



La seguretat alimentària a Catalunya



© Generalitat de Catalunya

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona
Tel. 935 513 900
Fax 935 517 503
acsa@gencat.es

Direcció de la publicació

Eduard Mata
Glòria Cugat

Coordinació

Àngels Soriano
J. Vicente Fernández

Han col·laborat en aquesta edició

Departament de Salut
Agència de Protecció de la Salut
Departament d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural
Departament de Medi Ambient i Habitatge
Agència Catalana del Consum
Agència de Salut Pública de Barcelona
Departament d'Interior, Relacions
Institucionals i Participació
Administracions locals de Catalunya

Suport administratiu

Víctor Ramírez

Realització

Hores extraordinàries

Disseny gràfic

Ortega i Palau

Fotografies

Departament de Salut
Departament d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural
Departament de Medi Ambient i Habitatge
Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Agència de Salut Pública de Barcelona
Departament d'Interior, Relacions
Institucionals i Participació
Ablestock

Impressió

Imgesa

DL: B-30.005-2007

Maig de 2007

Participants

DEPARTAMENT D'AGRI- CULTURA, ALIMENTACIÓ I ACCIÓ RURAL

Ramón Jové
Ramón Lletjós
Francesc Alcoverro
Margarita Gómez
Alfons Vilarrasa
Elisabet Cardoner
Mireia Medina
Josep Maria Vives
Montse Àlamos
Francesc Barelles
Jaume Boixadera
Montserrat Domènech
Miquel Àngel Escobar
Neus Ferrer
Jaume Gelabert
Albert Maria
Àlex Garallo Ros
Oriol Rua Torrens
Isidre Martínez
Francesc Miret
Marisa Molleda
Emma Rodríguez
Ignasi Ros
David Sànchez
Isclle Selga
Gemma Suñol
Eduard Torres
Raquel Vélez
Rosario Alluè

DEPARTAMENT DE SALUT

Àngel Teixidó
Montserrat Albet
Rosa Monerde
Alba Pascual
Lluís Picart
Esther Bigas
Carmen Chacón
Lluïsa Mas
Laura Cabedo
Joaquim Fraser
M^a Pilar Gil
J. Carles Ramos
Contxita Soler
Laia Vives
Montserrat Cortada
Oriol Vergès
Mónica Simón
Teresa Grau
Carne Richarte
Esther Barberà
Irene Corbella
Raul Mínguez
Maria Josepa Miralles
Lourdes Alcón
Àfrica López

DEPARTAMENT DE MEDI AMBIENT I HABITATGE

Xavier Carbonell
Ricard Casanovas
Josep Escorihuela
Josep Garriga
Xavier Guinart
Eva Pérez
Ramon Serra

AGÈNCIA CATALANA DE L'AIGUA

Antoni Ginebreda
Xavier Obis

AGÈNCIA CATALANA DEL CONSUM

Montserrat Sagalés
Sebastià Vallés

AGÈNCIA DE RESIDUS DE CATALUNYA

Enric Elias
Noemi Iglesias

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLI- CA DE BARCELONA

Josep Arqués
Assumpció Bolao
Júlia Duran
Montserrat Ramoneda

DIPUTACIÓ DE BARCELONA

Catalina Chamorro

DEPARTAMENT D'INTERIOR, RELACIONS INSTITUCIONALS I PARTICIPACIÓ

Francesc Xavier Tarrés

AGÈNCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Eduard Mata
Glòria Cugat
J. Vicente Fernández
Àngels Soriano
Joan Alfons Albó
Victòria Castell
Patricia Gosalbez
Josep Lluís Lafarga
Alfons Vázquez
Silvia Carrió
Anna Palou
Isabel Timoner

BIBLIOTECA DE CATALUNYA - DADES CIP

La Seguretat alimentària a Catalunya

ISBN 978-84-393-7499-2

I. Mata i Albert, Eduard, dir. II. Cugat i Pujol, Glòria, dir. III. Soriano, Àngels

IV. Fernández, J. Vicente. V. Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1. Aliments - Catalunya - Mesures de seguretat 2. Alimentació - Indústria i

comerç - Catalunya - Mesures de seguretat 3. Catalunya - Política alimentària

613.2(467.1)

Amb aquesta publicació es pretén fomentar i divulgar el coneixement sobre la seguretat alimentària i les activitats que es porten a terme des de les administracions públiques de Catalunya en aquest àmbit. La informació que conté és de caràcter general i no reproduïx exactament els textos adoptats oficialment.



La seguretat alimentària a Catalunya



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**



Índex

● 7	Presentació
● 9	La seguretat alimentària: un concepte global i integral
● 11	La cadena alimentària a Catalunya: de la granja a la taula
13	Fase primària: la terra i l'aigua, l'origen dels aliments
19	Fase de transformació i distribució: l'elaboració dels aliments
23	Fase minorista i de restauració: els aliments a l'abast dels consumidors
24	Fase de consum: els aliments a casa
25	Altres sectors i activitats vinculats amb la cadena alimentària
● 27	La seguretat alimentària: una responsabilitat compartida
● 31	Organismes oficials responsables en matèria de seguretat alimentària
● 37	El marc legal: els estàndards de referència
● 41	La intervenció de les administracions públiques en seguretat alimentària: un conjunt coherent i complementari
42	Avaluació de riscos: l'anàlisi científica dels perills
43	Gestió de riscos: la vigilància i el control oficial
50	Qualitat, eficiència i coordinació de les administracions públiques: un sistema integrat d'intervenció
51	Comunicació i col·laboració amb tots els participants de la cadena alimentària: construint xarxes de cooperació
●	Activitats de les administracions públiques en matèria de seguretat alimentària
55	Activitats d'avaluació
63	Activitats de gestió
167	Qualitat, eficiència i coordinació dels serveis de les administracions públiques que intervenen en seguretat alimentària
179	Comunicació i col·laboració amb tots els participants de la cadena alimentària
● 186	Relació d'adreces



Presentació

Els aliments posats a disposició de la ciutadania han de ser segurs i s'han d'ajustar als paràmetres de qualitat legítimament exigibles. La producció i el consum dels aliments tenen repercussions sanitàries, econòmiques, socials i mediambientals fortament interrelacionades, cosa que implica una gran complexitat. És en aquest escenari que s'han de definir els principis bàsics de la seguretat alimentària, els quals han de prendre en consideració un plantejament global i integral. És a dir, cal que tinguin en compte tota la cadena alimentària i tots els sectors que l'integren, des dels productors fins als consumidors, així com altres elements implicats.

Tot i que continuen existint problemes als quals cal donar una resposta adequada, a Catalunya disposem d'un nivell de seguretat alimentària equivalent al de qualsevol altre país de la Unió Europea, que actualment és una de les regions del món amb els nivells més alts de garantia.

A més dels considerables recursos dedicats pels operadors econòmics, que són els primers responsables de la seguretat dels productes, un gran nombre de persones i mitjans materials, corresponents a diferents departaments de la Generalitat i de les administracions locals de Catalunya, estan dedicats a l'àmbit de la seguretat dels aliments i donen cobertura a tota la cadena alimentària. En el seu conjunt constitueixen una sòlida xarxa que porta a terme una gran nombre d'activitats que tenen com a propòsit vetllar perquè es mantinguin els estàndards de seguretat alimentària previstos legalment, així com prendre mesures correctores en els casos en què es detectin irregularitats.

La seguretat alimentària s'ha d'entendre i gestionar des d'una perspectiva global i transversal. Cal comptar amb eines que permetin treballar dins d'una orientació estratègica que afavoreixi l'anàlisi de problemes, la presa de decisions, la implementació d'accions i l'avaluació de resultats des d'un enfocament general i de conjunt.

La recopilació i l'anàlisi de la informació, l'assessorament científic i la difusió de la informació són elements essencials de la política de seguretat alimentària. L'elaboració de documents divulgatius i memòries és un instrument útil per treballar en aquests àmbits i especialment en el de la informació i el rendiment de comptes a la ciutadania en aplicació del principi de transparència. Així mateix han de servir com a eina per a l'anàlisi de la situació i l'impuls de la millora continuada.

Amb tots aquest propòsits es presenta aquesta publicació, on es recullen els principals elements que componen les intervencions públiques en seguretat alimentària a Catalunya.

El document s'estructura en diferents apartats, que van des de l'avaluació de riscos a la comunicació passant per la seva gestió, sense deixar de banda els aspectes relacionats amb la qualitat i la coordinació de les intervencions.


Les administracions públiques responsables de la seguretat alimentària a Catalunya es troben actualment immerses en un procés que ha de culminar en un veritable sistema integral d'intervenció. Cal fer avaluació, gestió i comunicació de riscos, i cal fer-ho d'una manera integrada i coordinada a tota la cadena alimentària. Tot i que encara existeix marge per a la millora, el contingut d'aquest document mostra que partim d'una situació favorable amb un gran nombre de programes d'intervenció que afecten tota la cadena i donen cobertura a tot el territori amb una coordinació estatal i comunitària. Així mateix s'està avançant en un procés d'integració i orientació comuna de les administracions implicades.

Desitgem que aquest document pugui ser útil per a una comprensió millor del que significa la seguretat alimentària i dels esforços abocats des de les administracions públiques per mantenir-la, així com d'instrument de reflexió dins d'una política de seguretat alimentària basada en principis com la transparència i la millora continuada.

Eduard Mata i Albert

Director de l'Agència Catalana
de Seguretat Alimentària





LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA: VETLLANT PER LA INNOCUÏTAT DELS ALIMENTS I ELS INTERESSOS DELS CONSUMIDORS

EL CONCEPTE DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA
ALS PAÏSOS DESENVOLUPATS ES REFEREIX
PRINCIPALMENT A LA GARANTIA D'INNOCUÏTAT
DELS ALIMENTS I TAMBÉ AL COMPLIMENT DE
LES CONDICIONS RELACIONADES AMB LA
PERCEPCIÓ, LA CONFIANÇA, ELS INTERESSOS
I LES EXPECTATIVES DE LA CIUTADANIA.

La seguretat alimentària: un concepte global i integral

LES CRISIS SANITÀRIES RELACIONADES AMB ELS ALIMENTS DE LES DARRERES DÈCADES HAN EVIDENCIAT LA COMPLEXITAT DEL PROCÉS DE PRODUCCIÓ D'ALIMENTS I LA NECESSITAT D'ABORDAR LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA AMB UN PLANTEJAMENT GLOBAL QUE COMPREGUI TOTA LA CADENA DE PRODUCCIÓ D'ALIMENTS, DES DE LES FASES MÉS PRIMÀRIES FINS AL CONSUM, AMB UNA PRIORITAT BÀSICA: LA PROTECCIÓ DE LA SALUT DE LA POBLACIÓ.

Determinades crisis, com per exemple les originades per l'encefalopatia espongiforme bovina o les dioxines, han posat de manifest la importància del sector primari i del medi ambient en la seguretat alimentària ja que molts problemes poden tenir aquests orígens. Fruit d'aquesta evidència, està acceptat que totes les etapes i processos de la cadena alimentària han de seguir pràctiques correctes d'higiene, per tal que els perills es controlin i s'eliminin o es redueixin fins a un nivell acceptable.

El concepte de seguretat alimentària als països desenvolupats ha adquirit un sentit ampli i complex que va més enllà de la innocuïtat. Ha començat a incloure també altres qüestions vinculades de manera directa o indirecta i que incideixen en la confiança de la ciutadania. Les expectatives legítimes dels consumidors i de la societat en el seu conjunt van més enllà de la

simple exigència de garantia del mínim risc per a la salut per la presència de perills. S'observa una demanda de garanties en altres àmbits com són els de l'ètica, la sostenibilitat, la relació nutrició-salut, els efectes socioeconòmics i la qualitat, entre altres qüestions.

La relació nutrició-salut és una de les qüestions que està adquirint més rellevància. La relació de l'alimentació amb la salut no es limita a la seguretat química, biològica i física dels aliments, sinó també a la ingesta dels nutrients essencials de manera equilibrada. Les dades científiques han demostrat que una dieta adequada i variada és un factor essencial per mantenir una bona salut i benestar general. Els consumidors mostren un interès cada vegada més gran pel valor nutritiu i la composició dels aliments, i s'observa un augment de la demanda d'informació sobre això.

Tot allò relacionat amb la informació que es posa a disposició dels consumidors és actualment un aspecte important atesa la repercussió d'aquest factor en les decisions de consum, una qüestió especialment important en la prevenció de les al·lèrgies i les intoleràncies als aliments o en els casos de les patologies associades a la nutrició, en els quals la manca d'informació correcta pot ser un factor determinant. És per aquest motiu que una part significativa de les intervencions públiques en seguretat alimentària han d'estar orientades a facilitar a la

ciutadania una elecció conscient basada en informació fiable. La informació i la formació dels consumidors i el control oficial de la composició i l'etiquetatge dels aliments són elements essencials de la intervenció pública en aquesta matèria.

El concepte de seguretat alimentària ha adquirit un sentit ampli i complex que va més enllà de la innocuïtat i que inclou altres qüestions vinculades que incideixen en la confiança dels ciutadans, com són la sostenibilitat, la relació nutrició-salut, els efectes socioeconòmics i la qualitat.

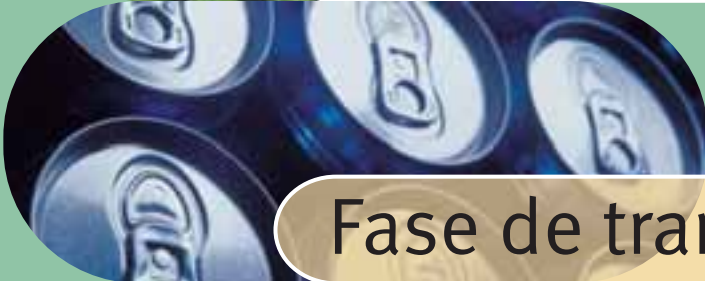




Medi ambient



Fase primària



Fase de transformació



Fase minorista



Fase de consum

La cadena alimentària a Catalunya: de la granja a la taula

LA CADENA ALIMENTÀRIA ESTÀ INTEGRADA PEL CONJUNT DE FASES O ETAPES NECESSÀRIES PER A LA PRODUCCIÓ D'ALIMENTS, QUE VAN DES DE LA SEVA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA FINS AL CONSUM. D'UNA MANERA MOLT SIMPLIFICADA PODEM ESTRUCTURAR LA CADENA ALIMENTÀRIA EN LES FASES SEGÜENTS:

Fase primària | Fase de transformació i distribució | Fase minorista i de restauració | Fase de consum

Totes les activitats de la cadena alimentària, i molt especialment les de la fase primària, s'han de desenvolupar en unes condicions mediambientals adequades de manera que es minimitzi la incorporació de contaminants. Per aquest motiu cal considerar determinades qüestions de l'àmbit mediambiental com una part dels elements que afecten la seguretat alimentària. Igualment, s'han de tenir presents les qüestions relatives a l'aigua de proveïment, fonamental en totes les fases descrites, així com l'eliminació de residus, que té també un caràcter transversal ja que està present en totes les fases de la cadena.

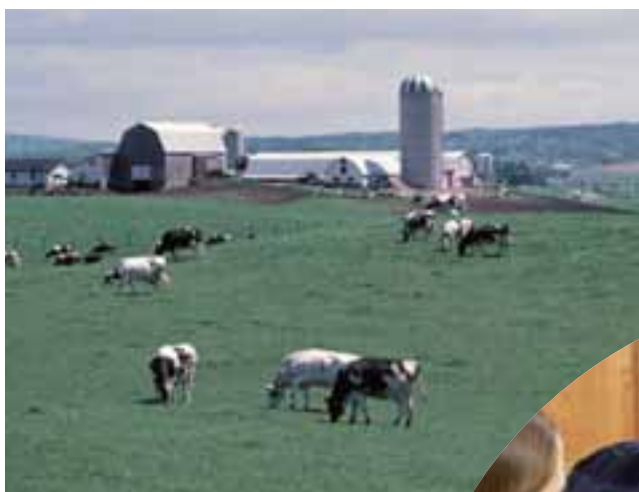
S'han de considerar també les qüestions relacionades amb l'entrada i sortida de productes de la cadena alimentària en el territori, que podem anomenar importacions i exportacions, que poden produir-se en qualsevol de les fases indicades i que tenen cada vegada més importància per l'augment de la globalització del comerç.

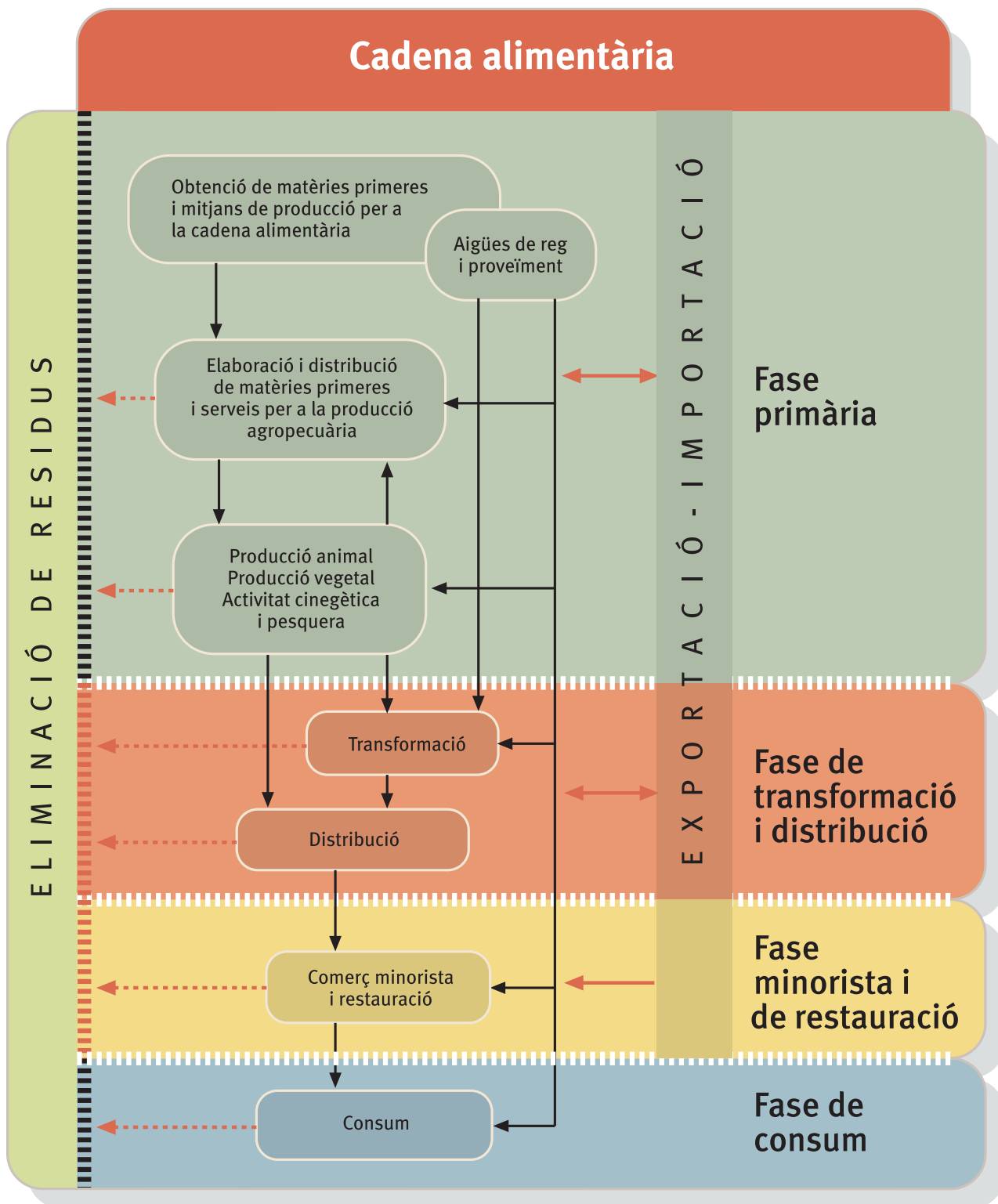
Veiem, doncs, que **la cadena alimentària té una gran complexitat i fortes interrelacions entre les diferents etapes i aspectes que presenten una gran transversalitat.**

Dins de cada una de les fases o etapes de la cadena alimentària podem descriure diversos sectors, dins

dels quals es desenvolupen diferents activitats o grups d'activitat (producció, transformació, emmagatzematge, distribució, etc.).

A partir d'aquesta complexitat podem representar la cadena alimentària mitjançant l'esquema que es reproduïx en la pàgina següent.





Fase primària: la terra i l'aigua, l'origen dels aliments

DINS DE LA FASE PRIMÀRIA S'INTEGREN SECTORS I ACTIVITATS MOLT DIVERSOS QUE PODEN AGRUPAR-SE EN ELS ÀMBITS SEGÜENTS:

Matèries primeres i mitjans de producció
Producció agrària, producció animal i explotació de recursos pesquers i cinegètics

• Matèries primeres i mitjans de producció

En aquest grup s'inclouen els sectors i activitats orientats a la producció de matèries primeres i mitjans de producció per a diferents fases de la cadena alimentària i en especial per a la fase primària. Podem fer menció com a sectors destacats els

següents: **alimentació animal, zoosanitaris, fertilitzants i fitosanitaris.**

Pel que fa a la producció de productes zoosanitaris, Catalunya és líder en la producció estatal de productes de sanitat i nutrició animal, amb un 24% del total d'Espanya. Hi ha 172 centres de distribució de medicaments veterinaris autoritzats, on s'inclouen cooperatives, laboratoris, etc., amb

magatzem de medicaments veterinaris. (Font: Veterinària. Dades Espanya 2004).

La producció de pinsos a Catalunya se situa al voltant dels set milions de tones, de les quals aproximadament un 60% correspon a pinso compost per a bestiar porcí, seguit d'un 19% per al sector avícola i un 16% per a bestiar vaquí.

Producció de pinsos i altres matèries destinades a l'alimentació animal

	Producció (tones)	Fabricants	Magatzems	Explotacions ramaderes amb producció per a autoconsum
Pinsos compostos per a animals	6.776.076	193	180*	120
Matèries primeres	1.657	–	68	–
Total	6.777.733	193	248	120

Any 2004. Servei de Producció Ramadera del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

* Establiments amb activitats mixtes (intermediaris, magatzem, fabricació, etc.).

Dins de la fase primària s'han d'incloure totes les matèries primeres i mitjans de producció necessaris per a la producció agrícola, ramadera i pesquera.





• Producció agrària, producció animal i explotació de recursos pesquers i cinegètics

Inclou les fases inicials de la cadena alimentària, a partir d'on s'origina l'aliment, com són la collita, la cria i l'engreix de bestiar, la producció lletera, la pesca i la caça.

En aquest grup s'inclouen els sectors i activitats orientats a la producció de matèries primeres de tipus biològic per a la fase de transformació i/o distribució de productes alimentaris o bé per a la producció d'aliments per a animals. Destaquen els sectors com els dels cereals i les lleguminoses en la producció vegetal, així com les activitats ramaderes per a la producció càrnica, lletera o dels ous dins de l'àmbit de la producció animal.

L'agricultura a Catalunya

El repartiment de la superfície conreada a Catalunya entre les diferents espècies segueix unes lògiques generals que permeten establir com a tres grans tipus d'ús els següents:

1. Els **conreus herbacis** extensius, que cobreixen més d'un 60% de la superfície conreada a Catalunya. En aquests conreus d'explotacions més grans i fortament mecanitzats dominen els cereals, al costat dels quals els llegums, els farratges, els conreus industrials o fins i tot les patates i sovint el mateix guaret entren en rotació.

2. L'olivera, la vinya, els fruits secs i conreus similars com els garrofers representen l'arboricultura del **secà** característica pels seus trets mediterranis, a vegades amb petits regadius de suport. Aquesta arboricultura mediterrània, relacionada amb explotacions d'una grandària mitjana o petita, suma prop d'un 30% de la superfície conreada i es localitza clarament a les comarques meridionals i costaneres.

3. Finalment, les **hortes**, que no arriben a un 10%, creixen a les àrees amb aigua abundant i a les comarques meridionals i costaneres on les condicions climatològiques acompanyen.





Dins dels cultius herbacis, els cereals destaquen clarament com les espècies més difoses. L'ordi continua com el cereal més estès, tot i que ha disminuït en profit del blat durant els darrers anys. Seguits dels cereals es troben els farratges, amb l'alfals com l'espècie més difosa.

La pràctica del guaret anual està força relacionada amb la presència de conreus herbacis i destaca a les comarques cerealícoles, on la política agrícola comunitària fomenta el fet de deixar una part de les terres en repòs.

Dins dels cultius llenyosos, l'olivera apareix com l'espècie més difosa, seguida pels fruits secs i la vinya. D'entre els fruiters de fruita fresca, destaquen els conreus de pomeres, pereres i presseguers.

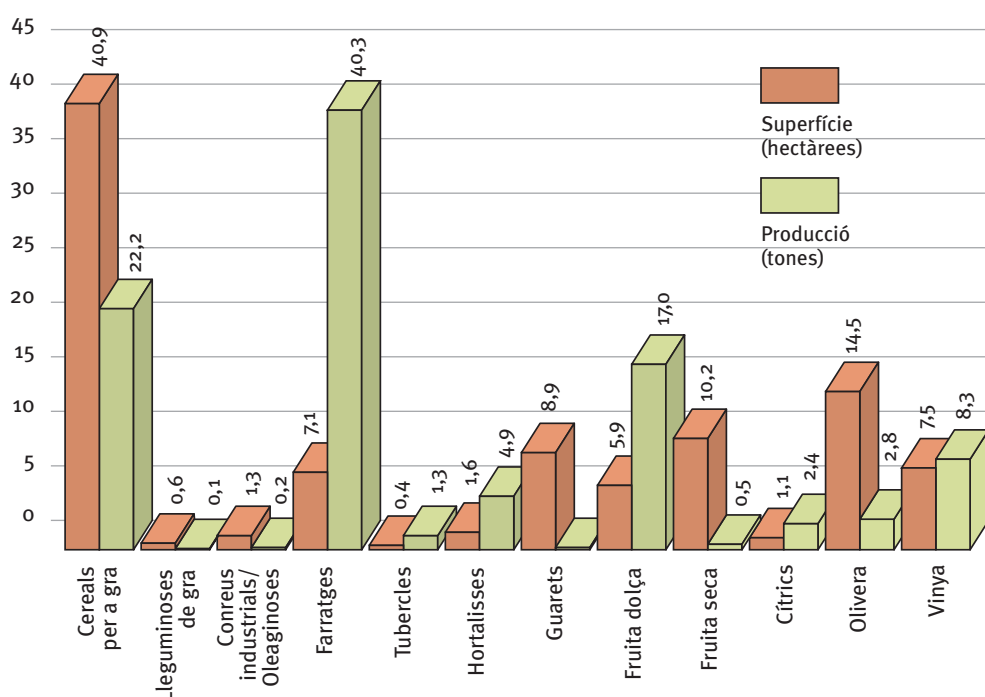
La ramaderia a Catalunya

Segons els censos d'exploracions, a Catalunya se situen en primer lloc les explotacions de porcí, seguides de les de boví de carn en segon lloc, les d'oví i cabrum en tercer lloc i les d'aus de corral en quart lloc.

Catalunya és la primera comunitat autònoma en producció total de carn.

L'avicultura de carn i el sector del porcí, juntament amb l'engreix de vedells, tots tres molt industrialitzats, són els sectors amb els volums de producció més alts. També ocupa una posició destacada en gallines ponedores, ja que és la tercera a molt poca distància de les dues Castelles, i és la quarta en producció lletera. Al contrari, únicament disposa del 5% de les vaques de carn, el 5% de les ovelles i el 4% de les cabres.

Superfícies conreades i produccions agrícoles



Anys 2003. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

* Dades de 2001.

El porcí i el boví d'engreix són les produccions més destacades a Catalunya.



La producció d'ous a Catalunya

La producció d'ous a Catalunya l'any 2003 va ser de 203 milions de dotzenes (2.436.600.000 unitats).
(Font: <www.gencat.cat/darp>.)

La producció aquícola i les captures pesqueres a Catalunya

Les principals espècies aquícoles marines produïdes a Catalunya són l'**orada** (1.190,4 tones), el **llobarro** (385,9 tones), el **musclo** (1.699,5 tones), l'**ostró** (854,5 tones) i la **cloïssa** (94,1 tones). També hi ha petites produccions de tonyina vermella (18,4 tones), de corbina (11,2 tones) i de múgil (55 tones).

Les principals espècies aquícoles continentals produïdes a Catalunya són la **truita irisada** (2.176,9 tones), l'**esturió** (8 tones) i la **truita comuna** (8,9 tones).

Censos ramaders per espècies

	Explotacions	Animals					
		Cria	Recria	Engreix	Femelles reproductores	Mascles reproductors	Altres
Boví							
• Llet	1.734	15.778	33.860	13.361	81.293	785	–
• Carn	5.711	99.474	16.235	327.628	69.729	2.926	–
Oví	3.589	54.607	44.587	157.205	624.476	14.869	–
Cabrum	3.018	4.204	7.034	4.892	77.161	3.571	–
Porcí	8.453	1.104.235	114.292	4.191.216	509.157	10.598	–
Equí	2.555	1618	1.898	2.354	8.819	1.987	6.810 ¹
Conills	2.673	167.286	89.745	1.731.564	348.797	29.836	–
Aus de corral	3.754	961.389	2.540.127	28.987.915	2.388.125	207.347	4.895.239 ²
							31.605 ³
Aus de caça de cria	349	33.668	32.498	6.137.847	486.855	67.368	950.964 ²
Mamífers per a caça de cria	60	50	9	67	202	103	–
Abelles	1.137						89.807 ⁴
Cargols	35						8.037.771 ⁵
Peixos	9	300.000	0	0	25	12	429.8307 ⁶
Total	33.077	2.742.309	2.880.285	41.554.049	4.594.639	339.402	14.442.026

1. Cavalls de centres d'equitació.

2. Ponedores d'ous destinats a consum humà.

3. Pollastres de camp.

4. Abelles mel·líferes.

5. Cargols destinats a consum humà.

6. Peixos de piscifactories destinats a repoblació de rius o a consum humà.

Any 2005. Servei de Producció Ramadera del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Aqüicultura

Producció (tones)

Aqüicultura marina	
Peixos	1.605,9
Mol·luscs	2.657,5
Aqüicultura continental	
Peixos	2.193,8
Total	6.457,2

Any 2004. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural i Servei de Veterinària de Salut Pública del Departament de Salut. Més informació a <www.gencat.cat/darp>.

Les captures declarades a les llotges catalanes en els deu últims anys corroboren els profunds canvis que s'estan produint i que obliguen a modificar les polítiques pesqueres. Si l'any 1994 les captures desembarcades a les llotges catalanes van ser de 66.322 tones, l'any 2003 van ser aproximadament la meitat (33.573 tones). Aquesta pèrdua de la pesca tradicional i per tant dels productes del mar es compensa cada cop més amb el creixement dels cultius marins com a complement necessari de la pesca tradicional.

Com sigui que les **captures pesqueres** de Catalunya són de gran qualitat però escasses (amb prou feines representen el 20% del peix fresc que es consumeix a Catalunya), només podran mantenir-se en el mercat globalitzat si es diferencien per la seva qualitat, presentació i garantia de traçabilitat.

Així mateix s'observa una tendència a l'augment de captures de peixos cartilaginosa, mol·luscs i invertebrats marins, i a la disminució en les de cefalòpodes, gasteròpodes, ossis blancs i blaus, així com de crustacis.

Captures pesqueres

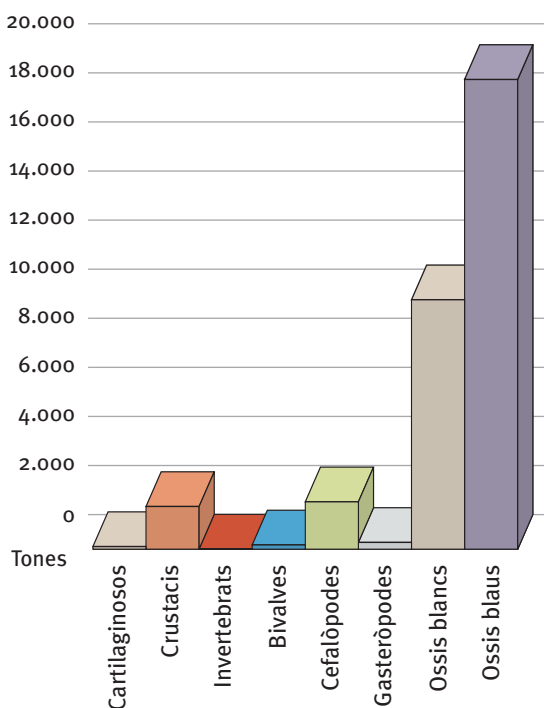
Producció (kg)	
Cartilaginosos	111.137,9
Crustacis	1.743.848,3
Invertebrats	10.540,2
Mol·luscs	
bivalves	177.950,3
cefalòpodes	1.934.778,6
gasteròpodes	279.840,0
Ossis	
blanc	10.168.174,4
blau	19.146.475,7
Total	33.572.879,8

Any 2003. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

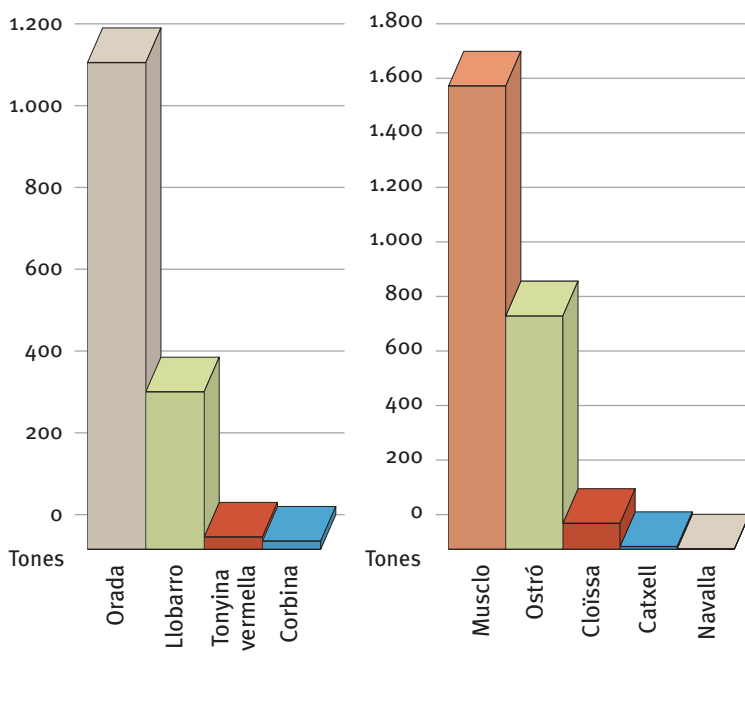


Les captures pesqueres de Catalunya representen al voltant del 20% del peix fresc que es consumeix.

Captures pesqueres



Aqüicultura marina



Font: Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Dades de 2003.



L'activitat cinegètica a Catalunya

A Catalunya, les espècies de **caça menor** suposen mes d'un milió i mig de captures. Són espècies de dimensions petites i les seves poblacions es caracteritzen pel fet de disposar de taxes de reproducció elevades que els permeten també unes taxes elevades de cria. S'hi inclouen totes les espècies cinegètiques d'ocells (perdiu roja, perdiu xerra, guatlla, faisà, ànecs, entre d'altres) i quatre espècies de mamífers (conill, llebre —l'europea i la ibèrica—, guineu i visó americà).

Les espècies de **caça major** suposen al voltant de vint-i-cinc mil captures. Són animals de gran volum, amb reduïda mortalitat natural i elevada esperança de vida. En el nostre país les espè-

cies de caça major pertanyen totes al grup dels ungulats, que inclou el cèrvol, la daina, el cabirol, l'isard, la cabra salvatge, el porc senglar i el mufló.

Caça silvestre (captures)

	Reserves nacionals i zones de caça controlada	Àrees privades i locals de caça	Total
Caça menor	7.284	1.812.164	1.819.448
Caça major	2.797	22.240	25.037
Total	10.081	1.834.404	1.844.485

Temporada de caça 2004-2005. Direcció General del Medi Natural.
Departament de Medi Ambient i Habitatge.
Més informació a <<http://mediambient.gencat.es>>.



Fase de transformació i distribució: l'elaboració dels aliments

EN AQUESTA FASE ES PORTA A TERME LA DISTRIBUCIÓ I COMERCIALIZACIÓ DELS PRODUCTES DE LA FASE PRIMÀRIA AMB O SENSE TRANSFORMACIÓ PRÈVIA, LA QUAL POT SER MÉS O MENYS COMPLEXA SEGONS EL CAS.

INCLOU ACTIVITATS DE TRANSFORMACIÓ O FABRICACIÓ, EMMAGATZEMATGE I DISTRIBUCIÓ, ENTRE LES QUALS DESTAQUEN ALGUNES QUE TENEN UN CARÀCTER MOLT ESPECÍFIC COM SÓN, PER EXEMPLE, LES DELS CENTRES DE RECOLLIDA DE LLET, LES LLOTGES, LES DEPURADORES I CETÀRIES, ELS ESCORXADORS I SALES D'ESPECEJAMENT O ELS SERVEIS D'ÀPATS I CUINES CENTRALS.

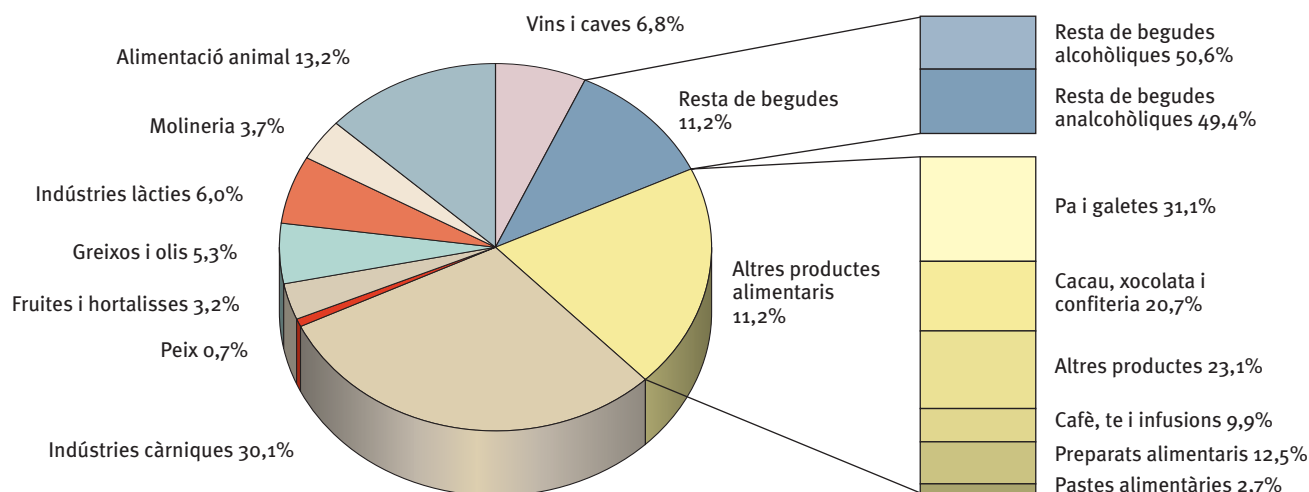
DE LA MATEIXA MANERA, SÓN MÚLTIPLES ELS SECTORS QUE LA INTEGREN, ENTRE ELS QUALS PODEM DESTACAR-NE ALGUNS D'ESPECIAL IMPORTÀNCIA COM EL DE LA LLET, ELS PRODUCTES DE LA PESCA I L'AQUÍCULTURA, ELS OUS, LES CARNS, ELS OLIS I GREIXOS COMESTIBLES, LES HORTALISSES, VERDURES, BOLETS I FRUITES, ELS TUBERCLES, LES LLEGUMINOSES, LES FARINES, AIXÍ COM TOTS ELS SEUS DERIVATS.

La indústria agroalimentària de Catalunya té un pes primordial en el complex industrial català (17%). La transformació d'aliments i begudes és el primer sector industrial quant a vendes netes (16.767 milions d'euros

el 2004), seguit de prop pel sector de la indústria química i per la fabricació de materials de transport. Cal assenyalar que en la composició del VAB (valor afegit brut) del sistema agroalimentari català,

l'aportació de la indústria agroalimentària és d'un 66,5%, davant del 33,5% de la participació del sector agrari.

Estructura sectorial de les vendes netes de la indústria agroalimentària



La indústria agroalimentària a Catalunya

A Catalunya hi ha més de 3.000 indústries agroalimentàries i el 60% de la producció agrària es destina a l'exportació.

En el conjunt d'Espanya, Catalunya encapçala la classificació de comunitats autònomes tant pel que fa a vendes netes (23% del global), com en relació amb el nombre de treballadors (20,8% del total).

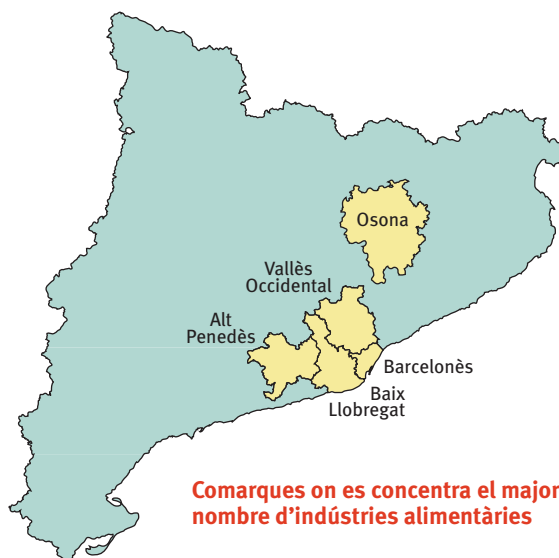
Els establiments industrials agroalimentaris de Catalunya són majoritàriament de petita dimensió (el 77,2% dels locals són de menys de 20 treballadors), únicament el 4,4% del total són de gran dimensió (100 treballadors o més). Dins aquest darrer grup d'empreses, les tres primeres de Catalunya se situen entre les deu primeres d'Espanya.

Distribució territorial de la indústria agroalimentària l'any 2004

La distribució dels establiments industrials en el territori de Catalunya respon bàsicament a dues característiques: per una banda, les empreses ubicades en les comarques al voltant d'un eix transversal amb una forta especialització productiva (ramadera, vitícola, oleícola, etc.) i, per l'altra, les situades al voltant de zones amb importants centres de consum, xarxes de comunicació i serveis, etc., com el Barcelonès i les àrees limítrofes.

Per comarques, el Barcelonès destaca quant al nombre d'establiments, amb 467 (13,5% del total), seguida del Vallès Occidental, amb un 8,6% i del Baix Llobregat, amb un 6,6%. Molt a prop destaquen Osona i l'Alt Penedès. El conjunt de les cinc comarques ubica el 40,6% dels establiments.

És en aquestes cinc comarques on es concentren les indústries més grans i alhora els centres de consum més concorreguts. Cal destacar, però, la gran dispersió d'establiments agroalimentaris de dimensió més reduïda en la major part del Principat.



Els sectors agroalimentaris

Per sectors, la **indústria càrnica és el sector alimentari líder**. Si a les vendes dels establiments carnis, de 5.000 M€ (30,1% del total), s'afegeixen les dels seus proveïdors els fabricants de pinsos de 2.200 M€ (13,2%), la participació global és del 43,3%

del total de la transformació agroalimentària. **També destaca el grup d'altres productes alimentaris (pa i galetes, cacau, xocolata i confiteria, cafè, te, infusions, preparats alimentosos, pastes alimentoses i altres productes) amb més de 3.300 M€ (19,8% del total) i les begudes (no inclosos els vins i caves) amb 1.890 M€ (11,2% del total).**

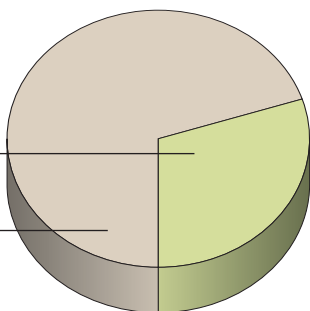
Si s'analitza **el sector carni, el subsector predominant és el de la carn de porcí** fresca i refrigerada. Aquest representa més de la meitat del volum de producció. S'ha incrementat la producció de les peces de pollastre fresc i refrigerat i dels pernills assaonats i, en menor mesura, dels embotits. Contràriament, la producció de carn de boví i d'oví, dels pollastres sencers i dels pernills cuits s'ha vist reduïda. Així mateix, cal remarcar que la producció del conjunt d'altres productes, que inclou despulles comestibles de bestiar, carn de cavall, carn de conill i gall d'indi, entre d'altres, també ha mostrat un decrement important.

Així mateix, destaquen pel seu dinamisme inversor la participació dels establiments carnis (24,6% del total invertit), els productes alimentaris de segona transformació, amb un 20,1%, i a continuació el sector de les begudes, exclosos els vins i els caves (16,2%).

Participació de la indústria càrnica en la indústria agroalimentària

Indústria càrnica
30%

Resta indústria agroalimentària
70%



Tones i percentatge de carn produïts

Porcí 68,6%

Cabrum 0,2%

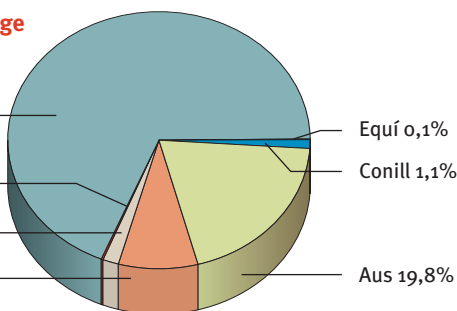
Oví 1,7%

Boví 8,5%

Equí 0,1%

Conill 1,1%

Aus 19,8%



Any 2004. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, a partir de dades de l'Idescat.

Producció de carn als escorxadors de Catalunya

Espècie	Caps sacrificats	Producció de carn (tones)
Boví	602.049	132.451
Oví	2.115.493	25.385
Cabrum	260.926	3.130
Porcí	14.282.677	1.071.200
Equí	7.284	1.602
Conill	14.085.398	17.606
Aus	230.828.291	309.081
Total	262.182.118	1.560.455

Any 2004. Servei de Veterinària de Salut Pública. Departament de Salut.



Establiments d'aliments i begudes

	Transformadors	Distribuïdors	Importadors	Total
Carn i derivats	1.521	1.219		2.740
Peix, crustacis, mol·luscs i derivats	345	637		982
Llet i derivats	212	163		375
Ous i derivats	116	136		252
Greixos comestibles	300	14	2	316
Cereals	16	4	2	22
Lleguminoses	39	2	1	42
Tubercles i derivats	16	3	2	21
Farines i derivats	3.822	54	5	3.881
Hortalisses, verdures i fruites	1.124	617	28	1.769
Edulcorants naturals i derivats	229	37	5	271
Condiments i espècies	90	15	6	111
Aliments estimulants i derivats	177	21	14	212
Plats preparats o precuinats	497			497
Conserves, productes dietètics i d'altres	603	178	15	796
Aigües i gel	84	89	2	175
Begudes no alcohòliques	161	13	2	176
Begudes alcohòliques	816	98	25	939
Polivalents	133	2.142	394	2.699
Total	10.301	5.442	503	16.276

Any 2004. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Departament de Salut.

Establiments d'altres productes d'ús en la indústria alimentària

	Transformadors	Distribuïdors	Importadors	Total
Additius, aromes i coadjuvants tecnològics	220	253	64	537
Detergents, desinfectants, i altres productes per a ús en la indústria alimentària	167	93	3	263
Materials en contacte amb aliments	420	108	32	560
Total	807	454	99	1.360

Any 2004. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Departament de Salut.

Fase minorista i de restauració: els aliments a l'abast dels consumidors

EN AQUESTA FASE S'INCLOUEN TOTES LES ACTIVITATS DE VENDA O SERVEI AL DETALL DIRECTAMENT AL CONSUMIDOR FINAL, INCLOSES LES ACTIVITATS DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA, BARS I CAFETERIES.

Establiments minoristes

Botigues tradicionals	31.579
Autoserveis	632
Superserveis	1.695
Supermercats	1.152
Hipermercats	53

Any 2001. *Llibre blanc sobre la concentració empresarial en el sector de la distribució comercial a Catalunya*. Sector quotidià 2003.

Mercats

Mercats municipals	172
Mercats ambulants	451

Any 2003. *Llibre blanc sobre la concentració empresarial en el sector de la distribució comercial a Catalunya*. Sector quotidià.

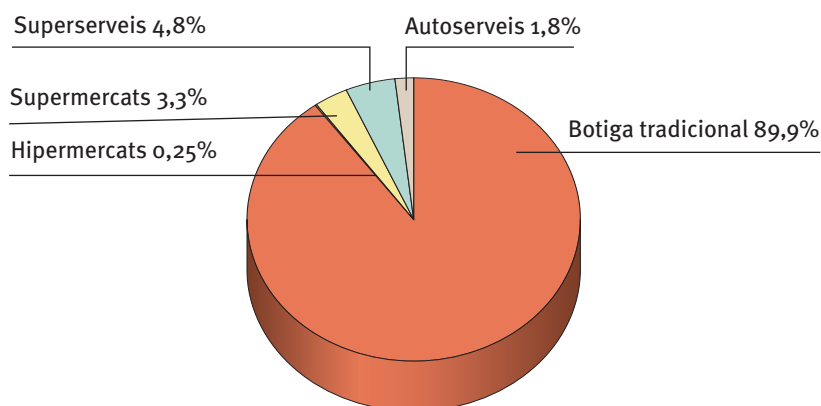
Establiments de restauració

Restaurants	3.364
Restaurants bar	13.625
Hotels (no pensions)	1.345
Càmpings	355
Turisme rural (grup masia)	175
Turisme rural (grup casa de poble)	177

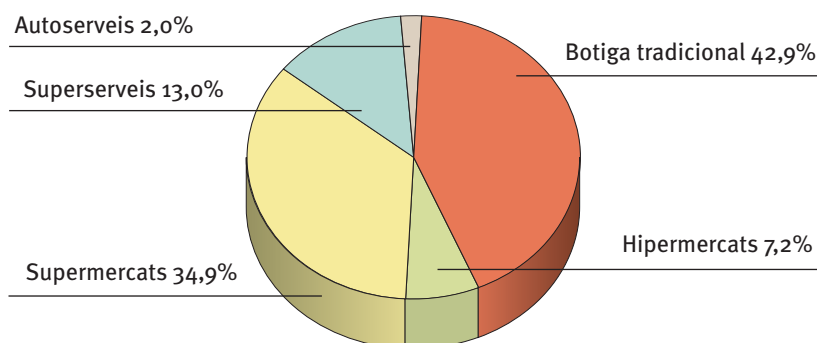
Any 2006. Registre de Turisme de Catalunya.

