país. (No hi ha visites a les comunitats autònomes.)	
	AUDITORIES ESPECÍFIQUES	
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
	Implementació de mesures referents a la legislació de pinsos	Andalusia Aragó Galícia
	Carn de cavall i ovelles	Andalusia Castella i Lleó Castella-la Manxa Catalunya Extremadura Navarra València
	Mol·luscos bivalves vius	Andalusia Galícia
Identificació electrònica d'ovelles i cabres	Castella-la Manxa Andalusia Aragó	
	OMG	Aragó Catalunya
2012	AUDITORIES ESPECÍFIQUES	
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES
	Avaluació de l'aplicació dels controls del benestar animal en el moment del sacrifici	Múrcia Catalunya
	Avaluació de l'aplicació dels requisits per als adobs i les esmenes del sòl d'origen orgànic	Catalunya Navarra València
	Avaluació dels sistemes de control que regeixen la producció i la comercialització de la carn d'aviram i productes derivats	Andalusia Catalunya
	Avaluació dels controls sobre fórmules infantils, preparats de continuació i aliments per a bebès	Catalunya Madrid Astúries
	Avaluació de la situació relativa a <i>Bursaphelenchus xylophilus</i> (nematode del pi) i els controls relacionats amb l'organisme esmentat	Galícia Extremadura Castella i Lleó
	Avaluació del compliment dels requisits d'autorització per part dels PIF	
	Avaluació dels sistemes de control de les importacions amb finalitats fitosanitàries	
	Avaluació dels controls de les importacions d'aliments d'origen no animal	
Avaluació dels controls oficials relacionats amb els criteris de seguretat alimentària i d'higiene dels processos [Reglament (CE) núm. 2073/2005]	Andalusia Castella i Lleó	

Font: ACSA.

Formació de personal de les administracions competents en seguretat alimentària

La formació del personal al servei de les administracions públiques amb responsabilitat en seguretat alimentària i els assumptes tractats són també una bona font d'informació sobre els temes rellevants als quals cal fer front, ja que normalment responen a un procés de detecció de necessitats. Com podem observar en els quadres següents, són molts els assumptes en què cal mantenir activitats de formació continuada: les aigües de consum humà, les noves normatives sobre productes químics, els additius, els materials en contacte, els sistemes d'autocontrol o inspecció d'animals als escorxadors són només alguns exemples dels àmbits en què cal mantenir aquest esforç de formació i actualització.

Taula 124. Pla de formació de la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'ASPCAT. Anys 2009-2012

ACTIVITATS DE FORMACIÓ
2009
Aigües de consum humà: sistemes de tractament i eines de gestió del risc.
Productes químics: reglament REACH i SGA (sistema globalment harmonitzat).
Laboratoris de salut ambiental i alimentària. Sistemes d'acreditació. Interpretació d'informes.
Mètodes de conservació dels aliments i perills associats.
El transport dels aliments.
Els materials en contacte amb els aliments.
Els additius alimentaris i els coadjuvants tecnològics.
Investigacions en casos d'alertes alimentàries i brots de TIA.
Prerequisits i APPCC. Inicial.
Patologia i inspecció de la carn de porcí.
Inspecció <i>post mortem</i> , anàlisi de perills i punts de control crític en escorxadors d'aviram.
Taller d'auditories basades en el sistema APPCC.
Avaluació de tendències. Control de qualitat.
Curs sobre el disseny higiènic de cuines.
2010
Auditoria oficial dels procediments basats en el sistema APPCC.
Classificació i etiquetatge dels productes químics: aplicació del Reglament 1272/2008 (CLP).
Curs sobre disseny higiènic de cuines.
Curs sobre els materials en contacte amb els aliments.
El risc sanitari en l'ús de l'aigua regenerada.
APPCC en escorxadors i sales d'especejament de productes carnis de porcí.
Curs sobre el transport dels aliments.
Laboratoris de salut ambiental i alimentària. Sistemes d'acreditació i interpretació d'informes.
L'oli d'oliva, del camp a la taula.
Patologia i inspecció de la carn de porcí.
Patologia i inspecció de la carn de remugants.
Prerequisits i APPCC (inicial).
Significat sanitari dels paràmetres de l'aigua de consum humà i mètodes de tractament.
Sistemes d'informació geogràfica.
Taller d'auditories basades en el sistema APPCC (avançat).
Inspeccions <i>ante mortem</i> i <i>post mortem</i> , actuacions en escorxadors d'aviram.
Vigilància i control sanitari dels establiments de tatuatge, pírcing i micropigmentació.
2011
Els mol·luscs bivalves i gasteròpodes. Gestió del mar a la taula.
Jornada de formació sobre requisits ISO 17025 per a laboratoris de triquina (2 edicions).
Producció en línia freda.
Gestió de la seguretat alimentària a través de la microbiologia predictiva i estudis <i>challenge</i> .
Benestar animal per a escorxadors de porcí.
2012
Benestar animal a l'escorxador: remugants i èquids.
Benestar animal a l'escorxador: animals allotjats en contenidors (aviram i conills).
Requisits ISO 17025 per a laboratoris de triquina.
Prerequisits i APPCC (Inicial).
Laboratoris de salut ambiental i alimentària. Sistemes d'acreditació. Interpretació d'informes
Els additius alimentaris i els coadjuvants tecnològics

Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT.

Taula 125. Pla de formació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Anys 2009-2012

ACTIVITATS DE FORMACIÓ
2009
I. Organització administrativa i qualitat del servei
II. Produccions agrícoles, ramaderes i pesqueres
III. Indústria i qualitat agroalimentària
IV. Polítiques comunitàries i desenvolupament rural
V. Formació de formadors i innovació rural
2010
I. Organització administrativa i qualitat del servei
II. Produccions agrícoles, ramaderes i pesqueres
III. Indústria i qualitat agroalimentària
IV. Polítiques comunitàries i desenvolupament rural
V. Formació de formadors i innovació rural
VI. Aplicacions informàtiques
2011
Jornada tècnica PAE sobre avicultura ecològica
Disseny experimental i mostreig en agricultura
Benestar animal en les explotacions d'avicultura (gallines ponedores i pollastres)
Elaboració d'actes d'inspecció i procediment sancionador
Llei 26/2010 en matèria de règim jurídic i de procediment administratiu
Jornada tècnica PAE sobre fructicultura ecològica
Benestar animal en les explotacions d'avicultura (gallines ponedores i pollastres)
Benestar animal en explotacions de porcí
Aplicació informàtica de gestió de laboratoris Oralims
Control de qualitat dels resultats analítics
Jornada sobre malalties de boví i oví
Prevenició i control de malalties en aqüicultura
Utilització de PDA en el control sobre el terreny de bovins
Benestar animal a l'escorxador
Calibratge i estimació de la incertesa d'equips de mesura directa
Reglament (CE) núm. 882/2004 sobre controls oficials en el sector agroalimentari
Control sobre el terreny de bovins: identificació, registre i ajuts ramaders
Curs bàsic de condicionalitat
Novetats dels controls de condicionalitat: àrea agrícola
Novetats dels controls de condicionalitat: àrea ramadera
Disseny i gestió de mostres estadístiques
Nova normativa comunitària de SANDACH (Agència de Residus de Catalunya)
2012
Etiquetatge de pinsos com eina de seguretat alimentària
Formació bàsica per a l'acreditació del personal tècnic assessor (part ramaderia: higiene, identificació animal, registres i traçabilitat, alimentació animal i medicaments veterinaris)
Better Training for Safer Food (BTSF): programes de qualitat (agricultura ecològica)
Millores per aplicar, resultats de la supervisió anual
Casística del control de l'horta
NOP update-retraining
Better Training for Safer Food (BTSF): programes de qualitat
Viticultura ecològica i varietats tradicionals

Formació de nous inspectors
Condicionalitat en explotacions agràries
Jornada tècnica sobre l'olivera
Porcicultura ecològica
Avicultura ecològica de carn
Innovacions en enologia
ISO 22716 Sistema de qualitat de productes cosmètics
Jornada tècnica de fruticultura ecològica
Assistència a una auditoria vertical del procés de certificació per mantenir l'acreditació de l'ENAC
Jornades de formació en el control de producció ecològica
EcoSostenibleWine
Formació sobre el servei de dinamitzadors ecològics del DAAM
Comercialització i etiquetatge de llavors
Com encaixa el sistema de producció ecològica en el sistema OFFC Reg. 882/2004
Estratègies no convencionals en sanitat vegetal
Gestió d'alertes alimentàries
Jornada de porcicultura ecològica
Estratègies de coexistència entre cultius ecològics i cultius modificats genèticament
Formació de tècnics de les ADV d'olivera, vinya i fruita seca
Plagues i malalties forestals. Mètodes de control
Training Program on Red Palm Weevil Management
La nanotecnologia i la seva aplicació pràctica en l'àmbit alimentari
Política de preus i marges
Etiquetatge i informació nutricional dels aliments
El Panel de catat i els olis de Catalunya. Resultats de la campanya de l'oli 2011-2012
La globalització en el mercat agroalimentari. Flux de productes agroalimentaris
Els prerequisits en els productes lactis
Requeriments generals per a l'evidència científica dels aliments funcionals
Jornada SANDACH 2012
Better Training for Safer Food (BTSF): legislació sobre pinsos
Registre d'establiments de SANDACH
Benestar animal a l'escorxador: remugants i èquids
Benestar animal a l'escorxador: animals allotjats en contenidors (aviram i conills)
Novetats en els controls de condicionalitat: àrea ramadera, aspectes pràctics
Gestió i control de la identificació equina
Realització d'enquestes epidemiològiques (brucel·losi i tuberculosi)
Programa sanitari del ramat boví 2012-2015
Better Training for Safer Food (BTSF): programa de formació sobre zoonosis
Jornada de formació per a la posada en marxa del Programa de vigilància pilot de les malalties de les abelles
Brucel·losi ovina: programes de lluita i eradicació
Novetats en sanitat ovina i cabruna
Interacció entre la fauna salvatge i els ramats domèstics. Gestió sanitària
Tuberculosi: situació actual i avenços científics

Font: DAAM i PNCOCA.

Activitats, jornades i congressos

Les activitats, les jornades i els congressos portats a terme durant l'any i els temes que s'hi tracten són també un bon indicador de la situació, dels temes que preocupen en àmbits professionals i del dinamisme de les entitats implicades. Evidentment, són moltes les activitats i fóra realment difícil d'esmentar-les totes. Al quadre següent es recullen algunes de les activitats més destacades que han estat organitzades per universitats, institucions públiques i associacions amb rellevància en l'àmbit de la seguretat alimentària.

S'han organitzat múltiples activitats d'intercanvi i divulgació impulsades des de l'Administració de la Generalitat i des d'institucions universitàries i privades, que són indicatives dels esforços esmerçats en matèria d'avaluació, gestió i comunicació en seguretat alimentària per part de múltiples actors. El àmbits o temes a què han estat dedicats aquestes activitats poden ser un indicador interessant de les qüestions que han tingut més interès o han estat més presents en àmbits professionals. Si ens fixem en els temes que s'han tractat, podem observar que en el període 2006-2011 els temes d'interès han estat principalment:

- els additius
- els contaminants i els residus
- les declaracions nutricionals i de propietats saludables
- la dieta i la nutrició
- les malalties emergents i el canvi climàtic
- el benestar animal
- les noves tecnologies (clonatge, genòmica, nanotecnologia)
- les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries

Sobre això, en els quadres següents es recull informació més detallada pel que fa a l'any 2012:

Taula 126. Actes i jornades. Any 2012

GENER DE 2012

- [II Encuentro interprofesional de plantas aromáticas y medicinales: expectativas de los productores, transformadores, empresas y investigación. Los aceites esenciales y extractos en los sectores medicinal, cosmético, perfumero y alimentario](#). CReSCA. Terrassa, 26 i 27 de gener
- [Bus Alicia, perquè tothom mengi millor](#). Fundació Alícia / Obra Social de Caixa Catalunya. Del desembre de 2011 al març de 2012.

FEBRER DE 2012

- [XIV Jornadas de Porcino de la UAB](#). CReSA. Bellaterra, de l'1 al 3 de febrer
- [Food Factor: la seguretat alimentària és el repte al qual han de respondre els joves participants en el First Lego League](#). Barcelona i Tarragona, 4 de febrer
- [Additius alimentaris: 60 anys d'alarmes](#). AIQS. Barcelona, 7 de febrer
- [Journées de la Recherche Porcine](#). INRA i IFIP. París, 7 i 8 de febrer
- [ProSafeBeef International Conference and Demonstration Day](#). Dublín, del 7 al 9 de febrer
- [VII Curso de Diagnóstico Patológico en Piscicultura](#). Vigo, del 7 al 10 de febrer
- [Jornada tècnica "Microbiologia Alimentària: Reglamentació sobre la Confirmació de Soques Bacterianes i Metodiques Complementàries Estandarditzades"](#). DAAM. Barcelona, 8 de febrer
- [Jornada sobre Novedades en Información Alimentaria y Alegaciones de Salud: Nuevos Aspectos Legales y Científicos de Etiquetado Alimentario](#). CITOLIVA, Jaén, 14 de febrer
- [ILSI Europe International Symposium on Food Packaging - Deadline for Abstract Presentation: February 15th](#). Berlín, del 14 al 16 de novembre
- [Jornada: Gestió d'Al·lèrgens en la Indústria Alimentària](#). ECAE. Tàrraga, 15 de febrer
- [II Congrés Nacional de Desenvolupament Rural: Cooperar per a Competir](#). Saragossa, del 15 al 17 de febrer
- [Food Risks Conference](#). FSA. Londres, 16 de febrer
- [Food Factor: la seguretat alimentària és el repte al qual han de respondre els joves participants en el First Lego League](#). Lleida, 18 de febrer
- [GRF One Health Summit 2012. One Health-One Planet-One Future: Risks and Opportunities](#). Davos, Sùissa, del 19 al 23 de febrer
- [Els criteris microbiològics en seguretat alimentària](#). ASP. Barcelona, 21 de febrer
- [El nou reglament d'informació al consumidor i la nova llista comunitària d'additius alimentaris](#). ACCA, Barcelona, 23 de febrer
- [II Congrés de Comunicació Ambiental](#). Girona, 24 i 25 de febrer
- [Salon International de l'Agriculture](#). ANSES. París, de 25 de febrer a 4 de març
- [Food Factor: la seguretat alimentària és el repte al qual han de respondre els joves participants en el First Lego League](#). Girona, 26 de febrer
- [Conferència Nanospain 2012](#). Santander, del 27 de febrer a l'1 de març
- [Conference on combating food-related crime. 'Better Training for Safer Food' programme](#). Brussel·les, 27 i 28 de febrer
- [Food Safety and Dietary Risk Assessment](#). Institut Fresenius. Mainz, 28 i 29 de febrer
- [Conference on the EU Strategy on Animal Welfare: Implementing animal welfare through the new EU strategy: consumers' empowerment and market opportunities](#). Brussel·les, del 29 de febrer a l'1 de març
-

MARÇ DE 2012

L'ACSA hi participa

- [El Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya 2011-2015](#). Els Dijous de Salut Pública. Barcelona, 22 de març
- [Guía para la aplicación del sistema APPCC en la cocina la vacío](#). BCN Vanguardia Congrés Internacional de Gastronomia-BCNVanguardia 2012. Barcelona, 27 de març

Actes i jornades

- [Validació de Punts Crítics en els Processos Tèrmics](#). Jornada tècnica. ECAE. Monells, 7 de març
- [Jornada "Impacto del cambio climático en la seguridad alimentaria"](#). ELIKA. Bilbao, 7 de març
- [6th World Water Forum](#). Marsella, França, del 12 al 17 de març
- [The Identification of Future Global Food Risks](#). FSA. Londres, 16 de març
- [Analyzing Risk: Science, Assessment, and Management](#). Boston, MA, del 19 al 22 de març
- [Segunda Conferencia Mundial en Apicultura Orgánica](#). San Cristóbal de las Casas, Mèxic, del 19 al 25 de març
- [Ensuring Fair Food & Farming for the Future](#). Brussel·les, 20 de març
- [The New Food Information Regulation](#). Colònia, Alemanya, 20-21 de març

- [Projecte ACCUA. Presentació de resultats generals](#). CatalunyaCaixa, CREAM. Barcelona, 23 de març
- [VI Encuentro de Innovación y Tecnología](#). FIAB. Barcelona, del 26 al 28 de març
- [Activitats Alimentària 2012. Saló de l'Alimentació i de les Begudes](#). Barcelona, del 26 al 29 de març
- [IX Congreso Internacional sobre la Dieta Mediterránea](#). Barcelona, 27-28 de Març

ABRIL DE 2012

L'ACSA hi participa

- [I Jornada de Salut Pública](#). Consell de Col·legis Farmacèutics de Catalunya. Barcelona, 26 d'abril

Actes i jornades

- [Scientific Seminar on Management of Schmallenberg Virus](#). CE. Brussel·les, 2 d'abril
- [Research and Innovation: An agenda for a renewed partnership](#). CE. Barcelona, 2 i 3 d'abril
- [International Conference on Biotechnology and Food Science](#). Bangkok, Tailàndia, 7 i 8 d'abril
- [Food Safety Summit](#). Washington DC, del 17 al 19 d'abril
- [Basics Training on Food Contact Regulation](#). EupC. Brussel·les, 18 i 19 d'abril
- [El Cultiu del Blat de Moro Modificat Genèticament. Introducció a la Transcriptòmica Aplicada al Medi Ambient](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona, 19 d'abril
- [Jornada "SANDACH 2012"](#). MAGRAMA / AESAN. Madrid, 26 d'abril
- [Jornada "La Nanotecnologia Aplicada a l'Àmbit Agroalimentari"](#). DAAM. Barcelona, 26 d'abril
- [III Conferencia Internacional de Agricultura Ecológica y Financiación](#). SEAE. Madrid, 27 d'abril

MAIG DE 2012

L'ACSA hi participa

- [V Workshop de Evaluación del Riesgo de Materiales en Contacto con los Alimentos. Seguridad y Sostenibilidad Ambiental en la Cadena Alimentaria](#). ACSA, IRTA, Centa. Dins del marc de Tecno-Alimentaria-Hispak. Barcelona, 16 de maig
- [Anàlisi de la Situació de la Seguretat Alimentària a Catalunya](#). Jornada tècnica. DAAM/ACSA. Barcelona, 23 de maig
- [Producció i Comercialització de Plantes Aromàtiques](#). Jornada tècnica. DAAM. L'Espluga del Francolí, 25 de de maig
- [Noves Tecnologies en la Comercialització i Promoció del Producte Local](#). Jornada tècnica. DAAM. Bellpuig, 29 de maig
- [Congreso Internacional "Comer en la Escuela" 2012](#). Odela, ALICIA, INSA. Barcelona, del 29 de maig a l'1 de juny
- [Noves Tecnologies per al Control Integrat de Plagues en Indústria Agroalimentària](#). Jornada tècnica. DAAM. Cabriels, 30 de maig
- [Condicionalitat en Explotacions Agràries](#). Jornada tècnica. DAAM. Castelló d'Empúries, 30 de maig
- [Etiquetatge i Informació Nutricional dels Aliments](#). Jornada tècnica. DAAM. Monells, 31 de maig

