



La seguridad alimentaria en Cataluña



© Generalitat de Catalunya

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

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

Dirección de la publicación

Eduard Mata
Glòria Cugat

Coordinación

Àngels Soriano
J. Vicente Fernández

Han colaborado en esta edición

Departamento de Salud
Agencia de Protección de la Salud
Departamento de Agricultura, Alimentación y
Acción Rural
Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
Agencia Catalana del Consumo
Agencia de Salud Pública de Barcelona
Departamento de Interior, Relaciones
Institucionales y Participación
Administraciones locales de Cataluña

Apoyo administrativo

Víctor Ramírez

Realización

Hores extraordinàries

Diseño gráfico

Ortega i Palau

Fotografías

Departamento de Salud
Departamento de Agricultura, Alimentación
y Acción Rural
Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
Agencia de Salud Pública de Barcelona
Departamento de Interior, Relaciones
Institucionales y Participación
Ablestock

Mayo de 2007

Participantes

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y ACCIÓN 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 Ferrete
Jaume Gelabert
Albert Maria
Àlex Garallo Ros
Oriol Rua Torrens
Isidre Martínez
Francesc Miret
Marisa Molleda
Emma Rodríguez
Ignasi Ros
David Sànchez
Isclè Selga
Gemma Suñol
Eduard Torres
Raquel Vélez
Rosario Alluè

DEPARTAMENTO DE SALUD

Àngel Teixidó
Montserrat Albet
Rosa Monterde
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

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE Y VIVIENDA

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

AGENCIA CATALANA DEL AGUA

Antoni Ginebreda
Xavier Obis

AGENCIA CATALANA DEL CONSUMO

Montserrat Sagalés
Sebastià Vallés

AGENCIA DE RESIDUOS DE CATALUNYA

Enric Elias
Noemi Iglesias

AGENCIA DE SALUD PÚBLICA DE BARCELONA

Josep Arqués
Assumpció Bolao
Júlia Duran
Montserrat Ramoneda

DIPUTACIÓN DE BARCELONA

Catalina Chamorro

DEPARTAMENTO DE INTERIOR, RELACIONES INSTITUCIONALES Y PARTICIPACIÓN

Francesc Xavier Tarrés

AGENCIA CATALANA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

Con la presente publicación se pretende fomentar y divulgar el conocimiento sobre la seguridad alimentaria y las actividades que se llevan a cabo desde las administraciones públicas de Cataluña en este ámbito. La información que contiene es de carácter general y no reproduce exactamente los textos adoptados oficialmente.



La seguridad alimentaria en Cataluña



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



Índice

● 7	Presentación
● 9	La seguridad alimentaria: un concepto global e integral
● 11	La cadena alimentaria en Cataluña: de la granja a la mesa
13	Fase primaria: la tierra y el agua, el origen de los alimentos
19	Fase de transformación y distribución: la elaboración de los alimentos
23	Fase minorista y de restauración: los alimentos al alcance de los consumidores
24	Fase de consumo: los alimentos en casa
25	Otros sectores y actividades vinculados con la cadena alimentaria
● 27	La seguridad alimentaria: una responsabilidad compartida
● 31	Organismos oficiales responsables en materia de seguridad alimentaria
● 37	El marco legal: los estándares de referencia
● 41	La intervención de las administraciones públicas en seguridad alimentaria: un conjunto coherente y complementario
42	Evaluación de riesgos: el análisis científico de los peligros
43	Gestión de riesgos: la vigilancia y el control oficial
50	Calidad, eficiencia y coordinación de las administraciones públicas: un sistema integrado de intervención
51	Comunicación y colaboración con todos los participantes en la cadena alimentaria: construyendo redes de cooperación
● 53	Actividades de las administraciones públicas en materia de seguridad alimentaria
55	Actividades de evaluación
63	Actividades de gestión
167	Calidad, eficiencia y coordinación de los servicios de las administraciones públicas que intervienen en seguridad alimentaria
179	Comunicación y colaboración con todos los participantes en la cadena alimentaria
● 187	Direcciones



Presentación

Los alimentos puestos a disposición de la ciudadanía deben ser seguros y deben ajustarse a los parámetros de calidad legítimamente exigibles. La producción y el consumo de los alimentos tienen repercusiones sanitarias, económicas, sociales y medioambientales fuertemente interrelacionadas, lo que implica una gran complejidad. Es en este escenario que deben definirse los principios básicos de la seguridad alimentaria, principios que deben considerar un planteamiento global e integral. Es decir, deben tener en cuenta toda la cadena alimentaria y todos los sectores que la integran, desde los productores hasta los consumidores, así como otros elementos implicados.

Aunque aún existen problemas a los que debe darse una respuesta adecuada, en Cataluña disponemos de un nivel de seguridad alimentaria equivalente al de cualquier país de la Unión Europea, que actualmente es una de las regiones del mundo con los niveles más altos de garantía.

Además de los considerables recursos dedicados por los operadores económicos, que son los primeros responsables de la seguridad de los productos, un gran número de personas y medios materiales, correspondientes a diferentes departamentos de la Generalitat y de las administraciones locales de Cataluña, están dedicados al ámbito de la seguridad de los alimentos y dan cobertura a toda la cadena alimentaria. En su conjunto constituyen una sólida red que lleva a cabo un gran número de actividades que tienen como propósito velar por el mantenimiento de los estándares de seguridad alimentaria previstos legalmente, así como adoptar medidas correctoras en los casos en que se detecten irregularidades.

La seguridad alimentaria debe entenderse y gestionarse desde una perspectiva global y transversal. Es necesario contar con herramientas que permitan trabajar dentro de una orientación estratégica que favorezca el análisis de problemas, la toma de decisiones, la puesta en marcha de acciones y la evaluación de resultados desde un enfoque general y de conjunto.

La recopilación y el análisis de la información, el asesoramiento científico y la difusión de la información son elementos esenciales de la política de seguridad alimentaria. La elaboración de documentos divulgativos y memorias es un instrumento útil para trabajar en estos ámbitos, especialmente en el de la información y el rendimientode cuentas a la ciudadanía en aplicación del principio de transparencia. Asimismo, deben servir como herramienta para el análisis de la situación y el impulso de la mejora continua.

Con todos estos propósitos se presenta esta publicación, donde se recogen los principales elementos que componen las intervenciones públicas en seguridad alimentaria en Cataluña.

El documento se estructura en diferentes apartados, que van desde la evaluación de riesgos a la comunicación, pasando por su gestión, sin dejar de lado los aspectos relacionados con la calidad y la coordinación de las intervenciones.

Las administraciones públicas responsables de la seguridad alimentaria en Cataluña se encuentran actualmente inmersas en un proceso que debe culminar en un verdadero sistema integral de intervención. Es necesario realizar evaluación, gestión y comunicación de riesgos, y debe hacerse de una forma integrada y coordinada en toda la cadena alimentaria. Pese a que todavía existe margen para la mejora, el contenido de este documento muestra que partimos de una situación favorable con un gran número de programas de intervención que afectan a toda la cadena y dan cobertura a todo el territorio con una coordinación estatal y comunitaria.


Asimismo, se está avanzando en un proceso de integración y orientación común de las administraciones implicadas.

Deseamos que este documento pueda ser útil para una mejor comprensión de lo que significa la seguridad alimentaria y de los esfuerzos invertidos desde las administraciones públicas para mantenerla, así como de instrumento de reflexión dentro de una política de seguridad alimentaria basada en principios como la transparencia y la mejora continua.

Eduard Mata i Albert

Director de la Agencia Catalana
de Seguridad Alimentaria





LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CATALUÑA: VELANDO POR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES

EL CONCEPTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS PAÍSES DESARROLLADOS SE REFIERE PRINCIPALMENTE A LA GARANTÍA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y TAMBIÉN AL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES RELACIONADAS CON LA PERCEPCIÓN, LA CONFIANZA, LOS INTERESES Y LAS EXPECTATIVAS DE LA CIUDADANÍA.

La seguridad alimentaria: un concepto global e integral

LAS CRISIS SANITARIAS RELACIONADAS CON LOS ALIMENTOS DE LAS ÚLTIMAS DÉCADAS HAN EVIDENCIADO LA COMPLEJIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y LA NECESIDAD DE ABORDAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA CON UN PLANTEAMIENTO GLOBAL QUE COMPRENDA TODA LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DESDE LAS FASES MÁS PRIMARIAS HASTA EL CONSUMO, CON UNA PRIORIDAD BÁSICA: LA PROTECCIÓN DE LA SALUD DE LA POBLACIÓN.

Determinadas crisis, como por ejemplo las originadas por la encefalopatía espongiforme bovina o las dioxinas, han puesto de manifiesto la importancia del sector primario y del medio ambiente en la seguridad alimentaria, puesto que muchos problemas pueden tener estos orígenes. Fruto de esta evidencia, está aceptado que todas las etapas y procesos de la cadena alimentaria deben seguir prácticas correctas de higiene, para que los peligros se controlen y se eliminen o se reduzcan hasta un nivel aceptable.

El concepto de seguridad alimentaria en los países desarrollados ha adquirido un sentido amplio y complejo que va más allá de la inocuidad. Ha empezado a incluir también otras cuestiones vinculadas de forma directa o indirecta y que inciden en la confianza de la ciudadanía. Las expectativas legítimas de los consumidores y de la sociedad en

su conjunto van más allá de la simple exigencia de garantía del mínimo riesgo para la salud por la presencia de peligros. Se observa una demanda de garantías en otros ámbitos como son los de la ética, la sostenibilidad, la relación nutrición-salud, los efectos socioeconómicos y la calidad, entre otras cuestiones.

La relación nutrición-salud es una de las cuestiones que está adquiriendo más relevancia. La relación de la alimentación con la salud no se limita a la seguridad química, biológica y física de los alimentos, sino también a la ingesta de los nutrientes esenciales de forma equilibrada. Los datos científicos han demostrado que una dieta adecuada y variada es un factor esencial para mantener una buena salud y bienestar general. Los consumidores muestran un interés cada vez mayor por el valor nutritivo y la composición de los alimentos, y se observa un aumento de la

demanda de información sobre lo mismo.

Todo lo relacionado con la información que se pone a disposición de los consumidores es actualmente un aspecto importante dada la repercusión de este factor en las decisiones de consumo, una cuestión especialmente importante en la prevención de las alergias y las intolerancias a los alimentos o en los casos de las patologías asociadas a la nutrición, en los que la carencia de información correcta puede ser un factor determinante. Por este motivo, una parte significativa de las intervenciones públicas en seguridad alimentaria deben

estar orientadas a facilitar a la ciudadanía una elección consciente basada en información fiable. La información y la formación de los consumidores y el control oficial de la composición y el etiquetado de los alimentos son elementos esenciales de la intervención pública en esta materia.

El concepto de seguridad alimentaria ha adquirido un sentido amplio y complejo que va más allá de la inocuidad y que incluye otras cuestiones vinculadas que inciden en la confianza de los ciudadanos, como son la sostenibilidad, la relación nutrición-salud, los efectos socioeconómicos y la calidad.





Medio ambiente



Fase primaria



Fase de transformación



Fase minorista



Fase de consumo

La cadena alimentaria en Cataluña: de la granja a la mesa

LA CADENA ALIMENTARIA ESTÁ INTEGRADA POR EL CONJUNTO DE FASES O ETAPAS NECESARIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, QUE VAN DESDE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA HASTA EL CONSUMO. DE UNA FORMA MUY SIMPLIFICADA, PODEMOS ESTRUCTURAR LA CADENA ALIMENTARIA EN LAS FASES SIGUIENTES:

Fase primaria | Fase de transformación y distribución | Fase minorista y de restauración | Fase de consumo

Todas las actividades de la cadena alimentaria, y muy especialmente las de la fase primaria, deben desarrollarse en unas condiciones medioambientales adecuadas, de forma que se minimice la incorporación de contaminantes. Por este motivo, deben considerarse determinadas cuestiones del ámbito medioambiental como una parte de los elementos que afectan a la seguridad alimentaria. Asimismo, deben tenerse presentes las cuestiones relativas al agua de abastecimiento, fundamental en todas las fases descritas, así como la eliminación de residuos, que tiene también un carácter transversal, puesto que está presente en todas las fases de la cadena.

Deben considerarse también las cuestiones relacionadas con la entrada y salida de productos de la cadena alimentaria en el territorio, que podemos denominar importaciones y exportaciones, que pueden producirse en cualquiera de las fases indicadas y que tienen cada vez más importancia por el aumento de la globalización del comercio.

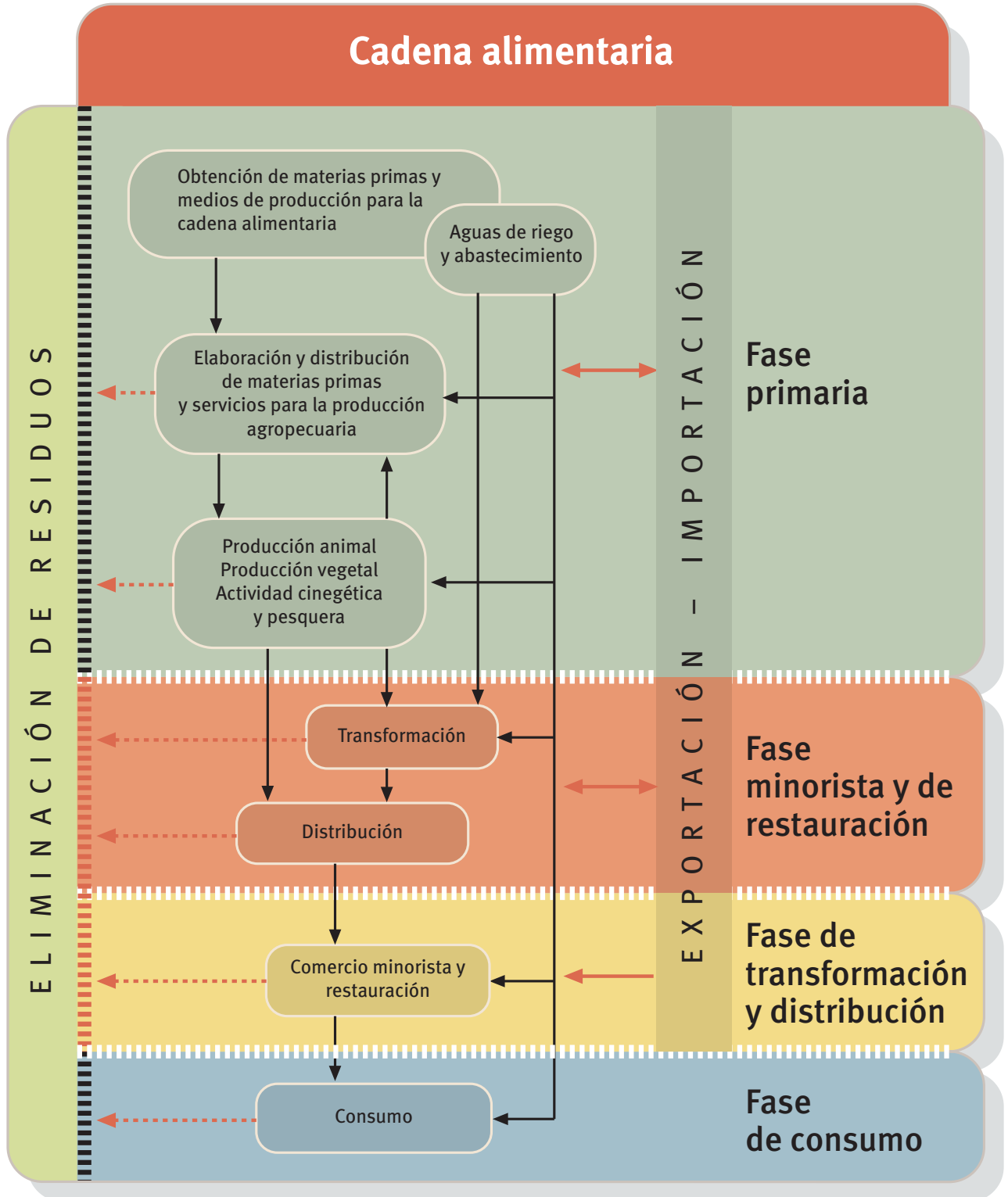
Vemos, por lo tanto, que **la cadena alimentaria tiene una gran complejidad y se dan importantes interrelaciones entre las diferentes etapas y aspectos, que presentan una gran transversalidad.**

Dentro de cada una de las fases o etapas de la cadena alimentaria podemos describir distintos sectores, en

los que se desarrollan diferentes actividades o grupos de actividad (producción, transformación, almacenamiento, distribución, etc.).

A partir de esta complejidad podemos representar la cadena alimentaria mediante el esquema que se reproduce en la siguiente página.





Fase primaria: la tierra y el agua, el origen de los alimentos

DENTRO DE LA FASE PRIMARIA SE INTEGRAN SECTORES Y ACTIVIDADES MUY DISTINTOS QUE PUEDEN AGRUPARSE EN LOS SIGUIENTES ÁMBITOS:

Materias primas y medios de producción
Producción agraria, producción animal y explotación de recursos pesqueros y cinegéticos

• Materias primas y medios de producción

En este grupo se incluyen los sectores y actividades orientados a la producción de materias primas y medios de producción para diferentes fases de la cadena alimentaria, en especial para la fase primaria. Podemos mencionar como sectores destacados los

siguientes: **alimentación animal, zoonosarios, fertilizantes y fitosanitarios.**

Con respecto a la producción de productos zoonosarios, Cataluña es líder en la producción estatal de productos de sanidad y nutrición animal, con un 24 % del total de España. Hay 172 centros de distribución de medicamentos veterinarios autorizados, donde se incluyen cooperativas, laboratorios, etc., con

almacén de medicamentos veterinarios. (Fuente: Veterindustria. Datos España 2004).

La producción de piensos en Cataluña se sitúa en torno a los siete millones de toneladas, de las que aproximadamente un 60 % corresponde a pienso compuesto para ganado porcino, seguido de un 19 % para el sector avícola y un 16 % para ganado vacuno.

Producción de piensos y otras materias destinadas a la alimentación animal

	Producción (toneladas)	Fabricantes	Almacenes	Explotaciones ganaderas con producción para autoconsumo
Piensos compuestos para animales	6.776.076	193	180*	120
Materias primas	1.657	–	68	–
Total	6.777.733	193	248	120

Año 2004. Servicio de Producción Ganadera del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

* Establecimientos con actividades mixtas (intermediarios, almacén, fabricación, etc.).

Dentro de la fase primaria deben incluirse todas las materias primas y medios de producción necesarios para la producción agrícola, ganadera y pesquera.





• Producción agraria, producción animal y explotación de recursos pesqueros y cinegéticos

Incluye las fases iniciales de la cadena alimentaria, a partir de las que se origina el alimento, como son la cosecha, la cría y el engorde de ganado, la producción lechera, la pesca y la caza.

En este grupo se incluyen los sectores y actividades orientados a la producción de materias primas de tipo biológico para las fases de transformación y distribución de productos alimentarios, o bien para la producción de alimentos para animales. Destacan los sectores como los de los cereales y las leguminosas en la producción vegetal, así como las actividades ganaderas para la producción cárnica, lechera o de los huevos dentro del ámbito de la producción animal.

La agricultura en Cataluña

El reparto de la superficie cultivada en Cataluña entre las diferentes especies sigue unas lógicas generales que permiten establecer como tres grandes tipos de uso los siguientes:

1. Los **cultivos herbáceos** extensivos, que cubren más de un 60 % de la superficie cultivada en Cataluña.

En estos cultivos de explotaciones más grandes y fuertemente mecanizados dominan los cereales, junto a los que las legumbres, los forrajes, los cultivos industriales o incluso las patatas y a menudo el mismo barbecho entran en rotación.

2. El olivo, la vid, los frutos secos y cultivos similares como los algarrobos representan la arboricultura del **secano** característica por sus rasgos mediterráneos, a veces con pequeños regadíos de apoyo. Esta arboricultura mediterránea, relacionada con explotaciones de un tamaño medio o pequeño, suma cerca de un 30 % de la superficie cultivada y se localiza claramente en las comarcas meridionales y costeras.

3. Finalmente, las **huertas**, que no llegan a un 10 %, crecen en las áreas con agua abundante y en las comarcas meridionales y costeras donde las condiciones climatológicas lo permiten.





Dentro de los cultivos herbáceos, los cereales destacan claramente como las especies más difundidas. La cebada continúa como el cereal más extendido, aunque ha disminuido en provecho del trigo durante los últimos años. Seguidos de los cereales se encuentran los forrajes, con la alfalfa como la especie más difundida.

La práctica del barbecho anual está bastante relacionada con la presencia de cultivos herbáceos y destaca en las comarcas cerealícolas, donde la política agrícola comunitaria fomenta el hecho de dejar una parte de las tierras en reposo.