Sala de vendes de la distribució comercial en el sector quotidià

Centres



Quota de mercat per formats



Fase de consum: els aliments a casa

AQUESTA FASE INCLOU LES ACTIVITATS DE TRANSPORT, EMMAGATZEMATGE, MANIPULACIÓ, ELABORACIÓ I/O CONSUM PER PART DELS CONSUMIDORS FINALS EN L'ÀMBIT DOMÈSTIC. ES TRACTA D'UNA ETAPA DE LA CADENA ALIMENTÀRIA SOTA LA RESPONSABILITAT DELS MATEIXOS CONSUMIDORS, EN LA QUAL LA INTERVENCIÓ PÚBLICA HA DE BASAR-SE FONDAMENTALMENT EN ACCIONS D'INFORMACIÓ, FORMACIÓ I PROMOCIÓ DE PRÀCTIQUES CORRECTES.



Consum per càpita (kg/l/unitats) dels principals productes

Carn	54,7
Peix i marisc	29,3
Llet	85,6
Derivats làctics	32,6
Ous (unitats)	151,2
Plats preparats	14,0
Oli	
oliva	11,2
girasol	2,9
altres	0,6
Fruïtes fresques	111,4
Hortalisses fresques	74,1
Patates	
fresques	25,2
congelades	0,9
processades	1,8
Aigua mineral	85,1
Cervesa	13,2
Vi	
de taula	10,9
de qualitat	3,3

Any 2004. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

En la etapa de consum la seguretat alimentària depèn en gran mesura dels coneixements i actituds dels consumidors.



Altres sectors i activitats vinculats amb la cadena alimentària

MOLT DIRECTAMENT RELACIONADES AMB LA CADENA ALIMENTÀRIA ESTAN TOTES AQUELLES QÜESTIONS RELATIVES AL MEDI AMBIENT PER LA SEVA REPERCUSSIÓ SOBRE ELS PRODUCTES DE LA CADENA ALIMENTÀRIA, ESPECIALMENT EN ELS PRODUCTES DERIVATS DE LES ACTIVITATS AGRÍCOLA, RAMADERA, CINEGÈTICA, PESQUERA I AQUÍCOLA PEL FET DE SER EL SEU ENTORN IMMEDIAT. EN UNA CONCEPCIÓ GLOBAL DE LA CADENA ALIMENTÀRIA I DELS FACTORS QUE L'AFECTEN, CAL CONSIDERAR TOT ALLÒ RELACIONAT AMB LA VIGILÀNCIA I EL CONTROL DE LA PRESÈNCIA AL MEDI D'AGENTS QUE PODEN CAUSAR MALALTIA A LES PERSONES A TRAVÉS DE LA CADENA ALIMENTÀRIA COM SÓN, PER EXEMPLE, ELS CONTAMINANTS QUÍMICS PERSISTENTS.

Cal considerar també determinats sectors i grups d'activitat de la cadena alimentària que no poden ser inclosos de forma exclusiva en cap dels apartats anteriors per la transversalitat de les seves funcions. Dins d'aquest hem de fer menció als prestadors de serveis a les empreses de la cadena alimentària on s'in-

clouen les activitats o empreses que presten serveis en els àmbits següents:

- **Tractaments i lluita contra plagues**
- **Control de qualitat i autocontrols**
- **Formació**
- **Laboratoris d'anàlisi**

Establiments i serveis de plaguicides registrats **1.121**

Font: Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, 2004.

Laboratoris autoritzats **174**

Font: Departament de Salut, 2004.

Entitats de formació de manipuladors d'aliments **45**

Font: Departament de Salut, 2004.





La seguretat alimentària: una responsabilitat compartida

TRADICIONALMENT, EL CONTROL DE LA SEGURETAT DELS ALIMENTS HA ESTAT DIRIGIT PRIORITÀRIAMENT A LES FASES INTERMÈDIES I FINALS DE LA CADENA ALIMENTÀRIA, ÉS A DIR, A LA TRANSFORMACIÓ I DISTRIBUCIÓ DELS ALIMENTS, I S'HA DEIXAT EN UN SEGON TERME EL PRINCIP I FINAL DE LA CADENA, LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA O EL CONSUM D'ALIMENTS.

Durant els darrers anys, organitzacions internacionals com l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) i la mateixa Unió Europea van impulsar la iniciativa de reforçar la seguretat de la cadena de producció d'aliments des d'una perspectiva integral que consideri totes les seves fases, des de la producció primària fins al consum. Aquesta iniciativa sosté que **és necessari un enfocament global de la cadena de producció d'aliments** per aconseguir un adequat control dels agents capaços de causar malaltia per via alimentària.

Arran de l'experiència adquirida en les crisis produïdes a finals del segle xx i començament del XXI, com la de l'encefalopatia espongiforme transmissible i la de les dioxines als pinsos, la Unió Europea va considerar la necessitat de redissenyar la seva política de seguretat alimentària i abordar-la amb un plantejament global i integrat. Aquest nou enfocament va ser impulsat amb la publicació del *Llibre blanc sobre seguretat alimentària* de la Comissió el 12 de gener de 2000. Una de les múltiples conseqüències de l'aplicació del *Llibre*

Els primers responsables de la seguretat dels aliments són les empreses de la cadena alimentària.

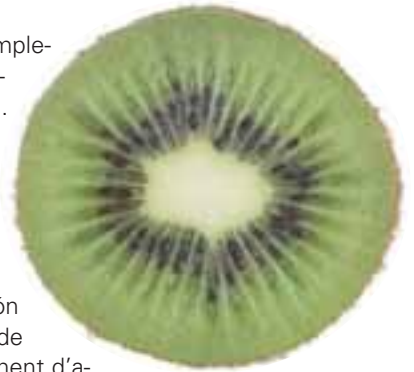
blanc va ser la publicació del Reglament CE núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària. (DOCE L 31 de 1.2.2002.)

El nou marc normatiu en matèria de seguretat alimentària de la UE defineix les responsabilitats de tots els participants al llarg de la cadena alimentària.

Identifica com els principals responsables de la seguretat alimentària operadors comercials com són els fabricants d'aliments per a animals, els agricultors i ramaders, els titulars d'indústries de transformació i minoristes, entre d'altres. Aquesta responsabilitat s'ha d'exercir mitjançant el compliment de tot un conjunt de condicions entre les

quals destaca la implementació de sistemes d'autocontrol.

Les autoritats competents dels estats membres (centrals/federals, regionals/autònòmiques i locals) són les encarregades de vetllar pel compliment d'aquestes obligacions mitjançant la implantació de sistemes de vigilància i control oficial al llarg de tota la cadena alimentària i l'aplicació de les mesures de correcció previstes a l'ordenament jurídic en els casos necessaris, així com l'impuls d'activitats d'informació i promoció de pràctiques correctes.





Paral·lelament han de fomentar en el consumidor la seva formació i l'educació en matèria d'emmagatzematge, preparació, conservació i consum del menjar en l'àmbit domèstic, ja que sobre totes aquestes activitats és el consumidor qui té la màxima responsabilitat.

Finalment, la Comissió Europea té la responsabilitat d'avaluar els sistemes

de control dels estats amb auditories i inspeccions.

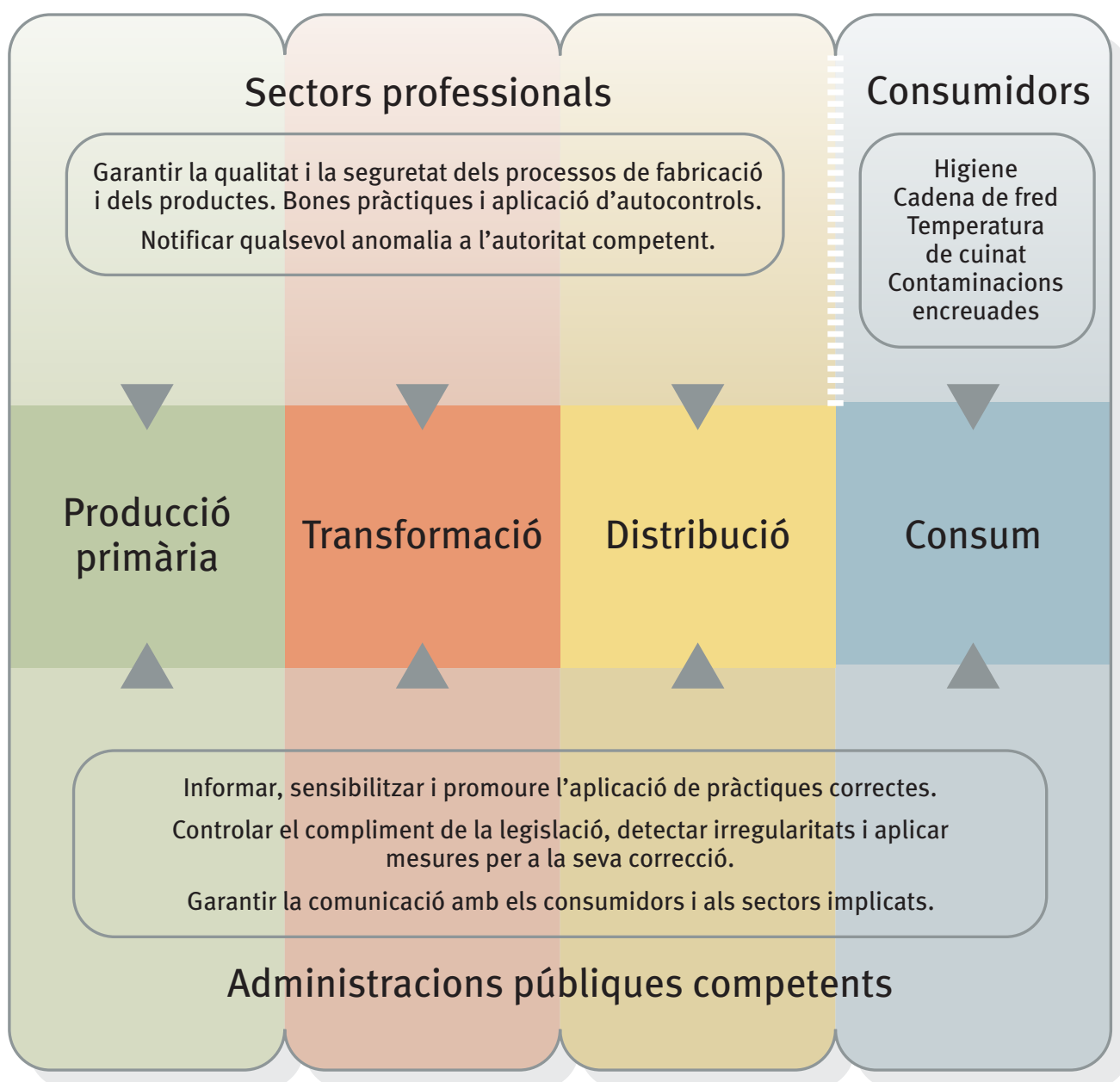
Aquesta combinació d'accions ha de permetre oferir a la ciutadania un elevat nivell de garantia en matèria de seguretat alimentària.

Sense perjudici d'aquesta distribució de responsabilitats, aquest document té com a propòsit recopilar informació sobre les actuacions portades a terme pels organismes de les administracions públiques implica-

des en la seguretat de la cadena de producció i distribució d'aliments. Per aquest motiu cal fer referència a quins són aquests organismes i quines són les seves funcions principals, qüestions que es tracten a l'apartat següent.



Distribució de responsabilitats entre els agents implicats en la seguretat alimentària





Organismes oficials responsables en matèria de seguretat alimentària

ELS ORGANISMES RESPONSABLES DE L'EXECUCIÓ D'INTERVENCIÓ RELACIONADES AMB LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA PERTANYEN A DISTINTES ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES I INTERVENEN EN LES DIFERENTS FASES DE LA CADENA ALIMENTÀRIA DINS DE L'ÀMBIT DE LES SEVES RESPECTIVES COMPETÈNCIES. AQUESTS ORGANISMES I LES SEVES FUNCIONS ES DESCRUIEN BREUMENT A CONTINUACIÓ.

Generalitat de Catalunya

Departament de Medi Ambient i Habitatge

Dins d'aquest Departament hem de destacar els organismes següents:

La **Direcció General de Qualitat Ambiental** que s'encarrega de vetllar per l'ús racional dels recursos en matèria de medi ambient, així com de la vigilància i el control de la **qualitat de l'aire** i de la protecció de l'ambient atmosfèric.

La **Direcció General de Medi Natural** té funcions de conservació, gestió, control i millora del patrimoni natural, espais protegits i protecció dels animals. Així mateix s'encarrega d'impulsar accions de prevenció d'infraccions i de l'assessorament i conscienciació ciutadana per fomentar conductes respectuoses amb el medi natural.

En aquesta direcció general destaquen les funcions de l'**Àrea d'Activitats Cinegètiques**, que són les de planifi-

cació i gestió en l'àmbit de l'activitat de la caça, i de l'**Àrea de Pesca Continental**, que té funcions de planificació i gestió de pesca i piscifactories en aigües continentals.

L'**Agència Catalana de l'Aigua (ACA)** té com a funcions més destacables el control dels aprofitaments hidràulics, la vigilància i control de la xarxa bàsica, els aprofitaments de les aigües superficials i subterrànies existents, així com dels abocaments que puguin afectar les aigües superficials, subterrànies i marítimes. Porta també a terme el control de la contaminació de les aigües mitjançant la fixació de valors límit d'emissió i objectius de qualitat del medi receptor i el control analític.

L'**Agència de Residus de Catalunya (ARC)** té com a funcions el foment i l'execució de programes de promoció de la minimització i valorització dels residus. Porta a terme el control de totes les activitats industrials generadores de residus, incloent les indústries agroalimentàries, així com de les empreses gestores dels residus.

Generalitat de Catalunya

- **Departament de Medi Ambient i Habitatge**
Agència de Residus de Catalunya
Agència Catalana de l'Aigua
- **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- **Departament de Salut**
Agència de Protecció de la Salut
Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- **Departament d'Economia i Finances**
Agència Catalana del Consum
- **Departament d'Interior, Relacions Institucionals i Participació**

Administracions locals

- **Municipis**
- **Diputacions**
- **Consells comarcals**

Altres organismes públics i privats

- **Centres de recerca**
- **Universitats**
- **Laboratoris d'investigació o de diagnòstic**



Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient i Habitatge



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
 Alimentació i Acció Rural**

Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Dins del Departament d'Agricultura destaquen els organismes següents:

La **Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Innovació**, que té com a funcions el control i el foment de la millora de la producció agrícola, ramadera i agroalimentària, així com el control de la sanitat animal i vegetal. Aquesta Direcció General està organitzada en les subdireccions següents:

La **Subdirecció General d'Agricultura**, que porta a terme l'avaluació, l'anàlisi i orientació de la producció agrícola; la promoció i control de la producció agrària integrada i la producció agrària ecològica, així com la promoció i control oficial de la sanitat vegetal, inclòs tot allò relacionat amb el control oficial de la producció, comercialització i utilització de fitosanitaris.

La **Subdirecció General de Ramaderia**, que té encomanades funcions de foment de la millora i el control oficial de la producció ramadera i la sanitat animal, inclòs tot allò relacionat amb la producció, comercialització i utilització de medicaments veterinaris.

La **Subdirecció General d'Innovació Rural**, que té funcions de promoció de la innovació, recerca, desenvolupament i formació del sector agrari català a través de l'assessorament, l'homologació i la promoció de millores tècniques i l'execució de programes de capacització professional.

La **Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries** que, mitjançant la **Subdirecció General d'Indústries Agràries** i la **Subdirecció General de Qualitat Agroalimentària**, s'ocupa del foment i del control oficial del compliment de la normativa sobre indústries agràries, qualitat i de la lluita contra el frau en l'àmbit agroalimentari.

La **Direcció General de Pesca i d'Acció Marítima**, que a través de la seva Subdirecció General de Pesca desenvolupa funcions d'ordenació i control oficial en matèria de pesca marítima, recursos marins i protecció del litoral, aqüicultura, marisqueig.

L'**Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries** (IRTA), que té funcions de recerca i desenvolupament entre els quals destaca la transferència tecnològica, la publicació dels resultats d'investigació i el subministrament d'informació sobre l'avenç dels projectes de recerca i desenvolupament.

El **Centre de Sanitat Avícola de Catalunya** (CESAC), que és el resultat d'un conveni de col·laboració entre el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya, la Federació Avícola Catalana i les cooperatives, el qual té funcions d'anàlisi, diagnòstic i dictàmens tècnics relacionats amb les malalties avícoles.

L'**Institut Català de la Vinya i el Vi** (Incavi), que té com a principals funcions la promoció i foment de la millora en els àmbits relacionats amb els productes vitivinícoles pel que fa a la investigació i recerca, i la promoció del seu major coneixement.

El **Centre de Formació d'Estudis Agrorurals** (CFEA), que s'ocupa de la formació permanent dels funcionaris del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural en els àmbits de l'organització administrativa i la qualitat del servei; produccions agrícoles, ramaderes i pesqueres; indústria i qualitat agroalimentària; polítiques comunitàries i desenvolupament rural i transferència tecnològica.

Les activitats de control oficial són executades pels Serveis Territorials del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural i compten amb el suport dels laboratoris de Sanitat Ramadera de Barcelona, Lleida, Poble de Segur, Girona, Reus, Seu d'Urgell, Vic, així com del Laboratori de Sanitat Vegetal de Barcelona i del Laboratori Agroalimentari de Cabriels.

Departament de Salut

Dins del Departament de Salut destaquen els organismes següents:

La **Direcció General de Salut Pública**, que té com a principals funcions la vigilància epidemiològica de les malalties transmissibles i dels brots epidèmics així com el disseny i l'execució de programes sanitaris per a la protecció de la salut davant d'agents que puguin ser presents en el medi i els aliments.

Destaquen les subdireccions generals de Protecció de la Salut i de Vigilància i Respostes a Emergències de Salut Pública.

Les activitats d'execució de programes sobre el territori són portades a terme pels Serveis Territorials del Departament de Salut i compten amb el suport del Servei de Vigilància i Control Analítics i del laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, els quals porten a terme anàlisis d'aigües, aliments i altres subs-

tractes (mostres clíniques, superfícies, etc.).

L'**Agència de Protecció de la Salut**, que actualment es troba en procés de desplegament territorial, és l'òrgan encarregat d'aplicar els criteris, les directrius i les prioritats de les polítiques de protecció de la salut, tant en l'àmbit de la Generalitat com dels ens locals de Catalunya, respectant el marc competencial actual i aprofundint en el principi de cooperació interadministrativa.

L'**Agència Catalana de Seguretat Alimentària** (ACSA) porta a terme les funcions d'avaluació i comunicació de riscos relacionats amb la cadena alimentària, així com de gestió de riscos pel que fa a la planificació estratègica i la coordinació d'accions de les administracions públiques responsables en la matèria.

L'**Institut d'Estudis de la Salut** (IES) desenvolupa accions d'elaboració i impuls de programes d'investigació i estudi sobre la salut i porta a terme programes d'especialització, reciclatge i perfeccionament de tècnics al servei de l'administració sanitària.


Departament d'Economia i Finances

Dins d'aquest Departament, l'**Agència Catalana del Consum** té com a funcions el control oficial de la informació i seguretat dels productes així com el control de frau en allò relacionat amb el productes i serveis posats a disposició dels consumidors, i també la informació, formació, assessorament i comunicació amb els consumidors.

Departament d'Interior, Relacions Institucionals i Participació

La **Direcció General de Seguretat Ciutadana**, mitjançant la Unitat Central Operativa de Consum, s'encarrega de la investigació de delictes relacionats amb la seguretat alimentària, en especial aquells relacionats amb la producció, tràfic i utilització de substàncies per a l'engreix il·legal de bestiar.

 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

 Agència de
Protecció de la Salut

 Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

 agència catalana
del consum

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Interior



Administracions locals

Les administracions locals tenen funcions de gestió del risc per a la salut derivat de la contaminació del medi, i en especial la gestió del risc per a la salut pel que fa a les aigües de consum públic i dels productes alimentaris **en les activitats del comerç minorista, la restauració** (venda directa d'aliments preparats als consumidors, amb repartiment a domicili o sense), **la producció i el transport d'àmbit local**.

Així mateix, determinades entitats locals de caràcter supramunicipal, com són les diputacions i els con-

sells comarcals, desenvolupen funcions de coordinació així com de suport tècnic, jurídic i econòmic als ajuntaments per al desenvolupament de programes de control oficial en matèria de salut pública i consum.

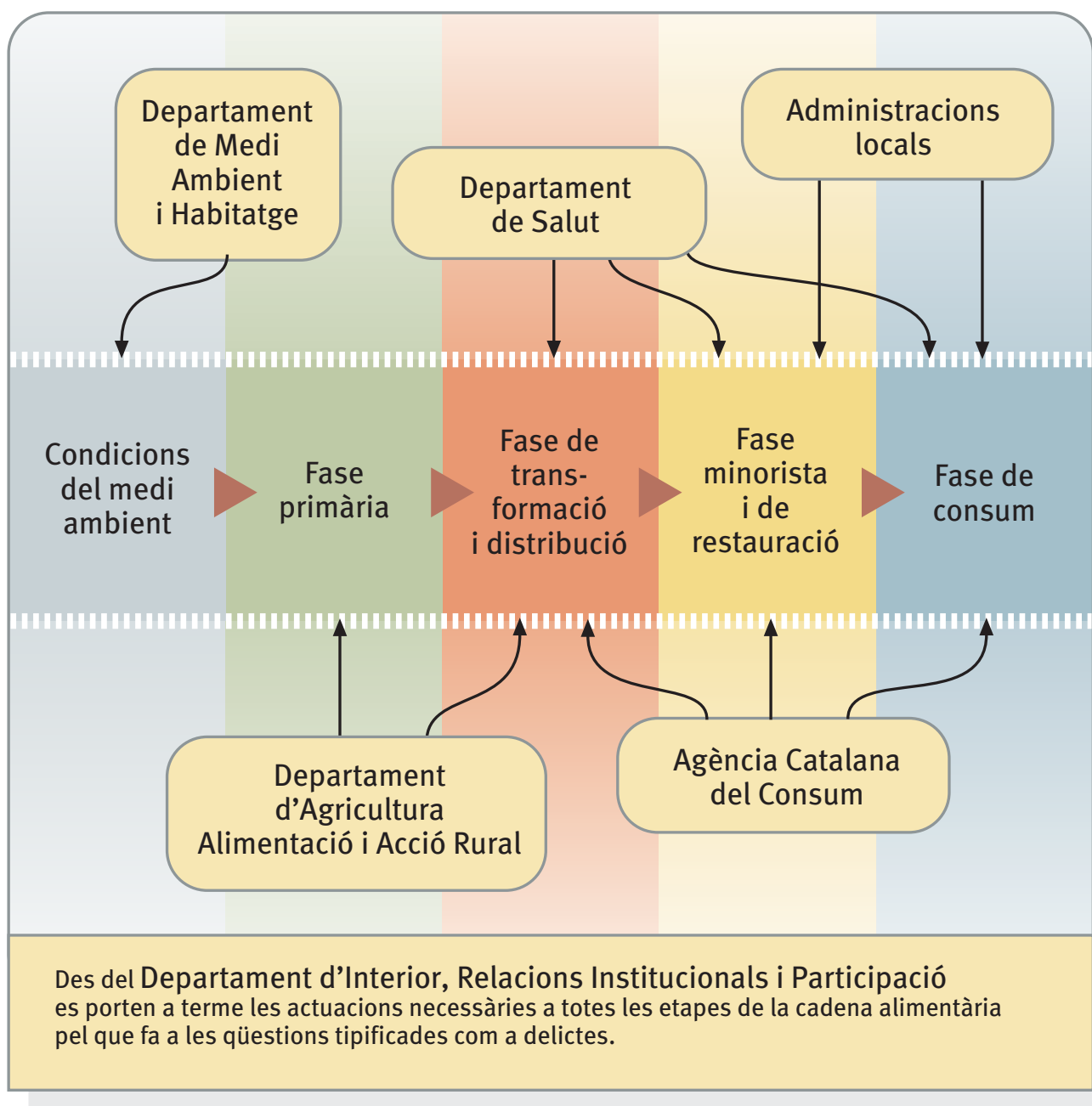
S'ha de fer especial menció a l'**Agència de Salut Pública de Barcelona**, que en l'àmbit territorial de la ciutat de Barcelona desenvolupa les funcions pròpies d'una administració local així com totes aquelles que a la resta de Catalunya corresponen al Departament de Salut pel que fa a la vigilància epidemiològica i la protecció i promoció de la salut.

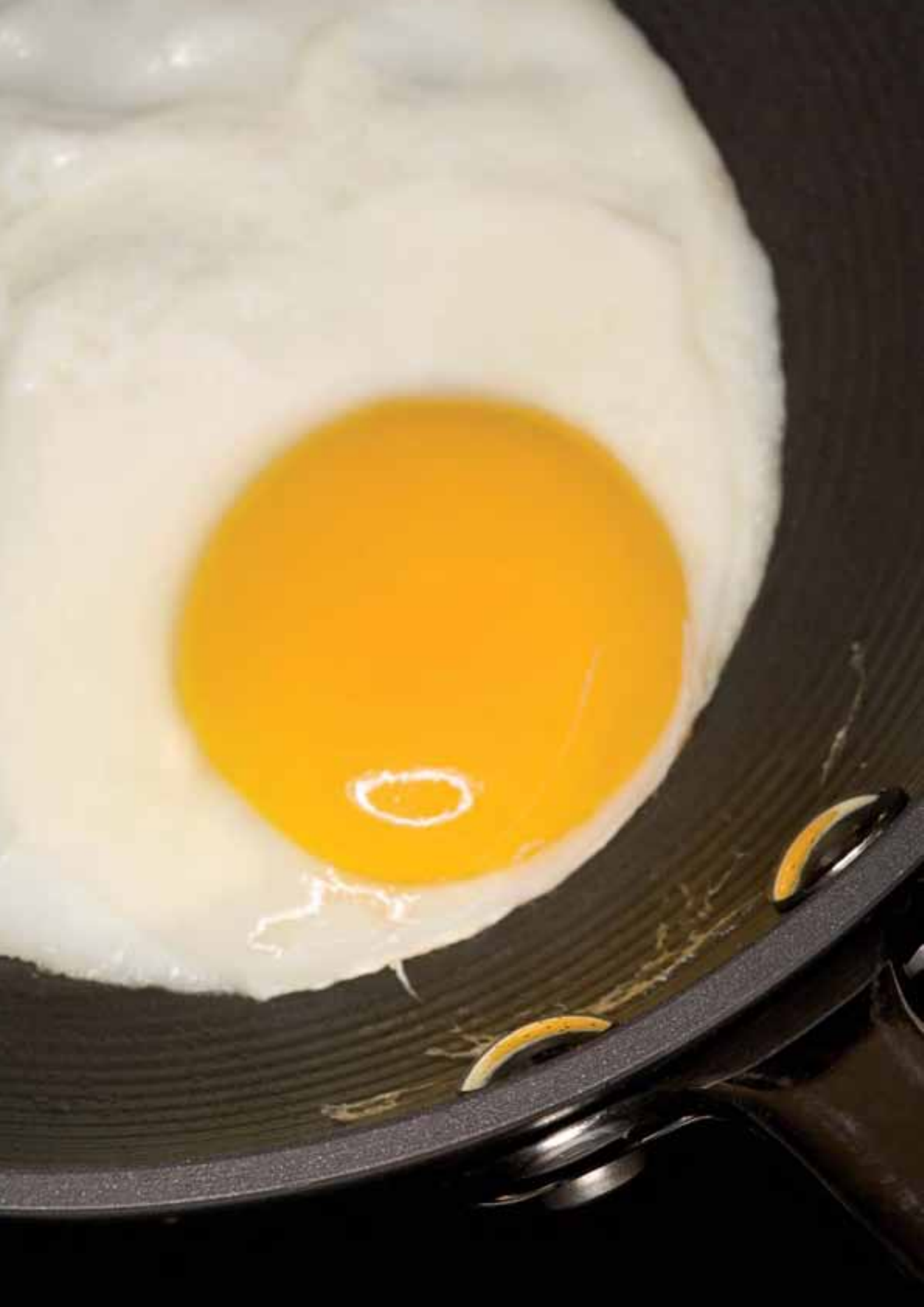
Mitjançant l'Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat desenvolupa funcions de control oficial de les activitats de transformació i distribució d'aliments tant en indústries com en mercats centrals, establiments minoristes i de restauració col·lectiva, inclosos els que es porten a terme a la via pública.

Hi ha altres organitzacions de caràcter públic o privat, com són centres de recerca, universitats, laboratoris d'investigació o de diagnòstic, associacions, fundacions, etc. que tenen una participació activa en l'àmbit de la seguretat alimentària i col·laboren amb les administracions públiques de Catalunya dins de les seves actuacions d'avaluació, gestió i comunicació de riscos.



Principals organismes responsables d'intervenció per a cada una de les fases de la cadena alimentària





El marc legal: els estàndards de referència

A L'ESTAT ESPANYOL, LA RESPONSABILITAT DE LES ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES DE VETLLAR PER LA SEGURETAT DELS ALIMENTS ÉS UNA CONCRECIÓ DEL DRET A LA PROTECCIÓ DE LA SALUT CONSGRAT PER L'ARTICLE 43 DE LA CONSTITUCIÓ ESPANYOLA. D'ACORD AMB AQUEST PRECEPTE, CORRESPON ALS PODERS PÚBLICS ORGANITZAR I TUTELAR LA SALUT PÚBLICA MITJANÇANT MESURES PREVENTIVES I LES PRESTACIONS I ELS SERVEIS NECESSARIS. IGUALMENT, L'ARTICLE 51 DE LA CONSTITUCIÓ ELS ENCOMANA LA PROTECCIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENTS EFICAÇOS, DE LA SEGURETAT, LA SALUT I ELS LEGÍTIMS INTERESSOS DELS CONSUMIDORS I ELS USUARIS.

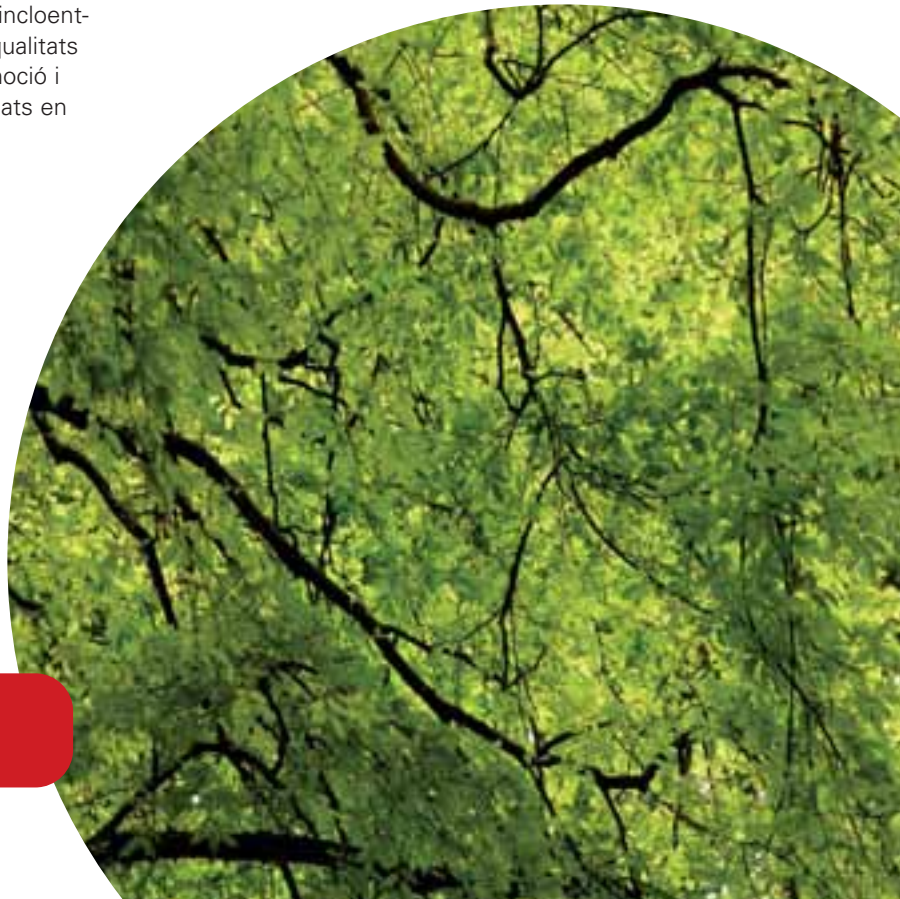
La **Llei 26/1984, de 19 de juliol, general de la defensa dels consumidors i usuaris**, configura com un dels drets bàsics dels consumidors la protecció contra els riscos que poden afectar-ne la salut o la seguretat.

Per la seva banda, la **Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat**, que regula les accions que permeten fer efectiu el **dret a la protecció de la salut**, considera activitat bàsica del sistema sanitari la que pot incidir sobre l'àmbit propi de la salut pública pel que fa al control de la higie-

ne, la tecnologia i la investigació alimentàries, la prevenció i la lluita contra les zoonosis i les tècniques necessàries per evitar riscos per a la salut de les persones deguts a la vida animal o a les malalties dels animals (article 8.2). A aquest efecte, imposa a les administracions públiques la responsabilitat de fer actuacions de control sanitari, de prevenció dels riscos per a la salut derivats dels productes alimentaris, incloent-hi la millora de les qualitats nutritives, i de promoció i millora de les activitats en

les àrees de la higiene alimentària (article 18, apartats 10 i 12). En el mateix sentit es manifesta la **Llei 15/1990, de 9 de juliol, d'ordenació sanitària de Catalunya** (article 8, lletres o i p).

Correspon als poders públics establir mesures preventives per a la protecció de la seguretat, la salut i els legítims interessos dels consumidors.



Els aspectes relatius a la seguretat alimentària estan a bastament regulats per les normes europees estatals i autonòmiques. El fet de disposar de referents legals ben definits és un pilar bàsic per a una intervenció eficaç de les administracions públiques responsables.

En aquest context legislatiu que pretén vetllar pel **dret de les persones a consumir aliments innocus i de qualitat adequada**, mitjançant la Llei 11/2001, de 5 de juliol, es va crear l'**Agència Espanyola de Seguretat Alimentària** com a organisme que ha d'afavorir la col·laboració entre les administracions públiques competents en aquesta matèria i els sectors implicats, incloses les associacions de consumidors i usuaris, i que, alhora, ha d'actuar com a centre de referència d'àmbit estatal en l'avaluació, la gestió i la comunicació de riscos alimentaris.

A Catalunya, l'Estatut d'autonomia atribueix a la Generalitat competències en matèria de medi ambient, agricultura, ramaderia, caça, pesca, salut pública i consum. La **Llei 20/2002, de seguretat alimentària**, és la norma de referència en aquest àmbit. Tal com s'indica a la seva exposició de motius, per exercir aquestes competències de forma coordinada en tot allò relatiu a la seguretat alimentària és fonamental disposar d'un text de rang adequat que reguli els mecanismes que han de permetre donar una resposta apropiada als preceptes exposats, als nous reptes i a les exigències de la ciutadania. Amb l'esmentada Llei es crea l'**Agència Catalana de Seguretat Alimentària**, integrada en l'Administració

de la Generalitat, com a organisme autònom adscrit al Departament de Salut. Aquest organisme pretén ésser el punt de referència a Catalunya pel que fa a la seguretat en els aliments. Té funcions d'avaluació i comunicació de riscos així com de planificació i avaluació de la gestió del risc. Alhora ha de col·laborar i cooperar amb els organismes que exerceixen competències equivalents en els àmbits estatal i comunitari i amb les administracions públiques competents.



Diario Oficial
de la Unión Europea

BOE BOLETÍN
OFICIAL DEL
ESTADO
MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

DOGC
Diari Oficial
de la Generalitat de Catalunya



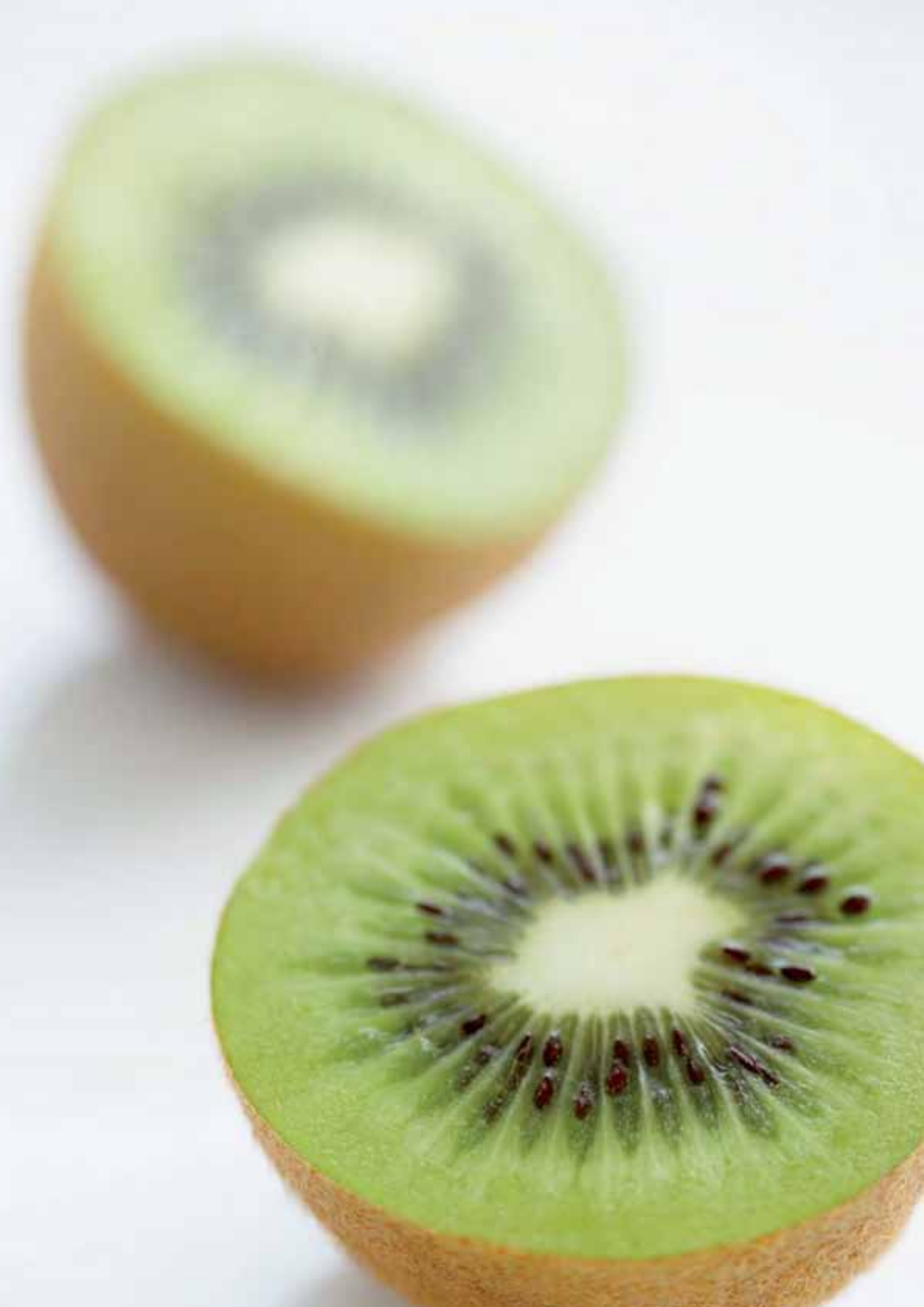
Pel que fa a l'àmbit de la Unió Europea, mitjançant el **Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell** s'han establert els **principis i els requisits generals de la legislació alimentària** i s'han fixat procediments relatius a la seguretat alimentària. Els requisits i principis recollits en aquest reglament han inspirat les importants modificacions normatives que s'han abordat recentment en l'àmbit de la legislació comunitària.

La normativa relativa a la seguretat alimentària és àmplia i complexa. Hi ha un gran nombre de normes de diferents rangs, com són

les lleis, els decrets i les ordres estatals i autonòmiques, així com els reglaments, les directives i les decisions de la Unió Europea, les quals poden tenir caràcter transversal o sectorial segons el cas. A aquest fet se sumen les interrelacions i jerarquies entre normes, en ocasions complicades, i les contínues modificacions i actualitzacions de què són objecte, elements que suposen una dificultat important per al seu seguiment per part de les empreses, les entitats públiques i els professionals que l'han de fer servir.

Per tal de facilitar l'accés i el seguiment actualitzat de la normativa vigent en aquesta matèria, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària posa a disposició dels professionals i del públic en general una base de dades de legislació dins el seu web (www.gencat.cat/salut/acsa) en què es poden consultar actualment més de 1.900 texts normatius referents a la seguretat alimentària.



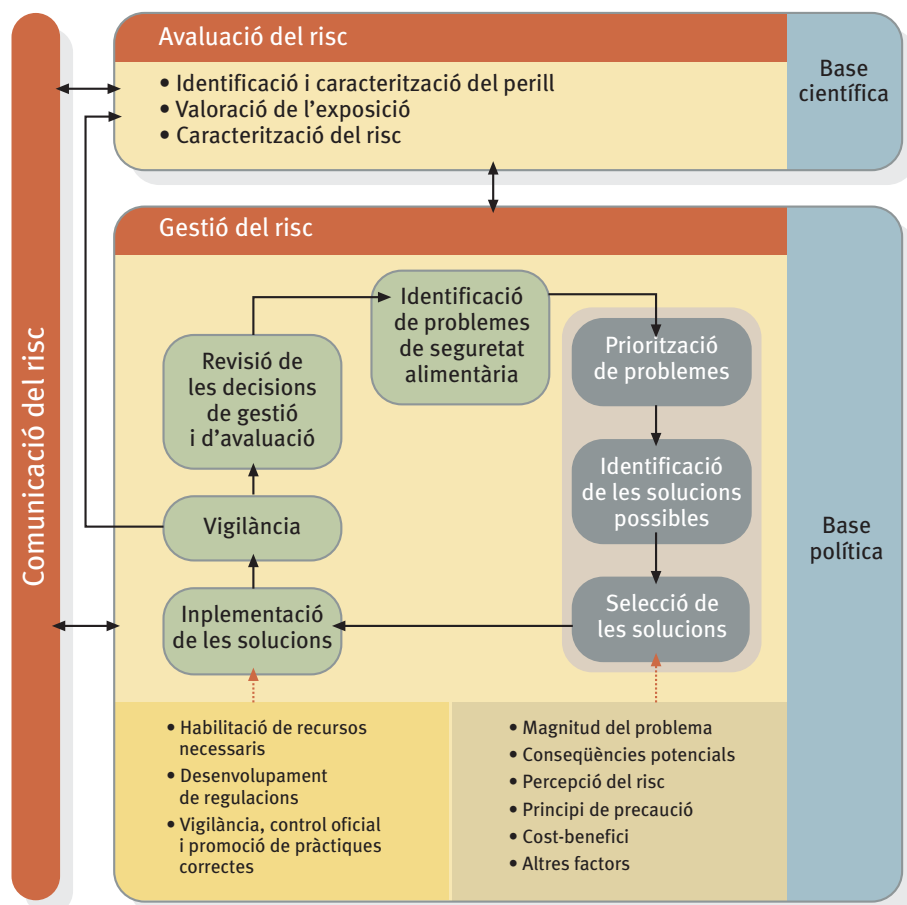


La intervenció de les administracions públiques en seguretat alimentària: un conjunt coherent i complementari

LA INTERVENCIÓ DE LES ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES EN LA CADENA ALIMENTÀRIA ESTÀ DESTINADA A VETLLAR PER LA SALUT DE LA CIUTADANIA AIXÍ COM TAMBÉ PELS INTERESSOS DELS CONSUMIDORS I LA LLEIALTAT DE LES TRANSACCIONS COMERCIALS.

ÉS COMPOSAT DE MÚLTIPLES ACTIVITATS QUE S'INTEGREN EN EL PROCÉS D'ANÀLISI DEL RISC, DE MANERA QUE COMPRENEN ACCIONS D'AVUACIÓ, GESTIÓ I COMUNICACIÓ DE RISCOS I COBREIX TOTA LA CADENA ALIMENTÀRIA. A CONTINUACIÓ ES DESCRIU BREUMENT AQUEST CONJUNT D'ACTIVITATS SEGUINT UNA SEQÜÈNCIA LÒGICA QUE VE MARCADA PEL PROCÉS D'ANÀLISI DEL RISC (AVUACIÓ, GESTIÓ I COMUNICACIÓ) I PER L'ESTRUCTURA DE LA CADENA ALIMENTÀRIA DES DE LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA, I EL MEDI AMBIENT EN QUÈ ES DESENVOLUPA, FINS AL CONSUM, PASSANT PER LES FASES DE TRANSFORMACIÓ, DISTRIBUCIÓ I COMERÇ MINORISTA. UN INFORMACIÓ MÉS DETALLADA SOBRE AQUESTES ACTIVITATS ES POT CONSULTAR A L'APARTAT "ACTIVITATS DE LES ADMINISTRACIONS PÚBLIQUES EN MATÈRIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA".

El procés d'anàlisi de risc i les seves interaccions



Avaluació de riscos: l'anàlisi científica dels perills



LA GESTIÓ I COMUNICACIÓ DEL RISC ALIMENTARI HAN D'ESTAR BASADES EN UNA ADEQUADA AVALUACIÓ DELS RISCOS. AQUESTA TÉ COM A PROPÒSIT CONÈIXER ELS PROBLEMES I CERCAR LES POSSIBLES SOLUCIONS DES D'UN ENFOCAMENT CIENTÍFIC. UNA BONA PART DE L'AVALUACIÓ DE RISCOS LA DUEN A TERME ORGANISMES INTERNACIONALS COM L'ORGANITZACIÓ MUNDIAL DE LA SALUT O L'AUTORITAT EUROPEA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA, JA QUE REQUEREIX UNA DOTACIÓ DE RECURSOS IMPORTANT.

Tanmateix, a escala regional o local cal portar a terme actuacions orientades a l'avaluació de la situació en el territori mitjançant l'**elaboració d'estudis i investigacions científiques** que permetin conèixer la morbiditat i la mortalitat de malalties d'origen alimentari, la prevalença dels perills (freqüència i concentració), els nivells de l'exposició de la població i els riscos derivats. Bona part d'aquesta funció s'ha de fer a partir de l'anàlisi de les dades resultants de vigilància de perills a la cadena alimentària i del seguiment epidemiològic de les malalties de transmissió alimentària, així com també a través d'altres estudis dissenyats a l'efecte.

L'avaluació del risc ha d'estar basada en els principis d'excel·lència, transparència i independència.

Les activitats d'avaluació del risc a Catalunya són en bona part responsabilitat de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA). Es tracta d'accions que són complementàries als treballs d'avaluació portats a terme per les organitzacions internacionals com l'Organització Mundial de la Salut (OMS) o l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA), i estatals, com l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AESA).

En primer lloc, l'ACSA du a terme accions de recopilació i classificació de la informació científica existent a partir de les fonts bibliogràfiques i els estudis disponibles que siguin de solvència científica reconeguda per tal de posar aquesta informació a l'abast dels gestors del risc i dels participants en la cadena alimentària.

Dins de l'àmbit de l'avaluació, cal destacar els treballs que porten a terme el **grups d'experts científics**, els quals han de complementar les tasques del **Comitè Científic**, òrgan assessor sobre aspectes tècnics i científics en seguretat alimentària.

Amb el propòsit d'avaluar riscos i amb l'assessorament d'aquests grups d'experts, es fan altres activitats com és l'**emissió de dictàmens i informes tècnics** i l'**impuls d'estudis específics**. Destaquen amb entitat pròpia l'estudi de contaminants en dieta total i el de substàncies tòxiques persistents en aliments de consum habitual dins del Programa Estocolm, de la Direcció General de Salut Pública.

Així mateix, per tal de facilitar l'accés a la informació científica per part de tots els participants en la cadena alimentària, i en especial dels gestors del risc, es porten a terme activitats orientades a mantenir una **base de dades actualitzada d'informació científica i tècnica així com de centres i línies d'investigació** en matèria de seguretat alimentària que es posen a l'abast de totes les persones interessades i del públic en general.

Gestió de riscos: la vigilància i el control oficial

LA GESTIÓ DE RISCOS ÉS UN DELS COMPONENTS CLAU DEL PROCÉS D'ANÀLISI DEL RISC, QUE ES CARACTERITZA PER LA SEVA COMPLEXITAT I PEL GRAN VOLUM D'ACTIVITATS QUE LA INTEGREN, LES QUALS S'ABORDEN BREUMENT A CONTINUACIÓ. PER A UNA COMPRESIÓ MÉS FÀCIL DEL QUE SUPOSA, ES DESCRIU TOT SEGUIT AQUEST CONJUNT D'ACTIVITATS ORDENADES I CLASSIFICADES DINS DE LA FASE DE LA CADENA ALIMENTÀRIA A LA QUAL ESTAN MÉS VINCULADES.