Actes i jornades

- [4º Encuentro de la Red Europea de Queserías de Campo y el Congreso Europeo de "Seguridad Alimentaria en Pequeñas Queserías"](#). Zafra (Badajoz), del 2 al 5 de maig
- [NANOGENOTOX stakeholders Workshop](#). Brussel·les, 3 de maig
- [Risk Assessment of Engineered Nanoparticles](#). JRC, IHCP. Sant Sebastià, 3 i 4 de maig
- [Productos de Carn Picada](#). Jornada tècnica. ECAE. Monells, 8 de maig
- [Sprouted Seeds: Production, Safety and Quality](#). Campden BRI, Campden (Regne Unit), 9 de maig
- [VI Jornadas de Acuicultura del Litoral Suratlántico](#). ASEMA. Cartaya (Huelva), 9 i 10 de maig
- [Canvis en les Noves Versions de les Normes BRC i IFS](#). Jornada tècnica. ECAE. Tàrraga, 10 de maig
- [Nuevos Horizontes en Análisis de Aguas](#). Jornades. Thermo Fisher Scientific. Madrid, 10 de maig
- [Annual Conference on European Food Law 2012](#). Lisboa, del 10 al 12 de maig
- [Colloque PPTOX III. Programmation prénatale et toxicité](#). París, del 14 al 16 de maig
- [Effective Risk Communication: Theory, Tools, and Practical Skills for Communicating About Risk](#). Boston MA, del 14 al 16 de maig
- [Baking Technology Conference](#). Chipping Campden (Regne Unit), 15 i 16 de maig
- [Bta. – Actividades: Barcelona tecnologías de la alimentación. Hispak – Salón Internacional del Embalaje](#). Barcelona, del 15 al 18 de maig
- [Acte de presentació dels pactes de col·laboració entre l'ACC i les empreses per a la millora de l'etiquetatge dels productes alimentaris d'utilitat per a persones celiaques i diabètiques](#). Barcelona, 18 de maig
- [Seminario Internacional sobre Toxinas Emergentes](#). Vigo, 21 i 22 de maig
- [IAFP European Symposium on Food Safety](#). Varsòvia (Polònia), del 21 al 23 de maig
- [Central European Congress on Food](#). Sad (Sèrbia), del 23 al 26 de maig

- [Producción de Alimentos y Seguridad Alimentaria: Desafíos Actuales, del Sector Primario al Consumidor](#). Jornada. ELIKA. Vitòria, 29 de maig
- [I Congreso Internacional Comer en la Escuela \(3ra Circular\)](#). ODELA, ALICIA, DSLT. Barcelona, del 29 de maig a l'1 de juny
- [13th Greater Europe PET](#). Estrasburg (França), del 30 de maig a l'1 de juny
- [Etiquetatge i informació nutricional dels aliments](#). DAAM, IRTA. Monells (Girona), 31 de maig

JUNY DE 2012

L'ACSA hi participa

- [Seguretat Alimentària en Vegetals i Productes Germinats](#). Jornada tècnica. DAAM. Mataró, 29 de juny

Actes i jornades

- [Producció Artesana de Plantes Aromàtiques i Medicinals: una Oportunitat per al Món Rural](#). Jornada tècnica. DAAM. Bagà, 2 de juny
- [European Doctoral College on Environment and Health](#). Rennes (França), del 4 al 6 de juny
- [La Seguretat Alimentària als Mitjans de Comunicació](#). ASPCAT, ACSA. Tarragona, 5 de juny
- [6th World Congress on Polyphenols Applications](#). París, 7 i 8 de juny
- Barcelona, 11 de juny
- [Jornadas de Referencia de Análisis de Alimentos](#). CNA. Majadahonda, de l'11 al 13 de juny
- [Food Protein Innovation 2012 Conference](#). Amsterdam (Països Baixos), 13 i 14 de juny
- [Thermal Processing 7th International Conference](#). Frankfurt/Main (Alemanya), 13 i 14 de juny
- [ERA-ENVHEALTH's Final Conference: Sharing a Vision for Environment and Health Research in Europe](#). París, 13 i 14 de juny
- 13th Joint Fera/JIFSAN Annual Symposium. New Developments in Food Science: Realising the Potential of 'Omics' Technologies. York (Regne Unit), del 13 al 15 de juny
- [15th International Congress on Infectious Diseases \(ICID\)](#). ISID. Bangkok (Tailàndia), del 13 al 16 de juny
- [17th Scientific Colloquium on Low Dose Response in Toxicology and Risk Assessment](#). EFSA. Parma, 14 de juny
- ["Càlcul de vida \(durabilitat\) a la distribució dels aliments"](#). Curs intensiu d'especialització. CReSCA. Terrassa, 15 de juny
- [ACHEMA 2012 – International Exhibition-Congress on Chemical Engineering, Environmental Protection and Biotechnology](#). Frankfurt/Main (Alemanya), del 18 al 22 de juny
- [2012 Food Safety Management Conference](#). Campden BRI / Elsevier. Chipping Campden (Regne Unit), 19 i 20 de juny
- [La Empresa Alimentaria en la Red, Campo de Riesgos y Oportunidades](#). AINIA. Paterna (València), 20 de juny
- [6th Dairy Solutions Symposium](#). Dublín (Irlanda), 20 i 21 de juny
- [Journées "Aliments & Santé 2012"](#). CRITT. La Rochelle (França), 20 i 21 de juny
- [4º Congreso nacional de la carne de vacuno](#). INVAC. Madrid, 21 i 22 de juny
- Systèmes alimentaires internationalisés: nouveaux risques, nouvelles régulations? ANSES. París, 25 de juny
- [3rd ASM Conference on Antimicrobial Resistance in Zoonotic Bacteria and Foodborne Pathogens in Animals, Humans and the Environment](#). Ais de Provença (França), del 26 al 29 de juny
- [Merial Avian Forum](#). Roma, del 27 al 29 de juny
- [Presentació de la guia L'alimentació saludable a l'etapa escolar 2012](#). ASPCAT. Barcelona, 28 de juny
- [I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria](#). AESAN, UCM. Madrid, 28 i 29 de juny

JULIOL DE 2012

- [Zoonosis: Conceptes, Tècniques i Bioseguretat. I Jornada d'Actualització per a Professorat de Ciències](#). CReSA. Bellaterra (Barcelona), 4 de juliol
- [Workshop on the use of animal-based measures for dairy cows, pigs and broilers](#). EFSA. Parma (Itàlia), 4 i 5 de juliol
- Presentació dels resultats dels Cercles de Comparació Intermunicipal en Seguretat Alimentària. DIBA. Barcelona, 5 de juliol
- [SICURA & CIGR International Workshop on Food Safety](#). València, 5 de juliol
- [VI Jornada de Fructicultura ecològica](#). IRTA, DAAM. Les Borges Blanques (Lleida), 5 de juliol
- [Communicating Food Science](#). MAITRE. Cesena (Itàlia), 5 i 6 de juliol
- [Xenobiòtics en el Medi Marí. Evolució de les Tècniques Analítiques i Procediments de Descontaminació](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona, 10 de juliol
- [Euroscience Open Forum \(ESOF\) 2012](#). Dublín, de l'11 al 14 de juliol
- Jornada Anual Grup Connect-EU Agroalimentari. CENTA-IRTA. Monells (Girona), 12 de juliol
- [Les Claus de Futur del Sector Porcí: Producció, Maneig i Mercat](#). JARC. Lleida, 20 de juliol
- [4th Summer Academy in Global Food Law & Policy](#). Llac de Como (Itàlia), del 23 al 27 de juliol
- [La Comercialització del Vi en els Mercats d'Exportació](#). Jornada tècnica. DAAM/JARC. Montblanc,

25 de juliol

AGOST DE 2012

- [XXVII Jornada d'Agricultura de Prada "Els joves i la dinamització del sector agrari"](#). Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA). Prada de Conflent, 18 d'agost

SETEMBRE DE 2012

- [AQUA 2012: Global Aquaculture - Securing our future](#). SEAS, WAS. Praga, de l'1 al 5 de setembre
- [Communicating Food Science](#). MAITRE. Cluj-Napoca (Romania), 6 i 7 de setembre
- [Impact of Novel Technologies on Shelf-Life of Food](#). Londres, 13 de setembre
- [Communicating Food Science](#). MAITRE. Nantes (França), 17 i 18 de setembre
- [Campus Gutenberg de la Comunicació i Cultura Científica](#). OCC-UPF, La Caixa, iDEC-UPF. Barcelona, 17 i 18 de setembre
- [Jornada d'Innovació en Productes Alimentaris Saludables](#). IRTA. Monells (Girona), 18 de setembre
- [Science & Standards Symposium: Functional Foods and Dietary Supplements—Global Opportunities and Challenges](#). Boston, Massachusetts (EUA), del 18 al 20 de setembre
- [Food Safety and Authenticity 2012](#). Brussel·les, del 18 al 20 de setembre
- [11º Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes](#). Buenos Aires (Argentina), del 18 al 21 de setembre
- [Workshop on data collection and analysis](#). EFSA. Parma (Itàlia), 19 de setembre
- [II Encuentro Citoliva sobre Aceite de Oliva. Nuevos Valores Sociales, Nutricionales y de Salud](#). Jaén, 20 de setembre
- [La Contaminación de Recursos Naturales y su Impacto en la Seguridad Alimentaria](#). Jornada. IHOBE. Bilbao, 25 de setembre
- [Communicating Food Science](#). MAITRE. Bonn (Alemanya), 25 de setembre
- [XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos](#). SEM/UR. La Rioja, del 25 al 28 de setembre
- [International Scientific Symposium: Alternatives to Antibiotics. Challenges and Solutions in Animal Production](#). IABS, OIE, USDA. París, del 25 al 28 de setembre
- [I Fòrum Agrari Europeu: La Nova PAC](#). Dossier Europa. Lleida, 29 de setembre

OCTUBRE DE 2012

L'ACSA hi participa

- [5è Congrés Internacional sobre Autocontrol i Seguretat Alimentària Kausal 2012](#). Barcelona, del 17 al 19 d'octubre
- ["Claus per a un envelliment actiu: els hàbits saludables"](#). Taula rodona. Barcelona, 30 d'octubre
- Conferència ["Additius alimentaris: amics o enemics"](#). AVHIC. Barcelona, 30 d'octubre

Actes i jornades

- [VIII Jornada sobre Encefalopaties Espongiformes Transmissibles](#). CReSA. Bellaterra, 1 d'octubre
- La gestió de la seguretat alimentària en la era digital. AECOC. Madrid, 2 d'octubre
- [Jornada "Emprempta del Carboni com a Avantatge Competitiu per a l'Empresa Agroalimentària"](#). CRESCA. Terrassa, 3 d'octubre
- [Economics of Animal Health: A Price Worth Paying?](#). DG SANCO. Brussel·les, 3 d'octubre
- [Situació actual de la fiscalitat dels projectes de R+D+I](#). IRTA, CENTA, Tecnio. Vic, 4 d'octubre
- [49º Symposium Científico de Avicultura](#). Associació Espanyola de Ciència Avícola (AECA). Bellaterra (Barcelona), 4 i 5 d'octubre
- [2nd ARIP \(On Antibiotic Resistance and Infection Prevention\) Conference](#). Vílnius (Lituània), 4 i 5 d'octubre
- [Communicating Food Science](#). MAITRE. Lisboa (Portugal), 9 i 10 d'octubre
- B·Debate 2013: [The Future of Plant Genomes. Harvesting Genes for Agriculture](#). Biotac i Obra Social "La Caixa". Barcelona, del 9 a l'11 d'octubre
- [V Jornada del Pla integral per a la Promoció de la Salut mitjançant l'Activitat Física i l'Alimentació Saludable \(PAAS\)](#) Barcelona, 11 d'octubre. [Dia Internacional de les Dones Rurals 2012](#). DAAM. Barcelona, 15 d'octubre
- [Seafood Barcelona](#). Barcelona, del 15 al 17 d'octubre
- [Success stories in microwave heating technologies](#). HighTech Europe. Göteborg (Suècia), 16 i 17 d'octubre
- [Microalgues i Indústria: Nous Mercats, Noves Solucions](#). IQS. Barcelona, 18 d'octubre
- [Forum Innovation Recherche](#). IPA 2012. París, del 21 al 25 d'octubre
- [Alimentar el Món. "Seguretat i sostenibilitat en la producció global d'aliments"](#). CCCB, B·Debate. Barcelona, 22 i 29 d'octubre
- [Conference on the protection of animals in the slaughterhouses: Getting ready for 2013](#). Brussel·les, 24 d'octubre
- [2012 European Scientific Conference on Applied Infectious Disease Epidemiology \(ESCAIDE\)](#).

Edinburg (Regne Unit), del 24 al 26 d'octubre

- [XIV Jornada Tècnica de Boví de Carn d'Alcarràs](#). DAAM. Alcarràs, 25 d'octubre
- [Pros i Contres dels Aliments Funcionals](#). IRTA/DAAM. Monells (Girona), 25 d'octubre
- [6th International European Food and Feed Law Conference: Food Information – Law & Practice](#). Lexxion. Brussel·les, 25 i 26 d'octubre
- [1r Congrés Rural Smart Grids](#). Barcelona, 25 i 26 d'octubre
- [Jornada Tècnica Ramadera](#). DAAM. Móra la Nova, 26 d'octubre
- [XXXIV Jornades Agràries de la Fruita](#). DAAM. Móra la Nova, 26 d'octubre
- [Conseqüències del Reial decret 1311/2012 sobre l'ús sostenible de productes fitosanitaris](#). DAAM. Girona, 30 d'octubre
- [Jornada de Innovación sobre Riesgos Emergentes en la Industria Alimentaria: Cómo Anticiparse y Controlarlos](#). AINIA. València, 30 d'octubre

NOVEMBRE DE 2012

L'ACSA hi participa

- [Jornada de Presentació de la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a Petits Establiments del Sector Lacti](#). ACSA/ACREFA. Caldes de Montbui (Barcelona), 17 de novembre
- [Presentació de l'Informe SAM 2011. La Seguretat Alimentària als Mitjans de Comunicació](#). ASPCAT/UPF. Barcelona, 26 de novembre.

Actes i jornades

- [2012 AICR Annual Research Conference on Food, Nutrition, Physical Activity and Cancer](#). Washington, DC, 1 i 2 de novembre
- [GMOs in the pipeline: Looking to the next five years in the crop, forestry, livestock, aquaculture and agro-industry sectors in developing countries. FAO](#). Del 5 de novembre al 2 de desembre
- [Alimentar el món - Seguretat i sostenibilitat en la producció global d'aliments](#). CCCB, B·Debate. Barcelona, 5 i 8 de novembre
- [7th Conference of the World Mycotoxin Forum® and the XIIIth IUPAC International Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins](#). Rotterdam (Països Baixos), del 5 al 9 de novembre
- [XIX Jornades Citrícoles d'Alcanar](#). DAMM. Alcanar (Tarragona), del 5 al 9 de novembre
- [Legislació alimentària fora dels països de la UE](#). DAAM. 6 de novembre
- [Conference "Challenging Boundaries in Risk Assessment – Sharing Experiences"](#). EFSA. Parma (Itàlia), 7 de novembre
- [VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos \(CESIA 2012\)](#). Ciudad Real, del 7 al 9 de novembre
- [Congreso Internacional EHEDG sobre Ingeniería y Diseño Higiénico](#). València, 7 i 8 de novembre
- [III Congreso Nacional de Laboratorios Agroalimentarios \(CLAB 2012\)](#). València del 7 al 9 de novembre
- [Perspectives de Futur de la Fruita Dolça](#). Jornada tècnica. UP. Puigverd de Lleida, 9 de novembre
- [Fòrum de comercialització dels productes agrorurals de Montsant](#). DAAM. La Morera de Montsant, 12 de novembre
- [Bioseguretat a les granges. DAAM/CRESA](#). Bellaterra, 12 de novembre
- [Bio/non bio-interfaces and nanobiotechnology](#). JRC, IHCP. Ispra, Varese (Itàlia), del 12 al 14 de novembre
- [FoodPharma Tech Herning 2012](#). Herning (Dinamarca), del 13 al 15 de novembre
- [Packaging Materials Symposium - ILSI Europe](#). Berlín (Alemanya), del 14 al 16 de novembre
- [World Mycotoxins Forum - ILSI Europe](#). Berlín (Alemanya), del 14 al 16 de novembre
- [El Sistema de Classificació de Canals Porcínes i Bovines a Catalunya. Repercussions en el Comerç de la Carn Bovina i Porcina](#). Jornada tècnica. DAAM. Vic, 15 de novembre
- [ExpAliments](#). Campus de l'Alimentació de Torribera (UB). Santa Coloma de Gramenet, 17 de novembre
- [Journée d'interventions sur l'antibiorésistance en santé animale](#). ANSES. Maisons-Alfort Cedex (França), 19 de novembre
- [XVI Taller Internacional sobre Tuberculosis 2012](#). ASPB, CReSA. Barcelona, 19 i 20 de novembre
- [HighTech Europe – Network of Excellence for Food](#). Montpellier (França), 20 de novembre
- [EFFoST conference, A Lunch Box for Tomorrow: An interactive combination of integrated analysis and specialized knowledge of food](#). Montpellier (França), del 20 al 23 de novembre
- [Nueva Generación de Envases para Uso Alimentario](#). Jornada tècnica. IRTA. Monells, 21 de novembre
- [10a Jornada de Prevenció de Residus](#). ARC, DTS. Barcelona, 21 i 22 de novembre
- [II International Conference on Antimicrobial Research \(ICAR2012\)](#). Lisboa, del 21 al 23 de novembre
- [International Conference and Exhibition on Food Processing and Technology](#). Hyderabad (Índia) del 22 al 24 de novembre
- [XIX Edició dels Premis "Porc d'Or" a l'Excel·lència en la Producció Porcina](#). IRTA, DAAM. Madrid, 23 de novembre

- [V Foro Iberoamericano de los Recursos Marinos y la Acuicultura](#). Cadis, del 26 al 29 de novembre
- [Aplicació de l'APPCC en els Productes Lactis](#). Jornada tècnica. IRTA/DAAM. Tàrraga, 27 de novembre
- [Els Sòls i la Seva Aptitud per a la Vinya](#). Jornada tècnica. DAAM. Sant Sadurní d'Anoia, 28 de novembre 2012
- Noves Tecnologies a les Indústries Agroalimentàries. Jornada tècnica. DAAM. Monells, 29 de novembre
- [Campanya de recollida d'aliments del Banc dels Aliments](#). Del 30 de novembre a l'1 de desembre
- [Gestió de les Alertes Alimentàries](#). Jornada tècnica. DAAM. Vic, 30 de novembre
- [2a. Jornada del Pla de Salut 2011-2015. Departament de Salut](#). Sitges (Barcelona), del 30 de novembre a l'1 de desembre

