



Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya 2011

Document elaborat per:

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

Primera edició: desembre de 2013.

Assessorament lingüístic: Secció de Planificació Lingüística.
Departament de Salut

Dipòsit legal: B.12508-2013

ISSN: En tràmit



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	5
1. Metodologia utilitzada per a l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya	7
2. Innocuïtat alimentària	13
2.1. Incidència de malalties d'origen alimentari en la població	18
2.2. Exposició a contaminants a través de la dieta	36
2.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	40
▪ Perills biològics	40
▪ Perills químics	50
▪ Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI-RASFF)	63
2.4. Prevalença de perills en la fase primària	81
▪ Residus zosanitaris i fitosanitaris	81
▪ Alimentació animal	83
▪ Qualitat i traçabilitat de la llet crua de vaca	86
▪ Sanitat animal (malalties zoonòtiques)	87
▪ Pesca, aqüicultura i cultius marins	95
2.5. Prevalença de perills en el medi ambient	98
▪ Fauna salvatge	98
▪ Masses d'aigua	102
▪ Aire	104
▪ Contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència	104
2.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària	108
▪ Vigilància i control de les activitats de la fase primària	108
▪ Indústries alimentàries en la fase de transformació i distribució	116
▪ Vigilància i control d'establiments en la fase de comerç al detall	119
▪ Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments	124

3. Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària	125
3.1. Sanitat vegetal	127
3.2. Organismes modificats genèticament	128
3.3. Alimentació animal	129
3.4. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)	130
3.5. Benestar animal	133
▪ Benestar animal en explotacions	108
▪ Benestar animal en el transport	116
▪ Benestar animal a l'escorxador	119
3.6. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca	136
3.7. Lluita contra el frau agroalimentari	138
3.8. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	145
3.9. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	146
4. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals	147
4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi	149
▪ Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics	149
▪ Grups de treball i fòrums de coordinació	154
▪ Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea	166
▪ Formació de personal de les administracions competents en seguretat alimentària	168
▪ Activitats, jornades i congressos	171
▪ Publicacions periòdiques de l'ACSA	179
4.2. Normativa	182
5. Percepció i repercussió social	187
5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya	189
5.2. Consultes, denúncies i queixes	191
5.3. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària	197
5.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació	199
6. Conclusions i recomanacions	203
7. Annexos	227
7.1. Annex I: Índex de taules	229
5.2. Annex II: Índex de gràfics	234

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 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 de la compra fins al consum, en 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 rellevants. 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 donar compte de la situació i l'evolució en el temps.

L'anàlisi es porta a terme a través d'indicadors amb els quals es mesuren des de la prevalença 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.

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 múltiples components. Dins d'aquesta complexitat, cal definir els elements i la metodologia utilitzada 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 dels aliments, 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 dels aliments.
- 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 referents 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: per exemple, els resultats dels programes aplicats anys anteriors o les alertes i les incidències registrades. 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 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 derivades, es detallen a continuació, en els diferents apartats d'aquest treball.

A Catalunya, els organismes responsables en matèria de seguretat alimentària durant el període 2006-2010, 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 alimentària

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) defineix les malalties transmeses 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 alimentari¹). El concepte es refereix tant a les malalties causades per agents biològics com a les causades per tòxics de tota mena. Es parla de *infecció* quan els agents patògens ingerits es desenvolupen en l'hoste i causen la malaltia, i de *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 alimentària es detallen a continuació per ordre de prioritat, juntament amb alguns comentaris sobre el seu valor. 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 alimentària. Tanmateix, atès que és difícil disposar d'informació completa, cal complementar la informació que ofereixen amb la d'altres i dur a terme estudis que permetin disposar d'un coneixement més profund. Així, per exemple, no es disposa d'informació 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 aparents 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 esglaió 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 llarg termini, amb interaccions importants amb altres factors amb els quals no és possible establir correlacions directes entre la malaltia i la seva

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.

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 compararlos amb els nivells de referència establerts per organismes internacionals com l'OMS o l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA).

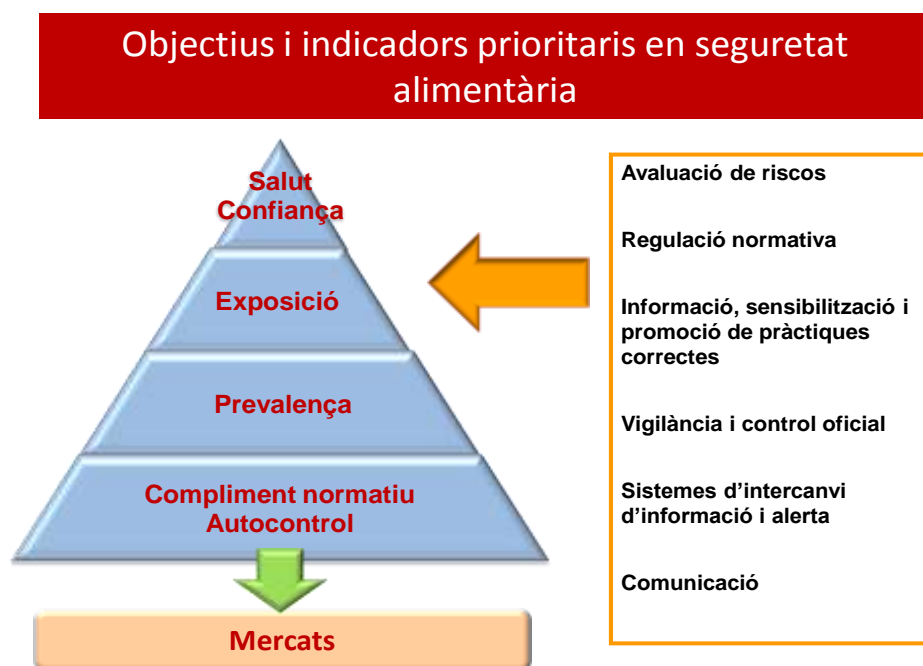
Prevalença de perills en aliments posats a disposició de la població. Es refereix a la presència de perills en el moment en què l'aliment es posa a disposició del consumidor, normalment en el comerç al detall. Els indicadors d'aquest grup no es corresponen necessàriament amb els nivells d'exposició de la població ni permeten una extrapolació directa. 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 als 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 legalment establerts 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 i la concentració dels perills, 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, els autocontrols, etc., 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 no considerades crítiques no ha de suposar necessàriament un incompliment dels nivells 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, 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 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 malalties transmiseses pels aliments 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.

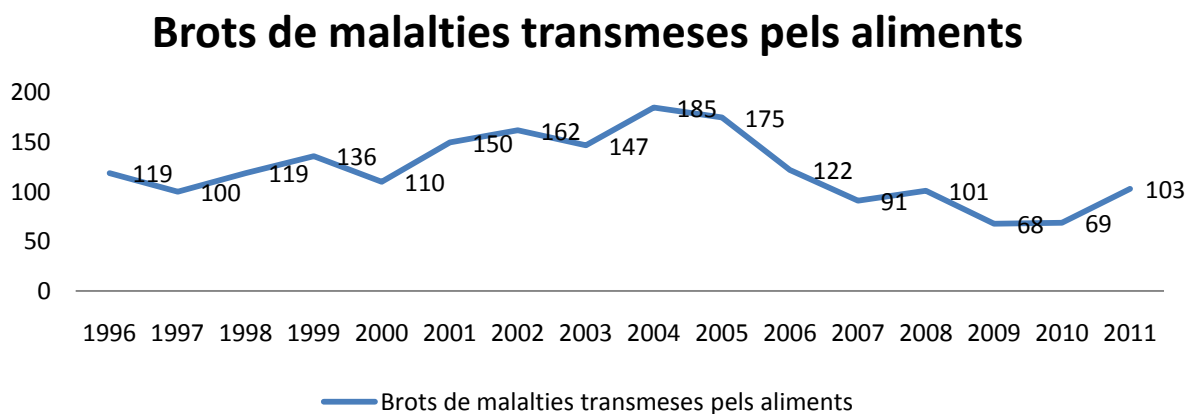
Es tracta d'una definició que pot ser qüestionada, i de fet és discutible la inclusió o no de determinades malalties en aquest grup. Fins i tot algunes fonts fan servir aquesta definició com a sinònim de *malaltia transmesa per via alimentària*, sense fer distinció entre un grup i un altre.

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.

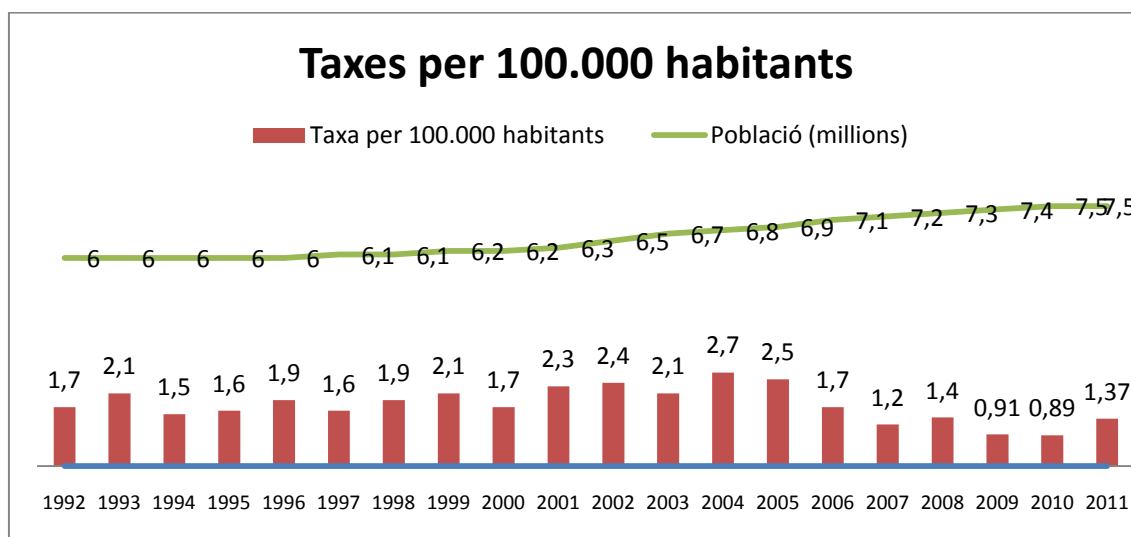
La informació epidemiològica recollida indica que fins a l'any 2004 hi va haver una tendència creixent pel que fa als brots declarats de MTA. Tanmateix, en el període 2005-2010 es va observar una disminució clara de les declaracions. Si tenim en compte l'augment significatiu de la població, el creixement no és tan acusat, i la important baixada entre el 2005 i el 2010 ens situa en les taxes per 100.000 habitants més baixes d'aquests darrers vint anys. Tot i així, l'any 2011 s'observa un augment del nombre de toxiinfeccions, que se situen en els mateixos nivells que l'any 2008.

Gràfic 1. Evolució del nombre de brots de malalties transmèses pels aliments. Anys 1996-2011



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 1992-2011



Les toxiinfeccions alimentàries representen una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya: 32,7% el 2006, 21,51% el 2007, 22,3% el 2008, 19,4% el 2009, 18,4% el 2010 i 18,3% el 2011. Respecte al nombre de persones afectades, els percentatges són: 36% el 2006, 35,7% el 2007, 34,9% el 2008, 32,5% el 2009, 32,2% el 2010 i 28% el 2011. Totes dues sèries de dades indiquen una certa tendència a la baixa.

Tot i que el nombre de toxiinfeccions ha sofert un cert ascens el 2011, el nombre de brots de malaltia gairebé s'ha duplicat en relació amb el 2010 (un 33,57%). D'altra banda, el nombre d'afectats per toxiinfecció alimentària ha disminuït en relació amb el 2010 de manera que, tot i que ha augmentat el nombre de brots, el nombre d'afectats és menor.

Taula 1. Les toxiinfeccions alimentàries en relació amb altres brots de malaltia a Catalunya. Anys 2006-2011

TIPUS DE BROT	NOMBRE DE BROTS / NOMBRE D'AFECTATS					
	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Toxiinfecció alimentària	122/1722	91/1606	101/1774	68/1.100	69/1.418	103/1058
Gastroenteritis aguda	52/1.707	52/1.074	44/935	43/1.278	69/1.906	45/632
Hepatitis vírica	30/106	26/90	30/114	33/300	18/40	17/55
Legionel·losi	29/100	24/96	39/173	27/80	42/189	25/80
Tuberculosi pulmonar	98/237	93/209	88/217	109/266	82/200	73/176
Intoxicació química	8/82	7/65	6/98	4/16	0/0	1/6
Tos ferina	16/97	46/134	47/130	24/64	45/151	205/764
Sarna	2/9	7/35	5/29	2/18	6/57	12/155
Eritema infecciós	3/80	4/45	10/148	4/63	0/0	4/103
Tinya	1/4	2/11	5/27	2/6	2/8	5/60
Escarlatina	2/9	5/15	12/111	6/31	11/41	12/51
Rubèola	0/0	0/0	3/8	0/0	0/0	0/0
Brucel·losi	1/7	3/20	1/3	1/2	0/0	0/0
Pneumònia	2/22	6/31	3/14	6/39	4/35	2/12
Malaltia meningocòccica	1/3	0/0	1/2	0/0	0/0	
Meningitis vírica	2/4	2/5	0/0	0/0	0/0	1/2
Xarampió	2/386	2/21	0/0	3/8	1/4	23/75
Malaltia boca-mà-peu	0/0	0/0	3/23	1/6	4/48	9/67
Exantema víric	0/0	0/0	1/5	1/3	0/0	1/69
Conjuntivitis	2/56	2/6	5/114	0/0	2/67	3/103
Parotiditis	3/13	34/218	12/41	2/9	4/21	5/93
Dermatitis	4/63	7/226	4/56	1/4	5/79	5/42
Candidiasi	0/0	0/0	1/20	0/0	0/0	0/0
Infecció respiratòria aguda	1/5	2/4	0/0	1/3	0/0	0/0
Síndrome irritativa	4/76	1/5	3/20	1/2	2/13	0/0
Varicel·la	5/64	1/3	4/62	5/18	0/0	2/8
Mononucleosi infecciosa	0/0	1/3	2/6	0/0	1/2	1/3
Limfogranuloma veneri	0/0	0/0	2/22	0/0	0/0	2/74
Sífilis	0/0	0/0	1/2	0/0	0/0	1/2
Paludisme	0/0	0/0	3/8	1/9	1/2	0/0
Amebiasi	0/0	0/0	1/2	1/2	0/0	0/0
Giardiosi	0/0	0/0	1/3	0/0	0/0	0/0
Lipoatròfia semicircular	0/0	7/448	13/125	3/36	4/44	0/0
Estomatitis vesicular	0/0	0/0	2/47	0/0	0/0	
Berrugues plantars	0/0	2/22	0/0	1/7	0/0	0/0
Berrugues	0/0	0/0	0/0	1/7	0/0	0/0
Infecció per serratia	0/0	1/6	0/0	0/0	0/0	0/0
Infecció per MRSA	0/0	2/10	4/17	0/0	0/0	0/0
Infecció urinària	0/0	1/3	0/0	0/0	0/0	0/0
Febre tifoide	0/0	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	391/4863	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.

Taula 2. Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya. Anys 1992-2011

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

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

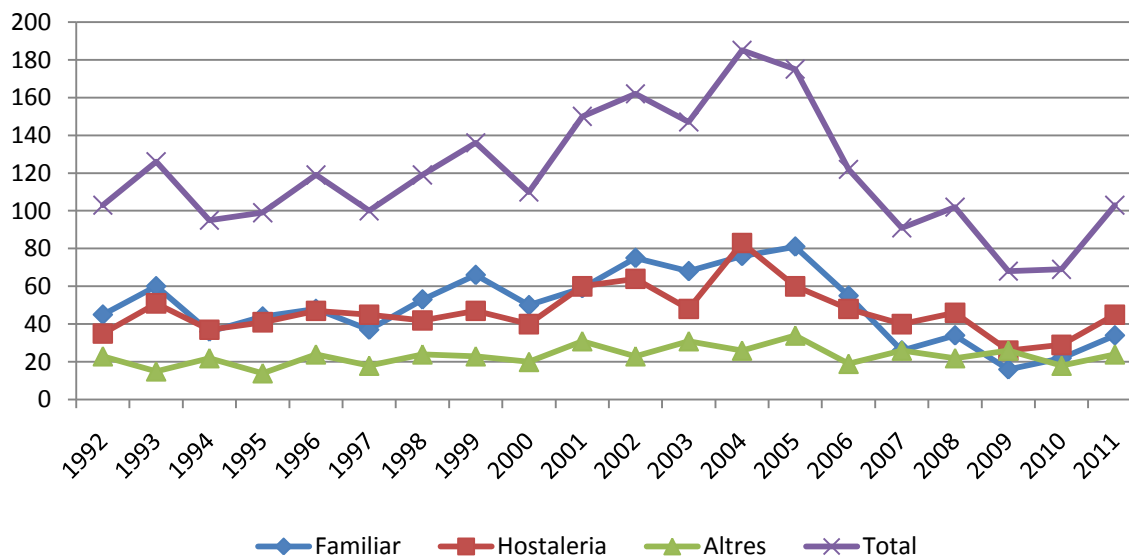
(1) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari 3r trimestre 2004).

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

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

L'estudi dels brots notificats a Catalunya des del 1992 permet treure algunes conclusions útils. Mereixen una atenció especial les dades relatives a l'àmbit de la **distribució dels brots**.

Gràfic 3. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1992-2011



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

Taula 3. Malalties transmèses pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Anys 2007-2011

NOMBRE DE BROTS DE MALTIES TRANSMESSES PELS ALIMENTS SEGONS L'ÀMBIT DE PRODUCCIÓ. ANYS 2007-2011										
ÀMBIT	2007		2008		2009		2010		2011	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Hostaleria	40	43,9	46	45,5	26	38,23	29	42,02	45	43,7
Familiar	26	28,6	34	33,7	16	23,57	22	31,88	34	33,01
Botigues / empreses d'alimentació	3	3,33	2	2	3	4,41	—	—	3	2,91
Pastisseria / forn	—	—	1	1	1	1,47	2	2,90	1	0,97
Escola	3	3,33	3	3	11	16,18	5	7,25	3	2,91
Casa de colònies / càmping / alberg	6	6,66	2	2	3	4,41	5	7,25	6	5,83
Residència de gent gran	5	5,55	3	3	3	4,41	2	2,9	—	—
Comunitari	2	2,22	4	3,9	3	4,41	2	2,9	5	4,85
Laboral	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0,97
Altres	2	1,6	6	5,9	2	2,94	2	2,9	5	4,85
Total	91	100	101	100	68	100	69	100	103	100

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 es concentren en l'àmbit familiar i en l'hostaleria, seguits, en una proporció menor, 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 que s'observa un canvi de patró a partir del 2007, quan el nombre de brots en l'àmbit de l'hostaleria supera els de l'àmbit familiar, cosa que contrasta amb la situació inversa que s'havia mantingut gairebé de manera constant durant els deu anys anteriors.

És possible també obtenir informació útil sobre la situació actual a partir de l'estudi de les dades sobre els aliments vehiculadors, en què es distingeixen, com a aliments principals associats, la maionesa, altres ovoproductes i el peix i el marisc. Cal també fer referència a les intoxicacions per bolets i altres plantes tòxiques 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 convé 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 del risc entre la població, especialment en les èpoques de collita.

Taula 4. Distribució en percentatge de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats . Anys 2007-2011

NOMBRE DE BROTS DE MALALTIES TRANSMESSES PELS ALIMENTS SEGONS ELS ALIMENTS IMPLICATS. ANYS 2007-2011										
ALIMENT IMPLICAT	2007		2008		2009		2010		2011	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Maionesa i similars	10	11,0	3	3,0	4	5,88	1	1,45	1	0,97
Altres productes amb ou	3	3,3	1	1,0	8	11,76	2	2,89	5	4,85
Peix / marisc	10	11,0	7	7,0	12	17,65	17	24,64	13	12,62
Bolets / planta tòxica	2	2,2	10	10,0	—	—	5	7,25	7	6,80
Pa / rebosteria / pastisseria	2	2,2	2	1,9	2	2,94	3	4,35	4	3,90
Carn / embotit	3	3,3	1	1,0	5	7,35	3	4,35	5	4,85
Pollastre / aus	3	3,3	—	—	2	2,94	1	1,45	5	4,85
Pasta italiana	3	3,3	3	3,0	5	7,35	2	2,89	—	—
Llet i derivats	1	1,1	—	—	1	1,47	—	—	2	1,94
Altres	7	7,7	1	1,0	4	5,88	4	5,8	6	5,82
Desconegut	47	51,6	73	72,3	25	36,76	31	44,93	55	53,40
Total	91	100	101	100	68	100	69	100	103	100

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

Pel que fa als **agents etiològics**, cal fer referència expressa a les diferents espècies del gènere *Salmonella*, que torna a situar-se, l'any 2011, com a primer agent causal responsable de les toxiinfeccions alimentàries amb un 21,4%, seguit de *Norovirus* amb un 17,5% (primer responsable de les toxiinfeccions el 2010 amb un 18%).

Taula 5. Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. Anys 2005-2011

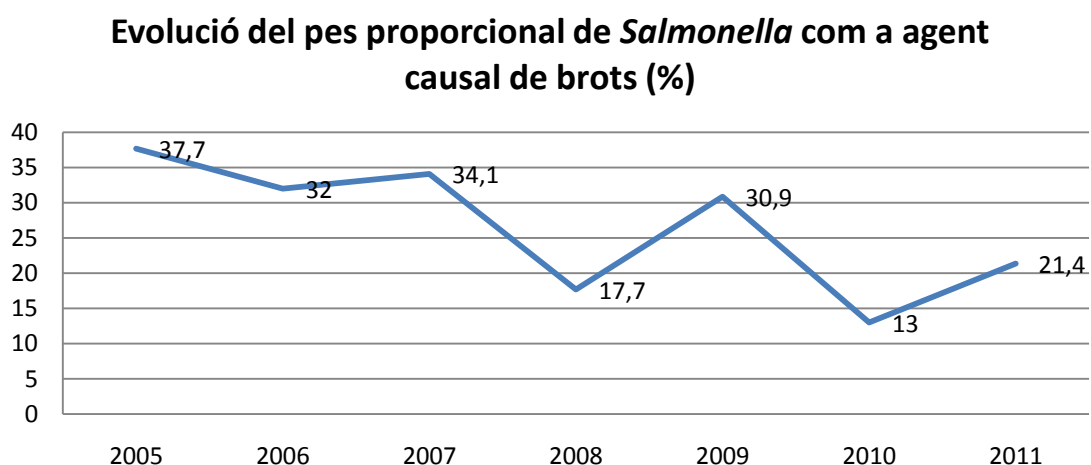
AGENT ETIOLÒGIC	2005		2006		2007		2008		2009		2010		2011	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Salmonella enteritidis</i>	46	26,3	12	9,9	16	17,6	12	11,8	9	13,2	3	4,3	13	12,62
<i>Salmonella typhimurium</i>	0	0	2	1,6	1	1,1	2	2	2	2,9	1	1,4	1	0,97
<i>Salmonella typhi</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0
<i>Salmonella</i> grup D	1	0,6	1	0,8	0	0	0	0	1	1,5	1	1,4	0	0
<i>Salmonella</i> grup B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0
<i>Salmonella</i> grup C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0,97
Altres salmonel·les	0	0	3	2,5	3	3,3	0	0	1	1,5	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> sp.	19	10,8	21	17,2	10	12,1	5	5	8	11,7	3	4,3	7	6,80
<i>Salmonella</i> + norovirus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0
<i>Staphylococcus aureus</i>	4	2,3	6	4,9	6	6,6	5	5	5	5,8	1	1,4	5	4,85
<i>Clostridium perfringens</i>	6	3,4	2	1,6	3	3,3	4	4	4	5,8	3	4,5	0	0
<i>Clostridium baratii</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	1,94
<i>Clostridium botulinum</i> A	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0,97
<i>Clostridium</i> subsp.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0,97
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	0	1	0,8	0	0	0	0	1	1,47	0	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i> O1	0	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter jejuni</i>	2	1,1	3	2,5	2	2,2	1	1	1	1,5	1	1,4	4	3,88
<i>Campylobacter</i> sp.	0	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	1	1,4	3	2,91
<i>Escherichia coli</i> O157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0
<i>Streptococcus pyogenes</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,97
<i>Bacillus cereus</i>	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
<i>Klebsiella pneumoniae</i> BLEE	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
<i>Trichinella spiralis</i>	0	0	1	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Norovirus</i>	29	16,6	16	13,1	17	18,6	16	15	12	17,6	27	39,3	18	17,5
<i>Norovirus</i> + <i>Salmonella enteritidis</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Norovirus</i> + <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Norovirus</i> + adenovirus	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Virus de l'hepatitis A	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	—	—	0	0
Listèria	0	0	0	0	1	1,1	0	0	1	1,47	0	0	0	0
<i>Shigella flexneri</i>	0	0	0	0	1	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella sonnei</i>	—	—	—	—	—	—	1	1	0	0	0	0	1	0,97
Histamina / tiramina	10	5,7	7	5,8	8	8,8	5	5	0	0	4	5,7	7	6,80
Cucurbitacina	0	0	1	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anisakiosi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0
<i>Amanita phalloides</i>	2	1,1	5	4,1	0	0	1	1	0	0	1	1,4	0	0
<i>Amanita pantherina</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0,97
<i>Amanita</i> subsp.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	1,94
<i>Lepiota nebularis</i>	2	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,4	0	0
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	1	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94
<i>Entoloma lividum</i>	2	1,1	1	0,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Altres bolets sense determinar	—	—	—	—	0	0	6	5,9	0	0	2	3	0	0
Cànnabis	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	0,97
Nitrats-nitrits	1	0,6	0	0	0	0	0	0	—	—	0	0	0	0
NaOH	—	—	—	—	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
Sense determinar	46	26,3	40	32,8	21	22	38	37,6	24	35,3	18	26,1	32	31,06
Total	175	100	122	100	91	11	101	100	68	100	69	100	103	100

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

Des de l'any 2005 fins al 2010 es va produir una disminució continuada tant en nombre de brots com d'afectats, amb una reducció del 65% pel que fa al nombre de brots. 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. 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 mateix document. A més, la caiguda més acusada s'observa en *Salmonella enteritidis*, que ha passat de 46 brots el 2005 a 3 el 2010.

L'any 2011 ha augmentat el nombre de brots un 33,5%, i s'ha situat en el mateix nivell que l'any 2008. Tot i així, el nombre d'afectats és el més baix dels últims set anys. L'augment de brots es deu en part a l'augment dels causats per *Salmonella*, sobretot per *S. enteritidis*, que ha passat de 9 el 2010 a 22 el 2011, i ha superat els causats per *Norovirus* que era la primera causa el 2010 però que ha sofert una disminució de 27 a 18 brots, i s'ha situat com a segona causa darrere de *Salmonella*. Tanmateix, tot i les oscil·lacions observades, la tendència des del 2005 ha estat descendent, com es pot observar a la gràfica següent.

Gràfic 4. 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 2005-2011



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, la utilització d'ous no pasteuritzats i els manipuladors infectats.

Taula 6. Distribució del nombre total de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons factors contribuents associats. Anys 2005-2011

FACTOR	2005		2006		2007		2008		2009		2010		2011	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	47	26,8	22	18	22	24	31	30,7	7	10,3	6	8,7	6	5,83
Emmagatzematge / conservació incorrectes	17	9,7	3	0,24	7	7,6	4	4	1	1,5	2	2,9	5	4,85
Conservació a temperatura ambient	14	8	3	0,24	3	3,2	2	2	1	1,5	1	1,5	4	3,90
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	7	5,7	15	12,3	13	14,2	9	9	11	16,2	2	2,9	3	2,91
Neteja insuficient	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1,5	3	2,91
Manipulador infectat	18	10,2	8	6,5	12	13,1	10	10	6	8,8	9	13	2	1,94
Preparació dels menjars amb molta antelació	4	2,2	3	0,24	6	6,5	—	0	1	1,5	3	4,3	2	1,94
Separació incorrecta d'aliments crus / cuinats	18	10,2	1	0,8	0	0	—	0	0	0	0	0	2	1,94
Descongelació defectuosa	2	1,1	0	0	0	0	—	0	0	0			2	1,94
Desproporció treball / capacitat cuina	0	0	1	0,8	0	0	—	0	0	1,5	1	1,5	—	—
Utilització d'aigua no tractada	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	—	—
No-desinfecció de vegetals crus	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	—	—
Cocció insuficient	3	1,7	7	5,7	4	4,3	3	3	0	0	4	5,7	—	—
Consum de producte tòxic	17	10	17	13,9	1	1,1	11	10,9	1	1,5	7	10	—	—
Ús d'aliments caducats	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,47	0	0	—	—
Desconegut	31	17,7	42	34,4	23	25,2	30	29,7	38	55,8	32	44,9	74	71,84
TOTAL	175	100	122	100	91	100	101	100	68	100	69	100	103	100

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

L'any 2011 es van notificar un total de 103 brots d'origen alimentari, un augment del 33,5% en comparació de l'any 2010. Els principals agents causants dels brots notificats van ser *Salmonella*, *Norovirus*, *Campylobacter* i histamina. En comparació d'anys anteriors, el nombre de brots causats per *Norovirus* ha disminuït. El 2010, *Norovirus* va ser el primer causant dels brots de toxiinfeccions alimentàries, i aquest any 2011 torna a ocupar el segon lloc, darrere de *Salmonella*, com succeïa els anys anteriors al 2010.

L'aliment associat en un percentatge més gran de brots d'origen alimentari segueix sent el peix i el marisc, tot i que el percentatge s'ha reduït a la meitat en relació amb el 2010, de 24,64% el 2010 a 12,62% el 2011. Els aliments més associats a brots el 2011 respecte al 2010, són els productes a base d'ou i els productes d'au.

Els brots de salmonel·losi d'origen alimentari han augmentat el 2011 en consonància amb la notificació de casos de salmonel·losi en éssers humans. Molts tipus d'aliments van ser associats com a vehicles d'aliments en els brots de *Salmonella*, però van tornar a registrar el vehicle principal del menjar ous i ovoproductes.

Quant a l'àmbit on han tingut lloc els brots, segueix la mateixa línia que en els últims anys: **la majoria de brots es concentren en l'àmbit familiar i en l'hostaleria.**

Taula 7. Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea. Anys 2007-2011

AGENT	2007		2008		2009		2010		2011	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,13	1,2	1,1	1,4	1,1	0,82	1,1	0,89	1,2	1,37
Agent associat										
Salmonel·la	39%	33%	35,4%	17,7%	31%	30,8%	30,5%	13%	26,6%	21,4%
Virus	11,9%	18,6%	13,1%	16,7%	18,8%	17,6%	15%	38,7%	9,3%	17,5%
Campilobàcter	8,2%	1,1%	9,2%	0%	6%	1,5%	8,9%	1,5%	10,6%	6,8%
Desconegut	25,9%	22%	25,9	37,6%	27,1%	35,3%	30,1%	25,3%	35,8%	31%
Aliment associats										
Ou i derivats	23,1%	14,3%	14,6%	16,7%	17,3%	11,7%	22,1%	3%	21,4%	5,82%
Peix i derivats	6,4%	11%	3%	8,8%	7,8%	17,6%	14,8%	23,8%	10,1%	12,6%
Àmbit de producció										
Domèstic	38%	28,6%	37%	33,4%	36,4%	23,5%	38,7%	34,3%	32,7%	33%
Hostaleria	23,1%	43,9	28,6%	49%	20,6%	38,2%	30,8%	41,8%	34,4%	43,7%
Escoles i llars d'infants	5,3%	3,3%	8%	4,9%	5,5%	16,2%	6,7%	7,4%	4,4%	2,91%

Font: *Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in the European Union*, anys 2007-2011.

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 2011 a la UE s'ha produït un augment de la proporció de brots de l'hostaleria i una disminució en l'àmbit domèstic, una situació similar a Catalunya. Per contra, a Catalunya s'ha produït un augment dels brots causats per *Campylobacter*, que s'han situat en el nivell que la UE ha mantingut els últims anys.

Els brots més grans d'origen alimentari pel que fa al nombre de casos humans el 2011 a la UE van ser el brot de STEC 0104:H4 a Alemanya, França i alguns altres estats membres, i el brot de *Cryptosporidium* transmès per l'aigua a Suècia.

Pel que fa a la incidència de malalties transmeses per via alimentària 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 2004-2011

AGENT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<i>Salmonella</i> no tifoidal	3.790	2.415	2.079	2.045	2.111	2.441	1.693	1.939
<i>S. typhi</i> / <i>paratyphi</i>	12	14	16	32	14	25	19	27
<i>Shigella sonnei</i>	52	51	47	36	29	40	41	47
<i>Shigella flexneri</i>	20	25	25	35	30	44	30	26
<i>Shigella</i> sp.	9	5	13	11	10	12	9	6
<i>Campylobacter jejuni</i>	2.941	2.193	2.636	3.175	2.758	2.953	2.434	2.857
<i>Campylobacter coli</i>								56
<i>Campylobacter</i> sp.	543	246	341	425	547	543	446	375
<i>Yersinia enterocolitica</i>	24	23	26	47	42	32	22	38
<i>E. coli</i> enterotoxigen	1	6	2	8	4	1	8	22
<i>Vibrio</i> sp.	11	1	3	0	0	3	1	0
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	—	—	5	0	4	1	0	0
<i>Vibrio cholerae</i>	—	—	2	0	1	2	0	1
Rotavirus	1.047	1.002	1.483	1.590	1.410	1.536	1.363	1.732
Adenovirus	140	51	175	199	165	179	189	189
<i>Listeria monocytogenes</i>	94	55	56	51	68	79	69	71
Virus de l'hepatitis A	60	54	85	11	42	66	30	17
<i>Brucella</i>	18	9	8	6	6	6	6	1

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

Les dades de declaració microbiològica indiquen que en la major part dels casos la incidència de les malalties no és elevada, i són com cada any més elevades les causades per *Campylobacter*, *Salmonella* i *Rotavirus*, que són agents als quals convé prestar una atenció especial. L'any 2010 es va observar una disminució important de *Salmonella* en el nombre de declaració de casos, amb una reducció superior al 50% des del 2004. L'any 2011 ha augmentat els casos de *Salmonella* en un 12,37% coincidint amb l'augment del nombre de brots. Campilobàcter també ha patit un augment similar però segueix la línia estable dels últims anys. Convé indicar que les dades de prevalença de *Campylobacter* 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 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. Els nombre de casos es manté estable any rere any.

Taula 9. Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats. Anys 2005-2011

MALALTIA	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Brucel·losi	19 (0,3)	13 (0,2)	22 (0,31)	18 (0,24)	6 (0,08)	8 (0,10)	5 (0,07)
Còlera	—	—	0	0	0	0	0
Shigel·losi	84 (1,4)	317 (4,4)	136 (1,89)	57 (0,77)	129 (1,73)	76 (1,01)	49 (0,65)
Febre tifoide i febre paratifoide	17 (0,2)	25 (0,4)	19 (0,26)	19 (0,26)	21 (0,28)	25 (0,33)	26 (0,34)
Triquinosi	0	4 (0,1)	0	0	0	0	0
Hidatidosi	6 (0,1)	2 (0,03)	4 (0,06)	7 (0,10)	13 (0,17)	7 (0,09)	16 (0,21)
Hepatitis A	205 (3,4)	281 (3,9)	228 (3,16)	259 (3,52)	572 (7,65)	158 (2,1)	126 (1,67)
Botulisme	—	—	0	0	0	0	0
<i>E. coli</i> 0157:H7	4 (0,06)	6 (0,08)	4 (0,06)	1 (0,01)	2 (0,03)	4 (0,06)	3 (0,04)
Percentatge de declaració	42%	37%	38%	26%	47%	51%	51%

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

Nota: entre parèntesi hi ha l'estimació de les taxes per 100.000 habitants.

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 a la transmissió alimentària, com per exemple la triquinosi, el botulisme o la hidatidosi.

Cal fer també menció del fet que la informació disponible respecte a la incidència individual de malalties s'ha de complementar amb altres fonts, atès que una gran part de les dades disponibles procedeix del sistema de declaracions individualitzades 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 2006-2010 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 2006-2011

MALALTIA	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Anisakiassi	1	0	0	3	2	9
Triquinosi	1	1	0	0	0	0
Toxoplasmosi	12	14	14	14	20	9
Listeriosi	48	64	39	69	67	70
<i>Taenia saginata</i> (associada a cisticercosi bovina)	0	1	0	11	25	0
<i>Taenia solium</i> (associada a cisticercosi porcuina)	0	0	0	1	0	0
Cisticercosi (forma larvària de <i>Taenia solium</i>)	13	17	13	11	25	9
Equinococcosi (hidatidosi - associada a teniosi dels carnívors)	87	66	60	63	76	81
Febre Q	10	21	15	14	13	2
Hepatitis A	45	45	67	112	61	47
Brucel·losi	3	7	6	1	7	2
Campilobacteriosi	163	187	168	159	157	189
<i>Yersiniosi (Yersinia enterocolitica)</i>	3	5	3	4	3	4
Salmonel·losi	531	493	390	460	378	413
Shigel·losi	15	9	7	17	5	16
Toxiinfecció alimentària no especificada	67	49	37	29	26	45
Botulisme	0	0	1	0	0	8

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 malalties de transmissió alimentària 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 2007-2011

MALALTIA	2007		2008		2009		2010		2011	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Campilobacteriosi	32	51	38,2	39,4	35,4	46,6	48,6	38,4	50,28	43,84
Salmonel·losi	31,1	29,2	26,4	30	23,7	32,5	21,5	22,5	20,7	26,8
Yersiniosi	2,8	0,67	1,6	0,6	1,65	0,42	1,58	0,29	1,63	0,5
<i>E. coli</i> verotoxigen	0,6	0,1	0,7	0,01	0,75	0,03	0,83	0,06	1,93	0,29
Listeriosi	0,3	0,9	0,3	0,33	0,4	1,05	0,35	0,92	0,32	0,94
Equinococcosi	0,2	0,1	0,17	0,10	0,9	0,17	0,23	0,09	0,18	0,21
Triquinel·losi	0,2	0	0,1	0	0,1	0	0,07	0	0,05	0
Brucel·losi	0,1	0,31	0,1	0,08	0,08	0,08	0,07	0,10	0,07	0,07

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 campilobacteriosi i la salmonel·losi. Cal també fer menció de la listeriosi, ja que, des de l'any 2009, en aquesta malaltia les taxes de Catalunya són entre dues i tres vegades superiors a la mitjana europea, i superiors als nivells de Dinamarca (0,88), Finlàndia (0,80) i Espanya (0,79); a més, la gravetat de la malaltia (12,7% de mortalitat a la UE) demana una gestió específica.

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> toxicogen	90%
<i>Vibrio vulnificus</i>	50%
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	71-89%
Vibrió (altres)	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*. OMS. Ginebra; 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.

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 normativa comunitària en els casos en què estan definits. Així mateix, en el període 2000-2008 hi ha hagut una reducció de l'exposició en alguns casos: 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. Per contra, s'ha detectat un augment en l'exposició a Cd, Pb i PCDE, sobre els quals s'ha de continuar fent un seguiment acurat. 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 suposar 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	TENDÈNCIA	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic	42,42 µg/dia	16,25 µg/dia	27,4 µg/dia	=	21-56 µg/dia
Cadmi	15,74 µg/dia	17,19 µg/dia	21,57 µg/dia	=	25 µg/dia
Metilmercuri	8,03 µg/dia	11,35 µg/dia	4,85 µg/dia	+	16 µg/dia
Mercuri total	21,21 µg/dia	18,58 µg/dia	15,41 µg/dia	-	50 µg/dia
Plom	27,52 µg/dia	20,63 µg/dia	-	-	44,1 µg/dia
PBDE (èters difenilics polibromats)	97,30 ng/dia	75,45 ng/dia	-	-	No fixat
PCN (naftalens policlorats)	45,78 ng/dia	7,25 ng/dia	-	--	No fixat
PCDE (èters difenilics policlorats)	41,04 ng/dia	51,68 ng/dia	-	=	No fixat
PCDD/F (dioxines i furans)	95,41 pg OMS-TEC/dia	25,67 pg OMS-TEC/dia	20,79 pg OMS-TEC/dia	-	140 pg OMS-TEC/dia
PCB-DL (bifenils policlorats similars a les dioxines)	150,1 pg OMS-TEC/dia	52,40 pg OMS-TEC/dia	32,43 pg OMS-TEC/dia	--	
PCDD/F + PCB	245,5 pg OMS-TEC/dia	78,07 pg OMS-TEC/dia	53,23 pg OMS-TEC/dia	--	
PCB-NDL (bifenils policlorats no similars a les dioxines)	1.246 ng/dia	707,2 ng/dia	369,4ng/dia	--	700 ng/dia
HAP	1799 ng/dia	939 ng/dia	645 ng/dia	-	49·10 ⁵ ng/dia
HCB	166,2 ng/dia	71,62 ng/dia	39,78ng/dia	--	11.200 ng/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.

Una altra dada interessant procedent d'aquests estudis és el percentatge d'exposició respecte al nivell de referència que mostra que, en general, encara hi ha un bon marge de seguretat.