1. Actuacions de vigilància i control en el medi ambient

EL MEDI EN QUÈ ES DESENVOLUPEN LES ACTIVITATS DE LA CADENA ALIMENTÀRIA ÉS UNA POSSIBLE FONT D'AGENTS PATÒGENS, ELS QUALS PODEN INCORPORAR-SE ALS PRODUCTES DE LA CADENA ALIMENTÀRIA. DIOXINES, METALLS PESANTS, PESTICIDES PERSISTENTS ENTRE ALTRES SUBSTÀNCIES, AIXÍ COM MOLTS MICROORGANISMES, PODEN ESTAR PRESENTS A L'AIRE, LA TERRA O L'AIGUA I CONTAMINAR ANIMALS I PLANTES DESTINATS A LA PRODUCCIÓ D'ALIMENTS. EL RISC MEDIAMBIENTAL POT AFECTAR TOTES LES FASES DE LA CADENA ALIMENTÀRIA PERÒ ÉS ESPECIALMENT SIGNIFICATIU EN LES ACTIVITATS DE LA FASE PRIMÀRIA PER LA SEVA FORTA DEPENDÈNCIA I RELACIÓ AMB EL MEDI.

La resposta a aquest tipus de problemes és normalment difícil ja que la major part de contaminants químics que es troben a l'ambient són el resultat d'emissions produïdes durant dècades d'activitat humana sense suficient control i sentit de la sostenibilitat, o bé hi intervenen factors sobre els quals és difícil incidir. D'altra banda, moltes emissions tenen un efecte global, de manera que calen actuacions coordinades i simultànies a tot el món. Només una actuació global i sostinguda en el temps pot permetre mantenir els resultats desitjats de reducció de la presència de contaminants en el medi.

A escala local o regional, el control per **minimitzar les emissions de residus al medi** és la primera de les mesures que cal implementar.

Aquestes mesures s'han de complementar amb la **vigilància dels nivells d'immissió de contaminants en mostres d'aire, aigua i sòl** per tal de conèixer quins són els nivells en cada moment i poder determinar prioritats d'acció i la necessitat d'aplicar mesures addicionals de gestió.

Els perills biològics poden estar presents en el medi mitjançant la seva prevalença a les espècies salvatges, i constituir així un reservori des del qual l'agent pot infectar les espècies domèstiques productores d'aliments i fins i tot les persones en el cas dels agents zoonòtics. El agents causals de la tuberculosi, la brucel·losi i la triquinosi són només alguns exemples d'agents patògens que poden passar d'animals salvatges a animals domèstics i a la inversa. **La vigilància i el control de perills biològics en les espècies salvatges** és doncs una qüestió que cal considerar en una concepció global del que significa la seguretat alimentària, per la seva repercussió en la sanitat dels animals d'abastament així com per la possibilitat de contacte directe amb les persones a través dels aliments procedents de les activitats cinegètiques.

De la mateixa manera que els factors mediambientals influeixen en la seguretat alimentària, les activitats de la cadena alimentària reper-

cuteixen en el medi ambient. Per aquest motiu les activitats alimentàries han d'incorporar tota una sèrie de principis com són la prevenció de la contaminació, la minimització de la utilització de recursos naturals o la minimització de generació de residus, entre d'altres. Hi ha una interrelació important entre la cadena alimentària i el medi ambient que cal gestionar correctament.

Des del Departament de Medi Ambient i Habitatge, així com des de les seves agències especialitzades com són l'Agència Catalana de l'Aigua i l'Agència de Residus de Catalunya, es porten a terme accions en aquesta línia. Així, es desenvolupen activitats de control basades en la comprovació del compliment de condicions durant el procediment d'**autorització d'activitats amb repercussió mediambiental** que es complementa amb un control oficial periòdic.

Es porta a terme també un control dels abocaments al medi i dels nivells d'emissió així com dels d'immissió o prevalença de contaminants. Tot això es complementa amb activitats orientades a promoure una **gestió millor dels residus**.



2. Actuacions de vigilància i control en la fase primària

LES CRISIS ALIMENTÀRIES DELS DARRERS ANYS, EN LES QUALS HAN ESTAT IMPLICATS PERILLS QUÍMICS I BIOLÒGICS ESPECIALMENT RESISTENTS ALS MÈTODES DE CONTROL TRADICIONALS COM SÓN ELS PRIONS I LES DIOXINES, HAN POSAT DE MANIFEST LA IMPORTÀNCIA DE LES FASES INICIALS DE LA CADENA ALIMENTÀRIA COM A ÀMBITS ESTRATÈGICS D'INTERVENCIÓ EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA. LA EXPERIÈNCIA ADQUIRIDA HA EVIDENCIAT QUE MOLTS PROBLEMES NOMÉS SÓN ABORDABLES DE MANERA EFICAÇ AMB MESURES APLICADES EN LES PRIMERES ETAPES DE LA CADENA ALIMENTÀRIA.

Les activitats o programes d'intervenció en la fase primària de la cadena alimentària són, doncs, imprescindibles en una política de gestió integral i transversal de la seguretat alimentària. Aquestes activitats s'emmarquen en les línies d'intervenció següents:

- **Foment i control de l'aplicació de bones pràctiques agràries**, especialment pel que fa a la fertilització, la sanitat vegetal i la utilització de productes fitosanitaris, que contribueixen a la reducció de la contaminació del medi i dels productes de la cadena alimentària.
- **Autorització, registre i ordenació d'activitats**. Aquests tipus d'intervencions permeten un important grau de control ja que porten associats procediments d'autorització prèvia en els quals es comprova el compliment de les condicions de seguretat alimentària. Simultàniament constitueixen una base d'informació necessària per a tota intervenció que s'hagi de programar ja que permeten disposar de dades necessàries per al disseny i la implementació de tot tipus de programes de vigilància i control o d'informació i sensibilització, que s'apliquen de manera continuada o periòdica.
- **Foment i control de la sanitat vegetal i de l'ús correcte de fitosanitaris** que contribueixen favorablement a reduir l'ús de plagui-

cides i per tant la seva incorporació al medi i als aliments.

- **Vigilància i control de la sanitat animal i de les mesures de bioseguretat ramadera**, que s'orienten a la reducció de la prevalença d'agents zoonòtics capaços de causar una malaltia en animals i persones així com també a altres agents capaços de causar malalties només en animals.
- **Foment i control de bones pràctiques en producció i alimentació, així com en la utilització de productes zoosanitaris** que contribueixen a minimitzar la incorporació i la freqüència i concentració d'aquest grup de perills químics als animals productors d'aliments.
- **Manteniment de xarxes d'informació i alerta en coordinació amb la resta de l'Estat espanyol i de països de la Unió Europea**, especialment en els àmbits de l'alimentació i la sanitat animals.
- **Vigilància i control de les aigües de producció i dels productes pesquers i aqüícoles** per tal de garantir la seva seguretat.

Paral·lelament a aquestes línies de treball orientades a la minimització de la incorporació de perills a la cadena alimentària en la fase primària, cal destacar les activitats orientades a satisfer altres demandes i

necessitats de la societat. Les accions en l'àmbit de l'**alimentació, el benestar i la sanitat animal de malalties no zoonòtiques**, així com en la **sanitat vegetal** o en l'àmbit de la utilització de la biotecnologia, com per exemple els **organismes genèticament modificats**, tenen vessants que van més enllà de la seva contribució a la innocuïtat dels aliments, atès que contribueixen a mantenir uns sistemes de producció sostenibles des del punt de vista ètic, econòmic i ecològic, que s'orienten a satisfer les expectatives i necessitats de la societat així com a recuperar i mantenir la seva confiança.



3. Actuacions de vigilància i control en la fase de transformació i distribució

ELS PRODUCTES PROCEDENTS DE LA FASE PRIMÀRIA PASSEN A LA SEGÜENT ETAPA DE LA CADENA ALIMENTÀRIA, ANOMENADA FASE DE TRANSFORMACIÓ I DISTRIBUCIÓ. ELS PROCESSOS QUE SEGUEIXEN ELS PRODUCTES EN AQUESTA FASE PODEN SER MÉS O MENYS COMPLEXOS EN FUNCIÓ DE CADA CAS. AIXÍ, EN ALGUNS CASOS SE SEGUEIX UN PROCÉS DE DISTRIBUCIÓ SIMPLE I SENSE CAP TRANSFORMACIÓ QUE ACABA EN EL COMERÇ MINORISTA, COM SERIA EL CAS DELS VEGETALS QUE ES COMERCIALIZEN EN EL SEU ESTAT NATURAL, MENTRE QUE EN ALTRES CASOS SE SEGUEIXEN COMPLICATS PROCESSOS DE TRANSFORMACIÓ I DISTRIBUCIÓ FINS ARRIBAR AL PRODUCTE FINAL POSAT A DISPOSICIÓ DEL CONSUMIDOR. AIXÍ, PER EXEMPLE, UN PLAT PREPARAT ENVASAT ÉS EL RESULTAT DELS PROCESSOS DE TRANSFORMACIÓ I DISTRIBUCIÓ QUE HAN SEGUIT ELS SEUS DIFERENTS INGREDIENTS I MATERIALS D'ENVASAT, I EN ELS QUALS HAN POGUT ESTAR IMPLICATS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS DE DIFERENTS SECTORS I MOLT ALLUNYATS GEOGRÀFICAMENT.

Els processos que segueixen els aliments en aquesta etapa i les empreses que els porten a terme són objecte d'activitats orientades a la sensibilització i la promoció de pràctiques correctes alhora que es porten a terme tot un conjunt de mesures de control oficial per comprovar que es compleixen les condicions generals de seguretat alimentària, quant a instal·lacions, equips, autocontrols, traçabilitat o formació de personal entre d'altres. Així mateix, es duen a terme actuacions de vigilància i control oficial molt més específiques, entre les quals destaquen els controls analítics de laboratori, per tal de comprovar la prevalença de perills en els productes d'aquesta etapa de la

cadena alimentària, o el compliment de determinades mesures preventives

considerades prioritàries. Aquest conjunt d'activitats s'emmarca en les línies d'intervenció següents:

- **Autorització, registre i ordenació d'activitats**, que tenen per objecte el control del compliment de determinades condicions prèviament a l'autorització de l'activitat (condicions d'autorització) així com la disponibilitat de les dades necessàries per al disseny i la implementació de tot tipus de programes d'intervenció en seguretat alimentària.
- El **control oficial periòdic** per comprovar que les activitats mantenen les condicions d'autorització establertes a les reglamentacions vigents.
- El **foment i control de l'aplicació de pràctiques correctes d'higiene**.
- La **vigilància i el control analítics de la prevalença de determinats perills en els productes alimentaris** i/o de disconformitats que puguin afavorir la seva presència o augment.

Totes aquestes activitats es complementen amb mesures orientades a evitar que els aliments que puguin suposar un risc arribin al consum, i que s'apliquin de manera urgent en els casos necessaris. En aquest sen-

tit, hi tenen un important paper les **xarxes d'informació i alerta alimentària** que es troben operatives des de fa anys i que integren informació i actuacions a tot el territori de la Unió Europea.

Paral·lelament a aquestes línies de treball, cal fer menció d'aquelles que estan orientades a satisfer altres demandes i necessitats de la societat. Les **accions en l'àmbit del control de l'etiquetatge, la composició, els sistemes de producció, i de la qualitat agroalimentària** en general, tenen implicacions que van més enllà de la innocuïtat, inclosa la protecció de les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries. S'emmarquen dins la demanda social d'aliments que a més de ser segurs responguin a principis d'informació i qualitat que facin possible als consumidors prendre decisions de consum basades en informació fiable. Això ha de permetre que puguin tenir plena confiança que els aliments que consumeixen es corresponen amb els paràmetres de qualitat que són legítimament exigibles sobre la base del que s'indica a la normativa vigent i la informació facilitada per l'operador comercial responsable del producte.



4. Actuacions de vigilància i control en les fases de comerç minorista i de restauració

DES DE LA FASE DE TRANSFORMACIÓ, O BÉ DIRECTAMENT DES DE LA FASE PRIMÀRIA SENSE CAP TRANSFORMACIÓ, ELS ALIMENTS ARRIBEN A LA FASE DE COMERÇ MINORISTA I DE RESTAURACIÓ I A LA FASE DE CONSUM PER PART DE LA CIUTADANIA.

LA FASE DE COMERÇ MINORISTA CONSISTEIX EN LA POSADA A DISPOSICIÓ DELS CONSUMIDORS DELS ALIMENTS MITJANÇANT LA VENDA, CESSIÓ O SERVEI AL DETALL, INCLOSOS ELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ, BARS I CAFETERIES. AQUESTA FASE ES CARACTERITZA PER L'ELEVAT NOMBRE D'EMPRESSES QUE HI INTERVENEN, LA SEVA ATOMITZACIÓ I LA DISPERSIÓ GEOGRÀFICA, FACTORS QUE SUPOSEN UNA DIFICULTAT PER A LES ACTIVITATS DE VIGILÀNCIA I CONTROL.

Des de les administracions locals i des del Departament de Salut es porten a terme actuacions de foment de pràctiques correctes i de control oficial en activitats realitzades dins de la fase minorista i de restauració. Les principals línies de treball es basen en **el control del compliment de les condicions d'autorització a l'inici de cada activitat**, cosa que es complementa amb inspeccions periòdiques per al control del compliment d'aquestes condicions, que tenen per objecte la minimització de riscos per a la salut i la protecció dels interessos dels consumidors.

A més del control sobre les activitats minoristes i de restauració, es duen a terme **controls sobre els productes alimentaris** posats a disposició dels consumidors mitjançant el control de la composició i l'etiquetatge, un àmbit en què té un paper destacat l'Agència Catalana del Consum.

Una altra activitat del control d'aliments amb especial rellevància és la **vigilància analítica dels aliments que són al mercat** per comprovar la prevalença de perills biològics i químics.

El Departament de Salut i també l'Agència de Salut Pública de Barcelona així com altres administracions locals desenvolupen programes específics a aquest efecte.

Dins de la **fase de consum** s'inclouen les activitats de transport, emmagatzematge, manipulació, elaboració i consum per part dels consumidors finals en l'**àmbit domèstic**. La millora de les condicions d'aquesta fase no pot ser abordada mitjançant mesures de control oficial, raó per la qual resulten clau totes les activitats de informació, formació i promoció de pràctiques correctes que es recullen a l'apartat dedicat a la comunicació en seguretat alimentària.



5. Actuacions de vigilància i control dels prestadors de serveis

LES ACTIVITATS O EMPRESSES DE LA CADENA ALIMENTÀRIA FAN ÚS DELS SERVEIS D'EMPRESSES EXTERNES EN QÜESTIONS COM L'APLICACIÓ DE PLAGUICIDES, LES ANÀLISIS DE MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTES FINALS O EN LA FORMACIÓ DE PERSONAL.

Aquests serveis poden tenir una important repercussió en la seguretat i qualitat dels aliments, raó per la qual són objecte de regulació normativa i un control oficial periòdic. Així, des del Departament de Salut s'apliquen **sistemes i procediments d'autorització i control periòdic de les empreses aplicadores de plaguicides** d'ús ambiental

i en la indústria alimentària, així com de les **entitats de formació de manipuladors d'aliments**. Des del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural s'autoritzen les empreses comercialitzadores i aplicadores de plaguicides **fitosanitaris d'ús agrícola i ramader** i s'organitzen els cursos per a l'obtenció del carnet d'aplicador d'aquests productes.

D'altra banda, tant el Departament de Salut com el d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural tenen instaurats sistemes de registre i control de **laboratoris** que presten serveis a les empreses de la cadena alimentària.



La qualitat dels serveis prestats per empreses externes a les empreses que operen en la cadena alimentària és un factor clau en la formació del personal i en el bon funcionament dels sistemes d'autocontrol, entre altres qüestions.

6. Actuacions de vigilància i control de malalties de transmissió alimentària

TOTES LES ACTIVITATS REFERIDES FINS AL MOMENT ESTAN DIRIGIDES A LA PREVENCIÓ DE L'EXPOSICIÓ DE LES PERSONES ALS AGENTS CAPAÇOS DE CAUSAR MALALTIA PER VIA ALIMENTÀRIA, DE MANERA QUE SIGUI POSSIBLE MINIMITZAR L'APARICIÓ D'AQUESTES MALALTIES. PARAL·LELAMENT ES DESENVOLUPEN ACTIVITATS ORIENTADES A DETECTAR AQUESTES MALALTIES QUAN APAREIXEN A LA POBLACIÓ I A PRENDRE MESURES ADDICIONALS PER EVITAR MAJORS CONSEQÜÈNCIES.

Hi ha procediments establerts reglamentàriament per a la **notificació de les malalties de declaració obligatòria i brots epidèmics**. Dins de les malalties de declaració obligatòria es troben algunes malalties transmissibles pels aliments, com la brucel·losi, la triquinosi, el carboncle, l'hepatitis A, el còlera, la febre tifoidea, el botulisme, la gastroenteritis per *E. coli* O157:H7, etc., i també els brots epidèmics d'origen alimentari tant si són d'origen biològic com d'origen químic.

La sospita d'un brot s'ha de declarar sempre amb urgència i va seguida d'un estudi del brot que permet recopilar dades sobre símptomes, persones malaltes, persones exposades, llocs on els malalts hagin menjat en comú durant les 48 h

abans de l'inici i aliments consumits en comú. Paral·lelament es porta a terme l'obtenció de mostres clíniques dels malalts i dels aliments per tal d'identificar el tipus d'agent.

Així mateix **es prenen mesures de control immediates** d'inspecció de l'establiment o establiments que hagin participat en l'elaboració o distribució dels aliments sospitosos. Durant la visita d'inspecció s'investiguen les possibles causes de la presència de l'agent etiològic i es prenen les mostres necessàries per tal d'efectuar les corresponents proves analítiques.

A partir d'aquesta informació **es dicten mesures preventives i correctores oportunes** en els establiments associats al brot, i quan és necessari també en altres establiments que puguin presentar riscos similars.

Després de la investigació de cada brot s'elabora un informe que recull cadascun dels punts enumerats anteriorment. A partir de l'estudi i l'avaluació conjunta dels informes dels brots apareguts es poden arribar a conèixer les característiques epidemiològiques presentades pels brots de malaltia de transmissió alimentària en un determinant àmbit territorial, la qual cosa és fonamental per orientar correctament les actuacions preventives destinades a disminuir-ne la incidència en un futur.

Les malalties de transmissió alimentària més freqüents a Catalunya estan causades per *Salmonel·la*, *Campylobacter*, *Staphylococcus* i norovirus.



Qualitat, eficiència i coordinació de les administracions públiques: un sistema integrat d'intervenció

TRADICIONALMENT, LA INTERVENCIÓ DELS PODERS PÚBLICS EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA S'HA AJUSTAT A UN SISTEMA D'ORGANISMES MÚLTIPLES EN EL QUAL SOVINT CADA ORGANITZACIÓ HA DONAT RESPOSTA ALS PROBLEMES DES D'UNA PERSPECTIVA SECTORIAL, COSA QUE MOLTES VEGADES HA GENERAT MANCANCES EN LA COORDINACIÓ TRANSVERSAL.

Les expectatives socials de millora en l'eficàcia i l'eficiència de les accions dels poder públics fan necessari avançar en la consolidació



d'un model en el qual totes les administracions competents comparteixen un enfocament global de seguretat de la cadena alimentària dins d'una estratègia de coordinació, sinergia i complementarietat. Cal també comptar amb tots aquells professionals que participen en la cadena alimentària i especialment amb els ciutadans.

Per cobrir aquestes necessitats alguns països com Bèlgica i Canadà han adoptat sistemes basats en un organisme únic responsable de totes les intervencions

en la matèria. Però **la tendència general és evolucionar cap a un model integrat d'intervenció** en què totes les administracions competents actuen de manera coordinada sobre la base d'objectius comuns i d'un compromís explícit.

El sistema català de seguretat alimentària està actualment immers en una evolució cap a un sistema integrat. L'evolució cap a un model d'intervenció integrada requereix determinats instruments que serveixin de marc de referència i contribueixin a orientar l'acció conjunta de les administracions públiques cap a resultats concrets i compartits amb la participació de tots els sectors implicats. Així mateix, totes les activitats de les administracions públiques responsables en seguretat alimentària han de portar-se a terme d'acord amb principis de qualitat, eficiència i coordinació.

Amb aquests propòsits es desenvolupen tota una sèrie d'actuacions orientades a la planificació, la coordinació i la qualitat de les activitats i serveis prestats, i a la l'optimització de les activitats dels diferents departaments de la Generalitat i dels ens locals de

Catalunya en matèria de seguretat alimentària així com la coordinació amb l'administració general de l'Estat i les institucions de la Unió Europea.

Per tal d'assolir aquests propòsits es porten a terme tota una sèrie d'accions entre les quals hem de destacar:

- El **desenvolupament d'un Pla estratègic de seguretat alimentària** i dels corresponents sistemes de seguiment i avaluació.
- La **constitució i el manteniment de grups de treball per a la coordinació interdepartamental i interadministrativa** a Catalunya.
- La **coordinació** amb les administracions **estatal i de la Unió Europea**.
- La **definició de procediments generals d'actuació** entre els quals ocupen un lloc destacable el Pla de gestió de crisis i el Pla de comunicació de riscos.
- La **supervisió i auditoria internes** de les activitats i serveis prestats per les administracions públiques amb responsabilitats en seguretat alimentària.

Comunicació i col·laboració amb tots els participants en la cadena alimentària: construint xarxes de cooperació

LA COMUNICACIÓ DEL RISC ES DEFINEIX GENÈRICAMENT COM UN INTERCANVI INTERACTIU D'INFORMACIÓ I OPINIONS ENTRE LES PARTS IMPLICADES EN LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA (MITJANS DE COMUNICACIÓ, PODERS PÚBLICS, COMUNITAT CIENTÍFICA, OPERADORS DE LA CADENA ALIMENTÀRIA I CIUTADANIA) RESPECTE A LA NATURALESA DELS RISCOS I LES MESURES PER GESTIONAR-LOS. TOT AIXÒ HA DE PERMETRE CONSTRUIR LES BASES D'UNA CULTURA COL·LECTIVA EN MATÈRIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA AMB REFERENTS COMUNS PER A TOTS ELS IMPLICATS BASADA EN LA TRANSPARÈNCIA I EL RIGOR CIENTÍFIC.

Cal, a més, que el consumidor pugui tenir accés a informació adequada per tal que pugui estar en condicions de prendre decisions basades en coneixements i informació fiables. Part de la informació que s'ha de facilitar ha de procedir de la iniciativa pública, però **cal implicar-hi també els titulars dels sectors productors**, que han de ser capaços de facilitar tota la informació que sigui possible al consumidor dels productes que posa a la seva disposició a través de la incorporació d'informacions no obligatòries a l'etiquetatge i a través d'altres vies

com la publicitat, pàgines web, etc.

Per tal de poder avançar en l'assoliment d'aquest propòsits es desenvolupen diferents línies de treball entre les quals podem destacar les següents:

- Els **sistemes per facilitar la comunicació i coordinació amb tots els participants en la cadena alimentària** a través de grups de treball i espais de discussió.
- Els **serveis d'informació i resposta a consultes dels participants en la cadena alimentària**, i en especial dels consumidors.

- **Actuacions de divulgació i accessibilitat a informació** a través de pàgines web i material imprès, jornades i altres tipus d'actes que constitueixen elements clau per promoure la sensibilització en la matèria, la unificació de criteris i l'aplicació de pràctiques correctes a tota la cadena alimentària.

Cal destacar especialment, com a eina fonamental, la informació posada a l'abast de tots els participants en la cadena alimentària i del públic en general a través de la pàgines web dels organismes oficials responsables. El fàcil accés a les normes que són d'aplicació en seguretat alimentària així com als informes científics, enllaços d'interès i altra informació d'actualitat és fonamental per a la promoció d'un elevat nivell de seguretat alimentària.





Activitats de les administracions públiques en matèria de seguretat alimentària

Activitats d'avaluació

- Avaluació de riscos mitjançant grups d'experts científics
- Impuls d'estudis d'avaluació
- Base de dades d'informació científicotècnica i de centres i línies d'investigació en matèria de seguretat alimentària
- Emissió de dictàmens i informes tècnics
- Vigilància de contaminants en dieta total a Catalunya
- Identificació i valoració de substàncies tòxiques persistents en els aliments de consum habitual a Catalunya. Programa Estocolm



📍 Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Des de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària es porten a terme totes les activitats necessàries per donar suport tècnic i operatiu al seu Comitè Científic i als grups d'experts.

Instruments de suport de l'ACSA al Comitè Científic i als grups d'experts científics:

- Base de dades i arxiu de legislació
- Seguiment de propostes normatives
- Base de dades d'informació científica i tècnica
- Recopilació i revisió d'informes científics estatals i internacionals
- Seguiment de les agendes del Codex Alimentarius de la FAO i l'OMS
- Coordinació amb les universitats i administracions
- Relacions amb els agents de la cadena alimentària
- Suport operatiu i econòmic

Avaluació de riscos mitjançant grups d'experts científics

L'avaluació dels riscos associats a la cadena alimentària ha de portar-se a terme mitjançant els treballs de grups d'experts científics de reconegut prestigi. El Comitè Científic de l'ACSA ha de ser l'òrgan assessor sobre els aspectes tècnics i científics de la seguretat alimentària a Catalunya. Ha d'estar format per un màxim de setze persones expertes i de reconeguda solvència en seguretat alimentària de les universitats catalanes i dels centres de recerca. Així mateix, es porten a terme treballs d'avaluació de riscos mitjançant grups d'experts en cada una de les matèries que cal abordar creats específicament per a l'estudi de determinades qüestions.

Les orientacions i recomanacions de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària han de basar-se en els treballs del Comitè Científic i dels grups d'experts. La finalitat és aconseguir l'excel·lència científica en l'àmbit de la seguretat alimentària de manera que es puguin prendre decisions coherents i proporcionades basades en la millor i més recent evidència científica.

El Comitè Científic i els grups d'experts de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària tenen com a funcions:

- a)** Elaborar els estudis científics d'avaluació dels riscos en matèria de seguretat alimentària, sens perjudici de les competències que en aquesta matèria corresponen a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària.
- b)** Emetre dictàmens científics.
- c)** Impulsar i fer estudis científics d'avaluació de l'exposició de la població catalana als diferents riscos vehiculats pels aliments, en col·laboració amb les universitats catalanes i amb altres institucions públiques i privades.
- d)** Fer estudis científics específics d'avaluació de riscos en el marc de les competències de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
- e)** Analitzar les dades, els informes, els estudis i els coneixements recopilats pels òrgans de l'Administració competents en matèria de seguretat alimentària, i també les aportacions de les organitzacions civils catalanes.
- f)** Assessorar l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària en les qüestions relacionades amb seguretat alimentària i emetre informes sobre qualsevol assumpte de la seva competència sobre el qual sigui consultada.

Impuls d'estudis d'avaluació

Un dels objectius de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) és actuar com a centre de referència a Catalunya en l'avaluació de riscos per a la salut relacionats amb els aliments. Amb aquesta finalitat, la legislació estableix que l'ACSA ha d'elaborar i promoure estudis científics d'avaluació de l'exposició de la població als riscos per a la salut ocasionats pels aliments, que tinguin en compte la totalitat de la cadena alimentària.

Aquests estudis s'han de fer en col·laboració amb les universitats catalanes i amb altres institucions públiques i privades, i a més, s'han de desenvolupar en un entorn de transparència, de manera que la informació al públic i la comunicació del risc esdevinguin dues eines essencials per protegir la salut i els interessos dels consumidors.

Dins d'aquest context, l'ACSA coordina i aporta els recursos econòmics per desenvolupar estudis i treballs tècnics, pel que fa als riscos per a la salut relacionats amb els aliments, en tres àmbits: **avaluació, gestió i comunicació** d'aquests riscos.

Les comissions de seguiment dels diferents estudis i treballs tècnics estan formades pels organismes o entitats directament implicats, així com per representants dels departaments de la Generalitat de Catalunya competents en aquesta matèria.



● Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Les actuacions més destacades fins al moment han estat estudis sobre:

- Contaminació química dels aliments més consumits a Catalunya. Estudi de dieta total
- Contaminants químics en peix i marisc
- Contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007)
- Millora de la seguretat alimentària en el sector vitivinícola
- Micotoxines a la llet crua de vaca (aflatoxina M₁) i als farratges i subproductes (aflatoxina B₁) destinats a l'alimentació animal
- Identificació de la presència d'inhibidors betalactàmics a la llet
- Consum de productes especials sense gluten
- Prevenció del risc sanitari derivat de l'aprofitament d'aigües regenerades com a ús de reg agrícola

Base de dades d'informació científicotècnica i de centres i línies d'investigació en matèria de seguretat alimentària

📍 **Agència Catalana de Seguretat Alimentària**

Continguts de la base de dades d'informació científicotècnica:

- Documentació científica i tècnica, avaluada, classificada i actualitzada
- Fonts classificades d'informació permanent sobre els perills de la cadena alimentària (directoris)
- Estudis d'avaluació de l'exposició a riscos alimentaris
- Estudis del seguiment de la vigilància epidemiològica de malalties associades als aliments
- Documents i material de divulgació d'informació científica i tècnica sobre seguretat alimentària
- Publicacions periòdiques científicotècniques
- Contingut de programes de formació, programes de congressos
- Informes tècnics

La gestió i comunicació de riscos ha d'estar basada en informació científica provinent de fonts fiables. Una de les dificultats existents deriva de la dispersió de la informació en la matèria, cosa que sovint complica l'accés de les administracions públiques i altres participants en la cadena alimentària que l'han de fer servir. Amb el propòsit de resoldre aquest problema l'ACSA ha posat en marxa un servei de recopilació d'informació i articles científics que puguin tenir relació amb la seguretat alimentària. Així mateix, per tal de tenir un fàcil i ràpid accés als experts en cada matèria s'ha creat la base de dades de centres i línies de recerca en matèria de seguretat alimentària. Tot això té per objecte disposar d'informació útil per a l'exercici de les funcions d'avaluació, gestió i comunicació del risc.

Per aplicar la metodologia d'avaluació del risc, el Comitè Científic i els grups d'experts necessiten tenir actualitzada tota la informació científica, tècnica i estadística disponible a temps per possibilitar l'emissió dels dictàmens en el termini fixat a la normativa.

L'objectiu principal de la base de dades d'informació és facilitar un sistema permanent de recopilació de la informació científica, tècnica, epidemiològica i estadística necessària per desenvolupar al màxim potencial la **metodologia d'avaluació del risc** dels perills associats a la cadena alimentària.

Aquesta base de dades inclou, per una banda, la identificació de les diferents fonts útils d'informació científica, tècnica, epidemiològica i estadística sobre seguretat alimentària; per una altra banda, informació científica i tècnica sobre les opcions disponibles de mesures de mitigació del risc, i opcions actualitzades de sistemes de prevenció i reducció de riscos amb una visió integral de l'activitat alimentària.

Les activitats més destacades que s'han dut a terme són: la constitució de la base de dades d'articles relacionats amb matèria alimentària, i la de centres i línies de recerca en matèria de seguretat alimentària a Catalunya.

Emissió de **dictàmens** i **informes** tècnics

La legislació de seguretat alimentària fixa, entre altres funcions de l'ACSA, establir principis d'ordenació i actuació en matèria de seguretat alimentària. Una de les línies de treball adreçades a aquest propòsit és l'emissió de dictàmens, directrius i recomanacions a sol·licitud de les administracions públiques o d'empreses i particulars.

Les sol·licituds requereixen un procés formal amb participació dels experts necessaris i de les parts interessades, que finalitza amb l'emissió d'un dictamen o informe.

El dictamen s'adreça a la part o parts que hagin fet la sol·licitud, així com a aquelles altres persones o institucions que sigui escaient.

Informes tècnics que cal destacar publicats al web de l'ACSA*

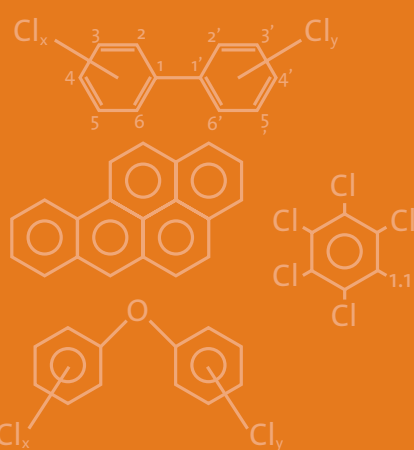
- La inspecció *post mortem* per detectar cisticercosi bovina
- El criteri d'inspecció de lesions granulomatoses focals al fetge de remugants
- L'eficàcia de la congelació per a la destrucció de nematodes en els productes de la pesca
- Nivells de fosfats naturals en la carn de porcí
- La seguretat de les espècies vegetals per utilitzar-ne en complements alimentosos
- Lubricants d'ús en la indústria alimentària
- Utilització de diòxid de titani en productes carnis cuits
- Utilització de llet crua per a l'elaboració de formatges
- Confirmació d'un cas d'EEB en una cabra a França. Avaluació del risc a Catalunya
- Utilització en un aliment d'una aroma de tabac amb nicotina

* Fins al 31/07/2006.



 **Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

Per a més informació:
www.gencat.cat/salut/acsa
(apartat Informes científics/
Informes tècnics de l'ACSA)



- ◉ Departament de Salut
- ◉ Agència de Protecció de la Salut
- ◉ Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Exposició a contaminants a través de la dieta a Catalunya

	Nivell de Ingesta ¹ seguretat ²	
Arsènic	4,2	15
Cadmi	1,56	7
Mercuri total	2,1	5
Metil mercuri	0,8	1,6
Plom	3,9	25
Dioxines i bifenils policlorats (PCB) ³	3,51	1-4
Hexaclo-robenzè ⁴	0,0024	0,16

Dades de 2002.

1 Estimació de la ingesta d'un home adult ($\mu\text{g}/\text{kg}/\text{setmana}$).

2 Nivells de seguretat establerts per l'OMS ($\mu\text{g}/\text{kg}/\text{setmana}$).

3 Mesurat en $\text{pg}/\text{OMS}/\text{TEQ}/\text{kg}/\text{dia}$.

4 Mesurat en $\mu\text{g}/\text{kg}/\text{dia}$.

Per a més informació:
www.gencat.cat/salut/acsa

Vigilància de contaminants en dieta total a Catalunya

Les substàncies tòxiques presents en el medi ambient poden acabar incorporant-se als aliments. Atès el risc potencial que representen algunes d'elles, ja fa uns anys que són objecte d'atenció constant, i moltes o bé han estat prohibides o bé se'n regula estrictament la fabricació i l'ús.

Les administracions i els organismes i agències internacionals treballen des de fa temps i des de diferents àmbits en el disseny de polítiques de sostenibilitat i de protecció de la salut. Part dels esforços es concentren en la minimització dels residus, en la reducció de les emissions de contaminants, i en la disminució de la seva presència en els aliments i l'aigua.

En aquest context, el Departament de Salut va endegar activitats orientades a avaluar el possible risc per a la salut de la població derivat de la presència de contaminants químics en els aliments, com ha estat la realització de l'estudi *Contaminants químics, estudi de dieta total a Catalunya* en col·laboració amb les universitats Rovira i Virgili i de Barcelona, publicat el juny de 2005.

Els objectius de l'estudi són:

- Conèixer els nivells de contaminació dels aliments consumits a Catalunya.
- Estimar la ingesta dietètica dels contaminants estudiats per la població catalana i identificar possibles poblacions de risc.
- Detectar, per a cada contaminant, els aliments que tenen més significació en la dieta.
- Avaluar el risc de les ingestes diàries estimades quan sigui possible.
- Comparar els resultats obtinguts amb els d'altres estudis realitzats.
- Disposar d'informació que permeti fer un seguiment dels nivells de contaminació dels aliments i detectar possibles contaminacions accidentals que requereixen l'adopció de mesures de gestió de risc.

L'estudi intenta contribuir a conèixer millor alguns riscos per a la salut associats a la contaminació química dels aliments. A més, ho fa tenint en compte els hàbits alimentaris de Catalunya, amb la qual cosa té el valor afegit de proporcionar eines que poden ajudar a dissenyar mesures que contribueixin a la millora de la salut de la població.

Identificació i valoració de **substàncies tòxiques persistents** en els aliments de consum habitual a Catalunya. Programa Estocolm

El maig de 2004 va entrar en vigor el Conveni d'Estocolm de Nacions Unides, ratificat per l'Estat espanyol el mes de juny, en el qual es posa de manifest, una vegada més, el perill que determinades substàncies químiques representen per a la salut de les persones i el medi ambient. Amb la ratificació del document, les parts es comprometien a implementar les polítiques i estratègies necessàries per reduir la producció i les emissions d'aquestes substàncies, per gestionar-les de manera adequada i per protegir les persones i el medi ambient dels seus efectes adversos.

El 30 de setembre del mateix any 2004, i com a resultat de les responsabilitats derivades de la signatura del Conveni per part de la Comunitat Europea, entrà en vigor un Reglament del Parlament Europeu que estableix les mesures que s'hauran d'aplicar als països de la Unió en relació amb aquests compostos.

En aquest context, el Departament de Salut endegà, l'octubre de 2004, un programa de vigilància de la presència d'aquests compostos en els aliments, per tal conèixer-ne el grau de contaminació i poder fer una valoració inicial dels possibles riscos derivats de la seva ingesta a través de la dieta. L'objectiu era investigar la presència dels esmentats contaminants en aquells aliments que són produïts i àmpliament consumits a Catalunya, valorar els resultats i emprendre les accions oportunes per protegir la salut de les persones. Es va considerar oportú seguir dues línies:

- **Grup I:** investigació analítica adreçada a dioxines, furans, bifenils policlorats i plaguicides organoclorats.
- **Grup II:** investigació analítica adreçada a plaguicides organoclorats.

Pel que fa a l'anàlisi, cal dir que el programa està plantejat sobre la base de mostres aleatoris anuals, sempre que els resultats que es vagin obtenint no requereixin actuacions especials.



- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut

Grup I: dioxines, furans, bifenils policlorats i plaguicides organoclorats

Mostres analitzades	22
---------------------	----

Grup II: plaguicides organoclorats

Mostres analitzades	64
---------------------	----

Dades de 2004.

Activitats de **gestió**

1. Medi ambient

- 1.1 Emissions i qualitat del medi
- 1.2 Residus
- 1.3 Seguiment de les espècies cinegètiques i piscícoles del medi natural

2. Fase primària

- 2.1 Registres d'activitats agràries
- 2.2 Producció agrària i sanitat vegetal
- 2.3 Producció ramadera i sanitat animal
- 2.4 Producció pesquera i aqüícola
- 2.5 Benestar animal

3. Fase de transformació i distribució

- 3.1 Vigilància i control oficial dels establiments productors i comercialitzadors d'aliments
- 3.2 Vigilància i control oficial dels aliments i de les aigües de proveïment públic
- 3.3 Vigilància i control oficial de les encefalopaties espongiformes transmissibles
- 3.4 Vigilància i control oficial de la qualitat agroalimentària i lluita contra el frau

4. Fase de comerç minorista i de restauració

5. Proveïdors de mitjans de producció i dels prestadors de serveis

6. Malalties de transmissió alimentària

1. Medi ambient

1.1 Emissions i qualitat del medi

- Intervenció integral de l'Administració ambiental
- Control de les emissions a l'atmosfera de les activitats industrials i vigilància de la qualitat de l'aire
- Control dels abocaments i de la qualitat de les aigües
- Sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les aigües de l'Ebre i dels aliments de la seva àrea d'influència

1.2 Residus

- Promoció i control de la gestió correcta dels residus
- Gestió mediambiental de les dejeccions ramaderes
- Gestió dels subproductes animals no destinats al consum humà
- Control oficial de la gestió dels materials específics de risc (MER) i dels cadàvers de remugants

1.3 Seguiment de les espècies cinegètiques i piscícoles del medi natural

- Seguiment ecopatològic de la fauna salvatge cinegètica
- Seguiment dels centres de cria per a repoblació de fauna
- Vigilància davant la influència aviària en aus salvatges
- Vigilància de la prevalença de la triquinosi al medi

Intervenció integral de l'Administració ambiental

Es tracta d'un sistema d'intervenció administrativa de prevenció i control de la contaminació basat en l'autorització i el control d'activitats amb incidència ambiental. Té com a finalitat assolir un nivell alt de protecció de les persones i del medi ambient en conjunt. Per fer-ho, empra instruments que permeten prevenir, minimitzar, corregir i controlar els possibles impactes de les activitats de titularitat pública o privada susceptibles d'afectar el medi ambient, la seguretat i la salut de les persones. A més, preveu la recopilació d'informació sobre la qualitat dels recursos naturals, les condicions del medi ambient, les principals fonts d'emissió de contaminants, els nivells màxims d'immissió fixats legalment, etc.

D'acord amb la potencialitat d'incidència sobre el medi ambient, la seguretat i la salut, les activitats sobre les quals s'actua queden sotmeses a tres tipus de règim:

- a) el d'autorització ambiental,
- b) el de llicència ambiental,
- c) el de comunicació.

La finalitat dels règims és disposar d'un sistema de prevenció i control de les activitats susceptibles d'afectar el medi ambient (abocament d'aigües residuals, producció i gestió de residus, i emissions a l'atmosfera).

Quant als **sistemes de control**, les administracions públiques vetllen perquè les activitats siguin exercides amb els principis de prevenció de la contaminació i de les millors tècniques disponibles. En aquest sentit, a l'inici de l'activitat es verifica l'adequació de les instal·lacions i el compliment dels requisits exigibles. Posteriorment, les activitats se sotmeten a controls periòdics per garantir la seva adequació permanent als requeriments fixats en les autoritzacions o llicències.

Ahora, es gestiona l'Inventari d'emissions i fonts contaminants de Catalunya (EPER-CAT), una recopilació d'informació sobre emissions de cinquanta contaminants.



Departament de Medi Ambient i Habitatge

Administracions locals de Catalunya

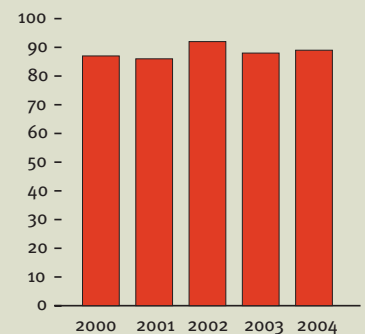
Activitats d'intervenció integral

Expedients de sol·licitud	
Autoritzacions	524
Llicències	5.125
Total	5.649

Actuacions de control	
Total	590

Evolució del pronunciament de les entitats ambientals de control

Controls amb pronunciament favorable (%)



Dades de 2004.

Control de les emissions a l'atmosfera de les activitats industrials i vigilància de la qualitat de l'aire

📍 Departament de Medi Ambient i Habitatge

• Entitats ambientals de control

Xarxa de vigilància i prevenció de la contaminació atmosfèrica

Punts de mesurament	123
Mesures de contaminants realitzades	9.000.000

Paràmetres mesurats

Diòxid de sofre

Òxid de nitrogen

Plom*

Benzè*

Sulfur d'hidrogen

Clorur d'hidrogen

Clor

Material particulat

* Paràmetres amb més significació en seguretat alimentària.

Per a més informació:

- Dades d'immissió:
www.gencat.cat/mediamb/online/
- Anuaris sobre la qualitat de l'aire:
www.gencat.cat/mediamb/aire/informes.htm

L'activitat de control de la contaminació atmosfèrica es porta a terme en dos àmbits diferents: el dels **nivells d'emissió** de contaminants a l'atmosfera i el dels **nivells d'immissió**, referents a les concentracions de cada contaminant en un punt determinat.

Pel que fa al control de les emissions, es combinen els controls continus de mesurament de les emissions i els controls periòdics establerts a la normativa actual. En aquest sentit, hi ha activitats industrials que han d'efectuar els controls ambientals integrats (les que es troben sota el règim de la Llei de la intervenció integral de l'Administració ambiental) i d'altres que han de passar els controls d'emissions periòdics reglamentaris.

Amb l'objectiu de fer un seguiment continu de les emissions a l'atmosfera d'instal·lacions potencialment contaminants, s'ha promogut la connexió a la Xarxa d'Emissions a l'Atmosfera de Catalunya (XEAC) dels focus amb emissions més significatives. La XEAC està formada per dos centres de control ubicats al Servei Territorial de Tarragona i als serveis centrals de Barcelona.

Quant a la vigilància d'immissions, una de les eines per avaluar la contaminació atmosfèrica a Catalunya és la Xarxa de Vigilància i Previsió de la Contaminació Atmosfèrica (XVPCA). A més, es porten a terme campanyes de mesurament amb unitats mòbils de control de les immissions. D'altra banda, el Servei de Vigilància i Control de l'Aire respon també a sol·licituds d'informació sobre temes de qualitat de l'aire que provenen de consultores, altres administracions, particulars, etc. En aquest sentit hi ha tota una línia d'activitat orientada a la difusió d'informació sobre la qualitat de l'aire diàriament en mitjans de comunicació (*El Periódico*, *Avui*, *BTV*) i pàgines web (www.gencat.cat).

Control dels abocaments i de la **qualitat de les aigües**

El control dels abocaments consisteix a supervisar els abocaments, portar a terme actuacions relacionades amb les afeccions al domini públic hidràulic (obres, captacions, abocaments de material, etc.), recollir mostres destinades a l'anàlisi en laboratori i fer el seguiment i control de les emergències que puguin sorgir.

La majoria d'actuacions d'inspecció se centren en els establiments industrials i assimilables, i en les estacions depuradores d'aigües residuals públiques (EDAR). També s'hi inclouen les inspeccions a granges, centrals hidroelèctriques, càmpings i camps de golf, i a activitats o fets susceptibles d'afectar el domini públic hidràulic. En totes les inspeccions s'avalua el compliment de les normatives autonòmica, estatal o comunitària.

La Unitat de Guàrdies i Emergències és responsable d'atendre i resoldre avisos d'incidències. Les més reincidents són les afeccions a les EDAR (fallades elèctriques, entrada d'abocaments...), les afeccions a les aigües continentals (alteracions de la qualitat per color, escumes, olis, olors...), alertes de manca de qualitat a les aigües litorals, abocaments de purins, accidents de transport que ocasionen vessament, entre d'altres.

Pel que fa al seguiment i control de la qualitat de les aigües, es distingeixen tres grans àrees de control:

- a) les aigües continentals superficials,
- b) les aigües subterrànies,
- c) les aigües litorals.

L'objectiu és mantenir sistemes de vigilància mitjançant control analític periòdic de paràmetres generals (pH, conductivitat, oxigen dissolt...) i d'altres com anions, cations, nutrients, etc.

Els punts de control s'agrupen i constitueixen xarxes, les quals s'encarreguen del **control de vigilància** (estacions amb una freqüència mensual de mostreig), el **control operatiu** (freqüència trimestral) i el **control de petits abastaments** (freqüència trimestral). Quan la situació ho requereix es duen a terme controls específics d'investigació. A banda d'això, també es du a terme el control en sediments i peixos, i el d'índexs biològics.



Agència Catalana de l'Aigua

Inspeccions	14.173
Actuacions relacionades amb el domini públic hidràulic	5.106
Actuacions de la Unitat de Guàrdies i Emergències	516
Punts de control de les xarxes de qualitat de les aigües	1.788

Dades de 2004.

Sistema coordinat de vigilància de la contaminació química de les **aigües de l'Ebre** i dels aliments de la seva àrea d'influència

- ⊙ **Agència Catalana de l'Aigua**
- ⊙ **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- ⊙ **Departament de Salut**
- ⊙ **Agència de Protecció de la Salut**
- ⊙ **Ministeri de Medi Ambient**

Organisme col·laborador
Laboratori d'Espectrometria de Masses del CSIC (compostos orgànics)

Producte analitzat	Mostres
Dioxines i furans	50
Bifenils policlorats	164
Metalls pesants ¹	299
Plaguicides organoclorats ²	197
Octacloroestirè	134
Policlonaftalens	134

1. Mercuri i cadmi.

2. Diclorodifenil tricloroetà, diclorodifenil dicloroetà, diclorodifenil dicloroetilè, hexaclorobenzè, naftalens policlorats, policloroestirens, policlorobencens i pentaclorobenzè.

Actualment es disposa d'un sistema coordinat de vigilància dels nivells de contaminació química en el medi i els aliments de l'últim tram de la conca de l'Ebre, amb l'objectiu de conèixer els nivells de contaminació de l'aigua i els aliments i, si fos necessari, prendre mesures addicionals de protecció de la salut de les persones i el medi.

El sistema es va posar en funcionament arran de dos estudis: el de l'embassament de Flix i altres trams del riu Ebre, pel qual s'arribava a la conclusió que entre l'embassament i la desembocadura del riu hi ha una contaminació important de mercuri, cadmi i compostos organoclorats (però no de radionúclids), i l'informe que abordava la problemàtica del riu Cinca, objecte d'abocaments de DDT.

Els principals objectius operacionals del sistema de vigilància són:

- a)** determinar periòdicament el nivell de contaminació química, tant ecològica com dels aliments;
- b)** Avaluar els nivells dels contaminants detectats i el seu comportament al llarg del temps;
- c)** establir un procediment organitzatiu que permeti actuacions àgils, eficients i coordinades entre tots els departaments amb competències;
- d)** gestionar situacions d'anormalitat o d'alerta relacionades amb canvis en les concentracions de contaminants químics de manera coordinada.

En el cas que de l'avaluació dels resultats obtinguts es derivi un risc per a la salut i/o el medi, o bé s'origini alarma social, està previst dur a terme una notificació extraordinària que inclogui: la naturalesa de l'emergència i la metodologia utilitzada, els perills i riscos que es determinin, l'avaluació del risc i qualsevol mesura de gestió del risc adoptada; la identificació detallada dels aliments i/o dels medis implicats; el grup o grups de població que en poden quedar afectats o potencialment afectats; altra informació referent als aliments i als medis; les mesures de gestió del risc preses a fi de disminuir o eliminar el perill; i l'autoritat competent corresponent.

Promoció i control de la **gestió** correcta dels **residus**

La correcta gestió dels residus permet minimitzar l'abocament al medi de components que podrien constituir una font de contaminació dels productes de la cadena alimentària. En aquest sentit, l'Agència de Residus de Catalunya (ARC) porta a terme tot un seguit d'actuacions que contribueixen de manera directa o indirecta a garantir la seguretat de la cadena alimentària.