DESEMBRE DE 2012

L'ACSA hi participa

- [VII Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local. Pràctiques de Risc en Comerç Minorista d'Alimentació i en Restauració](#). Barcelona, 13 de desembre

Actes i jornades

- [Campanya de recollida d'aliments del Banc dels Aliments](#). Del 30 de novembre a l'1 de desembre
- [Homogenització de Criteris d'Avaluació d'Assaigs Microbiològics](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona, 5 de desembre
- [Estudios de Vida Útil Segura y Uso de Modelos Predictivos: Procedimientos para Evaluar el Cumplimiento de los Criterios Microbiológicos en Productos Listos para el Consumo](#). IRTA. Monells (Girona), 13 i 14 de desembre
- [Alternatives to Surgical Pig Castration](#). CE. Brussel·les, 17 de desembre
- [Nous Avenços en l'Aplicació de la Cromatografia de Líquids Acoblada a Espectrometria de Masses d'Alta Resolució](#). Jornada tècnica. Barcelona, 19 de desembre
- [Festival de la Infància. Activitats per descobrir els beneficis d'una alimentació sana i natural](#). Barcelona, del 27 de desembre al 4 de gener

Font: Web ACSA. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1311/index.html>

Taula 127. Activitats més destacades en formació. Any 2012

GENER DE 2012

Formació en línia

- [Diseño de pruebas de campo](#). AGROGESTIIC. 26 de gener

FEBRER DE 2012

- [Seminario "Reglamento de información al consumidor"](#). Silliker. Barcelona, 1 de febrer
- [Curs intensiu "Aplicaciones del ozono en la industria vitivinícola"](#). CRESCA. Barcelona, 29 de febrer
- [Diploma "Alimentación, nutrición y salud pública"](#). Escuela Nacional de Sanidad. Curs al llarg de l'any 2012

Formació en línia

- [Brucelosis porcina: una enfermedad ignorada que resurge con fuerza](#). AGROGESTIIC. Del 7 al 24 de febrer
- Taller [Gestión de crisis alimentarias](#). AGROGESTIIC. Taller 1: Comunicación. Del 22 al 29 de febrer

MARÇ DE 2012

- [Curs d'especialització "Envasado de alimentos"](#). CRESCA. Barcelona, 6 de març
- [Auditor intern de sistemes de seguretat alimentària](#). Tàrrega, 13, 15, 20 i 22 de març
- [Curs sobre principis d'higiene i eficiència energètica en el disseny i l'equipament de cuines](#). AVHIC. Barcelona, 19 i 20 de març
- [Els criteris microbiològics, eina per interpretar els resultats de les anàlisis en el sector carni](#). Les Preses (Olot), 20, 22, 27 i 29 de març

ABRIL DE 2012

- Curs ["Microbiología de la carne y los productos cárnicos"](#). DAAM. Girona, 12, 17, 19, 24 i 26 d'abril
- Curs ["Introducción a las ciencias sensoriales para profesionales: teoría y práctica de la gestión del talento sensorial"](#). CRESA. Barcelona, 13 d'abril
- [Curso intensivo "Limpieza e higienización en la industria alimentaria"](#). CRESCA. Terrassa, 25 d'abril
- Curs ["Destrucción térmica de microorganismos en procesos de pasteurización y esterilización"](#). Silliker. Barcelona, 25 i 26 d'abril
- [Cursos EPSI-UAB 2012-2013](#)
- Màster en gestió de la qualitat i la seguretat alimentària (4a edició)
- Postgrau de seguretat alimentària (15a edició)
- Postgrau en dret de la qualitat i seguretat alimentària (6a edició)
- Màster de transferència tecnològica en seguretat alimentària
- Programa d'especialització en seguretat alimentària-APICIUS (a demanda d'empreses i organitzacions)
- Formació en línia
- Taller ["Gestión de crisis alimentarias"](#). AGROGESTIIC. Taller 2: Empresa y medios de comunicación. 19-26 d'abril.

MAIG DE 2012

- [Curso Avanzado Sistemas de recirculación y su aplicación en acuicultura](#), IAMZ. Saragossa, del 14 al 18 de maig
- Curs ["APPCC bàsic: prerequisits de l'autocontrol"](#). AVHIC. Barcelona, 15 i 17 de maig
- Curs ["Auditor intern de sistemes de seguretat alimentària"](#). ECAE. Les Preses, 15, 17, 22 i 24 de maig
- Curs intensiu ["Noves tècniques i mètodes de neteja i higienització en cuines col·lectives i cambres frigorífiques"](#). CRESCA. Terrassa, 16 de maig
- Curs d'especialització ["Anàlisi de perills i punts de control crítics \(APPCC\) a la indústria alimentària"](#). CRESCA. Terrassa, 22 de maig
- [International Food Risk Analysis Short Course](#). Guelph (Canadà), del 29 al 31 de maig
- Curs [Seguridad alimentaria y APPCC, en empresas del sector de la pesca](#). Silliker. Barcelona, 30 de Maig

- [Requisits de qualitat i seguretat en el sector agroalimentari: BRC, IFS Implantació i auditoria en la indústria alimentària ISO 9001](#) UAB. Bellaterra, divendres i dissabtes
- [Cursos EPSI-UAB 2012-2013](#)
- Màster en gestió de la qualitat i la seguretat alimentària
- Postgrau de seguretat alimentària (15a edició)
- Postgrau en dret de la qualitat i seguretat alimentària (6a edició)
- Màster de transferència tecnològica en seguretat alimentària
- Programa d'especialització en seguretat alimentària-APICIUS (a sol·licitud d'empreses i organitzacions).

JUNY DE 2012

- [Curso de microbiología predictiva: calidad y seguridad alimentaria](#). Universitat de Còrdoba. Còrdoba, del 20 al 22 de juny
- Curs "Enfermedades emergentes". Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza. Saragossa, 26 de juny
- [Cursos EPSI-UAB 2012-2013](#)
- Màster en gestió de la qualitat i la seguretat alimentària (4a edició)
- Postgrau de seguretat alimentària (15a edició)
- Postgrau en dret de la qualitat i seguretat alimentària (6a edició)
- Màster de transferència tecnològica en seguretat alimentària
- Programa d'especialització en seguretat alimentària-APICIUS (a sol·licitud d'empreses i organitzacions)

JULIOL DE 2012

- [Curso de verano "Situación y retos futuros de la acuicultura española"](#). OESA. Laredo (Cantàbria), del 2 al 4 de juliol
- [Curs "L'alimentació de demà: de la recerca a la taula". Cicle "Els Juliol de la UB"](#). Campus de l'Alimentació de Torribera. Santa Coloma de Gramenet, del 9 al 13 de juliol
- [Curso de verano "Acuicultura y sostenibilidad"](#). UNIMAR. Cartagena, del 10 al 13 de juliol
- [I curso de consumo, seguridad alimentaria y nutrición](#). AESAN/INC. Madrid, del 16 al 20 de juliol
- [Exposició "El món agrari a les terres de parla catalana"](#). Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, Institut Ramon Muntaner i Fundació del Món Rural. Del juliol de 2012 al gener de 2013
- [Cursos EPSI-UAB 2012-2013](#)
- Màster en gestió de la qualitat i la seguretat alimentària (4a edició)
- Postgrau de seguretat alimentària (15a edició)
- Postgrau en dret de la qualitat i seguretat alimentària (6a edició)
- Màster de transferència tecnològica en seguretat alimentària
- Programa d'especialització en seguretat alimentària-APICIUS (a sol·licitud d'empreses i organitzacions)

AGOST DE 2012

- [Máster universitario cultivos marinos](#). CIHEAM, ICCM. Gran Canària, d'octubre de 2012 al juny de 2014
- [Exposició "El món agrari a les terres de parla catalana"](#). Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, Institut Ramon Muntaner i Fundació del Món Rural. Itinerant. De juliol 2012 a gener 2013
- [Màster en seguretat alimentària](#), curs 2013. UB/UAB/ACSA. [Cursos EPSI-UAB 2012-2013](#)
- Màster en gestió de la qualitat i la seguretat alimentària (4a edició)
- Postgrau de seguretat alimentària (15a edició)
- Postgrau en dret de la qualitat i seguretat alimentària (6a edició)
- Màster de transferència tecnològica en seguretat alimentària
- Programa d'especialització en seguretat alimentària-APICIUS (a sol·licitud d'empreses i organitzacions)

SETEMBRE DE 2012

- Curs intensiu "[Noves tècniques i mètodes de neteja i higienització en cuines col·lectives i cambres frigorífiques](#)". CReSCA. Terrassa, 19 de setembre
- Curs "[El anàlisis sensorial en la industria alimentaria](#)". Silliker. Barcelona, 26 i 27 de setembre
- [Máster universitario cultivos marinos](#). CIHEAM, ICCM. Gran Canària, de l'octubre de 2012 al juny de 2014
- [Màster en seguretat alimentària](#), curs 2013. UB/UAB/ACSA. Preinscripció fins el 30 de setembre
- [Màster en dret animal i societat \(animal law and society\)](#). UAB. Bellaterra, del 20 de setembre de 2012 al 8 de juny de 2013
- [Cursos EPSI-UAB 2012-2013](#)
- Màster en gestió de la qualitat i la seguretat alimentària (4a edició)
- Postgrau de seguretat alimentària (15a edició)
- Postgrau en dret de la qualitat i seguretat alimentària (6a edició)

- Màster de transferència tecnològica en seguretat alimentària
- Programa d'especialització en seguretat alimentària-APICIUS (a sol·licitud d'empreses i organitzacions)

OCTUBRE DE 2012

- [Curs internacional en tecnologia de productes carnis](#). IRTA. Monells (Girona), de l'1 al 26 d'octubre
- [Curs d'especialització "Envasat d'aliments"](#). CReSCA. Terrassa, 2 d'octubre
- [HighTech Europe Workshop on New technologies in Seafood Processing and Conservation](#). Conxemar Exhibition 2012. Vigo, del 2 al 4 d'octubre
- Curs d'especialització "[Aprofitament de plantes medicinals, producció, identificació, preparacions i usos de les plantes útils](#)". CReSCA. Igualada, 5 d'octubre
- [International Nonthermal Food Processing Workshop - FIESTA 2012](#). CSIRO, Melbourne (Austràlia), 16 i 17 d'octubre
- Curs "[Formación de gestores y técnicos de APPCC](#)". Silliker. Barcelona, 24 d'octubre
- [Máster universitario cultivos marinos](#). CIHEAM, ICCM. Gran Canària, de l'octubre 2012 al juny de 2014
- [Màster en seguretat alimentària](#), curs 2013. UB/UAB/ACSA.

NOVEMBRE DE 2012

- [Els criteris microbiològics, la clau de l'autocontrol](#). ECAE. Girona, 5, 7, 12, 14, 19 i 21 de novembre
- [Curs intensiu sobre noves tecnologies i l'eco-neteja en la indústria alimentària](#). CReSCA. Terrassa, 7 de novembre
- [XI workshop sobre mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària](#). UAB. Barcelona, del 20 al 23 de novembre
- [Curs "Etiquetatge dels productes alimentaris: aplicació del Reglament 1169/2011"](#). AVHIC. Barcelona, del 20 al 22 de novembre
- [Curs intensiu sobre els recobriments de nanotecnologia, com agents protectors i facilitadors de la neteja i higiene](#). CReSCA. Terrassa, 28 de novembre
- Curs "[Etiquetado alimentario](#)". Silliker. Barcelona, 28 i 29 de novembre
- [International scientific workshop 'Non-target organisms and GM crops: Assessing the effects of Bt proteins'](#). EFSA. Amsterdam (Països Baixos), 29 i 30 de novembre
- [Master universitario cultivos marinos](#). CIHEAM, ICCM. Gran Canària, de l'octubre de 2012 al juny de 2014
- [Màster en seguretat alimentària](#), curs 2013. UB/UAB/ACSA
- [Postgraus en seguretat alimentària i en dret de la qualitat i seguretat alimentària](#) (integrats en el Màster de seguretat alimentària), curs 2013. EPSI-UAB

DESEMBRE DE 2012

- [Curs pràctic de plans de neteja i desinfecció i de control de plaques en cuines professionals](#). AVHIC. Barcelona, 13 i 14 de desembre
- [Máster universitario cultivos marinos](#). CIHEAM, ICCM. Gran Canària, de l'octubre de 2012 al juny de 2014

Font: Web de l'ACSA. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1311/index.html>

Publicacions periòdiques de l'ACSA

L'ACSA edita una publicació electrònica anomenada [InfoACSA](#). És un butlletí electrònic de publicació mensual que conté un article breu, i recull notícies d'actualitat, publicacions recents i actes relacionats amb la seguretat alimentària. L'any 2011 es crea un nou format d'*InfoACSA*, i es converteix en un butlletí electrònic de publicació mensual que recull una selecció de notícies sobre seguretat alimentària, actualitat normativa i publicacions destacades. Cada mes es destaquen també els actes, les jornades i les activitats de formació previstos més propers relacionats amb la cadena alimentària.

D'altra banda, hi ha també una altra publicació, el butlletí electrònic [Acsa Brief](#), que té com a objectiu informar (breument i de manera específica i actualitzada) els professionals i els consumidors sobre temes nous que puguin incidir en la seguretat alimentària. No té una periodicitat preestablerta, ja que s'edita en moments en què un tema determinat suscita interès. Els temes centrals tractats en aquestes dues publicacions són també un indicador de les qüestions que han estat més rellevants en seguretat alimentària durant l'any.

Taula 128. *Acsa Brief*. Any 2012

TEMES DE L'ACSA BRIEF 2012

Riscos emergents

[Les micotoxines del sègol banyut: un vell problema que torna?](#) Setembre/octubre de 2012
[Yersinia enterocolitica, un microorganisme emergent cada vegada més comú.](#) Març/abril de 2012

Noves tecnologies

[Avaluació dels microorganismes utilitzats en la cadena alimentària. El sistema de qualificació de presumpta seguretat \(QPS\).](#) Novembre/desembre de 2012
[Biotecnologia. Avaluació de noves tècniques de cultiu de plantes: la cisgènesi i la intraqènesi.](#) Juliol de 2012
[La comercialització de materials i objectes plàstics en contacte amb els aliments.](#) Maig/juny de 2012

Reavaluació de substàncies. [Alumini.](#) Actualització: març de 2012

Contaminants de procés. [L'acrilàmida.](#) Actualització: octubre de 2012

Salut i seguretat alimentària. [Les micotoxines.](#) Gener de 2012

Font: ACSA. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/doc16868.html>

4.2. Normativa

Les normes publicades en un determinat període poden ser un bon indicador de quins són els temes prioritaris cap als quals orienten la seva atenció les institucions responsables de la gestió del risc, així com la societat en general. Tanmateix, cal tenir present l'espai de temps transcorregut entre la iniciativa de regulació i la publicació efectiva en els diaris oficials. A excepció de les normes que es publiquen de forma urgent, aquest factor de retard fa que l'estudi de les normes publicades durant un any determinat ens ofereixi informació dels temes més treballats durant aquest any, així com dels anys immediatament anteriors.

El nombre de normes publicades en els diferents diaris oficials en matèria de seguretat alimentària es resumeixen en els dos quadres següents. En el primer quadre es classifiquen en funció del diari oficial en què estan publicades i, en el segon, per l'àmbit o tema a què afecten principalment:

Taula 129. Nombre de normes publicades per tipus de diari oficial. Anys 2006-2012

DIARI OFICIAL	NOMBRE						
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
BOE	56	37	48	45	23	47	11
DOGDC	21	5	5	4	7	1	6
DOUE	237	195	243	143	129	136	136
Total	305	237	296	193	159	184	153

Font: Base de dades de legislació de l'ACSA. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2820/doc17025.html>

Taula 130. Nombre de normes publicades per àmbits. Anys 2007-2012

ÀMBITS	NOMBRE					
	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Aliments estimulants	—	—	—	—	—	1
Addició de vitamines i minerals	—	—	—	—	—	2
Additius	8	12	10	5	9	16
Aigua i gel	0	—	5	1	2	2
Alimentació animal	37	33	12	4	23	20
Altres productes d'origen animal	3	—	0	0	0	0
Aromes	0	3	0	0	0	7
Begudes alcohòliques	—	3	3	2	0	1
Begudes no alcohòliques	—	—	—	—	1	0
Benestar animal	2	2	0	0	3	3
Carns i derivats	1	7	7	0	4	1
Coadjuvants tecnològics i dissolvents	—	—	—	—	1	0
Complements alimentosos	1	—	4	0	1	0
Condiments i espècies	—	—	—	—	6	1
Conservació	1	—	0	1	1	4
Contaminació radioactiva	—	—	—	—	7	4
Contaminants	3	3	3	8	9	8
Control oficial	15	6	14	6	11	5
Declaracions de propietats saludables	—	—	8	10	7	5
Emmagatzematge i transport	2	—	0	0	0	0
Enzims	3	4	0	0	0	2
Etiquetatge	1	9	12	9	6	2
Higiene	1	6	0	2	6	1
Hortofructícoles i derivats	1	2	0	0	2	1
Identificació i trasllat	2	7	6	3	1	3
Importacions i exportacions	1	16	10	19	18	5
Indústries i establiments	—	—	—	—	1	0
Legislació marc	4	2	4	22	6	3
Llet i productes làctics	1	5	1	0	4	0
Materials en contacte amb aliments	1	4	3	1	1	1
Mel, sucre i derivats	—	—	—	—	1	0
Nous aliments	1	8	11	3	13	6
Olis i greixos	5	5	1	0	3	4
Organismes modificats genèticament	14	8	6	16	12	7
Ous i ovoproductes	0	6	0	0	0	0
Pesca, mol·luscs i altres	1	6	1	0	6	0
Plaguicides	42	67	25	12	29	3
Plans de vigilància	1	—	3	5	0	—
Producció agrària ecològica	5	7	1	4	4	2
Productes dietètics	1	3	3	0	0	0
Protecció dels consumidors	—	—	3	1	—	1
Qualitat	22	—	2	2	1	1
Tractaments per radiació	—	—	2	1	1	—
Residus	25	10	1	0	2	16
Sanitat animal	45	17	21	9	3	2
Sanitat vegetal	1	3	3	3	—	1
Subproductes	5	3	5	7	4	5
Vins i caves	5	8	4	2	2	5
Zoosanitaris	7	6	9	10	—	—
Zoonosis i agents zoonòtics	29	15	4	0	7	5

Font: Base de dades de legislació de l'ACSA.

Nota: Una mateixa norma pot afectar més d'un àmbit.