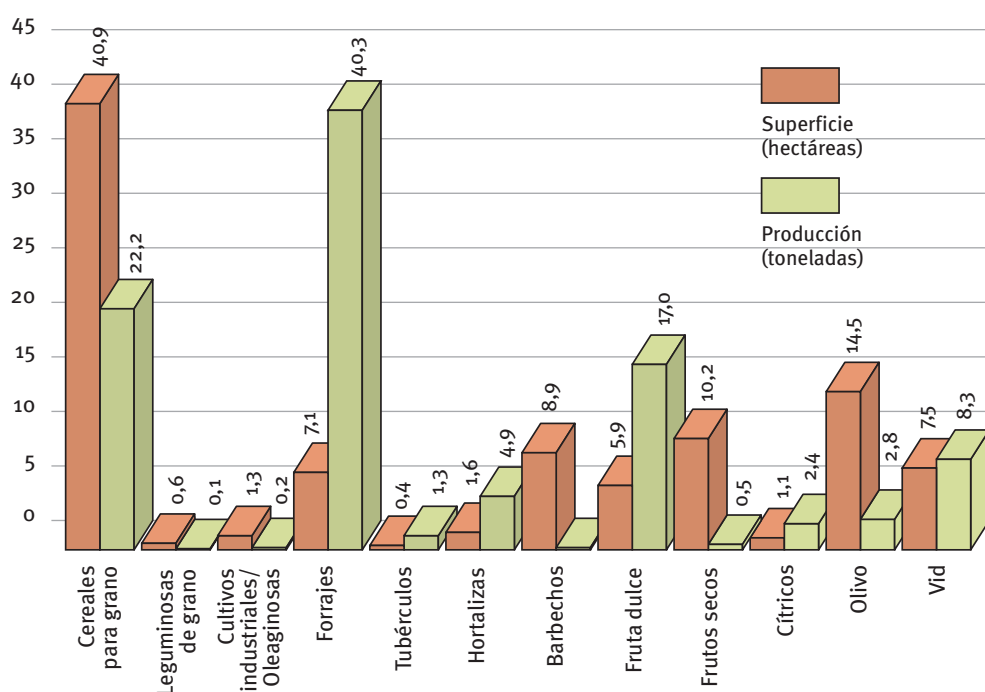
Dentro de los cultivos leñosos, el olivo aparece como la especie más difundida, seguida por los frutos secos y la vid. De entre los frutales de fruta fresca, destacan los cultivos de manzanos, perales y melocotoneros.

La ganadería en Cataluña

Según los censos de explotaciones, en Cataluña se sitúan en primer lugar las explotaciones de porcino, seguidas de las de bovino de carne, en segundo lugar, las de ovino y caprino, en tercer lugar, y las de aves de corral, en cuarto lugar.

Cataluña es la primera comunidad autónoma en producción total de carne. La **avicultura de carne** y el sector del **porcino**, junto con el **engorde de terneros**, los tres muy industrializados, son los sectores con los volúmenes de producción más altos. También ocupa una posición destacada en gallinas ponedoras, puesto que es la tercera a muy poca distancia de las dos Castillas, y es la cuarta en producción lechera. Sin embargo, únicamente dispone del 5 % de las vacas de carne, el 5 % de las ovejas y el 4 % de las cabras.

Superficies cultivadas y producciones agrícolas



Año 2003. Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

* Datos de 2001.

La producción de huevos en Cataluña

La producción de huevos en Cataluña en el año 2003 fue de 203 millones de docenas (2 436 600 000 unidades). (Fuente: <www.gencat.cat/darp>.)

La producción acuícola y las capturas pesqueras en Cataluña

Las principales especies acuícolas marinas producidas en Cataluña son la **dorada** (1190,4 toneladas), la **lubina** (385,9 toneladas), el **mejillón** (1699,5 toneladas) y la **almeja** (94,1 toneladas). También hay pequeñas producciones de atún rojo (18,4 toneladas), de corvina (11,2 toneladas) y de múgil (55 toneladas).

Las principales especies acuícolas continentales producidas en Cataluña son la **trucha arco iris** (2176,9 toneladas), el **esturión** (8 toneladas) y la **trucha común** (8,9 toneladas).

El porcino y el bovino de engorde son las producciones más destacadas en Cataluña.



Censos ganaderos por especies

	Explotaciones	Animales					
		Cría	Recría	Engorde	Hembras reproductoras	Machos reproductores	Otros
Bovino							
• Leche	1.734	15.778	33.860	13.361	81.293	785	–
• Carne	5.711	99.474	16.235	327.628	69.729	2.926	–
Ovino	3.589	54.607	44.587	157.205	624.476	14.869	–
Caprino	3.018	4.204	7.034	4.892	77.161	3.571	–
Porcino	8.453	1.104.235	114.292	4.191.216	509.157	10.598	–
Equino	2.555	1618	1.898	2.354	8.819	1.987	6.810 ¹
Conejos	2.673	167.286	89.745	1.731.564	348.797	29.836	–
Aves de corral	3.754	961.389	2.540.127	28.987.915	2.388.125	207.347	4.895.239 ²
							31.605 ³
Aves de caza de cría	349	33.668	32.498	6.137.847	486.855	67.368	950.964 ²
Mamíferos para caza de cría	60	50	9	67	202	103	–
Abejas	1.137						89.807 ⁴
Caracoles	35						8.037.771 ⁵
Pescados	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. Caballos de centros de equitación.

2. Ponedoras de huevos destinados a consumo humano.

3. Pollos de campo.

4. Abejas melíferas.

5. Caracoles destinados a consumo humano.

6. Peces de piscifactorías destinados a repoblación de ríos o a consumo humano.

Año 2005. Servicio de Producción Ganadera del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Acuicultura

	Producción (toneladas)
Acuicultura marina	
Pescados	1.605,9
Moluscos	2.657,5
Acuicultura continental	
Pescados	2.193,8
Total	6.457,2

Año 2004. Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural y Servicio de Veterinaria de Salud Pública del Departamento de Salud.

Más información en <www.gencat.cat/darp>.

Las capturas declaradas en las lonjas catalanas en los diez últimos años corroboran los profundos cambios que se están produciendo y que obligan a modificar las políticas pesqueras. Si en el año 1994 las capturas desembarcadas en las lonjas catalanas fueron de 66 322 toneladas, en el año 2003 fueron aproximadamente la mitad (33 573 toneladas). Esta pérdida de la pesca tradicional y, por lo tanto, de los productos del mar se compensa cada vez más con el crecimiento de los cultivos marinos como complemento necesario de la pesca tradicional.

Si tenemos en cuenta que las **capturas pesqueras** de Cataluña son de gran calidad pero escasas (apenas representan el 20 % del pescado fresco que se consume en Cataluña), sólo podrán mantenerse en el mercado globalizado si se distinguen por su calidad, presentación y garantía de trazabilidad.

Asimismo, se observa una tendencia al aumento de capturas de peces cartilaginosos, moluscos e invertebrados marinos, y a la disminución en las de cefalópodos, gasterópodos, óseos blancos y azules, así como de crustáceos.

Capturas pesqueras

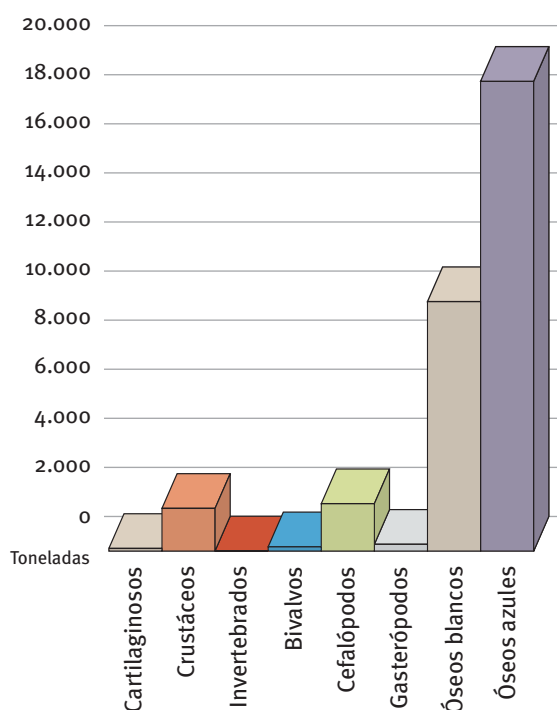
	Producción (kg)
Cartilaginosos	111.137,9
Crustáceos	1.743.848,3
Invertebrados	10.540,2
Moluscos	
bivalvos	177.950,3
cefalópodos	1.934.778,6
gasterópodos	279.840,0
Óseos	
blanco	10.168.174,4
azul	19.146.475,7
Total	33.572.879,8

Año 2003. Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

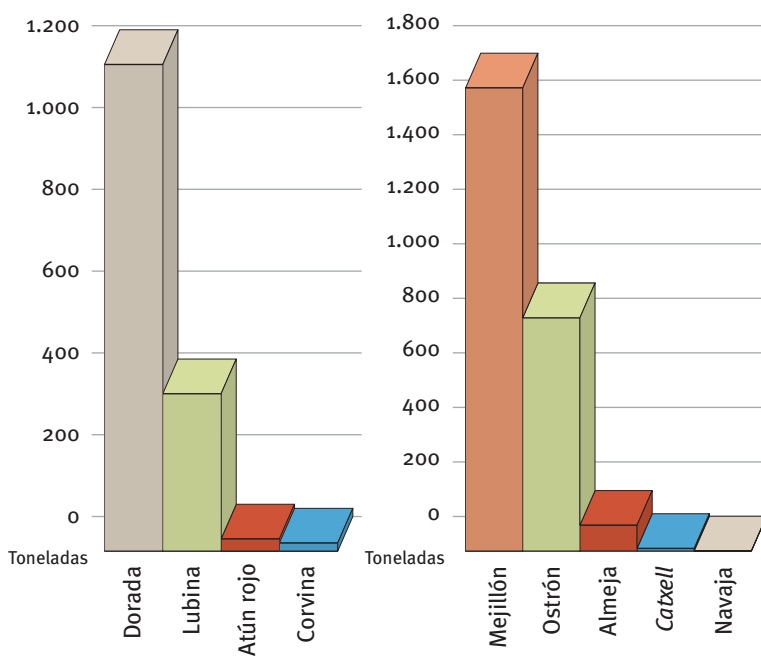


Las capturas pesqueras de Cataluña representan cerca del 20 % del pescado fresco que se consume.

Capturas pesqueras



Acuicultura marina



Fuente: Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural. Datos de 2003.



La actividad cinegética en Cataluña

En Cataluña, las especies de **caza menor** suponen más de un millón y medio de capturas. Son especies de dimensiones pequeñas y sus poblaciones se caracterizan por el hecho de disponer de tasas de reproducción elevadas que les permiten también unas tasas elevadas de cría. Se incluyen todas las especies cinegéticas de pájaros (perdiz roja, perdiz pardilla, codorniz, faisán y patos, entre otros) y cuatro especies de mamíferos (conejo, liebre –la europea y la ibérica–, zorro y visón americano).

Las especies de **caza mayor** suponen alrededor de veinticinco mil capturas. Son animales de gran volumen, con reducida mortalidad natural y elevada esperanza de vida. En nuestro

país, las especies de caza mayor pertenecen todas al grupo de los ungulados, que incluye el ciervo, el gamo, el corzo, el rebeco, la cabra montesa, el jabalí y el muflón.

Caza silvestre (capturas)

	Reservas nacionales y zonas de caza controlada	Áreas privadas y locales de caza	Total
Caza menor	7.284	1.812.164	1.819.448
Caza mayor	2.797	22.240	25.037
Total	10.081	1.834.404	1.844.485

Temporada de caza 2004-2005. Dirección General del Medio Natural. Departamento de Medio Ambiente y Vivienda. Más información en <<http://mediambient.gencat.es>>.



Fase de transformación y distribución: la elaboración de los alimentos

EN ESTA FASE SE LLEVA A CABO LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA FASE PRIMARIA CON O SIN TRANSFORMACIÓN PREVIA, QUE PUEDE SER MÁS O MENOS COMPLEJA SEGÚN EL CASO.

INCLUYE ACTIVIDADES DE TRANSFORMACIÓN O FABRICACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN, ENTRE LAS QUE DESTACAN ALGUNAS QUE TIENEN UN CARÁCTER MUY ESPECÍFICO, COMO SON, POR EJEMPLO, LAS DE LOS CENTROS DE RECOGIDA DE LECHE, LAS LONJAS, LAS DEPURADORAS Y CETÁREAS, LOS MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE O LOS SERVICIOS DE COMIDAS Y COCINAS CENTRALES.

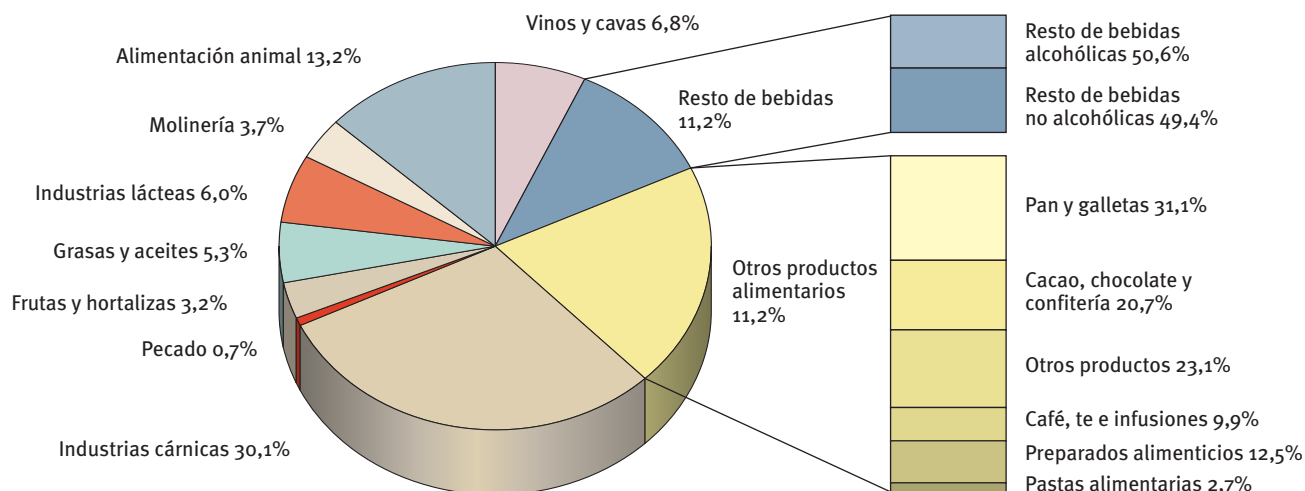
DEL MISMO MODO, SON MÚLTIPLES LOS SECTORES QUE LA INTEGRAN, ENTRE LOS CUALES PODEMOS DESTACAR ALGUNOS DE ESPECIAL IMPORTANCIA COMO EL DE LA LECHE, LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA, LOS HUEVOS, LAS CARNES, LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES, LAS HORTALIZAS, VERDURAS, SETAS Y FRUTAS, LOS TUBÉRCULOS, LAS LEGUMINOSAS, LAS HARINAS, ASÍ COMO TODOS SUS DERIVADOS.

La industria agroalimentaria de Cataluña tiene un peso primordial en el complejo industrial catalán (17 %). La transformación de alimentos y bebidas es el primer sector industrial en cuanto a ventas netas (16 767

millones de euros en 2004), seguido de cerca por el sector de la industria química y por la fabricación de materiales de transporte. Debe señalarse que en la composición del VAB (valor añadido bruto) del sistema agro-

alimentario catalán, la aportación de la industria agroalimentaria es de un 66,5 %, por delante del 33,5 % de la participación del sector agrario.

Estructura sectorial de las ventas netas de la industria agroalimentaria



La industria agroalimentaria en Cataluña

En Cataluña hay más de 3000 industrias agroalimentarias y el 60 % de la producción agraria se destina a la exportación.

En el conjunto de España, Cataluña encabeza la clasificación de comunidades autónomas tanto con respecto a ventas netas (23 % del global), como en relación con el número de trabajadores (20,8 % del total).

Los establecimientos industriales agroalimentarios de Cataluña son mayoritariamente de pequeña dimensión (el 77,2 % de los locales son de menos de 20 trabajadores), únicamente el 4,4 % del total son de gran dimensión (100 trabajadores o más). Dentro de este último grupo de empresas, las tres primeras de Cataluña se sitúan entre las diez primeras de España.

Distribución territorial de la industria agroalimentaria en el año 2004

La distribución de los establecimientos industriales en el territorio de Cataluña responde básicamente a dos características: por una parte, las empresas ubicadas en las comarcas en torno a un eje transversal con una fuerte especialización productiva (ganadera, vitícola, oleícola, etc.) y, por la otra, las situadas alrededor de zonas con importantes centros de consumo, redes de comunicación y servicios, etc., como El Barcelonès y las áreas limítrofes.

Por comarcas, El Barcelonès destaca en cuanto al número de establecimientos, con 467 (13,5 % del total), seguida del Vallès Occidental, con un 8,6 % y del Baix Llobregat, con un 6,6 %. Muy cerca destacan Osona y L'Alt Penedès. En el conjunto de las cinco comarcas se ubica el 40,6 % de los establecimientos.

Es en estas cinco comarcas donde se concentran las industrias más grandes y a la vez los centros de consumo más concurridos. Sin embargo, debe destacarse la gran dispersión de establecimientos agroalimentarios de dimensión más reducida en la mayor parte del principado.



Los sectores agroalimentarios

Por sectores, **la industria cárnica es el sector alimentario líder**. Si a las ventas de los establecimientos cárnicos, de 5000 millones de euros (30,1 % del total), se añaden las de sus proveedores, los fabricantes de piensos, de 2200 millones de euros (13,2 %), la participación global es del 43,3 % del total de la transforma-

ción agroalimentaria. **También destaca el grupo de otros productos alimentarios (pan y galletas, cacao, chocolate y confitería, café, té, infusiones, preparados alimenticios, pastas alimentarias y otros productos)**, con más de 3300 millones de euros (19,8 % del total), **y las bebidas** (no incluidos los vinos y cavas), con 1890 millones de euros (11,2 % del total).

Si se analiza el **sector cárnico, el subsector predominante es el de la carne de porcino** fresca y refrigerada.

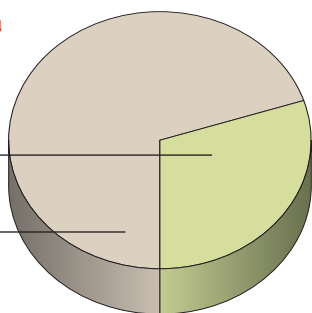
Este representa más de la mitad del volumen de producción. Se ha incrementado la producción de las piezas de pollo fresco y refrigerado y de los jamones salados y, en menor medida, de los embutidos. Contrariamente, la producción de carne de vacuno y de ovino, de los pollos enteros y de los jamones cocidos se ha visto reducida. Asimismo, debe señalarse que la producción del conjunto de otros productos, que incluye despojos comestibles de ganado, carne de caballo, carne de conejo y pavo, entre otros, también ha mostrado un decremento importante.

Asimismo, destacan por su dinamismo inversor la participación de los establecimientos cárnicos (24,6 % del total invertido), los productos alimentarios de segunda transformación, con un 20,1 %, y a continuación el sector de las bebidas, excluidos los vinos y los cavas (16,2 %).

Participación de la industria cárnica en la industria agroalimentaria

Industria cárnica
30%

Resto industria agroalimentaria
70%



Toneladas y porcentaje de carne producidas

Porcino 68,6%

Caprino 0,2%

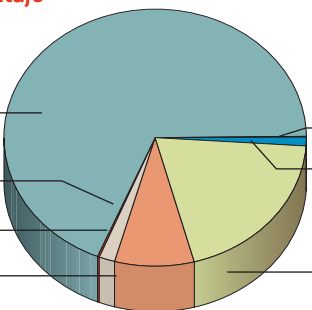
Ovino 1,7%

Bovino 8,5%

Equino 0,1%

Conejo 1,1%

Aves 19,8%



Año 2004. Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, a partir de datos del Idescat.

Producción de carne en los mataderos de Cataluña

Especie	Cabezas sacrificadas	Producción de carne (toneladas)
Bovino	602.049	132.451
Ovino	2.115.493	25.385
Caprino	260.926	3.130
Porcino	14.282.677	1.071.200
Equino	7.284	1.602
Conejo	14.085.398	17.606
Aves	230.828.291	309.081
Total	262.182.118	1.560.455

Año 2004. Servicio de Veterinaria de Salud Pública. Departamento de Salud.



Establecimientos de alimentos y bebidas

	Transformadores	Distribuidores	Importadores	Total
Carne y derivados	1.521	1.219		2.740
Pescado, crustáceos, moluscos y derivados	345	637		982
Leche y derivados	212	163		375
Huevos y derivados	116	136		252
Grasas comestibles	300	14	2	316
Cereales	16	4	2	22
Leguminosas	39	2	1	42
Tubérculos y derivados	16	3	2	21
Harinas y derivados	3.822	54	5	3.881
Hortalizas, verduras y frutas	1.124	617	28	1.769
Edulcorantes naturales i derivats	229	37	5	271
Condimentos y especias	90	15	6	111
Alimentos estimulantes y derivados	177	21	14	212
Platos preparados o precocinados	497			497
Conservas, productos dietéticos y otros	603	178	15	796
Agua y hielo	84	89	2	175
Bebidas no alcohólicas	161	13	2	176
Bebidas alcohólicas	816	98	25	939
Polivalentes	133	2.142	394	2.699
Total	10.301	5.442	503	16.276

Año 2004. Subdirección General de Protección de la Salud. Departamento de Salud.

Establecimientos de otros productos de uso en la industria alimentaria

	Transformadores	Distribuidores	Importadores	Total
Aditivos, aromas i coadyuvantes tecnológicos	220	253	64	537
Detergentes, desinfectantes, y otros productos para uso en la industria alimentaria	167	93	3	263
Materiales en contacto con alimentos	420	108	32	560
Total	807	454	99	1.360

Año 2004. Subdirección General de Protección de la Salud. Departamento de Salud.

Fase minorista y de restauración: los alimentos al alcance de los consumidores

EN ESTA FASE SE INCLUYEN TODAS LAS ACTIVIDADES DE VENTA O SERVICIO AL POR MENOR DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR FINAL, INCLUIDAS LAS ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN COLECTIVA, BARES Y CAFETERÍAS.

Establecimientos minoristas

Tiendas tradicionales	31.579
Autoservicios	632
Superservicios	1.695
Supermercados	1.152
Hipermercados	53

Año 2001. Libro blanco sobre la concentración empresarial en el sector de la distribución comercial en Cataluña. Sector cotidiano 2003.

Mercados

Mercados municipales	172
Mercados ambulantes	451

Año 2003. Libro blanco sobre la concentración empresarial en el sector de la distribución comercial en Cataluña. Sector cotidiano.