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 NG/DIA	INGESTA HAP CARCINÒGENS NG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER ALS HAP CARCINÒGENS NG/KG/DIA	INGESTA B[A]P NG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER A B[A]P NG/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	50	8,45		1,12	
Dones més grans de 65	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 2009-2011. ASPCAT

L'Agència de Salut Pública de Catalunya dissenya i executa el Programa de vigilància de perills biològics, integrat en el Sistema de vigilància sanitària dels aliments a Catalunya (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. Anys 2009-2011

SUBPROGRAMA	2009			2010			2011		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Subprograma de vigilància de microorganismes, toxines i metabòlits	3.620	107	97,04	2.604	76	97,08	70	4	94,28
▪ Bacteris i virus	3.461	102	97,05	2.483	72	97,1	70	4	94,28
▪ Fongs i llevats	19	0	100	8	0	100	—	—	—
▪ Metabòlits de microorganismes	87	5	94,25	102	4	96,08	—	—	—
▪ Toxines bacterianes	53	0	100	11	0	100	—	—	—
Subprograma de vigilància de paràsits	56	17	69,64	38	16	57,89	—	—	—
Subprograma de vigilància de micotoxines	247	2	99,19	212	0	100	—	—	—
Subprograma de vigilància de biotoxines marines	67	1	98,51	42	1	97,62	—	—	—
Total	3.990	127	96,82	2.896	93	96,79	70	4	94,28

FONT: SIVAL. ASPCAT. 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 2009-2011

SECTOR ALIMENTARI	2009			2010			2011		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Aigües de beguda envasades	118	0	100	65	0	100	—	—	—
Aliments dietètics i complementos	133	2	98,5	106	0	100	—	—	—
Aliments estimulants	4	0	100	—	—	—	—	—	—
Begudes alcohòliques i no alcohòliques	10	0	100	10	0	100	—	—	—
Carn i derivats	1.046	62	94,1	595	50	91,6	—	—	—
Condiments i espècies	30	2	93,3	25	0	100	—	—	—
Edulcorants naturals i mel	20	0	100	—	—	—	—	—	—
Farines i derivats	183	2	98,9	195	2	98,97	—	—	—
Llet i derivats	642	11	98,3	432	3	99,31	—	—	—
Menjars preelaborats i preparats	846	10	98,8	661	4	99,39	—	—	—
Ous i derivats	30	0	100	15	0	100	—	—	—
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	845	38	95,5	691	34	95,08	70	4	94,28
Vegetals i derivats	83	0	100	101	0	100	—	—	—
Total	3.990	127	96,8	2.896	93	96,79	70	4	94,28

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

Taula 19. Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. SIVAL 2011

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	2011		
		N	ND	TC
Norovirus Genogrups I i II	Mol·luscs bivalves vius	35	1	97,1
	Total	35	1	97,1
Virus de l'hepatitis A	Mol·luscos bivalves vius	35	3	91,4
	Total	35	3	91,4
Total de determinacions		70	4	94,28

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 dissenya i executa el seu propi 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:

Taula 20. Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. IQSA 2011

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2011					
NOMBRE DE MOSTRES: 302(N)					
MOSTRES DISCONFORMES: 33 (ND)					
TAXA DE CONFORMITAT: 89% (TC %)					
PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC	
Indicadors N: 97 ND: 29 TC: 70%	Microorganismes aerobis a 30°C	Preparats carnis	24	4	83
		Menjars preparats (grup A)	38	15	62
		Menjars preparats (grup B)	20	1	95
		Total	82	20	76
	Enterobacteris	Peix fumat	5	1	95
		Preparats per a lactants	10	0	100
		Total	15	1	93
	Coliformes a 30 °C	Menjars preparats (grup A)	38	7	82
		Menjars preparats (grup B)	20	1	95
		Total	58	8	86
Testimonis N: 135 ND: 1 TC: 99,3%	E. coli	Preparats carnis	24	0	100
		Formatges	20	0	100
		Crustacis cuits	6	0	100
		Bivalves crus	5	0	100
		Bivalves cuits	5	0	100
		Cereals (cereals per esmorzar)	7	0	100
		Menjars preparats (grup A)	38	1	97
		Menjars preparats (grup B)	20	0	100
		Aigües envasades	5	0	100
	Total	130	1	99,2	
	Estafilococs coagulans	Preparats carnis	24	0	100
		Formatges	20	0	100
		Peix fumat	5	0	100
		Crustacis cuits	6	0	100
		Bivalves cuits	5	0	100
		Menjars preparats (grup A)	38	0	100
		Menjars preparats (grup B)	20	0	100
		Total	118	0	100
	Clostridis sulfitoreductors	Aigües envasades	5	0	100
		Total	5	0	100
	Enterococs	Aigües envasades	5	0	100
		Total	5	0	100
	Patògens N: 208 ND: 7 TC: 97%	Salmonella	Carn fresca	12	0
Preparats carnis			24	2	91,6
Productes carnis curats			15	2	86,6
Productes carnis tractats per la calor			15	0	100

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2011

NOMBRE DE MOSTRES: 302(N)

MOSTRES DISCONFORMES: 33 (ND)

TAXA DE CONFORMITAT: 89% (TC %)

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC	
	Ous (closca i interior)	5	0	100	
	Formatges	20	0	100	
	Peix fresc	16	0	100	
	Peix fumat	5	0	100	
	Cefalòpodes frescos	5	0	100	
	Crustacis frescos i cuits	11	0	100	
	Bivalves frescos i cuits	10	0	100	
	Cereals per esmorzar	7	0	100	
	Menjars preparats (grup A)	38	0	100	
	Menjars preparats (grup B)	20	0	100	
	Aliments infantils - farinetes	10	0	100	
	Preparats deshidratats per a lactants	10	0	100	
	Total	223	4	98	
	E. coli 0157	Carn fresca	12	0	100
		Preparats carnis	24	0	100
Productes carnis curats		15	0	100	
Total		51	0	100	
Listeria monocytogenes	Productes carnis curats	15	0	100	
	Productes carnis tractats per calor	15	0	100	
	Formatges	20	0	100	
	Peix fumat	5	0	100	
	Menjars preparats (grup A)	38	0	100	
	Menjars preparats (grup B)	20	0	100	
Total	115	0	100		
Campylobacter	Carn fresca	12	3	75	
	Preparats carnis	24	0	100	
	Menjars preparats (grup B)	20	0	100	
	Total	56	3	95	
Yersinia enterocolítica	Carn fresca	12	0	100	
	Preparats carnis	24	0	100	
	Total	36	0	100	
Pseudomona aeruginosa	Aigües envasades	5	0	100	
	Total	5	0	100	
V. parahaemolyticus	Peix fresc	16	0	100	
	Cefalòpodes frescos	5	0	100	
	Crustacis frescos i cuits	11	0	100	
	Bivalves frescos i cuits	10	0	100	
	Total	42	0	100	
Bacillus cereus	Cereals per esmorzar	7	0	100	
	Preparats per a lactants	10	0	100	
	Total	17	0	100	
E. sakazakii	Preparats deshidratats per a lactants	10	0	100	
	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	10	0	100	
	Total	20	0	100	
Micotoxines N: 88 ND: 3 TC: 97%	Aflatoxines B₁, B₂, G₁, G₂	Cereals i derivats	32	0	100
		Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	0	100
		Fruita seca i dessecada	21	1	95
		Condiments i espècies	7	0	100
	Total	64	1	99,5	
	Aflatoxina B₁	Cereals i derivats	32	0	100
		Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	0	100
		Fruita seca i dessecada	21	1	95
Condiments i espècies		7	0	100	

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2011

NOMBRE DE MOSTRES: 302(N)

MOSTRES DISCONFORMES: 33 (ND)

TAXA DE CONFORMITAT: 89% (TC %)

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC	
	Total	64	1	99,5	
	Cereals i derivats	32	0	100	
	Aflatoxina B₂	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	0	100
		Fruita seca i dessecada	21	0	100
		Condiments i espècies	7	0	100
		Total	64	0	100
	Aflatoxina M₁	Llets	4	0	100
		Preparats deshidratats per a lactants	4	0	100
		Total	8	0	100
	Aflatoxina G₁	Cereals i derivats	32	0	100
		Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	0	100
		Fruita seca i dessecada	21	0	100
		Condiments i espècies	7	0	100
		Total	64	0	100
	Aflatoxina G₂	Cereals i derivats	32	0	100
		Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	0	100
		Fruita seca i dessecada	21	0	100
		Condiments i espècies	7	0	100
		Total	64	0	100
	Ocratoxina A	Cereals i derivats	32	0	100
		Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	1	75
		Fruita seca i dessecada	21	0	100
		Condiments i espècies	7	0	100
		Cafè	10	0	100
		Vins	10	0	100
		Total	84	1	99
	Toxines de <i>Fusarium</i>	Cereals i derivats	27	0	100
Preparats de cereals per a lactants-farinetes		4	0	100	
Total		31	0	100	
Enterotoxina estafilocòccica	Formatges	20	0	100	
	Total	20	0	100	
Histamina	Peix fresc (tonyina)	2	0	100	
	Conserves de peix	5	0	100	
	Vins	10	0	100	
	Total	17	0	100	

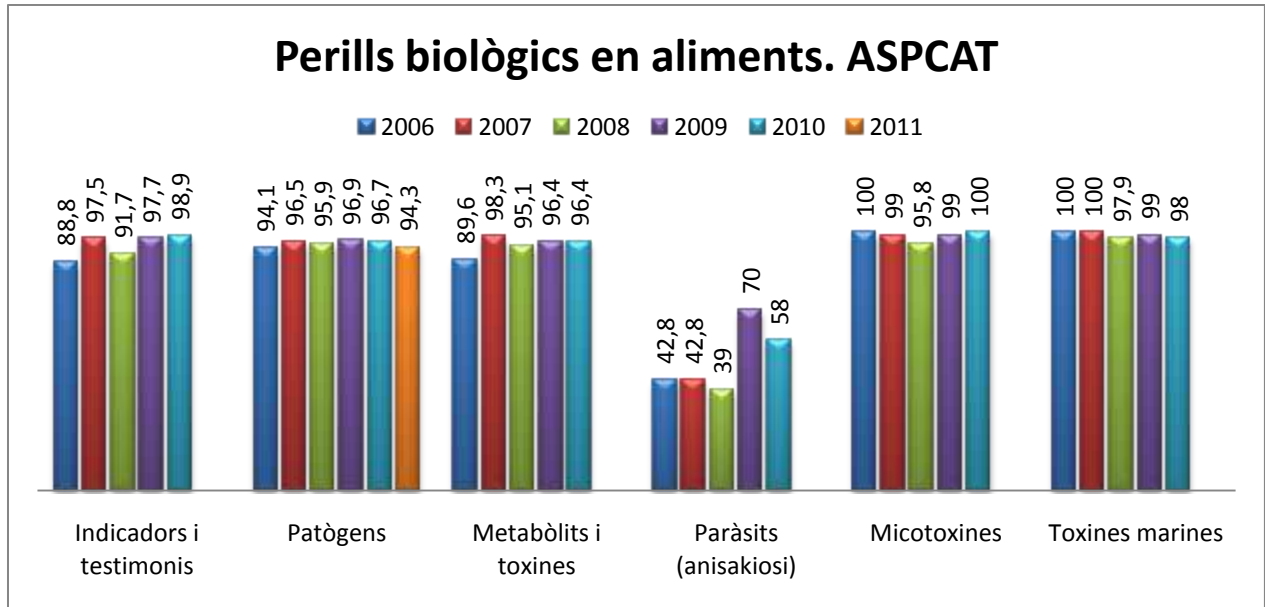
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut

Taula 21. Nombre de determinacions en paràmetres microbiològics. Evolució de PIQSA 2009-2011.

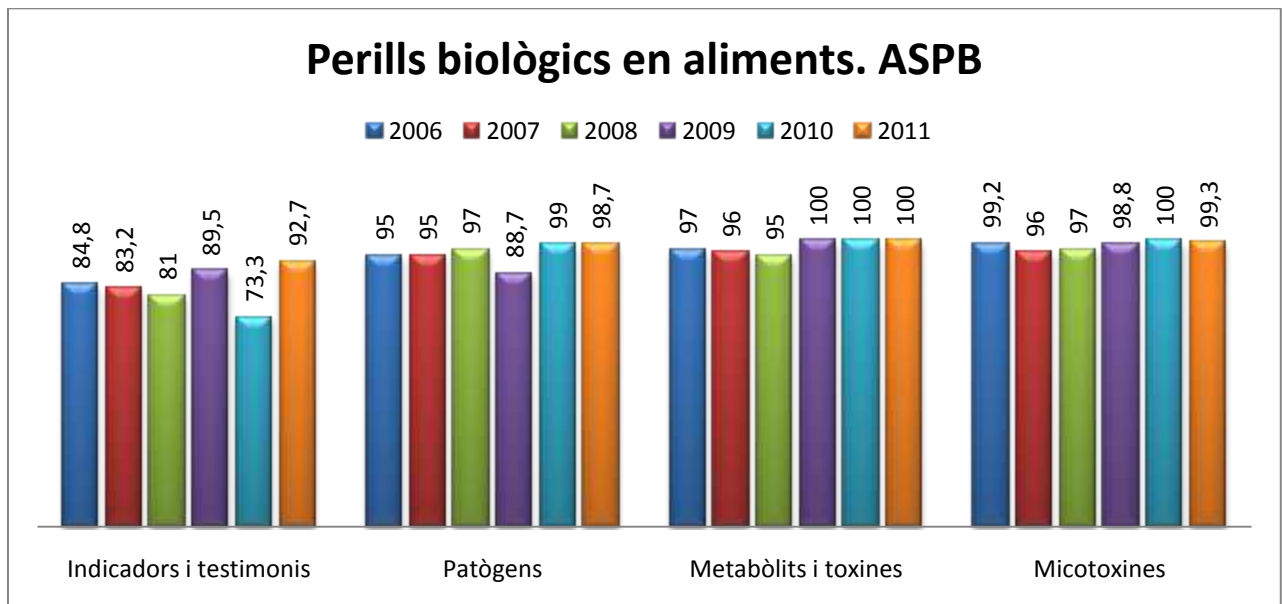
PERILL	2009			2010			2011		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Microorganismes aerobis a 30 °C	107	29	73	79	37	53	82	20	75,6
Enterobacteris	20	2	90	9	2	78	15	1	93
Coliformes a 30 °C	81	29	64	60	29	52	58	8	86
<i>E. coli</i>	249	8	97	128	5	95	130	1	99,2
Estafilococs coagulasa positius	224	5	98	116	2	98	118	0	100
Clostridis sulfitoreductors	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
<i>E. coli</i> O157	46	1	98	32	0	100	51	0	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	227	0	0	116	0	100	115	0	100
<i>Campylobacter</i>	46	3	93	32	1	97	56	3	95
<i>Yersinia enterocolítica</i>	46	0	100	32	0	100	36	0	100
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	—	—	—	5	0	100	5	0	100
<i>V. parahaemolyticus</i>	10	0	100	39	0	100	42	0	100
<i>Bacillus cereus</i>	84	0	100	11	0	100	17	0	100
<i>E. sakazakii</i>	15	0	100	4	0	100	20	0	100
Aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	113	0	100	61	0	100	64	1	99,5
Aflatoxina B ₁	113	1	99	61	0	100	64	1	99,5
Aflatoxina B ₂	—	—	—	—	—	—	64	0	100
Aflatoxina M ₁	25	0	100	8	0	100	8	0	100
Aflatoxina G ₁	—	—	—	—	—	—	64	0	100
Aflatoxina G ₂	—	—	—	—	—	—	64	0	100
Ocratoxina A	140	0	100	81	0	100	84	1	99
Toxines de <i>Fusarium</i>	58	4	93	31	0	100	31	0	100
Enterotoxina estafilocòccia	30	0	100	21	0	100	20	0	100
Histamina	10	0	100	15	0	100	17	0	100
Total	2.056	87	95,8	1.154	78	93,2	1.458	40	97,2

Font: Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona.

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



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 al 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* s'ha reduït substancialment aquests darrers anys i s'ha situat en nivells similars o inferiors a la mitjana europea, sobretot en el cas del pollastre i derivats.

Taula 22. Dades europees sobre la presència de salmonel·la en productes alimentaris. Anys 2008-2011

PRODUCTE	2008		2009		2010		2011	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn fresca de pollastre	5,1%	12,5%	5,4%	20%	4,8%	0%	5,9%	0%
Derivats de carn de pollastre								
• No estan a punt per consumir	2%	13,3%	—	7%	5,3%	0%	—	8,3
• A punt per consumir	1,1%	5%	0,2%	—	1,8%	—	—	6,6
Carn fresca de gall dindi	—	—	8,7%	0%	9%	0%	—	0%
Carn de gall dindi i derivats								
• No estan a punt per consumir	0,4%	—	—	—	—	—	—	8,3
• A punt per consumir	5,6%	—	0,8%	—	—	—	—	6,6
Ous i derivats	0,5%	0%	0,5%	0%	0,3%	0%	0,1%	0%
Carn fresca de porc	0,7%	4,35%	0,7%	7%	0,9%	0%	0,7%	0%
Derivats de carn de porc								
• No estan a punt per consumir	0,6%	12,5%	—	7%	—	0%	—	8,3
• A punt per consumir	0,8%	3,3%	0,4%	6%	0,6%	0%	—	6,6
Carn fresca de boví	0,2%	10%	0,2%	0%	0,2%	33%	—	0%
Derivats de carn de boví								
• No estan a punt per consumir	0,6%	—	—	—	—	—	—	8,3
• A punt per consumir	1,9%	30,7%	0,4%	—	0,4%	—	—	6,6
Formatges	0,1%	—	—	0%	0,1%	0%	0%	0%
Vegetals	0,7%	—	0,6%	0%	0,6%	0%	—	—
Mol·luscs bivalves	0,9%	—	3,4%	0%	1,5%	0%	1,6%	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 Catalunya SIVAC-IQSA. Dades globals Catalunya SIVAL-IQSA.

Dades 2011 de Catalunya: Dades de l'IQSA 2011. Les mostres de carn, de preparats carnis i de productes carnis no n'especifiquen l'espècie, així que s'ha generalitzat el resultat per a totes les espècies.

Les dades mostren que els esforços de control de *Salmonella* estan donant bons resultats, no només quant a la prevalença en explotacions, sinó també en carns i derivats de pollastre. Cal, doncs, mantenir les mesures orientades a minimitzar prevalences en la fase primària, a més de fer millores en l'aplicació d'autocontrol, sobretot en matèria d'higiene i aplicació de la cadena de fred en les fases posteriors de la cadena alimentària, ja que són elements clau per minimitzar els riscos sanitaris i evitar problemes en la projecció exportadora i turística de Catalunya al món. Pel que fa a la resta de patògens de què es disposa de dades, podem observar una situació similar, i fins i tot millor, que la mitjana europea.

Taula 23. Dades europees sobre la presència de campilobàcter en productes alimentaris. Anys 2008-2011

PRODUCTE	2008		2009		2010		2011	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn de pollastre	30,1%	50%	31%	0%	29,6%	17%-22%	31,3%	25%
Carn fresca de gall dindi	10,1%	—	15,1%	0%	29,5%	0%	20,13%	
Carn fresca d'altres aus	21,9%	—	18,7%	—	—	—	31,4%	
Carn fresca de porc	0,5%	—	0,5%	0%	0,6%	0%	4,6%	
Carn fresca de boví	0,3%	—	0,5%	0%	0,4%	0%	1,47%	
Productes carnis a punt per consumir	0%-0,4%	—	0%-0,3%	—	—	—	—	0%
Productes carnis que no estan a punt per consumir	0%-30,9%	13%	—	0%-2%	—	0%-4%	—	0%
Llet	2,3%	—	0,9%	—	—	—	0%	—
Derivats de la llet	1,2%	—	2,2%	—	—	—	—	—

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 Catalunya SIVAL-IQSA.

Taula 24. Dades europees sobre la presència de listèria en productes alimentaris (*Listeria monocytogenes* > 100 UFC/g). Anys 2008-2011

PRODUCTE	2008	2009		2010		2011	
	UE	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Productes alimentaris (a punt per consumir)	0%-0,7%	0%-0,6%	0%-5%	0%-1%	0%-7%	0-5,4%	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 Catalunya SIVAL-IQSA.

Taula 25. Dades europees sobre la presència d'*E. coli* verotoxigen en productes alimentaris i en animals. Anys 2008-2011

PRODUCTE	2008	2009		2010		2011	
	UE	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn fresca de boví	0,3%	2,3%	0%	0,5%	0%	1,4%	0%
Llet crua	1,7%	0%-6,8%	0%	—	0%	1,6%	—
Formatge	1,8%	—	—	—	—	1,92%	—
Altres derivats de la llet	0%	—	—	0,3%	—	1,42%	—
Carn picada de boví	0,7%	—	—	—	—	—	0%
Carn fresca d'oví	0,7%	3,2%	10%	7,4%	0%	0%	0%
Carn fresca de porc	0,2%	—	0%	—	0%	0%	0%
Carn fresca de pollastre	0%	—	0%	—	0%	2,9%	0%
Vegetals	0,5%	—	—	—	—	0,1%	—

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 globals Catalunya SIVAL-IQSA.

Perills químics

Programes de vigilància de perills químics en els aliments

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA DE PERILLS QUÍMICS. SIVAL 2011. ASPCAT

L'Agència de Salut Pública de Catalunya 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 26. Nombre i percentatge de determinacions conformes per subprograma. Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2009-2011

SUBPROGRAMA	2009			2010			2011		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Subprograma de vigilància de metalls i altres compostos inorgànics	668	2	99,7	491	6	98,78	—	—	—
Subprograma de vigilància de dioxines, PCB i altres compostos orgànics	307	4	98,7	176	5	97,16	48	1	97,9
Subprograma de vigilància d'HAP	888	0	100	585	1	99,83	—	—	—
Subprograma de vigilància de nitrats i nitrits	77	0	100	53	1	98,11	—	—	—
Subprograma de vigilància de plaguicides	7.106	1	99,9	3.575	1	99,97	4.777	0	100
Subprograma de vigilància de residus de processat	153	7	95,42	60	4	93,33	—	—	—
Subprograma de vigilància de residus de materials en contacte amb els aliments	69	1	98,65	126	1	99,21	—	—	—
Subprograma de vigilància de radiació ionitzant	—	—	—	8	0	100	—	—	—
Total	9.268	15	99,84	5.074	19	99,63	4.825	1	99,9

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut

Taula 27. Nombre i percentatge de determinacions conformes, de límit recomanat i de límit normatiu per sectors alimentaris. Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2009-2011

SECTOR ALIMENTARI	2009			2010			2011		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Aigües de beguda envasades	527	0	100	293	1	99,66	—	—	—
Aliments dietètics i complementos	1.642	0	100	355	0	100	—	—	—
Aliments estimulants	107	7	93,46	—	—	—	—	—	—
Carn i derivats	330	2	99,39	327	5	98,47	259	0	100
Condiments i espècies	43	0	100	39	0	100	—	—	—
Farines i derivats	702	0	100	610	4	99,34	552	0	100
Llet i derivats	189	0	100	91	0	100	—	—	—
Menjars preelaborats i preparats	16	0	100	—	—	—	—	—	—
Olis i greixos	145	0	100	119	1	99,16	3	0	100
Ous i derivats	165	1	99,39	—	—	—	—	—	—
Peix, mol·luscs bivalves i derivats	977	4	99,6	978	5	99,49	24	1	95,8
Vegetals i derivats	4.425	1	99,9	2.262	3	99,87	3.987	0	100
Total	9.268	15	99,84	5.074	19	99,63	4.825	1	99,9

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut

1. Subprograma de vigilància de dioxines, PCB i altres compostos orgànics

Taula 28. Resultats del Subprograma de Dioxines, PCBs i altres compostos orgànics del Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2010-2011

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	2010			2011			
		N	ND	TC	N	ND	TC	
Suma de dibenzenodioxines policlorades (PCDD) i dibenzofurans policlorats (PCDF)	Carn fresca d'oví	1	0	100	—	—	—	
	Carn fresca de caça menor silvestre	1	1	0	—	—	—	
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	1	0	100	
	Carn fresca de pollastre	2	0	100	2	0	100	
	Carn fresca de boví	2	0	100	1	0	100	
	Carn fresca de porcí	4	0	100	2	0	100	
	Fetge de porcí	—	—	—	1	0	100	
	Formatges madurats de pasta semitova / semidura	2	0	100	—	—	—	
	Olis d'oliva verge	1	0	100	1	0	100	
	Olis d'oliva refinats	1	0	100	—	—	—	
	Ous frescos				—	—	—	
	Cefalòpodes frescos sencers	1	0	100	—	—	—	
	Mol·luscs bivalves vius	5	0	100	3	0	100	
	Mol·luscs gasteròpodes vius	1	0	100	—	—	—	
	Peix fresc preparat	1	0	100	1	0	100	
	Peix fresc sencer	7	0	100	4	0	100	
	Bifenils policlorats similars a les dioxines	Carn fresca d'oví	1	0	100	—	—	—
		Carn fresca de caça menor silvestre	1	1	0	—	—	—
Carn fresca d'ànec		1	0	100	1	0	100	
Carn fresca de pollastre		2	0	100	2	0	100	
Carn fresca de boví		2	0	100	1	0	100	
Carn fresca de porcí		3	0	100	2	0	100	
Fetge de porcí		—	—	—	1	0	100	
Formatges madurats de pasta semitova / semidura		2	0	100	—	—	—	
Olis d'oliva verge		1	0	100	1	0	100	
Olis refinats d'oliva		1	0	100	—	—	—	
Ous frescos					—	—	—	
Cefalòpodes frescos sencers		1	0	100	—	—	—	
Mol·luscs bivalves vius		5	0	100	3	0	100	
Mol·luscs gasteròpodes vius		1	0	100				
Peix fresc preparat		1	0	100	1	0	100	
Peix fresc sencer		7	0	100	4	0	100	
Suma de dioxines i PCB similars a les dioxines (suma de PCDD, PCDF i PCB)		Carn fresca d'oví	1	0	100	—	—	—
		Carn fresca de caça menor silvestre	1	1	0	—	—	—
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	1	0	100	
	Carn fresca de pollastre	2	0	100	2	0	100	

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	2010			2011			
		N	ND	TC	N	ND	TC	
	Carn fresca de boví	2	0	100	1	0	100	
	Carn fresca de porcí	2	0	100	2	0	100	
	Fetge de porcí	—	—	—	1	0	100	
	Formatges madurats de pasta semitova / semidura	2	0	100	—	—	—	
	Olis d'oliva verge	1	0	100	1	0	100	
	Olis refinats d'oliva	1	0	100	—	—	—	
	Ous frescos				—	—	—	
	Cefalòpodes frescos sencers	1	0	100	—	—	—	
	Mol·luscs bivalves vius	5	0	100	3	0	100	
	Mol·luscs gasteròpodes vius	1	0	100	—	—	—	
	Peix fresc preparat	1	0	100	1	0	100	
	Peix fresc sencer	7	1	86	4	1	75	
	1,2-dicloroetà	Aigua de beguda envasada	13	0	100	—	—	—
	Benzè	Aigua de beguda envasada	13	0	100	—	—	—
Compostos organobromats (BFR)	Carn fresca de porcí	1	0	100	—	—	—	
	Mol·luscs bivalves vius	4	0	100	—	—	—	
	Mol·luscs gasteròpodes vius	1	0	100	—	—	—	
	Peix fresc preparat	1	0	100	—	—	—	
	Peix fresc sencer	4	0	100	—	—	—	
Compostos organoestànics: tributilestany (TBT) i trifeniltin (TPT)	Carn fresca de porcí	1	0	100	-	-	-	
	Mol·luscs bivalves vius	4	0	100	-	-	-	
	Mol·luscs gasteròpodes vius	1	0	100	-	-	-	
	Peix fresc preparat	1	0	100	-	-	-	
	Peix fresc sencer	4	0	100	-	-	-	
Policlorobifenils indicadors (PCB indicadors)	Carn fresca d'oví	1	0	100	-	-	-	
	Carn fresca d'ànec	1	0	100	-	-	-	
	Carn fresca de boví	2	0	100	-	-	-	
	Carn fresca de caça menor silvestre	1	1	0	-	-	-	
	Carn fresca de pollastre	2	0	100	-	-	-	
	Carn fresca de porcí	3	0	100	-	-	-	
	Formatges madurats de pasta semitova/semidura	2	0	100	-	-	-	
	Olis refinats d'oliva	1	0	100	-	-	-	
	Ous frescos				-	-	-	
	Cefalòpodes frescos sencers	1	0	100	-	-	-	
	Mol·luscs bivalves vius	5	0	100	-	-	-	
	Mol·luscs gasteròpodes vius	1	0	100	-	-	-	
	Peix fresc preparat	1	0	100	-	-	-	
	Peix fresc sencer	7	0	100	-	-	-	
Tetracloroetà i tricloroetà	Aigua de beguda envasada	13	0	100	-	-	-	
Total		176	5	97,15	48	1	97,91	

Font: ASCPAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut

2. Subprograma de vigilància de plaguicides

Taula 29. Resultats del Subprograma de Plaguicides del Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2009-2011

PERILLS QUÍMICS. PLAGUICIDES. SIVAL 2009-2011										
PERILL	GRUP D'ALIMENTS	2009			2010			2011		
		N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Plaguicides	Aliments a base de cereals (infants)	377	0	100	70	0	100	—	—	—
	Aliments infantils	731	0	100	46	0	100	—	—	—
	Complements alimentosos	23	0	100	—	—	—	—	—	—
	Preparats de continuació	32	0	100	30	0	100	—	—	—
	Preparats per a lactants	96	0	100	30	0	100	—	—	—
	Farines	630	0	100	—	—	—	285	0	100
	Cereals en gra	—	—	—	603	0	—	267	0	100
	Carn fresca d'oví	12	0	100	11	0	100	—	—	—
	Carn fresca d'ànec	25	0	100	11	0	100	—	—	—
	Carn fresca de boví	24	0	100	22	0	100	—	—	—
	Carn fresca de caça menor silvestre	25	0	100	11	0	100	—	—	—
	Carn fresca de pollastre	50	0	100	22	0	100	102	0	100
	Carn fresca de porcí	71	0	100	115	0	100	—	—	—
	Fetge (boví, porcí, oví i aviram)	—	—	—	—	—	—	136	0	100
	Mantega	165	0	100	—	—	—	—	—	—
	Formatges madurats de pasta semitova / semidura	12	0	100	8	0	100	—	—	—
	Llet tractada tèrmicament	—	—	—	75	0	100	—	—	—
	Olis d'oliva verge	—	—	—	23	0	100	—	—	—
	Olis d'oliva refinats	23	0	100	11	0	100	—	—	—
	Ous frescos	140	1	99,3	—	—	—	—	—	—
	Cefalòpodes frescos sencers	24	0	100	10	0	100	—	—	—
	Mol·luscs bivalves vius	98	0	100	78	0	100	—	—	—
	Mol·luscs gasteròpodes vius	25	0	100	11	0	100	—	—	—
	Peix fresc preparat	—	—	—	11	0	100	—	—	—
	Peix fresc sencer	1.344	0	100	143	0	100	—	—	—
	Fruita fresca	36	0	100	1.067	0	100	1.1-92	0	100
	Fruita seca i fruita dessecada	654	0	100	—	—	—	—	—	—
	Hortalisses, verdures i llegums verds congelats	1.705	0	100	—	—	—	1.263	0	100
	Hortalisses, verdures i llegums verds frescos	648	0	100	1.167	1	99,9	1.274	0	100
	Patates fresques	—	—	—	—	—	—	258	0	100
Sucs de fruita	1.344	0	100	—	—	—	—	—	—	
Total		7.106	1	99,99	3.575	1	99,97	4.777	0	100

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut

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

L'Agència de Salut Pública de Barcelona dissenya i executa el seu propi 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:

1. Vigilància de perills abiòtics

Taula 30. Resultats del Programa de vigilància de perills abiòtics. Catalunya. IQSA 2011

PERILLS ABIÒTICS. IQSA 2011					
NOMBRE DE MOSTRES: 307 (N)					
MOSTRES DISCONFORMES: 4 (ND)					
TAXA DE CONFORMITAT: 99% (TC)					
PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC	
HAP	Peix fumat	5	0	100	
	Bivalves frescos i cuits	10	0	100	
	Olis	5	0	100	
	Aperitius	5	0	100	
	Pa	5	0	100	
	Cereals per esmorzar	7	0	100	
	Galetes	5	0	100	
	Condiments i espècies	7	0	100	
	Cafè	10	0	100	
	Total		59	0	100
Metalls N: 189 ND: 0 TC: 100%	Arsènic	Carn fresca	12	0	100
		Peix fresc	16	0	100
		Conserves de peix	5	0	100
		Crustacis frescos i cuits	11	0	100
		Cefalòpodes frescos	5	0	100
		Bivalves frescos i cuits	10	0	100
		Olis	5	0	100
		Cereals	32	0	100
		Espècies i condiments	7	0	100
		Aigües envasades	5	0	100
	Salses	10	0	100	
	Total		118	0	100
	Arsènic inorgànic	Cereals (arròs)	32	0	100
		Total		32	0
	Cadmi	Carn fresca	12	0	100
		Peix fresc	16	0	100
		Conserves de peix	5	0	100
		Crustacis frescos i cuits	11	0	100
		Cefalòpodes frescos	5	0	100
		Bivalves frescos i cuits	10	0	100
Cereals (arròs)		5	0	100	
Hortalisses		36	0	100	
Salses		10	0	100	
Total			110	0	100
Mercuri	Carn fresca	12	0	100	
	Peix fresc	16	0	100	
	Conserves de peix	5	0	100	
	Crustacis frescos i cuits	11	0	100	
	Cefalòpodes frescos	5	0	100	
	Salses	10	0	100	
	Total		59	0	100

PERILLS ABIÒTICS. IQSA 2011
NOMBRE DE MOSTRES: 307 (N)
MOSTRES DISCONFORMES: 4 (ND)
TAXA DE CONFORMITAT: 99% (TC)

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC	
	Metilmercuri	Peix fresc	16	0	100
		Conserves de peix	5	0	100
		Crustacis frescos i cuits	11	0	100
		Cefalòpodes frescos	5	0	100
		Total	37	0	100
	Plom	Carn fresca	12	0	100
		Peix fresc	16	0	100
		Conserves de peix	5	0	100
		Crustacis frescos i cuits	11	0	100
		Cefalòpodes frescos	5	0	100
		Bivalves frescos i cuits	10	0	100
		Olis	5	0	100
		Cereals (arròs)	5	0	100
		Hortalisses	36	0	100
		Preparats deshidratats per a lactants	4	0	100
		Vins	10	0	100
		Cafè torrat	10	0	100
		Salses	10	0	100
		Total	139	0	100
		Coure	Olis	5	0
	Cafè torrat		10	0	100
	Total		15	0	100
	Ferro	Olis	5	0	100
		Total	5	0	100
	Zinc	Cafè torrat	10	0	100
		Total	10	0	100
	Seleni	Conserves vegetals	10	0	100
		Total	10	0	100
	Nitrats	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	0	100
		Aliments infantils-potets	4	0	100
		Hortalisses	15	0	100
		Total	23	0	100
	PCB	Carns fresques	11	0	100
Ous		5	0	100	
Llets		4	0	100	
Mantegues		9	0	100	
Formatges		10	0	100	
Peix fresc		15	0	100	
Total		54	0	100	
Plaguicides	Carns fresques	12	0	100	
	Ous	5	0	100	
	Llets	4	0	100	
	Mantegues	10	0	100	
	Formatges	10	0	100	
	Peix fresc	15	0	100	
	Crustacis frescos	5	0	100	
	Bivalves frescos	5	0	100	
	Cefalòpodes frescos	5	0	100	
	Olis	5	0	100	
	Cereals i derivats	32	0	100	
	Preparats de cereals per a lactants-farinetes	4	0	100	
	Aliments infantils-potets	4	0	100	

PERILLS ABIÒTICS. IQSA 2011
NOMBRE DE MOSTRES: 307 (N)
MOSTRES DISCONFORMES: 4 (ND)
TAXA DE CONFORMITAT: 99% (TC)

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC
	Preparats deshidratats per a lactants	4	0	100
	Hortalisses	36	1	97
	Fruites	37	1	97
	Fruita seca	12	0	100
	Fruita dessecada	9	0	100
	Conserves vegetals	10	0	100
	Condiments i espècies	7	0	100
	Total	231	2	99,1
Bromats	Aigües envasades	2	0	100
	Total	2	0	100
BADGEs	Productes carnis tractats per calor	14	0	100
	Llets	4	0	100
	Mantegues	10	0	100
	Formatges madurats	10	0	100
	Peix fumat	5	0	100
	Conserves de peix	5	0	100
	Olis	5	0	100
	Conserves vegetals	10	0	100
	Aigües envasades	5	0	100
	Salses sense gluten	10	0	100
	Total	78	0	100
Retardants de flama bromats (BFR)	Peix fresc	16	0	100
	Peix fumat	5	0	100
	Conserves de peix	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	11	0	100
	Cefalòpodes frescos	5	0	100
	Bivalves frescos i cuits	10	0	100
	Total	52	0	100
Naftalens clorats	Peix fresc	16	0	100
	Peix fumat	5	0	100
	Conserves de peix	5	0	100
	Crustacis frescos i cuits	11	0	100
	Cefalòpodes frescos	5	0	100
	Bivalves frescos i cuits	10	0	100
	Total	52	0	100
3-MCPD	Olis	5	0	100
	Total	5	0	100
Etilcarbamat	Vins	10	0	100
	Total	10	0	100
Furan	Productes carnis tractats per calor	15	0	100
	Aliments infantils – potets	4	0	100
	Pa torrat	1	0	100
	Cafè	10	0	100
	Total	30	0	100
Acrilamida	Cereals i derivats	17	0	100
	Preparats de cereals per a lactants – farinetes	4	1	75
	Aliments infantils – potets	4	0	100
	Cafè	10	0	100
	Derivats de la patata (patates fregides i patates de bossa)	5	2	60
	Total	40	3	92,5

Taula 31. Nombre de determinacions en paràmetres abiòtics. Evolució de l'IQSA 2009-2011

EVOLUCIÓ DE L'IQSA 2009-2011. PARÀMETRES ABIÒTICS									
PERILL	2009			2010			2011		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
HAP	99	0	100%	64	0	100%	59	0	100%
Arsènic	121	0	100%	62	0	100%	118	0	100%
Arsènic inorgànic	18	0	100%	28	0	100%	32	0	100%
Cadmi	137	1	99%	83	1	99%	110	0	100%
Mercuri	73	3	96%	33	0	100%	59	0	100%
Metilmercuri	73	0	100%	33	0	100%	37	0	100%
Plom	166	0	100%	113	0	100%	139	0	100%
Coure	—	—	—	16	0	100%	15	0	100%
Ferro	—	—	—	5	0	100%	5	0	100%
Zinc	—	—	—	11	0	100%	10	0	100%
Seleni	—	—	—	10	0	100%	10	0	100%
Nitrats	47	1	98%	32	0	100%	23	0	100%
PCB	94	0	100%	55	0	100%	54	0	100%
Plaguicides	335	14	96%	225	3	99%	231	2	99,1%
Bromats	10	0	100%	5	0	100%	2	0	100%
Melamina	9	0	100%	5	0	100%	0	0	100%
BADGE	—	—	—	64	0	100%	78	0	100%
BFR	—	—	—	48	0	100%	52	0	100%
Naftalens clorats	—	—	—	48	0	100%	52	0	100%
3-MCPD	—	—	—	10	0	100%	5	0	100%
Etilcarbamat	—	—	—	9	0	100%	10	0	100%
Furan	47	0	100%	30	0	100%	30	0	100%
Acilamida	74	0	100%	48	0	100%	40	3	92,5%

Font: Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona.

