



Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya, 2014



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Document elaborat per:

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

Primera edició: setembre de 2016

Assessorament lingüístic: Servei de Planificació Lingüística.
Departament de Salut

Dipòsit legal: B.12508-2013

ISSN: 2339-8477



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

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

Índex

Pàgina

Introducció	3
1. Innocuïtat	5
1.1. Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població	7
1.1.1. Brots de malaltia de transmissió alimentària	7
1.1.2. Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual.....	16
1.2. Exposició a contaminants a través de la dieta	23
1.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	25
1.3.1. Perills biològics	25
1.3.2. Perills químics.....	42
1.3.3. Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI i RASFF)	62
1.4. Prevalença de perills en la fase primària	67
1.4.1. Presència de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies en animals i en els seus aliments	67
1.4.2. Presència de perills en aliments per a animals	69
1.4.3. Presència de perills en llet crua de vaca, d'ovella i de cabra	71
1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera.....	73
1.4.5. Presència de perills associats a la pesca, l'aqüicultura i els cultius marins.....	85
1.5. Prevalença de perills en el medi ambient.....	88
1.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària	91
1.6.1. Control de la producció, la comercialització i la utilització dels productes fitosanitaris.....	91
1.6.2. Control de l'ús racional de medicaments d'ús veterinari en animals productors d'aliments.....	92
1.6.3. Vigilància i control de les empreses fabricants i dels intermediaris de pinso	94
1.6.4. Control de les explotacions ramaderes	96
1.6.5. Vigilància i control en el sector de la pesca i l'aqüicultura	100
1.6.6. Control de la condicionalitat en la producció primària	102
1.6.7. Vigilància i control oficial dels establiments de producció i de comercialització d'aliments	104
1.6.8. Vigilància i control d'establiments alimentaris de venda al detall i d'establiments de restauració.....	108
1.6.9. Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments.....	111
1.7. Actuacions del Cos de Mossos d'Esquadra en relació amb la seguretat alimentària	115

2. Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.....	117
2.1. Sanitat vegetal	119
2.2. Organismes modificats genèticament.....	120
2.3. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)	125
2.4. Benestar animal.....	130
2.4.1. Benestar animal en explotacions	130
2.4.2. Benestar animal en el transport	132
2.4.3. Benestar animal a l'escorxador	134
2.5. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca	135
2.6. Lluita contra el frau agroalimentari.....	136
2.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	141
2.8. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	143
3. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals	145
3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi.....	147
3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics.....	147
3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació	153
3.1.3. Formació del personal de les administracions competents en seguretat alimentària	163
3.1.4. Activitats, jornades i congressos	166
3.1.5. Publicacions periòdiques de l'ACSA	170
3.2. Normativa	171
4. Percepció i repercussió social.....	177
4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya	179
4.2. Consultes, denúncies i queixes	180
4.2.1. Consultes	180
4.2.2. Denúncies i queixes.....	182
4.3. Actuacions del síndic de greuges.....	185
4.4. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària	186
4.5. Informació publicada en els mitjans de comunicació	187
5. Auditories de control oficial.....	189
5.1. Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea	191
5.2. Auditories de control oficial a Catalunya.....	192
6. Conclusions i recomanacions	195

Introducció

La seguretat alimentària és una responsabilitat compartida entre les administracions, el sector agroalimentari i els consumidors que té repercussions en la salut de la població, els interessos dels consumidors i l'economia del nostre país. Els operadors de la cadena alimentària, des de la fase primària fins a la fase minorista, tenen la responsabilitat de garantir la seguretat dels seus productes. Les administracions públiques són responsables de fer un seguiment permanent per tal de comprovar que es dona compliment a les reglamentacions vigents en la matèria i al que s'ha establert com a principis i objectius en el Pla de seguretat alimentària de Catalunya. Així mateix, han de prendre mesures correctives en cas de detectar desviacions i impulsar accions de millora continuada per tal d'oferir a la ciutadania els nivells de seguretat alimentària més alts possibles.

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 en què es compren fins que es consumeixen i de tot el procés de transport, emmagatzematge i consum en l'àmbit particular o domèstic.

La Llei 18/2009, de 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, que ja existia a la Llei 20/2002, de seguretat alimentària, des de l'any 2004 l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha recopilat dades sobre actuacions desenvolupades per part dels organismes públics de la Generalitat i dels ens locals de Catalunya amb responsabilitats en seguretat alimentària. Durant aquests anys, la memòria va ser objecte de successives modificacions i ampliacions que van fer que el document adquirís un volum important. El document de la memòria inclou informació sobre la metodologia utilitzada i els conceptes necessaris per a la lectura i la interpretació del contingut, així com les dades disponibles i les corresponents conclusions i recomanacions.

Amb l'objectiu de fer evolucionar el document cap a un format més breu i de més fàcil lectura, la Comissió Directora de Seguretat Alimentària va aprovar el setembre de 2015 la reestructuració de la memòria per tal de simplificar el document i aprofundir en l'anàlisi de les dades disponibles amb la col·laboració de totes les parts implicades. Amb aquest objectiu, es recull en un document específic anomenat *Metodologia i estructura de la memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya* tot allò relatiu a la metodologia utilitzada, l'estructura i els conceptes a considerar en la lectura i la interpretació del contingut de la memòria. D'aquesta manera, la memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya recull, a partir de l'any 2014, exclusivament les dades disponibles, les conclusions i les recomanacions de cada un dels àmbits de referència, sense que sigui necessari repetir any rere any les qüestions metodològiques i de concepte, que es recolliran en el document esmentat, disponible al mateix lloc web que la memòria anual.

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 conèixer i, amb periodicitat anual, donar compte de la situació i de l'evolució en el temps.

L'anàlisi s'efectua mitjançant diferents indicadors que permeten conèixer els riscos per a la salut a partir 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 orientades a garantir la innocuïtat. S'analitzen també les dades en àmbits com la qualitat i el benestar animal, entre altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària. Així mateix, es recull informació que permet fer una estimació de la situació quant a la percepció de la ciutadania i del conjunt de la societat.

La informació, les conclusions i les recomanacions recollides en aquest document d'anàlisi han de constituir un referent per a totes les parts amb responsabilitats en la seguretat alimentària i afavorir la reflexió i la col·laboració, així com constituir un instrument de transparència vers la ciutadania.

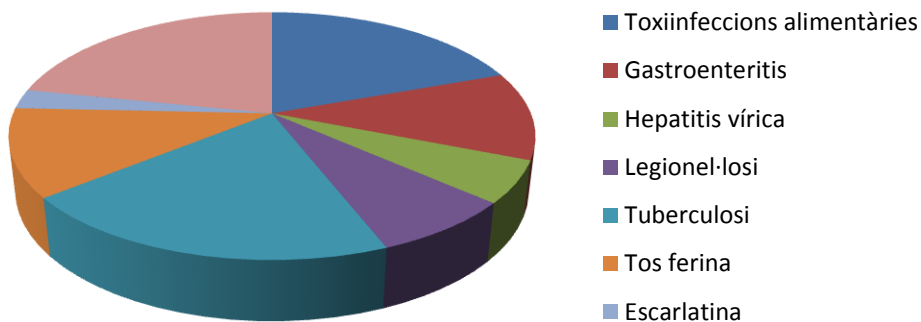
1

Innocuitat

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

1.1.1. Brots de malalties de transmissió alimentària

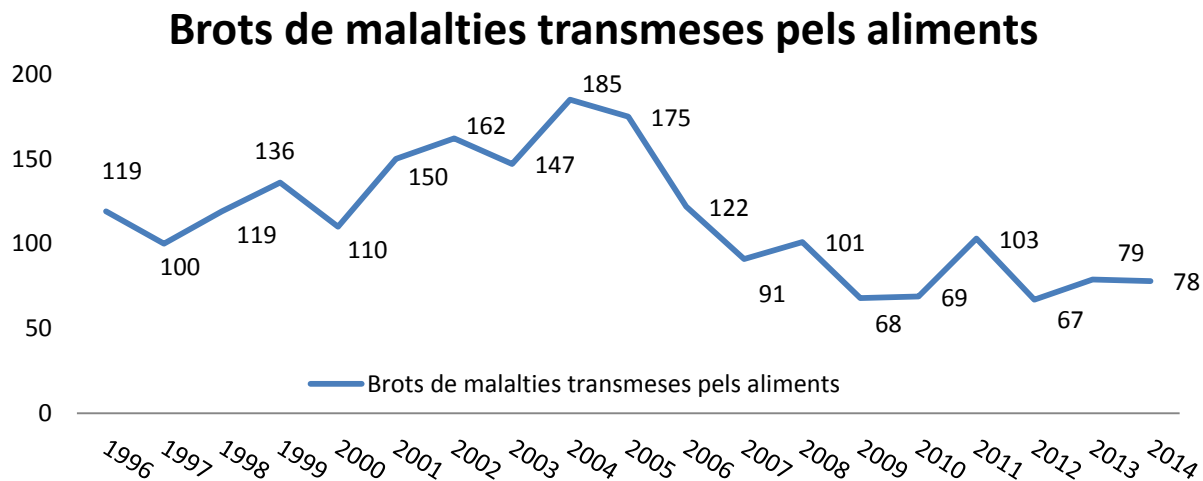
Gràfic 1. Principals tipus de brots declarats anualment a Catalunya



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

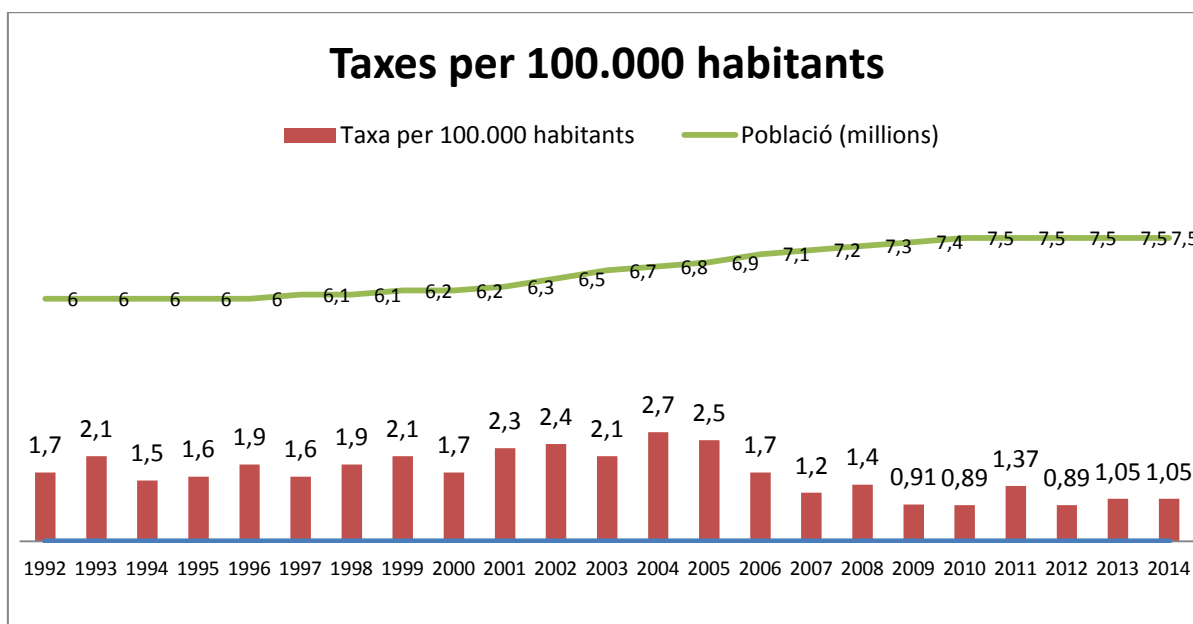
- Les dades disponibles dels darrers anys mostren que les toxiinfeccions alimentàries són una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya. Representen entorn del 15% dels brots declarats i se situen en els primers llocs en nombre de brots i nombre d'afectats, seguides de les gastroenteritis víriques, la diftèria, la legionel·losi, la tuberculosi i altres malalties no transmissibles per via alimentària.

Gràfic 2. Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1996-2014



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

Gràfic 3. Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1992-2014



- Les malalties transmeses per via alimentària (MTA) generen anualment un nombre relativament constant de brots declarats i centenars de persones afectades, cosa que constitueix un problema de salut pública. Pràcticament totes aquestes malalties són causades per perills biològics.
- Els brots d'MTA han seguit una tendència descendent des de l'any 2005, amb una estabilització a partir de l'any 2007.

Taula 1. Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya. Anys 1992-2014

ANY	NOMBRE DE BROTS	AFECTATS	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 ⁴
2012	67	724	54	0
2013	79	700	48	0
2014	78	820	49	1 ⁵

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

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

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

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

(4) *Lepiota brunneoincarnata* (BEC, abril del 2013).

(5) Bolets tòxics (font: SGVRESA).

- L'any 2014, el nombre de brots de toxiinfeccions s'ha mantingut estable, amb 78 casos declarats, respecte als 79 del 2013, i ha augmentat lleugerament el nombre d'afectats. Així mateix, s'ha registrat 1 defunció per consum de bolets tòxics.
- La mortalitat declarada per brots de toxiinfecció alimentària és baixa, amb només 9 defuncions registrades durant un període de més de 20 anys. Així mateix, cal

considerar que 3 d'aquestes morts, un 33% del total, van ser atribuïdes a l'autoconsum de bolets tòxics recollits per particulars.

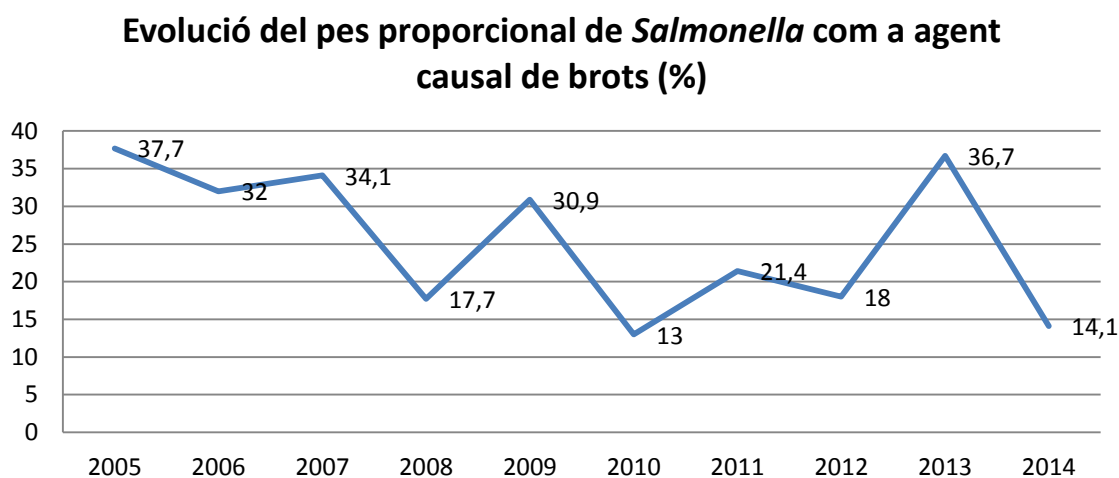
Taula 2. Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. Anys 2009-2014

AGENT ETIOLÒGIC	2009		2010		2011		2012		2013		2014	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Norovirus</i>	12	17,6	27	39,3	18	17,5	15	22,4	9	11,4	10	12,8
<i>Salmonella enteritidis</i>	9	13,2	3	4,3	13	12,62	5	7,5	11	13,9	0	0
<i>Salmonella typhimurium</i>	2	2,9	1	1,4	1	0,97	2	3,0	6	7,6	0	0
<i>Salmonella</i> grup D	1	1,5	1	1,4	0	0	1	1,5	2	2,5	0	0
<i>Salmonella</i> grup B	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> grup C	0	0	0	0	1	0,97	0	0	1	1,3	0	0
Altres salmonel·les	1	1,5	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0
<i>Salmonella</i> sp.	8	11,7	3	4,3	7	6,80	4	6,0	9	11,4	11	14,1
<i>Salmonella</i> + <i>Norovirus</i>	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Staphylococcus aureus</i>	4	5,8	1	1,4	5	4,85	2	3,0	2	2,5	1	1,3
<i>Clostridium perfringens</i>	4	5,8	3	4,5	0	0	1	1,5	2	2,5	3	3,8
<i>Clostridium baratii</i>	0	0	0	0	2	1,94	0	0	0	0	0	0
<i>Clostridium botulinum</i> A	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0	0	0
<i>Clostridium</i> spp.	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1	1,47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i> O1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter jejuni</i>	1	1,5	1	1,4	4	3,88	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter</i> sp.	0	0	1	1,4	3	2,91	1	1,5	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> O157	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> enteropatógena	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0
<i>Streptococcus</i> A hemolític	0	0	0	0	1	0,97	1	1,5	0	0	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	0	0	0	0	1	0,97	1	1,5	1	1,3	0	0
<i>Klebsiella pneumoniae</i> BLEE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Virus de l'hepatitis A	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Listèria	1	1,47	0	0	0	0	1	1,5	1	1,3	1	1,3
<i>Shigella flexneri</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0
<i>Shigella sonnei</i>	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella</i> sp.	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0	1	1,3
Histamina/tiramina	0	0	4	5,7	7	6,80	6	8,9	9	11,4	7	9
Anisakiosi	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0	2	2,6
<i>Leccinum</i> sp.	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0
<i>Tricholoma pardinum</i>	0	0	0	0	0	0	2	3,0	0	0	0	0
<i>Amanita muscaria</i>	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0
<i>Amanita phalloides</i>	0	0	1	1,4	0	0	0	0	2	2,5	0	0
<i>Amanita pantherina</i>	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0	0	0
<i>Amanita</i> subsp.	0	0	0	0	2	1,94	0	0	0	0	0	0
<i>Lepiota nebularis</i>	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	0	0	0	0	2	1,94	0	0	0	0	0	0
Altres bolets o plantes tòxiques sense determinar	0	0	2	3	0	0	6	8,9	3	3,8	4	5,1
Cànnabis	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0
NaOH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Triquina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
Sense determinar	24	35,3	18	26,1	32	31,06	17	25,3	17	21,5	37	47,4
Total	68	100	69	100	103	100	67	100	79	100	78	100

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

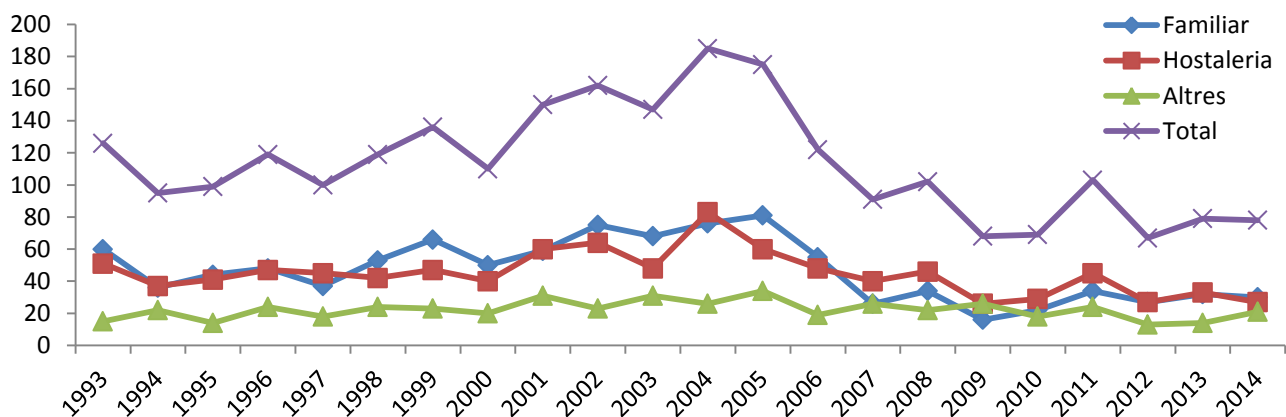
- L'anàlisi de les dades sobre els agents etiològics associats permet observar que, l'any 2014, *Salmonella* torna a situar-se en primer lloc, però amb 10 brots, molt lluny dels 30 brots declarats el 2013. Tot i que presenta oscil·lacions importants en funció de l'any, recupera un nivell d'estabilització en valors baixos, amb una línia de tendència lleugerament descendent que ja havia mostrat a partir del 2008. *Norovirus*, amb 10 brots, se situa en segon lloc, a curta distància de *Salmonella* com a causa de brots.
- S'ha de destacar especialment la declaració d'un brot per *Trichinella*, així com 2 brots per *Anisakis*, que apareix per primera vegada com a agent causal en l'històric recent de brots. Aquestes dades han de ser considerades com un toc d'atenció sobre la necessitat d'augmentar els esforços per a la prevenció de paràsits com a perills alimentaris.

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 2005-2013



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

Gràfic 5. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1992-2013



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

Taula 3. Malalties transmèses pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Anys 2010-2014

ÀMBIT	2010		2011		2012		2013		2014	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Hostaleria	29	42,02	45	43,7	27	40,3	33	41,8	27	34,6
Familiar	22	31,88	34	33,01	27	40,3	32	40,5	30	38,5
Botigues / empreses d'alimentació	0	0	3	2,91	4	6	5	6,3	4	5,1
Pastisseria/forn	2	2,90	1	0,97	1	1,5	1	1,3	1	1,3
Escola	5	7,25	3	2,91	3	4,5	0	0	6	7,7
Casa de colònies / càmping / alberg	5	7,25	6	5,83	2	3	1	1,3	-	-
Residència de gent gran	2	2,9	0	0	1	1,5	2	2,5	1	1,3
Comunitari	2	2,9	5	4,85	1	1,5	3	3,8	2	2,6
Laboral	0	0	1	0,97	0	0	0	0	-	-
Altres	2	2,9	5	4,85	1	1,5	2*	2,5	7	8,8
Total	69	100	103	100	67	100	79	100	78	100

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

- Les dades relatives a la distribució de brots d'MTA segons l'àmbit de producció permeten arribar a la conclusió que la majoria de brots es continuen concentrant en l'àmbit familiar i en l'hostaleria a parts gairebé iguals, seguits en menor proporció per altres àmbits, com els menjadors col·lectius d'escoles, d'empreses o

d'organitzacions, les residències de gent gran, les cases de colònies, les petites botigues, les pastisseries i els forns. És destacable el fort augment del 2014 en l'àmbit escolar respecte a les dades dels dos anys anteriors. Cal estar atents a l'evolució d'aquest indicador per verificar si es pot estar generant un canvi de tendència, sobre el qual caldria intervenir ràpidament atesa la sensibilitat de la població afectada.

Taula 4. Distribució, en percentatge, de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats. Anys 2010-2014

ALIMENT IMPLICAT	2010		2011		2012		2013		2014	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Maionesa i similars	1	1,45	1	0,97	2	3	7	8,8	4	5,1
Altres productes amb ou	2	2,89	5	4,85	3	4,5	5	6,3	3	3,8
Peix/marisc	17	24,64	13	12,62	6	9	15	19	19	24,4
Bolets / planta tòxica	5	7,25	7	6,80	10	15	5	6,3	4	5,1
Pa / rebosteria / pastisseria	3	4,35	4	3,90	1	1,5	5	6,3	2	2,6
Carn / embotit	3	4,35	5	4,85	7	10,4	4	5	6	7,7
Pollastre / aus	1	1,45	5	4,85	1	1,5	3	3,8	2	2,6
Pasta italiana	2	2,89	0	0	0	0	2	2,5	2	2,6
Llet i derivats	0	0	2	1,94	4	6	1	1,3	-	-
Altres	4	5,8	6	5,82	4	6	5	6,3	3	3,8
Desconegut	31	44,93	55	53,40	29	43	27	34	30	38,5
Total	69	100	103	100	67	100	79	100	78	100

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

- Una altra informació útil és la que fa referència als aliments vehiculadors. Tot i que en el 38,5% dels brots no s'ha disposat d'aquesta informació, en la resta de brots el peix i el marisc (24,4%) continuen destacant com a grup d'aliments que hi està associat en una proporció més gran, seguit a molta distància per la maionesa i similars (5,1%) i pels bolets tòxics, també amb un percentatge del 5,1%.
- Cal destacar especialment el cas dels bolets i altres plantes tòxiques, que amb 4 brots el 2014 representen el 5,1% dels brots. Aquest tipus de brots estan associats a mecanismes causals molt diferents de la resta de brots registrats, fins al punt que convindria considerar-los com un tipus de brot independent. Considerant la seva presència recurrent al llarg dels anys, cal continuar fent menció expressa de la importància d'aquest tipus d'intoxicacions i de la necessitat de mantenir les campanyes d'informació i de conscienciació sobre el risc existent, sobretot en les

èpoques de recol·lecció, ja que normalment aquests brots són el resultat d'imprudències comeses per particulars.

Taula 5. Distribució del nombre total de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els factors contribuents associats. Anys 2008-2014

FACTOR	2008		2009		2010		2011		2012		2013		2014	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	31	30,7	7	10,3	6	8,7	6	5,83	3	4	6	9,1	9	14
Emmagatzematge / conservació incorrectes	4	4	1	1,5	2	2,9	5	4,85	2	2,7	5	7,6	7	11
Conservació a temperatura ambient	2	2	1	1,5	1	1,5	4	3,90	1	1,3	6	9,1	7	11
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	9	9	11	16,2	2	2,9	3	2,91	1	1,3	2	3,1	1	1,6
Neteja insuficient	0	0	0	0	1	1,5	3	2,91	2	2,7	8	12,1	5	7,8
Manipulador infectat	10	10	6	8,8	9	13	2	1,94	3	4	5	7,6	5	7,8
Preparació dels menjars amb molta antelació	0	0	1	1,5	3	4,3	2	1,94	0	0	1	1,5	0	0
Separació incorrecta d'aliments crus / cuinats	0	0	0	0	0	0	2	1,94	1	1,3	6	9,1	6	9,4
Descongelació defectuosa	0	0	0	0	0	0	2	1,94	1	1,3	4	6,1	2	3,1
Desproporció entre treball i capacitat de la cuina	0	0	0	1,5	1	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0
Utilització d'aigua no tractada	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0
No-desinfecció de vegetals crus	0	0	0	0	1	1,5	0	0	1	1,3	1	1,5	0	0
Cocció insuficient	3	3	0	0	4	5,7	0	0	0	0	2	3,1	4	6,2
Consum de producte tòxic	11	10,9	1	1,5	7	10	0	0	1	1,3	0	0	3	4,7
Ús d'aliments caducats	0	0	1	1,47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desconegut	30	29,7	38	55,8	32	44,9	74	71,84	59	78,8	20	30,1	15	23,4

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

- Entre els factors contribuents, destaquen la manipulació no higiènica (14%), l'emmagatzematge o conservació incorrectes (11%), la conservació a temperatura insuficient (11%), els manipuladors infectats (7,8%) i la neteja insuficient (7,8%). S'observa, doncs, que es tracta de factors fàcilment corregibles amb una adequada sensibilització i formació del personal que manipula aliments en qualsevol dels àmbits analitzats.

Un referent de comparació de les dades de Catalunya per a l'anàlisi de la situació actual són les dades de la Unió Europea, per bé que cal tenir presents els possibles biaixos derivats dels diferents sistemes de recollida de dades i de les particularitats de cada estat membre. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i el Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC) elaboren anualment un informe que resumeix totes les dades presentades pels estats membres i quatre països no membres sobre la presència de les zoonosis i els brots d'origen alimentari. L'any 2014, es van notificar 5.251 brots d'origen alimentari a la Unió Europea, la majoria dels quals van ser causats per virus (20,4%) i *Salmonella* (20%), seguits de les toxines bacterianes (16,1%) i *Campylobacter* (8,5%).

Taula 6. Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea. Anys 2010-2014

AGENT	2010		2011		2012		2013		2014	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,1	0,89	1,2	1,37	1,07	0,89	1,19	1,05	1,04	1,05
AGENT ASSOCIAT										
<i>Salmonella</i>	30,5%	13%	26,6%	21,4%	28,6%	16%	22,5%	36,7%	20%	14,1%
Virus	15%	38,7%	9,3%	17,5%	14,1%	18,6%	18,1%	11,4%	20,4%	12,8%
<i>Campylobacter</i>	8,9%	1,5%	10,6%	6,8%	9,3%	4%	8%	0	8,5%	-
Desconegut	30,1%	25,3%	35,8%	31%	27,6%	30,6%	28,9%	22,8%	29%	12,8%
ALIMENTS ASSOCIATS										
Ou i derivats	22,1%	3%	21,4%	5,82%	22%	6,6%	18,5%	10%	18,2%	3,8%
Peix i derivats	14,8%	23,8%	10,1%	12,6%	9,2%	9,3%	7,3%	13,7%	8,1%	24,4%
ÀMBIT DE PRODUCCIÓ										
Domèstic	38,7%	34,3%	32,7%	33%	39,7%	40,3%	38,5%	40,5%	37,3%	38,5%
Hostaleria	30,8%	41,8%	34,4%	43,7%	23,9%	40,3%	22,2%	41,8%	26%	34,6%
Escoles i llars d'infants	6,7%	7,4%	4,4%	2,91%	6,3%	4,5%	8,3%	0	5,4%	7,7%

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública i The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2014.

- Les dades comparatives amb la mitjana de la UE mostren globalment una situació no gaire diferent de la de Catalunya. Cal destacar, per exemple, que els anys 2013 i 2014 el nombre de brots per 100.000 habitants fou molt semblant entre Catalunya i la UE. Com a trets diferencials, els anys 2013 i 2014, Catalunya va registrar una proporció més gran en el cas del peix i el marisc com a aliment implicat, i també més protagonisme de l'hostaleria com a àmbit de producció de brots, un fet que probablement està associat al major consum de peix i marisc, al major nombre per capita d'establiments d'hostaleria i a factors climàtics.

1.1.2. Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual

Taula 7. Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària. Anys 2007-2014

AGENTS CAPAÇOS DE CAUSAR MALALTIES PER VIA ALIMENTÀRIA								
AGENTS	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<i>Salmonella</i> no tifoïdal	2.045	2.110	2.123	1.774	1.760	2.223	2.291	1.845
<i>S. typhi/paratyphi</i>	32	13	24	17	27	9	17	19
<i>Shigella sonnei</i>	36	29	36	49	25	31	32	43
▪ <i>Shigella flexneri</i>	35	30	41	36	45	39	31	39
Altres shigel·losis	4	2	2	4	3	6	–	2
<i>Shigella</i> spp.	7	8	10	10	3	3	7	13
<i>Campylobacter jejuni</i>	3.175	2.785	2.735	2.669	2.731	2.751	3.196	3.027
<i>Campylobacter coli</i>	111	126	78	49	54	54	66	118
<i>Campylobacter coli-jejuni</i>	2	0	0	1	3	73	–	–
Altres campilobacteriosis	6	5	6	6	1	1	–	2
<i>Campylobacter</i> spp.	417	542	509	447	349	265	368	236
<i>Yersinia enterocolitica</i> (O3, O8, O9)	28	26	17	12	8	10	8	13
<i>E. coli</i> enterotoxigèna	8	4	1	7	22	9	32	31
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	4	1	0	0	0	2	2
<i>Vibrio cholerae</i>	0	1	2	0	1	1	0	1
Altres <i>Vibrio</i>	0	0	3	1	0	0	–	–
<i>Vibrio</i> spp.	0	0	0	0	0	0	1	1
<i>Rotavirus</i>	1.589	1.410	1.446	1.633	1.662	1.796	1.660	1.877
Adenovirus	198	166	167	250	181	309	238	402
<i>Listeria monocytogenes</i>	51	67	79	82	67	91	71	71
Virus de l'hepatitis A	45	42	61	30	17	51	31	97
<i>Brucella</i>	6	6	6	6	1	7	3	4

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

- Les dades de declaració microbiològica indiquen que, en la major part dels casos, la incidència de les malalties és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonella* i *Rotavirus*.
- *Campylobacter* és l'agent més notificat, amb 3.027 notificacions, seguit de *Rotavirus* i *Salmonella* amb 1.877 i 1.845 notificacions, respectivament.

- 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*. Si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat relativament elevat. El nombre de casos es manté estable any rere any.

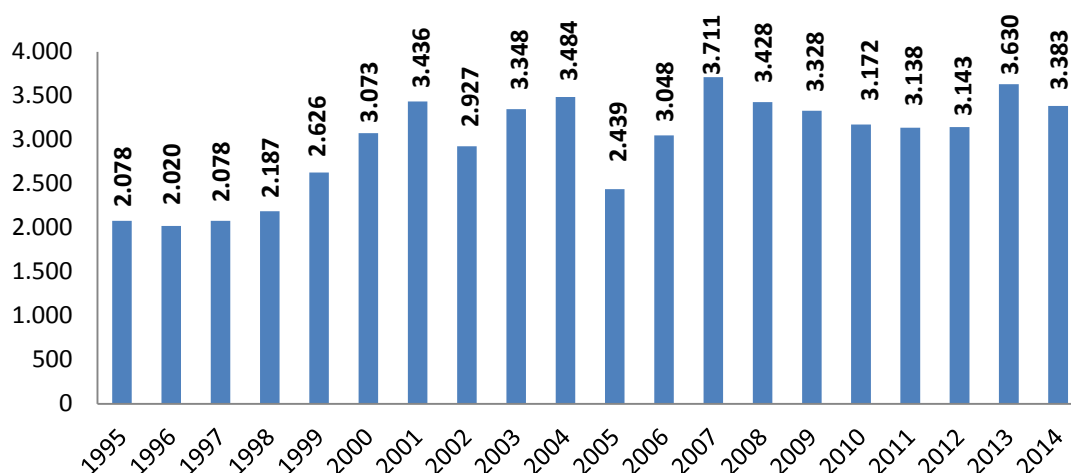
Taula 8. Notificació microbiològica de *Campylobacter*. UE-Espanya-Catalunya. Nombre de casos. Anys 2009-2014

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Catalunya	3.328	3.172	3.138	3.143	3.630	3.383
Espanya	5.106	6.340	5.469	5.548	7.064	11.481
UE	201.711	215.395	223.998	214.316	214.784	236.851

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya: informe sobre els microorganismes declarats durant l'any 2013. Agència de Salut Pública de Catalunya.

- *Campylobacter* ha mantingut una línia estable els últims anys. Cal assenyalar el fet que la prevalença d'aquest agent en les explotacions primàries no va disminuir en la mateixa proporció que la de *Salmonella*, tot i que s'esperava que les mesures d'higiene i de prevenció aplicades també tinguessin efecte en *Campylobacter*. Es continuen investigant els motius pels quals aquest agent no respon a les mesures aplicades per reduir-ne la prevalença en les granges.

Gràfic 6. Evolució de la notificació de *Campylobacter* a Catalunya. 1995-2014



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

Taula 9. Distribució dels casos de campilobacteriosi per espècie. Catalunya-Espanya-UE. Any 2014

ESPÈCIE	CATALUNYA		ESPANYA	UE
	FREQÜÈNCIA	%	%	%
<i>Campylobacter jejuni</i>	3.027	89,5%	80,3%	81,8%
<i>Campylobacter coli</i>	118	3,5%	3,9%	7,13%
<i>Campylobacter fetus</i>	1	0,03%	-	0,07%
<i>Campylobacter lari</i>	-	-	-	0,13%
<i>Campylobacter sputorum</i>	1	0,03%	-	-
<i>Campylobacter</i> spp.	236	7%	15,8%	10,6%

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2014. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya: informe sobre els microorganismes declarats durant l'any 2013. Agència de Salut Pública de Catalunya.

- Si es comparen les dades disponibles amb les del nostre entorn més immediat, s'observa que *Campylobacter* continua sent el bacteri patògen gastrointestinal més freqüent a la Unió Europea (UE), a Espanya i a Catalunya, amb 236.851, 7.064 i 3.630 casos declarats, respectivament, el 2014. Tot i que hi ha un elevat nombre de casos de campilobacteriosi humana, la gravetat en termes de letalitat és en general baixa.

Taula 10. Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats. Anys 2007-2014

MALALTIA	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Brucel·losi	22 (0,31)	18 (0,24)	6 (0,08)	8 (0,10)	5 (0,07)	5 (0,07)	1 (0,01)	5 (0,07)
Còlera	0	0	0	0	0	0	1 (0,01)	1 (0,01)
Shigel·losi	136 (1,89)	57 (0,77)	129 (1,73)	76 (1,01)	49 (0,65)	59 (0,8)	40 (0,53)	103 (1,4)
Febre tifoide i febre paratifoide	19 (0,26)	19 (0,26)	21 (0,28)	25 (0,33)	26 (0,34)	18 (0,2)	18 (0,24)	18 (0,24)
Triquinosi	0	0	0	0	0	2 (0,03)	0	4 (0,05)
Hidatidosi	4 (0,06)	7 (0,10)	13 (0,17)	7 (0,09)	16 (0,21)	17 (0,2)	10 (0,13)	6 (0,08)
Hepatitis A	228 (3,16)	259 (3,52)	572 (7,65)	158 (2,1)	126 (1,67)	127 (1,67)	70 (0,93)	122 (1,6)
Botulisme	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>E. coli</i> O157:H7	4 (0,06)	1 (0,01)	2 (0,03)	4 (0,06)	3 (0,04)	0	1 (0,01)	6 (0,08)
Percentatge de declaració	38%	26%	47%	51%	51%	-	-	-

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

Nota: entre parèntesis s'indica una estimació de les taxes per 100.000 habitants (Catalunya tenia 7.518.903 habitants l'any 2014).

- Les malalties de declaració individualitzada que estan lligades molt directament a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, podem destacar la triquinosi, amb 2 casos declarats el 2012, cap el 2013 i 4 el 2014 associats a imprudències per consum de carns de caça sense control veterinari; el botulisme, amb cap cas declarat; la hidatidosi i *E. coli* O157:H7, que se situen totes dues en 0,08 casos per 100.000 d'habitants. Per la seva banda, l'hepatitis A va presentar una incidència estimada de l'1,6 el 2014.

Taula 11. Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats. Anys 2006-2014

MALALTIA	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Anisakiosi	1	0	0	3	2	9	8	19	22
Triquinosi	1	1	0	0	0	0	0	0	0
Toxoplasmosi	12	14	14	14	20	9	16	15	11
Listeriosi	48	64	39	69	67	70	76	61	50
<i>Taenia saginata</i> (associada a cisticercosi bovina)	0	1	0	11	25	0	18	0	0
<i>Taenia solium</i> (associada a cisticercosi porquina)	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Cisticercosi (forma larvària de <i>Taenia solium</i>)	13	17	13	11	25	9	18	8	5
Equinococcosi (hidatidosi, associada a teniosi dels carnívors)	87	66	60	63	76	81	46	50	54
Hepatitis A	45	45	67	112	61	47	51	40	47
Brucel·losi	3	7	6	1	7	2	6	3	4
Campilobacteriosi	163	187	168	159	157	189	187	219	269
<i>Yersiniosi</i> (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	3	5	3	4	3	4	5	0	1
Febre tifoide i paratifoide	19	13	13	21	16	20	9	18	9
Altres infeccions per <i>Salmonella</i>	531	493	390	460	378	413	500	537	477
Shigel·losi	15	9	7	17	5	16	55	54	10
Toxiinfecció alimentària no especificada	67	49	37	29	26	45	47	25	29
Botulisme	0	0	1	0	0	8	2	0	0
<i>E. coli</i>	12	5	11	14	19	16	20	13	11
Còlera	1	0	0	0	0	0	1	2	1
Amebosi	10	16	16	13	10	5	9	12	13
Altres malalties intestinals protozoàries	13	16	19	14	22	18	23	17	10
<i>Rotavirus</i>	2	5	3	4	5	7	5	7	5
Adenovirus	1	0	0	0	0	0	0	2	0

Font: CMBD.

- Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD 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 per sota d'1 cas per 100.000 habitants, tot i que cal fer especial referència a l'anisakiosi, ja que s'observa una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2013 i 2014.

Taula 12. Taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals MTA. Comparació entre UE i Catalunya. Anys 2010-2014

MALALTIA	2010		2011		2012		2013		2014	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Campilobacteriosi	67	42,3	69	41,84	65,9	41,9	64,8	48,4	71	45,1
Salmonel·losi	22,1	23,8	20,9	23,8	22,1	29,7	20,4	32	23,4	24,6
<i>E. coli</i> verotoxígena	1	0,09	2,58	0,29	1,5	0,12	1,59	0,4	1,56	0,4
Listeriosi	0,37	1,09	0,33	0,89	0,41	1,21	0,44	0,9	0,52	0,9
Equinococcosi	0,18	0,09	0,18	0,21	0,19	0,6	0,18	0,6	0,18	0,08
Triquinel·losi	0,05	0	0,06	0	0,06	0,03	0,05	0	0,07	0,05
Brucel·losi	0,11	0,10	0,10	0,07	0,07	0,06	0,08	0,04	0,08	0,07

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. 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 ordre que la mitjana europea, tot i que estan per sota en el cas de la campilobacteriosi, l'*E. coli* verotoxígena, la triquinel·losi, la brucel·losi i l'equinococcosi i lleugerament per sobre en salmonel·losi i listeriosi. Cal tenir en compte que la listeriosi es continua declarant a Catalunya amb una freqüència propera a 1 cas per 100.000 habitants, de manera que se situa quasi dues vegades per sobre de la mitjana europea.

La informació i les conclusions exposades en aquest apartat 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 permeten tenir una visió panoràmica de la incidència de malalties. Considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal intensificar les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la fase de restauració i en els programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de millorar l'aplicació de bones pràctiques i

autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), sobretot 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). Cal també posar l'accent en la tendència creixent que s'observa en *Anisakis* com a agent causal de brots i casos individuals. S'ha de reforçar la informació i la sensibilització sobre els riscos associats a aquest agent i les mesures preventives que cal aplicar tant en l'àmbit de l'hostalera com en l'àmbit domèstic.

1.2. Exposició a contaminants a través de la dieta

A partir dels estudis de seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya que es fan des de l'any 2000 (estudis de dieta total), es pot valorar l'evolució de la ingesta estimada de contaminants. A continuació, s'exposen de manera resumida els resultats dels estudis de dieta total disponibles fins ara a Catalunya. Les dades més recents són del 2012, atès que aquest tipus d'estudis no es porten a terme amb una freqüència anual, a causa de l'elevat cost que tenen i del fet que la dinàmica dels contaminants al medi mostra variacions a mitjà i a llarg termini, de manera que és aconsellable deixar passar un temps suficient per poder-hi observar canvis significatius.

Taula 13. Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a un home adult en el període 2000-2012, segons els estudis "Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya" (2000-2012)*

CONTAMINANT	2000	2005	2008	2012	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic (As)	42,42 µg/dia	16,25 µg/dia	27,4 µg/dia	2,49-4,49 µg/dia	21-560 µg/dia
Cadmi (Cd)	110,2 µg/setm.	120,3 µg/setm.	151 µg/setm.	71,4 µg/setm.	175 µg/setm.
Metilmercuri (MeHg)	8,03 µg/dia	12,61 µg/dia	4,85 µg/dia	7,33 µg/dia	33 µg/dia
Mercuri (Hg)	13,19 µg/dia	7,23 µg/dia	10,56 µg/dia	4,09 µg/dia	40 µg/dia
Plom (Pb)	27,52 µg/dia	20,63 µg/dia	-	9,82 µg/dia	44,1 µg/dia
PBDE (èters difenílics polibromats)	97,30 ng/dia	75,45 ng/dia	-	-	No fixat
PCN (naftalens policlorats) i	45,78 ng/dia	7,25 ng/dia	-	-	No fixat
PCDE (èters difenílics policlorats)	41,04 ng/dia	51,68 ng/dia	-	-	No fixat
Dioxines, furans i PCB similars a dioxines	25,5 pg OMS-TEQ/kg i setm.	7,84 pg OMS-TEQ/kg i setm.	5,32 pg OMS-TEQ/kg i setm.	-	14 pg OMS-TEQ/kg i setm.
HAP	842 ng/dia	939 ng/dia	645 ng/dia	-	49·10 ⁵ ng/dia
HCB (hexaclorobenzè)	166,2 ng/dia	71,62 ng/dia	39,13 ng/dia	-	1.700 ng/dia

* Ingesta estimada per a un home de 70 kg.

Taula 14. Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a la població infantil en el període 2000-2012, segons els estudis “Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya” (2000-2012)*

CONTAMINANT	2000	2005	2008	2012	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic (As)	1,3 µg/kg i dia	0,67 µg/kg i dia	0,93 µg/kg i dia	0,140 µg/kg i dia	0,3-8 µg/kg i dia
Cadmi (Cd)	3,82 µg/kg i setm.	4,73 µg/kg i setm.	4,8 µg/kg i setm.	2,14 µg/kg i setm.	2,5 µg/kg i setm.
Metilmercuri (MeHg)	1,31 µg/kg i setm.	1,83 µg/kg i setm.	1,31 µg/kg i setm.	1,55 µg/kg i setm.	1,3 µg/kg i setm.
Mercuri (Hg)	3,54 µg/kg i setm.	2,05 µg/kg i setm.	2,58 µg/kg i setm.	0,43 µg/kg i setm.	4 µg/kg i setm.
Plom (Pb)	0,93 µg/kg i dia	1,05 µg/kg i dia	-	0,374 µg/kg i dia	0,5 µg/kg i dia
Dioxines, furans i PCB similars a dioxines	55,38 pg OMS-TEQ/kg i setm.	20,3 pg OMS-TEQ/kg i setm.	16,8 pg OMS-TEQ/kg i setm.	-	14 pg OMS-TEQ/kg i setm.