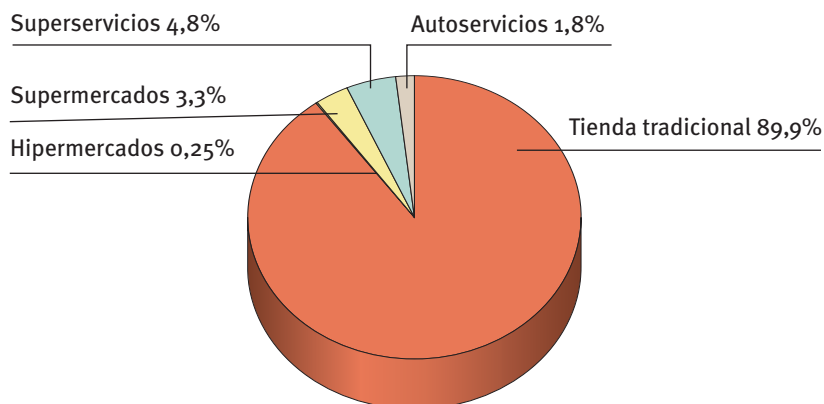
Establecimientos de restauración

Restaurantes	3.364
Restaurantes bar	13.625
Hoteles (no pensiones)	1.345
Campings	355
Turismo rural (grupo masía)	175
Turismo rural (grupo casa de pueblo)	177

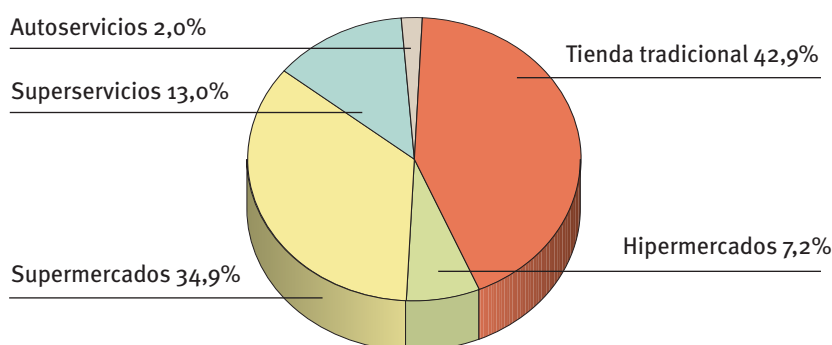
Año 2006. Registro de Turismo de Cataluña.

Sala de ventas de la distribución comercial en el sector cotidiano

Centros



Cuota de mercado por formatos



Fase de consumo: los alimentos en casa

ESTA FASE INCLUYE LAS ACTIVIDADES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN, ELABORACIÓN Y CONSUMO POR PARTE DE LOS CONSUMIDORES FINALES EN EL ÁMBITO DOMÉSTICO. SE TRATA DE UNA ETAPA DE LA CADENA ALIMENTARIA BAJO LA RESPONSABILIDAD DE LOS MISMOS CONSUMIDORES, EN LA QUE LA INTERVENCIÓN PÚBLICA DEBE BASARSE FUNDAMENTALMENTE EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, FORMACIÓN Y PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS CORRECTAS.



Consumo per cápita (kg/l/unidades) de los principales productos

Carne	54,7
Pescado y marisco	29,3
Leche	85,6
Derivados lácteos	32,6
Huevos (unidades)	151,2
Platos preparados	14,0
Aceite	
oliva	11,2
girasol	2,9
otros	0,6
Frutas frescas	111,4
Hortalizas frescas	74,1
Patatas	
frescas	25,2
congeladas	0,9
procesadas	1,8
Agua mineral	85,1
Cerveza	13,2
Vino	
de mesa	10,9
de calidad	3,3

Año 2004. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En la etapa de consumo, la seguridad alimentaria depende fundamentalmente de los conocimientos y actitudes de los consumidores.



Otros sectores y actividades vinculados con la cadena alimentaria

MUY DIRECTAMENTE RELACIONADAS CON LA CADENA ALIMENTARIA ESTÁN TODAS AQUELLAS CUESTIONES RELATIVAS AL MEDIO AMBIENTE, POR SU REPERCUSIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS DE LA CADENA ALIMENTARIA, ESPECIALMENTE EN LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LAS ACTIVIDADES AGRÍCOLA, GANADERA, CINEGÉTICA, PESQUERA Y ACUÍCOLA POR EL HECHO DE SER SU ENTORNO INMEDIATO. EN UNA CONCEPCIÓN GLOBAL DE LA CADENA ALIMENTARIA Y DE LOS FACTORES QUE LE AFECTAN, DEBE CONSIDERARSE TODO LO RELACIONADO CON LA VIGILANCIA Y EL CONTROL DE LA PRESENCIA EN EL MEDIO DE AGENTES QUE PUEDEN CAUSAR ENFERMEDAD A LAS PERSONAS A TRAVÉS DE LA CADENA ALIMENTARIA, COMO SON, POR EJEMPLO, LOS CONTAMINANTES QUÍMICOS PERSISTENTES.

Deben considerarse también determinados sectores y grupos de actividad de la cadena alimentaria que no pueden incluirse de forma exclusiva en ninguno de los apartados anteriores por la transversalidad de sus funciones. Dentro de estos debemos mencionar a los prestadores de servicios a las empresas de la cadena alimentaria, donde se inclu-

yen las actividades o empresas que prestan servicios en los ámbitos siguientes:

- **Tratamientos y lucha contra plagas**
- **Control de calidad y autocontroles**
- **Formación**
- **Laboratorios de análisis**

Establecimientos y servicios de plaguicidas registrados 1 121

Fuente: Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, 2004.

Laboratorios autorizados 174

Fuente: Departamento de Salud, 2004.

Entidades de formación de manipuladores de alimentos 45

Fuente: Departamento de Salud, 2004.





La seguridad alimentaria: una responsabilidad compartida

TRADICIONALMENTE, EL CONTROL DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS SE HA DIRIGIDO PRIORITARIAMENTE A LAS FASES INTERMEDIAS Y FINALES DE LA CADENA ALIMENTARIA, ES DECIR, A LA TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, Y SE HA DEJADO EN UN SEGUNDO PLANO EL PRINCIPIO Y FINAL DE LA CADENA, LA PRODUCCIÓN PRIMARIA O EL CONSUMO DE ALIMENTOS.

Durante los últimos años, organizaciones internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la misma Unión Europea impulsaron la iniciativa de reforzar la seguridad de la cadena de producción de alimentos desde una perspectiva integral que considere todas sus fases, desde la producción primaria hasta el consumo. Esta iniciativa sostiene que **es necesario un enfoque global de la cadena de producción de alimentos** para lograr un adecuado control de los agentes capaces de causar enfermedad por vía alimentaria.

A raíz de la experiencia adquirida en las crisis producidas a finales del siglo XX y comienzos del XXI, como la de la encefalopatía espongiforme transmisible y la de las dioxinas en los piensos, la Unión Europea consideró la necesidad de rediseñar su política de seguridad alimentaria y abordarla con un planteamiento global e integrado. Este nuevo enfoque se vio impulsado con la publicación del *Libro blanco sobre seguridad alimentaria* de la Comisión el 12 de enero de 2000. Una de las múltiples consecuencias de la aplica-

Los primeros responsables de la seguridad de los alimentos son las empresas de la cadena alimentaria.

ción del *Libro blanco* fue la publicación del Reglamento CE n.º 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por la que se establecen los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DOCE L 31 de 1.2.2002).

El nuevo marco normativo en materia de seguridad alimentaria de la UE define las responsabilidades de todos los participantes a lo largo de la cadena alimentaria.

Este marco normativo identifica como los principales responsables de la seguridad alimentaria a los operadores comerciales, como son los fabricantes de alimentos para animales, los agricultores y ganaderos, los titulares de industrias de transformación y minoristas, entre otros. Esta responsabilidad debe ejercerse

en el cumplimiento de toda una serie de condiciones entre las que destaca la implantación de sistemas de autocontrol.

Las autoridades competentes de los estados miembros (centrales/federales, regionales/autonómicas y locales) son las encargadas de velar por el cumplimiento de estas obligaciones mediante la implantación de sistemas de vigilancia y control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria y la aplicación de las medidas de corrección previstas en el ordenamiento jurídico en los casos necesarios, así como el impulso de actividades de información y promoción de prácticas correctas.





Paralelamente deben fomentar en el consumidor su formación y la educación en materia de almacenamiento, preparación, conservación y consumo de la comida en el ámbito doméstico, puesto que sobre todas estas actividades es el consumidor quien tiene la máxima responsabilidad.

Finalmente, la Comisión Europea tiene la responsa-

bilidad de evaluar los sistemas de control de los estados con auditorías e inspecciones.

Esta combinación de acciones debe permitir ofrecer a la ciudadanía un elevado nivel de garantía en materia de seguridad alimentaria.

Sin perjuicio de esta distribución de responsabilidades, este documento tiene como propósito recopilar información sobre las actuaciones llevadas a cabo por

los organismos de las administraciones públicas implicadas en la seguridad de la cadena de producción y distribución de alimentos. Por este motivo, debemos referirnos a cuáles son estos organismos y cuáles son sus funciones principales, cuestiones que se tratan en el siguiente apartado.



Distribución de responsabilidades entre los agentes implicados en la seguridad alimentaria





Organismos oficiales responsables en materia de seguridad alimentaria

LOS ORGANISMOS RESPONSABLES DE LA EJECUCIÓN DE INTERVENCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA PERTENECEN A DISTINTAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS E INTERVIENEN EN LAS DIFERENTES FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA DENTRO DEL ÁMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS. ESTOS ORGANISMOS Y SUS FUNCIONES SE DESCRIBEN BREVEMENTE A CONTINUACIÓN.

Generalitat de Catalunya

Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

Dentro de este Departamento debemos destacar los siguientes organismos:

La **Dirección General de Calidad Ambiental**, que se encarga de velar por el uso racional de los recursos en materia de medio ambiente, así como de la vigilancia y el control de la **calidad del aire** y de la protección del ambiente atmosférico.

La **Dirección General de Medio Natural** tiene funciones de conservación, gestión, control y mejora del patrimonio natural, espacios protegidos y protección de los animales. Asimismo, se encarga de impulsar acciones de prevención de infracciones y del asesoramiento y concienciación ciudadana para fomentar conductas respetuosas con el medio natural.

En esta dirección general destacan las funciones del **Área de Actividades Cinegéticas**, que son las de planifi-

cación y gestión en el ámbito de la actividad de la caza, y del **Área de Pesca Continental**, que tiene funciones de planificación y gestión de pesca y piscifactorías en aguas continentales.

La **Agencia Catalana del Agua** (ACA) tiene como funciones más destacables el control de los aprovechamientos hidráulicos, la vigilancia y control de la red básica, los aprovechamientos de las aguas superficiales y subterráneas existentes, así como de los vertidos que puedan afectar a las aguas superficiales, subterráneas y marítimas. Asimismo, lleva a cabo el control de la contaminación de las aguas mediante la fijación de valores límite de emisión y objetivos de calidad del medio receptor y el control analítico.

La **Agencia de Residuos de Cataluña** (ARC) tiene como funciones el fomento y la ejecución de programas de promoción de la minimización y valorización de los residuos. Lleva a cabo el control de todas las actividades industriales generadoras de residuos, incluyendo las industrias agroalimentarias, así como de las empresas gestoras de los residuos.

Generalitat de Catalunya

- **Departamento de Medio Ambiente y Vivienda**

Agencia de Residuos de Cataluña
Agencia Catalana del Agua

- **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**

- **Departamento de Salud**

Agencia de Protección de la Salud
Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

- **Departamento de Economía y Finanzas**

Agencia Catalana del Consumo

- **Departamento de Interior, Relaciones Institucionales y Participación**

Administraciones locales

- **Municipios**

- **Diputaciones**

- **Consejos comarcales**

Otros organismos públicos y privados

- **Centros de investigación**

- **Universidades**

- **Laboratorios de investigación o de diagnóstico**



Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient i Habitatge



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

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Dentro del Departamento de Agricultura destacan los siguientes organismos:

La **Dirección General de Agricultura, Ganadería e Innovación**, que tiene como funciones el control y el fomento de la mejora de la producción agrícola, ganadera y agroalimentaria, así como el control de la sanidad animal y vegetal. Esta Dirección General está organizada en las siguientes subdirecciones:

La **Subdirección General de Agricultura**, que lleva a cabo la evaluación, el análisis y orientación de la producción agrícola; la promoción y control de la producción agraria integrada y la producción agraria ecológica, así como la promoción y control oficial de la sanidad vegetal, incluido todo lo relacionado con el control oficial de la producción, comercialización y utilización de fitosanitarios.

La **Subdirección General de Ganadería**, cuyas funciones son el fomento de la mejora y el control oficial de la producción ganadera y la sanidad animal, incluido todo lo relacionado con la producción, comercialización y utilización de medicamentos veterinarios.

La **Subdirección General de Innovación Rural**, que tiene funciones de promoción de la innovación, investigación, desarrollo y formación del sector agrario catalán a través del asesoramiento, la homologación y la promoción de mejoras técnicas y la ejecución de programas de capacitación profesional.

La **Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias**, que, mediante la **Subdirección General de Industrias Agrarias** y la **Subdirección General de Calidad Agroalimentaria**, se ocupa del fomento y del control oficial del cumplimiento de la normativa sobre industrias agrarias, de la calidad y de la lucha contra el fraude en el ámbito agroalimentario.

La **Dirección General de Pesca y de Acción Marítima**, que a través de la **Subdirección General de Pesca** desarrolla funciones de ordenación y control oficial en materia de pesca marítima, recursos marinos y protección del litoral, acuicultura y marisqueo.

El **Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias** (IRTA), que tiene funciones de investigación y desarrollo, entre las que destaca la transferencia tecnológica, la publicación de los resultados de investigación y el suministro de información sobre el avance de los proyectos de investigación y desarrollo.

El **Centro de Sanidad Avícola de Cataluña** (CESAC), que es el resultado de un convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya, la Federación Avícola Catalana y las cooperativas; tiene funciones de análisis, diagnóstico y dictámenes técnicos relacionados con las enfermedades avícolas.

El **Instituto Catalán de la Viña y el Vino** (INCAVI), que tiene como principales funciones la promoción y fomento de la mejora en los ámbitos relacionados con los productos vitivinícolas en relación con la investigación, y la promoción de su mayor conocimiento.

El **Centro de Formación de Estudios Agrorurales** (CFEA), que se ocupa de la formación permanente de los funcionarios del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural en los ámbitos de la organización administrativa y la calidad del servicio; producciones agrícolas, ganaderas y pesqueras; industria y calidad agroalimentaria; políticas comunitarias y desarrollo rural y transferencia tecnológica.

Las actividades de control oficial son ejecutadas por los Servicios Territoriales del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural y cuentan con el apoyo de los laboratorios de Sanidad Ganadera de Barcelona, Lleida, La Poble de Segur, Girona, Reus, La Seu d'Urgell y Vic, así como del Laboratorio de Sanidad Vegetal de Barcelona y del Laboratorio Agroalimentario de Cabriels.

Departamento de Salud

Dentro del Departamento de Salud, destacan los siguientes organismos:

La **Dirección General de Salud Pública**, que tiene como principales funciones la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmisibles y de los brotes epidémicos, así como el diseño y la ejecución de programas sanitarios para la protección de la salud ante agentes que puedan estar presentes en el medio y los alimentos.

Destacan las subdirecciones generales de Protección de la Salud y de Vigilancia y Respuestas a Emergencias de Salud Pública.

Las actividades de ejecución de programas sobre el territorio son llevadas a cabo por los Servicios Territoriales del Departamento de Salud y cuentan con el apoyo del Servicio de Vigilancia y Control Analíticos y del laboratorio de la Agencia de Salud Pública de Barcelona, que llevan a cabo análisis de aguas, alimentos y otros sustratos (muestras clínicas, superficies, etc.).

La **Agencia de Protección de la Salud**, que actualmente se encuentra en proceso de despliegue territorial, es el órgano encargado de aplicar los criterios, las directrices y las prioridades de las políticas de protección de la salud, tanto en el ámbito de la Generalitat como de los entes locales de Cataluña, respetando el marco competencial actual y profundizando en el principio de cooperación interadministrativa.

La **Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria** (ACSA) lleva a cabo las funciones de evaluación y comunicación de riesgos relacionados con la cadena alimentaria, así como de gestión de riesgos con respecto a la planificación estratégica y la coordinación de acciones de las administraciones públicas responsables en la materia.

El **Instituto de Estudios de la Salud** (IES) desarrolla acciones de elaboración e impulso de programas de investigación y estudio sobre la salud y lleva a cabo programas de especialización, reciclaje y perfeccionamiento de técnicos al servicio de la Administración sanitaria.


Departamento de Economía y Finanzas

Dentro de este Departamento, la **Agencia Catalana del Consumo** tiene como funciones el control oficial de la información y seguridad de los productos, así como el control de fraudes en todo lo relacionado con los productos y servicios puestos a disposición de los consumidores, y también la información, formación, asesoramiento y comunicación con los consumidores.

Departamento de Interior, Relaciones Institucionales y Participación

La **Dirección General de Seguridad Ciudadana**, mediante la Unidad Central Operativa de Consumo, se encarga de la investigación de delitos relacionados con la seguridad alimentaria, en especial los relacionados con la producción, tráfico y utilización de sustancias para el engorde ilegal de ganado.

 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



Administraciones locales

Las administraciones locales tienen funciones de gestión del riesgo para la salud derivado de la contaminación del medio, y en especial la gestión del riesgo para la salud con respecto a las aguas de consumo público y de los productos alimentarios **en las actividades del comercio minorista, la restauración** (venta directa de alimentos preparados a los consumidores, con o sin reparto a domicilio), **la producción y el transporte de ámbito local**.

Asimismo, determinadas entidades locales de carácter supramunicipal, como son las diputaciones y los consejos comarcales, des-

arrollan funciones de coordinación así como de apoyo técnico, jurídico y económico a los ayuntamientos para el desarrollo de programas de control oficial en materia de salud pública y consumo.

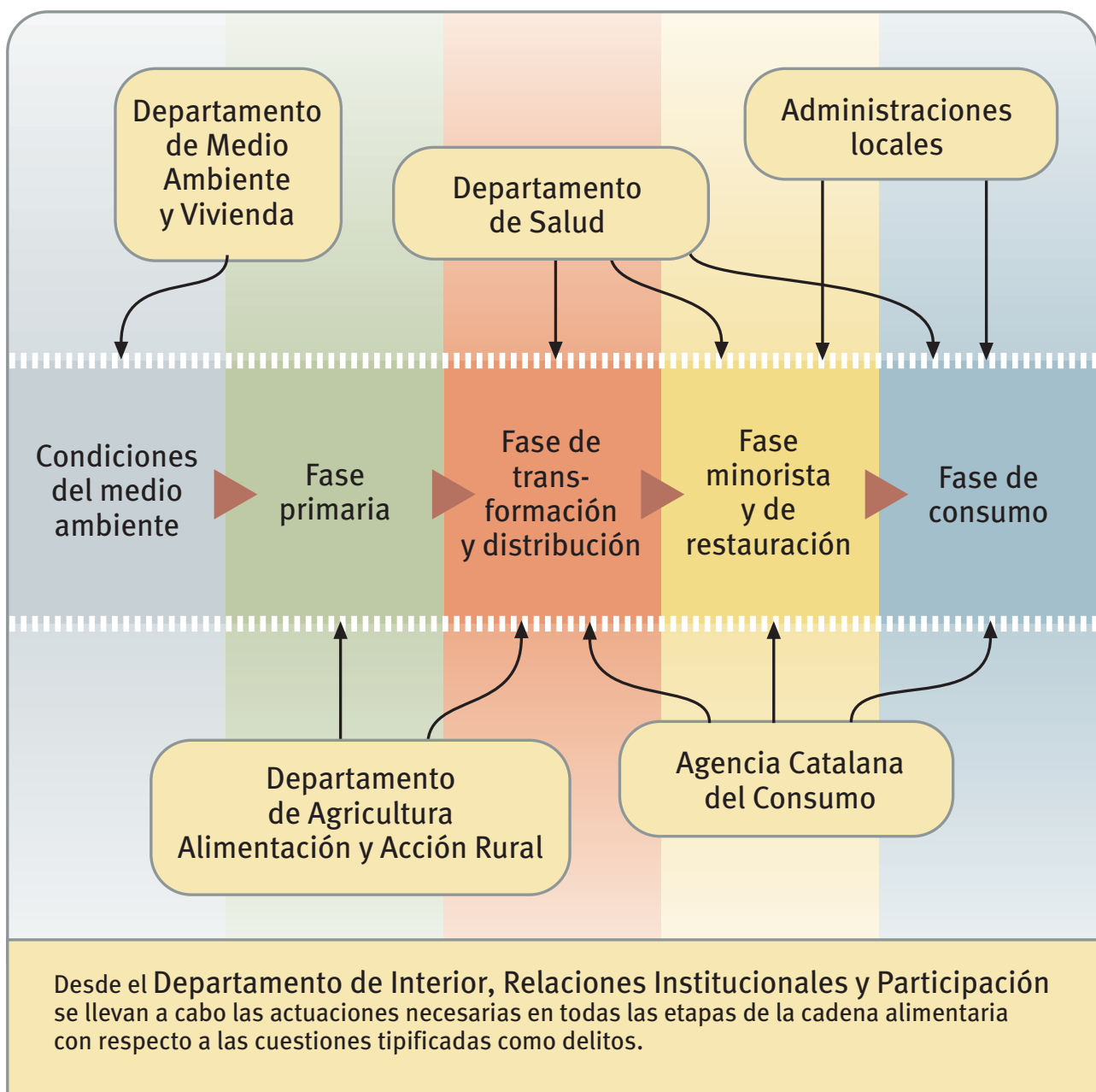
Debe hacerse mención expresa de la **Agencia de Salud Pública de Barcelona**, que en el ámbito territorial de la ciudad de Barcelona desarrolla las funciones propias de una administración local, así como todas aquellas que en el resto de Cataluña corresponden al Departamento de Salud con respecto a la vigilancia epidemiológica y la protección y promoción de la salud.