2. Vigilància d'additius

Taula 32. Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya. IQSA 2011

ADDITIUS. IQSA 2011					
NOMBRE DE MOSTRES: 159 (N)					
MOSTRES DISCONFORMES: 4 (ND)					
TAXA DE CONFORMITAT: 97,5% (TC %)					
PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC	
Diòxid de sofre	Preparats carnis	24	1	96	
	Crustacis frescos	5	0	100	
	Crustacis cuits	6	1	84	
	Bivalves cuits	5	0	100	
	Cefalòpodes frescos	5	0	100	
	Snacks de blat de moro	5	0	100	
	Galetes	5	0	100	
	Fruita seca i dessecada	21	0	100	
	Condiments i espècies (all i ceba en pols)	2	1	50	
	Vins	10	0	100	
	Total		88	3	96,6

ADDITIUS. IQSA 2011
NOMBRE DE MOSTRES: 159 (N)
MOSTRES DISCONFORMES: 4 (ND)
TAXA DE CONFORMITAT: 97,5% (TC %)

PERILL	GRUP D'ALIMENTS	N	ND	TC
Àcid sòrbic	Crustacis cuits	6	0	100
	Bivalves cuits	5	0	100
	Snacks	4	0	100
	Fruita seca i dessecada	21	0	100
	Vins	10	0	100
	Total		46	0
Àcid benzoic	Crustacis cuits	6	0	100
	Bivalves cuits	5	0	100
	Snacks	4	0	100
	Fruita seca i dessecada	21	0	100
	Vins	10	0	100
	Total		46	0
Antioxidants fenòlics	Snacks	5	0	100
	Total	5	0	100
PHB	Snacks	4	0	100
	Vins	10	0	100
	Total	14	0	100
Nitrat sòdic	Preparats carnis	4	0	100
	Productes carnis curats	15	0	100
	Productes carnis tractats per calor	15	0	100
	Total	34	0	100
Nitrit sòdic	Preparats carnis	4	0	100
	Productes carnis curats	15	0	100
	Productes carnis tractats per calor	15	0	100
	Total	34	0	100
Colorants artificials	Snacks blat de moro	5	0	100
	Condiments i espècies	1	0	100
	Llaminadures vermelles	10	1	90
	Aliments sense gluten (salses)	10	0	100
	Total	26	1	96

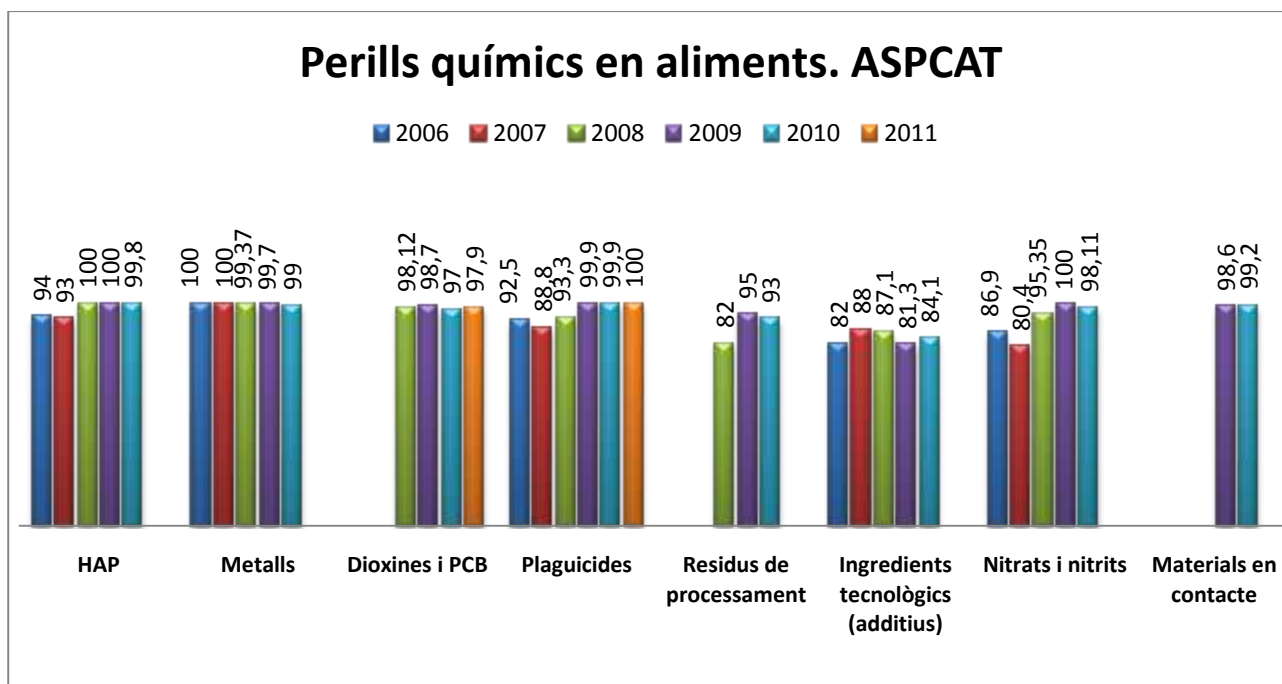
Font: Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona

Taula 33. Nombre de determinacions en additius. Evolució de l'IQSA 2009-2011

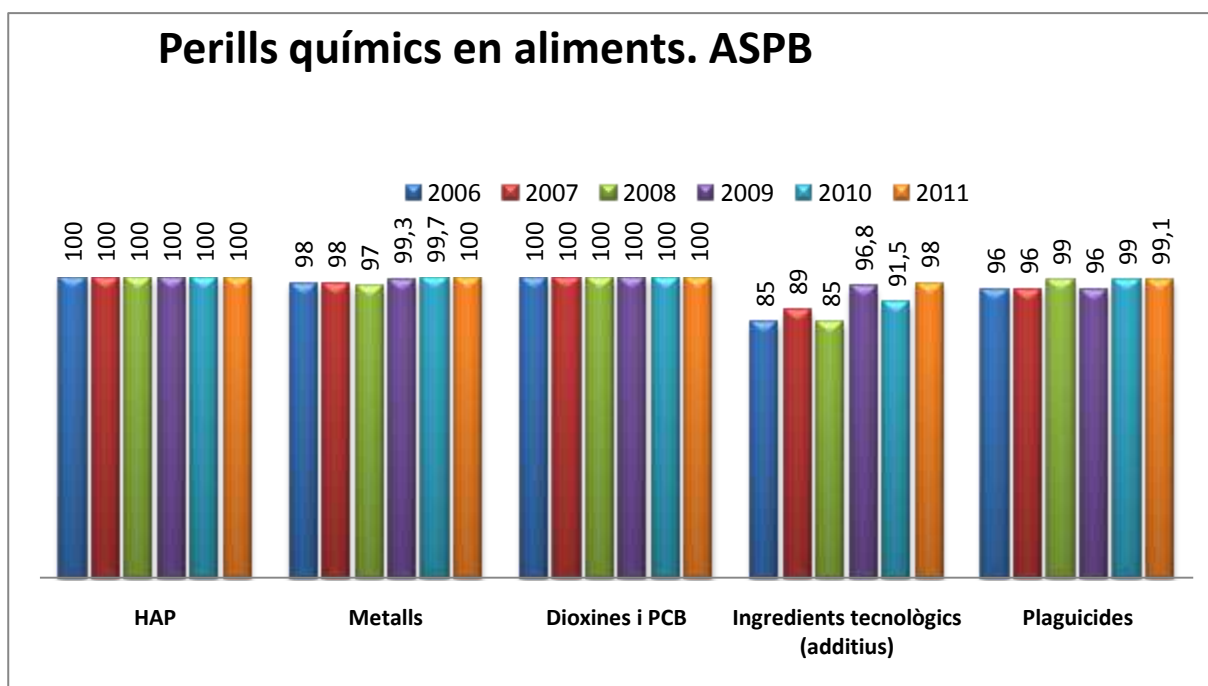
EVOLUCIÓ IQSA 2009-2011. ADDITIUS. NOMBRE DE DETERMINACIONS									
PERILL	2009			2010			2011		
	N	ND	TC	N	ND	TC	N	ND	TC
Colorants artificials Sudan	—	—	—	—	—	—	26	1	96
Diòxid de sofre	139	11	92	80	8	90	88	3	98
Àcid sòrbic	112	0	100	46	0	100	46	0	100
Àcid benzoic	61	1	98	36	0	100	46	0	100
PHB	10	0	100	5	0	100	14	0	100
Nitrat sòdic	55	2	96	34	12	65	34	0	100
Nitrit sòdic	55	0	100	34	0	100	34	0	100
Total	432	14	96,8	235	20	91,5	288	4	98,6

Font: Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona

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



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

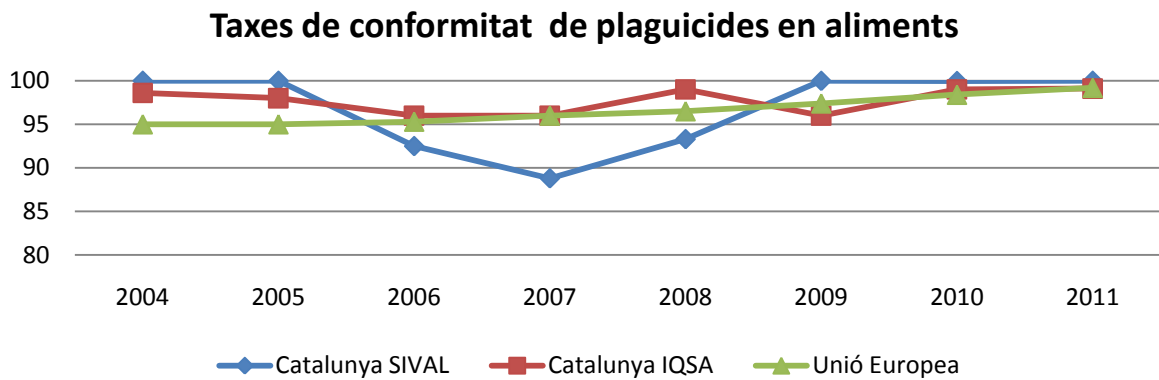


Taula 34. Presència de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors. Anys 2004-2011

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

Fonts: Agència de de Salut Pública de Catalunya (PVASAC-SIVAC). Subdirecció General de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Barcelona (IQSA) i *2008 Annual Report on Pesticide Residues* de l'OAV. <http://www.efsa.europa.eu/en/prapertopics/topic/pesticides.htm>

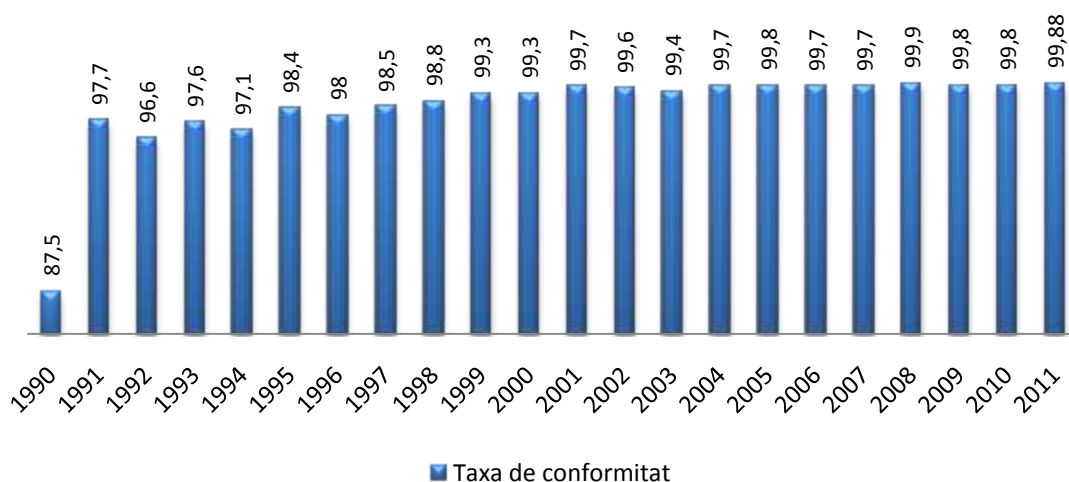
Gràfic 9. Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2004-2011



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 mostratge aleatori que té com a principal objectiu controlar determinades substàncies així com els seus residus. 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 1990-2011



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

Taula 35. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal a Catalunya 2004-2011

TAXA DE CONFORMITAT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
	99,7%	99,8%	99,7%	99,7%	99,9%	99,8%	99,8%	99,88%

Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció 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 (Rapid Alert System for Food and Feed) 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 puguin produir-se o traslladar-se ràpidament a altres territoris. Interessa, doncs, conèixer i analitzar quins problemes s'han detectat i a quin tipus d'aliments han estat associats.

Taula 36. Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos. Anys 2009-2011

NOTIFICACIONS									
	RASFF*			ESPANYA**			CATALUNYA***		
	2009	2010	2011	2009	2010	2011	2009	2010	2011
Notificacions d'alerta	557	563	635	174	188	167	76	77	78
Notificacions d'informació	1.056	1.060	1.317	1.496	1.487	1.551	46	42	42
Notificacions de rebutjos	1.374	1.484	1.860	1.383	1.477	1.664	—	—	—

* Dades de la Comissió Europea. Portal del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

** Dades de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició. (SCIRI) enllaç

***Dades de l'Agència de Protecció de la Salut

Segons el resum provisional, remès pels Serveis de la Comissió el passat 6 de gener de 2012, el 2011, un total de 3.812 de notificacions originals van ser transmeses 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) 16/2011, 635 van ser classificades com a alerta, 573 com a informació per a seguiment, 744 com a informació per a atenció i 1.860 com a notificacions de rebuig en frontera.

A més, es van transmetre 5.345 notificacions de seguiment, cosa que fa un total de 9.157 notificacions transmeses el 2011.

Després de la recepció d'una informació de seguiment determinada, 18 alertes, 15 informacions per a seguiment, 17 informacions per a atenció i 33 notificacions de rebuig en frontera van ser retirades.

Finalment, cal indicar que la Comissió Europea, després de consultar amb els països notificadors corresponents, no va introduir a la xarxa RASFF 78 notificacions, atès que va considerar, després d'avaluar-les, que no complien amb els criteris necessaris per donar lloc a una notificació RASFF, per la qual cosa van ser rebutjades.

Les dades sobre notificacions a Catalunya i/o l'Estat espanyol són només una part del total d'expedients gestionats via 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 hagin de ser considerades com a pròpies.

Segons dades del RASFF, les micotoxines i els microorganismes patògens seguits dels residus de pesticides són els que originen la major part de les notificacions. Dins de l'àmbit microbiològic, les notificacions al RASFF degudes a microorganismes patògens continuen augmentant any rere any. Aquest augment es deu sobretot a *Salmonella* sp., tot i que l'EFSA assenyala que els casos d'intoxicació alimentària causades per *Salmonella* sp. s'han reduït un 9%. Però si es mira en detall les notificacions per *Salmonella* s'observa que els aliments d'origen animal (carn, llet i ous) no són responsables d'aquest augment sinó que ho són aliments d'origen vegetal seguits de l'alimentació animal.

Taula 37. Nombre total de notifikacions a través del RASFF. Anys 2004-2011

ANY	ORIGINÀRIES			DE SEGUIMENT		
	ALERTES	INFORMACIÓ	REBUIG DE FRONTERA	ALERTES	INFORMACIÓ	REBUIG DE FRONTERA
2004	690	553	1.338	—	—	—
2005	955	747	1.453	—	—	—
2006	910	687	1.274	2.157	640	923
2007	952	761	1.211	2.440	796	978
2008	528	1.138	1.377	1.789	1.329	743
2009	557	1.191	1.456	1.775	1.861	871
2010	576	1.168	1.554	1.977	2.027	1.014
2011	617	1.285	1.828	2.185	1.920	1.017

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

També hem de fer referència a les micotoxines pels seus efectes potencials sobre la salut i perquè mostren una tendència creixent, especialment en cereals i derivats. Una de les causes possibles d'aquest nombre més gran de notifikacions és l'augment en el control d'aquest grup, tot i que és evident la prevalença que té en aliments, sobretot en els procedents de països tercers. Així, per exemple, la major part dels rebuigs en frontera són deguts a micotoxines.

El 2011, per segon any consecutiu, s'ha produït un gran augment de les notifikacions per residus de plaguicides, 363 notifikacions. Això és degut als controls exhaustius que es fan als punts d'inspecció fronterers. De les 363 notifikacions només 46 eren per aliments o pinsos de dins de la UE.

El 10% de les notifikacions van ser degudes a pinsos, el doble que el 2010. El principal factor responsable d'aquest augment de notifikacions és la presència d'aflatoxines en cacauets destinats a l'alimentació d'aus de l'Índia.

L'any 2011 han augmentat considerablement les alertes degudes a materials en contacte amb els aliments, 312 el 2011 respecte a 231 el 2010.

D'altra banda, el 2011 es van notificar 50 intoxicacions alimentàries, deu menys que el 2010. Es destaquen les intoxicacions següents: peròxid d'hidrogen a la llet, per defecte en una màquina envasadora (Alemanya); *Norovirus* en musclos (Països Baixos); sospita de *Yersinia enterocolitica* en una amanida amb 20 persones afectades (Itàlia); alt contingut de seleni (164 mg/element) en un complement alimentari (Regne Unit); la sospita d'*Escherichia coli* verotoxigen en la barreja de brots orgànics procedents d'Alemanya; *E. coli* verotoxigen a la carn picada congelada de França; brot d'origen alimentari per sospita de *Salmonella enteritidis* en ous (Espanya); *Clostridium botulinum* a França; presència de toxina botulínica en olives orgàniques amb ametlles envasades (Itàlia); *Shigella sonnei* en alfàbrega (*Ocimum basilicum*) (Israel).

L'any 2011 cal destacar els dos brots produïts per *Escherichia coli* enterohemorràgic (ECEH), primer a Alemanya i posteriorment a França, suposadament associat al consum de germinats frescos de llavors.

L'11 de març de 2011, després d'un sisme molt greu i el consegüent tsunami que va colpejar la costa est del Japó, la central nuclear de Fukushima, Japó va patir greus danys, la qual cosa va produir l'alliberament de radioactivitat en el medi ambient. Es va observar que els aliments podien estar afectats per aquesta radioactivitat. Com a mesura precautòria, la Direcció General de Sanitat i Consum de la UE (DG SANCO) va recomanar en data 15 de març de 2011 als estats membres la realització de controls de radioactivitat en els aliments i pinsos procedents del Japó i que qualsevol nivell irregular de radioactivitat fos immediatament comunicat a la Comissió Europea pel Sistema europeu d'alerta i intercanvi ràpid d'informació (RASFF).

Taula 38. Perills més notificats el 2009 i el 2011 en la xarxa europea (RASFF)

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS			PRINCIPALS PERILLS I PRODUCTES IMPLICATS
	2009	2010	2011	
Microorganismes patògens	471 (14,3%)	548 (16%)	599 (15,4%)	Listèria, vibrió, biotoxines en productes de la pesca. Listèria i salmonel·la en carn, llet, vegetals i derivats.
Contaminació microbiològica	76 (2,3%)	108 (3,2%)	115 (2,9%)	
Al·lèrgens	96 (2,9%)	67 (2%)	93 (2,4%)	
Biocontaminants	59 (1,8%)	37 (1,1%)	35 (0,9%)	
Biotoxines	13 (0,39%)	26 (0,78%)	52 (1,3%)	
Composició	144 (4,3%)	147 (4,4%)	215 (5,5%)	Alt contingut de iode en vegetals. Alumini en cereals i derivats. Para Red, Sudan vermell 1 i 4 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%)	
Additius en aliments	163 (4,9%)	169 (5%)	152 (3,9%)	Sulfits en productes de la pesca, fruites i vegetals. Benzoats en begudes no alcohòliques. Additius no autoritzats. Colorants en alt contingut.
Cossos estranys	156 (4,7%)	137 (4,1%)	226 (5,8%)	Cereals i derivats; manufacturats.
OMG	175 (5,3%)	106 (3,1%)	55 (1,4%)	Cereals i derivats.
Metalls pesants	255 (7,7%)	251 (7,5%)	290 (7,5%)	Cadmi i mercuri en productes de la pesca.
Contaminants	74 (0,2%)	66 (1,9%)	93 (2,4%)	Hidrocarburs aromàtics policíclics en derivats de productes de la pesca. Dioxines en productes de la pesca i pinsos.
Migració	116 (3,5%)	110 (3,3%)	188 (4,8%)	Materials amb migració de crom, cadmi, níquel, amines, formaldehid i ftalats.
Micotoxines	665 (20,3%)	679 (20,4%)	631 (16,3%)	Micotoxines en cereals i derivats, cacau, cafè, espècies, fruita seca, pinsos i aliments per a mascotes. Productes de la pesca.
Etiquetatge incorrecte	38 (1,1%)	29 (0,8%)	26 (0,7%)	
Aspectes organolèptics	87 (2,9%)	120 (3,6%)	134 (3,4%)	
Defectes d'embalatge	36 (1%)	51 (1,5%)	27 (0,7%)	
Paràsits	77 (2,3%)	89 (2,6%)	119 (3%)	Peix.
Residus de pesticides	173 (5,2%)	284 (8,5%)	363 (9,4%)	Fruites, vegetal i espècies.
Residus de medicaments veterinaris	122 (3,7%)	73 (2,1%)	89 (2,3%)	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%)	
Controls insuficients	145 (4,4%)	158 (4,7%)	190 (4,9%)	Peix, carn i derivats; fruites i vegetals.
Radiació	16 (0,4%)	32 (0,9%)	34 (0,9%)	Complements alimentaris.
Altres	97 (2,9%)	20 (0,6%)	144 (3,7%)	
Total	3.274	3.326	3.876	

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

Taula 39. Origen de les notificacions del RASFF. Anys 2006-2010

ANY	CONTROL			EMPRESSES	RECLAMACIONS CONSUMIDORS	INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA
	OFICIAL ESTAT MEMBRE	OFICIAL PAÍS TERCER	FRONTERER			
2006	42%	—	50%	5%	4%	—
2007	43%	—	48%	5%	4%	—
2008	38%	—	52%	6%	4%	—
2009	37%	1%	51%	7%	3%	1%
2010	36%	—	52%	7%	4%	1%

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

Taula 40. Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill. Anys 2006-2011

	2006			2007			2008		
	INFORMACIÓ	ALERTES	REBUIGS	INFORMACIÓ	ALERTES	REBUIGS	INFORMACIÓ	ALERTES	REBUIGS
Biològics	187	48	98	255	63	64	334	62	101
Físics	145	22	44	178	22	90	186	8	96
Químics	760	107	1.033	743	177	955	653	119	1.034
Altres	227	20	48	119	31	101	173	20	122
Total	1.319	197	1.225	1.325	293	1.210	1.346	209	1.353

	2009			2010			2011		
	INFORMACIÓ	ALERTES	REBUIGS	INFORMACIÓ	ALERTES	REBUIGS	INFORMACIÓ	ALERTES	REBUIGS
Biològics	387	94	151	457	45	152	468	47	219
Físics	120	10	252	141	10	289	193	13	351
Químics	717	38	883	658	100	920	705	89	973
Altres	260	44	127	193	33	118	183	18	121
Total	1.484	186	1.413	1.449	188	1.479	1.551	167	1.664

Font: Memòria SCIRI dels anys 2006-2011. AESAN.

Taula 41. Notificacions d'alerta a Catalunya. Anys 2004-2011

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

Taula 42. Alertes gestionades a Catalunya. Any 2011

TIPUS DE PERILL	PERILL	PRODUCTE	CASOS
Químic		Cereals, aliments per a règims específics productes dietètics	13
	Additius	Cereals, plats preparats, productes de confiteria, productes dietètics	7
	Fitosanitaris	Aliments infantils	2
	Hidrocarburs aromàtics policíclics	Peix	1
	Metalls pesants	algues, marisc, peix	7
	Migració de materials en contacte amb aliments	Materials en contacte amb aliments	3
	PCB i dioxines	Carns	1
	Toxines fúngiques	Cereals, espècies, fruits secs	3
	Total		37
Físic	Alteracions organolèptiques	Llet i derivats	1
	Presència de cossos estranys	Cacau i derivats, cereals, derivats de fruites	5
	Radioactivitat	Llegums	1
	Total		7
Biològic		Carns i derivats, aliments infantils, espècies, peix i derivats, llet i derivats	12
	Bactèries	Peix i derivats	3
	Biotoxines	Peix i derivats	3
	Paràsits	Llet i derivats	1
	Toxines biològiques		
Total		19	
Altres		Carns i derivats, edulcorants, preparats alimentaris especials, productes dietètics	8
	Defectes d'etiquetatge	Cereals, cacau i derivats, carns i derivats	5
	Presència d'OMG no autoritzats	Cereals, llavors	2
	Total		15
Total			78

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya.

Es classifiquen com a *alertes SCIRI* aquelles notificacions que han fet necessària l'actuació de les autoritats competents perquè el producte en qüestió ha estat 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 ha estat 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: destaquem-ne els de tipus microbiològic, els additius i els metalls pesants.

Evolució de la situació relativa a la prevalença de perills en aliments posats a disposició del consumidor

A partir de les dades presentades anteriorment, 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 dispars 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.

a) Anàlisi de la situació relativa a la prevalença de perills biològics

Pel que fa als perills microbiològics, s'ha de tenir en compte que l'any 2011 l'Agència de Salut Pública de Catalunya només va investigar norovirus i virus de l'hepatitis A en mol·luscs bivalves vius.

Des de l'any 2006 s'observen uns nivells elevats de **conformitat global** dels perills biològics en aliments que oscil·len entre el 92% i el 97,25%. Aquesta última dada correspon a l'any 2011; per tant, es pot dir que cada any els resultats milloren respecte a l'anterior.

- 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, han de ser considerats com a indicadors de la higiene i 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 2011 se n'ha observat una gran millora, sobretot pel que fa a enterobacteris i coliforms a 30 °C, amb un 93% i 86% de conformitat, respectivament.
- 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. Se segueix detectant *Salmonella* —tot i que la taxa global de conformitat és del 98%— en productes carnis curats (86,6%) i preparats carnis (91,6%); cal destacar també la presència de *Campylobacter* que, tot i que dona una taxa global de conformitat del 95%, a la carn fresca només arriba a una taxa de conformitat del 75%. D'altra banda, en mol·luscs bivalves vius s'ha detectat *Norovirus* i virus de l'hepatitis A, amb una conformitat del 97,1% i del 91,4%, respectivament. Les disconformitats trobades d'aquests microorganismes patògens són més preocupants en productes destinats a ser consumits sense tractament tèrmic previ, sobretot per a determinats grups de població més sensibles. En anys anteriors les taxes de conformitat havien sigut inferiors al 100% en diferents productes per la presència d'alguns patògens: *Listeria monocytogenes* en menjars preparats (66,6%) i en productes crus curats (93% i 96%); salmonel·la en fuet (96,67%), en

pollastre cuït envasat (95%) i en llonganissa crua assecada (87,5%) en productes carnis crus curats (94%); *Bacillus cereus* en flocs de cereals (del 80% al 88,80%); *Enterobacter sakazakii* en aliments amb cereals per als més menuts (63%). L'any 2011 només s'ha detectat, tal com hem dit anteriorment, la presència de *Salmonella* en productes carnis curats (86,6% de conformitat).

- Les taxes de conformitat de les **micotoxines** són molt elevades, del 99% i del 100%, tot i que en anys anteriors s'havien observat taxes de conformitat baixes en alguns productes: un 50% l'any 2007 en cereals en pols i una taxa del 33,3% dels pistatxos analitzats el 2008.
- La **histamina** és també un perill que cal considerar, ateses les baixes taxes de conformitat trobades en productes de la pesca com la tonyina, tot i que ha la conformitat ha tendit a millorar aquests darrers anys (70% el 2008, 88% el 2009 i 100% el 2010 i el 2011). També convé esmentar les baixes taxes de conformitat en formatges: 70%, 60% i 71% els anys 2008, 2009 i 2010, respectivament. És també destacable que sigui un dels agents causants de brots d'intoxicació: 7 brots el 2006, 8 brots el 2007, 5 brots el 2008, cap brot el 2009, 3 el 2010 i 7 brots el 2011. S'observa, doncs, una certa correlació entre la prevalença del perill i els efectes sobre la salut de la població.
- L'**anisakiosi** és freqüent en peixos que no procedeixen de la costa mediterrània, amb una prevalença que oscil·la entre el 23% i el 80%, segons espècie i any. En el cas des peixos procedents de la costa mediterrània, les prevalences són molt més baixes, tot i que s'observa una possible tendència a l'alça, ja que en el seguiment que es va fer entre els anys 2004 i 2008 es va observar un augment progressiu: del 5% el 2004 al 7,2% el 2007 i al 9,2% el 2008. Cal indicar que el 2010 es va declarar un brot per anisakiosi i que les dades sobre ingressos hospitalaris mostren que és una malaltia diagnosticada en hospitals de Catalunya, amb 9 casos el 2011.

La comparació dels diferents paràmetres a partir de les dades del període 2006-2011 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 2006-2011 ha estat d'estabilitat, amb una certa tendència a millorar** en la majoria de paràmetres.

Si contrastem les informacions obtingudes dels programes de vigilància portats a terme a Catalunya amb les dades de la Xarxa europea d'intercanvi d'informació i alertes alimentàries, 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, salmonel·la, campilobàcter i *Listeria monocytogenes* com a principals agents responsables.

Les dades epidemiològiques disponibles permeten observar una relació entre els brots declarats, els casos notificats, els agents detectats i la prevalença, cosa que obliga a extreure les mesures de gestió del risc. Les mesures d'higiene, un procés de cocció complet i l'aplicació del fred són elements fonamentals per minimitzar el risc que es deriva de la prevalença relativament elevada d'aquests perills en productes posats a l'abast dels consumidors.

Aquesta situació obliga a continuar treballant en dos fronts complementaris. D'una banda, s'han d'intensificar les mesures que afavoreixin les pràctiques correctes, especialment en els àmbits domèstic i de la restauració col·lectiva. D'altra banda, cal complementar aquesta línia de treball amb accions orientades a minimitzar la prevalença dels perills en la cadena alimentària en els àmbits de la sanitat animal, la higiene, l'autocontrol, etc. Els consumidors i els operadors de la cadena alimentària han de ser conscients de la importància de les mesures preventives per minimitzar els riscos i de la seva responsabilitat dins del propi àmbit d'acció.

b) Anàlisi de la situació relativa a la prevalença de 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 a 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 meditates.

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.

A diferència dels dos grups anteriors, els additius són substàncies químiques que s'afegeixen a l'aliment com a ingredient que ha de mantenir-se 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.

Contaminants

- 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 a implementar, una línia que han 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 un major contingut, sense renunciar al seu consum, 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'acrilàmida 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 es troben 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.
- Amb els estudis de seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya que es fan des de l'any 2000, 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, Hg, Cd,

As, dioxines i furans, hexaclorobenzè i compostos perfluorats) han donat 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 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 de 2005, dada que es correlaciona amb la disminució de concentració observada. Tanmateix en nens de curta edat es supera lleugerament el nivell d'exposició recomanant, cosa que fa necessari insistir en una dieta variada i equilibrada amb consum de peix de forma regular però limitada sobretot d'espècies amb continguts de mercuri més elevats com són els grans depredadors.
- Cadmi: s'observa la variació en la ingesta diària de cadmi entre els estudis del 2000, 2005 i 2008. En el còmput global, la ingesta varia el 2008 respecte al 2005 i 2000 en un 25,5% i 37% respectivament.
- 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 de 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 d'exposició en tots els grups de població, tant si es considera el valor de referència de l'OMS com el de l'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.

- Cal destacar que els grups d'aliments que aporten una major quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de suposar 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 s'ha detectat presència de metalls pesants en cap dels aliments analitzats.
- Quant a hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) les taxes de conformitat són molt elevades arribant al 100% el 2011. En el te negre, es va arribar a taxes de conformitat de 42,4% el 2006 i 27% el 2007 i en l'oli de samsa, a un 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 ha estat del 100%. La Comissió Europea ha adoptat al gener una recomanació sobre la investigació del nivells d'acrilamida en aliments proposant als Estats membres a realitzar estudis posteriors en els casos en que els nivells d'acrilamida detectats en les activitats de control superin determinats valors indicatius per l'acrilamida. També es recomana als Estats membres notificar els resultats a la Comissió.

Residus

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 zoosanitaris, 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.

Les taxes de conformitat en zoosanitaris i plaguicides mostren una tendència creixent i són molt elevades del 99 i 100%.

Additius

Podem distingir dos grans grups d'additius:

- **Additius autoritzats**, que són substàncies que poden ser incorporades als 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 suposen 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.

En l'àmbit dels additius, del total de mostres analitzades s'ha obtingut una taxa de conformitat del 98%. L'any 2011 només s'ha detectat presència de sulfits en una mostra de preparat de carn (96% de conformitat); en una mostra de crustacis crus (84%) i en una mostra, de només dues mostres analitzades, d'all en pols (50%). D'altra banda, es va trobar per sobre del límits presència de vermell cotxinilla en una mostra de laminadures vermelles (90%).

La taxa de conformitat de sulfits en aliments ha millorat al llarg dels anys. En carn picada s'ha passat d'un 50% de conformitat el 2006 a un 96% el 2011. En crustacis, les taxes de conformitat obtingudes els diferents anys és variable, s'ha de tenir en compte que el nombre de mostres analitzades és baix, 6 mostres el 2011, i només una mostra positiva baixa molt la taxa de conformitat.

A partir de les dades del sistema d'intercanvi d'informació i alerta alimentària s'observa que els principals problemes notificats es refereixen a additius, metalls pesants, pesticides, residus de medicaments, migracions i contaminants. Tot i que les dades de Catalunya no mostren una situació preocupant respecte a la major part d'aquest paràmetres, la informació procedent del sistema d'intercanvi d'informació i alerta ens indica que cal continuar mantenint els sistemes de vigilància analítica.

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'han 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 la millora de 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'importantes variacions individuals en la població respecte a la susceptibilitat davant dels efectes dels perills químics.

2.4. Prevalença de perills en la fase primària

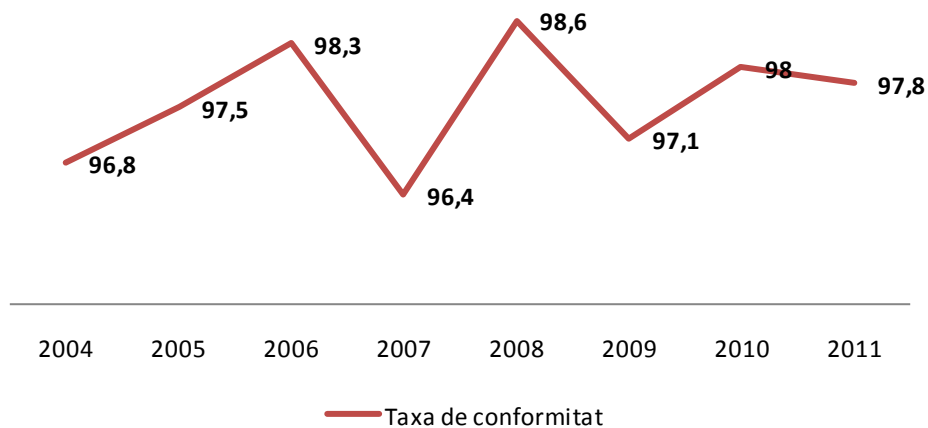
Els resultats dels programes de vigilància i control oficials en els àmbits de la producció i de la sanitat, tant animal com vegetal, ofereixen indicadors útils sobre la prevalença de perills en la fase primària de la cadena alimentària.

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 posats a disposició dels consumidors.

Gràfic 11 . Presència de residus de plaguicides en vegetals en origen (postcollita). Anys 2004-2011



Taula 43. Presència de residus de plaguicides en vegetals en origen (postcollita). Anys 2004-2011

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%) 8 mostres amb LMR superior a l'establert	96,8%
2005	37 productes vegetals	284	143 mostres presenten algun residu (50,3%) 7 mostres amb LMR superior a l'establert	97,5%
2006	37 productes vegetals	298	117 mostres presenten algun residu (39,3%) 5 mostres amb LMR superior a l'establert	98,3%
2007	37 productes vegetals	276	107 mostres presenten algun residu (38%) 10 mostres amb LMR superior a l'establert (3,6%)	96,4%
2008	38 productes vegetals	282	101 mostres presenten algun residu (35,85%) 4 mostres amb LMR superior a l'establert (1,4%)	98,6%
2009	35 productes vegetals	279	113 mostres presenten algun residu (40,5%) 8 mostres amb LMR superior a l'establert (2,9%)	97,1%
2010	35 productes vegetals	291	104 mostres presenten algun residu (35,7%) 6 mostres amb LMR superior a l'establert (2,0%)	98%
2011	36 productes vegetals	275	105 mostres presenten algun residu (38,2%) 6 mostres amb LMR superior a l'establert (2.2%)	97,8%

Font: DAAM

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

Taula 44. Presència de residus zosanitaris en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Anys 2004-2011

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%

*Mostres de (aigua, orina, pinso, palla, pèl)

Nota: la major part dels resultats no conformes es refereixen a substàncies antibacterianes en pinsos derivats de contaminacions creuades 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 el últims anys tot i que s'ha de tenir en compte que no estan establerts límits de criteris microbiològics per a certes matèries primeres i pinsos compostos d'origen vegetal hi ha incompliments que no es poden considerar legalment com a tals. També s'observen incompliments en OMG el 2010 i 2011. La detecció d'aquestes irregularitats durant dos anys consecutius obliga a adaptar els programes de vigilància i control per a la seva verificació i correcció en cas necessari.

**Taula 45. Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat).
Anys 2004-2011**

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	ELEMENTS OBJECTE DE CONTROL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Substàncies indesitjables. Metalls pesants (Cd; As; Hg) Fluor, nitrits, melamina	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	99%	100%	100%
	Additius Premescles	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Pinsos compostos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99%
Micotoxines	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Additius	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Premescles	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Pinsos compostos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99%
Dioxines i PCB	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	Pinsos compostos	—	100%	100%	—	100%	100%	100%	66,6%
Microorganismes* (Salmonella; E.Coli; Coliforms totals)	Matèries primeres	80,48%	93,75%	95,34%	97%	96,6%	79%	92,6%	79,5%
	Additius Premescles	100%	100%	76,4%	100%	66,6%	79%	92,6%	— 100%
	Pinsos compostos	82,5%	100%	77,33%	95%	43,13%	79%	92,6%	71,7%
Substàncies prohibides (antibiòtics)	Matèries primeres	—	100%	100%	100%	100%	—	—	100%
	Additius Premescles	100%	100%	100%	100%	100%	100%	—	— 100%
	Pinsos compostos	—	100%	100%	97,7%	98,08%	98,2%	99,6%	
Proteïnes animals transformades	Matèries primeres	100%	100%	100%	100%	100%	100%	99,7%	100%
	Additius Premescles	91,66%	100%	—	100%	100%	100%	99,7%	— —
	Pinsos compostos	—	99,7%	99,55%	99,73%	99,7%	100%	99,7%	99%
OMG	Matèries primeres	—	—	—	—	100%	100%	47,6%	66,6%
	Additius Premescles	—	—	—	—	100%	100%	—	— —
	Pinsos compostos	—	—	—	—	100%	100%	—	—

*Davant 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 46. Alertes en alimentació animal. Anys 2006-2011

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 òxid de zinc. ▪ Dioxines en additiu sepiolita. ▪ Restes d'emballatge 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 tortò 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 dicàlcic. ▪ Salmonel·la en masticables per a gos.
2008	1	-
2009	2 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Presència de cadmi en farina de peix i de dioxines en bentonita utilitzada en premescles. • Presència d'OMG no declarades en l'etiqueta d'un pinso compost en un producte importat dels EUA. • Contaminació de <i>Salmonella</i> sp. en farina d'au produïda a l'Estat. • Presència de mercuri en oli de palma cru importat d'Indonèsia. • Presència de moresc OMG en soja en un producte importat dels EUA. • Presència d'enterobacteris en farina de peix procedent de Xile.
2010	3 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Presència de <i>Salmonella</i> sp. en farina de pollastre. • Presència de dioxines en una premescla, originada a Alemanya. • Presència de plasma en una llet en pols per a bovins. • Presència de <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"> • Cloranfenicol en una premescla • Gosipol lliure en llavors de cotó • Diclorvos en sorgo • Salmonella en pinso d'aqüicultura

Font: DAAM.

Les dades disponibles del RASFF indiquen que les notificacions relacionades amb aliments per animals d'abastament s'han mantingut relativament estables aquests darrers anys (115 el 2007, 129 el 2008, 135 el 2009 i 121 el 2010). Els perills més freqüentment notificats són contaminació microbiològica, micotoxines, cossos estranys, OMG i metalls pesants).

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 47. Presència de perills en llet crua de vaca. Anys 2005-2011

PRODUCTE OBJECTE DE CONTROL	PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Llet crua de vaca	Bacteris	89,4%	88%	100%	94,2%	31,25%	100%	100%
	Cèl·lules somàtiques	68,4%	84%	98%	70,5%	12,5%	81,25%	87,5%
	Aigua	100%	100%	95,5%	100%	100%	100%	100%
	Antibiòtics	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Nota: Control aleatori del 2% de les explotacions

Font: DAAM

Taula 48. Mostres analitzades i mostres no conforme de llet crua. Programa de control i avaluació de les condicions higièniques i sanitàries de la producció primària de la llet. Anys 2005-2011

PROGRAMA DE CONTROL I AVALUACIÓ DE LES CONDICIONS HIGIÈNIQUES I SANITÀRIES DE LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA DE LA LLET. CONTROL D'INHIBIDORS. ANYS 2008-2011									
MOSTRES ANALITZADES I MOSTRES NO CONFORMES DE LLET									
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	—	—	—	—

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 1 focus el 2008, cap el 2009, un el 2010 a explotació oriünd de Menorca i cap al 2011, cosa que fa pensar que ens trobem en una fase de clara regressió de la malaltia a Catalunya. La incidència de la salmonel·la ha estat durant aquests anys el principal problema a abordar i s'han aconseguit èxits important, amb una clara reducció de la prevalença.

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

Taula 49. Evolució de la tuberculosi bovina a Catalunya (%). Anys 2000-2011

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Percentatge d'explotacions negatives	96,75	96,90	97,69	98,26	98,22	98,30	98,35	98,92	99,11	99,18	99,41	99,19

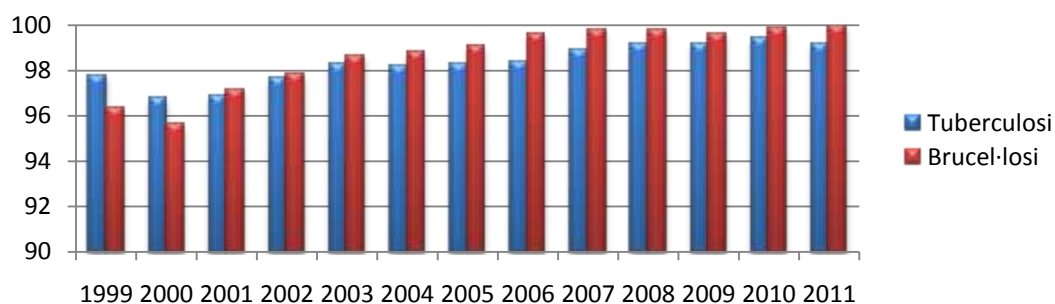
Font: DAAM.

Taula 50. Evolució de la brucel·losi bovina a Catalunya (%). Anys 2000-2011

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

Font: DAAM.

Gràfic 12. Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovina a Catalunya (percentatge d'exploacions negatives). Anys 1999-2011



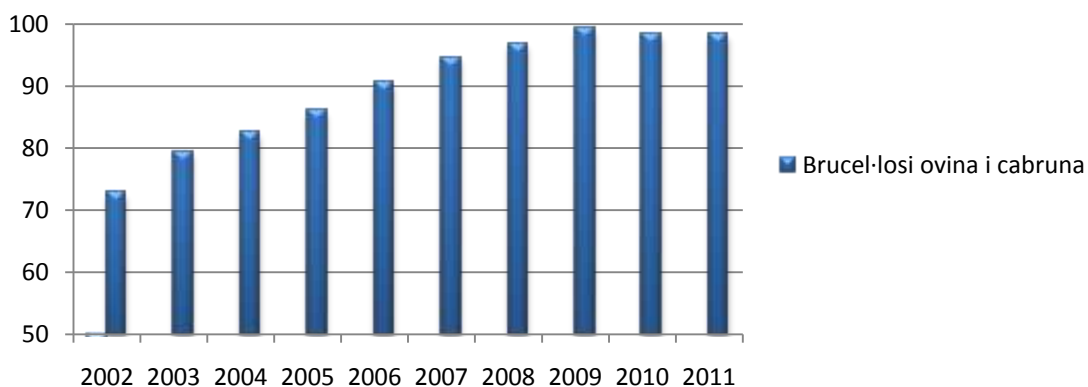
Font: DAAM.