- Els estudis de dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població adulta a Catalunya es troben per sota dels límits màxims internacionals de referència.
- Solament en el cas del metilmercuri i de les dioxines, els furans i els PCB similars a dioxines, les ingestes de la població infantil superen lleugerament els nivells de seguretat i, per tant, no es pot descartar un risc per a la salut. En el cas del plom i el cadmi, la ingesta mitjana de la població infantil no supera el llindar de seguretat, però el marge d'exposició és molt petit i podria haver-hi subgrups de població infantil amb una ingesta superior.
- Els contaminants PCN, PBDE i PCDE no s'han tornat a estudiar, perquè l'EFSA considera que no representen cap risc en els nivells en què es troben en els aliments.

La informació disponible indica que les mesures de gestió mediambiental aplicades en els darrers anys han tingut un efecte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què s'ha de continuar treballant. Cal destacar que els grups d'aliments que aporten més quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de comportar 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.

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

1.3.1. Perills biològics

Taula 15. Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. SIVAL 2014

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	1.831	95	94,81%
BIOTOXINES MARINES	119	4	96,64%
Àcid domoic (ASP)	69	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	14	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	28	0	100%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	24	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	3	0	100%
Biotoxines lipofíliques	6	4	33,33%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	6	4	33,33%
Biotoxines paralitzants (PSP)	44	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	10	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	18	0	100%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	14	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	2	0	100%
MICOTOXINES	144	1	99,31%
Aflatoxina B1	29	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Arròs blanc (o polit)	4	0	100%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	2	0	100%
Cacauet, sense clova	2	0	100%
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	3	0	100%
Farina de blat de moro	2	0	100%
Galetes recobertes de xocolata	4	0	100%
Nous, sense clova	2	0	100%
Pasta alimentària simple	5	0	100%
Pebre de Caiena en pols o triturat (gènere <i>Capsicum</i>)	2	0	100%
Aflatoxina M1	14	0	100%
Llet crua	3	0	100%
Llet pasteuritzada semidesnatada	4	0	100%

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	1.831	95	94,81%
Llet pasteuritzada sencera	5	0	100%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> 6 mesos)	1	0	100%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Aflatoxines totals (suma de B1, B2, G1 i G2)	26	0	100%
Arròs blanc (o polit)	4	0	100%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	2	0	100%
Cacauet, sense clova	2	0	100%
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	3	0	100%
Farina de blat de moro	2	0	100%
Galetes recobertes de xocolata	4	0	100%
Nous, sense clova	2	0	100%
Pasta alimentària simple	5	0	100%
Pebre de Caiena en pols o triturat (<i>Capsicum</i>)	2	0	100%
Desoxinivalenol	28	1	96,43%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Arròs blanc (o polit)	4	0	100%
Barretes de flocs de blat de moro amb fruites	2	0	100%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	2	0	100%
Farina de blat de moro	2	1	50%
Flocs de blat de moro amb xocolata	2	0	100%
Galetes maria	4	0	100%
Galetes recobertes de xocolata	4	0	100%
Pasta alimentària simple	5	0	100%
Fumonisines B1 i B2 (suma)	7	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Barretes de flocs de blat de moro amb fruites	2	0	100%
Flocs de blat de moro amb xocolata	2	0	100%
Ocratoxina A	10	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Pebre de Caiena en pols o triturat (<i>Capsicum</i>)	2	0	100%
Suc de raïm	5	0	100%
Patulina	6	0	100%
Homogeneïtzats infantils amb poma	1	0	100%
Suc de poma per a lactants o nens	5	0	100%
Toxines T-2 i HT-2 (suma)	5	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Farina de blat de moro	2	0	100%
Zearalenona	19	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Arròs blanc (o polit)	4	0	100%
Barretes de flocs de blat de moro amb fruites	2	0	100%

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	1.831	95	94,81%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	2	0	100%
Farina de blat de moro	2	0	100%
Flocs de blat de moro amb xocolata	2	0	100%
Galetes maria	4	0	100%
MICROORGANISMES	1.522	82	94,61%
Bacteris sulfitoreductors (espores incloses)	23	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Campylobacter coli	140	13*	90,71%
Carn fresca de cabrum refrigerada	2	0	100%
Carn fresca de gall dindi	12	5*	58,33%
Carn fresca de guatlla refrigerada	2	1*	50%
Carn fresca de pollastre refrigerada	19	2*	89,47%
Carn fresca d'oví refrigerada	14	0	100%
Hamburguesa de boví refrigerada (<i>burger meat</i>)	12	0	100%
Kebab d'oví i/o boví	9	0	100%
Llet crua	3	0	100%
Mató	14	0	100%
Orelles de porc cuites envasades	10	0	100%
Ou sencer líquid refrigerat	5	0	100%
Ous frescos	5	0	100%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (<i>burger meat</i>)	20	0	100%
Salsitxes fresques de pollastre	13	5*	61,54%
Campylobacter jejuni	141	19*	86,52%
Carn fresca de cabrum refrigerada	2	0	100%
Carn fresca de gall dindi	12	0	100%
Carn fresca de guatlla refrigerada	2	2*	0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	19	12*	36,84%
Carn fresca d'oví refrigerada	14	0	100%
Hamburguesa de boví refrigerada (<i>burger meat</i>)	13	0	100%
Kebab d'oví i/o boví	9	0	100%
Llet crua	3	1*	66,67%
Mató	14	0	100%
Orelles de porc cuites envasades	10	0	100%
Ou sencer líquid refrigerat	5	0	100%
Ous frescos	5	0	100%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (<i>burger meat</i>)	20	0	100%
Salsitxes fresques de pollastre	13	4*	69,23%
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	1	0	100%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Enterococs intestinals	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Enterotoxines estafilocòcciques	14	0	100%
Mató	14	0	100%
Escherichia coli	61	3	95,08%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	1.831	95	94,81%
Cargol de punxes (<i>Bolinus brandaris</i>)	7	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	10	3	70%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	18	0	100%
Escherichia coli O157:H7	140	0	100%
Carn fresca de cabrum refrigerada	2	0	100%
Carn fresca de gall dindi	20	0	100%
Carn fresca de guatlla refrigerada	2	0	100%
Carn fresca de pollastre refrigerada	29	0	100%
Hamburguesa de boví refrigerada (<i>burger meat</i>)	13	0	100%
Kebab d'oví i/o boví	9	0	100%
Lasanya, congelada	10	0	100%
Llet crua	3	0	100%
Orelles de porc cuites envasades	10	0	100%
Pizza de carn, refrigerada	20	0	100%
Salsitxes fresques de pollastre	12	0	100%
Soja germinada	10	0	100%
Etilcarbamat	1	0	100%
Licors de fruites de clova	1	0	100%
Histamina	10	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Seitó en vinagre (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	5	0	100%
Listeria monocytogenes	223	14	93,72%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Carpaccio de bacallà, refrigerat	4	0	100%
Espinacs trossejats, frescos (<i>Spinacea oleracea</i>)	5	0	100%
Fuet	15	1	93,33%
Gules de surimi congelades o refrigerades	10	0	100%
Kebab d'oví i/o boví	9	0	100%
Lasanya, congelada	10	0	100%
Llet crua	3	0	100%
Llet pasteuritzada semidesnatada	4	0	100%
Llet pasteuritzada sencera	5	0	100%
Llom embotit	14	0	100%
Mató	14	0	100%
Menjar preparat amb tractament tèrmic, amb ingredients sense tractament tèrmic	5	0	100%
Menjar preparat, sense tractament tèrmic	15	0	100%
Mescla d'enciams trossejats	10	0	100%
Orelles de porc cuites envasades	10	5	50%
Pernil curat	14	0	100%
Pizza de carn, refrigerada	20	1	95%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (<i>burger meat</i>)	20	7	65%
Soja germinada	10	0	100%
Suc de poma per a lactants o nens	5	0	100%
Sushi o maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat	4	0	100%
Xoriço curat	14	0	100%
Microorganismes aerobis	3	1	66,67%
Llet crua	3	1	66,67%
Nitrogen bàsic volàtil total (NBVT)	40	0	100%
Filets de salmó (<i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) fresc refrigerats	20	0	100%

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	1.831	95	94,81%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	20	0	100%
Norovirus (genogrups I i II)	33	5*	84,85%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	10	3*	70%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	18	2*	88,89%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	5	0	100%
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	26	2	92,31%
Aigua mineral natural	15	1	93,33%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	1	66,67%
<i>Salmonella</i>	344	3	99,13%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Cargol de punxes (<i>Bolinus brandaris</i>)	7	0	100%
Carn fresca de cabrum refrigerada	2	0	100%
Carn fresca de gall dindi	20	1	95%
Carn fresca de guatlla refrigerada	2	0	100%
Carn fresca de pollastre refrigerada	29	0	100%
Carpaccio de bacallà, refrigerat	4	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	10	0	100%
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	4	0	100%
Curri (productes derivats del xili)	8	1	87,50%
Espinacs trossejats, frescos (<i>Spinacea oleracea</i>)	5	0	100%
Fuet	15	0	100%
Hamburguesa de boví refrigerada (<i>burger meat</i>)	13	0	100%
Kebab d'oví i/o boví	9	0	100%
Lasanya, congelada	10	0	100%
Llet crua	3	0	100%
Llom embotit	14	0	100%
Mató	14	0	100%
Menjar preparat amb tractament tèrmic, amb ingredients sense tractament tèrmic	5	0	100%
Menjar preparat, sense tractament tèrmic	15	0	100%
Mescla d'enciams trossejats	10	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	18	0	100%
Orelles de porc cuites envasades	10	0	100%
Ou sencer líquid refrigerat	5	0	100%
Ous frescos	5	0	100%
Pebre de Caiena en pols o triturat (gènere <i>Capsicum</i>)	7	0	100%
Pernil curat	14	0	100%
Pizza de carn, refrigerada	20	0	100%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (<i>burger meat</i>)	20	1	95%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Salsitxes fresques de pollastre	13	0	100%
Soja germinada	10	0	100%
Suc de poma per a lactants o nens	5	0	100%
Xoriço curat	14	0	100%
<i>Vibrio cholerae</i>	58	1	98,28%
Filets de panga (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) congelats	20	1*	95%
Filets de salmó (<i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) fresc refrigerats	13	0	100%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	11	0	100%

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	1.831	95	94,81%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	5	0	100%
Sardina fresca (<i>Sardina pilchardus</i>)	5	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	4	0	100%
Vibrio parahaemolyticus	86	2	97,67%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	10	1*	90%
Filets de panga (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) congelats	20	0	100%
Filets de salmó (<i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) fresc refrigerats	13	0	100%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	11	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	18	1	94,44%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	5	0	100%
Sardina fresca (<i>Sardina pilchardus</i>)	5	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	4	0	100%
Virus de l'hepatitis A	33	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	10	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)		0	100%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	5	0	100%
Yersinia enterocolitica	119	19	84,03%
Carn fresca de cabrum refrigerada	2	0	100%
Carn fresca de gall dindi	12	3*	75%
Carn fresca de guatlla refrigerada	2	1*	50,00%
Carn fresca de pollastre refrigerada	19	1*	94,74%
Carn fresca d'oví refrigerada	14	5*	64,29%
Hamburguesa de boví refrigerada (<i>burger meat</i>)	13	5*	61,54%
Kebab d'oví i/o boví	9	0	100%
Orelles de porc cuites envasades	10	0	100%
Ous frescos	5	0	100%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (<i>burger meat</i>)	20	0	100%
Salsitxes fresques de pollastre	13	4*	69,23%
PARÀSITS	46	8	82,61%
Anisakis sp.	46	8	82,61%
Carpaccio de bacallà, refrigerat	4	0	100%
Filets de bacallà (<i>Gadus</i> sp., <i>Anoplopoma fimbria</i>) congelats	5	0	100%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	11	4	63,64%
Maire fresca (<i>Micromesistius poutassou</i>)	7	3	57,14%
Sardina fresca (<i>Sardina pilchardus</i>)	5	0	100%
Seitó en vinagre (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	5	0	100%
Sushi o maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat	5	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	4	1	75,00%

Taula 16. Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. IQSA 2013-2014

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2013-2014			
NOMBRE DE MOSTRES: 705 (N)			
MOSTRES DISCONFORMES: 98 (ND)			
TAXA DE CONFORMITAT: 86% (TC, EN %)			
PERILL BIOLÒGIC	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
INDICADORS	292	81	72%
Microorganismes aerobis a 30 °C	255	60	76,5
Carn picada i preparats de carn	70	10	85,7
Menjars preparats (restauració comercial)	60	27	55
Menjars preparats (restauració social)	60	4	93,3
Menjars preparats envasats (línia de supermercat)	56	16	71,4
Orxates	9	3	66,6
Enterobacteris	18	1	95
Llet pasteuritzada	5	0	100
Peix fumat	10	1	90
Preparats deshidratats per a lactants	3	0	100
Clostridis sulfitoreductors	9	0	100
Orxates	9	0	100
Coliformes a 30 °C	185	41	78
Menjars preparats (restauració comercial)	60	24	60
Menjars preparats (restauració social)	60	2	96,6
Menjars preparats envasats (línia de supermercat)	56	13	76,8
Orxates	9	2	77,7
Fongs	19	0	100
Productes de pastisseria	19	0	100
Llevats	19	0	100
Productes de pastisseria	19	0	100
TESTIMONIS	377	12	97%
<i>E. coli</i>	377	10	97,3
Carn picada i preparats de carn	70	0	100
Preparats de carn	30	0	100
Formatges	33	1	96,8
Crustacis cuits	10	0	100
Bivalves crus	10	0	100
Bivalves cuits	10	0	100
Cereals (cereals per esmorzar)	10	0	100
Menjars preparats (restauració comercial)	60	4	93,3
Menjars preparats (restauració social)	60	1	98,3
Menjars preparats envasats (línia de supermercat)	56	0	100
Productes de pastisseria	19	2	89,5
Orxates	9	2	77,7
Estafilococs coagulapositius	327	2	99
Carn picada i preparats de carn	70	0	100
Preparats de carn	33	0	100
Formatges	10	0	100
Peix fumat	10	0	100
Menjars preparats (restauració comercial)	60	0	100
Menjars preparats (restauració social)	60	0	100
Menjars preparats envasats (línia de supermercat)	56	0	100
Productes de pastisseria	19	1	94,7
Orxates	9	1	88,8

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2013-2014

NOMBRE DE MOSTRES: 705 (N)

MOSTRES DISCONFORMES: 98 (ND)

TAXA DE CONFORMITAT: 86% (TC, EN %)

PERILL BIOLÒGIC	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PATÒGENS	564	9	98,4%
Salmonella	559	6	98,9
Carn fresca	45	1	97,7
Carn picada i preparats de carn	70	5	92,8
Productes carnis curats	30	0	100
Productes carnis tractats amb calor	30	0	100
Ous (closca i interior)	10	0	100
Formatges	33	0	100
Peix fresc i congelat	40	0	100
Peix fumat	10	0	100
Bivalves crus	10	0	100
Crustacis crus	10	0	100
Cefalòpodes crus	10	0	100
Productes de la pesca cuits	10	0	100
Cereals per esmorzar	10	0	100
Menjars preparats (restauració comercial)	60	0	100
Menjars preparats (restauració social)	60	0	100
Menjars preparats envasats (línia de supermercat)	56	0	100
Productes de pastisseria	19	0	100
Condiments i espècies	11	0	100
Xocolata	15	0	100
Orxates	9	0	100
Aliments infantils (potets)	4	0	100
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100
Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	3	0	100
E. coli 0157	165	2	98,8
Carn fresca	45	1	97,7
Carn picada i preparats de carn	70	1	98,6
Productes carnis curats	30	0	100
Menjars preparats envasats (línia de supermercat; a base de vegetals crus)	20	0	100
E. coli STEC	46	1	97,8
Carn fresca	10	0	100
Carn picada i preparats de carn	36	1	97,2
Listeria monocytogenes (determinació)	336	2	99,4
Productes carnis curats	30	0	100
Productes carnis tractats amb calor	30	0	100
Formatges	33	0	100
Llet pasteuritzada			
Peix fresc i congelat	17	0	100
Peix fumat	10	0	100
Menjars preparats (restauració comercial)	60	0	100
Menjars preparats (restauració social)	60	1	98,3
Menjars preparats envasats (línia de supermercat)	56	0	100
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100
Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	3	0	100
Aliments infantils (potets)	4	0	100
Orxates	9	0	100
Productes de pastisseria	19	0	100
Listeria monocytogenes (recompte)	347	0	100
Productes carnis curats	30	0	100
Productes carnis tractats amb calor	30	0	100
Formatges	33	0	100
Peix fresc i congelat	5	0	100
Peix fumat	1.710	0	100
Menjars preparats (restauració comercial)	60	0	100

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2013-2014

NOMBRE DE MOSTRES: 705 (N)

MOSTRES DISCONFORMES: 98 (ND)

TAXA DE CONFORMITAT: 86% (TC, EN %)

PERILL BIOLÒGIC	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Menjars preparats (restauració social)	60	0	100
Menjars preparats envasats (línia supermercat)	56	0	100
Orxates	9	0	100
Condiments i espècies	11	0	100
Productes de pastisseria	19	0	100
Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	3	0	100
Aliments infantils (potets)	4	0	100
Campylobacter (determinació)	205	3	98,5
Carn fresca	45	3	93,3
Carn picada i preparats de carn	70	0	100
Productes carnis curats	30	0	100
Menjars preparats (restauració comercial)	60	0	100
Campylobacter (recompte)	61	0	100
Carn fresca	25	0	100
Carn picada i preparats de carn	36	0	100
Yersinia enterocolitica	100	1	99
Carn fresca	30	0	100
Carn picada i preparats de carn	70	1	98,6
V. parahaemolyticus	80	0	100
Peix fresc	40	0	100
Cefalòpodes crus	10	0	100
Crustacis crus	10	0	100
Bivalves crus	10	0	100
Productes de la pesca cuits	10	0	100
Bacillus cereus	32	0	100
Cereals per esmorzar	10	0	100
Productes de pastisseria	19	0	100
Preparats deshidratats per a lactants (llet en pols)	3	0	100
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	11	1	91
Preparats deshidratats per a lactants (llet en pols)	3	0	100
Aliments infantils (potets)	4	0	100
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	1	75
MICOTOXINES	188	1	99,5%
Aflatoxines B₁, B₂, G₁, G₂	123	0	100
Cereals i derivats	60	0	100
Fruita seca i dessecada	40	0	100
Condiments i espècies	14	0	100
Orxates	9	0	100
Aflatoxina B₁	127	0	100
Cereals i derivats	60	0	97
Preparats de cereals per a lactants (farinetes)	4	0	100
Fruita seca i dessecada	40	0	100
Condiments i espècies	14	0	100
Orxates	9	0	100
Aflatoxina B₂	123	0	100
Cereals i derivats	60	0	100
Fruita seca i dessecada	40	0	100
Condiments i espècies	14	0	100
Orxates	9	0	100
Aflatoxina M₁	11	0	100
Llets pasteuritzades	8	0	100
Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	3	0	100
Aflatoxina G₁	123	0	100
Cereals i derivats	60	0	100
Fruita seca i dessecada	40	0	100
Condiments i espècies	14	0	100

PERILLS MICROBIOLÒGICS. IQSA 2013-2014

NOMBRE DE MOSTRES: 705 (N)

MOSTRES DISCONFORMES: 98 (ND)

TAXA DE CONFORMITAT: 86% (TC, EN %)

PERILL BIOLÒGIC	TOTAL	NO- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Orxates	9	0	100
Aflatoxina G₂	123	0	100
Cereals i derivats	60	0	100
Fruita seca i dessecada	40	0	100
Condiments i espècies	14	0	100
Orxates	9	0	100
Ocratoxina A	167	0	100
Cereals i derivats	59	0	100
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100
Fruita seca i dessecada	40	0	100
Condiments i espècies	14	0	100
Xocolata	15	0	100
Cafè	20	0	100
Begudes alcohòliques	15	0	100
Toxines de Fusarium	64	1	98,4
Cereals i derivats	60	1	98,3
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100
ENTEROTOXINA ESTAFILOCÒCCICA	33	0	100
Formatges	33	0	100
BIOTOXINES MARINES	10	0	100
Bivalves crus	10	0	100
AMINES BIOGÈNIQUES	40	1	97,5
Peix fresc i congelat	14	0	100
Conserves de peix	10	0	100
Formatge ratllat envasat	11	1	90,9
Vins	5	0	100

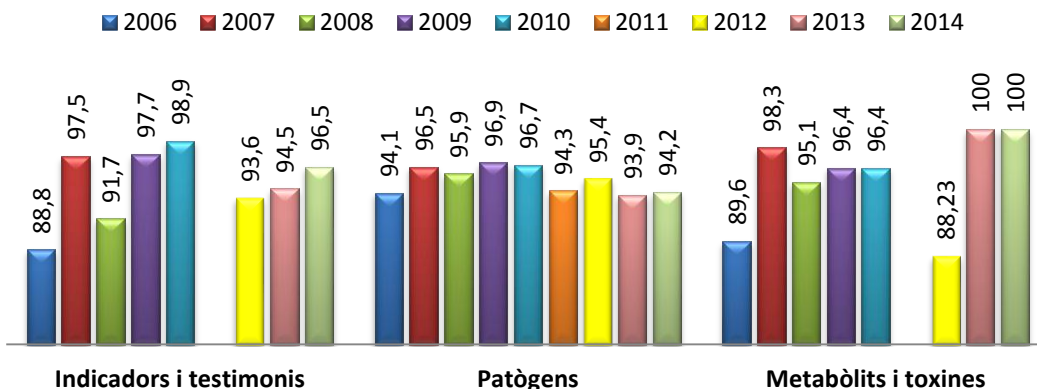
Font: IQSA 2013-2014. ASPB.

Taula 17. Taxa de conformitat en paràmetres biològics. Evolució de l'IQSA 2009-2014

PERILL	TAXA DE CONFORMITAT EN PERILLS BIOLÒGICS (%)				
	2009	2010	2011	2012	2013-2014
INDICADORS					
Microorganismes aerobis a 30 °C	73	53	75,6	51	76,5
Enterobacteris	90	78	93	80	95
Coliformes a 30 °C	64	52	86	60	78
Clostridis sulfitoreductors	100	100	100	-	100
Fongs	-	-	-	-	100
Llevats	-	-	-	-	100
TESTIMONIS					
<i>E. coli</i>	97	95	99,2	96	97,3
<i>Estafilococs coagulans</i>	98	98	100	99	99
PATÒGENS					
<i>Salmonella</i>	99	99	98	99	98,9
<i>E. coli</i> 0157	98	100	100	99	98,8
<i>Listeria monocytogenes</i>	0	100	100	98	99,4
<i>Campylobacter</i>	93	97	95	83	98,5
<i>Yersinia enterocolitica</i>	100	100	100	100	99
<i>V. parahaemolyticus</i>	100	100	100	100	100
<i>Bacillus cereus</i>	100	100	100	100	100
<i>E. sakazakii</i>	100	100	100	100	91
MICOTOXINES					
Aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	100	100	99,5	99	100
Aflatoxina B ₁	99	100	99,5	99	100
Aflatoxina B ₂	-	-	100	100	100
Aflatoxina M ₁	100	100	100	100	100
Aflatoxina G ₁	-	-	100	100	100
Aflatoxina G ₂	-	-	100	100	100
Ocratoxina A	100	100	99	99	100
Toxines de <i>Fusarium</i>	93	100	100	97	98,4
Enterotoxina estafilocòccica	100	100	100	100	100
Amines biogèniques	100	100	100	96	97,5
TOTAL	95,8	93,2	97,2	93,2	98

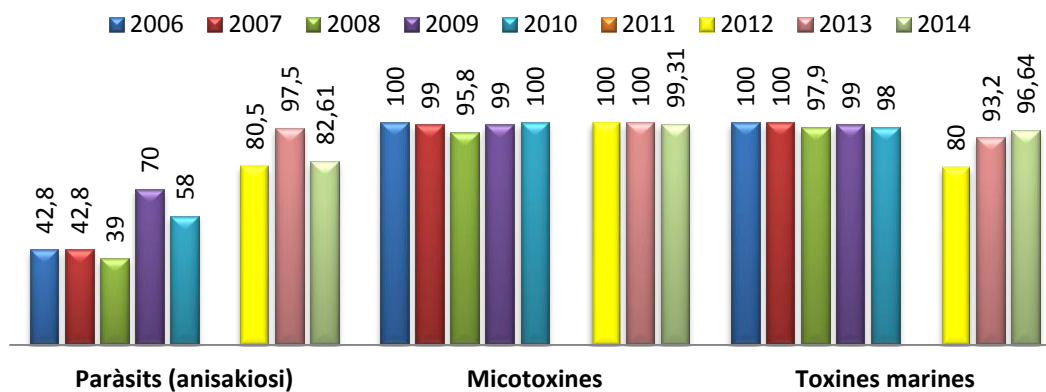
Gràfic 7a. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments. Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT

Perills biològics en aliments. ASPCAT_1

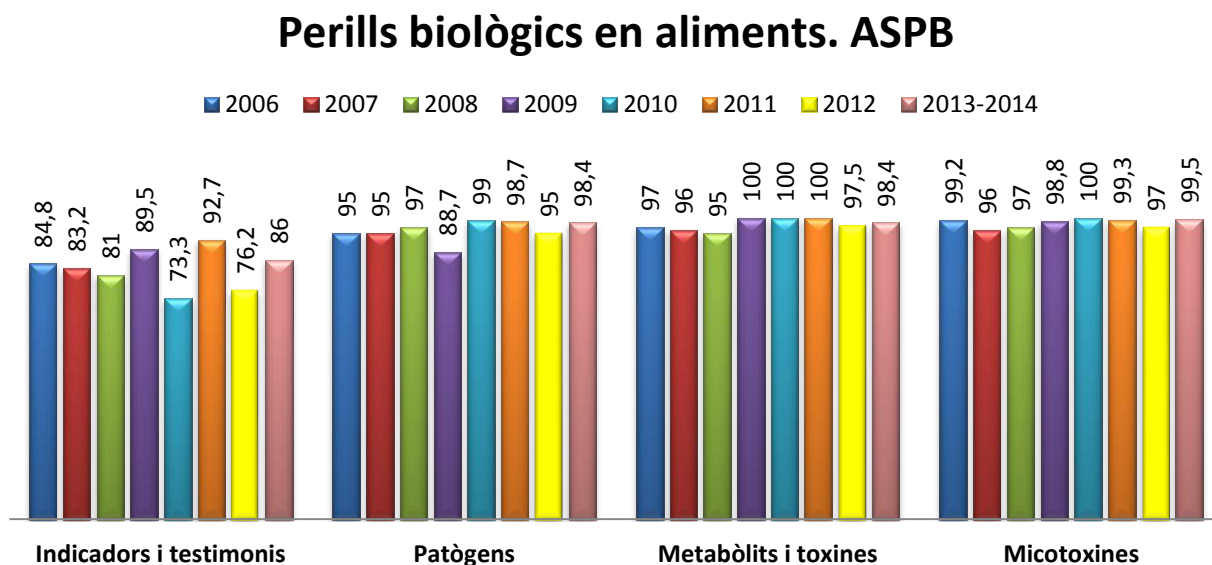


Gràfic 7b. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments. Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT

Perills biològics en aliments. ASPCAT_2



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



Taula 18. Dades europees sobre la presència de salmonel·la en aliments. Anys 2012-2014

PRODUCTE	2012		2013		2014	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Carn de pollastre	5,5%	10%	3,5%	0%	2,8%	0%
Carn de gall dindi	5,5%	2,5%	5,4%	0%	3,5%	5%
Carn de porc	0,7%	2,5%	0,7%	10%	0,49%	-
Carn de boví	0,2%	2,5%	0,3%	2,5%	0,13%	-
Ous	0,1%	0%	0,1%	0%	0,4%	0%

Font: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya del control oficial. ASPCAT i ASPB.

- Des de l'any 2006, s'observen uns nivells elevats de conformitat global dels perills biològics en aliments. L'any 2014, les mostres recollides per l'ASPCAT i l'ASPB van tenir, en termes globals, una taxa de conformitat del 94,8% i del 98%, respectivament.
- Tot i que les dades de conformitat eren molt elevades i van arribar al 100% en la majoria de productes, cal fer referència a determinats perills biològics que es

van detectar en una petita proporció de les mostres analitzades, però que són rellevants pel risc que podrien comportar si no es prenen mesures adequades abans del consum. A continuació es presenta una extracció de les dades més rellevants, amb les taxes de conformitat assolides el 2014.

- *Campylobacter* en carns fresques de gall dindi (58,33%), carn fresca de guatlla refrigerada (50,00%), carn fresca de pollastre refrigerada (89,47%), salsitxes fresques de pollastre (61,54%) i llet crua (66,67%).
- *Escherichia coli* en cloïssa viva (70,00%).
- *Listeria monocytogenes* en fuet (93,33%), orelles de porc cuites envasades (50,00%) i pizza de carn refrigerada (95,00%).
- *Norovirus*, genogrups I i II, en cloïssa viva (70%) i musclo viu (88,89%).
- *Pseudomonas aeruginosa* en aigua mineral natural (93,33%) i aigua potable preparada (66,67%).
- *Salmonella* (99,13%) en carn fresca de gall dindi (95,00%), curri (87,50%) i preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (*burger meat*) (95,00%). Les dades de l'IQSA mostren una situació similar en carn fresca (97,7%) i carn picada i preparats de carn (92,8%).
- *Vibrio cholerae* en filets de panga (95,00%).
- *Vibrio parahaemolyticus* (97,67%) en cloïssa viva (90%) i musclo viu (94,44%).
- *Yersinia enterocolitica* (84,03%) en carn fresca de gall dindi (75%), carn fresca de guatlla refrigerada (50%), carn fresca de pollastre refrigerada (94,74%), carn fresca d'oví refrigerada (64,29%), hamburguesa de boví refrigerada (*burger meat*) (61,54%) i salsitxes fresques de pollastre (69,23%).
- *Anisakis* sp. (82,61%) en lluç fresc (63,64%), maire fresca (57,14%) i verat fresc (75%).
- Biotoxines lipofíliques en navalla congelada (*Solen* sp.) (33,33%).
- Desoxinivalenol en farina de blat de moro (50,00%).
- Indicadors i testimonis: carn picada i preparats de carn (85,7%), menjars preparats en restauració comercial (55%), menjars preparats en restauració social (93,3%), menjars preparats envasats de línia de supermercat (71,4%) i orxates (66,6%).
- *E. coli* 0157 (98,8%) en carn fresca (97,7%) i carn picada i preparats de carn (98,6%).
- *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) (91%) en aliments infantils a base de cereals (farinetes) (75%).
- Amines biogèniques en formatge ratllat envasat (90,9%).

Com es pot observar, en la major part dels casos el risc es pot mitigar escalfant o reescalfant l'aliment fins a 70 °C, així com garantint la conservació a una temperatura adequada i evitant contaminacions encreuades.

- Cal fer menció especial d'algunes recomanacions específiques, com per exemple les relatives a la detecció d'*Enterobacter sakazakii* en algunes mostres de farinetes. Cal recordar que els casos de patologia en nens per aquest agent que s'han descrit fins a la data han estat associats a infants de menys de 6 mesos, de manera que el risc és molt baix a partir d'aquesta edat. A més, el principal factor a controlar és el creixement del bacteri una vegada elaborada la farineta. És per aquest motiu que, per a més seguretat, s'ha d'insistir en la recomanació de preparar la quantitat justa de farinetes immediatament abans del consum i no guardar les restes per a un altre moment. Aquestes mesures també són vàlides per a molts altres bacteris patògens que poden contaminar les farinetes durant la preparació.
- Així mateix, a causa de les disconformitats detectades per a *Listeria*, s'ha d'insistir que les persones amb possibles deficiències immunitàries, les dones embarassades i la gent d'edat avançada s'assegurin que els aliments que consumeixen se sotmetin a una temperatura de cuinat o reescalfament de com a mínim 70 °C, i també que evitin el consum de productes que es consumeixen crus, sense tractament tèrmic previ, com ara els productes carnis curats.
- L'*Anisakis* és relativament freqüent en peixos que no procedeixen de la costa mediterrània. L'any 2012, es va obtenir una taxa de conformitat de prop del 85%, mentre que la del 2013 va ser del 91,3% i la del 2014 d'un 82,61% en termes globals; en canvi, la conformitat és més baixa en lluç fresc (63,64%), maire fresca (57,14%) i verat fresc (75%). Aquestes dades, junt amb les que s'han exposat a l'apartat de dades epidemiològiques relatives a la incidència en persones, mostren que estem davant d'un problema real de salut pública, sobre el qual cal continuar sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a -18 °C durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per mitigar el risc per *Anisakis*.
- La histamina és també un perill que cal considerar, atès que el fet que estigui present en aliments com la tonyina fresca i el formatge ratllat envasat pot produir problemes de salut. La seva presència indica defectes en la higiene i en

la conservació del peix durant el procés de producció i comercialització. Els resultats no conformes són intermitents i varien en funció de l'any. Hi ha anys amb taxes de conformitat del 100%, mentre que el 2012 es va detectar histamina en tonyina i formatge ratllat en un 40% i un 20%, respectivament. L'any 2013, es va detectar una mostra no conforme en peix. L'any 2014, no s'ha detectat en peix, però sí en un 9,1% del formatge ratllat analitzat.

- Pel que fa a les substàncies tòxiques d'origen biològic, com les micotoxines, que presenten taxes de conformitat elevades, però sense arribar al 100%, cal continuar treballant per millorar els resultats, que se situen al voltant del 99%. Tanmateix, es pot considerar que les dades disponibles mostren una situació en què els riscos no han de ser elevats, ja que la major part de les mostres analitzades tenen un resultat conforme. Aquest fet és molt positiu des del punt de vista de l'exposició global i a llarg termini, que és com s'ha de valorar el risc per a aquest tipus de perills.
- La comparació entre diferents anys no permet arribar a conclusions definitives, perquè el nombre de mostres no és prou alt per ser significatiu estadísticament i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. Per això, cal considerar les dades de diferents anys en conjunt, a fi de poder arribar a algunes conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, es pot afirmar que la situació general del període 2006-2014 s'ha mantingut estable en uns nivells elevats de conformitat global. Tanmateix, es continua detectant no-conformitats en una part de les mostres analitzades, un problema que cal abordar mitjançant intervencions de sensibilització i de promoció de bones pràctiques i la millora contínua en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament, sense cap tractament previ.
- És necessari continuar intensificant els controls en l'àmbit dels productes destinats a ser consumits sense tractament previ i treballar aquestes qüestions amb els sectors afectats perquè extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors. D'altra banda, cal informar i sensibilitzar els consumidors sobre els riscos existents a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, com ara les

quatre normes de seguretat alimentària (cuinar, separar, refredar i netejar), així com evitar determinats aliments en el cas d'alguns grups de població, com les dones embarassades, la gent gran i les persones amb deficiències immunitàries.

1.3.2. Perills químics

N: nombre de determinacions.

ND: nombre de determinacions disconformes.

TC: taxa de conformitat (%).

Taula 19. Resultats del Programa de vigilància de perills químics. Catalunya. SIVAL 2014

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2014 NOMBRE DE MOSTRES: 11.833 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 25 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99,79% (TC, EN %)	TOTAL	No- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS QUÍMICS I FÍSICS	11.833	25	99,79%
RESIDUS D'OMG NO AUTORIZATS	25	0	100%
Arròs Bt63	5	0	100%
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	0	100%
Arròs Cry1A©	5	0	100%
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	0	100%
Arròs ke feng6	5	0	100%
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	0	100%
Arròs KMD1	5	0	100%
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	5	0	100%
Llinosa marró FP 967	5	0	100%
Llavors de lli envasades	5	0	100%
SUBSTÀNCIES QUE MIGREN DEL MATERIAL EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS	165	0	100%
BADGE, BADGE.H2O, BADGE.2H2O (suma)	20	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en bric	10	0	100%
BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.H2O.HCl (suma)	20	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en bric	10	0	100%
BFDGE	20	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en bric	10	0	100%
BFDGE.2H2O	20	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en bric	10	0	100%
BFDGE.2HCl	20	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en bric	10	0	100%
Bisfenol A	20	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en bric	10	0	100%
Bisfenol F	20	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2014 NOMBRE DE MOSTRES: 11.833 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 25 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99,79% (TC, EN %)	TOTAL	No- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en bric	10	0	100%
Estany inorgànic	25	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	5	0	100%
Pinya en conserva	5	0	100%
Salsa de tomàquet fregit en conserva	10	0	100%
Subprograma de vigilància de melamina	13	0	100%
Melamina	13	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Salsitxes de tipus frankfurt, bratwurst o Viena	10	0	100%
HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICÍCLICS	226	0	100%
Benzo(a)pirè	113	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	6	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	20	0	100%
Homogeneïtzats infantils a base de fruites	1	0	100%
Homogeneïtzats infantils amb poma	1	0	100%
Oli refinat de gira-sol	10	0	100%
Pernil cuït fumat	9	0	100%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> 6 mesos)	1	0	100%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Salmó (<i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) fumat	10	0	100%
Suc de poma per a lactants o infants	5	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	5	0	100%
Xocolata	15	0	100%
Suma de benzo(a)pirè, benzo(a)antracè, benzo(b)fluorantè i crisè	87	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	6	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	20	0	100%
Homogeneïtzats infantils a base de fruites	1	0	100%
Homogeneïtzats infantils amb poma	1	0	100%
Oli refinat de gira-sol	10	0	100%
Pernil cuït fumat	9	0	100%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> 6 mesos)	1	0	100%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Salmó (<i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) fumat	10	0	100%
Suc de poma per a lactants o nens	5	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	5	0	100%
Xocolata	15	0	100%
Suma de benzo(b)fluorantè, benzo(k)fluorantè, benzo(g,h,i)perilè i indè(1,2,3-cd)pirè	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2014 NOMBRE DE MOSTRES: 11.833 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 25 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99,79% (TC, EN %)	TOTAL	No- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Aigua potable preparada	3	0	100%
METALLS I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS	1.143	19	98,34%
Antimoni	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Arsènic inorgànic (As III + As V)	4	1	75%
Arròs blanc (o polit)	4	1	75%
Arsènic total	30	1	96,67%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Arròs blanc (o polit)	4	1	75%
Bari	23	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Bor	3	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Cadmi	247	7	97,17%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	1	0	100%
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	2	0	100%
Calamar fresc (<i>Loligo</i> sp.)	7	1	85,71%
Cargol de punxes (<i>Bolinus brandaris</i>)	10	6	40%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	0	100%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100%
Carn fresca d'oví refrigerada	15	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	20	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	1	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	15	0	100%
Emperador fresc (<i>Xiphias gladius</i>)	13	0	100%
Fetge de porcí refrigerat	11	0	100%
Filets de panga (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) congelats	10	0	100%
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	1	0	100%
Gambes fresques (<i>Parapenaeus</i> sp., <i>Aristeus</i> sp., <i>Parapenaeopsis</i> sp., <i>Solenocera</i> sp., <i>Trachypenaeus</i> sp.) senceres	5	0	100%
Girgoles fresques (<i>Pleurotus ostreatus</i> i <i>Pleurotus eryngii</i>)	4	0	100%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	20	0	100%
Maire fresca (<i>Micromesistius poutassou</i>)	7	0	100%
Melva fresca (<i>Auxis rochei</i>)	2	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	20	0	100%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	10	0	100%
Oli d'oliva	1	0	100%
Orada fresca (<i>Sparus aurata</i>) d'aqüicultura	5	0	100%
Reina <i>stropharia</i> en conserva (<i>Stropharia rugoso-annulata</i>) ("llenega blanca")	2	0	100%
Rossellona viva (<i>Venus gallina</i>)	1	0	100%
Xiitake en conserva (<i>Lentinula edodes</i>)	2	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	5	0	100%
Tellerina viva (<i>Donax</i> sp.)	3	0	100%
Tonyina fresca (<i>Thunnus</i> sp.)	15	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	1	0	100%
Xampinyons frescos (<i>Agaricus bisporus</i>)	5	0	100%
Cianurs	26	0	100%

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2014 NOMBRE DE MOSTRES: 11.833 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 25 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99,79% (TC, EN %)	TOTAL	No- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Coure	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Crom	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Fluorur	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Mercuri	208	6	97,12%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	1	0	100%
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	2	0	100%
Calamar fresc (<i>Loligo</i> sp.)	7	0	100%
Cargol de punxes (<i>Bolinus brandaris</i>)	10	0	100%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	0	100%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	20	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	1	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	15	0	100%
Emperador fresc (<i>Xiphias gladius</i>)	13	6	53,85%
Filets de panga (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) congelats	10	0	100%
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	1	0	100%
Gambes fresques (<i>Parapenaeus</i> sp., <i>Aristeus</i> sp., <i>Parapenaeopsis</i> sp., <i>Solenocera</i> sp., <i>Trachypenaeus</i> sp.) senceres	5	0	100%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	20	0	100%
Maire fresca (<i>Micromesistius poutassou</i>)	7	0	100%
Melva fresca (<i>Auxis rochei</i>)	2	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	20	0	100%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	10	0	100%
Oli d'oliva	1	0	100%
Orada fresca (<i>Sparus aurata</i>) d'aqüicultura	5	0	100%
Rossellona viva (<i>Venus gallina</i>)	1	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	5	0	100%
Tellerina viva (<i>Donax</i> sp.)	3	0	100%
Tonyina fresca (<i>Thunnus</i> sp.)	15	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	1	0	100%
Metilmercuri	182	3	98,35%
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	1	0	100%
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	2	0	100%
Calamar fresc (<i>Loligo</i> sp.)	7	0	100%
Cargol de punxes (<i>Bolinus brandaris</i>)	10	0	100%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	0	100%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	20	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	1	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	15	0	100%
Emperador fresc (<i>Xiphias gladius</i>)	13	3	76,92%

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2014 NOMBRE DE MOSTRES: 11.833 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 25 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99,79% (TC, EN %)	TOTAL	No- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Filets de panga (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) congelats	10	0	100%
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	1	0	100%
Gambes fresques (<i>Parapenaeus</i> sp., <i>Aristeus</i> sp., <i>Parapenaeopsis</i> sp., <i>Solenocera</i> sp., <i>Trachypenaeus</i> sp.) senceres	5	0	100%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	20	0	100%
Maire fresca (<i>Micromesistius poutassou</i>)	7	0	100%
Melva fresca (<i>Auxis rochei</i>)	2	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	20	0	100%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	10	0	100%
Oli d'oliva	1	0	100%
Orada fresca (<i>Sparus aurata</i>) d'aqüicultura	5	0	100%
Rossellona viva (<i>Venus gallina</i>)	1	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	5	0	100%
Tellerina viva (<i>Donax</i> sp.)	3	0	100%
Tonyina fresca (<i>Thunnus</i> sp.)	15	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	1	0	100%
Níquel	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Plom	264	1	99,62%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> 4 mesos), sense gluten	2	0	100%
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	1	0	100%
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	2	0	100%
Calamar fresc (<i>Loligo</i> sp.)	7	0	100%
Cargol de punxes (<i>Bolinus brandaris</i>)	10	0	100%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	1	0%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100%
Carn fresca d'oví refrigerada	15	0	100%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	20	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	1	0	100%
Conserves de sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) en tomàquet	5	0	100%
Conserves de tonyina (<i>Thunnus thunnus</i>) en oli	15	0	100%
Emperador fresc (<i>Xiphias gladius</i>)	13	0	100%
Fetge de porcí refrigerat	11	0	100%
Filets de panga (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) congelats	10	0	100%
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	1	0	100%
Gambes fresques (<i>Parapenaeus</i> sp., <i>Aristeus</i> sp., <i>Parapenaeopsis</i> sp., <i>Solenocera</i> sp., <i>Trachypenaeus</i> sp.) senceres	5	0	100%
Gírgoles fresques (<i>Pleurotus ostreatus</i> i <i>Pleurotus eryngii</i>)	4	0	100%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	20	0	100%
Maire fresca (<i>Micromesistius poutassou</i>)	7	0	100%
Melva fresca (<i>Auxis rochei</i>)	2	0	100%
Musclo viu (<i>Mytilus</i> sp.)	20	0	100%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	10	0	100%
Oli d'oliva	1	0	100%
Oli refinat de gira-sol	10	0	100%
Orada fresca (<i>Sparus aurata</i>) d'aqüicultura	5	0	100%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> 6 mesos)	1	0	100%