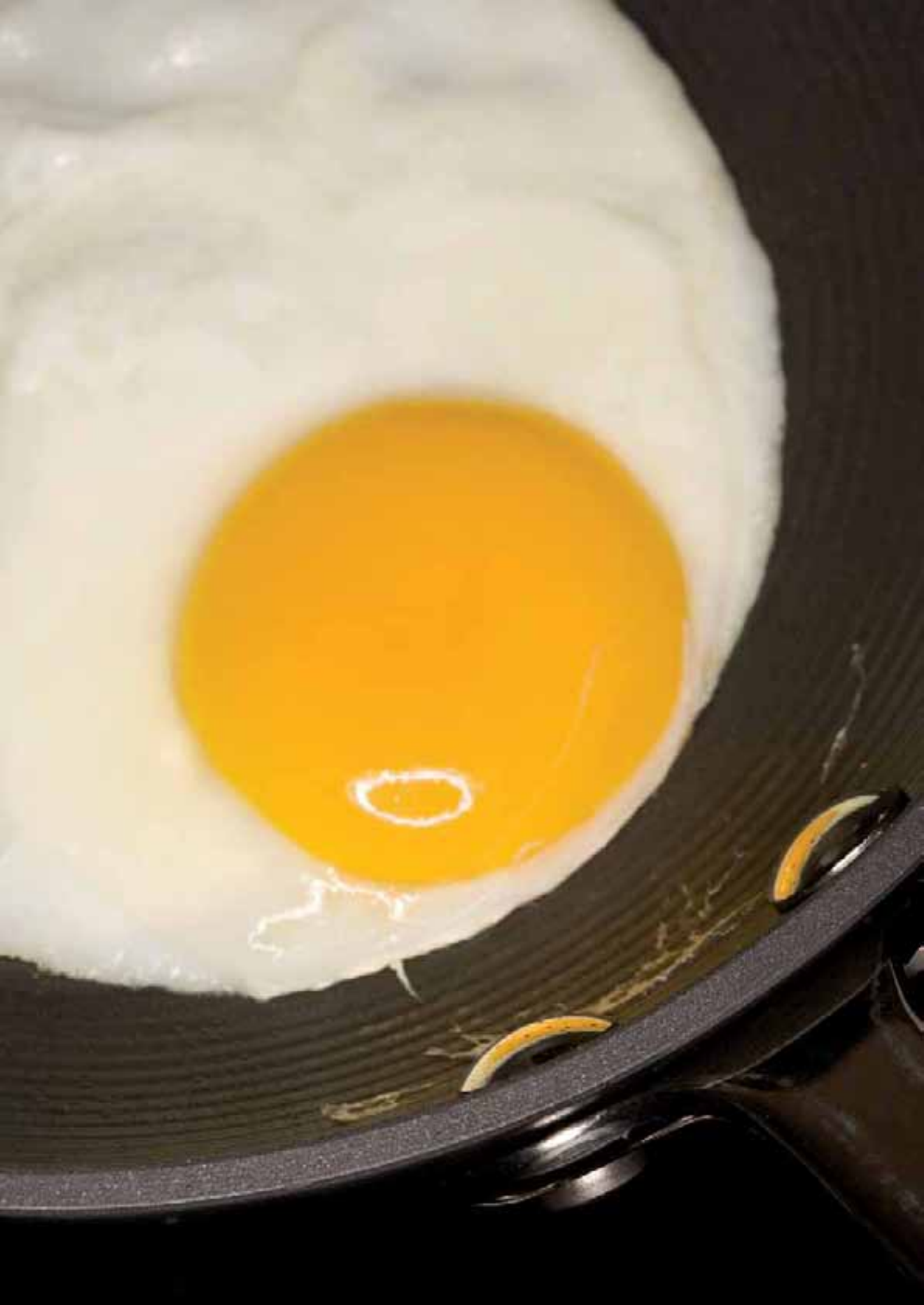
Mediante el Instituto de Seguridad Alimentaria y de Salubridad desarrolla funciones de control oficial de las actividades de transformación y distribución de alimentos tanto en industrias como en mercados centrales, establecimientos minoristas y de restauración colectiva, incluidos los que se llevan a cabo en la vía pública.

Existen otras organizaciones de carácter público o privado, como son centros de investigación, universidades, laboratorios de investigación o de diagnóstico, asociaciones, fundaciones, etc. que tienen una participación activa en el ámbito de la seguridad alimentaria y colaboran con las administraciones públicas de Cataluña dentro de sus actuaciones de evaluación, gestión y comunicación de riesgos.



Principales organismos responsables de intervención para cada una de las fases de la cadena alimentaria





El marco legal: los estándares de referencia

EN EL ESTADO ESPAÑOL, LA RESPONSABILIDAD DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS DE VELAR POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ES UNA CONCRECIÓN DEL DERECHO A LA PROTECCIÓN DE LA SALUD CONSAGRADO POR EL ARTÍCULO 43 DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA. DE ACUERDO CON ESTE PRECEPTO, CORRESPONDE A LOS PODERES PÚBLICOS ORGANIZAR Y TUTELAR LA SALUD PÚBLICA MEDIANTE MEDIDAS PREVENTIVAS Y LAS PRESTACIONES Y LOS SERVICIOS NECESARIOS. IGUALMENTE, EL ARTÍCULO 51 DE LA CONSTITUCIÓN LES ENCARGA LA PROTECCIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTOS EFICACES, DE LA SEGURIDAD, LA SALUD Y LOS LEGÍTIMOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES Y LOS USUARIOS.

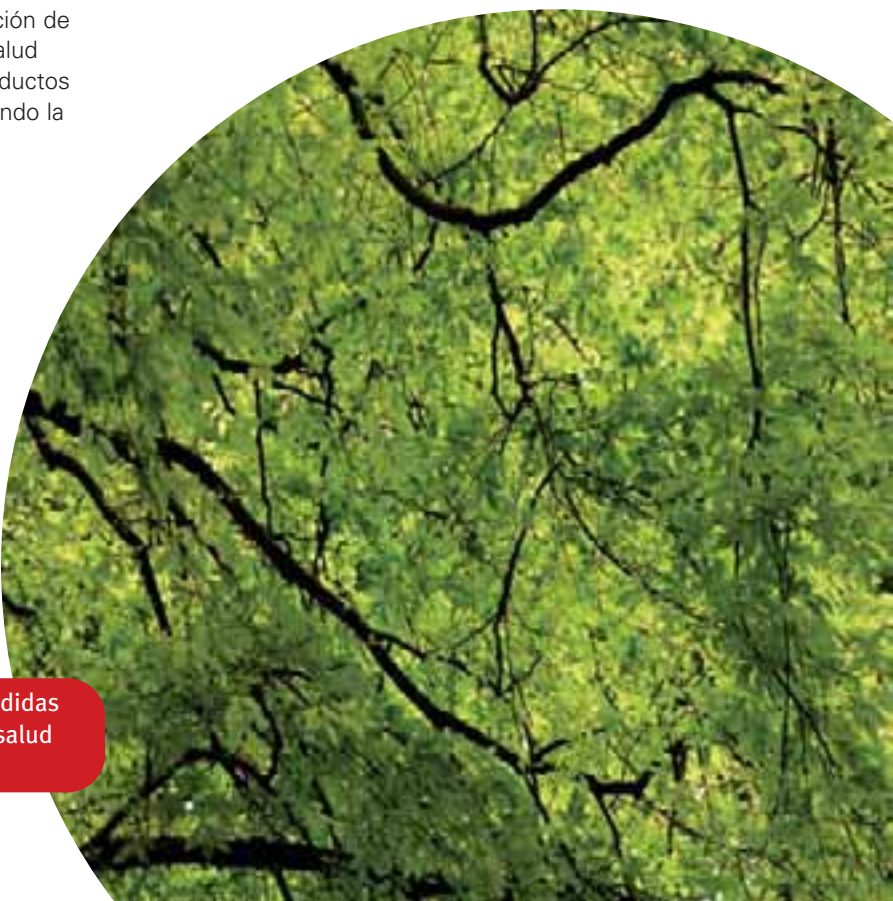
La **Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios**, configura como uno de los derechos básicos de los consumidores la protección contra los riesgos que pueden afectar a la salud o a la seguridad.

Por su parte, la **Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad**, que regula las acciones que permiten hacer efectivo el **derecho a la protección de la salud**, considera actividad básica del sistema sanitario la que puede incidir sobre el ámbito propio de la

salud pública con respecto al control de la higiene, la tecnología y la investigación alimentarias, la prevención y la lucha contra las zoonosis y las técnicas necesarias para evitar riesgos para la salud de las personas debidos a la vida animal o a las enfermedades de los animales (artículo 8.2). A tal efecto, impone a las administraciones públicas la responsabilidad de llevar a cabo actuaciones de control sanitario, de prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios, incluyendo la

mejora de las calidades nutritivas, y de promoción y mejora de las actividades en las áreas de la higiene alimentaria (artículo 18, apartados 10 y 12). En el mismo sentido se manifiesta la **Ley 15/1990, de 9 de julio, de Ordenación Sanitaria de Cataluña** (artículo 8, letras o y p).

Corresponde a los poderes públicos establecer medidas preventivas para la protección de la seguridad, la salud y los legítimos intereses de los consumidores.



Los aspectos relativos a la seguridad alimentaria están ampliamente regulados por las normas europeas estatales y autonómicas. El hecho de disponer de referentes legales bien definidos es un pilar básico para una intervención eficaz de las administraciones públicas responsables.

En este contexto legislativo que pretende velar por el **derecho de las personas a consumir alimentos inocuos y de calidad adecuada**, mediante la Ley 11/2001, de 5 de julio, se creó la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición** como organismo que debe favorecer la colaboración entre las administraciones públicas competentes en esta materia y los sectores implicados, incluidas las asociaciones de consumidores y usuarios, y que, a la vez, debe actuar como centro de referencia de ámbito estatal en la evaluación, la gestión y la comunicación de riesgos alimentarios.

En Cataluña, el Estatuto de Autonomía atribuye a la Generalitat competencias en materia de medio ambiente, agricultura, ganadería, caza, pesca, salud pública y consumo.

La **Ley 20/2002, de Seguridad Alimentaria**, es la norma de referencia en este ámbito. Tal y como se indica en su exposición de motivos, para ejercer estas competencias de forma coordinada en todo lo relativo a la seguridad alimentaria es fundamental disponer de un texto de rango adecuado que regule los mecanismos que deben permitir dar una respuesta apropiada a los preceptos expuestos, a los nuevos retos y a las exigencias de la ciudadanía.

Con la mencionada Ley se crea la **Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria**, integrada en la Administración de la Generalitat, como organismo autónomo adscrito al Departamento de Salud.

Este organismo pretende ser el punto de referencia en Cataluña en relación con la seguridad en los alimentos.

Tiene funciones de evaluación y comunicación de riesgos, así como de planificación y evaluación de la gestión del riesgo.

Asimismo, debe colaborar y cooperar con los organismos que ejercen competencias equivalentes en los ámbitos estatal y comunitario y con las administraciones públicas competentes.

Diario Oficial
de la Unión Europea

BOE BOLETÍN
OFICIAL DEL
ESTADO
MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

DOGCG
Diari Oficial
de la Generalitat de Catalunya





Con respecto al ámbito de la Unión Europea, mediante el **Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo** se han establecido los **principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria** y se han fijado procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Los requisitos y principios recogidos en este reglamento han inspirado las importantes modificaciones normativas que se han abordado recientemente en el ámbito de la legislación comunitaria.

La normativa relativa a la seguridad alimentaria es amplia y compleja. Existe

gran número de normas de diferentes rangos, como son las leyes, los decretos y las órdenes estatales y autonómicas, así como los reglamentos, las directivas y las decisiones de la Unión Europea, que pueden tener carácter transversal o sectorial según corresponda. A este hecho se suman las interrelaciones y jerarquías entre normas, en ocasiones complicadas, y las continuas modificaciones y actualizaciones de que son objeto, elementos que suponen una dificultad importante para su seguimiento por parte de las empresas, las entidades públicas y los profesionales que las deben aplicar.

A fin de facilitar el acceso y el seguimiento actualizado de la normativa vigente en esta materia, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria pone a disposición de los profesionales y del público en general una base de datos de legislación dentro de su web (www.gencat.cat/salut/acsa), en la que se pueden consultar actualmente más de 1900 textos normativos referentes a la seguridad alimentaria.



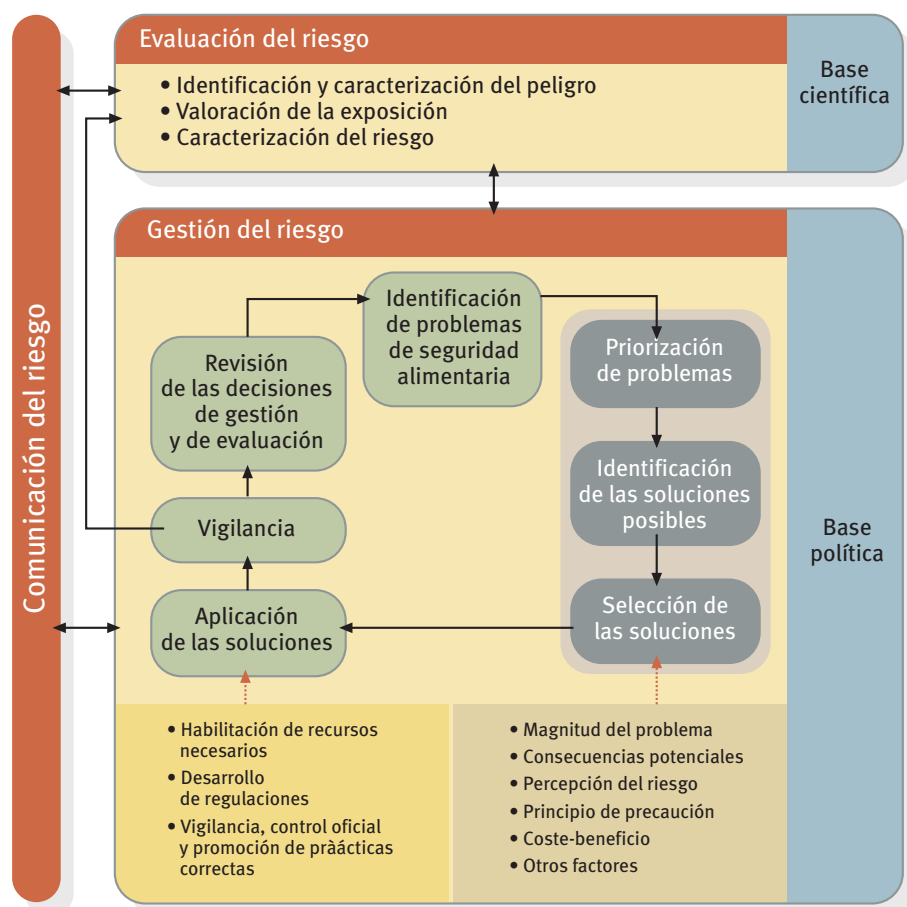


La intervención de las administraciones públicas en seguridad alimentaria: un conjunto coherente y complementario

LA INTERVENCIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS EN LA CADENA ALIMENTARIA ESTÁ DESTINADA A VELAR POR LA SALUD DE LA CIUDADANÍA, ASÍ COMO POR LOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES Y LA LEALTAD DE LAS TRANSACCIONES COMERCIALES.

SE COMPONE DE MÚLTIPLES ACTIVIDADES QUE SE INTEGRAN EN EL PROCESO DE ANÁLISIS DEL RIESGO, DE FORMA QUE COMPRENDE ACCIONES DE EVALUACIÓN, GESTIÓN Y COMUNICACIÓN DE RIESGOS Y CUBRE TODA LA CADENA ALIMENTARIA. A CONTINUACIÓN SE DESCRIBE BREVEMENTE ESTE CONJUNTO DE ACTIVIDADES SIGUIENDO UNA SECUENCIA LÓGICA QUE VIENE MARCADA POR EL PROCESO DE ANÁLISIS DEL RIESGO (EVALUACIÓN, GESTIÓN Y COMUNICACIÓN) Y POR LA ESTRUCTURA DE LA CADENA ALIMENTARIA DESDE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, Y EL MEDIO AMBIENTE EN QUE SE DESARROLLA, HASTA EL CONSUMO, PASANDO POR LAS FASES DE TRANSFORMACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO MINORISTA. UNA INFORMACIÓN MÁS DETALLADA SOBRE ESTAS ACTIVIDADES SE PUEDE CONSULTAR EN EL APARTADO «ACTIVIDADES DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA».

El proceso de análisis de riesgo y sus interacciones



Evaluación de riesgos: el análisis científico de los peligros



LA GESTIÓN Y COMUNICACIÓN DEL RIESGO ALIMENTARIO DEBEN BASARSE EN UNA ADECUADA EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS. ESTA TIENE COMO PROPÓSITO CONOCER LOS PROBLEMAS Y BUSCAR LAS POSIBLES SOLUCIONES DESDE UN ENFOQUE CIENTÍFICO.

GRAN PARTE DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS LA LLEVAN A TÉRMINO ORGANISMOS INTERNACIONALES COMO LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD O LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PUESTO QUE REQUIERE UNA DOTACIÓN DE RECURSOS IMPORTANTE.

No obstante, a escala regional o local deben llevarse a cabo actuaciones orientadas a la evaluación de la situación en el territorio mediante la **elaboración de estudios e investigaciones científicos** que permiten conocer la morbilidad y la mortalidad de enfermedades de origen alimentario, la prevalencia de los peligros (frecuencia y concentración), los niveles de la exposición de la población y los riesgos derivados de todo lo anterior. Gran parte de esta función debe hacerse a partir del análisis de los datos resultantes de vigilancia de peligros en la cadena alimentaria y del seguimiento epidemiológico de las enfermedades de transmisión alimentaria, así como también a través de otros estudios diseñados a este fin.

La evaluación del riesgo debe basarse en los principios de excelencia, transparencia e independencia.

Las actividades de evaluación del riesgo en Cataluña son en gran parte responsabilidad de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA). Se trata de acciones complementarias a los trabajos de evaluación llevados a cabo por las organizaciones internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS) o la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), y estatales, como la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

En primer lugar, la ACSA lleva a cabo acciones de recopilación y clasificación de la información científica existente a partir de las fuentes bibliográficas y los estudios disponibles que sean de solvencia científica reconocida a fin de poner esta información al alcance de los gestores del riesgo y de los participantes en la cadena alimentaria.

Dentro del ámbito de la evaluación, deben destacarse los trabajos que llevan a cabo los **grupos de expertos científicos**, que deben complementar las tareas del **Comité Científico**, órga-

no asesor sobre aspectos técnicos y científicos en seguridad alimentaria.

Con el propósito de evaluar riesgos y con el asesoramiento de estos grupos de expertos, se llevan a cabo otras actividades como son la **emisión de dictámenes e informes técnicos y el impulso de estudios específicos**. Destacan con entidad propia el estudio de contaminantes en dieta total y el de sustancias tóxicas persistentes en alimentos de consumo habitual dentro del Programa Estocolmo, de la Dirección General de Salud Pública.

Asimismo, a fin de facilitar el acceso a la información científica por parte de todos los participantes en la cadena alimentaria, y en especial de los gestores del riesgo, se llevan a cabo actividades orientadas a mantener una **base de datos actualizada de información científica y técnica, así como de centros y líneas de investigación** en materia de seguridad alimentaria que se ponen al alcance de todas las personas interesadas y del público en general.

Gestión de riesgos: la vigilancia y el control oficial

LA GESTIÓN DE RIESGOS ES UNO DE LOS COMPONENTES CLAVE DEL PROCESO DE ANÁLISIS DEL RIESGO, QUE SE CARACTERIZA POR SU COMPLEJIDAD Y POR EL GRAN VOLUMEN DE ACTIVIDADES QUE LA INTEGRAN, QUE SE ABORDARÁN BREVEMENTE A CONTINUACIÓN. PARA UNA COMPRENSIÓN MÁS FÁCIL DE LO QUE SUPONE, SE DESCRIBE ACTO SEGUIDO ESTE CONJUNTO DE ACTIVIDADES ORDENADAS Y CLASIFICADAS DENTRO DE LA FASE DE LA CADENA ALIMENTARIA A LA QUE ESTÁN MÁS VINCULADAS.

Medio ambiente



Fase primaria



Fase de transformación y distribución



Fase minorista y de restauración



Fase de consumo



1. Actuaciones de vigilancia y control en el medio ambiente

EL MEDIO EN QUE SE DESARROLLAN LAS ACTIVIDADES DE LA CADENA ALIMENTARIA ES UNA POSIBLE FUENTE DE AGENTES PATÓGENOS QUE PUEDEN INCORPORARSE A LOS PRODUCTOS DE LA CADENA ALIMENTARIA. DIOXINAS, METALES PESADOS, PESTICIDAS PERSISTENTES, ENTRE OTRAS SUSTANCIAS, ASÍ COMO MUCHOS MICROORGANISMOS, PUEDEN ESTAR PRESENTES EN EL AIRE, LA TIERRA O EL AGUA Y CONTAMINAR A ANIMALES Y PLANTAS DESTINADOS A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. EL RIESGO MEDIOAMBIENTAL PUEDE AFECTAR A TODAS LAS FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA, PERO ES ESPECIALMENTE SIGNIFICATIVO EN LAS ACTIVIDADES DE LA FASE PRIMARIA POR SU INTENSA DEPENDENCIA Y RELACIÓN CON EL MEDIO.

La respuesta a este tipo de problemas es normalmente difícil, puesto que la mayoría de contaminantes químicos que se encuentran en el ambiente son el resultado de emisiones producidas durante décadas de actividad humana sin suficiente control y sentido de la sostenibilidad, o bien intervienen factores sobre los que es difícil incidir. Por otra parte, muchas emisiones tienen un efecto global, de forma que son necesarias actuaciones coordinadas y simultáneas en todo el mundo. Sólo una actuación global y sostenida en el tiempo puede permitir mantener los resultados deseados de reducción de la presencia de contaminantes en el medio.