De l'anàlisi del nombre i tipus de normes publicades l'any 2012, en podem destacar algunes qüestions que convé considerar:

- Com en anys anteriors, la major part de les normes s'han publicat al *Diari Oficial de la Unió Europea* (DOUE), cosa que indica la importància de les institucions europees pel fet de tenir conferides la major part de les competències de regulació normativa en seguretat alimentària. Als estats i a les regions els correspon desenvolupar-les, adaptar-les a l'ordenament intern i executar-les, així com regular el comerç local i al detall. No ha d'estranyar, doncs, la desproporció entre el volum de publicació al DOUE i a la resta de diaris oficials.
- A Catalunya s'han publicat sis normes, tres de les quals fan referència a subproductes. Cal destacar la modificació de la Llei de qualitat agroalimentària.
- Hi ha determinats àmbits que destaquen per un nombre de normes publicades més elevat. Per ordre d'importància, el nombre més elevat de normativa correspon, a l'autorització d'ús d'additius i de nous ingredients alimentaris.
- Convé també destacar les resolucions referides a l'autorització i a la denegació d'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments, amb la nova llista de declaracions aprovades i d'organismes modificats genèticament, principalment pel que fa a l'autorització de comercialització de productes que continguin determinats OMG.
- També destaca les normes de lluita contra *Salmonella*.
- Dins de l'àmbit de les regulacions estatals, cal fer menció de la publicació del Reial decret 1528/2012, de 8 de novembre, pel qual s'estableixen les normes aplicables als subproductes animals i els productes derivats no destinats al consum humà.

Com podem observar, la publicació de normativa en matèria de seguretat alimentària és contínua i abundant. El fet que s'hagin publicat més de 1.300 normes en un període de sis anys és indicatiu de la complexitat i la multifactorialitat d'un àmbit en què, a més, hi ha modificacions contínues sobre les quals tant els operadors com els organismes públics responsables han d'estar atents per tal de treballar amb referents normatius actualitzats.

Al web de l'ACSA, en l'apartat legislació, hi ha disponibles i actualitzades totes les normes publicades. En el cas de normes que es consideren d'especial rellevància, es posa un titular en l'apartat de notícies i es comenta breument la norma i les novetats que incorpora. La finalitat d'aquest servei és que els operadors econòmics disposin de

tota la legislació alimentària perquè es puguin ajustar als nous requeriments legislatius a mesura que es van publicant. En el quadre següent es recullen les normes que s'han destacat en el web de l'ACSA l'any 2012.

Taula 131. Normatives destacades. Any 2012

NORMATIVES DESTACADES. ANY 2012

- [Nova norma de qualitat per al cafè](#)
- [Nou objectiu de la Unió per a la reducció de *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium* en galls dindi](#)
- [Ampliació de les condicions d'ús de l'additiu dicarbonat de dimetil \(E 242\)](#)
- [Propera entrada en vigor de les normes de benestar animal relatives a la protecció dels animals en el moment del sacrifici i de les normes mínimes per a la protecció dels porcs en les explotacions ramaderes](#)
- [S'ha autoritzat la lactoferrina bovina com a nou ingredient alimentari](#)
- [S'ha autoritzat el dihidrocapsiat com a nou ingredient alimentari](#)
- [S'autoritza una nova declaració de propietats saludables en els aliments relativa a la reducció del colesterol sanguini](#)
- [Es modifica la llista de declaracions nutricionals](#)
- [La Comissió Europea autoritza la comercialització de productes alimentaris i pinsos a partir de blat de moro modificat genèticament MIR162](#)
- [La Comissió Europea modifica les condicions en la importació de pinsos i aliments originaris o procedents de Japó](#)
- [Es publica la llista corregida de substàncies aromatitzants autoritzades a Europa](#)
- [S'estableix el marc d'actuació per aconseguir un ús sostenible dels productes fitosanitaris](#)
- [Es deroga la recent llista de substàncies aromatitzants autoritzades a Europa](#)
- [Es publica la nova llista de substàncies aromatitzants autoritzades a Europa](#)
- [S'autoritza l'ús dels additius E 553b, E 903 i E 904 en ous cuits](#)
- [S'estableixen les mencions per a l'etiquetatge dels ingredients potencialment al·lèrgens en determinats productes vitivinícoles](#)
- [Es permet l'ús dels additius àcid benzoic i benzoats \(E 210-213\) en els productes sense alcohol a base de vi](#)
- [S'autoritza la comercialització de la \$\gamma\$ -ciclodextrina com a nou ingredient alimentari](#)
- [S'autoritza l'ús de dos additius en cervesa E 1200 i E 1105](#)
- [La Comissió ha aprovat la llista de declaracions de propietats saludables permeses](#)
- [Nova norma de qualitat per a l'elaboració i la comercialització dels vinagres](#)
- [S'estableixen nous requisits de composició per als suc de fruita i altres productes similars](#)
- [Es fixen els nous criteris específics de puresa dels additius alimentaris](#)
- [Es modifiquen les condicions d'ús i les dosis autoritzades de tres colorants alimentaris: E 104, E 110 i E 124](#)
- [S'estableix un nou programa de detecció de salmonel·la en pollastres d'engreix](#)
- [La Comissió Europea autoritza la comercialització de productes alimentaris i pinsos a partir de noves varietats de soja modificada genèticament](#)
- [Etiquetatge de productes alimentosos destinats a persones celíaques](#)
- [S'afegeix un nou tractament de congelació per matar paràsits viables en els productes de la pesca escabetsats, assaonats o que es consumeixin crus](#)

Font: Web de l'ACSA.

5

Percepció i repercussió social

5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

L'any 2012 s'ha realitzat l'estudi de percepció [Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya.](#)

L'objectiu principal d'aquesta recerca ha estat establir els factors que predisposen cap a l'acceptació i el rebuig de les noves tecnologies aplicades a l'alimentació per part de la ciutadania catalana. Aquest objectiu principal engloba tres grups d'objectius específics:

1. Examinar les percepcions generals sobre els usos de les aplicacions tecnocientífiques en la producció, l'elaboració i la conservació dels aliments.
2. Analitzar la construcció de les percepcions socials sobre la biotecnologia aplicada a l'alimentació a Catalunya.
3. Comparar la construcció de percepcions socials sobre la biotecnologia amb la construcció de percepcions al voltant d'altres tecnologies.

D'on s'extreuen les conclusions següents:

- El nivell de coneixements sobre les noves tecnologies, en termes generals, és baix, la qual cosa coincideix amb altres estudis.
- Hi ha diferències significatives en les actituds que generen unes i altres tecnologies. El fet d'haver estat objecte de controvèrsia pública –com és el cas de les noves biotecnologies i, en menor mesura, de la nanotecnologia– apareix com a condicionant d'una percepció de risc superior. En canvi, les tecnologies lliures de controvèrsia, com les de conservació, d'entrada es perceben segures, o que comporten poc risc.
- Atesa la manca de coneixements sòlids,
 - les actituds es construeixen bàsicament a partir d'analogies amb altres fenòmens i situacions que es coneixen millor.
 - les actituds cap a aquestes noves tecnologies parteixen de sistemes d'actituds sobre qüestions més àmplies que les engloben com les

relatives a les formes de producció agroalimentària actual, a la ciència i la tecnociència.

- les actituds –favorables o contràries– davant de les noves tecnologies són tributàries de la confiança/desconfiança cap als agents responsables.
- En les actituds cap a les noves tecnologies la dimensió comportamental és poc present, la qual cosa les fa més fràgils i més fàcilment modificables.
- En general, les incerteses i els riscos associats a innovacions tecnocientífiques s'assumeixen si satisfan una necessitat que no es pot satisfer per altres vies o si resolen problemes considerats rellevants (com les malalties). Si no se'n percep la necessitat, la predisposició a assumir-ne el risc decreix exponencialment. És així com cal interpretar el sentit de la naturalitat com a preferència en les eleccions.

ESTUDIS DE PERCEPCIÓ REALITZATS EN ANYS ANTERIORS

- [Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya](#)
- [Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques](#)
- [Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya](#)

5.2. Consultes, denúncies i queixes

Les consultes fetes pels ciutadans i altres participants en la cadena alimentària, així com les denúncies i les queixes fetes en diferents instàncies oficials, són també elements que poden ajudar a conèixer la situació de la seguretat alimentària i quins són els principals temes que preocupen els ciutadans i el conjunt de la societat.

Consultes

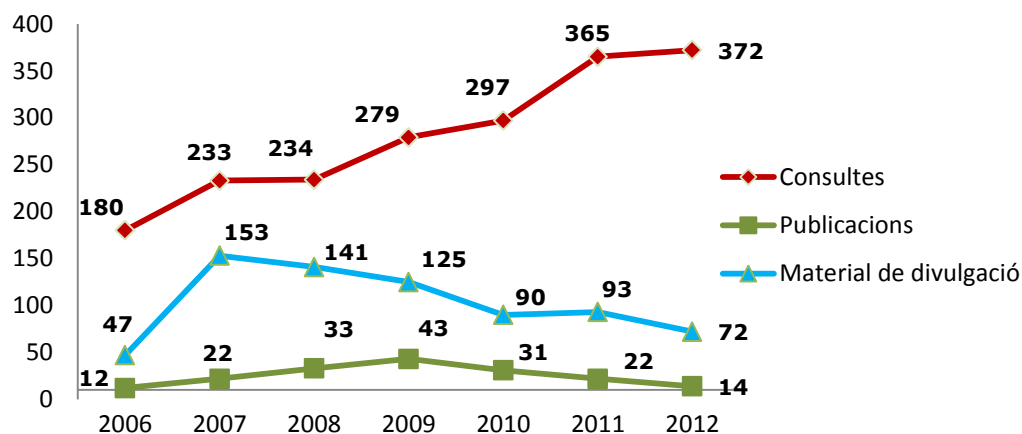
Pel que fa a les consultes adreçades a l'ACSA, destaquen les de caràcter informatiu (autoritzacions, autocontrols, higiene, manipuladors, normativa i publicacions) i la sol·licitud de publicacions.

Taula 132. Consultes adreçades a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Any 2012

TEMA	NOMBRE DE CONSULTES REBUDES PER CORREU ELECTRÒNIC
Additius i coadjuvants	13
Autoritzacions i registres	63
APPCC i prerequisits	22
Condicions d'higiene	5
Manipuladors	19
Etiquetatge	21
Traçabilitat	3
Normativa	34
Restauració	2
Dietètics, complements alimentosos	9
Comerç al detall	0
Al·lèrgies i intoleràncies	5
Materials i envasos	6
Emmagatzematge i transport	0
Importació i exportació	9
Informació sobre l'ACSA	7
Publicacions	0
Malalties animals	0
Reclamacions/denúncies	19
Retirada del producte	0
Toxiinfecció alimentària	0
Altres	0
Trastorns alimentaris	0
Borsa de treball	13
Petició de material	86
Irregularitat comercial	2
Pla de seguretat alimentària	0
Contaminants	4
Xarxa d'alerta	2
Mitjans de comunicació	0
Informació del web	19
Falses alarmes	6
Frau comercial	0
Seguretat dels productes	21
Paràsits	0
Iniciatives empresarials	47
Total	458

Font: ACSA.

Gràfic 16. Consultes i peticions de publicacions i de material de divulgació. Anys 2006-2012



Font: ACSA.

Una altra font d'informació interessant són les trucades rebudes en el 012 i la comparació del nombre de trucades entre l'àmbit alimentari i altres àmbits o sectors. A partir de les dades de consultes al 012 podem observar que el sector de l'alimentació és minoritari, ja que comporten menys del 2% de les trucades.

Taula 133. Consultes efectuades al 012. Nombre de trucades i percentatge del total. Anys 2009-2012

TEMES	2009	2010	2011	2012
Sector de serveis	5.033 (75,1%)	42.730 (74,95%)	36.328 (75,85%)	36.328 (83,9%)
Sector de productes	15.704 (23,6%)	13.424 (23,54%)	10.661 (22,26%)	9.039 (20,8%)
Sector de l'alimentació	889 (1,33%)	861 (1,51%)	903 (1,89%)	346 (0,8%)
▪ Establiments comercials d'alimentació	327 (36,78%)	316 (36,7%)	276 (30,56%)	
▪ Begudes	124 (13,95%)	105 (12,2%)	128 (14,17%)	
▪ Pa i derivats	106 (11,92%)	130 (15,1%)	98 (10,85%)	
▪ Carn	94 (10,57%)	77 (8,94%)	93 (10,30%)	
▪ Conserves i congelats	76 (8,55%)	60 (6,97%)	92 (10,19%)	
▪ Etiquetatge i preus	45 (5,06%)	64 (7,43%)	85 (9,41%)	
▪ Llet i lactis	63 (7,09%)	56 (6,5%)	78 (8,64%)	
▪ Peix	26 (2,9%)	31 (3,6%)	11 (1,22%)	
▪ Olis i greixos	9 (1,01%)	15 (1,74%)	11 (1,22%)	
▪ Additius	19 (2,14%)	7 (0,81%)	10 (1,11%)	
▪ Altres sectors alimentació	—	—	—	
Total	66.627	57.015	47.892	43.288

Font: Memòria anual de l'ACC.

Denúncies

Entre les funcions que desenvolupa l'ACC, la Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) , hi ha la de gestionar les queixes, comunicacions o avisos d'incompliments o no-conformitats relatius a la seguretat alimentària a Catalunya (a la ciutat de Barcelona en el cas de l'ASPB), que reben genèricament la denominació de *denúncies*. En aquest àmbit, la ciutadania passa a formar part activa de les actuacions de vigilància i control, mitjançant la identificació i denúncia de les irregularitats que, al seu parer, puguin presentar aliments o establiments alimentaris, amb la qual cosa es multiplica exponencialment la identificació dels potencials riscos sanitaris i se centren les actuacions de control. La col·laboració ciutadana, com en molts altres àmbits, és clau també en la seguretat alimentària.

El nombre de denúncies rebudes l'any 2012 relacionades amb la seguretat alimentària no són moltes i ha disminuït respecte al 2011. L'ACC del total de denúncies rebudes només el 5,26% corresponen a aliments; la Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT ha rebut 413 denúncies, les quals representen 5,5 denúncies per cada 100.00 habitants, i l'ASPB ha tramitat 442 denúncies, 55 més que el 2011.

Tant en el cas de l'ACC i l'ASPCAT, el nombre de denúncies a disminuït, i ha tornat a nivells similars al 2010.

Taula 134. Denúncies classificades per sectors presentades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2012

SECTOR	NOMBRE DE DENÚNCIES
Restauració	1.265
Serveis immobiliaris	674
Béns de consum/productes	646
Telecomunicacions	451
Transport	281
Aliments	234
Subministraments	231
Serveis financers	182
Articles de vestir i calçat	94
Ensenyament no reglat	66
Farmàcies i clíniques privades	61
Articles per al manteniment de la llar	49
Articles d'oci (material esportiu, instruments musicals)	24
Aparells elèctrics per a la cura personal	11
Altres	182
Total	4.451

Font: Memòria de l'ACC de 2012.

Taula 135. Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Anys 2008-2012

MOTIU DE LES DENÚNCIES	2008	2009	2010	2011	2012
Presència de cos estrany	76 (15,4%)	117 (23%)	44 (10%)	74 (8,2%)	57(13,8%)
Infestació (insectes, cucs)	49 (9,95%)	49 (10 %)	10 (2%)	33 (3,7%)	34(8,2%)
Condicions higièniques deficients	179 (36,3%)	132 (26%)	227 (52%)	538 (60%)	222(53,7%)
Efectes adversos	22 (4,4%)	26 (5%)	13 (3%)	24 (2,7%)	17(4,1%)
Altres	166 (33,7%)	170 (34%)	142 (32%)	228 (25,4%)	83(20%)
Total	492	494	436	897	413

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut (Informe denúncies 2008-2012).

L'any 2012 han disminuït considerablement el nombre de denúncies relacionades amb unes condicions higièniques deficients.

Taula 136. Denúncies rebudes a l'Agència de Salut Pública de Barcelona. Anys 2009-2012

EN RELACIÓ AMB:	2009	2010	2011	2012
Establiments alimentaris	325 (72%)	371 (72%)	259 (66,93%)	316 (72%)
Productes alimentaris	58 (13%)	70 (14%)	58 (14,99%)	36 (8%)
Transport d'aliments	59 (13%)	75 (14%)	68 (17,57%)	90 (20%)
Altres	9 (2%)		2 (0,52%)	—
Total	451	516	387	442

PROCEDÈNCIA DE LES DENÚNCIES TRAMITADES. ASPB. ANYS 2009-2011

Particulars	281 (62,3%)	140 (27,1%)	101 (26%)	77(17,4%)
Guàrdia Urbana	105 (23,3%)	106 (20,5%)	140 (36%)	228(51,6%)
Altres organismes	65 (14,4%)*	84 (16,3%)	23** (6%)	47**(10,6%)
Protecció de la Salut (ASPCAT)	—	73 (14,1%)	62 (16%)	32(7,2%)
OMIC	—	47 (9,1%)	43 (11,1%)	26(5,9%)
IRIS	—	32 (6,,2%)	—	—
ACC	—	12 (2,3%)	8 (2%)	11(2,5%)
OAC	—	12 (2,3%)	2 (0,5%)	3(0,7%)
ST districtes	—	8 (1,5%)	8 (2%)	18(4%)
SR de salut	—	1 (0,2%)	—	—
Mossos d'Esquadra	—	1 (0,2%)	—	—

* Districtes, Departament d'Acció Social, Inspecció del Treball o de l'ASPCAT. Protecció de la Salut, que remet les irregularitats detectades per altres comunitats autònomes relatives a productes l'origen dels quals és un establiment situat a Barcelona.

**El concepte *Altres* representa les organitzacions ciutadanes o les associacions de veïns que denuncien, principalment, els incompliments de la Llei del tabac, o també els de matèria d'higiene en els locals ubicats en illes de carrers. Els gremis professionals s'inclouen en aquest concepte.

Font: Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)

Taula 137. Actuacions de l'ASPB subsegüents a les denúncies. Any 2012

	ESTABLIMENT	PRODUCTE	TRANSPORT	TOTAL
Només inspecció	261	23	21	305
Només derivació	5	8	19	31
Inspecció i derivació	36	3	1	40
Sense inspecció ni derivació	14	2	50	66

Font: ASPB.

En els casos que les denúncies afectin àmbits territorials fora de la ciutat de Barcelona i/o tractin assumptes aliens a la competència en seguretat alimentària, l'actuació derivada serà el trasllat d'ofici a l'organisme responsable.

La majoria d'actuacions han estat les inspeccions sanitàries per comprovar els fets denunciats. Només en 14 de les denúncies no s'ha realitzat cap actuació específica pels motius següents:

1. Hi ha establiments que ja estaven en seguiment sanitari i, per tant, la denúncia s'ha incorporat en l'expedient corresponent.
2. En d'altres casos, les denúncies s'han resolt sense necessitat de fer una inspecció in situ, quan els operadors econòmics aporten la informació requerida pels serveis d'inspecció.
3. N'hi ha que s'han arxivat per falta de la informació necessària per iniciar la investigació dels fets denunciats.

La quantitat total de denúncies al 2012 (442) ha estat considerablement superior a les del 2011 (387), però inferiors a les del 2010 (500). Però les actuacions associades a la gestió es mantenen proporcionalment, és a dir, l'activitat inspectora augmenta en el gruix de les actuacions derivades per les denúncies (305 el 2012 respecte a 264 l'any 2011).