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2014 NOMBRE DE MOSTRES: 11.833 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 25 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99,79% (TC, EN %)	TOTAL	No- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Reina <i>stropharia</i> en conserva (<i>Stropharia rugoso-annulata</i>) ("llenega blanca")	2	0	100%
Rossellona viva (<i>Venus gallina</i>)	1	0	100%
Xiitake en conserva (<i>Lentinula edodes</i>)	2	0	100%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	5	0	100%
Tellerina viva (<i>Donax</i> sp.)	3	0	100%
Tonyina fresca (<i>Thunnus</i> sp.)	15	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	1	0	100%
Xampinyons frescos (<i>Agaricus bisporus</i>)	5	0	100%
Seleni	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Subprograma nitrats i nitrits	83	1	98,80%
Nitrats	57	1	98,25%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< 12 mesos)	1	0	100%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> 1 any)	1	0	100%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> 4 mesos)	1	0	100%
Homogeneïtzats infantils a base de fruites	1	0	100%
Homogeneïtzats infantils amb poma	1	0	100%
Mescla d'enciams trossejats	10	0	100%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> 6 mesos)	1	0	100%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins a 4-6 mesos)	1	0	100%
Ruca trossejada, fresca (<i>Eruca sativa</i>)	9	1	88,89%
Suc de poma per a lactants o nens	5	0	100%
Nitrits	26	0	100%
Aigua mineral natural	15	0	100%
Aigua mineral natural, gasificada	8	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
RESIDUS DE PROCESSAT	23	4	82,61%
3-MCPD (3-monocloropropà-1,2-diol)	10	0	100%
Salsa de soja	10	0	100%
Bromat	3	1	66,67%
Aigua potable preparada	3	1	66,67%
Compostos polars	7	3	57,14%
Olis de fregir	7	3	57,14%
Trihalometans totals	3	0	100%
Aigua potable preparada	3	0	100%
PLAGUICIDES	88	1	99,99%
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	1	0	100%
Arròs blanc (o polit)	6	0	100%
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	2	0	100%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	0	100%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100%
Carn fresca d'aviram	9	0	100%
Cloïssa viva (<i>Tapes decussatus</i>)	1	0	100%
Cogombre fresc, sencer	6	0	100%
Espinacs sencers, frescos o congelats	6	0	100%
Farina de blat	5	0	100%
Fetge d'aus de corral	2	0	100%
Fetge de porcí refrigerat	1	0	100%

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2014 NOMBRE DE MOSTRES: 11.833 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 25 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99,79% (TC, EN %)	TOTAL	No- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	1	0	100%
Girgoles fresques (<i>Pleurotus ostreatus</i> i <i>Pleurotus eryngii</i>)	4	0	100%
Mongeta verda, fresca o congelada	6	0	100%
Oli d'oliva	1	0	100%
Pastanaga fresca, sencera	5	0	100%
Pastanaga fresca, sencera, ecològica	1	0	100%
Patata fresca	6	0	100%
Pera	6	0	100%
Reina <i>stropharia</i> en conserva (<i>Stropharia rugoso-annulata</i>) ("llenega blanca")	2	0	100%
Rossellona viva (<i>Venus gallina</i>)	1	0	100%
Xiitake en conserva (<i>Lentinula edodes</i>)	2	1	50%
Taronja o mandarina	4	0	100%
Taronja o mandarina, de producció ecològica	2	0	100%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	1	0	100%
Xampinyons frescos (<i>Agaricus bisporus</i>)	5	0	100%

Taula 20. Resultats del Programa de vigilància de perills químics. Catalunya. IQSA 2013-2014

PERILLS QUÍMICS. IQSA 2013-2014 NOMBRE DE MOSTRES: 542 (N) MOSTRES DISCONFORMES: 6 (ND) TAXA DE CONFORMITAT: 99% (TC%)			
PERILLS QUÍMICS	TOTAL	NO- CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
METALLS I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS	340	0	100
Arsènic	235	0	100%
Carn fresca	45	0	100%
Peix fresc	12	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Bivalves crus	10	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (crustacis i bivalves)	10	0	100%
Olis	5	0	100%
Cereals	60	0	100%
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100%
Cafè	20	0	100%
Xocolata	15	0	100%
Espècies i condiments	14	0	100%
Begudes alcohòliques (cervesa)	10	0	100%
Arsènic inorgànic	133	0	100%
Bivalves crus	10	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (crustacis i bivalves)	10	0	100%
Cereals	60	0	100%
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100%
Xocolata	15	0	100%

Espècies i condiments	14	0	100%
Begudes alcohòliques (cerveses)	10	0	100%
Cadmi	212	0	100%
Carn fresca	45	0	100%
Peix fresc i congelat	40	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Bivalves crus	10	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (crustacis i bivalves)	10	0	100%
Cereals (arròs)	8	0	100%
Hortalisses fresques	54	0	100%
Xocolata	15	0	100%
Mercuri	128	0	100%
Carn fresca	45	0	100%
Peix fresc i congelat	40	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (crustacis)	5	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Cereals (arròs)	8	0	100%
Metilmercuri	78	0	100%
Peix fresc i congelat	40	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Cereals (arròs)	8	0	100%
Plom	255	0	100%
Carn fresca	45	0	100%
Peix fresc i congelat	40	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Bivalves crus	10	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (crustacis i bivalves)	10	0	100%
Olis	5	0	100%
Cereals (arròs)	8	0	100%
Hortalisses fresques	54	0	100%
Preparats deshidratats per a lactants (llet en pols)	3	0	100%
Begudes alcohòliques	15	0	100%
Cafè	20	0	100%
Xocolata	15	0	100%
Coure	35	0	100%
Olis	5	0	100%
Cafè	20	0	100%
Begudes alcohòliques (cervesa)	10	0	100%
Ferro	5	0	100%
Olis	5	0	100%
Zinc	30	0	100%
Cafè	20	0	100%
Begudes alcohòliques (cervesa)	10	0	100%
Alumini	2	0	100%
Cafè	2	0	100%
Cobalt	10	0	100%
Begudes alcohòliques (cervesa)	10	0	100%
Seleni	15	0	100%
Conserves vegetals	15	0	100%
HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICÍCLICS (HAP)	119	0	100%
Peix fumat	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (bivalves)	5	0	100%
Olis	10	0	100%
Aperitius (<i>snacks</i> de blat de moro)	5	0	100%
Pa	40	0	100%

Cereals i derivats	14	0	100%
Xocolata	15	0	100%
Espècies	15	0	100%
Cafè	20	0	100%
NITRATS	22	0	100%
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100%
Aliments infantils (potets)	4	0	100%
Hortalisses de fulla verda	14	0	100%
PCB	119	0	100%
Carns fresques	45	0	100%
Ous	10	0	100%
Llets	8	0	100%
Mantegues	5	0	100%
Formatges madurats	11	0	100%
Peix fresc	40	0	100%
PLAGUICIDES	422	5	98,8%
Carn fresca	47	0	100%
Ous	10	0	100%
Llets	10	0	100%
Mantegues	5	0	100%
Formatges	11	0	100%
Peix freg i congelat	40	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Bivalves crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Olis	5	0	100%
Cereals i derivats	64	0	100%
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	6	0	100%
Aliments infantils (potets)	6	0	100%
Preparats deshidratats per a lactants (llet en pols)	7	0	100%
Hortalisses fresques	72	3	95,8%
Fruites fresques	40	2	95%
Fruites seca i dessecada	40	0	100%
Conserves vegetals	15	0	100%
Condiments i espècies	14	0	100%
BADGE	78	0	100%
Productes carnis tractats amb calor	30	0	100%
Llets	8	0	100%
Mantegues	5	0	100%
Peix fumat	10	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Conserves vegetals	15	0	100%
RETARDANTS DE FLAMA BROMATS (BFR)	100	0	100%
Peix fresc i congelat	40	0	100%
Peix fumat	10	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Bivalves crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	10	0	100%
NAFTALENS CLORATS	99	0	100%
Peix fresc i congelat	40	0	100%
Peix fumat	10	0	100%
Conserves de peix	10	0	100%
Crustacis crus	10	0	100%
Bivalves crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	10	0	100%

3-MCPD	12	0	100%
Olis	2	0	100%
Derivats de patata (patates xips)	10	0	100%
ETILCARBAMAT	5	0	100%
Vins	5	0	100%
SEMICARBAZIDA	4	0	100%
Aliments infantils (potets)	4	0	100%
FURÀ	72	0	100%
Productes carnis tractats per calor	30	0	100%
Aliments infantils (potets)	4	0	100%
Aliments infantils a base de cereals (farinetes)	4	0	100%
Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	3	0	100%
Cereals (galetes)	10	0	100%
Pa torrat	1	0	100%
Cafè	20	0	100%
ACRILAMIDA	68	0	100%
Cereals i derivats	30	0	100%
Preparats de cereals per a lactants (farinetes)	4	0	100%
Aliments infantils (potets)	4	0	100%
Cafè	20	0	100%
Derivats de patata (patates xips)	10	0	100%

Taula 21. Taxa de conformitat en paràmetres químics. Evolució de l'IQSA 2010-2014

PERILL	TAXA DE CONFORMITAT			
	2010	2011	2012	2013-2014
HAP	100%	100%	100%	100%
Arsènic	100%	100%	100%	100%
Arsènic inorgànic	100%	100%	100%	100%
Cadmi	99%	100%	100%	100%
Mercuri	100%	100%	96,5%	100%
Metilmercuri	100%	100%	100%	100%
Plom	100%	100%	100%	100%
Coure	100%	100%	100%	100%
Ferro	100%	100%	100%	100%
Zinc	100%	100%	100%	100%
Seleni	100%	100%	100%	100%
Nitrats	100%	100%	100%	100%
PCB	100%	100%	100%	100%
Plaguicides	99%	99,1%	98%	98,8%
BADGE	100%	100%	100%	100%
BFR	100%	100%	100%	100%
Naftalens clorats	100%	100%	100%	100%
3-MCPD	100%	100%	100%	100%
Etilcarbamàt	100%	100%	100%	100%
Furà	100%	100%	100%	100%
Acrilàmida	100%	92,5%	100%	100%

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

- Les dades recollides en les taules anteriors mostren taxes de conformitat molt elevades per a pràcticament tots els paràmetres i aliments analitzats, amb només algunes excepcions que es detallen a continuació junt amb la dada de taxa de conformitat obtinguda el 2014.
 - Arsènic en arròs blanc (75%).
 - Cadmi en calamar fresc (85,71%) i cargol de punxes (40%).
 - Mercuri i metilmercuri en emperador fresc (53,85% i 76,92%, respectivament).
 - Plom en carn fresca d'ànec de caça refrigerada (0%).
 - Nitrats en ruca trossejada fresca (*Eruca sativa*) (88,89%).
 - Bromat en aigua potable preparada (66,67%).
 - Compostos polars en olis de fregidores (57,14%).
 - Plaguicides que, tot i tenir un 100% de conformitat, en el cas concret de les mostres de xiitake (*Lentinula edodes*) en conserva han presentat una no-conformitat en una de les dues mostres preses, per la qual cosa la taxa de conformitat és del 50%.

- En la majoria dels casos que acabem de destacar, els riscos no han de ser considerats elevats, sobretot si ho analitzem des del punt de vista de l'exposició a llarg termini, ja que es tracta de productes de consum ocasional en una dieta variada i equilibrada.

- Cal fer menció especial de la baixa conformitat dels compostos polars en olis de fregidora, que és conseqüència de la manca de renovació freqüent dels olis de fregir. Aquesta és una qüestió que cal continuar treballant, mitjançant mesures de sensibilització, promoció de pràctiques correctes i control oficial, sobretot en el sector de la restauració, encara que aquest tipus de problemes també podrien produir-se en alguns casos en l'àmbit domèstic per manca de coneixement. Així doncs, s'ha de treballar per la sensibilització i la promoció de bones pràctiques en l'ús dels olis de fregir en l'àmbit domèstic.

Taula 22. Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya. SIVAL 2014

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PROGRAMA DE VIGILÀNCIA D'INGREDIENTS TECNOLÒGICS	382	21	94,50%
Àcid bòric	21	0	100%
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	10	0	100%
Gambes fresques (<i>Parapenaeus</i> sp., <i>Aristeus</i> sp., <i>Parapenaeopsis</i> sp., <i>Solenocera</i> sp., <i>Trachypenaeus</i> sp.) senceres	5	0	100%
Llagostins frescos (<i>Farfantepenaeus</i> sp., <i>Litopenaeus</i> sp., <i>Melicertus</i> sp., <i>Penaeus</i> sp.) senceres	6	0	100%
Alumini	10	0	100%
Fideus d'arròs (<i>noodles</i>)	10	0	100%
Diòxid de titani (E-171)	16	1	93,75%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	6	1	83,33%
Salsitxes de tipus frankfurt, bratwurst o Viena	10	0	100%
Fosfats (E-339, E-340, E-341, E-343, E-450, E-451 i E-452) i àcid fosfòric (E-338)	9	3*	66,67%
Carn fresca d'ànec refrigerada	5	3*	40%
Carn fresca de pollastre refrigerada	4	0	100%
Monòxid de carboni	6	0	100%
Lloms o filets de tonyina (<i>Thunnus</i> sp.) envasada refrigerada	6	0	100%
Nitrat potàssic (E-252) i nitrat sòdic (E-251)	73	16	78,08%
Carn adobada de porc	14	7	50%
Lloms o filets de tonyina (<i>Thunnus</i> sp.) envasada refrigerada	6	2	66,67%
Llonganissa crua, curada	14	6	57,14%
Salsitxes fresques de pollastre	19	0	100%
Xoriço curat	20	1	95%
Nitrit potàssic (E-249) i nitrit sòdic (E-250)	73	0	100%
Carn adobada de porc	14	0	100%
Lloms o filets de tonyina (<i>Thunnus</i> sp.) envasada refrigerada	6	0	100%
Llonganissa crua, curada	14	0	100%
Salsitxes fresques de pollastre	19	0	100%
Xoriço curat	20	0	100%
Sudan I	26	0	100%
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	8	0	100%
Curri (productes derivats del xili)	18	0	100%
Sudan II	26	0	100%
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	8	0	100%
Curri (productes derivats del xili)	18	0	100%
Sudan III	26	0	100%
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	8	0	100%
Curri (productes derivats del xili)	18	0	100%
Sudan IV	26	0	100%
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	8	0	100%
Curri (productes derivats del xili)	18	0	100%
Sulfits (E-221, E-222, E-223, E-224, E-226, E-227 i E-228) i diòxid de sofre (E-220)	70	1	98,57%
Llagostins (<i>Farfantepenaeus</i> sp., <i>Litopenaeus</i> sp., <i>Melicertus</i> sp., <i>Penaeus</i> sp.) congelats	18	0	100%
Llagostins (<i>Farfantepenaeus</i> sp., <i>Litopenaeus</i> sp., <i>Melicertus</i> sp., <i>Penaeus</i> sp.) cuits congelats	7	0	100%
Llagostins frescos (<i>Farfantepenaeus</i> sp., <i>Litopenaeus</i> sp., <i>Melicertus</i> sp., <i>Penaeus</i> sp.) senceres	6	1	83,33%
Salsitxes fresques de pollastre	19	0	100%
Xoriço curat	20	0	100%

Taula 23. Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya. IQSA 2013-14

ADDITIUS. IQSA 2013-2014			
NOMBRE DE MOSTRES: 260 (N)			
MOSTRES DISCONFORMES: 10 (ND)			
TAXA DE CONFORMITAT: 96,2% (TC, EN %)			
GRUP D'ALIMENTS PER PERILL	N	ND	TC
DIÒXID DE SOFRE	208	9	96%
Carn picada i preparats de carn	70	8	88,6%
Productes carnis curats	30	1	96,6%
Crustacis crus	10	0	100%
Cefalòpodes crus	10	0	100%
Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	10	0	100%
Aperitiu blat de moro (<i>snacks</i>)	10	0	100%
Galetes	10	0	100%
Fruita seca i dessecada	40	0	100%
Condiments i espècies (all i ceba en pols)	3	0	100%
Begudes alcohòliques	15	0	100%
ÀCID SÒRBIC	65	0	100%
Productes de la pesca cuits	10	0	100%
Fruita seca i dessecada	40	0	100%
Aperitiu/ <i>snacks</i>	10	0	100%
Vins	5	0	100%
ÀCID BENZOIC	55	0	100%
Productes de la pesca cuits	10	0	100%
Fruita seca i dessecada	40	0	100%
Vins	5	0	100%
ANTIOXIDANTS FENÒLICS	15	0	100%
Aperitiu/ <i>snacks</i> de blat de moro	10	0	100%
Olis	5	0	100%
PHB	15	0	100%
Aperitiu/ <i>snacks</i> de blat de moro	10	0	100%
Vins	5	0	100%
NITRAT SÒDIC	70	2	97,1%
Preparats de carn (adobats)	10	0	100%
Productes carnis curats	30	2	93,3%
Productes carnis tractats per calor	30	0	100%
NITRIT SÒDIC	70	0	100%
Preparats de carn (adobats)	10	0	100%
Productes carnis curats	30	0	100%
Productes carnis tractats amb calor	30	0	100%
COLORANTS ARTIFICIALS		0	100%
Aperitiu/ <i>snacks</i> de blat de moro	10	0	100%
Condiments i espècies	2	0	100%
Llaminadures vermelles	15	0	100%

Font: IQSA 2013-2014. Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona.

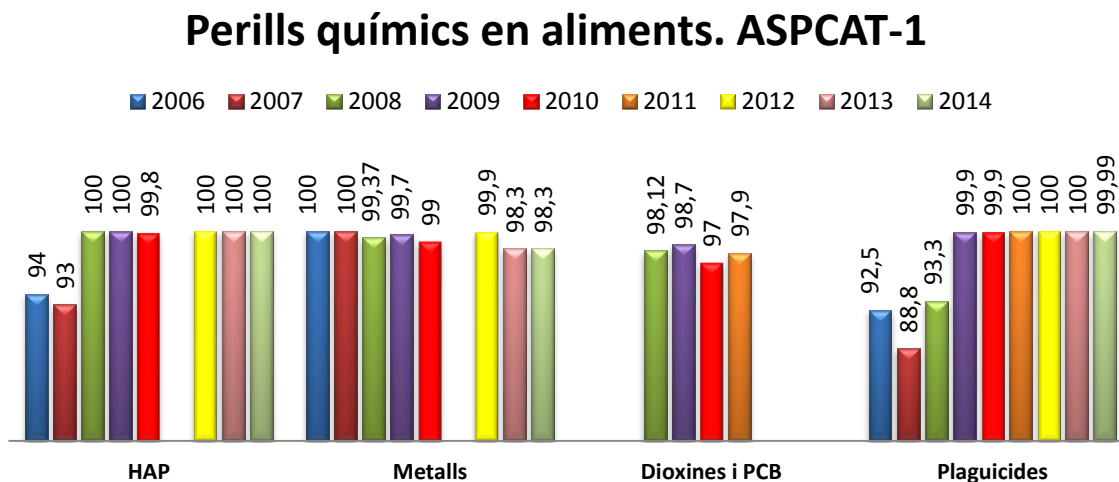
Taula 24. Evolució de l'IQSA. Additius. 2010-2014

PERILL	2010	2011	2012	2013-2014
Colorants artificials	-	96%	100%	100%
Diòxid de sofre	90%	98%	91%	95,7%
Àcid sòrbic	100%	100%	100%	100%
Àcid benzoic	100%	100%	97,5%	100%
PHB	100%	100%	100%	100%
Nitrat sòdic	65%	100%	100%	97,1%
Nitrit sòdic	100%	100%	100%	100%

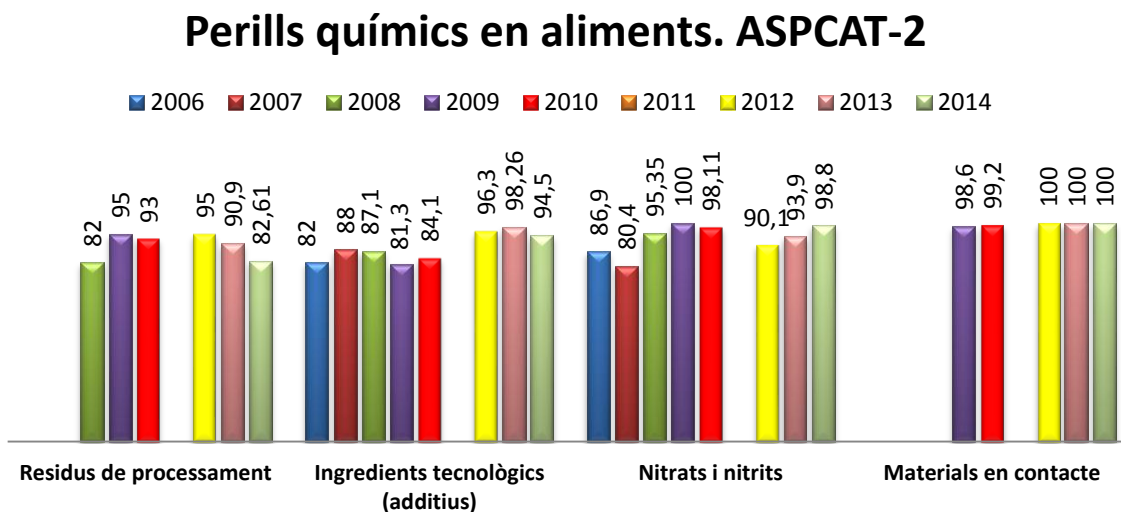
Font: Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat. Agència de Salut Pública de Barcelona.

- Les dades disponibles sobre vigilància analítica d'additius recollides en les taules anteriors mostren taxes de conformitat del 100% per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. Hi ha una taxa de conformitat general superior al 94,5% segons les dades del SIVAL i del 96% segons les dades de l'IQSA perquè s'observen algunes excepcions, que es detallen a continuació junt amb les dades de les taxes de conformitat específiques obtingudes el 2014.
 - Diòxid de titani en cansalada fumada filetejada (83,33%).
 - Fosfats en carn fresca d'ànec refrigerada (40,00%).
 - Nitrat potàssic i nitrat sòdic en carn adobada de porc (50%), lloms o filets de tonyina envasada refrigerada (66,67%), llonganissa crua curada (57,14%) i productes carnis curats (93,3%), segons dades de l'IQSA.
 - Sulfit i diòxid de sofre en llagostins frescos sencers (83,33%). Les dades de l'IQSA per al diòxid de sofre mostren també taxes de conformitat inferiors al 100% en carn picada i preparats de carn (88,6%) i en productes carnis curats (96,6%).
- El problema observat es refereix a additius autoritzats que han estat afegits en productes en què no es poden utilitzar o que s'han detectat en quantitats superiors a les permeses. En general, estem davant de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en alimentació, que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte o textura en el producte. Es tracta de pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant, però que no suposen un risc immediat ni rellevant per a la salut en termes d'exposició en una dieta variada i diversificada.

Gràfic 9a. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons les dades de vigilància de l'ASPCAT

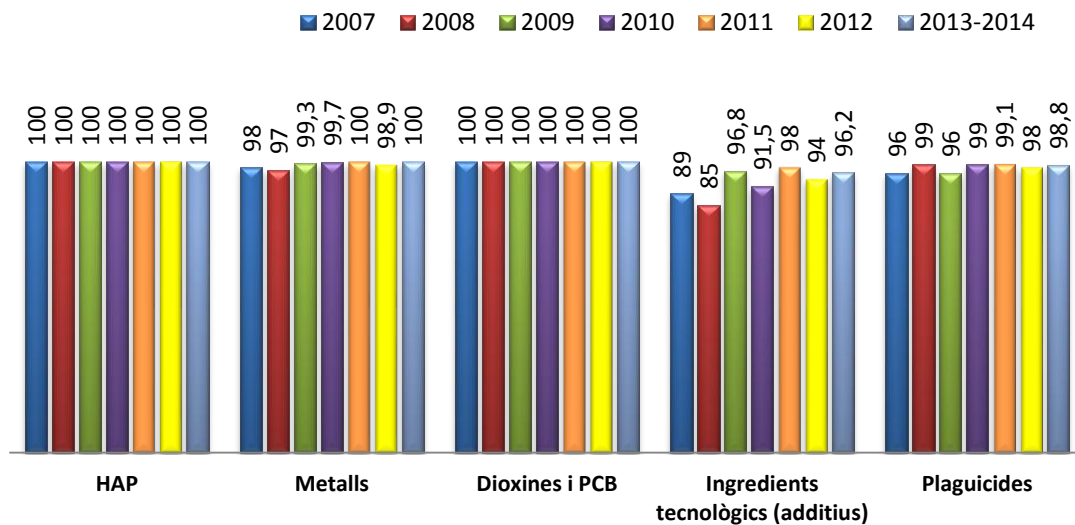


Gràfic 9b. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons les dades de vigilància de l'ASPCAT

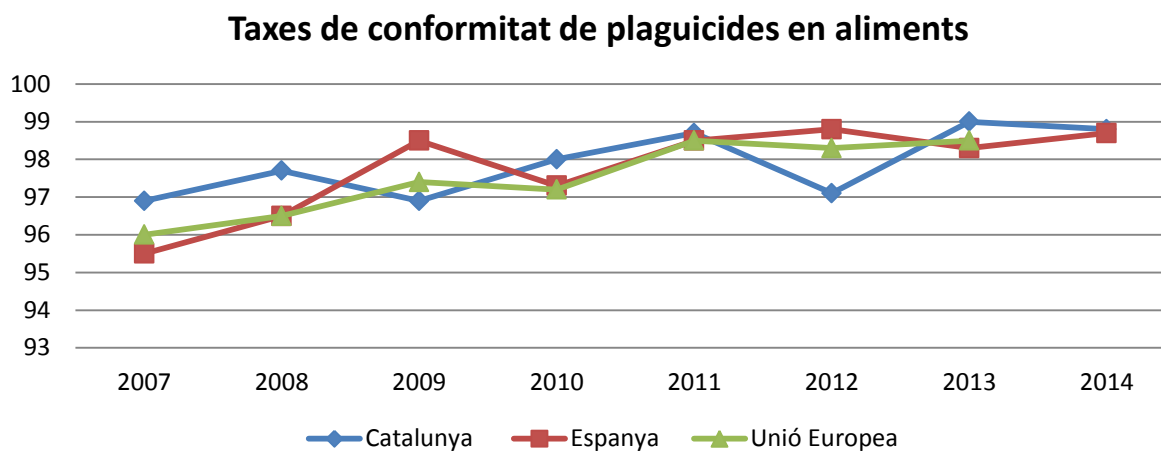


Gràfic 10. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons les dades de vigilància de l'ASPB

Perills químics en aliments. ASPB



Gràfic 11. Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2007-2014



Nota: no es disposa de les dades de la Unió Europea de l'any 2014.

Taula 25. Taxa de conformitat de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors. Anys 2007-2014

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Catalunya	96,9%	97,7%	96,9%	98,0%	98,7%	97,1%	99%	98,8%
Espanya	95,5%	96,5%	98,5%	97,3%	98,5%	98,8%	98,3%	98,7
Europa	96%	96,5%	97,4%	97,2%	98,5%	98,3%	98,5%	-

Fonts: ASPCAT, ASPB, AECOSAN i [Annual Report on Pesticide Residues de l'EFSA](#).

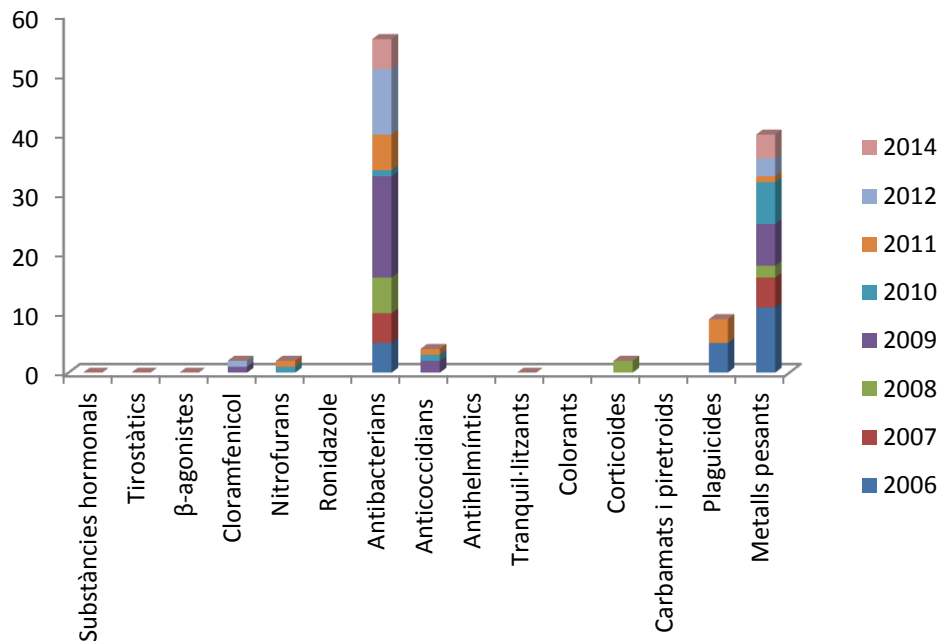
Presència de medicaments veterinaris i altres residus químics en aliments d'origen animal

Taula 26. Nombre de mostres d'animals d'abastament i aliments analitzades, per tipus de substància. Pla d'investigació de residus 2014. ASPCAT (en vermell, el nombre de mostres positives).

	BOVÍ	PORCÍ	Oví I CABRUM	EQUÍ	AUS	ÇAÇA SILVESTRE	CONILL	AQÜICULTURA	OUS	TOTAL
Substàncies hormonals	117	1.121	30	19	139	0	0	0	0	1.426
Tirostàtics	73	553	11	10	50	0	0	0	0	697
β-agonistes	312	375	0	0	0	0	4	0	0	691
Antibacterians (incloses quinolones i sulfamides)	229	2.896 4	280 1	10	289	0	64	7	51	3.826 5
Antihelmíntics	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7
Cloramfenicol	64	415	15	6	144	0	2	0	1	647
Nitrofurans (inclosos els metabòlits)	64	463	15	4	199	0	9	0	0	754
Ronidazole	14	341	16	5	202	0	10	0	0	588
Anticoccidians	9	689	262	4	303	0	12	0	0	1.279
Tranquil·litzants	76	477	-	13	0	0	0	0	0	566
Corticoides	135	696	-	6	0	0	0	0	0	837
Metalls pesants	81 1	210 2	48 1	21	0	2	0	0	0	362 4
Plaguicides	78	461	49	5	334	0	13	0	21	961
Carbamats i piretroides	7	0	0	0	0	0	0	0	1	8
TOTAL	1.266	8.697	726	103	1.660	2	114	7	74	12.649 9

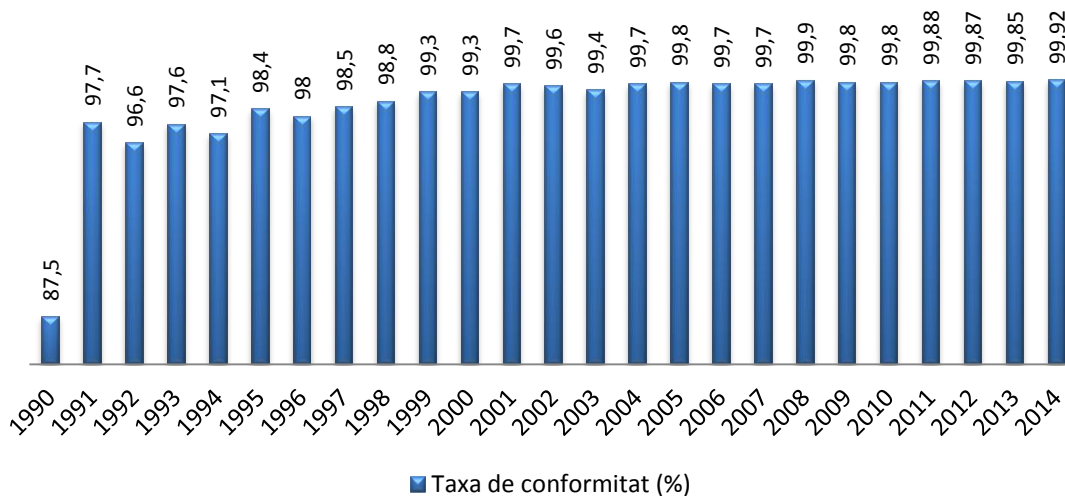
Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT.

Gràfic 12. Evolució de mostres positives del Pla d'investigació de residus, per tipus de substància. 2016-2014. ASPCAT



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

Gràfic 13. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Taxa de conformitat del període 1990-2014



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

- La taxa de conformitat del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal de l'any 2104 és molt alta, un 99,92%. La tendència és creixent, tot i que fa 14 anys que està per sobre del 99%.

L'any 2014, s'han analitzat 12.649 mostres de porcí, boví, èquids, petits remugants, conills, animals de caça, aqüicultura i ous, i s'han detectat 9 mostres positives (0,08%):

- 5 mostres de múscul positives a inhibidors:
 - 1 mostra de múscul de porcí no conforme a amoxicil·lina.
 - 2 mostres de múscul de porcí no conformes a doxiciclina.
 - 1 mostra de múscul de porcí no conforme a lincomicina.
 - 1 mostra de múscul d'oví no conforme a sulfadiazina i clortetraciclina.
- 4 mostres de ronyó positives a metalls pesants:
 - 2 mostres de ronyó de porcí no conformes a cadmi.
 - 1 mostra de ronyó d'oví no conforme a plom.
 - 1 mostra de ronyó de boví no conforme a cadmi.

Del 2006 al 2014, no s'han detectat productes hormonals, β -agonistes ni tranquil·litzants. En relació amb els tirostàtics, del 2006 al 2014, només es va detectar una mostra no conforme de tiroide de boví l'any 2013.

Per a més informació: [Investigació de residus en aliments d'origen animal. Informe de resultats de 2014](#). Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT.

Les dades exposades anteriorment permeten arribar a les conclusions següents:

Tot i que les taxes de conformitat relatives als perills químics van ser elevades i que les estimacions d'exposició indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient, s'han de tenir molt presents determinats grups de població, com els infants, les embarassades i les persones que segueixen dietes no prou variades, atès 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 poden ser perjudicials a llarg termini, fer una 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, a vegades, és inevitable que comporti el consum d'alguns aliments. S'han de dur a terme accions que permetin als consumidors conèixer quins són els aliments que actuen com a fonts principals d'exposició, com és el cas, per exemple, dels grans peixos depredadors, que tenen una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum d'aquest tipus de peix en embarassades, la qual cosa s'ha de continuar comunicant àmpliament i eficaçment a la població a fi que les embarassades puguin seguir aquesta recomanació.

Cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació, perquè els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes existents per part dels operadors, a fi que aquests prenguin mesures de mitigació. Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i les línies de comunicació existents amb els gremis i les associacions.

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

Taula 27. Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos. Anys 2009-2014

		NOTIFICACIONS D'ALERTA	NOTIFICACIONS D'INFORMACIÓ	NOTIFICACIONS DE REBUTJOS	NOTIFICACIONS CLASSIFIQUES COM A "DIVERSES"
2009	UE	557	1.179	1.441	-
	Espanya	174	1.496	1.383	47
	Catalunya	76	46	-	14
2010	UE	576	1.167	1.544	-
	Espanya	188	1.487	1.477	74
	Catalunya	77	42	-	33
2011	UE	617	1.269	1.824	-
	Espanya	167	1.551	1.664	27
	Catalunya	78	42	-	13
2012	UE	523	1.191	1.715	-
	Espanya	160	1.397	1.586	61
	Catalunya	92	44	-	12
2013	UE	584	1.109	1.443	-
	Espanya	177	1.380	1.374	73
	Catalunya	73	41	-	4
2014	UE	732	1.007	1.358	-
	ESPANYA	194	1.321	1.194	-
	CATALUNYA	90	45	-	5

Fonts:

- Dades de la UE: portal del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) de la Comissió Europea, <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>.
- Dades d'Espanya: Agència Espanyola de Consum, de Seguretat Alimentària i Nutrició.
- Dades de Catalunya: Agència de Protecció de la Salut.

- L'any 2014, va augmentar el nombre de notificacions d'alerta, tant a la UE i a Espanya com a Catalunya.

Taula 28. Perills més notificats a la xarxa europea (RASFF). Anys 2011-2014

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS							
	2011		2012		2013		2014	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Microorganismes patògens	599	15,4%	592	16,8%	774	24,7%	782	24,5%
Contaminació microbiològica	115	2,9%	93	2,6%	55	1,7%	68	2,13%
Al·lèrgens	93	2,4%	85	2,4%	71	3,2%	78	2,44%
Biocontaminants	35	0,9%	43	1,2%	51	1,6%	39	1,22%
Biotoxines	52	1,3%	17	0,5%	27	0,9%	25	0,78%
Composició	215	5,5%	207	5,9%	181	5,7%	216	6,77%
Additius en pinsos	4	0,1%	41	1,2%	14	0,4%	3	0,09%
Additius en aliments	152	3,9%	139	3,9%	92	2,9%	132	4,14%
Cossos estranys	226	5,8%	158	4,5%	102	3,2%	98	3,07%
OMG	55	1,4%	90	2,5%	76	2,4%	83	2,6%
Metalls pesants	290	7,5%	268	7,6%	290	9,2%	285	8,94%
Contaminants	93	2,4%	69	1,9%	56	1,8%	87	2,73%
Migració	188	4,8%	167	4,7%	86	2,7%	94	2,95%
Micotoxines	631	16,3%	525	14,9%	405	13%	383	12%
Etiquetatge incorrecte	26	0,7%	44	1,2%	10	0,3%	13	0,4%
Aspectes organolèptics	134	3,4%	80	2,3%	38	1,2%	41	1,28%
Defectes d'emalatge	27	0,7%	35	1%	21	0,7%	24	0,75%
Paràsits	119	3%	55	1,6%	10	0,3%	18	0,56%
Residus de pesticides	363	9,4%	447	12,7%	452	14,4%	435	13,65%
Residus de medicaments veterinaris	89	2,3%	60	1,7%	94	3%	99	3,1%
EET	2	0,05%	5	0,1%	15	0,5%	12	0,37%
Controls insuficients	190	4,9%	157	4,4%	95	3%	60	1,88%
Radiació	34	0,9%	50	1,4%	20	0,6%	12	0,37%
Adulteració o frau	0	0	85	2,4%	168	5,3%	92	2,88%
Altres	144	3,7%	11	0,3%	14	0,4%	8	0,25%
Total	3.841		3.523		3.217		3.187	

Font: Comissió Europea. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report.

- Segons dades del RASFF, l'any 2014, igual que en anys anteriors, els microorganismes patògens van ser els que van originar la major part de les notificacions (24,5%), seguits dels residus de plaguicides (13,65%) i les micotoxines (12%).

Taula 29. Principals perills notificats a la xarxa europea (RASFF) i productes implicats. Any 2014

GRUP DE PERILLS	PERILL	PRODUCTES IMPLICATS
Microorganismes patògens	<i>Salmonella</i>	Matèries primeres per a pinso: <i>S. agona</i> Carn d'aus: <i>S. enteritidis</i> i <i>S. thypimurium</i>
	<i>E. coli</i>	Carn i productes derivats Mol·luscs bivalces
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Salmó fumat i formatges elaborats amb llet crua
Residus de pesticides	Notificació de 138 substàncies diferents	

Font: Comissió Europea. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report.

Taula 30. Productes implicats en les notificacions al RASFF. Anys 2010-2014

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS				
	2010	2011	2012	2013	2014
Begudes alcohòliques	7	14	7	4	5
Subproductes animals	2	0	8	0	5
Mol·luscs bivalves i productes derivats	78	68	53	123	125
Cefalòpodes i els seus productes	44	78	53	22	21
Cereals i productes de fleca	172	180	172	112	116
Cacau i les seves preparacions, cafè i te	33	43	78	55	62
Pinsos compostos	7	13	26	18	16
Confiteria	50	66	71	30	29
Crustacis i productes derivats	78	75	60	54	72
Aliments dietètics, complements alimentaris	141	138	183	156	204
Ous i ovoproductes	16	13	17	6	5
Greixos i olis	25	20	17	10	19
Additius per a pinsos	7	13	9	8	29
Alimentació per a animals productors d'aliments	0	2	0	2	0
Matèries primeres per a pinsos	112	260	235	209	209
Premescles	4	6	8	9	3
Peix i productes pesquers	452	482	373	311	323
Additius alimentaris i aromatitzants	1	7	11	9	25
Materials de contacte amb els aliments	231	308	289	223	185
Fruïtes i verdures	494	671	716	642	620
Gasteròpodes	10	0	4	2	5
Condiments i espècies	222	201	150	138	121
Mel i gelea reial	16	10	8	6	2
Postres	6	7	12	9	5
Carn i productes carnis	195	172	184	250	157
Llet i productes lactis	76	50	52	43	66
Aigua mineral natural	6	8	4	2	0
Begudes sense alcohol	36	31	43	33	27
Nous, productes de nous i llavors	537	522	329	272	308
Altres productes alimentaris	14	15	35	52	42
Alimentació d'animals de companyia	56	63	38	28	47
Carn d'aus i productes derivats	75	72	117	215	185
Aperitius i plats preparats	24	33	38	59	30
Sopes, brous, salses i condiments	54	51	26	25	27
Aigua per al consum humà	5	4	2	11	0
Vi	1	1	3	2	2

Font: Comissió Europea. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report.

Taula 31. Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill. Anys 2006-2014

ANY	NOTIFICACIONS	PERILLS				
		BIOLÒGICS	FÍSICS	QUÍMICS	ALTRES	TOTAL
2006	Informació	187	145	760	227	1.319
	Alertes	48	22	107	20	197
	Rebuig	98	44	1.033	48	1.225
2007	Informació	255	178	743	119	1.325
	Alertes	63	22	177	31	293
	Rebuig	64	90	955	101	1.210
2008	Informació	334	186	653	173	1.346
	Alertes	62	8	119	20	209
	Rebuig	101	96	1.034	122	1.353
2009	Informació	387	120	717	260	1.484
	Alertes	94	10	38	44	186
	Rebuig	151	252	883	127	1.413
2010	Informació	457	141	658	193	1.449
	Alertes	45	10	100	33	188
	Rebuig	152	289	920	118	1.479
2011	Informació	468	193	705	183	1.551
	Alertes	47	13	89	18	167
	Rebuig	219	351	973	121	1.664
2012	Informació	398	176	637	171	1.382
	Alertes	43	12	74	32	161
	Rebuig	199	249	996	142	1.586
2013	Informació	440	113	530	272	1.355
	Alertes	64	6	83	24	177
	Rebuig	260	109	855	150	1.374
2014	Informació	430	88	585	218	1.321
	Alertes	57	10	106	21	194
	Rebuig	242	105	728	119	1.194

Font: AESAN. Memòria de l'SCIRI dels anys 2006-2014.

Taula 32. Notificacions d'alerta a Catalunya. Anys 2004-2014

	PERILL QUÍMIC	PERILL FÍSIC	PERILL BIOLÒGIC	ALTRES PERILLS	TOTAL
2004	-	-	-	-	64
2005	-	-	-	-	54
2006	25	2	21	16	64
2007	77	6	24	20	127
2008	59	1	32	12	101
2009	33	5	14	24	76
2010	37	5	18	17	77
2011	37	7	19	15	78
2012	46	6	24	16	92
2013	32	2	19	20	73
2014	42	3	30	15	90

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT.

- S'ha de continuar mantenint aquests sistemes de vigilància i treballant en la millora contínua dels sistemes d'autocontrol dels operadors de la cadena alimentària, ja que en conjunt constitueixen un sistema de control amb sinèrgies a favor d'un nivell de seguretat més alt per a les persones consumidores.
- L'any 2014, es van notificar al RASFF 114 alertes per nivells massa alts de mercuri en el peix. Les espècies de peixos més vulnerables a tenir massa mercuri són espècies depredadores, com el peix espasa i el tauró. Aquests peixos acumulen mercuri en forma de mercuri orgànic (metilmercuri), que és la forma més tòxica del mercuri i, en particular, resulta perjudicial per al desenvolupament del fetus. Per tant, mentre que els beneficis del consum de peix per a la població general superen en gran mesura els riscos, especialment les dones embarassades han d'evitar menjar sovint aquestes espècies de peixos. L'origen del peix en 58 d'aquestes notificacions era Espanya.

L'ACSA ha elaborat els Consells de seguretat alimentària per a embarassades, en què aconsella a les dones embarassades menjar peix dos cops a la setmana (el peix té omega-3, necessari per al bon desenvolupament del fetus), però no consumir grans peixos depredadors, pel contingut en mercuri que tenen.

1.4. Prevalença de perills en la fase primària

1.4.1. Presència de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies en animals i en els seus aliments

Taula 33. Presència de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies il·legals en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Any 2014

SUBSTÀNCIA	BOVÍ	PORCÍ	OVÍ	AUS	CONILL	MEL	LLET	AQUICULTURA	TOTAL
Hormones	135	0	0	0	0	0	0	0	135
Antitiroïdals	13	0	0	0	0	0	0	0	13
β-agonistes	789	192	44	104	10	0	0	0	1.139
Cloramfenicol	63	96	23	52	5	3	33	9	528
Nitrofurans	65	101	20	53	5		0		
Substàncies antibacterianes, incloent-hi sulfamides i quinolones	0	0	0	0	0	7	32	0	39
Antihelmíntics	0	0	0	0	0	0	0	4	4
Carbamats i piretroides	0	0	0	0	0	22	0	0	22
Altres substàncies farmacològiques	125	0	0	0	0	0	0	0	125
Organoclorats, PCB	0	0	0	0	0			2	
Organofosforats	0	0	0	0	0	15*	11	0	28*
Elements químics	0	0	0	0	0	0	0	2	2
Micotoxines	0	0	0	0	0	0	7	0	7
Colorants	0	0	0	0	0	0	0	5	5
TOTAL MOSTRES*	1.190	389	87	209	20	32	83	22	2.032

* En 15 mostres de mel es van investigar els organoclorats, els organofosforats i els carbamats i piretroides. Per tant, aquestes 15 mostres no es tornen a sumar per calcular el total de mostres analitzades.
Font: DARP.