A escala local o regional, el control para **minimizar las emisiones de residuos al medio** es la primera de las medidas que deben aplicarse.

Estas medidas deben complementarse con la **vigilancia de los niveles de inmisión de contaminantes en muestras de aire, agua y tierra** a fin de conocer cuáles son los niveles en cada momento y poder determinar prioridades de acción y la necesidad de aplicar medidas adicionales de gestión.

Los peligros biológicos pueden estar presentes en el medio mediante su prevalencia en las especies salvajes, y constituir así un reservorio desde el que el agente puede infectar a las especies domésticas productoras de alimentos, e incluso a las personas en el caso de los agentes zoonóticos. Los agentes causantes de la tuberculosis, la brucelosis y la triquinosis son sólo algunos ejemplos de agentes patógenos que pueden pasar de animales salvajes a animales domésticos y a la inversa. Por lo tanto, **la vigilancia y el control de peligros biológicos en las especies salvajes** es una cuestión que debe considerarse en una concepción global de lo que significa la seguridad alimentaria, por su repercusión en la sanidad de los animales de abastecimiento así como por la posibilidad de contacto directo con las personas a través de los alimentos procedentes de las actividades cinegéticas.

Del mismo modo que los factores medioambientales influyen en la seguridad ali-

mentaria, las actividades de la cadena alimentaria repercuten en el medio ambiente. Por este motivo, las actividades alimentarias deben incorporar toda una serie de principios como son la prevención de la contaminación, la minimización de la utilización de recursos naturales o la minimización de generación de residuos, entre otros.

Hay una interrelación importante entre la cadena alimentaria y el medio ambiente que debe gestionarse correctamente.

Desde el Departamento de Medio Ambiente y Vivienda, así como desde sus agencias especializadas, como son la Agencia Catalana del Agua y la Agencia de Residuos de Cataluña, se llevan a cabo acciones en esta línea. Así, se llevan a cabo actividades de control basadas en la comprobación del cumplimiento de condiciones durante el procedimiento de **autorización de actividades con repercusión medioambiental** que se complementa con un control oficial periódico.

Asimismo, se lleva a cabo un control de los vertidos al medio y de los niveles de emisión, así como de los de inmisión o prevalencia de contaminantes. Todo esto se complementa con actividades orientadas a promover una **mejor gestión de los residuos**.



2. Actuaciones de vigilancia y control en la fase primaria

LAS CRISIS ALIMENTARIAS DE LOS ÚLTIMOS AÑOS, EN LAS QUE HAN ESTADO IMPLICADOS PELIGROS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS ESPECIALMENTE RESISTENTES A LOS MÉTODOS DE CONTROL TRADICIONALES COMO SON LOS PRIONES Y LAS DIOXINAS, HAN PUESTO DE MANIFIESTO LA IMPORTANCIA DE LAS FASES INICIALES DE LA CADENA ALIMENTARIA COMO ÁMBITOS ESTRATÉGICOS DE INTERVENCIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. LA EXPERIENCIA ADQUIRIDA HA EVIDENCIADO QUE MUCHOS PROBLEMAS SÓLO SON ABORDABLES DE FORMA EFICAZ CON MEDIDAS APLICADAS EN LAS PRIMERAS ETAPAS DE LA CADENA ALIMENTARIA.

Por lo tanto, las actividades o programas de intervención en la fase primaria de la cadena alimentaria son imprescindibles en una política de gestión integral y transversal de la seguridad alimentaria. Estas actividades se enmarcan en las siguientes líneas de intervención:

- **Fomento y control de la aplicación de buenas prácticas agrarias**, especialmente con respecto a la fertilización, la sanidad vegetal y la utilización de productos fitosanitarios, que contribuyen a la reducción de la contaminación del medio y de los productos de la cadena alimentaria.

- **Autorización, registro y ordenación de actividades**. Estos tipos de intervenciones permiten un importante grado de control, puesto que llevan asociados procedimientos de autorización previa en los que se comprueba el cumplimiento de las condiciones de seguridad alimentaria. Simultáneamente constituyen una base de información necesaria para toda intervención que deba programarse, puesto que permiten disponer de datos necesarios para el diseño y la implantación de todo tipo de programas de vigilancia y control o de información y sensibilización que se apliquen de forma continua o periódica.

- **Fomento y control de la sanidad vegetal y del uso correcto de fitosanitarios**

que contribuyen favorablemente a reducir el uso de plaguicidas y, por lo tanto, su incorporación al medio y a los alimentos.

- **Vigilancia y control de la sanidad animal y de las medidas de bioseguridad ganadera**, que se orientan a la reducción de la prevalencia de agentes zoonóticos capaces de causar una enfermedad en animales y personas así como también a otros agentes capaces de causar enfermedades sólo en animales.

- **Fomento y control de buenas prácticas en producción y alimentación, así como en la utilización de productos zoonosanitarios** que contribuyen a minimizar la incorporación y la frecuencia y concentración de este grupo de peligros químicos en los animales productores de alimentos.

- **Mantenimiento de redes de información y alerta en coordinación con el resto del Estado español y de países de la Unión Europea**, especialmente en los ámbitos de la alimentación y la sanidad animales.

- **Vigilancia y control de las aguas de producción y de los productos pesqueros y acuícolas** a fin de garantizar su seguridad.

Paralelamente a estas líneas de trabajo orientadas a la minimización de la incorporación de peligros a la cadena alimentaria en la fase primaria,

deben destacarse las actividades orientadas a satisfacer otras demandas y necesidades de la sociedad.

Las acciones en el ámbito de la **alimentación, el bienestar y la sanidad animal en relación con enfermedades no zoonóticas**, así como en el de la sanidad vegetal o en el ámbito de la utilización de la biotecnología, como por ejemplo los **organismos genéticamente modificados**, tienen vertientes que van más allá de su contribución a la inocuidad de los alimentos, dado que contribuyen a mantener unos sistemas de producción sostenibles desde el punto de vista ético, económico y ecológico, que se orientan a satisfacer las expectativas y necesidades de la sociedad así como a recuperar y mantener su confianza.



3. Actuaciones de vigilancia y control en la fase de transformación y distribución

LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA FASE PRIMARIA PASAN A LA SIGUIENTE ETAPA DE LA CADENA ALIMENTARIA, DENOMINADA FASE DE TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN. LOS PROCESOS QUE SIGUEN LOS PRODUCTOS EN ESTA FASE PUEDEN SER MÁS O MENOS COMPLEJOS, EN FUNCIÓN DE CADA CASO. ASÍ, EN ALGUNOS CASOS SE SIGUE UN PROCESO DE DISTRIBUCIÓN SIMPLE Y SIN NINGUNA TRANSFORMACIÓN QUE ACABA EN EL COMERCIO MINORISTA, COMO SERÍA EL CASO DE LOS VEGETALES QUE SE COMERCIALIZAN EN SU ESTADO NATURAL, MIENTRAS QUE EN OTROS CASOS SE SIGUEN COMPLICADOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HASTA LLEGAR AL PRODUCTO FINAL PUESTO A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR. ASÍ, POR EJEMPLO, UN PLATO PREPARADO ENVASADO ES EL RESULTADO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN QUE HAN SEGUIDO SUS DIFERENTES INGREDIENTES Y MATERIALES DE ENVASADO, EN LOS QUE HAN PODIDO ESTAR IMPLICADOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE DIFERENTES SECTORES Y MUY ALEJADOS GEOGRÁFICAMENTE.

Los procesos que siguen los alimentos en esta etapa y las empresas que los llevan a cabo son objeto de actividades orientadas a la sensibilización y a la promoción de prácticas correctas, a la vez que se llevan a cabo toda una serie de medidas de control oficial para comprobar que se cumplen las condiciones generales de seguridad alimentaria, en cuanto a instalaciones, equipos, autocontroles, trazabilidad o formación de personal, entre otros.

Asimismo, se llevan a cabo actuaciones de vigilancia y control oficial mucho más específicas, entre las que destacan los controles analíticos de laboratorio, a fin de comprobar la prevalencia de peligros en los productos de esta etapa de la cadena alimentaria, o el cumplimiento de determinadas medidas preventivas consideradas prioritarias.

Este conjunto de actividades se enmarca en las siguientes líneas de intervención:

- **Autorización, registro y ordenación de actividades**, que tienen por objeto el control del cumplimiento de determinadas condiciones previamente a la autorización de la actividad (condiciones de autorización), así como la disponibilidad de los datos necesarios para el diseño y la implantación de todo tipo de programas de intervención en seguridad alimentaria.
- El **control oficial periódico** para comprobar que las actividades mantienen las condiciones de autorización establecidas en las reglamentaciones vigentes.
- El **fomento y control de la aplicación de prácticas correctas de higiene**.
- La **vigilancia y el control analíticos de la prevalencia de determinados peligros en los productos alimentarios** y de disconformidades que puedan favorecer su presencia o aumento.

Todas estas actividades se complementan con medidas orientadas a evitar que los alimentos que puedan suponer un riesgo lleguen al consumo, y que se apliquen de forma urgente en los casos necesarios. En este sentido,

tienen un importante papel las **redes de información y alerta alimentaria** que se encuentran operativas desde hace años y que integran información y actuaciones en todo el territorio de la Unión Europea.

Paralelamente a estas líneas de trabajo, deben mencionarse aquellas que están orientadas a satisfacer otras demandas y necesidades de la sociedad. Las **acciones en el ámbito del control del etiquetado, la composición, los sistemas de producción, y de la calidad agroalimentaria** en general, tienen implicaciones que van más allá de la inocuidad, incluida la protección de las personas con alergias o intolerancias alimentarias. Se enmarcan en la demanda social de alimentos que, además de ser seguros, respondan a principios de información y calidad que permitan a los consumidores tomar decisiones de consumo basadas en información fiable. Esto debe permitir que puedan tener plena confianza en que los alimentos que consumen se corresponden con los parámetros de calidad que son legítimamente exigibles a partir de lo que se indica en la normativa vigente y la información facilitada por el operador comercial responsable del producto.



4. Actuaciones de vigilancia y control en las fases de comercio minorista y de restauración

DESDE LA FASE DE TRANSFORMACIÓN, O BIEN DIRECTAMENTE DESDE LA FASE PRIMARIA SIN NINGUNA TRANSFORMACIÓN, LOS ALIMENTOS LLEGAN A LA FASE DE COMERCIO MINORISTA Y DE RESTAURACIÓN Y A LA FASE DE CONSUMO POR PARTE DE LA CIUDADANÍA.

LA FASE DE COMERCIO MINORISTA CONSISTE EN LA PUESTA A DISPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES DE LOS ALIMENTOS, MEDIANTE LA VENTA, CESIÓN O SERVICIO AL POR MENOR, INCLUIDOS LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, BARES Y CAFETERÍAS. ESTA FASE SE CARACTERIZA POR EL ELEVADO NÚMERO DE EMPRESAS QUE INTERVIENEN, SU ATOMIZACIÓN Y LA DISPERSIÓN GEOGRÁFICA, FACTORES QUE SUPONEN UNA DIFICULTAD PARA LAS ACTIVIDADES DE VIGILANCIA Y CONTROL.

Desde las administraciones locales y desde el Departamento de Salud se llevan a cabo actuaciones de fomento de prácticas correctas y de control oficial en actividades realizadas dentro de la fase minorista y de restauración. Las principales líneas de trabajo se basan en el **control del cumplimiento de las condiciones de autorización al inicio de cada actividad**, que se complementa con inspecciones periódicas para el control del cumplimiento de estas condiciones, que tienen por objeto la minimización de riesgos para la salud y la protección de los intereses de los consumidores.

Además del control sobre las actividades minoristas y de restauración, se llevan a cabo **controles sobre los productos alimentarios** puestos a disposición de los consumidores mediante el control de la composición y el etiquetado, un ámbito en que tiene un papel destacado la Agencia Catalana del Consumo.

Otra actividad del control de alimentos con especial relevancia es la **vigilancia analítica de los alimentos que se encuentran en el mercado** para comprobar la prevalencia de peligros biológicos y químicos.

El Departamento de Salud, la Agencia de Salud Pública de Barcelona, así como otras administraciones locales desarrollan programas específicos a este fin.

Dentro de la **fase de consumo** se incluyen las actividades de transporte, almacenamiento, manipulación, elaboración y consumo por parte de los consumidores finales en el **ámbito doméstico**. La mejora de las condiciones de esta fase no puede ser abordada mediante medidas de control oficial, por lo que resultan clave todas las actividades de información, formación y promoción de prácticas correctas que se recogen en el apartado dedicado a la comunicación en seguridad alimentaria.



5. Actuaciones de vigilancia y control de los prestadores de servicios

LAS ACTIVIDADES O EMPRESAS DE LA CADENA ALIMENTARIA HACEN USO DE LOS SERVICIOS DE EMPRESAS EXTERNAS EN CUESTIONES COMO LA APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS, LOS ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS FINALES O EN LA FORMACIÓN DE PERSONAL.

Estos servicios pueden tener una importante repercusión en la seguridad y calidad de los alimentos, por lo que son objeto de regulación normativa y un control oficial periódico. Así, desde el Departamento de Salud se aplican **sistemas y procedimientos de autorización y control periódico de las empresas aplicadoras de plaguicidas** de uso

ambiental y en la industria alimentaria, así como de las **entidades de formación de manipuladores de alimentos**. Desde el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural se autorizan a las empresas comercializadoras y aplicadoras de plaguicidas **fitosanitarios de uso agrícola y ganadero** y se organizan los cursos para la obtención del carnet de aplicador de estos productos.

Por otra parte, tanto el Departamento de Salud como el de Agricultura, Alimentación y Acción Rural tienen instaurados sistemas de registro y control de **laboratorios** que prestan servicios a las empresas de la cadena alimentaria.



La calidad de los servicios prestados por empresas externas a las empresas que operan en la cadena alimentaria es un factor clave en la formación del personal y en el buen funcionamiento de los sistemas de autocontrol, entre otras cuestiones.

6. Actuaciones de vigilancia y control de enfermedades de transmisión alimentaria

TODAS LAS ACTIVIDADES REFERIDAS HASTA EL MOMENTO ESTÁN DIRIGIDAS A LA PREVENCIÓN DE LA EXPOSICIÓN DE LAS PERSONAS A LOS AGENTES CAPACES DE CAUSAR ENFERMEDAD POR VÍA ALIMENTARIA, DE FORMA QUE SEA POSIBLE MINIMIZAR LA APARICIÓN DE ESTAS ENFERMEDADES. PARALELAMENTE, SE DESARROLLAN ACTIVIDADES ORIENTADAS A DETECTAR ESTAS ENFERMEDADES CUANDO APARECEN EN LA POBLACIÓN Y A ADOPTAR MEDIDAS ADICIONALES PARA EVITAR MAYORES CONSECUENCIAS.

Hay procedimientos establecidos reglamentariamente para la **notificación de las enfermedades de declaración obligatoria y brotes epidémicos**. Dentro de las enfermedades de declaración obligatoria se encuentran algunas enfermedades transmisibles por los alimentos, como la brucelosis, la triquinosis, el carbunco, la hepatitis A, el cólera, la fiebre tifoidea, el botulismo, la gastroenteritis por *E. coli* O157:H7, etc., y también los brotes epidémicos de origen alimentario, tanto si son de origen biológico como de origen químico.

La sospecha de un brote debe declararse siempre con urgencia y va seguida de un estudio del brote que permite recopilar datos sobre síntomas, personas enfermas, personas expuestas, lugares donde

los enfermos hayan comido en común durante las 48 h antes del inicio y alimentos consumidos en común. Paralelamente, se lleva a cabo la obtención de muestras clínicas de los enfermos y de los alimentos a fin de identificar el tipo de agente.

Asimismo, **se toman medidas de control inmediatas** de inspección del establecimiento o establecimientos que hayan participado en la elaboración o distribución de los alimentos sospechosos. Durante la visita de inspección se investigan las posibles causas de la presencia del agente etiológico y se toman las muestras necesarias a fin de efectuar las correspondientes pruebas analíticas.

A partir de esta información **se dictan las medidas preventivas y correctoras oportunas** en los establecimientos asociados al brote, y cuando es necesario también en otros establecimientos que puedan presentar riesgos similares.

Tras la investigación de cada brote se elabora un informe que recoge cada uno de los puntos enumerados anteriormente. A partir del estudio y la evaluación conjunta de los informes de los brotes aparecidos se pueden llegar a conocer las características epidemiológicas presentadas por los brotes de enfermedad de transmisión alimentarias en un determinado ámbito territorial, factor fundamental para orientar correctamente las actuaciones preventivas destinadas a disminuir la incidencia en un futuro.

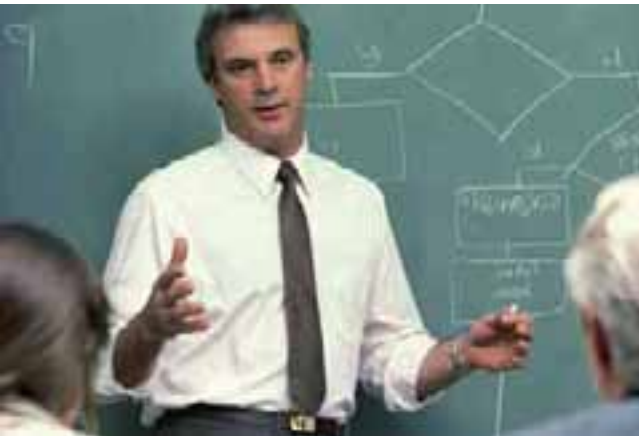
Las enfermedades de transmisión alimentaria más frecuentes en Cataluña están causadas por *Salmonella*, *Campylobacter*, *Staphylococcus* y norovirus.



Calidad, eficiencia y coordinación de las administraciones públicas: un sistema integrado de intervención

TRADICIONALMENTE, LA INTERVENCIÓN DE LOS PODERES PÚBLICOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA SE HA AJUSTADO A UN SISTEMA DE ORGANISMOS MÚLTIPLES EN EL QUE A MENUDO CADA ORGANIZACIÓN HA DADO RESPUESTA A LOS PROBLEMAS DESDE UNA PERSPECTIVA SECTORIAL, POR LO QUE MUCHAS VECES SE HAN GENERADO CARENCIAS EN LA COORDINACIÓN TRANSVERSAL.

Las expectativas sociales de mejora en la eficacia y la eficiencia de las acciones de los poderes públicos hacen necesario avanzar en



la consolidación de un modelo en el que todas las administraciones competentes compartan un enfoque global de seguridad de la cadena alimentaria dentro de una estrategia de coordinación, sinergia y complementariedad. Asimismo, debe contarse con todos aquellos profesionales que participan en la cadena alimentaria, y especialmente con los ciudadanos.

Para cubrir estas necesidades, algunos países como Bélgica y Canadá han adoptado sistemas basados en un organismo único responsable de todas las intervenciones en la materia. Pero la

tendencia general es evolucionar hacia un modelo integrado de intervención

en que todas las administraciones competentes actúen coordinadamente a partir de objetivos comunes y de un compromiso explícito.

El sistema catalán de seguridad alimentaria está actualmente inmerso en una evolución hacia un sistema integrado. La evolución hacia un modelo de intervención integrada requiere determinados instrumentos que sirvan de marco de referencia y contribuyan a orientar la acción conjunta de las administraciones públicas hacia resultados concretos y compartidos, con la participación de todos los sectores implicados. Asimismo, todas las actividades de las administraciones públicas responsables en seguridad alimentaria deben llevarse a cabo de acuerdo con principios de calidad, eficiencia y coordinación.

Con estos propósitos se desarrollan toda una serie de actuaciones orientadas a la planificación, la coordinación y la calidad de las actividades y servicios prestados, y a la optimización de las actividades de los diferentes departamentos de la Generalitat y de los entes

locales de Cataluña en materia de seguridad alimentaria, así como la coordinación con la Administración General del Estado y las instituciones de la Unión Europea.

A fin de lograr estos propósitos, se llevan a cabo toda una serie de acciones, entre las que debemos destacar:

- El **desarrollo de un plan estratégico de seguridad alimentaria** y de los correspondientes sistemas de seguimiento y evaluación.
- La **constitución y el mantenimiento de grupos de trabajo para la coordinación interdepartamental e interadministrativa** en Cataluña.
- La **coordinación** con las administraciones **estatal y de la Unión Europea**.
- La **definición de procedimientos generales de actuación**, entre los que ocupan un lugar destacable el Plan de gestión de crisis y el Plan de comunicación de riesgos.
- La **supervisión y auditoría internas** de las actividades y servicios prestados por las administraciones públicas con responsabilidades en seguridad alimentaria.

Comunicación y colaboración con todos los participantes en la cadena alimentaria: construyendo redes de cooperación



LA COMUNICACIÓN DEL RIESGO SE DEFINE GENÉRICAMENTE COMO UN INTERCAMBIO INTERACTIVO DE INFORMACIÓN Y OPINIONES ENTRE LAS PARTES IMPLICADAS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (MEDIOS DE COMUNICACIÓN, PODERES PÚBLICOS, COMUNIDAD CIENTÍFICA, OPERADORES DE LA CADENA ALIMENTARIA Y CIUDADANÍA) RESPECTO A LA NATURALEZA DE LOS RIESGOS Y LAS MEDIDAS PARA GESTIONARLOS. TODO ESTO DEBE PERMITIR CONSTRUIR LAS BASES DE UNA CULTURA COLECTIVA EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CON REFERENTES COMUNES PARA TODOS LOS IMPLICADOS BASADA EN LA TRANSPARENCIA Y EL RIGOR CIENTÍFICO.