Taula 51. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya

Font: DAAM.

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

Gràfic 13. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya (percentatge d'exploacions negatives). Anys 2002-2011



Font: DAAM.

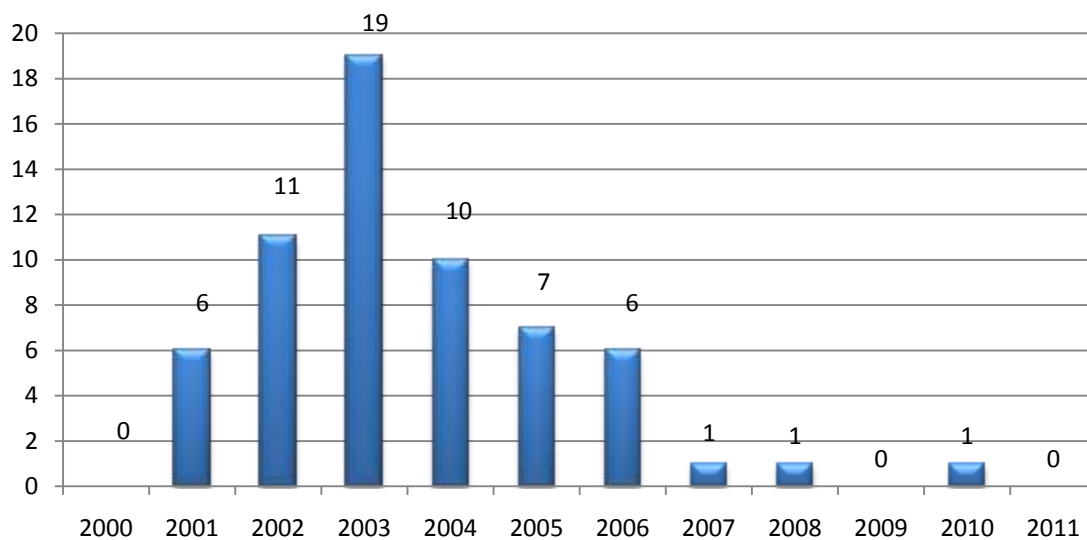
Les dades de prevalença d'aquestes malalties a Europa mostren que ens trobem en una situació molt similar, encara que hi ha un petit marge de millora per igualar dades europees.

Taula 52. Dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (% d'explotacions positives). Anys 2005-2011

TIPUS DE PRODUCCIÓ	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%
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%
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	0,74%	1,65%	0,5%

Fonts: *The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union* in European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC); - *Informes finales técnico-financieros, programas nacionales de erradicación de la brucelosis bovina, ovina y caprina año 2010* (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino); DAAM.

Gràfic 14. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya. Anys 2000-2011



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

Taula 53. Casos confirmats en oví i caprí d'encefalopatia espongiforme. Anys 2005-2011

ANY	OVÍ	CAPRÍ	ESPECIES 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	—

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 54. Incidència de la salmonel·la en reproductores de posta i ponedores. Anys 2005-2011

ANY	REPRODUCTORES		PONEDORES			
	LOTS	EXPLOTACIONS	LOTS		EXPLOTACIONS	
			FEMTES	FEMTES I POLS	FEMTES	FEMTES I POLS
2005	25,9%	—	16%	—	—	—
2006	20,36%	—	14,42%	—	—	—
2007	0,87%	2,11%	6,36%	16,45%	11,76%	16,45%
2008	0,55%	1,87%	3,36%	9,24%	3,36%	9,24%
2009	0,73%	2,48%	4,25%	7,80%	5,13%	9,40%
2010	0,17%	0,6%	0,90%	2,70	0,97%	2,91%
2011	0,99%	1,85%		1,96%		1,98%

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 escriu l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots.

Taula 55. Incidència de la salmonel·la en pollastres. Anys 2005-2011

ANY	REPRODUCTORES	
	LOTS	EXPLOTACIONS
2005	28,20%	—
2006	—	—
2007	—	—
2008	5,68%	—
2009	7,29%	7,89%
2010	0,86%	0,86%
2011	0	0

Font: DAAM.

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 a 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. L'any 2011 la prevalença de la salmonel·la en pollastres d'engreix és de zero.

Taula 56. Incidència de la salmonel·la en el gall dindi. Anys 2010 i 2011

ANY	REPRODUCTORS		ENGREIX	
	LOTS	EXPLOTACIONS	LOTS	EXPLOTACIONS
2010	5,88%	12,50%	0	—
2011	0	0	25%	35,71%

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, la prevalença de salmonel·les d'importància per a la salut pública va ser del 12,5% en explotacions, i del 5,88% en lots. L'any 2011 no s'ha obtingut cap lot positiu en control oficial a salmonel·les d'importància per a la salut pública.

En galls dindi d'engreix s'ha obtingut un 25% en lots i un 35,7% en explotació.

Taula 57. Taula comparativa amb les dades europees sobre prevalença de salmonel·la en aus

TIPUS DE PRODUCCIÓ	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%
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%
Pollastre 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%
Gall dindi reproductors			
2008	2%	—	—
2009	1,8%	—	—
2010	0,3%	5,88%	6%
2011	0,2%	0	0
Gall dindi d'engreix			
2010	0,5%	0	1,7%
2011	0,5%	25%	1,1%

Font: *The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union, anys 2008-2011*. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

Taula 58. Influència aviària. Anys 2003-2011

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

Fonts: web 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 incidència 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 59. Vigilància de zoonosi en animals destinats al consum humà. Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà (‰). Anys 2006-2011

ESPÈCIE	ZOO NOSI	DICTÀMENS (‰)						TENDÈNCIA
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	
Boví	Hidatidosi	0,80	2,70	0,8	0,3	0,54	0,56	=
	Cisticercosi	0,19	0,36	0,49	0,16	0,10	0,13	=
	Brucel·losi				0,08	0,017	0,008	+
	Tuberculosi	0,97	0,47	0,29	0,64	0,42	0,41	=
	EEB	0,003	0	0	0	0	0	-
	Distomatosi	8,12	8,99	0,84	6,78	9,78	9,87	=
	Tinya	0,001	0	—	0,01	0,002	0,11	=
	Sarcosporidiosi	0,001	0	0,003	0,05	0,015	0,03	=
Oví i cabrum	Hidatidosi	1,11	4,44	1,2	0,03	0,02	0,018	=
	Cisticercosi	84,33	67,54	70,4	8,66	22	21	=
	Brucel·losi	0,002	0	0	0	0,003	0,01	=
	Distomatosi	1,02	1,13	0,15	0,18	1,31	0,5	=
	Sarcosporidiosi	0,054	0,37	0,32	0,17	0,21	0,45	-
	Ectima contagiosa	20,05	0,59	0,06	8,25	0,48	4,84	-
	Tuberculosi	0,12	0,19	0,03	0	0	0	=
Porcí	Tuberculosis (<i>M. avium</i>)	—	—	—	—	—	0,001	=
	Cisticercosi	0,21	0,21	0,19	0,004	0,001	0,003	-
	Mal roig	0,07	0,05	0,03	0,01	0,15	0,02	+
	Sarcosporidiosi	—	—	—	0	0	0,0002	=
Equí	Hidatidosi	1,26	0,14	0	0,15	0,72	0,5	-
	Triquinosi	0	0	0	0	0	0	=
	Distomatosi	4,92	1,94	0,009	8,9	2,45	6,05	-

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 suposar un risc per a la salut, és una qüestió important. Aquesta importància és encara més gran en el cas dels mol·luscs, atesa la seva alimentació 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, implica 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 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 60. Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs. Anys 2004-2011

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS							
		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Fitoplàncton tòxic (cèl·l./l)	Mostres	728	728	738	738	738	1469	952	780
	Alertes	22	35	23	48	35	57	43	27
Hidrocarburs d'origen petroler	Mostres	128	128	129	129	128	128	128	128
	Incidències	0	0	0	0	0	0	0	0

Font: DAAM.

Taula 61. Controls analítics relatius als mol·luscs. Anys 2006-2011

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS					
		2006	2007	2008	2009	2010	2011
Microbiologia							
Coliformes fecals i <i>E. coli</i> (cèl·l./100 g carn)	Mostres	139	347	269	348	280	299
	Canvis temporals d'A a B	14	11	2	14	14	16
	Prohibicions d'extracció	Cap	Cap	4	4	4	5
Biotoxines marines							
Toxina diarreica dels mol·luscs (toxina DSP)	Mostres	324	519	358	257	321	299
	Tancaments	20	32	12	5	4	1
Toxina paralitzant dels mol·luscs (toxina PSP)	Mostres	250	322	286	278	296	303
	Tancaments	0	3	0	1	0	0
Toxina amnèsica dels mol·luscs (toxina ASP)	Mostres	127	138	366	176	210	256
	Tancaments	0	0	1*	0	1*	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 62. Vigilància de dioxines i furans en peixos (taxa de conformitat amb els límits establerts). Anys 2006-2011

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

Font: DAAM.

S'han avaluat els resultats històrics per a diferents mostres d'orada i pinso de piscifactoria. Totes les mostres de 2007 fins ara provenen de la mateixa empresa. Dels resultats disponibles, cap mostra es troba per sobre del nivell d'intervenció pel sumatori de dioxines i furans. No obstant això, la mostra d'orada de 2009 va tenir nivells de PCB similars a les dioxines equivalents de 3,69 pg eq/g de pes fresc. Afortunadament, aquests valors van retornar a la normalitat el 2010 i el 2011.

Per a totes les mostres analitzades l'any 2011, el contingut en dioxines i furans tòxics de les mostres de peix i pinso objecte de l'encàrrec està molt per sota (màxim en moll amb $0,49 \pm 0,12$ pg/g) dels nivells màxims establerts a la normativa europea (4,0 pg/g).

A més 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 (8,0 pg/g), encara que per a moll, s'ha trobat un component d'equivalents de dioxines a causa de la presència de DL-PCB ($2,57 \pm 0,44$ pg/g, amb un total de $3,06 \pm 0,52$ pg/g). Aquestes resultats del 2011 són coherents amb els obtinguts altres anys (per exemple $2,51 \pm 0,43$ pg/g, amb un total de $3,05 \pm 0,52$ pg/g per a l'any 2010).

Respecte als nivells detectats en orada de piscifactoria ($0,56 \pm 0,10$ pg/g), s'han millorat respecte als que es van trobar l'any passat ($0,95 \pm 0,16$ pg/g) i molt millors que els que es van obtenir el 2009 (3,90 pg/g), fet que es considera molt positiu. Aquesta es una conseqüència directa de la millora en la qualitat del pinso (1,85 pg/g al 2009; 0,82 pg/g el 2010 i 0,56 aquest darrer any 2011).

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 incidència baixa de malalties zoonòtiques, a excepció d'algun cas, com el focus de *Mycobacterium bovis* en porc senglar que l'any 2005 va ser detectat 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 observat la presència de patògens com brucel·la, coccidis, salmonel·la i paràsits cutanis (sarna) en part de les mostres analitzades, 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 63. Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques. Anys 2007-2011

ESTUDIS REALITZATS	ESPÈCIE	NOMBRE DE CONTROLS I POSITIUS				
		2007	2008	2009	2010	2011
Ecopatologia del senglar a Catalunya	Porc senglar	57/41 positius a tuberculosi per <i>Mycobacterium bovis</i> subsp. <i>bovis</i> (barranc de Lloret i voltants)	238/35 positius a tuberculosi per <i>Mycobacterium bovis</i> , subsp. <i>bovis</i> (barranc de Lloret i voltants)	90/9 positius a tuberculosi per <i>Mycobacterium bovis</i> , subsp. <i>bovis</i> (barranc de Lloret i voltants)	100/7 positius a tuberculosi per <i>Mycobacterium bovis</i> , subsp. <i>bovis</i> (barranc de Lloret i voltants)	79/14 1 positiu a tuberculosi per <i>Mycobacterium caprae</i> i la resta per <i>Mycobacterium bovis</i>
		16/0 a la resta de Catalunya	210/2 positius a triquina (<i>Trichinella spiralis</i>). 18 positius a <i>Brucella suis</i> (per rosa de Bengala)	2/1 positius per <i>Brucella suis</i> 2/1 positius a triquina	51/0 positius a la resta de Catalunya	29/1 positius a tuberculosi 29/3 positius a brucel·losi 29/14 a parvovirosi porcina
Epizootia de pestivirus	Isard	34/1	154/59	156/1	122/7	137/7
Altres malalties transmissibles a la fauna salvatge	Diferents espècies	129/53 2 positius a sarna sarcòptica (conills) 2 positius a triquina (porc senglar) 49 positius per <i>Brucella suis</i> (2 porc senglar)	128/37 4 positius a sarna sarcòptica (conills de bosc) 8 positius per <i>Brucella ovis</i> (isards) 2 positius a verola aviària (perdius roges) 2 positius a coccidis (perdius roges) 20 positius a sarna sarcòptica (guineus) 1 positiu a salmonel·losi (cabra salvatge)	186/22 1 positiu a febre catarral maligna (cabrirol) 10 positius per <i>Brucella ovis</i> (isards) 6 positius a salmonel·losi (3 tords, 1 merla, 1 estornell, 1 cuereta blanca) 1 positiu a verola aviària (perdiu roja) 2 positius a sarna sarcòptica (1 conill de bosc, 1 guineu) 1 positiu a llengua de fusta (cabrirol) 1 positiu a ectima contagiosa (cabra salvatge)	179/21 1 positiu a mixomatosi (conills de bosc) 3 positius a salmonel·losi (tords) 10 positius a <i>Staphylococcus aureus</i> 5 positius a <i>Escherichia coli</i> 2 positius a pseudotuberculosis	271/11 5 positius a mixomatosi conill bosc 1 positiu a llengua blava (daina) 1 positiu a queratoconjuntivitis infecciosa (isard) 2 positius a sarna sarcòptica (guineu) 1 positiu a salmonel·losi tord 1 positiu a verola aviària (tòrtora turca)
		Establiment de mesures de prevenció de la sarna sarcòptica en la cabra salvatge	Cabra salvatge	2/0	163/0	171/0

Font de les dades: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DAAM.

Taula 64. Programa de seguiment sanitari de centres de cria per a repoblació de fauna. Anys 2006-2011

PARÀMETRES O CONDICIONS OBJECTE DE CONTROL OFICIAL	ELEMENT OBJECTE DE VIGILÀNCIA I/O CONTROL OFICIAL	TAXES DE CONFORMITAT					
		2006	2007	2008	2009	2010	2011
Newcastle	Femtes i sang	100%	100%	100%	100%	100%	100%
<i>Mycoplasma</i>	Sang	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%

Font de les dades: 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 incidència 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 en la conscienciació dels 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 susceptibles. També cal continuar monitorant la prevalença en la fauna salvatge.

Taula 65. Incidència de la triquina en la fauna salvatge. Anys 2004-2011

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN GUINEU		
ANY	NOMBRE DE MOSTRES /POSITIUS	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	—

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN PORC SENGLAR ABATUT		
ANY	NOMBRE MOSTRES /POSITIUS	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%

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, marcadament superior a Catalunya.

Taula 66. Prevalença de la triquina en la fauna salvatge a la UE. Anys 2007-2011

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

Font: *The community summary report on trends and sources of zoonoses and zoonotic agents in the European Union*, anys de 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 67. Estat de les masses d'aigua a Catalunya 2007-2010

	BÓ	PROPERA A BÓ	INFERIOR A BÓ	DADES PARCIALS
Subterrànies	26 (49%)	-	27 (51%)	-
Rius	91 (25%)	116 (32%)	101 (27%)	59 (16%)
Embassaments	24 (80%)	3 (10%)	3 (10%)	-
Costaneres	22 (58%)	6 (16%)	8 (21%)	2 (5%)

Font: *Estat de les masses d'aigua a Catalunya. Resultats del Programa de seguiment i control*, del Departament de Territori i Sostenibilitat.

Segons aquest mateix informe, els principals problemes que afecten les masses d'aigua de Catalunya són: excés de nitrats d'origen agrari; excés de nutrients i matèria orgànica d'origen urbà; afecció per plaguicides i substàncies prioritàries, així com afeccions quantitatives en masses d'aigua subterrànies.

Cal continuar treballant en la minimització d'aquests perills i en la vigilància en fases posteriors de la cadena alimentària, així com amb els estudis d'exposició a perills químics, per tal de verificar que no es produeix una incorporació de perills procedents del medi a la cadena alimentària que pugui suposar un risc per a la salut dels ciutadans.

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 68. Situació a l'atmosfera dels principals contaminants ambientals amb una possible repercussió en la cadena alimentària (superació dels valors límit establerts). Anys 2006-2011

RESULTATS						
CONTAMINANT	SUPERACIÓ DELS VALORS LÍMIT ESTABLERTS					
	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Plom	1	0	0	0	0	0
Arsènic	1	0	0	0	0	0
Cadmi	0	0	0	0	0	0
Níquel	0	0	0	0	0	0
Benzè	0	0	0	0	0	0
Benzo[a]pirè (B[a]p)	—	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 2011 la taxa de conformitat ha estat del 100%.

Taula 69. 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 2004-2011

GRUPS DE SUBSTÀNCIES ANALITZADES	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Dioxines i furans	100%	100%	96,9% ¹	96,9% ¹	96,9% ¹	94,7% ^{1,2}	92,8% ^{1,2}	100%
Bifenils policlorats	100%	100%	100%	100%	100%	97% ³	78,5% ³	100%
Metalls pesants	99,88% ⁴	100%	100%	100%	99,88% ⁴	99,4% ³	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 es d'aplicació en el cas d'animals silvestres. (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.

Evolució de la situació relativa a la prevalença de perills en la fase primària i en el medi ambient

Tot i que la informació disponible encara presenta un marge important de millora, les dades recollides ens permeten fer una primera anàlisi general respecte a la prevalença de perills biològics i químics en les diferents fases de la cadena alimentària.

a) Anàlisi de la prevalença de perills biològics en la fase primària i en el medi ambient

- La presència de triquina en el medi natural, en porc senglar i guineu, ha disminuït lleugerament el 2011, tant a Catalunya com a la UE. Tot i això, atès que es tracta d'una greu zoonosi en humans es pot treure la conclusió que els controls de triquina en carn de caça són molt efectius ja que fa quatre anys que a Catalunya no hi ha casos declarats de triquinosi humana, d'acord amb les dades extretes del CMBD. Cal mencionar que en porc domèstic segueix sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de vint anys.

- Les dades sobre malalties zoonòtiques objecte de sanejament ramader (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina) són satisfactòries, amb una evolució molt positiva aquests darrers anys i uns resultats molt propers a la mitjana europea. En el cas de la brucel·losi bovina el 2011 s'ha arribat a una taxa de conformitat del 100%.
- La prevalença de la salmonel·la en granges ha tingut una evolució molt positiva, amb una tendència a la baixa. Tanmateix, la prevalença encara existent fa necessari continuar treballant en aquest àmbit. En el control oficial del 2011 la taxa de conformitat de salmonel·la en pollastres d'engreix ha estat del 100%.
- L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina permet preveure que ens trobem ja en una fase de regressió de la malaltia, després d'un punt d'inflexió situat el 2003, any en què es va registrar el nombre més gran de casos. El 2010 només es va detectar un cas a Catalunya, però es tractava d'un animal oriünd de Menorca i el 2011 no se n'ha detectat cap cas.
- La incidència de malalties zoonòtiques en animals sacrificats en els escorxadors és baixa, a excepció, com cada any, de la cisticercosi en oví i cabrum. Tanmateix, no ha de representar un risc imminent per a la salut, ateses les mesures d'inspecció i d'eliminació de carns no aptes que es prenen als escorxadors.
- 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 suposar 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 en 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.

b) Anàlisi de la prevalença de perills químics en la fase primària i en el medi ambient

- 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 2011 s'ha tornat a obtenir el 100% de conformitat en tots els paràmetres.
- De la mateixa manera, les dades de control de productes zoosanitaris 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, mostren 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 en la reglamentació que s'han produït, ja que alguns productes que eren d'ús autoritzat fins a l'any 2006 van deixar de ser-ho. Tanmateix, les dades els anys 2008, 2009, 2010 i 2011 mostren una clara recuperació de les taxes de conformitat i se situen en nivells del 98%.

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

No es disposa d'informació que permeti fer una valoració formal de resultats més enllà de les conclusions que es poden treure de les taules de dades que es mostren a continuació, en les quals es pot observar un nivell elevat de compliment de les empreses de pinsos, així com de les explotacions bovines. Al contrari, les taxes de conformitat en matèria d'identificació del bestiar presenten taxes de conformitat molt variables en funció de l'any i de l'espècie de què es tracti.

Taula 70. Taxes de conformitat segons dades d'inspecció de la producció i comercialització de fitosanitaris. Anys 2006-2011

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

Font: DAAM.

Taula 71. Vigilància i control de la utilització de fitosanitaris (taxes de conformitat controls oficials). Anys 2006-2011

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Residus de productes fitosanitaris en vegetals, sòl i aigua ²	100%	100%	100%	100%	95%	93%

Font: DAAM.

Taula 72. Taxes de conformitat segons les dades d'inspecció de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos. Anys 2005-2011

TIPUS D'ESTABLIMENT	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
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%
Control documental	—	—	—	—	1097/107 90,2%	1492/109 92,6%	858/379 55,8% ²

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

²Incompliment 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.

Identificació i traçabilitat dels animals i dels productes

Les taxes de conformitat quant a identificació animal han evolucionat favorablement els últims anys, tot i que l'any 2011 s'ha produït un lleuger descens.

Taula 73. Identificació animal. Anys 2004-2011

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

Font: DAAM. Dades procedents del sistema de condicionalitat.

El Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes (PHE) té en compte actuacions de control de les disposicions generals en matèria d'higiene, controls de registre i traçabilitat i control de l'existència de guies de bones pràctiques i procediments escrits de gestió de la higiene.

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 74. Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2011

PLA DE CONTROL D'HIGIENE A LES EXPLOTACIONS RAMADERES	
Nombre de visites d'inspecció	1.108
Nombre d'incompliments	153
Propostes d'expedient sancionador	44
Taxa de conformitat	99,9%

Font: DAAM.

Taula 75. Tipus d'incompliments del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2011

PLA DE CONTROL D'HIGIENE DE LES EXPLOTACIONS RAMADERES. TIPUS D'INCOMPLIMENTS		
INCOMPLIMENT	NOMBRE	
Additius, pinsos i medicaments		2
Control de l'aigua		4
Control de plagues		37
Gestió de residus - Pla de dejeccions ramaderes		37
Recollida de cadàvers		33
Neteja i control d'animals		7
Neteja i desinfecció de l'explotació		15
Traçabilitat		13
Identificació dels animals		7
Registre d'aliments		19
Registre de medicaments i biocides		62
Malaltia d'Aujesky		3
Tuberculosi, brucel·losi		1
Prevenició de malalties		15

Font: DAAM.

Traçabilitat del marisc

Les normes que els operadors han de complir en aquest àmbit 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 millorat considerablement l'últim any tenint en compte que 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 76. Control de la documentació d'acompanyament del marisc (marisc i zones de producció). Anys 2001-2011

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

Font: DAAM.

Taula 77. Control de barques de pesca. Anys 2009-2011

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

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 d'incompliments eren dels punts següents:

- Disposar de recipients per tirar els residus i escombraries, fàcils de buidar i netejar.
- Utilitzar aigua neta per a la neteja del peix, mai aigua de mar del port.
- Tenir un armari per guardar la roba de treball.

Taula 78. Control d'exploracions d'aqüicultura. Anys 2009-2011

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

Els tipus d'incompliments detectats són els següents:

- Aqüicultura marina:
 1. Irregularitats en l'estructura de producció, falta de xarxes contra ocells.
 2. Manca d'un lloc específic en el magatzem per als productes de neteja.
- Aqüicultura continental:
 1. Mala organització del magatzem.
 2. No disposar de roba específica per a la feina.
 3. No tenir establert un sistema de retirada de cadàvers.
- Aqüicultura de mol·luscs bivalves:
 1. No disposar de serveis ni rentamans.
 2. No tenir aigua corrent, només aigua de mar.
 3. Contenidors que estan en contacte amb els mol·luscs bivalves bruts.

Condicionalitat

La condicionalitat és un conjunt de requisits de gestió en matèria de salut pública, zoonositat, fitosanitat, medi ambient i benestar dels animals, a més de les bones condicions agràries i mediambientals 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.

Taula 79. Controls sobre la condicionalitat. Anys 2008-2011

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

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

Les dades procedents dels controls de la condicionalitat mostren taxes de conformitat elevades per a tots els paràmetres referencials.

Cal destacar especialment l'elevada taxa de conformitat respecte a la seguretat alimentària referida al compliment de determinades condicions, com són:

- No es comercialitzaran ni utilitzaran aliments o pinsos que no siguin segurs.
- S'asseguraran en totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució que tenen lloc sota el seu control que els aliments o els pinsos compleixen els requisits de la legislació alimentària pertinents als efectes de les seves activitats i verificaran que es compleixen aquests requisits.
- En totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució haurà d'assegurar-se la traçabilitat dels aliments, els pinsos, els animals destinats a la producció d'aliments i qualsevol substància destinada a ser incorporada en un aliment o un pinso, o amb probabilitat de ser-ho.
- Si un productor o productora sospita que algun dels aliments que ha importat, produït, transformat, fabricat o distribuït no compleix els requisits de seguretat dels aliments, els retirarà immediatament del mercat i informarà a l'autoritat competent.
- Es compleixen els requisits establerts al Reglament (CE) núm. 852/2004 i al Reglament (CE) núm. 183/2005 sobre la higiene dels productes alimentaris i dels pinsos.
- Es compleixen els requisits establerts al Reglament (CE) núm. 853/2004 quant a la higiene dels aliments d'origen animal. Pel que fa a l'encefalopatia espongiforme bovina es complirà el Reglament (CE) núm. 999/2001, que estableix la prohibició de la utilització de proteïnes de mamífers en l'alimentació de remugants, així com la importació, exportació i l'emmagatzematge de pinsos per a animals de cria i per a mamífers que tinguin proteïnes de mamífers, a excepció de gossos i gats; si se sospita que un animal està infectat per una EET, s'ha de notificar immediatament a l'autoritat competent.

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 del seu 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 80. Resultats del Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2004-2011

ANY	ALIMENTS D'ORIGEN ANIMAL		ALIMENTS D'ORIGEN NO ANIMAL		TOTAL	
	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS
2004	6.115	152 (24,8‰)	9.016	44 (4,88‰)	15.131	196 (12,9‰)
2005	5.718	143 (25‰)	9.889	124 (12,53‰)	15.607	267 (17,1‰)
2006	6.909	79 (11,4‰)	10.339	81 (7,83‰)	17.248	160 (9,2‰)
2007	9.555	167(17,4‰)	20.286	49(2,41‰)	29.841	216 (7,2‰)
2008	5.946	52(8,7‰)	14.807	29 (1,9‰)	20.753	81 (3,9‰)
2009	—	—	—	—	121.011	239 (1,9‰)
2010	—	—	—	—	33.933	262 (9,1‰)
2011	—	—	—	—	30.271	1.072(35‰)

Nota: El % de disconformitat està calculat en relació amb els establiments visitats.

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 2009-2010.

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 2011 es pot observar que el nombre d'incompliments de les empreses alimentàries, amb un nombre similar d'inspeccions el 2010, ha pujat proporcionalment tot i que en termes percentuals es manté molt per sota de l'1%. 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 81. Tipus d'incompliments detectats al Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2009-2011

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

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 s'està aplicant, per part de l'ASPCAT, el programa d'avaluació i auditoria dels procediments d'autocontrol i amb els resultats obtinguts es confirma la tendència creixent en el compliment per part de les empreses, el qual ha passat d'una taxa de conformitat del 41,1% el 2009 a un 60,4% el 2011.

Taula 82. Tipus d'incompliments detectats en la verificació d'autocontrols de les empreses alimentàries. Anys 2009-2011

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

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 2009-2011, 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 83. Tipus de mesures adoptades davant dels incompliments detectats en el Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2009-2011

MESURA ADOPTADA PER TIPUS D'INCOMPLIMENT	ANY		
	2009	2010	2011
PROPOSTA D'EXPEDIENT SANCIONADOR			
Autoritzacions i registre	9	6	13
Condicions generals d'higiene	232	198	87
Traçabilitat	13	5	7
SANDACH	—	—	—
Formació	—	—	—
Etiquetatge	2	4	13
Total	256	213	120
SUSPENSIO D'ACTIVITAT			
Autoritzacions i registre	—	—	3
Condicions generals d'higiene	7	43	31
Traçabilitat	—	—	—
SANDACH	—	—	—
Formació	—	—	—
Etiquetatge	—	—	1
Total	7	43	35
ALERTES GENERADES			
Autoritzacions i registre	—	—	—
Condicions generals d'higiene	—	—	—
Traçabilitat	—	—	—
SANDACH	—	—	—
Formació	—	—	—
Etiquetatge	1	2	1
Total	1	2	1
RETIRADES DEL MERCAT			
Autoritzacions i registre	—	—	—
Condicions generals d'higiene	22	6	2
Traçabilitat	5	—	10
SANDACH	—	—	—
Formació	—	—	—
Etiquetatge	28	9	20
Total	55	15	32
ALTRES*			
Autoritzacions i registre	24	24	24
Condicions generals d'higiene	234	234	257
Traçabilitat	—	—	43
SANDACH	—	—	7
Formació	—	—	21
Etiquetatge	—	—	39
Total	258	258	445
Total	577	581	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 treure 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 2011 s'han trobat més incompliments estructurals i de les condicions generals d'higiene; tot i així, amb una taxa de conformitat del 97,9% i del 97,4%, respectivament. Aquesta diferència pot ser deguda en gran part a canvis en el sistema d'inspecció i de recollida de dades.

Taula 84. Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2011

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%

Font: Abans de l'any 2009, el SICSA (Agència de Protecció de la Salut), i a partir de l'any 2009 l'ALCON (dades introduïdes per la Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'Agència de Salut Pública de Catalunya).

Taula 85. Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall. Anys 2009-2011

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

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 2011 hi han col·laborat 26 municipis, que representen el 32% dels municipis de la província amb més de 10.000 habitants i allotgen el 48% de la població.

Taula 86. Alguns indicadors dels CCI. Anys 2009-2011

	2009	2010	2011
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	27%	26%	27,4%
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,7	1,5	1,4
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	45,2%	59,7%	56,3%
% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol sobre el nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	41,8%	47,2%	36,6%
% 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%
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	49,6	46,4	33,3
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,4%	6,1%	4,7%
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,2%	1%	2%
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	—	77,2%	57,9%
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,8	—	0,9
Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,7	1,7	1,9

*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 on s'apliquen aquestes polítiques.

D'altra banda, en col·laboració amb la Federació de Municipis de Catalunya, s'ha recollit la informació sobre l'activitat dels municipis en seguretat alimentària. Les conclusions principals d'aquest treball de recollida d'informació són les que es destaquen a continuació.

Dels 80 municipis que han respost el qüestionari s'han extret les dades següents:

Activitats de control oficial

- 21 municipis organitzen i executen els seus programes i/o activitats de control oficial en matèria de seguretat alimentària dins del seu municipi.
- 16 municipis disposen de personal propi dedicat al control oficial en matèria de seguretat alimentària.
- La suma de professionals dedicats al control oficial en matèria de seguretat alimentària que són personal propi és de 31, dels quals 24 són titulats universitaris.
- El nombre total d'establiments inspeccionats és de 2.443.

Activitats de formació

- 24 municipis organitzen activitats de formació pròpies en matèria de seguretat alimentària dins del seu propi municipi.
- 4 municipis adrecen aquestes activitats de formació al personal tècnic sanitari del seu ajuntament.
- 25 municipis realitzen activitats de formació adreçades a professionals externs.
- 10 municipi realitza activitats de formació adreçades als consumidors.

Activitats de divulgació

- 17 municipis organitzen activitats de divulgació pròpies en matèria de seguretat alimentària dins del seu municipi.
- 16 municipis organitzen aquestes activitats de divulgació adreçades a col·lectius professionals concrets.
- 21 municipis organitzen aquestes activitats de divulgació adreçades als ciutadans en general.

Taula 87. Resum de les activitats de control oficial en matèria de seguretat alimentària dels ens locals de Catalunya

	NOMBRE D'ESTABLIMENTS				NOMBRE DE MOSTRES	DENÚNCIES	OBJECTE D'ACTIVITATS D'INFORMACIÓ I PROMOCIÓ DE PRÀCTIQUES CORRECTES
	TOTAL	VISITATS	REQUERIMENTS	SANCIONATS			
2009							
Restauració col·lectiva social	595	489	184	2	403	0	39
Restauració col·lectiva comercial	6798	794	547	311	107	74	1.140
Menjars preparats	459	159	59	18	17	1	123
Carnisseries, xarcuteries i aviram	1087	175	140	75	18	5	130
Peixateries i productes de la pesca	308	46	14	4	0	3	18
Fruiteries i botigues de verdures	578	85	51	1	0	8	44
Pa i pastisseries	1456	174	90	58	0	60	80
Supermercats i botigues de queviures	850	236	75	34	0	42	163
Mercats municipals sedentaris	215	223	52	1	0	0	97
Mercats sedentaris no municipals	11	0	0	0	0	0	0
Mercats no sedentaris	193	55	40	2	0	0	94
Altres	54	7	—	—	—	—	—
Total	12.604	2.443	1.252	506	545	193	1.928

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

Tot i que les dades són parcials, i tenint en compte els advertiments ja comentats sobre la seva significació, podem observar que el percentatge d'expedients sancionadors ha augmentat considerablement el 2011, 20,7% respecte a l'1,2% el 2009 i el 0,7% el 2010, sobretot per les sancions a establiments de restauració col·lectiva comercial.

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 en 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 poder 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 88. Resultats del programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris. Anys 2006-2011

ELEMENT OBJECTE DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT					
	2006	2007	2008	2009	2010	2011
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%
Investigació analítica d'al·lèrgens (IQSA)	—	—	—	93,7%	100%	100%

Font: ASPCAT. Protecció de la Salut. Departament de Salut.

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.

3

Qüestions 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 seguretat alimentària, que hi incideixen de manera directa o indirecta, especialment en 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 80. Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats. Anys 2006-2011

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

Font: DAAM.

Taula 90. Consum de fitosanitaris a Catalunya. Anys 2006-2011

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

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 anat augmentant de manera progressiva des del 2006 fins al 2010, tot i que hi ha hagut un cert descens l'any 2011.

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 51 % el 2010.

Taula 91. Hectàrees cultivades amb blat de moro modificat genèticament a Catalunya. Anys 2003-2011

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%

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 es va donar l'any 2010, 47,62%, i que aquest any 2011 ha augmentat considerablement (85%).

Taula 92. Control d'organismes modificats genèticament en la cadena alimentària. Taxes de conformitat. Anys 2005-2011

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Control de llavors d'OMG	100%	100%	100%**	100%**	94,6%	99,2%	100%
Inspeccions a empreses agroalimentàries:	—	—	—	—			
1. Empreses d'alimentació animal	—	—	—	—	—	—	—
- Presa de mostres	—	92,31%	100%	76,9%	100%	47,62%	85%
2. Empreses d'alimentació humana	52%	60%	77%*	—	—	—	—
- 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%

** 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 van arribar al 99%, però l'any 2011 han baixat al 75,4%, i s'han situat en nivells similars al 2004.

Taula 93. Composició nutricional i qualitat dels pinsos. Anys 2004-2011 (%)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Matèries primeres	77,8	100	100	100	100			100
Additius	—	94,5	100	100	100	99	99	100
Pinsos compostos	70%	95,3	97,13*	96,3	84,37			75,4

(*) 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 s'ha confirmat l'any 2011, en què han empitjorat considerablement. Les irregularitats trobades, 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 94. Control d'etiquetatge en alimentació animal. Anys 2005-2011

PRODUCTE	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Matèries primeres	71,1%	71,7%	80,26%	61,5%	100%	98,8%	47,6%
Additius	100%	90%			100%	88,8%	31,25%
Premescles	70,58%	56,6%			95,3%	95,2%	70,2%
Pinsos compostos	51,5%	23,3%			99,5%	99,8%	56,3%

Font: DAAM.

Notes:

- Les dades 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 transmiseses 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 95. Leucosi bovina a Catalunya. Anys 2003-2011 (%)

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

Font: DAAM.

Taula 96. Peripneumònia bovina. Anys 2003-2011 (%)

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

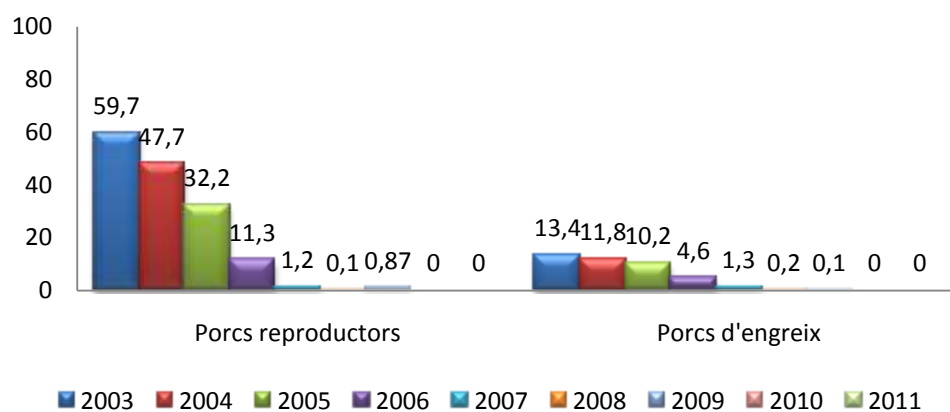
Font: DAAM.

Taula 97. Malaltia d'Aujeszky

ANY	EXPLOTACIONS INVESTIGADES		(%) PREVALENCIA EN EXPLOTACIONS		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

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 2003-2011



Taula 98 . Febre del Nil occidental. Evolució a Catalunya en aus. Anys 2007-2010

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE D'ÀUS DE CORRAL MOSTREJADES	NOMBRE D'ÀUS 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**

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

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

Font: DAAM.

Taula 99. Febre del Nil occidental. Evolució a Catalunya en èquids. Anys 2008-2010

CONTROLS DE LA FEBRE DEL NIL OCCIDENTAL. ANYS 2008-2011						
ANY	ÈQUIDS SENTINELLES			VIGILÀNCIA PASSIVA	POSITIUS	MOSQUITTS 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

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

Font: DAAM.

Taula 100. 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 de mitjà, amb una tendència a la millora aquests darrers dos anys. Segons dades facilitades pel DAAM, les irregularitats trobades 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 101. Benestar animal en explotacions. Anys 2006-2011

ESPÈCIE	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Conill	64%	90%	82%	96%	94%	90%
Equí	63%	56%	82%	—	—	98%
Oví	70%	47%	58%	87%	93%	96,3%
Cabrum	—	—	—	87%	94%	88,6%
Gallines ponedores	47%	52%	51%	57,5%	68%	16,2%
Pollastre i gall dindi	93%	89%	82%	88%	68%	93,7%
Porquí	61%	75%	57%	70%	72%	83%
Vedells	69%	78%	73%	88%	93%	93,8%
Boví adult	77%	70%	75%	88%	96%	92,3%
Ànec	—	—	—	—	—	100%
Codorniu	—	—	—	—	—	100%
Gallines no ponedores	—	—	—	—	—	80%
Gall dindi	—	—	—	—	—	100%
Faisà	—	—	—	—	—	100%
Perdiu	—	—	—	—	—	50%

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.

Benestar animal en el transport

En les inspeccions de benestar animal durant el transport les irregularitats més freqüents que van trobar el 2011 van ser 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. El 2011 molts conductors no duien el certificat de competència, però sí que havien fet el curs.

Taula 102. Resultats de les inspeccions de benestar animal durant el transport. Anys 2009-2011

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%

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 103. Taxa de conformitat en benestar animal en el transport segons el tipus d'incompliment. Anys 2009-2011

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%	—

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 controls 2012-2015. Com a resultat de les supervisions de 2010 i 2011, es van redactar uns informes que han servit per millorar les actuacions de control de benestar animal en el sacrifici.

A desembre de 2011, es disposava de les dades següents respecte del Pla de controls de benestar animal en el sacrifici de l'any 2011.

Taula 104. Pla de control de benestar animal en el sacrifici. Any 2011

DEMARCACIÓ	LLEIDA	BARCELONA	CATALUNYA CENTRAL	GIRONA	TARRAGONA	TERRES DE L'EBRE	TOTAL
Pendents	7	0	0	3	4	0	14
Incorrectes	19	14	15	28	4	12	92
Correctes	16	12	10	12	7	5	62
Total	42	26	25	43	15	17	168

Font: Memòria DAAM 2011 (Servei d'Ordenació Ramadera)

En tots els casos en què es van detectar deficiències, es va proposar la incoació d'un expedient sancionador.

Taula 105. Nombre i tipus de deficiències en benestar animal a l'escorxador. Anys 2009-2011

ANY 2009		
	NOMBRE	TAXA DE CONFORMITAT
Cens d'escorxadors	175	
Escorxadors amb deficiències estructurals	145	17,1%
Escorxadors amb deficiències de maneig	44	74,8%
ANY 2010		
	NOMBRE	TAXA DE CONFORMITAT
Cens d'escorxadors	172	
Escorxadors amb deficiències estructurals	166	3,4%
Escorxadors amb deficiències de maneig	57	66,8%
ANY 2011		
	NOMBRE	TAXA DE CONFORMITAT
Cens d'escorxadors	168	
Escorxadors amb deficiències estructurals	92	45,2%
Escorxadors amb deficiències de maneig		

Font: DAAM.