Els àmbits d'actuació i les activitats més destacades de l'ARC són:

- Programes de gestió de residus industrials, municipals i de la construcció
- Promoció i control del reciclatge
- Autorització i registre de gestors de residus
- Control de l'emmagatzematge de residus especials
- Seguiment i control dels productors, gestors i transportistes de residus.
- Inventari de PCB (bifenils policlorats)
- Promoció i control de la minimització de residus industrials
- Autorització i control de transport transfronterer de residus i amb altres comunitats autònomes de l'Estat
- Atenció de denúncies i visites d'inspecció
- Programa d'emergències
- Servei d'analítica
- Seguiment dels laboratoris acreditats per a comprovació de qualitat
- Gestió de sòls contaminats
- Estudis de determinació i seguiment de la qualitat del compost.
- Promoció de la recollida selectiva de determinades matèries com piles i medicaments
- Actuacions en l'àmbit de les dejeccions ramaderes
- Promoció, informació i sensibilització mitjançant serveis web, l'edició de guies, etc.

Agència de Residus de Catalunya

Visites d'inspecció i control	3.915
Controls efectuats per empreses col·laboradores	3.006
Denúncies ateses	455
Revisions documentals	400.000
Actuacions sobre sòls contaminats	145
Deixalleries en funcionament	267
Instal·lacions de tractament biològic de matèria orgànica	20
Recollida selectiva de piles, medicaments i envasos de fitosanitaris	1.014 tones
Instal·lacions de gestió de dejeccions ramaderes	990
Emergències ateses	70
Determinacions analítiques realitzades	24.450

Dades de 2004.



- ◉ **Agència de Residus de Catalunya**
- ◉ **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**

Ajuts per a infraestructures d'implantació, control i seguiment dels plans de gestió **4.000.000 €**

Dades de 2005.

Purins tractats a les 5 plantes autoritzades que hi ha a Catalunya **430.049 m³**

Dades de 2005.

Dejeccions líquides generades anualment **11.000.000 m³**

Dejeccions sòlides generades anualment **8.000.000 tones**

Purins tractats en instal·lacions autoritzades **430.049 m³**

Dades de 2005.

Per a més informació:
www.arc-cat.net/ca/altres/purins
www.gencat.cat/darp
 (apartat Ramaderia)

Gestió mediambiental de les dejeccions ramaderes

L'origen de les dejeccions ramaderes generades a Catalunya es troba, principalment, en les granges de producció porcines, avícoles, vacunes i ovines. Les dejeccions ramaderes són els excrements generats pel bestiar, sols o barrejats amb jaç, encara que aquests hagin estat transformats. Normalment es distingeixen diferents tipus de dejeccions ramaderes (fems, purins, gallinassa) segons la procedència i el contingut de la matèria seca.

La destinació natural i més immediata per a les dejeccions ramaderes és l'aplicació als sòls agrícoles, atès que constitueixen, en la major part dels casos, un instrument per al manteniment/increment del contingut de matèria orgànica del sòl així com una font d'elements nutritius per als cultius.

La prevenció en l'àmbit de la contaminació per nitrogen d'origen agrari passa per l'adopció de les mesures necessàries per disminuir la generació de dejeccions ramaderes i l'ús racional dels adobs químics, així com per millorar la gestió de les dejeccions produïdes. En aquest sentit, l'eina bàsica és la planificació de la gestió de les dejeccions ramaderes i el seu ús com a fertilitzant. Les explotacions ramaderes han d'elaborar un pla que determina la correcta gestió d'aquests subproductes en el seu àmbit d'actuació. L'objectiu és equilibrar la generació de productes orgànics residuals a fi d'evitar l'acumulació al sòl de substàncies que poden perjudicar la productivitat agrícola i evitar la contaminació de les aigües pels excessos de nitrogen i fòsfor.

Són també actuacions rellevants de l'Agència de Residus de Catalunya els convenis de col·laboració en diversos àmbits (cooperació en actuacions d'inspecció, estudis sobre tecnologies de tractament de les dejeccions ramaderes o actualització del mapa base de capacitat de recepció de matèria orgànica secundària) i les actuacions de suport tècnic, com la col·laboració en la guia de tractament de les dejeccions ramaderes, que constitueix una eina per a la difusió de les tecnologies disponibles.

Gestió dels **subproductes animals** no destinats al consum humà

La legislació comunitària estableix les normes de salut animal i pública aplicables a la recollida, el transport, l'emmagatzematge, la manipulació, la transformació i la utilització o l'eliminació dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH), així com a la seva comercialització i la dels seus productes derivats. A aquests efectes, estableix les obligacions dels operadors per tal que la gestió dels subproductes animals, des que són generats fins al moment de la seva destrucció, o si escau aprofitament, sigui segura tant des del punt de vista de la salut humana i animal com mediambiental. Els subproductes animals (cossos sencers o parts d'animals o productes d'origen animal) es classifiquen en tres categories, en funció del seu risc:

- **Categoria 1:** transmissors de malalties d'elevat risc per a animals o per a l'ésser humà.
- **Categoria 2:** susceptibles de transmetre alguna malaltia a animals o a l'ésser humà.
- **Categoria 3:** teixits declarats aptes per al consum humà o sense risc.

Per a cada categoria hi ha diversos tractaments i destinacions possibles. Així, els de la **categoria 1** han de seguir un tractament específic i destrucció controlada; els de la **categoria 2** poden tenir els mateixos destins que els de la **categoria 1** i en alguns casos poden ser valoritzats mitjançant compostatge o producció de biogàs. Els de la **categoria 3** poden tenir els mateixos destins que els de les categories 1 i 2 o poden ser valoritzats després d'un tractament específic (alimentació d'animals de companyia, pelletteria, reactius de laboratori, etc.). A Catalunya es fan inspeccions per comprovar el compliment de la normativa aplicable per les empreses que gestionen SANDACH i atorgar l'autorització corresponent. Aquestes inspeccions, així com l'emissió dels informes i les propostes de resolució corresponents, són realitzades per l'Agència de Residus de Catalunya en el cas dels subproductes de les categories 1 i 2 i els seus productes transformats, i pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural en el cas dels subproductes de la categoria 3 i els seus productes transformats. El Departament de Salut participa en la gestió dels SANDACH mitjançant el control intracentre en establiments alimentaris.



71

Medi ambient | Residus

Gestió de riscos

- Agència de Residus de Catalunya
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut

Resolucions d'adequació al Reglament (CE) 1774/2002

13

Inspeccions realitzades

19

Dades de 2004.

Per evitar qualsevol risc de dispersió dels agents patògens o els residus, els SANDACH han de ser transformats, emmagatzemats i separats, o bé eliminats de forma adequada, en una instal·lació autoritzada, supervisada per l'autoritat competent.

Control oficial de la gestió dels materials específics de risc (MER) i dels cadàvers de remugants

- 📍 Agència de Residus de Catalunya
- 📍 Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- 📍 Departament de Salut
- 📍 Agència de Protecció de la Salut

Gestió de residus

Tones transformades

MER	81.844
Resta de materials de la categoria 1	27.000
Total	108.844

Plantes de transformació de materials de la categoria 1

Inspeccions	2
--------------------	----------

Dades de 2004.

Destinació: valoració energètica i dipòsit controlat

La normativa que defineix els materials específics de risc (MER) i en regula l'eliminació, considera MER tots els teixits i òrgans d'un animal que, segons els treballs científics disponibles, podrien ser infectius si l'animal estigués afectat per una encefalopatia espongiforme transmissible (EET), com també els teixits que puguin resultar contaminats per raó de proximitat anatòmica o per les pràctiques de manipulació amb teixits potencialment infectius. També es consideren MER el cadàver o la canal i la totalitat de les despulles d'un animal que obtingui un resultat positiu o dubtós a les proves de diagnòstic de les EET.

Després de la seva extracció en els escorxadors que sacrificuen bestiar boví, oví i cabrum, els MER han de ser identificats mitjançant tintatge i tractats en establiments autoritzats per a la seva gestió. Els materials MER són classificats com a materials de **categoria 1** i han de ser gestionats (tintats, emmagatzemats, transportats i tractats) de manera que s'eviti qualsevol risc de reintroducció a la cadena alimentària. D'altra banda, els cadàvers de remugants també són considerats MER, atès que inclouen teixits considerats MER.

L'Agència de Residus de Catalunya (ARC) té les competències per inspeccionar en qualsevol moment qualsevol punt de les instal·lacions amb incidència ambiental, pel que fa al sector dels residus. Per dur a terme aquesta tasca es comproven les condicions de control del procés, així com els balanços del producte obtingut, els estocs i la destinació.

Les plantes de gestió de residus autoritzades per l'ARC són inspeccionades periòdicament: un cop cada tres mesos, en el cas de les plantes de gran capacitat, o cada sis mesos si es tracta de plantes de baixa capacitat.

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural i el Departament de Salut participen en el control de la gestió dels MER en explotacions ramaderes i establiments alimentaris respectivament.

Seguiment ecopatològic de la fauna salvatge cinegètica

Aquesta activitat té com a objecte mantenir un seguiment sanitari de les poblacions de les espècies cinegètiques, tant per detectar l'aparició d'epizooties a la fauna, de zoonosis i de malalties transmeses per la ramaderia extensiva a la fauna i a l'inrevés, així com per instaurar l'assessorament sanitari com a eina de gestió en la realització de repoblacions i translocacions d'animals. Es du a terme un seguiment especial de les espècies d'ungulats salvatges com el senglar, l'isard, la cabra salvatge, el cérvol, el cabirol, la daina i el mufló.

El Departament de Medi Ambient i Habitatge i la Universitat Autònoma de Barcelona tenen signat un conveni de col·laboració per desenvolupar de diversos treballs de seguiment i vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques d'artiodàctils existents a Catalunya, així com per a l'assessorament sobre aquestes a les Reserves Nacionals de Caça de Catalunya i zones de caça controlada. En el cas que es detecti un focus de malalties de declaració obligatòria, es comunica al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Es tracta d'un sistema de vigilància epidemiològica passiva (sospites, enquestes, campanyes de divulgació, recollida i analítica de cadàvers trobats en els vedats) i d'un sistema de vigilància epidemiològica activa (analítiques en cadàvers d'animals abatuts, recollida de mostres en animals capturats, assessorament en profilaxi).

D'altra banda, hi ha les àrees privades de caça que són gestionades per particulars o associacions de caçadors.



📍 Departament de Medi Ambient i Habitatge

Hi participen:

- Servei d'Ecopatologia de Fauna Salvatge, Facultat de Veterinària, UAB
- Federacions de caça

El Departament de Medi Ambient i Habitatge promou el seguiment ecopatològic de la fauna salvatge en les àrees privades de caça que es du a terme mitjançant un conveni entre les associacions de caçadors i la Facultat de Veterinària.

Estudis realitzats

Ecopatologia del senglar a Catalunya

Estudi de l'epizootia de *Pestivirus*

Estudi de les encefalopaties espongiformes transmissibles a la fauna salvatge

Establiment de mesures de prevenció de la sarna sarcòptica a la cabra salvatge



📍 Departament de Medi Ambient i Habitatge

Hi participa:

- Centre de Sanitat Avícola de Catalunya (CESAC)

Centres dedicats a la repoblació a Catalunya

Granges cinegètiques	98
Piscifactories	2

Dades de 2004.

Seguiment del centres de cria per a repoblació de fauna

Des del Departament de Medi Ambient i Habitatge es desenvolupen tot un conjunt d'activitats de seguiment de la cria i alliberament d'animals al medi per a la repoblació de fauna. La inclusió d'aquests animals al medi i la seva possible incorporació a la cadena alimentària com a resultat de les activitats de caça i pesca continental fa necessari portar a terme un adequat **control dels agents patògens** que hi puguin estar associats.

Es desenvolupen activitats de control sanitari de les explotacions cinegètiques avícoles (perdius, aguatlla i faisà) que tenen per objecte el control de l'estat sanitari dels animals de cria, engreix i reproductors. Es fa control de patologies com la malaltia de Newcastle i la causada per *Mycoplasma*, que són malalties de declaració obligatòria. Es porta a terme un control específic de *Salmonella typhimurium*, que tot i no ser especialment problemàtica per a les repoblacions al medi natural, és una zoonosi transmissible que suposa un risc per a la salut humana. També s'analitzen d'altres paràmetres com fongs, coccidis i altres tipus de salmonel·la, tot i no ser de declaració obligatòria ni de transmissió humana. No s'autoritzen les repoblacions dels exemplars provinents de les granges que no fan aquests controls, o quan el resultat dels quals és disconforme pel que fa a determinats paràmetres.

Així mateix, es desenvolupen activitats de control sanitari de les piscifactories destinades a la repoblació de rius. Es duen a terme dos controls per any sobre paràmetres com la qualitat microbiològica i fisicoquímica de l'aigua i la detecció de virus, bacteris, fongs i paràsits en peixos i ous.

Control en granges cinegètiques d'aus

Paràmetre objecte de control	Element objecte de control	Freqüència
Newcastle	Femtes i sang	3 per any
<i>Mycoplasma</i>	Femtes i sang	1 per any
<i>Salmonella typhimurium</i>	Plomall, femtes i sang en pollets d'un dia	1 per any

Dades de 2005.

Vigilància enfront la **influença aviària** en aus salvatges

Des de la tardor de 2005, el Departament de Medi Ambient i Habitatge està aplicant el Programa de vigilància enfront la influència aviària en aus salvatges. Aquest programa de vigilància pretén determinar la prevalença dels subtipus H5 i H7 en aus silvestres, determinar els pics de mortalitat en aus silvestres que puguin haver estat causats per la influència aviària i conèixer la circulació d'altres subtipus d'aquesta malaltia en aus silvestres de Catalunya.

La població d'estudi que cal vigilar són les espècies d'aus hivernants aquàtiques, principalment aquelles espècies que presentin més risc a causa del nombre d'individus, l'origen de les rutes migratòries o la probabilitat de contacte amb aus domèstiques.

Aquestes aus travessen Catalunya durant la migració, i algunes espècies d'ocells que passen l'hivern a Catalunya poden procedir de països on hi ha hagut brots d'influença aviària.

A Catalunya s'identifiquen tres zones de risc: el delta de l'Ebre, el delta del Llobregat i els aiguamolls de l'Empordà, al voltant dels quals s'ha establert una delimitació de termes municipals de risc.

Aquest programa consta de dos tipus de vigilància, l'activa i la passiva. La **vigilància activa** consisteix en la presa de mostres sistemàtica en les zones considerades de risc, i la **vigilància passiva** es basa en la detecció de qualsevol increment anormal en la mortalitat d'aus silvestres que es pugui relacionar amb l'aparició d'influença aviària, parant més atenció en les aus aquàtiques.



🎯 Departament de Medi Ambient i Habitatge

Hi participa:

- Centre de Recerca de Sanitat Animal (CRESA)

Resultats de l'activitat

Mostres analitzades	497
Nombre de positius a influència aviària	0

Dades de 2005 (fins al 4 de gener de 2006).



- 📍 Departament de Salut
- 📍 Agència de Protecció de la Salut
- 📍 Departament de Medi Ambient i Habitatge

Cap resultat positiu de *Trichinella* en les 106 mostres de guineus analitzades

Dades de 2004.

Cap resultat positiu de *Trichinella* en 140.000.000 porcs sacrificats als escorxadors catalans analitzats

Dades de 1991-2004.

7 casos de *Trichinella* declarats en porcs senglars abatuts en caceres

Dades de 2004.

Vigilància de la prevalença de la **triquinosi** al medi

Aquesta activitat té com a objectiu investigar la prevalença de *Trichinella spp.* en la fauna salvatge, amb la finalitat de determinar la força d'infecció des del cicle selvàtic del paràsit, tant cap als porcs i equins domèstics com cap a la població humana, a través del consum de carn de caça silvestre.

Encara que en aquests darrers anys no s'han trobat casos de cicle domèstic del paràsit, la presència de *T. spiralis* a la vida salvatge representa un risc per als porcs domèstics que es troben a l'aire lliure (granges ecològiques) o en petites granges on no hi ha barreres per evitar el contacte amb animals salvatges.

Per això, el Departament de Salut, juntament amb la Direcció General de Medi Natural del Departament de Medi Ambient, va plantejar la conveniència de disposar d'**informació epidemiològica** respecte a la prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge. En aquest sentit, investiga la prevalença del paràsit en les guineus, en tractar-se de l'animal indicador d'elecció per a la investigació epidemiològica del cicle selvàtic de *Trichinella spp.*, ja que ocupa una posició alta en la cadena alimentària, té un comportament depredador, caníbal i carronyer, i es troba en altes densitats.

Paralelament s'investiga la presència de triquina als porcs senglars que es feinegen a les sales autoritzades de tractament de caça.

Quan es detecten triquines en porc senglar s'informa als ajuntaments dels municipis de la zona on ha estat caçat l'animal i a les colles de caçadors sobre la importància de sotmetre la carn de porc senglar a inspecció veterinària per al control de triquines, i de l'obligació que les carns que s'han de comercialitzar (minoristes, restaurants...) prèviament es destinin a una sala de tractament de caça o a un escorxador autoritzat on passaran el control sanitari.

2. Fase primària

2.1 Registres d'activitats agràries

- Autorització i Registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya (RIAAC)
- Registre vitivinícola de Catalunya

2.2 Producció agrària i sanitat vegetal

2.2.1 Foment de bones pràctiques agràries i control del sòl, de l'aigua de reg i dels sistemes de fertilització

- Foment i control de bones pràctiques agràries
- Control del sòl agrícola
- Control de les aigües de reg
- Control dels sistemes de fertilització agrícola

2.2.2 Control de la producció, comercialització i utilització dels productes fitosanitaris

- Vigilància i control de la producció, comercialització i utilització de productes fitosanitaris
- Vigilància i control de residus de productes fitosanitaris en origen

2.2.3 Promoció de l'aplicació correcta dels productes fitosanitaris

- Formació d'aplicadors de productes plaguicides
- Avisos fitosanitaris
- Divulgació d'informació sobre les plagues de quarantena i els productes fitosanitaris

2.2.4 Prevenició, vigilància i control les plagues dels vegetals

- Control de la producció i la comercialització de material vegetal
- Seguiment oficial, control i eradicació de les plagues vegetals
- Foment de la creació i manteniment d'Agupacions de Defensa Vegetal (ADV)

2.2.5 Biotecnologia

- Control de la producció d'organismes genèticament modificats (OGM)

2.2.6 Producció integrada i producció agrària ecològica

- Foment i control de la producció integrada
- Foment i control de la producció agrària ecològica

2.3 Producció ramadera i sanitat animal

2.3.1 Control de la producció, comercialització i utilització dels productes zoonosanitaris

- Control de la producció, comercialització i aplicació de medicaments d'ús veterinari en animals productors d'aliments
- Gestió d'alertes en medicaments d'ús veterinari
- Pla d'investigació de residus en les explotacions ramaderes
- Actuacions del cos de Mossos d'Esquadra en relació amb el control de la producció i de l'ús il·legal de substàncies farmacològiques en les produccions animals

2.3.2. Control de l'alimentació animal

- Autorització i registre d'establiments productors i intermediaris de pinsos
- Pla de control de l'alimentació animal. Vigilància i control de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos
- Gestió d'alertes en alimentació animal. Pla operatiu d'intervenció (POI)
- Sistema de gestió integral de l'alimentació animal
- Control de la gestió de subproductes destinats a l'alimentació animal

2.3.3. Qualitat i traçabilitat de la llet

- Programa de qualitat de la llet crua de vaca
- Projecte Lletra Q. Traçabilitat de la llet. Registre general d'agents del sector lacti

2.3.4. Regulació i ordenació de les explotacions ramaderes

- Control i gestió del Registre d'explotacions ramaderes

2.3.5. Identificació i traçabilitat del bestiar

- Gestió i control del sistema d'identificació i registre dels animals
- Registre de transportistes i comerciants de bestiar
- Control dels moviments de bestiar

2.3.6. Vigilància i control de les malalties animals

- Programes de vigilància, lluita i eradicació de malalties animals. Sistemes d'alerta en sanitat animal
- Programa de vigilància i control de les encefalopaties espongiformes transmissibles
- Impuls de les agrupacions de defensa sanitària (ADS)

2.3.7. Mesures de bioseguretat

- Control de les mesures de bioseguretat per evitar l'entrada d'agents infecciosos en les explotacions ramaderes
- Control dels centres de neteja i desinfecció de vehicles de transport de bestiar

2.4 Producció pesquera i aqüícola

- Vigilància de la qualitat de les aigües, dels mol·luscs i del fitoplàncton tòxic
- Control de la documentació d'acompanyament del marisc
- Vigilància de dioxines i furans en peixos
- Control de l'etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament dels recursos marins a les llotges pesqueres, magatzems frigorífics, mercats majoristes i durant el transport
- Vigilància i control de la conservació i gestió dels recursos pesquers

2.5 Benestar animal

- Pla de controls de benestar animal

Autorització i Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya (RIAAC)

El Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya (RIAAC) és un registre específic dins el Registre d'establiments industrials de Catalunya, ateses les particularitats del sector productor d'aliments i pinsos i l'estreta interrelació que presenta amb el món agrari.

La finalitat del RIAAC és disposar, de forma permanent i actualitzada, de tota la informació necessària sobre les indústries alimentàries, agràries, pecuàries, forestals i de pesca. Això és el que permet dur a terme polítiques de control i foment en aquest sector per part dels òrgans competents.

El fet de ser productors d'aliments requereix que els inscrits, a més de complir les condicions generals exigides als sectors industrials, compleixin la legislació alimentària en constant procés de renovació per tal de respondre tant a les necessitats tècniques com a les derivades de la seguretat alimentària, la qualitat alimentària o l'evolució dels usos comercials, i a les noves directrius en matèria de control i inspecció. Això implica la necessària coordinació i complementació amb el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris, i suplir-lo en els sectors o les produccions que no cobreixi, com per exemple el sector dels pinsos.

Les activitats agràries, alimentàries, forestals i de la pesca que han de ser objecte d'inscripció al RIAAC són les especificades pel Decret 302/2004, de 25 de maig (DOGC núm. 4142, de 27/05/2004).

🎯 Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Dades bàsiques del RIAAC

- Identificació de l'establiment
- Ubicació de l'establiment

Dades complementàries del RIAAC


- Quantificació física i origen de matèries primeres i productes intermedis
- Subvencions i inversions
- Vinculació amb productors de base
- Capacitat i característiques de l'emmagatzematge
- Descripció de les línies de fabricació

Cal inscriure-hi obligatòriament:

- La primera instal·lació
- Qualsevol variació substancial
- El cessament de l'activitat
- Els canvis de titularitat
- Els trasllats dels establiments industrials

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp/registre.htm




**Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Registre **vitivinícola** de Catalunya

El Registre vitivinícola de Catalunya es va crear l'any 2003 com un instrument indispensable de gestió i control que permet garantir el bon funcionament del mercat vitivinícola.

La normativa vigent obliga a incloure totes les vinyes en el Registre, al seu manteniment i a la comunicació de qualsevol modificació de les dades que hi figuren. El fet de ser-hi inscrit equival a poder produir i a ser reconegut per l'Administració per a qualsevol tràmit relacionat amb el sector vitivinícola.

La finalitat d'això és poder disposar d'un Registre únic en línia dels viticultors particulars, cellers, cooperatives, organitzacions professionals, consells reguladors de les denominacions d'origen, Institut Català de la Vinya i el Vi, i Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

El Registre vitivinícola de Catalunya és una eina que, d'una banda, permet garantir la traçabilitat dels productes vitivinícoles des del cep fins a l'ampolla i, de l'altra, facilita la gestió de tots els operadors.

Registre vitivinícola de Catalunya

Any	Parcel·les inscrites	Superfície de producció
2004	78.443	60.383 ha
2005	86.943	64.012 ha

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp/registre.htm

Foment i control de **bones pràctiques agràries**

L'agricultura intensiva, capaç de proveir d'aliments en quantitat i qualitat suficients i que permet gaudir d'una elevada seguretat alimentària, té al davant el repte d'aconseguir també una bona qualitat ambiental. Per això cal que tot el sector segueixi les bones pràctiques agràries, promogudes pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Per tal que els agricultors i ramaders adoptin les bones pràctiques agràries és necessària la seva sensibilització i el seu accés a informació i formació adients. Cal també la implicació dels tècnics que assessoren els agricultors i ramaders, que són també un dels grups claus implicats en la solució del problema.

Amb l'objecte de divulgar la situació actual i les mesures correctores que s'estan adoptant, s'han previst accions de formació, capacitat i sensibilització, com cursos i seminaris tècnics, el Pla d'implantació i promoció dels plans de gestió ambiental de les finques agràries de Catalunya i la Taula de seguiment de l'ús sostenible de la matèria orgànica secundària. Així mateix, el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural té editat el vídeo *Bones pràctiques agràries: nitrogen*, de distribució gratuïta, amb el qual es pretén impulsar l'adopció del codi de bones pràctiques agràries per part dels agricultors i ramaders.

L'adopció de bones pràctiques agràries té com a objectiu fer compatible una agricultura desenvolupada amb el manteniment de la qualitat i els recursos que són imprescindibles per dur-la a bon terme.



● Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Objectius dels plans d'aplicació de bones pràctiques agràries:

- Adoptar per part del sector un codi de bones pràctiques agràries.
- Assegurar una correcta gestió de les dejeccions ramaderes (purins, fems, gallinasses, etc.) i, en general, dels fertilitzants nitrogenats (dejeccions ramaderes, compost, fertilitzants amb nitrogen mineral, etc.) per tal d'evitar la contaminació de les aigües per nitrats procedents de fonts agràries.
- Optimitzar la fertilització nitrogenada dels sòls (disposar de millors coneixements sobre la resposta dels cultius al nitrogen).
- Obligar al compliment de la directiva de nitrats en zones vulnerables.
- Invertir tendències de la contaminació de les aigües, substituir la fertilització mineral per orgànica, etc. (Projecte Columela).

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp

Control del **sòl agrícola**

📍 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Els sòls actuen com a interfase obligada per als cultius d'on obtenen aigua o nutrients, a més d'estar en contacte físic amb ells.

Les pràctiques agrícoles de treball del sòl, fertilització, tractaments fitosanitaris, etc. comporten modificacions en les propietats fisicoquímiques i biològiques dels sòls, els quals presenten una resistència als canvis (resiliència) i una capacitat de transformar, retenir i inactivar moltes de les substàncies que s'hi afegeixen.

Per tal de preservar la qualitat dels sòls i assegurar la dels cultius que hi creixen hi ha tot un seguit de limitacions en els productes que s'hi poden aplicar: fitosanitaris (productes i quantitats), adobs, aigües de reg (aigües regenerades), fangs de depuradora, etc.

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, dins del seu programa per conèixer la fertilitat dels sòls de Catalunya –així com també dins del Mapa de sòls (1/25.000) de Catalunya–, agafa mostres de sòl en diversos punts, els quals són analitzats posteriorment i les mostres emmagatzemades en un banc de mostres de sòls, per a possibles estudis posteriors. Iniciats els estudis amb caire agronòmic, a poc a poc s'han anat ampliant amb l'estudi del segrest del calci, dels nitrats i dels metalls pesants i la presa de mostres sistemàtica per a determinats indrets o conreus, i els mostreigs fets amb una determinada periodicitat (cinc anys o més).

Per a més informació:

[www.gencat.cat/darp/c/
camp/sols/csol00.htm](http://www.gencat.cat/darp/c/camp/sols/csol00.htm)

Control de les **aigües de reg**

Les aigües de reg són un element bàsic en la producció agrícola. Aquest mitjà de producció, imprescindible en molts cultius, ha de ser objecte de control per tal d'evitar que pugui vehicular agents químics i biològics capaços d'incorporar-se a la cadena alimentària i que suposin un risc per a la salut les persones.

El control de les aigües de reg és una responsabilitat de caràcter transversal en què estan implicats diferents organismes com l'Agència Catalana de l'Aigua (ACA), el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) i el Departament de Salut, ja que té implicacions d'àmbit mediambiental, agrari i de salut pública. Al control de les fonts de contaminació i dels paràmetres de qualitat de les aigües superficials i subterrànies portats a terme des de l'ACA, s'afegeixen els controls del DAR, que tenen en compte aspectes com els efectes sanitaris, els efectes agronòmics sobre els cultius i els efectes sobre el sòl (salinitat/sodicitat, etc.) que a llarg termini podrien tenir efectes sobre la salut com per exemple l'acumulació al sòl de metalls pesants.

Cal fer menció especial al control que es du a terme sobre la reutilització de les aigües residuals depurades. En aquest cas, el Departament de Salut té un paper rellevant en el procediment d'autorització quan aquestes aigües es destinen a usos que poden tenir repercussions en la salut pública.

Les normes vigents estableixen una sèrie de criteris i procediments que cal complir per a la utilització d'aquestes aigües, els quals estan orientats a minimitzar el riscs per al medi ambient i la seguretat dels aliments. Es descriuen diferents categories d'aigua segons la qualitat. Cada categoria es defineix per uns paràmetres de qualitat bàsics. En funció d'aquests pot tenir diferents usos.

Així, les aigües residuals depurades de més qualitat poden anar destinades als reg de cultius d'hivernacle, cultius de consum en cru i altres cultius regats per aspersió. En altres casos es destinen al reg de zones verdes, camps de golf, reg de prats i pastures d'animals, cultius processats abans del consum i fruiters no regats per aspersió. En el supòsit d'aigües d'inferior qualitat, aquestes es destinen al reg de boscos i zones on l'accés del públic és restringit.



- **Agència Catalana de l'Aigua**
- **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- **Departament de Salut**
- **Agència de Protecció de la Salut**

Per a la reutilització d'aigües residuals s'ha de seguir un procediment d'autorització en el qual es comprova el compliment dels criteris de qualitat necessaris en funció de l'ús que es vulgui donar a les aigües. Aquesta autorització porta associades una sèrie d'obligacions d'auto-control periòdic dels paràmetres de qualitat per part del titular de l'autorització.

Més informació:
www.mediambient.gencat.net/aca
www.gencat.cat/darp
www.gencat.cat/salut



- ◉ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ◉ Agència de Residus de Catalunya

Control dels sistemes de fertilització agrícola

La fertilització agrícola orgànica i mineral es fa bàsicament a partir de les dejeccions ramaderes i els fertilitzants minerals. Té implicacions productives, econòmiques i mediambientals importants. Fertilitzar bé vol dir aplicar els nutrients que calen i en el moment oportú. És una qüestió de gestionar correctament els recursos i minimitzar els costos i l'impacte en el medi ambient i en la seguretat alimentària, sempre pensant en la collita òptima.

La presència de nitrats a les aigües, particularment les subterrànies, és un problema que s'ha anat fent més notori a mesura que han anat passant els anys. Això ha estat degut a diverses causes: l'ús poc eficient dels fertilitzants nitrogenats, l'aplicació fora d'època o en quantitats excessives.

Actualment els adobs químics es consideren la principal font de nitrogen en l'agricultura. La seva facilitat d'ús, d'aplicació i de transport així com el seu preu relativament baix i la disponibilitat quasi immediata dels nutrients per als cultius són les raons per les quals s'ha estès tant el seu ús. Les dejeccions ramaderes són la segona font més important de nitrogen disponible per a l'agricultura a Catalunya. La majoria d'explotacions agropecuàries intensives no són capaces d'aplicar com a adob tot el nitrogen que s'hi genera. En conseqüència s'ha generat un excés local de nutrients.

Totes les explotacions ramaderes (exceptuant les que no comercialitzin la seva producció) han de disposar i aplicar un Pla de gestió de dejeccions ramaderes i portar un llibre de gestió. De la mateixa manera, totes les explotacions agrícoles no ramaderes amb terres en zones vulnerables han de disposar i aplicar un pla de gestió de fertilitzants nitrogenats i portar un llibre de gestió.

Els plans de gestió s'han de presentar en model normalitzat únicament a les oficines comarcals del DAR i han de ser validats conjuntament pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural i per l'Agència de Residus de Catalunya, en l'àmbit de les seves respectives competències, en el cas de les dejeccions ramaderes, i únicament pel DAR, en el cas dels fertilitzants nitrogenats.

Altres fertilitzants orgànics són els fangs de depuradora i el compost de residus sòlids urbans. L'aplicació de fangs de depuradora al sòl està legislada i ha de complir una sèrie de requisits, com són: que estiguin estabilitzats, és a dir, que estiguin tractats per via biològica, química o tèrmica, de manera que es redueixi de manera significativa el seu poder de fermentació i els inconvenients sanitaris de la seva utilització, i que no superin determinades concentracions de metalls pesants.

L'aplicació de bones pràctiques agràries i el control que es porta a terme sobre els productes utilitzats com a adobs pretenen contribuir a millorar de manera significativa la presència de nitrats i altres possibles contaminants a les aigües i als sòls, de manera que contribueixen a reduir la seva presència a les aigües de consum i als aliments.

Informació disponible a Internet (www.gencat.cat/darp)

- Pla de prevenció i correcció de la contaminació per nitrats
- Pla de suport a la gestió de les dejeccions ramaderes
- Mapa de les zones vulnerables i relació de municipis afectats
- Codi de bones pràctiques agràries en relació amb el nitrogen
- Programa de mesures agronòmiques
- Programa de mesures de gestió de les dejeccions ramaderes
 - Mesures de gestió: minimització, valorització i tractament
 - La planta de tractament de purins de Les Masies de Voltregà
 - Infraestructures de gestió de purins (basses i plantes de tractament)
- Síntesi del Programa de mesures de gestió dels recursos hídrics
- Informació sobre les xarxes de control de la qualitat de l'aigua
- Dades de qualitat de les aigües subterrànies
- Estadística de les analítiques d'aigües subterrànies
- Xarxa de control d'aigües superficials
- Preguntes i respostes
- Taula d'equivalències en nitrogen
- Manual de gestió de purins (índex)



🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Vigilància i control de la **producció, comercialització i utilització** de productes **fitosanitaris**

L'objecte del programa és controlar i comprovar que els productes fitosanitaris posats en el mercat estan degudament registrats i compleixen els requeriments de qualitat i etiquetatge previstos per la legislació. La finalitat és evitar la circulació de productes fitosanitaris que no compleixin les normes vigents i els requisits mínims de qualitat així com garantir l'eficàcia dels tractaments fitosanitaris.

L'execució del programa comporta actuacions de control dels establiments que fabriquen, emmagatzemen i comercialitzen productes fitosanitaris i de control de la qualitat de les existències dels productes. Tant aquests establiments com els productes fitosanitaris i les substàncies actives que els componen, han d'estar autoritzats i registrats en el seus corresponents registres.

Registre únic europeu de substàncies actives

La llista única de substàncies actives amb efecte fitosanitari inclou les substàncies actives destinades a la formulació de productes fitosanitaris.

Cap substància activa pot ser utilitzada en la fabricació de productes fitosanitaris si no està inclosa en una llista positiva comunitària.

Aquest Registre és responsabilitat de la Direcció General de Salut i Protecció dels Consumidors de la Comissió Europea (SANCO). Des del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural es participa en el Comitè Estatal de Productes Fitosanitaris i es promou l'emissió de propostes en els àmbits estatal i europeu en funció de les particularitats de Catalunya.

Registre oficial de productes i material fitosanitari

Els productes fitosanitaris que hagin d'utilitzar-se a l'Estat espanyol només podran fabricar-se i/o comercialitzar-se si són al Registre oficial de productes i material fitosanitari. Cadascun d'ells té una autorització d'ús per a uns cultius concrets, per lluitar contra determinades plagues, a una dosi fixada, una classificació toxicològica i un termini de seguretat. També es regulen els moments d'aplicació i les precaucions especials que cal prendre per a la seva utilització. Aquestes i altres informacions arriben als usuaris a través de l'etiqueta dels productes fitosanitaris.



Més informació referent al
Registre oficial de productes
i material fitosanitari:

www.mapa.es/

(apartat Agricultura)

[http://europa.eu.int/comm/
food/index_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html) (UE)

Aquest registre és gestionat per la Direcció General d'Agricultura, del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA). Des del Servei de Sanitat Vegetal del DAR se supervisen les experiències de preregistre dels productes fitosanitaris que es realitzen a Catalunya i s'inspeccionen les empreses autoritzades per fer assaigs oficialment reconeguts.

Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides

Els establiments on es fabriquen plaguicides, els locals on s'emmagatzemen o comercialitzen i les empreses que es dediquen a realitzar tractaments amb plaguicides, com també els aplicadors, han d'estar inscrits en el Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP).

La gestió d'aquest registre correspon a les comunitats autònomes. A Catalunya, aquesta queda repartida, depenent del tipus de plaguicida, entre el Departament de Salut i el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Així mateix es porten a terme accions de vigilància i control de la utilització de productes fitosanitaris, que té com a propòsits:

- a)** Controlar les empreses de tractaments de productes fitosanitaris a través de: la comprovació de la seva inscripció al ROESP, el control del Llibre oficial de moviments (LOM), la inspecció de contractes amb usuaris i tractaments realitzats, i la comprovació de les mesures de seguretat dels aplicadors i tinença del carnet.
- b)** Comprovar l'ús correcte dels productes fitosanitaris mitjançant el control de les aplicacions directes en camp.
- c)** Controlar mostres de vegetals, sòls i aigües després dels tractaments per comprovar la repercussió sobre el medi ambient, així com vigilar i controlar que els productes siguin emprats d'acord amb el que estableixen les normes vigents.

Activitats realitzades

Inspeccions a establiments productors	30
Inspeccions de productes fitosanitaris	30
Preses de mostres de productes fitosanitaris (taxa de conformitat: 100%)	10

Dades de 2004.

Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides

Establiments inscrits	869
Empreses de serveis inscrites	413
Total	1.282

Dades de 2004.



Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Hi participen:

- Institut Químic de Sarrià
- Departament de Química Analítica de la Universitat de Barcelona
- Fundació Bosch i Gimpera

Controls realitzats a Catalunya	284
---------------------------------	-----

Taxa de conformitat	97,5%
---------------------	-------

Dades de 2005.

Vigilància i control de residus de productes fitosanitaris en origen

Des del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural es porten a terme diverses activitats de vigilància de residus de fitosanitaris. En primer lloc cal fer menció del Programa de control de fitosanitaris en origen, que té com a objectiu conèixer, abans de la seva comercialització, el nivell de residus de productes fitosanitaris que poden contenir els diferents productes vegetals produïts a Catalunya com a conseqüència dels tractaments fitosanitaris aplicats.

És un programa europeu de vigilància que en l'àmbit estatal segueixen les comunitats autònomes i coordina el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Es preveu també l'execució de mecanismes per impedir la posada en el mercat d'aquests vegetals quan superin els límits màxims de residus (LMR) establerts en la legislació vigent.

Paral·lelament es du a terme un programa de vigilància anomenat Programa coordinat de vigilància de residus de plaguicides a la Unió Europea, que té caràcter comunitari i està orientat a recollir dades i disposar d'informació sobre el nivell de residus de plaguicides en determinats productes vegetals, prèviament establerts, que formen part important o significativa de la dieta dels europeus, amb la finalitat de poder calcular l'exposició alimentària de les persones als plaguicides a través de l'alimentació.

Les normes europees regulen els continguts màxims de residus de plaguicides en vegetals i preveuen que la Comissió Europea ha d'implantar progressivament un sistema que permeti calcular l'exposició als plaguicides a través de l'alimentació. En aquest sentit, des de l'any 1997 la Comissió fa recomanacions relatives a programes coordinats de vigilància de residus de plaguicides a escala comunitària.

Les mostres utilitzades en aquests programes s'agafen de magatzems de cooperatives o de centrals hortofructícoles, tant de cambres de conservació com abans de l'entrada al magatzem (producte acabat de recollir).

Formació d'**aplicadors** de productes plaguicides

La formació d'aplicadors s'adreça als agricultors-aplicadors i manipuladors de plaguicides per a l'obtenció del carnet d'aplicador. Això té com a finalitat última un ús correcte dels productes plaguicides de manera que se'n minimitzi una possible utilització excessiva o ineficient.

La reglamentació tecnicosanitària per a la fabricació, comercialització i utilització de plaguicides estableix que els aplicadors i el personal de les empreses dedicades a la realització de tractaments amb plaguicides han d'haver superat els cursos de capacitació homologats conjuntament pels ministeris d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum.

Hi ha diversos nivells de capacitació:

- **el nivell bàsic** l'han d'obtenir els agricultors i el personal de les empreses i entitats dedicades a l'emmagatzematge, la venda o l'aplicació de productes fitosanitaris que participin de forma directa en l'aplicació o la manipulació d'aquests productes;
- **el nivell qualificat** l'han d'obtenir les persones responsables dels establiments de venda al públic de productes fitosanitaris, els aplicadors a tercers i els directors tècnics de les empreses i entitats que realitzin tractaments fitosanitaris;
- **el nivell especial** l'ha d'obtenir tot el personal que participi en l'aplicació de cadascun dels plaguicides classificats com a molt tòxics d'acord amb la seva modalitat d'aplicació;
- **el nivell de pilot aplicador agroforestal** l'han d'obtenir els pilots que apliquin productes fitosanitaris per mitjans aeris.

Els cursos de capacitació per obtenir el carnet de manipulador de productes plaguicides es desenvolupen a les escoles de capacitació agrària, dependents del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, o en altres centres homologats.



🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Carnets expedits fins a l'any 2004	19.227
---------------------------------------	--------

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp
(Apartat Agricultura/
Sanitat vegetal)
www.ruralcat.net
(Apartat Informació tècnica/
Sanitat vegetal/Informació
sobre productes fitosanitaris)



🎯 Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Hi participen:

- Agrupacions de Defensa Vegetal

7 estacions d'avisos del Servei de Sanitat Vegetal

- Castelló d'Empúries (Alt Empordà)
- La Tallada d'Empordà (Baix Empordà)
- Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
- Tarragona (Tarragonès)
- Tortosa (Baix Ebre)
- Móra la Nova (Ribera d'Ebre)
- Lleida (Segrià)

Actuacions

- 110 seguiments de plagues
- 2.000 controls de punts d'observació
- 13.389 avisos per SMS i correu electrònic
- 240 avisos a contestadors telefònics
- Avisos amb actualització permanent a la web del DAR, al teletext de TV3 i a la revista *Catalunya Rural i Agrària*

Dades de 2004.

Per a més informació:

www.gencat.cat/darp
(Agricultura/Sanitació vegetal)
www.ruralcat.net

Avisos fitosanitaris

Aquesta activitat té com a objectiu informar i assessorar els agricultors de les tècniques i els moments més adients per controlar les plagues desenvolupant programes de lluita integrada. Això permet evitar tractaments innecessaris i, en conseqüència, minimitzar l'ús de fitosanitaris i la seva incorporació en la cadena alimentària i el medi ambient.

Els agricultors catalans es poden informar amb rapidesa de l'evolució de les **plagues i malalties** susceptibles d'afectar els seus cultius a través d'avisos, de set contestadors telefònics automàtics, d'internet i, darrerament, per mitjà del correu electrònic i missatges SMS.

Cal remarcar, a més, que l'agricultor pot obtenir un assessorament més individualitzat si s'integra en una Agrupació de Defensa Vegetal (ADV). A Catalunya n'hi ha 110 en funcionament i hi treballen 130 tècnics.

Catalunya va tenir la primera xarxa d'avisos per al seguiment de míldiu de la vinya (*Plasmopora viticola*) a la comarca del Penedès. D'altra banda, la primera estació d'avisos de l'Estat espanyol es va crear a Lleida el 1964 per al seguiment de les plagues dels fruiters.

El 1973 es van regular les estacions d'avisos de tot el territori espanyol i es va establir una estació d'avisos per província. A partir del 1980, les competències sobre sanitat vegetal van passar a les comunitats autònomes, moment en què la Generalitat de Catalunya, a través del Servei de Protecció dels Vegetals, va començar a gestionar-les i potenciar-les. Si bé en aquell any el Servei disposava d'una estació d'avisos per província, se'n van crear de noves a Amposta, Móra la Nova, la Tallada d'Empordà i Vilafranca del Penedès. Actualment, el Servei de Sanitat Vegetal disposa de set estacions d'avisos.


Divulgació d'informació sobre les plagues de quarantena i els productes fitosanitaris

A fi de promoure l'ús adequat i eficient dels productes fitosanitaris és fonamental informar l'agricultor tant de les noves plagues i com dels productes fitosanitaris que cal fer servir. En conseqüència, la divulgació d'aquesta informació es porta a terme en diversos formats.

En primer lloc, es publiquen **fitxes de plagues**, cadascuna de les quals presenta la descripció de la plaga i les espècies d'interès agrícola que en poden resultar afectades. També s'hi inclouen apartats específics que miren d'aprofundir en la biologia de l'espècie plaga, els símptomes i els danys que provoca i les mesures més adients per controlar-la. A banda de tot això, les fitxes es complementen amb imatges de cada plaga o malaltia i una versió imprimible del document.

En segon lloc, es divulguen **fulls informatius fitosanitaris**, on apareixen les tècniques més adients per controlar els principals organismes nocius que afecten els vegetals. A diferència de les fitxes de plagues, que donen una informació general sobre les principals plagues i que no varien, els fulls fitosanitaris es renoven de forma periòdica i donen informació actualitzada sobre les darreres tècniques de control.

Totes dues publicacions, editades pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, complementen la informació que es dona en els avisos fitosanitaris mensuals.

 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Les fitxes de plaga i els fulls informatius actualitzats estan disponibles a la pàgina web del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

www.gencat.cat/darp
(apartat Agricultura, Sanitat Vegetal)



Control de la producció i la comercialització de material vegetal

📍 **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**

Obligacions per als titulars del registre

- Comunicar la detecció d'organismes nocius de quarantena.
- Conservar un plànol actualitzat d'instal·lacions i parcel·les.
- Conservar com a mínim un any els registres dels productes vegetals.
- Presentar la declaració anual de conreus i/o comercialització.
- Disposar d'un responsable fitosanitari i fer exàmens visuals durant la temporada de cultiu.
- Cooperar amb els organismes oficials competens.

El control de la producció i el comerç del material vegetal té per objecte evitar la difusió de plagues de quarantena. Es basa en tres elements fonamentals: el Registre oficial de proveïdors de material vegetal, el passaport fitosanitari i la certificació de material vegetal.

Al Registre oficial de proveïdors de material vegetal, s'hi ha d'inscriure tots els proveïdors del material vegetal establerts a la normativa vigent, com són llavors i plantes de viver (cereals, lleguminoses, plantes hortícoles, plantes de prats i farratgeres per a l'alimentació del bestiar; plantes industrials, etc.) així com plançons d'arbres fruiters produïts a la pròpia explotació. El registre és un instrument necessari per a l'aplicació dels control oficials a què estan sotmeses les activitats que s'hi troben inscrites.

El passaport fitosanitari és necessari per a la circulació d'un determinat material vegetal dins els països de la UE i té com a objectiu garantir que aquests vegetals han estat cultivats o manipulats per una empresa registrada, sotmesa a un control fitosanitari, i que, com a conseqüència, es troben lliures d'organismes de quarantena.

D'altra banda, l'activitat de control i certificació del material vegetal (llavors i planters) té com a objectiu garantir que se n'ha comprovat el procés de producció i que el material reuneix els requisits establerts de sanitat vegetal i autenticitat varietal. D'aquesta manera el material vegetal es comercialitza precintat i etiquetat i identificat amb una etiqueta oficial que garanteix el compliment dels requisits de sanitat i autenticitat varietal que marca la reglamentació vigent, i que s'hagi sotmès a control d'origen i del procés de producció, cosa que permet la traçabilitat d'aquest material.

La certificació del material vegetal de fruiters s'acredita per mitjà d'una etiqueta oficial, numerada, de color blau, planta per planta. A l'etiqueta s'indica l'espècie, la varietat, el clon i el portaempelt. A través del web de RuralCat es poden comprovar les varietats de plançons de fruiters certificades pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, a més del planter que el va produir i el terme municipal de la parcel·la de producció.

Seguiment oficial, control i eradicació de les plagues vegetals

Les plagues de quarantena són aquelles que poden tenir importància econòmica potencial i que figuren en la llista estatal o de la Unió Europea. La inclusió d'una plaga en la llista de quarantena limita la introducció i circulació dels portadors potencials per tal de minimitzar-ne el risc d'introducció en les zones lliures. Quan es detecta un focus (o bé se sospita que hi ha aquesta possibilitat), l'Administració ha de verificar-ne la presència. Si es confirma, cal adoptar mesures fitosanitàries per tal d'aconseguir l'eradicació de la plaga. L'objectiu és evitar la introducció i propagació a Catalunya de noves plagues especialment perilloses. El seguiment i control permet reduir la incidència de les plagues, cosa que a més de comportar beneficis econòmics suposa una reducció de l'ús de fitosanitaris.

Quan és necessari es porten a terme campanyes específiques dirigides a lluitar de forma col·lectiva contra les plagues de difícil control individual en determinades zones.

Tots aquest tractaments es porten a terme mitjançant productes de baixa perillositat per a les persones i la fauna. Sempre que es possible s'utilitzen tècniques de lluita alternativa. Per aquest motiu des del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural es porten a terme accions orientades a posar a punt tècniques de lluita alternatives a la lluita química, com la utilització de feromones mitjançant les tècniques de captura massiva i de confusió sexual.

Les tècniques de **captura massiva** s'estan aplicant als cítrics, per tal d'evitar els tractaments contra la mosca de la fruita, a les comarques del Baix Ebre i el Montsià. També s'aplica als fruiters de les comarques de Barcelona i Girona. Així mateix, actualment tota la zona arrossera està controlada per la tècnica de la captura massiva amb feromones sexuals i només s'actua amb insecticides respectuosos amb el medi ambient quan se superen els llindars corresponents.

La tècnica de la **confusió sexual** s'ha implementat en fruiters a la zona fructícola de Lleida i Girona, a la vinya així com en d'altres com l'avellaner i la noguera, on s'estan posant a punt aquestes tècniques innovadores i que substitueixen els tractaments insecticides.



Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

19.725 hectàrees de plantacions supervisades, amb diversos focus eradicats

52.000 hectàrees d'oliveres i 8.000 hectàrees de cítrics de la zona protegides amb tractament aeri

22.000 hectàrees de zona arrossera, 735 de cítrics i 150 de fruiters controlades mitjançant la tècnica de la captura massiva

2.300 hectàrees de vinya i 1.200 de fruiters controlades per la tècnica de la confusió sexual

Dades de 2004.



🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

110 agrupacions de defensa vegetal en funcionament actualment a Catalunya

1.180.000 euros rebuts com a subvencions a les agrupacions de defensa vegetal, com a ajut per a la contractació de tècnics i la realització d'actuacions específiques o proposades per l'Administració

Dades de 2004.

Foment de la creació i el manteniment d'agrupacions de defensa vegetal (ADV)

Aquesta activitat té per objecte fomentar la creació d'agrupacions d'agricultors per lluitar de forma col·lectiva contra les plagues i desenvolupar programes de lluita integrada.

Les agrupacions de defensa vegetal (ADV), a més col·laborar amb l'Administració en la lluita contra les plagues dels vegetals i els agents nocius, promouen la creació de xarxes de seguiment de paràsits o de previsió d'accidents meteorològics i la realització d'actuacions massives de lluita.

Les ADV poden ser d'àmbit municipal o supramunicipal i han d'agrupar com a mínim el 20% dels pagesos de l'àrea, o el 50% de la superfície dels conreus que cal protegir. Poden constituir una ADV els pagesos o les associacions legalment constituïdes que estableixen col·lectivament programes de protecció dels vegetals.

Els interessats han de presentar la documentació al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural per a la seva aprovació. Les ADV s'inscriuen en un Registre que gestiona el Servei de Sanitat Vegetal. Anualment estableixen un programa d'actuació d'acord amb les directrius tècniques del Servei de Sanitat Vegetal.

Les ADV han col·laborat amb les estacions d'avisos en la prospecció del foc bacterià, en la lluita per captura massiva en cítrics, en les campanyes de tractament aeri, en el control del barrinador de l'arròs, etc.

Control de la producció d'**organismes genèticament modificats** (OGM)

Els organismes genèticament modificats poden definir-se com els organismes el material genètic (DNA) dels quals s'ha alterat d'una manera que no ocorre naturalment per l'acoblament o la recombinació natural.


Com una aplicació de la biotecnologia moderna, aquesta tècnica permet que es transfereixin gens individuals seleccionats d'un organisme a un altre, fins i tot entre espècies no relacionades.

En línies generals, els tipus més comuns de productes de la cadena alimentària produïts mitjançant biotecnologia moderna poden dividir-se en:

Aliments genèticament modificats

- Aliments que són OGM, com ara el blat de moro genèticament modificat.
- Aliments que contenen un OGM, per exemple, una galeta elaborada amb farina de blat de moro genèticament modificat.
- Aliments produïts a partir d'OGM, com ara un oli de blat de moro genèticament modificat.
- Aliments que contenen ingredients produïts a partir d'OGM, per exemple, xocolata que contingui lecitina de soja procedent de soja genèticament modificada.
- Aliments que contenen un ingredient o additiu produït per microorganismes genèticament modificats, per exemple colorants, vitamines i aminoàcids essencials.
- Aliments que contenen ingredients processats per enzims produïts mitjançant microorganismes genèticament modificats, per exemple, el xarop de blat de moro d'alta fructosa produït a partir del midó usant l'enzim glucosa isomerasa (producte d'un OGM).

Pinsos genèticament modificats

- Pinsos que són OGM, com ara la soja genèticament modificada.
- Pinsos que contenen un OGM, per exemple, un pinso compost que conté blat de moro genèticament modificat.
- Pinsos produïts a partir d'OGM, com ara la farina de soja genèticament modificada.
- Pinsos que contenen un ingredient produït a partir d'un OGM. 



- 🎯 **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- 🎯 **Agència Catalana del Consum**

Per a més informació:

www.gencat.cat/darp
(Alimentació/Organismes genèticament modificats)

www.gencat.cat/salut/acsa
(L'Agència/Publicacions i estudis)

L'any 2005 la superfície estimada de varietats genèticament modificades de blat de moro va ser de 17.170 hectàrees sobre un total estimat de 40.754 hectàrees (42,13%).

Encara que les activitats de vigilància i control d'OGM comencen a la fase primària, aquestes s'estenen a la resta de la cadena alimentària. L'objectiu és protegir la salut i el medi ambient, el dret dels consumidors a triar a partir d'informació fiable i la lliure circulació dels productes genèticament modificats que hagin estat autoritzats. Les activitats desenvolupades se centren a promoure pràctiques correctes i en la vigilància i el control, i consisteixen a:

- Regular la investigació i el desenvolupament de les institucions i entitats que operin amb OGM.
- Informar els agents que intervenen en les cadenes productiva i comercial de les novetats normatives del sector.
- Informar els productors, elaboradors, distribuïdors, altres agents i consumidors d'aspectes relacionats amb els OGM.
- Estudiar la coexistència entre els productors que empen OGM i els que operen amb sistemes d'agricultura ecològica, integrada o convencional.
- Supervisar que es compleixi la normativa sobre traçabilitat d'OGM.
- Supervisar que es compleixi la normativa sobre autorització comercial d'OGM.
- Supervisar que es compleixi la normativa sobre comercialització i etiquetatge de material vegetal de reproducció genèticament modificat.
- Supervisar que es compleixi la normativa referent al Registre de cultius comercials genèticament modificats.
- Controlar la traçabilitat i l'etiquetatge dels aliments posats a la disposició del consumidor final.

Foment i control de la producció integrada



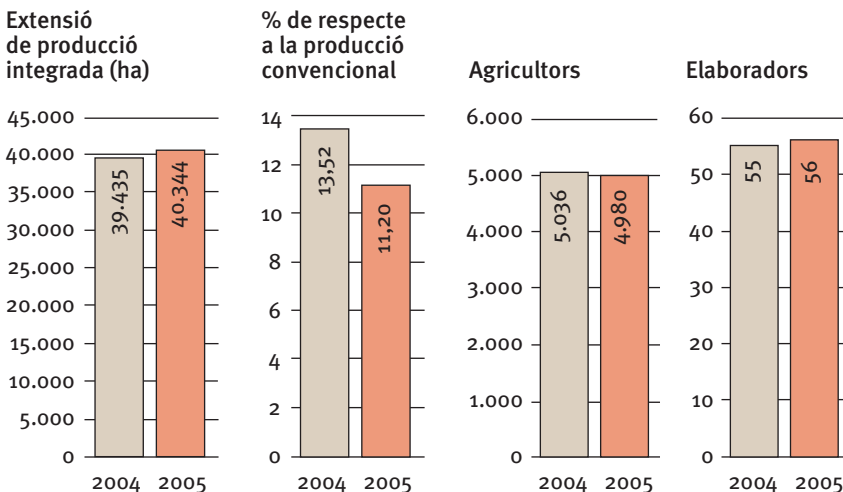
La producció integrada és un sistema agrícola de producció d'aliments que pretén aconseguir productes d'alta qualitat intrínseca i extrínseca, minimitzant els impactes sobre la salut humana i el medi ambient, optimitzant tots els factors relacionats amb els mètodes de producció i disminuint els residus. En la lluita contra els paràsits dels vegetals es promouen les tècniques del control integrat de plagues, i es prioritzen les alternatives no químiques.

L'objecte d'aquesta activitat és fomentar l'aplicació del sistema de producció integrada així com el control i certificació dels productes que se n'obtenen.

La qualitat i la seguretat dels productes es garanteix mitjançant una certificació oficial. El sistema de control i certificació ha d'aplicar-se obligatòriament a totes les empreses agrícoles que utilitzin aquest sistema de producció.

Quan el procés de producció s'ajusta a tots els aspectes que preveu la normativa de producció integrada, i s'ha obtingut, prèviament, la certificació de tot el procés de producció a través d'una empresa de control i certificació acreditada, el Consell Català de la Producció Integrada autoritza la comercialització dels productes amb una etiqueta identificativa de la denominació o distintiu de garantia «Producció Integrada – Catalunya».

Macromagnituds de la producció integrada a Catalunya



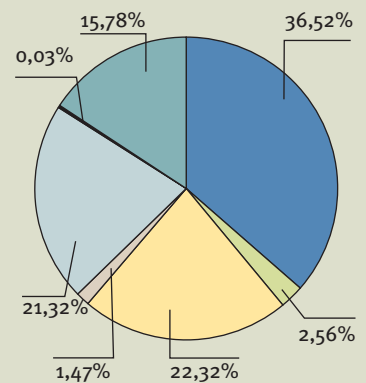
Autoritat competent

Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Organisme responsable del control i certificació

Consell Català de la Producció Integrada

Hectàrees de producció integrada



Fruita de llavor	14.730	Hortalisses	593
Cítrics	1.034	Olivera	8.601
Fruita de pinyol	9.004	Vinya	14
		Fruita seca	6.368

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp
(apartat Agricultura)

www.producciointegrada.org

Foment i control de la producció agrària ecològica



Autoritat competent

- ⊙ **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**

Organisme responsable del control i certificació

- ⊙ **Consell Català de la Producció Integrada**

La producció agrària ecològica representa l'1% del total de la superfície conreada a Catalunya.

Indicacions

- Agricultura ecològica, biològica i orgànica
- Els seus derivats habituals (eco, bio, etc.) sols o en combinació amb altres termes

Productes on es poden utilitzar les indicacions protegides

- Animals i productes agrícoles vegetals i animals no transformats
- Productes vegetals i animals transformats per a consum humà, preparats bàsicament a partir d'un o més ingredients d'origen vegetal o animal
- Matèries primeres i pinsos per a l'alimentació animal

Per a més informació:

www.gencat.cat/darp
(apartat Alimentació)

Llibre Blanc de la Producció Agroalimentària Ecològica

www.ccpae.org

La producció agrària ecològica (PAE) és un sistema d'obtenció de productes agraris i alimentaris que posa un especial èmfasi en la utilització de productes i tècniques al més sostenibles possible, i que exclou totes aquelles que potencialment poden malmetre la qualitat del producte final o el medi ambient en què es realitza aquesta obtenció (evita l'ús de tota mena de productes químics de síntesi).

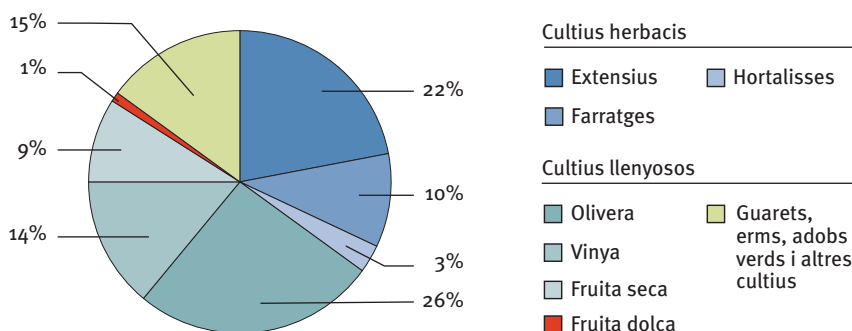
Aquesta activitat té com a objectiu fomentar l'aplicació de sistemes de producció agrària ecològica i el control i certificació dels productes que se n'obtenen.

El sistema de control i certificació ha d'aplicar-se obligatòriament a totes les empreses que intervinguin en el procés des de la producció inicial fins al moment en què el producte està llest pel seu consum final, convenientment envasat i etiquetat, així com als intermediaris comercials i a les empreses que desenvolupen treballs per a tercers amb aquests productes.

Aquesta obligació es fa extensiva a les empreses que simplement fan tasques d'intermediació comercial, comprant i venent productes agroalimentaris a l'engròs provinents de producció agrària ecològica, així com a aquelles que realitzen treballs per a tercers amb aquests productes.

L'aplicació del sistema de control haurà d'oferir garanties al consumidor que els productes que portin indicacions de la producció agrària ecològica han estat produïts d'acord amb la norma comunitària sobre PAE.

Cultius més freqüents



Font: CCPAE, 2005

Control de la producció, comercialització i aplicació de **medicaments d'ús veterinari** en animals productors d'aliments

Els medicaments d'ús veterinari posats en el mercat han d'estar degudament autoritzats i registrats, han de complir els requeriments de qualitat i etiquetatge previstos per la legislació i s'han d'utilitzar seguint els requisits establerts a la normativa vigent.

Tota substància activa destinada a formar part dels medicaments d'ús en animals productors d'aliments ha de seguir un procediment d'autorització i fixació dels límits màxims de residus acceptats com a innocus en els productes finals. Aquest procediment d'avaluació científica és responsabilitat de l'Agència Europea per a l'Avaluació de Medicaments amb participació de la Comissió Europea i els Estats membres.

A partir d'aquests principis actius s'elaboren els medicaments d'ús veterinari. Cada medicament, pel que fa a la seva composició, presentació i altres característiques és sotmès a un comitè estatal d'avaluació per tal de poder portar a terme la seva autorització i inscripció al **Registre estatal d'especialitats farmacèutiques d'ús veterinari**, tots ells dependents del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Cap medicament d'ús veterinari pot ser posat al mercat si no disposa de les autoritzacions necessàries i es troba inscrit en el registre oficial corresponent.

Registres. Tota la cadena de producció i distribució es troba sotmesa a registre i control. Els establiments que fabriquen, emmagatzemen, comercialitzen i dispensen medicaments d'ús veterinari estan sotmesos també a un sistema d'autorització i registre. Els magatzems de distribució de medicaments d'ús humà també poden desenvolupar aquestes activitats amb medicaments d'ús veterinari. En aquest cas l'autorització i el registre corresponen al Departament de Salut.

Controls. El programa inclou també control oficial sobre les empreses radicades a Catalunya que desenvolupen activitats de producció, distribució i dispensació de medicaments d'ús veterinari.

L'aplicació en animals productors d'aliments està també subjecta a estrictes normes que van des de la prescripció veterinària preceptiva, la identificació dels animals tractats, el control de dosificació, el temps d'espera i el registre de la informació corresponent a cada tractament aplicat.



📍 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Registres

Ministeri de Sanitat i Consum

- Registre unificat de laboratoris farmacèutics

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

- Registre de manipuladors de matèries primeres
- Registre d'establiments de producció i comercialització de productes zoosanitaris
- Registre d'establiments de distribució en exclusiva de medicaments d'ús veterinari
- Registre de centres de dispensació de medicaments d'ús veterinari

Gestió d'alertes en medicaments d'ús veterinari

🎯 **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**

Alertes

3 alertes declarades el 2005

4 alertes declarades el 2006

Totes elles van suposar la retirada del mercat de diversos lots de medicaments veterinaris.

L'objectiu principal de la gestió d'una alerta és protegir la salut dels animals, de les persones o del medi ambient quan es detecta un possible risc per defecte o alteració de la qualitat i/o seguretat d'un medicament veterinari, o quan es detecta la posada en el mercat de medicaments veterinaris no autoritzats. Aquestes alertes poden ser de qualitat, de seguretat o de comercialització.

Mesures cautelars

La normativa vigent estableix les mesures cautelars que s'han de dur a terme, les quals es detallen a continuació:

- La posada en quarantena, la retirada del mercat i la prohibició d'utilització dels medicaments veterinaris corresponents.
- La suspensió d'activitats, publicitat i la clausura provisional d'establiments, centres o serveis.
- La suspensió de l'elaboració, prescripció, dispensació i subministrament de productes en fase d'investigació en animals.

Comunicació de l'alerta

La Subdirecció General de Medicaments d'ús Veterinari de l'Agència Espanyola de Medicaments i Productes Sanitaris és la responsable de valorar tota la informació obtinguda i ordenar l'Alerta i les mesures cautelars adients. Aquesta informació és notificada al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. A partir d'aquest moment es posa en marxa un mecanisme de notificació ràpida a diferents associacions, al Consell de Col·legis de Veterinaris de Catalunya i a tots els centres de distribució i dispensació de medicaments d'ús veterinari autoritzats a Catalunya, per tal que actuïn en conseqüència d'acord amb les mesures cautelars establertes.

Controls

Finalment es fan controls, tant als laboratoris que elaboren medicaments veterinaris com als centres de distribució i dispensació de medicaments, per tal de verificar que la gestió de l'alerta s'ha efectuat correctament, i que s'han retirat del mercat de manera efectiva els lots de productes afectats.

Pla d'investigació de residus en les explotacions ramaderes

Es tracta d'un programa de vigilància i control oficial basat en la presa i anàlisi de mostres d'aigua, pinso, orina i palla, que es recullen a les explotacions ramaderes per verificar el correcte ús de medicaments veterinaris autoritzats i investigar la possible utilització de substàncies il·legals.

La legislació estableix les **mesures de control** aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i productes derivats. Els òrgans competents de les comunitats autònomes han de dissenyar el seu pla d'investigació de residus sobre la base d'aquesta norma i de les directrius emanades de la Comissió estatal de Coordinació.

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària coordina la Comissió Directora del Pla per a la investigació de residus.

Cada comunitat autònoma elabora anualment un pla aleatori de mostreig en funció del cens, els sacrificis i les produccions per espècie de conformitat amb la normativa comunitària.

Membres de la Comissió Directora del Pla d'investigació de residus

Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

- Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Innovació
 - Servei del Laboratori Agroalimentari

Departament de Salut

- Direcció General de Salut Pública
 - Servei de Vigilància i Control Analítics

Agència Catalana del Consum



101

Gestió de riscos | Fase primària | Producció ramadera i sanitat animal | Productes zoonosanitaris

Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

1.310 inspeccions realitzades a explotacions ramaderes

5.551 mostres d'aigua, orina, pinso, palla i pèl preses a les explotacions

Dades de 2005.

El **Pla d'investigació de residus** s'executa tant a la fase primària com a la de transformació i distribució. **Més informació** sobre la part del Pla d'investigació de residus que s'executa a la fase de transformació de la cadena alimentària, a la fitxa "Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal".



🎯 **Departament d'Interior,
Relacions Institucionals
i Participació**

7 casos de positius a antibacterians per sobre del límit màxim de referència, detectats pel Departament de Salut en mostres preses en escorxadors, investigats a petició de les fiscalies de Lleida i Barcelona

5 organitzacions desarticulades, amb 34 detinguts

Dades de 2004.

16 investigacions de casos d'antibacterians que superen el límit màxim residual notificats pel Departament de Salut

Dades de 2004-2005.

Actuacions del cos de Mossos d'Esquadra en relació amb el control de la producció i de l'ús il·legal de substàncies farmacològiques en les produccions animals

Ocasionalment es detecten pràctiques de producció i utilització de substàncies il·legals per potenciar l'engreix del bestiar. Aquestes pràctiques estan tipificades com a delictes contra la salut pública.

El cos de Mossos d'Esquadra porta a terme des de fa anys una intensa activitat d'investigació orientada a la desarticulació d'organitzacions dedicades a la fabricació, distribució i utilització de substàncies per a l'engreix il·legal del bestiar. Pel que fa als residus en aliments d'origen animal, la Unitat Central Operativa de Consum dels Mossos d'Esquadra investiga bàsicament dos tipus de delictes:

a) l'administració il·legal de productes i el sacrifici d'animals tractats il·legalment, i

b) la fabricació i distribució de productes per a tractaments il·legals del bestiar.

En el primer cas, la investigació s'inicia per una sospita dels serveis veterinaris oficials, que intervenen cautelament les canals i despulles a l'escorxador i ho comuniquen als serveis territorials del Departament de Salut, els quals informen immediatament la Unitat Central Operativa de Consum, que cita el ramader per a la presa de mostres. Durant la investigació, la policia utilitza també altres mitjans, com la recollida de documents, la presa de declaracions, etc. per trobar evidències sobre la propietat dels animals i poder imputar el presumpte autor del delicte o procedir a la seva detenció, si escau.

En el segon cas, la investigació s'inicia a partir del coneixement que algú pot estar realitzant la conducta delictiva. En aquest cas, la investigació es desenvolupa normalment en diligències declarades secretes judicialment i es fan servir els mitjans habituals en investigacions de delictes comesos per grups organitzats. En aquestes investigacions s'intenta arribar als distribuïdors o fabricants dels productes. Són molt costoses en recursos però, en contrapartida, acostumen a aportar informació valuosa sobre pautes d'administració, tipus de producte, etc.

Autorització i registre d'establiments productors i intermediaris de pinsos

Les normes previstes per la UE estableixen el registre dels establiments d'alimentació animal així com el compliment de determinats requisits per a la seva inscripció. En aquest sentit, a Catalunya es desenvolupen una sèrie d'actuacions diferenciades:

Registre. S'estableix un registre creat a l'efecte en el qual s'han d'inscriure amb autorització prèvia o sense, en funció de la seva activitat, els establiments dedicats a la fabricació d'additius, premescles i pinsos compostos que incorporin additius, destinats a l'alimentació animal, així com dels intermediaris d'additius, premescles i altres productes.

Directori. La resta d'establiments i intermediaris que no hagin de ser autoritzats o inscrits en el registre s'inscriuran en el Directori d'establiments i intermediaris.

Autoritzacions especials. S'estableixen una sèrie d'autoritzacions especials que han de sol·licitar els fabricants de pinsos compostos que incorporin additius del tipus antibiòtic, coccidiostàtic i altres substàncies medicamentoses, així com factors de creixement, additius del tipus vitamina A i D, coure i seleni.

Obligatorietat de comunicació. Aquesta es dona quan es vulguin posar en circulació additius, premescles i pinsos compostos, així com els pinsos per a consum propi quan continguin additius del grup dels antibiòtics, coccidiostàtics i factors de creixement. També estan sotmesos a aquesta obligació els intermediaris o representants de productes procedents de països tercers. El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural revisa les fórmules i atorga a aquests productes un número de referència que té una validesa de quatre anys. Passats quatre anys, si se segueixen comercialitzant caldrà que l'interessat sol·liciti la revalidació, per a la qual cosa adjuntarà un model de l'etiqueta vigent.



Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

154 establiments registrats i/o autoritzats

335 d'inscrits en el directori d'establiments intermediaris

Dades de 2004.



🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Establiments registrats	154
Inspeccions a explotacions	194
Inspeccions a fabricants + intermediaris	312
Controls	1.090
Determinacions	716

Dades de 2004.

Pla de control de l'alimentació animal. Vigilància i **control** de les empreses **fabricants** i els intermediaris de **pinsos**

Aquest pla té per objecte el control de l'activitat de les empreses fabricants i intermediàries de pinso, incloses les explotacions ramaderes que desenvolupen l'activitat per a consum de les necessitats de la seva pròpia ramaderia, per tal de comprovar la qualitat i la seguretat dels productes

Els productes per a l'alimentació animal no poden posar-se en el mercat sense una autorització prèvia expedida per l'autoritat competent de la comunitat autònoma o, si escau, sense la notificació prèvia a l'esmentada autoritat, en la forma i les condicions establertes reglamentàriament.

Així mateix, els establiments o intermediaris que es dediquin a l'elaboració, fabricació, importació, exportació, distribució, transport o comercialització dels productes per a l'alimentació animal són objecte d'una autorització prèvia a l'exercici de la seva activitat, expedida per l'autoritat competent de la comunitat autònoma o, si escau, la inscripció prèvia en els registres corresponents, en la forma i les condicions establertes reglamentàriament.

El control consisteix a comprovar que es compleixen les condicions d'autorització i registre de les empreses, la identificació i l'etiquetatge dels pinsos, les condicions d'emmagatzematge així com la presa de mostres i l'anàlisi, en què es realitzen diverses determinacions entre les quals podem destacar: PAE (proteïna animal elaborada: farina de carn i farina de peix), microbiologia, presència de substàncies indesitjables, additius prohibits, contingut d'oligoelements, etc.

Gestió d'alertes en alimentació animal.

Pla operatiu d'intervenció (POI)

L'objectiu principal de les xarxes d'alerta és evitar l'arribada al consum animal d'aliments que puguin suposar un risc greu i immediat per a la seva salut o per a la dels consumidors finals.

Des de l'any 1978 existeix a la Unió Europea un sistema d'alerta ràpida que va ser creat per comunicar els riscos directes o indirectes per a la salut i la seguretat dels consumidors. D'acord amb la normativa, s'estableix un sistema d'alerta ràpida específica per a productes alimentaris que inclou també els pinsos. Aquest sistema europeu es coneix amb el nom de RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) i inclou els estats membres de la Unió, així com els països de l'Espai Europeu de Lliure Comerç (EEA-EFTA). Els països tercers no formen part formal d'aquesta xarxa; tanmateix, la Comissió porta a terme accions de comunicació als països que puguin estar afectats com a origen o destinació dels productes, de manera que les autoritats puguin adoptar les mesures necessàries.

Dins de l'Estat espanyol, el RASFF es divideix en dos sistemes d'alerta, segons siguin aliments destinats al consum humà o aliments destinats a l'alimentació animal, respectivament: el Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (**SCIRI**) i el Pla operatiu d'intervenció en l'alimentació animal (**POIAA**). Aquest últim és un sistema de gestió d'informació i alertes basat en una xarxa de punts de contacte en la qual participen les autoritats competents estatals i les comunitats autònomes.

Es defineixen tres nivells de gestió:

- les alertes, que tenen com a objectiu impedir que qualsevol pinso que suposi un risc pugui arribar al consum animal,
- la notificació d'informació sobre riscos no greus o que, tot i ser greus, tenen poca probabilitat de donar-se en l'àmbit territorial de competència, i
- la comunicació de diferents rebutjos de productes procedents de països tercers en els punts d'inspecció fronterera (PIF).



🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

8 notificacions d'alerta
gestionades

20 inspeccions realitzades

Dades de 2004.



📍 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Sistema de **gestió integral** de l'**alimentació animal**

Es tracta d'un sistema informàtic que facilita la gestió global de l'alimentació animal entre els diferents esglaons que componen aquest sector, des de l'Administració pública fins als punts d'inspecció fronterera i els operadors del sector.

El sistema possibilita, alhora, la recerca i consulta de camps tan canviants en l'àmbit de l'alimentació animal com són la legislació i la situació legal de les matèries primeres, additius, substàncies indesitjables, etc. que són d'interès per a aquest sector. Per tant, aquest sistema té com a propòsit satisfer les necessitats tant de les Administracions públiques com d'aquelles persones relacionades amb el món de l'alimentació animal servint d'eina dinàmica i eficaç d'informació.

Aquest sistema inclou la següent informació i utilitats:

- Plantes, empreses, laboratoris i importadors autoritzats
- Legislació vigent
- Productes: additius i matèries primeres autoritzades i prohibides, pre-mescles medicamentoses, substàncies indesitjables i bioproteïnes.
- Novetats i notícies d'interès per als usuaris
- Dades de producció
- Dades sobre controls
- Xarxa d'alerta (notificacions, informació i seguiment)

Per a més informació:
**[http://www.mapa.es/es/
ganaderia/pags/silum/
silum.htm](http://www.mapa.es/es/ganaderia/pags/silum/silum.htm)**

Control de la gestió de **subproductes** destinats a l'**alimentació animal**

L'objecte del programa és el control de la gestió dels subproductes i del compliment de les condicions establertes en la reglamentació que regula aquesta activitat. La finalitat és evitar riscos per a la salut animal o humana.

Dins dels subproductes d'origen animal n'hi ha de diverses categories. Els de les categories 1 i 2 no poden ser utilitzats en alimentació animal i han de ser transformats i eliminats per incineració o dipòsit a abocador, o valoritzats per a la producció de biogàs o compost, o destinats a usos tècnics autoritzats. Els subproductes de la categoria 3 són parts aptes per al consum humà que no es destinen a aquest ús per motius comercials: refusos per al consum humà que no representin un risc de transmissió de malalties, sang, llet, peix, pèls, plomes, pell, etc. d'animals declarats aptes per al consum humà. En no suposar un risc per a la salut humana o animal poden tenir determinades destinacions en la fabricació d'aliments per a animals de producció i de companyia o productes tècnics.

D'altra banda, altres productes procedents de la indústria alimentària humana com farines, pa, productes de pastisseria, galetes, pasta de sopa, snacks i derivats, xocolata, caramels, gelats, etc. que no es destinen a l'alimentació humana per motius comercials poden ser també destinats a la fabricació d'aliments per a animals.

El processament d'aquestes matèries s'ha de dur a terme en planta autoritzada per a cada aplicació sota estrictes condicions que varien segons cada cas concret. A més, les plantes han de tenir un sistema intern de control basat en el sistema d'anàlisi de riscos i de punts de control crític i garantir la traçabilitat dels materials que rebin, processin i expedeixin.



- 📍 **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- 📍 **Agència Catalana de Residus**

Subproductes d'origen no animal

Plantes de transformació	6
Capacitat de tractament	281.775 t/any
Inspeccions realitzades	30

Subproductes d'origen animal

Inspeccions realitzades	9
-------------------------	---

Dades de 2004.

🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Controls realitzats

- Control sanitari dels animals; higiene de l'explotació i de la munyida 26
- Control de la qualitat de la llet (bacteris, cèl·lules somàtiques, aigua, antibiòtic)

DAR	130
ALLIC	186.033 ¹
	457.661 ²

1. Bacteris, cèl·lules, aigua i antibiòtics.

2. Cèl·lules, greix i proteïna.

Dades de 2005.

Organisme participant:

**Associació Lletera
Interprofessional
de Catalunya (ALLIC)**

Programa de **qualitat** de la **llet crua** de vaca

El Programa de qualitat de la llet crua de vaca té com a objectius promoure la millora de la qualitat de la llet crua de vaca produïda, tractada o transformada a Catalunya; fomentar la millora integral de les explotacions lleteres catalanes mitjançant l'adopció de plans col·lectius i plans específics per a cada explotació, i verificar que la llet crua de vaca destinada al consum directe i a l'elaboració de productes lactis o llet de consum tractada tèrmicament compleixi les condicions de qualitat fixades per la normativa estatal i comunitària.

El Pla de millora de la qualitat de la llet a Catalunya té tres eixos vertebradors:

- els **programes de millora** desenvolupats per les primeres persones compradores, els productors o les seves organitzacions;
- els **plans de recollida de mostres** i determinacions analítiques fetes per les primeres persones compradores en coordinació amb els laboratoris corresponents;
- les actuacions de **control i seguiment** de l'Administració, tant en els programes sanitaris o en el control de residus als productes d'origen animal com en la higiene, l'alimentació i el benestar dels animals.

Tots els agents que produeixin, comercialitzin o tractin llet a Catalunya, així com les seves agrupacions i associacions, es poden adherir a aquest pla de manera voluntària i han de presentar el seu programa específic de millora, que serà supervisat pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

El programa ha de preveure, obligatòriament, l'anàlisi i la determinació de punts crítics; el control de munyidores i el circuit làctic; la higiene de les instal·lacions; el control de la situació sanitària individual del bestiar; el seguiment analític continu, amb un mínim de tres mostres mensuals (en setmanes diferents); l'assessorament tècnic sobre tots els factors que incideixen en la qualitat higiènica i fisicoquímica de la llet crua.

A més, cal incloure-hi l'anàlisi de l'aigua de l'explotació (anual), per determinar-ne la potabilitat, i l'anàlisi periòdica de la llet en tanc, per detectar possibles mamitis del bestiar. En cas de detectar-ne, cal fer anàlitzes de mamitis individuals.

Projecte Lletra Q. **Traçabilitat de la llet.** Registre general d'agents del sector lacti


S'han posat en marxa sistemes que assegurin la traçabilitat i la qualitat en el sector lacti, i s'han habilitat els mecanismes per conèixer amb exactitud el camí que segueix la llet crua de vaca des que és recollida en l'explotació fins que entra en un procés de transformació en la indústria o arriba a altres destinacions. A fi de satisfer aquests objectius, s'han posat en pràctica mesures per facilitar la traçabilitat de la llet, per mitjà de la identificació i el registre de tots els agents implicats en la producció, la recollida, el transport, l'emmagatzematge i el tractament de llet de vaca i dels contenidors de llet. Tot això permet registrar els moviments de llet que es produeixen entre ells.

Aquestes sistemes s'han instaurat arran de l'obligació, per normativa europea, de posar-los en pràctica per part de les empreses alimentàries a partir de l'1 de gener de 2005. Tant el registre d'agents i contenidors com el moviment de llet s'integren a la **base de dades Lletra Q**, la qual inclou un sistema informatitzat que permet gestionar la informació relativa a la qualitat de la llet en totes les fases de producció, a fi d'assolir l'objectiu de millorar la seguretat del producte i, en definitiva, la transparència en el sector.

S'han establert programes de traçabilitat en el sector lleter i de millora i control de qualitat integral de la producció lletera (animals, explotacions, transport, producte), amb l'adjudicació dels identificadors, la impressió de les etiquetes de seguretat i la distribució per a la identificació dels tancs de les explotacions i les cisternes de transport de llet, en aplicació a Catalunya del sistema establert a tot l'Estat espanyol (Programa Lletra Q) per a la traçabilitat de la llet.

Registre d'agents i contenidors

Agent	Censos de 2004	Censos de 2005
Productors	1.350	992
Operadors	68	69
Transportistes	106	107
Centres de recollida	49	54
Contenidors		
Tancs	1.946	1.950
Sitges	112	119
Cisternes	116	122

 **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp
(apartat Ramaderia, Alimentació animal)



📍 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Registre d'explotacions ramaderes

Explotacions de producció- reproducció	33.077
Explotacions especials (fires, certàmens, etc.)	2.072
Total	35.149

Dades de 2005.

Control i gestió del **Registre d'explotacions** ramaderes

En la normativa que regula i ordena les explotacions ramaderes es recullen una sèrie de condicions mínimes que han de reunir totes les explotacions per tal de millorar la producció ramadera i els processos productius, mitjançant l'aplicació de normes zootècniques, d'higiene i de benestar dels animals, així com la protecció i millora del medi ambient.

L'aplicació d'aquesta normativa té com a objectius:

- Conèixer de manera exhaustiva cadascun dels sectors ramaders: nombre total d'explotacions, distribució territorial, classificació per tipus de producció, situació estructural, capacitat productiva, etc.
- Promoure'n la millora, mitjançant l'aplicació d'uns requisits mínims que cal complir per a cada tipus d'explotació, i, en conseqüència, promoure la millora de la competitivitat de les explotacions.
- Disposar d'informació actualitzada per a l'aplicació de programes de control.

En aquesta regulació s'estableix un registre d'explotacions ramaderes dividit en diferents seccions: apícoles, avícoles, porcines, cunícoles, bovines, ovines i de cabrum, equines, d'altres espècies productives i de centres de recollida de material genètic. Dins de cada secció, les explotacions es classifiquen en diferents subseccions segons la finalitat productiva.

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural ha posat en funcionament el **Sistema d'informació ramadera (SIR)**, que és un sistema de gestió de les dades sanitàries i ramaderes de les explotacions i dels animals, amb informació sobre localització geogràfica (coordenades) i qualificació sanitària. Aquesta informació s'incorpora a la base de dades estatal (**REGA**) creada pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Les activitats més destacades en aquest àmbit són:

- Autorització i registre de les explotacions ramaderes.
- Verificació de dades i del compliment de les condicions d'autorització de les explotacions.
- Manteniment de la base de dades del Registre.

Gestió i control del sistema d'identificació i registre dels animals

L'Administració té el deure de vetllar pel compliment de les normes d'higiene i sanitat dels animals i per la correcta aplicació de les mesures de suport a la producció, a la vegada que ha d'estar en condicions d'obtenir i gestionar tota la informació necessària per assegurar al consumidor la sanitat, seguretat i qualitat esperada dels productes ramaders.

La distribució territorial de la producció ramadera, les indústries de sacrifici i transformació i els centres de consum no són coincidents i obliguen els animals i els seus productes a un desplaçament entre comunitats autònomes i, fins i tot, entre països, cosa que dificulta el seguiment i la transmissió d'informació.

És per això que cal un sistema àgil i eficaç de captació, emmagatzematge i transmissió de dades que en permeti disposar en el lloc i moment en què siguin necessàries. Aquesta es la raó de l'establiment de SIMOGAN (Sistema Informático de Identificación y Movimientos del Ganado) i els altres sistemes d'identificació semblants. SIMOGAN va ser el primer sistema estatal creat per gestionar dades d'identificació, situació sanitària i moviment del bestiar boví que funcionava amb bases de dades territorialitzades per comunitats autònomes i connectades entre si. No va ser res més que la resposta de les administracions a la demanda social de seguiment al llarg de tota la cadena productiva en el sector del vaquí de carn, després de les crisis sanitàries europees derivades de les encefalopaties espongiformes transmissibles.

SIMOGAN només ha estat el principi del Sistema d'identificació i registre de moviments que l'Estat espanyol, seguint la normativa de la Unió Europea, té pensat posar en marxa i que abastarà la majoria d'espècies dels animals de renda. L'aplicació SIMOPORC, corresponent al bestiar porcí, ja és operativa i es troben en estudi les d'oví i cabrum.

El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ha previst la creació de dos nous registres d'animals. Un d'ells seria el **Registre general de moviments de bestiar (REMO)**. L'altre seria el **Registre general d'identificació individualitzada d'animals (RIIA)**, el qual tindria com a finalitat unificar els ja establerts per a animals identificats individualment, i en un futur incorporar noves espècies.



111

Traçabilitat del bestiar

Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Activitats de control

Identificació i genotipatge de bestiar oví	66 ramats
	4.486 animals

Identificació de bestiar boví	400 controls
-------------------------------	--------------

Dades de 2005.



**Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Transportistes registrats	1.500
---------------------------	-------

Dades de 2005.

Registre de **transportistes i comerciants** de bestiar

El transport i la comercialització de bestiar suposa un risc de difusió de malalties animals. Aquesta circumstància, juntament amb les normes de benestar animal, planteja la necessitat que els operadors i transportistes implicats compleixin unes condicions específiques i que hi hagi una intensificació de controls sobre les activitats de moviments de bestiar. Amb aquestes finalitats s'estableixen els registres següents:

Registre oficial d'operadors comercials. Es considera operador comercial tota persona física o jurídica que compra i ven animals, directament o indirectament, amb finalitats comercials i que en un termini màxim de trenta dies els ven o trasllada a altres instal·lacions sobre les quals no hi hagi cap títol de domini.

Registre oficial de transportistes i de mitjans de transport per a animals vius. Aquest registre es compon de dues seccions, la de transportistes i la de mitjans de transport.

Es considera transportista qualsevol persona física o jurídica que dugui a terme el transport d'animals vius per compte propi o d'altri, o posi a disposició d'un tercer un mitjà de transport d'animals, sempre que aquest transport tingui caràcter comercial i s'efectuï amb finalitat lucrativa.

Pel que fa als mitjans de transport, s'han d'inscriure tots els destinats a aquesta finalitat, inclosos els destinats a desplaçament sense caràcter comercial o finalitat lucrativa. Per a la inscripció al registre és necessari, entre altres documents, un certificat d'idoneïtat, per als que realitzin trajectes de durada superior a 8 hores. L'autoritat competent determina en cada cas el tipus de transport i les espècies i el tipus de bestiar, i el nombre màxim d'animals de cada tipus que podran ser transportats, d'acord amb la sol·licitud de registre i la documentació aportada.

Control dels **moviments** de bestiar

Per tal de facilitar la gestió de la informació ramadera relativa als moviments del bestiar i dels productes alimentaris d'origen animal dins els Estats membres, la UE disposa, des de l'1 d'abril de 2004, del **sistema TRACES** (Trade Control and Expert System), un sistema veterinari informàtic que integra i substitueix les funcions dels sistemes ANIMO i SHIFT en una arquitectura única.

És una xarxa informatitzada d'enllaç entre les autoritats veterinàries dels diferents estats membres mitjançant la qual es comuniquen tots els moviments d'aliments i productes d'origen animal que tenen lloc des d'un estat membre a un altre.

És un sistema informatitzat dels procediments veterinaris que consta d'un sistema d'informació per als casos en què el veterinari oficial d'un punt d'inspecció fronterera (PIF) retorni un lot, i d'una base de dades sobre les condicions comunitàries d'importació d'animals i productes. La finalitat d'aquest sistema és que quedin registrades les funcions essencials per ajudar a prendre decisions en els PIF amb l'objectiu d'evitar la propagació de malalties animals.

Amb l'adopció del TRACES s'han simplificat els sistemes per regular els moviments de bestiar i de productes animals, i així s'ha facilitat el seguiment dels més de 50.000 animals transportats cada dia a la Unió Europea, i es disposa de millors eines per controlar les epizoòties. Té una especial importància en el control de malalties, ja que l'alerta és instantània i es pot acotar ràpidament el destí de partides procedents d'un focus sospitós de malaltia.



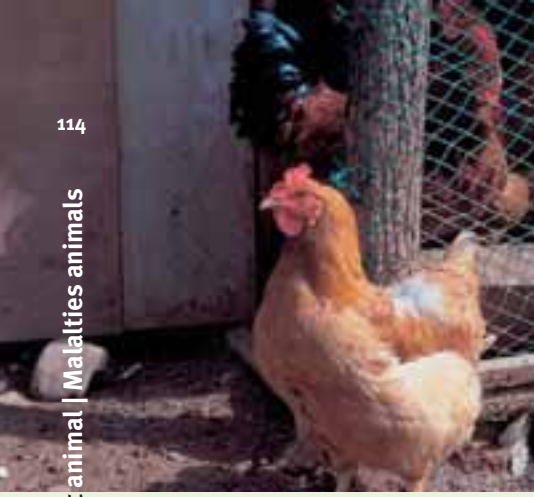
Font: Provedella

Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

758.902 controls realitzats en el bestiar boví

Dades de 2004.

Per a més informació:
www.europa.eu
(apartat Activitats)



📍 **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**

- **Centre de Sanitat Avícola de Catalunya**
(Seguiment i diagnòstic de malalties infeccioses de les aus)

Malalties objecte de mesures de lluita i eradicació

- brucel·losi bovina, ovina i cabruna
- tuberculosi bovina
- encefalopatia espongiforme bovina
- epididimitis ovina
- malaltia d'Aujeszky
- salmonel·losi aviària
- mixomatosi i malaltia hemorràgica vírica del conill

Malalties objecte de mesures de vigilància i minimització del risc de presentació

- peripneumònia contagiosa bovina
- leucosi bovina
- llengua blava
- tremolor ovina o *scrapie*
- pestes porcines
- malaltia vesicular porcina
- influença aviària
- malaltia de Newcastle
- varroasi

Programes de vigilància, lluita i eradicació de **malalties animals**. Sistemes d'alerta en sanitat animal

Aquests programes tenen l'objectiu de vigilar, lluitar, controlar i eradicar malalties animals. Les activitats que es duen a terme depenen de la malaltia en qüestió i, principalment, consisteixen en: proves diagnòstiques als animals, la profilaxi vacunal, el sacrifici obligatori del bestiar afectat, l'eliminació dels cadàvers i la restricció dels moviments.

Hi ha determinades particularitats en funció de l'espècie:

- **Boví.** Les malalties presents actualment a la cabana ramadera catalana que són objecte de mesures de lluita i eradicació són la brucel·losi bovina, la tuberculosi bovina i l'encefalopatia espongiforme bovina (totes tres són zoonosis). Les encefalopaties espongiformes transmissibles (EET) presenten determinades particularitats diferencials. Les malalties que actualment no afecten la cabana ramadera catalana que són objecte de mesures de vigilància i minimització del risc de presentació són: la peripneumònia contagiosa bovina, la leucosi bovina i la llengua blava.
- **Oví i cabrum.** La malaltia present actualment a la cabana ramadera catalana que és objecte de mesures de lluita i eradicació és la brucel·losi ovina i cabruna, que és una malaltia zoonòtica. Les malalties que actualment no afecten la cabana ramadera catalana i que són objecte de mesures de minimització del risc de presentació de brots i detecció ràpida de focus són la tremolor ovina i la llengua blava.
- **Porcí.** La malaltia present actualment a Catalunya que és objecte de mesures de lluita i eradicació és la malaltia d'Aujeszky. No és zoonosi. Les malalties que actualment no afecten la cabana ramadera catalana que són objecte de mesures de minimització del risc de presentació són les pestes porcines i la malaltia vesicular porcina. Cap d'aquestes malalties no és zoonosi.
- **Aviram.** La malaltia present actualment a Catalunya que és objecte de mesures de lluita i eradicació és la salmonel·losi aviària (zoonosi).



Les malalties que actualment no afecten la cabana ramadera catalana que són objecte de mesures de minimització del risc de presentació són la influença aviària i la malaltia de Newcastle (la influença aviària és zoonosi, mentre que la malaltia de Newcastle no ho és).

- **Èquids.** Vigilància i control de malalties dels equins per minimitzar la presència i possible difusió de les malalties que els afecten.
- **Conills.** Lluita contra la mixomatosi i la malaltia hemorràgica vírica del conill, per tal d'eradicar-les. No són zoonosis.
- **Abelles.** Vigilància i control de les abelles que minimitzi la presència i possible difusió de les malalties que les afecten. La malaltia present actualment a Catalunya que és objecte de mesures de prevenció i control és la varroasi (no és zoonosi).

Davant la possible aparició de malalties animals de declaració obligatòria amb un alt risc de difusió, cal disposar de plans predefinits d'actuació que permetin exercir accions de vigilància i prevenció, així com l'actuació eficaç i amb celeritat en cas d'aparició d'un focus, de forma que s'elimini al més aviat possible i així disminueixi l'impacte de la malaltia a la cabana ramadera. Es defineixen quatre tipus d'actuació:

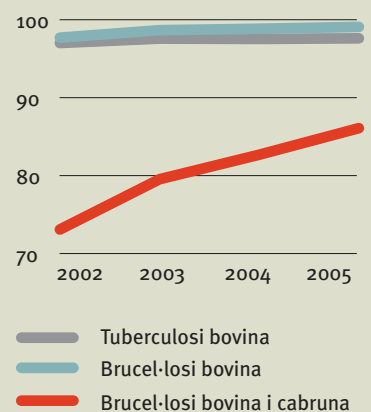
- **Programa de prevenció**
- **Programa de vigilància**
- **Pla d'alerta**
- **Pla d'emergència**

L'any 2003 es va constituir el Comitè Nacional del Sistema d'Alerta Sanitària Veterinària, que coordina les actuacions en matèria de sanitat animal entre les diverses comunitats autònomes. Aquestes actuacions estan orientades a planificar, coordinar i eradicar qualsevol brot infecció que es pugui detectar, tant en animals de producció com entre els animals de companyia o de la fauna salvatge. Una part fonamental d'aquest òrgan és la Xarxa d'Alerta Sanitària Veterinària (RASVE), que integra tota la informació sanitària disponible, tant a escala nacional com internacional, i facilita la presa de decisions urgents davant l'aparició d'epizooties i zoonosis en el territori de l'Estat.

Influença aviària

	2003	2004	2005
Explotacions mostrejades	174	130	150
Mostres en explotació avícola	1.740	1.208	1.945
Mostres d'aus silvestres	-	97	565
Positius	0	0	0

Percentatge d'explotacions amb resultat negatiu en el control de malalties



Per a més informació:
www.gencat.cat/darp
www.ruralcat.net
www.mapa.es



Programa de vigilància i control de les **encefalopaties espongiformes transmissibles**

- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya

Les encefalopaties espongiformes transmissibles (ETT) són un dels problemes de seguretat alimentària més profusament reglamentats a Europa pel seu risc potencial, la gravetat dels seus efectes sobre la salut de les persones i les conseqüències derivades en l'àmbit econòmic i de confiança dels consumidors. Des del 1989, a la Unió Europea es duen a terme tot un conjunt d'actuacions per a la gestió del risc de les EET. A Catalunya, el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) es fa càrrec de la vigilància i el control del bestiar boví, oví i cabrum en la fase primària de la cadena alimentària.

En primer lloc, el DAR s'encarrega de la **vigilància epizootiològica** i el seguiment de les subpoblacions susceptibles de presentar la malaltia. A fi de poder detectar i declarar casos sospitosos, s'efectuen controls en les explotacions ramaderes i es prenen mostres d'animals morts en l'explotació o sacrificats no destinats a consum humà.

En segon lloc, es controlen els productes emprats per a l'alimentació dels animals als establiments (magatzems, intermediaris, distribuïdors, fàbriques de pinsos i explotacions ramaderes).

També es prenen mesures d'**investigació epizootiològica** i d'eradicació en el cas que es confirmen casos de la malaltia, a fi de conèixer-ne l'origen i els animals o productes amb risc d'estar-ne afectats, i se sacrifica i es destrueixen els animals susceptibles de pertànyer a les poblacions de risc, així com qualsevol altre producte que pugui representar un risc de transmissió de la malaltia.

A més, el DAR s'encarrega de la detecció d'animals sospitosos en l'explotació, els quals són objecte d'una prova de diagnòstic d'EET. Els animals morts a l'explotació també són sotmesos a aquesta prova de diagnòstic. Els animals traslladats a l'escorxador destinats a consum humà se sotmeten a una inspecció veterinària prèvia al sacrifici i, després, a una prova de detecció d'EET.

Finalment, el DAR controla la retirada de cadàvers. Els animals morts es transporten al més aviat possible a una planta de destrucció de cadàvers.

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp
 (Ramaderia, Sanitat animal)
www.gencat.cat/salut/acsa
 (L'Agència, Publicacions i estudis)



Resultats del programa de detecció amb tests ràpids efectuats pel DARP

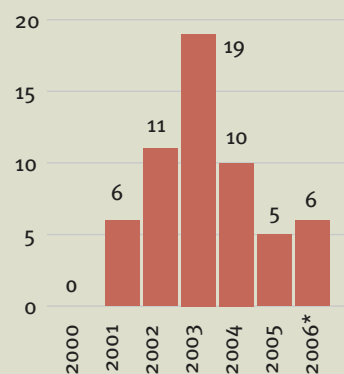
	2004		2005	
	Animals investigats	Animals positius	Animals investigats	Animals positius
Encefalopatia espongiforme bovina en boví				
Sospitosos clínics	5	0	4	0
Morts a l'explotació > de 24 mesos	5.441	5	7.287	3
Sotmesos a mesures d'eradicació	194	0	64	2
Total	5.640	5	7.355	5
Tremolor ovina o scrapie en oví i cabrum				
Sospitosos clínics	0	0	0	0
Morts a l'explotació > de 18 mesos	430	0	159	0
Sotmesos a mesures d'eradicació	0	0	0	0
Total	430	0	159	0

Controls de pinsos per a la detecció de proteïnes animals transformades

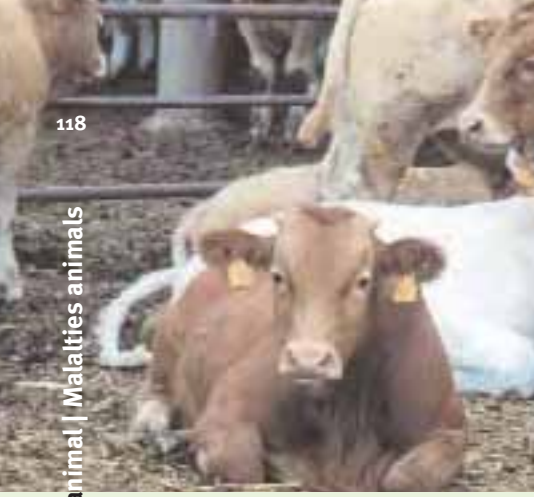
	2004	2005
Inspeccions	476	430
Mostres	660	545
Mostres amb disconformitats	9 (1,36%)	1 (0,17%)
Taxa de conformitat	98,64%	99,83%

A Catalunya, el primer cas d'EEB es va detectar el març de 2001. Fins al 15 de setembre de 2006 s'han diagnosticat un total de 57 casos. L'any en què es van produir més casos va ser el 2003, amb 19.