Es necesario, además, que el consumidor pueda tener acceso a información adecuada a fin de que pueda estar en condiciones de tomar decisiones basadas en conocimientos e información fiables. Parte de la información que tiene que facilitarse debe proceder de la iniciativa pública, pero **debe implicarse también a los titulares de los sectores productores**, que tienen que ser capaces de facilitar toda la información que sea posible al consumidor de los productos que pone a su disposición a través de la

incorporación de informaciones no obligatorias en el etiquetado y a través de otros medios como la publicidad, páginas web, etc.

A fin de poder avanzar en la consecución de estos propósitos, se desarrollan diferentes líneas de trabajo entre las que podemos destacar las siguientes:

Los **sistemas para facilitar la comunicación y coordinación con todos los participantes en la cadena alimentaria** a través de grupos de trabajo y espacios de discusión.

Los **servicios de información y respuesta a consultas de los participantes en la cadena alimentaria**, y en especial de los consumidores.

Actuaciones de divulgación y accesibilidad a información a través de páginas web y material impreso, jornadas y otros tipos de actos que constituyen elementos clave para promover la sensibilización en la materia, la unificación de criterios y la aplicación de prácticas correctas en toda la cadena alimentaria.



Debe destacar especialmente, como herramienta fundamental, la información puesta al alcance de todos los participantes en la cadena alimentaria y del público en general a través de la páginas web de los organismos oficiales responsables. El fácil acceso a las normas que son de aplicación en seguridad alimentaria, así como a los informes científicos, enlaces de interés y otra información de actualidad es fundamental para la promoción de un elevado nivel de seguridad alimentaria.



Actividades de las administraciones públicas en materia de seguridad alimentaria

Actividades de **evaluación**

- Evaluación de riesgos mediante grupos de expertos científicos
- Impulso de estudios de evaluación
- Base de datos de información científico-técnica y de centros y líneas de investigación en materia de seguridad alimentaria
- Emisión de dictámenes e informes técnicos
- Vigilancia de contaminantes en dieta total en Cataluña
- Identificación y valoración de sustancias tóxicas persistentes en los alimentos de consumo habitual en Cataluña. Programa Estocolmo



🎯 Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Desde la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria se llevan a cabo todas las actividades necesarias para apoyar técnica y operativamente a su Comité Científico y a los grupos de expertos.

Instrumentos de apoyo de la ACSA al Comité Científico y a los grupos de expertos científicos:

- Base de datos y archivo de legislación
- Seguimiento de propuestas normativas
- Base de datos de información científica y técnica
- Recopilación y revisión de informes científicos estatales e internacionales
- Seguimiento de las agendas del Codex Alimentarius de la FAO y la OMS
- Coordinación con las universidades y administraciones
- Relaciones con los agentes de la cadena alimentaria
- Apoyo operativo y económico

Evaluación de riesgos mediante **grupos de expertos científicos**

La evaluación de los riesgos asociados a la cadena alimentaria debe llevarse a cabo mediante los trabajos de grupos de expertos científicos de reconocido prestigio. El Comité Científico de la ACSA debe ser el órgano asesor sobre los aspectos técnicos y científicos de la seguridad alimentaria en Cataluña. Debe estar formado por un máximo de dieciséis personas expertas y de reconocida solvencia en seguridad alimentaria de las universidades catalanas y de los centros de investigación. Asimismo, se llevan a cabo trabajos de evaluación de riesgos mediante grupos de expertos en cada una de las materias que deben abordarse creados específicamente para el estudio de determinadas cuestiones.

Las orientaciones y recomendaciones de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria deben basarse en los trabajos del Comité Científico y de los grupos de expertos. La finalidad es conseguir la excelencia científica en el ámbito de la seguridad alimentaria de forma que se puedan tomar decisiones coherentes y proporcionadas basadas en la mejor y más reciente evidencia científica.

El Comité Científico y los grupos de expertos de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria tienen como funciones:

- a)** Elaborar los estudios científicos de evaluación de los riesgos en materia de seguridad alimentaria, sin perjuicio de las competencias que en esta materia corresponden a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
- b)** Emitir dictámenes científicos.
- c)** Impulsar y realizar estudios científicos de evaluación de la exposición de la población catalana a los diferentes riesgos vehiculados por los alimentos, en colaboración con las universidades catalanas y con otras instituciones públicas y privadas.
- d)** Realizar estudios científicos específicos de evaluación de riesgos en el marco de las competencias de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.
- e)** Analizar los datos, los informes, los estudios y los conocimientos recopilados por los órganos de la Administración competentes en materia de seguridad alimentaria, y también las aportaciones de las organizaciones civiles catalanas.
- f)** Asesorar a la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria en las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y emitir informes sobre cualquier asunto de su competencia sobre el que sea consultada.

Impulso de estudios de evaluación

Uno de los objetivos de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) es actuar como centro de referencia en Cataluña en la evaluación de riesgos para la salud relacionados con los alimentos. A este fin, la legislación establece que la ACSA debe elaborar y promover estudios científicos de evaluación de la exposición de la población a los riesgos para la salud ocasionados por los alimentos, que tengan en cuenta la totalidad de la cadena alimentaria.

Estos estudios deben realizarse en colaboración con las universidades catalanas y con otras instituciones públicas y privadas, y además, se tienen que desarrollarse en un entorno de transparencia, de forma que la información al público y la comunicación del riesgo se conviertan en dos herramientas esenciales para proteger la salud y los intereses de los consumidores.

Dentro de este contexto, la ACSA coordina y aporta los recursos económicos para desarrollar estudios y trabajos técnicos, con respecto a los riesgos para la salud relacionados con los alimentos, en tres ámbitos:

evaluación, gestión y comunicación de estos riesgos.

Las comisiones de seguimiento de los diferentes estudios y trabajos técnicos están formadas por los organismos o entidades directamente implicados, así como por representantes de los departamentos de la Generalitat de Catalunya competentes en esta materia.



● Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Las actuaciones más destacadas hasta el momento han sido estudios sobre:

- Contaminación química de los alimentos más consumidos en Cataluña. Estudio de dieta total
- Contaminantes químicos en pescado y marisco
- Contaminación química de los alimentos en Cataluña (2005-2007)
- Mejora de la seguridad alimentaria en el sector vitivinícola
- Micotoxinas en la leche cruda de vaca (aflatoxina M1) y en los forrajes y subproductos (aflatoxina B1) destinados a la alimentación animal
- Identificación de la presencia de inhibidores betalactámicos en la leche
- Consumo de productos especiales sin gluten
- Prevención del riesgo sanitario derivado del aprovechamiento de aguas regeneradas como uso de riego agrícola

Base de datos de **información científicotécnica** y de centros y líneas de investigación en materia de seguridad alimentaria

📍 Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Contenidos de la base de datos de información científico-técnica:

- Documentación científica y técnica, evaluada, clasificada y actualizada
- Fuentes clasificadas de información permanente sobre los peligros de la cadena alimentaria (directorios)
- Estudios de evaluación de la exposición a riesgos alimentarios
- Estudios del seguimiento de la vigilancia epidemiológica de enfermedades asociadas a los alimentos
- Documentos y material de divulgación de información científica y técnica sobre seguridad alimentaria
- Publicaciones periódicas científico-técnicas
- Contenido de programas de formación y programas de congresos
- Informes técnicos

La gestión y comunicación de riesgos debe basarse en información científica proveniente de fuentes fiables. Una de las dificultades existentes deriva de la dispersión de la información en la materia, lo que a menudo complica el acceso de las administraciones públicas y otros participantes en la cadena alimentaria que deben utilizarla. Con el propósito de resolver este problema, la ACSA ha puesto en marcha un servicio de recopilación de información y artículos científicos que puedan tener relación con la seguridad alimentaria. Asimismo, a fin de tener un fácil y rápido acceso a los expertos en cada materia se ha creado la base de datos de centros y líneas de investigación en materia de seguridad alimentaria. Todo esto tiene por objeto disponer de información útil para el ejercicio de las funciones de evaluación, gestión y comunicación del riesgo.

Para aplicar la metodología de evaluación del riesgo, el Comité Científico y los grupos de expertos necesitan tener actualizada toda la información científica, técnica y estadística disponible a tiempo para posibilitar la emisión de los dictámenes en el plazo fijado por la normativa.

El objetivo principal de la base de datos de información es facilitar un sistema permanente de recopilación de la información científica, técnica, epidemiológica y estadística necesaria para desarrollar al máximo potencial la **metodología de evaluación del riesgo** de los peligros asociados a la cadena alimentaria.

Esta base de datos incluye, por una parte, la identificación de las diferentes fuentes útiles de información científica, técnica, epidemiológica y estadística sobre seguridad alimentaria, y por la otra, información científica y técnica sobre las opciones disponibles de medidas de mitigación del riesgo, y opciones actualizadas de sistemas de prevención y reducción de riesgos con una visión integral de la actividad alimentaria.

Las actividades más destacadas que se han llevado a cabo son la constitución de la base de datos de artículos relacionados con materia alimentaria, y la de centros y líneas de investigación en materia de seguridad alimentaria en Cataluña.

Emisión de **dictámenes** e **informes** técnicos

La legislación de seguridad alimentaria fija, entre otras funciones de la ACSA, establecer principios de ordenación y actuación en materia de seguridad alimentaria. Una de las líneas de trabajo dirigidas a este propósito es la emisión de dictámenes, directrices y recomendaciones a solicitud de las administraciones públicas o de empresas y particulares.

Las solicitudes requieren un proceso formal con participación de los expertos necesarios y de las partes interesadas, que finaliza con la emisión de un dictamen o informe.

El dictamen se dirige a la parte o partes que hayan realizado la solicitud, así como a aquellas otras personas o instituciones que se consideren oportunas.

Informes técnicos que deben destacarse publicados en el sitio web de la ACSA*

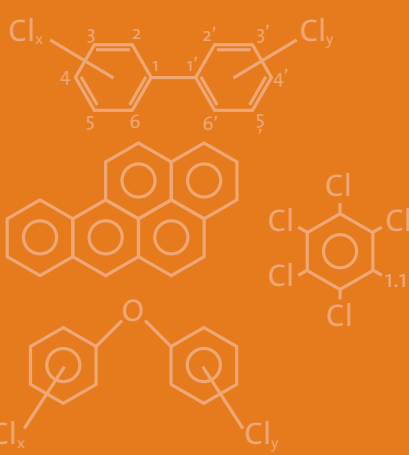
- La inspección *post mortem* para detectar cisticercosis bovina
- El criterio de inspección de lesiones granulomatosas focales al hígado de rumiantes
- La eficacia de la congelación para la destrucción de nemátodos en los productos de la pesca
- Niveles de fosfatos naturales en la carne de porcino
- La seguridad de las especies vegetales para utilizar en complementos alimenticios
- Lubricantes de uso en la industria alimentaria
- Utilización de dióxido de titanio en productos cárnicos cocidos
- Utilización de leche cruda para la elaboración de quesos
- Confirmación de un caso de EEB en una cabra en Francia. Evaluación del riesgo en Cataluña
- Utilización en un alimento de un aroma de tabaco con nicotina

* Hasta el 31/07/2006.



 **Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria**

Para más información:
www.gencat.cat/salut/acsa
(apartado «Informes científicos/Informes técnicos de la ACSA»)



- ◉ Departamento de Salud
- ◉ Agencia de Protección de la Salud
- ◉ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Exposición a contaminantes a través de la dieta en Cataluña

	Nivel de Ingesta ¹ seguridad ²	
Arsénico	4,2	15
Cadmio	1,56	7
Mercurio total	2,1	5
Metil mercurio	0,8	1,6
Plomo	3,9	25
Dioxinas y bifenilos policlorados (BPC) ³	3,51	1-4
Hexacloro-benceno ⁴	0,0024	0,16

Datos de 2002.

1. Estimación de la ingesta de un hombre adulto ($\mu\text{g}/\text{kg}/\text{semana}$).

2. Niveles de seguridad establecidos por la OMS ($\mu\text{g}/\text{kg}/\text{semana}$).

3. Medido en $\text{pg}/\text{OMS}/\text{TEQ}/\text{kg}/\text{día}$.

4. Medido en $\mu\text{g}/\text{kg}/\text{día}$.

Vigilancia de contaminantes en dieta total en Cataluña

Las sustancias tóxicas presentes en el medio ambiente pueden acabar incorporándose a los alimentos. Considerando el riesgo potencial que representan algunas de ellas, ya hace unos años que son objeto de atención constante, y muchas o bien han sido prohibidas o bien se regula estrictamente su fabricación y uso.

Las administraciones y los organismos y agencias internacionales trabajan desde hace tiempo y desde diferentes ámbitos en el diseño de políticas de sostenibilidad y de protección de la salud. Parte de los esfuerzos se concentran en la minimización de los residuos, en la reducción de las emisiones de contaminantes, y en la disminución de su presencia en los alimentos y el agua.

En este contexto, el Departamento de Salud puso en marcha actividades orientadas a evaluar el posible riesgo para la salud de la población derivado de la presencia de contaminantes químicos en los alimentos, como ha sido la realización del estudio *Contaminantes químicos, estudio de dieta total en Cataluña* en colaboración con las universidades Rovira i Virgili y de Barcelona, publicado en junio de 2005.

Los objetivos del estudio son:

- Conocer los niveles de contaminación de los alimentos consumidos en Cataluña.
- Estimar la ingesta dietética de los contaminantes estudiados por la población catalana e identificar posibles poblaciones de riesgo.
- Detectar, para cada contaminante, los alimentos que tienen más significación en la dieta.
- Evaluar el riesgo de las ingestas diarias estimadas cuando sea posible.
- Comparar los resultados obtenidos con los de otros estudios realizados.
- Disponer de información que permita realizar un seguimiento de los niveles de contaminación de los alimentos y detectar posibles contaminaciones accidentales que requieren la adopción de medidas de gestión de riesgo.

El estudio intenta contribuir a conocer mejor algunos riesgos para la salud asociados a la contaminación química de los alimentos. Además, lo hace teniendo en cuenta los hábitos alimentarios de Cataluña, por lo que tiene el valor añadido de proporcionar herramientas que pueden ayudar a diseñar medidas que contribuyan a la mejora de la salud de la población.

Para más información:
www.gencat.cat/salut/acsa

Identificación y valoración de **sustancias tóxicas persistentes** en los alimentos de consumo habitual en Cataluña. Programa Estocolmo

En mayo de 2004 entró en vigor el Convenio de Estocolmo de Naciones Unidas, ratificado por el Estado español en el mes de junio, en el que se pone de manifiesto, una vez más, el peligro que determinadas sustancias químicas representan para la salud de las personas y el medio ambiente. Con la ratificación del documento, las partes se comprometían a aplicar las políticas y estrategias necesarias para reducir la producción y las emisiones de estas sustancias, para gestionarlas adecuadamente y para proteger a las personas y el medio ambiente de sus efectos adversos.

El 30 de septiembre del mismo año 2004, y como resultado de las responsabilidades derivadas de la firma del Convenio por parte de la Comunidad Europea, entró en vigor un Reglamento del Parlamento Europeo que establece las medidas que deberán aplicarse en los países de la Unión en relación con estos compuestos.

En este contexto, el Departamento de Salud inició, en octubre de 2004, un programa de vigilancia de la presencia de estos compuestos en los alimentos, a fin de conocer el grado de contaminación y poder realizar una valoración inicial de los posibles riesgos derivados de su ingesta a través de la dieta. El objetivo era investigar la presencia de los mencionados contaminantes en aquellos alimentos que son producidos y ampliamente consumidos en Cataluña, valorar los resultados y emprender las acciones oportunas para proteger la salud de las personas. Se consideró oportuno seguir dos líneas:

- **Grupo I:** investigación analítica dirigida a dioxinas, furanos, bifenilos policlorados y plaguicidas organoclorados.
- **Grupo II:** investigación analítica dirigida a plaguicidas organoclorados.

Con respecto al análisis, debe señalarse que el programa está planteado bajo la base de muestreos aleatorios anuales, siempre que los resultados que se vayan obteniendo no requieran actuaciones especiales.



- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud

Grupo I: dioxinas, furanos, bifenilos policlorados y plaguicidas organoclorados

Muestras analizadas	22
---------------------	----

Grupo II: plaguicidas organoclorados

Muestras analizadas	64
---------------------	----

Datos de 2004.

Actividades de **gestión**

1. Medio ambiente

- 1.1 Emisiones y calidad del medio
- 1.2 Residuos
- 1.3 Seguimiento de las especies cinegéticas y piscícolas del medio natural

2. Fase primaria

- 2.1 Registros de actividades agrarias
- 2.2 Producción agraria y sanidad vegetal
- 2.3 Producción ganadera y sanidad animal
- 2.4 Producción pesquera y acuícola
- 2.5 Bienestar animal

3. Fase de transformación y distribución

- 3.1 Vigilancia y control oficial de los establecimientos productores y comercializadores de alimentos
- 3.2 Vigilancia y control oficial de los alimentos y de las aguas de abastecimiento público
- 3.3 Vigilancia y control oficial de las encefalopatías espongiformes transmisibles
- 3.4 Vigilancia y control oficial de la calidad agroalimentaria y lucha contra el fraude

4. Fase de comercio minorista y de restauración

5. Proveedores de medios de producción y de los prestadores de servicios

6. Enfermedades de transmisión alimentaria

1. Medio ambiente

1.1 Emisiones y calidad del medio

- Intervención integral de la Administración ambiental
- Control de las emisiones a la atmósfera de las actividades industriales y vigilancia de la calidad del aire
- Control de los vertidos y de la calidad de las aguas
- Sistema coordinado de vigilancia de la contaminación química de las aguas del Ebro y de los alimentos de su área de influencia

1.2 Residuos

- Promoción y control de la gestión correcta de los residuos
- Gestión medioambiental de las deyecciones ganaderas
- Gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano
- Control oficial de la gestión de los materiales específicos de riesgo (MER) y de los cadáveres de rumiantes

1.3 Seguimiento de las especies cinegéticas y piscícolas del medio natural

- Seguimiento ecopatológico de la fauna salvaje cinegética
- Seguimiento de los centros de cría para repoblación de fauna
- Vigilancia ante la gripe aviar en aves salvajes
- Vigilancia de la prevalencia de la triquinosis en el medio

Intervención integral de la Administración ambiental

Se trata de un sistema de intervención administrativa de prevención y control de la contaminación basado en la autorización y el control de actividades con incidencia ambiental. Tiene como finalidad lograr un alto nivel de protección de las personas y del medio ambiente en conjunto. Para llevarlo a cabo, emplea instrumentos que permiten prevenir, minimizar, corregir y controlar los posibles impactos de las actividades de titularidad pública o privada susceptibles de afectar al medio ambiente, la seguridad y la salud de las personas. Además, prevé la recopilación de información sobre la calidad de los recursos naturales, las condiciones del medio ambiente, las principales fuentes de emisión de contaminantes, los niveles máximos de inmisión fijados legalmente, etc.

De acuerdo con la potencialidad de incidencia sobre el medio ambiente, la seguridad y la salud, las actividades sobre las que se actúa quedan sometidas a tres tipos de régimen:

- a) el de autorización ambiental,
- b) el de licencia ambiental,
- c) el de comunicación.

La finalidad de los regímenes es disponer de un sistema de prevención y control de las actividades susceptibles de afectar al medio ambiente (vertido de aguas residuales, producción y gestión de residuos, y emisiones a la atmósfera).

En cuanto a los **sistemas de control**, las administraciones públicas velan por que las actividades sean ejercidas con los principios de prevención de la contaminación y de las mejores técnicas disponibles. En este sentido, al inicio de la actividad se verifica la adecuación de las instalaciones y el cumplimiento de los requisitos exigibles. Posteriormente, las actividades se someten a controles periódicos para garantizar su adecuación permanente a los requerimientos fijados en las autorizaciones o licencias.

A la vez, se gestiona el Inventario de emisiones y fuentes contaminantes de Cataluña (EPER-CAT), una recopilación de información sobre emisiones de cincuenta contaminantes.



Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

Administraciones locales de Cataluña

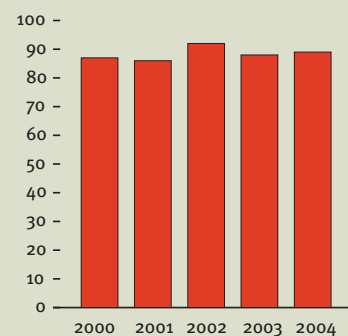
Actividades de intervención integral

Expedientes de solicitud	
Autorizaciones	524
Licencias	5 125
Total	5 649

Actuaciones de control	
Total	590

Evolución del pronunciamiento de las entidades ambientales de control

Controles con pronunciamiento favorable (%)



Datos de 2004.

Control de las emisiones a la atmósfera de las actividades industriales y vigilancia de la **calidad del aire**

📍 Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

- Entidades ambientales de control

Red de vigilancia y prevención de la contaminación atmosférica

Puntos de medición	123
Medidas de contaminantes realizadas	9 000 000

Parámetros medidos

Dióxido de azufre

Óxido de nitrógeno

Plomo*

Benceno*

Sulfuro de hidrógeno

Cloruro de hidrógeno

Cloro

Material particulado

* Parámetros con mayor significación en seguridad alimentaria.

La actividad de control de la contaminación atmosférica se lleva a cabo en dos ámbitos diferentes: el de los **niveles de emisión** de contaminantes a la atmósfera y el de los **niveles de inmisión**, referentes a las concentraciones de cada contaminante en un punto determinado.

Con respecto al control de las emisiones, se combinan los controles continuos de medición de las emisiones y los controles periódicos establecidos en la normativa actual. En este sentido, hay actividades industriales que deben efectuar los controles ambientales integrados (las que se encuentran en el régimen de la Ley de la Intervención Integral de la Administración ambiental) y otras que deben pasar los controles de emisiones periódicos reglamentarios.

Con el objetivo de realizar un seguimiento continuo de las emisiones a la atmósfera de instalaciones potencialmente contaminantes, se ha promovido la conexión a la Red de Emisiones a la Atmósfera de Cataluña (XEAC) de los focos con emisiones más significativas. La XEAC está formada por dos centros de control ubicados en el servicio territorial de Tarragona y en los servicios centrales de Barcelona.