Taula 34. Resultats de la investigació de medicaments veterinaris i altres substàncies il·legals en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Anys 2004-2014

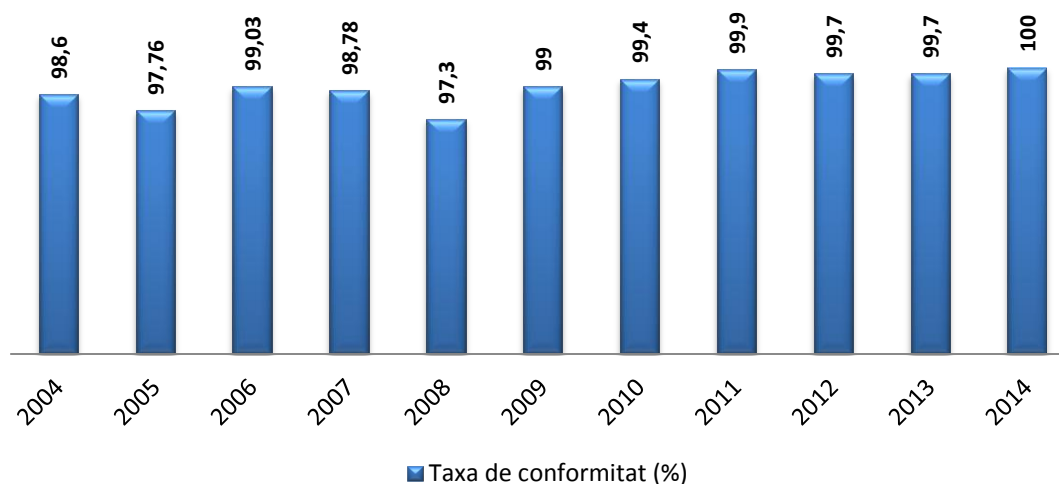
ANY	NOMBRE DE MOSTRES PRESES EN LES EXPLOTACIONS*	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	3.426	39	98,86%
2005	5.017	112	97,76%
2006	4.025	39	99,03%
2007	4.451	54	98,78%
2008	1.991	53	97,3%
2009	1.984	20	99%
2010	1.225	7	99,4%
2011	1.779	1	99,9%
2012	1.830	5	99,7%
2013	1.760	5	99,7%
2014	2..032	0	100%

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

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

Font: DARP.

Gràfic 14. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en explotació a Catalunya. Taxa de conformitat dels anys 2004-2014



Font: DARP.

- Les taxes de conformitat dels medicaments veterinaris i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso per animals en les explotacions ramaderes són molt elevades des de fa anys i l'any 2014 s'ha aconseguit arribar al 100% de conformitat perquè no s'ha obtingut cap mostra disconforme.

1.4.2. Presència de perills en aliments per a animals

Taula 35. Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat). Anys 2006-2014

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Metalls pesants (Cd, As, Hg), contaminants inorgànics i pesticides	100%	100%	100%	99,6%	100%	99,7%	99,5%	100%	100%
Micotoxines	100%	100%	100%	100%	100%	99,7%	100%	100%	100%
Dioxines i PCB	100%	100%	100%	100%	100%	83,3%	100%	96,6%	100%
Microorganismes* (<i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i> , coliformes totals)	83%	97,3%	68,7%	79%	92,6%	83,7%	84,3%	93,2%	91,7
Substàncies prohibides (antibiòtics)	100%	99,2%	99,4%	99,1%	99,6%	100%	100%	-	100%
Proteïnes animals transformades	99,7%	99,9%	99,9%	100%	99,7%	99,5%	100%	100%	100%
OMG	-	-	-	-	47,6%	66,6%	50%	100%	93,7%

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

Font: DARP.

- Les taxes de conformitat en aquest àmbit són elevades, amb algunes excepcions puntuals, com ara els perills microbiològics sobretot en els últims anys. S'ha de tenir en compte que no hi ha límits establerts en criteris microbiològics per a certes matèries primeres i pinsos compostos d'origen vegetal i que hi ha incompliments que no es poden considerar legalment com a tals.
- El 2014, es van tornar a detectar incompliments en matèria d'organismes modificats genèticament (OMG), però amb una taxa de conformitat del 93,7%. Només una mostra va resultar no conforme. Cal seguir controlant aquest paràmetre i comprovar si aquesta millora continua els anys vinents.

Taula 36. Alertes en alimentació animal gestionades a Catalunya. Període 2009-2014

ANY	NOMBRE D'ALERTES I NOTIFICACIONS GESTIONADES	CAUSES
2010	3 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> sp. en farina de pollastre. • Dioxines en una premescla originada a Alemanya. • Plasma en una llet en pols per a bovins. • <i>Salmonella enteritidis</i> en tortó d'oli de gira-sol. • Plom en sulfat de coure importat de fora de la Unió Europea, que al final es va tancar en confirmar-se que el plom no hi era present en quantitats superiors a les establertes en la normativa.
2011	1 alerta 3 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Cloramfenicol en una premescla. • Gossipol lliure en llavors de cotó. • Diclorvós en sorgo. • <i>Salmonella</i> en pinso d'aqüicultura.
2012	24 alertes/notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • 2 de PAT. • Dioxines. • DDAC. • 7 de <i>Salmonella</i>. • Gossipol. • Amproli. • 2 de tilosina. • Enterobacteris. • 3 de fenitroion. • Fluor. • Tortó de gira-sol. • Diclazuril. • Monensina. • Arsènic i plom.
2013	13 alertes	<ul style="list-style-type: none"> • Additius no autoritzats (pinsos complementaris per a gossos, gats i cavalls). • 2 d'aflatoxines B1 (blat de moro). • Cihalotrina lambda i clorpirifòs (blat de moro). • 3 de dioxines (2 premescles, 1 oleoesina). • PCB no similars a dioxines (oleïna de llavor). • Sulfadimidina en pidolat càlcic (matèries primeres). • Cloramfenicol (additius enzimàtics). • Enterobacteris (pinso de gats). • ADN de remugant (hemoglobina de porc). • Teobromina (pinso de gossos).
2014	26 notificacions 1 alerta	<ul style="list-style-type: none"> • 1 de cadmi (farina de peix). • 2 d'aflatoxines B1 (1 de llavor de gira-sol, 1 de pinso de boví). • 3 de dioxines (1 d'òxid de zinc, 1 d'oli de palma, 1 de fosfat dicàlcic). • 4 d'OGM no autoritzats per a closca d'arròs (2 de clorur de colina, 1 de premescla, 1 de vitamina B2). • 8 de <i>Salmonella</i> (1 de carn de conill congelada, 1 de mastegables de gos, 1 de nervi de bou, 3 de PAT, 1 de farina de ploma, 1 d'hemoderivat). • 1 d'hexaclorobenzè en pinso d'èquids. • 3 d'enterobacteris (1 de pinso de gos, 1 de farina de peix, 1 de mastegables de gos). • 1 de PAT i greix mal transformat. • 2 de <i>Bacillus</i> (OMG) en vitamina B2. • 1 de cos estrany en pinso de gos. • 1 de greix obtingut pel mètode 7 en proves. • 1 de zinc en pinso de porc.

Font: DARP.

- L'any 2014, la majoria d'alertes o notificacions en alimentació animal són per microorganismes patògens, sobretot per *Salmonella*.
- Les dades disponibles del RASFF indiquen que les notificacions relacionades amb l'alimentació animal representen aproximadament un 10% del total de notificacions. La majoria d'aquestes notificacions són degudes a microorganismes patògens, seguits de les micotoxines però en un nombre molt més baix.

1.4.3. Presència de perills en llet crua de vaca, d'ovella i de cabra

Taula 37. Presència de perills en la llet crua de vaca. Anys 2005-2014

PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Bacteris	88%	100%	94,2%	31,2%	100%	100%	100%	93,7%	100%
Cèl·lules somàtiques	84%	98%	70,5%	12,5%	81,2%	87,5%	88,8%	87,5%	93,3%
Aigua	100%	95,5%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Antibiòtics	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Nota: control aleatori del 2% de les explotacions.

La taula reflecteix el percentatge de compliment dels paràmetres de qualitat de la llet d'acord amb els controls aleatoris realitzats. L'any 2009, els controls només es van fer de manera dirigida, segons criteris de sospita; per això, el grau de compliment és inferior.

Font: DARP.

Taula 38. Control d'inhibidors en explotació ramadera. Mostres analitzades i mostres no conformes. Anys 2008-2014

ANY	ESPÈCIE	INSPECCIONS ALEATÒRIES			INSPECCIONS DIRIGIDES		
		CONTROL	MOSTRES	NO CONFORMES	CONTROL	MOSTRES	NO CONFORMES
2008	Boví	-	17	0	-	154	5
2009	Boví	-	16	0	-	138	2
2010	Boví	-	16	0	-	96	6
	Oví i CABRUM	-	1	0	-	0	0
2011	Boví	-	16	0	-	84	4
2012	Boví	16	9	0	54	53	1
	Oví i CABRUM	1	0	0	0	-	-
2013	Boví	16	16	0	59	58	2
	Oví i CABRUM	1	0	0	1	1	0
2014	Boví	15	15	0	48	48	0*
	Oví i CABRUM	1	1	0	2	2	0

* En 2 casos es va constatar inicialment la presència de residus d'inhibidors, però un cop realitzada la quantificació al laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, cap de les mostres superava l'LMR.
Font: DARP.

Taula 39. Controls de traçabilitat de la llet. Any 2014

	NOMBRE DE TRANSPORTISTES O CENTRES DE RECOLLIDA			INCOMPLIMENTS		
	CENS	CONTROLATS	AMB INCOMPLIMENTS	IRREGULARITATS	INFRACCIONS	TOTAL
TRANSPORTISTES	105	50	11	11	0	11
CENTRES DE RECOLLIDA DE LLET	102	46	16	16	0	16

Font: DARP.

- Durant els anys 2012, 2013 i 2014 s'han fet controls al 100% dels transportistes i centres de recollida de Catalunya.
- La realització de controls a les explotacions lleteres demostra en l'any 2014 l'elevat grau de compliment en els control aleatoris, una estabilitat en els controls dirigits i una gran millora quant a la presència de residus d'antibiòtics davant les alertes comunicades en mostres obligatòries.

1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera

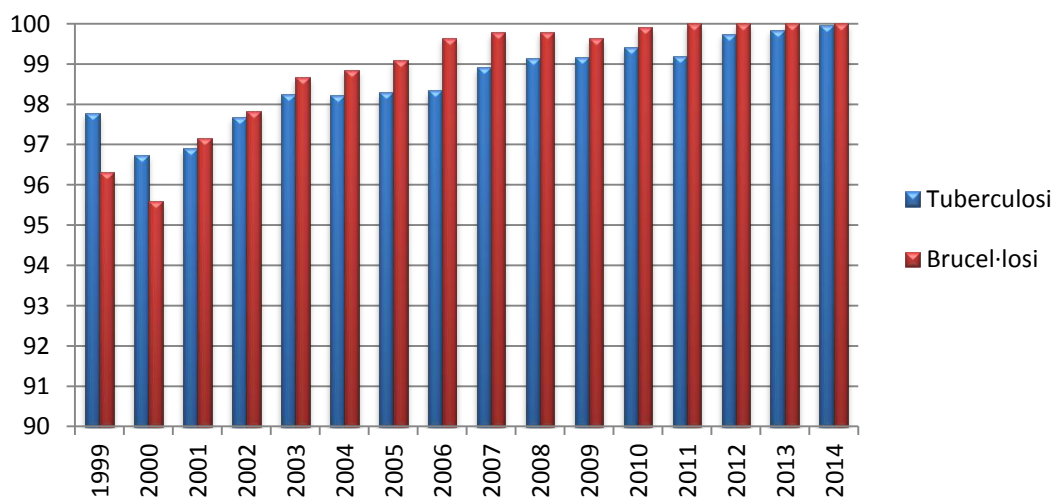
Tuberculosi i brucel·losi

Taula 40. Evolució de la tuberculosi bovina i de la brucel·losi bovina a Catalunya. Percentatge d'exploacions negatives. Anys 2000-2014

	TUBERCULOSI BOVINA	BRUCEL·LOSI BOVINA
2000	96,75	95,60
2001	96,90	97,16
2002	97,69	97,84
2003	98,26	98,66
2004	98,22	98,85
2005	98,30	99,09
2006	98,35	99,65
2007	98,92	99,79
2008	99,15	99,84
2009	99,18	99,63
2010	99,41	99,90
2011	99,19	100
2012	99,75	100
2013	99,96	100
2014	99,84	100

Percentatges calculats respecte al nombre d'exploacions i d'animals investigats.
Font: DARP.

Gràfic 15. Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovines a Catalunya (percentatge d'exploacions negatives). Anys 1999-2014



Font: DARP.

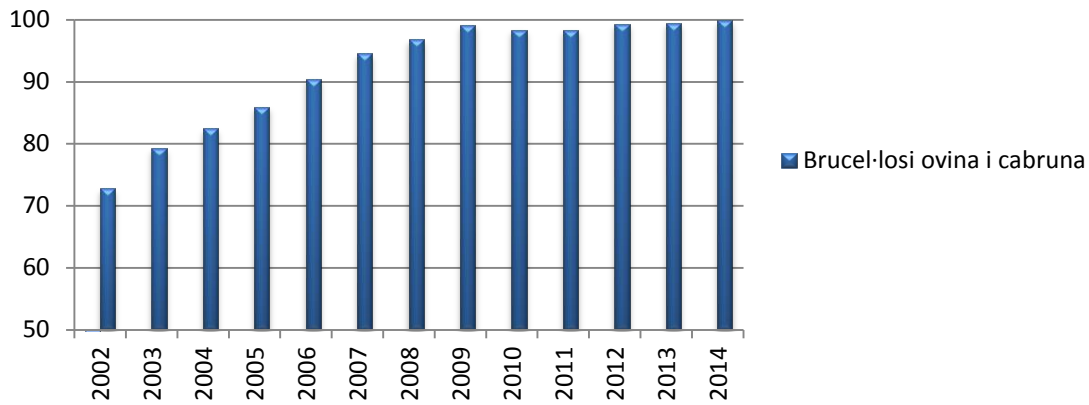
- S'han continuat executant els programes de lluita i eradicació de la tuberculosi i la brucel·losi bovines.
 - La prevalença de la brucel·losi bovina ha estat novament del 0%, com en els dos darrers anys. Aquests bons resultats fan pensar a assolir els requisits per esdevenir regió oficialment indemne de brucel·losi bovina en els propers dos anys.
 - La prevalença de la tuberculosi bovina ha tingut un lleuger repunt després del descens continuat des de l'inici del programa de lluita i eradicació de la tuberculosi bovina, i s'ha situat en un 0,16%. S'ha arribat a un 99,84% d'explotacions negatives.

Taula 41. Evolució de la brucel·losi ovina i caprina a Catalunya. Percentatge d'explotacions negatives. Anys 2002-2014

	BRUCEL·LOSI OVINA I CAPRINA
2002	72,78
2003	79,31
2004	82,49
2005	85,94
2006	90,47
2007	94,56
2008	96,86
2009	99,18
2010	98,32
2011	98,35
2012	99,31
2013	99,51
2014	99,83

Font: DARP.

Gràfic 16. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives). Anys 2002-2013



Font: DARP.

- S'han continuat els programes de lluita i eradicació de malalties existents (brucel·losi en bestiar oví i cabrum) d'acord amb les campanyes de sanejament, cosa que n'ha fet millorar les prevalences; se n'han fet controls en totes les explotacions. L'any 2014, s'ha arribat a una taxa de conformitat del 99,83% en brucel·losi ovina i caprina.

Taula 42. Dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (percentatge d'explotacions positives). Anys 2005-2014

MALALTIA	EUROPA	CATALUNYA	ESPANYA
Tuberculosi en bestiar boví			
2005	0,37%	1,7%	1,50%
2006	0,5%	1,65%	1,70%
2007	0,4%	1,08%	1,63%
2008	0,53%	0,85%	1,39%
2009	0,4%	0,82%	1,40%
2010	0,6%	0,6%	1,3%
2011	0,6%	0,81%	1,17%
2012	0,67%	0,25%	1,31%
2013	0,68%	0,04%	1,39%
2014	0,8%	0,16%	1,72%
Brucel·losi en bestiar boví			
2005	0,18%	0,91%	0,90%
2006	0,15%	0,35%	0,70%
2007	0,12%	0,21%	0,57%
2008	0,12%	0,20%	0,40%
2009	0,07%	0,37%	0,32%
2010	0,06%	0,10%	0,20%
2011	0,05%	0%	0,11%
2012	0,05%	0%	0,08%
2013	0,04%	0%	0,08%
2014	0,034%	0%	0,05%
Brucel·losi en ovelles i cabres			
2005	1,9%	14,06%	4,6%
2006	1,5%	9,53%	3,2%
2007	1,4%	5,44%	2,79%
2008	1,64%	3,14%	1,94%
2009	1,33%	1,55%	1,47%
2010	0,98%	1,68%	0,8%
2011	0,17%	1,65%	0,5%
2012	0,14%	0,7%	0,26%
2013	0,11%	0,69%	0,17%
2014	0,09%	0,17%	0,10%

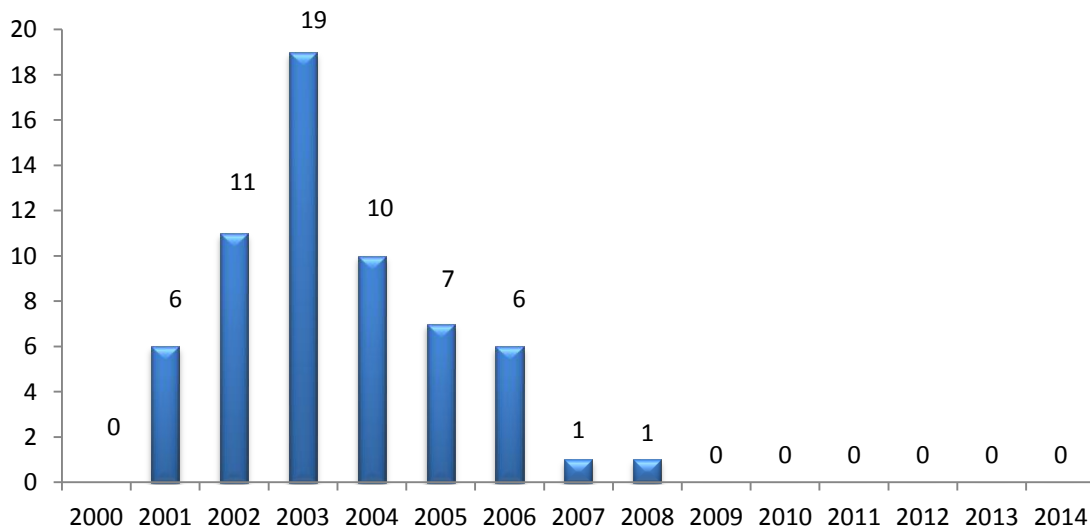
Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Informes finales técnico-financieros, programas nacionales de erradicaciones de la brucelosis bovina, ovina y caprina, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; DARP.

- En l'àmbit de la sanitat animal s'observa una evolució positiva quant al control de les malalties que encara són presents a la ramaderia catalana i que són objecte de campanyes de control (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina), amb nivells d'absència en les explotacions de prop del 100%.

- A la UE, durant el període 2005-2014, la proporció total de ramats de boví positius per a la brucel·losi ha disminuït considerablement, i des del 2007 la brucel·losi bovina ha estat un esdeveniment poc comú a la UE. L'any 2014, el percentatge total de ramats positius va seguir sent molt baix a tots els estats membres (un 0,034%). Durant aquest mateix període, la proporció total de ramats d'oví i cabrum positius a *B. melitensis* a la UE mostra una tendència decreixent. El 2014, el descens continua, del 0,11% el 2013 al 0,09% el 2014, el valor més baix mai registrat.
- Les dades de prevalença d'aquestes malalties a Europa mostren que ens trobem en una situació molt similar.

Encefalopaties espongiformes transmissibles

Gràfic 17. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya. Anys 2000-2014



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

- L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina permet preveure que ja estem en una fase de control sostingut de la malaltia, després d'un punt d'inflexió situat al 2003, l'any en què es va registrar el nombre més gran de casos. Des de l'any 2009, no se'n detecta cap cas a Catalunya, i el 2010 va haver-hi un sol positiu, en una explotació d'un boví oriünd de Menorca.

Taula 43. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2014

ANY	Oví	CAPRÍ	ESPÈCIES SALVATGES
2005	0	0	0
2006	2 ¹	0	0
2007	3 ²	0	0
2008	0	0	0
2009	1	0	—
2010	0	5 ³	—
2011	0	1 ⁴	—
2012	0	0	—
2013	0	0	—
2014	0	0	—

Font: DARP.

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

² 1 de tremolor ovina atípica.

³ 4 de tremolor ovina atípica i 1 de tremolor ovina clàssica.

⁴ 1 de tremolor ovina clàssica.

- L'any 2014 no s'ha detectat cap cas de tremolor ovina (*scrapie*) clàssica, ni en ovelles ni en cabres. El 2010, es va detectar per primer cop a Catalunya la tremolor ovina en cabres, amb cinc casos. El 2011, se'n va detectar un únic cas, en una cabra.

Taula 44. Dades europees, d'Espanya i de Catalunya sobre casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2014

	UE		ESTAT ESPANYOL		CATALUNYA	
	Oví*	CAPRÍ**	Oví	CAPRÍ	Oví	CAPRÍ
2005	2.421	485	116	10	0	0
2006	3.507	791	135	11	2 ¹	0
2007	2.253	1.272	166	20	3	0
2008	1.936	1.214	236	9	0	0
2009	1.158	89	106	8	1	0
2010	1.112	435	145	12	0	5 ²
2011	1.589	380	59	13	0	1
2012	1.101	1.219	23	6	0	0
2013	1.223	1.805	20	6	0	0
2014			42	15	0	0

* Dels 1.589 casos en bestiar oví del 2011, 883 corresponen a Grècia, i dels 1.101 casos en oví del 2012, 570 són casos confirmats de Grècia. L'any 2013, 684 casos van tenir lloc a Grècia.

** Dels 380 casos en bestiar caprí del 2011, 287 van ser casos confirmats a Xipre, i dels 1.219 casos en caprí del 2012, 1.102 van ser casos confirmats de Xipre. L'any 2013, 1.072 casos foren també de Xipre.

Fonts:

- Dades de la UE: [Annual Reports of Member States on BSE and Scrapie](#).
- Dades de l'Estat espanyol: Resumen epidemiológico final sobre las encefalopatías espongiformes transmisibles en España. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Dades de Catalunya: DARP i ASPCAT.

Salmonel·la

Taula 45. Dades del control de la salmonel·la en lots de gallines reproductores i ponedores, en pollastres d'engreix i en galls dindi reproductors i d'engreix a Catalunya. Any 2014

	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	LOTS MOSTREJATS	NOMBRE DE MOSTRES ANALITZADES*	PREVALENCIA DE SALMONEL·LES D'IMPORTÀNCIA PER A LA SALUT PÚBLICA		
				EXPLOTACIONS	LOTS	
					NOMBRE	%
Reproductores (producció)	159	773	10.709	2,51	5	0,64
Reproductores (recria)	65	382	1.596	1,53	0	0
Ponedores (producció)	142	408	950	1,40	2	0,49
Ponedores (recria)	53	180	271	0	0	0
Pollastre	831	7.519	7.929	2,52	24	0,31
Gall dindi reproductor	10	45	270	0	0	0
Gall dindi d'engreix	100	515	724	4	6	1,16

Font: DARP.

Taula 46. Prevalença de la salmonel·la en lots de gallines reproductores i ponedores, en pollastres d'engreix i en galls dindi reproductors i d'engreix a Catalunya. Anys 2005-2014

ANY	REPRODUCTORES	PONEDORES		POLLASTRES	GALL DINDI REPRODUCTOR	GALL DINDI D'ENGREIX
		FEMTES	FEMTES I POLS			
2005	25,9%	16%	—	28,20%	—	—
2006	20,36%	14,42%	—	—	—	—
2007	0,87%	6,36%	16,45%	—	—	—
2008	0,55%	3,36%	9,24%	5,68%	—	—
2009	0,73%	4,25%	7,80%	7,29%	—	—
2010	0,17%	0,90%	2,70%	0,86%	—	—
2011	0,99%	1,96%		0%	0%	25%
2012	0%	1,26%		1,02%	0%	40%
2013	0,12%	1,68%		0,06%	0%	0,43%
2014	0,64%	0,49%		0,31%	0%	1,16%

Font: DARP.

Nota: a partir de l'any 2013, les dades de tots els programes de vigilància de les salmonel·les rellevants per a la salut pública en aus de corral inclouen controls oficials i autocontrols. Les dades dels anys anteriors només inclouen controls oficials.

- En relació amb les gallines reproductores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha aconseguit l'objectiu comunitari per lots, que ha d'estar per sota de l'1% de prevalença. A partir de l'any 2013, també s'efectua control de recries.
- Quant a les ponedores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha complert amb escriure l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots. A partir de l'any 2013, també s'efectua control de recries. L'any 2013, la prevalença va ser de l'1,28%. L'objectiu per al 2014 era de l'1,15% i el valor final ha estat del 0,49%.
- Respecte al pollastre d'engreix, el 2009 es va posar en marxa el programa oficial obligatori de la UE, amb control obligatori en tots els lots de pollastres de Catalunya. Les dades disponibles dels darrers anys indiquen una disminució molt important de la prevalença obtinguda en els controls oficials efectuats. L'objectiu és estar per sota de l'1%, i es compleix.
- El 2010 es va iniciar el programa oficial de vigilància i control de les salmonel·les rellevants per a la salut pública en galls dindi reproductors i en galls dindi d'engreix. En els reproductors no es va obtenir cap lot positiu en control oficial de salmonel·les importants per a la salut pública, per quart any consecutiu. Pel que fa als galls dindi d'engreix, hi va haver una prevalença de l'1,16% i, per tant, no s'ha complert l'objectiu, que és estar per sota de l'1%.

Taula 47. Taula comparativa amb les dades europees sobre prevalença de salmonel·la en aus

ANY	EUROPA SOQUES OBJECTIU (%)	CATALUNYA SOQUES OBJECTIU (%)	ESPANYA SOQUES OBJECTIU (%)
Ponedores			
2008	3,5%	3,3%	15,6%
2009	3,2%	4,2%	7,2%
2010	1,9%	0,9%	6%
2011	1,5%	1,96%	2,8%
2012	1,3%	1,26%	2,2%
2013	1%	1,68%	1,87%
2014	0,9%	0,49%	1,18%
Reproductores de carn			
2008	1,2%	0,55%	1,2%
2009	1,2%	0,73%	3,3%
2010	0,7%	0,17%	0,7%
2011	0,6%	0,99%	0,3%
2012	0,4%	0%	0,1%
2013	0,36%	0,12%	0,39
2014	0,6%	0,64%	0,52%
Pollastres d'engreix			
2008	0,6%	5,6%	—
2009	0,7%	7,2%	1,6%
2010	0,4%	0,86%	0,4%
2011	0,3%	0%	0,1%
2012	0,3%	1,02%	0,06%
2013	0,18%	0,06%	0,07%
2014	0,2%	0,31%	0,12%
Galls dindi reproductors			
2008	2%	—	—
2009	1,8%	—	—
2010	0,3%	5,88%	6%
2011	0,2%	0	0
2012	0,5%	0	0
2013	0,32%	0	0
2014	0,22%	0	0
Galls dindi d'engreix			
2010	0,5%	0%	1,7%
2011	0,5%	25%	1,1%
2012	0,4%	40%	1,46%
2013	0,17%	0,43%	0,17%
2014	0,2%	1,16%	0,25%

Font: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

- La reducció de la prevalença de *Salmonella* i *Campylobacter* a les granges és una qüestió principal, atès que són els patògens responsables d'un gran nombre de malalties de transmissió alimentària. En el cas de *Salmonella*, tant els operadors com les administracions públiques responsables hi han treballat intensament i el resultat obtingut ha estat molt positiu. S'ha observat una clara tendència decreixent

en la prevalença aquests darrers anys, que ha coincidit amb una tendència a la baixa del nombre de brots produïts per *Salmonella*.

- En el cas de *Campylobacter* es va treballant en la manera de reduir-ne la prevalença a les granges, atès que les mesures de lluita que han estat eficaces contra *Salmonella* no han estat eficaces contra aquest agent. S'ha d'insistir en la lluita contra *Campylobacter* al llarg de tota la cadena alimentària, des d'unes bones mesures de bioseguretat a les granges fins a unes bones pràctiques de manipulació i cocció a les llars.

Influença aviària

Taula 48. Influença aviària (IA). Anys 2003-2014

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE DE MOSTRES EN EXPLOTACIÓ AVÍCOLA	NOMBRE DE MOSTRES D'AUS SILVESTRES	POSITIUS
2003	174	1.740	–	0
2004	130	1.208	97	0
2005	150	1.945	565	0
2006	134	2.220	830	0
2007	101	1.212	573	0
2008	284	2.981	371	0
2009	442	3.722	350	0
2010	358	3.482	570	0
2011	132	1.224	56	0
2012	146	1.099	30	0
2013	121	1.877	29	1 explotació
2014	183	1.935	360	0

Fonts: web del DARP. [Influença aviària](#).

- L'any 2014, els serveis veterinaris oficials no van rebre cap notificació de sospita d'influença aviària per la vigilància passiva a explotacions avícoles. En la vigilància activa, cap mostra va ser positiva a la influença aviària.
- Durant el 2014, a causa dels brots d'IA del subtipus H5N8 ocorreguts a diferents països de la UE, s'han comprovat les entrades d'aus a explotacions de Catalunya procedents d'aquests països i s'han fet analítiques en algunes entrades. Tots els resultats han estat favorables.

Vigilància de les zoonosis i agents zoonòtics en animals destinats al consum humà en escorxador

Taula 49. Vigilància de les zoonosis i agents zoonòtics en animals destinats al consum humà. Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà (%). Anys 2010-2014

ESPÈCIE	DIAGNÒSTIC ANATOMOPATOLÒGIC	NOMBRE D'ANIMALS AFECTATS. DECOMISSOS TOTALS I/O PARCIALS				
		2010	2011	2012	2013	2014
Boví	Hidatidosi	259	276	0	158	130
	Cisticercosi	51	64	48	15	34
	Brucel·losi*	1	0	0	0	0
	Brucel·losi (CSR)	7	4	7	1	1
	Tuberculosi*	26	15	8	12	12
	Tuberculosi (CSR)	176	186	58	12	34
	Sarcosporidiosi	7	14	6	8	1
	Sarna	12	11	48	2	4
	Tinya	1	56	8	58	18
	EEB	0	0	0	0	0
Distomatosi o fasciolosi	4.691	4.818	5.838	2.419	2.215	
Oví i cabrum	Hidatidosi < 1 any	22	21	0	14	5
	Hidatidosi > 1 any	15	9			
	Cisticercosi	37.674	111.405	0	0	0
	Tuberculosi*	5	20	0	0	0
	Tuberculosi (CSR)	0	0	0	0	0
	Distomatosi	2.242	827	0	175	0
	Ectima contagiosa	825	7.866	9.508	903	2.307
	Sarcosporidiosi	365	728	845	606	0
	Sarna	108	38	47	162	47
Tinya	1	105	85	423	131	
Porcí	Cisticercosi	14	46	92	464	102
	Hidatidosi	-	-	-	3	1.493
	<i>Echinococcus granulosus</i>	0	0	1	0	0
	Sarna	11	0	0	0	0
	Ascaridiosi	1.535.202	1.272.386	1.328.554	1.595.033	1.690.858
	Tuberculosi (<i>M. avium</i>)	0	26	0	0	0
	Sarcosporidiosi	0	3	1	0	0
	Mal roig	265	368	439	255	471
Equí	Hidatidosi	5	4	0	0	1
	Distomatosi	17	46	21	0	3

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

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

1.4.5. Presència de perills associats a la pesca, l'aqüicultura i els cultius marins

Aigües de producció de mol·luscs

Taula 50. Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs. Anys 2006-2014

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS								
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Fitoplàncton tòxic (cèl·l./l)	Mostres	738	738	738	1469	952	780	949	1.017	1.197
	Alertes	23	48	35	57	43	27	-	1	3 tancaments

Font: DARP.

Mol·luscs

Taula 51. Controls analítics relatius als mol·luscs. Anys 2008-2014

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS						
		2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Microbiologia								
Coliformes fecals i <i>E. coli</i> (cèl·l./100 g de carn)	Mostres	269	348	280	299	290	237	207
	Canvis temporals de A a B	2	14	14	16	12	10	11
	Prohibicions d'extracció	4	4	4	5	5	1	1
Biotoxines marines								
Toxina diarreica dels mol·luscs (toxina DSP)	Mostres	358	257	321	299	425	281	299
	Tancaments	12	5	4	1	7	3	2
Toxina paralitzant dels mol·luscs (toxina PSP)	Mostres	286	278	296	303	301	226	260
	Tancaments	0	1	0	0	0	0	0
Toxina amnèsica dels mol·luscs (toxina ASP)	Mostres	366	176	210	256	218	169	206
	Tancaments	1*	0	1*	0	0	0	0

* Fora de badies del delta de l'Ebre.

Font: DARP.

- Els mol·luscs i les seves aigües de producció mostren, al llarg de l'any, algunes incidències per fitoplàncton tòxic, toxines marines o bacteris que, en gran part, són el resultat de l'evolució natural d'aquestes poblacions de microorganismes. Tanmateix, no han de comportar un risc per a la salut, ateses les mesures de vigilància contínua i de protecció que s'apliquen de manera sistemàtica, com ara la reclassificació de zones segons les necessitats de depuració i el tancament preventiu mentre no es recuperen els nivells de seguretat considerats acceptables.

Dioxines i furans en peixos

Taula 52. Vigilància de dioxines i furans en peixos. Any 2014

PRODUCTE	ORIGEN	NOMBRE DE MOSTRES	DIOXINES I FURANS*	SUMA DE DIOXINES, FURANS I PCB SEMBLANTS A DIOXINES*	SUMA DE 6 NDL-PCB (ng/kg de pes fresc)
PEIX WHO-TEQ, pg/g de pes fresc					
Lluç	Roses - Golf de Lleó	1 (4 kg)	0,023 ± 0,006	0,23 ± 0,04	3,4 ± 0,2
Seitó	Roses - Golf de Lleó	1 (4 kg)	0,047 ± 0,012	0,55 ± 0,09	5,8 ± 0,4
Sardina	L'Ametlla de Mar - Golf de Sant Jordi	1 (4 kg)	0,40 ± 0,10	3,95 ± 0,67	45,8 ± 2,7
Orada	Piscifactoria L'Ametlla de Mar	1 (4 kg)	0,053 ± 0,013	0,36 ± 0,06	3,8 ± 0,2
PINSO WHO-TEQ, ng/kg de pes fresc					
Pinso per a peix	Piscifactoria L'Ametlla de Mar	1 (2 kg)	0,16 ± 0,04	0,71 ± 0,12	6,9 ± 0,4

- * **Nivells màxims autoritzats** d'acord amb els Reglaments (CE) 1259/2011, 277/2012 i 744/2012:
- Per a dioxines i furans: en peix, 3,5 pg/g de pes fresc, i en pinso, 1,75 ng/kg.
 - Per a la suma de dioxines, furans i PCB semblants a dioxines: en peix, 6,5 pg/g de pes fresc, i en pinso, 5,5 ng/kg.
 - Per a la suma de 6 PCB (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180): en peix, 75 ng/g de pes fresc, i en pinso, 40 ng/kg.

Llindars d'intervenció per a pinsos: per a la suma de dioxines i furans, 1,25 pg/g de pes fresc, i per a la suma de PCB semblants a dioxines, 2,50 pg/g.

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. DARP.

- L'any 2014 es van prendre 5 mostres per a la determinació de dioxines, furans, bifenils policlorats semblants a dioxines (DL-PCB) i bifenils policlorats no semblants a dioxines (NDL-PCB) en peix i pinso de piscifactoria.
- Per a totes les mostres analitzades aquest any, el contingut en dioxines i furans tòxics de les mostres de peix i pinso objecte de l'encàrrec està molt per sota dels nivells màxims establerts a la normativa europea (el màxim en peix ha estat en sardina, amb un valor de $0,40 \pm 0,10$ pg/g).
- A més a més, el contingut en dioxines, furans i PCB semblants a dioxines (DL-PCB) de les mostres de l'estudi també està en tots els casos per sota dels nivells màxims establerts per la normativa ($6,5$ pg/g). Aquests resultats són similars als d'anys anteriors.
- Respecte als nivells trobats en orada de piscifactoria ($0,36 \pm 0,06$ pg/g), el valor és inferior al de l'any passat ($0,60 \pm 0,10$ pg/g), fet que es considera molt positiu.
- Els resultats en pinso mostren conformitat amb la normativa i són inclús inferiors als que s'han obtingut per a la sardina de l'Ametlla de Mar, que ha estat la mostra amb els nivells més elevats, tant en dioxines i furans com en PCB.
- **Conclusió:** totes les mostres analitzades han estat conformes a la normativa vigent.

Taula 53. Vigilància de dioxines i furans en peixos (taxa de conformitat amb els límits establerts). Anys 2007-2014

TIPUS DE MOSTRA	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pinso per a peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. DARP.

1.5. Prevalença de perills en el medi ambient

Taula 54. Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques, 2014

MALALTIA	ESPÈCIE	NOMBRE D'ANIMALS MOSTREJATS	RESULTATS
MALALTIA VESICULAR	Porc senglar	547	Totes negatives
PESTA PORCINA CLÀSSICA (PPC)	Porc senglar	547	Totes negatives
PESTA PORCINA AFRICANA (PPA)	Porc senglar	546	Totes negatives
MALALTIA D'AUJESZKY	Porc senglar	544	36 casos positius (6,6%)
BRUCEL·LOSI*	Cèrvids	Cabirols	69
		Cèrvols	38
		Daines	25
	Bòvids	Cabres salvatges	74
		Isards	172
		Mufllons	20
		Cabres assilvestrades	8
	Porcs senglars	546	135 casos positius En la majoria de comarques s'han trobat senglars positius en les proves serològiques de la brucel·losi.
	Porcs senglars	101	1 positiu per a <i>Mycobacterium caprae</i>
	TUBERCULOSI	Cèrvids	Cabirols
Cèrvols			36
Daines			26
Bòvids		Cabres salvatges	73
		Isards	168
		Mufllons	20
		Cabres assilvestrades	8
Carnívors	Teixons	73	
CAQUÈXIA CRÒNICA DEL CÉRVOL	Cérvol	21	Totes negatives
LLENGUA BLAVA	Cèrvids	132	2 cérvols positius. No s'ha pogut verificar si eren o no falsos positius.
	Bòvids	274	

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DARP.

- Les dades de sanitat animal de la fauna salvatge indiquen una prevalença baixa de malalties zoonòtiques.
- Es va detectar brucel·losi i malaltia d'Aujeszky en porc senglar, cosa que demostra que hi ha una certa prevalença en el cycle salvatge. Els sistemes productius actuals fan que el risc de salt al cycle 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 a fi de mantenir les mesures preventives necessàries.

Taula 55. Programa de seguiment sanitari de centres de cria per a repoblació de fauna. Anys 2008-2014

ANY	MALALTIA	NOMBRE DE CONTROLS O DETERMINACIONS REALITZATS	NOMBRE DE CONTROLS O DETERMINACIONS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2008	Newcastle	41	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	79	0	100%
	<i>Salmonella ser. Typhimurium</i>	170	19 mostres	88,82%
2009	Newcastle	40	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	72	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	156	9 mostres	94,23%
2010	Newcastle	42	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	39	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	123	8 mostres	93,49%
2011	Newcastle	53	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	45	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	144	6 mostres	95,83%
2012	Newcastle	52	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	44	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	155	8 mostres	94,84%
2013	Newcastle	42	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	49	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	138	12 mostres	91,30%
2014	Newcastle			
	<i>Mycoplasma</i>			
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>			

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DARP.

- La informació disponible sobre fauna mostra la presència en el cicle salvatge de determinats patògens, com el micobacteri, la *Brucella* i la salmonel·la. Cal, doncs, continuar treballant en la vigilància i el control de la fauna salvatge per minimitzar els riscos que això pot comportar per a la salut pública i la cadena alimentària.
- Tot i que s'observa una certa prevalença de malaltia zoonòtica en la fauna salvatge de Catalunya, cal destacar l'absència de casos 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.

Taula 56. Incidència de la triquinosi en la fauna salvatge. Anys 2004-2014

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN PORCS SENGLARS ABATUTS		
ANY	NOMBRE DE MOSTRES / POSITIVS	ESTIMACIÓ DE LA INCIDÈNCIA
2004	1.004/7	0,69%
2005	1.366/11	0,8%
2006	1.027/11	1,07%
2007	254/6	2,36%
2008	241/7	2,9%
2009	295/6	2,03%
2010	282/6	2,12%
2011	414/8	1,93%
2012	1.268/3	0,24%
2013	1.964/6	0,3%
2014	4.900/14	0,28%

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

- La prevalença de triquinosi en el medi, concretament en el porc senglar, va disminuir considerablement a Catalunya: d'un 1,93% el 2011 es va passar a un 0,28% el 2014, amb la qual cosa es va acostar als nivells de la Unió Europea (0,12%). Malgrat que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, extremer el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. A més, s'ha de fer menció del fet que, quant al porc domèstic, continua sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de 20 anys.

Taula 57. Prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge a la UE. Anys 2008-2014

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Triquina en guineu	2,15%	1,9%	1,1%	1,5%	2,8%	2,2%	3,1%
Triquina en porc senglar	0,2%	0,2%	0,14%	0,12%	0,128%	0,1%	0,12%

Font: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2014. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

- Si comparem les dades de prevalença de triquina a Catalunya i a la UE, observem una prevalença, en el senglar, cada vegada més similar.

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

1.6.1. Control de la producció, la comercialització i la utilització dels productes fitosanitaris

Taula 58. Resultats del control dels establiments que comercialitzen productes fitosanitaris. Any 2014

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Nombre d'inspeccions	18	16	14	24	72	83
Nombre de disconformitats	3	3	3	2	3	3
Taxa de conformitat	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	95,8%	96,4%

Font: DARP.

- En matèria de fitosanitaris, les taxes de conformitat del compliment normatiu dels establiments que en comercialitzen són elevades.

1.6.2. Control de l'ús racional de medicaments d'ús veterinari en animals productors d'aliments

Taula 59. Resultats del control de l'ús racional de medicaments veterinaris. Any 2014

TIPUS D'ESTABLIMENT	ESTABLIMENTS INSPECCIONATS	ESTABLIMENTS AMB IRREGULARITATS	AVISOS	PROPOSTA INCOACIÓ D'EXPEDIENTS SANCIONADORS	TAXA DE CONFORMITAT
Magatzems de distribució	7	0	0	0	100%
Comercials detallistes	32	17	23	0	100%
Veterinaris clínics	13	6	8	0	100%
Explotacions ramaderes	698	65	42	10	98,6%
TOTAL	750	88	73	10	98,6%

Nota: la taxa de conformitat s'obté del nombre d'expedients sancionadors en relació amb el nombre d'inspeccions realitzades.

Font: DARP.

Taula 60. Irregularitats detectades en el control de l'ús racional de medicaments veterinaris. Any 2014

TIPUS D'ESTABLIMENT	REQUISIT EN QUÈ ES DETECTEN IRREGULARITATS	NOMBRE
Comercials detallistes	Emmagatzematge	22
	Documentació i registre	14
	Serveis tècnics	2
	Dispensació	1
	Altres	1
Veterinaris clínics	Documentació i registre	6
	Emmagatzematge	2
	Altres	1
Explotacions ramaderes	Registres	72
	Receptes	15
	Temps d'espera	5
	Conservació	5
	Proveïdors	3

Font: DARP.

- S'observa una clara disminució dels incompliments en la distribució a l'engròs, que arriba als 0 incompliments detectats. Això es deu al fet que es visiten cada any tots els magatzems de distribució.
- Es manté la mateixa tendència que l'any anterior en la distribució al detall, els equips veterinaris i les explotacions ramaderes, i la major part dels incompliments es detecten en els requisits documentals dels medicaments veterinaris. Es manté el nombre d'incompliments que generen inici d'expedient sancionador, que sempre es deuen a irregularitats detectades en explotacions ramaderes.

Taula 61. Alertes en medicaments veterinaris gestionades pel DARP. Anys 2008-2014

ANY	ALERTA
2008	Retirada de 2 lots d'un producte.
2009	Retirada del mercat de diversos lots de 3 productes.
2010	9 alertes. Retirada del mercat de diversos lots de 19 productes.
2011	3 alertes. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2012	3 alertes. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2013	6 alertes. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2014	4 alertes per defecte de qualitat. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris. 2 alertes per medicaments il·legals. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.