Evolució de l'EEB a Catalunya Focus detectats



La vigilància i el control de les EET es du a terme tant a la fase primària com a la de transformació i/o distribució (vegeu l'apartat 3.3)



🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

241 ADS, grups de sanejament i associacions sanitàries a Catalunya:

- 4 apícoles
(1 per província)
- 1 avícola
(àmbit: tot Catalunya)
- 66 bovines
- 8 bovines-ovines
- 16 cunícoles
- 61 d'oví i cabrum
- 85 porcines

Impuls de les agrupacions de defensa sanitària (ADS)

Les administracions públiques competents promouen que el sector ramader desenvolupi les seves estructures i porti a terme actuacions per obtenir millores en les condicions higièniques dels animals que permetin elevar el nivell productiu i sanitari dels seus productes. En aquest context, sorgeixen les agrupacions de defensa sanitària (ADS).

Una **ADS** ramadera és una associació constituïda per ramaders amb el propòsit d'aconseguir un nivell sanitari i zootècnic més elevat de les seves explotacions mitjançant l'establiment i l'execució de programes de profilaxi, lluita contra les malalties animals i millora de les seves condicions higièniques.

Cada agrupació de defensa sanitària ramadera es considera com una unitat tant a efectes del desenvolupament del programa sanitari com de les subvencions que els corresponguin. Des de les administracions públiques competents es porten a terme actuacions de suport econòmic i tècnic per impulsar la creació i el manteniment d'aquestes associacions.

Gràcies a la col·laboració del sector en la lluita i eradicació de malalties i en el manteniment d'estructures defensives davant el risc de la seva aparició i difusió, s'aconsegueix un alt nivell sanitari, que té com a conseqüència la millora de la sanitat animal i la rendibilitat de les produccions ramaderes.

Control de les mesures de **bioseguretat** per evitar l'entrada d'agents infecciosos en les explotacions ramaderes

El concepte de bioseguretat fa referència al conjunt de mesures sanitàries, de maneig, de disseny, de formació, etc. encaminades a evitar l'entrada d'agents infecciosos en les explotacions ramaderes o a minimitzar la seva difusió.

Les darreres crisis sanitàries han posat de manifest la importància de la bioseguretat i la prevenció a l'hora d'evitar aquests tipus de problemes.

Actualment es coneixen força bé quins són els punts crítics de les explotacions ramaderes i com aquests afavoreixen l'entrada i disseminació de les malalties infeccioses.

En primer lloc, per avaluar el nivell de bioseguretat que cal aplicar, la localització de l'explotació és un dels factors més importants que s'ha de tenir en compte. Cal valorar l'estatus sanitari de la zona, la seva densitat ramadera, la distància entre explotacions i el tipus d'explotacions més properes, l'existència d'abocadors propers o plantes de tractament de residus que poden afavorir l'augment de rosegadors i ocells, la presència de carreteres o camins propers, la freqüència de pas de camions de bestiar, pinso, etc. que poden augmentar el risc de contagi, així com les característiques climàtiques, hidrològiques i topogràfiques de la zona on s'ubica l'explotació.

Hi ha tres tipus de mesures: les relacionades amb el **disseny d'explotació**, les relacionades amb el **funcionament** d'aquesta explotació i les relacionades amb la **neteja i desinfecció** (de locals i equips, i de vehicles).



119

Gestió de riscos | Fase primària | Producció ramadera i sanitat animal | Bioseguretat

**Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

L'aplicació de les mesures de bioseguretat té per objectiu evitar l'arribada de malalties a l'explotació, així com la disseminació de les malalties que s'hi pugin trobar presents. La seva aplicació redueix les despeses de producció associades a la presència de processos patològics i millora la qualitat dels productes de l'explotació.

Per a més informació:
www.ruralcat.net
(apartat d'Informació/
Informació tècnica)



Font: Grefacsa

🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Control dels centres de neteja i desinfecció de **vehicles de transport de bestiar**

Els centres de neteja i desinfecció de vehicles estan regulats per la normativa que estableix la inscripció al **Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides**, centres de neteja i desinfecció de vehicles destinats al transport de bestiar.

Característiques i condicions mínimes que han de reunir els centres de neteja i desinfecció de vehicles:

- Els centres de neteja i desinfecció de vehicles han de disposar dels equips i les instal·lacions necessaris per realitzar les operacions següents: desmuntar els elements mòbils de la caixa del vehicle; eliminar del vehicle tota la matèria contaminant; rentar amb aigua a pressió tot el vehicle, inclosos els baixos, les rodes i la carrosseria, i ruixar amb una solució desinfectant autoritzada totes les parts externes del vehicle, així com la zona habilitada per al transport del bestiar.
- Han de disposar també de personal que estigui en possessió del nivell bàsic d'aplicador de productes fitosanitaris o d'ús ambiental i en la indústria alimentària. També han de disposar d'un tècnic amb nivell formatiu sobre higiene i utilització de productes desinfectants d'ús ramader, com a encarregat de supervisar que les operacions de neteja i desinfecció es desenvolupen de manera correcta.

A més de les mesures relatives al control de les autoritzacions, es porta a terme una verificació periòdica del compliment de les condicions d'autorització dels centres existents així com la comprovació de l'existència de suficients centres de neteja i desinfecció operatius, en condicions tècniques adequades i en la quantitat necessària a cada territori.


Vigilància de la qualitat de les aigües, dels mol·luscs i del fitoplàncton tòxic

Aquesta activitat té com a objectiu la vigilància i el control de perills al medi aquàtic per tal de garantir que els mol·luscs, els equinoderms i altres invertebrats marins que s'extreuen del litoral català per a la seva posterior comercialització compleixen els requeriments sanitaris legals, i garantir-ne la seguretat en el consum. El control de la qualitat sanitària de la producció exigeix, a més de l'anàlisi dels productes, l'anàlisi de la qualitat de l'aigua destinada a la seva producció.

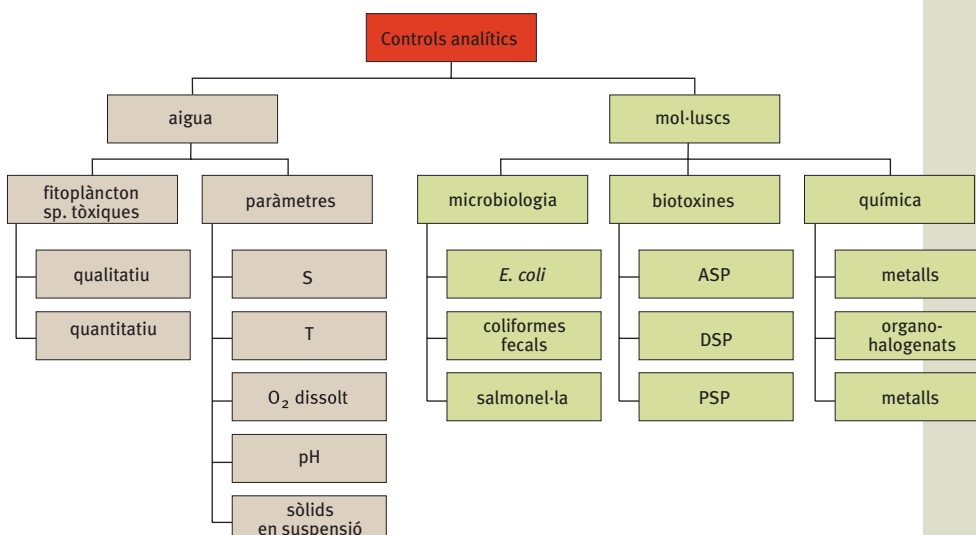
El litoral català està dividit en 23 zones de producció, classificades en categories A, B o C segons els valors de contaminació fecal (*E. coli*) que presentin els mol·luscs bivalves vius.

Una altra faceta important del programa de seguiment consisteix a determinar la presència de fitoplàncton potencialment tòxic a les aigües de producció, així com de les toxines que aquest fitoplàncton pot produir i que poden acumular-se en els mol·luscs (ASP, DSP, PSP).

El programa de vigilància estableix dos tipus d'actuació:

- El **seguiment rutinari** (Pla-A) s'estableix de forma permanent i contínua, i inclou la vigilància del fitoplàncton tòxic, la mesura de paràmetres del medi, la recollida de mostres de mol·luscs a les zones de producció, i l'anàlisi de biotoxines en mol·luscs. Aquest seguiment es realitza 

Programa de control



• Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

• IRTA - Sant Carles de la Ràpita

Altres organismes participants:

• Laboratori de Salut Pública a Tarragona

• Institut de Ciències del Mar-CSIC (Barcelona)

• ANFACO-CECOPECA (Vigo)

• Serveis analítics de la Universitat de Barcelona

• IRTA Monells



23 zones declarades al litoral català per a la producció de mol·luscs, amb 67 punts de mostreig.

18 zones de tipus A i 5 zones de tipus B.

Dades de 2006.

Classificació de les zones de producció de mol·luscs bivalves vius

Zones A:
depuració no necessària

Zones B:
depuració obligatòria

Zones C:
reinstal·lació durant un període mínim de dos mesos, associada o no a depuració

conjuntament entre la Direcció General de Pesca i Acció Marítima (DGPIAM) i el Centre d'Aqüicultura de l'IRTA de Sant Carles de la Ràpita (CA-IRTA).

El seguiment regular del fitoplàncton tòxic i les biotoxines es divideix en dos sectors: les badies del delta de l'Ebre i la resta de la costa catalana. La freqüència de recollida de mostres és superior en el delta per a alguns paràmetres. Aquesta diferenciació respon a les condicions particulars ambientals i productives d'aquesta zona, que centralitza el gruix de la producció d'aqüicultura de mol·luscs. Les fortes variacions ambientals que es produeixen al delta en períodes curts de temps fa necessari un pla de seguiment específic que s'adapti a aquestes circumstàncies.

- Les **actuacions específiques o d'urgència** s'estableixen quan les espècies de microalgues tòxiques de fitoplàncton a l'aigua arriben a nivells potencialment perillosos o es detecten biotoxines als mol·luscs per sota dels nivells permissius (Pla B). Quan les biotoxines als mol·luscs sobrepassen els nivells permissius es procedeix al tancament de les zones afectades i es prohibeix l'extracció de mol·luscs (Pla C). La reobertura es produeix quan aquests nivells baixen a nivells considerats de no-perillositat.

A la zona del delta de l'Ebre, les actuacions d'urgència es fan a partir dels resultats disconformes dels mostrejos de fitoplàncton i organismes duts a terme pel CA-IRTA. A la resta del litoral, un cop es detecta la proliferació d'alguna espècie potencialment tòxica en algun port l'Agència Catalana de l'Aigua ho comunica al DAR, que realitzarà una actuació d'urgència en la qual es mostrejarà l'aigua exterior als recintes portuaris.

Controls analítics	2004	2005
Fitoplàncton tòxic	728 mostres	728 mostres
Microbiologia	136 controls	136 controls
Canvis temporals de zona (A a B)	21	15 (1 prohibició d'extracció)
Bixines		
• ASP	104 mostres	118 mostres
• DSP	208 mostres	218 mostres
• PSP	208 mostres	218 mostres
Química		
• Substàncies halogenades	64 mostres	66 mostres
• Metalls pesants	64 mostres	66 mostres
• Dioxines i furans	4 mostres	4 mostres

Control de la **documentació** d'acompanyament **del marisc**

Aquesta activitat té com a objectiu assegurar la traçabilitat dels mol·luscs des que s'extrauen fins que arriben al mercat, de manera que es pugui saber en tot moment la procedència del producte.

Són objecte de control:

- l'origen i destí del marisc, per garantir-ne la traçabilitat,
- els mariscadors,
- l'extracció de mol·luscs i altres invertebrats marins no autoritzats o prohibits,
- l'extracció de mol·luscs i altres invertebrats marins vius de zones tancades o prohibides.

El programa de control està adreçat als productors primaris, abans de l'entrada del marisc a la depuradora i/o centre d'expedició. Els productes, des que s'extreuen, han d'anar acompanyats d'una documentació identificativa que no els abandonarà fins que es produeixi la seva comercialització des d'un centre d'expedició o una instal·lació de depuració de mol·luscs.

Els documents existents per a l'extracció i circulació de mol·luscs i invertebrats són:

- Guies de circulació per a aqüicultors
- Guies de circulació per a mariscadors
- Guies de circulació de cria
- Autoritzacions permanents



123

Gestió de riscos | Fase primària | Producció pesquera i aqüícola

🎯 Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Controls realitzats

Guies de circulació	131
Zones de producció (tancaments i/o requalificacions)	47
Total	178

Dades de 2001-2005.
El cens objecte de control és de
130 mariscadors.



**🎯 Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

100% de taxa de conformitat
en els controls realitzats.

Dades de 2004.

Espècies investigades

Delta de l'Ebre

- Sardina
- Seitó
- Moll

Piscifactoria

- Orada

Vigilància de **dioxines i furans en peixos**

L'objecte d'aquesta activitat és estudiar el contingut de dioxines i furans tòxics en peixos del medi natural, peixos de piscifactoria i pinso de piscifactoria, dins del marc d'un conveni específic d'encàrrec de servei entre el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural i l'IRTA.

El programa consisteix en la determinació analítica de disset dioxines i furans tòxics en mostres de peix salvatge, provinents del golf de Lleó i del golf de Sant Jordi, i de productes d'aqüicultura (peix i pinso de cultiu), amb una sistematització anual de seguiment. Es tracta d'un *screening* de resultats però no deriva en actuacions de control.

El Centre d'Aqüicultura de l'IRTA i el Laboratori de Dioxines de l'Institut d'Investigacions Químiques i Ambientals de Barcelona (IIQAB-CSIC) participen en aquest programa de vigilància.

Control de l'etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament dels recursos marins a les llotges pesqueres, magatzems frigorífics, mercats majoristes i durant el transport

La normativa vigent en matèria d'etiquetatge, presentació, publicitat i documentació dels recursos marins estableix les condicions bàsiques de comercialització dels productes de la pesca i té per objecte la regulació de la normalització d'aquests productes i la seva correcta identificació a efectes d'una major transparència en el mercat i en la informació al consumidor en tota la cadena de comercialització, que comprèn des de la primera venda fins a la seva arribada al consumidor final.

La gran varietat de productes pesquers existent fa necessari que el consumidor tingui una informació precisa de l'espècie i el seu origen, no només respecte a la zona de captura, sinó també quant al mètode de producció, de captura o de cultiu, així com de les seves característiques essencials.

Aquest programa té per objecte vetllar pel compliment de les normes sobre l'etiquetatge, la presentació i la publicitat, per tal de poder garantir la traçabilitat dels recursos marins i la seva comercialització pels canals reglamentaris seguint les normes de seguretat alimentària i etiquetatge previstes.

Es sotmès a vigilància i control l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i la documentació dels productes marins abans de la seva primera venda o després, sempre que els productes pesquers es trobin encara dins del recinte portuari, als establiments majoristes en destinació, als magatzems frigorífics o quan siguin transportats per carretera.

Els controls es porten a terme en dinou llotges pesqueres, un mercat majorista, 392 magatzems frigorífics i gran nombre d'intermediaris.



🎯 Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Controls realitzats

Llotges pesqueres, mercats majoristes i magatzems frigorífics	1.490
Durant el transport	754
Total	2.244

Dades de 2001-2005.

El peix
petit,
ni pescat
ni menjat



🎯 **Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

Inspecció pesquera

Inspeccions	6.767
Denúncies	531

Dades de 2004-2005.

Vigilància i control de la **conservació** i gestió dels **recursos pesquers**

Per tal de dur a terme una adequada protecció dels recursos marins i una correcta defensa del consumidor i lluita contra el frau es desenvolupen activitats de control tant a la mar com des de terra. Les actuacions inspectors es desenvolupen, principalment, en dues vessants ben diferenciades. D'una banda la pesca marítima, entenent com a tal el conjunt d'activitats directament relacionades amb l'extracció dels recursos pesquers fins a la primera venda, i d'altra la comercialització dels productes pesquers quan aquests ja són dins dels circuits del mercat interior. També són matèries objecte d'inspecció les activitats del marisqueig i de l'aquicultura marina.

Dins les inspeccions al mar s'agrupen els controls efectuats per les embarcacions oficials de vigilància pesquera sobre les diferents flotes que feinegen davant del litoral català. Les inspeccions a terra inclouen les operacions de control desenvolupades en els molls i les llotges pesqueres. Les operacions realitzades en els grans mercats majoristes, en establiments minoristes o durant el transport per carretera dels productes pesquers són també objecte de control oficial.

També dins l'àmbit de la comercialització, la Direcció General de Pesca i Acció Marítima du a terme inspeccions sistemàtiques al pas fronterer de la Jonquera (Girona), en col·laboració amb l'Administració central de l'Estat, per tal d'evitar que es distribueixin en el mercat català i espanyol productes de la mar procedents de països comunitaris o de països tercers que siguin de mida inferior a la reglamentària.

Les principals infraccions a què van dirigits els controls són les següents:

- Pescar i comercialitzar productes pesquers de mida antireglamentària.
- Comercialitzar productes pesquers sense passar per llotja pesquera.
- Pescar en fons prohibits o en zones tancades.
- Pescar sense llicència o autorització preceptiva.
- Utilitzar arts i estris antireglamentaris o prohibits.
- Pescar incomplint l'horari.
- Canviar de port base sense autorització, i altres irregularitats administratives.

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp
(apartat Ramaderia)

Pla de controls de **benestar animal**

L'objecte d'aquest pla és verificar la correcta aplicació a Catalunya de la normativa europea sobre benestar animal a les explotacions ramaderes i als mitjans de transport de bestiar.

Es realitzen inspeccions a les explotacions ramaderes, als mitjans de transport en el moment de la inscripció al registre (verificació tècnica i documental), en ruta (a carreteres, dutes a terme pels Mossos d'Esquadra), i a l'arribada i descàrrega dels animals a l'escorxador i durant el sacrifici (dutes a terme pels veterinaris oficials d'escorxador del Departament de Salut).

S'han dissenyat i desenvolupat programes de formació de personal adreçats a tècnics, transportistes, responsables i cuidadors que abasten tant el benestar dels animals a l'explotació com en el transport i els moments anteriors i durant el sacrifici.

Principals àmbits de control en benestar animal

- Instal·lacions i equips
- Aïllament, temperatura i ventilació
- Il·luminació
- Alimentació i accés a l'aigua
- Espai disponible per a l'animal i llibertat de moviments
- Neteja i desinfecció
- Maneig
- Transport
- Atordiment i sacrifici



127

Gestió de riscos | Fase primària | Benestar animal

- 🎯 **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- 🎯 **Departament de Salut**
- 🎯 **Agència de Protecció de la Salut**

445 explotacions ramaderes i mitjans de transport inspeccionats.

Dades de 2004.

3. Fase de transformació i distribució

3.1 Vigilància i control oficial dels establiments productors i comercialitzadors d'aliments

- Autorització de funcionament i inscripció en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)
- Vigilància i control d'indústries alimentàries
- Avaluació dels sistemes de gestió de la seguretat dels aliments aplicats pels establiments alimentaris
- Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris
- Programa de classificació d'establiments alimentaris en funció del risc

3.2 Vigilància i control oficial dels aliments i de les aigües de proveïment públic

- Vigilància i control de la seguretat biològica dels aliments
- Vigilància i control de la seguretat química dels aliments
- Vigilància i control de la seguretat de les aigües envasades
- Vigilància i control de la seguretat dels aliments infantils i d'altres aliments especials
- Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal
- Vigilància i control de plaguicides en aliments diferents als d'origen animal
- Programa de vigilància i control oficial de les aigües de proveïment públic
- Registre dels aliments especials
- Notificació de complements alimentosos
- Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació i d'alertes alimentàries (SCIRI)
- Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà
- Vigilància del grau d'infestació per nematodes de la família Anisakidae en peixos de la costa catalana
- Vigilància i control oficial de l'aplicació de les temperatures de refrigeració a les carns fresques
- Vigilància i control de la traçabilitat de la carn de boví

3.3 Vigilància i control oficial de les encefalopaties espongiformes transmissibles

- Vigilància i control de les encefalopaties espongiformes transmissibles en animals sacrificats per al consum humà
- Vigilància i control de la retirada del material especificat de risc (MER) en establiments de producció de carns fresques
- Vigilància i control de les mesures de prevenció de les encefalopaties espongiformes transmissibles durant la comercialització de carns i derivats

3.4 Vigilància i control oficial de la qualitat agroalimentària i lluita contra el frau

- Vigilància i control de la qualitat agroalimentària i lluita contra el frau

Autorització de funcionament i inscripció en el **Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)**

Les empreses que es dediquen a activitats alimentàries han d'obtenir, obligatòriament, una autorització prèvia a l'inici de la seva activitat, la qual comporta la inscripció al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i al Registre general de Sanitat (RGS).

El procediment d'inscripció al RSIPAC inclou la sol·licitud del titular de l'activitat acompanyada d'un esquema de les instal·lacions i una memòria descriptiva de l'activitat. També cal l'acreditació de la persona física o jurídica. Posteriorment, el procés d'autorització comprèn la revisió de la documentació presentada i la inspecció de les instal·lacions.

Els aliments dietètics, els complementos alimentosos i les aigües de beguda envasades minerals i de deu segueixen un procediment específic: en els dos primers casos, les empreses que els comercialitzen han de notificar a l'autoritat competent la primera posada en el mercat del producte presentant-ne l'etiqueta del producte. Així mateix, els aliments dietètics i les aigües envasades s'han d'inscriure al Registre especial de productes de Catalunya i al RGS.

S'han d'inscriure al RSIPAC les indústries i establiments:

- de productes alimentaris i alimentosos destinats al consum humà;
- de substàncies i materials que han d'estar en contacte amb aquests productes;
- de detergents, desinfectants i plaguicides que s'empren en la indústria alimentària;
- de substàncies, incloent-hi material macromolecular, per elaborar materials d'envasament i embalatge que han d'estar en contacte amb els aliments.

No tenen l'obligació d'inscriure's al RSIPAC:

- la producció de fruites i hortalisses que s'han de lliurar en estat fresc al consumidor o a una altra indústria alimentària;
- les instal·lacions que emmagatzemen productes envasats per a ús propi;
- els establiments que elaboren productes per consumir al mateix local;
- els establiments menors que queden exclosos del Registre per les respectives reglamentacions tecnicosanitàries, per l'escassa entitat o perquè no són instal·lacions permanents;
- els establiments de comerç minorista o al detall.



- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut
- Agència de Salut Pública de Barcelona

17.363 indústries inscrites.

Dades de 2004.

Número del Registre sanitari d'aliments:

00.0000/XXX

Clau:

- Identificació de l'activitat (00). Classificació per sectors alimentaris.
- Número d'ordre (00000).
- Ubicació territorial de l'establiment (XXX)
 - per al núm. del RSIPAC: CAT (Catalunya)
 - per al núm. del RGS: B (Barcelona) GE (Girona) L (Lleida) T (Tarragona)

Per a més informació:
www.gencat.cat/salut
(apartat Tràmits administratius)



Vigilància i control d'indústries alimentàries

- 📍 **Departament de Salut**
- 📍 **Agència de Protecció de la Salut**
- 📍 **Agència de Salut Pública de Barcelona**

Actuacions realitzades

Carn i derivats, aus i caça	144.485
Peixos, crustacis, mol·luscs i derivats	11.999
Llet i derivats. Gelats	4.549
Ous i derivats	3.147
Olis i greixos comestibles	729
Cereals, lleguminoses, tubercles i derivats	101
Farines i derivats	4.202
Hortalisses, verdures, bolets, fruites i derivats	1.366
Edulcorants naturals i derivats	484
Condiments i espècies	128
Aliments estimulants i derivats	364
Menjar preparat, preparats alimentosos per a dietètics i altres	8.764
Aigües de beguda i gel	279
Begudes no alcohòliques	222
Begudes alcohòliques	827
Additius, aromes i coadjuvants tecnològics	802
Desinfectants, desinsectants i material en contacte amb aliments	351
Envasadors i polivalents	12.869
Total	195.668

Establiments objecte de control: 17.601

Dades de 2004.

Les indústries alimentàries inscrites en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) són objecte de vigilància i control oficial de manera regular per part dels inspectors del Departament de Salut i de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.

Les activitats que es duen a terme són:

- l'examen dels sistemes d'autocontrol, la documentació escrita i els seus resultats;
- la inspecció de les instal·lacions, els equips, els materials i els objectes que estan en contacte amb els aliments;
- la inspecció de les matèries primeres, els ingredients, els additius i coadjuvants tecnològics, els productes semielaborats i els aliments acabats;
- la inspecció dels productes i els processos de neteja i manteniment, així com els plaguicides;
- la comprovació de les condicions d'higiene en les indústries;
- l'avaluació dels procediments de bones pràctiques de fabricació i d'higiene, i les anàlisis de perills i punts crítics de control (APPCC).

Els Serveis Territorials del Departament de Salut i l'Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat de l'Agència de Salut Pública de Barcelona informen de les actuacions fetes en les seves demarcacions. Per la seva banda, la Subdirecció de Protecció de la Salut explota i ordena les dades per elaborar l'**informe anual** de Catalunya. Aquestes dades s'adapten al format establert pel Ministeri de Sanitat i Consum i es registren mitjançant el Sistema d'informació del control sanitari dels aliments (SICSA).

Atenent a la legislació, els òrgans competents de les comunitats autònomes encarregats del control oficial d'aliments han de trametre cada any al Ministeri competent segons la matèria els resultats dels programes de control efectuats als establiments alimentaris. Actualment, les dades s'envien a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AESAs), que posteriorment ha de trametre la informació rebuda de cada comunitat autònoma a la Comissió de la Unió Europea.

Avaluació dels sistemes de **gestió de la seguretat dels aliments** aplicats pels establiments alimentaris

El programa d'avaluació oficial de procediments basats en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) té la finalitat de comprovar que els operadors dels establiments alimentaris controlen els perills significatius associats al sistema productiu del seu establiment i que la indústria alimentària té la capacitat per produir i/o distribuir aliments segurs d'una forma consistent. Es comprova que els set principis de l'APPCC i els prerequisits han estat dissenyats d'una forma eficaç i efectiva, si estan correctament implementats, i si el sistema es manté, per assegurar l'objectiu de produir aliments segurs.

La tècnica emprada és la de l'auditoria, definida com l'examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els seus resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests s'apliquen eficaçment i són adequats per assolir els objectius.

El programa d'avaluació oficial dels procediments basats en l'APPCC prioritza les intervencions d'acord amb el risc i el punt d'intervenció al llarg de la cadena alimentària, de manera que es focalitzen les actuacions en els establiments de més risc i en les operacions realitzades a l'inici de la cadena alimentària.

Els elements i les activitats essencials que s'avaluen dels procediments basats en l'APPCC varien, atès que els operadors d'establiments alimentaris poden aconseguir l'objectiu de produir aliments segurs utilitzant diferents mitjans, tenint present que els procediments per controlar perills han d'estar basats en el risc, prioritzats i centrats en el que és important per a la seguretat alimentària. Així es porten a terme auditories de bones pràctiques d'higiene o prerequisits, i auditories de procediments basats en el sistema APPCC. En el cas que els establiments alimentaris utilitzin guies de bones pràctiques higièniques i guies per a l'aplicació dels principis de l'APPCC per garantir la conformitat amb el requisit d'APPCC, l'avaluació inclou la contrastació dels requeriments amb aquestes guies.

En el cas que les conclusions de l'auditoria indiquin la necessitat d'accions correctores o preventives, es comprova posteriorment, en el marc d'una auditoria de seguiment, si s'han implementat i si són eficaces.



- 📍 **Departament de Salut**
- 📍 **Agència de Protecció de la Salut**
- 📍 **Agència de Salut Pública de Barcelona**
- 📍 **Administracions locals**

El procés d'avaluació o d'auditoria inclou les següents etapes:

- 1r Un procés de planificació per enfocar i dirigir l'avaluació.
- 2n Una avaluació *in situ* per recollir informació rellevant.
- 3r Un procés d'anàlisi per valorar els resultats, determinar la conformitat/compliment i decidir les accions posteriors de seguiment.



- 📍 **Departament de Salut**
- 📍 **Agència de Protecció de la Salut**
- 📍 **Agència de Salut Pública de Barcelona**

Ingredients al·lèrgenics de declaració obligatòria en l'etiqueta

Cereals que continguin gluten (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats

Crustacis i productes a base de crustacis

Ous i productes a base d'ou

Peix i productes a base de peix

Cacauets i productes a base de cacauets

Soja i productes a base de soja

Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)

Fruits de clofolla i productes derivats

Api i productes derivats

Mostassa i productes derivats

Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam

Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/litre expressat com a SO₂

Establiments visitats l'any 2006

718

Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris

La incidència de les al·lèrgies alimentàries està augmentant en els darrers anys en els països desenvolupats. A Europa, s'estima que la prevalença en adults està entre l'1,4 i el 2,4% de la població; en nens el rang és més ampli, i se situa entre el 0,3 i el 7,5%. Ateses les seves conseqüències per a la salut, que en alguns casos poden arribar a ser molt greus, els poders públics s'han vist en la necessitat d'instaurar mesures d'informació al consumidor. A efectes pràctics, les mesures d'informació es tradueixen en un etiquetatge més exhaustiu dels aliments, on s'indica la presència de tots els ingredients amb efectes al·lèrgens presents en el producte, per tal que les persones afectades puguin prendre decisions de consum adequades a les seves necessitats.

Per tot això, i a instàncies del Parlament de Catalunya, el gener del 2005 es va constituir un grup de treball sobre aquesta problemàtica, format per les associacions d'afectats, la Societat Catalana d'Al·lèrgologia i Immunologia Clínica i responsables del Departament de Salut i de l'ACSA, del qual van sortir una sèrie de propostes que han orientat les línies d'actuació per implementar.

L'objectiu general del Programa és comprovar el compliment dels requisits d'etiquetatge en relació amb els al·lèrgens alimentaris en les indústries ubicades a Catalunya. Aquest control està orientat a assegurar que tots els ingredients presents en el producte final i que pertanyen al grup d'aliments identificats com a al·lèrgens majors figuren a l'etiqueta de l'aliment, de manera que els consumidors que pateixen al·lèrgia i/o intolerància puguin identificar l'ingredient al qual són sensibles i evitar-ne el contacte.

Les actuacions més destacades són:

- Informació a les empreses de les noves exigències normatives en matèria d'etiquetatge.
- Control de l'etiquetatge en la fase de producció dels aliments.
- Informació a les empreses inscrites en el Registre d'empreses de formació de manipuladors d'aliments (REFMA) sobre les al·lèrgies alimentàries i al làtex.
- Incorporació dels ingredients al·lèrgens no declarats en l'etiquetatge com a perill dins la gestió de les alertes del SCIRI.

Programa de **classificació** d'establiments alimentaris en funció del risc

Des de 1997 i fins a l'any 2005, el Departament de Salut ha establert un Programa de classificació dels establiments productors i comercialitzadors d'aliments d'origen animal de Catalunya segons les seves condicions sanitàries.

Aquest programa ha permès recopilar informació sobre la situació higienicosanitària de les indústries alimentàries a Catalunya a partir de les valoracions fetes per inspectors oficials del Departament de Salut. Els sectors objecte de valoració han estat els de més risc pel tipus de productes implicats: carns, peix, marisc, ous, llet, mel i productes derivats, així com cuines centrals, plats preparats (cuinats i precuinats), elaboradors de menjar per emportar, i els magatzems polivalents.

Aquesta classificació higienicosanitària ha permès tenir una visió de conjunt de les condicions dels diferents sectors elaboradors de productes d'origen animal i de la seva evolució i, en conseqüència, establir prioritats i dissenyar polítiques d'actuació per tal de minimitzar el risc sanitari potencial de cada establiment, així com augmentar l'eficiència en la gestió dels mitjans disponibles i optimitzar els recursos.

A partir de 2006, en el marc de la nova normativa comunitària en matèria d'higiene alimentària, el Departament de Salut ha establert una nova classificació dels establiments basada en el risc sanitari que presentin. El nou programa s'anomena **PROCER** (Procediment de classificació d'establiments segons el risc) i té com a objectiu principal dibuixar un mapa del risc sanitari associat als establiments de Catalunya, tant dels sectors d'origen animal com dels d'origen no animal, d'una manera uniforme i sistematitzada.

Així mateix, l'Agència de Salut Pública de Barcelona té dissenyat un sistema de classificació en funció del seu risc sanitari per a tots els establiments alimentaris amb Registre sanitari de la ciutat de Barcelona, amb l'objectiu de valorar-los i classificar-los i establir així les freqüències d'inspecció mínima i màxima.



- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut
- Agència de Salut Pública de Barcelona

3.744 establiments alimentaris d'origen animal classificats a Catalunya.

Dades de 2004.

339 establiments alimentaris classificats a la ciutat de Barcelona i Mercabarna.

Dades de 2004.



- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut

Nombre de mostres

2004	916
2005	739

Grups de paràmetres biològics sotmesos a vigilància i control

- Microbiològics (salmonel·la, listèria, *E. coli*, pseudomonas, fongs, etc.)
- Paràsits (anisakis en peixos provinents de fora de Catalunya)
- Contaminants d'origen biològic (aflatoxines, ocratoxina A)

Vigilància i control de la seguretat biològica dels aliments

Els perills biològics són tot un conjunt d'agents que quan estan presents en aliments poden causar un efecte perjudicial per a la salut, de forma directa o a través de les seves toxines. Dins del grup de perills biològics podem identificar diferents categories, com són: bacteris i toxines bacterianes, virus, paràsits, micotoxines, algues unicel·lulars i toxines marines, i agents no convencionals com els prions.

Des del Departament de Salut es porta a terme la vigilància i el control de la seguretat biològica dels aliments mitjançant activitats específiques. L'objectiu és protegir la salut de les persones dels perills biològics associats als aliments que es consumeixen a Catalunya, a partir de la vigilància analítica i la presa de mesures per a l'exclusió dels circuits alimentaris d'aquells aliments que no siguin segurs.

Annualment s'estableixen els aliments i els paràmetres que cal determinar sobre la base de la informació generada pel sistema d'alerta alimentària, els brots de toxifecions alimentàries (TIA), els resultats del programa en anys anteriors, els informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea, els informes de les agències europea, espanyola i catalana de seguretat dels aliments i els resultats d'estudis fets en altres països.

Com a resultat de l'aplicació dels criteris anteriorment mencionats resulten diferents grups de paràmetres en relació amb cada tipus d'aliment.

Les mostres es recullen en tot el territori i es distribueixen entre els diferents laboratoris de la xarxa de laboratoris de Salut Pública de Catalunya, i en alguns casos a laboratoris externs sobre la base dels respectius catàlegs de serveis. En el cas de resultats disconformes amb els criteris de seguretat es posen en marxa les actuacions oportunes per minimitzar el risc per als consumidors.

Vigilància i control de la seguretat química dels aliments

Els perills químics són un conjunt d'agents que poden provenir de la contaminació ambiental de l'aire, el terra i l'aigua, tant la natural com la derivada de fonts antropogèniques i la utilització de substàncies químiques en la producció agroalimentària. Cal fer un seguiment continuat per garantir que no es troben presents en els aliments en quantitats que puguin suposar un risc per a la salut.

Des del Departament de Salut es porta a terme la vigilància i el control de la seguretat química dels aliments amb l'objectiu de protegir la salut de les persones dels perills químics associats als aliments que es consumeixen a Catalunya, a partir de la vigilància analítica i l'exclusió dels circuits alimentaris d'aquells aliments que no siguin segurs.

Anualment s'estableixen els aliments i els paràmetres que cal determinar sobre la base de la informació del sistema d'alerta alimentària, els brots de toxiinfeccions alimentàries (TIA), els resultats del programa en anys anteriors, així com dels informes d'estudis científics i d'avaluació del risc disponibles.

Els paràmetres químics objecte de vigilància i control vénen determinats per diferents normatives de seguretat alimentària, tant d'àmbit estatal com comunitari, i comprenen tots aquells que hi pugin ser presents per causes accidentals o intencionades i com a resultat dels processos de producció, transformació, manipulació i/o comercialització.

Com a resultat de l'aplicació dels criteris anteriorment mencionats resulten diferents grups de paràmetres en relació amb cada tipus d'aliment, els quals són sotmesos a vigilància analítica. Les mostres es recullen en tot el territori i es distribueixen entre els diferents laboratoris de la xarxa de laboratoris de Salut Pública de Catalunya, i en alguns casos a laboratoris externs d'acord amb els respectius catàlegs de serveis.

En el cas de resultats disconformes amb els criteris de seguretat es posen en marxa les actuacions oportunes per minimitzar el risc per als consumidors.



- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut

Nombre de mostres

2004	700
2005	591

Grups de paràmetres químics sotmesos a vigilància i control

- Metalls i similars: s'analitzen més de 10 tipus diferents entre els quals hi ha l'arsènic, el cadmi, el mercuri i el plom.
- Compostos/substàncies químiques. S'analitzen més de 25 substàncies com són: bromat, hexà, nitrats, nitrits, tetracloroetè i tricloroetè, trihalometans totals, dissolvents halogenats, Sudan.
- Hidrocarburs aromàtics policíclics: s'analitzen més de 15 substàncies, com el 5-metilcrisè, benzo(a)antracè, benzo(a)pirè, ciclopenta(c,d)pirè, crisè, dibenzopirens, dibenzo(a,h)antracè.



- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut

Nombre de mostres

2004	33
2005	23

Grups de paràmetres sotmesos a vigilància i control

- **Microbiològics:** clostridis sulfitoreductors, *Escherichia coli* i *Pseudomonas aeruginosa*
- **Químics:** arsènic, bor, bromat, cadmi, cianur, mercuri, nitrats, nitrits, tetracloretè i tricloretè, entre d'altres

Vigilància i control de la seguretat de les aigües envasades

La reglamentació vigent defineix les aigües envasades com les que es comercialitzen envasades sota una sèrie de condicions sanitàries i de composició. Es classifiquen en aigües minerals naturals; aigües de manantial i aigües preparades. Es tracta d'una categoria d'aliments a la qual cal donar una especial importància atès l'augment del consum d'aigua envasada. És per aquest motiu que des del Departament de Salut es porta a terme un programa específic de vigilància i control de la seva seguretat.

Anualment s'estableixen els tipus d'aigua i els paràmetres que cal determinar d'acord amb la normativa d'aplicació a les aigües envasades i la informació del sistema d'alerta alimentària, els brots de toxiinfeccions alimentàries, els resultats del programa en anys anteriors i altra informació disponible.

Com a resultat de l'aplicació dels criteris anteriorment mencionats resulten diferents grups de paràmetres en relació amb les aigües envasades.

Les mostres es recullen en tot el territori i es distribueixen entre els diferents laboratoris de la xarxa de laboratoris de Salut Pública de Catalunya, i en alguns casos a laboratoris externs sobre la base dels respectius catàlegs de serveis.

En el cas de resultats disconformes amb els criteris de seguretat es posen en marxa les actuacions oportunes per minimitzar el risc per als consumidors.

Vigilància i control de la seguretat dels aliments infantils i d'altres aliments especials

Els aliments infantils i altres aliments especials són productes alimentosos destinats a satisfer les necessitats nutritives particulars dels lactants o nens petits sans, persones que tenen alterats processos d'assimilació o de metabolisme, o persones en condicions fisiològiques particulars que obtenen beneficis especials d'una ingesta controlada de determinades substàncies dels aliments.

Des del Departament de Salut es porta a terme la vigilància i el control de la seguretat dels aliments infantils i altres aliments especials mitjançant activitats de vigilància i control específiques. L'objectiu és protegir la salut de les persones a les quals es destinen aquests aliments dels perills associats al seu consum, a partir de la vigilància analítica i la presa de mesures per a l'exclusió dels circuits alimentaris d'aquells que no siguin segurs.

Anualment s'estableixen els aliments i els paràmetres que cal determinar sobre la base de la informació del sistema d'alerta alimentària, els brots de toxiinfeccions alimentàries (TIA), els resultats del programa en anys anteriors, i els informes dels estudis científics i d'avaluació del risc disponibles.

Els paràmetres objecte de vigilància i control tenen la particularitat de ser especialment estrictes quant als límits màxims que cal complir, i vénen determinats per diferents normatives de seguretat alimentària, tant d'àmbit estatal com comunitari, i comprenen tots aquells que hi pugin ser presents per causes accidentals o intencionades i com a resultat dels processos de producció, transformació, manipulació i/o comercialització

Com a resultat de l'aplicació dels criteris anteriorment mencionats resulten diferents grups de paràmetres que són objecte d'investigació. Les mostres es recullen en tot el territori i es distribueixen entre els diferents laboratoris de la xarxa de laboratoris de Salut Pública de Catalunya, i en alguns casos a laboratoris externs d'acord amb els respectius catàlegs de serveis.

En el cas de resultats disconformes amb els criteris de seguretat es posen en marxa les actuacions oportunes per minimitzar el risc per als consumidors.

- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut

Grups de paràmetres químics sotmesos a vigilància i control

Hidrocarburs aromàtics policíclics: benzopirens, dibenzopirens, crisè, etc.

Metalls i similars: plom

Microorganismes: *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, etc.

Residus de plaguicides: aldrín, endrina, heptaclor, etc.

Micotoxines: aflatoxines, ocratoxina, etc.





- 📍 **Departament de Salut**
- 📍 **Agència de Protecció de la Salut**

11.349 controls realitzats amb un 99,8% de conformitat.

Dades de 2004.

El Pla d'investigació de residus s'executa tant a la fase primària com a la de transformació i/o distribució.

Trobareu més informació sobre la part del Pla d'investigació de residus que s'executa a la fase primària de la cadena alimentària a la fitxa Pla d'investigació de residus en les explotacions ramaderes.

Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal

El Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal és un programa de mostreig i anàlisi que té com a principal objectiu conèixer la prevalença dels residus de substàncies que poden suposar un risc per a la salut del consumidor en els animals i aliments d'origen animal. Tot i que és un programa de mostreig aleatori, la presa de mostres s'orienta segons una sèrie de criteris que són el sistema de producció o els indicis d'utilització de substàncies farmacològiques, entre d'altres.

Paral·lelament a la recollida d'informació en l'àmbit de la vigilància, atesa la importància del control de residus, aquest programa s'utilitza com a eina de lluita contra l'ús fraudulent o negligent de les substàncies objecte d'investigació (fàrmacs d'ús veterinari, potenciadors il·legals del creixement, etc.). Amb aquesta vocació es van adaptar des del seu començament l'any 1989 els procediments necessaris des del punt de vista jurídic i administratiu per tal que, en els casos en què es detectessin infraccions de la normativa es pogués procedir a la incoació del corresponent expedient administratiu o penal.

Complementàriament, existeix un conjunt d'actuacions que són portades a terme pels veterinaris oficials d'escorxador, quan es detecten animals dels quals se sospita que puguin contenir residus per raó de la seva conformació, antecedents de la granja de procedència o altres signes externs. La sospita que un animal pugui presentar residus comporta una actuació consistent en la immobilització i presa de mostres. Les carns dels animals que donen un resultat insatisfactori a les anàlisis són dictaminades no aptes per al consum humà i eliminades com a residus.

Les substàncies investigades formen part dels següents grups:

- Grup A: substàncies amb efecte anabolitzant i substàncies no autoritzades: estilbens, antitiroïdals, esteroides, betaagonistes, etc.
- Grup B: medicaments veterinaris i contaminants ambientals:
 1. Substàncies antibacterianes, incloses les sulfamides i les quinolones.
 2. Altres medicaments veterinaris: antihelmíntics, tranquil·litzants, antiinflamatoris no esteroides, etc.
 3. Altres substàncies i contaminants mediambientals: organoclorats, organofosforats, elements químics, micotoxines, etc.

Vigilància i control de plaguicides en aliments diferents als d'origen animal

Els plaguicides es poden incorporar als aliments mitjançant els tractaments fitosanitaris o com a resultat de la impregnació ambiental. L'exposició a aquests agents derivada del seu ús agrícola o de la contaminació ambiental constitueix una preocupació per a la salut pública. El risc pot provenir de la seva utilització inadequada, en quantitats que superen els límits establerts o de la utilització de substàncies no autoritzades.

Dins dels plaguicides destaquen tres grups: els organoclorats, els organofosforats i els carbamats. Els primers tenen més interès des del punt de vista de la toxicitat crònica, ja que tenen una gran afinitat amb els greixos i un marcat caràcter acumulatiu al medi. Els altres dos grups es degraden fàcilment en el medi ambient.

Des del Departament de Salut es porta a terme la vigilància i el control dels residus de plaguicides dels aliments amb l'objectiu de protegir la salut de les persones dels riscos derivats dels residus associats als aliments que es consumeixen a Catalunya, a partir de la vigilància analítica i la presa de mesures per a l'exclusió dels circuits alimentaris d'aquells aliments que no siguin segurs.

La vigilància i el control es programen i executen considerant les directrius del Programa comunitari coordinat de control anual de residus de plaguicides a la Unió Europea. Es prioritzen els aliments que tenen uns límits màxims de residus més estrictes i que són consumits pels grups de la població més vulnerables, com els lactants i els nens. També es tenen en compte les dades del sistema d'alerta alimentària i els resultats del programa en anys anteriors.

El conjunt de mostres en les quals cal vigilar i controlar els residus es recullen en tot el territori i es distribueixen entre els diferents laboratoris de la xarxa de laboratoris de Salut Pública de Catalunya, i en alguns casos a laboratoris externs d'acord amb els respectius catàlegs de serveis.

En el cas de resultats disconformes amb els criteris de seguretat es posen en marxa les actuacions oportunes per minimitzar el risc per als consumidors.



- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut

Paràmetres sotmesos a vigilància i control

S'analitzen més de 50 paràmetres, entre els quals podem citar:
aldrín, cadusafos, endrina
etoprofos, fensulfotion,
heptaclor, paration,
piretrines, malation, etc.



Programa de **vigilància** i control oficial de les **aigües** de proveïment públic

- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut
- 🎯 Administracions locals

Entitat col·laboradora:

- 🎯 Agència Catalana de l'Aigua

La vigilància i el control oficial de les aigües de proveïment públic té com a objectiu determinar els perills per a la salut associats a les aigües de consum humà, a fi de disposar d'una informació adequada per avaluar els riscos per a la població i precisar les millors opcions per a la seva gestió.

El programa promou la implantació de protocols d'autocontrol i gestió en els subministraments, i permet conèixer les condicions sanitàries dels subministraments i de l'aigua que es posa a la disposició de la població, mitjançant la inspecció i la presa de mostres per a anàlisi.

La distribució domiciliària d'aigua a la població amb garanties sanitàries requereix una actuació coordinada entre la Generalitat de Catalunya, els ajuntaments i les empreses gestores del subministrament, que són els tres estaments als quals la legislació vigent dóna competències en matèria d'aigües de consum.

Des del punt de vista sanitari, la gestió correcta d'una instal·lació comporta fer diverses actuacions sistemàtiques, prèviament definides i programades en els **protocols d'autocontrol** de l'empresa, els quals han d'incloure, com a mínim, la documentació següent:

- la normativa aplicable,
- la identificació dels punts de preses de mostres,
- el control de la qualitat de l'aigua tractada (periodicitat i tipologia de les anàlisis, registres de desinfecció, d'incidències, de mesures correctores...),
- la revisió de les condicions de les instal·lacions,
- la recopilació de documentació de substàncies i materials.

Si es produeixen incompliments dels criteris de qualitat, cal investigar-ne la causa i garantir que s'apliquin al més aviat possible mesures correctores i preventives per tal de protegir la salut de la població abastada. El Departament de Salut s'encarrega de valorar el risc per a la salut de la població, la idoneïtat de les mesures correctores proposades i l'existència d'alternatives, si escau, per al subministrament.



Els consumidors han de rebre informació de la qualitat de l'aigua de consum humà, les situacions d'excepció, les mesures correctores i preventives, i els aspectes que afectin l'abastament i que puguin implicar un risc per a la salut de la població.

Actuacions

Visites a les instal·lacions	3.007
Visites per fomentar la instal·lació de sistemes de desinfecció	2.127
Visites de supervisió del grau de compliment dels autocontrols	10.551

Dades de 2004.

Vigilància de la qualitat de l'aigua

Captacions i xarxes de proveïment públic l'any 2004	3.196
Anàlisi de la qualitat fisicoquímica	1.633 mostres 38.944 determinacions
Comprovacions de clor	37.557
Campanya específica al riu Ebre. Anàlisi de radioactivitat	6 mostres 24 determinacions
Campanya específica a l'embassament de Flix	77 mostres 2.055 determinacions

Dades de 2004.



- 📍 **Departament de Salut**
- 📍 **Agència de Protecció de la Salut**

Registre especial de productes de Catalunya (RSE)

Nombre de productes inscrits **7.845**

Dades de 2005.