Cal destacar l'augment de les denúncies, al 2012 s'han donat d'alta 228 actuacions procedents de la Guàrdia Urbana, mentre que el 2011 van ser 140. Aquest augment és atribuïble a la difusió de la nova instrucció de la Guàrdia Urbana respecte a les seves actuacions, la formació que van impartir als seus agents i la campanya que van fer relacionada amb la seguretat alimentària.

Taula 138. Actuacions dels Síndic de Greuges. Anys 2011-2012

	2011	2012
Queixes	8.065	8.231
Actuacions d'ofici	115	155
Consultes	14.579	16.667
Total	22.759	25.053

ACTUACIONS RELACIONADES AMB LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Queixa 05781/2010 d'un propietari d'un ramat de cabrum al DAAM per una indemnització pels danys patits per la vacunació del seu bestiar contra la llengua blava. La persona interessada planteja la seva queixa envers l'Administració per la manca de resposta als escrits que va presentar i en què sol·licitava la indemnització dels danys causats al seu ramat cabrum per l'aplicació de la vacuna de llengua blava.

Queixa 01605/2009 Manca de resposta i d'actuació de la Inspecció d'Educació davant de la reclamació perquè l'associació de mares i pares d'alumnes d'una escola de Ripollet no respecta l'atenció dels alumnes amb al·lèrgies alimentàries.

Queixa 04571/2011 Manca de vigilància dels aliments que es donen als alumnes amb al·lèrgies d'una escola bressol. La persona interessada manifesta la seva disconformitat amb la manca de suficient vigilància dels aliments que es donen als alumnes amb al·lèrgies, que sembla que ha provocat diversos episodis de crisi, sense que moltes vegades es comunicés als pares l'error en l'administració de l'aliment.

Queixa 00441/2011 Queixa en relació amb els fets succeïts al menjador escolar d'una escola d'educació infantil i primària de Barcelona. La persona interessada exposa que el seu fill pateix una greu al·lèrgia alimentària i que, per aquest motiu, tot i que fa ús de l'espai del menjador escolar, porta en una carmanyola el menjar que se li prepara a casa. A causa d'una equivocació del personal del menjador es va donar el menjar d'una altra carmanyola a l'infant i se'l va obligar a menjar-se'l malgrat que l'infant va manifestar que aquell no era el seu dinar. Poc després, va patir un xoc anafilàctic molt greu.

Queixa 04026/2011 Queixa referida al servei de menjador d'una escola bressol municipal del Masnou. La persona interessada exposa un problema que pateixen un conjunt de pares i mares que porten els seus fills a un escola bressol municipal del Masnou.

Sembla que, arran d'un canvi de l'empresa que prestava el servei de menjador, aquest servei ha empitjorat notablement. Els pares han demanat canvis a l'Ajuntament, per tal de millorar-ne el servei, però sembla que de moment no hi ha cap compromís i ells pateixen per la salut dels seus fills.

Queixa 07891/2011 Disconformitat amb la manca d'actuació de l'Ajuntament d'Anglès davant la denúncia d'un particular perquè un veí del municipi ven peix fresc de forma ambulat. La promotora de la queixa manifesta la seva disconformitat amb la manca d'actuació de l'Ajuntament d'Anglès davant de la denúncia d'un particular perquè un veí del municipi ven peix fresc de forma ambulat.

Queixa 02653/2012 Disconformitat amb la denegació d'una escola de Rubí que un alumne amb al·lèrgia a l'ou es quedi a dinar al menjador si no porta el menjar de casa. La promotora de la queixa, mare d'un alumne de set anys d'una escola de Rubí que té al·lèrgia a l'ou, manifesta la seva disconformitat amb la denegació del centre que el seu fill es quedi a dinar al menjador si no porta el menjar de casa.

Queixa 02688/2012 Disconformitat amb la resposta de l'Ajuntament de Pallejà a una sol·licitud d'accés a la informació sobre les anàlisis d'aigua per al consum humà de l'any 2011. El promotor de la queixa manifesta la seva disconformitat amb la comunicació que ha rebut de l'Ajuntament de Pallejà en resposta a la seva sol·licitud d'accés a la informació sobre les anàlisis d'aigua per al consum humà de l'any 2011. Concretament, es mostra disconforme amb el fet que se'l remeti a la concessionària del servei, és a dir, a Aigües de Barcelona, SA.

Queixa 05881/2012 Actuació d'ofici relativa al control i la inspecció de l'Administració sobre els establiments dedicats a la venda i l'elaboració de pa.

El Síndic ha iniciat una actuació d'ofici arran de les informacions facilitades pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, segons les quals l'entitat considera que hi ha una manca d'actuació suficient per part de les administracions públiques pel que fa al control i la inspecció dels establiments dedicats a la venda i l'elaboració de pa.

El Gremi exposa que anualment presenta als municipis de la demarcació nombroses denúncies respecte d'establiments de venda de pa que incompleixen la normativa específica del sector, és a dir, la normativa tecnicosanitària d'elaboració, venda i comercialització de pa (Decret 333/1998, de 24 de desembre).

També afegeix que gran part dels establiments denunciats continuen desenvolupant la seva activitat sense esmenar les deficiències, i d'aquest fet dedueix una certa permissivitat per part de l'Administració a l'hora d'exigir el compliment de la normativa aplicable, especialment pel que fa a la venda del pa no envasat adequadament o procedent de masses congelades o precongelaes.

En aquest sentit, el Decret esmentat estableix diverses prescripcions per tal de defensar els drets de les persones consumidores, atribueix a l'Administració competència sancionadora en aquest àmbit i habilita el departament competent en la matèria per establir convenis o demanar la col·laboració de les administracions locals.

5.3. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària

L'activitat parlamentària pot ser un dels indicadors vàlids per conèixer en quina mesura la seguretat alimentària ha estat en el centre d'atenció de la societat a través dels seus representants polítics i, en particular, els temes d'alimentació que han estat en l'agenda política.

De la revisió de l'activitat parlamentària en els temes relacionats amb la seguretat alimentària, se n'ha pogut extreure la informació següent:

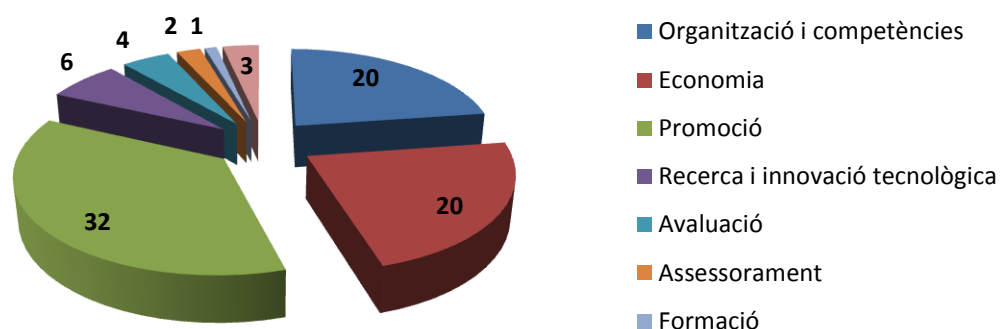
Taula 139. Assumptes relacionats amb temes de seguretat alimentària tractats al Parlament de Catalunya. Any 2012

ASSUMPTE	NOMBRE	ÀMBIT
Programa "Salut i escola"	1	Educació sanitària
	1	Economia
Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable	6	Promoció
Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	14	Organització i competències
	4	Avaluació
	7	Promoció
	1	Economia
	2	Recerca i innovació tecnològica
	1	Assessorament
	1	Formació
Política agrària comuna	1	Economia
Taxa per les activitats de control i inspecció sanitària en escorxadors, sales d'especejament i transformació de caça i altres establiments alimentaris subjectes a control sanitari	1	Economia
Benestar animal	1	Organització i competències
	1	Economia
Productes catalans; distintius d'origen i de qualitat	9	Promoció
	3	Economia
	1	Promoció
Emissió del reportatge de TV3 "Què mengem?"	1	Promoció
Pla estratègic nacional de suport a l'agricultura i l'alimentació	4	Promoció
OMG	1	Organització i competències
Sector porcí	1	Economia
Sector vitivinícola	1	Economia
	1	Promoció
Sector lleter	2	Economia
Ajuts al sector agrícola; ajuts al sector pesquer; ajuts al sector ramader	9	Economia
Cooperativisme agrari	6	Economia
	6	Promoció
	3	Organització i competències
Ajuts a la indústria i a la comercialització agràries	1	Economia
Diferència de preus dels productes agrícoles	1	Economia

ASSUMPTE	NOMBRE	ÀMBIT
Sector agroalimentari	2	Economia
	10	Promoció
	1	Organització i competències
	3	Recerca i innovació tecnològica
Producció agrària en zones de muntanya	1	Economia
Els regadius a Catalunya	2	Economia
	1	Organització i competències
Explotacions en zones de protecció especial	1	Economia
	1	Promoció
Producció de farratges i cereals ecològics per a la producció ramadera ecològica	1	Promoció
Agrupacions de defensa vegetal i de defensa sanitària	1	Promoció
Ramaderia extensiva	1	Promoció
Dejeccions ramaderes	1	Promoció
Aqüicultura al Delta de l'Ebre	1	Promoció
Explotacions agràries	1	Assessorament
Agrobotigues	1	Promoció
Productes d'importació	1	Organització i competències
Venda directa als consumidors	1	Organització i competències
Escoles de capacitatí agrària	2	Promoció
Fitosanitaris i medicaments veterinaris	1	Recerca i innovació tecnològica
	1	Organització i competències
Artesania alimentària	1	Organització i competències
Agència de Salut Pública	1	Economia
	1	Organització i competències

Font: *Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya*.

Gràfic 17. Distribució d'assumptes tractats el 2012 per àmbits



Font: Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya.

De la informació recollida podem arribar a la conclusió que els temes de seguretat alimentària han format part de l'agenda del Parlament durant l'any 2012. La promoció tant de l'agricultura ecològica, l'agricultura integrada, els productes agroalimentaris catalans i del sector agroalimentari, entre d'altres, han estat els temes tractats al Parlament dins del nostre àmbit de la seguretat alimentària.

La producció ecològica és l'assumpte més tractat al Parlament al llarg del 2012, tant pel que fa a l'orientació política general del Govern en relació amb la producció agrària ecològica com les accions per augmentar la sensibilització sobre la producció agrària ecològica en l'àmbit educatiu així com les accions per potenciar la recerca en matèria de produccions ecològiques, entre d'altres.

El fet de trobar-nos en una societat complexa i polifacètica fa que els temes relatius a la innocuïtat tractats al Parlament siguin minoritaris proporcionalment dins de l'enorme volum d'assumptes tractats en aquesta institució. Tanmateix, s'observa que en el moment que hi ha un interès social o sectorial per determinats temes, aquests es traslladen immediatament al Parlament, on són objecte de preguntes i iniciatives parlamentàries. Hi ha, doncs, una connexió clara entre l'actualitat dels temes i l'activitat parlamentària en l'àmbit de la seguretat alimentària.

5.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació

La percepció de la societat sobre la seguretat alimentària es pot mesurar mitjançant diferents instruments, entre els quals destaca l'anàlisi del tractament de la informació que fan els mitjans de comunicació. Convé conèixer el pes de la seguretat alimentària en el conjunt de les notícies publicades durant l'any, així com dels principals temes tractats dins d'aquest àmbit.

L'any 2006 l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i l'Observatori de la Comunicació Científica (OCC-Universitat Pompeu Fabra) van crear la Plataforma Seguretat Alimentària i Mitjans de Comunicació (Plataforma SAM), un projecte que té com a objectiu principal establir ponts de diàleg entre els comunicadors que es dediquen a informar sobre temes de seguretat alimentària i els diferents especialistes del sector, amb la finalitat última d'aconseguir que la societat estigui ben informada. Dins d'aquesta plataforma, s'ha previst la necessitat d'analitzar de quina manera la premsa tracta les informacions publicades sobre seguretat alimentària. És per això que l'any 2007 es va començar a elaborar l'informe de seguretat alimentària en els mitjans de comunicació (informe SAM). L'informe SAM és el resultat del seguiment i l'anàlisi anual de la cobertura periodística que han rebut les qüestions de seguretat alimentària a Catalunya.¹

Informe SAM 2012

L'any 2012 s'han publicat un total de 1.415 textos sobre temes de seguretat alimentària en els tres diaris analitzats: *La Vanguardia*, *Segre* i *20 Minutos* (respectivament, el diari de més difusió a Catalunya, cosa que conté proporcionalment més informació sobre alimentació i l'únic diari generalista gratuït).

El nombre de registres de premsa durant el 2012 ha estat significatiu, un fet que confirma la presència destacada d'aquest tòpic en la informació diària. A diferència d'edicions anteriors, aquest any no s'ha produït cap situació d'alerta alimentària destacada. No obstant això, el nombre de registres el 2012 és significatiu: 1.415 davant dels 2.214 registrats en l'edició del 2011, en què es va fer el seguiment de

¹ Per a més informació sobre la Plataforma SAM i els Informes SAM consulteu el web de l'ACSA: <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2927/index.html>

quatre diaris més. La raó que ho explica, en gran part, és l'increment global de textos vinculats als efectes de la crisi econòmica, que s'ha agreujat, cosa que ha provocat una disminució del poder adquisitiu d'una part important de la població i, per tant, més demanda d'aliments bàsics i, alhora, de campanyes de suport i solidaritat. Aquesta situació contrasta amb el malbaratament d'aliments, un tema que ha guanyat protagonisme als mitjans, cosa que no és d'estranyar arran de les xifres que es fan servir, segons un informe de la UE¹ cada ciutadà llença a les escombraries 179 kg d'aliments a l'any, i, a tot Europa, la xifra d'aliments malbaratats arriba a les 89 tones anuals. Aquest fet ha mobilitzat l'Eurocambra, que va anunciar la posada en marxa d'un pla per millorar l'eficàcia de la cadena alimentària, juntament amb d'altres mesures, com revisar els formats i l'etiquetatge, obligar la indústria a pagar una taxa per cada producte que acabi a les escombraries o impulsar els mercats locals. Aquest tema ha plantejat també la revisió del concepte de caducitat per a alguns productes, així com la necessitat de reforçar els coneixements que la població té en matèria de conservació i vida útil dels aliments, aspectes sobre els quals encara hi ha molta confusió per part del ciutadà.

Un altre aspecte que explica l'elevat índex de registres ha estat l'aparició de diverses notícies de patró agut, és a dir, que apareixen i desapareixen en un període curt de temps, com ara les fortes pedregades, que van provocar danys als cultius de panís, vinyes i fruiters a Lleida i importants pèrdues econòmiques als agricultors; la crisi del sector lacteri, provocada per l'encariment del pinso i la caiguda del preu de la llet o les plagues de conills. El diari *Segre*, on el sector agroalimentari té un pes important en l'economia local, s'ha fet ressò de tots aquests temes.

Taula 140. Textos publicats sobre temes de seguretat alimentària en diferents diaris de Catalunya. Anys 2009-2012

DIARI	2009	2010	2011	2012
<i>Segre</i>	698	545	611	826
<i>Diari de Tarragona</i>	310	398	389	—
<i>El País</i>	297	372	514	—
<i>La Vanguardia</i>	389	336	626	459
<i>El Punt</i>	368	274	401	—
<i>20 Minutos</i>	120	195	154	130
<i>ADN</i>	90	92	149	—
Total	2.272	2.250	2.844	1.415

Font: Informes SAM de 2009, 2010, 2011 i 2012.

Taula 141. Temes més freqüents sobre seguretat alimentària publicats en diferents diaris de Catalunya. Anys 2009-2012

2009	2010	2011	2012
GENER			
<ul style="list-style-type: none"> • Encariment dels productes bàsics • L'oli d'oliva, font de salut • Transgènics, debat present 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi del sector primari • Crisi alimentària i econòmica 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi del sector primari • Escalada en els preus dels aliments bàsics • Alerta en la UE per la detecció de pinsos contaminats amb dioxines 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi econòmica • Fam a l'Àfrica • Fre al malbaratament • Alimentació equilibrada • Rebuig social dels transgènics • Sector agroalimentari • Benestar animal
FEBRER			
<ul style="list-style-type: none"> • Gestió de l'aigua • Accés als aliments • Aliments ecològics • Transgènics 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi i sector primari • Perill d'extinció de la tonyina vermella • Dieta equilibrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus justos i eleccions a les cambres agràries • Inflació i escalada de preus dels aliments • Infradiagnòstic del celiaquisme 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari • Mercat alimentari • Malbaratament • Fam i ajuda internacional • Desnutrició a Grècia • Gastronomia
MARÇ			
<ul style="list-style-type: none"> • Gestió de l'aigua • Alimentació equilibrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Tonyina vermella • Transgènics (noves autoritzacions en la UE) 	<ul style="list-style-type: none"> • Alerta al Japó per la detecció de radiació a l'aigua i en alguns aliments • Pla de xoc per al sector ramader • Alimentació equilibrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Sequera i acord històric per a la reforma de la PAC • Transgènics • Aigua • Acords sobre la carn hormonada • Regulació en l'ús de les carmanyoles • Benestar animal • El virus de Schmallenberg, també a Espanya
ABRIL			
<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari (ajuts, preus, marques blanques i reformes polítiques) • Transgènics (cultivar i consumir a Catalunya) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus justos en origen • Gastronomia • Aigua 	<ul style="list-style-type: none"> • Pla d'ajudes al camp • Es manté l'alerta al Japó per la contaminació radioactiva • Mercat alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari • Crisi econòmica • Sanitat animal • <i>Vending</i> de carn fresca • Equilibri nutricional • Preus dels aliments
MAIG			
<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari • Grip porcina 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentació equilibrada • Benestar animal • Collites i meteorologia • Solidaritat i crisi 	<ul style="list-style-type: none"> • La crisi d'<i>E.coli</i> a Alemanya • Esgotament de les reserves pesqueres i rebrot del cargol poma • Alimentació equilibrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi econòmica • Més atenció als cel·facs • Fam a l'Àfrica • Gestió d'alertes alimentàries • Contaminació d'aliments • Obesitat
JUNY			
<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari (economia, polítiques) • Fruïtes i verdures (relació amb la salut) 	<ul style="list-style-type: none"> • Collites • Solidaritat en temps de crisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Es manté la incertesa sobre l'origen del brot d'<i>E. coli</i> • Informe de l'OCU sobre la qualitat de la llet • Mercat alimentari i crisi econòmica • Pujada del preu de l'aigua 	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi de preus • Alimentació equilibrada • Carmanyoles a les escoles • Crisi econòmica • Nou distintiu ecològic • Pesca sostenible
JULIOL			
<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari (pèrdues i preus) • Transgènics (iniciativa de prohibició a Catalunya) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vins i caves • Transgènics • Preu dels aliments • Flors comestibles 	<ul style="list-style-type: none"> • Finalitza la crisi provocada per <i>E. coli</i> • L'ONU declara "l'estat de fam" a Somàlia • Un informe alerta de la detecció de metalls tòxics al peix 	<ul style="list-style-type: none"> • Pedregades i pujada de l'IVA • Crisi econòmica • Preu dels aliments • Puja el cànon de l'aigua • Benestar animal
AGOST			