Font: Servei d'Alimentació i Seguretat de la Producció Ramadera. DARP.

Taula 62. Nombre de farmacioles veterinaris¹ comunicades al DARP. Any 2014

ESPÈCIE ANIMAL	FARMACIOLES VETERINÀRIES
Animals de companyia	275
Animals de renda	56
Èquids	41
Altres	1

Font: DARP.

¹ Els veterinaris o les entitats jurídiques que tinguin medicaments veterinaris per al seu exercici professional, inclosos els gasos medicinals, han de presentar una comunicació de tinença de farmaciola veterinària.

1.6.3. Vigilància i control de les empreses fabricants i dels intermediaris de pinso

Taula 63. Controls realitzats a establiments d'alimentació animal. Any 2014

TIPUS D'ESTABLIMENT	ESTABLIMENTS REGISTRATS	CONTROLS REALITZATS
Fabricants d'additius	12	30
Fabricants de premescles	20	24
Fabricants de pinsos compostos	187	132
Fabricants de pinsos medicamentosos	29	84
Explotacions ramaderes que han de complir l'annex II del Reglament 183/2005	77	2
Explotacions ramaderes que fabriquen primeres matèries que han de complir l'annex II del Reglament 183/2005	1	2
TOTAL	1.575	487

Font: DARP.

Taula 64. Incompliments i infraccions detectades en establiments d'alimentació animal. Any 2014

TIPUS D'INCOMPLIMENT/INFRACCIÓ	INCOMPLIMENTS		INFRACCIONS I EXPEDIENT SANCIONADOR	
Falta de registre de l'establiment	42		1	
Condicions d'higiene del Reglament 183/2005	APPCC	239	4	18
	Resta d'higiene	460	14	
Reglament 225/2012 (dioxines)	97		0	
Reglament 1069/2009 i 142/2011 (SANDACH)	24		26	
	902		45	

Font: DARP.

Taula 65. Taxes de conformitat segons les dades d'inspecció de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos. Anys 2009-2014

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Productors, magatzem, fabricants d'additius, bioproteïnes i premescles; fabricants de pinsos compostos; intermediaris i distribuïdors	94%	98,9%	97,9%	100%	97,6%	90,76%

Nota: la taxa de conformitat s'obté del nombre d'expedients sancionadors en relació amb el nombre d'inspeccions realitzades.
Font: DARP.

Taula 66. Resultats del control documental, d'etiquetatge o dels documents d'acompanyament dels productes. Anys 2011-2014

ANY	NÚM. DE CONTROLS DOCUMENTALS		TAXA DE CONFORMITAT
	TOTAL	NO COMPLEIX	
2011	858	379	55,8%
2012	492	175	64,4%
2013	295	106	64%
2014	332	115	65,4%

- L'any 2014 es van realitzar 487 inspeccions a establiments d'alimentació animal i es van detectar 902 incompliments i 45 infraccions. En cas d'infracció es procedeix a l'obertura d'un expedient sancionador. Per tant, l'any 2014, la taxa de conformitat en compliment normatiu dels establiments d'alimentació animal és del 90,76% i és inferior a la dels anys anteriors tot i que és superior al 90%.
- Els resultats obtinguts confirmen que els incompliments en APPCC continuen sent, com en anys anteriors, la principal font d'irregularitats detectades en les inspeccions en establiments d'alimentació animal. Per sobre de la resta, destaca la contaminació encreuada en fàbriques que fan servir coccidiostàtics o premescles medicamentoses. S'observa una millora pel que fa al compliment de la normativa d'etiquetatge per part dels operadors.

1.6.4. Control a les explotacions ramaderes

Taula 67. Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2014

ESPÈCIE	EXPLOTACIONS*		CONTROLS AMB INCOMPLIMENTS		CONTROLS AMB INCOMPLIMENTS QUE GENEREN INICI D'EXPEDIENT SANCIONADOR	
	TOTALS	CONTROLADES	NOMBRE	TAXA DE CONFORMITAT	NOMBRE	TAXA DE CONFORMITAT**
Boví	6.584	195	26	10%	7	96,4%
Oví/cabrum	6.608	73	13	13%	4	94,5%
Porcí	6.046	273	47	11,69%	5	98,2%
Equí	5.169	31	7	14,58%	2	93,5%
Aus	11.247	62	9	12,86%	2	96,8%
Conills	1.627	46	15	28,85%	2	95,6%
Caça de cria	141	2	1	50%	0	100%
Apicultura	1.613	1	0	0%	0	100%
Aqüicultura	184	0	0	-	0	100%
Total	39.219	683	118	12,61%	22	96,8%

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

** Percentatge d'expedients sancionadors en relació amb el nombre de controls realitzats.

- El nivell de conformitat global que mostra el Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes és d'un 96,8% segons les dades de l'any 2014. En totes les espècies, les taxes de conformitat són molt elevades, superiors al 94%. Respecte al 2013, s'ha produït una millora considerable en les condicions d'higiene en les explotacions ramaderes de Catalunya.

Taula 68. Tipus d'incompliments en disposicions d'higiene de l'explotació, registres d'explotació i informació de la cadena alimentària. Any 2014

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS	NOMBRE D'EXPEDIENTS SANCIONADORS
Incompliments relacionats amb la neteja i la desinfecció de l'explotació	16	2
Incompliments relacionats amb la neteja dels animals en producció o abans del sacrifici	6	0
Incompliments relacionats amb la gestió de l'aigua potable a l'explotació	1	0
Incompliments relacionats amb la gestió de residus o substàncies perilloses	10	1
Incompliments relacionats amb el sistema de control de plagues i mesures de bioseguretat	38	0
Incompliments per deficiències o falta de plans, documents o altres registres relacionats amb la venda de productes d'origen animal, la gestió de residus o les actuacions de neteja, desinfecció i control de plagues	50	6
Incompliments per falta o emplenament incorrecte dels 5 registres del programa de control	30	3
Incompliments deguts a la falta de mesures en explotacions per informes de l'ICA des de l'escorxador	0	0
Total	151	12

Taula 69. Tipus d'incompliments en sanitat animal. Any 2014

TIPUS D'INCOMPLIMENT	ESPÈCIE	NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS	NOMBRE D'EXPEDIENTS SANCIONADORS
Verificació dels moviments d'animals en funció de la qualificació sanitària de l'explotació en origen i destinació	Remugants (TB, BB, BOC)	232	2	1
	Porcí (Aujeszky)	269	0	-
Verificació de la realització d'autocontrols segons el programa nacional de control	Avicultura (<i>Salmonella</i>)	59	2	0
Verificació de l'LDD de les instal·lacions després del buit sanitari	Remugants	232	4	1
	Porcí	269	1	0
	Avicultura	59	1	0
	Porcí (Aujeszky)	269	3	0
Verificació del compliment en matèria de notificació de malalties (sospita)	Remugants	232	1	1
	Porcí	269	0	-
	Avicultura	59	0	-
Verificació que es mantenen i es compleixen les condicions que van donar lloc a l'autorització: pla de vigilància i bioseguretat	Avicultura	59	5	0
Total			19	3

Taula 70. Tipus d'incompliments en alimentació animal. Any 2014

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'EXPEDIENTS SANCIONADORS
No conservar els documents que acompanyen els pinsos subministrats	1
L'establiment subministrador de pinso no està correctament registrat (posició)	1
Manca de registre dels pinsos utilitzats (no guardar les factures de compra ni les etiquetes de composició)	1
Total	3

Nota: tots els incompliments relacionats amb la presa de mostres a les explotacions ramaderes amb resultats no conformes han generat actuacions en l'establiment d'origen del pinso i no a les explotacions ramaderes.

Taula 71. Tipus d'incompliments en subproductes a explotació

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS	NOMBRE D'EXPEDIENTS SANCIONADORS
Manca de manteniment del registre sobre recollida de cadàvers	458	5	3
Gestió incorrecta del fems produïts a l'explotació	458	24	2
Deficiències en l'emmagatzematge de cadàvers	458	6	0
Deficiències en la recollida de cadàvers pel gestor autoritzat	458	20	0
Total		55	5

- De les actuacions realitzades des de l'any 2008 es pot concloure que aquest Pla permet minimitzar a les explotacions ramaderes els perills que poden afectar la seguretat alimentària dels productes d'origen animal i, al mateix temps, fa que augmenti l'adopció de pràctiques correctes d'higiene i bioseguretat per part dels ramaders, gràcies a l'orientació formativa d'aquest Pla.

Taula 72. Identificació animal. Anys 2008-2014

ESPÈCIE	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Bestiar porcí	96,27%	97,84%	99,36%	97,30%	97,1%	100%	97,55%
Bestiar boví	93,94%	84,01%	93,36%	91%	89,1%	94,6%	91,88%
Oví i cabrum	94,76%	89,90%	96,67%	96%	92,6%	98,6%	96,67%

Font: DARP.

- En matèria d'identificació animal, les taxes de conformitat han disminuït respecte al 2013, tot i que són millors que al 2012.

1.6.5. Vigilància i control en el sector de la pesca i l'aqüicultura

Taula 73. Control de la documentació d'acompanyament del marisc (marisc i zones de producció). Anys 2008-2014

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Guies de circulació del marisc	10%	57,1%	66,6%	86%	84,2%	33,3%	N. D.
Control de zones tancades i/o requalificació de zones CAT	25%	17,1%	2,12%	95%	89,3%	83%	N. D.

Font: DARP.

- En aquest àmbit, sempre tenint en compte la millora que hi va haver l'any 2011, les taxes de conformitat van disminuir considerablement l'any 2013: s'ha de considerar que només es van fer 6 controls i que es van detectar incompliments en 4 d'aquests controls. Cal, doncs, continuar treballant en aquest àmbit, atesa la possible repercussió sanitària d'aquest tipus d'incompliments.

Taula 74. Control de barques de pesca. Anys 2009-2014

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Cens	826	870	880	880	910	859
Embarcacions revisades	61	73	75	28	34	56
Embarcacions amb incidències	54	68	54	24	33	55
Incidències totals	113	161	118	40	80	156

Font: DARP.

La majoria de les incidències detectades són dels tipus següents:

- Instal·lacions, equipament i utensilis.
- Manca de formació en riscos sanitaris.
- Ús de l'aigua.
- El fet de no portar a bord la *Guia de pràctiques correctes d'higiene*.

Taula 75. Control en marisqueig extractiu. Any 2013-2014

	2013	2014
Cens	302	257
Mariscadors controlats	2	4
Mariscadors amb incidències	2	3
Incidències totals	2	3

Font: DARP.

- Segons dades facilitades pel DARP, les incidències detectades són falta de formació en riscos sanitaris.

Taula 76. Control d'explotacions d'aqüicultura. Anys 2009-2014

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Nombre d'explotacions de peixos	16	16	14	17	14	12
Nombre d'explotacions de mol·luscs bivalves	61	61	61	61	75	82
Nombre de controls realitzats	1	6 (4 de bivalves)	9 (6 de bivalves)	2	2	7 (5 de mol·luscs bivalves)
Explotacions amb incidències	-	-	7	1	1	4

Font: DARP.

Les diferents incidències detectades són dels tipus següents:

- Aqüicultura, mol·luscs bivalves:
 - Falta de registres.

1.6.6. Control de la condicionalitat en la producció primària

Taula 77. Controls sobre la condicionalitat. Anys 2009-2014

ÀMBIT DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT				
	2010	2011	2012	2013	2014
Medi ambient					
Aus silvestres	99,85%	99,90%	99,4%	99,5%	98,96%
Aigües subterrànies	100%	100%	100%	100%	100%
Fangs de depuradora	100%	100%	100%	100%	100%
Nitrats	93,96%	88,70%	90,4%	95,4%	93,58%
Conservació d'hàbitats	100%	100%	99,6%	99,9%	99,85%
Salut pública					
Identificació i registre de porcí	99,36%	97,30%	97,1%	100%	97,55%
Identificació i registre de boví	93,36%	91,00%	89,1%	94,6%	91,88%
Identificació i registre d'oví i cabrum	96,67%	96,00%	92,6%	98,6%	96,67%
Utilització i comercialització de fitosanitaris	98,64%	98,10%	97,2%	94,4%	91,94%
Substàncies hormonals	100%	100%	99,3%	100%	99,23%
Seguretat alimentària	94,43%	94,90%	90,9%	93,2%	89,92%
Sanitat animal					
Encefalopaties	100%	100%	99,3%	100%	100%
Febre aftosa	100%	100%	100%	100%	100%
Malaltia vesicular porcina i altres	100%	100%	100%	100%	100%
Febre catarral ovina	100%	100%	100%	100%	100%
Benestar animal					
Benestar dels vedells	99,22%	97,30%	97,0%	97,8%	98,72%
Benestar dels animals en explotacions	96,47%	89,20%	78,7%	89,8%	86,21%
Benestar porcí	97,27%	86,9%	83,1%	96,8%	93,75%
Bones condicions agràries					
Evitació de l'erosió	98,9%	99,74%	98,9%	99,3%	97,92%
Conservació de la matèria orgànica	99,7%	99,85%	100%	99,4%	99,55%
Manteniment de l'estructura del sòl	100%	100%	100%	100,0%	100%
Manteniment mínim de les superfícies agràries	84,14%	74%	82,3%	74,1%	80,86%
Evitació del deteriorament dels hàbitats				-	-
Protecció i gestió de l'aigua	-	-	96,0%	92,6%	89%

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

- Les dades procedents dels controls de la condicionalitat mostren taxes de conformitat elevades per a tots els paràmetres referencials, amb resultats molt similars als del 2013.

Els incompliments més rellevants detectats en els controls de condicionalitat del 2013 van ser els següents:

Taula 78. Nombre d'incompliments de control i tipologia detectats en els controls de condicionalitat. Any 2014

INCOMPLIMENTS DETECTATS

Penalitzacions entre l'1% i el 45%

- Bones condicions agràries i mediambientals: abandonament de cultius llenyosos, anuals i guarets; capacitat d'emmagatzematge i estanquitat dels dipòsits de fems i purins, i autorització i sistemes de control de l'aigua de reg.
- Requisits legals de gestió:
 - Medi ambient: pel que fa als nitrats, capacitat i estanquitat dels dipòsits d'emmagatzematge de dejeccions i ensitjats, i quadern d'explotació (llibre de gestió de les dejeccions ramaderes).
 - Salut pública: registre d'utilització de biocides i fitosanitaris, utilització incorrecta dels productes fitosanitaris, identificació i registre en boví i porcí, i registre de medicaments veterinaris.
 - Benestar animal: construccions i instal·lacions en porcí.

Font: DARP.

1.6.7. Vigilància i control oficial dels establiments de producció i de comercialització d'aliments

Taula 79. Resultats del Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2004-2014

ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	15.131	196 (1,29%)	98,7%
2005	15.607	267 (1,7%)	98,3%
2006	17.248	160 (0,9%)	99,1%
2007	29.841	216 (0,7%)	99,3%
2008	20.753	81 (0,4%)	99,6%
2009	121.011	239 (0,2%)	99,8%
2010	33.933	262 (0,9%)	99,1%
2011	30.271	1.072 (3,5%)	96,5%
2012	35.087	1.324 (3,77%)	96,2%
2013	32.502	545 (1,7%)	98,3%
2014	40.427	4.161 (10,3%)	89,7%

Nota: l'antic SICSA, que és l'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.

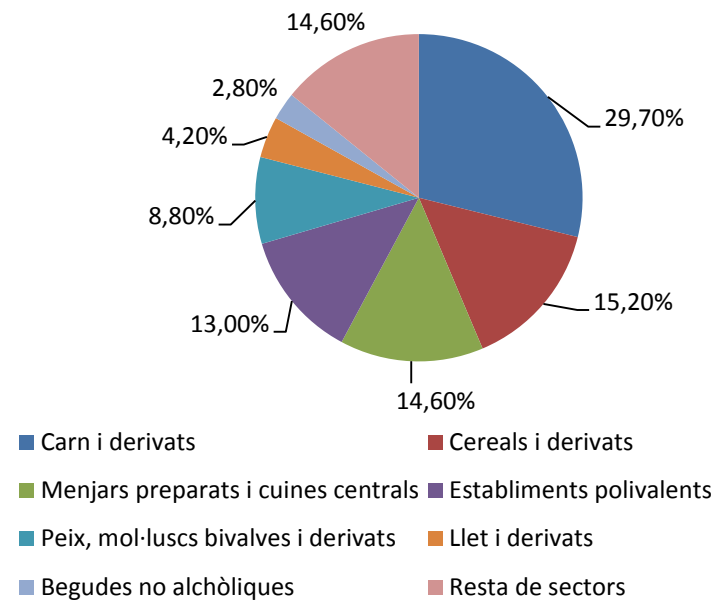
Font de les dades: informes SICSA 2004-2008. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Direcció General de Salut Pública. ASPCAT. Protecció de la Salut. Sistema ALCON 2009-2012.

Taula 80. Tipus d'incompliments detectats al Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2011-2014

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS				TAXA DE CONFORMITAT			
	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014
Estructurals	231	269	71	417	99,2%	99,2%	99,6%	98,9%
Autoritzacions i registre	60	129	21	59	99,8%	99,6%	99,9%	99,8%
Condicions generals d'higiene	431	296	318	2.752	98,5%	99,1%	99%	93,2%
Traçabilitat	138	177	41	324	99,5%	99,5%	99,7%	99,2%
SANDACH	13	21	6	104	99,99%	99,9%	99,9%	99,7%
Formació	86	87	8	267	99,7%	99,7%	99,9%	99,3%
Del producte (etiquetatge)	113	345	80	238	99,6%	99%	99,7%	99,4%
Total	1.072	1.324	545	4.161	96,45%	96,2%	98,3%	89,7%

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya (dades de l'ALCON).

Gràfic 18. Incompliments de les condicions d'higiene per sectors alimentaris. Any 2014



- Pel que fa a l'estructura, el registre d'establiments, la higiene, la traçabilitat, la gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), la formació de manipuladors i l'etiquetatge dels aliments, la taxa de conformitat de l'any 2014 ha baixat per sota del 90% (89,7%), mentre que feia tres anys consecutius que se situava per sobre del 96%. Aquesta taxa ha disminuït pels incompliments en les condicions generals d'higiene, que es deuen en un 29,7% al sector de la carn i derivats, en un 15,2% al sector dels cereals i derivats, en un 14,6% al sector dels menjars preparats i en molt menor proporció a la resta de sectors. En els altres aspectes s'ha mantingut estable.

Taula 81. Tipus de mesures adoptades davant dels incompliments detectats en el Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2011-2014

MESURA ADOPTADA, PER TIPUS D'INCOMPLIMENT	2011	2012	2013	2014
PROPOSTA D'EXPEDIENT SANCIONADOR				
Autoritzacions i registre	12	13	8	1
Condicions generals d'higiene	171	87	120	233
Traçabilitat	55	7	8	13
SANDACH	2	-	-	-
Formació	34	-	9	13
Etiquetatge	22	13	15	11
Total	296	120	160	271
SUSPENSIÓ D'ACTIVITAT				
Autoritzacions i registre	4	3	-	-
Condicions generals d'higiene	48	31	5	9
Traçabilitat	3	-	-	-
SANDACH	-	-	-	-
Formació	1	-	-	-
Etiquetatge	1	1	-	-
Total	57	35	5	9
ALERTES GENERADES				
Autoritzacions i registre	3	-	-	-
Condicions generals d'higiene	8	-	3	8
Traçabilitat	-	-	-	-
SANDACH	-	-	-	-
Formació	-	-	-	-
Etiquetatge	1	1	4	3
Total	12	1	7	11
RETIRADES DEL MERCAT				
Autoritzacions i registre	4	-	-	-
Condicions generals d'higiene	105	2	102	77
Traçabilitat	15	10	10	27
SANDACH	-	-	-	-
Formació	-	-	-	-
Etiquetatge	40	20	58	27
Total	164	32	170	131
ALTRES*				
Autoritzacions i registre	5	24	11	11
Condicions generals d'higiene	614	257	639	638
Traçabilitat	23	43	42	23
SANDACH	-	7	-	1
Formació	-	21	37	49
Etiquetatge	42	39	58	69
Total	726	445	787	791
Total	1.255	633	1.129	1.213

Nota: les mesures adoptades poden referir-se a establiments minoristes que no s'han tingut en compte en aquest apartat.

* Requeriment i seguiment de mesures correctores, multes coercitives, notificacions a altres autoritats competents i altres mesures.

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya (dades de l'ALCON).

- Segons la gravetat dels incompliments detectats, s'adopten diferents tipus de mesures. En la taula anterior es pot observar que el requeriment formal de correcció, la retirada del mercat dels productes afectats i l'expedient sancionador a l'empresa responsable són les mesures que s'apliquen més sovint quan es detecten no-conformitats durant les inspeccions de les indústries alimentàries.

Taula 82. Resultat de la verificació de l'autocontrol de les empreses alimentàries, per sectors. Any 2014

SECTOR	NOMBRE D'INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS
Carn i derivats	68	55
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	38	30
Ous i derivats	3	1
Llet i derivats	5	5
Greixos comestibles, excepte mantega	10	6
Cereals i derivats	13	11
Vegetals i derivats	23	8
Edulcorants naturals i derivats, mel, etc.	6	4
Condiments i espècies	1	0
Aliments estimulants, espècies vegetals, etc.	7	6
Menjars preparats i cuines centrals	29	25
Alimentació especial i complements alimentaris	4	3
Aigües de beguda envasades	3	1
Gelats	1	1
Begudes no alcohòliques	2	2
Begudes alcohòliques	12	7
Additius, aromes i coadjuvants	9	6
Materials en contacte amb aliments	0	0
Establiment polivalent	16	8
Establiments que irradien	0	0
Totals	250	179

Taula 83. Evolució de la verificació d'autocontrols de les empreses alimentàries. Anys 2009-2013

IMPLEMENTACIÓ D'AUTOCONTROLS			
ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2009	90	53	41,1%
2010	233	95	59,2%
2011	298	118	60,4%
2012	156	119	23,7%
2013	197	158	19,8%
2014	233	179	23,2%

Font: ALCON.

- En l'àmbit de l'autocontrol, el marge de millora continua sent molt ampli.

1.6.8. Vigilància i control d'establiments alimentaris de venda al detall i d'establiments de restauració

Actuacions de la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 84. Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2013

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS AL DETALL*	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	49.610	30.582	287	99%
2005	27.667	21.799	147	99,3%
2006	29.665	26.954	98	99,6%
2007	33.281	18.755	45	99,7%
2008	26.409	12.595	97	99,2%
2009	41.141	24.121	323	98,7%
2010	29.991	17.937	617	96,6%
2011	27.587	20.426	1.193	94,2%
2012	31.296	18.524	1.085	94,1%
2013	30.485	13.212	613	95,4%
2014	22.398	15.859	3.627	77,1%

* Els cens dels establiments minoristes és parcial.

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya. (Abans de l'any 2009, el SICSA; a partir del 2009, l'ALCON).

Taula 85. Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall, per sector. Any 2014

SECTOR	ESTRUCTURALS CGH	AUTORITZ./ REGISTRE	OPERACIONALS				ETIQUETATGE	TOTAL	
			CGH	TRAÇABILITAT	SANDACH	FORMACIÓ			
Carn i derivats	42	3	169	17	3	23	42	299	
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	8	1	38	4	-	6	7	64	
Cereals i derivats	29	-	114	21	-	20	14	198	
Vegetals i derivats	1	-	9	1	-	4	-	15	
Menjars preparats	556	12	1.819	120	57	210	48	2.822	
Alimentació especial i complementos alimentaris	-	-	-	-	-	-	1	1	
Aigües de beguda envasada	-	-	1	-	-	-	-	1	
Gelats	-	-	7	1	-	1	-	9	
Additius, aromes i coadjuvants	-	-	-	-	-	-	1	1	
Establiments polivalents	29	1	133	13	5	-	36	217	
Total	Nombre	665	17	2.290	177	65	264	149	3.627
	Percentatge	2,7%	0,5%	63,1%	4,9%	1,8%	7,3%	4,1%	
	Nombre total	3.627							

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya (dades de l'ALCON).

Taula 86. Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall. Anys 2011-2014

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS				TAXA DE CONFORMITAT			
	2011	2012	2013	2014	2011	2012	2013	2014
Estructural	428	355	221	665	97,9%	98%	98,3%	95,8%
Autoritzacions i registre	23	5	4	17	99,8%	99,9%	99,9%	99,9%
Condicions generals d'higiene	522	392	272	2.290	97,4%	97,8%	97,9%	85,6%
Traçabilitat	71	69	28	177	99,6%	99,6%	99,8%	98,9%
SANDACH	-	-	1	65	-	-	99,99%	99,6%
Formació	101	80	45	264	99,5%	99,6%	99,6%	98,3%
Del producte (etiquetatge)	48	184	42	149	99,7%	99%	99,7%	99%
Total	1.193	1.085	613	3.627	94,2%	94,1%	95,4%	77,1%

Font: dades del control oficial a Catalunya (ALCON).

- L'any 2014, la taxa de conformitat en les condicions dels establiments de venda al detall ha disminuït considerablement en relació amb els anys anteriors, amb un 77,1%, mentre que havia estat superior al 94% durant 3 anys consecutius.
- Les dades desagregades sobre els tipus d'incompliments detectats en els diferents sectors del comerç de venda al detall mostren que la majoria de no-conformitats es refereixen a les condicions generals d'higiene (2.290 incompliments, un 63% del total d'incompliments detectats l'any 2014), que són responsables d'aquesta davallada de la taxa de conformitat general. Tanmateix, els resultats són bons en la resta de condicions de l'establiment (estructura, autoritzacions i registre, traçabilitat, SANDACH, formació i etiquetatge dels productes).

Cercles de comparació intermunicipal (CCI)

Taula 87. Alguns indicadors dels CCI. Anys 2010-2014

INDICADORS DELS CCI	2010	2011	2012	2013	2014
Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats respecte al total d'establiments alimentaris	26%	27,4%	23,45%	21,1%	18,2%
Nombre d'inspeccions respecte al total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,5	1,4	1,52	1,47	1,5
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions respecte al nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	59,7%	56,3%	66,1%	69,5%	75,4%
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de manipulació respecte al nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	-	-	-	-	76,6%
Percentatge d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol respecte al nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	47,2%	36,6%	44,4%	49,5%	69%
Percentatge d'activitats específiques en seguretat alimentària respecte al nombre total d'activitats establertes en la cartera de serveis SAM	80,5%	75,2%	80,6%	79,9%	76,5%
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	46,4	33,3	39,46	35,6	31,3
Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars respecte al nombre total d'establiments	6,1%	4,7%	4,1%	3,6%	2,9%
Percentatge d'establiments alimentaris sancionats respecte al nombre total d'establiments alimentaris	1%	2%	2,4%	3,5%	2,9%
Percentatge de requeriments resolts favorablement respecte al total de requeriments emesos	77,2%	57,9%	62,3%	63,2%	70,3%
Nombre de brots de TIA per cada 100.000 habitants	-	0,9	0,60	0,81	0,68
Nombre de denúncies rebudes per cada 10.000 habitants	1,7	1,9	1,7	1,8	1,2

* SAM: seguretat alimentària.
Font: Diputació de Barcelona.

- Els indicadors derivats dels cercles de comparació intermunicipal són prou específics per permetre un coneixement més detallat de la situació, ja que incorporen tota la informació recollida als establiments amb independència del fet que generin o no l'aplicació de mesures per part de l'autoritat. Això explica la gran diferència comparativa amb les taxes de conformitat procedents dels programes de control oficial, que es calculen a partir dels expedients incoats amb motiu de la gravetat o la reiteració de les no-conformitats observades.
- Considerant la importància de l'autocontrol, la traçabilitat i la formació del personal com a elements clau en la seguretat alimentària, s'ha de continuar treballant perquè els operadors responsables continuïn millorant els aspectes en què encara hi ha un marge important de millora.

1.6.9. 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, que han de prendre les mesures adequades per complir les recomanacions dels especialistes en la matèria.

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

Taula 88. Evolució del Programa de vigilància i control d'al·lergògens alimentaris a Catalunya. Anys 2009-2014

ANY	CONTROLS REALITZATS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2009	101	21	79,2%
2010	236	43	79,1%
2011	172	8	95,3%
2012	110	14	87,3%
2013	94	10	89,4%
2014	97	3	96,91%

Font: dades de control oficial a Catalunya, Subdirecció de Protecció de la Salut (ALCON).

Taula 89. Resultats de la vigilància d'al·lèrgens en aliments a Catalunya. SIVAL 2014. Any 2014

VIGILÀNCIA D'AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIA	TOTAL	No-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
	97	3	96,91%
Betalactoglobulina (al·lergen)	17	0	100,00%
Crema de verdures, envasada en disposició de consum	2	0	100,00%
Fuet	2	0	100,00%
Iogurt de soja	3	0	100,00%
Llenties estofades amb xoriço en conserva	2	0	100,00%
Salsitxes fresques de pollastre	2	0	100,00%
Torró de Xixona	2	0	100,00%
Xocolata negra	2	0	100,00%
Xoriço de gall dindi curat	2	0	100,00%
Caseïna (al·lergen)	17	1*	94,12%
Crema de verdures, envasada en disposició de consum	2	0	100,00%
Fuet	2	0	100,00%
Iogurt de soja	3	0	100,00%
Llenties estofades amb xoriço en conserva	2	0	100,00%
Salsitxes fresques de pollastre	2	0	100,00%
Torró de Xixona	2	0	100,00%
Xocolata negra	2	1*	50,00%
Xoriço de gall dindi curat	2	0	100,00%
Gluten (al·lergen)	26	0	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> 4 mesos), sense gluten	2	0	100,00%
Colorants	2	0	100,00%
Coques d'arròs	2	0	100,00%
Crema de verdures, envasada en disposició de consum	2	0	100,00%
Farina de blat de moro	2	0	100,00%
Formatge en crema per untar, sabor natural	2	0	100,00%
Galetes sense gluten	3	0	100,00%

Lenties estofades amb xoriço en conserva	2	0	100,00%
Pasta alimentària simple d'arròs	2	0	100,00%
Paté de salmó (<i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.)	1	0	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en pot de vidre	2	0	100,00%
Salsitxes fresques de pollastre	2	0	100,00%
Torró de Xixona	2	0	100,00%
Proteïna d'ametlla (al·lergen)	2	0	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en pot de vidre	2	0	100,00%
Proteïna d'avellana (al·lergen)	4	0	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en pot de vidre	2	0	100,00%
Torró de Xixona	2	0	100,00%
Proteïna de cacauet (al·lergen)	4	0	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en pot de vidre	2	0	100,00%
Torró de Xixona	2	0	100,00%
Proteïna de clara d'ou (al·lergen)	13	2*	84,62%
Crema de verdures, envasada en disposició de consum	2	0	100,00%
Formatge en crema per untar, sabor natural	2	0	100,00%
Formatge fos a talls	3	0	100,00%
Paté de salmó (<i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.)	1	0	100,00%
Salsitxes de tipus frankfurt, bratwurst o Viena	3	0	100,00%
Salsitxes fresques de pollastre	2	2*	0,00%
Proteïna de peix (parvalbúmina)	6	0	100,00%
Croquetes de pollastre congelades	3	0	100,00%
Olives farcides de pebrot	3	0	100,00%
Proteïna de soja	8	0	100,00%
Crema de verdures, envasada en disposició de consum	2	0	100,00%
Molles de tonyina clara en oli de gira-sol	3	0	100,00%
Xoriço curat	3	0	100,00%

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT. SIVAL 2014.

Taula 90. Resultats del Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris a Catalunya, per sectors d'activitat. Any 2014

SECTOR	NOMBRE DE CONTROLS	INCOMPLIMENTS	MESURES ADOPTADES		
			PROPOSTA D'EXPEDIENT SANCIONADOR	NOTIFICACIÓ A ALTRES COMUNITATS AUTÒNOMES	INSPECCIÓ I COMPROVACIÓ D'AUTOCONTROLS
Carn i derivats	22	2	-	2	-
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	5	-	-	-	-
Llet i derivats	7	-	-	-	-
Cereals i derivats	6	-	-	-	-
Edulcorants naturals, mel, condiments i espècies	10	1	-	1	-
Aliments estimulants, espècies vegetals	4	-	-	-	-
Menjars preparats	33	-	-	-	-
Alimentació especial i complementos alimentaris	5	-	-	-	-
Vegetals i derivats	3	-	-	-	-
TOTAL	95	3	-	3	-
				3	

Font: dades de control oficial a Catalunya (ALCON).

- Tot i que la taxa de conformitat és elevada, superior al 89%, hi continua havent un important marge de millora si es considera la gravetat de les possibles conseqüències d'aquestes no-conformitats. Cal continuar, doncs, reforçant les mesures de control i de sensibilització dels operadors a fi que millorin l'autocontrol i l'etiquetatge dels productes que treuen al mercat.

1.7. Actuacions del Cos de Mossos d'Esquadra en relació amb la seguretat alimentària

Taula 91. Actuacions dutes a terme pels Mossos d'Esquadra relacionades amb la seguretat alimentària. Any 2014

DATA	MOTIU	INVESTIGACIÓ
Maig	Es rep un anònim sobre la utilització de monòxid de carboni com a gas d'envasat en productes carnis.	S'obre una investigació que conclou amb la denúncia davant la Fiscalia dels gerents d'un escorxador.
Octubre	Denúncia interposada davant l'ASPCAT per un animal d'espècie porcina d'un escorxador positiu a taleranol (substància prohibida).	S'obre una investigació. Finalment, es va tractar d'un fals positiu, no confirmat analíticament.
Octubre	Denúncia interposada davant l'ASPCAT per un animal d'espècie bovina d'un escorxador positiu a tiouracil (substància prohibida).	S'obre una investigació i no es va demostrar l'administració de substàncies prohibides. Cal destacar que el positiu podria haver estat causat per l'administració de brassicàcies en l'alimentació.

Font: Unitat Central de Consum de la Divisió d'Investigació Criminal de la Policia de la Generalitat - Mossos d'Esquadra.

2

Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

2.1. Sanitat vegetal

Taula 92. Vigilància i seguiment de plagues. Anys 2010-2014

TIPUS D'ACTUACIÓ	NOMBRE					OBSERVACIONS
	2010	2011	2012	2013	2014	
Seguiment de plagues	118	117	116	118	243	Organismes nocius objecte de seguiment: insectes, àcars, nematodes, fongs, virus, bacteris i fitoplasmes.
Control de punts d'observació	2.050	2.045	2.046	2.048	4.206	Trampes de feromones sexuals, trampes alimentàries, estacions agrometeorològiques, etc.
Control de planters	531	505	533	535	544	Lliurament del passaport fitosanitari CE.

Taula 93. Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats. Anys 2007-2014

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Foc bacterià	1	0	0	0	0	0	16	29
Flavescència	1	0	1	1	0	0	0	0
Sharka	1	2	0	0	0	0	0	0

Font: DARP.

- L'any 2014, el DARP va realitzar la campanya de prospecció intensiva de les plantacions fruiteres per a la detecció de possibles focus inicials de foc bacterià (*Erwinia amylovora*) i del virus de la sharka. Com a resultat de la prospecció duta a terme durant el 2014, es van detectar 29 focus de foc bacterià a la demarcació de Lleida i cap a Girona. En els focus es van aplicar mesures d'eradicació; es van arrencar i destruir un total de 89,47 hectàrees, amb unes indemnitzacions de 696.232 euros. Es van arrencar i destruir 13,11 hectàrees i 1.648 arbres aïllats pel virus de la sharka, amb un cost derivat de les indemnitzacions de 235.013 euros.

- D'acord amb les dades disponibles, s'observa que la sanitat vegetal en general, i les plagues de quarantena en particular, són objecte d'un control permanent i no impliquen cap motiu de preocupació per a l'opinió pública.

2.2. Organismes modificats genèticament

Taula 94. Hectàrees cultivades amb blat de moro modificat genèticament a Catalunya. Anys 2004-2014

ANY	SUPERFÍCIE DE BLAT DE MORO (HA)		
	TOTAL	MODIFICAT GENÈTICAMENT	MODIFICAT GENÈTICAMENT / TOTAL
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	-	48,37%
2009	39.321	20.111	51,15%
2010	33.652	17.006	51%
2011	37.283	20.856	56%
2012	42.769	24.001	56%
2013	45.179	23.889	53%
2014	45.104	22.510	50%

Font: DARP.

- 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 50% el 2014. Tanmateix, si bé l'any 2014 s'ha mantingut la superfície total de blat de moro, el cultiu de blat de moro modificat genèticament ha disminuït des del 2011.

Taula 95. Control d'organismes modificats genèticament en llavors a Catalunya. Període 2012-2014

Mostreig de lots	2012	2013	2014
Nombre de lots de llavors	55	80	38
Nombre de lots de llavors amb presència d'OMG que incompleixen el que estableix l'OEVV i que no es poden comercialitzar	0	1	0

OEVV: Oficina Espanyola de Varietats Vegetals.

Font: DARP.

- L'any 2014, no s'ha detectat cap lot amb traces d'OMG. Se'n va detectar un l'any 2013, que va ser retirat de la comercialització.

Taula 96. Resultats de les analítiques de les mostres preses en les inspeccions a les empreses agroalimentàries d'alimentació animal per detectar OMG. Any 2014

ANY	NOMBRE DE MOSTRES	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2012	28	2	92,8%
2013	41	7	82,9%
2014	20	1 (3 de pendants)	95%

- L'any 2014, dins del Programa d'alimentació animal de Catalunya del DARP, s'han analitzat al Laboratori Agroalimentari de Cabrils 20 mostres de material susceptible de contenir OMG (17 de blat de moro i 3 de soja). Aquestes mostres s'han analitzat per detectar les transformacions MON810, MON863, NK603 i Bt11 en blat de moro i MON40-3-2 en soja. Els resultats disponibles mostren un 95% de conformitat.
- En data de 26 de febrer de 2015, es disposava del resultat final de 17 de les 20 mostres analitzades l'any 2014. De les 17 mostres analitzades, 16 són conformes (14 de blat de moro i 2 de soja) i una (blat de moro) no és conforme i ha donat lloc a l'inici d'una proposta d'expedient sancionador. Queda pendent rebre els resultats analítics de 3 de les mostres.

Taula 97. Resultats de les mostres analitzades respecte a OMG no autoritzats en el Sistema de Vigilància dels Aliments de Catalunya de l'ASPCAT. Any 2014

VIGILÀNCIA D'OMG NO AUTORIZATS	2012		2013		2014	
	MOSTRES		MOSTRES		MOSTRES	
	N	TC	N	TC	N	TC
Arròs Bt63						
Vegetals i derivats						
Fideus d'arròs (<i>noodles</i> de la Xina o altres països del sud-est asiàtic)	5	100%	5	100%	5	100%
Arròs ke feng6						
Vegetals i derivats						
Fideus d'arròs (<i>noodles</i> de la Xina o altres països del sud-est asiàtic)	5	100%	5	100%	5	100%
Arròs Cry1A©						
Vegetals i derivats						
Fideus d'arròs (<i>noodles</i> de la Xina o altres països del sud-est asiàtic)	5	100%	5	100%	5	100%
Arròs KMD1						
Vegetals i derivats						
Fideus d'arròs (<i>noodles</i> de la Xina o altres països del sud-est asiàtic)	5	100%	5	100%	5	100%
Llinassa marró FP967						
Vegetals i derivats						
Llavors de lli envasades	5	100%	5	100%	5	100%
Total de determinacions d'OMG no autoritzats	25	100%	25	100%	25	100%

Font: ASPCAT.

- Els anys 2012, 2013 i 2014, s'han realitzat 25 determinacions, 5 de cadascun dels OMG no autoritzats esmentats, sense que se n'hagi detectat la presència (taxa de conformitat del 100%). Totes les mostres analitzades s'han recollit en establiments minoristes. Totes les mostres s'han enviat a analitzar al Centre Nacional d'Alimentació (CNA). La tècnica emprada ha estat l'anàlisi de detecció i identificació per RCP simple i RCP imbricada de seqüències específiques d'ADN.
- Pel que fa a les alertes, durant l'any 2012 hi va haver 58 notificacions per OMG no autoritzats en aliments al portal del RASFF, 57 el 2013 i només 9 el 2014. Els grups d'aliments implicats en aquestes alertes van ser, en ordre decreixent: productes d'arròs provinents de la Xina, papaia de Tailàndia i en una notificació dels Estats Units i, en menor quantitat, crispetes de blat de moro de l'Argentina o Egipte.

- La gestió de la Xarxa d'Alerta Alimentària s'efectua a Catalunya a través del **sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI)**. Durant els anys 2012, 2013 i 2014, l'**Agència de Salut Pública de Catalunya** no va rebre cap notificació de l'SCIRI per actuacions respecte a OMG no autoritzats.

Taula 98. Control de l'etiquetatge dels productes modificats genèticament per part de l'Agència Catalana del Consum. Anys 2012-2014

ANY	NOMBRE DE MOSTRES	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2012	50	0	100%
2013	50	4	92%
2014	30	0	100%

- L'any 2014, es van prendre 30 mostres i es van fer 50 controls amb actes protocol·litzades. Aquests controls, que es van dur a terme exclusivament en l'etiquetatge de productes OMG, es corresponen amb una campanya estatal per al 2014 proposada per l'AECOSAN i anomenada "Control de l'etiquetatge dels productes modificats genèticament". Els aspectes controlats han estat els següents:
 - Evitar que es comercialitzin OMG sense que estiguin expressament indicats a l'etiquetatge.
 - Comprovació de la traçabilitat mitjançant el requeriment de la documentació comercial.
 - Menció que el producte conté o està compost per OMG.
 - Identificador o identificadors únics assignats als OMG.
- Els protocols es van centrar en les següents tipologies de productes: productes carnis i de xarcuteria, salses de taula i preparats alimentaris (farinetes, batuts, barretes per aprimar, galetes i sucs isotònics).
- De les 30 mostres, 11 van ser de productes de blat de moro, 11 de productes de soja i 8 d'arròs. Les preses de mostres es van fer en 5 establiments comercials diferents i tots els butlletins analítics, realitzats pel laboratori IRTAPPLUS SL, van donar resultats conformes a la normativa vigent. Es va procedir a l'arxivament de totes les actuacions.

Taula 99. Control d'organismes modificats genèticament en la cadena alimentària (taxes de conformitat). Anys 2006-2014

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Control de llavors d'OMG	100%	100%**	100%**	94,6%	99,2%	100%	100%	98,75%	100%
Empreses d'alimentació animal	92,31%	100%	76,9%	100%	47,62%	85%	92,8%	82,9%	95%
Presa de mostres									
Empreses d'alimentació humana. Presa de mostres	91,67%	100%	-	-	-	100%	100%	100%	100%
Control de la traçabilitat i de l'etiquetatge dels aliments a disposició del consumidor final	100%	97,1%	94%	98%	100%	95,7%	100%	92%	100%

** Els valors detectats sempre eren inferiors al 0,5%.

* Les infraccions constatades feien referència a la manca d'indicació en l'etiquetatge del caràcter d'OMG de diverses partides d'oli de soja i de lecitina de soja.

Font: DARP i ACC.

Per a més informació sobre els OMG, es pot consultar aquest document: [Sistema de vigilància i control dels organismes modificats genèticament \(OMG\) a Catalunya.](#)

2.3. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)

Taula 100. Leucosi bovina i peripneumònia bovina a Catalunya. Anys 2003-2014

	EXPLOTACIONS NEGATIVES	
	LEUCOSI BOVINA	PERIPNEUMÒNIA BOVINA
2003	99,07%	100%
2004	100%	100%
2005	100%	100%
2006	100%	100%
2007	100%	100%
2008	100%	100%
2009	100%	100%
2010	100%	100%
2011	100%	100%
2012	100%	100%
2013	100%	100%
2014	100%	100%

Font: DARP.

- Els resultats obtinguts es mantenen en un nivell de conformitat del 100%. Tanmateix, es continua aplicant un programa de vigilància i manteniment de l'estatus de lliure de peripneumònia contagiosa bovina i de leucosi bovina enzoòtica.

Taula 101. Pesta porcina africana (PPA), pesta porcina clàssica (PPC) i malaltia vesicular porcina (MVP). Anys 2010-2014

NOMBRE DE MOSTRES ANALITZADES SEGONS LA MALALTIA INVESTIGADA					
MALALTIA	2010	2011	2012	2013	2014
PPA	125.707	29.127	4.611	4.520	18.363
PPC	133.590	30.085	5.097	6.341	3.514
MVP	311.398	101.547	138.697	126.405	10.045

- Per garantir l'estatus sanitari del territori com a lliure de PPA, PPC i MVP i demostrar-ne l'absència i, alhora, com a sistema de detecció precoç, es realitzen controls serològics periòdics a les explotacions de porcí d'acord amb el Programa de vigilància sanitària del bestiar porcí i la normativa vigent. L'any 2011, mitjançant el

Reial decret 599/2011, es van establir les bases del Pla de vigilància sanitària del porcí, que va fixar per a cada comunitat el nombre d'explotacions porcines que s'havien de mostrejar per aconseguir una detecció precoç de la PPA, la PPC i la MVP.