Aliments especials

Preparats per a lactants i aliments de complement

Aliments per a postlactants i per a bebès

Productes alimentosos de valor energètic escàs o reduït destinats al control de pes

Aliments dietètics destinats a ús mèdic especial

Aliments pobres en sodi, incloses les sals dietètiques hiposòdiques o asòdiques

Aliments sense gluten

Aliments adaptats a un intens desgast muscular, sobretot per a esportistes

Aliments destinats a les persones afectades de perturbacions en el metabolisme dels glúcids (diabètics)

Productes alimentosos destinats a una alimentació especial

Registre dels aliments especials

Els productes alimentosos destinats a una alimentació especial són productes que, per la seva composició particular, o pel particular procés de la seva fabricació, es distingeixen clarament dels productes alimentosos de consum corrent, són apropiats per a algun objectiu nutritiu específic i es comercialitzen indicant aquesta finalitat.

Si la normativa específica no estableix el contrari, els aliments dietètics s'han de notificar a la autoritat sanitària competent, amb caràcter previ o simultani a la primera posada al mercat, presentant el model d'etiquetatge utilitzat.

Si l'empresa està ubicada a Catalunya, ha de notificar al Departament de Salut els productes que siguin fabricats en l'àmbit de la UE. Si els productes procedeixen de països tercers, la notificació l'han de dirigir a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició. Prèviament l'empresa ha de disposar de la corresponent autorització de funcionament per a l'activitat o activitats que desenvolupa i de la inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC). Determinats aliments dietètics s'han d'inscriure al Registre especial de productes de Catalunya (RSE) i al Registre general sanitari (RGS).

A partir de la sol·licitud de registre dels aliments dietètics es revisa l'etiquetatge presentat. Si el producte s'ajusta a la normativa s'efectua la seva inscripció al RSE i es comunica a l'AESAN als efectes de la seva inscripció al RGS.

També existeix l'obligació d'inscriure les aigües minerals naturals i de deu, per a la qual cosa han de fer constar el tipus d'envàs (material i capacitat), l'anàlisi fisicoquímica i microbiològica actualitzada de l'aigua, i un esbós de les etiquetes, litografies, serigrafies, etc. que es pretengui utilitzar en els envasos amb la finalitat de comprovar que s'ajusten a les exigències establertes.

Aquest registres són un element de control en si mateixos i també un instrument fonamental per desenvolupar els programes de vigilància i control que s'apliquen en aquests àmbits.

Notificació de **complements alimentosos**

Hi ha un gran nombre de productes comercialitzats en qualitat d'aliments que contenen fonts concentrades de nutrients, i que es presenten amb la finalitat de complementar la dieta normal.

En circumstàncies normals, una dieta adequada i equilibrada proporciona tots els nutrients necessaris per al desenvolupament i manteniment d'un organisme sa. No obstant això, alguns consumidors poden decidir incrementar la ingesta d'alguns nutrients a través del consum de complements alimentosos.

Per facilitar un control eficaç d'aquests aliments, el RD 1275/2003 estableix que els responsables de la seva comercialització a l'Estat espanyol han de notificar a l'autoritat sanitària la comercialització, enviant un exemplar de l'etiqueta del producte prèviament o de forma simultània a la primera posada en el mercat mitjançant la presentació de l'etiqueta del producte.

Els primers comercialitzadors d'aquests productes (bé siguin els elaboradors, importadors o distribuïdors) amb domicili social a Catalunya, han de notificar la primera posada en el mercat de complements alimentosos a la Direcció General de Salut Pública, on es revisa la documentació aportada i l'envia a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

La revisió documental consisteix en la comprovació que l'explotador alimentari està inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya, la comprovació de l'etiquetatge i la valoració de la composició del complement alimentós d'acord amb els criteris fixats per l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

La norma també especifica que la ingesta diària del producte indicada en l'etiqueta ha d'aportar un mínim del 15% de la quantitat diària recomanada i un màxim del 100%

Estan prohibides les indicacions que atribueixin als complements alimentosos la propietat de prevenir, tractar o curar una malaltia, i afirmacions que declari o suggereixin que una dieta equilibrada i variada no aporta les quantitats adients de nutrients.

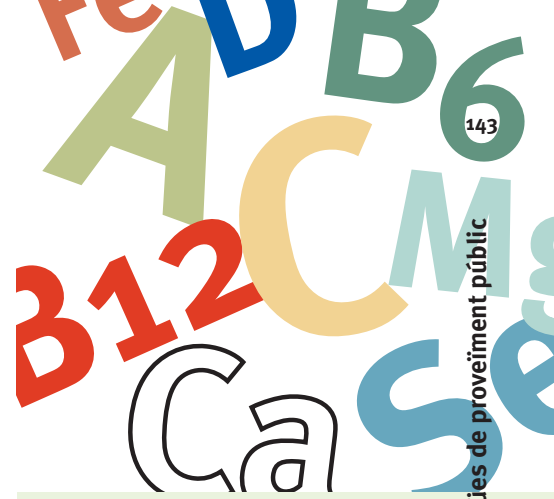
- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut

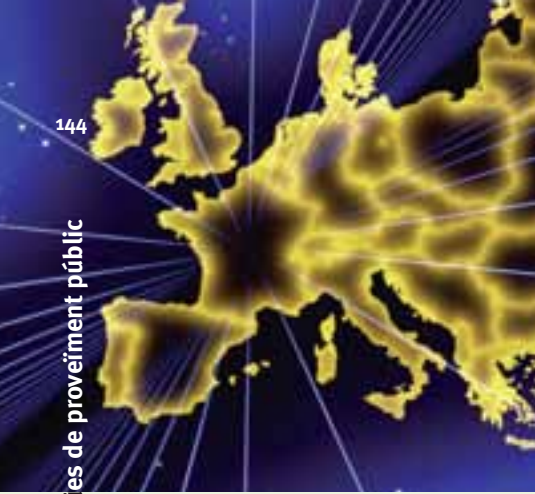
Des de la data de publicació del RD 1275/2003 fins al final del 2005, la Direcció General de Salut Pública ha rebut 384 notificacions de complements alimentosos.

Pel que fa als requisits de composició, de moment només estan regulats els de vitamines i minerals. El RD 1275/2003 estableix:

La relació de vitamines i minerals.

La relació de substàncies vitamíniques i sals minerals que poden utilitzar-se en la fabricació de complements alimentosos.





- 📍 Departament de Salut
- 📍 Agència de Protecció de la Salut
- 📍 Agència de Salut Pública de Barcelona

Notificacions rebudes

Notificacions d'alerta	193
Notificacions informatives	1.407
Total	1.600

Dades de 2005.

El sistema preveu tres nivells d'informació:

- Notificació d'**alertes**, en cas de necessitat immediata d'adopció d'accions.
- Notificació d'**informació**, quan no hi hagi necessitat d'acció immediata però la informació sigui útil per prevenir situacions futures.
- **Notícies**, per facilitar informació d'interès relacionada amb la seguretat alimentària en general.

Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació i d'alertes alimentàries (SCIRI)

Per tal de protegir el consumidor contra qualsevol perill, real o potencial, que es derivi del consum de productes alimentosos, la Unió Europea té desenvolupat un sistema d'alerta ràpida específica per a productes alimentaris i pinsos que s'anomena RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), el qual inclou els Estats membres de la Unió, així com els països de l'Espai Europeu de Lliure Comerç (EEA-EFTA). Els països tercers no formen part formal d'aquesta xarxa; tanmateix, la Comissió porta a terme accions de comunicació als països que puguin estar afectats com a origen o destinació dels productes, de manera que les autoritats puguin adoptar les mesures necessàries.

Dins de l'Estat espanyol i integrat en el RASFF hi ha dos sistemes d'alerta: el d'aliments de consum humà, que gestiona el Ministeri de Sanitat i Consum a través de la Agència Espanyola de Seguretat Alimentària, i el d'aliments de consum animal, que gestiona el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació i que ha estat tractat en l'apartat referent a la fase primària de la cadena alimentària.

El punt de contacte del sistema del RASFF a l'Estat espanyol és l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària, la qual s'encarrega de coordinar i centralitzar la xarxa d'alerta alimentària interna estatal dels **aliments destinats a consum humà**, anomenat Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI).

El SCIRI és un sistema de gestió d'informació i alertes basat en una xarxa de punts de contacte en la qual participen el Ministeri de Sanitat i Consum i les autoritats competents en seguretat dels productes alimentosos destinats a consum humà de les comunitats autònomes, que en el cas de Catalunya és la Direcció General de Salut Pública del Departament de Salut. També formen part estable del sistema el Ministeri de Defensa i la Federació d'Indústries d'Alimentació i Begudes d'Espanya (FIAB). Altres punts de contacte són el Ministeri i les autoritats autonòmiques competents en matèria d'agricultura, pesca i alimentació, en el cas que estigui implicada la fase primària de la cadena alimentària, així com el Centre Nacional d'Epidemiologia en els casos en què l'alerta es trobi associada a casos de morbiditat i/o mortalitat.

Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà

Els veterinaris oficials d'escorxador realitzen les inspeccions *ante mortem* i *post mortem* de tots els animals sacrificats amb la finalitat de controlar que les carns s'obtenen d'acord amb el que preveu la normativa vigent i d'evitar la comercialització de les carns que puguin suposar un risc per a la salut humana o la sanitat animal, amb especial atenció a les zoonosis i a les malalties epizoòtiques de declaració obligatòria. També han de supervisar la gestió de l'operador comercial en matèria de documentació i identificació dels animals destinats a sacrificar. Així mateix, en els casos necessaris, es porten a terme exàmens suplementaris i/o proves de laboratori per establir un diagnòstic o detectar la presència de residus o contaminants en quantitats superiors als límits màxims de residus (LMR) autoritzats, així com l'incompliment dels límits microbiològics o qualsevol altre factor que pugui fer necessària la declaració de les carns com a no aptes per al consum humà.

Els Serveis Veterinaris Oficials (SVO) porten a terme un registre de la informació resultant d'aquestes inspeccions amb la finalitat que les dades puguin ser incloses en les corresponents bases de dades i es puguin comunicar a les autoritats competents i als operadors que hagin de tenir coneixement per poder prendre les mesures oportunes de gestió.

Les carns derivades dels animals a què s'hagi efectuat la inspecció *ante* i *post mortem* segons la reglamentació vigent i que no presentin cap motiu de declaració de no aptitud per al consum humà han de ser objecte de marcatge sanitari sota la supervisió del Servei Veterinari Oficial.

Declaracions de no aptitud per al consum realitzades als escorxadors de Catalunya

Espècie	Animals sacrificats	Declaracions de no aptitud total		Declaracions de no aptitud parcial	
		Nombre	%	Nombre	%
Boví	572.083	695	1,21	4.189	7,32
Equí	9.935	21	2,11	109	10,97
Porcí	12.645.771	19.411	1,53	202.250	15,99
Oví/cabrum	2.582.109	1.844	0,71	2.246	0,87
Aviram	231.719.256	1.952.209	8,42	9.587.334	41,37
Conills	14.604.147	47.593	3,26	84.201	5,77
Total	53.585.970	2.021.773	3,77	9.880.329	18,43

Dades de 2004.



- 📍 Departament de Salut
- 📍 Agència de Protecció de la Salut
- 📍 Agència de Salut Pública de Barcelona

53,6 milions d'animals sacrificats l'any, amb un índex de declaracions de no-aptitud total per al consum del 3,8 per mil.



- 📍 Departament de Salut
- 📍 Agència de Protecció de la Salut
- 📍 Agència de Salut Pública de Barcelona

Espècies principals seleccionades

Lluç, maire, sardina, seitó, sorell i verat*

* Espècies de més volum de captura a les llotges catalanes i en les quals ha estat descrita la presència d'aquests nematodes.

Prevalença d'infestació

Exemplars recollits	13.571
– de les 6 espècies principals	11.717
– de 44 espècies més	1.854
Mostres	3.747
Exemplars parasitats	864
Exemplars parasitats per nematodes de la família <i>Anisakidae</i>	695
Taxa de conformitat	93,8%

Dades de 2004.

Vigilància del grau d'infestació per nematodes de la família *Anisakidae* en peixos de la costa catalana

L'objectiu del programa és conèixer el grau d'infestació per espècies de nematodes de la família *Anisakidae* en peixos procedents de la costa catalana i disposar d'informació bàsica sobre:

- el grau d'infestació per *Anisakidae* dels peixos que se subhasten a les llotges catalanes,
- les espècies de paràsits de la família *Anisakidae* identificades i la seva localització més freqüent,
- la influència de l'estacionalitat i la talla/pes, i
- les espècies de peix més freqüentment parasitades.

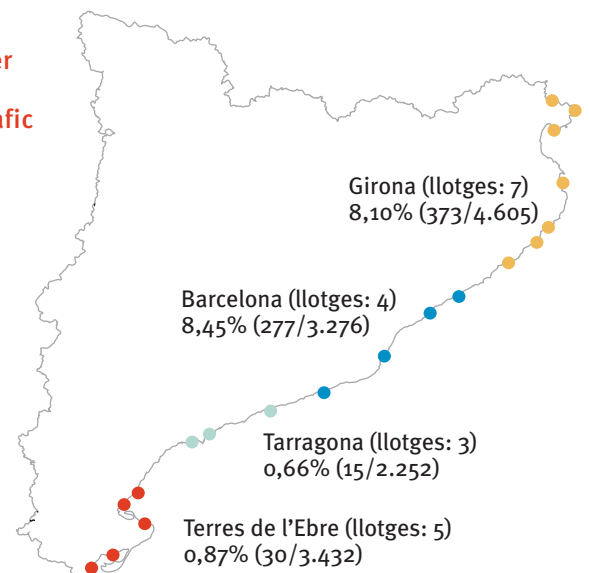
Aquesta informació ha de permetre, d'una banda, organitzar els controls veterinaris oficials a les llotges catalanes d'una forma adequada i proporcional al risc associat a aquests paràsits, i, de l'altra, adoptar les decisions necessàries per garantir la seguretat dels productes de la pesca procedents de Catalunya i prevenir així situacions de risc.

El control de la larva es porta a terme de manera visual, tal com estableix la normativa.

Aquest programa, que es desenvolupa des de 2000 a totes les llotges pesqueres de Catalunya, s'ha anat actualitzant segons les últimes dades disponibles de captures pesqueres per a cada llotja, els nous articles de revisió de prevalença d'anisàkids en peixos i els resultats obtinguts en el marc d'aquest programa.

Prevalença d'infestació per nematodes (*Anisakidae*): Anàlisi per territori geogràfic

Percentatge de mostres parasitades (exemplars positius a nematodes/ exemplars examinats)



Vigilància i control oficial de l'aplicació de les temperatures de refrigeració a les carns fresques

L'aplicació del fred a les carns és fonamental des del punt de vista sanitari atès l'efecte que les temperatures tenen sobre la velocitat de creixement de les poblacions microbianes. Amb l'objectiu de verificar el compliment de la normativa vigent sobre l'aplicació del fred a les carns fresques, el Departament de Salut du a terme un programa específic de vigilància i control.

Les carns s'han de sotmetre a un refredament immediat després de la inspecció *post mortem* per tal d'assolir al més aviat possible la temperatura establerta per la normativa, que és de 7 °C per a les canals i 3 °C per a les despulles, en el cas dels ungulats domèstics, i de 4 °C pel que fa a l'aviram.

La norma preveu una excepció, que es refereix a la possibilitat d'expedir carns des dels escorxadors abans que s'hagin assolit les temperatures de refrigeració, sempre que es compleixin determinades condicions.

Els serveis veterinaris oficials porten a terme comprovacions de temperatura de manera periòdica i aleatòria en els diferents establiments, des dels escorxadors fins al comerç minorista. Segons els resultats d'aquestes comprovacions s'apliquen mesures de correcció proporcionals al grau d'incompliment i al volum productiu de l'establiment.

Activitat

Element objecte de control	Taxa de conformitat
Carns fresques d'espècies d'abastament	99,57%
Carn d'aviram	99,85%
Condicions de l'autorització de transport de carns abans de la seva refrigeració	98,95 %

- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut
- Agència de Salut Pública de Barcelona

5.581 controls realitzats en carns fresques d'espècies d'abastament i 5.487 en carn d'aviram.

Dades de 2004.

1.712 inspeccions per verificar les condicions de l'autorització de transport de carns abans de la seva refrigeració.

Dades de 2004.



**Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

168 controls o determinacions realitzats a escorxadors i sales d'especejament.

Dades de 2002.

**Indicacions obligatòries
de l'etiqueta de la carn de
vacum:**

- el número o codi de referència pel qual s'estableix la relació entre la carn i l'animal –o grup d'animals– del qual procedeix,
- el «lloc de sacrifici» (país on s'hagi efectuat el sacrifici i número d'autorització de l'escorxador),
- el «lloc d'especejament» (país on s'hagi efectuat l'especejament i número d'autorització de la sala d'especejament),
- el país de naixement,
- el país on s'hagi efectuat l'engreix o la cria.

**I a més, en la carn picada
s'ha d'indicar:**

- el número o codi de referència pel qual s'estableix la relació entre la carn i l'animal –o grup d'animals– del qual procedeix,
- les indicacions «produït a» (seguida del nom del país de producció) i «origen» quan l'estat o els estats en qüestió no coincideixin amb l'estat de producció,
- el país on s'hagi efectuat el sacrifici.

Vigilància i control de la traçabilitat de la carn de boví

La normativa comunitària estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina, un sistema d'etiquetatge obligatori i un sistema d'etiquetatge facultatiu per a la carn de vacum.

Sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina

Ha d'incloure els següents elements:

- Marca auricular doble per identificar cada animal individualment
- Base de dades informatitzades en la qual es registren la identitat dels animals, totes les explotacions existents i els trasllats d'animals
- Document d'identificació individual bovina (DIB)
- Llibre de registre de bovins per a cada explotació, on es mantenen actualitzats tots els naixements, desplaçaments i morts d'animals.

Etiquetatge obligatori de la carn de vacum

Els agents econòmics estan obligats a etiquetar la carn de vacum en totes les fases de la comercialització. En el cas de productes no preenvasats, han de subministrar la informació pertinent, per escrit i de manera visible, al consumidor en el punt de venda.

Etiquetatge facultatiu de la carn de vacum

Els agents que comercialitzin carn de vacum podran incloure en l'etiquetatge indicacions complementàries a les obligatòries, prèvia aprovació de l'autoritat competent.

Vigilància i control de les **encefalopaties espongiformes transmissibles** en **animals sacrificats** per al **consum humà**

Els animals de les espècies de remugants destinats al consum humà són objecte de mesures especials per al control de les encefalopaties espongiformes transmissibles (EET).

Durant la inspecció *ante mortem*, els serveis veterinaris oficials dels escorxadors fan un control especialment dirigit a la detecció de símptomes compatibles amb una EET. En cas afirmatiu, els animals són immobilitzats cautelament, juntament amb tots els procedents de la mateixa explotació. Aquest fet es comunica al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, per tal que es procedeixi a realitzar una visita clínica i una investigació epizootiològica i, si s'escau, el sacrifici de l'animal sospitós i a la seva anàlisi posterior.

Els animals destinats al sacrifici d'urgència es consideren una població de risc, ja que moltes de les patologies que presenten amb més freqüència poden emascarar trastorns neurològics.

Pel que fa a les mesures aplicades durant la inspecció *post mortem*, tots els bovins d'edat superior a 24 mesos sacrificats per al consum humà són sotmesos a un test ràpid de detecció de l'**encefalopatia espongiforme bovina** (EEB) per tal de lliurar al consum només els animals amb resultat negatiu.

En el cas de resultats dubtosos o positius, es porta a terme una confirmació en el Laboratori de Referència en Malalties Prioniques d'Animals de Catalunya (PRIOCAT). La resta dels animals procedents de la mateixa explotació són intervinguts fins que la investigació epizootiològica identifiqui quins altres animals han estat sotmesos als mateixos factors de risc i així eliminar-los de la cadena alimentària. Finalment, els casos positius són confirmats oficialment al laboratori LNR d'Algete, a Madrid.

Per tal de permetre la vigilància epizootiològica dels petits remugants es porta a terme un mostreig aleatori d'ovins i s'investiga tot el cabrum de més de divuit mesos per a la detecció de la **tremolor ovina** (*scrapie*).

Aquesta activitat compta amb la col·laboració del Servei de Sanitat Animal del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.



149

Gestió de riscos | Transformació i distribució | Encefalopaties espongiformes transmissibles

- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- Agència de Salut Pública de Barcelona

Tots els animals positius i els associats epidemiològicament són retirats de la cadena alimentària i eliminats, segons la normativa vigent.

Inspecció *ante mortem*

Bovins sospitosos clínics
4 (cap positiu)

Bovins sacrificats d'urgència
(de més de 24 mesos)
112 (cap positiu)

Inspecció *post mortem*

Bovins de més de 24 mesos
27.602 (2 positius)

Ovins de més de 18 mesos
406 (cap positiu)

Caprins de més de 18 mesos
431 (cap positiu)

Dades de 2005.

La vigilància i el control de les EET es realitza tant a la fase de transformació i distribució com a la fase primària.

Per a més informació:
www.gencat.cat/salut/acsa
(apartat l'Agència, Publicacions i estudis)



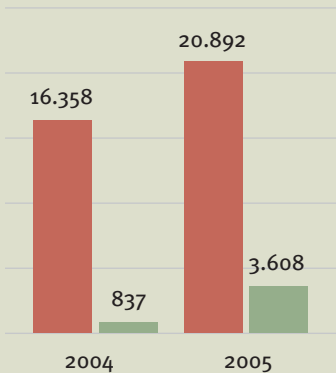
Vigilància i control de la retirada del **material especificat de risc (MER)** en establiments de producció de carns fresques

- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut
- 🎯 Agència de Salut Pública de Barcelona

16.358 tones de MER retirades a l'escorxador i 837 tones a sales d'especejament.

Dades de 2004.

Retirada dels MER



- Tones retirades de l'escorxador
- Tones retirades de sales d'especejament

Els MER són aquells teixits i òrgans que podrien ser infectius en el cas que l'animal estigués afectat per una encefalopatia espongiforme transmissible (EET).

La normativa vigent classifica com a MER els teixits que puguin resultar contaminats per raó de proximitat anatòmica o per les pràctiques de manipulació amb teixits potencialment infectius, i el cadàver o la canal i la totalitat de les despulles d'un animal que obtingui un resultat positiu a les proves de diagnòstic de les EET.

La retirada de MER és una de les principals mesures de gestió del risc en matèria d'EET, a més de l'anàlisi sistemàtica dels animals de risc i la prohibició de determinades matèries primeres en alimentació animal.

Els MER són retirats de tots els remugants sacrificats a l'inici del circuit de producció de la carn. La majoria ja s'extreuen a l'escorxador i són separats de la cadena alimentària en aquell moment. Només determinades parts, com la medul·la de petits remugants o la columna vertebral dels bovins, poden ser extretes fora de l'escorxador, en establiments específicament autoritzats i sota determinades garanties.

Tot i que la retirada de MER és responsabilitat de les empreses (escorxadors i sales d'especejament), aquesta activitat està sotmesa a control oficial pels serveis veterinaris del Departament de Salut. Els escorxadors de Catalunya compten amb la presència permanent de veterinaris oficials que controlen el sacrifici i els procediments de preparació i comercialització de les carns. Les sales d'especejament autoritzades per a la retirada de determinats MER són també sotmeses a inspecció freqüent.

Els MER són gestionats com a **residus de categoria 1**. Del transport, el tractament i la destrucció se n'encarreguen empreses especialitzades, subjectes a control per l'Agència Catalana de Residus.

Per a més informació:
www.gencat.cat/salut/acsa
 (apartat l'Agència, Publicacions i estudis)

Vigilància i control de les mesures de prevenció de les **encefalopaties espongiformes transmissibles** durant la comercialització de **carns i derivats**

La normativa de la Unió Europea estableix tota una sèrie de mesures per a la prevenció de les encefalopaties espongiformes transmissibles (EET) entre les quals cal destacar la retirada de material especificat de risc (MER) i una sèrie de condicions de caràcter documental i identificatiu. A més dels controls que s'han d'efectuar en els establiments d'origen, per comprovar el compliment d'aquestes condicions cal també realitzar controls en les fases posteriors de comercialització, especialment en els casos de carns i derivats procedents d'altres estats membres de la Unió Europea o de països tercers.

Amb aquest propòsit els serveis d'inspecció porten a terme els següents tipus de controls:

- **Control documental.** La documentació d'acompanyament se sotmet a control amb la finalitat de comprovar que es compleixen les condicions establertes a la normativa vigent.
- **Control d'identitat i físic.** S'efectua una inspecció visual detallada de la partida a l'efecte de comprovar que correspon a la descrita en la documentació d'acompanyament i de detectar qualsevol irregularitat respecte al que estableix la normativa, tant en el producte com en la seva presentació, marcatge i/o etiquetatge, o una eventual presència de teixits classificats com a MER.

Els esmentats controls es realitzen en establiments de comercialització i en especial els que rebin carn fresca i derivats de les espècies bovina, ovina i cabruna procedents d'altres estats membres i països tercers. S'inclouen grans àrees comercials, supermercats, sales d'especejament, magatzems i indústries de productes de la carn.

Si durant la inspecció i control de la partida s'observa alguna evidència de qualsevol irregularitat, immediatament s'intervé cautelament mitjançant una acta oficial i es prenen les mesures necessàries prèvia investigació del cas, com per exemple la retirada del producte o la seva reexpedició a origen.



- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut
- 🎯 Agència de Salut Pública de Barcelona

4.657 controls realitzats a sales d'especejament, magatzems frigorífics i altres establiments.

Dades de 2004.



**🎯 Departament
d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural**

1.047 controls realitzats

Dades de 2004-2005.

Àmbits objecte de control

Carns i derivats

Greixos i olis

Cereals i derivats

Fruïtes i verdures

Vins

Plats preparats

Cafè

Xocolates

Begudes alcohòliques

Additius

Conserves

Vigilància i control de la qualitat agroalimentària i **lluita contra el frau**

La finalitat del programa de vigilància i control de la qualitat agroalimentària i lluita contra el frau és verificar la conformitat dels productes agroalimentaris i la competència lleial de les transaccions comercials dels operadors agroalimentaris. L'objectiu és vetllar pel compliment del que estableix la legislació en matèria de qualitat i conformitat de la producció i la comercialització agroalimentàries en totes les fases de producció, transformació i comercialització, sens perjudici del que estableix la normativa específica en matèria de disciplina de mercat i de defensa dels consumidors i usuaris.

En l'exercici de les funcions de control oficial, en els casos necessaris s'adopten mesures cautelars proporcionades d'acord amb la irregularitat detectada –com són la immobilització de productes, la suspensió temporal de la comercialització o la retirada del mercat–, les quals es mantenen durant el temps estrictament necessari.

Davant les infraccions observades es porten a terme diverses mesures, en funció de la seva naturalesa, com són l'aplicació de sancions i la comprovació que l'operador comercial porta a terme una adequada gestió dels productes o mercaderies afectades.

Si l'òrgan competent confirma l'existència de no-conformitats, la persona responsable o titular dels drets sobre les mercaderies immobilitzades ha d'optar, segons el grau de factibilitat, per alguna o algunes de les operacions següents:

- regularitzar i esmenar la no-conformitat de les mercaderies, i adaptar-les a la normativa vigent mitjançant l'aplicació de pràctiques o tractaments autoritzats;
- regularitzar i esmenar la no conformitat de les mercaderies, i adaptar la designació en l'etiquetatge, els documents d'acompanyament o la presentació a la normativa aplicable;
- destinar les mercaderies a sectors altres que l'agroalimentari, especialment per a ús industrial, amb exclusió de l'alimentació humana o animal, segons que correspongui;
- reexpedir o retornar les mercaderies al lloc d'origen;
- destruir les mercaderies.

4. Fase de comerç minorista i de restauració

- Autorització, vigilància i control d'establiments minoristes i de restauració d'àmbit municipal
- Autorització, vigilància i control d'establiments minoristes d'àmbit supramunicipal
- Vigilància i control de la seguretat dels aliments posats a disposició dels consumidors
- Control de l'etiquetatge, presentació, publicitat i/o composició dels productes alimentaris



- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut
- Agència de Salut Pública de Barcelona
- Administracions locals

Són establiments de restauració comercial i social els càmpings amb menjador col·lectiu, allotjaments turístics, balnearis, menjadors col·lectius, cases de colònies i albergs de joventut, menjadors escolars, geriàtrics, hospitals, etc.

Inspeccions realitzades

• Establiments de restauració	18.752
• Establiments de venda al detall (comerç minorista)	11.830
• Total*	30.582

* Dades parcials referides als controls efectuats pel Departament de Salut i l'Agència de Salut Pública de Barcelona

Dades de 2004.

Autorització, vigilància i control d'establiments minoristes i de restauració d'àmbit municipal

La competència en matèria d'higiene alimentària en els establiments alimentaris que exerceixen la seva activitat exclusivament en el territori municipal, com és el cas dels menjadors col·lectius i el comerç minorista, correspon als ajuntaments. Tot i així, les activitats de control en aquests establiments són portades a terme conjuntament i paral·lelament pels ajuntaments i el Departament de Salut segons els mitjans de què disposi cada municipi. Per la seva banda, les diputacions i els consells comarcals desenvolupen accions de coordinació i suport tècnic i econòmic.

Les activitats que es duen a terme són:

- inspeccionar les instal·lacions, els equips, materials i objectes en contacte amb els aliments;
- inspeccionar les matèries primeres, els ingredients, additius i coadjuvants tecnològics, els productes semielaborats i els aliments acabats;
- inspeccionar els productes i processos de neteja i manteniment, i els plaguicides;
- comprovar les condicions d'higiene;
- avaluar els procediments de bones pràctiques de fabricació i higiene, i les anàlisis de perills i punts crítics de control (APPCC);
- examinar els sistemes d'autocontrol, la documentació escrita i els seus resultats.

Els serveis territorials del Departament de Salut i l'Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat de l'Agència de Salut Pública de Barcelona informen de les actuacions fetes en les seves demarcacions. Aquestes dades s'adapten al format que en el seu dia va establir el Ministeri de Sanitat i Consum i s'informen mitjançant el Sistema d'informació del control sanitari dels aliments (SICSA). Actualment, les dades s'envien a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AESA), que posteriorment ha de trametre la informació rebuda de cada comunitat autònoma a la Comissió de la Unió Europea.

Autorització, vigilància i control d'establiments minoristes d'àmbit supramunicipal

Sens perjudici de les activitats de control que duguin a terme els ajuntaments en exercici de la seva competència per a l'àmbit local, els establiments minoristes que intervenen en una comercialització que va més enllà del mateix municipi, han de disposar d'una autorització sanitària atorgada pel Departament de Salut. Per exemple:

- Establiments situats en un municipi i que fan distribució de productes fora del mateix municipi.
- Establiments que tenen sucursals fora del mateix municipi.

Per obtenir aquesta autorització, el responsable o el representant legal de l'establiment ha de presentar una sol·licitud d'autorització per a un àmbit de comercialització supramunicipal degudament complimentada i una memòria descriptiva de l'activitat.

Actualment aquesta possibilitat està legalment establerta per a activitats minoristes de carns i derivats, i es preveuen tres tipus d'activitat:

- **Carnisseria:** establiment dedicat a la manipulació, preparació i presentació de carns i despulles, en les seves diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, etc.), així com, sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes càrnics i altres productes d'origen animal per a la venda al consumidor final.
- **Carnisseria-cansaladeria:** establiment dedicat a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en l'obrador de preparats de carn (frescos, crus-adobats, etc.), embotits de sang i embotits tradicionals definits per la normativa.
- **Carnisseria-xarcuteria:** establiment dedicat a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en l'obrador de productes càrnics, altres productes d'origen animal, plats cuinats càrnics, a més dels autoritzats per a la carnisseria-cansaladeria.

- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut
- 🎯 Administracions locals



- 🎯 Departament de Salut
- 🎯 Agència de Protecció de la Salut
- 🎯 Agència de Salut Pública de Barcelona
- 🎯 Administracions locals

Programa IQSA

Mostres

2004	603
2005	514

Dades de 2004 (IQSA).

Vigilància i control de la seguretat dels aliments posats a disposició dels consumidors

La vigilància i control analítics dels aliments posats a disposició del consumidor es porta a terme a través de programes de mostreig i anàlisi duts a terme pel Departament de Salut i les Administracions locals. Entre aquests programes cal destacar l'Institut Català de la Qualitat i la Seguretat Alimentària (IQSA) de la ciutat de Barcelona.

Aquests programes tenen com a objectiu conèixer la presència o els nivells de determinats additius, contaminants químics i microbiològics en diversos aliments susceptibles de contenir-los, per tal de valorar-ne la situació actual i l'evolució que experimenten en el temps.

Tenen com a característica fonamental el seu caràcter obert i dinàmic. Això permet incorporar-hi els contaminants que en un moment determinat poden ser objecte d'especial interès, ja sigui per recomanacions de control per part d'organismes oficials o bé per alarmes, interès científic, etc. Complementàriament, els paràmetres que tenen adjudicats límits de tolerància són avaluats des del punt de vista del compliment reglamentari.

L'aplicació dels programes esmentats permet avaluar la situació i les tendències actuals, possibilita l'adopció de mesures correctores de situacions anòmales i proporciona informació que facilita la prioritització i planificació de les activitats de control.

Per a més informació:
www.gencat.cat/salut
 (apartat Salut alimentària)

Control de l'etiquetatge, presentació, publicitat i/o composició dels productes alimentaris

Aquesta activitat té com a objectiu comprovar, investigar i controlar l'adequació dels productes alimentaris que hi ha al mercat a l'abast dels consumidors amb les disposicions vigents en matèria de disciplina del mercat i de defensa dels consumidors.

Cal que els productes alimentaris:

- s'adeqüin als reglaments i les normes de qualitat que els regulen;
- informin adequadament sobre la naturalesa, identitat, qualitats, composició, quantitat, duració, origen o procedència i manera de fabricació o d'obtenció;
- no atribueixin efectes o propietats que no posseeixen, o atribueixin característiques particulars que tots els productes similars també tinguin;
- informin positivament sobre les seves característiques de manera suficient i veraç.

En la realització del control i la presa de mostres intervenen els coordinadors comarcals de Consum, amb la supervisió del responsable de coordinació dels consells comarcals, la Secció d'Inspecció de productes del Servei d'Inspecció de Disciplina de Mercat i Consum (SIDMC) a Barcelona, les seccions de Consum de les Subdireccions Territorials a Girona, Lleida, Tarragona i Terres de l'Ebre.

Els coordinadors prenen mostres indicatives, mentre que els inspectors del SIDMC i dels serveis territorials en prenen de reglamentàries. Els criteris de selecció són, preferentment, productes en què s'observi algun tipus d'incompliment pel que fa a l'etiquetatge i productes denunciats, en oferta o marques noves.

Quan es detecten incompliments que puguin suposar un risc per a la salut o la seguretat dels consumidors, cal notificar-ho de forma immediata a la Unitat de Programació i Coordinació de la Subdirecció General de Consum, per tal de coordinar les mesures de limitació necessàries.

Les actuacions programades es duen a terme al llarg de tot l'any i de manera esglaonada.



157

Gestió de riscos | Comerç minorista i restauració

Agència Catalana del Consum

274 establiments visitats, dels quals 22 van presentar irregularitats, principalment en matèria de composició i d'etiquetatge i presentació.

32 mostres preses per al control de transgènics en la fase de comercialització i cap amb irregularitats. Els productes, etiquetats com a lliures de transgènics, realment no contenien organismes genèticament modificats.

Dades de 2004.

Organismes col·laboradors:

- Laboratori Agroalimentari de Cabriels
- IRTAGen
- INCAVI, Estació Enològica de Reus
- Centre d'Investigació i Control de Qualitat de Barajas a Madrid

5. **Proveïdors** de mitjans de producció i dels **prestadors de serveis**

- Programa de control d'establiments productors, comercialitzadors i d'empreses aplicadores de plaguicides d'ús ambiental i d'ús a la indústria alimentària
- Capacitació d'aplicadors de plaguicides d'ús ambiental i a la indústria alimentària
- Reconeixement, acreditació i control dels laboratoris agroalimentaris
- Autorització, acreditació i registre dels laboratoris de salut ambiental i alimentària
- Autorització de funcionament i inscripció en el Registre d'entitats de formació de manipuladors d'aliments (REFMA)

Programa de control d'establiments productors, comercialitzadors i d'empreses aplicadores de **plaguicides d'ús ambiental i d'ús a la indústria alimentària**

Els establiments ubicats a Catalunya on es fabriquen plaguicides, els locals on s'emmagatzemen o es comercialitzen plaguicides, i les empreses que es dediquen a realitzar tractaments amb plaguicides, com també els aplicadors, han d'estar inscrits en el Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP). També estan subjectes al requisit d'inscripció en el ROESP els establiments que disposin de domicili social a Catalunya i prestin serveis d'aplicació d'aquests productes.

Correspon al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural la gestió del Registre d'activitats de l'àmbit agrari i pecuari, mentre que el Departament de Salut porta a terme la gestió del Registre d'establiments que exclusivament comercialitzin, emmagatzemin o distribueixin plaguicides o desinfectants d'ús ambiental o en la indústria alimentària, i empreses o serveis d'aplicació a tercers de plaguicides o desinfectants d'ús ambiental o en la indústria alimentària, i també l'Agència de Salut Pública de Barcelona per a aquells establiments radicats a Barcelona.

Així mateix, es porten a terme actuacions adreçades a comprovar i promoure l'adequació de les empreses de control de plagues de comercialització de plaguicides d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària, a les normes dirigides a prevenir els riscos per a la salut de la població. Aquestes actuacions es concreten fonamentalment en:

- Control sanitari sistemàtic basat en les inspeccions, estudi de documentació i supervisió de l'autocontrol.
- Informació i assessorament sobre la norma sanitària d'aplicació en aquest sector.
- Supervisió de la idoneïtat dels protocols preventius per als clients.
- Inspecció en els locals dels clients per comprovar com actuen aquest tipus d'empreses (períodes de seguretat, informació que subministren...).
- Control de la tinença del carnet d'aplicador.



- ◉ **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- ◉ **Departament de Salut**
- ◉ **Agència de Protecció de la Salut**
- ◉ **Agència de Salut Pública de Barcelona**

Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Inscripcions	1.121
--------------	-------

Carnets d'aplicador de tractaments amb plaguicides lliurats	19.227*
---	---------

* Fins al 2004.

Dades de 2004.

Departament de Salut

Entitats inscrites al ROESP inspeccionades	214
--	-----

Cursos per a l'obtenció del carnet d'aplicador de tractaments amb plaguicides supervisats	7
---	---

Carnets d'aplicador de tractaments amb plaguicides lliurats	211
---	-----

Dades de 2004.



- 🎯 **Departament de Salut**
- 🎯 **Agència de Protecció de la Salut**

Capacitació d'aplicadors de plaguicides d'ús ambiental i a la indústria alimentària

Els objectius prioritaris en l'àmbit dels plaguicides d'ús ambiental i en la indústria alimentària són la racionalització de l'ús dels plaguicides d'acord amb una estratègia de control integrat de plagues i l'adopció de les mesures de precaució i de seguretat en el cas d'utilitzar-los. La utilització de plaguicides s'ha de portar a terme només en casos en què estigui justificada i sobre la base d'un diagnòstic i una avaluació del risc previs.

D'acord amb la normativa vigent, les persones que realitzen tractaments d'aplicació de plaguicides han d'haver superat uns cursos de capacitació homologats pel Ministeri de Sanitat i Consum i el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació previ informe de la comunitat autònoma. L'assistència a aquests cursos i la superació de la prova d'avaluació corresponent permet obtenir un carnet específic. En l'àmbit d'aplicació dels plaguicides d'ús ambiental i en la indústria alimentària es lliura el carnet d'aplicador, del qual es defineixen dos nivells de capacitació:

- Nivell bàsic: dirigit al personal auxiliar dels serveis d'aplicació de tractaments DDD (desinfecció, desinsectació i desratització) que hagi d'utilitzar plaguicides no classificats com a molt tòxics.
- Nivell qualificat: dirigit als responsables de tractaments DDD en els quals s'utilitzin plaguicides classificats com a molt tòxics.

Així mateix hi ha els nivells especials, dirigits específicament a totes les persones que participin en l'aplicació de cadascun dels plaguicides classificats com a molt tòxics, tenint en compte la seva modalitat d'aplicació.

La capacitació es porta a terme en centres homologats que estan subjectes a control per part del Departament de Salut, que és el responsable de lliurar els canets d'aplicador.

Reconeixement, acreditació i control dels **laboratoris agroalimentaris**

Tots els centres, públics o privats, que fan anàlisis agroalimentàries (anàlisis de sòls, adobs, productes fitosanitaris, materials en contacte amb els aliments, pinsos per a alimentació animal, productes alimentaris, etc.), així com el diagnòstic de malalties animals i vegetals, s'han d'inscriure dins el Registre de laboratoris agroalimentaris de Catalunya.

Aquest programa té també per objecte comprovar el compliment dels requisits que exigeix la normativa vigent i, a més, organitzar i coordinar els assaigs interlaboratoris, així com organitzar jornades tècniques i tallers pràctics agroalimentaris i sobre sistemes de qualitat.

Els laboratoris que fan anàlisis agroalimentàries per a uns altres han de poder demostrar que anualment participen en assaigs d'intercomparació de mostres referents als grups d'activitats per a les quals estan inscrits.

Es distingeixen dues categories de laboratoris:

- a) Laboratoris reconeguts**, que són els laboratoris, públics i privats, de Catalunya que realitzen anàlisis i controls dels mitjans de producció agrícola i dels productes agroalimentaris utilitzats tant en l'alimentació humana com animal, incloent-hi els laboratoris d'empresa que la normativa vigent preveu per a l'autocontrol de la seguretat i la qualitat dels seus productes i de les matèries primeres emprades en el procés d'elaboració.
- b) Laboratoris acreditats**, que són els laboratoris, públics i privats, de Catalunya que realitzen anàlisis i controls dels mitjans de producció agrícola i dels productes agroalimentaris utilitzats tant en l'alimentació humana com animal que apliquen els principis de les bones pràctiques de laboratori (BPL) en els mètodes, tècniques o àmbits que preveu la normativa i/o la norma EN 45001. La inscripció en aquesta categoria autoritza els laboratoris públics i privats per fer anàlisis amb validesa oficial en els àmbits i termes que preveu la normativa vigent, i habilita per a la realització d'anàlisis contradictòries.



Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

18 laboratoris acreditats i
364 laboratoris reconeguts.

Dades de 2004.

Per a més informació:
www.gencat.cat/darp
(apartat Alimentació/Servei oficial d'anàlisi)



- 🎯 **Departament de Salut**
- 🎯 **Agència de Protecció de la Salut**

174 laboratoris autoritzats i
20 laboratoris acreditats.

Dades de 2004.

Autorització, acreditació i registre dels **laboratoris de salut ambiental i alimentària**

Els laboratoris de salut ambiental i alimentària són centres, públics o privats, de qualsevol classe o naturalesa, que realitzen de forma exclusiva o polivalent activitats d'anàlisi i control amb significat sanitari d'aliments, begudes, aigües de consum, productes que hi estan relacionats i altres elements mediambientals.

Es distingeixen dues categories:

a) Laboratoris autoritzats

b) Laboratoris acreditats

Qualsevol laboratori que realitzi les activitats esmentades i estigui ubicat a Catalunya ha d'estar autoritzat pel Departament de Salut. L'autorització administrativa de funcionament és el reconeixement legal del centre per part de l'Administració.

El procediment d'autorització comença amb una sol·licitud del titular de l'activitat acompanyada dels plànols del local, el nom del responsable tècnic del laboratori i una memòria tècnica amb la descripció de l'organització interna del laboratori. El procés d'autorització inclou la revisió de la documentació i la inspecció de les instal·lacions, que dona lloc a l'autorització de l'activitat si el resultat és favorable i la corresponent inscripció en el registre. L'actualització del registre dels laboratoris autoritzats de salut ambiental i alimentària es fa mitjançant la revalidació de les autoritzacions concedides, que s'ha de fer cada cinc anys, i l'anotació de les modificacions o de les baixes registrals.

D'altra banda, l'acreditació d'un laboratori de salut ambiental i alimentària determina el reconeixement oficial d'un nivell de qualitat que garanteix la competència del centre per fer proves i anàlisis amb validesa oficial dins els àmbits acreditats. En aquest cas és necessari disposar del certificat d'acreditació de l'Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC) i l'annex tècnic corresponent. L'actualització del registre dels laboratoris acreditats s'ha de fer cada tres anys.

Per a més informació:

www.gencat.cat/salut
(apartat Departament/Tràmits administratius)

Autorització de funcionament i inscripció en el Registre d'entitats de **formació de manipuladors d'aliments (REFMA)**

La normativa estableix que els titulars de les activitats alimentàries han de donar als seus treballadors una formació específica en qüestions d'higiene, d'acord amb la seva activitat laboral, que pot ser impartida per la mateixa empresa o mitjançant una entitat externa de formació autoritzada.

Les entitats de formació de manipuladors d'aliments (REFMA) són aquelles empreses, associacions empresarials i altres entitats, de caràcter públic o privat, dedicades a dissenyar i impartir programes de formació en matèria d'higiene alimentària.

La normativa que regula el procediment d'autorització de les entitats de formació de manipuladors d'aliments especifica les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya.

Les entitats amb domicili social a Catalunya que exerceixen activitats de formació de manipuladors d'aliments estan subjectes al tràmit d'autorització administrativa. Hauran de presentar la sol·licitud als serveis territorials del Departament de Salut segons la seva ubicació.

Les entitats de formació de manipuladors d'aliments amb domicili social fora de Catalunya, autoritzades per altres comunitats autònomes, podran exercir la seva activitat a Catalunya, sempre que ho comuniquin i obtinguin el reconeixement per part de la Direcció General de Salut Pública.

Les entitats autoritzades per a l'exercici d'activitats de formació en matèria d'higiene alimentària s'inscriuran d'ofici al Registre d'entitats de formació de manipuladors d'aliments (REFMA).



- 🎯 **Departament de Salut**
- 🎯 **Agència de Protecció de la Salut**

45 autoritzacions al REFMA.

Dades de 2004.

17 entitats d'altres comunitats autònomes reconegudes.

Dades de 2004.

6. Malalties de transmissió alimentària

- Vigilància i gestió de brots de toxiinfeccions alimentàries (TIA) i altres malalties de transmissió alimentària (MTA)

Vigilància i gestió de brots de **toxiinfeccions alimentàries (TIA)** i altres malalties de transmissió alimentària (MTA)

Les toxiinfeccions alimentàries constitueixen un problema de salut, la investigació i gestió dels brots que ocasionen és un aspecte fonamental de la vigilància epidemiològica, la minimització dels efectes i la prevenció d'altres brots. La identificació ràpida dels aliments contaminats i la seva retirada de la cadena comercial, així com també la intervenció sobre els factors causals que han ocasionat el brot són elements bàsics en la gestió de cada brot.

D'altra banda, s'obté informació valuosa sobre l'agent etiològic, els aliments vehiculadors i els errors en la manipulació dels aliments. Aquesta informació té una importància rellevant per al disseny i avaluació dels programes de control oficial i d'altres actuacions preventives per reduir-ne la incidència.

La sospita d'un brot s'ha de declarar sempre amb urgència. Inmediatament s'inicia una investigació epidemiològica per recopilar dades entre les quals cal destacar:

- Dia i hora dels primers símptomes
- Nombre de persones malaltes
- Nombre de persones exposades
- Signes i símptomes predominants
- Llocs on els malalts hagin menjat en comú durant les 48 h abans de l'inici
- Aliments consumits en comú

La recollida d'informació es porta a terme preferentment per mitjà d'entrevista personal, en un qüestionari que inclou les dades de filiació, el consum, o no, de cada un dels aliments que integraven la ingesta sospitosa, i en el cas dels malalts, la simptomatologia presentada, l'evolució que segueixen.

Sempre que sigui possible s'han d'obtenir mostres clíniques dels malalts per tal de poder determinar l'etiologia.

Paral·lelament s'ha de realitzar una inspecció a l'establiment o establiments que hagin participat en l'elaboració o distribució dels aliments sospitosos.



- 📍 **Departament de Salut**
- 📍 **Agència de Protecció de la Salut**
- 📍 **Agència de Salut Pública de Barcelona**

291.371 malalties amb significació en seguretat alimentària declarades a Catalunya.

Dades de 2004.

Els brots de TIA van suposar un 45% dels 417 brots epidèmics declarats, amb la maionesa i altres ovoproductes com a principals causants.

Dades de 2004.

En la visita d'inspecció es porten a terme les següents actuacions:

- Investigació dels processos d'elaboració
- Comprovació de l'adequació de l'espai i de les instal·lacions
- Presa de mostres alimentàries per tal d'efectuar les corresponents proves analítiques

A partir d'aquesta informació es dicten mesures preventives i correctores oportunes en els establiments associats als brots, i quan és necessari també en altres establiments que puguin presentar riscos similars.

Distribució dels brots de TIA declarats a Catalunya

Any	Brots	Hospitalitzacions	Defuncions
1992	103	155	–
1993	126	119	0
1994	95	114	1
1995	99	146	1
1996	119	79	1
1997	100	69	0
1998	119	142	0
1999	136	130	2
2000	110	88	0
2001	150	155	0
2002	162	267	0
2003	147	125	1
2004	185	154	0
2005	175	108	0

Organisme col·laborador:

Laboratori de Microbiologia
de l'Hospital de Sant Pau
(procés de vigilància i gestió
de brots)

Qualitat, eficiència i coordinació dels serveis de les **administracions públiques** que intervenen en seguretat alimentària

- Planificació i seguiment de la gestió de la seguretat alimentària a Catalunya
- Constitució i manteniment de grups i comissions de treball per a la coordinació interdepartamental i interadministrativa
- Coordinació amb les administracions estatal i de la Unió Europea i seguiment de les missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària (OAV)
- Formació continuada del personal de les administracions públiques responsables en seguretat alimentària
- Definició de procediments generals d'actuació
- Pla de comunicació de riscos
- Procediment general d'actuació per a les situacions de crisi alimentàries
- Supervisió i auditoria interna dels programes de seguretat alimentària duts a terme per les administracions públiques
- Qualitat dels serveis prestats pels laboratoris oficials



- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Segons que estableix la Llei 20/2002, el **Pla de seguretat alimentària de Catalunya** ha d'incloure:

- a) Els objectius i els nivells que es volen assolir pel que fa al control sanitari d'aliments i als àmbits relacionats directament o indirectament amb la seguretat alimentària: la sanitat, la nutrició i el benestar dels animals; la sanitat vegetal; els productes zoonosanitaris i fitosanitaris, i la contaminació ambiental.
- b) El conjunt dels serveis, els programes i les actuacions que s'han de desenvolupar.
- c) Els mecanismes d'avaluació de l'aplicació i el seguiment del Pla.