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%, però l'any 2011 s'ha produït un cert descens, que va arribar a taxes del 78,8% en el transport.

Taula 106. 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 2001-2011

TIPUS D'ACTUACIÓ	2001-2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
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
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament durant el transport	91,29	94,32	96,51		92,8	94,1	95,5	78,8

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 la competència lleial de les transaccions comercials.

2. Objectiu

L'objectiu de les inspeccions és la detecció, limitació i disminució dels frauds, enganys, falsificacions, adulteracions i altres infraccions similars comesos en la producció i la comercialització de productes agroalimentaris³ 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:

- a) Les propietats dels productes agroalimentaris: naturalesa, identitat, composició, origen, etc.
- b) L'ús adequat dels signes oficials de qualitat atribuïts oficialment.
- c) La identitat i l'activitat dels operadors agroalimentaris.
- d) La quantitat d'aliment oferta o declarada.

S'exclouen de l'àmbit de la lluita contra el frau 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

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

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

³ Inclou aliments i fins a 12 de maig de 2011, també els fertilitzants agrícoles.

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

Tot seguit s'inclouen uns quadres on hi figuren les dades dels resultats d'inspecció de l'exercici 2011.

Per a la lectura i 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 mig d'acord amb l'anàlisi de riscos que efectua el Servei en compliment del Reglament (CE) 882/2004 i en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat en la seva globalitat.
- 2) Les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, qüestió que posteriorment ha de ser dirimida en el corresponent procediment sancionador obert a l'operador que presumptament va cometre les infraccions.

Taula 107. Resultats globals de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2011

CONTROLS	RESULTATS CORRECTES	RESULTATS AMB INFRACCIÓ	TOTAL 2011
Verificació d'autoritzacions administratives	64	6	70
Verificació d'autoritzacions administratives del producte	1	2	3
Reconeixement de la identitat de productes	59	8	67
Mostreig de productes per a l'anàlisi	10	20	30
Comprovació de designació de productes - etiquetatge	16	59	75
Aforament de productes	20	8	28
Examen de registres de comptabilitat material	22	15	37
Verificació dels documents d'acompanyament	23	29	52
Verificació de la documentació comercial	26	25	51
Examen de la comptabilitat comercial	11	1	12
Examen i avaluació dels processos de fabricació	43	22	65
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	2	12	14
Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	20	12	32
Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	27	23	50
Control metrològic i de quantitat	10	11	21
Comprovació de declaracions oficials	7	0	7
Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	4	21	25
Lectura de valors enregistrats per a aparells de l'operador	3	0	3
Controls realitzats a l'instrumental d'inspectors	11	16	27
Altres verificacions	0	3	3
Total	379	293	672

Font: Servei d'Inspecció i control agroalimentari. DAAM.

Taula 108. Resultats globals sobre tramitació d'expedients d'inspecció de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2011

ANY 2011	
Nombre d'expedients tramitats	104
Nombre d'expedients amb proposta de sanció	79

Font: Servei d'Inspecció i control agroalimentari. DAAM.

Taula 109. Distribució sectorial de les inspeccions. de lluita contra el frau agroalimentari Anys 2006-2011

SECTOR	COEFICIENT D'INFRACCIÓ (%)					
	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Productes vitivinícoles	57,7	92,52	79,3	73,3	84,2	31,6
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
Olis i greixos	75	90	90	86,7	85	46,8
Farines, cereals i llegums	60	72,22	80	100	50	-
Productes carnis	100	98,11	93,3	100	73,9	47,7
Llet i derivats lactis	83,3	94,44	75	71,4	100	27,3
Adobs (fertilitzants agrícoles)	100	—	—	61,5	33,3	65,4
Alimentació animal	100	—	—	—	—	—
Edulcorants i caramels	100	—	—	—	—	—
Multisectors / polivalentes	4,8	72,73	—	—	—	—
Cafè	—	100	—	—	—	—
Begudes espirituoses	—	87,5	—	—	50	15,4
Fertilitzants agrícoles	—	81,82	100	—	—	—
Productes congelats de peix	—	—	80	—	50	—
Fruïta seca	—	—	—	75	—	—
Mel	—	—	—	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

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 han estat orientades 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.

Taula 110. Resultats sobre la tramitació dels expedients d'inspecció de lluita contra el frau agroalimentari, per sectors. Any 2011.

SECTOR	NOMBRE D'EXPEDIENTS TRAMITATS	NOMBRE D'EXPEDIENTS AMB PROPOSTA DE SANCIO
Productes vitivinícoles	18	14
Fruïtes i hortalisses fresques	21	16
Olis vegetals	20	15
Productes carnis	20	17
Iogurt i derivats lactis	3	3
Adobs (fertilitzants agrícoles)	4	3
Begudes espirituoses	2	1
Altres*	16	10
Total	104	79

*Inclou els sectors de farines, cereals, llegums, conserves vegetals, aliments estimulants, complements i preparats alimentaris i productes congelats.

Font: Servei d'Inspecció i control agroalimentari. DAAM.

PRINCIPALS INFRACCIONS DETECTADES PER SECTORS. ANY 2011

1. PRODUCTES CARNIS

- Es detecten situacions irregulars i situacions de frau pel que fa a quantitats quan es realitzen balanços de productes.
- Mencions enganyoses a l'etiquetatge: usurpació del nom de l'especialitat territorial garantida (ETG) de "pernil serrà" i "pernil ibèric"; usurpació del nom de la indicació geogràfica protegida (IGP) "llonganissa de Vic", de la IGP "bologna" en una mortadella; utilització de la denominació de venda "bellota" i "recebo" per "cebo" sense gluten, sense fècules, sense lactosa i "burger meat" de pollastre per gall dindi.
- Manca de mencions obligatòries en l'etiquetatge: declaració d'additius i ingredients que no coincideixen amb els que s'hi incorporen, no declaració d'al·lèrgens, etiquetes no llegibles, informació nutricional no llegible.
- Manca de certificació externa de pernills serrans i de pernills ibèrics.
- Tinença d'additius no autoritzats (sulfits).
- Defraudació en la composició i la qualitat dels productes: excés de midó, de sucres, d'humitat, d'hidrats de carboni i d'hidroxirolina.
- Falsificació de la denominació de venda en registres.
- Falsedat documental en l'emissió de certificats.
- Manca de certificació de productes ibèrics.
- Manca de transmissió de dades obligatòries referents a la traçabilitat de productes (omissió del tipus d'alimentació en les denominacions de venda dels productes ibèrics, número de lot i relació d'identificació individuals en partides de productes ibèrics).
- Elaboració fraudulenta de preparats carnis de pollastre frescos a partir de carn congelada.
- Manca de traçabilitat dels productes.
- Manca de registres de traçabilitat.
- Ús fraudulent d'additius no autoritzats per a la fabricació de determinats productes (sulfits, nitrats, sorbats, colorant E 120) o per damunt de les dosis autoritzades (nitrats).
- Ús d'aromes no autoritzats en l'elaboració d'embotits crus curats.
- Manca d'identificació de productes en les instal·lacions.
- Defraudació en el pes dels productes.
- Control deficient per part de les empreses en el pes dels productes.

2. OLIS VEGETALS

- Comercialització al consumidor final d'oli en garrafes de 25 litres i sense etiquetar.
- Manca de traçabilitat dels productes: no es pot acreditar l'origen de les olives amb les quals s'elaboren olis amb denominació d'origen protegida (DOP), documentació de traçabilitat deficient.
- Manca de registres de producció i d'un sistema d'assegurament de la traçabilitat dels productes.
- Expedició de factures i albarans amb la denominació de venda incorrecta i indicacions falses sobre l'extracció de l'oli a temperatures inferiors a 27 °C.
- Comercialització d'oli d'oliva verge i oli d'oliva llampant com a oli d'oliva verge extra.
- Es detecten situacions irregulars i situacions de frau pel que fa a quantitats i categories quan es realitzen balanços de productes.
- Mencions irregulars a l'etiquetatge: denominació de venda que no es correspon al producte, no consta en el mateix camp visual la denominació de venda, marcatge de dates i contingut net, indicacions que indiquen que els olis tenen característiques diferents quan són iguals a la resta d'olis, manca el nom o raó social o bé aquesta és incorrecta, manca de designació de l'origen, manca informació de la categoria dels olis, declaració incorrecta d'acidesa, alçada de la xifra que indica la quantitat nominal incorrecta, mencions facultatives que no es poden justificar (oli verd, extracció en fred).
- Engany a l'etiquetatge: usurpació del nom d'una DOP, sobre el lloc i el mètode d'elaboració dels olis, menció d'"extracció en fred" sense ser-ho, menció sobre obtenció d'oli per procediments ecològics sense estar inscrita en el CCPAE.
- Defraudació en el contingut efectiu (volum).
- Manca de documentació acreditativa dels controls de contingut efectiu.

3. PRODUCTES VITIVINÍCOLES

- Ús fraudulent d'aromes no autoritzats en l'elaboració de vins de licor.
- Tinença de productes no autoritzats: aromes.
- Connivència en la falsificació de factures i albarans de productes prohibits (glicerina) i de productes amb requisits especials (àcid tartàric).
- Manca d'enregistrament d'anotacions obligatòries (ús de sulfit, productes enològics auxiliars i pràctiques enològiques).
- Manca d'identificació de productes en les instal·lacions.
- Manca o pèrdua de traçabilitat dels productes.
- Ús de xips de fusta sense indicar el tractament ni en els registres ni en els documents.
- Manca de transmissió de la informació relativa al tractament per electrodiàlisi als destinataris dels vins tractats.
- Fraus i irregularitats greus en balanços de productes, que indiquen canvis il·legals de categoria, entrades i sortides clandestines de productes, augment de grau alcohòlic, canvis o enganys en les anyades i varietats.
- Ús fraudulent de noms o indicacions reservades o protegides.
- Pràctica no autoritzada d'addició del colorant or en vi escumós.
- Manca de certificadora externa per a vins varietals.
- Defraudació en el contingut efectiu (volum).
- Designació incorrecta de productes en etiquetatge i registres: designació "vi" en un producte elaborat amb vi i vi escumós; designació "vi escumós" en una beguda aromatitzada; designació "vi escumós" en un producte de 5% vol.).
- Mencions en l'etiquetatge: manca de nom o raó social i municipi de l'embotellador.
- Tractament d'estabilització tartàrica per electrodiàlisi en vins procedents de l'agricultura ecològica, la qual està prohibida.
- Falsificació de la condició "ecològic" en partides de vi.
Sobreprensats de raïm apte per a vi base cava.

4. FRUITES I HORTALISSES FRESQUES

- Control de conformitat: fruites no conformes amb la norma de qualitat (defectes d'epidermis, calibres).
- Etiquetatge: manca d'identificació de l'empresa; indicació falsa de l'origen de les fruites; fruites amb calibres inferiors als declarats; manca d'indicació del país d'origen; noms incorrectes de la varietat, la categoria; manca de gènere i espècie en bolets; manca d'indicació dels conservants o les substàncies químiques utilitzades per tractaments després de la collita.
- Comercialització de fruites i hortalisses sense etiquetar.
- Productes en situació de frau i en situacions comptables irregulars quan es fa balanç de productes.
- Manca de traçabilitat dels productes de manera que no se'n pot justificar l'origen ni la categoria.
- Manca de dades obligatòries en factures i documents d'acompanyament (denominació, categoria, tipus comercial, país d'origen, varietat incorrecta, color polpa).
- Ús d'envasos reutilitzables en la comercialització de productes.
- Sistema de traçabilitat incomplet.

5. CONSERVES VEGETALS

- Defraudació en el pes dels productes.
- Manca de documentació escrita i acreditativa del control de contingut efectiu.

6. BRIOIXERIA, PASTISSERIA, PA I DERIVATS

- Manca de protocol de control de pes dels productes.
- Etiquetatge: manca de mencions obligatòries (adreça social, marcatge de dates).

7. LLET I DERIVATS LACTIS

- Elaboració fraudulenta de iogurt natural i iogurt ensucrat amb una quantitat superior a la permesa de nata i de proteïnes làctiques.
- Etiquetatge: indicacions enganyoses, denominacions incorrectes de venda, indicació incorrecta d'ingredients.
- Defraudació en el contingut de pes en iogurts.

8. LLEGUMS

- Usurpació del nom d'una DOP.

9. CONDIMENTS I ESPÈCIES

- Etiquetatge: denominació de venda enganyosa, denominació de venda incorrecta.

10. XOCOLATA

- Etiquetatge: manca d'indicacions obligatòries, etiquetatge nutricional incorrecte.

11. BEGUDES ESPIRITUOSES

- Defraudació en el contingut efectiu (volum).

12. FARINES I CEREALS

- Etiquetatge: indicacions falses, ingredients no declarats.

13. ADOBS

- Defraudació en les riqueses oferides a l'etiquetatge i les reals pel que fa al fòsfor soluble en aigua, al nitrogen nítric.
- Etiquetatge: denominació incorrecta, manca indicar el contingut en elements nutrients, denominació de nutrients secundaris incorrectes i en ordre incorrecte, manca indicació dels nutrients i contingut, manca indicar frases de seguretat, identificació del lot.
- No inscripció al Registre dels fertilitzants elaborats amb matèria orgànica.
- Manca traçabilitat dels productes.

Font de les dades: 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 1995-2011, 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 111. Control efectuats i taxes de conformitat en producció ecològica. Anys 2006-2011

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%

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

Taula 112. Control efectuats i taxes de conformitat en producció integrada. Anys 2006-2011

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%

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 se situen al voltant del 90% pel que fa a la composició i l'etiquetatge dels productes envasats, amb una tendència a l'alça aquests darrers anys.

Taula 113. Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall. Anys 2004-2011

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%	—	—

Font: Agència Catalana del Consum.

4

Assumpes tractats de manera
prioritària en àmbits professionals

4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

El 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

Taula 114. Grups d'experts. Reunions mantingudes a l'ACSA. Any 2011

GRUP	PRINCIPALS ASSUMPTES TRACTATS A LES REUNIONS. ANY 2011
Grup d'Experts en Contaminants de la Cadena Alimentària	<ul style="list-style-type: none">• Contaminants químics ambientals.<ul style="list-style-type: none">◦ Resultats globals del tercer estudi de dieta total.◦ Metilmercuri en peix. Avaluació de tendències• Participació en el projecte "Total Diet Study-Exposure" TDSEXPOSURE FP7-KBBE-2011-5: inclòs en el VII Programa marc de cooperació europea.
Grup d'Experts en Perills Biològics	<ul style="list-style-type: none">• Vigilància de perills biològics a Catalunya.• Brot per <i>E. coli</i> verotoxigen a Alemanya.• Recomanacions de l'OMS sobre preparació de biberons en relació amb el risc de contaminació per <i>Enterobacter sakazakii</i> en preparats per a lactants en pols.• Vigilància de perills biològics a Catalunya.• Projecte de desenvolupament del Mapa de seguretat alimentària.• Estudi <i>Salmonella</i> i <i>Campylobacter</i>. Centre de Sanitat Avícola de Catalunya i Aragó (CESAC).
Grup d'Experts en Alimentació, Sanitat i Benestar Animal	<ul style="list-style-type: none">• Malalties animals i benestar animal.• Elaboració d'informes sobre qüestions tècniques plantejades a l'Agència relacionades amb la sanitat animal i associades a la seguretat alimentària.
Grup d'Experts en Salut i Seguretat Alimentària	<ul style="list-style-type: none">• Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Actuacions desenvolupades a Catalunya.• Metilmercuri en peix. Recomanacions de consum per a grups de població sensibles. Estratègia de comunicació.

Font: ACSA.

- S'ha creat una **xarxa d'experts externs de l'ACSA**. Per millorar la qualitat científica dels seus informes i ampliar els camps d'experiència, l'ACSA vol comptar amb els millors experts externs que facilitin puntualment els seus coneixements i opinió per a casos concrets. Per això, l'ACSA ha creat una xarxa d'experts científics externs a fi de millorar-ne la capacitat d'assessorament i l'avaluació científics en les àrees d'aliments i seguretat alimentària, 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.

- [Accés a la llista d'experts externs de l'ACSA.](#)

Taula 115. Estudis i convenis. Anys 2006-2010

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.
- Prevenció 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 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.
- Prevenció 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.
- Prevenció 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 fusàrium (fumonisines, tricotecens i zearalenona) per a la població catalana.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2009

- Risc sanitari (físicoquímic i microbiològic) potencial en la reutilització 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 salmonel·la en la cadena de producció de carn de pollastre, des 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 seva ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i elements traça a través de la dieta.

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 seva 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) Anàlisi dels nivells de dioxines i furans en els aliments de més ampli consum a Catalunya: estimació de la seva ingesta dietètica per a la població del país i avaluació dels riscos per a la salut.
- Potencial risc sanitari (físicoquímic i microbiològic) en la reutilització 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 salmonel·la a la cadena de producció de carn de pollastre, des de la granja a la distribució.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i elements traça a través de la dieta.

Font: ACSA.

Taula 116. Projectes científica als quals l'ACSA ha donat suport

PROJECTES CIENTÍFICS ALS QUALS S'HA DONAT SUPORT

- 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 (Cd i Pb) en aliments infantils basats en arròs (2010).
- Suport institucional al projecte de comunicació "El joc dels aliments" (derivat del programa de TV *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 processats i llestos per al seu consum (2008).
- Nous mètodes analítics per identificar i controlar antibiòtics en pinso, llet i orina (2006-2007).
- Trematodes digenis paràsits de cargols de consum humà. Implicacions econòmiques per a 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 117. Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA. Any 2011

ORIGEN	ASSUMPTE
Departament de Justícia	Informe tècnic sobre el risc per a la salut de productes que es comercialitzen una vegada superada la data de caducitat i de consum preferent.
Departament de Medi Ambient	Informe sobre el sector cloralcalí en relació amb el mercuri i la repercussió en els aliments de la ribera del riu i el delta de l'Ebre
ASPCAT. Promoció de la Salut	Informe sobre el brot d' <i>E. coli</i> enterohemorràgic a Alemanya Informe sobre l'aigua per a la preparació del biberó.
ACSA	Avaluació de substàncies amb activitat endocrina.
	Avaluació i autorització d'additius alimentaris.
	Informe sobre la seguretat de l'aspartam.
	Informe sobre riscos emergents en seguretat alimentària.
	Avaluació del risc de la presència de metilmercuri en els aliments.
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Revisió de la informació sobre la seguretat alimentària de les fórmules infantils en relació amb <i>Cronobacter</i> i <i>Salmonella</i> subsp.
	Informe tècnic relatiu a l'obtenció de proteïnes hidrolitzades d'origen animal destinades a l'alimentació animal. Comestibilitat de l'alga marina <i>Caulerpa racemosa</i> , espècie invasora del litoral català.
ASPCAT. Protecció de la Salut	<i>Salmonella poona</i> en llet en pols per a nadons.
	Informe tècnic sobre la llista de flors comestibles d'una empresa hortícola catalana.
	Informe tècnic sobre l'avaluació del risc dels residus de sulfatiazole en mel.
	Avaluació del risc per la utilització de nitrats i nitrits en productes de la pesca frescos.
	Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Nicarbazina.
Prensa	Informe tècnic sobre la seguretat química, microbiològica i nutricional del panga.
	Avaluació del risc de la presència de nicotina en aigua envasada destinada al consum humà.
	Avaluació del risc de la presència de residus de clenbuterol en aliments d'origen animal. Seguiment de la notícia sobre l'elixir d'ou, obtingut a partir d'embrions de pollastre i utilitzat com a antienvellidor.

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 científica 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.

Entre les qüestions més destacables hi ha el fet que Catalunya ha assumit 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 (SCFAH).

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 alimentàries, com per exemple les produïdes el 2008 per l'oli de gira-sol contaminat amb hidrocarburs, els productes xinesos amb melamina i la carn de porc amb dioxines d'Irlanda; i, del 2009, l'assumpte de la grip nova, per la seva repercussió mediàtica sobre el porcí, tot i que no és una malaltia de transmissió alimentària i el brot d'*E. coli* verotoxigen a Alemanya el 2011 i l'incident nuclear al Japó. La informació més detallada pot ser consultada en els quadres següents.

Àmbit de Catalunya:

Taula 118. Principals temes tractats a les reunions dels Grups de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA. Any 2011

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DE 2011)

Assumptes tractats:

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

- Missió de l'OAV d'acord amb la DG (SANCO) 2011/6074, general de seguiment i d'actualització del perfil del país. Paper dels ajuntaments.
- Programa de missions de l'OAV per al 2011.
 - Pesca: aplaçada.
 - Mol·luscs bivalves: prevista per l'octubre.
 - Pinso i OMG: al novembre.

2. Planificació i coordinació

- Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions sobre l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca.
- Marca de garantia: DCAT (DAAM).
- Presentació al DAAM del programa "Fruit.net".
- Presentació a l'ACC del nou Codi de consum de Catalunya.
- Programa de vigilància de control microbiològic a mol·luscs bivalves el 2010. ASPB.
- Reunió sobre l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya.
- Representació autonòmica al CPCASA, comitè complex de la DG SANCO de la UE.
- Grup de treball impulsat per les entitats municipalistes per interpretar el Reial decret de registre sanitari.
- Pla nacional de control de la cadena alimentària i el sistema ALCON.
- Publicitat de les resolucions sancionadores del conseller d'Economia i Finances.
- Creació de quatre nous grups d'experts a l'ACSA:
 - Grup d'experts de contaminants
 - Grup d'experts de perills biològics
 - Grup d'experts d'alimentació, sanitat i benestar animal
 - Grup d'experts d'aliments i salut
- Creació de la xarxa d'experts externs de l'ACSA.
- Projecte de l'ACSA de col·laboració amb els ajuntaments en matèria de comunicació i divulgació.
- Consens d'un document entre els ajuntaments sobre la declaració de responsabilitat de les noves activitats econòmiques, atès que amb la nova llei que regula les activitats no es necessita autorització.
- Revalidació ISO i la primera auditoria externa FQM de l'ASPB.
- Comissions de treball de l'ACSA:
 - Comissió de seguretat del peix
 - Comissió de seguretat de la mel
- Proposta del Programa de control oficial de les al·legacions de declaracions de salut.
- Possibilitat de regular la cessió directa de caçadors a consumidors finals.
- Proposta de Decret del DAAM sobre l'acreditació dels "sistemes de comercialització de circuits curts" de productes agroalimentaris.
- Qüestionari d'avaluació de l'impacte de la codecisió, elaborat per la Comissió Europea (CE).
- Reunió amb el gremi de flequers.

3. AESAN (Fòrum de debat tècnic i Comissió Institucional)

- Aplicació dels articles 4 i 5 del Reglament 2073/2005, que tracten sobre la reducció de la freqüència i el nombre de mostres.
- Dificultats en l'enviament a laboratori de mostres de llet crua.
- Situació actual de la comercialització de la carn de cocodril i de rosegadors.
- Comercialització de preparats carnis amb additius.
- Utilització de materials plàstics reciclats procedents d'Espanya.
- Informació sobre l'accés en proves al nou sistema d'informació del RGSEAA.
- Difusió d'informació relativa a documents de control oficial.
- Petició d'informació sobre la situació de les normes de les comunitats autònomes sobre manipuladors d'aliments.
- Transport de productes de la pesca entre establiments al detall.
- Anàlisis de triquina.
- Pla nacional de control de la cadena alimentària i el sistema ALCON.
- Resultats de l'informe anual 2010 del pla plurianual de l'AESAN.

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DE 2011)

- Presentació de la guia per donar compliment al Reglament 1086/2011 per part de Propollo.
- Categorització del grup de carns segons el Reglament 1333/208 sobre additius alimentaris.
- Memòria anual de la seguretat alimentària a Catalunya 2009-2010.

4. Guies de bones pràctiques (GBP)

- Presentació de les noves guies de bones pràctiques d'higiene (GBPH):
 - De l'aviram (pollastres, ponedores i reproductores)
 - De l'oli i l'olivera
 - De la mel
 - Dels cellers
 - Dels mercats
 - De la restauració sense gluten
- Estat dels treballs i previsions:
 - Cunicultura (acabada)
 - Formatgers (finals d'any)
 - Flequers (finals d'any)
 - Restauració (2012)
 - Cuina al buit (2012)
 - Fruita – quarta gamma (2012)
 - Màquines expenedores de llet (finals d'any)
 - Cellers – INCAVI (acabada)
 - Oli/olivera (acabada)
- Propostes de 2012
 - Germinats
 - Fruita seca

5. Ronda d'intervencions sobre temes de seguretat alimentària

- Pràctiques per incrementar la vida útil de determinats productes de la pesca: la injecció de llenguados; l'addició de nitrats a la tonyina vermella; l'addició de monòxid de carboni i l'addició de colorants (el pangà en salsa).
- L'incident nuclear del Japó.
- L'incident produït per la presència de dioxines en pinsos a Alemanya.
- Brot de *Salmonella poona* associat a llets infantils.
- La intolerància a la lactosa i la importància que pediatres, farmacèutics i famílies afectades coneguin que hi ha diferents tipus de llet especial en funció del tipus d'intolerància.
- Brot d'*E. coli* verotoxigen a Alemanya.
- Problemàtica en diversos menjadors de residències de la tercera edat a causa de la reducció de personal. ASPB
- Programa d'additius en comerços minoristes de carn. ASPB
- Estudi de Mercabarna per la presència d'*E. coli* 0:157 a canals de boví. ASPB

6. Divulgació, comunicació publicacions

- Congrés sobre Alimentació Animal.
- Jornada sobre Aliments Funcionals.
- Jornada sobre Al·legacions Nutricionals.
- Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local "Eines a l'abast del món local per garantir la seguretat dels aliments". Organització de la sessió de presentació de l'estudi de percepció davant de noves tecnologies.
- [Presentació de l'Informe SAM 2010 La seguretat alimentària als mitjans de comunicació](#)
- Jornada ACSA/IRTA. Primer trimestre de 2012. El tema serà sobre la sostenibilitat.
- Elaboració del Mapa de perills de la cadena alimentària.
- Elaboració del baròmetre de confiança.
- Projecte d'un document sobre materials en contacte amb aliments.
- Projecte d'un monogràfic sobre els controls a Catalunya en matèria d'alimentació animal.
- Projecte "Cuina sense pares". DIBA
- Conveni amb el Col·legi de Farmacèutics per fer difusió de temes de seguretat alimentària. Tríptic per a embarassades; Bones pràctiques i recomanacions per a l'elaboració de biberons (temperatura: de 0 a 10 °C o a 70 °C); la intolerància a la lactosa i la informar a pediatres i farmàcies.
- ACSA: primer accés de seguretat alimentària al Premi Ferran Adrià al millor treball de recerca de batxillerat
- Càpsules sobre els mites de seguretat alimentària. Youtube
- Documents de vigilància i control
 - OMG (fase final de maquetació)
 - Additius (fase final)
 - Al·lèrgens (proposta d'un nou document el 2012)
 - Segona edició del document *Zoonosi* (fase inicial)

Font: ACSA.

Taula 119. Principals temes tractats a les reunions de les Comissions i grups de treball. ACSA. Any 2011

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTES DE 2011
<p>Grup de Treball sobre l'Autocontrol</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Guies revisades al llarg de l'any 2011: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions avícoles de ponedores criades en gàbia.</i> ○ <i>Guia de complements alimentaris.</i> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions avícoles de ponedores criades a l'aire lliure.</i> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions avícoles de producció de carn de pollastre, gall dindi i altres aus.</i> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions avícoles de reproductores i incubació.</i> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector vitivinícola.</i> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions cunícoles.</i> ■ Creació d'un grup per treballar una guia específica sobre cuina al buit. ■ A finals de desembre de 2011 es va enviar les següents guies al grup de treball per sotmetre a consideració: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració de l'oli d'oliva verge.</i>
<p>Grup de Treball Pla del Seguretat Alimentària i la Memòria Anual d'Activitats</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sessió de treball monogràfica per analitzar la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Trobada de treball a porta tancada amb l'assistència únicament dels representants dels organismes amb responsabilitats en seguretat alimentària. ■ Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2011-2015. ■ Informe de seguiment del Pla de seguretat alimentària de Catalunya, ■ Treballs que s'estan portant a terme respecte al Baròmetre sobre seguretat alimentària a Catalunya i el Mapa de perills, ja que estan plenament relacionats amb el Pla de seguretat alimentària de Catalunya. ■ Situació de la Memòria 2009-2010. ■ Informe d'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2008 i Informe de seguiment del Pla de seguretat alimentària 2007-2010 (any 2008). ■ Objectius del Grup de Treball per a l'any 2012: <ul style="list-style-type: none"> ○ Memòria de seguretat alimentària 2011. ○ Informe "Anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2011". ○ Informe "Avaluació de resultats del Pla de seguretat alimentària 2011".
<p>Comissió d'Informació als Consumidors i Usuaris</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Radioactivitat al Japó. ■ Grups d'experts de l'ACSA: quatre grups experts <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contaminants de la cadena alimentària. ▪ Perills biològics. ▪ Alimentació, sanitat i benestar animal. ▪ Salut i seguretat alimentària. ■ Dioxines en pinsos. ■ Salmonel·la en llets infantils. ■ Baròmetre de seguretat alimentària. ■ Possibilitat d'establir col·laboració amb les associacions per recollir informació per esbrinar el nivell de coneixement i el nivell de confiança de l'usuari. ■ Conveni amb el Col·legi de Farmacèutics per difondre a través d'oficines de farmàcia temes relacionats amb seguretat alimentària com a prescriptors. (Consells de seguretat alimentària per a embarassades). ■ Aliments funcionals. ■ Visita guiada al Museu de la Pesca - Espai del Peix de Palamós: L'objectiu d'aquesta reunió ha estat fer conèixer a les associacions de consumidors i usuaris el món de la pesca, dels pescadors, la venda del peix a la llotja i el seu consum. Presentació del programa Fruit.Net a càrrec del DAAM. ■ Sostenibilitat a la cadena alimentària. ■ Material divulgatiu en curs. <ul style="list-style-type: none"> ○ Càpsules publicitàries dels diferents mites. ○ Calendari 2012 i dels estalvis on estan exposats els mites. ○ Tríptic sobre consells de seguretat alimentària i alimentació per a embarassades. ○ Bus Àlicia sobre seguretat alimentària.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DE 2011
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informe SAM 2010 ▪ Documents de vigilància i control: additius alimentaris. ▪ VI Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local. ▪ Comissions de treball de l'ACSA de seguretat de la mel i de seguretat del peix mel i pesca. ▪ Kausal 2012. ▪ Jornada de l'IRTA "Sostenibilitat de la Cadena Alimentària". Fira Tecnoalimentària. ▪ Decret de venda de proximitat. ▪ Projecte de col·laboració amb Unió de Pagesos per donar a conèixer més informació sobre la fruita i verdura de casa nostra. ▪ Convocatòria per participar a la prova pilot de col·laboració entre l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i els ajuntaments de Catalunya en l'àmbit de la comunicació del risc.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de Carn de Boví</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fòrum de debat tècnic AESAN: <ul style="list-style-type: none"> ○ Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions sobre l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca. ○ Aplicació dels articles 4 i 5 del Reglament 2073/2005: reducció de la freqüència i el nombre de mostres. ○ Qüestions d'interpretació: comercialització de preparats carnis amb additius. ▪ Presentació de resultats preliminars del Pla d'investigació de residus a Catalunya a càrrec de l'ASPCAT i el DAAM. ▪ Missió de l'OAV DG(SANCO)/2010/8393 - benestar animal. ▪ Estats dels treballs de FECIC/PROVEDELLA/ANAFRIC per a l'elaboració de l'estàndard de neteja dels animals als escorxadors. ▪ Vistiplau del Comitè Permanent de la Cadena Alimentària i Sanitat Animal de la Comissió Europea per elevar l'edat mínima per fer els tests de BSE a 72 mesos en animals vacums sans. ▪ La introducció de les PAP es torna a discutir entre els ministres d'agricultura. ▪ ASFAC informa d'un treball sobre la presència de metalls pesants en matèries primeres, i d'un altre ja finalitzat sobre micotoxines en el període 2009-2010, amb 50 mostres a cereals. ▪ Modificació del Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre de 2003, pel qual s'establien les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i derivats en els establiments de comerç al detall. ▪ Congrés d'alimentació animal a Lleida organitzat per l'ASFAC, l'ACSA, el DAAM i el Col·legi de Veterinaris de Lleida els dies 19 i 20 d'octubre. ▪ Resultats sobre EET. ▪ Nou full de ruta de les EET. Proposta de modificació de l'annex IV del Reglament núm. 999/2001, en el qual s'estableixen mecanismes de control als establiments de producció d'aliments d'origen animal. ▪ Missió de l'OAV DG(SANCO)/2010/8393 - benestar animal. ▪ Estats dels treballs FECIC/PROVEDELLA/ANAFRIC per a l'elaboració de l'estàndard de neteja dels animals als escorxadors. ▪ S'informa de: <ul style="list-style-type: none"> ○ El monogràfic de la Plataforma SAM que tractarà el tema de la comunicació del benestar animal en els mitjans de comunicació. ○ El taller sobre al·legacions nutricionals i de salut. ○ La missió de l'OAV en fàbriques de pinso. ○ L'aprovació de la Llei de seguretat alimentària i nutrició. ▪ Presentació de l'estudi "Indicadors d'higiene i prevalença d' <i>E. coli</i> 0157 en superfícies de canals de boví". ▪ Reglament 1999/2009 de protecció en el moment del sacrifici d'animals, entra en vigor el 2013 i cal posar-se al dia, tant l'Administració com els operadors. S'aposta pel foment de guies. ▪ Projecte de reial decret d'auxiliars d'inspecció. ▪ Document d'estàndard de neteja. ▪ Programa de certificació dels escorxadors sobre benestar animal (FECIC-IRTA). ▪ Informació sobre la missió de l'OAV a escorxadors d'oví i equí. ▪ S'informa de la propera presentació de l'informe SAM 2010 el 30 de novembre.

Comissió de Seguiment de les Encefalopaties Espongiformes Transmissibles

- Resultats del control i vigilància de les EET 2010 (ASPCAT i DAAM).
- Dictamen de l'EFSA sobre l'efectivitat de les mesures sobre els MER en ovelles i cabres.
- Dictamen científic de l'EFSA sobre l'EEB / EET infectivitat en teixits de petits rumugants ([Scientific Opinion on BSE/TSE infectivity in small ruminants tissues](#)). EFSA,
- Dictamen de l'EFSA sobre quines EET podrien ser zoonòtiques.
- Revisió de l' EFSA i l' ECDC de l'evidència científica sobre els possibles vincles entre les EET en animals i humans. ([EFSA and ECDC review scientific evidence on possible links between TSEs in animals and humans](#)).
- Nou full de ruta de les EET. Proposta de modificació de l'annex IV del Reglament núm. 999/2001, en la qual s'estableixen mecanismes de control als establiments de producció d'aliments d'origen animal.
- Votació i aprovació del text que preveu elevar a 72 mesos l'edat mínima per dur a terme la detecció de l'EEB en els animals sans de l'espècie bovina, a càrrec de Comitè Permanent de la Cadena Alimentària i Sanitat Animal.
- [Los priones de la enfermedad de las vacas locas podrían transmitirse por el aire.](#)
- [Grups d'experts de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària](#)
- Congrés sobre Nutrició a Lleida.
- AOrdre PRE/2493/2011, que modifica l'edat dels animals que s'han de mostrejar, que passa a ser de 72 mesos.
- La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya. Any 2010.
- Suport de la Comissió de Medi Ambient del Parlament Europeu a la reintroducció de les PAP en l'alimentació animal.
- Proposta de modificació de l'annex IV del Reglament (CE) núm. 999/2001, en relació amb la prohibició de l'alimentació en animals amb PAP derivades de no rumugants.
- IV Taller sobre l'Avaluació del Risc sobre l'avaluació de les declaracions saludables en els aliments.

Comissió de Seguiment de Seguretat de l'Aviram

- Temes tractats a les reunions del fòrum de debat tècnic de l'AESAN:
 - Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions sobre l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca.
 - Aplicació dels articles 4 i 5 del Reglament 2073/2005, que tracten sobre la reducció de la freqüència i el nombre de mostres.
 - Comercialització de preparats carnis amb additius.
 - Desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment del sacrifici.
 - Projecte de reial decret pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a subproductes animals i productes derivats no destinats a consum humà.
 - Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions en relació amb l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca.
 - Consulta de Cunicarn sobre la possibilitat de comercialitzar canals de conill amb fetges del mateix lot i sobre l'etiquetatge d'aquests fetges.
- Informe final de la missió de l'OAV salmonel·la en aus (DG(SANCO)2010/8482).
- Presentació i difusió de les guies de bones pràctiques sobre pollastres; ponedores; reproductores.
- Informació sobre les dioxines.
- Síndrome de l'os negre (que no ós negre).
- Estudi del CESAC sobre campilobàcter i salmonel·la.
- Full de ruta del MARM per a l'adaptació del sector avícola de posta al Reial decret 3/2002, d'11 de gener, de normes mínimes de protecció de les gallines ponedores.
- Reducció de la prevalença de salmonel·la en ponedores a la desena part en tres anys.
- Nou full de ruta de les EET. Proposta de modificació de l'annex IV del Reglament núm. 999/2001, en la qual s'estableixen mecanismes de control als establiments de producció.
- Informació sobre el Congrés de Nutrició Animal. (Lleida, 19 i 20 d'octubre de 2011).
- Presentació de les guies de les Jornades d'Avicultura. (Lleida, 23 de maig).
- Estudi del CESAC sobre campilobàcter i salmonel·la.
- Projecte de Reglament (UE) pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 2160/2003 del Parlament Europeu i del Consell, i l'annex I del Reglament (CE) núm. 2073/2005 pel que fa a la salmonel·la a carn fresca d'aus.
- Programa *El escarabajo verde* de RTVE.
- Solució de la Comissió sobre els ous que no compleixin la normativa de benestar animal.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DE 2011
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procediment de la Comissió Europea sobre benestar animal. ▪ La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Informe 2010 ▪ Actualització de les guies de pràctiques correctes d'higiene en les explotacions avícoles (incorporació del capítol de benestar animal). ▪ Formació: Better training safer food – escorxadors d'aviram. ▪ Reglament (UE) núm. 1086/2011, de 27 d'octubre, que modifica l'annex II del Reglament (CE) 2160/2003, de 17 de novembre, sobre el control de la salmonel·la i altres agents zoonòtics específics transmesos pels aliments i l'annex I del Reglament (CE) núm. 2073/2005, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris en relació amb la carn fresca d'aus.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de la Llet (creat el 2008)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentació del DVD sobre formació de munyidors. ▪ Campanyes de promoció del consum de la llet per part del Departament de Salut. ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions lleteres d'oví i cabrum. ▪ <i>Propuesta de plan de acción para la leche de cabra del MAGRAMA.</i> ▪ Resultats preliminars control oficial llet. DAAM i ASPCAT. ▪ Actuacions de control oficial realitzades sobre la llet i els productes lactis. Any 2009. ▪ Brot de <i>Salmonella poona</i> en lactants. ▪ Acreditació ENAC-ALLIC. ▪ Baixa en un 40% a l'Estat espanyol la prevalença de brucel·losi en petits remugants el 2010. ▪ Es publica el Reial decret 752/2011, de 27 de maig, pel qual s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els agents del sector de llet crua d'ovella i cabra. ▪ Estudi de l'OCU sobre la llet. ▪ Document <i>Intolerància a la lactosa</i>. Departament de Salut. ▪ Brot d'<i>E. coli</i> enterohemorràgic a Alemanya. ▪ Dades referides a la confecció de <i>La guia de bones pràctiques de les màquines expenedores de llet</i>. ▪ Ponència "Els beneficis de la llet" a càrrec del senyor Casamiglia. ▪ La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2010 ▪ Consulta de l'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya sobre la separació de les dades de brucel·losi d'oví-cabrum. ▪ Guia de formatges de petits elaboradors. ▪ Publicació de l'ordre de foment de millora de qualitat de la llet. ▪ TBC aviària.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat del Porcí</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Discussions a l'AESAN (consens tècnic): <ul style="list-style-type: none"> ○ Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions sobre l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca. ○ Aplicació dels articles 4 i 5 del Reglament 2073/2005, que tracten de la reducció de la freqüència i el nombre de mostres. ○ Qüestions d'interpretació de la comercialització de preparats carnis amb additius. ○ Condicions per a l'especejament de carn en espera del dictamen sobre triquina. Es permet que una carn s'especegi abans del dictamen de triquina sempre que es faci en una sala annexa a l'escorxador. ○ Proposta de desenvolupament del Reglament relatiu al sacrifici en escorxador. Es preveu que entri en vigor el 2013. Són punts importants el certificat de competència del personal, la normalització d'aparells d'atordiment i els canvis de la Llei de protecció animal per modificar-ne el règim sancionador. ○ Projecte de reial decret de subproductes animals que completa el Reglament europeu establint competències de les autoritats i regulant les excepcions previstes en el Reglament. ○ Projecte de reial decret sobre auxiliars d'inspecció veterinària. Les CA l'han desestimat. ▪ Emmagatzematge privat de carn de porcí. ▪ Missió de l'OAV sobre el Perfil del país. ▪ Al·legacions dels ramaders als decomisos als escorxadors. ASPCAT. ▪ Informació sobre les dioxines. ▪ Article "Fetge content" d'<i>El Periódico</i>. ▪ Declaració europea sobre alternatives a la castració quirúrgica dels porcs. ▪ Utilització d'un sistema d'avís amb targetes grogues per als ramaders que utilitzen

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DE 2011
	<p>massa antibiòtics a Dinamarca.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comercialització de preparats carnis frescos de comerços al detall en bars i restaurants. ▪ Preparació del full de ruta per a l'adaptació del porcí a la normativa de benestar, a càrrec del MARM. ▪ Al·legacions dels ramaders als decomisos als escorxadors. ▪ GBPH per als escorxadors de porcí per disminuir el risc de salmonel·la de l'AESAN. ▪ Congrés sobre Nutrició Animal a Lleida, el 19 i 20 d'octubre, del Congrés de l'AVESA el 21 d'octubre. ▪ Monogràfic SAM sobre benestar animal. ▪ Reunió monogràfica sobre les opcions de control de la salmonel·la en les poblacions porcines i en els escorxadors. Doctor Jan Dahl, assessor en cap, DVM. Consell Danès d'Agricultura i Aliments.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de l'Apicultura i els seus Productes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Constitució del grup ▪ Objectius: <ul style="list-style-type: none"> ○ Debatre l'estat de situació del sector de l'apicultura a Catalunya en matèria de seguretat alimentària i proposar actuacions de millora. ○ Promoure les bones pràctiques de producció en l'apicultura i en els productes derivats. ○ Analitzar i fer el seguiment del compliment de la legislació en matèria d'higiene i les actuacions de control oficial que s'estan realitzant. ○ Plantejar i fer el seguiment de línies de treball i de col·laboració entre els diferents departaments per tal de millorar els programes de control oficial referents a la seguretat alimentària. ○ Plantejar i fer el seguiment de línies de treball i de col·laboració amb el sector per tal de millorar la informació, la formació i els autocontrols en matèria de seguretat apícola i els productes que en deriven. ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector apícola. ▪ Sol·licitud d'informació sobre les temàtiques principals, que es podrien tractar en el si de la Comissió: els temes de sanitat apícola (<i>Varroa</i> i loque americana) i el problema dels medicaments veterinaris. ▪ Informació sobre la implantació de les GBPH. ▪ La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Informes anuals. ▪ Medicaments veterinaris. Mostres de mel a la granja. ▪ Registre general sanitari d'envasadores de mel. Consulta a la Unió de Pagesos. ▪ Informació de la Comissió Europea en el sector apícola. ▪ Dictamen Tribunal Superior de Justícia de Luxemburg sobre el pol·len d'OMG a la mel. ▪ Etiquetatge de la mel.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat del Peix i Productes de la Pesca</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Constitució del grup. ▪ Objectius: <ul style="list-style-type: none"> ○ Debatre l'estat de situació del sector de la pesca i de productes de la pesca a Catalunya en matèria de seguretat alimentària i proposar-ne actuacions de millora. ○ Promoure les bones pràctiques de producció de la pesca i dels seus productes derivats. ○ Analitzar i fer el seguiment del compliment de la legislació en matèria d'higiene i les actuacions de control oficial que s'estan realitzant. ○ Plantejar i fer el seguiment de línies de treball i de col·laboració entre els diferents departaments per tal de millorar els programes de control oficial referents a la seguretat alimentària. ○ Plantejar i fer el seguiment de línies de treball i de col·laboració amb el sector per tal de millorar la informació, la formació i els autocontrols en matèria de seguretat dels productes de la pesca. ▪ S'informa de: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les barques de pesca.</i> ○ <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les llotges de peix de Catalunya i activitats connexes.</i> ○ <i>Guia de les pràctiques correctes d'higiene per a peixateries.</i> ○ Campanya "Consumiu peix amb seguretat. Prevenció de l'anisakiosi" del Departament de Salut. ○ <i>Guia pràctica per al consum de peix i marisc.</i> ▪ Venda de peix als mercats no sedentaris. S'informa sobre l'edició de la "Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires". ▪ Uniformitat de criteris a la inspecció oficial.