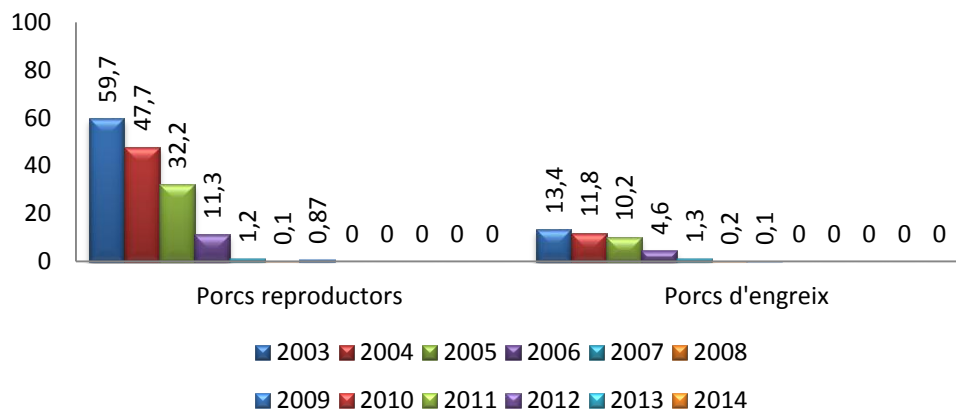
- A causa de la situació epidemiològica de la pesta porcina africana als països de l'est d'Europa, el DARP va establir, com a mesura de prevenció i vigilància, el control serològic de totes les partides de bestiar porcí procedents de països de la Unió Europea, així com de països tercers.
- Amb la mateixa finalitat, el mes de març de 2014, el MAGRAMA va publicar el "Programa Nacional de Vigilancia Sanitaria Porcina adaptado al incremento de incursión de peste porcina africana en la UE", que augmenta la vigilància serològica tant en l'àmbit de l'explotació com en el de les entrades d'animals procedents de la Unió Europea i de països tercers per a la PPA (pesta porcina africana), la PPC (pesta porcina clàssica) i la MVP (malaltia vesicular porcina).

Taula 102. Malaltia d'Aujeszky. Anys 2003-2014

ANY	EXPLORACIONS INVESTIGADES		PREVALEÇA EN EXPLORACIONS (%)		ANIMALS INVESTIGATS		PREVALEÇA 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
2010	1.861	3.939	0	0	533.634	4.672.425	0	0
2011	1.767	4.200	0	0	1.813.570	5.926.017	0	0
2012	1.615	3.939	0	0	582.995	5.453.359	0	0
2013	1.384	4.034	0	0	548.966	5.547.607	0	0
2014	1.359	4.036	0	0	514.329	5.683.727	0	0

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

Gràfic 19. Prevalença de la malaltia d'Aujeszky (%). Anys 2003-2014



- L'any 2011, es va assolir l'eradicació de la malaltia a Catalunya. La totalitat del territori està qualificat com a indemne de la malaltia d'Aujeszky.

Taula 103. Febre del Nil occidental. Evolució en aus salvatges i èquids a Catalunya. Anys 2012-2014

ANY	AUS SALVATGES				ÈQUIDS			
	VIGILÀNCIA ACTIVA		VIGILÀNCIA PASSIVA		VIGILÀNCIA ACTIVA		VIGILÀNCIA PASSIVA	
	NOMBRE DE MOSTRES	POSITIUS	NOMBRE DE MOSTRES	POSITIUS	NOMBRE DE MOSTRES	POSITIUS	NOMBRE DE MOSTRES	POSITIUS
2012	107	11	16	0	289	9	3	0
2013	84	17	23	0	56	5	6	0
2014	71	4	23	0	92	6	10	0

Font: DARP.

- Durant l'any 2014, la vigilància ecològica de la febre del Nil occidental (FNO) s'ha seguit implementant arreu de Catalunya amb diverses actuacions de vigilància activa i passiva en aus salvatges i en èquids.

- En aus salvatges, durant el 2014 s'han detectat, per vigilància activa, anticossos contra el complex de l'encefalitis japonesa en 4 sèrums d'aus d'un total de 71 sèrums analitzats en el xoriguer comú (*Falco tinnunculus*) del Baix Llobregat i en l'àliga marcenca (*Circaetus gallicus*) del Segrià. Pel que fa a la vigilància passiva, totes les mostres han resultat negatives.
- En èquids s'han analitzat en total 102 animals (per vigilància activa i passiva), i 6 han resultat seropositius mitjançant un ELISA de competició. Tots han estat negatius per a l'IgM, per la qual cosa s'ha descartat una infecció recent. En 2 d'aquests animals s'han trobat anticossos específics contra el virus del Nil occidental (mitjançant seroneutralització): l'un procedia del Garraf i presentava un títol superior a 1/20 a causa d'una vacunació prèvia contra el VNO i l'altre, amb un títol d'1/20, procedia del Tarragonès i feia dos mesos que havia arribat d'Alcázar de San Juan (entre Ciudad Real i Albacete).
- Aquests resultats, que concorden amb els resultats d'anys anteriors, indiquen que entre el març i el novembre del 2014 han circulat a Catalunya virus pertanyents al complex de l'encefalitis japonesa en aus salvatges i en èquids i que el virus del Nil occidental (VNO) podria haver estat introduït al territori a través d'aus salvatges migratòries.

Per a més informació: [Vigilància del virus del Nil occidental a Catalunya. Informe del seguiment anual \(CReSA DARP\).](#)

Taula 104. Programa de vigilància de la llengua blava. Període 2008-2014

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Animals sentinella	2.478	1.552	1.206	2.469	1.621	489	467
Explotacions sentinella	118	86	64	81	59	50	27
Anàlisis serològiques* realitzades en animals sentinella	4.946	9.105	7.265	8.319	4.759	751	782
Anàlisis virològiques** totals realitzades en animals sentinella	1.414	1.188	739	745	116	16	7
Nombre de visites clíniques en oví***	42	285	3.178	987	230	-	-

* Tècnica: ELISA.

** Tècnica: RCP.

*** El 2013, la vigilància clínica passa a ser passiva únicament.

Font: Servei de Prevenció en Salut Animal. Subdirecció General de Ramaderia. DARP.

- El programa serològic (i virològic) de la llengua blava ha suposat realitzar 49 visites a explotacions ramaderes de les espècies bovina i ovina/caprina i 789 analítiques (782 per ELISA als laboratoris de Sanitat Ramadera i 7 per RCP al CReSA).
- El programa serològic i virològic (vigilància activa), juntament amb l'absència de sospites clíniques reportades (vigilància passiva), no han evidenciat la circulació del virus de la llengua blava a Catalunya.

Per a més informació: [Malaltia de la llengua blava - Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural](http://agricultura.gencat.cat/) (<http://agricultura.gencat.cat/>). DARP.

Taula 105. Dades dels darrers focus d'epizooties 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 de secundaris respecte al 2008	Catalunya

Font: DARP.

- Des del 2009, no s'ha detectat a Catalunya cap focus de malaltia epizootica.

2.4. Benestar animal

2.4.1. Benestar animal en explotacions

Taula 106. Inspeccions de les condicions de benestar animal a l'explotació ramadera. Anys 2008-2014

ANY	NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2008	1.258	283	77,5%
2009	1.567	316	80%
2010	1.529	236	84,5%
2011	965	134	86,11%
2012	954	105	88,99%
2013	1.159	67	94,22%
2014	914*	89	90,26%

* Explotacions amb controls finalitzats.

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. Direcció General d'Agricultura i Ramaderia. DARP.

- Al llarg de l'any 2014 s'han inspeccionat en total 914 explotacions ramaderes per verificar la correcta aplicació de les normes de benestar animal, i s'ha obtingut un grau de conformitat del 90,26%.

Taula 107. Benestar animal en explotacions. Control oficial de l'any 2014

	Bovins (excepte vedells)	Ovins	Cabrum	Ratites	Ànecs	Oques	Gall dindi	Pollastres	Conills	Èquids	Coloms	Faisans	Perdius	Guatlles
Unitats de producció subjectes a inspecció**	2.761	2.197	1.700	32	57	21	120	825	974	2.921	27	25	63	67
Unitats de producció inspeccionades	147	52	33	0	2	0	13	30	39	30	0	1	4	6
Unitats de producció sense incompliments	143	49	31	0	2	0	13	28	37	27	0	1	4	6
Inspecció	1	1	1											
Constància documental	1	2	1					2	1	1				
Llibertat de moviments	2	1	1											
Edificis o estables	2	1	1					1						
Equips automàtics o mecànics									1					
Alimentació, aigua i altres substàncies	2	1	1											
Mutilacions														
Procediments de cria	1	1	1											
Incompliment A (1*)	1							2						
Incompliment B (2*)														
Incompliment C (3*)	2	1	1											

** Nombre d'explotacions resultants de la selecció de la mostra aplicant els criteris d'exclusió (p. ex., autoconsum).

* 1 Explotacions amb incompliments que impliquen una advertència per corregir la irregularitat en 3 mesos.

* 2 Explotacions amb incompliments que impliquen una advertència per corregir la irregularitat en 6 mesos.

* 3 Explotacions amb incompliments que impliquen la proposta d'expedient sancionador.

	Gallines camperes	Gallines a terra	Gallines en gàbies	Vedells	Porcí
Unitats de producció subjectes a inspecció**	33	38	97	1.156	5.486
Unitats de producció inspeccionades	5	4	9	64	782
Unitats de producció sense incompliments	4	4	8	61	672
Personal					22
Inspecció					4
Constància documental					30
Llibertat de moviments				1	1
Espai			1		3
Edificis i estables	1				47
Il·luminació mínima	1				3
Revestiment del terra (porcs)					19
Materials manipulables					16
Equips automàtics o mecànics					6
Alimentació, aigua i altres substàncies				1	
Procediments de cria				2	12
Incompliment A (1*)			1	1	46
Incompliment B (2*)					14
Incompliment C (3*)	1			2	6

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. Direcció General d'Agricultura i Ramaderia. DARP.

- Cal destacar que el grau de compliment de les condicions establertes a la normativa és molt elevat i que el nombre de disconformitats ha anat disminuint al llarg dels anys, a excepció del 2014, en què s'observa un lleuger augment perquè es va afegir com a criteri de risc l'espècie porcina (aquesta espècie és la que presenta el risc més elevat, ja que té una normativa més restrictiva que altres espècies en matèria de condicions de benestar animal). La majoria de les disconformitats es deuen a irregularitats de poca rellevància, relacionades principalment amb els registres documentals, els objectes manipulables en animals criats en grup i el tipus de terra de les instal·lacions que allotgen els animals.

2.4.2. Benestar animal en el transport

Taula 108. Resultats de les inspeccions de benestar animal durant el transport. Taxa de conformitat. Anys 2009-2014

	BOVÍ	PORCÍ	Oví/CABRUM	ÈQUIDS	AUS	CONILLS	TOTAL
2009	63,1%	62,9%	100%	42,8%	0%	0%	61,3%
2010	69,5%	62,3%	100%	33,3%	66,6%	0%	63,4%
2011	73,7%	41,5%	0%	100%	0%	-	59,6%
2012	68,7%	53,2%	-	-	75%	100%	57%
2013	68,7%	53,2%	-	-	75%	100%	57%
2014	70,6%	60,6%	75%	0%	100%	50%	59,2%

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. Direcció General d'Agricultura i Ramaderia. DARP.

- El DARP ha realitzat durant l'any 2014 un total de 97 controls: 87 en mitjans de transport en trànsit, amb la col·laboració dels Mossos d'Esquadra, i 10 en explotacions d'origen i de destinació.

Taula 109. Nombre d'inspeccions realitzades el 2014 i incompliments. Controls en trànsit, origen i destinació

Espècie	Bovins		Porcí		Oví/Cabrum	Èquids	Aus	Conills	
	1	2	1	2	2	2	2	1	2
Tipus d'inspecció*									
Nombre d'inspeccions	4	13	6	60	4	7	2	1	1
Nombre de controls									
Animals	64	405	1.317	13.327	680	42	5.946	200	1.500
Mitjans de transport	4	13	6	60	4	7	2	1	1
Documents d'acompanyament	4	13	6	60	4	7	2	1	1
Categoria dels incompliments									
1. Aptitud dels animals per al transport		-		-		-	-		-
2. Pràctiques de transport, espai disponible, altura		-		4		-	-		-
3. Mitjans de transport i disposicions complementàries per als vaixells o per als viatges llargs		-		-		-	-		-
4. Intervals de subministrament d'aigua, aliment, temps de viatge i repòs		-		-		-	-		-
5. Documentació		5	1	21	1	7	-		1
6. Altres casos d'incompliment		-		-		-	-		-
Total	-	5	1	25	1	7	-	-	1
Categoria de l'acció empresa									
A. Sanciones imposades		1		5					
B. Implementació i intercanvi d'informació		1		4		2			

* Tipus de controls efectuats:

1. En el lloc de sortida, d'acord amb el que disposa l'article 15, apartat 2, del Reglament (CE) 1/2005, i després de descarregar els animals dels mitjans de transport en el lloc de destinació quan aquest és un escorxador. Es controlen els animals, els mitjans de transport i la documentació que els acompanya.
2. Durant el transport. Es controlen els animals, els mitjans de transport i la documentació que els acompanya.

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. Direcció General d'Agricultura i Ramaderia. DARP.

- Atenent als controls realitzats, en general el transport de bestiar s'efectua a Catalunya d'una manera adequada pel que fa al benestar dels animals. No s'han detectat irregularitats que hagin pogut ocasionat lesions o patiments innecessaris als animals i la majoria d'infraccions corresponen a irregularitats en la documentació que acompanya el trasllat dels animals.

2.4.3. Benestar animal a l'escorxador

- L'any 2010, va començar un pla de supervisió per comprovar l'eficàcia dels controls oficials i proposar millores per al Pla de control 2012-2015. L'any 2014, es van fer supervisions que van servir per millorar les actuacions de control del benestar animal en el sacrifici.

Taula 110. Programa de control del benestar animal en el sacrifici. Anys 2009-2014

ANY	TAXA DE CONFORMITAT	
	ESTRUCTURAL	OPERACIONAL
2009	1,4%	70,3%
2010	41,8%	79,8%
2011	57,7%	83%
2012	62,6%	83,2%
2013	85,3%	79,7%
2014	81,3%	80%

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. DARP.

Taula 111. Programa de control del benestar animal en el sacrifici. Any 2014

Controls realitzats	Incompliments detectats en actes generals		Mesures adoptades davant dels incompliments		
			Incoació d'expedient sancionador	Suspensió d'activitat	Requeriment de correcció d'incompliments
	Estructurals	Operacionals			
952	178	190	56	1	269
	368				

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. Direcció General D'Agricultura i Ramaderia. DARP.

- L'any 2014, es van fer 952 controls en matèria de benestar animal als escorxadors de Catalunya, dels quals 270 eren controls planificats. Arran d'aquests controls, es van detectar 368 incompliments en actes generals i 452 en actes rutinàries, amb la proposta d'incoació de 56 expedients sancionadors, i es van emetre una suspensió d'activitat a un escorxador i 269 requeriments de correcció de deficiències. A la resta de les actes d'aquests 952 controls no s'hi van detectar deficiències o s'hi van efectuar comprovacions de correcció de deficiències detectades anteriorment.

- Es pot concloure que el sistema de control del benestar animal als escorxadors implantat a Catalunya ha estat més efectiu gràcies a la implicació dels departaments de Salut i d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, ja que ha comportat l'adequació de molts escorxadors per complir els requisits establerts a la normativa de benestar animal durant el sacrifici.

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

Taula 112. 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, en percentatge). Anys 2001-2013

TIPUS D'ACTUACIÓ	2001-2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament en llotges pesqueres, mercats majoristes i magatzems frigorífics	95,7	99,65	95,20	97,86	96,6	95,7	91,4	87,9	82,2	81
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament durant el transport	91,29	94,32	96,51		92,8	94,1	95,5	78,8	92,6	75

Font: DARP

- 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 han presentat en anys anteriors taxes de conformitat relativament altes, superiors al 91%, però en els dos últims anys han disminuït en les llotges i indústries pesqueres, mentre que en el transport s'observa una estabilització en relació amb anys anteriors.

2.6. Lluita contra el frau agroalimentari

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

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

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

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

Taula 113. Resultats globals de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2014

NOMBRE D'INSPECCIONS	100		
NOMBRE D'EMPRESSES CONTROLADES	113		
CONTROLS	RESULTATS		TOTAL 2014
	CORRECTES	AMB INFRACCIÓ	
Verificació d'autoritzacions administratives	83	13	96
Reconeixement de la identitat de productes	83	15	98
Mostreig de productes per a anàlisi	17	22	39
Comprovació de la designació de productes - Etiquetatge	13	83	96
Aforament de productes	20	8	28
Examen de registres de comptabilitat material	29	22	51
Verificació dels documents d'acompanyament	66	20	86
Verificació de la documentació comercial	59	26	85
Examen de la comptabilitat comercial	12	0	12
Examen i avaluació dels processos de fabricació	62	20	82
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	6	8	14
Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	29	10	39
Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	48	23	71
Control metrològic o de quantitat	9	8	17
Comprovació de declaracions oficials	7	6	13
Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	7	9	16
Lectura dels valors enregistrats en els aparells de l'operador	0	1	1
Examen de la comptabilitat financera	1	0	1
Controls efectuats en l'instrumental dels inspectors	15	13	28
Compareixença dels responsables de l'operador	1	1	2
Altres verificacions	4	0	4
TOTAL	571	308	879

Font: Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

Taula 114. Resultats globals sobre tramitació d'expedients d'inspecció de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Anys 2011-2014

	2011	2012	2013	2014
Nombre d'expedients tramitats	104	75	98	111
Nombre d'expedients amb proposta de sanció	79	60	65	86

Font: Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

Taula 115. Distribució sectorial de les inspeccions de lluita contra el frau agroalimentari. Anys 2007-2014

SECTOR	COEFICIENT D'INFRACCIÓ (%)						
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Productes vitivinícoles	79,3	73,3	84,2	31,6	100	33,6	34
Additius alimentaris	12,5	-	-	-	-	-	-
Fruites i hortalisses fresques i fruita seca	100	93,3	95,8	56,7	80	41,6	48,7
Olis i greixos	90	86,7	85	46,8	100	33,6	27,5
Farines, cereals i fruits secs	80	100	50	-	80	24,6	21,25
Carns i derivats	93,3	100	73,9	47,7	100	30,9	38,5
Llet i derivats lactis	75	71,4	100	27,3	44,4	75	-
Adobs (fertilitzants agrícoles)	-	61,5	33,3	65,4	-	-	-
Edulcorants i caramels	-	-	-	-	100	-	-
Multisectors/polivalents	-	-	-	-	-	-	-
Cafè, infusions, torrons, caramels i mel	-	-	-	-	-	41,6	-
Begudes espirituoses	-	-	50	15,4	-	-	27,8
Fertilitzants agrícoles	100	-	-	-	-	-	-
Productes de la pesca	80	-	50	-	100	78,2	-
Fruita seca	-	75	-	-	-	-	-
Mel	-	100	-	-	66,67	-	-
Ovoproductes	-	-	-	-	100	-	-
Conserves vegetals i plats preparats	-	-	-	-	100	15,8	-
Condiments i espècies	-	-	-	-	-	26,8	-
Llegums i arròs	-	-	-	-	-	-	52,7
Altres	66,7	83,3	88,9	15,7	-	-	25,3*
Total	80,1	82,2	79,6	42,1	87,14	32,4	35

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

* En diferents sectors s'inclouen: xocolata, cafè, condiments i espècies, conserves vegetals, formatges, derivats lactis, plats preparats, productes de la pesca i torrons.

Font: Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

Taula 116. Adopció de mesures cautelars i correctives de les infraccions detectades en les inspeccions de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2014

SECTOR	IMMOBILITZACIÓ				ALTRES MESURES	
	NOMBRE DE PARTIDES	ETIQUETES	KG	LITRES	NOMBRE	MESURA
Begudes espirituoses	1			69,3		
Carn, productes i preparats carnis	7		2.061,4			
Conserves vegetals	2		355,94			
Derivats lactis	1		1.455			
Fruïtes i hortalisses	11	2.250	6.643,3			
Llegums i arròs	3		578,75		1	Suspensió temporal d'activitats
Productes de la pesca	2		4.045			
Vins	4	15.298		4.038	2	Suspensió temporal d'activitats
TOTAL	31	17.548	15.139,39	4.104,3	3	

Font: Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

- Una bona part dels incompliments constitueixen frau alimentaris o infraccions similars. Es pot dir que l'objecte de les infraccions poden ser els aliments pròpiament dits, els ingredients, l'etiquetatge, la retolació, la presentació, la publicitat, etc., i els aspectes afectats per les infraccions es poden referir, en relació amb els aliments, a la seva naturalesa, identitat, denominació, composició, espècie, origen o procedència, signes de qualitat, processos de fabricació i quantitat, com també a la seva traçabilitat i a l'autocontrol dels operadors. La taula següent indica els tipus d'infraccions més freqüents segons el sector alimentari (taula 109).

Taula 117. Principals infraccions detectades, per sectors. Any 2014

TIPUS DE PRODUCTE	TIPUS D'INFRACCIÓ
Productes carnis, preparats de carn i plats preparats	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Traçabilitat
	Defraudació en la composició.
	Aplicació de la tècnica dels balanços de productes.
Etiquetatge de la carn de boví	Obstrucció a la inspecció.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Olis vegetals	Traçabilitat.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Defraudació en la composició, puresa i qualitat dels productes.
	Aplicació de la tècnica dels balanços de productes.
Productes vitivinícoles	Traçabilitat.
	Pràctiques enològiques.
	Aplicació de la tècnica dels balanços de productes.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Certificació de vins amb DOP/IGP i vins varietals.
	Defraudació en el contingut efectiu.
Fruites i hortalisses	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Defraudació en la qualitat.
Farines	Traçabilitat
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Llegums i arròs	Composició i característiques regulades.
	Defraudació en la quantitat.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Torrans	Incompliments relatius a l'autocontrol.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Cacau i xocolata	Traçabilitat.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Cafè	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Condiments i espècies	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Begudes espirituoses	Defraudació en la quantitat.
	Obstrucció a la inspecció.
Formatges	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Defraudació en la quantitat.
Conserves vegetals	Processos de fabricació no permesos.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Defraudació en la quantitat.
Conserves de peix	Falsificació de productes.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	Traçabilitat.
Productes de la pesca	Defraudació en la quantitat.
	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
Plats preparats amb ingredients de productes de la pesca	Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

Font: Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

2.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

La producció ecològica ha anat creixent de manera significativa pel que fa al nombre d'operadors i la superfície durant el període 1995-2013, mentre que la producció integrada ha mostrat una tendència a la baixa.

Taula 118. Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció ecològica. Anys 2006-2014

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	OBERTURA D'EXPEDIENTS SANCIONADORS	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	1.551	25	98,38%
2007	1.745	80	95,4%
2008	1.121	25	97,8%
2009	1.242	9	99,2%
2010	1.466	6	99,5%
2011	1.685	16	99%
2012	1.987	37	98,1%
2013	2.103	34	98,4%
2014	2.636	39	98,5%

Font: Servei d'Ordenació Agrícola. DARP.

- L'any 2014, el Comitè de Certificació, davant d'incompliments greus o per resultats positius de les anàlisis, ha procedit a l'execució definitiva de la retirada de les indicacions protegides de 40 operadors certificats i ha proposat l'obertura de 39 expedients sancionadors.

Taula 119. Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció integrada. Anys 2006-2014

PRODUCCIÓ INTEGRADA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	EXPEDIENTS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	4.459	17	99,61%
2007	1.633	12	99,26%
2008	1.800	3	99,8%
2009	-	-	-
2010	1.908	2	99,8%
2011	1.835	0	100%
2012	1.806	0	100%
2013	1.756	0	100%
2014	2.020	0	100%

Font: Servei d'Ordenació Agrícola. DARP.

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

Taula 120. Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall. Anys 2004-2014

ANY	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES ANALITZADES	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES AMB INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT
2004	392	119	69,6%
2005	423	69	83,6%
2006	490	89	81,8%
2007	560	122	78,2%
2008	517	102	80,2%
2009	464	60	87%
2010	409	42	90%
2011	462	45	90,2%
2012	289	10	96,5%
2013	436	49	89%
2014	426	4	94%

Font: Agència Catalana del Consum.

- Les taxes de conformitat han millorat considerablement en els últims anys.

Taula 121. Resultats de les campanyes inspectores de l'Agència Catalana del Consum l'any 2014

	TOTAL	INFRACCIONS	TAXA DE CONFORMITAT
Control d'aliments modificats genèticament	26	0	100%
Control de pastes farcides, plats preparats i conserves de carn	20	1	95%
Control de maioneses i salses fines	27	2	93%
Control de cereals en flocs o expandits	9	1	89%

Font: Agència Catalana del Consum.

- Les dades facilitades per l'Agència Catalana del Consum mostren nivells alts de conformitat, entorn del 90%, amb algunes oscil·lacions pel que fa al compliment de les normes de composició i d'informació al consumidor.
- La informació relativa al grau de compliment de les normes sobre declaracions nutricionals i propietats saludables mostren una taxa de conformitat del 98%.
- Els controls efectuats en matèria d'al·lèrgens en aliments per part de l'Agència Catalana del Consum presenten taxes de conformitat del 100%, les quals contrasten amb els resultats obtinguts en altres sistemes de vigilància.

3

Assumpes tractats de manera
prioritària en àmbits professionals

3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

Taula 122. Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària i grups d'experts. Any 2014

PRINCIPALS ASSUMPTES TRACTATS A LES REUNIONS. ANY 2014

- Avaluació dels resultats del metilmercuri del quart estudi de dieta total a Catalunya.
- Quart estudi de dieta total. Proposta de 2014, dioxines en peix.
- Evolució del projecte Europeu "Total Diet Study Exposure", TDS-EXPOSURE FP7-KBBE-2011-2015.
- Avaluació de riscos acumulatius. Estratègia de l'EFSA.
- Novetats legislatives sobre contaminants químics: dioxines i acrilamida.
- Darrera opinió de l'EFSA sobre el desoxinivalenol.
- Inici de l'informe sobre l'increment del contingut de iode en llet de vaca.
- Nivells de iode en llet.
- Informe de l'EFSA sobre la prevalença de les al·lèrgies alimentàries.

Font: ACSA.

- Es consolida la [xarxa d'experts externs de l'ACSA](#). Per millorar la qualitat científica dels informes i ampliar els camps d'experiència, l'ACSA disposa d'experts externs que aporten puntualment els seus coneixements i opinions per a casos concrets. Amb aquesta xarxa s'aconsegueix millorar la capacitat d'assessorament i l'avaluació científica en les àrees d'aliments i de seguretat alimentària.

Taula 123. Estudis i convenis. Anys 2011-2014

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2012

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

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2013

- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i elements traça a través de la dieta.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2014

- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
 - a) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a fumonisines B1 i B2.
 - b) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a patulina.
 - c) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a T2 i HT2.
 - d) Tricotecens de tipus B.
 - e) Desoxinivalenol.
 - f) Zearalenona.

L'estudi es completa amb la investigació de biomarcadors de l'exposició a l'ocratoxina A, de biomarcadors de l'exposició a les fumonisines i de la presència i copresència d'aflatoxines, desoxinivalenol, fumonisines i zearalenona en aliments especials (aliments sense gluten i d'importació).

- El 2014, va finalitzar l'avaluació de l'exposició de la població a les micotoxines més freqüents en els aliments. L'estudi va permetre caracteritzar la concentració de metalls i elements traça que tenen una funció fisiològica o són contaminants per a l'organisme. Aquestes dades han de permetre, juntament amb les dades de consum de la població, avaluar l'exposició de la població per mitjà de la dieta a diversos metalls i elements traça amb propietats nutricionals o tòxiques i la seva significació per a la salut.

Mapa de perills alimentaris

- L'any 2014, l'ACSA, en col·laboració amb el Centre de Recerca en Governança del Risc (GRISC) de la Universitat Autònoma de Barcelona, ha elaborat el **Mapa de perills alimentaris**, una eina en línia disponible al web de l'ACSA.

El Mapa de perills constitueix un instrument de suport per a la identificació dels perills més comuns i més seriosos associats als aliments, que pot contribuir a ajudar els operadors econòmics a implantar el seu sistema d'autocontrol. Facilita informació actualitzada sobre els principals perills associats als aliments. Té caràcter general i es presenta de forma abreujada, per a un ús pràctic. El lector pot consultar les referències científiques per accedir a informació més exhaustiva.

Els perills que s'hi descriuen comprenen bacteris, virus, paràsits, toxines marines, contaminants ambientals, micotoxines, contaminants de procés i al·lèrgens, entre d'altres. Per a cada perill s'inclou una descripció amb les característiques, l'hàbitat, els aliments en què es pot trobar, l'afectació que provoca en les persones, les dosis infectives en els cas del perills biològics, si estan establertes, i els grups de població més vulnerables. S'inclou també informació sobre la freqüència de la seva presència en aliments i exemples de casos, brots i/o alertes.

El coneixement dels perills associats als aliments està en contínua evolució, per la qual cosa el mapa és objecte d'una actualització permanent. Tot i això, pot ser que la informació continguda no sigui exhaustiva. Es tracta d'una eina de suport que poden utilitzar empreses i particulars, sense perjudici de l'ús d'altres fonts o mitjans que siguin necessaris per complir les seves responsabilitats de garantir la seguretat alimentària i portar a terme un autocontrol eficaç.

- A partir de l'agost de 2014, l'eina es complementa amb la publicació mensual **Butlletí Mapa de Perills**, que recull les principals incidències, alertes i casos que s'han registrat durant el mes.

Taula 124. Projectes científics que tenen el suport de l'ACSA. Any 2014

PROJECTES CIENTÍFICS ALS QUALS S'HA DONAT SUPORT

▪ **Microsistemes per a la detecció ràpida, fiable i rendible de microalgues tòxiques *in situ* i en temps real (*seasensing*)**

L'objectiu general del projecte és desenvolupar dispositius per a la detecció molecular, la identificació qualitativa i la quantificació de diferents espècies de microalgues tòxiques (gèneres *Karlodinium*, *Ostreopsis* i *Gambierdiscus*). Aquestes microalgues produeixen toxines tòxiques que afecten els peixos, els crustacis i els mol·luscs, però també indirectament les persones que els consumeixin.

Els dispositius han de facilitar una gestió òptima de la pesca, l'aqüicultura i la protecció de la salut, a més d'aprofundir en el coneixement de l'ecosistema marí. També han de ser fiables, de fàcil maneig i capaços de fer múltiples anàlisis de manera ràpida i econòmica.

Entitats participants: Universitat Rovira i Virgili (URV) i Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA). Investigadors principals: Ioanis Katakis (URV) i Margarita Fernández Tejedor (IRTA).

▪ **Estudi epidemiològic de *Campylobacter* i *E. coli* resistents a antibiòtics a l'escorxador, amb l'objectiu de reduir-ne el risc d'entrada a la cadena alimentària**

L'emergència de bacteris resistents a antimicrobians d'importància crítica per a la salut humana compromet el tractament d'infeccions severes en l'home. L'estudi se centrarà en dos microorganismes zoonòtics d'importància per a la salut pública, *Campylobacter* i *E. coli*, així com en els punts crítics dels escorxadors de pollastres sobre els quals es poden aplicar mesures efectives per controlar-ne i reduir-ne el risc d'entrada a la cadena alimentària.

Entitats participants: Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA). Campus de Bellaterra (Barcelona). Investigadors principals: Marta Cerdà i Lourdes Migura (CRESA).

▪ **Identificació i prevenció del risc químic en agricultura de regadiu. Impacte holístic de la qualitat ambiental en la incorporació de contaminants en cultius a escala**

La producció d'aliments en zones periurbanes presenta avantatges ambientals, com ara la minimització de la petjada de carboni associada al transport d'aliments, la possibilitat d'usar aigua regenerada i l'abastament de productes frescos de qualitat excel·lent en grans ciutats. No obstant això, aquesta agricultura de proximitat pot sofrir una pressió ambiental important, ja que es desenvolupa al voltant de grans infraestructures viàries, industrials i urbanes. El projecte investiga l'impacte de la contaminació química atmosfèrica, pluvial, del sòl i de l'aigua de reg en cultius seleccionats (enciam, tomàquet, col, carbassó), situats al delta del Llobregat, mitjançant l'anàlisi de microcontaminants persistents (PAH, PCB, DDT, PFO, PBDE, carbamazepina, PFCA, BPA), herbicides triazínics i fenoxiàcids, insecticides piretroides, antibiòtics i metalls pesants (Hg, Cd, Zn, Pb, Pt) i metal·loides (As, Se). L'estudi inclou una avaluació del risc associat al consum dels aliments en una dieta estàndard i el disseny d'estratègies per reduir la incorporació de contaminants químics en els cultius de zones impactades.

Entitat participant: Institut de Diagnosi Ambiental i Estudis de l'Aigua (IDAEA) del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC). Investigador principal: José María Bayona Térmens.

Font: ACSA.

- Tal com es desprèn de la taula 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 quant a la dieta total. Les micotoxines, la radioactivitat, els plaguicides i els antibiòtics també han estat objecte de treballs de recerca impulsats per l'ACSA.
- A més, cal destacar els treballs elaborats sobre assumptes que afecten els riscos associats a les fases primàries de la cadena alimentària, com els derivats de l'ús d'aigües regenerades i la prevalença de patògens com *Campylobacter* i *Salmonella* en la cadena de producció de la carn de pollastre.

Taula 125. Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA. Any 2014

ORIGEN	ASSUMPTE
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació	Avaluació del risc de l'enzim 6-fitasa Quantum Blue 5G per a pinsos destinats a gallines ponedores, d'acord amb l'article 3 del Reglament (CE) 1831/2003.
	Consulta sobre la utilització d'aigües sabonoses per netejar explotacions porcines.
	Avaluació del risc de la detecció de residus (9,8-11,8 micrograms/kg de doxiciclina en dues mostres de llet.
	Avaluació del risc de la detecció d'1,4 micrograms/kg de sulfatiazole en mel.
	Ús d'extractes de canyella, clau i fulla d'olivera en salsitxa fresca i botifarra i d'àcids orgànics no aromàtics obtinguts per fermentació destinats a productes carnis tractats amb calor.
	Vigilància dels OMG en pinsos per planificar el control d'OMG dins del programa de control oficial en alimentació animal.
	Informe d'avaluació del risc per a la salut humana de l'enzim zootècnic 6-fitasa EC 3,1,3,26 (<i>Cibenza phytaverse</i>).
	Avaluació de la seguretat de la preparació enzimàtica Rovabio Spiky AP (endo-1,4-xilanasa i endo-1,3(4)-glucanasa).
	Denominació legal d'una proteïna hidrolitzada obtinguda de proteïna animal transformada.
	Consulta sobre la utilització d'àcids orgànics en preparats carnis.
	Consulta sobre la utilització de llavors de cànem (<i>Cannabis sativa</i> L.) per a ús alimentari.
	Avaluació del risc per a la salut de l'additiu zootècnic per a pinsos <i>Bacillus licheniformis</i> .
ASPCAT. Protecció de la Salut	Avaluació del risc dels residus de la substància d'ús veterinari tiouracil en els aliments d'origen animal.
	Avaluació del risc sobre barreges d'additius elaborades a partir de citrat trisòdic amb un contingut d'arsènic superior a 1 mg/kg.
Agència de Salut Pública de Barcelona	Actualització de l'informe tècnic: utilització de monòxid de carboni com a pràctica fraudulenta en relació amb la frescor de productes de la pesca i de la carn.
	Actualització de l'informe amb data 4/2011: avaluació del risc dels nitrats i dels nitrats en productes de la pesca.
Centres de recerca i universitats	Suport institucional al projecte de recerca "Microsistemes per a la detecció ràpida, fiable i rendible de microalgues tòxiques <i>in situ</i> i en temps real" (SEASENSING).
	Suport institucional al projecte de recerca "Guanyant idea de l'epidemiologia dels bacteris zoonòtics resistents als antimicrobians a l'escorxador per reduir-ne l'entrada a la cadena alimentària: el cas de <i>Campylobacter</i> i <i>E. coli</i> ".
Premsa	Article de premsa "El mercuri contamina rap i escórpora a Menorca".

ORIGEN	ASSUMPTE
	<p>Seguiment de les notícies divulgades per la premsa arran de l'article sobre metalls pesants en peix i productes de la pesca de la Universitat de Granada publicat a <i>Environment International</i>, 59 (2013).</p> <p>Comercialització de carpes en restaurants (xinesos, pantà de Foix).</p> <p>Aliments a base d'insectes destinats al consum humà.</p>
EFSA	<p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització de l'additiu per a pinsos ferrocianur d'amoni (blau de Prússia).</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització de l'additiu tecnològic ferrocianur de sodi, utilitzat com antiaglomerant de la sal destinada als pinsos.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu tecnològic ferrocianur de potassi, utilitzat com a antiaglomerant de la sal destinada als pinsos.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea dels additius zootècnics carragenat i alga <i>Eucheuma</i> processada.</p> <p>Revisió de la sol·licitud d'autorització europea de l'additiu zootècnic agar per a pinsos destinats als animals de companyia.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu per a pinsos laurat de sorbitan.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització de la substància goma de garrofi com a additiu per a pinsos.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu per a pinsos alga <i>Eucheuma</i> processada (carragenat semirefinat).</p> <p>Revisió d'informació de la sol·licitud europea per autoritzar l'additiu per a pinsos goma de xantè.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu per a pinsos goma aràbiga.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu per a pinsos goma de guar (farina de guar).</p> <p>Revisió de la informació de la sol·licitud d'autorització europea de l'additiu per a pinsos goma de tragacant.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització de l'additiu zootècnic per a pinsos àcid benzoic.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu zootècnic per a pinsos lecitina (E-322).</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització de l'additiu per a pinsos mescla de talcs naturals i de clorur de talc.</p> <p>Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu zootècnic per a pinsos perlita.</p>
ACSA	<p>Revisió d'informació sobre la micotoxina patulina.</p> <p>Revisió d'informació sobre la presència d'arsènic en els aliments.</p> <p>Revisió d'informació sobre la presència d'alumini en els aliments.</p> <p>Revisió d'informació sobre la presència de mercuri inorgànic i metilmercuri en els aliments.</p> <p>Revisió de la informació sobre la presència de cadmi en els aliments.</p> <p>Revisió bibliogràfica sobre el rentat de fruites i vegetals envers la reducció de residus de plaguicides.</p> <p>Opinió del BfR sobre l'avaluació del risc de les begudes refrescants respecte a l'addició d'olis vegetals bromurats (BVO).</p> <p>Producció d'insectes per a alimentació animal i humana.</p>

Font: ACSA.

- Entre la informació recollida, destaquen els temes que han tingut un protagonisme especial els darrers anys i que han estat objecte d'informes d'avaluació i dictàmens.
- Així, doncs, s'observa que la necessitat de dictàmens i d'informació científica és permanent i que els assumptes que s'hi tracten són molt diversos i variables al llarg dels anys.

3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació

Àmbit de Catalunya

Taula 126. Principals temes tractats a les reunions dels grups de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA. Any 2014

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DEL 2014)

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

- Programa de missions de l'OAV previst per al 2014.

AECOSAN

- Projecte de modificació de l'RD 191/2011 sobre el Registre General Sanitari.
- Informació sobre la modificació del Reglament (CE) núm. 882/2004.
- Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària 2016-2020.
- Auditories de control oficial.
- Informació sobre tallers coordinats per l'AECOSAN: modernització de la inspecció en porcí; contaminants en aliments; codificació d'aliments FoodEx i aplicació de mesures de flexibilitat previstes en els reglaments d'higiene dels aliments.

Guies de bones pràctiques (GBP)

- Publicació: [Guia de pràctiques correctes d'higiene per a petits establiments del sector lacti](#).
- Guies en fase d'elaboració: escorxadors d'aviram; escorxadors de conills; quarta gamma i pastisseries.
- Guia de pràctiques correctes d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics (en fase de maquetació).
- Revisió de la *Guia de proximitat*.

Planificació i coordinació

- La venda de proximitat. Problemàtica en l'aplicació del Decret.
- Decret de caça.
- Informació sobre l'elaboració de productes alimentaris en establiments particulars.
- Observacions a l'esborrany de l'RD pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars dels comerços al detall.
- Publicació del [Reial decret 895/2013](#), de 15 de novembre, pel qual es modifica l'RD 1431/2003, de 21 de novembre, pel qual s'estableixen determinades mesures de comercialització al sector dels olis d'oliva i de l'oli de sansa d'oliva.
- Cinquena edició dels [cercles de cooperació internacional](#) (37 municipis i 6 districtes de Barcelona).
- Informació del projecte [Xarxa de ciutats i pobles cap a la sostenibilitat](#), en el marc de la [Setmana Europea de la Prevenció de Residus. Dia del Malbaratament Alimentari 2014](#).
- Acord de col·laboració amb Maputo (capital i principal ciutat de Moçambic) referent a un programa de millora de la qualitat sanitària.
- Programes de vigilància de plaguicides.
- [Visita de l'Agència Xilena per a la Qualitat i la Innocuïtat Alimentària \(ACHIPIA\)](#).
- Programa carn de cavall.
- Projecte de l'ordre que regula la capacitació per a la manipulació i l'aplicació de biocides d'ús en l'àmbit ramader.
- Informació sobre la proposta de modificació de l'RD 640/2006 pel qual es regulen determinades condicions de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene.
- Grup de treball sobre criteris microbiològics.

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DEL 2014)

- Publicació del [Decret llei 3/2014, de 17 de juny, pel qual s'estableixen mesures urgents per a l'aplicació a Catalunya de la Llei 27/2013, de 27 de desembre, de racionalització i sostenibilitat de l'Administració local](#).
- Criteris d'interpretació del [Reial decret 895/2013](#), de 15 de novembre, pel qual es modifica el Reial decret 1431/2003, de 21 de novembre, pel qual s'estableixen determinades mesures de comercialització al sector dels olis d'oliva i de l'oli de sansa d'oliva.
- Informació sobre el Pla interdepartamental de salut pública (PINSAP).
- Comissió Catalana de Bioseguretat.
- Informes d'avaluació de l'ACSA.
- Mapa de perills.
- Informació a la restauració sobre al·lergògens.
- Anisakiosis.
- Pla de seguretat alimentària.
- Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. 2012.

Divulgació, comunicació, publicacions

- Congrés SmartFruit.
- 30è aniversari del programa IQSA.
- Documents de la sèrie de vigilància i control de determinats àmbits sectorials, elaborat per l'ACSA i tots els organismes responsables de la seguretat alimentària.
- Sessions de formació del banc d'aliments.
- Taller: Estudi sobre *Listeria*; [Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya i Mapa de perills](#).
- Tríptic sobre *Campylobacter*.
- Retirada de productes del mercat per error en l'etiquetatge. Es valora la destinació al banc d'aliments.
- [Vídeo de promoció sobre el consum de verdures i peix](#). Web de l'ASPCAT.
- [Tríptic de consells de reg amb aigües regenerades](#).
- [IX Jornada de seguretat alimentària i administració local. Comercialització de productes de la pesca](#). Barcelona, 10 de desembre de 2014.
- [Gran dinar per a l'aprofitament dels aliments! 22 de novembre, a la Plaça dels Àngels de Barcelona](#).
- *Butlletí Mapa de Perills*.

Auditories

- Informació sobre els criteris que han de complir els ajuntaments amb competències en matèria de control oficial per tal de sotmetre's a auditories, tal com especifica la reglamentació comunitària.

Font: ACSA.

Taula 127. Principals temes tractats a les reunions de les comissions i grups de treball. ACSA. Any 2014

GRUP DE TREBALL SOBRE L'AUTOCONTROL

- Guies acabades el 2014:
 - GPCH per a escorxadors d'aviram a Catalunya.
 - GPCH per a petits establiments del sector lacti.
 - GPCH per al sector de la pastisseria.
- Guies retornades durant el 2014 per a revisió:
 - GPCH per al sector de la restauració.
 - GPCH en la producció i comercialització d'ous ecològics.
 - GPCH per a escorxadors de conills a Catalunya.
 - GPCH per a vegetals i derivats, frescos, pelats, trossejats o envasats.

Comissió d'Informació als Consumidors i Usuaris (2 reunions el 2014)

- El Consell de Ministres aprova la creació de l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN).
- Informació sobre la retirada del mercat de productes que poden provocar al·lèrgies.
- [Informe de l'EFSA sobre els requeriments de nutrients i la ingesta dietètica dels lactants i nens de curta edat a la Unió Europea.](#)
- Guies de bones pràctiques: [Guia de pràctiques correctes d'higiene per a petits establiments del sector lacti](#). Guia HACCP per a restaurants.
- Estudi sobre la influència de la transformació dels aliments en els nivells de nitrats de les hortalisses.
- Informe: [La seguretat de la cafeïna en l'alimentació.](#)
- [Finalització de la sèrie de productes vegetals de temporada.](#)
- Lluita contra el malbaratament alimentari.
- Informar les fleques sobre al·lèrgens.
- Informació sobre el Pla interdepartamental de salut pública (PINSAP).
- Memòria de seguretat alimentària i indicadors.
- Mapa de perills.
- [Nou símbol OMEGA-3 per a productes pesquers.](#)
- IX Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local.