<ul style="list-style-type: none"> • Preu dels aliments i sector primari (diferència amb el preu al consumidor) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preu dels aliments • Flors i regulació a la UE 	<ul style="list-style-type: none"> • La fam a Somàlia • Boicot francès a l'entrada de productes espanyols • Alimentació i salut 	<ul style="list-style-type: none"> • Sequera i petició d'ajut a la UE • Crisi del sector lacti • Crisi econòmica • Expropiació al supermercat • Regulació de la venda de proximitat • Alimentació equilibrada • Preu dels aliments • Radiació a Fukushima
SETEMBRE			
<ul style="list-style-type: none"> • Preu dels aliments i crisi econòmica (preus en origen i repercussió sobre el futur del sector) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus dels aliments • Aliments ecològics 	<ul style="list-style-type: none"> • Protestes al camp • Impacte de la crisi econòmica a Catalunya • Especulació amb les terres agrícoles 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari • Crisi econòmica • Malbaratament • Tapes i equilibri nutricional • Formatges amb listèria • Agricultura ecològica • Pagar per collir bolets • Alcool adulterat • Nova normativa: equilibri en la cadena alimentària
OCTUBRE			
<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari i preus • Intoxicacions per consum de bolets 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus en origen • Intoxicacions per bolets 	<ul style="list-style-type: none"> • Front comú contra la nova PAC • Malbaratament d'aliments i desnutrició infantil • Gastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> • Sector agroalimentari • Crisi econòmica i equilibri nutricional • Bolets i seguretat alimentària • Llet antial·lèrgica • Begudes energètiques i salut cardiovascular
NOVEMBRE			
<ul style="list-style-type: none"> • Preus en origen i diferència amb el mercat • Reducció de la pesca de la tonyina vermella i el cas del peix contaminat amb mercuri destinat a Romania 	<ul style="list-style-type: none"> • Tonyina vermella • Clenbuterol i el cas del ciclista Contador 	<ul style="list-style-type: none"> • El sector agrari català, preocupat pel futur • Recaptació solidària i malbaratament d'aliments • Intoxicació pel consum de bolets tòxics 	<ul style="list-style-type: none"> • Gran recapte i beques menjador • Increment dels furtos d'aliments • Sector agroalimentari • Gestió de l'aigua • Malbaratament d'aliments i fam • Alimentació equilibrada
DESEMBRE			
<ul style="list-style-type: none"> • Mercat alimentari (marques blanques, preus, crisi econòmica) • Pesca (vesa anxova, tonyina vermella) 	<ul style="list-style-type: none"> • Preus nadalencs • Plagues exòtiques com el musclo zebra i el cargol poma 	<ul style="list-style-type: none"> • Festes de Nadal i crisi econòmica • Catalunya solidària 	<ul style="list-style-type: none"> • Èxit de recaptació • Canvi d'hàbits i despesa en alimentació • Consum i caducitat • Preu dels aliments

Font: Informe SAM 2011.

CONCLUSIONS

- Tot i que durant el 2012 no s'ha produït cap episodi greu d'alerta alimentària, ha estat un any en què els temes de seguretat alimentària han tingut una incidència considerable en els mitjans de comunicació, tant per l'agreujament de la crisi econòmica, que ha provocat un increment de la demanda d'aliments i solidaritat social, com per la necessitat de posar fre al malbaratament d'aliments a escala mundial, un problema que exigeix una solució urgent i que no es pot posposar.

- La seguretat alimentària és una qüestió que està present de manera permanent a l'agenda dels mitjans de comunicació i que és objecte de seguiment per part de molts ciutadans interessats en una alimentació saludable. Un interès que va més enllà de l'equilibri nutricional i dels aspectes dietètics, i que exigeix transparència informativa i mecanismes de control que vetllin per garantir aquesta seguretat en defensa de la salut pública.
- Els mitjans de comunicació han estat un element clau en la denúncia de situacions que poden comportar problemes de seguretat alimentària, com la desnutrició infantil, el malbaratament d'aliments, l'ús inadequat de la carmanyola o les retallades en les beques de menjador escolar, etc. També han contribuït de manera positiva a sensibilitzar l'opinió pública sobre aquestes situacions i a divulgar les recomanacions i la informació que els experts i l'Administració i d'altres entitats nacionals i internacionals han facilitat a la societat en aquest àmbit. Aquest fet demostra la importància que té la comunicació com a element estratègic en temes de seguretat alimentària.

S'ha demostrat, un cop més, la importància d'establir una bona coordinació i flux informatiu entre les administracions i els mitjans de comunicació a l'hora de fer difusió sobre temes d'interès per a la salut pública.

- En tots els casos analitzats, el concepte del risc potencial o implícit vinculat al consum d'alguns aliments —bé sigui per una manipulació incorrecta, la possible contaminació d'agents externs, o la manca de coneixements sobre la seva conservació i vida útil— està present en moltes informacions. Aquest fet genera inquietud i revela la necessitat de reforçar i de millorar la cultura nutricional de la població i insta les autoritats públiques i les entitats que vetllen per la seguretat alimentària a continuar treballant per dotar la societat d'eines informatives per fomentar els coneixements dietètics i les bones pràctiques, com ja s'està fent.
- Internet i les xarxes socials han obert nous canals de comunicació que cada vegada tenen més seguidors; una realitat que ha revolucionat el món de la comunicació i que no es pot ignorar si volem analitzar els fluxos d'informació que sobre la seguretat alimentària arriben a la societat. No obstant això, l'impacte i la difusió que tenen a les xarxes poden estar relacionats, com hem vist, amb els interessos de col·lectius preocupats i/o sensibilitzats especialment per alguns d'aquests temes, que són més actius en aquests entorns on, a més, no hi ha

filtres de control —o molt pocs— que vetllin pel rigor. A fi d'evitar possibles confusions, seria recomanable que aquests nous canals busquin sempre la màxima objectivitat en les seves fonts d'informació i recullin les recomanacions i les valoracions basades en evidències científiques.

Font: Informe SAM 2012.

6

Conclusions i recomanacions

De l'anàlisi de la informació disponible sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya sobre la base de dades disponibles de 2012, i considerant-ne l'evolució durant el període 2006-2012, en podem extreure les conclusions i recomanacions que s'exposen a continuació.

1. Malalties transmeses per via alimentària

Les malalties transmeses per via alimentària generen anualment un nombre important de brots, amb un nombre elevat de persones afectades, cosa que constitueix un problema de salut pública. La major part d'aquestes malalties són causades per perills biològics, per la qual cosa aquests perills es consideren el problema principal en matèria d'innocuitat a Catalunya.

Les toxiinfeccions alimentàries representen una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya (aproximadament, el 20%), tot i que s'observava una tendència a la baixa, amb una reducció del nombre de brots declarats i una tendència a la baixa del nombre d'afectats. Encara que es constata una reducció aquests darrers anys, continuen comportant aproximadament un terç dels brots declarats a Catalunya, per bé que es tracta normalment d'afeccions de tipus lleu amb uns nivells de mortalitat molt baixos.

Gràcies a la investigació dels brots realitzada per les unitats de vigilància epidemiològica de la Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública de l'ASPCAT es poden extreure les conclusions següents de l'any 2012:

- L'any 2012, amb 75 brots declarats de toxiinfeccions alimentàries i 629 persones afectades, s'ha recuperat la tendència descendent del nombre de brots que es mantenia els darrers anys.
- Més del 60% dels brots són causats per microorganismes patògens o les seves toxines i en la majoria dels casos estan associats a males pràctiques de manipulació en les fases finals de la cadena alimentària.
- Els principals agents etiològics responsables de les toxiinfeccions alimentàries segueixen sent, com en anys anteriors, *Norovirus* (26,9%) i *Salmonella* (23%), seguits, a llarga distància, de *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* i

Campylobacter jejuni. Cal destacar, aquest any, que *Norovirus* ha superat *Salmonella* en nombre de brots. En els brots causats per *Salmonella*, la serovarietat identificada més freqüentment ha estat *Salmonella enteritidis* (58,3%).

- Com a aliments vehiculadors que hi intervenen amb més freqüència, tornem a trobar el peix i el marisc en primer lloc (9,3%), seguits dels productes d'ou, especialment la maionesa (6,6%). Amb una proporció similar als productes a base d'ou, trobem la carn i embotits (5,3%). La carn de pollastre i altres aus han estat responsables de dos brots (2,7%).
- S'ha de continuar prestant una atenció especial a les intoxicacions provocades per bolets tòxics: hi ha hagut 8 brots el 2012, un més que el 2011. Cal considerar-les un problema associat a imprudències de persones en un àmbit de consum privat, i fora de l'àmbit empresarial i de la restauració. En qualsevol cas, és necessari intensificar els esforços d'informació i sensibilització dels particulars que recullen aquests productes per al consum propi, que són els que concentren aquest tipus d'incidents, sobretot en època de recol·lecció.
- Els factors contribuents que hi intervenen amb més freqüència són la manipulació no higiènica, el manipulador infectat, l'emmagatzematge i/o conservació i la neteja de la cuina insuficient. També s'han produït brots a causa de la separació incorrecta dels aliments, la descongelació defectuosa, la no-desinfecció de vegetals crus, la conservació d'aliments a temperatura ambient i la utilització d'ou no pasteuritzat en restauració col·lectiva.
- Aquestes pràctiques incorrectes s'associen a àmbits concrets de les fases finals de la cadena alimentària. Destaca l'àmbit familiar o domèstic (40%), així com les activitats en què es prepara i se serveix menjar per al consum directe, in situ o per emportar-se, concretament l'hostaleria (37,4%). Des de l'any 2007, els brots en l'hostaleria superaven els domèstics, i aquest any 2012 s'ha tornat a produir la situació mantinguda durant anys anteriors en què, amb algunes petites excepcions, l'àmbit domèstic supera el de l'hostaleria en nombre de brots. Tot plegat apunta a la necessitat d'aprofundir en el coneixement de les causes i prendre les mesures pertinents. Per corregir aquestes males pràctiques de manipulació, s'ha de continuar insistint en l'educació per a la salut del manipulador d'aliments tant a l'hostaleria com a la llar.

- Si comparem les dades de Catalunya amb les de la UE podem observar que el nombre de brots per 100.000 habitants es troba en un nivell similar. A Catalunya, aquest paràmetre se situa en l'1, mentre que la mitjana europea és d'1,07. Les dades sobre agents associats i aliments que hi intervenen mostren una situació molt similar, amb petites diferències. A Catalunya, el percentatge de brots causats per *Salmonella* és molt inferior a la mitjana europea (16% i 28,6%, respectivament) i als països europeus l'ou i derivats segueix sent l'aliment principal que hi intervé, amb molta diferència respecte als altres aliments. D'altra banda, si analitzem els àmbits afectats podem observar que tant a Catalunya com a Europa l'àmbit domèstic supera el sector de l'hostaleria.

Pel que fa a la incidència de malalties transmeses per via alimentària provocades per agents biològics que es diagnostiquen de manera individual, es disposa de tres fonts de dades: les malalties de declaració individualitzada, les declaracions microbiològiques dels laboratoris i el Conjunt mínim bàsic de dades (CMBD) que recull informació sobre les patologies ateses als centres sanitaris de Catalunya.

Per a una interpretació adequada d'aquesta informació, cal aclarir que en una proporció dels casos, variable en funció de cada agent, la via de transmissió és l'alimentària:

- Les dades de declaració microbiològica indiquen que en la major part dels casos la incidència de les malalties és baixa a excepció de les causades per *Campylobacter*, *Salmonella* i *Rotavirus*, que són agents als quals convé prestar una atenció especial. L'any 2011 es va observar una disminució important de *Salmonella* pel que fa al nombre de casos declarats, amb una reducció superior al 50% del 2004 al 2011. Tanmateix, l'any 2012 han augmentat els casos de *Salmonella* en un 26,3% respecte al 2011. *Campylobacter* segueix la línia estable dels últims anys. Convé indicar que les dades de prevalença d'aquest agent en explotacions primàries també són estables i no han disminuït en la mateixa proporció que les de *Salmonella*, tot i que s'esperava que les mesures d'higiene i prevenció aplicades tinguessin també efecte sobre *Campylobacter*. S'estan investigant els motius pels quals aquest agent no està responent a les mesures aplicades amb una disminució de prevalença en les granges.
- Les malalties de declaració individualitzada que estan molt directament lligades a la transmissió alimentària, com per exemple la triquinosi (amb 2 casos declarats

el 2012), el botulisme (amb cap cas declarat), i la hidatidiosi i *E. coli* O157:H7, que se situen tots dos per sota dels 0,2 casos per 100.000 d'habitants. L'hepatitis A presenta una incidència estimada del 1,67 en els dos últims anys.

- Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD ens mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència de malalties de transmissió alimentària (MTA) que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa. Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries que requereixen atenció del sistema sanitari (com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidiosi, la teniosi, la febre Q i la brucel·losi) se situen en nivells d'incidència que se situen per sota d'un cas per 100.000 habitants.
- Si comparem les dades disponibles pel que fa a taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix nivell que la mitjana europea tot i que estan lleugerament per sobre pel que fa a la salmonel·losi. La campilobacteriosi ha augmentat a Europa, mentre que a Catalunya s'ha mantingut estable. S'ha de tenir en compte la listeriosi, que ha augmentat el 2012 respecte al 2011, amb una taxa de mortalitat a la UE del 17,8%, la més gran des del 2006. En aquesta malaltia les taxes de Catalunya són entre dues i tres vegades superiors a la mitjana europea, i superiors als nivells dels països de la UE, en què la taxa és més alta: Finlàndia (1,13), Espanya (0,93) i Dinamarca (0,90). Tot i que es troba en una incidència relativament baixa, 1,2 casos per 100.000 habitants, és una malaltia molt greu, la prevenció de la qual ha de ser abordada en col·laboració amb els sectors afectats i amb una informació adequada a la població sobre els riscos, els aliments i els grups de població més vulnerables, com ancians, embarassades i infants de poca edat.

La informació i les conclusions exposades són el resultat de la informació disponible pel que fa als brots de toxiinfeccions alimentàries declarades, les declaracions individuals de malalties, les declaracions microbiològiques i les dades del CMBD. Disposem, doncs, de bones fonts d'informació que en permeten tenir una visió panoràmica de la incidència de malalties. Tanmateix, cal continuar treballant en el desenvolupament d'estudis epidemiològics específics en seguretat alimentària que permetin disposar de dades més completes, no només sobre malalties produïdes per perills alimentaris, sinó també sobre les relacionades amb al·lèrgies i

intoleràncies. Tot això està en la línia de les intervencions i dels objectius establerts al Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016.

Considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, en especial, les toxiinfeccions alimentàries, cal intensificar les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. Cal continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, en la línia del que ja s'està fent amb *Salmonella* en la fase primària. S'ha d'incidir també en la sensibilització i el control en la fase de restauració i en programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de millorar l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), en especial en la restauració col·lectiva. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats).

Així mateix, cal mantenir la lluita contra *Salmonella* i *Campylobacter* en tota la cadena alimentària com a element bàsic per disminuir-ne la prevalença i reduir el nombre de malalties que s'hi associen, ja que són els agents més freqüents i els que provoquen la majoria de les afeccions, juntament amb *Norovirus*.

2. Prevalença de perills en aliments posats a disposició del consumidor

A partir de les dades presentades en el document, podem fer les reflexions que exposem a continuació. Tanmateix, cal considerar que les dades procedeixen de sistemes de mostreig i anàlisi procedents del control oficial. El nombre de mostres per cada producte i substància és relativament reduït, de manera que els resultats no es poden considerar estadísticament significatius. Així, per exemple, amb un nombre reduït de mostres es poden observar resultats molt dispersos entre uns anys i uns altres, que responen més a l'atzar a l'hora de prendre les mostres que a la situació real existent. Cal considerar les dades obtingudes al llarg de diferents anys i fer una interpretació de resultats que tingui en compte aquestes limitacions.

Perills biològics

Des de l'any 2006 s'observen uns nivells elevats de **conformitat global** dels perills biològics en aliments superiors al 93%. L'any 2012 tant l'ASPCAT com l'ASPB han obtingut una taxa de conformitat alta, del 94,7% i el 93,2%, respectivament. El perill més freqüentment observat és *Yersinia enterocolitica* en carns i derivats, seguit de *Campylobacter*, tant *C. coli* com *C. jejuni*, també en carns i derivats.

- Els **indicadors i testimonis**, tot i que no es tracta de patògens, indiquen una manca d'higiene o el fet que els productes s'han exposat a unes condicions en què es poden haver introduït organismes patògens i/o permès la multiplicació. Són, en definitiva, instruments per valorar la probabilitat de presència de patògens i, per tant, s'han de considerar com a indicadors de la higiene l'autocontrol de l'empresa productora i del risc microbiològic dels productes. Les dades obtingudes els últims anys mostren una oscil·lació del 50% al 70% de conformitat. Però l'any 2012 se n'ha observat una disminució en la taxa de conformitat, sobretot pel que fa a la presència d'*E. coli* en mol·luscs bivalves vius i de nitrogen bàsic volàtil total en peix. D'altra banda, també cal destacar la presència de microorganismes indicadors (aerobis a 30 °C, enterobacteris i coliforms a 30 °C) en menjars preparats.
- Pel que fa a **microorganismes patògens**, les dades de conformitat són molt elevades, millors que en anys anteriors, i han arribat al 100% en molts productes. Cal destacar la presència de patògens en carns i derivats: *Yersinia enterocolitica* (38,8%), *Campylobacter jejuni* (14,1%) i *Campylobacter coli*

(12,2%) i *Salmonella* (2,6%); així com la presència de patògens en mol·luscs bivalves: *Vibrio parahaemolyticus* (50%), *Salmonella* (7,1%) i *Norovirus* (4,5%). Les disconformitats trobades són més preocupants en productes que estan destinats a ser consumits sense tractament tèrmic previ, sobretot per a determinats grups de població més vulnerables. És el cas de la presència de *Listeria* en productes carnis i peix fumat.

La prevalença dels patògens més freqüents, *Campylobacter* i *Salmonella*, és similar a Catalunya i a la mitjana obtinguda a la UE. Cal indicar, però, que les dades són molt heterogènies i diverses, de manera que qualsevol comparació, tot i que és útil com a referent, s'ha de fer amb reserves. Cal també tenir present que determinades particularitats de tipus climàtic, cultural, gastronòmic i econòmic poden ser factors que incideixin directament en la prevalença d'aquests perills i dificultar encara més una comparació directa pel que fa als riscos associats.