- S'informa sobre els documents de la sèrie de sobre la vigilància i control de les activitats de control oficial.
- Programa interactiu "Riberpeix".
- La nova situació del Registre sanitari d'indústries en el sector del peix.
- Resultats de l'Estudi dieta total. Nou informe *Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya, 2008*.
- Elaboració de dues guies de recomanació d'ingesta:
 - *Guia per a embarassades*.
 - *Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància*.
- Missions de l'OAV.
- Informació del Gremi de Majoristes del Peix sobre les conclusions de l'estudi relatiu a la venda de peix fresc a poblacions amb un nombre inferior a 3.000 habitants. Programa pilot.
- Informació de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors sobre la implantació de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a les barques de pesca*.
- S'informa de la propera Jornada sobre Seguretat Alimentària i Peix a Palamós. (organitzada per la Càtedra d'Estudis Marítims de la Universitat de Girona)
- S'informa de l'organització del XIII Congrés Nacional d'Aqüicultura.
- Informe SAM *Anàlisi dels casos. La tonyina vermella*.
- Informe sobre l'avaluació del risc per la utilització de nitrats i nitrats en productes de la pesca frescos.
- Nota sobre el panga (*Pangasius hypophthalmus*).
- Guia de pràctiques correctes de higiene en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura, presentada per la Federació Nacional d'Associacions Provincials d'Empresaris Detallistes de Peixos i Productes Congelats.
- S'informa sobre l'informe del Comitè Científic de l'AESAN en relació amb l'ús de peròxid d'hidrogen com a coadjuvant tecnològic en el processament d'hemoderivats i cefalòpodes.

Font: ACSA

Àmbit de l'Estat Espanyol:

Taula 120. Principals temes tractats a les reunions de la Comissió Institucional. Any 2011

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES DE 2011)

- Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions sobre l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca.
- Aplicació dels articles 4 i 5 del Reglament 2073/2005, que tracten sobre la reducció de la freqüència i el nombre de mostres.
- Dificultats en l'enviament a laboratori de mostres de llet crua.
- Situació actual de la comercialització de la carn de cocodril i de rosegadors.
- Qüestions d'interpretació:
 - Comercialització de preparats carnis amb additius.
 - Utilització de materials plàstics reciclats procedents d'Espanya.
- Informació sobre l'accés en proves al nou sistema d'informació del RGSEAA.
- Difusió d'informació relativa a documents de control oficial.
- Petició d'informació sobre la situació de les normes de les comunitats autònomes sobre manipuladors d'aliments.
- Transport de productes de la pesca entre establiments al detall.
- Gestió del SCIRI.
- Difusió d'informació relativa als resultats del control oficial.
- Enquesta nacional d'ingesta dietètica espanyola 2011.
- Brot d'*E. coli* a Alemanya.
- Presentació de la Memòria de 2010 de l'AESAN.
- Desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança.
- Avaluació de les sol·licituds de guies nacionals de pràctiques correctes d'higiene presentades segons el "Procediment a seguir per a l'estudi i l'elaboració de guies nacionals de pràctiques correctes d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema APPCC".
- Control de *Salmonella* en escorxadors de porcí. Guia de pràctiques correctes d'higiene per minimitzar la seva presència en canals de porcí.
- Guia nacional de bones pràctiques d'higiene per a additius i complementos alimentaris.
- Guia nacional de bones pràctiques d'higiene en el sector d'aigües envasades.
- Informació sobre les missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària.
- Informe anual.
- Procediment que cal seguir per a l'estudi i l'elaboració de guies nacionals de bones pràctiques sobre protecció dels animals en el moment del sacrifici.
- Informació sobre la finalització del procediment de la guia de bones pràctiques d'higiene per a l'elaboració d'ovoproductes.
- Sol·licitud de Guia nacional per l'aplicació d'un sistema APPCC en els centres d'embalatge dels ous de gallina.
- Presentació dels resultats de l'estudi *Aladí*.
- Proposta de modificació del Pla nacional de contingència enfront de triquina:
 - Proposta elaborada pel MARM juntament amb les autoritats competents en matèria de sanitat animal de les comunitats autònomes.
 - Adaptació del Pla després de la modificació de l'acord de la Comissió Institucional de 2 d'octubre de 2007, sobre condicions d'espejament de carns fresques en espera dels resultats de les proves de detecció de triquina.
- Projecte d'ordre pel qual es modifica l'annex II del Reial decret 3454/2000, pel qual s'estableix i es regula el Programa integral coordinat de vigilància i control de les encefalopaties espongiformes transmissibles dels animals.
- Document de proposta de reforma del RASFF.
- Sol·licitud de *Guia nacional de pràctiques correctes d'higiene a les fleques*.
- Pla nacional de contingència enfront de triquina (actualitzat segons les propostes del MARM i de l'AESAN).
- Aprovació del document *Avaluació i seguiment de l'Estratègia NAOS: conjunt mínim d'indicadors*.
- Informe sobre la missió DG (SANCO) 2011/6021, per a l'avaluació dels controls oficials relatius al sacrifici i al processament de carn fresca d'ovins, caprins i equins.
- S'informa de l'aprovació del Reglament de mesures singulars.
- Informe de l'EFSA sobre la inspecció del porcí.
- Àrees o explotacions sense triquina.
- Determinació de triquina en garrins.
- Qüestionari enviat per la Comissió relatiu als temes de codecisó i el paquet d'higiene.
- Sol·licitud de guia del sector d'avicultura de carn a Espanya per al compliment del Reglament (UE)

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES DE 2011)

- núm. 1086/2011 que modifica els reglaments 2160/2003 i 2073/2005 de la Comissió.
- Informació sobre la finalització del procediment d'estudi de la *Guia d'aplicació del sistema d'APPCC en la indústria de sucres de fruita*.
- Informació per a la Generalitat de Catalunya relativa als controls oficials de ciguatoxina.
- Informe de Presidència:
 - Pla d'activitats de l'any 2012
 - Convenció NAOS

Taula 121. Principals temes tractats a les reunions del Fòrum de debat tècnic. Any 2011

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTES DE 2011)

- Projecte de Reial decret pel qual s'estableixen disposicions sobre l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca.
- Aplicació dels articles 4 i 5 del Reglament 2073/2005, que tracten de la reducció de la freqüència i el nombre de mostres.
- Dificultats en l'enviament a laboratori de mostres de llet crua.
- Situació actual de la comercialització de la carn de cocodril i de rosegadors.
- Qüestions d'interpretació:
 - Comercialització de preparats carnis amb additius.
 - Utilització de materials plàstics reciclats procedents d'Espanya.
- Informació sobre l'accés en proves al nou sistema d'informació de l'RGSEAA.
- Difusió d'informació relativa a documents de control oficial.
- Petició d'informació sobre la situació de les normes de les comunitats autònomes sobre manipuladors d'aliments.
- Transport de productes de la pesca entre establiments al detall.
- Informació sobre reunions de la Comissió Europea i l'EFSA en matèria de control oficial
- Missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària:
 - Conclusions de la Missió DG (SANCO) 2011/6074, general de seguiment i d'actualització del perfil del país.
 - Gestió de les missions.
- Pla plurianual de modificacions que cal incloure en el Pla plurianual per al 2012.
- Informe anual.
- Sentència sobre el PNIR.
- Benestar animal: sol·licitud d'informació per part de l'Associació Nacional per al Benestar dels Animals sobre l'aplicació de l'atordiment en sacrificis domiciliaris.
- Revisió de l'acord de la Comissió Institucional sobre condicions d'especejament de carns fresques en espera dels resultats de triquina.
- Modificació del Reglament 882/2004.
- Revisió de l'acord de la Comissió Institucional sobre condicions d'especejament de carns fresques en espera dels resultats de triquina.
- Desenvolupament del Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment del sacrifici.
- Missió DG (SANCO) 2011/6021 sobre carn fresca d'oví i equí.
- Activitat compartida a la mateixa cambra d'emmagatzematge de peix congelat i SANDACH congelat de categoria 3.
- Projecte de Reial decret pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a subproductes animals i productes derivats no destinats a consum humà.
- Enviament de mostres de triquina al CNA per a la tipificació.
- Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions en relació amb l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca.
- Declaració relativa a l'addició de nucleòtids en l'etiqueta de preparats per a lactants (a proposta de l'Associació Nacional de Dietètica Infantil, ANDI).
- Declaració quantitativa d'ingredients en aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens de curta edat (a proposta de l'Associació Nacional de Dietètica Infantil, ANDI).
- Classificació de productes alimentosos: usos mèdics especials, complements alimentosos i aliments destinats a intenció desgas muscular (esportistes). Aplicació de normatives vigents.
- Notes interpretatives:
 - Reial decret 1798/2010 sobre aigües minerals naturals i aigües de deu. Etiquetatge i

publicitat.

- Sorbats en el tractament de superfície de formatges curats o madurats.

- Presentació de la revisió 2 de la *Guía para la clasificación e identificación de las empresas y establecimientos alimentarios para su inscripción en el Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos*.
- Consulta de Cunicarn sobre la possibilitat de comercialitzar canals de conill amb fetges del mateix lot i sobre l'etiquetatge d'aquests fetges.
- Informació sobre un qüestionari de la Comissió per a possibles modificacions del paquet d'higiene per codecisió i avaluació de l'impacte dels possibles canvis.
- Consulta de la Comunitat de Madrid sobre l'aplicabilitat de determinades obligacions de l'article 7 del Reial decret 3484/2000.
- Presentació i estudi de les darreres observacions a la *Guía para la clasificación e identificación de las empresas y establecimientos alimentarios para su inscripción en el Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos* (revisió 2), juny de 2011.
- Projecte de reial decret, pel qual es modifica el Reial decret 1487/2009, de 26 de setembre, relatiu als complementos alimentosos.
- Declaració relativa a l'addició de nucleòtids en l'etiqueta de preparats per a lactants (a proposta de l'Associació Nacional de Dietètica Infantil, ANDI).
- Nou Projecte de reglament de dietètics.
- Categorització del grup de carns a partir del Reglament 1333/2008 sobre additius alimentaris.
- Revisió del Protocol de mostreig de metalls pesants en productes de la pesca.
- Nota interpretativa sobre sorbats en el tractament de superfície de formatges curats o madurats.
- Consulta sobre el marc legal d'ultracongelats.
- Dictamen motivat sobre benestar animal: discussió del document *Plan estratégico de mataderos en España*.
- Missions de l'OAV: Missió de mol·luscs bivalves. Missió d'identificació d'oví reproductor i la d'OMG.
- Breu repàs a les recomanacions incloses en l'informe de la Missió general de seguiment i d'actualització del perfil del país.
- Resultats de l'informe anual.
- Actualització i adaptació del Pla plurianual de control oficial.
- Aplicació del Reial decret 692/2010, relatiu a benestar animal en pollastres.
- Presentació de la Guia per a donar compliment al Reglament 1086/2011 per part de Propollo.
- Informació sobre la nova aplicació de l'RGSA. Propostes amb vista al treball de registre en xarxa amb les comunitats autònomes.
- Informe de control de nivells de nitrats (2010).
- Codi de bones pràctiques per a la reducció dels nivells de nitrats en hortalisses.
- Protocol de mostreig de metalls pesants.
- Acrilamida: situació actual i estat de compliment de les recomanacions de la Comissió Europea.
- Criteris aplicables al Registre d'empreses dedicades a la fabricació de lleixius i detergents, a partir de la publicació del Reial decret 191/2011.
- Noves especificacions a les directrius per a l'RGSEAA de l'activitat de transport (llet crua i missatgeries).
- Directrius per a l'RGSEAA de l'activitat de distribució automàtica d'aliments (*vending*).
- Pla estratègic d'escorxadors d'equí i petits remugants.

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 seves 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 2006-2011.

Taula 122. 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 SANDACH.	23/01-03/02	Catalunya Castella i Lleó Astúries Extremadura
	Requisits de sanitat animal per al comerç intracomunitari d'animals vius.	20-31 de març	Catalunya Aragó Extremadura
	Controls de les importacions i PIF.	12-23 de juny	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 de setembre	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 d'octubre	Castella-la Manxa Castella i Lleó Aragó
	Controls a la importació de productes alimentaris d'origen no animal .	6-10 de novembre	PIF (fora de l'àmbit competencial de les CA)
	Avaluació del sistema d'identificació d'oví i cabrum.	27/11-01/12	Navarra Castella-la Manxa
Perfil país.	27/11-01/12	Seus ministerials	
2007	Control oficial de residus de plaguicides en aliments d'origen vegetal.	19-23 de febrer	Andalusia Múrcia PIF Cartagena
	Control oficial del benestar animal.	5-9 de març	Catalunya Extremadura
	Seguiment en relació amb els sistemes de control oficial en aliments d'origen animal, en particular carni i lacti.	23 d'abril a 4 de maig	Castella i Lleó Galícia Múrcia
	Subproductes d'origen animal no destinats al	21 de maig a 1 de	Catalunya

	consum humà (SANDACH).	juny	Aragó Andalusia Madrid
	Programa d'eradicació de la brucel·losi bovina.	4-8 de juny	Extremadura Castella-la Manxa
	Mesures de protecció davant de les encefalopaties espongiformes transmissibles en cabres i ovelles.	2-10 d'octubre	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 punts d'inspecció fronterer 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	
2009	Benestar animal	Extremadura Castella i Lleó	
	Perfil país	Estat espanyol	
	AUDITORIES ESPECÍFIQUES		
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES	
2010	Petits establiments	Astúries País Basc	
	Benestar animal	Extremadura Catalunya	
	Programa de control de la salmone·lla	Andalusia	

		Galícia Catalunya
2011	AUDITORIA GENERAL. ANY 2011	
	Missió DG (SANCO) 2011/6074, de revisió general i perfil de 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-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	
Organismes modificats genèticament	Aragó Catalunya	

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 123. Pla de formació de la subdirecció de protecció de la salut de l'ASPCAT. Anys 2009-2011

ANY	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> , 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 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.

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut

Taula 124. Pla de formació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Anys 2009-2011

ANY	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
	La Llei 26/2010 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
	Prevenió 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
	El 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)	

Font: DAAM

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 2011:

Taula 125. Actes i jornades. Any 2011

GENER 2011

L'ACSA hi participa

- [Presentació de la guia bones pràctiques d'higiene per al sector apícola](#). Jornada tècnica. Hostalets de Pierola, 15 de gener.
- [Disseny i Validació de Processos Tèrmics en Aliments](#). IRTA. Monells (Girona), 27 de gener.

Més

- [Mycotoxines 2011](#). INRA, ENVT. Toulouse de Llenguadoc, 18 de gener.
- [Brots de gastroenteritis per Campylobacter: perquè són tan poc freqüents?](#) ASPB. Barcelona, 18 de gener.
- [Detección, Control y Eliminación de Biofilms en la Indústria Alimentaria](#). Monells (Girona), 20 de gener
- [2nd International Conference on Risk Assessment](#). UE. Brussel·les, 26-28 de gener.
- [Disseny i Validació de Processos Tèrmics en Aliments](#). IRTA. Monells (Girona), 27 de gener.
- [Metòdiques Ràpides per al Screening en Detecció/Determinació, per al Control Rutinari de Contaminants en Aliments i Pinsos](#). Jornada tècnica. Barcelona, 27 de gener.

FEBRER 2011

L'ACSA hi participa

- [Restauració sense Gluten. Presentació del llibre](#). Fundació Alícia/Celíacs de Catalunya. Barcelona, 10 de febrer.
- [Fòrum Gastronòmic Girona'11](#). Girona, 20-23 de febrer.

Actes i jornades

- [XIII Jornadas de Porcino de la UAB](#). CReSA, UAB, AVPC. Bellaterra, 2-4 de febrer.
- [3rd International Meeting on Emerging Diseases and Surveillance \(IMED\) 2011](#). Viena, Àustria, 4-7 de febrer.
- [1st International Conference on 'One Health: Human Health, Animal Health, the Environment and Global Survival'](#). Gov. Austràlia, OIE, FAO, OMS. Melbourne, Austràlia, 14-16 de febrer.
- [6th international workshop nutrition & health claims - Crisis or opportunities?](#) CE, EFSA. Brussel·les, 15 de febrer.
- [Directiva marc de l'aigua: anàlisi dels contaminants orgànics, reptes analítics i compliment de les NCAs](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona, 16 de febrer.
- [Global Food Safety Conference 2011](#). GFSI. Londres, 16-18 de febrer.
- Conferència "Dioxines als aliments, un risc real?" AVHIC. Barcelona, 24 de febrer.

MARÇ 2011

- [Primera jornada - La petjada de carboni al sector alimentari](#). AENOR. Barcelona, 4 de març.
- [Stakeholder Workshop on Non-Plastic Food Contact Materials](#). EFSA. Milà (Itàlia), 9 de març.
- [Jornades de Comerç Just i Consum Responsable](#). Barcelona, 11 i 12 de març.
- ["Endocrine disruptive effects of pesticides from low dose exposure: evidence for non-monotonic dose-response curves?"](#) Taller. Safe Consortium. Brussel·les, 15 i 16 de març.
- [Jornada Tècnica de Acuicultura \(FIGAN\)](#). SEA, FIGAN, FOESA. Saragossa, 16 de març.
- [5th Pan Commonwealth Vet Conference on The Role of Veterinarians and Livestock Farmers in Food Security and Poverty Alleviation. Commonwealth Veterinary Association and Ghana Veterinary Medical Association](#). Accra, Ghana, 21-25 de març.
- [Tercer Congreso Nacional de Acuicultura](#). Campus Universitari del Districte de la Molina (Perú), 23-25 de març.
- ["Science for Health", the 25th General Assembly of Members and the 2011 ILSI Europe Annual Symposium](#). ILSI. Brussel·les (Bèlgica), 24 i 25 març.
- [Curs "Els criteris microbiològics, eina per interpretar els resultats de les anàlisis en el sector carni"](#). DAAM/IRTA. Tàrraga, 24 i 31 de març.
- [4th Annual Nanotechnology Safety for Success Dialogue Workshop: Assessing the science and issues at the science/regulation interface](#). CE. Brussel·les, 29 i 30 de març.
- [9èemes Journées de la Recherche Avicole](#). Tours (França), 29-30 de març.
- [Seminari tècnic de recerca avícola a Catalunya](#). IRTA. Constantí, 31 de març.

ABRIL 2011

- [El Control dels Paràmetres Microbiològics i Físicoquímics](#). Jornades sobre anàlisis de carn i productes carnis. EET-UPC. Terrassa, 5 d'abril.
- [Certificació de productos GOST R: La clave para entrar en el mercado ruso](#). Applus. Bellaterra (Barcelona), 5 de abril.
- [Seminari estratègic "Envasatge i vida comercial"](#). EPSI, CENTA. Monells, Girona, 5, 6, 12 i 13 d'abril.
- [Seminario estratégico en Mercabarna sobre envasado y vida comercial](#). Associació Clúster Alimentari. Barcelona, 5,6,12 i 13 d'abril.
- [Significat Tècnic, Comercial o Legal dels Àcids Grassos i Altres Substàncies](#). Jornades sobre

- anàlisi de carn i productes carnis. EET-UPC. Terrassa, 12 d'abril.
- [Nanoscience and Micro-Nanotechnology Brokerage Event 2011](#). Bilbao, 13 d'abril.
- [Europorc 2011](#). Vic, 13 i 14 d'abril.
- [Materials de referència i assaigs d'aptitud](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona, 14 d'abril.
- [Fifth Meeting of the Conference of the Parties to the Stockholm Convention](#). 25-29 d'abril. Ginebra (Suïssa).
- [Jornada Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015](#). AESAN. Madrid, 27 d'abril.
- [Food Pathogen Interventions Symposium](#). SPA. Seattle, 27 d'abril.

MAIG 2011

- [Significat Tècnic, Comercial o Legal dels Hidrats de Carboni: Midons, Dextrines, Sucre Reductors i no Reductors](#). Jornades sobre anàlisi de carn i productes carnis. EET-UPC. Terrassa, 3 de maig.
- Tecnologia general de alimentos congelados. Jornades d'especialització. AIQS, Barcelona, 4 de maig.
- [First Conference on Animal Welfare in the Baltic Region - Responsible Ownership](#). Vílnius (Lituània), 5 i 6 de maig.
- [Jornada sobre el Benestar Animal en el Vaquí Lleter](#). DAAM, Societat Cooperativa Lletera Campllong i l'IRTA. Campllong, 6 de maig.
- [Seminari d'Innovació Tecnològica en Préssec i Nectarina](#). IRTA. Lleida, 10 de maig.
- [Significat Tècnic, Comercial o Legal de l'Aigua. Naturalesa Físicoquímica, pH, aw, Valor HPD dels Productes Carnis](#). Jornades sobre anàlisi de carn i productes carnis. EET-UPC. Terrassa, 10 de maig.
- [Bollería y Masas Congeladas](#). Jornades d'especialització. AIQS. Barcelona, 11 de maig.
- [XIII Food Studies Meeting on Innovation](#). AIQS. Barcelona 11 i 12 de maig.
- [Congreso de la Asociación Nacional de Especialistas en Medicina Bovina de España de 2011](#). ANEMBE. Ávila, 11-13 de maig.
- [Els dijous de salut pública "Virus de transmissió hídrica i alimentària, un problema emergent"](#). Barcelona, 12 de maig.
- [Conferencia Mundial sobre la Enseñanza Veterinaria](#). VetAgro Sup. Campus Vétérinaire de Lyon (França), 13-15 de maig.
- [SETAC Europe 21st Annual Meeting Ecosystem Protection in a Sustainable World: A Challenge for Science and Regulation](#). Milà (Itàlia), 15-19 de maig.
- Congrés [3rd Algae World Europe](#). CMT events. Madrid, 16 i 17 de maig.
- [Significat Tècnic, Comercial o Legal dels Sals. Naturalesa Físicoquímica, Funcions i Límits d'ús en la Indústria Càrnia](#). Jornades sobre anàlisi de carn i productes carnis. EET-UPC. Terrassa, 17 de maig.
- [XIV Jornadas sobre Producción Animal](#). Saragossa, 17 i 18 de maig.
- [International Conference on Animal Health Surveillance \(ICAHs\)](#). Lió (França), 17-20 de maig.
- [Alimentos Preparados Ultracongelados](#). Jornades d'especialització. AIQS. Barcelona, 18 de maig.
- [2011 IAFP European Symposium](#). Ede (Països Baixos), 18-20 de maig.
- [Jornada sobre Materiales en Contacto con los Alimentos](#). AESAN. Madrid, 19 de maig.
- [Curso sobre aditivos en la alimentación animal](#). Elika i Itsasmendikoi-Derio, Derio, 19 de maig.
- [Jornada Soluciones Prácticas a los Riesgos Emergentes: LA Protección y Seguridad del Consumidor como Ventaja Competitiva](#). Elika i Azti. Derio, 19 de maig.
- [Jornadas Profesionales de Avicultura](#). Lleida, 23-27 de maig.
- [Food in Front - LMC Congress 2011](#). Odense (Dinamarca), 23 i 24 de maig.
- Curs avançat ["Monitorización de los efectos ambientales de la acuicultura"](#). CIHEAM. Múrcia, 23-27 de maig.
- [Pescado Ultracongelado](#). Jornades d'especialització. AIQS. Barcelona, 25 de maig.
- [3rd World Conference on Stevia & Flavours 2011. The Challenge of TasteLess. Impact of Stevia on French Consumers: Analysis & Lessons. Can we Avoid a Failure?](#) SWO. París, 25 de maig.
- [ISANH España Antioxidantes Conferencia 2011. Últimos Avances, Controversias y Perspectivas](#). Barcelona, 27 de maig.
- [EuroNanoForum 2011](#). CE, FP7. Budapest, Hongria. Del 30 de maig a l'1 de juny.

JUNY 2011

- [Verduras y Patatas Congeladas](#). Jornades d'especialització. AIQS. Barcelona, 1 de juny.
- [20th SRA-Europe Meeting. Multi-risk analysis in a global world](#). Stuttgart (Alemanya), 6-8 de juny.
- [Helados](#). Jornades d'especialització. AIQS. Barcelona, 8 de juny.
- [Biotractaments: Recerca i Innovació per a un Desenvolupament Sostenible](#). Barcelona, 8 de juny.
- [8th International Conference on Molluscan Shellfish Safety](#). Montague (Canadà), 8 de juny.
- [Estudis de vida útil segura i ús de models predictius](#). Jornada tècnica. IRTA/CENTA. Monells, 9 i 10 de juny.
- [6.º Simposio Internacional sobre Enfermedades Emergentes y Reemergentes del Cerdo](#). CReSA/UAB/IRTA. Barcelona, 12-15 de juny.
- [Aliments funcionals i nous aliments. Un mercat sense fronteres?](#) "Els Dijous de Salut Pública". Barcelona, 16 de juny.
- [X Seminario de Análisis de Mercados de Materias Primas para la Alimentación Animal](#). Lonja de Cereales, 21 de juny.
- [Contaminants Emergents en Aliments. Reptes en La Detecció Analítica i l'Avaluació de Riscos](#).

[Jornada tècnica](#). DARM. Barcelona, 28 de juny.

- [Making Animal Welfare Improvements: Economic and Other Incentives and Constraints - UFAW International Animal Welfare Symposium](#). Portsmouth (Regne Unit), 28 i 29 de juny.
- [La Seguretat Alimentària dels Vins Comercialitzats a Catalunya](#). Vilafranca del Penedès, 30 de juny.
- [Avances Recientes en el Bienestar del Ganado durante el Sacrificio - Simposio de la Asociación 'Humane Slaughter'](#). Portsmouth (Regne Unit), del 30 de juny a l'1 de juliol.
- [III Reunión Nacional de Dioxinas, Furanos y Compuestos Orgánicos Persistentes Relacionados](#). UC, CSIC. Santander, del 30 de juny a l'1 de juliol.

JULIOL 2011

- [III Reunión Nacional de Dioxinas, Furanos y Compuestos Orgánicos Persistentes Relacionados](#). UC, CSIC. Santander, del 30 de juny a l'1 de juliol.
- [5è Congrés Interuniversitari de Biotecnologia](#). ASBTEC. Tarragona, 6-8 de juliol.
- [First ISID-NTD Meeting](#). Boston, Massachusetts (Estats Units), 8-10 de juliol.
- [3rd Summer Academy on Global Food Law & Policy, Lexxion](#). Cadenabbia, Lago di Commo (Itàlia), 25-29 de juliol.

AGOST 2011

- [La Sanitat en l'Avicultura de Petit Format](#). CESAC. Programa provisional. Reus, 10 d'agost.
- [2nd International ISEKI Food Conference - Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community](#). Milà (Itàlia), del 31 d'agost al 2 de setembre.

SETEMBRE 2011

L'ACSA hi participa

- Aliments funcionals, una mirada crítica. ACSA, CUS. Barcelona, 20 de setembre.

Més actes i jornades

- [IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology \(BioMicroWorld 2011\)](#). Torremolinos (Màlaga), 14-16 de setembre.
- ["Anàlisi sensorial d'aliments"](#). Seminari. DAAM. Barcelona, 21 de setembre.
- [Jornada Informativa sobre Financiació en Projectes R+D per a Empreses del Sector de la Producció Vegetal](#). ETSEA Agrònoms. Lleida, 22 de setembre.
- [Securing Global Food Safety: 14th Australian Food Microbiology Conference and 2nd IAFP Asia Pacific Symposium on Food Safety](#). AIFST, ICMSF & IAFP. Melbourne, 26-28 de setembre.
- [3rd MoniQA International Conference](#). Food Safety and the Consumer Protection. Varna (Bulgària), 27-29 de setembre.
- [8ª Reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria \(SESAL\) - "La Seguridad Alimentaria en el Sector Primario: ¿un Factor de Competitividad?"](#). Saragossa, 29 i 30 setembre.
- Jornada [La Producció Agrícola Davant El Repte De La Seguretat Alimentària](#). DAAM. Lleida, 30 de setembre.

OCTUBRE 2011

L'ACSA hi participa

- [II Congrés d'Alimentació Animal](#). DAAM, ACASA, ASFAC, ELIKA i Col·legi de Veterinaris de Lleida. Lleida, 19 i 20 d'octubre.
- [El Paper Dels Tècnics Agrícoles En La Seguretat Alimentària](#). Jornada tècnica. COETAPAC, ACSA. Barcelona, 26 d'octubre.

Més actes i jornades

- [Jornada "El Bon Gust dels Aliments"](#). CUS. Lleida, 5 d'octubre.
- [2011 Symposium on "Health Benefits of Foods - From Emerging Science to Innovative Products"](#). ILSI. Praga (República Txeca), 5-7 d'octubre.
- [Ceremonia Internacional de Cierre del Año Mundial Veterinario](#). Cape Town (Sud-àfrica), 10-14 d'octubre.
- [Evolució en l'Anàlisi de Residus de Plaguicides. Compromisos i Controls en la Producció Integrada de Catalunya](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona, 11 d'octubre.
- [3rd International Congress on Food Safety Combined with the Tübitak Marmara 4th International Congress on Food and Nutrition](#). Estambul, 12-14 d'octubre.
- [I Congreso "Investigación en Agricultura para el Desarrollo"](#). UPM, ETSIA, INIA, CSIC, UPC, UPNA. Madrid, 17 i 18 d'octubre.
- [European Forum on Industrial Biotech 2011](#). Amsterdam, 19 i 20 d'octubre.
- ["Oportunitats per a la promoció de la salut dels entorns saludables". "Dijous de Salut Pública"](#). Barcelona, 20 d'octubre.
- [XXI Jornadas Nacionales de la Carne y Seguridad Alimentaria \(Congreso AVESA 2011\)](#). Lleida, 20 i 21 d'octubre.
- [Minding Animals Pre-Conference: Animals and the Law](#). CE. Barcelona, 24 i 25 d'octubre.
- [IV Foro de los Recursos Marinos y la Acuicultura - FIRMA](#). Viana do Castelo (Portugal), 27-29 d'octubre.
- [11th FENS European Nutrition Conference](#). Madrid, 26-29 d'octubre.

NOVEMBRE 2011

L'ACSA hi participa

- [IV Workshop d'Avaluació Del Risc: Avaluació Científica De Les Declaracions Saludables En Els Aliments](#). ACSA. Barcelona, 17 de novembre.
- [Presentació de l'Informe SAM 2010 - La Seguretat Alimentària als Mitjans de Comunicació](#). ACSA, UPF. Barcelona, 30 de novembre.

Més

- [ESCAIDE 2011. European Scientific Conference on Applied Infectious Disease Epidemiology](#). ECDC. Estocolm (Suècia), 6-8 de novembre.
- [2011 EFFoST Annual Meeting. Themes: Food Processing, Biotechnology, Fermentation](#). Berlín, 8-11 de novembre.
- [Jornada Tècnica de Innovació: Gas-Frío y Protección en la Tecnología Alimentaria](#). IQS. Barcelona, 10 de novembre.
- [Jornada "Prevenió i Control de la Listèria als Aliments"](#). AVHIC. Barcelona, 11 de novembre.
- [Jornada sobre Seguretat Alimentària i Peix](#). CEM. Palamós, 12 de novembre.
- [4th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods ISNFF](#). Sapporo (Japó), 14-17 de novembre.
- Congressos "Més que Química". FoodInnovation. EXPOQUIMIA. 14-17 de novembre dins del marc
- [Jornada d'internacionalització del sector carni](#). FECIC, ACCIÓ. Barcelona, 16 de novembre.
- 4t Congrés Enginyeria i Biologia dels Aliments (EBA2011). EXPOQUIMIA. 17 de novembre.
- Jornada [Aplicació de l'APPCC en els productes làctics](#). ECAE. La Vall de Bianya, 17 de novembre.
- [Jornadas sobre Nuevas Tendencias en el Etiquetado de Alimentos e Información al Consumidor](#). AINIA. Vitòria, 17 de novembre.
- [Els nous contaminants orgànics persistents: alternatives al seu ús](#). EXPOQUIMIA. Barcelona, 17 de novembre.
- [Symposium Bioaditivos e ingredientes funcionales para la innovación alimentaria](#). EXPOQUIMIA. Barcelona, 18 de novembre.
- [XIII Congreso Nacional de Acuicultura](#). SEA. Castelldefels (Barcelona), 21-24 de novembre.
- [X Workshop Métodos Rápidos y Automatización en Microbiología Alimentaria](#). CeRPTA, UAB. Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), 22-25 de novembre.
- Jornada [L'Empresa i l'Alimentació per a Persones Celíacques i Diabètiques](#). Olot, 24 de novembre.
- [FLABEL - Food Labeling to Advance Better Education for Life](#). Brusel·les (Bèlgica), 24 de novembre.
- [Jornadas sobre Nuevas Tendencias en el Etiquetado de Alimentos e Información al Consumidor](#). AINIA. Sevilla, 24 de novembre.
- [ExpAliments 2 Festa de l'Alimentació a Torribera](#). Santa Coloma de Gramenet, 26 de novembre.
- ["Problemàtica de l'Assecat de Productes Carnis"](#). Jornada tècnica. IRTA. Monells, 28 de novembre.
- [Jornada "Virus de Transmisión Alimentaria"](#). ELIKA. Caballerizas (Arkaute), 29 de novembre.
- [Els Casos del Servei de Suport a Escorxadors \(SESC\)](#). Jornada tècnica. CReSA. Bellaterra, 29 de novembre.
- [Jornada tècnica "Com Confeccionar un Pla d'Internacionalització"](#). Girona, 29 de novembre.
- [Jornada "Seguretat Alimentària i Reproducció al Sector de la Cabra i Ovella"](#). ARCC. Bellaterra, 29 de novembre.
- [De l'Émergence à la Résurgence des Agents Biologiques: Caractérisation des Facteurs de Risque pour l'Homme](#). Les rencontres scientifiques de l'ANSES. París, 30 de novembre.

DESEMBRE 2011

L'ACSA hi participa

- [VI Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local. Fines a l'Abast del Món Local per Garantir la Seguretat dels Aliments](#). ACSA. Barcelona, 14 de desembre.

Més

- [EuroCereal 2011. Theme: "Science and Technology Meeting Real World Challenges"](#). Campden BRI, Gloucestershire (Regne Unit), 6 i 7 de desembre.
- [Jornadas sobre Nuevas Tendencias en el Etiquetado de Alimentos e Información al Consumidor](#). AINIA. València, 13 de desembre.
- [Jornada: "Estrategias de Comunicación en Seguridad Alimentaria"](#). ELIKA. Palacio de Villaso (Vitòria-Gasteiz), 14 de desembre.
- [Jornada tècnica "Tecnologies no destructives per a optimitzar processos a la indústria alimentària"](#). ECAE. Monells, 15 de desembre.
- [Bus Alcía, Perquè Tothom Mengi millor](#). Fundació Alcía / Obra Social de Caixa Catalunya. De desembre de 2011 a març de 2012.

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

Taula 126. Activitats més destacades en formació. Any 2011

GENER 2011

- [Curs d'especialització "Envasatge d'aliments"](#). CRESCA/UPC. Terrassa, de l'11 de gener al 31 de març.
- [Fines de cerca i gestió bibliogràfica en ciències de salut](#). Cursos de mètodes i eines de recerca en ciències de la salut. GRAAL/UAB, 17, 20 i 27 de gener.

FEBRER 2011

- [Curs sobre Additius Alimentaris Bàsic](#). AVHIC. Barcelona, 22, 23 i 24 de febrer.
- [Gestió de la seguretat alimentària. Els protocols IFS i BRC](#). DARP, IRTA. Olot, 15 i 22 de febrer i 1 i 8 de març.
- [Implantar y Auditar ISO 9001 en la Industria Alimentaria](#). EPSI-UAB, 9-13 de maig.
- [Requisitos de calidad y seguridad en el sector agroalimentario: BRC, IFS, ISO 22000:2005](#). EPSI-UAB. 6-10 de juny.
- [Overview of Risk Analysis](#). JIFSAN. Del 16 de febrer al 9 de març.
- [How do Consumers Interpret and Use Portion Information on Food and Drink Packaging?](#) EUFIC webinar. 18 de febrer.

MARC 2011

- [Curs d'additius alimentaris bàsic](#). AVHIC. Barcelona, 1, 2 i 3 de març.
- [Gestió de la Seguretat Alimentària. Els protocols IFS i BRC](#). DAAM, IRTA. Olot, 15 i 22 de febrer i 1 i 8 de març.
- [Gestió de la Seguretat Alimentària. Els protocols IFS i BRC. Segona edició](#). DAAM, IRTA. Olot, 16, 23 i 30 de març i 6 d'abril.
- [Implantar y auditar ISO 9001 en la industria alimentaria](#). EPSI-UAB, 9-13 de maig.
- [Requisitos de calidad y seguridad en el sector agroalimentario: BRC, IFS, ISO 22000:2005](#). EPSI-UAB. 6-10 de juny.
- [Cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà. Curs 2011-2012
- [Cicle formatiu de grau superior en indústries alimentàries. Orientació càrnia](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà
- [Food safety risk management \(online\)](#). JIFSAN. Del 30 de març al 13 de maig.

ABRIL 2011

- [V Curso internacional de tecnología postcosecha y procesado mínimo hortofrutícola](#). GPR-UPCT. Cartagena, 7-13 d'abril.
- [Workshop on practical guidance for the safety assessment of nanomaterials in food](#). Cascais (Portugal), 13-15 d'abril.
- [Curs de material en contacte amb els aliments](#). AVHIC. Barcelona, 13 i 14 d'abril.
- [Gestió de la seguretat alimentària. Els protocols IFS i BRC](#). DAAM, IRTA. Olot, 16, 23 i 30 de març i 6 d'abril.
- [Implantar y auditar ISO 9001 en la industria alimentaria](#). EPSI-UAB, 9-13 de maig.
- [Requisitos de calidad y seguridad en el sector agroalimentario: BRC, IFS, ISO 22000:2005](#). EPSI-UAB. 6-10 de juny.
- [Cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà. Curs 2011-2012
- [Cicle formatiu de grau superior en indústries alimentàries. Orientació càrnia](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.
- Seminari [Cuantificación e identificación de compuestos desconocidos en alimentos](#). ABSCIEIX.