Novetats legislatives

- Entrada en vigor, el 13 de desembre, del [Reglament \(UE\) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.](#)
- Projecte de Reial decret pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- Aprovació de la nova norma de qualitat per als productes ibèrics ([Reial decret 4/2014](#)).
- El [Reglament d'execució \(UE\) núm. 1337/2013](#) de la Comissió, de 13 de desembre de 2013, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell referent a la indicació del país d'origen o del lloc de procedència per a la carn fresca, refrigerada o congelada de porcí, oví, cabrum i aviram.
- La Unió Europea estableix nous requisits d'informació sobre els productes de la pesca i l'aqüicultura ([Reglament \(UE\) núm. 1379/2013](#)).
- Aprovació de l'obligació de servir olis en envasos etiquetats que no es puguin reomplir en el sector de l'hostaleria, la restauració i els serveis d'àpats ([Reial decret 895/2013](#)).

Web de l'ACSA

- Nou apartat sobre la temàtica de la venda de proximitat.
- Reestructuració de l'apartat dels consumidors i publicacions al web de l'ACSA. Vídeos.
- Nou apartat al web de l'ACSA: Gaudeix de la carn d'aviram amb seguretat (*Campylobacter*).
- Nou apartat al web: [Gaudeix de la carn de caça.](#)

Comissió de Seguiment de la Seguretat de Carn de Boví (3 reunions el 2014)

- Noves normes per a la manipulació de certes despulles als escorxadors.
- Pla pilot per a l'obtenció de la qualificació sanitària d'oficialment indemne de tuberculosi de les explotacions de bestiar cabrum de llet a Catalunya.
- Aprovació de la nova norma de qualitat de derivats carnis.
- Projecte de Reial decret pel qual es dicten disposicions per a l'aplicació a Espanya de la normativa de la Unió Europea relativa a l'alimentació d'animals de producció amb determinats pinsos d'origen animal. MAGRAMA.
- Modificació de les normes aplicables als subproductes animals i als productes derivats no destinats al consum humà.
- Protecció dels animals en el moment de la matança.
- Aprovació de l'etiquetatge obligatori per a la carn d'oví i cabrum.
- Informacions sobre les encefalopaties espongiformes transmissibles:
 - Espanya deixarà d'analitzar per EEB els animals bovins sans ([Ordre PRE/1550/2013](#)).
 - Autorització del consum d'ovins i cabrum procedents d'explotacions amb tremolor ([Ordre PRE/1642/2013](#)).
 - Resultats preliminars de l'EET per al 2013 a Catalunya (DARP-ASPCAT).
 - Informació sobre l'estudi del CReSA sobre la possible transmissió de l'EEB a altres espècies.
 - Reial decret 338/2014, de 9 de maig, pel qual es modifica el Reial decret 1911/2000, de 24 de novembre, pel qual es regula la destrucció dels materials especificats de risc en relació amb les encefalopaties espongiformes transmissibles.
 - Estat de la situació actual sobre el projecte de Reial decret pel qual es dicten disposicions per a l'aplicació a Espanya de la normativa de la Unió Europea relativa a l'alimentació d'animals de producció amb determinats pinsos d'origen animal.
- Taxes d'inspecció sanitària a les sales d'especejament.
- Nova situació dels laboratoris oficials de referència en sanitat animal i sanitat vegetal.
- Resultats de la col·laboració DARP-CReSA del 2013. Objectius per al 2014.
- Les hormones naturals.
- [Informació sobre la xarxa il·legal de comerç de dexametasona a França i Navarra.](#)
- Autorització per deixar animals morts a les pastures que permeti abaratir el cost de l'assegurança de recollida d'animals morts.
- Besnoitiosi: malaltia emergent que afecta bovins, ovins i cabrum.
- Situació de la fauna salvatge.
- Benestar animal.
- Publicació del [vídeo "American Meat Institute"](#) sobre el benestar animal des de l'explotació a l'escorxador.
- [Dictamen científic sobre els procediments de control als escorxadors de bovins.](#)
- Programa sobre el frau en la carn de cavall.
- Dictamen de l'EFSA sobre els riscos per a la salut pública associats al manteniment de la cadena de fred durant l'emmagatzematge i el transport de carn de boví, oví i porcí.
- Document de flexibilitat sobre la reducció de freqüències als petits establiments, i presentació al sector.
- Problemàtica dels animals bruts als escorxadors.
- Informació sobre el Pla interdepartamental de salut pública (PINSAP).
- Resultats preliminars del 2013 sobre residus de medicaments veterinaris (DARP-ASPCAT).
- Informe de l'ACSA sobre el risc de la presència de residus de la substància prohibida tiouracil en els aliments d'origen animal.
- Grup de treball per a l'aprovació de la certificació halal.
- Dinamarca prohibeix el sacrifici religiós d'animals.
- Iniciativa dels carnisers-xarcuters espanyols per elaborar amb un 10% menys de sal i un 5% menys de greix.
- Consultes per a l'autorització de nous sistemes de sacrifici de bestiar oví: escorxadors mòbils, sacrifici a la granja, habilitació d'antics escorxadors de baixa capacitat.
- Memòria de seguretat alimentària 2012.

Comissió de Seguiment de Seguretat de l'Aviram (3 reunions el 2014)

- Aplicació de criteris de flexibilitat als petits establiments del sector de l'aviram.
- Reial decret 37/2014, de 24 de gener, pel qual es regulen aspectes relatius a la protecció dels animals en el moment de la matança.
- Nota sobre les aus aquàtiques en llibertat com a font de bacteris zoonòtics (CRESA).
- *Campylobacter*.
- Etiquetatge de la carn d'aviram.
- Dictamen científic sobre els procediments de control als escorxadors d'aviram.
- Sacrifici en escorxadors de ponedores positives a salmonel·la.
- Informació de les missions de l'FVO de la Comissió Europea.
- Pla d'investigació de residus. Informació preliminar, dades del 2013 (ASPCAT i DARP).
- Nova associació d'escorxadors de conills, AEFACE.
- Els australians alenteixen el canvi a la producció camperola per la por a les malalties.
- L'EFSA, preocupada per una nova salmonel·la en humans.
- Grip aviària d'alta patogenicitat.
- Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) en carn fumada: aplicació dels nous LM del Reglament (CE) núm. 1881/2006.
- Identificació dels centres d'emalatge d'ous.
- Grup de treball sobre criteris microbiològics.
- Aplicació de la Decisió 2013/652/UE, sobre el seguiment i la notificació de la resistència dels bacteris zoonòtics i comensals als antibiòtics.
- Reial decret 340/2014, de 9 de maig, pel qual s'estableixen disposicions en relació amb l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca d'aus de corral i lagomorfs.
- Article sobre la implementació de mesures de bioseguretat en granges de pollastres d'engreix (*broilers*) com a mesura per reduir *Campylobacter* en granja.
- Informació sobre el Pla interdepartamental de salut pública (PINSAP).
- L'EFSA avalua la seguretat i l'eficàcia de l'àcid peroxiacètic per reduir els patògens en les canals i les carns d'aviram.
- Pla d'investigació de residus. Informació preliminar, dades del 2013 (ASPCAT i DARP).
- Centres d'emalatge i equips de classificació d'ous.
- Informació sobre l'aplicació del Decret 40/2014, de 25 de març, d'ordenació de les explotacions ramaderes a les explotacions d'aviram.
- Memòria de la situació de la seguretat alimentària 2012.
- El Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient subvenciona una campanya d'informació sobre el marcatge dels ous de taula.
- L'EFSA es mostra contrària a l'ampliació de les dates per a la venda d'ous.
- Document "Consells de seguretat alimentària per cuinar la carn de pollastre" (ACSA).
- Benestar animal: [Ordre AAM/155/2014, de 19 de maig, per la qual es modifica l'annex del Decret 253/2008, de 16 de desembre, pel qual es regulen els cursos de formació de benestar animal, amb relació als cursos de benestar animal durant el sacrifici.](#)
- Guia de pràctiques correctes d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics.

Comissió de Seguiment de la Seguretat de la Llet (2 reunions el 2014)

- Informació sobre el transport de la llet crua des de l'explotació ramadera fins al centre de recollida o transformació.
- Repasteurització de la llet.
- Informació sobre els resultats del sistema de vigilància sanitària dels aliments a Catalunya (SIVAL) i de l'IQSA.
- Declaracions de llet d'ovella i cabra.
- Informació sobre el Decret 40/2014, de 25 de març, d'ordenació de les explotacions ramaderes.
- Informació sobre el Pla interdepartamental de salut pública (PINSAP).
- Resultats preliminars PIR de la llet. Any 2013.
- Guia de pràctiques correctes d'higiene en màquines expenedores de llet. Venda de llet crua.
- Informe de l'ACSA sobre els nivells de iode a la llet.
- VI Taller d'avaluació del risc a la cadena alimentària. Eines per a l'avaluació i la gestió del risc. Alerta sanitària per aflatoxines en llet de vaca al sud d'Espanya.
- Programa sobre el frau en la carn de cavall.

- Grup de treball sobre mesures de flexibilitat en llet i productes lactis.
- Grup de treball sobre procediments de mostreig de superfícies per a la detecció de *Listeria monocytogenes*.
- Reial decret 774/2014, de 12 de setembre, pel qual es desenvolupa l'aplicació de l'article 167 del Reglament (UE) núm. 1308/2013, del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, i es fixen els requisits i el contingut d'una norma de comercialització en el sector del vi, s'aproven les mesures aplicables a la campanya 2013/2014 i es deroguen determinades normes en matèria agrària i pesquera.
- Correcció de la guia de pràctiques correctes d'higiene per a petits establiments del sector lacti.
- Modificació de la normativa sobre preparats per a lactants i preparats de continuació.
- Memòria de la situació de la seguretat alimentària 2012.
- Decret sobre la llet crua.

Comissió de Seguiment de la Seguretat del Porcí (3 reunions el 2014)

- Decisió d'execució de la Comissió, de 12 de novembre de 2013, sobre el seguiment i la notificació de la resistència dels bacteris zoonòtics i comensals als antibiòtics (2013/652/UE).
- Projecte de modificació de la categoria de carns de l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 sobre additius alimentaris.
- Publicació del Reial decret 894/2013, de 15 de novembre, pel qual es modifica el Reial decret 1528/2012, de 8 de novembre, pel qual s'estableixen les normes aplicables als subproductes animals i als productes derivats no destinats al consum humà.
- Projecte: estudi pilot d'implantació d'un programa voluntari de control de la salmonel·losi porcina. INNOVAC.
- Aprovació de l'etiquetatge obligatori per a la carn de porcí.
- Missions de l'FVO.
- Nou Reial decret 37/2014, de 24 de gener, pel qual es regulen aspectes relatius a la protecció dels animals en el moment de la matança.
- Situació del tancament rus a les importacions de porcí.
- Intervenció del FECIC i l'ANAFRIC al Parlament de Catalunya.
- Informació sobre els quatre reglaments sobre la inspecció de carn de porcí que entren en vigor el juny de 2014.
- SANDACH.
- Triquina.
- Reforç de programa de pesta porcina africana.
- Informació sobre el Pla interdepartamental de salut pública (PINSAP).
- Pla d'investigació de residus (PIR). Resultats preliminars del 2013.
- Informació sobre la missió de l'FVO DG(SANCO)/2014/7079 sobre el benestar animal als escorxadors (ASPCAT).
- Iniciativa dels carnisers-xarcuters espanyols per elaborar amb un 10% menys de sal i un 5% menys de greix.
- L'EFSA avalua les mesures per prevenir la disseminació de la pesta porcina africana.
- Utilització de BHT a la sobrassada.
- Reglament d'execució (UE) núm. 1114/2014 de la Comissió, de 21 d'octubre de 2014, que modifica el Reglament (CE) núm. 2075/2005, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn.
- Pla de bioseguretat en explotacions porcines.
- Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2012.
- Publicació de la segona part del dictamen de l'EFSA sobre el risc relatiu al manteniment de la cadena del fred durant el transport i l'emmagatzematge de carn fresca.

Comissió de Seguiment de la Seguretat del Peix i Productes de la Pesca (2 reunions el 2014)

- Peix escolar (gempílids).
- Problemàtica de les caixes de fusta. Estat de la situació.
- Informe final de l'auditoria de l'FVO DG(SANCO) 2013/6672 per avaluar els sistemes de control de la producció i la comercialització de productes de la pesca.
- La Unió Europea estableix nous requisits d'informació sobre els productes de la pesca i l'aqüicultura.
- Nou símbol OMEGA-3 per a productes pesquers.
- Etiquetatge dels productes de la pesca.

- Informació sobre l'estudi de l'ACSA de dieta total sobre dioxines en peixos.
- Nous límits màxims d'HAPS en carns i peixos fumats.
- Projectes de modificació de les normes europees respecte als mol·luscs bivalves (MBV).
- Monòxid de carboni a tonyina.
- Notificacions a l'SCIRI per peix i productes de la pesca.
- Condicions de transport dels productes pesquers.
- Venda ambulants il·legal de productes pesquers.
- Venda minorista de productes pesquers vius (peixos).
- Peix globus al litoral català.
- Informació sobre la creació del clúster aquícola a Catalunya.
- Projecte PROMAQUA ("PROMoción de una ACUIcultura de bivalvos y pesquerías sostenible y segura mediante modelización y caracterización del riesgo de toxinas emergentes").
- Apartats de pesca del MAGRAMA dedicats a la traçabilitat i a la seguretat alimentària.
- Dictamen científic de l'EFSA sobre els beneficis per a la salut del consum de peix i marisc en relació amb els riscos per a la salut associats amb l'exposició a metilmercuri.
- Informació sobre l'*Anisakis*.
- Recomanacions sobre el sushi.

Comissió de Seguiment de la Seguretat dels Vegetals (3 reunions el 2014)

- Informació sobre el grup de treball per abordar la primera baula després de la producció primària en vegetals (document de l'AESAN). Objectius i tasques.
- Informe sobre la presència de residus de perclorat en aliments.
- Programa de vigilància de plaguicides en establiments minoristes i magatzems en altres comunitats autònomes.
- Informació sobre el grup de treball interdepartamental sobre l'ús sostenible dels plaguicides.
- Pla de consum de fruita i verdura a les escoles.
- Fruitcentre, el primer centre de seguiment de la postproducció de la fruita de Catalunya, inicia la seva activitat.
- Nou model de laboratoris oficials del DARP.
- Congrés SmartFruit.
- L'EFSA avalua el risc dels patògens en els aliments d'origen vegetal.
- Influència de les pràctiques culinàries en els nivells de nitrats de les verdures.
- Etiquetatge dels productes vegetals.
- Control dels productes de països tercers.
- Transmissió de la informació en situacions de crisi.
- Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris.
- Finalitzada la sèrie de les fitxes de productes vegetals de temporada.
- Visita a Fruitcentre.
- Informe d'arsènic en arròs. Estat de la proposta d'LMR a la UE.
- OMG en productes importats de Sud-amèrica.
- Plans de vigilància de l'ús i la comercialització dels productes fitosanitaris.
- Informe de la Comissió al Parlament Europeu i al Consell sobre la creació d'un fons europeu de foment dels usos menors en l'àmbit dels productes fitosanitaris.
- El Govern impulsa la Llei de la funció inspectora i de control en matèria agrària, que protegirà els interessos dels productors i simplificarà el procediment sancionador.
- Reial decret 379/2014, de 30 de maig, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'autorització d'establiments, higiene i traçabilitat, al sector dels brots i de les llavors destinades a la producció de brots.
- Comissió Catalana de Bioseguretat. Estat de la situació.

Font: ACSA.

Taula 128. Principals temes tractats a les reunions de la Comissió Institucional. Any 2014

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES DEL 2014)

TOTAL DE REUNIONS DE L'ANY 2014: 6

- Acords adoptats al Fòrum de Debat Tècnic.
- Auditories de l'Oficina Alimentària i Veterinària.
- Pla plurianual de control oficial de la cadena alimentària.
- Presentació per a l'aprovació de procediments normalitzats de treball de control oficial.
- Informació sobre el grup de treball d'auditories.
- Presentació de la campanya d'Activilàndia.
- Informació sobre l'Agència d'Informació i Control Alimentaris.
- Informació sobre el taller d'aliments infantils.
- Carn separada mecànicament.
- Expressió de les dosis afegides de nitrats i nitrits, davant l'error de transcripció de la Directiva 95/2.
- Etiquetatge de la presència dels additius sorbats i benzoats en bacallà dessalat.
- Reconeixement mutu dels aliments destinats a usos mèdics especials.
- Tríptic informatiu de recomanacions sobre el consum de peix escolar i peix escolar negre.
- Tallers organitzats per l'AECOSAN.
- Auditories de l'Oficina Alimentària i Veterinària.
- GPCH per als establiments elaboradors i comercialitzadors de complements alimentaris. Sol·licitud d'aprovació d'estudi.
- Activitats per a l'adaptació al sistema FoodEx.
- Informe sobre l'acte commemoratiu del 10è aniversari del Comitè Científic.
- Seguiment de la publicitat d'aliments.
- Campanya institucional de l'AECOSAN.
- Informació sobre subproductes de la indústria alimentària destinats a l'alimentació animal.
- Presentació de l'informe del grup de treball coordinat per Espanya en el marc del grup de Head of Agencies.
- PNCOCA 2016-2020. Informació sobre el grup d'auditories.
- Situació de les missions de l'OAV a Espanya.
- Aplicació de mesures de flexibilitat previstes als reglaments d'higiene dels aliments.
- Petició d'autorització de l'EFSA per a la publicació científica sobre el càlcul d'exposició al plom.
- Informació sobre el tancament del procediment d'estudi de la GPCH en fleques, presentada per la CEOPAN.
- Productes retirats per l'AEMPS per tenir la consideració de medicaments il·legals i que es comercialitzen com a complements alimentaris.
- Benestar animal en el sacrifici.
- Estratègia NAOS.
- Reglament 601/2014, pel qual es modifica l'annex II del Reglament 1333/2008 pel que fa a les categories de carns i a la utilització d'additius alimentaris en preparats de carn.
- Suports alcohòlics en colorants de tipus retolador per a la decoració de pastissos.
- Ús de sorbats en quallada.
- Tractament per a l'eliminació de manganès, ferro i arsènic de les aigües minerals naturals mitjançant oxihidròxids.
- Carn de cocodril.
- Guia de SANDACH.
- PNIR.
- Memòria de l'SCIRI 2013.
- Arsènic en arròs.
- Lliurament de dades a l'EFSA.

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTE DEL 2014)

- Registre general sanitari d'aliments.
- Residus de plaguicides.
- Estudi sobre el contingut de sal en aliments a Espanya 2012.
- Grup de treball sobre gestió de crisis i al·lèrgies.
- OMG no autoritzats.
- Llei de garantia d'unitat de mercat.
- Traces.
- Modificació del Reglament 882/2004.
- Higiene del sacrifici.
- Tècniques de detecció de triquina.
- Programa d'antibiopresistències microbianes en aliments 2015.
- Enquesta de consum d'aliments (Unió Europea).

Taula 129. Principals temes tractats a les reunions del Fòrum de Debat Tècnic. Any 2014

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTE DEL 2014)

TOTAL DE REUNIONS L'ANY 2014: 9

- Segona fase de l'estudi europeu de plastificants en tapes metàl·liques: estudi LIDS 2.0.
- Additius en bacallà dessalat.
- Expressió de les dosis afegides de nitrats i nitrats segons l'annex II del Reglament 1333/2008.
- Alcaloides ergòtics (sègol banyut).
- Condicions dels dipòsits i cisternes per a l'aigua de consum humà.
- Additius en bacallà dessalat.
- Formació de manipuladors d'aliments.
- Sacrifici ritual.
- Tríptic per a consumidors sobre gempílids.
- Llet: repasteurització; manca d'identificació d'omega-3.
- Carn separada mecànicament.
- Transport d'ous des de l'explotació de producció al centre d'embalatge.
- Transport de llet crua des de l'explotació ramadera fins al centre de recollida o transformació.
- Informació sobre reunions internacionals en matèria de control oficial. Reunions sobre el nou Reglament de control oficial i reunió CCFICS-CODEX sobre sistemes nacionals de control.
- Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària 2016-2020.
- Auditories de control oficial.
- Designació de laboratoris de control oficial.
- Taller sobre modernització de la inspecció en porcí.
- Contaminants en aliments.
- Aplicació de mesures de flexibilitat previstes en els Reglaments d'higiene dels aliments.
- Informació sobre projectes legislatius nacionals:
 - Modificació de la regulació sobre la destrucció dels materials específics de risc amb relació a les encefalopaties espongiformes transmissibles.
 - Aigües destinades al consum humà.
 - Coadjuvants tecnològics autoritzats per a l'elaboració d'olis comestibles.
 - Controls oficials a establiments de producció de carn fresca d'aus de corral i lagomorfs.
 - RD sobre control de brots de vegetals.
 - Codi alimentari espanyol.

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTES DEL 2014)

- Modificació de l'RD 640/2006.
- Modificacions de normatives europees sobre:
 - La manipulació de menuts d'animals destinats a consum humà.
 - La informació de la cadena alimentària (ICA) i les llistes d'establiments alimentaris aprovats.
- Documents sobre *Escherichia coli* (STEC) verotoxígena en aliments i en mol·luscs bivalves vius.
- Nous reglaments sobre riscos químics (cadmi, citrina, importació de productes del Japó després de l'accident de Fukushima, retardants de flama bromats (BFR), nitrats i micotoxines).
- Modificació del Reial decret de complements alimentaris.
- Especejament de carn de l'Índia.
- Presència de clorat en aliments. Detecció de clorat en fruites i hortalisses.
- Proposta d'actuació sobre productes retirats per l'AEMPS per tenir la consideració de medicaments il·legals i que es comercialitzen com a complements alimentaris.
- Petició d'autorització per part de l'EFSA per a la publicació científica sobre el càlcul d'exposició al plom.
- Taller de la Comissió Europea sobre el control de *Campylobacter* en aus de corral.
- Nom de l'RGSEEA en centres d'embalatge d'ous.
- Estat de la situació de la futura norma comunitària sobre materials ceràmics en contacte amb aliments.
- Modificació de les categories de carns i utilització d'additius alimentaris en preparats de carn.
- Suports alcohòlics en colorants de tipus retolador per a la decoració de pastissos.
- Ús de sorbats en quallada.
- Mostreig en el comerç minorista.
- Nivells de mercuri en espècies de mida petita no migratòries.
- Mostreig de mercuri en peixos grans.
- HAP en productes fumats.
- Pla nacional de mostreig d'arsènic en arròs.
- Sistema europeu de classificació d'aliments Foodex.
- Recull nacional de dades de contaminants i transmissió a l'EFSA.
- Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Informació nutricional en productes alimentaris destinats a una alimentació especial.
- Situació de la carn de cocodril.
- Ampliació de la guia de SANDACH.
- RASFF i SCIRI.
- Monòxid de carboni en tonyina.
- Utilització d'extractes vegetals en peix fresc.
- Aplicació de la Guia de l'RGSEEA sobre materials en contacte amb aliments.
- Utilització de BHT en sobressada.
- OMG en productes importats de Sud-amèrica.
- Accés públic, en el marc europeu, a les dades de l'EFSA.
- Accés nacional a les dades facilitades per les CCAA.
- Estat dels grups de treball:
 - Grup de Treball sobre la Formació en Benestar Animal.
 - Grup de Treball sobre Criteris Microbiològics.
 - Grup de Treball sobre els Procediments de Mostreig en Superfícies per a la Detecció de *Listeria monocytogenes*.
 - Grup de Treball sobre la Reducció de les Freqüències de Mostreig.
 - Grup de Treball sobre la Modernització de la Inspecció.
 - Grup de Treball sobre el Marc general de Flexibilitat.
 - Grup de Treball sobre Mesures de Flexibilitat en Llet i Productes Lactis.
- Centres d'embalatge i equips de classificació d'ous.
- Enzims alimentaris.
- Tècniques de detecció de *Trichinella*.
- Programa d'antibiore resistència microbiana per al 2015.

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTES DEL 2014)

- Comercialització d'ous. Venda d'ous del productor al consumidor final.
- SANDACH.
- Requisits dels productes de la pesca que es poden acollir a l'excepció de la congelació.
- Ús d'extractes vegetals en l'elaboració d'aliments.
- Guia del RGSEAA sobre els materials en contacte amb aliments. Interpretació de casos particulars.
- Informació sobre les dades recopilades de contaminants i altres substàncies.
- Revisió de les mesures de gestió del risc de metalls pesants (plom, cadmi, arsènic): estat de la situació a la UE i a Espanya.
- Informació sobre contaminants en debat a la UE: perclorat, crom, etc.
- Ús de nitrats i nitrits en xoriço de gall dindi.
- Formació d'assistents de control oficial en escorxadors d'aus de corral i lagomorfs.
- Greixos comestibles (animals, vegetals i anhídres), margarines, minarines i preparats grassos.

- A partir de la informació recollida, s'observa que l'activitat dels fòrums de treball i de coordinació, tant de Catalunya com de l'Estat, s'ha referit a múltiples temes de treball, que han estat coincidents en la major part dels casos.
- Els temes tractats més destacats han estat els següents: informació al consumidor (sobretot pel que fa a al·lèrgens i a l'etiquetatge obligatori de la carn), benestar animal (protecció dels animals en el moment de la matança), venda de proximitat, criteris de flexibilitat i riscos químics en els aliments, entre d'altres.

3.1.3. Formació del personal de les administracions competents en seguretat alimentària

Taula 130. Pla de formació de la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'ASPCAT. Any 2014

ACTIVITATS DE FORMACIÓ	PROGRAMA AFECTAT
Seguiment de la implantació en els escorxadors catalans del Reglament (CE) 1099/2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança (organitzat conjuntament per Salut Pública i Ramaderia).	Control de benestar animal a l'escorxador
Jornada SESCAM 2014: formació continuada per a veterinaris d'escorxador (CReSA).	
Auditoria de procediments basats en el sistema APPCC.	Control d'autocontrols a la indústria alimentària
Curs sobre etiquetatge segons el Reglament 1169/2011.	Control general d'establiments alimentaris
Curs sobre normativa i requisits de control oficial en	Control general d'establiments alimentaris

establiments carnis exportadors a la Unió Duana (4 edicions).	
Aspectes sanitaris de la comercialització dels túnids. Particularitats i perills associats.	Control general d'establiments alimentaris Control de riscos biològics Control de contaminants en aliments
Curs "Data analysis: Masshunter".	Control de contaminants en aliments Control de residus de plaguicides en aliments
Curs de formació sobre un extractor Gilson.	Control de contaminants en aliments Control de residus de plaguicides en aliments
Estadística amb Excel per a laboratoris i assegurament de la qualitat de les mesures.	
Curs "Triggered".	Control de residus de plaguicides en aliments Control de determinades substàncies i els seus residus en productes d'origen animal
Ion Chromatography User Meeting	

Font: PNCOCA.

Taula 131. Pla de formació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Any 2014

ACTIVITATS DE FORMACIÓ. 2014
Control oficial d'higiene a les explotacions ramaderes. Novetats del 2014.
Novetats dels controls de condicionalitat: aspectes pràctics en l'àmbit ramader.
Formació sobre controls oficials de productes de qualitat diferenciada.
SANDACH: cadena d'ús i alternatives de gestió. Curs sobre gestió de SANDACH, dirigit als serveis territorials i als inspectors. 27 de maig del 2014.
Jornada de formació sobre inspeccions a plantes de transformació de SANDACH. Formació coordinada amb l'Agència de Residus de Catalunya. 27 d'octubre del 2014.
Registre telemàtic de moviments de SANDACH. Jornada sobre el registre de moviments de SANDACH (RMS). 27 de novembre del 2014.
VII Fòrum tècnic de Veterindústria.
Jornada sobre antibiòtics (Col·legi de Lleida).
XIV Jornada sobre Medicaments Veterinaris (Cenavisa).
Controls relacionats amb els medicaments veterinaris.
Anàlisi sensorial.
Aqüicultura i oceanografia: noves aportacions i algunes problemàtiques.
Com afecta a les cooperatives la normativa d'etiquetatge.
Comercialització dels productes de la pesca.
Contingut net i metrologia legal.
Criteris de qualitat en oli d'oliva per a gestors de compres d'hostaleria i comerç.
Curs de formació de nous inspectors. MAGRAMA.
Documentació i tràmits relatius als cellers.
Jornada de sensibilització i informació tècnica sobre la norma de qualitat de derivats carnis. MAGRAMA.
Jornada sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Aplicació del Reglament (UE) 1169/2011. MAGRAMA.
Listes d'ingredients: per què posem el que posem.
Novetats en legislació i tècniques de control.
Sistema per a la millora de la comercialització dels productes agroalimentaris.
Sistemes de qualitat en DOP, IGP, ETG: "Better training".
X Reunió de la Societat Espanyola de Seguretat Alimentària.
Sensibilització i informació tècnica sobre la norma de qualitat de derivats carnis.
Novetats en legislació i tècniques de control.
Intercanvi d'experiències sobre la tècnica de balanços.

Benestar animal durant el transport i protecció dels animals en nuclis zoològics.
Seguiment de la implantació del Reglament (CE) 1099/2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança en escorxadors catalans.
Inspeccions relacionades amb el registre oficial d'empreses proveïdores de material vegetal.
Plagues i malalties més comunes en cultius extensius.
Mesures per evitar la introducció i la propagació de plagues de quarantena de la patata.
Sistema de vigilància de productes fitosanitaris a Catalunya.
Règim intern de plagues de quarantena (curs de la UE).
Controls interns requerits en plagues sotmeses a mesures d'emergència (curs de la UE).
Curs sobre riscos en sanitat vegetal (curs de la UE).
Prospecció i inspecció d'organismes forestals de quarantena.
Aspectes tècnics i sanitaris en pinsos.
Jornada sobre contaminació encreuada.
Jornada pràctica d'informatització de les actes del Pla de control en alimentació animal.
Cunicultura i heliocultura ecològica, nous reptes de producció.
Novetats a la normativa de vinya i vins ecològics: noves visions i alternatives.
RD 290/2003, sobre la presa de mostres en productes vegetals i animals per a anàlisi de multiresidus.
Formació sobre mesures cautelars de contaminació per deriva: anàlisi d'un cas.
Pinsos i control de les contaminacions encreuades derivades de l'ús d'additius i medicaments.
Cultiu ecològic de proteaginoses: visita tècnica.
El cultiu ecològic de la patata.
Eines d'anàlisi a partir d'informació geogràfica: l'aplicació Cromos.
Aplicació de la norma ISO/IEC 17065:2012.
Programa de control oficial de la producció agroalimentària ecològica.
Tècniques de producció ecològica: jornades formatives.
Punts crítics en avicultura ecològica de posta.
Visita tècnica de fructicultura ecològica.
Anàlisi de perills i punts crítics en sales d'especejament per a petits productors de carn.
2n Simposi de PAE: Produccions Hortícoles.
Curs de formació sobre els aspectes teòrics, pràctics i legals per al diagnòstic de la TBC bovina.
Control oficial dels centres de recollida de material genètic porcí.
Programa sanitari dels remugants.
Vigilància de les malalties d'espècies salvatges.
Programa sanitari porcí.

Font: PNCOCA.

Hi ha molts assumptes en què cal mantenir activitats de formació contínua i, per altra banda, hi ha les novetats legislatives de l'any, que obliguen a fer formació, així com les noves programacions de controls.

3.1.4. Activitats, jornades i congressos

Taula 132. Actes i jornades. Any 2014

GENER

- Pinsos: aprofitament de residus agroalimentaris. Adsorbents de micotoxines. DARP. Barcelona.
- Llistes d'ingredients. Per què posem el que posem. Jornada tècnica. IRTA/ASPCAT. Barcelona.

FEBRER

- Smartfruit Congress. DARP. Barcelona.
- Jornada tècnica "Especejament del xai, noves tendències". Ripoll.
- L'aigua que s'utilitza en la indústria alimentària. Jornada tècnica. IRTA.
- Taula rodona "Aliments i impostos". Barcelona.
- Presentació del "Manifest contra el malbaratament alimentari". Barcelona.
- Aigües: tendències i novetats en el control microbiològic del DARP. Barcelona.
- [Congreso AECOC de Productos Cárnicos y Elaborados](#). Lleida.
- [Global Food Safety Conference](#). Anaheim, Califòrnia (EUA).
- [Mengem sa? XI Jornada de Protecció Vegetal](#). ICEA. Barcelona.
- [IBEROLAB. Congrès Virtual Iberoamericà sobre Gestió de Qualitat en Laboratoris](#). De febrer a novembre del 2014.

MARÇ

- Jornada "[La UAB per l'aprofitament dels aliments](#)". Facultat de Veterinària. UAB.
- Jornada tècnica "[Introducció als sistemes de conservació](#)". Vic.
- [XI Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#). Madrid.
- Jornada tècnica "[Taller pràctic de Food Defense](#)". Tàrraga.
- [1r Congrés de l'Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya \(AVHIC\): "20 anys amb la seguretat alimentària"](#). AVHIC. Barcelona.
- [Al·lèrgia a aliments: Taller d'emergències](#). ASPCAT. Barcelona.
- Jornada tècnica "[Normes BRC IoP](#)". Vic.
- [Alimentaria Barcelona 2014](#).
- [Salón Gourmets 2014. Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad](#). IFEMA. Madrid.
- [Spring College on EU Food Law. Health & Nutrition Claims and Food Information](#). Lexxion. Brusel·les.

ABRIL

- [X Congrés Internacional sobre la Dieta Mediterrània](#). Barcelona.
- "[Mercadillo del coneixement](#)". Barcelona.
- [Elaboracions artesanals alimentàries: requisits legals](#). Jornada tècnica. Barcelona.
- Jornada tècnica "[Cap a on va el sector carni?](#)". Santa Coloma de Gramenet.
- Jornada tècnica "[Vesteix el teu missatge](#)". Tàrraga.
- Jornada tècnica "[Elaboració de iogurt artesanal](#)". Monells.
- Jornada "[Oberts a la seguretat alimentària](#)". Barcelona.
- Jornada tècnica "[FSSC22000: casos pràctics](#)". Constantí.

MAIG

- Presentació de la [Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de la pastisseria](#). Barcelona.
- Jornada tècnica "[Nocions bàsiques de brioxeria, present i futur](#)". Barcelona.
- VI Workshop "[Eines per a l'avaluació i la gestió del risc](#)". Barcelona.

- Jornada tècnica ["L'APPCC per als elaboradors de formatges"](#). La Vall de Bianya.
- Jornada tècnica ["Pinsos, alimentació animal i qualitat de la carn"](#). Sta. Coloma
- Jornada tècnica ["Doctorats industrials a la indústria agroalimentària"](#). Barcelona.
- Jornada tècnica ["Matins d'innovació: recerca en el sector lacti"](#). Girona.
- Jornada tècnica ["Taller pràctic de Food Defense"](#). Vic.

JUNY

- [Jornada "Omega-3. ¿Al final del alfabeto, comienza la salud?"](#). ICS. Barcelona.
- [Jornada tècnica "FSSC22000: casos pràctics"](#). DARP. Vic.
- Conferència ["Water research for agriculture - sustainable resources of water in Europe"](#). Brussel·les.
- Jornada tècnica ["Avenços en el control de *Listeria monocytogenes* a la indústria alimentària"](#). Monells.
- Sessió ["Gestió dels al·lèrgens en cuines d'hospitals i escoles"](#). Tarragona.
- [Food & Health Entrepreneurship Program](#). Universitat Autònoma de Barcelona.
- Jornada de la Vedella del Ripollès: [Del prat al plat](#). Campdevàdol - Gombrèn.

JULIOL

- ["Cómo gestionar y comunicar en caso de crisis y fraude alimentario"](#). AECOSAN. San Lorenzo de El Escorial.
- [3rd International Meeting on Packaging Material / Bioproduct Interactions \(MATBIM 2014\)](#). Universidad de Zaragoza. Saragossa.

SETEMBRE

- [Acte de lliurament de la 5a edició del Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca](#). Santa Coloma de Gramenet.
- Jornada tècnica ["GMP+, esquema de certificació per al sector de l'alimentació animal"](#). Constantí.
- [Acte d'inauguració de la FICCCG al Campus de l'Alimentació de Torribera](#). Santa Coloma de Gramenet.
- [Brucel·losis 2014 International Research Conference](#). BfR/FLI. Berlín.
- [Seafood Expo Southern Europe](#). Barcelona.

OCTUBRE

- [Les sessions de l'Agència. Debats científics de l'Agència de Salut Pública de Barcelona](#). Barcelona.
- Jornada tècnica ["Gestió de la innovació, equips eficaços"](#). Barcelona.
- Jornada tècnica ["Les instal·lacions i els esquemes de certificació IFS-BRC-FSSC22000"](#). Vic.
- Festa [Expaliments 2014 del Campus de l'Alimentació de Torribera](#). Santa Coloma de Gramenet.
- [X Reunió de la Societat Espanyola de Seguretat Alimentària](#). Lleida.
- Jornada formativa ["Control e impacto del PRRS"](#). Saragossa.
- Diàlegs Ambientals 2014. "És sostenible la nostra alimentació?". Sessió 1: [Com garantir un subministrament sostenible d'aliments?](#) Barcelona.
- Conferència ["Tecnologia i innovació en el sector del pa i la broixeria"](#). Barcelona.
- [Food Analysis Congress](#)". Barcelona.
- Jornada tècnica ["I Jornada Interactiva de Protecció Vegetal Sostenible"](#). Cabriels.

NOVEMBRE

- [XXXVI Jornadas de Productos Fitosanitarios](#). Barcelona.
- Diàlegs Ambientals 2014. "És sostenible la nostra alimentació?". Sessió 2: [La producció alimentària i les polítiques de desenvolupament rural](#). Barcelona.
- Diàlegs Ambientals 2014. "És sostenible la nostra alimentació?". Sessió 3: [Consum responsable d'aliments: quin model de distribució serà el més beneficiós a llarg termini?](#). Barcelona.
- Jornada tècnica ["Taller pràctic de Food Defense"](#). Constantí.
- Jornada ["Perspectives de la Formació Professional Dual en el sector alimentari"](#).

Barcelona.

- Diàlegs Ambientals 2014. "És sostenible la nostra alimentació?". Sessió 4: [Accions contra el malbaratament](#). Barcelona.
- Diàlegs Ambientals 2014. "És sostenible la nostra alimentació?". Barcelona.
- [Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición \(CIN-2\)](#). FAO-OMS. Roma.
- [XI Reunión Científica Anual de Microbiología](#). Barcelona.
- [XIII Workshop sobre métodos rápidos y automatización en microbiología](#). UAB.

DESEMBRE

- IX Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local: ["Comercialització dels productes de la pesca"](#). Barcelona.
- Jornada tècnica ["Càlcul del valor de pasteurització. Teoricopràctic"](#). Monells.
- [Jornada SESC 2014 de formació continuada per a veterinaris d'escorxador](#). Barcelona.
- Jornada tècnica ["Elaboració de conserves"](#). Monells.

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

Taula 133. Activitats de formació més destacades. Any 2014

FEBRER

- Curs ["Seminari pràctic en l'aplicació de l'APPCC"](#). Tàrraga.
- Curs ["Implantació del sistema d'APPCC i requisits aplicats als pinsos"](#). Castelló d'Empúries.

MARÇ

- Curs ["Operador alimentari en preparats vegetals"](#). Castelldefels.
- Curs ["Sales blanques alimentàries"](#). Vic.
- [FoodLab. Curs de documentació reglamentària i autocontrols: com confeccionar-la i tenir-la al dia](#). Riudellots de la Selva.

ABRIL

- Curs ["Etiquetatge de productes carnis segons el nou reglament 1169/2011"](#). Vic.
- Curs-seminari ["Disseny de nous productes alimentaris. Com innovar per enfocar-nos als clients"](#). Riudellots de la Selva.
- Curs semipresencial ["Qualitat i seguretat de les elaboracions agroalimentàries"](#).
- Curs ["Etiquetatge segons el nou reglament 1169/2011"](#). Tàrraga.

MAIG

- [Curs introductor a la metabolòmica](#). Reus.
- Curs avançat ["Micotoxinas en cereales para alimentación humana y animal: estrategias de prevención y control para minimizar la contaminación"](#). Saragossa.
- Curs ["Els criteris microbiològics, la clau de la seguretat alimentària"](#). Barcelona.
- Curs ["Requisitos legales para la notificación de complementos alimenticios y productos dietéticos y su etiquetado"](#). Barcelona.
- Curs de seguretat alimentària, 3a edició: ["Documentació reglamentària i autocontrols: com confeccionar-la i tenir-la al dia"](#). FoodLab. Riudellots de la Selva.
- [Curs d'especialització en APPCC \(Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics\)](#). CReSCA. Terrassa.
- Curs ["Mètodes ràpids en higiene i seguretat alimentària"](#). Monells.

JUNY

- Taller pràctic ["Estudis de vida útil segura i ús de models predictius. Procediments per avaluar l'acompliment dels criteris microbiològics sobre *Listeria monocytogenes*"](#)

[en productes llestos per al consum](#)". Monells.

- Curs intensiu d'especialització "[Càlcul de vida \(durabilitat\) en la distribució dels aliments](#)". Terrassa.
- Curs d'especialització "[Nutrició e-mocional](#)". Terrassa.
- Esmorzar de treball "[Foodpreneurs: innovar i emprendre amb el menjar](#)". Riudellots de la Selva.

JULIOL

- [Summer Academy in Global Food Law & Policy](#). Bilbao.

AGOST

- [Màster oficial de Seguretat Alimentària](#). UB, UAB, UPF, ACSA.

OCTUBRE

- [Curs de logística](#). Barcelona.
- [Sanitat i higiene de la carn silvestre de caça](#). DARP. Tàrraga.
- Curs "[Envasament de la carn i dels productes de xarcuteria als establiments minoristes](#)". Tàrraga.
- Curs "[Seminari pràctic en l'aplicació de l'APPCC](#)". Girona.
- Programa formatiu "[Documentació reglamentària i autocontrols: com confeccionar-la i tenir-la al dia](#)". FoodLab. Riudellots de la Selva.

DESEMBRE

- [Taller de cuina per a restauradors/es de l'AMED](#). Sant Fruitós de Bages.

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

Es van organitzar 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 d'un gran nombre d'actors. El tema a què es van dedicar aquestes activitats poden ser un indicador interessant de les qüestions que van tenir més interès o van estar més presents en els àmbits professionals. L'any 2014, els temes d'interès tractats van ser principalment els següents:

- Les micotoxines.
- El malbaratament d'aliments.
- Els perills microbiològics.
- L'autocontrol. L'APPCC.
- Els al·lèrgens.
- La vida útil dels aliments.

3.1.5. Publicacions periòdiques de l'ACSA

Taula 134. *Acsa Brief*. Any 2014

TEMES DE L'ACSA BRIEF 2014

Riscos emergents

Retardants de flama bromats.

Revaluació de substàncies

Avaluació i autorització d'enzims.

Salut i seguretat alimentària

Amines biogèniques: noves perspectives per a uns perills clàssics d'alguns aliments.

L'ocratoxina A, una micotoxina d'àmplia distribució.

Patulina, una micotoxina de la fruita.

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

- L'any 2014, s'han publicat 5 butlletins electrònics *Acsa Brief*. Aquest butlletí té com a objectiu informar, breument i de manera específica i actualitzada, els professionals i els consumidors sobre nous temes que puguin tenir incidència en la seguretat alimentària.
- L'any 2014, s'ha seguit publicant mensualment el butlletí electrònic *InfoACSA*, que recull una selecció de notícies sobre seguretat alimentària, actualitat normativa i publicacions destacades. Cada mes s'han destacat els actes, les jornades i les activitats de formació previstos més propers relacionats amb la cadena alimentària. S'han publicat els números del 100 al 111.
- L'any 2014, s'ha iniciat la publicació del *Butlletí Mapa de Perills*, que recull informació recent sobre perills detectats en aliments.

3.2. Normativa

Taula 135. Nombre de normes publicades, per tipus de diari oficial. Anys 2007-2014

DIARI OFICIAL	NOMBRE							
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
BOE	37	48	45	23	47	11	18	23
DOGC	5	5	4	7	1	6	7	5
DOUE	195	243	143	129	136	136	95	108
Total	237	296	193	159	184	153	120	136

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

- L'any 2014, s'han incorporat a la base de dades de legislació de l'ACSA 136 normes relacionades amb la seguretat alimentària. El nombre de normes publicades en cada diari oficial és molt similar al de l'any 2013: 5 al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 23 al *Butlletí Oficial de l'Estat* i 108 al *Diari Oficial de la UE*.