- Les taxes de conformitat de les **micotoxines** són molt elevades, del 97% i del 100%. Destaca la presència en cereals i derivats d'aflatoxina B1 i de *toxines de Fusarium*, així com d'*ocratoxina A* en preparats de cereals per a lactants. Tot i així, cal tenir en compte que només s'han detectat incompliments en una de les mostres analitzades en cada cas.
- La **histamina** és també un perill que cal considerar, atès que el fet que estigui present en els aliments, com tonyina fresca i en formatge ratllat envasat, pot produir problemes de salut. La presència indica defectes en la higiene i en la conservació del peix en el procés de producció i comercialització. Tot i que els resultats obtinguts en els últims anys donaven taxes de conformitat del 100%, l'any 2012 s'ha detectat histamina en tonyina i formatge ratllat en un 40% i un 20%, respectivament.
- L'**anisakis** és freqüent en peixos que no procedeixen de la costa mediterrània, tot i que les dades obtingudes el 2012 són molt més favorables que en anys anteriors, amb una taxa de conformitat de prop del 80% en peix.

La comparació dels diferents paràmetres a partir de les dades del període 2006-2012 es fa difícil pel fet que sovint es canvien el producte analitzat i el nombre de mostres. És per això que cal considerar les dades de períodes llargs d'anys per poder observar realment tendències. Fetes aquestes reserves, podem afirmar que

la situació general del període 2006-2012 ha estat d'estabilitat, amb una certa tendència a millorar en la majoria de paràmetres.

És necessari intensificar els controls en l'àmbit dels productes destinats a ser consumits sense tractament previ i abordar aquestes qüestions amb els sectors afectats per tal que extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors.

Si contrastem les informacions obtingudes dels programes de vigilància portats a terme a Catalunya amb les dades del RASFF, podem observar que les principals causes de notificació coincideixen amb les causes de no-conformitat dels programes de vigilància i control. Així, les principals causes de notificació són els perills biològics: micotoxines, *Salmonella*, *Campylobacter* i *Listeria monocytogenes* com a principals agents responsables.

Perills químics

Pel que fa als riscos químics, independentment de la situació relativament favorable que mostren les dades disponibles, cal mantenir els sistemes de vigilància i control existents i intensificar-los respecte als perills en què s'ha observat més incidències. Així mateix, cal considerar que determinats grups de la població, com infants, ancians i persones que segueixen dietes no suficientment variades, poden ser especialment vulnerables. Com que, en alguns casos, es tracta de substàncies que poden tenir efectes acumulatius i a llarg termini, la dieta variada i equilibrada és una mesura recomanable per reduir l'exposició als perills químics presents en els aliments.

Tot i que les dades disponibles fan pensar que els riscos per perills químics no són elevats a Catalunya, no en tenim una certesa científica absoluta, atès que cal tenir en compte algunes qüestions que han de ser objecte d'una avaluació acurada i continuada, amb vista a millorar la gestió del risc:

- La identificació de nous perills com a resultat de noves tecnologies o de nous coneixements científics.
- La possibilitat que determinats subgrups de la població tinguin nivells d'exposició superiors als de la resta de la ciutadania.
- L'exposició combinada a diferents perills químics i els possibles efectes sinèrgics.

- L'existència d'importants variacions individuals en la població respecte a la sensibilitat als efectes dels perills químics.
- D'acord amb els estudis disponibles en dieta total a Catalunya, els nivells d'exposició de la població catalana a contaminants a partir de la dieta es troben per sota dels límits màxims recomanats per l'OMS o establerts en la reglamentació comunitària en els casos en què estan definits. Així mateix, en el període 2000-2008 (darreres dades disponibles) hi ha hagut una reducció de l'exposició en alguns casos, com PBDE, PCN, PCDD/PCDF, PCB, HAP i HCB. Tot això mostra que les mesures aplicades aquests darrers anys han tingut un efecte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què cal continuar treballant. Pel que fa als hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) la ingesta diària a Catalunya en tots els grups estudiats està molt allunyada dels nivells de referència, de manera que els marges de seguretat són molt elevats, segons les dades disponibles procedents de l'estudi de dieta total del 2008 DE Catalunya.

Cal destacar que els grups d'aliments que aporten més quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de comportar un risc en una dieta variada i equilibrada, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com infants i embarassades.

- És coneguda la presència de **metalls pesants**, sobretot de mercuri i cadmi, en peix i productes de la pesca. En els últims anys s'havia obtingut unes taxes de conformitat baixes que oscil·laven del 50 al 87% en algunes espècies de peix com la tonyina fresca, els mol·luscs gasteròpodes i alguns crustacis. L'any 2011 no es va detectar presència de metalls pesants en cap dels aliments analitzats, i l'any 2012 només en una mostra de musclo congelat es va detectar cadmi per sobre del límit normatiu.
- Quant a **hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)** les taxes de conformitat són del 100% en el 2012, com en el 2011. En el te negre, es va arribar a taxes de conformitat del 42,4% el 2006 i del 27% el 2007, i en l'oli de samsa, del 83% el 2007.
- Pel que fa als **contaminants que s'originen durant els processos de producció**, com l'acrilamida, els últims anys s'ha observat una taxa de conformitat molt baixa en aperitius fregits (25%) i aliments a base de cereals

en pols (50%). També es van obtenir taxes baixes en cafè i derivats (0-50%) i en cereals i galetes (0-60%). L'any 2011 la taxa de conformitat va ser del 100%. La Comissió Europea ha adoptat al gener una recomanació sobre la investigació dels nivells d'acrilamida en aliments en què proposa als estats membres que elaborin estudis posteriors en els casos en què els nivells d'acrilamida detectats en les activitats de control superin determinats valors indicatius d'acrilamida. També es recomana als estats membres que notifiquin els resultats a la Comissió.

- Les taxes de conformitat en **zoosanitaris i plaguicides** mostren una tendència creixent i són molt elevades, del 98 i 100%, respectivament. Se segueix detectant presència de plaguicides en fruites i hortalisses però en taxes de conformitat altes, ja que normalment no superen els límits màxims establerts. Encara que la situació estigui normalitzada, convé mantenir els sistemes de vigilància en aquest àmbit.

Dins del grup de residus químics, cal esmentar les excel·lents dades en matèria de residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal, amb taxes de conformitat del 99,9%. Tanmateix, cal fer menció de l'excepció que representen els metalls pesants en la caça silvestre.

- En l'àmbit dels **additius**, del total de mostres analitzades s'ha obtingut una taxa de conformitat superior al 95%. El diòxid de sofre continua sent un paràmetre en què s'observen disconformitats en aliments per sobre dels límits permesos o en productes en què no haurien d'estar, tot i que són inferiors al 10%, i hi ha hagut una millora global respecte al 2006 en productes com els preparats carnis, crustacis cuits i espècies. Tanmateix, és evident que continua havent-hi un problema de mala praxi en la utilització d'aquest additiu, sobre el qual cal continuar mantenint la vigilància i el control oficial per corregir el problema.

L'any 2012, com el 2011, no s'han detectat nivells superiors als límits establerts de nitrats i nitrits utilitzats com a additius. Anys anteriors es trobaven taxes de conformitat molt baixes, especialment en carn picada i derivats, que tenien de fins al 0% de conformitat. Això ha estat degut al fet que la manera d'interpretar els resultats ha variat, ja que a partir del 2012 es té en compte el pas possible de nitrits a nitrats en productes tractats per la calor.

Tot i que les taxes de conformitat són elevades i les estimacions d'exposició indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient, s'han de tenir molt presents determinats grups de població, com ara infants, embarassades i persones que segueixen dietes no suficientment variades, que poden ser especialment vulnerables a l'exposició a determinats perills químics. Com que es tracta, en alguns casos, de substàncies que poden tenir efectes acumulatius i a llarg termini, la dieta variada i equilibrada és una mesura recomanable per reduir aquesta exposició, de manera que cal mantenir accions de divulgació d'aquesta pràctica com a mesura per mitigar l'exposició a determinats perills que inevitablement es troben presents en els aliments. Així mateix, cal dur a terme accions que permetin als consumidors conèixer quins són els aliments que actuen com a fonts principals d'exposició, com és el cas, per exemple, dels grans peixos depredadors com a aliments, amb una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum en embarassades. Per aquest motiu, des de l'ACSA s'ha elaborat el tríptic ***Durant l'embaràs, aliments segurs més que mai!***

Cal mantenir la vigilància i el control dels perills químics, que aquests anys tenen més prevalença, segons les dades dels programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. Convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació per tal que els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un més gran coneixement per part dels operadors dels problemes existents, amb la finalitat que prenguin mesures de mitigació. Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i les línies de comunicació existents amb els gremis i les associacions. Una de les eines que poden contribuir a aquest propòsit és el Mapa de perills, que durant el 2012 ha estat objecte d'un important impuls. Es tracta d'una aplicació en línia que ha de servir als operadors per ajudar-los a identificar els perills associats a la seva activitat i millorar-ne l'autocontrol.

A partir de les dades del **Sistema d'intercanvi d'informació i alerta alimentària**, s'observa que els principals problemes notificats es refereixen a microorganismes patògens i les micotoxines, seguits dels residus de pesticides són els que originen la major part de les notificacions, tot i que el nombre de notificacions de micotoxines ha disminuït considerablement. Encara que les dades de Catalunya no mostren una situació preocupant respecte a la major part d'aquests paràmetres, la informació procedent del Sistema d'intercanvi d'informació i alerta ens indica que cal continuar mantenint els sistemes de vigilància analítica.

3. Prevalença de perills en fases anteriors de la cadena alimentària

Les dades disponibles sobre contaminació ambiental mostren una tendència positiva i no s'observa cap indicador que pugui fer sospitar un augment del risc de contaminació química des del medi a la cadena alimentària. Tanmateix, el medi ambient pot ser una font de contaminació, ja que no està lliure de perills i té una forta interrelació sobretot amb la fase primària de la cadena alimentària. Des del medi s'incorpora una bona part dels mitjans de producció, com són, per exemple, les aigües de reg, els substrats i els fertilitzants. Cal mantenir la vigilància i la investigació científica per conèixer quins són els principals riscos de la cadena alimentària pel que fa la medi ambient en què té lloc.

La informació disponible sobre fauna mostra la presència en el cicle salvatge de determinats patògens, com el micobacteri, la brucel·la, la triquinel·la i la salmonel·la. Cal, doncs, continuar treballant en la vigilància i el control de la fauna salvatge per minimitzar els riscos que pot comportar per a la salut pública i la cadena alimentària.

Perills biològics

- La prevalença de triquinosi en el medi (porc senglar) ha disminuït considerablement a Catalunya d'un 1,93% el 2011 a un 0,28% el 2012, i s'ha apropat a nivells de la UE (0,128%). Per contra, a la UE, la prevalença de triquina en guineu ha augmentat al 2,8% respecte a un 1,5% el 2011. Encara que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, extremer el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. Pel que fa al porc domèstic, segueix sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de vint anys.
- En l'àmbit de la sanitat animal, pel que fa a les malalties zoonòtiques, les dades disponibles indiquen una evolució positiva quant al control de les malalties que encara són presents a la ramaderia catalana i que són objecte de campanyes de control (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina). Les dades són satisfactòries, amb resultats molt propers a la mitjana europea. En el cas de la

brucel·losi bovina es manté una taxa de conformitat del 100% per segon any consecutiu.

- D'altra banda, la incidència de malalties zoonòtiques en animals sacrificats als escorxadors és baixa. Així mateix, les mesures d'inspecció i d'eliminació de carns no aptes que es prenen als escorxadors contribueixen a minimitzar encara més el risc de zoonosi. Aquestes dades concorden amb la baixa incidència en humans, segons les dades disponibles, de malalties com la brucel·losi, la hidatidosi i altres zoonosis.
- L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina permet preveure que ens trobem ja en una fase de control sostingut de la malaltia, després d'un punt d'inflexió situat el 2003, any en què es va registrar el nombre més gran de casos. Des de l'any 2009 que no es detecta cap cas a Catalunya, l'any 2010 el cas que es va detectar no corresponia a la cabanya catalana, ja que es tractava d'un animal oriünd de Menorca.
- La reducció de la prevalença de *Salmonella* i *Campylobacter* a la granja és una qüestió principal, atès que són els patògens responsables d'un gran nombre de malalties de transmissió alimentària. En el cas de *Salmonella*, tant els operadors com les administracions públiques responsables hi han treballat intensament i el resultat obtingut ha estat molt positiu; s'ha observat una clara tendència decreixent de la prevalença aquests darrers anys que ha coincidit amb una reducció significativa del nombre de brots. Les dades de prevalença de *Salmonella* d'importància per a la salut pública són similars a Catalunya i a la UE, tot i que el 2012 en pollastres i galls dindi d'engreix ha augmentat, i s'ha allunyat de la mitjana europea.

En el cas de *Campylobacter* s'està treballant la manera de reduir-ne la prevalença a la granja, atès que les mesures de lluita que han estat eficaces contra *Salmonella* no han estat eficaces contra aquest agent. S'ha d'insistir en la lluita contra *Campylobacter* al llarg de tota la cadena alimentària, des d'unes bones mesures de bioseguretat a la granja a unes bones pràctiques de manipulació i cocció a la llar.

- Els mol·luscs i les seves aigües de producció mostren, al llarg de l'any, algunes incidències per fitoplàncton tòxic, toxines marines o bacteris que en gran part són el resultat de l'evolució natural d'aquestes poblacions de microorganismes.

Tanmateix, no han de comportar un risc per a la salut, ateses les mesures de vigilància continuada i de protecció que s'apliquen de manera sistemàtica com són, per exemple, la reclassificació de zones segons necessitats de depuració i el tancament preventiu, mentre no es recuperen els nivells de seguretat considerats acceptables.

- Cal també destacar l'evolució positiva de la microbiologia de la llet de vaca i els bons resultats respecte a la presència d'antibiòtics a la llet en les explotacions ramaderes. Aquestes dades tan positives no estan correlacionades amb les cèl·lules somàtiques, probablement perquè aquest darrer indicador és més difícil de controlar i depèn de la incidència de molts factors, però la taxa de conformitat va augmentant any rere any.

Perills químics

- La informació disponible en matèria de perills químics mostra taxes de conformitat millorables en alguns dels paràmetres analitzats pel que fa a les masses d'aigua, mentre que la conformitat és molt elevada en l'àmbit de la contaminació de l'aire per perills amb significació en seguretat alimentària. D'altra banda, el Sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència va mostrar taxes de conformitat del 100% en tots els paràmetres investigats i, després d'anys amb registres inferiors al 100% per a determinats contaminants, l'any 2012 s'ha tornat a obtenir el 100% de conformitat en tots els paràmetres.
- De la mateixa manera, les dades de control de productes zosanitaris en explotacions, residus d'antibiòtics en llet crua de vaca, dioxines i furans en peixos, així com les dades sobre contaminació química en alimentació animal, segueixen mostrant taxes de conformitat elevades.
- Les dades sobre productes fitosanitaris en vegetals mostren taxes de conformitat elevades que han tingut algunes oscil·lacions els anys 2006 i 2007, a causa segurament dels canvis que s'han produït en la normativa, ja que alguns productes que eren d'ús autoritzat fins a l'any 2006 van deixar de ser-ho. Els anys 2008, 2009, 2010 i 2011 les dades van mostrar una clara recuperació de les taxes de conformitat, i es van situar en nivells del 98%. Per contra, el 2012 ha baixat a una taxa de conformitat del 95,5%, atès que s'ha detectat la

presència de plaguicides en 11 mostres. S'ha de tenir en compte que el nombre de mostres analitzades és inferior a anys anteriors.

És necessari continuar treballant i millorar la vigilància de perills en el medi ambient i en la fauna salvatge per tal de prendre mesures quan sigui necessari per minimitzar-ne els riscos d'incorporació en la cadena alimentària, així com en la fase primària.

4. Nivell de compliment de les normes de prevenció que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària

Les dades disponibles amb relació al compliment de les condicions preventives establertes reglamentàriament que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària no són exhaustives. En la major part dels casos s'han d'estimar a partir dels expedients que deriven de les actuacions de control, però aquesta informació de vegades és inespecífica, a més del fet de no estar sempre disponible per dificultats en els sistemes d'informació de la cadena alimentària.

- Un grup d'indicadors que poden resultar útils són els relacionats amb el control de la condicionalitat per al pagament dels ajuts a les activitats agrícoles i ramaderes. Les dades dels anys 2008-2012 mostren taxes de conformitat elevades que arriben al 100% en molts dels aspectes avaluats. L'àmbit on les taxes de conformitat són més baixes i, per tant, cal incidir més per millorar-les és el de benestar animal.
- De les inspeccions a les indústries alimentàries, se n'extreuen dades de registre d'establiments, higiene, traçabilitat, gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), formació de manipuladors i etiquetatge dels aliments. Segons les dades disponibles més recents, les taxes de conformitat en aquestes matèries són elevades. Els incompliments detectats es deuen sobretot a deficiències de les condicions generals d'higiene.

- Pel que fa a l'autocontrol a la indústria alimentària, durant els anys 2006 i 2008, amb l'aplicació del Programa de classificació de les indústries, es va observar un ampli grup d'empreses amb un baix nivell de compliment. A partir de l'any 2009, l'ASPCAT està aplicant el Programa d'avaluació i auditoria dels procediments d'autocontrol, i amb els resultats obtinguts es va confirmar una tendència creixent en el compliment per part de les empreses durant el període 2009-2011. L'any 2012 s'ha produït una davallada important en la taxa de conformitat. S'ha de tenir en compte que s'han efectuat menys controls i que en bona part han estat dirigits, cosa que podria esbiaixar els resultats globals. Cal esperar les dades dels propers anys i l'evolució per treure conclusions més sòlides.
- En l'àmbit del comerç al detall, es disposa de dades segons el tipus d'incompliment: estructural, operacional, com són les condicions generals d'higiene, autoritzacions i registre, traçabilitat i formació, i incompliments en l'etiquetatge. En aquests establiments el nombre més gran d'incompliments són de tipus estructural, amb una taxa de conformitat del 98%. Els altres tipus d'incompliments superen el 99% de conformitat.

Cal aclarir que les taxes de conformitat es calculen sobre la base de les dades sobre incompliments greus o reiterats, i no tenen en compte les deficiències lleus detectades durant la inspecció que són corregides per l'operador en un termini breu.

Considerant la importància de l'autocontrol, la traçabilitat i la formació del personal com a elements clau en la seguretat alimentària, s'han de trobar fórmules per tal que els operadors responsables augmentin els esforços per incorporar aquests elements clau d'una forma completa als processos de producció en totes les etapes de la cadena alimentària. Cal millorar també els sistemes i els indicadors específics fiables de seguiment.

- L'etiquetatge i la composició pel que fa al compliment de condicions normatives orientades a la prevenció de les reaccions adverses a aliments mostren el 2012 taxes de conformitat entre el 90% i el 100%, dades inferiors als anys anteriors sobretot per la detecció de β -lactoglobulina en preparats i productes carnis. Cal aclarir que és difícil extreure conclusions definitives, atès que el nombre de mostres analitzades és baix. S'ha de tenir en compte que el nombre de mostres no conformes van ser 6, 7 i 10 el 2010, 2011 i 2012, respectivament.