En cuanto a la vigilancia de inmisiones, una de las herramientas para evaluar la contaminación atmosférica en Cataluña es la Red de Vigilancia y Previsión de la Contaminación Atmosférica (XVPCA). Además, se llevan a cabo campañas de medición con unidades móviles de control de las inmisiones. Por otra parte, el Servicio de Vigilancia y Control del Aire responde también a solicitudes de información sobre temas de calidad del aire que provienen de consultorías, otras administraciones, particulares, etc. En este sentido, existe toda una línea de actividad orientada a la difusión de información sobre la calidad del aire diariamente en medios de comunicación (*El Periódico*, *Avui* y *BTV*) y páginas web (www.gencat.cat).

Para más información:

- Datos de inmisión:
www.gencat.cat/mediamb/online/
- Anuarios sobre la calidad del aire:
www.gencat.cat/mediamb/aire/informes.htm

Control de los vertidos y de la **calidad** **de las aguas**

El control de los vertidos consiste en supervisar los vertidos, llevar a cabo actuaciones relacionadas con las afecciones al dominio público hidráulico (obras, captaciones, vertidos de material, etc.), recoger muestras destinadas al análisis en laboratorio y hacer el seguimiento y control de las emergencias que puedan surgir.

La mayoría de actuaciones de inspección se centran en los establecimientos industriales y asimilables, y en las estaciones depuradoras de aguas residuales públicas (EDAR). También se incluyen las inspecciones a granjas, centrales hidroeléctricas, campings y campos de golf, y a actividades o hechos susceptibles de afectar al dominio público hidráulico. En todas las inspecciones se evalúa el cumplimiento de las normativas autonómica, estatal o comunitaria.

La Unidad de Guardias y Emergencias es responsable de atender y resolver avisos de incidencias. Las más reincidentes son las afecciones a las EDAR (fallos eléctricos, entrada de vertidos...), las afecciones a las aguas continentales (alteraciones de la calidad por color, espumas, aceites, olores...), alertas de carencia de calidad en las aguas litorales, vertidos de purines, y accidentes de transporte que ocasionan vertidos, entre otros.

Con respecto al seguimiento y control de la calidad de las aguas, se distinguen tres grandes áreas de control:

- a) las aguas continentales superficiales,
- b) las aguas subterráneas,
- c) las aguas litorales.

El objetivo es mantener sistemas de vigilancia mediante control analítico periódico de parámetros generales (pH, conductividad, oxígeno disuelto...) y de otros como aniones, cationes, nutrientes, etc.

Los puntos de control se agrupan y constituyen redes, que se encargan del **control de vigilancia** (estaciones con una frecuencia mensual de muestreo), el **control operativo** (frecuencia trimestral) y el **control de pequeños abastecimientos** (frecuencia trimestral). Cuando la situación lo requiere se llevan a cabo controles específicos de investigación. Aparte de lo anterior, también se lleva a cabo el control en sedimentos y pescados y el de índices biológicos.



🎯 Agencia Catalana del Agua

Inspecciones	14 173
--------------	--------

Actuaciones relacionadas con el dominio público hidráulico	5 106
--	-------

Actuaciones de la Unidad de Guardias y Emergencias	516
--	-----

Puntos de control de las redes de calidad de las aguas	1 788
--	-------

Datos de 2004.



- ⊙ **Agencia Catalana del Agua**
- ⊙ **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
- ⊙ **Departamento de Salud**
- ⊙ **Agencia de Protección de la Salud**
- ⊙ **Ministerio de Medio Ambiente**

Organismo colaborador
Laboratorio de Espectrometría de Masas del CSIC (compuestos orgánicos)

Producto analizado	Muestras
Dioxinas y furanos	50
Bifenilos policlorados	164
Metales pesados ¹	299
Plaguicidas organoclorados ²	197
Octacloroestireno	134
Policloronaftalenos	134

1. Mercurio y cadmio.

2. Dicloro difenil tricloroetano, dicloro difenil dicloroetano, dicloro difenil dicloroetileno, hexaclorobenceno, naftalenos policlorados policloroestirenos, policlorobencenos y pentaclorobenceno.

Sistema coordinado de vigilancia de la contaminación química de las **aguas del Ebro** y de los alimentos de su área de influencia

Actualmente se dispone de un sistema coordinado de vigilancia de los niveles de contaminación química en el medio y los alimentos del último tramo de la cuenca del Ebro, con el objetivo de conocer los niveles de contaminación del agua y los alimentos y, si fuera necesario, adoptar medidas adicionales de protección de la salud de las personas y el medio.

El sistema se puso en funcionamiento a raíz de dos estudios: el del embalse de Flix y otros tramos del río Ebro, por el que se llegaba a la conclusión de que entre el embalse y la desembocadura del río hay una contaminación importante de mercurio, cadmio y compuestos organoclorados (pero no de radionúclidos), y el informe que abordaba la problemática del río Cinca, objeto de vertidos de DDT.

Los principales objetivos operacionales del sistema de vigilancia son:

- a)** determinar periódicamente el nivel de contaminación química, tanto ecológica como de los alimentos;
- b)** evaluar los niveles de los contaminantes detectados y su comportamiento a lo largo del tiempo;
- c)** establecer un procedimiento organizativo que permita actuaciones ágiles, eficientes y coordinadas entre todos los departamentos con competencias;
- d)** gestionar situaciones de anomalía o de alerta relacionadas con cambios en las concentraciones de contaminantes químicos de forma coordinada.

En el supuesto de que de la evaluación de los resultados obtenidos se derive un riesgo para la salud o el medio, o bien se origine alarma social, está previsto llevar a cabo una notificación extraordinaria que incluya la naturaleza de la emergencia y la metodología utilizada, los peligros y riesgos que se determinen, la evaluación del riesgo y cualquier medida de gestión del riesgo adoptada; la identificación detallada de los alimentos y de los medios implicados; el grupo o grupos de población que pueden quedar afectados o potencialmente afectados; otra información referente a los alimentos y a los medios; las medidas de gestión del riesgo tomadas con objeto de disminuir o eliminar el peligro; y la autoridad competente correspondiente.

Promoción y control de la **gestión** correcta de los **residuos**

La correcta gestión de los residuos permite minimizar el vertido al medio de componentes que podrían constituir una fuente de contaminación de los productos de la cadena alimentaria. En este sentido, la Agencia de Residuos de Cataluña (ARC) lleva a cabo toda una serie de actuaciones que contribuyen de forma directa o indirecta a garantizar la seguridad de la cadena alimentaria.

Los ámbitos de actuación y las actividades más destacadas de la ARC son:

- Programas de gestión de residuos industriales, municipales y de la construcción
- Promoción y control del reciclaje
- Autorización y registro de gestores de residuos
- Control del almacenamiento de residuos especiales
- Seguimiento y control de los productores, gestores y transportistas de residuos.
- Inventario de BPC (bifenilos policlorados)
- Promoción y control de la minimización de residuos industriales
- Autorización y control de transporte transfronterizo de residuos y con otras comunidades autónomas del Estado
- Atención de denuncias y visitas de inspección
- Programa de emergencias
- Servicio de analítica
- Seguimiento de los laboratorios acreditados para comprobación de calidad
- Gestión de suelos contaminados
- Estudios de determinación y seguimiento de la calidad del compuesto
- Promoción de la recogida selectiva de determinadas materias como pilas y medicamentos
- Actuaciones en el ámbito de las deyecciones ganaderas
- Promoción, información y sensibilización mediante servicios web, la edición de guías, etc.

● Agencia de Residuos de Cataluña

Visitas de inspección y control	3 915
Controles efectuados por empresas colaboradoras	3 006
Denuncias atendidas	455
Revisiones documentales	400 000
Actuaciones sobre suelos contaminados	145
Centros de recogida en funcionamiento	267
Instalaciones de tratamiento biológico de materia orgánica	20
Recogida selectiva de pilas, medicamentos y envases de fitosanitarios	1 014 toneladas
Instalaciones de gestión de deyecciones ganaderas	990
Emergencias atendidas	70
Determinaciones analíticas realizadas	24 450

Datos de 2004.



- 📍 **Agencia de Residuos de Cataluña**
- 📍 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**

Ayudas para infraestructuras de implantación, control y seguimiento de los planes de gestión 4 000 000 EUR

Datos de 2005.

Purines tratados en las cinco plantas autorizadas que hay en Cataluña 430 049 m³

Datos de 2005.

Deyecciones líquidas generadas anualmente 11 000 000 m³

Deyecciones sólidas generadas anualmente 8 000 000 toneladas

Purines tratados en instalaciones autorizadas 430 049 m³

Datos de 2005.

Para más información:
www.arc-cat.net/ca/altres/purins
www.gencat.cat/darp
 (apartado «Ganadería»)

Gestión medioambiental de las **deyecciones ganaderas**

El origen de las deyecciones ganaderas generadas en Cataluña se encuentra, principalmente, en las granjas de producción porcinas, avícolas, bovinas y ovinas. Las deyecciones ganaderas son los excrementos generados por el ganado, solos o mezclados con lecho, aunque estos hayan sido transformados. Normalmente se distinguen diferentes tipos de deyecciones ganaderas (estiércoles, purines y gallinaza) según la procedencia y el contenido de la materia seca.

El destino natural y más inmediato para las deyecciones ganaderas es la aplicación a los suelos agrícolas, dado que constituyen, en la mayoría de los casos, un instrumento para el mantenimiento o incremento del contenido de materia orgánica del suelo, así como una fuente de elementos nutritivos para los cultivos.

La prevención en el ámbito de la contaminación por nitrógeno de origen agrario pasa por la adopción de las medidas necesarias para disminuir la generación de deyecciones ganaderas y el uso racional de los abonos químicos, así como por mejorar la gestión de las deyecciones producidas. En este sentido, la herramienta básica es la planificación de la gestión de las deyecciones ganaderas y su uso como fertilizante. Las explotaciones ganaderas deben elaborar un plan que determine la correcta gestión de estos subproductos en su ámbito de actuación. El objetivo es equilibrar la generación de productos orgánicos residuales con objeto de evitar la acumulación en el suelo de sustancias que pueden perjudicar la productividad agrícola y evitar la contaminación de las aguas por los excesos de nitrógeno y fósforo.

Son también actuaciones relevantes de la Agencia de Residuos de Cataluña los convenios de colaboración en varios ámbitos (cooperación en actuaciones de inspección, estudios sobre tecnologías de tratamiento de las deyecciones ganaderas o actualización del mapa base de capacidad de recepción de materia orgánica secundaria) y las actuaciones de apoyo técnico, como la colaboración en la guía de tratamiento de las deyecciones ganaderas, que constituye una herramienta para la difusión de las tecnologías disponibles.

Gestión de los **subproductos animales** no destinados al consumo humano

La legislación comunitaria establece las normas de salud animal y pública aplicables a la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación y la utilización o la eliminación de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH), así como a su comercialización y la de sus productos derivados. A tal fin, establece las obligaciones de los operadores para que la gestión de los subproductos animales, desde que son generados hasta el momento de su destrucción o, si procede, aprovechamiento, sea segura tanto desde el punto de vista de la salud humana y animal como medioambiental. Los subproductos animales (cuerpos enteros o partes de animales o productos de origen animal) se clasifican en tres categorías, en función de su riesgo:

- **Categoría 1:** transmisores de enfermedades de elevado riesgo para animales o para el ser humano.
- **Categoría 2:** susceptibles de transmitir alguna enfermedad a animales o al ser humano.
- **Categoría 3:** tejidos declarados aptos para el consumo humano o sin riesgo.

Para cada categoría hay varios tratamientos y destinos posibles. Así, los de la **categoría 1** deben seguir un tratamiento específico y destrucción controlada; los de la **categoría 2** pueden tener los mismos destinos que los de la **categoría 1** y en algunos casos pueden ser valorizados mediante compostaje o producción de biogás. Los de la **categoría 3** pueden tener los mismos destinos que los de las categorías 1 y 2 o pueden ser valorizados tras un tratamiento específico (alimentación de animales de compañía, peletearía, reactivos de laboratorio, etc.). En Cataluña se realizan inspecciones para comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable por las empresas que gestionan SANDACH y otorgar la autorización correspondiente. Estas inspecciones, así como la emisión de los informes y las propuestas de resolución correspondientes, son realizadas por la Agencia de Residuos de Cataluña en el caso de los subproductos de las categorías 1 y 2 y sus productos transformados, y por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural en el caso de los subproductos de la categoría 3 y sus productos transformados.

El Departamento de Salud participa en la gestión de los SANDACH mediante el control intracentro en establecimientos alimentarios.



- 🎯 **Agencia de Residuos de Cataluña**
- 🎯 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
- 🎯 **Departamento de Salud**
- 🎯 **Agencia de Protección de la Salud**

Resoluciones de adecuación al Reglamento (CE) 1774/2002	13
Inspecciones realizadas	19

Datos de 2004.

Para evitar cualquier riesgo de dispersión de los agentes patógenos o los residuos, los SANDACH deben ser transformados, almacenados y separados, o bien eliminados de forma adecuada, en una instalación autorizada, supervisada por la autoridad competente.



- 📍 **Agencia de Residuos de Cataluña**
- 📍 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
- 📍 **Departamento de Salud**
- 📍 **Agencia de Protección de la Salud**

Gestión de residuos

Toneladas transformadas

MER	81 844
Resto de materiales de la categoría 1	27 000
Total	108 844

Plantas de transformación de materiales de la categoría 1

1

Inspecciones

2

Datos de 2004.

Destino: valoración energética y depósito controlado.

Control oficial de la gestión de los **materiales específicos de riesgo** (MER) y de los cadáveres de rumiantes

La normativa que define los materiales específicos de riesgo (MER) y regula la eliminación, considera MER todos los tejidos y órganos de un animal que, según los trabajos científicos disponibles, podrían ser infectivos si el animal estuviera afectado por una encefalopatía espongiforme transmisible (EET), como también los tejidos que puedan resultar contaminados por razón de proximidad anatómica o por las prácticas de manipulación con tejidos potencialmente infectivos. También se consideran MER el cadáver o el canal y la totalidad de los despojos de un animal que obtenga un resultado positivo o dudoso a las pruebas de diagnóstico de las EET.

Tras su extracción en los mataderos que sacrifican ganado vacuno, ovino y caprino, los MER deben ser identificados en tintaje y tratados en establecimientos autorizados para su gestión. Los materiales MER son clasificados como materiales de **categoría 1** y deben ser gestionados (tintados, almacenados, transportados y tratados) de forma que se evite cualquier riesgo de reintroducción en la cadena alimentaria. Por otro lado, los cadáveres de rumiantes también son considerados MER, dado que incluyen tejidos considerados MER.

La Agencia de Residuos de Cataluña (ARC) tiene las competencias para inspeccionar en cualquier momento cualquier punto de las instalaciones con incidencia ambiental, con respecto al sector de los residuos. Para llevar a cabo esta tarea se comprueban las condiciones de control del proceso, así como los balances del producto obtenido, las existencias y el destino.

Las plantas de gestión de residuos autorizadas por la ARC son inspeccionadas periódicamente: una vez cada tres meses, en el caso de las plantas de gran capacidad, o cada seis meses si se trata de plantas de baja capacidad.

El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural y el Departamento de Salud participan en el control de la gestión de los MER en explotaciones ganaderas y establecimientos alimentarios respectivamente.

Seguimiento ecopatológico de la fauna salvaje cinegética

Esta actividad tiene por objeto mantener un seguimiento sanitario de las poblaciones de las especies cinegéticas, tanto para detectar la aparición de epizootias en la fauna, de zoonosis y de enfermedades transmitidas por la ganadería extensiva a la fauna y al revés, así como para instaurar el asesoramiento sanitario como herramienta de gestión en la realización de repoblaciones y translocaciones de animales. Se lleva a cabo un seguimiento especial de las especies de ungulados salvajes como el jabalí, el rebeco, la cabra montés, el ciervo, el corzo, el gamo y el muflón.

El Departamento de Medio Ambiente y Vivienda y la Universidad Autónoma de Barcelona han firmado un convenio de colaboración para desarrollar distintos trabajos de seguimiento y vigilancia de enfermedades de varias especies cinegéticas de artiodáctilos existentes en Cataluña, así como para el asesoramiento sobre estas en las reservas nacionales de caza de Cataluña y zonas de caza controlada. En el supuesto de que se detecte un foco de enfermedades de declaración obligatoria, se comunica al Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Se trata de un sistema de vigilancia epidemiológica pasiva (sospechas, encuestas, campañas de divulgación, recogida y analítica de cadáveres encontrados en los cotos) y de un sistema de vigilancia epidemiológica activa (análisis en cadáveres de animales abatidos, recogida de muestras en animales capturados y asesoramiento en profilaxis).

Por otra parte, se encuentran las áreas privadas de caza que son gestionadas por particulares o asociaciones de cazadores.



🎯 Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

Participan:

- Servicio de Ecopatología de Fauna Salvaje, Facultad de Veterinaria, UAB
- Federaciones de caza

El Departamento de Medio Ambiente y Vivienda promueve el seguimiento ecopatológico de la fauna salvaje en las áreas privadas de caza que se lleva a término mediante un convenio entre las asociaciones de cazadores y la Facultad de Veterinaria.

Estudios realizados

Ecopatología del jabalí en Cataluña

Estudio de la epizootia de *Pestivirus*

Estudio de las encefalopatías espongiiformes transmisibles a la fauna salvaje

Establecimiento de medidas de prevención de la sarna sarcóptica en la cabra montés

Seguimiento de los centros de cría para repoblación de fauna

Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

Participa:

- Centro de Sanidad Avícola de Cataluña (CESAC)

Centros dedicados a la repoblación en Cataluña

Granjas cinegéticas	98
Piscifactorías	2

Datos de 2004.

Desde el Departamento de Medio Ambiente y Vivienda se desarrollan toda una serie de actividades de seguimiento de la cría y liberación de animales en el medio para la repoblación de fauna. La inclusión de estos animales en el medio y su posible incorporación a la cadena alimentaria como resultado de las actividades de caza y pesca continental hace necesario llevar a cabo un adecuado **control de los agentes patógenos** que puedan estar asociados.

Se desarrollan actividades de control sanitario de las explotaciones cinegéticas avícolas (perdiz, codorniz y faisán) que tienen por objeto el control del estado sanitario de los animales de cría, engorde y reproductores. Se realiza un control de patologías como la enfermedad de Newcastle y la causada por *Mycoplasma*, que son enfermedades de declaración obligatoria. Se lleva a cabo un control específico de *Salmonella typhimurium*, que aunque no es especialmente problemática para las repoblaciones en el medio natural, es una zoonosis transmisible que supone un riesgo para la salud humana. También se analizan otros parámetros como hongos, coccidios y otros tipos de salmonela, pese a no ser de declaración obligatoria ni de transmisión humana. No se autorizan las repoblaciones de los ejemplares provenientes de las granjas que no realicen estos controles, o cuando su resultado es disconforme en relación con determinados parámetros.

Asimismo, se desarrollan actividades de control sanitario de las piscifactorías destinadas a la repoblación de ríos. Se llevan a cabo dos controles por año sobre parámetros como la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua y la detección de virus, bacterias, hongos y parásitos en pescados y huevos.

Control en granjas cinegéticas de aves

Parámetro objeto de control	Elemento objeto de control	Frecuencia
Newcastle	Excrementos y sangre	3 por año
<i>Mycoplasma</i>	Excrementos y sangre	1 por año
<i>Salmonella typhimurium</i>	Plumas, excrementos y sangre en pollos de un día	1 por año

Datos de 2005.

Vigilancia frente a la **gripe aviar** en aves salvajes

Desde otoño de 2005, el Departamento de Medio Ambiente y Vivienda está aplicando el Programa de vigilancia frente a la gripe aviar en aves salvajes. Este programa de vigilancia pretende determinar la prevalencia de los subtipos H5 y H7 en aves silvestres, determinar los picos de mortalidad en aves silvestres que puedan haber sido causados por la gripe aviar y conocer la circulación de otros subtipos de esta enfermedad en aves silvestres de Cataluña.

La población de estudio que debe vigilarse son las especies de aves invernantes acuáticas, principalmente aquellas especies que presenten más riesgo debido al número de individuos, el origen de las rutas migratorias o la probabilidad de contacto con aves domésticas.

Estas aves atraviesan Cataluña durante la migración, y algunas especies de pájaros que pasan el invierno en Cataluña pueden proceder de países en los que ha habido brotes de gripe aviar.

En Cataluña se identifican tres zonas de riesgo: el delta del Ebro, el delta del Llobregat y Els Aiguamolls de l'Empordà; en torno a ellos se ha establecido una delimitación de términos municipales de riesgo.

Este programa consta de dos tipos de vigilancia, la activa y la pasiva. La **vigilancia activa** consiste en la recogida de muestras sistemática en las zonas consideradas de riesgo, y la **vigilancia pasiva** se basa en la detección de cualquier incremento anormal en la mortalidad de aves silvestres que se pueda relacionar con la aparición de gripe aviar, prestando más atención a las aves acuáticas.



🎯 Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

Participa:

- Centro de Investigación de Sanidad Animal (CRESA)

Resultados de la actividad

Muestras analizadas	497
Número de positivos a gripe aviar	0

Datos de 2005 (hasta el 4 de enero de 2006).



- 📍 Departamento de Salud
- 📍 Agencia de Protección de la Salud
- 📍 Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

Ningún resultado positivo de *Trichinella* en las 106 muestras de zorros analizados.

Datos de 2004.

Ningún resultado positivo de *Trichinella* en 140 000 000 cerdos sacrificados en los mataderos catalanes analizados.

Datos de 1991-2004.

Siete casos de *Trichinella* declarados en jabalíes abatidos en cacerías.

Datos de 2004.

Vigilancia de la prevalencia de la **triquinosis** en el medio

Esta actividad tiene como objetivo investigar la prevalencia de *Trichinella spp.* en la fauna salvaje, con el fin de determinar la fuerza de infección desde el ciclo selvático del parásito, tanto en relación con los porcinos y equinos domésticos como con la población humana, a través del consumo de carne de caza silvestre.