Taula 136. Nombre de normes publicades, per àmbits. Anys 2007-2014

ÀMBITS	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Aliments estimulants	-	-	-	-	-	1	1	0
Addició de vitamines i minerals	-	-	-	-	-	2	-	1
Additius	8	12	10	5	9	16	6	24
Aigua i gel	0	-	5	1	2	2	4	1
Alimentació animal	37	33	12	4	23	20	5	6
Altres productes d'origen animal	3	-	0	0	0	0	1	0
Aromes	0	3	0	0	0	7	3	2
Begudes alcohòliques	-	3	3	2	0	1	2	7
Begudes no alcohòliques	-	-	-	-	1	0	1	0
Benestar animal	2	2	0	0	3	3	2	1
Carns i derivats	1	7	7	0	4	1	2	4
Coadjuvants tecnològics i dissolvents	-	-	-	-	1	0	-	0
Complements alimentaris	1	-	4	0	1	0	-	1
Condiments i espècies	-	-	-	-	6	1	1	0
Conservació	1	-	0	1	1	4	0	0
Contaminació radioactiva	-	-	-	-	7	4	1	0
Contaminants	3	3	3	8	9	8	4	9
Control oficial	15	6	14	6	11	5	10	11
Declaracions de propietats saludables	-	-	8	10	7	5	7	9
Emmagatzematge i transport	2	-	0	0	0	0	0	0
Enzims	3	4	0	0	0	2	-	0
Etiquetatge	1	9	12	9	6	2	12	2
Higiene	1	6	0	2	6	1	4	4
Hortofructícoles i derivats	1	2	0	0	2	1	7	4
Identificació i trasllat	2	7	6	3	1	3	-	1
Importacions i exportacions	1	16	10	19	18	5	3	8
Indústries i establiments	-	-	-	-	1	0	1	1
Legislació marc	4	2	4	22	6	3	3	5
Llet i productes lactis	1	5	1	0	4	0	1	1
Materials en contacte amb aliments	1	4	3	1	1	1	2	3
Mel, sucre i derivats	-	-	-	-	1	0	1	1
Nous aliments	1	8	11	3	13	6	2	11
Olis i greixos	5	5	1	0	3	4	5	1
Organismes modificats genèticament	14	8	6	16	12	7	6	2
Ous i ovoproductes	0	6	0	0	0	0	2	0
Pesca, mol·luscs i altres	1	6	1	0	6	0	4	3
Plaguicides	42	67	25	12	29	3	6	2
Producció agrària ecològica	5	7	1	4	4	2	2	2
Productes dietètics	1	3	3	0	0	0	2	0
Protecció dels consumidors	-	-	3	1	-	1	-	2
Qualitat	22	-	2	2	1	1	-	1
Tractaments per radiació	-	-	2	1	1	-	-	0
Residus	25	10	1	0	2	16	9	1
Sanitat animal	45	17	21	9	3	2	3	2
Sanitat vegetal	1	3	3	3	-	1	-	1
Subproductes	5	3	5	7	4	5	2	1
Vins i caves	5	8	4	2	2	5	4	2
Zoonosis i agents zoonòtics	29	15	4	0	7	5	6	1

Font: base de dades de legislació de l'ACSA. Nota: una mateixa norma pot afectar més d'un àmbit.

Taula 137. Normatives destacades. Any 2014

NORMATIVES DESTACADES. ANY 2014

- [Modificacions del Reglament \(CE\) núm. 1881/2006 en relació amb el contingut d'ocratoxina A en pebre vermell i altres fruits del gènere *Capsicum* i d'hidrocarburs aromàtics policíclics \(HAP\) en productes carnis i de la pesca fumats de la manera tradicional.](#)
Es concedeix una excepció en l'aplicació del contingut màxim d'HAP durant un període de tres anys en productes carnis i de la pesca fumats i està previst modificar el contingut d'ocratoxina A en pebre vermell.
- [Els establiments alimentaris que venguin productes sense envasar han de proporcionar als clients la informació sobre les al·lèrgies i intoleràncies que puguin causar els seus productes.](#)
Entra en vigor el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- [Noves modificacions de la llista d'additius alimentaris autoritzats a la Unió Europea.](#)
En el DOUE L 299, de 17 d'octubre de 2014, s'han publicat dos nous reglaments que modifiquen la llista d'additius alimentaris autoritzats a la Unió Europea.
- [Actualització de la llista d'aromes i materials de base autoritzats per a la seva utilització en els aliments, i les seves condicions d'utilització.](#)
S'ha publicat el Reglament (UE) núm. 1098/2014, pel qual es modifica l'annex I del Reglament (CE) núm. 1334/2008.
- [Nou ús dels difosfats \(E 450\) com a additius gasificants i correctors de l'acidesa en masses preparades a base de llevat.](#)
S'ha publicat el Reglament (UE) núm. 1084/2014 pel que fa a la utilització de difosfats (E 450) com a gasificants i correctors de l'acidesa en masses preparades a base de llevat.
- [Correccions d'errors de la llista d'additius alimentaris de la Unió Europea.](#)
En el DOUE L 290, de 4 d'octubre de 2014, s'han publicat les següents correccions d'errors de la versió espanyola dels annexos II i III del Reglament (CE) núm. 1333/2008 i una correcció del Reglament núm. 231/2012.
- [Actualitzacions sobre additius alimentaris.](#)
En el DOUE L 272, de 13 de setembre de 2014, s'han publicat dos reglaments que afecten a la llista i les especificacions dels additius alimentaris autoritzats a la Unió Europea.
- [Eliminació dels èsters d'àcid montànic \(E 912\) de la llista d'additius alimentaris autoritzats a la UE.](#)
S'ha publicat el Reglament (UE) núm. 957/2014, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008.
- [Actualització de la normativa sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.](#)
S'ha publicat el Reial decret 682/2014, d'1 d'agost, pel qual es modifica el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, i altres quatre reglaments sobre aquesta matèria.
- [Informació sobre l'absència o la presència de gluten als aliments.](#)
Nou Reglament que regula els requisits aplicables a partir del 20 de juliol del 2016 a la informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.
- [Nova enumeració dels productes d'origen animal i vegetal amb LMR de plaquícides establert.](#)
Publicació del Reglament (UE) 752/2014.
- [Aprovació de la nova norma de qualitat de derivats carnis.](#)
El Reial decret actualitza i simplifica la regulació actual, recopilant en un sol text la normativa relacionada amb la qualitat dels derivats carnis.
- [Nova norma sobre l'autorització d'establiments, higiene i traçabilitat per al sector dels brots i de les llavors destinades a la producció de brots a Espanya.](#)
El Reial decret va entrar en vigor el 10 de juny de 2014.
- [Es modifica la directiva de la mel.](#)
En el DOUE L 164, de 3 de juny, s'ha publicat la Directiva 2014/63/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de maig de 2014, per la qual es modifica la Directiva 2001/110/CE relativa a la mel.
- [Requisits d'higiene per al transport marítim de greixos i olis comestibles.](#)
Els greixos i olis líquids comestibles es poden transportar en vaixells marítims que no estiguin reservats per al transport de productes alimentaris, sempre que es compleixin les condicions que estableix el Reglament (UE) 579/2014.
- [Actualització de la llista d'additius alimentaris en preparats de carn.](#)
Es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell en allò que fa referència a les categories de carnis i a la utilització d'additius alimentaris en preparats de carn.
- [Publicació del Reial decret que modifica la regulació dels MER en relació amb les encefalopaties](#)

[espongiformes transmissibles.](#)

S'ha publicat el Reial decret 338/2014, de 9 de maig, pel qual es regula la destrucció dels materials especificats de risc en relació amb les encefalopaties espongiformes transmissibles.

- [L'advantam, E 969, un nou additiu edulcorant.](#)
L'additiu advantam (E 969) es presenta com una alternativa a l'ús d'altres edulcorants intensius.
- [Noves actualitzacions de la llista d'additius alimentaris de la UE.](#)
Els reglaments entraran en vigor al cap de 20 dies de l'endemà de la seva publicació.
- [Modificació del contingut màxim de cadmi en els aliments.](#)
Es redueix el contingut màxim de cadmi en nombrosos aliments i se'n fixen de nous per als productes a base de cacau i xocolata.
- [Aprovada la nova norma de qualitat per al iogurt.](#)
En el BOE núm. 102, de 28 d'abril, s'ha publicat el Reial decret 271/2014, d'11 d'abril, pel qual s'aprova la Norma de Qualitat per al iogurt.
- [El Govern aprova el Decret d'ordenació d'explotacions ramaderes per millorar-ne la qualitat dels processos productius.](#)
Decret 40/2014, de 25 de març, d'ordenació de les explotacions ramaderes.
- [S'autoritza l'ús de l'additiu difosfat magnèsic de dihidrogen, E 450\(ix\), com a agent gasificant i regulador de l'acidesa.](#)
L'ús de l'additiu difosfat magnèsic de dihidrogen es presenta com a alternativa a l'ús d'altres additius.
- [Noves normes per a la producció, la presentació i l'etiquetatge de determinades begudes espirituoses.](#)
Aquest Reial decret unifica en un únic text totes les disposicions nacionals sobre begudes espirituoses i simplifica i adequa les normes complementàries.
- [Autorització de dos nous ingredients alimentaris per a l'ús en complements alimentaris.](#)
S'autoritza la comercialització de l'àcid (6S)-5-metiltetrahidrofòlic, o sal de glucosamina, i de l'oli de llavors de coriandre com a nous ingredients alimentaris.
- [Modificació de la normativa sobre preparats per a lactants i preparats de continuació.](#)
L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) ha emès dos dictàmens en els quals conclou que les proteïnes de llet de cabra poden ser una font adequada per als preparats per a lactants.
- [S'autoritza l'additiu E 1208, copolímer d'acetat de vinil/polivinilpirrolidona, com a agent de recobriments en complements alimentaris.](#)
L'ús de l'additiu copolímer d'acetat de vinil/polovinilpirrolidona en formulacions de cel·lulosa en els complements alimentaris té interès tecnològic.
- [Document-guia relatiu als criteris per a la categorització d'enzims alimentaris.](#)
La Comissió publica un document-guia relatiu als criteris per a la categorització d'enzims alimentaris.
- [Retirada de diverses substàncies aromatitzants de la llista de la Unió Europea.](#)
S'ha publicat el Reglament (UE) núm. 246/2014 de la Comissió, de 13 de març de 2014.
- [Es modifica el criteri d'higiene de procés relatiu a la salmonel·la en canals de porcí.](#)
Es redueix a tres el nombre de mostres positives del pla de mostreig.
- [La Comissió Europea estableix continguts màxims per a la micotoxina citrinina.](#)
Continguts màxims del contaminant citrinina en complements alimentaris basats en arròs fermentat amb el llevat vermell *Monascus purpureus*.
- [Nova normativa sobre protecció dels animals.](#)
Publicació del Reial decret 37/2014, que regula aspectes relatius a la protecció dels animals en el moment de la matança.
- [Ampliació d'ús del diòxid de sofre i dels sulfits \(E 220-228\) en productes aromatitzats a base de vi.](#)
El Reglament autoritza l'ús de diòxid de sofre i de sulfits (E 220-228) com a conservant i antioxidant en productes aromatitzats a base de vi.
- [Aprovada la nova norma de qualitat per als productes ibèrics.](#)
Aquesta norma introdueix noves condicions d'etiquetatge per facilitar al consumidor la distinció en el consum de les designacions dels productes ibèrics.
- [Novetats sobre la informació alimentària facilitada al consumidor: etiquetatge sobre l'origen de la carn de porcí, oví, caprí i aviram.](#)
El DOUE ha publicat un Reglament que afecta el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor.
- [Es publica la llista de la UE de productes primaris autoritzats per a la producció d'aromes de fum.](#)
La validesa d'aquestes autoritzacions és de 10 anys; un cop transcorregut aquest període, aquestes substàncies s'hauran de sotmetre a reavaluació per part de l'EFSA.

Font: web de l'ACSA.

- Entre la normativa publicada el 2014, es pot destacar la informació alimentària facilitada al consumidor, la protecció dels animals en el moment de la matança i totes les modificacions i actualitzacions relacionades amb els additius alimentaris.
- Tal com es pot observar, la publicació de normativa en matèria de seguretat alimentària és contínua i abundant. Les més de 1.400 normes publicades en un període de 7 anys i les més de 2.000 entrades de la base de dades de legislació de l'ACSA són indicatives de la complexitat i la multifactorialitat d'un àmbit en què, a més, hi ha modificacions contínues. En aquest sentit, tant els operadors com els organismes públics responsables han d'estar atents a fi de treballar amb referents normatius actualitzats.

4

Percepció i repercussió social de la seguretat alimentària

4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

Taula 129. Estudis sobre percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya realitzats en anys anteriors

ESTUDIS SOBRE PERCEPCIONS SOCIALS DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA

Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya.
Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya (informe de resultats, octubre de 2012).
Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya (informe de resultats, octubre de 2011).
Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques.
Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya.
Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya.
Estudi de percepció, confiança i coneixements sobre seguretat alimentària al canal de la restauració a Catalunya.

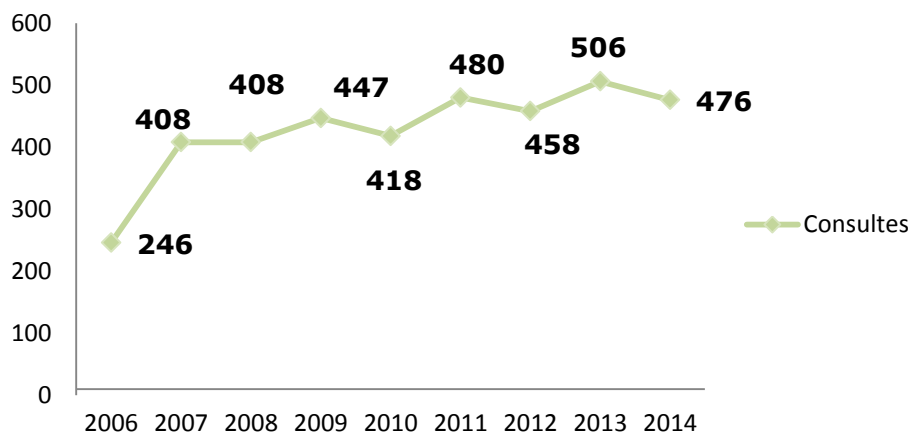
Font: ACSA.

- En els darrers anys, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha portat a terme diversos estudis d'anàlisi sociològica de la informació i dels coneixements sobre seguretat alimentària entre els consumidors catalans, a partir d'una metodologia fonamentada en diferents tècniques d'anàlisi social d'orientació qualitativa, així com baròmetres orientats a la recollida de dades quantitatives. Durant l'any 2014, s'han iniciat els treballs per elaborar el Baròmetre de la seguretat alimentària 2015.

4.2. Consultes, denúncies i queixes

4.2.1. Consultes

Gràfic 19. Consultes a l'ACSA. Anys 2006-2014



Font: ACSA.

- 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 130. Consultes adreçades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2014

VIA DE LA CONSULTA	2014
Formulari web i correu electrònic	5.441
Forma presencial	21.522
Via telefònica directa	8.181
Correu certificat i ordinari	41
Consultes al 012	13.796
Total general	48.981

Font: Agència Catalana del Consum.

- Una altra font d'informació interessant són les trucades rebudes al 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 dels darrers anys, s'observa que, de mitjana, el sector de l'alimentació és minoritari, ja que correspon a menys del 2% de les trucades. Si es pren com a referència el total de consultes rebudes per l'Agència Catalana del Consum, els aliments representen només un 0,6% de les consultes.

Taula 131. Consultes en relació amb els productes alimentaris adreçades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2013-2014

ALIMENT	2013	2014
Altres	96	147
Carn fresca o congelada	24	28
Fruites i hortalisses	55	66
Pa i cereals	27	39
Begudes alcohòliques	3	5
Begudes no alcohòliques	10	12
Total	215	297

Font: Agència Catalana del Consum.

4.2.2. Denúncies i queixes

- El nombre de denúncies rebudes l'any 2014 relacionades amb la seguretat alimentària no va ser gaire elevat i va disminuir considerablement respecte al 2013. Pel que fa a l'ACC, només el 4,3% del total de denúncies rebudes va correspondre a aliments; la Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT va rebre 220 denúncies i l'ASPB en va tramitar 397 l'any 2014.

Taula 132. Denúncies classificades per sectors presentades a l'Agència Catalana del Consum. Anys 2013-2014

SECTOR	2013	2014
Béns de consum/productes	25,7%	23,9%
Restauració i establiments turístics	17,6%	16,5%
Serveis de telecomunicacions i Internet	14%	15,0%
Serveis generals de consum	10,8%	13,0%
Serveis d'electricitat, gas i aigua	10,6%	12,6%
Serveis de transport	6,5%	5,3%
Serveis financers	5,2%	5,3%
Alimentació	4,3%	4,3%
Altres	6,2%	4,2%
Total	3.655	2.984

Font: balanç d'actuacions de l'Agència Catalana del Consum del període 2013-2014.

Taula 133. Denúncies en relació amb els productes alimentaris presentades a l'Agència Catalana del Consum. 2013-2014

	2013	2014
Fruïtes i hortalisses	23	15
Carn fresca o congelada	7	7
Pa i cereals	87	41
Altres	38	53
Begudes	15	12

Font: Agència Catalana del Consum.

Taula 133. Denúncies presentades a la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'ASPCAT. Any 2014

TIPUS DE PRODUCTE/ ESTABLIMENT	MOTIU					TOTAL	
	COMPOSICIÓ	CONDICIONS D'HIGIENE	AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES	DOCUMENTAL	COSSOS ESTRANYS		ALTRES
Additius		1		1			2
Aigües i gel		2		1	2		5
Begudes alcohòliques					1		1
Begudes refrescants		2			3	1	6
Brous i sopes				2			2
Carns i derivats	4	10		2	2	9	27
Cereals, farines i derivats		8	2	3	15	10	38
Condiments i espècies	1				1	1	3
Edulcorants naturals i derivats	1			4	1		6
Fruita seca					2		2
Fruites i derivats		1			2	1	4
Hortalisses, verdures, lleguminoses i tubercles		3		2	5	1	11
Infusions, aliments estimulants i derivats			1		3	1	5
Llet i derivats		15	1	3	3		22
Olis i greixos vegetals					1	1	2
Ous i ovoproductes		1		1			2
Peix i derivats	1	20	1	5		8	35
Plats preparats		12		3	10	6	31
Preparats alimentaris especials	3	1	2	2	3	2	13
Productes d'aperitiu		1			1	1	3
TOTAL	10	77	7	29	55	42	220

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

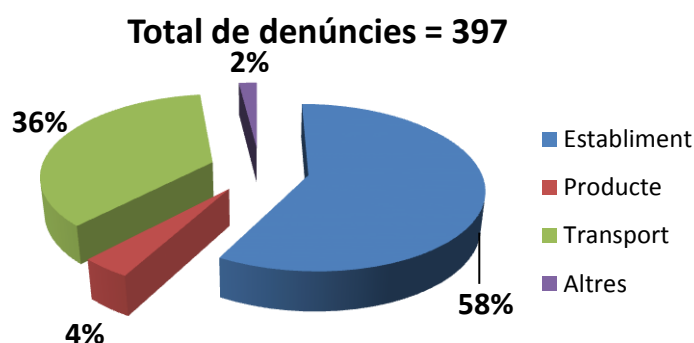
Taula 134. Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Anys 2009-2014

MOTIU DE LES DENÚNCIES	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Total de denúncies	494	436	897	413	432	220
Presència de cossos estranys	23%	10%	8,2%	13,8%	13,8%	25%
Infestació (insectes, cucs)	10%	2%	3,7%	8,2%	8,65%	
Condicions higièniques deficientes	26%	52%	60%	53,7%	27,7%	35%
Efectes adversos	5%	3%	2,7%	4,1%	3%	3,2%
Composició						4,5%
Documental						13,2%
Altres	34%	32%	25,4%	20%	23,6%	19%

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

- El nombre de denúncies ha disminuït un 50% l'any 2014. La proporció de denúncies relacionades amb la presència de cossos estranys (25%) ha augmentat i la de les relacionades amb les condicions higièniques ha augmentat el 2014 (35%) en relació amb el 2013 (27,7%), mentre que en anys anteriors havien presentat un percentatge superior al 50%.

Gràfic 20. Denúncies rebudes a l'Agència de Salut Pública de Barcelona. Any 2014



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

Taula 135. Ambits de les denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Barcelona i mesures aplicades. Anys 2013- 2014

	2013		2014	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Establiment	386	74%	230	58%
Producte	26	5%	17	4%
Transport	93	18%	143	36%
Altres	15	3%	7	2%
TOTAL	520	100%	397	100%

Font: Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

- Durant el 2014, l'Agència de Salut Pública de Barcelona va tramitar 397 denúncies, de les quals 230 van ser reclamacions referides a establiments alimentaris, 17 van estar relacionades amb productes alimentaris i 143 van correspondre a deficiències en el transport d'aliments.

4.3. Actuacions del Síndic de Greuges

Taula 136. Actuacions dels Síndic de Greuges. Anys 2013-2014

ACTUACIONS DEL SÍNDIC DE GREUGES		
	2013	2014
Queixes	9.024	9.692
Queixes de seguretat alimentària	0	0
Actuacions d'ofici	219	263
Actuacions d'ofici en seguretat alimentària	0	0
Consultes	12.719	11.868
Total	21.962	21.823

Font: informe anual del Síndic de Greuges.

- L'informe al Parlament de Catalunya del 2013 del Síndic de Greuges no va recollir cap queixa ni actuació d'ofici en relació directa amb la seguretat alimentària.

4.4. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària

Taula 137. Assumptes relacionats amb temes de seguretat alimentària tractats al Parlament de Catalunya. Any 2014

ASSUMPTES TRACTATS
Control del principi de subsidiarietat, proposta de reglament UE sobre pinsos medicamentosos.
Regulació de la promoció, la comercialització i el consum de begudes energètiques.
Pla estratègic 2013-2016 de Salut Pública.
Motius de la recentralització de les funcions i els responsables de Salut Pública.
Control del principi de subsidiarietat amb relació a la proposta de reglament UE sobre el control dels medicaments d'ús humà i veterinari i pel qual es crea l'Agència Europea de Medicaments.
Evolució del nivell de mercuri en els aliments.
Presència de nitrats en l'aigua de consum domèstic en el període 2011-2014 en diverses comarques.
Projecte de decret pel qual s'estableix el règim jurídic de la utilització confinada, l'alliberament voluntari i la comercialització d'organismes modificats genèticament a Catalunya en la Comissió d'Estudi sobre els Organismes Modificats Genèticament.
Actuacions per a la neteja de les aigües contaminades per trihalometans.

Font: *Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya*.

- A partir de la informació recollida, es pot concloure que, al llarg de l'any 2014, s'observa una proporció baixa de temes relacionats amb la seguretat alimentària. El temes més debatuts van ser la regulació de les begudes energètiques i la reestructuració del Departament de Salut.

4.5. Informació publicada en els mitjans de comunicació

De les informacions publicades als mitjans de comunicació durant l'any 2014, se'n pot destacar les següents:

- Més de 60 notícies sobre el malbaratament i l'aprofitament d'aliments. Les accions del banc d'aliments, el gran recapte d'aliments, les donacions d'entitats i particulars i les subvencions públiques per a la donació d'aliments per a les persones més necessitades, així com tot un conjunt de notícies sobre el malbaratament d'aliments, han omplert les pàgines dels nostres diaris al llarg de tot l'any.
- Hi ha notícies sobre al·lèrgies alimentàries, sobretot per l'entrada en vigor, el 13 de desembre del 2014, del Reglament europeu sobre informació al consumidor, que obliga a informar de la presència dels 14 al·lèrgens més comuns a l'etiquetatge dels aliments i als restaurants (en els menjars que serveixen).
- Les intoxicacions alimentàries han estat notícia a la premsa al llarg de tot l'any, ja sigui pel nombre de persones afectades (30 persones de Camprodon i 50 infants d'una escola de Barcelona) o per la intoxicació de persones famoses. Als mesos d'estiu, s'han publicat notícies amb informació i consells sobre el risc de toxiinfeccions alimentàries causades per les altes temperatures.
- També destaquen les notícies sobre frauds alimentaris, alguns dels qual tenien risc per a la salut. Hi ha hagut notícies sobre la desarticulació de diferents xarxes de venda il·legal que comercialitzaven peix congelat com a fresc, plaguicides adulterats, peix per sota de la mida permesa, un complement alimentari com a fàrmac anticàncer o carn caducada (distribuïda per un proveïdor xinès a diferents establiments de menjar), que feien servir aliments per al tràfic de drogues, que traficaven amb carn de cavall i d'altres animals no aptes per al consum humà o que, possiblement, feien servir animals malalts per a l'elaboració de pinsos.

- Un altre tema interessant que ha sorgit en diferents notícies al llarg de l'any és el de les begudes energètiques. Per exemple, notícies que alerten del risc per a la salut pública del consum d'aquestes begudes, sobretot en menors de 18 anys i barrejades amb alcohol, atès l'elevat nivell de substàncies estimulants, com ara cafeïna i taurina, que contenen.

- Un altre tema que cal destacar, pel gran volum de notícies que ha generat, és l'eliminació de les setrillers en el sector de la restauració. El 15 de novembre del 2013 es va publicar el Reial decret 895/2013, que va entrar en vigor el 28 de febrer del 2014, pel qual s'obliga els bars, els restaurants i els serveis de càtering a utilitzar envasos no reutilitzables i etiquetats per servir l'oli.

- Altres temes que van ser notícia:
 - Productes de proximitat.
 - Etiquetatge.
 - Autocontrols.
 - Benestar animal.
 - Alimentació i salut.
 - Aliments: bolets, carn i peix.
 - Innovació.
 - Nous aliments.
 - Jornades, actes i jornades relacionades amb la seguretat alimentària.
 - Medicaments veterinaris.
 - Organismes modificats genèticament.

5

Auditories de control oficial

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

Taula 120. Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea. Any 2014

INSPECCIONS DE L'OAV
DG(SANCO) 2014-7041. Auditoria efectuada a Espanya del 17 de novembre del 2014 al 25 de novembre del 2014 a fi d'avaluar la producció i l'ús de determinades proteïnes d'origen animal en els pinsos per a animals en aqüicultura.
DG(SANCO) 2014-7053. Missió efectuada a Espanya del 29 de setembre al 3 d'octubre del 2014 a fi de recollir informació sobre la salut de les abelles.
DG(SANCO) 2014-7017. Auditoria efectuada a Espanya del 10 al 18 de juny del 2014 per tal d'avaluar l'ús del sistema TRACES.
DG(SANCO) 2014-7079. Inspecció efectuada a Espanya de l'1 al 10 d'abril del 2014 a fi d'avaluar els controls de benestar animal existents en el moment del sacrifici i durant les operacions connexes.

Font: DG de Salut i Seguretat Alimentària de la Comissió Europea (DG SANTÉ).

5.2. Auditories de control oficial a Catalunya

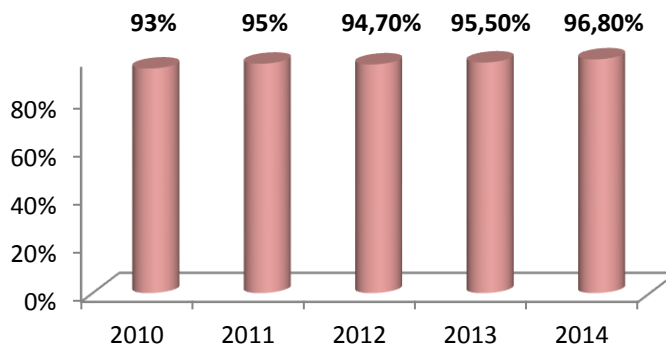
5.2.1. Auditories del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Taula 121. Auditories del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Any 2014

PROJECTES D'AUDITORIA INTERNA	ABAST
AUDITORIES A FINALITZAR EL 31-12-2014	
Programa de control oficial de les condicions higienicosanitàries en la producció i la traçabilitat de la llet crua	Auditoria completa
Programa de control del virus del Nil	Auditoria limitada
Programa de control de la influença aviària en aus domèstiques i silvestres	Auditoria completa
Programa de vigilància i control de la salmonel·la	Addenda a l'informe del 9-4-2013
Programa de control de la producció agrària ecològica	Auditoria limitada
Programa d'identificació i registre (bovins)	Còmput de terminis de comunicació al registre (auditoria derivada de la realitzada en relació amb la gestió de la prima per vaques alletants i la prima per compensar els desavantatges específics de les vaques alletants)
Programa d'identificació i registre	Qualitat dels controls de camp (primes ramaderes i I+R)
Programa de control de la brucel·losi i la tuberculosi bovina	Auditoria limitada
Programa de vigilància de la leucosi bovina	Auditoria limitada
Programa de vigilància de la peripneumònia bovina	Auditoria limitada
Programa zoonòtic d'EET	Auditoria limitada
TOTAL	10
AUDITORIES EN CURS EL 31-12-2014	
Programa de control oficial de l'ús racional de medicaments veterinaris	Auditoria completa
Programa de control de l'ús i la comercialització de productes fitosanitaris	Auditoria completa
Programa zoonòtic d'EET	Auditoria limitada
Programa de control de SANDACH en establiments i transport	Auditoria completa
TOTAL	4
INFORMES DE SEGUIMENT DE LA IMPLEMENTACIÓ DE MESURES CORRECTORES EL 31-12-2014	
2n seg. Programa d'higiene i sanitat en la producció primària ramadera (part normativa específica)	Auditoria de seguiment
3r seg. Programa de control de la higiene en la pesca extractiva	Auditoria de seguiment
3r seg. Programa de control de la higiene en aqüicultura	Auditoria de seguiment
1r seg. Programa de control de l'alimentació animal (part horitzontal)	Auditoria de seguiment
1r seg. Programa d'higiene i sanitat en la producció primària ramadera (part horitzontal)	Auditoria de seguiment
1r seg. Programa d'identificació i registre (part horitzontal)	Auditoria de seguiment
1r seg. Programa de benestar animal (part horitzontal)	Auditoria de seguiment
3r seg. Programa d'alimentació animal (part específica)	Auditoria de seguiment
2n seg. Programa de residus de medicaments veterinaris	Auditoria de seguiment
1r seg. Programa de brucel·losi ovina-caprina	Auditoria de seguiment
3r seg. Programa de vigilància de la llengua blava	Auditoria de seguiment
3r seg. Programa de control d'intercanvis intracomunitaris	Auditoria de seguiment
2n seg. Programa de salmonel·les	Auditoria de seguiment
1r seg. Condicionalitat (àmbit ramader)	Auditoria de seguiment (incidència dels controls ramaders en la condicionalitat - gestió d'ajuts)
1r seg. Programa de control oficial de les condicions higienicosanitàries en la producció i la traçabilitat de la llet crua	Auditoria de seguiment
TOTAL	15

Font: Subdirecció General d'Auditoria i Inspecció Internes (SBDGAI). DARP.

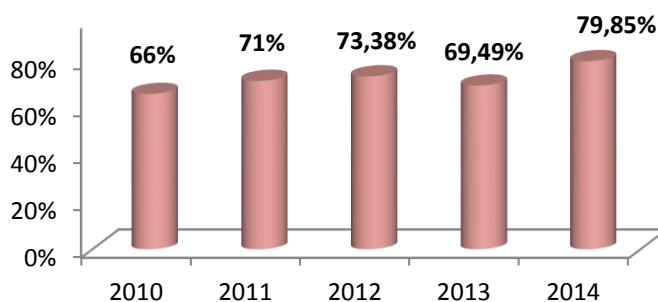
Taula 122. Percentatge d'acceptació de les recomanacions formulades en les auditories de la SBDGAI del DARP. Any 2014



Font: Subdirecció General d'Auditoria i Inspecció Internes (SBDGAI). DARP.

- El 96,8% de les recomanacions formulades pels auditors fins al 31 de desembre del 2014 han estat acceptades pels auditats. Aquest indicador ha millorat en 1,3 punts respecte a l'any anterior i segueix una tendència positiva, amb una millora global de 3,5 punts en els últims 5 anys.

Taula 123. Percentatge d'implementació de les mesures correctores definides, arribat el seu venciment, en les auditories de la SBDGAI del DARP. Any 2014



Font: Subdirecció General d'Auditoria i Inspecció Internes (SBDGAI). DARP.

- El percentatge d'implementació de les mesures correctores al seu venciment se situa entre el 65% i el 80%. L'any 2014, l'evolució ha estat especialment positiva i s'ha registrat un increment de 10,36 punts, de manera que s'acumulen 13,89 punts de millora en els darrers 5 anys.

- En relació amb el nivell de conformitat pel que fa al que estableix la normativa de caràcter vertical (normativa específica) i als programes estatals de control, s'ha constatat una millora global respecte a l'exercici anterior.

5.2.2. Auditories de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Es va portar a terme una auditoria general del sistema de control oficial sota la responsabilitat de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i es va iniciar una auditoria específica del sistema de control oficial dels productes de la pesca i de l'aqüicultura.

6

Conclusions i recomanacions

La situació de la seguretat alimentària a Catalunya de l'any 2014 és estable respecte als anys anteriors i presenta uns paràmetres comparables als de la mitjana europea. A partir de tota la informació recollida a la memòria, a continuació s'indiquen les conclusions i les recomanacions més destacades.

- Les malalties transmeses per via alimentària (MTA) generen cada any un nombre relativament constant de brots declarats i centenars de persones afectades, tot i que els casos greus amb necessitat d'hospitalització són pocs i la mortalitat és molt baixa. El 2014, s'ha registrat una defunció, que ha estat associada al consum de bolets tòxics.

Els brots de toxiinfeccions alimentàries són un dels principals problemes de salut pública, amb 78 casos declarats el 2014 (una dada molt similar a la del 2013, en què se'n van declarar 79). Representen al voltant del 15% dels brots de malalties declarades a Catalunya i se situen en els primers llocs en nombre de brots i nombre d'afectats, junt amb les gastroenteritis víriques, la diftèria i altres malalties no transmissibles per via alimentària.

Totes aquestes malalties són causades per perills biològics. L'anàlisi de dades sobre els agents etiològics associats mostra que, l'any 2014, *Salmonella* torna a situar-se en primer lloc, però amb 11 brots, molt lluny dels 30 brots declarats el 2013. Tot i que hi ha oscil·lacions importants en funció de l'any, s'observa una línia de tendència lleugerament descendent. *Norovirus*, amb 10 brots, se situa en segon lloc, a poca distància de *Salmonella* com a causa de brots.

L'any 2014 s'ha declarat un brot per *Trichinella*, així com dos brots per *Anisakis*. Aquestes dades han de ser considerades com un toc d'atenció sobre la necessitat d'augmentar els esforços de prevenció en relació amb aquestes malalties.

Quant a la distribució dels brots d'MTA segons l'àmbit de producció, s'observa que la majoria de brots es concentren, com en anys anteriors, en l'àmbit familiar i en l'hostaleria a parts gairebé iguals, seguits amb molta diferència per altres àmbits, com els menjadors col·lectius d'escoles, empreses o organitzacions, les residències de gent gran, les cases de colònies, les petites botigues, les pastisseries i els forns. Cal destacar el fort augment registrat a l'àmbit escolar el 2014 respecte a les dades dels dos anys anteriors.

És, doncs, necessari estar atents a l'evolució d'aquest indicador per verificar si es pot estar generant un canvi de tendència, sobre el qual caldria intervenir ràpidament atesa la sensibilitat de la població afectada.

Cal destacar especialment el cas dels bolets i altres plantes tòxiques, que representen, amb 4 brots el 2014, el 5,1% del total brots. Aquest tipus de brots estan associats a mecanismes causals molt diferents de la resta de brots registrats, fins al punt que convindria considerar-los com un tipus de brot independent. Tenint en compte la seva presència recurrent al llarg dels anys, cal continuar fent menció expressa de la importància d'aquest tipus d'intoxicacions i de la necessitat de mantenir les campanyes d'informació i conscienciació sobre el risc existent, sobretot en les èpoques de recol·lecció de bolets, ja que aquests brots normalment són el resultat d'imprudències comeses per particulars.

Entre els factors contribuents, destaquen la manipulació no higiènica (14%), l'emmagatzematge o la conservació incorrectes (11%), la conservació a una temperatura insuficient (11%), els manipuladors infectats (7,8%) i la neteja insuficient (7,8%). S'observa, doncs, que es tracta de factors que han de ser abordats reforçant la sensibilització i la formació de les persones responsables de la manipulació dels aliments, sobretot en els àmbits domèstic i de l'hostaleria.

Les dades de declaració microbiològica relatives a les analítiques efectuades en casos individuals de persones afectades indiquen que la incidència de malalties de transmissió alimentària és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonella* i *Rotavirus*. *Campylobacter* és l'agent més notificat, amb 3.027 notificacions, seguit de *Rotavirus* i *Salmonella*, amb 1.877 i 1.845 notificacions, respectivament.

Les malalties de declaració individualitzada que estan lligades molt directament a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, podem destacar la triquinosi, amb 2 casos declarats el 2012, cap el 2013 i 4 el 2014, associats a imprudències per consum de carns de caça sense control veterinari, i la hidatidosi i *E. coli* O157:H7, que se situen totes dues en 0,08 casos per 100.000 d'habitants. Per la seva banda, l'hepatitis A presenta una incidència estimada d'1,6 el 2014.

Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD 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 per sota d'1 cas per 100.000 habitants. Cal fer especial referència a l'anisakiosi, ja que s'observa una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2013 i 2014.

Si es comparen les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, s'observa que les dades de Catalunya es troben en el mateix ordre que la mitjana europea, tot i que estan per sota en el cas de la campilobacteriosi, l'*E. coli* verotoxígena, la triquinel·losi, la brucel·losi i l'equinococcosi i per sobre en salmonel·losi i listeriosi. S'ha de fer especial referència a *Listeria monocytogenes*, ja que, si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat relativament alt. El nombre de casos es manté estable any rere any.

- Els estudis en dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població adulta de Catalunya a contaminants d'origen ambiental es troben per sota dels nivells de seguretat internacionals de referència. Solament en el cas del metilmercuri i de les dioxines, els furans i els PCB similars a dioxines, les ingestes de la població infantil superen lleugerament els nivells de seguretat. En el cas del plom i el cadmi, la ingesta mitjana de la població infantil no supera el lílindar de seguretat, però el marge d'exposició és molt petit i podria haver-hi subgrups de població infantil amb una ingesta superior. 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 amb proporcions adequades d'aquests aliments, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat en segments de població especialment sensibles, com els infants i les embarassades.

- Pel que fa a la presència de perills en aliments que es troben al mercat, la situació general del període 2006-2014 s'ha mantingut estable en uns nivells elevats de conformitat global. Tanmateix, es continua detectant no-conformitats en una part de les mostres analitzades, un problema que cal abordar mitjançant intervencions de sensibilització i promoció de bones pràctiques i la millora contínua en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament sense cap tractament previ.

La taxa de conformitat de les mostres d'aliments recollides l'any 2014 quant a la presència de perills biològics se situa per sobre del 95%. Tot i que les dades de conformitat eren molt elevades i van arribar al 100% en la majoria de productes, la detecció de determinats perills biològics en una petita proporció de les mostres analitzades és rellevant pel risc que podria comportar si no es prenen mesures adequades abans del consum. En la major part dels casos, el risc pot ser mitigat escalfant o reescalfant l'aliment fins a 70 °C, així com garantint la conservació a una temperatura adequada i evitant contaminacions encreuades.

S'observa que hi ha una certa prevalença de *Listeria* que ens obliga a insistir que les persones amb possibles deficiències immunitàries, les embarassades i la gent d'edat avançada s'assegurin que els aliments que consumeixen siguin sotmesos a una temperatura de cuinat o de reescalfament de com a mínim 70 °C, així com que evitin el consum de productes que es consumeixen crus sense tractament tèrmic previ.

L'*Anisakis* és relativament freqüent en el peix que es troba al mercat i arriba a prevalences que superen el 70% en algunes espècies. Aquesta informació, junt amb les dades epidemiològiques relatives a la incidència en persones, mostra que estem davant d'un problema real de salut pública, sobre el qual cal continuar sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment al sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a -18 °C durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per mitigar el risc per *Anisakis*.

Les substàncies tòxiques d'origen biològic, com ara les micotoxines, mostren taxes de conformitat elevades, al voltant del 99%, un dada molt positiva des del punt de vista de l'exposició global i a llarg termini, que és com s'ha de valorar el risc per aquest tipus de perills.

- Quant a la prevalença de perills químics en aliments, les dades recollides mostren taxes de conformitat molt elevades per a pràcticament tots els paràmetres i aliments analitzats, amb només algunes excepcions, com l'arsènic en l'arròs blanc, el cadmi en el calamar fresc i el cargol de punxes, el mercuri i el metilmercuri en l'emperador fresc o els nitrats en la ruca (*Eruca sativa*) fresca trossejada, en què s'observa una certa prevalença. En la majoria dels casos, els riscos no es poden considerar elevats, sobretot si s'analitzen des del punt de vista de l'exposició a llarg termini, ja que es tracta de productes de consum ocasional en una dieta variada i diversificada.

Cal fer menció especial a la detecció d'una baixa conformitat del compostos polars en olis de fregidora, que són conseqüència de la manca de renovació freqüent dels olis de fregir. Aquesta és una qüestió que cal continuar treballant, mitjançant mesures de sensibilització, de promoció de pràctiques correctes i de control oficial, sobretot en el sector de la restauració.

- Les dades disponibles sobre vigilància analítica d'additius recollides l'any 2014 mostren taxes de conformitat del 100% per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. S'observen algunes excepcions, com el diòxid de titani en la cansalada fumada filetejada, els fosfats en la carn fresca d'ànec refrigerada, el nitrat potàssic i el nitrat sòdic en els derivats carnis i en la tonyina envasada refrigerada o els sulfits i el diòxid de sofre en els llagostins frescos sencers. El problemes observats es refereixen a additius autoritzats que han estat afegits en productes en què no es poden utilitzar o a la detecció de quantitats superiors a les permeses. En general, es tracta de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en l'alimentació, que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte o textura del producte. Són pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant, però que no suposen un risc immediat ni rellevant per a la salut en termes d'exposició en una dieta variada i diversificada.

- La taxa de conformitat del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal de l'any 2104 és molt alta, del 99,92%, amb 12.649 mostres analitzades en total. La tendència és creixent, tot i que fa 14 anys que és superior al 99%.
- Cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació perquè els resultats dels programes de vigilància i de control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes existents per part dels operadors, a fi 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.
- En relació amb la prevalença de perills en la fase primària, les taxes de conformitat de medicaments veterinaris i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso són molt elevades des de fa anys i, l'any 2014, han arribat al 100% de conformitat perquè no s'ha obtingut cap mostra no conforme.
- En l'àmbit de la sanitat animal s'observa una evolució positiva quant a les malalties que són objecte de control en la ramaderia catalana (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina), amb uns nivells d'absència en les explotacions de prop del 100%. Per la seva banda, l'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina permet preveure que ja estem en una fase de control sostingut de la malaltia, i el 2014 no s'ha detectat cap cas de tremolor ovina clàssica (*scrapie*) ni en ovelles ni en cabres.

En relació amb *Salmonella* en explotacions d'aus de corral, s'han assolit els objectius comunitaris per lots en gallines reproductores, gallines ponedores i pollastres d'engreix. En galls dindi reproductors, per quart any consecutiu no s'ha obtingut, en control oficial, cap lot positiu a salmonel·les importants per a la salut pública, mentre que en galls dindi d'engreix, si bé no es va poder complir l'objectiu de l'1%, s'ha assolit una prevalença de l'1,16%.

En general, podem afirmar que la prevalença de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera és baixa, i no s'han identificat focus de malalties epizootiològiques.

- Pel que fa a la prevalença de malalties zoonòtiques a la fauna salvatge, s'ha de fer especial referència a la triquinosi, atesa la seva prevalença en porc senglar. A més, continuen declarant-se casos en humans, amb un brot el 2014 associat a l'autoconsum de carn de caça que no ha estat objecte de control veterinari. Per aquests motius, atesa la gravetat de la malaltia, s'ha d'extremar el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant de les destinades a la comercialització com de les que són per a autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc.
- En matèria de compliment normatiu per part dels operadors de la cadena alimentària, les dades disponibles indiquen que cal continuar treballant en els àmbits de l'autocontrol, la traçabilitat i la formació del personal com a elements clau en la seguretat alimentària, ja que es tracta d'aspectes en què encara s'observa un marge de millora important.
- S'ha de fer menció específica de l'àmbit dels al·lèrgens, en què, a pesar d'una taxa de conformitat elevada, superior al 89%, hi continua havent un important marge de millora si es considera la gravetat de les possibles conseqüències d'aquestes no-conformitats. Cal continuar reforçant les mesures de control i de sensibilització dels operadors a fi que millorin l'autocontrol i l'etiquetatge dels productes que treuen al mercat.
- Com a conclusió final, s'ha d'indicar que, considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal mantenir i millorar les mesures de gestió orientades als àmbits que presenten els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença dels perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la fase de restauració i en els programes d'informació i de sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de millorar l'aplicació de bones pràctiques, l'autocontrol i la formació del personal basant-se en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). En l'àmbit domèstic, cal aconseguir un nivell alt de coneixement, sensibilització 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 com de mesures preventives específiques davant de perills concrets com *Anisakis*, *Trichinella* o *Campylobacter*.

Així doncs, cal continuar treballant en la millora de la comunicació del risc per tal que la ciutadania tingui informació sobre els sistemes de control existents, els resultats obtinguts, els riscos i les mesures de prevenció que cal aplicar en l'àmbit domèstic. De la mateixa manera, s'han de mantenir els sistemes de comunicació i de coordinació amb els diferents participants de la cadena alimentària, especialment amb les associacions d'operadors i de consumidors.

- S'ha de continuar treballant en la millora del disseny i de l'anàlisi dels resultats de cada un dels programes que s'apliquen en matèria de seguretat alimentària, segons un enfocament orientat als resultats i a la millora continuada en el marc dels objectius i de les línies de treball que preveu el Pla de seguretat alimentària de Catalunya.