- En l'àmbit de la documentació d'acompanyament del marisc, per garantir la traçabilitat de l'extracció de mol·luscs i evitar la comercialització d'altres invertebrats marins no autoritzats o prohibits, cal destacar que l'any 2012 la taxa de conformitat ha baixat però que el nombre de controls s'ha reduït un 50%. Cal, doncs, continuar treballant en aquest àmbit atesa la possible repercussió sanitària d'aquest tipus d'incompliments.

En general, cal continuar millorant els sistemes de seguiment i de recollida d'informació sobre el grau de compliment de les condicions de prevenció en seguretat alimentària establertes legalment pel que fa a les diferents fases i activitats de la cadena alimentària, per tal de disposar d'indicadors adequats que permetin fer un seguiment de l'evolució al llarg del temps. Cal disposar d'indicadors quantitius específics que permetin conèixer la situació i l'evolució del compliment normatiu en les diferents fases de la cadena alimentària, tal com preveu el Pla de seguretat alimentària de Catalunya. Aquests sistemes han de ser implementats en l'àmbit de cada programa d'intervenció, ja que han de servir també per fer el seguiment dels resultats de cada programa i generar-ne una retroalimentació positiva.

5. Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

S'inclouen en aquest àmbit el conjunt de qüestions que, sense afectar la innocuïtat, poden afectar la percepció i els interessos de les persones consumidores, així com la societat en conjunt. S'inclouen en aquest grup la qualitat agroalimentària, l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i la composició dels productes alimentaris, així com el benestar animal, entre d'altres.

Les conclusions principals en aquest àmbit són les següents:

- L'evolució del compliment en benestar animal en explotacions ramaderes és positiva, i arriba el 2012 a un 88,99%. Les taxes de conformitat són variables d'una espècie a una altra; en algunes espècies s'arriba a una conformitat del 100%, tot i que en porcs i algunes aus són més baixes.

El gener de 2012 va entrar en vigor la normativa per la qual s'estableixen les normes mínimes per a la protecció de les gallines ponedores, així que totes les explotacions de gallines ponedores criades en gàbia amb més de 350 animals de capacitat van ser supervisades per comprovar-ne i garantir-ne l'adaptació a la normativa de benestar animal, amb un compliment del 72% de les explotacions.

Amb relació a les explotacions porcines, a finals del 2012 el 86% de les 1.496 explotacions de reproductores de porcí estaven adaptades o s'adaptarien abans de l'1 de gener de 2013. La resta d'explotacions tancarien l'activitat o canviarien d'orientació productiva o disminuirien la seva capacitat.

- En l'àmbit del transport, les dades disponibles indiquen taxes de conformitat d'aproximadament el 60%. En els escorxadors, la taxa de conformitat ha millorat considerablement any rere any, tot i que encara resta marge de millora. Comencen a veure's els resultats dels esforços que s'estan fent als escorxadors en matèria de benestar animal. Tanmateix, les dades de benestar animal en el transport i els escorxadors són clarament millorables, raó per la qual cal reforçar els esforços de control i correcció de les irregularitats identificades.
- Els controls efectuats en l'àmbit dels organismes modificats genèticament (OMG) en tota la cadena alimentària mostren un nivell de compliment variable. S'han detectat taxes de conformitat del 100% en el control de llavors i en el control de l'etiquetatge i la traçabilitat dels aliments a disposició del consumidor final, però només del 50% en alimentació animal. Cal, doncs, reforçar els controls en aquest àmbit.
- En l'àmbit de la sanitat animal, quant a malalties animals no transmissibles a humans no s'ha produït cap brot epizootic que pugui repercutir en la confiança de l'opinió pública. S'observa una situació molt favorable respecte a malalties com la leucosi bovina enzoòtica i la peripneumònia contagiosa bovina, així com una evolució positiva pel que fa a la iprevalença de les malalties que són objecte de campanyes de control a la ramaderia catalana, com és el cas de la malaltia d'Aujeszky, que fa tres anys que té una prevalença del 0%.
- Respecte a la qualitat agroalimentària i la lluita contra el frau, les taxes de conformitat que s'obtenen de les dades disponibles són molt baixes. Cal aclarir que la taxa de conformitat està esbiaixada perquè no hi ha un sistema de recollida d'informació per ítems o que permeti obtenir dades més específiques.

Amb el sistema aplicat una sola irregularitat comporta ja classificar l'empresa com a no conforme. Aquest fet fa difícil fer-ne un seguiment específic, de manera que seria convenient una major desagregació de dades en ítems o categories. Convindria trobar indicadors per resoldre aquesta mancança o bé disposar d'informació desglossada de les irregularitats trobades per poder-ne estudiar cada tipologia per separat. Les irregularitats més freqüents detectades corresponen a informació, etiquetatge, qüestions documentals, usurpació de noms protegits, ingredients no autoritzats i altres qüestions relatives a les propietats dels productes. Cal indicar també que es tracta d'un sistema d'inspecció basat en tècniques d'auditoria que està molt dirigit a àmbits amb més probabilitat d'infracció i que s'hi aplica una inspecció exhaustiva i sistemàtica. Aquestes circumstàncies fan que les taxes de conformitat obtingudes a partir de les dades d'inspecció siguin molt baixes i no es puguin utilitzar com a indicadors de la situació general.

- En els sectors de la producció ecològica i la producció integrada els nivells de conformitat estimats són elevats. En la producció ecològica hi ha hagut un lleu descens, tenint en compte que s'han realitzat molt més controls que en anys anteriors, tot i així la taxa de conformitat és superior al 98%. En producció integrada, com l'any passat, s'ha obtingut una taxa de conformitat del 100%.
- Pel que fa a l'etiquetatge en establiments al detall, s'observa tendència creixent significativa, que el 2012 arriba al 96,5%. S'ha de tenir en compte que en el moment d'analitzar les dades hi havia resultats pendents que poden fer variar aquesta taxa. Segueix, doncs, sent convenient continuar amb aquests controls i amb la recollida d'informació sobre la tipologia de les irregularitats detectades per tal que sigui possible extreure conclusions sobre l'efecte real en els interessos dels consumidors.

Per tal de millorar la defensa dels interessos dels consumidors, es recomana reforçar la informació, la vigilància i el control oficials en l'àmbit de la veracitat de la informació posada a disposició dels ciutadans a través de l'etiquetatge, la publicitat i altres sistemes d'informació, concretament en els àmbits de la composició, les al·legacions nutricionals i de salut, entre altres aspectes de la qualitat.

6. Temes tractats en els fòrums de treball i intercanvi

Dels fòrums de treball d'avaluació del risc i de l'impuls d'estudis, així com dels fòrums de treball de coordinació, intercanvi i comunicació, en podem destacar alguns assumptes que mereixen una menció especial.

- En el període 2011-2012 es consolida l'estudi de dieta total amb una tercera edició que permet detectar tendències en l'evolució dels contaminants estudiats. Tanmateix, el ventall de contaminants investigats s'amplia amb la incorporació de micronutrients i oligoelements.
- Els grups d'experts científics de l'ACSA (Grup d'Experts en Contaminants de la Cadena Alimentària; Grup d'Experts en Perills Biològics; Grup d'Experts en Alimentació, Sanitat i Benestar Animal i Grup d'Experts en Salut i Seguretat Alimentària) s'han reunit una o dues vegades al llarg del 2012. Cal destacar el Seguiment de l'estudi de dieta total; el Seguiment del Projecte de desenvolupament del Mapa de seguretat alimentària, l'aprovació en els Consells de seguretat alimentària per a la gent gran i per a la preparació de carmanyoles i l'estratègia de comunicació de recomanacions de consum per a grups vulnerables de la població.
- L'ACSA manté la xarxa d'experts externs de l'Agència, a fi de millorar la capacitat d'assessorament i avaluació científics en les àrees d'aliments i seguretat alimentària, millorar la transparència del procés mitjançant el qual els experts són convidats a participar en les seves activitats científiques i respondre de manera més eficaç i flexible, sobretot en els casos de demandes de treball molt especialitzades.
- En els fòrums de treball de Catalunya i l'Estat s'han tractat una multiplicitat de temes que es poden consultar en els apartats corresponents d'aquest mateix document i dels informes corresponents a anys anteriors. L'any 2012 podem destacar com a tema estrella la lluita contra el malbaratament d'aliments amb la difusió de consells i l'elaboració de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar*; la proposta del *Pla de seguretat alimentària 2012-2016* i les propostes de noves reglamentacions (venda de proximitat de productes agroalimentaris a Catalunya); Decret de caça; proposta de Reglament sobre control oficial; guies de pràctiques correctes d'higiene; venda de llet crua; nova situació del Registre sanitari, missions de la FVO...).

- Com a temes particulars que han suscitat l'interès dels experts i que han constituït temes centrals en jornades i congressos podem citar els additius alimentaris; gestió d'al·lèrgens a la indústria alimentària; criteris microbiològics, nous aliments...

7. Normativa publicada

Del conjunt de normes publicades l'any 2012, en podem destacar algunes atesa la rellevància, tot i que no hem d'oblidar que el nombre de normes publicades i recollides a la base de dades sobre legislació de l'ACSA és superior a 1.300.

Entre tota la normativa publicada al llarg del 2012 podem destacar les normes d'additius, criteris de puresa, l'entrada en vigor de les normes de benestar animal (aus i porcs), l'autorització de nous ingredients alimentaris, la llista de declaracions de propietats saludables permeses, el nou objectiu de la UE per a la reducció de *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium* en galls dindi, entre d'altres qüestions.

8. Percepció de la ciutadania

L'any 2012 s'ha realitzat l'estudi de percepció [**Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya**](#)

L'objectiu principal d'aquesta recerca ha estat establir els factors que predisposen cap a l'acceptació i el rebuig de les noves tecnologies aplicades a l'alimentació per part de la ciutadania catalana. Aquest objectiu principal engloba tres grups d'objectius específics:

4. Examinar les percepcions generals sobre els usos de les aplicacions tecnocientífiques en la producció, l'elaboració i la conservació dels aliments.
5. Analitzar la construcció de les percepcions socials sobre la biotecnologia aplicada a l'alimentació a Catalunya.

6. Comparar la construcció de percepcions socials sobre la biotecnologia amb la construcció de percepcions sobre altres tecnologies.

D'aquí es pot extreure el següent:

1. **La percepció de risc al voltant d'un producte alimentari, una determinada forma de producció o de consum alimentari és fàcil de generar.** És un dels àmbits en què les prevencions i els temors es presenten amb més facilitat.
2. **Quan ja s'ha generat una percepció de risc o d'incertesa al voltant d'una determinada aplicació tecnocientífica –o d'un producte determinat– és difícil dissipar-la.**
3. **La desconfiança es genera amb molta més facilitat que la confiança;** s'atenen en un grau molt superior els missatges que alerten d'un risc que aquells que n'informen de l'absència. Aquest és un mecanisme cognitiu útil, ja que és més rellevant per a l'individu estar atent al risc que no pas a l'absència, però pot tenir efectes socials perjudicials.

9. Consultes, denúncies i queixes presentades

- Per ordre d'importància, quant al nombre, els grups més rellevants de **consultes** adreçades a l'ACSA són: sol·licituds de material (18,7%); autoritzacions i registres (13,7%); iniciatives empresarials (10,3%); consultes normatives (7,4%), i al voltant d'un 4% hi ha diferents temes de consulta, com ara etiquetatge, manipuladors, reclamacions i denúncies, seguretat de productes i informació del web. Tot i que els percentatges de cada tema varien d'un any a un altre la posició dels quatre primers és sempre la mateixa.
- Pel que fa a les **denúncies**, tant l'ACC com l'ASPCAT han rebut menys denúncies el 2012 que l'any anterior. Segons dades de l'ACC, del total de denúncies i queixes que presenten els consumidors a Catalunya, les relacionades amb l'alimentació representen un percentatge baix. La Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT ha rebut 413 denúncies, que representen 5,5 denúncies per cada 100.000 habitants i el motiu principal són les condicions higièniques de productes i/o establiments (53,7%). D'altra banda, l'ASPB ha tramitat 442 denúncies, 55 més que el 2011.

Cal potenciar aquesta font facilitant la presentació de denúncies, així com la recollida, l'anàlisi i l'intercanvi de la informació derivada.

- És significatiu el baix nombre d'assumptes que en matèria de seguretat alimentària és gestionat pel Síndic de Greuges. Cada any acostuma a haver-hi una queixa relacionada amb les al·lèrgies alimentàries. L'any 2012 es pot fer menció de l'actuació d'ofici del Síndic de Greuges relativa al control i la inspecció de l'Administració sobre els establiments dedicats a la venda i l'elaboració de pa, arran de les informacions facilitades pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, segons les quals l'entitat considera que hi ha una manca d'actuació suficient per part de les administracions públiques pel que fa al control i la inspecció dels establiments dedicats a la venda i l'elaboració de pa.

10. Activitats del Parlament de Catalunya

De la informació recollida podem arribar a la conclusió que els temes de seguretat alimentària han format part de l'agenda del Parlament durant l'any 2012, tot i que ocupen només una petita part de l'activitat parlamentària. Els assumptes relacionats amb la producció ecològica han estat majoritaris dins de l'àmbit de la seguretat alimentària per la repetició de preguntes relacionades amb la promoció de productes agroalimentaris ecològics, la promoció del consum, les accions sobre tots els aspectes relacionats amb la millora de la producció, la distribució i la comercialització dels aliments ecològics. També destaca les preguntes relacionades amb la promoció dels productes catalans i el Pla estratègic de suport a l'agricultura i l'alimentació.

Destaquen també les preguntes reglamentàries de caire econòmic relacionades sobretot amb la supressió temporal dels ajuts als sectors agrícola, ramader i pesquer.

El fet de trobar-nos en una societat complexa i polifacètica fa que els temes relatius a la seguretat alimentària tractats al Parlament siguin minoritaris proporcionalment dins del volum enorme d'assumptes tractats en aquesta institució. Tanmateix, s'observa que en el moment en què hi ha un interès social o sectorial per determinats temes, aquests es traslladen immediatament al Parlament, on són

objecte d'iniciatives parlamentàries. Hi ha, doncs, una connexió clara entre l'actualitat dels temes i l'activitat parlamentària en l'àmbit de la seguretat alimentària.

11. Informació publicada als mitjans de comunicació

En l'àmbit de la informació publicada en els mitjans de comunicació, disposem d'una eina d'anàlisi específica, l'informe SAM. De l'*Informe SAM 2012*. Les notícies relacionades amb la seguretat alimentària tenen, en general, una forta presència a la premsa d'àmbit català.

L'any 2012, a diferència d'altres anys, no s'ha produït cap situació d'alerta alimentària destacada. S'han incrementat els textos vinculats a la crisi econòmica que s'ha agreujat, cosa que ha provocat una disminució del poder adquisitiu d'una part important de la població i, per tant, més demanda d'aliments bàsics i, alhora, de campanyes de suport i solidaritat.

No obstant això, un dels temes que ha guanyat protagonisme és el malbaratament d'aliments. Aquest tema ha conduït a una revisió de les dates de caducitat dels productes i la necessitat de reforçar els coneixements que la població té en matèria de conservació i vida útil dels aliments, aspectes sobre els quals encara hi ha molta confusió per part del ciutadà.

Són evidents els efectes negatius en la seguretat alimentària que poden provocar una mala pràctica en la comunicació d'una alerta. Per això, és imprescindible que a l'hora d'oferir informació a la ciutadania tots els actors que hi intervenen (periodistes, experts, responsables d'organismes i d'institucions públiques, polítics, científics, etc.) mantinguin una comunicació i un intercanvi d'informació i d'opinions adequats.

12. Recomanacions finals

- Continuar treballant en la millora de la comunicació del risc per tal que la ciutadania tingui informació sobre els sistemes de control existents i els resultats obtinguts. També cal millorar els coneixements sobre els riscos existents i les mesures de prevenció que cal aplicar en l'àmbit domèstic.
- Mantenir i millorar els sistemes de comunicació i coordinació amb els diferents participants de la cadena alimentària.
- Continuar treballant en la millora del disseny i de l'anàlisi dels resultats de cada programa, així com en la supervisió, dins d'un enfocament orientat als resultats. Dins de cada programa, és necessari definir i estandarditzar els indicadors d'activitat i els indicadors de resultats, així com fer una anàlisi específica de les activitats efectuades i els resultats obtinguts en termes d'eficiència, eficàcia i evolució de la situació, així com el cost econòmic de les activitats, amb la finalitat d'estudiar els marges existents dins d'una orientació permanent cap a la millora continuada i l'eficiència en la utilització dels recursos.
- Millorar els sistemes d'informació i fer pública tota la informació derivada de les activitats oficials en seguretat alimentària per tal que aquesta pugui estar a l'abast de qualsevol persona o empresa interessades, fins i tot en forma de bases de dades que puguin ser explotades segons la nova tendència coneguda com a dades obertes (*open data*).
- Finalitzar l'elaboració del Mapa de perills de la cadena alimentària (*risk book*) que permeti conèixer a tots els interessats l'associació entre els perills, la fase de la cadena alimentària, els sectors i els productes o grups d'aliments.
- Potenciar la utilització de la informació resultant dels programes de vigilància i control per tal de mantenir informats els operadors i els consumidors sobre els problemes existents i treballar conjuntament per solucionar-los, cosa que ha d'incloure també els aspectes no relacionats amb la innocuïtat, com són els relacionats amb la qualitat, l'etiquetatge, el benestar animal, els OMG, etc.
- Tenir present de forma permanent la importància de la cadena alimentària com a factor de competitivitat. Catalunya és una de les primeres zones geogràfiques agroalimentàries d'Europa. El sector agropecuari, juntament amb la indústria de transformació d'aliments, representen sobre el 4% del producte interior brut (PIB) de Catalunya i una proporció del 2,4% de la població ocupada. La transformació d'aliments i begudes se situa en el primer lloc del sector industrial quant a vendes netes, i supera indústries tan potents com la química i l'automobilística. És també un important sector exportador i té una resistència

als cicles econòmics més gran que altres sectors. Aquestes dades mostren el paper que té el sector agroalimentari en l'assoliment dels reptes estratègics a què s'enfronta el nostre país, com ara la competitivitat, l'estabilitat econòmica, l'equilibri territorial o la cohesió social, els quals exigeixen un compromís de tota la societat i una gestió relacional de les polítiques corresponents. Per aquests motius, cal continuar treballant per garantir el compliment dels estàndards de seguretat alimentària exigits en els mercats europeu i internacional, per tal de mantenir el prestigi dels nostres productes, l'absència d'obstacles al comerç i a l'exportació..

- Continuar treballant en la implementació plena del Pla de seguretat alimentària de Catalunya per tal de donar cobertura a totes les qüestions i els àmbits que intervenen en la seguretat alimentària d'una manera completa i integrada.