Planificació i seguiment de la gestió de la seguretat alimentària a Catalunya

L'evolució cap a un model d'intervenció integrada més eficaç en seguretat alimentària requereix determinats instruments que serveixin de marc de referència i contribueixin a orientar l'acció conjunta de les administracions públiques cap a resultats concrets i compartits, amb la participació de tots els sectors implicats. Calen instruments que permetin fer explícit un compromís d'acció eficaç així com d'avaluació de resultats en una cultura comuna orientada als resultats i a la millora continuada.

Amb aquests propòsits s'ha impulsat l'elaboració i aplicació del Pla de seguretat alimentària de Catalunya, que ha de ser l'instrument indicatiu i el marc de referència per a totes les accions públiques en matèria de seguretat alimentària de l'Administració de la Generalitat i dels ens locals de Catalunya.

Mitjançant la Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària, es va crear l'Agència de Seguretat Alimentària de Catalunya (ACSA), organisme autònom amb competències d'avaluació i comunicació del risc, així com també de coordinació i planificació de la gestió del risc. En aquesta llei s'estableixen les principals característiques i continguts a què s'ha d'ajustar el Pla de seguretat alimentària, l'elaboració i seguiment del qual constitueix una de les funcions de l'ACSA. El Pla té una vigència de quatre anys i comprèn les línies directives així com les activitats i programes per assolir les seves finalitats. Així mateix, es preveu que el procediment d'elaboració del Pla de seguretat alimentària garanteixi la participació de les administracions, les institucions, les societats científiques i els professionals relacionats amb la seguretat alimentària com també de la societat civil. El Pla ha de ser aprovat pel Govern, a proposta de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, i traslladat al Parlament.

Document disponible a:

www.gencat.cat/salut/acsa

(L'Agència/Publicacions i estudis)

Constitució i manteniment de grups i comissions de treball per a la **coordinació interdepartamental i interadministrativa**

Per tal de promoure la qualitat, l'eficàcia i l'eficiència dels serveis prestats per les administracions públiques s'ha de fomentar la cooperació entre les organitzacions que actuen en aquest àmbit dins de Catalunya. Així mateix s'ha de mantenir una adequada coordinació amb altres organismes d'importància destacada en seguretat alimentària en els àmbits estatal i europeu. Aquesta línia de treball ha de permetre facilitar la coordinació, l'intercanvi d'informació i el disseny de projectes per a l'avaluació, la vigilància, el control, la prevenció i la comunicació en matèria de seguretat alimentària.

La coordinació i l'impuls d'actuacions es porta a terme fonamentalment mitjançant la constitució de grups de treball específics en què es troben representades les parts implicades. Aquests grups de treball tenen com a missió l'anàlisi de problemes, la cerca de les possibles solucions i el desenvolupament d'acords per a la implementació de les accions d'intervenció necessàries.

Els grups i comissions de treball que coordina l'ACSA són:

- Grup de treball de coordinació interdepartamental
- Grup de treball de coordinació interadministrativa
- Comissió directora del Pla d'investigació de residus en aliments de Catalunya
- Grup de treball de benestar animal
- Grup de treball sobre normes d'higiene i control oficial
- Grup de treball del projecte de Reial decret de menjadors escolars
- Grup de treball de zoonosis de transmissió alimentària
- Grup de treball de laboratoris de control oficial
- Grup de treball sobre l'autocontrol
- Grup de treball sobre la traçabilitat
- Grup de treball sobre subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH)
- Comissió de seguiment de les encefalopaties espongiformes transmissibles



- ⊙ **Agència Catalana de Seguretat Alimentària**
- ⊙ **Departament de Salut**
- ⊙ **Agència de Protecció de la Salut**
- ⊙ **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- ⊙ **Departament de Medi Ambient i Habitatge**
- ⊙ **Agència Catalana de l'Aigua**
- ⊙ **Agència de Residus de Catalunya**
- ⊙ **Agència Catalana del Consum**
- ⊙ **Agència de Salut Pública de Barcelona**
- ⊙ **Administracions locals**

Coordinació amb les administracions estatal i de la Unió Europea, i seguiment de les missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària (OAV)

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Coordinació estatal

La coordinació amb les administracions estatal i de la Unió Europea es porta a terme bàsicament a través de diferents òrgans entre els quals destaquen el Consejo Interterritorial de Agricultura i el Consejo Interterritorial de Salud, on es troben representades a alt nivell l'Administració central de l'Estat i les comunitats autònomes per a les polítiques d'agricultura i salut.

Com a òrgan de coordinació específic en seguretat alimentària es compta amb la Comissió Institucional de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària.

Hi ha també altres òrgans, que són fòrums en els quals participa l'Administració central de l'Estat o les administracions autonòmiques. Els diferents organismes de la Generalitat de Catalunya hi participen en funció de les seves respectives competències.

Coordinació comunitària

La participació en les institucions comunitàries es porta a terme a través de l'Administració central de l'Estat amb els acords previs corresponents en els òrgans de coordinació estatals.

Una de les missions de la Comissió Europea és vetllar pel compliment homogeni de les responsabilitats de les autoritats de cada estat membre en seguretat alimentària. Un dels seus instruments de control en aquesta matèria és l'Oficina Alimentària i Veterinària, amb seu a Dublín, des de la qual es porten a terme periòdicament visites d'auditoria als estats membres.

Cada vegada que es porta a terme una actuació d'aquest tipus a l'Estat espanyol cal fer tota una sèrie d'actuacions de preparació i coordinació en col·laboració amb les organitzacions competents (estatals i autonòmiques) i especialment amb l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària.



Òrgans de coordinació estatal amb participació de la Generalitat de Catalunya:

- Consejo Interterritorial de la Salud
- Consejo Interterritorial de Agricultura
- Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria
- Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación, Control de Residuos o Substancias en Animales Vivos y sus Productos (CNCICR)
- Comité Nacional del Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria (CNSASV)
- Comité Nacional de Identificación del Ganado y Registro de Explotación de las Especies de Interés Ganadero (CNIGRE)
- Comisión Nacional del Programa Integral Coordinado de Vigilancia y Control de las Encefalopatías (CNPIC-TSE)
- Comisión Nacional de Subproductos de Origen Animal no Destinados a Consumo Humano (CNSOA)
- Comisión Nacional de Coordinación en Alimentación Animal (CNCAA)
- Comité Español de Bienestar y Protección de los Animales de Producción (CEBPAP)
- Mesa de Trazabilidad de Productos de Origen Animal (MCTPOA)
- Comité Fitosanitario Nacional (CFN)
- Junta Nacional Asesora de Cultivos Marinos (JACUMAR)
- Grupos de Trabajo Fitosanitarios (GTF)
- Comisión de Evaluación de Productos Fitosanitarios (CEPF)

Formació continuada del personal de les administracions públiques responsables en seguretat alimentària

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Tot el personal encarregat d'efectuar intervencions oficials en matèria de seguretat alimentària ha de rebre formació adequada en el seu àmbit que el capaciti per complir la seva funció de manera competent i coherent.

Els organismes oficials responsables en seguretat alimentària de la Generalitat de Catalunya i de les administracions locals desenvolupen un gran nombre d'activitats de formació continuada del seu personal mitjançant programes anuals o plurianuals de formació, bé sigui directament o a través de convenis de col·laboració amb altres organismes i institucions.

Aquesta formació té per objectiu l'ampliació i l'actualització permanent de coneixements en les matèries de seguretat alimentària amb especial referència a la normativa que és d'aplicació. Cada programa de formació anual es dissenya a partir de la valoració global realitzada de les accions formatives impartides durant anys anteriors i de les necessitats de formació tècnica detectades en l'exercici de les funcions que té encomanades el personal.

Es tenen especialment en compte els requisits quant a la formació en l'àmbit de la reglamentació de la Unió Europea, entre la qual cal destacar el Reglament 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 sobre els controls efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments, i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.

Àmbits temàtics que ha d'incloure la formació del personal:

- Tècniques i procediments de control
- Legislació aplicable
- Avaluació d'incompliments normatius
- Fases de la cadena alimentària
- Perills inherents a la producció d'animals, pinsos i aliments
- Riscos per a la salut humana, la sanitat animal i vegetal i el medi ambient
- Avaluació de l'aplicació de sistemes d'autocontrol
- Sistemes de certificació oficial
- Mesures per als casos d'emergència
- Procediments i implicacions legals dels controls oficials
- Examen de documentació escrita i altres registres pertinents

Definició de procediments generals d'actuació

Una altra de les línies de treball que resulta clau en la coordinació d'acions en seguretat alimentària és la definició de procediments generals d'actuació, especialment en els supòsits en què es trobin implicats diferents organismes de l'administració.

Entre els procediments generals d'actuació que cal dissenyar i mantenir actualitzats i operatius destaquen:

- el Pla general per a situacions de crisis i emergències alimentàries i de pinsos, on s'especifiquen les actuacions que es van dur a terme incloses les relatives a l'orientació dels consumidors i a l'estratègia de comunicació. El seu objectiu és protegir la salut dels consumidors i evitar la pèrdua de la seva confiança;
- el protocol de gestió del Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació, orientat a garantir una actuació coherent pel que fa a la gestió de les alertes;
- la Guia per a l'autocontrol en les indústries alimentàries basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític;
- el *Llibre blanc* i la *Guia de la traçabilitat a Catalunya*;
- el protocol sobre criteris i procediment per a la validació de les guies de pràctiques correctes d'higiene.

Cal analitzar periòdicament les necessitats en matèria de procediments generals d'actuació i portar a terme la seva creació i/o millora en funció de les necessitats detectades.

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals



Pla de comunicació de riscos

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Informació que cal incloure en la comunicació de riscos:

- Descripció del perill i efectes per a la salut
- Productes afectats i canals de distribució seguits
- Mesures de gestió aplicades
- Instruccions que els ciutadans han de seguir
- Telèfons i altres mitjans per a consultes i informació addicional

Hi col·laboren els organismes competents en seguretat alimentària de Catalunya i l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària.

Mitjançant els sistemes coordinats d'intercanvi ràpid d'informació existents en els àmbits estatal i europeu **SCIRI** (Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació) i **RASFF** (Rapid Alert System for Food and Feed), es duu a terme la comunicació entre les autoritats competents de les alertes i altres informacions rellevants en seguretat alimentària.

El nombre de comunicacions tramitades mitjançant aquests sistemes és molt ampli. Només en alguns casos, atenent a determinades circumstàncies especials que hi concorrin, és necessari dur a terme una acció de comunicació del risc a la població. Aquesta comunicació s'ha de fer d'acord amb criteris objectius i normalitzats, la qual cosa requereix que hi hagi un pla de comunicació del risc.

Segons el procediment previst, s'ha de dur a terme la comunicació a la població en els supòsits en què la informació disponible permeti constatar que: en la població existeix un perill capaç de produir un dany per utilització o consum del producte; el dany pot afectar la població; el producte està distribuït i no hi ha possibilitat de paralització immediata i retirada completa del mercat, incloses les unitats que ja puguin estar en poder dels ciutadans, així com altres supòsits en què, encara que no es donin les condicions anteriors, existeixi una demanda social o mediàtica d'informació. L'anàlisi de la situació i la iniciativa de comunicació correspon a les autoritats competents autonòmiques i estatals que han d'actuar de manera coordinada i adequada a les seves competències i al seu àmbit territorial de responsabilitat.

El procediment preveu la comunicació ràpida utilitzant mitjans de comunicació com els canals audiovisuals, la premsa i internet. Preveu també un sistema de seguiment i d'actualització de la informació, així com la comunicació del final de la situació de risc en el moment en què aquesta es pugui donar per finalitzada.

Procediment general d'**actuació** per a les situacions de **crisis alimentàries**

En compliment de la normativa sobre seguretat alimentària, hi ha un procediment general d'actuació per gestionar les situacions de crisi i emergència alimentària que especifica les actuacions que s'han de dur a terme així com l'estratègia de comunicació.

En aquest procediment s'estableix una sistemàtica de presa de decisions i de coordinació per optimitzar la protecció de la salut davant d'aquestes situacions i subministrar informació correcta als consumidors. En aquest procés esdevé bàsic el principi de la transparència, que es configura com una manifestació del dret de la ciutadania a tenir un coneixement adequat dels problemes de salut col·lectius que impliquin un risc.

Determinen la situació de crisi diversos paràmetres, els quals no necessàriament impliquen un risc per a la salut de la població a través dels aliments, però que poden pertorbar la percepció de la ciutadania. Es distingeix entre situació de crisi i emergència. La situació d'emergència està associada a un perill i es pot gestionar segons unes mesures de gestió preestablertes que estan orientades a eliminar el perill. Mentre la situació de crisi no sempre està associada a un risc per a la salut, les mesures que cal aplicar s'han de determinar cas per cas i requereix una estratègia de comunicació específica que garanteixi la transparència i sigui capaç de preservar o recuperar la confiança dels ciutadans. Si és necessari s'apliquen simultàniament les mesures preestablertes per a les emergències alimentàries juntament amb les mesures addicionals que requereixi cada crisi.

El procediment general d'actuació per a les situacions de crisi i emergències alimentàries té per objecte promoure una adequada coordinació dels esforços i determinar quines són les mesures de gestió més indicades que cal aplicar, en funció de la millor informació científica.

Una vegada tancada la crisi es preveu l'elaboració d'un informe on es recopili el desenvolupament d'aquesta, les experiències adquirides i les mesures de millora que s'hauran d'aplicar en situacions futures similars.



- Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- Departament de Medi Ambient i Habitatge
- Agència Catalana de l'Aigua
- Agència de Residus de Catalunya
- Agència Catalana del Consum
- Agència de Salut Pública de Barcelona
- Administracions locals

Components principals de la gestió de crisis:

- Pla de retirada d'aliments i pinsos (si escau)
- Pla de comunicació

La situació d'emergència sempre està associada a un perill. La situació de crisi no sempre està associada a un risc per a la salut.

Supervisió i auditoria interna dels programes de seguretat alimentària duts a terme per les administracions públiques

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Tota organització, per tal de millorar el seu funcionament, necessita disposar d'informació objectiva i independent sobre ella mateixa, ja que és el primer pas per poder prendre decisions, amb coneixement de causa suficient, que comportin una millora.

Els organismes oficials que intervenen en l'àmbit de la seguretat alimentària disposen de sistemes de control intern orientats a la millora contínua del funcionament i la prestació de serveis.

Els programes i activitats tenen associat un **sistema de supervisió** per part del mateix responsable del programa. Les activitats de supervisió interna consisteixen en la realització d'un control periòdic de les diferents unitats i programes per tal de comprovar l'adequació de les actuacions i dels recursos als objectius previstos, el compliment de les normes i els procediments administratius establerts i promoure la millora dels serveis.

A més de la supervisió interna es realitzen **auditories**, caracteritzades perquè les porta a terme un organisme o unitat independent del responsable del programa i d'acord amb una metodologia concreta reconeguda internacionalment.

L'auditoria és un examen sistemàtic i independent que es realitza per determinar si les activitats i els processos satisfan les disposicions o els estàndards de referència prèviament establerts, si compleixen allò estipulat en el procediment documental, si s'apliquen de manera efectiva i si són adequats per assolir els objectius fixats.

Els organismes implicats en seguretat alimentària disposen de sistemes de supervisió i auditoria dels programes i serveis. En alguns casos es compta amb unitats especialitzades, com és la Subdirecció General d'Inspecció del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Qualitat dels serveis prestats pels laboratoris oficials

Els laboratoris de control oficial han de disposar d'un nivell de qualitat que garanteixi la competència del centre per realitzar proves i anàlisis amb validesa oficial dins els àmbits en què s'hagi acreditat el laboratori.

Un laboratori oficial ha de tenir l'acreditació necessària per als serveis que presta com a proveïdor de resultats analítics a partir de mostres remeses pels serveis de control oficial.

L'acreditació es porta a terme mitjançant un organisme independent, l'Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC), que acredita els laboratoris d'acord amb els criteris de la normativa.

Laboratoris de control oficial d'aliments

Entitat acreditadora: Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC)

Laboratori*	Organisme públic
Laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona	Agència de Salut Pública de Barcelona
Laboratori de Salut Pública de Girona	Departament de Salut
Laboratori de Salut Pública de Lleida	Departament de Salut
Laboratori de Salut Pública de Tarragona	Departament de Salut
Laboratori Comarcal de Salut Pública de Tortosa	Departament de Salut
Laboratori Agroalimentari de Cabrils	Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
Laboratori Municipal de Tarragona	Ajuntament de Tarragona

* Tots estan acreditats.

Dades de 2005.

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Comunicació i col·laboració

amb tots els participants en la cadena alimentària

- Sistemes per facilitar la comunicació i coordinació amb els participants en la cadena alimentària
- Promoció, reconeixement i validació de guies de pràctiques correctes i altres documents i activitats d'interès en seguretat alimentària
- Foment i divulgació de pràctiques correctes en seguretat alimentària
- Gestió i manteniment d'una base de dades de legislació alimentària
- Resposta a consultes en matèria de seguretat alimentària
- Promoció i participació en activitats de formació, informació i divulgació en matèria de seguretat alimentària



Sistemes per facilitar la comunicació i coordinació amb els participants en la cadena alimentària

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Dins una estratègia general de seguretat alimentària cal impulsar i propiciar l'intercanvi d'informació i opinions entre les persones responsables de l'avaluació de la gestió del risc, els consumidors, les empreses alimentàries, la comunitat acadèmica i altres parts interessades. Aquest intercanvi inclou l'explicació de les dades, opinions i resultats de l'avaluació del risc, així com l'anàlisi dels criteris científics, tècnics i de protecció de la salut en què es fonamenten les decisions relacionades amb la gestió del risc.

En aquesta línia de treball s'ha constituït la **Comissió d'informació als consumidors i usuaris**. En formen part associacions de consumidors i usuaris, l'Agència Catalana del Consum i les direccions generals de Salut Pública (Departament de Salut), de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries, i de Pesca i Afers Marítims (Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural), i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

D'altra banda, es promou la creació i el manteniment de **comissions mixtes de treball** amb tots els participants en la cadena alimentària –incloses les administracions públiques i els consumidors– per compartir informació i inquietuds, portar a terme l'anàlisi conjunta dels problemes existents i dissenyar línies d'acció coordinada que permetin una major eficàcia en la prevenció de problemes de seguretat alimentària i en la solució dels que puguin existir.

En aquest sentit cal destacar, per la seva importància, alguns fòrums de treball com és el cas de:

- la Comissió de Treball dels Agents Econòmics de la Cadena Alimentària (integrada per organitzacions empresarials agràries i de l'alimentació, i la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya);
- la Comissió de seguiment de la seguretat de la carn de boví (on participen FECIC, Provedella, ANAFRIC-GREMSA, la Direcció General de Salut Pública i la Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Innovació), i
- la Comissió de Seguiment de les Encefalopaties Espongiformes Transmissibles (en què participen PRIOCAT, ACPATSOA, ANAFRIC, FECIC, ASOVAC, el Consell de Col·legis de Veterinaris de Catalunya, la Unió de Pagesos, l'Agència de Residus, i les subdireccions generals de Ramaderia i Protecció de la Salut).

Promoció, reconeixement i validació de **guies de pràctiques correctes** i altres documents i activitats d'interès en seguretat alimentària

Les guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) constitueixen una línia directiva de treball, per a un sector en concret, mitjançant la identificació i el control dels perills significatius i la implementació de pràctiques que garanteixin que l'aliment sigui segur per al consumidor final.

A la normativa vigent s'estableix que les empreses del sector alimentari podran utilitzar voluntàriament GPCH com a mitjà per garantir que es compleixen les normes d'higiene. L'elaboració d'una GBPH comporta una sèrie de beneficis als sectors, ja que facilita el compliment de la reglamentació per part de l'agent econòmic sobre la base de la metodologia del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític. D'altra banda es produeix un reconeixement dels mètodes proposats pels professionals en relació amb la protecció de la salut, que suposen una eina de control adaptada a les dimensions i al risc associat a cada tipus d'activitat i/o establiment. Paral·lelament s'afavoreix una homogeneització de criteris.

Altres activitats com cursos, seminaris, simposis i publicacions poden tenir també efectes beneficiosos amb vista a un major coneixement i aplicació de pràctiques correctes per part dels operadors de la cadena alimentària així com més uniformitat de criteris per part de tots els implicats. Des de les administracions públiques es porten a terme actuacions d'impuls i promoció del seu desenvolupament. Hi ha un procediment administratiu de reconeixement i validació d'aquests documents i actes en el qual es tenen en compte els objectius, l'amplitud, la representativitat del sol·licitant en el sector, l'aplicabilitat, les entitats elaboradores i altres elements de judici de la idoneïtat. En aquest procediment es preveu també la participació dels organismes de l'Administració pública que puguin estar-hi implicats, els representants dels sectors afectats així com la consideració dels aspectes legals.

Guies publicades dels sectors

Comerç minorista de carn i menjars preparats¹

Cases de colònies i albergs¹

Mercats municipals²

Forns de pa¹

Pastisseria¹

Producció de carn de vacú³

1. Supervisades per la Direcció General de Salut Pública. Departament de Salut.

2. Supervisades per la Diputació de Barcelona.

3. Supervisades pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, el Departament de Salut, el Departament de Medi Ambient i Habitatge i l'ACSA.



- Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- Departament de Salut
- Agència de Protecció de la Salut
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- Departament de Medi Ambient i Habitatge
- Agència Catalana de l'Aigua
- Agència de Residus de Catalunya
- Agència Catalana del Consum
- Agència de Salut Pública de Barcelona
- Administracions locals

Guies en fase d'elaboració dels sectors següents:

Cultius herbacis, hortalisses, fruita dolça, cítrics, fruits secs i olives, vacum de llet, equí, oví i cabrum, avicultura, cunicultura, apicultura, vitivinícola, pinsos, restauració, residències geriàtriques, al·lèrgens alimentaris.

Supervisades per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).



Foment i divulgació de pràctiques correctes en seguretat alimentària

Comunicació i col·laboració

- ◉ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ◉ Departament de Salut
- ◉ Agència de Protecció de la Salut
- ◉ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ◉ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ◉ Agència Catalana de l'Aigua
- ◉ Agència de Residus de Catalunya
- ◉ Agència Catalana del Consum
- ◉ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ◉ Administracions locals

200.000 tríptics sobre les normes de seguretat alimentària (ACSA).

100.000 fullets *Consumir peix amb seguretat*. Direcció General de Salut Pública.

Dades de 2005.

- Departament de Salut:
www.gencat.cat/salut i **www.gencat.cat/salut/acsa**
- Departament de Medi Ambient i Habitatge:
http://mediambient.gencat.net i **www.icconsum.org**
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural:
www.gencat.cat/darp i **www.ruralcat.net**
- Departament de Treball i Indústria: **www.consum.cat**
- Agència de Salut Pública de Barcelona: **www.aspb.cat**

Els principals responsables de la seguretat alimentària són els operadors de la cadena alimentària. L'autocontrol és el conjunt de procediments que han d'aplicar obligatòriament les persones titulars de les empreses alimentàries per garantir la innocuïtat dels productes que elaboren. Les administracions responsables han de garantir el compliment d'aquesta obligació mitjançant sistemes de vigilància i control oficial adequats, però també mitjançant l'impuls i la col·laboració en l'elaboració de guies de bones pràctiques o altres documents o sistemes que facilitin la implementació eficaç de les normes de seguretat alimentària en general.

Les pàgines web són elements clau en la difusió d'informació. Des de les administracions públiques competents en els àmbits de la seguretat alimentària es porta a terme una activitat continuada de manteniment i millora d'aquest canal de divulgació i comunicació.

Als web dels organismes responsables en l'àmbit de la seguretat alimentària es poden trobar enllaços directes a les principals organitzacions que treballen en temes relacionats amb la matèria i accessos directes a documents d'interès, novetats legislatives, informes i opinions científiques, agenda d'esdeveniments (jornades, congressos...) i altres activitats de formació, documents informatius sobre les activitats de vigilància i control al llarg de la cadena alimentària, i publicacions periòdiques, com el *Butlletí de Veterinària de Salut Pública* i l'*Infoacsa*, entre d'altres publicacions.

Altres mitjans de divulgació són l'edició de fullets i l'organització de jornades, congressos i altres fòrums de comunicació. Així mateix, destaca l'edició de material audiovisual dirigit als consumidors per donar consells de seguretat alimentària. Aquesta línia d'acció s'inicia per la necessitat de millorar la informació al públic, sobretot pel que fa a les toxiinfeccions alimentàries. Les dades epidemiològiques indiquen que prop del 50% de les toxiinfeccions alimentàries es produeixen en l'entorn domèstic, cosa que fa necessària una intervenció per tal de sensibilitzar i donar consells bàsics d'higiene que permetin incidir en els principals factors causals d'àmbit domèstic.

Gestió i manteniment d'una **base de dades de legislació alimentària**

La legislació alimentària és un instrument per assolir un nivell elevat de protecció de la salut de les persones i dels interessos dels consumidors, i per garantir el funcionament eficaç del mercat interior. Està fonamentada principalment en una anàlisi dels riscos, basada en l'evidència científica disponible i se sotmet a avaluacions i revisions constants en funció de les noves dades disponibles.

El gran nombre de disposicions legislatives, i la seva actualització i renovació constants fan necessari disposar d'una base de dades per a la gestió d'aquesta informació. Des de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) es porta a terme aquesta activitat amb l'objectiu que tota la informació recollida pugui ser posada a disposició dels interessats.

La base de dades de legislació alimentària constitueix un repertori ordenat, actualitzat i classificat de les disposicions normatives i de les propostes normatives en matèria de seguretat alimentària aprovades en els àmbits autonòmic, estatal i de la Unió Europea, i publicades en els següents diaris oficials:

- *Diari Oficial de la Unió Europea* (DOUE sèrie L i DOUE sèrie C)
- *Butlletí Oficial de l'Estat* (BOE)
- *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* (DOGC)

També recull les preguntes parlamentàries relacionades amb la seguretat alimentària publicades al DOUE i al *Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya* (BOPC).

L'actualització de la base de dades la realitza diàriament el personal tècnic de l'ACSA i comporta la revisió dels diaris oficials, la selecció de les disposicions d'interès i la introducció a la base de dades.

Constitueix una eina de consulta àgil i efectiva de la legislació existent en aquesta matèria per al personal de l'Administració pública, a través de la intranet, i per a tots els professionals que treballen en l'àmbit de la seguretat alimentària i els consumidors en general, a través del web de l'ACSA.



- ⊙ **Agència Catalana de Seguretat Alimentària**
- ⊙ **Departament de Salut**
- ⊙ **Agència de Protecció de la Salut**
- ⊙ **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- ⊙ **Departament de Medi Ambient i Habitatge**
- ⊙ **Agència Catalana de l'Aigua**
- ⊙ **Agència de Residus de Catalunya**
- ⊙ **Agència Catalana del Consum**
- ⊙ **Agència de Salut Pública de Barcelona**
- ⊙ **Administracions locals**

Més de 1.900 registres entre disposicions legals, propostes normatives i preguntes parlamentàries.

Disponible a:

www.gencat.cat/salut/acsa
(Legislació)

Resposta a **consultes** en matèria de seguretat alimentària

- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

Consultes ateses ACSA

	2004	2005
Rebudes per telèfon	57*	438
Rebudes per correu electrònic	36	148
Per escrit	39	47

* Dades d'agost a desembre.

La resposta a consultes és un servei adreçat als participants en la cadena alimentària com són els titulars de les activitats relacionades i els mateixos consumidors.

Les consultes formulades per particulars, associacions professionals o altres entitats són objecte d'un procediment de gestió i estudi que culmina amb el lliurament de la resposta sol·licitada a la persona o organisme interessat. Les consultes poden ser adreçades per escrit, via correu electrònic i via telefònica.

Aquesta línia de treball és un instrument molt útil en l'àmbit de la comunicació ja que d'una banda permet conèixer de primera mà els dubtes i qüestions plantejades des de diferents sectors, i de l'altra la resposta donada contribueix a la coherència i coordinació de criteris en l'àmbit de la seguretat alimentària per part de tots els participants.

Promoció i participació en **activitats** de formació, **informació i divulgació** en matèria de seguretat alimentària

Des de les administracions responsables es porta a terme tot un conjunt d'actuacions orientades a la formació, informació i divulgació en matèria de seguretat alimentària mitjançant actes i publicacions de diversos tipus.

L'atenció als mitjans de comunicació és una qüestió bàsica en seguretat alimentària, ja que són el principal canal d'informació amb què compta la societat i tenen una influència destacada en la formació d'opinió pública.

A més de les accions promogudes des dels diferents òrgans de l'administració per tal de facilitar als mitjans de comunicació informacions rellevants relacionades amb la seguretat alimentària, cal respondre també a les demandes puntuals d'informació o de participació en programes i actes organitzats de diferents tipus.

Cal destacar la importància de la participació de les administracions públiques en activitats desenvolupades per iniciativa de tercers, com poden ser associacions i altres tipus d'entitats privades, que sovint conviden representants de l'Administració a jornades, cursos i altres tipus d'actes públics. Aquestes activitats són també una plataforma útil en la recollida i divulgació d'opinions i línies de treball dins del principi d'intercanvi interactiu.

Actes i publicacions que cal destacar

- Al·lèrgens alimentaris. Etiquetatge i autocontrol
- Presentació de l'*Estudi de contaminants en dieta total a Catalunya*
- INFOACSA. Publicació mensual de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- Presentació del Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya
- Presentació del nou model de control dels establiments alimentaris
- Jornades informatives sobre la normativa d'higiene i traçabilitat dels pinsos



- ⊙ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ⊙ Departament de Salut
- ⊙ Agència de Protecció de la Salut
- ⊙ Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- ⊙ Departament de Medi Ambient i Habitatge
- ⊙ Agència Catalana de l'Aigua
- ⊙ Agència de Residus de Catalunya
- ⊙ Agència Catalana del Consum
- ⊙ Agència de Salut Pública de Barcelona
- ⊙ Administracions locals

12 activitats docents i de divulgació realitzades l'any 2004, en col·laboració amb el Consell de Col·legis Veterinaris de Catalunya, ASOFRUIT i Foment del Treball Nacional.

27 sol·licituds dels mitjans de comunicació (grip aviària, dioxines, organismes genèticament modificats, etc.).

Dades de 2004 (ACSA).

Més informació:

www.gencat.cat/salut/acsa
(Activitats i jornades)

Adreces

Administracions públiques

Generalitat de Catalunya

DEPARTAMENT DE SALUT

Serveis centrals

Travessera de les Corts, 131-159
(Pavelló Ave Maria)
08028 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 227 29 00
Fax 93 227 29 90
Consultes:
webmaster.sanitat@gencat.net
www.gencat.cat/salut

Agència de Protecció de la Salut *

Calàbria, 169, plantes 7a i 8a
08015 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 552 49 60
Fax 93 552 49 61
proteccio.salut@gencat.net

Subdirecció General de Protecció de la Salut

Calàbria, 169, plantes 7a i 8a
08015 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 552 49 60
Fax 93 552 49 61
proteccio.salut@gencat.net

Serveis territorials a Barcelona *

Plaça de Catalunya, 20
08002 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 567 11 60
Fax 93 567 11 74
sgtb.salut@gencat.net

Serveis territorials a Girona

Sol, 15
17004 Girona (Gironès)
Tel. 972 20 00 54
Fax 972 21 99 07
sgtg.salut@gencat.net

Serveis territorials a Lleida

Avinguda de l'Alcalde Rovira Roure, 2
25006 Lleida (Segrià)
Tel. 973 70 16 00
Fax 973 24 91 40
sgtll.salut@gencat.net

Serveis territorials a Tarragona

Avinguda de Maria Cristina, 54
43002 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 22 41 51
Fax 977 21 89 54
sgtt.salut@gencat.net

Serveis territorials a les Terres de l'Ebre

La Salle, 8 (Edifici Orleans)
43500 Tortosa (Baix Ebre)
Tel. 977 51 09 01
Fax 977 51 08 58
sgtte.salut@gencat.net

Laboratori de Salut Pública de Girona

Sol, 15
17004 Girona (Gironès)
Tel. 972 20 00 54
Fax 972 21 99 07
jpardos@gencat.net

Laboratori de Salut Pública de Lleida

Alcalde Rovira Roure, 2
25006 Lleida (Segrià)
Tel. 973 70 16 37
Fax 973 24 91 40
riansares.garcia@gencat.net

Laboratori de Salut Pública de Tarragona

Avinguda de Maria Cristina, 54
43002 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 22 41 51
Fax 977 21 89 54
teresa.feliu@gencat.net

Laboratori Comarcal de Salut Pública de Manresa

Sant Blai, s/n
08240 Manresa (Bages)
Tel. 93 873 63 12
Fax 93 873 63 12
carne.carreno@gencat.net

Laboratori Comarcal de Salut Pública de Tortosa

Avinguda de Santa Teresa, 2-12
43590 Tortosa (Baix Ebre)
Tel. 977 50 36 10
Fax 977 50 36 11
mariajosep.ferreres@gencat.net

Laboratori Comarcal de Salut Pública de la Seu d'Urgell

Avinguda del Camí Ral de la
Cerdanya, 35
25700 La Seu d'Urgell (Alt Urgell)
Tel. 973 35 06 93
Fax 973 35 28 58
lablaseu@gencat.net

Agència Catalana de Seguretat * Alimentària

Calàbria, 169, 6a planta
08015 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 229 24 40
Fax 93 229 24 41
acsa@gencat.net
www.gencat.cat/salut/acsa

Institut d'Estudis de la Salut

Balmes, 132-136
08008 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 238 69 00
Fax 93 238 69 10
institut@ies.scs.es
www.iesalut.es

* A partir de juliol de 2007:
Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona (Barcelonès)

DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, ALIMENTACIÓ I ACCIÓ RURAL

Seu principal

Camp de Mart, 35
25004 Lleida (Segrià)
Tel. 973 24 66 50
Fax 973 24 89 29 / 973 23 90 64
Consultes: darp@gencat.net
www.gencat.cat/darp

Serveis centrals

Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 304 67 00
Fax 93 304 67 07
Telèfon d'informació: 93 304 67 76

Serveis territorials a Barcelona

Avinguda de la Meridiana, 38
08018 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 409 20 90
Fax 93 409 20 91
jbarniol@gencat.net

Serveis territorials a Girona

Avinguda de Sant Francesc, 29
17001 Girona (Gironès)
Tel. 972 41 76 50
Fax 972 21 83 12
josep.guixfeixas@gencat.net

Serveis territorials a Lleida

Camp de Mart, 35
25004 Lleida (Segrià)
Tel. 973 24 66 50
Fax 973 24 89 29 / 973 23 90 64
montse.gil@gencat.net

Serveis territorials a Tarragona

Avinguda de Catalunya, 50
43002 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 25 08 45
Fax 977 25 04 40
asans@gencat.net

Serveis territorials a les Terres de l'Ebre

Plaça d'Alfons XII, 7, 4t 2a
43500 Tortosa (Baix Ebre)
Tel. 977 44 21 16
Fax 977 44 31 37
aespanya@gencat.net

Laboratori Agroalimentari de Cabriels

Carretera de Vilassar de Mar a Cabriels, s/n
08348 Cabriels (Maresme)
Tel. 93 750 82 11
Fax 93 753 26 07
mireia.medinasala@gencat.net

Laboratori de Sanitat Vegetal

Via Circumval·lació Nord, tram VI, cantonada carrer C-3 (Zona Franca)
08040 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 223 40 51
Fax 93 223 42 15
c.monton@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de Barcelona

Via Circumval·lació Nord, tram VI, cantonada carrer C-3 (Zona Franca)
08040 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 223 77 40
Fax 93 223 41 06
florenci.vivas@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de Lleida

Partida la Caparrella, 97-C
25192 Lleida (Segrià)
Tel. 973 28 08 48
Fax 973 28 21 05
cnogareda@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de la Pobla de Segur

Mil·lenari de Catalunya, 2
25500 La Pobla de Segur (Pallars Jussà)
Tel. 973 68 03 03
Fax 973 68 03 03
mbeneria@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de Girona

Avinguda de Sant Narcís, 105
17005 Girona (Gironès)
Tel. 972 23 13 63
Fax 972 23 06 99
jquerol@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de Reus

Doctor Ferran, 40
43202 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 32 60 58 / 60 97
Fax 977 31 68 45
mvalldosera@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de la Seu d'Urgell

Avinguda del Camí Ral de la Cerdanya, 35
25700 La Seu d'Urgell (Alt Urgell)
Tel. 973 35 11 10
Fax 973 35 11 10
aficapal@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de Vic

Eix Onze de Setembre, s/n
Edifici Escola Politècnica Superior de la Universitat de Vic
08500 Vic (Osona)
Tel. 93 885 52 02
Fax 93 881 49 07
jcarrera@gencat.net

Laboratori de Sanitat Ramadera de Tortosa

Carretera de València, 108
43520 Roquetes (Baix Ebre)
Tel. 977 50 01 74
Fax 977 50 01 74
andreu.gil@gencat.net

Consell Assessor de Pesca Marítima i Aqüicultura Marina

Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 304 67 00

Centre de Formació i Estudis Agrorurals (CFEA)

Mas Sedó
Carretera de Riudoms, km 2,2
43205 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 31 03 66
Fax 977 31 63 98
acer.darp@gencat.net

Agència Catalana del Consum (ACC)

Avinguda de la Diagonal, 405 bis
08008 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 484 93 00
Fax 93 484 93 20
consum@consumcat.net
www.consum.cat

Gran Via de Carles III, 105, lletres B-I
08028 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 556 60 10
Fax 93 411 06 78

Unitat d'Atenció Directa a les persones consumidores

Avinguda de la Diagonal, 403, 1r
08008 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 556 60 50
Fax 93 330 64 01

Escola del Consum de Catalunya

Gran Via de Carles III, 105, lletra I
08028 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 556 67 10
Fax 93 556 67 11
consum@consum.cat

DEPARTAMENT DE MEDI AMBIENT I HABITATGE

Serveis centrals

Avinguda de la Diagonal, 523-525
08029 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 444 50 00
Fax 93 419 75 47
sia.dmah@gencat.net
www.mediambient.gencat.net

Serveis territorials a Barcelona

Travessera de Gràcia, 56
08006 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 567 08 15
Fax 93 209 04 53
stbarcelona.dmah@gencat.net

Serveis territorials a Girona

Ultònia, 10-12
17002 Girona (Gironès)
Tel. 972 22 30 35
Fax 972 22 72 34
stgirona.dmah@gencat.net

Serveis territorials a Lleida

Ronda de Sant Martí, 2-6
25006 Lleida (Segrià)
Tel. 973 28 39 30
Fax 973 28 20 39
stlleida.dmah@gencat.net

Serveis territorials a Tarragona

Cardenal Vidal i Barraquer, 12-14
43005 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 24 15 14
Fax 977 24 15 09
sttarragona.dmah@gencat.net

Serveis territorials a les Terres de l'Ebre

Miquel Granell, 2, 1r
43870 Amposta (Montsià)
Tel. 977 70 18 07
Fax 977 70 01 68
sttebre.dmah@gencat.net

Agència Catalana de l'Aigua (ACA)

Provença, 204-208
08036 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 567 28 00
Fax 93 567 27 80
aca@gencat.net
www.mediambient.gencat.net/aca

Laboratori de l'Agència Catalana de l'Aigua

Provença, 204-208
08036 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 567 28 00
Fax 93 567 27 80
mvilanova@gencat.net

Agència de Residus de Catalunya (ARC)

Dr. Roux, 80
08017 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 567 33 00
Fax 93 567 32 91 /93 567 33 05
informacio.arc.dmah@gencat.net
www.arc-cat.net

Laboratori de l'Agència de Residus de Catalunya

Dr. Roux, 80
08017 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 567 33 00
Fax 93 567 32 94
hsala@gencat.net

DEPARTAMENT D'INTERIOR, RELACIONS INSTITUCIONALS I PARTICIPACIÓ

Direcció General de Seguretat Ciutadana

Àrea Central Operativa de Criminalitat Local

Avinguda de la Pau, 120
08206 Sabadell
Tel. 93 728 52 00
Fax 93 728 52 33

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE BARCELONA (ASPB)

Seu central

Plaça de Lesseps, 1
08023 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 238 45 45
Fax 93 217 31 97
direccio@aspb.es
www.aspb.es

Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat

Avinguda de les Drassanes, 13
08001 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 443 94 00 / 93 443 94 03
Fax 93 441 35 86
unop@aspb.es

Laboratori de l'ASPB

Avinguda de les Drassanes, 13
08001 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 443 94 01
Fax 93 443 06 11

ALTRES ENS LOCALS A CATALUNYA

Informació disponible a
www.municat.net (apartat Ens
locals/Selecció d'ens/Per formulari)

LABORATORIS MUNICIPALS

Laboratori Municipal de Salut Pública de Granollers

Joan Camps i Giró, 3
08400 Granollers (Vallès Oriental)
Tel. 93 860 14 15

Laboratori Municipal del Prat de Llobregat

Mossèn Cinto Verdaguer, 5
08820 El Prat de Llobregat
(Baix Llobregat)
Tel. 93 478 19 86

Laboratori Municipal de Mollet del Vallès

Plaça Mercè Rodoreda, s/n
08100 Mollet del Vallès
(Vallès Oriental)
Tel. 93 570 10 44

Laboratori Municipal de l'Hospitalet de Llobregat

Enric Prat de la Riba, 254
08901 L'Hospitalet de Llobregat
(Barcelonès)
Tel. 93 337 72 98
tmrubies@l-h.es

Laboratori Municipal de Cornellà de Llobregat

Mercat de Sant Ildefons, 2a planta
08940 Cornellà de Llobregat
(Baix Llobregat)
Tel. 93 376 51 51

Laboratori Municipal de Terrassa

Calderón de la Barca, 4
08224 Terrassa (Vallès Occidental)
Tel. 93 788 97 58

Laboratori Municipal de Sabadell

Plaça del Gas, 2
08201 Sabadell (Vallès Occidental)
Tel. 93 726 47 00

Laboratori Municipal de Badalona

Avinguda de Martí Pujol, 86, 5è
08911 Badalona (Barcelonès)
Tel. 93 483 27 96

Aigües de Mataró. Laboratori Municipal

Hèlade, 17-19
08304 Mataró (Maresme)
Tel. 93 799 55 30

Laboratori Municipal de Tarragona

Muntanyeta de Sant Pere i
Sant Pau, s/n
43007 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 20 00 71

ASSOCIACIONS D'ENS LOCALS D'ÀMBIT GENERAL

Federació de Municipis de Catalunya

Via Laietana, 33, 6è 1a
08003 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 310 44 04
Fax 93 310 71 03
www.fmcnet.org

Associació Catalana de Municipis i Comarques

València, 231, 6è
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 496 16 16
Fax 93 216 02 86
acm@associacio.net
www.associacio.net

Altres organismes participants

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

Passeig de Gràcia, 44, 3r
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 467 40 40
Fax 93 467 40 42
www.irta.es

Laboratoris IRTA

Per a més informació: www.irta.es

Centre de Tecnologia de la Carn

Granja Camps i Armet, s/n
17121 Monells (Baix Empordà)
Tel. 972 63 00 52
Fax 972 63 03 73
joseantonio.garcia@irta.es

Centre d'Aqüicultura

Carretera Poble Nou, km 6
43540 Sant Carles de la Ràpita (Montsià)
Tel. 977 74 54 27
Fax 977 74 41 38
dolores.furones@irta.es

Centre de Sanitat Avícola de Catalunya (CESAC)

Carretera de Castellvell, s/n
43206 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 33 12 84
Fax 977 33 12 94
www.gencat.cat/darp

Laboratori CESAC

Carretera de Castellvell, s/n
43206 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 33 12 84
Fax 977 33 12 94

Consell Català de Producció Integrada (CCPI)

Avinguda de Tortosa, 2, oficina 10
Edifici Mercolleida
25005 Lleida
Tel. 973 22 02 13
Fax 973 22 04 37
president@producciointegrada.org
www.producciointegrada.org

Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE)

Avinguda de la Meridiana, 38, 1r
08018 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 552 47 90
Fax 93 552 47 91
ccpae.eco@infonegocio.com
www.ccpae.org

Comitè Tècnic per a l'Aplicació de les Mesures Agroambientals a Catalunya

Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 304 67 00
Fax 93 304 67 13

Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

Avinguda de la Meridiana, 38, 4t
08018 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 552 48 00
Fax 93 552 48 10
incavi.darp@gencat.net
www.gencat.cat/darp

Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès

Amàlia Soler, 29
08720 Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
Tel. 93 890 02 11
Fax 93 890 03 54
incavi.vilafranca@gencat.net

Estació de Viticultura i Enologia de Reus

Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 32 62 74
Fax 977 33 16 55
incavi.reus@gencat.net

Laboratori INCAVI

Amàlia Soler, 29
08720 Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
Tel. 93 890 02 11
aevelab.darp@gencat.net

Laboratori IRTAPPLUS

Laboratori creat a partir d'un conveni de col·laboració entre l'IRTA (IRTAGen) i l'entitat privada Applus +

IRTAGen

Carretera de Cabrils, s/n
08348 Cabrils (Maresme)
Tel. 93 750 75 11
Fax 93 753 39 54
irtagen@irta.es

Applus Agroalimentario

Campus UAB
Carretera Facultat de Medicina, s/n
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
Tel. 93 567 20 00
Fax 93 567 20 01
imasdagro@appluscorp.com

Centre de Referència en Tecnologia d'Aliments de la Generalitat de Catalunya (CeRTA)

Entitat gestora: Fundació Bosch i Gimpera

Baldiri i Reixac, 4-6 - Edifici les Cúpules, torre D

Tel. 93 448 94 30

Fax 93 448 94 34

E-mail: certa@fbg.ub.es

www.gencat.cat/certa

Unitat de Recerca Alimentària (IRTA)

Granja Camps i Armet, s/n

17121 Monells (Girona)

Tel. 972 63 00 52

Fax 972 63 03 73

Unitat de Postcollita (UdL-IRTA)

Alcalde Rovira Roure, 177

25198 Lleida (Segrià)

Tel. 973 70 25 35

Fax 973 23 83 01

Unitat de Tecnologia d'Aliments (UAB)

Facultat de Veterinària

Universitat Autònoma de Barcelona

08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Tel. 93 581 13 97

Fax 93 581 20 06

Unitat de Tecnologia Agroalimentària (UdG)

Escola Politècnica Superior

Universitat de Girona

Lluís Santaló, s/n

17071 Girona (Gironès)

Tel. 972 41 84 27/972 41 84 00

Fax 972 41 83 99

Unitat de Tecnologia de Productes Vegetals (UdL)

Escola d'Agrònoms

Universitat de Lleida

Alcalde Rovira Roure, 177

25198 Lleida (Segrià)

Tel. 973 70 28 17

Fax 973 23 82 64

Unitat d'Enologia (URV)

Escola d'Enologia de Tarragona

Universitat Rovira i Virgili

Ramón y Cajal, 70

43005 Tarragona (Tarragonès)

Tel. 977 25 00 00

Fax 977 24 03 47

Unitat de Nutrició i Bromatologia (UB)

Facultat de Farmàcia

Universitat de Barcelona

Avinguda de Joan XXIII, s/n

08028 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 402 45 09

Fax 93 402 18 96

Centre de Referència de Recerca i Desenvolupament en Aqüicultura (CRAq)

L'entitat gestora és l'IRTA i està format per equips de recerca de les següents institucions:

Universitat Autònoma de Barcelona - Facultat de Ciències

Edifici C

Campus de la UAB

08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Tel. 93 581 14 67

www.uab.es/fac-ciencies

ICM-CMIM. (CSIC) Institut de Ciències del Mar

Passeig Marítim de la Barceloneta, 37-49

08003 Barcelona

Tel. 93 230 95 00

www.icm.csic.es

Universitat de Barcelona - Facultat de Biologia

Avinguda de la Diagonal, 645

08028 Barcelona

Tel. 93 402 11 00

www.ub.edu/bio

Universitat Politècnica de Catalunya. Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia

Avinguda del Canal Olímpic, s/n

08860 Castelldefels (Barcelona)

Tel. 93 413 74 98

mie.esab.upc.es/deab/catala/deab.htm

Els laboratoris d'investigació estan situats als respectius centres (CA-IRTA, UAB, UB, UPC, CMIMA-CSIC) (abans ICM-CSIC)

rosa.flos@upc.es

www.craq.cc

Centre de Recerca en Sanitat Animal (CreSA)

Edifici V, Campus Universitari de la

Universitat Autònoma de Barcelona

08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Tel. 93 581 32 84

Fax 93 581 31 42

Mariano.Domingo@uab.es

www.cresa.es

Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC)

Av. Cantabria, s/n

2804 Madrid

Tel. 91 747 15 00

Fax 91 747 95 17

cicc@consumo-inc.es

www.consumo-inc.es/cicc/cicc.htm

Institut Químic de Sarrià (IQS)

Via Augusta, 390

08017 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 932 67 20 00

Fax 932 05 62 66

www.iqs.url.es

Secretaria general: secre@iqs.url.es

Laboratori de Diagnòstic de Malalties Espongiformes (PRIOCAT)

Tel. 93 581 10 42 | 93 581 12 35

Fax 93 581 31 42

marti.pumarola@uab.es

enric.vidal.barba@uab.es

Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses. Departament de Barcelona

Mercè, 1

08002 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 317 46 00

Fax 93 318 25 30

juanl.valverde@mju.es

www.mju.es/toxicologia/

Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya

Carretera de Vilassar a Cabrils, s/n, 1

08348 Cabrils (Maresme)

Tel. 93 750 88 56

Fax 93 750 89 53

allic@allic.org

www.allic.org

Servei de Protecció de la Natura a Catalunya (SEPRONA)

Camí Vell del Palau, s/n

08740 Sant Andreu de la Barca

(Baix Llobregat)

Tel. 93 682 30 30

b-cmd-barcelona-seprona@

guardiacivil.org