MAIG 2011

- [Implantar y auditar ISO 9001 en la industria alimentaria](#). EPSI-UAB. 9-13 de maig.
- [Curs bàsic de disseny i gestió higiènica de cuines](#). AVHIC. Barcelona, 12, 13 i 14 de maig.
- Curs [Microbiologia de la carn i els productes carnis](#). ECAE. Vic, 16, 18, 23, 25 i 30 de maig.
- [Workshop on MRA – Application of Omics Technology \(organitzat pel Risk Analysis in Food Microbiology Task Force\)](#). Ede (Països Baixos), 17 de maig.
- Curs [Com treure profit a l'APPCC](#). ECAE. Vic, 17, 24 i 31 de maig i 7 de juny.
- [Cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà. Curs 2011-2012.
- [Cicle formatiu de grau superior en indústries alimentàries. Orientació càrnia](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.
- [Curs d'especialització sobre "APPCC a la indústria alimentària"](#). CRESCA. Terrassa, inici: 24 de maig
- [Curso avanzado: Monitorización de los efectos ambientales de la acuicultura](#). CIHEAM. Múrcia, 23-27 de maig.
- [Cursos d'especialització en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Diverses edicions al llarg de l'any.
- Màster [Transferència tecnològica en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Curs 2011-12

- Postgrau [Seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.
- Postgrau [Dret de la qualitat i la seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.
- [El sistema APPCC: una pieza fundamental para la gestión de la seguridad alimentaria](#). Tecnoalimentalia: Eventos y Formación - Ainia Centro Tecnológico. Inici: 17 de maig.

JUNY 2011

- [Requisitos de calidad y seguridad en el sector agroalimentario: BRC, IFS, ISO 22000:2005](#). EPSI-UAB. 6-10 de juny.
- [Workshop on TTC: Scientific Challenges and Approaches](#). ILSI. Brussel·les (Bèlgica), 8-10 de juny
- [Taller sectorial Aplicaciones prácticas de la genética y la genómica a los cultivos marinos y continentales](#). OESA. Madrid, 9 de juny.
- [EURRECA/ENA Scientific Workshop on Critical Micronutrients in Pregnancy, Lactation and Infancy](#). Tutzing (Alemanya), 14-16 de juny.
- [Jornada de Oferta y Demanda Tecnológica para el Ámbito de la Pesca y la Acuicultura](#). PTEPA. Madrid, 15 de juny.
- [Curso de microbiología predictiva: calidad y seguridad alimentaria](#). Còrdova, 15-17 de juny.
- [Curs d'especialització "Càlcul de vida \(durabilitat\) en la distribució dels aliments"](#). CRESCA. Terrassa, 17 i 18 de juny.
- 3rd Summer Academy on Global Food Law & Policy. Lexxion, 25-29 de juliol, Itàlia
- [Cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà. Curs 2011-2012.
- [Cicle formatiu de grau superior en indústries alimentàries. Orientació càrnia](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.
- [Cursos d'especialització en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Diverses edicions al llarg de l'any.
- Màster [Transferència tecnològica en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Curs 2011-12.
- Postgrau [Seguretat Alimentària](#) (Integrat al [Màster de Seguretat Alimentària](#)). EPSI-UAB, de novembre de 2011 a maig 2012.
- Postgrau [Dret de la qualitat i la seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB, de novembre de 2011 a maig de 2012.
- [Food Safety Risk Analysis Training & Quantitative Risk Assessment](#). JIFSAN. Comença el 6 de juny
- [Curso sobre actualización en el control de la salmonelosis porcina en las explotaciones](#). AGROGESTIIC. Del 26 de juny al 15 de juliol.

JULIOL 2011

- Beques de la Fundació Alcía 2012.
- [Curso internacional avanzado Aplicaciones de economía para la pesca y la acuicultura](#). Fundació OESA. Santander, 4-7 de juliol.
- [Curso de verano Innovación en el diseño de instalaciones acuícolas](#). Fundació OESA. Laredo (Cantàbria), 4-8 de juliol.
- [Monitorització ambiental i sanitària dels sistemes aquàtics](#). Curs d'estiu. URV-IRTA. Sant Carles de la Ràpita, 11 i 12 de juliol.
- [Curso de seguridad alimentaria y nutrición](#). UCM. El Escorial, 11-15 de juliol.
- [Curso de verano: Indicadores de sostenibilidad en la acuicultura mediterránea](#). Fundació OESA. Santander, 18-21 de juliol.
- 3rd Summer Academy on Global Food Law & Policy. Lexxion, 25-29 de juliol.
- [Cursos d'especialització en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Diverses edicions al llarg de l'any.
- Màster [Transferència tecnològica en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Curs 2011-12
- Postgrau [Seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.
- Postgrau [Dret de la qualitat i la seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.

AGOST 2011

- Beques Fundació Alcía 2012. [Bases](#) i [sol·licitud](#). Data límit de presentació de sol·licituds el 15 de setembre de 2011
- [Cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà. Curs 2011-2012
- [Cicle formatiu de grau superior en indústries alimentàries. Orientació càrnia](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.
- [Cursos d'especialització en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Diverses edicions al llarg de l'any
- Màster [Transferència tecnològica en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Curs 2011-12
- Postgrau [Seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.
- Postgrau [Dret de la qualitat i la seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.

SETEMBRE 2011

- [Curs d'iniciació a l'anàlisi sensorial del pa. Innopan](#). Lleida, 20 de setembre.
- [The 7th Surimi School EUROPE](#). AZTI-Tecnalia. Madrid, 20-22 de setembre.
- [X Curs internacional en tecnologia de productes carnis](#). IRTA, INIA, AECID. Monells (Girona), del 26

de setembre al 28 d'octubre.

- [Seguridad alimentaria y APPCC, en empresas del sector conservero](#). Silliker. Barcelona, 29 de setembre.
- Beques Fundació Alcía 2012. [Bases](#) i [Sol·licitud](#). Data límit de presentació de sol·licituds el 15 de setembre de 2011
- [Cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà. Curs 2011-2012.
- [Cicle formatiu de grau superior en indústries alimentàries. Orientació càrnia](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.
- [Cursos d'especialització en seguretat Alimentària](#). EPSI-UAB. Diverses edicions al llarg de l'any.
- Màster [Transferència tecnològica en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Curs 2011-12
- Postgrau [Seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.
- Postgrau [Dret de la qualitat i la seguretat Alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.

OCTUBRE 2011

- [Curs Qualitat i conservació dels productes de la pesca i aqüicultura](#). AVHIC. Barcelona, 17 i 18 d'octubre.
- [Els criteris microbiològics, eina per interpretar els resultats de les anàlisis en el sector carni](#). ECAE. Vic, 18, 20, 25 i 27 d'octubre.
- [Seminari: Validació i incertesa en anàlisi microbiològica](#). DAAM. Barcelona, 20 i 21 d'octubre.
- [Cicle formatiu de grau superior de processos i qualitat en la indústria alimentària](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà. Curs 2011-2012.
- [Cicle formatiu de grau superior en indústries alimentàries. Orientació càrnia](#). Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.
- [Curs d'especialització sobre aprofitament de plantes medicinals: producció, identificació, preparació i usos de les plantes útils](#). Data d'inici: octubre.
- [Cursos d'especialització en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Diverses edicions al llarg de l'any.
- Màster [Transferència tecnològica en seguretat alimentària](#). EPSI-UAB. Curs 2011-12
- Postgrau [Seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.
- Postgrau [Dret de la qualitat i la seguretat alimentària](#) (integrat al [Màster de seguretat alimentària](#)). EPSI-UAB. De novembre de 2011 a maig de 2012.

NOVEMBRE 2011

- [Aplicació de l'ozó a les indústries alimentàries i ramaderes](#). CRESCA. Terrassa, 2 de novembre.
- [Seguridad alimentaria y APPCC, en empresas de alimentación animal](#). Silliker. Barcelona, 3 de novembre.
- Curs [Els additius en la indústria alimentària](#). DAAM. Tàrraga, 15, 21 i 28 de novembre.
- Curs [Els additius en la indústria alimentària](#). DAAM. Olot, 16, 23 i 30 de novembre.
- [Legislación y etiquetado alimentario](#). Silliker. Barcelona, 16 i 17 de novembre.
- [Curs Principis d'higiene i eficiència energètica en el disseny i equipament de cuines](#). AVHIC. Barcelona, 21 i 22 de novembre.
- [Curs Sistemes de qualitat i seguretat alimentària: norma IFS i la seva correlació amb les normes BRC i ISO 22000](#). AVHIC. Girona, 28 de novembre.
- Curs [Limpieza en salas blancas](#). EET-UPC. Terrassa, 30 de novembre.

Font: Web 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 determinat tema 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 127. Infoacsa. Any 2011

TEMES DE L'INFOACSA 2011

- L'EFSA revisa la relació entre les encefalopaties transmissibles
- El benestar animal durant el transport (EFSA)
- *Memòria de salut pública 2009-2010*
- Comunicat de l'ASPCAT. Protecció de la Salut sobre l'existència d'un brot de *Salmonella poona* en lactants
- Xarxa d'experts externs de l'ACSA
- L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària rep una delegació sèrbia per conèixer el sistema de gestió de les alertes alimentàries
- Informe de zoonosis a Europa
- El risc radiològic en aliments i pinsos
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) completa l'avaluació de 442 declaracions de salut sobre la funció general del cos
- Avaluació de la seguretat de la irradiació dels aliments
- Manca d'acord europeu sobre l'etiquetatge dels aliments procedents del clonatge
- Nota sobre el control dels aliments i pinsos i l'accident nuclear al Japó
- Conveni entre l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i el Consell de Col·legis Farmacèutics de Catalunya per col·laborar en la difusió de la seguretat alimentària
- Els resultats de les anàlisis confirmen que els cogombres d'Andalusia no són els responsables del brot
- Avaluació de la política europea de benestar animal
- Declaració de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) sobre l'avaluació d'un estudi de biodisponibilitat de l'alumini en els aliments
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) publica una guia per a l'avaluació de les aplicacions nano en els aliments i pinsos
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) emet recomanacions sobre el consum de germinats de llavors
- Informació sobre el brot de toxiinfecció per *E. coli* a Bordeus, França
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) avalua el risc per a la salut de la presència de la micotoxina zearalenona en els aliments
- La vigilància de residus de medicaments veterinaris en animals vius i productes d'origen animal a la UE. 2009
- Informació sobre el brot per *E. coli* enterohemorràgic a Alemanya
- Recomanacions per a la prevenció de toxiinfeccions alimentàries centrades en el brot d'*E. coli* enterohemorràgic
- El Govern aprova els Estatuts de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
- Europa acorda la retirada del mercat de llavors de fenigrec procedents d'Egipte i la suspensió temporal de la seva importació
- Declaració europea sobre alternatives a la castració quirúrgica dels porcs
- Informe conjunt sobre la resistència antimicrobiana en bacteris zoonòtics i indicadors en animals i aliments a la Unió Europea el 2009
- Informe anual de 2010 de sanitat animal de la Comissió Europea
- La lluita contra la resistència als antibiòtics a la cadena alimentària (OMS)
- El Codex Alimentarius adopta una guia per al control de *Salmonella* i *Campylobacter* en carn de pollastre
- L'Institut Robert Koch considera finalitzat el brot d'*E. coli* a Alemanya
- La sostenibilitat ambiental de la cadena alimentària (UE)
- Promoure els sabors d'Europa
- Signatura del *Codi de bones pràctiques comercials al llarg de la cadena alimentària a Catalunya*
- L'etiquetatge dels productes per a persones cel·laques i al·lèrgies alimentàries (ACC)
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) avalua l'eficàcia i la seguretat de l'ús d'àcid làctic per a la descontaminació superficial de canals
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) finalitza l'avaluació de les declaracions de salut sobre la funció general de l'organisme
- Enquesta als ciutadans de Catalunya sobre la seguretat alimentària
- El Departament de Salut recomana el consum segur i moderat de bolets
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) publica una revisió sobre els virus de transmissió alimentària
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) revisa les recomanacions relatives al consum de germinats de llavors
- La FoodDrink Europe actualitza la caixa d'eines per a la reducció de l'acrilàmida
- Visita a l'ACSA del senyor Jan Dahl, DVM, assessor en cap del Consell Danès d'Agricultura i Aliments
- Gran recapte d'aliments 2011
- Dictamen de l'EFSA sobre els riscos de salut pública que ha de considerar la inspecció de la carn de porc
- Preguntes i respostes sobre la minimització del malbaratament d'aliments i l'optimització de

TEMES DE L'INFOACSA 2011

l'envasament d'aliments (UE)

- El Departament de Salut alerta sobre les greus conseqüències del consum de bolets tòxics
- Residu de plaguicides en aliments a la UE el 2009
- Dictamen de l'EFSA sobre el risc d'*E. coli* (STEC) en llavors i brots de llavors germinades
- Barcelona acull un taller sobre el benestar animal en el moment del sacrifici en els escorxadors
- Els albergs de la Generalitat milloraran la seguretat alimentària dirigida a les persones al·lèrgiques
- Deu consells per a una cuina sostenible: Què puc fer en la meva vida diària per reduir el malbaratament d'aliments?
- Recomanacions conjuntes de l'EFSA, la FAO i l'OMS per harmonitzar l'avaluació de l'exposició a contaminants químics través de la dieta

Font: Web ACSA. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/doc3757.html>

Taula 128. *Acsa brief*. Any 2011

TEMES DE L'ACSA BRIEF 2011

- Norovirus
- Riscos emergents
- *Bacillus cereus*
- *Escherichia coli* verotoxigen (ECVT)
- Substàncies amb activitat endocrina
- La genòmica nutricional: una nova eina per avaluar aliments funcionals?
- Biotoxines marines: nous mètodes de detecció
- Nanotecnologia i seguretat alimentària. Actualització
- Aspartam, dades d'avaluació.
- L'avaluació científica de les declaracions de propietats saludables.
- El clenbuterol.

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 2006-2011

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

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 2006-2011

ÀMBIT	NOMBRE					
	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Additius	7	8	12	10	5	9
Aigua i gel	1	0	—	5	1	2
Alimentació animal	28	37	33	12	4	23
Altres productes d'origen animal	1	3	—	0	0	0
Aromes	4	0	3	0	0	0
Begudes alcohòliques	6	—	3	3	2	0
Begudes no alcohòliques	—	—	—	—	—	1
Benestar animal	2	2	2	0	0	3
Carns i derivats	5	1	7	7	0	4
Coadjuvants tecnològics i dissolvents	—	—	—	—	—	1
Complements alimentosos	3	1	—	4	0	1
Condiments i espècies	—	—	—	—	—	6
Conservació	1	1	—	0	1	1
Contaminació radioactiva	—	—	—	—	—	7
Contaminants	12	3	3	3	8	9
Control oficial	6	15	6	14	6	11
Declaracions de propietats saludables	—	—	—	8	10	7
Emmagatzematge i transport	1	2	—	0	0	0
Enzims	2	3	4	0	0	0
Etiquetatge	4	1	9	12	9	6
Higiene	7	1	6	0	2	6
Hortofruítiques i derivats	3	1	2	0	0	2
Identificació i trasllat	5	2	7	6	3	1
Importacions i exportacions	2	1	16	10	19	18
Indústries i establiments	—	—	—	—	—	1
Legislació marc	11	4	2	4	22	6
Llet i productes lactis	5	1	5	1	0	4
Materials en contacte amb aliments	6	1	4	3	1	1
Mel, sucre i derivats	—	—	—	—	—	1
Nous aliments	6	1	8	11	3	13
Olis i greixos	—	5	5	1	0	3
Organismes modificats genèticament	8	14	8	6	16	12
Ous i ovoproductes	2	0	6	0	0	0
Pesca, mol·luscs i altres	6	1	6	1	0	6
Plaguicides	47	42	67	25	12	29
Plans de vigilància	1	1	—	3	5	0
Producció agrària ecològica	7	5	7	1	4	4
Productes dietètics	5	1	3	3	0	0
Protecció dels consumidors	—	—	—	3	1	—
Qualitat	—	22	—	2	2	1
Tractaments per radiació	—	—	—	2	1	1
Residus	12	25	10	1	0	2
Sanitat animal	20	45	17	21	9	3
Sanitat vegetal	5	1	3	3	3	—
Subproductes	5	5	3	5	7	4
Vins i caves	6	5	8	4	2	2
Zoosanitaris	7	7	6	9	10	—
Zoonosis i agents zoonòtics	68	29	15	4	0	7

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 2011, en podem destacar algunes qüestions que convé considerar:

- Com en anys anteriors, la major part de les normes han estat publicades 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 només s'ha publicat una norma sobre la declaració de les zones de producció de mol·luscs bivalves i gasteròpodes, equinoderms i tunicats al litoral de Catalunya.
- 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, com anys anteriors, a productes fitosanitaris, referent als límits màxims de residus en aliments i a l'autorització de l'ús de determinades substàncies actives en sanitat vegetal. L'alimentació animal és un dels àmbits que cal destacar, amb normes referides a continguts màxims de residus en pinso; additius en pinso, i cal destacar la distinció entre matèries primeres per a pinsos, additius per a pinsos, biocides i medicaments veterinaris.
- Convé també destacar les resolucions referides a l'autorització i a la denegació d'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments, en la major part denegades, i d'organismes modificats genèticament principalment pel que fa a l'autorització de comercialització de productes que continguin determinats OMG.
- Les normes relatives a la importació de productes es refereixen especialment a la presa de mesures per evitar l'entrada a la Comunitat de productes contaminats amb determinats perills, com és el cas de determinades llavors, especialment de fenigrec i faves d'Egipte; mol·luscs de Perú. També estableixen llistes de països tercers per importar animals i carns fresques a la UE.

- Les normes de benestar animal han tingut també una posició destacada amb la publicació de noves normes relatives al moment del sacrifici o al benestar del porc i dels vedells.
- En l'àmbit de la sanitat vegetal, les normes publicades han estat adreçades principalment a aplicar mesures de protecció davant de la introducció a la Comunitat d'organismes nocius per als vegetals.
- Dins de l'àmbit de les regulacions estatals, cal fer menció de la publicació del Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments i la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

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 pendents per tal de treballar amb informació actualitzada.

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 han estat destacades en el web de l'ACSA aquests darrers anys.

Taula 131. Normatives destacades. Any 2011

NORMATIVES DESTACADES. ANY 2011

- [Es publica la Directiva relativa a les mencions o marques que permeten identificar el lot i deroga la normativa anterior que regulava la indicació del lot](#)
- [Nous continguts màxims de nitrats en els productes alimentosos](#)
- [Nous continguts màxims de dioxines i PCB en els productes alimentosos](#)
- [S'autoritzen dos nous ingredients alimentaris: els flavenoides de *Glycyrrhiza glabra L.* i els betaglucans de llevat](#)
- [S'ha modificat la normativa estatal del sector lacti](#)
- [Es publica la norma europea sobre la informació alimentària facilitada als consumidors](#)
- [S'estableix la llista d'additius de la Unió Europea](#)
- [S'estableix la llista d'additius de la UE per a ús en altres additius, aromes, enzims i nutrients](#)
- [S'autoritza els glucòsids d'estevioli \(E 960\) com a edulcorants](#)
- [La FoodDrink Europe actualitza la caixa d'eines per reduir l'acrilamida](#)
- [S'estableixen requisits de traçabilitat per als aliments d'origen animal](#)
- [Llista positiva de substàncies permeses per fabricar materials polimèrics diferents dels plàstics](#)
- [Nous reglaments sobre la comercialització de productes fitosanitaris](#)
- [Puja a 72 mesos el límit d'edat per fer les proves de detecció de l'EEB al ramat sacrificat als escorxadors](#)
- [Control oficial dels pinsos en relació amb la presència de material modificat genèticament](#)
- [La Comissió Europea presenta una modificació del Reglament sobre aliments dietètics](#)
- [S'estableix la norma de control de la llet crua d'ovella i cabra](#)
- [Es modifica el Reial decret 3/2002, pel qual s'estableixen les normes mínimes de protecció de gallines ponedores](#)
- [Nova Reglamentació tecnicosanitària en matèria de begudes refrescants\)](#)
- [Es modifiquen les condicions a la importació de pinsos i aliments originaris o procedents de Japó](#)
- [El Consell Europeu consensua una posició sobre la informació alimentària facilitada als consumidors](#)
- [Es modifica la llista positiva d'additius diferents dels colorants i edulcorants](#)
- [S'imposen condicions especials a la importació de productes alimentaris i pinsos procedents del Japó](#)
- [S'incorpora la norma europea de puresa de l'extracte de romaní \(E 392\) a la normativa espanyola](#)
- [Procediment d'autorització comú per a additius, enzims i aromes](#)
- [Noves normes de funcionament del Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments](#)
- [Proposta de Reglament sobre la informació alimentària destinada als consumidors](#)
- [Es restringeix l'ús del bisfenol A en els biberons de plàstic](#)
- [Reglament sobre requisits específics per a la fabricació i la comercialització de materials i objectes plàstics](#)
- [Mètodes de detecció de les toxines marines lipofíliques](#)

Font: Web ACSA

5

Percepció i repercussió social

5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

L'any 2011 s'ha iniciat un projecte d'anàlisi sociològica impulsat per l'ACSA sobre la informació i els coneixements relatius a la seguretat alimentària entre els consumidors catalans, el **Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya**, amb l'objectiu de conèixer els nivells de coneixement i percepció i confiança dels consumidors catalans. Aquest baròmetre, que tindrà continuïtat en els propers anys, s'inicia amb 700 enquestes a ciutadans distribuïts per tot el territori de Catalunya. Les conclusions principals d'aquest baròmetre són les següents:

- La percepció de seguretat en els aliments és relativament alta.
- La presència de pesticides i la de productes químics són els elements que més preocupen els ciutadans.
- Els aliments frescos no envasats i els establiments que tenen relació directa amb el producte fresc són els que generen més confiança entre els ciutadans.
- La congelació i la descongelació reiterada és considerada la pràctica més insegura, quan en realitat no ho és. Rentar-se les mans és la segona resposta més esmentada, a una gran distància de la resta, i la mala cocció dels aliments és la resposta menys rellevant per al ciutadà, tot i que és una de les pràctiques de seguretat més importants: són els més joves els que declaren tenir-ho més clar.
- El 3,4% dels enquestats declaren haver patit alguna experiència de intoxicació alimentària els darrers dotze mesos: els homes i les llars sense fills són els que presenten una incidència més alta (4,4% i 4,0%, respectivament).
- El menjar cuinat i consumit a casa és, amb diferència, el que genera un menor nombre d'experiències d'intoxicació. D'altra banda, el menjar preparat i consumit fora de casa és el que ha provocat més problemes.

- La *seguretat* es relaciona tant amb el concepte *saludable / nutritiu* com amb el concepte *elaborat en condicions higièniques i sanitàries adequades*: aquest últim és més esmentat entre la gent de 25 a 49 anys. La *no-perillositat* és el tercer concepte que s'associa a la *seguretat*.

A partir de les dades recollides, el baròmetre permet calcular l'índex de confiança en la seguretat alimentària, que se situa en un 6,50 en una escala de l'1 al 10; també permet calcular l'índex de seguretat de les llars, que està en un 6,45 i que es calcula a partir de la ponderació de dades sobre coneixements, pràctiques i usos declarats pels entrevistats.

La continuïtat d'aquest projecte permetrà avaluar i observar tendències respecte als resultats de les accions preses en els àmbits de la informació, la sensibilització, la promoció de pràctiques correctes, la vigilància i control pel que fa a la confiança, a més de millorar el coneixement, les pràctiques i els usos de la ciutadania.

ESTUDIS DE PERCEPCIÓ REALITZATS EN ANYS ANTERIORS:

- Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya. ANSOAP. Any 2005
- Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques. ANSOAP. Any 2008

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 a conèixer quins són els principals temes que preocupen els ciutadans i el conjunt de la societat.

Consultes

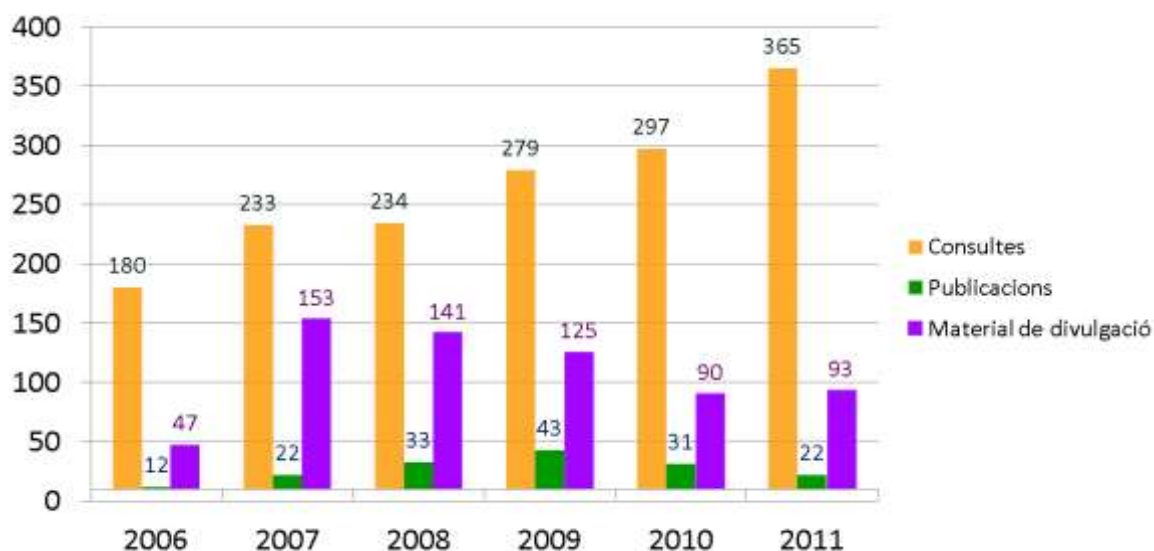
Pel que fa a les consultes adreçades a l'ACSA, destaquen les de caràcter informatiu (autoritzacions, autocontrols, higiene, manipuladors, normativa i publicacions) i la sol·licitud de publicacions.

Taula 132. Consultes adreçades a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Any 2011

TEMA	NOMBRE DE CONSULTES REBUDES PER CORREU ELECTRÒNIC
Additius, aromes i coadjuvants	5
Autoritzacions i registres	94
APPCC i prerequisits	12
Condicions d'higiene	11
Manipuladors	26
Etiquetatge	25
Traçabilitat	0
Normativa	37
Restauració	2
Dietètics, complements alimentosos	1
Altres	20
Al·lèrgies i intoleràncies	9
Materials i envasos	4
Importació i exportació	5
Informació ACSA	11
Informació al web	14
Borsa de treball	22
Reclamacions / denúncies	21
Trastorns alimentaris	2
Petició de material	115
Irregularitat comercial	0
Pla de seguretat alimentària	0
Contaminants	3
Xarxa d'alerta	8
Mitjans de comunicació	3
Falses alarmes (<i>hoaxs</i>)	6
Seguretat de productes	24
Total	365

Font: ACSA.

Gràfic 16. Consultes i peticions de publicacions i de material de divulgació. Anys 2006-2011



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 suposen menys del 2% de les trucades.

Taula 133. Consultes efectuades al 012. Nombre de trucades i percentatge del total. Anys 2008-2011

TEMES	2008	2009	2010	2011
Sector de serveis	39.590 (68,01%)	5.033 (75,1%)	42.730 (74,95%)	36.328 (75,85%)
Sector de productes	17.554(30,16%)	15.704 (23,6%)	13.424 (23,54%)	10.661 (22,26%)
Sector de l'alimentació	1.061 (1,83%)	889 (1,33%)	861 (1,51%)	903 (1,89%)
▪ Establiments comercials d'alimentació	421 (39,68%)	327 (36,78%)	316 (36,7%)	276 (30,56%)
▪ Begudes	106 (9,99%)	124 (13,95%)	105 (12,2%)	128 (14,17%)
▪ Pa i derivats	135 (12,72%)	106 (11,92%)	130 (15,1%)	98 (10,85%)
▪ Carn	78 (7,35%)	94 (10,57%)	77 (8,94%)	93 (10,30%)
▪ Conserves i congelats	77 (7,26%)	76 (8,55%)	60 (6,97%)	92 (10,19%)
▪ Etiquetatge i preus	50 (4,71%)	45 (5,06%)	64 (7,43%)	85 (9,41%)
▪ Llet i làctics	73 (6,88%)	63 (7,09%)	56 (6,5%)	78 (8,64%)
▪ Peix	42 (3,96%)	26 (2,9%)	31 (3,6%)	11 (1,22%)
▪ Olis i greixos	40 (3,77%)	9 (1,01%)	15 (1,74%)	11 (1,22%)
▪ Additius	34 (3,20%)	19 (2,14%)	7 (0,81%)	10 (1,11%)
▪ Altres sectors alimentació	5 (0,47%)	—	—	—
Total	58.205	66.627	57.015	47.892

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'Institut de Seguretat Alimentària (ISAL), de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, hi ha la de gestionar les queixes, comunicacions o avisos d'incompliments o no conformitats relatius a la seguretat alimentària Catalunya (a la ciutat de Barcelona en el cas de l'ISAL), 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 es focalitzen les actuacions de control.

El nombre de denúncies rebudes l'any 2011 relacionades amb la seguretat alimentària no són moltes, tot i que el nombre ha augmentat respecte el 2010. L'ACC del total de denúncies rebudes només el 13% corresponen al sector de l'alimentació (l'any 2010 representaven un 10%); la Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT ha rebut 807 denúncies, gairebé el doble que el 2010, que representen 11,96 denúncies per cada 100.00 habitants, i l'ASPB ha tramitat 387 denúncies, 129 menys que el 2010.

Taula 134. Denúncies del sector de l'alimentació presentades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2008-2011

ANY	NOMBRE DE DENÚNCIES SOBRE ALIMENTACIÓ	% DEL TOTAL DE DENÚNCIÉS REBUDES A L'ACC
2008	457	13%
2009	996	11%
2010	444	10%
2011	822	13%

Font: Memòria de l'ACC, anys 2008-2011.

Taula 135. Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Anys 2008-2011

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

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut (Informe denúncies 2008-2011).

L'any 2011 ha augmentat considerablement el nombre de denúncies relacionades amb unes condicions higièniques deficients.

Taula 136. Denúncies rebudes a l'Institut de Seguretat Alimentària de l'Agència de Salut Pública de Barcelona. Anys 2009-2011

DENÚNCIES TRAMITADES. ASPB. ANYS 2009-2011

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

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

Particulars	281 (62,3%)	140 (27,1%)	101 (26%)
Guàrdia Urbana	105 (23,3%)	106 (20,5%)	140 (36%)
Altres organismes	65 (14,4%)*	84 (16,3%)	23** (6%)
Protecció de la Salut (ASPCAT)	—	73 (14,1%)	62 (16%)
OMIC	—	47 (9,1%)	43 (11,1%)
IRIS	—	32 (6,2%)	—
ACC	—	12 (2,3%)	8 (2%)
OAC	—	12 (2,3%)	2 (0,5%)
ST districtes	—	8 (1,5%)	8 (2%)
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: Institut de Seguretat Alimentària de l'ASPB

Taula 137. Actuacions de l'ISAL subsegüents a les denúncies. Any 2011

	TRANSPORT	NO TRANSPORT	TOTAL
Només inspecció	13	251	264
Inspecció i derivació	0	10	10
Sense inspecció ni derivació	39	25	64
Derivació sense inspecció	8	41	49

Font: Institut de Seguretat Alimentària de l'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 25 de les denúncies per conceptes diferents al transport no s'ha fet una actuació específica i s'explica pels fets següents:

1. Es tracta d'establiments que ja estaven en seguiment sanitari, i per tant la denúncia s'ha incorporat a l'expedient corresponent, o bé
2. Les denúncies han estat resoltes sense necessitat de realitzar una inspecció in situ, quan els operadors econòmics aporten la informació requerida pels serveis d'inspecció, o bé
3. Les denúncies s'han arxivat per falta de la informació necessària per iniciar la investigació dels fets denunciats.

Les denúncies de la Guàrdia Urbana per intervencions de transport es resolen amb l'inici de l'expedient sancionador. En vuit ocasions, també ha implicat la derivació a l'ASPCAT dels establiments en què la mercaderia s'ha immobilitzat en règim de dipòsit.

Cal fer referència a la importància de recopilar informació sobre les denúncies presentades pels ciutadans, ja que són indicadors molt útils de la situació i dels problemes que més preocupen la ciutadania. Per aquest motiu, és convenient que els organismes responsables facin un esforç de recollida d'informació i d'anàlisi de les dades resultants.

Un altra dada indicativa és el nombre i el tipus de queixes presentades al Síndic de Greuges. En l'informe anual de l'any 2011 només es fa referència a dues queixes, una relacionada amb sanitat animal i l'altra relacionada amb les al·lèrgies alimentàries.

Taula 138. Actuacions dels Síndic de Greuges. Any 2011

	2011
Queixes	8.065
Actuacions d'ofici	115
Consultes	14.579
Total	22.759
Actuacions relacionades amb la seguretat alimentària	<p>Queixa 05781/2010 d'un propietari d'un ramat cabrum al DAAM per una indemnització pels danys patits per vacunació del seu bestiar contra la llengua blava.</p> <p>Queixa 01605/2009 del Departament d'Ensenyament Manca de resposta i d'actuació de la Subdirecció General 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.</p>

Font: Informe anual del Síndic de Greuges. Any 2011

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 2011

ASSUMPTE	NOMBRE	ÀMBIT
Control del compliment de descàrrega d'aliments peribles i alimentaris	1	Productes Fitosanitaris
Pregunta sobre les actuacions per a la neteja de les aigües contaminades per trihalometans el 2010	4	Innocuïtat
Pregunta sobre els ajuts que deixarà de percebre el sector agroalimentari per la retallada del 15% del pressupost	1	Economia
Pregunta sobre els ajuts cofinançats amb la Unió Europea que se suprimiran per la retallada del 15%, anunciada pel DAAM	1	Economia
Pregunta relacionada amb l'aigua contaminada amb radioactivitat vessada de la central nuclear d'Ascó	5	Innocuïtat
Pregunta en relació a salmonel·losi d'un nadó	1	Innocuïtat
Pregunta sobre les conseqüències d'un brot d'E. Coli enterohemorràgic en relació a productes hortifrutícoles	1	Innocuïtat
Pregunta sobre les mesures del DAAM per pal·liar la crisi del sector de la pesca i l'aqüicultura	1	Economia
Pregunta sobre les mesures del DAAM en relació a les assegurances agràries de les explotacions agràries.	2	Economia
Pregunta sobre una línia de capital de risc per a les cooperatives i empreses del sector agroalimentari	2	Economia
Pregunta sobre l'elaboració del Pla estratègic nacional de suport a l'agricultura i l'alimentació	1	Economia
Pregunta sobre les accions del DAAM per a impulsar els contractes entre la indústria i els distribuïdors i els productors per augmentar la productivitat	1	Economia
Pregunta sobre la promoció dels productes agroalimentaris catalans entre els consumidors i els sectors de la restauració i la gastronomia	1	Economia
Pregunta sobre el programa marc territorialitzat de formació per a l'emprenedoria de base agroalimentària	1	Economia
Pregunta sobre el decret relatiu a l'artesanania alimentària		Legislació
Pregunta relacionada amb el contingut d'arsènic en l'aigua de beure de l'Argentera	9	Innocuïtat
Pregunta sobre la fabricació i comercialització de pa	4	Innocuïtat
Pregunta sobre les línies d'actuació del Pla de salut de Catalunya 2011-2015	1	Organització i competències
Pregunta relacionada amb el CCPAE	3	Organització i competències

Font: Butlletí oficial del Parlament de Catalunya

Gràfic 17. Distribució d'assumptes tractats el 2011 per àmbits



Font: Butlletí oficial del Parlament de Catalunya

De la informació recollida podem concloure que els temes de seguretat alimentària han format part de l'agenda del Parlament durant l'any 2011. Els assumptes d'innocuïtat alimentària més destacats han estat preguntes relacionades amb trihalometans a l'aigua de Barcelona i arsènic en l'aigua potable d'Argentera. Destaquen també els assumptes econòmics relacionats amb la crisi, ja que la majoria són de reducció d'ajuts.

Els brots d'*E. coli* enterotoxigen que van tenir lloc a Alemanya i posteriorment a França, l'any 2011, han ocasionat una pregunta parlamentària atès el tancament de fronteres a la importació dels productes hortofructícoles catalans i espanyols.

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 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 en 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 monitoratge i l'anàlisi anual de la cobertura periodística que han rebut les qüestions de seguretat alimentària a Catalunya⁴.

Informe SAM 2011

Durant l'any 2011 es va elaborar l'*Informe SAM 2011* que no es va publicar fins al 2012. D'aquest informe s'obtenen les conclusions següents:

L'any 2011 s'ha publicat un total de 2.844 textos sobre temes de seguretat alimentària en els set diaris analitzats, un nombre que suposa un increment significatiu respecte a l'any anterior, en què se'n van publicar 2.214. Per nombre de textos publicats, el diari *La Vanguardia* se situa al capdavant, amb 626 registres, i supera, per primer cop, el *Segre*, que en els darrers dos anys havia liderat la mostra i enguany ocupa la segona posició, amb 611. El segueixen *El País*, amb 514; *El Punt*, amb 401; el *Diari de Tarragona*, amb 389; *20 Minutos*, amb 154, i *ADN*, amb 149 textos publicats.

⁴ 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>

L'increment de registres d'aquest any s'explica per l'augment d'episodis d'alerta sanitària i altres esdeveniments d'abast internacional vinculats a la seguretat alimentària que es va produir al llarg del 2011, i que van rebre una cobertura àmplia per part dels mitjans, com ara la detecció de dioxines en pinsos destinats a l'alimentació animal a la UE; l'accident de la central nuclear de Fukushima (Japó), que va provocar la contaminació amb partícules radioactives de l'aigua i d'alguns aliments a la zona d'influència; l'escalada en el preu dels cereals; l'esclat del brot d'*E. coli* a Alemanya; la declaració oficial d'“estat de fam” a la Banya d'Àfrica, i l'augment de les campanyes solidàries que van organitzar diverses entitats i ONG per recaptar aliments a causa de l'impacte de la crisi econòmica entre la població espanyola. Una altra diferència significativa respecte a l'any anterior és que el *Diari de Tarragona* passa d'ocupar la segona posició a la cinquena, tot i que manté un nombre de registres similar al de l'any anterior (398), mentre que *El Punt* passa de la cinquena posició a la quarta.

La majoria dels tòpics periodístics més freqüents coincideixen amb els descrits a l'*Informe SAM 2010*, però aquest any destaca la introducció d'un de nou, que, a més, ocupa la segona posició: la contaminació dels aliments. Aquest fet s'explica pel notable increment de registres que recull l'Informe sobre episodis d'alerta provocats per la ingesta d'aliments en mal estat —com el brot d'*E. coli* a Alemanya— o informacions relacionades amb la contaminació d'alguns aliments o productes destinats a l'alimentació animal, com la presència de dioxines en pinsos o de mercuri en algunes espècies de peixos, per exemple. Pel que fa a “crisi alimentària”, es tracta d'un tòpic molt genèric, que, en aquest cas, inclou sobretot textos relacionats amb la seguretat alimentària, és a dir, amb la disponibilitat d'aliments en quantitats suficients. La majoria fan referència a situacions declarades de fam en països del Tercer Món, com la greu sequera que va afectar la Banya d'Àfrica durant l'estiu del 2011; però també s'han inclòs en aquest tòpic textos que fan referència a la demanda creixent d'aliments a entitats caritatives a causa de la crisi econòmica. Aquests dos fets expliquen el creixement que ha tingut enguany.

Taula 140. Textos publicats sobre temes de seguretat alimentària a diferents diaris de Catalunya. Anys 2009-2011

DIARI	2009	2010	2011
<i>Segre</i>	698	545	611
<i>Diari de Tarragona</i>	310	398	389
<i>El País</i>	297	372	514
<i>La Vanguardia</i>	389	336	626
<i>El Punt</i>	368	274	401
<i>20 Minutos</i>	120	195	154
<i>ADN</i>	90	92	149
Total	2.272	2.250	2.844

Font: Informes SAM. 2009, 2010, 2011

Taula 141. Nombre de temes més freqüents sobre seguretat alimentària publicats a diferents diaris de Catalunya. Anys 2008-2011

TEMES MÉS FREQUENTS	2008	2009	2010	2011
Preu dels aliments	208	197	142	130
Sector agroalimentari	—	278	181	330
Gastronomia	—	—	153	232
Crisi econòmica	—	141	75	90
Mercat alimentari	—	96	108	150
Crisi alimentària mundial / seguretat en l'accés	154	83	58	132
Alimentació i nutrició	101	108	90	105
Gastronomia	98	—	—	—
Contaminació dels aliments	84	—	—	303
Fruïtes i verdures	68	111	78	—
Transgènics / OMG	64	90	—	—
Alimentació infantil	60	—	—	—
Fira alimentària	59	—	—	—
Oli de gira-sol (Ucraïna)	52	—	—	—
Aigua	51	43	—	78
Obesitat/sobrepès/dietes	41	79	—	—
Peix i pesca	—	79	125	92
Vins i caves	—	68	—	—
Aliments ecològics	—	64	61	—
Oli d'oliva	—	45	—	—

Font: Informes SAM dels anys 2008-2011.

Taula 142. Temes més freqüents sobre seguretat alimentària publicats a diferents diaris de Catalunya. Anys 2009-2011

GENER 2011
<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
FEBRER 2011
<ul style="list-style-type: none">• Preus justos i eleccions a les cambres agràries• Inflació i escalada de preus dels aliments• El celiacisme, infradiagnosticat
MARÇ 2011
<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
ABRIL 2011
<ul style="list-style-type: none">• Pla d'ajudes al camp• Es manté l'alerta al Japó per la contaminació radioactiva• Mercat alimentari
MAIG 2011
<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
JUNY 2011
<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
JULIOL 2011
<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
AGOST 2011
<ul style="list-style-type: none">• La fam a Somàlia• Boicot francès a l'entrada de productes espanyols• Alimentació i salut
SETEMBRE 2011
<ul style="list-style-type: none">• Protestes al camp• Impacte de la crisi econòmica a Catalunya• Especulació amb les terres agrícoles
OCTUBRE 2011
<ul style="list-style-type: none">• Front comú contra la nova PAC• Malbaratament d'aliments i desnutrició infantil• Gastronomia
NOVEMBRE 2011
<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
DESEMBRE 2011
<ul style="list-style-type: none">• Festes de Nadal i crisi econòmica• Catalunya solidària

Font: Informe SAM 2011

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 2011, i considerant la seva evolució durant el període 2006-2011, en podem extreure les conclusions i recomanacions següents:

1. Malalties transmeses per via alimentària

- El problema principal en matèria d'innocuitat alimentària a Catalunya són els perills biològics, causants de gairebé la totalitat de les malalties de transmissió alimentària diagnosticades. Les toxiinfeccions alimentàries són un conjunt de malalties sobre les quals es quantifiquen anualment un nombre important de casos i de brots, amb un nombre elevat de persones afectades, cosa que constitueix un problema de salut pública. Les toxiinfeccions alimentàries representen una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya (32,7% el 2006; 23,2% el 2007; 22,3% el 2008; 14,8% el 2009; 18,4% el 2010, i 18,3% el 2011), tot i que s'observava una tendència a la baixa, amb una reducció evident del nombre de brots declarats, l'any 2011 se n'ha produït un augment i s'han situat als mateixos nivells de l'any 2008. Pel que fa al nombre d'afectats, segueix mostrant una tendència a la baixa (1.722 el 2006, 1.606 el 2007, 1.774 el 2008, 1.100 el 2009, 1.418 el 2010 i 1.058 el 2011). Tot i que es constata una reducció aquests darrers anys, continuen suposat al voltant d'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.
- Prop del 80% dels brots responen a un patró comú: són causats per microorganismes patògens o les seves toxines. Generalment, els aliments són un suport actiu de la multiplicació microbiana o de l'alliberament de les toxines; originen un quadre clínic predominantment gastrointestinal i tenen com a principals factors contribuents errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària.
- Més del 80% dels brots en què s'ha identificat l'agent causal estan associats a un grup molt concret d'agents: la salmonel·la (32% el 2006, 34% el 2007 i 17,7% el 2008, 30,8% el 2009, 13% el 2010 i 21,4% el 2011), norovirus (13,1% el 2006, 18,6 el 2007, 16,7% el 2008, 17,6 el 2009, 39,13% el 2010 i 17,5% el 2011), *Staphylococcus aureus* (4,9% el 2006, 6,6% el 2007, 4,9% el 2008, 5,8% el 2009, 1,45% el 2010 i 4,85% el 2011). La salmonel·la torna a ser responsable de la major part dels brots declarats i ha disminuït la proporció de

casos de norovirus, que va augmentar considerablement el 2010, i s'ha situat en nivells similars que anys anteriors.

- Els aliments vehiculadors que hi intervenen amb més freqüència han estat tradicionalment la maionesa i altres productes amb ou (18% el 2006, 13,3% el 2007, 4% el 2008, 17,6% el 2009, 4,3% el 2010 i 5,8% el 2011). Amb una proporció similar als productes a base d'ou trobem la carn de pollastre i altres aus, que ha sofert un augment en relació amb el 2010 (2,94% el 2009, 1,45% el 2010 i 4,85% el 2011). La importància de peix i marisc, que havia augmentat considerablement el 2009 i el 2010, aquest any 2011 torna a disminuir. Tanmateix, continua sent l'aliment vehiculador de toxiinfeccions alimentàries més freqüent (13% el 2006, 11% el 2007, 7% el 2008, 17,6% el 2009, 24,6% el 2010 i 12,62% el 2011).
- S'ha de continuar prestant una atenció especial a les intoxicacions provocades per bolets tòxics: hi ha hagut 7 brots el 2011 i un degoteig continuat de brots al llarg dels anys (com els 2 brots del 2007, els 10 del 2008 i els 5 del 2010). Cal considerar-lo un problema associat a imprudències de persones en un àmbit de consum privat, i fora de l'àmbit empresarial i de la restauració, 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 (26,8% el 2006, 24% el 2007, 31% el 2008, 10,3% el 2009, 8,7% el 2010 i 5,83% el 2011), que mostra una tendència a la baixa aquests darrers anys; la utilització d'ous no pasteuritzats en restauració col·lectiva (5,7% el 2006, 14,1% el 2007, 9% el 2008, 16,2% el 2009, 3% el 2010, 2,91% el 2011), que també mostra una forta caiguda aquest darrer any, així com el manipulador infectat (6,5% el 2006, 13,1% el 2007, 10% el 2008, 8,8% el 2009, 13% el 2010 i 1,9% el 2011), que també ha disminuït considerablement. D'altra banda, s'observa un augment dels casos deguts a un emmagatzematge i/o conservació incorrectes (0,24% el 2006, 7,6% el 2007, 4% el 2008, 1,5% el 2009, 2,9% el 2010 i 4,8% el 2011)
- Aquestes pràctiques incorrectes s'associen a àmbits concrets de les fases finals de la cadena alimentària. Destaca l'àmbit familiar o domèstic (45,1% el 2006, 28,6% el 2007, 33,4% el 2008, 23,5% el 2009 i 31,8% el 2010), 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 (39,4% el 2006, 43,9% el 2007, 45,5% el 2008, 38,2% el 2009, 42,2% el 2010 i 43,7 el 2011). Aquests darrers

anys s'observa, doncs, més protagonisme del sector de l'hostaleria. Des de l'any 2007 els brots en l'hostaleria superen els domèstics, cosa que inverteix la situació mantinguda durant anys anteriors en què, amb algunes petites excepcions, l'àmbit domèstic ha superat el de l'hostaleria en nombre de brots. Tot plegat apunta a la necessitat d'una anàlisi més detallada en col·laboració amb el sector, per tal d'aprofundir en el coneixement de les causes i prendre les mesures pertinents.

- Si comparem les dades de Catalunya amb les de la UE podem observar que el nombre de brots per 100.000 habitants es troben en un nivell similar. A Catalunya, aquest paràmetre se situa en l'1,2 (2007), l'1,4 (2008), el 0,90 (2009), el 0,89 (2010) i l'1,37 (2011), mentre que la mitjana europea és de 1,2. Les dades sobre agents associats i aliments que hi intervenen mostren una situació molt similar, amb petites diferències. Als països europeus l'ou i derivats segueix sent l'aliment principal que intervé amb molta diferència respecte als altres aliments. D'altra banda, si analitzem els àmbits afectats podem observar que, per primer any, el 2011, el sector de l'hostaleria intervé en la mitjana europea per sobre del domèstic, de manera similar al que està succeint a Catalunya des de fa uns anys (34,4% del sector de l'hostaleria respecte a un 32,7% del sector domèstic, a la UE).
- Pel que fa a les malalties d'origen alimentari diagnosticades individualment i de les quals es pot fer una estimació de la incidència per 100.000 habitants a partir de les declaracions microbiològiques dels laboratoris del 2009 i del 2010, destaquen les produïdes per rotavirus (10-20), campilobacteriosi (46,6) i salmonel·losi (32). 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 no ha estat alimentària. Els estudis disponibles apunten que en el cas dels virus la via alimentària representaria fins a un 40% dels casos, mentre que en salmonel·la i campilobàcter representa un 80%.
- D'altra banda, la informació que es pot obtenir a partir de les dades de les declaracions individuals de malaltia dels anys 2006-2010, permet observar una incidència baixa de les malalties de declaració individualitzada que estan molt directament lligades a la transmissió alimentària, com per exemple la triquinosi, el botulisme (amb cap cas declarat), i la hidatidosi i *E. coli* 0157:H7, que se situen tots dos per sota dels 0,2 casos per 100.000 d'habitants. L'hepatitis A presenta una incidència estimada d'entre 2 i 7,6 casos per 100.000 habitants, en funció de l'any.

- 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. Tenint també en compte les dades de declaració microbiològica dels laboratoris, observem que aquesta taxa es troba lleugerament per sobre en el cas de la campilobacteriosi i la salmonel·losi. Cal també fer una menció especial de la listeriosi, ja que es tracta d'una malaltia per a la qual les taxes a Catalunya (0,94) superen en dues i tres vegades la mitjana europea (0,32 i superiors als nivells de Dinamarca (0,88), Finlàndia (0,80) i Espanya (0,79). Tot i que es troba en una incidència relativament baixa, del voltant d'un cas per 100.000 habitats, és una malaltia molt greu (12,7% de mortalitat a la UE), 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, als aliments i els grups de població més vulnerables, com ancians, embarassades i infants de poca edat.
- Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD (Conjunt mínim bàsic de dades) 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 hidatidosi, 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.
- 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 2011-2015.
- 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 la salmonel·la 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 els sistema d'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 la salmonel·la i el campilobàcter 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 els norovirus.

2. Prevalença de perills en aliments i exposició de la població

Perills biològics

- L'any 2011 no es pot valorar l'evolució del SIVAL pel que fa a perills biològics presents en els aliments atès que només s'han recollit mostres de mol·luscs bivalves vius per detectar virus de l'hepatitis A i norovirus, amb una taxa de conformitat del 94,3%. Segons dades de l'IQSA, que ofereixen una informació més àmplia pel major nombre d'aliments i perills analitzats, podem concloure que segueix la tendència a la millora amb l'obtenció d'una taxa de conformitat global del 97,2% (l'any 2010 es va obtenir una taxa de conformitat del 93,2%). Si observem les taxes de conformitat per tipus perills biològics destaquem el següent:
- Pel que fa als microorganismes indicadors i testimonis, l'any 2011 ha augmentat considerablement la taxa de conformitat sobretot pel que fa a enterobacteris amb una taxa del 93%. Tot i la millora observada, s'ha d'insistir en la necessitat d'extremar la higiene i l'autocontrol en la producció i manipulació d'aliments, ja

que, encara que no són microorganismes patògens, són un indicador clar de la probabilitat que aquests puguin ser presents en els aliments.

- Les taxes de conformitat generals en patògens mostren nivells molt alts, del 95% al 100%. Tanmateix, si analitzem cas per cas cada aliment i cada tipus de perill s'observa més prevalença de perills microbiològics en determinats aliments carnis. Els agents detectats són salmonel·la en productes carnis curats i preparats carnis i campilobàcter en carn fresca. Com que es tracta d'aliments que es consumeixen amb cuinat previ, es permet mitigar el risc en una gran part. 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 salmonel·la en fuet i llonganissa.
- 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.
- La taxa de conformitat de la histamina és per tercer any consecutiu del 100%. La relativa millora en les taxes de conformitat aquests darrers anys podria indicar una millora en la higiene i la conservació del peix en el procés de producció i comercialització que caldrà confirmar amb dades dels propers anys.
- També s'han detectat micotoxines, com l'aflatoxina B1, amb una taxa de conformitat del 95% de fruita seca i dessecada i ocratoxina A en preparats de cereals per a lactants amb una conformitat baixa, del 75%. Les dades globals relatives a micotoxines en els aliments analitzats els darrers tres anys mostren una taxa de conformitat global elevada, del 97% el 2011.
- La comparació de les dades de prevalença en aliments amb les dels països de la UE fa pensar que a Catalunya els patògens com el campilobàcter i la salmonel·la presenten una prevalença similar a la mitjana europea. 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.
- És important fer constar que les dades derivades dels programes de vigilància analítica coincideixen amb les que es poden obtenir a partir dels sistemes

d'intercanvi d'informació i alerta pel que fa als patògens principals en circulació. Així, les causes principals de notificació són els perills biològics: micotoxines, salmonel·la, campilobàcter i *Listeria monocytogenes* com a agents principals que hi intervenen.

- Cal mantenir la vigilància i el control de determinats perills biològics, més presents, segons dades dels programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. Convé mantenir 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 dins dels seus programes d'autocontrol. Amb aquesta mateixa finalitat, cal potenciar les línies de comunicació amb gremis i associacions.

Perills químics

- Els estudis disponibles en dieta total indiquen que els nivells d'exposició de la població a Catalunya es troben per sota dels límits màxims recomanats per l'OMS o establerts a les normes comunitàries 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. Per contra, s'ha detectat un augment en l'exposició a Cd, Pb i PCDE. 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.
- 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.
- Dins del grup de contaminants i pel que fa als d'hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP), les taxes de conformitat són molt elevades arribant al 100% el 2011.
- L'anàlisi de dioxines, PDB i altres compostos orgànics mostren una taxa de conformitat general de més del 97% el 2011, dades similars als cinc anys

anteriors. Aquesta taxa inferior al 100% es deu a la presència de dioxines en peix fresc.

- L'any 2011 no s'ha detectat nitrats ni metalls pesants en els aliments.
- Pel que fa als residus del processament, s'observa una prevalença elevada d'acrilamida, en derivats de patates i en preparats de cereals, com ja passava en anys anteriors que inclús es detectava en cafè, galetes i pa torrat. Sobre això, l'EFSA ha establert un referent de seguretat. Es tracta d'una qüestió complexa que ha de ser abordada en col·laboració amb els sectors afectats per tal de minimitzar la presència d'acrilamida en els productes. S'ha de fer difusió i promoure la implementació de les mesures de reducció d'acrilamida en els processos de producció d'aliments.
- Pel que fa als residus de plaguicides, les taxa de conformitat segueix alta, del 99%, tot i que segueix detectant-se presència en fruites i hortalisses però en taxes de conformitat altes, en tots dos casos del 97%. 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.
- Pel que fa a la presència d'additius en els aliments per sobre dels límits permesos o en productes on no haurien d'estar, el diòxid de sofre continua sent un paràmetre en què s'observen disconformitats, tot i que 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 praxis en la utilització d'aquest additiu, sobre el que cal continuar mantenint la vigilància i el control oficial per corregir el problema.
- L'any 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 la carn picada i derivats, que arriben al 0% de conformitat. S'ha de tenir en compte que la manera d'interpretar els resultats ha variat, ja que en aquest additiu s'ha de tenir en compte el pas possible de nitrits a nitrats en productes tractats per la calor.
- El colorant vermell cotxinilla s'ha detectat per sobre dels límits establerts en una mostra de llaminadures vermelles.
- Com en el cas dels perills biològics, si comparem les dades disponibles a Catalunya amb les dades del sistema d'intercanvi d'informació i alerta

alimentària europeu (RASFF) s'observa una coincidència respecte als principals perills detectats, a excepció del cas dels residus de medicaments, ja que les dades de Catalunya mostren uns nivells de conformitat més elevats.

- 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 desenvolupar 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 en recomanar la restricció del consum en embarassades.
- 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.

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 es desenvolupa.

- La informació disponible sobre fauna mostra la presència en el cycle 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 suposar per a la salut pública i la cadena alimentària.
- Hi ha encara una certa prevalença de triquinosi en el medi que es manté en nivells similars els últims tres anys, amb una prevalença de l'1,93%, el 2011, en animals de caça abatuts. Encara que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, extremar 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.
- 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. La tuberculosi bovina presenta taxes de conformitat del 99% com a quart any consecutiu i la brucel·losi bovina ha arribat el 2011 a una taxa de conformitat del 100%, mentre que en el cas de la brucel·losi ovina i cabruna les dades es mantenen a nivells del 98,3%. Aquestes dades ens situen en el marc de la mitjana dels països més avançats de la UE.
- 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 regressió de la malaltia, després d'un punt d'inflexió l'any 2003, en el qual es va registrar el nombre més gran de casos. L'any 2011, com el 2010, no s'ha detectat cap cas. El 2011 es va detectar un cas a Catalunya però es tractava d'un animal oriünd de Menorca.
- La prevalença de salmonel·la és una qüestió principal, sobre la qual els operadors i les administracions públiques responsables han treballat

intensament. S'ha observat una clara tendència decreixent de la prevalença aquests darrers anys. En pollastre, s'ha aconseguit una prevalença 0 complint àmpliament els objectius establerts per la normativa europea. La prevalença en reproductores, se situa en un 0,99%, mentre que en ponedores la prevalença ha augmentat el 2011 respecte al 2010, 1,96% i 0,9% respectivament, passant a tenir la prevalença més elevada.

- La prevalença en poblacions animals d'altres agents causants de malalties de transmissió alimentària en persones, com per exemple el campilobàcter, ha de ser objecte d'estudi i d'una estratègia de minimització. Les dades disponibles fins a aquest moment mostren que les mesures de lluita que han estat eficaces contra la salmonel·la no han tingut efecte sobre la prevalença del campilobàcter.
- Les dades sobre la qualitat de les aigües i la producció de mol·luscs indiquen que hi ha una vigilància sistemàtica, amb un baix nombre d'incidències.
- Les dades disponibles evidencien també unes elevades taxes de conformitat (96%-99%) respecte a perills químics, com els plaguicides o els zoosanitaris en la fase primària.
- Els controls de la llet en explotació i en cisternes de transport mostren taxes de conformitat del 100% en bacteris, aigua i antibiòtics. És en cèl·lules somàtiques on la taxa de conformitat és només del 87,5%, però amb una tendència creixent respecte a anys anteriors.
- En alimentació animal, les dades són similars els últims tres anys. L'any 2011, la taxa de conformitat de perills químics en matèries primeres, additius i premescles és del 100% i, en pinsos compostos, destaca aquest any la baixa taxa de conformitat, del 66,6%, pel que fa a dioxines i PCB quan en anys anteriors era del 100%. En relació amb els perills biològics es detecta la presència de microorganismes patògens en matèries primeres i pinsos compostos, amb taxes del 79,5% i del 71,7% respectivament. També s'ha detectat OMG en matèries primeres de pinso amb una conformitat del 66,6%.
- És necessari continuar treballant i millorar el monitoratge de perills en el medi ambient i en la fauna salvatge per tal de prendre mesures quan sigui necessari per minimitzar 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 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 2008-2011 mostren taxes de conformitat elevades que van del 93% al 100%.
- 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.
- 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 confirma la tendència creixent en el compliment per part de les empreses, que ha passat d'una taxa de conformitat del 41,1% el 2009 a un 60,4% el 2011.
- En l'àmbit del comerç al detall, es disposa de dades segons el tipus d'incompliment: estructura, operacional com són les condicions generals d'higiene, autoritzacions i registre, traçabilitat i formació, i incompliments en l'etiquetatge amb taxes per cada tipus superiors al 99%.
- 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 dades el 2011 entre el 95% i el 100%, dades similars el 2010 i superiors als anys anteriors. Tot i que és difícil extreure conclusions i caldrà continuar fer-ne el seguiment els propers anys, s'observa una evolució molt positiva aquests darrers anys.
- 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 2011 s'han fet més controls i s'han trobat menys incompliments que el 2010, cosa que ha donat lloc a un augment considerable de les taxes de conformitat (86%), però cal 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 monitorar els 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:

- Les taxes de conformitat en benestar animal són variables d'una espècie a una altra. En les explotacions, s'observa una gran millora en benestar animal que arriba en algunes espècies a una conformitat del 100%. Cal destacar, la baixa taxa de conformitat en gallines ponedores, del 16,2%, però es deu al fet que es basa en una valoració de compliment d'adaptació estructural i de maneig d'acord amb la nova normativa comunitària que entra en vigor el gener del 2012. En l'àmbit del transport, les dades disponibles indiquen taxes de conformitat al voltant del 60%. En els escorxadors, la taxa de conformitat del 2011 segueix sent baixa, com anys anteriors, del 45,2%. Les dades pel que fa al transport i als 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. En la fase de comerç al detall, s'observa una taxa de conformitat del 94% al 100%. En els cas de l'alimentació animal, la taxa de conformitat ha augmentat considerablement el 2011 (a 85%), en comparació del 47% del 2010. Atesa la variació de resultats que s'obtenen d'un any a un altre, hi ha necessitat de reforçar el control.
- 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 i la peripneumònia, així com una evolució positiva pel que fa a la incidència 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 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 i s'han situat per sobre del 99% els últims tres anys.
- Pel que fa a l'etiquetatge en establiments al detall, s'observa una taxa de conformitat que se situa entre el 69% i el 90%, amb una tendència creixent els darrers anys. És convenient, doncs, 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 més 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.

- S'han creat quatre grups d'experts científics: Grup d'Experts de Contaminants; Grup d'Experts de Perills Biològics; Grup d'Experts d'Alimentació, Sanitat i Benestar Animal, i Grup d'Experts d'Aliments i Salut, que assessoren l'ACSA en temes del seu àmbit.
- L'ACSA ha creat la xarxa d'experts externs de l'Agència, a fi de millorar la seva 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.
- Pel que fa als estudis elaborats hem de destacar que es continuen impulsant estudis d'exposició a contaminants a Catalunya, així com altres estudis. L'any 2011 es publica la primera part de l'estudi *Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya 2008-2009*.
- 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 2011 podem destacar el Projecte de reial decret pel qual s'estableixen disposicions sobre l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca; la proposta de Decret del DAAM sobre l'acreditació dels "sistemes de comercialització de circuits curts" de productes agroalimentaris, l'incident nuclear del Japó; l'incident produït a causa de la presència de dioxines en pinsos a Alemanya, i el brot d'*E. coli* verotoxigen a Alemanya.
- Com a temes particulars que han suscitat l'interès dels experts i que han constituït temes centrals en jornades i congressos podem citar les micotoxines; *Campylobacter*; les Jornades de Comerç Just i Consum Responsable: l'Aqüicultura; la nanotecnologia; el benestar animal; els contaminants emergents en aliments, i els aliments funcionals i les declaracions saludables, entre d'altres.

7. Normativa publicada

Del conjunt de normes publicades l'any 2011 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 2011 podem destacar la publicació de la nova normativa comunitària sobre la identificació del lot; l'establiment de nous continguts màxims de diferents contaminants en els aliments; l'autorització de nous aliments; la publicació de la nova normativa europea sobre la informació alimentària facilitada al consumidor que no entrarà en vigor fins al 2014; la normativa estatal sobre el sector lacteri; la normativa sobre additius (llista d'additius, autoritzacions...); la modificació del Reial decret sobre les normes mínimes de protecció de les gallines ponedores, i el control de pinso amb OMG.

8. Percepció de la ciutadania

Les dades disponibles més recents són les derivades del Baròmetre de la seguretat alimentària de Catalunya, en el qual es va començar a treballar el 2010 per implementar-lo el 2011 i que permet disposar d'informació quantitativa en matèria de confiança i coneixement de la ciutadania en seguretat alimentària.

Els resultats del Baròmetre mostren que la percepció de seguretat en els aliments és relativament alta; els pesticides i els productes químics són la major preocupació dels ciutadans; d'altra banda, cal continuar treballant per millorar el coneixement i les pràctiques en l'àmbit domèstic, especialment en la importància d'una cocció correcta com a mesura de seguretat. Així mateix, un 3,4% dels enquestats declaren haver patit alguna experiència d'intoxicació alimentària els darrers dotze mesos, cosa que indica una incidència relativament alta d'aquest tipus de problema, que pel fet de ser de caràcter lleu no és recollit pels sistemes d'informació epidemiològica, excepte en els casos de brots o de necessitat d'assistència sanitària. L'estudi permet calcular l'índex de confiança en la seguretat alimentària, que se situa en un 6,50 en una escala de l'1 al 10, així com l'índex de seguretat de les llars, que se situa en un 6,45 i que es calcula a partir de la ponderació de dades sobre coneixements, pràctiques i usos declarats pels entrevistats.

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 (31,5%); autoritzacions i registres (25,7%); consultes normatives (10%); i amb un 6-7% hi ha diferents temes de consulta, com ara etiquetatge, manipuladors, seguretat de productes i borsa de treball.
- Pel que fa a les denúncies, 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, tot i que el nombre ha augmentat respecte al 2010: 13% el 2011 i 10% el 2010. Davant de l'ASPCAT l'any 2011 s'ha presentat el doble de denúncies que anys anteriors (897 denúncies) i el motiu principal són les condicions higièniques de productes i/o establiments (60%). 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. En l'informe anual de l'any 2011 només es fa referència a dues queixes, una relacionada amb sanitat animal i l'altra relacionada amb les al·lèrgies alimentàries.

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 2011, tot i que ocupen només una petita part de l'activitat parlamentària. Els assumptes d'innocuitat alimentària han sigut majoritaris dins de l'àmbit de la seguretat alimentària per la repetició de preguntes relacionades amb trihalometans a l'aigua de Barcelona i arsènic en l'aigua potable de l'Argentera. En darrer lloc, destaquen els assumptes econòmics relacionats amb la crisi, ja que la majoria són de reducció d'ajuts.

Els brots d'*E. coli* enterotoxigen que van tenir lloc a Alemanya, i posteriorment a França, l'any 2011, han fet plantejar una pregunta parlamentària atès el tancament de fronteres a la importació dels productes hortofructícoles catalans i espanyols.

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 2011* s'extreuen les conclusions següents:

Les notícies relacionades amb la seguretat alimentària tenen, en general, una forta presència a la premsa d'àmbit català.

L'any 2011 s'ha caracteritzat per un nombre més elevat d'episodis d'alerta sanitària respecte a anys anteriors. Comprèn una àmplia varietat de temes, des de la crisi que pateix fa anys el sector agrari a Catalunya o la reforma de la PAC, fins a l'escalada en el preu dels aliments, l'empenta de la producció ecològica i de la venda sense intermediaris o el futur del mercat mundial de cereals.

No obstant això, els temes que han rebut una cobertura més àmplia i possiblement han despertat també més interès social han estat els episodis d'alerta relacionats amb la contaminació d'aliments i els que fan referència a les conseqüències de la crisi econòmica actual, que ha provocat la disminució del poder adquisitiu de moltes famílies i l'impuls de campanyes de solidaritat per recaptar aliments davant del desbordament del Banc dels Aliments i d'altres entitats caritatives per poder respondre a la demanda creixent d'ajut i aliments.

Són evidents els efectes negatius en la seguretat alimentària que pot 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 i l'auditoria, 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 interessada, fins i tot en forma de bases de dades que puguin ser explotades segons la nova tendència coneguda per *open data*, o dades obertes.
- Elaborar un mapa de perills de la cadena alimentària (*risk book*) que permeti conèixer a de tots els interessats l'associació entre els perills, la fase de la cadena alimentària, els sectors i els productes o grups d'aliments. Aquest mapa s'hauria d'elaborar a partir de coneixements existents i de resultats dels programes de vigilància, xarxa d'alerta, brots i incidents, entre altres, amb una actualització periòdica i una comunicació efectiva als responsables de les activitats de la cadena alimentària perquè els tinguin en compte en els seus plans d'autocontrol.
- 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 la 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, les 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 començ i a la projecció exportadora.
- 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.

7

Annexos

7.1. Annex I: Índex de taules

Taula 1. Les toxiinfeccions alimentàries en relació amb altres brots de malaltia a Catalunya. Anys 2006-2011 (pàg. 21)

Taula 2. Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya. Anys 1992-2011 (pàg. 22)

Taula 3. Malalties transmeses pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Anys 2007-2011 (pàg. 23)

Taula 4. Distribució en percentatge de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats . Anys 2007-2011 (pàg. 24)

Taula 5. Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. Anys 2005-2011 (pàg. 25)

Taula 6. Distribució del nombre total de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons factors contribuents associats. Anys 2005-2011 (pàg. 27)

Taula 7. Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea. Anys 2007-2011 (pàg. 28)

Taula 8. Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària. Anys 2004-2011 (pàg. 30)

Taula 9. Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats. Anys 2005-2011 (pàg. 31)

Taula 10. Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del Conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats. Anys 2006-2011 (pàg. 33)

Taula 11. Taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals MTA. Comparació entre UE i Catalunya. Anys 2007-2011 (pàg. 33)

Taula 12. Proporció de casos associats a la via de transmissió alimentària d'algunes malalties (pàg. 35)

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)* (pàg. 37)

Taula 14. Grups d'aliments que més contaminants aporten a la ingesta diària (pàg. 38)

Taula 15. Ingesta estimada de contaminants: percentatge respecte al nivell de referència (pàg. 39)

Taula 16. Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP). Ingesta diària estimada en funció del pes corporal (pàg. 39)

Taula 17. Nombre i percentatge de determinacions conformes segons subprograma. Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. Anys 2009-2011 (pàg. 40)

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 2009-2011. (pàg. 41)

Taula 19. Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. Any 2011. (pàg. 41)

Taula 20. Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. IQSA 2011. (pàg. 42)

Taula 21. Nombre de determinacions en paràmetres microbiològics. Evolució de l'IQSA 2009-2011. (pàg. 45)

Taula 22. Dades europees sobre la presència de salmonel·la en productes alimentaris. Anys 2008-2011 (pàg. 47)

Taula 23. Dades europees sobre la presència de campilobàcter en productes alimentaris. Anys 2008-2011 (pàg. 48)

Taula 24. Dades europees sobre la presència de listèria en productes alimentaris (*Listeria monocytogenes* > 100 UFC/g). Anys 2008-2011 (pàg. 49)

Taula 25. Dades europees sobre la presència d'E. coli verotoxigen en productes alimentaris i en animals. Anys 2008-2011 (pàg. 49)

Taula 26. Nombre i percentatge de determinacions conformes per subprograma. Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2009-2011 (pàg. 50)

Taula 27. Nombre i percentatge de determinacions conformes, de límit recomanat i de límit normatiu per sectors alimentaris .Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2009-2011 (pàg. 51)

Taula 28. Resultats del Subprograma de Dioxines, PCBs i altres compostos orgànics del Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2010-2011 (pàg. 52)

Taula 29. Resultats del Subprograma de Plaguicides del Programa de vigilància de perills químics. SIVAL 2009-2011 (pàg. 54)

Taula 30. Resultats del Programa de vigilància de perills abiòtics. Catalunya. IQSA 2011 (pàg. 55)

Taula 31. Nombre de determinacions en paràmetres abiòtics. Evolució de l'IQSA 2009-2011 (pàg.58)

Taula 32. Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya. IQSA 2011 (pàg. 58)

Taula 33. Nombre de determinacions en additius. Evolució de l'IQSA 2009-2011 (pàg. 59)

Taula 34. Presència de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors. Anys 2004-2011 (pàg. 61)

Taula 35. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal a Catalunya 2004-2011 (pàg.62)

Taula 36. Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos. Anys 2009-2011 (pàg.63)

Taula 37. Nombre total de notificacions a través del RASFF. Anys 2004-2011 (pàg. 65)

Taula 38. Perills més notificats el 2009 i el 2011 en la xarxa europea (RASFF) (pàg. 67)

Taula 39. Origen de les notificacions del RASFF. Anys 2006-2010 (pàg. 68)

Taula 40. Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill. Anys 2006-2011 (pàg. 68)

Taula 41. Notificacions d'alerta a Catalunya. Anys 2004-2011(pàg. 69)

Taula 42. Alertes gestionades a Catalunya. Any 2011 (pàg. 69)

Taula 43. Presència de residus de plaguicides en vegetals en origen (postcollita). Anys 2004-2011 (pàg.82)

Taula 44. Presència de residus zosanitaris en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Anys 2004-2011 (pàg.83)

Taula 45. Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat). Anys 2004-2011 (pàg.84)

Taula 46. Alertes en alimentació animal. Anys 2006-2011 (pàg.85)

Taula 47. Presència de perills en llet crua de vaca. Anys 2005-2011 (pàg.86)

Taula 48. Mostres analitzades i mostres no conforme de llet crua. Programa de control i avaluació de les condicions higièniques i sanitàries de la producció primària de la llet. Anys 2005-2011 (pàg.86)

Taula 49. Evolució de la tuberculosi bovina a Catalunya (%). Anys 2000-2011 (pàg.87)

Taula 58. Evolució de la brucel·losi bovina a Catalunya (%). Anys 2000-2011 (pàg.87)

Taula 51. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya (pàg.88)

Taula 52. Dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (% d'explotacions positives). Anys 2005-2011 (pàg.89)

Taula 53. Casos confirmats en oví i caprí d'encefalopatia espongiforme. Anys 2005-2011 (pàg.90)

Taula 54. Incidència de la salmonel·la en reproductores de posta i ponedores. Anys 2005-2011 (pàg.91)

Taula 55. Incidència de la salmonel·la en pollastres. Anys 2005-2011 (pàg.91)

Taula 56. Incidència de la salmonel·la en el gall dindi. Anys 2010 i 2011(pàg.92)

Taula 57. Taula comparativa amb les dades europees sobre prevalença de salmonel·la en aus (pàg.93)

Taula 58. Influença aviària. Anys 2003-2011 (pàg.93)

Taula 59. Vigilància de zoonosi en animals destinats al consum humà. Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà (‰). Anys 2006-2011 (pàg.94)

Taula 60. Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs. Anys 2004-2011 (pàg.95)

Taula 61. Controls analítics relatius als mol·luscs. Anys 2006-2011 (pàg.96)

Taula 62. Vigilància de dioxines i furans en peixos (taxa de conformitat amb els límits establerts). Anys 2006-2011 (pàg.96)

Taula 63. Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques. Anys 2007-2011 (pàg.99)

Taula 64. Programa de seguiment sanitari de centres de cria per a repoblació de fauna. Anys 2006-2011 (pàg.100)

Taula 65. Incidència de la triquinosi en la fauna salvatge. Anys 2004-2011 (pàg.101)

Taula 66. Prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge a la UE. Anys 2007-2011 (pàg.101)

Taula 67. Estat de les masses d'aigua a Catalunya 2007-2010 (pàg.103)

Taula 68. Situació a l'atmosfera dels principals contaminants ambientals amb una possible repercussió en la cadena alimentària (superació dels valors límit establerts). Anys 2006-2011 (pàg.104)

Taula 69. 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 2004-2011 (pàg.105)

Taula 70. Taxes de conformitat segons dades d'inspecció de la producció i comercialització de fitosanitaris. Anys 2006-2011 (pàg.109)

Taula 71. Vigilància i control de la utilització de fitosanitaris (taxes de conformitat controls oficials). Anys 2006-2011 (pàg.109)

Taula 72. Taxes de conformitat segons les dades d'inspecció de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos. Anys 2005-2011 (pàg.109)

Taula 73. Identificació animal. Anys 2004-2011 (pàg.110)

Taula 74. Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2011 (pàg.110)

Taula 75. Tipus d'incompliments del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2011 (pàg.111)

Taula 76. Control de la documentació d'acompanyament del marisc (marisc i zones de producció). Anys 2001-2011 (pàg.112)

Taula 77. Control de barques de pesca. Anys 2009-2011 (pàg.112)

Taula 78. Control d'explotacions d'aqüicultura. Anys 2009-2011 (pàg.113)

Taula 79. Controls sobre la condicionalitat. Anys 2008-2011 (pàg.114)

Taula 80. Resultats del Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2004-2011 (pàg.116)

Taula 81. Tipus d'incompliments detectats al Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2009-2011 (pàg. 117)

Taula 82. Tipus d'incompliments detectats en la verificació d'autocontrols de les empreses alimentàries. Anys 2009-2011 (pàg. 117)

Taula 83. Tipus de mesures adoptades davant dels incompliments detectats en el Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2009-2011 (pàg. 118)

Taula 84. Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2011 (pàg. 120)

Taula 85. Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall. Anys 2009-2011 (pàg. 120)

Taula 86. Alguns indicadors dels CCI. Anys 2009-2011 (pàg. 121)

Taula 87. Resum de les activitats de control oficial en matèria de seguretat alimentària dels ens locals de Catalunya (pàg. 123)

Taula 88. Resultats del programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris. Anys 2006-2011 (pàg. 124)

Taula 89. Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats. Anys 2006-2011 (pàg. 127)

Taula 90. Consum de fitosanitaris a Catalunya. Anys 2006-2011 (pàg. 127)

Taula 91. Hectàrees cultivades amb blat de moro modificat genèticament a Catalunya. Anys 2003-2011 (pàg. 128)

Taula 92. Control d'organismes modificats genèticament en la cadena alimentària. Taxes de conformitat. Anys 2005-2011 (pàg. 129)

Taula 93. Composició nutricional i qualitat dels pinsos. Anys 2004-2011 (%) (pàg. 129)

Taula 94. Control d'etiquetatge en alimentació animal. Anys 2005-2011 (pàg. 130)

Taula 95. Leucosi bovina a Catalunya. Anys 2003-2011 (%) (pàg. 130)

Taula 96. Peripneumònia bovina. Anys 2003-2011 (%) (pàg. 131)

Taula 97. Malaltia d'Aujeszky (pàg. 131)

Taula 98. Febre del Nil occidental. Evolució a Catalunya en aus. Anys 2007-2010 (pàg. 132)

Taula 99. Febre del Nil occidental. Evolució a Catalunya en èquids. Anys 2008-2010 (pàg. 132)

Taula 100. Dades dels darrers focus d'epizoòties declarades a Catalunya. Anys 2001, 2002, 2008 i 2009 (pàg. 132)

Taula 101. Benestar animal en explotacions. Anys 2006-2011 (pàg.133)

Taula 102. Resultats de les inspeccions de benestar animal durant el transport. Anys 2009-2011 (pàg.134)

Taula 103. Taxa de conformitat en benestar animal en el transport segons el tipus d'incompliment. Anys 2009-2011 (pàg.135)

Taula 104. Pla de control de benestar animal en el sacrifici. Any 2011 (pàg.134)

Taula 105. Nombre i tipus de deficiències en benestar animal a l'escorxador. Anys 2009-2011 (pàg.136)

Taula 106. 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 2001-2011 (pàg.137)

Taula 107. Resultats globals de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2011 (pàg. 139)

Taula 108. Resultats globals sobre tramitació d'expedients d'inspecció de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2011 (pàg.140)

Taula 109. Distribució sectorial de les inspeccions de lluita contra el frau agroalimentari Anys 2006-2011 (pàg.140)

Taula 110. Resultats sobre la tramitació dels expedients d'inspecció de lluita contra el frau agroalimentari, per sectors. Any 2011. (pàg.141)

Taula 111. Control efectuats i taxes de conformitat en producció ecològica. Anys 2006-2011 (pàg. 145)

Taula 112. Control efectuats i taxes de conformitat en producció integrada. Anys 2006-2011 (pàg. 145)

Taula 113. Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall. Anys 2004-2011 (pàg. 146)

Taula 114. Grups d'experts. Reunions mantingudes a l'ACSA. Any 2011 (pàg. 149)

Taula 115. Estudis i convenis. Anys 2006-2010 (pàg. 150)

Taula 116. Projectes científica als quals l'ACSA ha donat suport (pàg. 152)

Taula 117. Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA. Any 2011 (pàg. 153)

Taula 118. Principals temes tractats a les reunions dels Grups de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA. Any 2011 (pàg. 155)

Taula 119. Principals temes tractats a les reunions de les Comissions i grups de treball. ACSA. Any 2011 (pàg. 157)

Taula 120. Principals temes tractats a les reunions de la Comissió Institucional. Any 2011 (pàg. 163)

Taula 121. Principals temes tractats a les reunions del Fòrum de debat tècnic. Any 2011 (pàg. 164)

Taula 122. Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea (pàg. 166)

Taula 123. Pla de formació de la subdirecció de protecció de la salut de l'ASPCAT. Anys 2009-2011 (pàg. 169)

Taula 124. Pla de formació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Anys 2009-2011 (pàg. 170)

Taula 125. Actes i jornades. Any 2011 (pàg. 172)

Taula 126. Activitats més destacades en formació. Any 2011 (pàg. 176)

Taula 127. Infoacsa. Any 2011 (pàg. 180)

Taula 128. Acsa brief. Any 2011 (pàg. 181)

Taula 129. Nombre de normes publicades per tipus de diari oficial. Anys 2006-2011 (pàg. 182)

Taula 130. Nombre de normes publicades per àmbits. Anys 2006-2011 (pàg. 183)

Taula 131. Normatives destacades. Any 2011 (pàg. 186)

Taula 132. Consultes adreçades a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Any 2011 (pàg. 190)

Taula 133. Consultes efectuades al 012. Nombre de trucades i percentatge del total. Anys 2008-2011 (pàg. 192)

Taula 134. Denúncies del sector de l'alimentació presentades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2008-2011 (pàg. 193)

Taula 135. Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Anys 2008-2011 (pàg. 194)

Taula 136. Denúncies rebudes a l'Institut de Seguretat Alimentària de l'Agència de Salut Pública de Barcelona. Anys 2009-2011 (pàg. 194)

Taula 137. Actuacions de l'ISAL subsegüents a les denúncies. Any 2011 (pàg. 195)

Taula 138. Actuacions dels Síndic de Greuges. Any 2011 (pàg. 196)

Taula 139. Assumptes relacionats amb temes de seguretat alimentària tractats al Parlament de Catalunya. Any 2011 (pàg. 197)

Taula 140. Textos publicats sobre temes de seguretat alimentària a diferents diaris de Catalunya. Anys 2009-2011 (pàg. 200)

Taula 141. Nombre de temes més freqüents sobre seguretat alimentària publicats a diferents diaris de Catalunya. Anys 2008-2011 (pàg. 201)

Taula 142. Temes més freqüents sobre seguretat alimentària publicats a diferents diaris de Catalunya. Any 2011 (pàg. 202)

7.2. Annex: Índex de gràfics

Gràfic 1. Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1996-2011 (pàg. 19)

Gràfic 2. Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1992-2011 (pàg.20)

Gràfic 3. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1992-2011 (pàg.23)

Gràfic 4. 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 2005-2011 (pàg.26)

Gràfic 5. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPCAT, Subdirecció de Protecció de la Salut (pàg.46)

Gràfic 6. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPB. (pàg.46)

Gràfic 7. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPCAT (pàg.60)

Gràfic 8. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPB (pàg.60)

Gràfic 9. Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2004-2011 (pàg.61)

Gràfic 10. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Anys 1990-2011 (pàg. 62)

Gràfic 11 . Presència de residus de plaguicides en vegetals en origen (postcollita). Anys 2004-2011 (pàg.81)

Gràfic 12. Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovina a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives). Anys 1999-2011 (pàg.88)

Gràfic 13. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives). Anys 2002-2011 (pàg.88)

Gràfic 14. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya. Anys 2000-2011 (pàg.90)

Gràfic 15. Prevalença de la malaltia d'Aujeszky (%). Anys 2003-2011 (pàg. 131)

Gràfic 16. Consultes i peticions de publicacions i de material de divulgació. Anys 2006-2011 (pàg. 192)

Gràfic 17. Distribució d'assumptes tractats el 2011 per àmbits (pàg. 198)