Aunque en estos últimos años no se han encontrado casos de ciclo doméstico del parásito, la presencia de *T. spiralis* en la vida salvaje representa un riesgo para los cerdos domésticos que se encuentran al aire libre (granjas ecológicas) o en pequeñas granjas donde no hay barreras para evitar el contacto con animales salvajes.

Por este motivo, el Departamento de Salud, junto con la Dirección General de Medio Natural del Departamento de Medio Ambiente, planteó la conveniencia de disponer de **información epidemiológica** respecto a la prevalencia de la triquinosis en la fauna salvaje. En este sentido, investiga la prevalencia del parásito en los zorros, al tratarse del animal indicador de elección para la investigación epidemiológica del ciclo selvático de *Trichinella spp.*, puesto que ocupa una posición elevada en la cadena alimentaria, tiene un comportamiento depredador, caníbal y carroñero, y se encuentra en altas densidades.

Paralelamente se investiga la presencia de triquina en los jabalíes que se faenan en las salas autorizadas de tratamiento de caza.

Cuando se detectan triquinas en el jabalí se informa a los ayuntamientos de los municipios de la zona donde ha sido cazado el animal y a los grupos de cazadores sobre la importancia de someter la carne de jabalí a inspección veterinaria para el control de triquinas, y de la obligación de que las carnes que deban comercializarse (minoristas, restaurantes...) previamente se destinen a una sala de tratamiento de caza o a un matadero autorizado, en la que pasarán el control sanitario.

2. Fase primaria

2.1 Registros de actividades agrarias

- Autorización y Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Cataluña (RIAAC)
- Registro Vitivinícola de Cataluña

2.2 Producción agraria y sanidad vegetal

2.2.1 Fomento de buenas prácticas agrarias y control del suelo, del agua de riego y de los sistemas de fertilización

- Fomento y control de buenas prácticas agrarias
- Control del suelo agrícola
- Control de las aguas de riego
- Control de los sistemas de fertilización agrícola

2.2.2 Control de la producción, comercialización y utilización de los productos fitosanitarios

- Vigilancia y control de la producción, comercialización y utilización de productos fitosanitarios
- Vigilancia y control de residuos de productos fitosanitarios en origen

2.2.3 Promoción de la aplicación correcta de los productos fitosanitarios

- Formación de aplicadores de productos plaguicidas
- Avisos fitosanitarios
- Divulgación de información sobre las plagas de cuarentena y los productos fitosanitarios

2.2.4 Prevención, vigilancia y control de las plagas de los vegetales

- Control de la producción y la comercialización de material vegetal
- Seguimiento oficial, control y erradicación de las plagas vegetales
- Fomento de la creación y mantenimiento de agrupaciones de defensa vegetal (ADV)

2.2.5 Biotecnología

- Control de la producción de organismos genéticamente modificados (OGM)

2.2.6 Producción integrada y producción agraria ecológica

- Fomento y control de la producción integrada
- Fomento y control de la producción agraria ecológica

2.3 Producción ganadera y sanidad animal

2.3.1 Control de la producción, comercialización y utilización de los productos zoonosanitarios

- Control de la producción, comercialización y aplicación de medicamentos de uso veterinario en animales productores de alimentos
- Gestión de alertas en medicamentos de uso veterinario
- Plan de investigación de residuos en las explotaciones ganaderas
- Actuaciones del cuerpo de Mossos d'Esquadra en relación con el control de la producción y del uso ilegal de sustancias farmacológicas en las producciones animales

2.3.2. Control de la alimentación animal

- Autorización y registro de establecimientos productores e intermediarios de piensos
- Plan de control de la alimentación animal. Vigilancia y control de las empresas fabricantes y los intermediarios de piensos
- Gestión de alertas en alimentación animal. Plan operativo de intervención (POI)
- Sistema de gestión integral de la alimentación animal
- Control de la gestión de subproductos destinados a la alimentación animal

2.3.3. Calidad y trazabilidad de la leche

- Programa de calidad de la leche cruda de vaca
- Proyecto Letra Q. Trazabilidad de la leche. Registro General de Agentes del Sector Lácteo

2.3.4. Regulación y ordenación de las explotaciones ganaderas

- Control y gestión del Registro de Explotaciones Ganaderas

2.3.5. Identificación y trazabilidad del ganado

- Gestión y control del sistema de identificación y registro de los animales
- Registro de transportistas y comerciantes de ganado
- Control de los movimientos de ganado

2.3.6. Vigilancia y control de las enfermedades animales

- Programas de vigilancia, lucha y erradicación de enfermedades animales. Sistemas de alerta en sanidad animal
- Programa de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles
- Impulso de las agrupaciones de defensa sanitaria (ADS)

2.3.7. Medidas de bioseguridad

- Control de las medidas de bioseguridad para evitar la entrada de agentes infecciosos en las explotaciones ganaderas
- Control de los centros de limpieza y desinfección de vehículos de transporte de ganado

2.4 Producción pesquera y acuícola

- Vigilancia de la calidad de las aguas, de los moluscos y del fitoplancton tóxico
- Control de la documentación de acompañamiento del marisco
- Vigilancia de dioxinas y furanos en pescados
- Control del etiquetado, presentación, publicidad y documentación de acompañamiento de los recursos marinos en las lonjas pesqueras, almacenes frigoríficos, mercados mayoristas y durante el transporte
- Vigilancia y control de la conservación y gestión de los recursos pesqueros

2.5 Bienestar animal

- Plan de controles de bienestar animal

Autorización y Registro de **Industrias Agrarias y Alimentarias** de Cataluña (RIAAC)

El Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Cataluña (RIAAC) es un registro específico dentro del Registro de Establecimientos Industriales de Cataluña, dadas las particularidades del sector productor de alimentos y piensos y la estrecha interrelación que presenta con el mundo agrario.

La finalidad del RIAAC es disponer, de forma permanente y actualizada, de toda la información necesaria sobre las industrias alimentarias, agrarias, pecuarias, forestales y de pesca. Esto es lo que permite llevar a cabo políticas de control y fomento en este sector por parte de los órganos competentes.

El hecho de ser productores de alimentos requiere que los inscritos, además de cumplir las condiciones generales exigidas a los sectores industriales, cumplan la legislación alimentaria en constante proceso de renovación a fin de responder tanto a las necesidades técnicas como las derivadas de la seguridad alimentaria, la calidad alimentaria o la evolución de los usos comerciales, y a las nuevas directrices en materia de control e inspección. Esto implica la necesaria coordinación y complementación con el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios, y suplirlo en los sectores o las producciones que no cubra, como el sector de los piensos.

Las actividades agrarias, alimentarias, forestales y de pesca que deben ser objeto de inscripción en el RIAAC son las especificadas por el Decreto 302/2004, de 25 de mayo (DOGC n.º 4142, de 27/05/2004).

📍 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Datos básicos del RIAAC

- Identificación del establecimiento
- Ubicación del establecimiento

Datos complementarios del RIAAC

- Cuantificación física y origen de materias primas y productos intermedios
- Subvenciones e inversiones
- Vinculación con productores de base
- Capacidad y características del almacenamiento
- Descripción de las líneas de fabricación

Deben inscribirse obligatoriamente:

- La primera instalación
- Cualquier variación sustancial
- El cese de la actividad
- Los cambios de titularidad
- Los traslados de los establecimientos industriales

Para más información:
www.gencat.cat/darp/registre.htm



📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Registro **Vitivinícola** de Cataluña

El Registro Vitivinícola de Cataluña se creó el año 2003 como un instrumento indispensable de gestión y control que permite garantizar el buen funcionamiento del mercado vitivinícola.

La normativa vigente obliga a incluir todas las viñas en el registro, a su mantenimiento y a la comunicación de cualquier modificación de los datos que figuran en él. El hecho de ser inscrito equivale a poder producir y a ser reconocido por la Administración para cualquier trámite relacionado con lo sector vitivinícola.

La finalidad es poder disponer de un registro único en línea de los viticultores particulares, bodegas, cooperativas, organizaciones profesionales, consejos reguladores de las denominaciones de origen, Instituto Catalán de la Viña y el Vino, y Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

El Registro Vitivinícola de Cataluña es una herramienta que, por una parte, permite garantizar la trazabilidad de los productos vitivinícolas desde la cepa hasta la botella y, por la otra, facilita la gestión de todos los operadores.

Registro Vitivinícola de Cataluña

Año	Parcelas inscritas	Superficie de producción
2004	78 443	60 383 ha
2005	86 943	64 012 ha

Fomento y control de **buenas prácticas agrarias**

La agricultura intensiva, capaz de proveer de alimentos en cantidad y calidad suficientes, y que permite disfrutar de una elevada seguridad alimentaria, tiene el reto de conseguir también una buena calidad ambiental. Por este motivo es fundamental que todo el sector siga las buenas prácticas agrarias, promovidas por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

A fin de que los agricultores y ganaderos adopten las buenas prácticas agrarias, es necesaria su sensibilización y su acceso a información y formación adecuadas. Asimismo, es necesaria la implicación de los técnicos que asesoran a los agricultores y ganaderos, que son también uno de los grupos claves implicados en la solución del problema.

Con el objeto de divulgar la situación actual y las medidas correctoras que se están adoptando, se han previsto acciones de formación, capacitación y sensibilización, como cursos y seminarios técnicos, el Plan de implantación y promoción de los planes de gestión ambiental de las fincas agrarias de Cataluña y la Mesa de seguimiento del uso sostenible de la materia orgánica secundaria. Asimismo, el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural ha editado el vídeo *Buenas prácticas agrarias: nitrógeno*, de distribución gratuita, con el que se pretende impulsar la adopción del código de buenas prácticas agrarias por parte de los agricultores y ganaderos.

La adopción de buenas prácticas agrarias tiene como objetivo hacer compatible una agricultura desarrollada con el mantenimiento de la calidad y los recursos que son imprescindibles para llevarla a cabo.



● Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Objetivos de los planes de aplicación de buenas prácticas agrarias:

- Adoptar por parte del sector de un código de buenas prácticas agrarias.
- Asegurar una correcta gestión de las deyecciones ganaderas (purines, estiércoles, gallinazas, etc.) y, en general, de los fertilizantes nitrogenados (deyecciones ganaderas, compuesto, fertilizantes con nitrógeno mineral, etc.) a fin de evitar la contaminación de las aguas por nitratos procedentes de fuentes agrarias.
- Optimizar la fertilización nitrogenada de los suelos (disponer de mejores conocimientos sobre la respuesta de los cultivos al nitrógeno).
- Obligar al cumplimiento de la directiva de nitratos en zonas vulnerables.
- Invertir tendencias de la contaminación de las aguas, sustituir la fertilización mineral por orgánica, etc. (Proyecto Columela).

Para más información:
www.gencat.cat/darp

Control del **suelo agrícola**

📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Los suelos actúan como interfase obligada para los cultivos de dónde obtienen agua o nutrientes, además de estar en contacto físico con ellos.

Las prácticas agrícolas de trabajo del suelo, fertilización, tratamientos fitosanitarios, etc. comportan modificaciones en las propiedades fisicoquímicas y biológicas de los suelos, que presentan una resistencia a los cambios (resiliencia) y una capacidad de transformar, retener e inactivar muchas de las sustancias que se añaden.

A fin de preservar la calidad de los suelos y asegurar la de los cultivos que crecen en ellos, existen toda una serie de limitaciones en los productos que se pueden aplicar: fitosanitarios (productos y cantidades), abonos, aguas de riego (aguas regeneradas), lodos de depuradora, etc.

El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, dentro de su programa para conocer la fertilidad de los suelos de Cataluña –así como también dentro del Mapa de suelos (1/25 000) de Cataluña–, recoge muestras de suelo en distintos puntos, que son analizados posteriormente. Las muestras se almacenan en un banco de muestras de suelos, para posibles estudios posteriores. Iniciados los estudios con cariz agronómico, paulatinamente se han ido ampliando con el estudio del secuestro del calcio, de los nitratos y de los metales pesados y la recogida de muestras sistemática para determinados lugares o cultivos, y los muestreos se han realizado con una determinada periodicidad (cinco años o más).

Control de las **aguas de riego**

Las aguas de riego son un elemento básico en la producción agrícola. Este medio de producción, imprescindible en muchos cultivos, debe ser objeto de control a fin de evitar que pueda vehicular agentes químicos y biológicos capaces de incorporarse a la cadena alimentaria y que supongan un riesgo para la salud las personas.

El control de las aguas de riego es una responsabilidad de carácter transversal en qué están implicados diferentes organismos como la Agencia Catalana del Agua (ACA), el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural (DAR) y el Departamento de Salud, puesto que tiene implicaciones de ámbito medioambiental, agrario y de salud pública. Al control de las fuentes de contaminación y de los parámetros de calidad de las aguas superficiales y subterráneas llevados a cabo desde la ACA, se añaden los controles del DAR, que tienen en cuenta aspectos como los efectos sanitarios, los efectos agronómicos sobre los cultivos y los efectos sobre el suelo (salinidad, sodicidad, etc.) que a largo plazo podrían tener efectos sobre la salud, como la acumulación en el suelo de metales pesados.

Debe mencionarse específicamente el control que se lleva a cabo sobre la reutilización de las aguas residuales depuradas. En este caso, el Departamento de Salud tiene un papel relevante en el procedimiento de autorización cuando estas aguas se destinan a usos que pueden tener repercusiones en la salud pública.

Las normas vigentes establecen una serie de criterios y procedimientos que deben cumplirse para la utilización de estas aguas, que están orientados a minimizar los riesgos para el medio ambiente y la seguridad de los alimentos. Se describen diferentes categorías de agua según la calidad. Cada categoría se define por unos parámetros de calidades básicas. En función de estos puede tener diferentes usos.

Así, las aguas residuales depuradas de mayor calidad pueden destinarse a los riego de cultivos de invernadero, cultivos de consumo en crudo y otros cultivos regados por aspersión. En otros casos, se destinan al riego de zonas verdes, campos de golf, riego de prados y pastos de animales, cultivos procesados antes del consumo y frutales no regados por aspersión. En el supuesto de aguas de inferior calidad, estas se destinan al riego de bosques y zonas donde el acceso del público es restringido.



- 📍 **Agencia Catalana del Agua**
- 📍 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
- 📍 **Departamento de Salud**
- 📍 **Agencia de Protección de la Salud**

Para la reutilización de aguas residuales debe seguirse un procedimiento de autorización en el que se comprueba el cumplimiento de los criterios de calidad necesarios en función del uso que se quiera dar a las aguas. Esta autorización lleva asociadas una serie de obligaciones de autocontrol periódico de los parámetros de calidad por parte del titular de la autorización.

Más información:
www.mediambient.gencat.net/aca
www.gencat.cat/darp
www.gencat.cat/salut



- ◉ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ◉ Agencia de Residuos de Cataluña

Control de los sistemas de fertilización agrícola

La fertilización agrícola orgánica y mineral se realiza principalmente a partir de las deyecciones ganaderas y los fertilizantes minerales. Tiene implicaciones productivas, económicas y medioambientales importantes. Fertilizar bien quiere decir aplicar los nutrientes que son necesarios y en el momento oportuno. Es una cuestión de gestionar correctamente los recursos y minimizar los costes y el impacto en el medio ambiente y en la seguridad alimentaria, siempre pensando en la cosecha óptima.

La presencia de nitratos en las aguas, particularmente en las subterráneas, es un problema que se ha ido haciendo más notorio a medida que han ido pasando los años. Esto se ha debido a distintas causas, como el uso poco eficiente de los fertilizantes nitrogenados y la aplicación fuera de época o en cantidades excesivas.

Actualmente, los abonos químicos se consideran la principal fuente de nitrógeno en la agricultura. Su facilidad de uso, de aplicación y de transporte, así como su precio relativamente bajo y la disponibilidad casi inmediata de los nutrientes para los cultivos son las razones por las que se ha extendido tanto su uso. Las deyecciones ganaderas son la segunda fuente más importante de nitrógeno disponible para la agricultura en Cataluña. La mayoría de explotaciones agropecuarias intensivas no son capaces de aplicar como abono todo el nitrógeno que se genera. Como consecuencia de ello, se ha generado un exceso local de nutrientes.

Todas las explotaciones ganaderas (exceptuando las que no comercializan su producción) deben disponer de un plan de gestión de deyecciones ganaderas, aplicarlo y llevar un libro de gestión. Del mismo modo, todas las explotaciones agrícolas no ganaderas con tierras en zonas vulnerables deben disponer y aplicar un plan de gestión de fertilizantes nitrogenados y llevar un libro de gestión.

Los planes de gestión deben presentarse en modelo normalizado únicamente en las oficinas comarcales del DAR, y deben ser validados conjuntamente por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural y por la Agencia de Residuos de Cataluña, en el ámbito de sus respectivas competencias, en el caso de las deyecciones ganaderas, y únicamente por el DAR en el caso de los fertilizantes nitrogenados.

Otros fertilizantes orgánicos son los lodos de depuradora y el compuesto de residuos sólidos urbanos. La aplicación de lodos de depuradora al suelo está legislada y debe cumplir una serie de requisitos, como los siguientes: que estén estabilizados, es decir, que estén tratados por vía biológica, química o térmica, de forma que se reduzca de forma significativa su poder de fermentación y los inconvenientes sanitarios de su utilización, y que no superen determinadas concentraciones de metales pesados.

La aplicación de buenas prácticas agrarias y el control que se lleva a cabo sobre los productos utilizados como abonos pretenden contribuir a mejorar de forma significativa la presencia de nitratos y otros posibles contaminantes en las aguas y en los suelos, de forma que contribuyen a reducir su presencia en las aguas de consumo y en los alimentos.

Información disponible en Internet (www.gencat.cat/darp)

- Plan de prevención y corrección de la contaminación por nitratos
- Plan de apoyo a la gestión de las deyecciones ganaderas
- Mapa de las zonas vulnerables y relación de municipios afectados
- Código de buenas prácticas agrarias en relación con el nitrógeno
- Programa de medidas agronómicas
- Programa de medidas de gestión de las deyecciones ganaderas
 - Medidas de gestión: minimización, valorización y tratamiento
 - La planta de tratamiento de purines de Les Masies de Voltregà
 - Infraestructuras de gestión de purines (balsas y plantas de tratamiento)
- Síntesis del Programa de medidas de gestión de los recursos hídricos
- Información sobre las redes de control de la calidad del agua
- Datos de calidad de las aguas subterráneas
- Estadística de los análisis de aguas subterráneas
- Red de control de aguas superficiales
- Preguntas y respuestas
- Tabla de equivalencias en nitrógeno
- Manual de gestión de purines (índice)



📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Vigilancia y control de la **producción, comercialización y utilización** de productos **fitosanitarios**

El objeto del programa es controlar y comprobar que los productos fitosanitarios puestos en el mercado están debidamente registrados y cumplan los requerimientos de calidad y etiquetado previstos por la legislación. Su finalidad es evitar la circulación de productos fitosanitarios que no cumplan las normas vigentes y los requisitos mínimos de calidad, así como garantizar la eficacia de los tratamientos fitosanitarios.

La ejecución del programa comporta actuaciones de control de los establecimientos que fabrican, almacenan y comercializan productos fitosanitarios y de control de la calidad de las existencias de los productos. Tanto estos establecimientos como los productos fitosanitarios y las sustancias activas que los componen deben estar autorizados y registrados en sus correspondientes registros.

Registro Único Europeo de Sustancias Activas

La lista única de sustancias activas con efecto fitosanitario incluye las sustancias activas destinadas a la formulación de productos fitosanitarios.

Ninguna sustancia activa puede ser utilizada en la fabricación de productos fitosanitarios si no está incluida en una lista positiva comunitaria.

Este registro es responsabilidad de la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea (SANCO). Desde el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural se participa en el Comité Estatal de Productos Fitosanitarios y se promueve la emisión de propuestas en los ámbitos estatal y europeo en función de las particularidades de Cataluña.

Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario

Los productos fitosanitarios que deban utilizarse en el Estado español sólo podrán fabricarse y comercializarse si se encuentran en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario. Cada uno de ellos tiene una autorización de uso para unos cultivos concretos, para luchar contra determinadas plagas, a una dosis establecida, una clasificación toxicológica y un plazo de seguridad. También se regulan los momentos de aplicación y las precauciones especiales que deben tenerse en cuenta para su utilización. Estas y otras informaciones llegan a los usuarios a través de la etiqueta de los productos fitosanitarios. [→]

Más información en relación con el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario: www.mapa.es/ (apartado «Agricultura»)

<http://europa.eu.int/comm/food/index.html> (UE)

La Dirección General de Agricultura, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), gestiona este registro. Desde el Servicio de Sanidad Vegetal del DAR se supervisan las experiencias de prerregistro de los productos fitosanitarios que se realizan en Cataluña y se inspeccionan a las empresas autorizadas para realizar ensayos oficialmente reconocidos.

Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas

Los establecimientos donde se fabrican plaguicidas, los locales donde se almacenan o comercializan y las empresas que se dedican a realizar tratamientos con plaguicidas, así como los aplicadores, deben estar inscritos en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP).

La gestión de este registro corresponde a las comunidades autónomas.

En Cataluña, esta queda repartida, dependiendo del tipo de plaguicida, entre el Departamento de Salud y el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Asimismo se llevan a cabo acciones de vigilancia y control de la utilización de productos fitosanitarios, que tiene como propósitos:

- a)** Controlar a las empresas de tratamientos de productos fitosanitarios a través de la comprobación de su inscripción en el ROESP, el control del Libro Oficial de Movimientos (LOM), la inspección de contratos con usuarios y tratamientos realizados, y la comprobación de las medidas de seguridad de los aplicadores y posesión del carnet.
- b)** Comprobar el uso correcto de los productos fitosanitarios mediante el control de las aplicaciones directas en campo.
- c)** Controlar muestras de vegetales, suelos y aguas tras los tratamientos para comprobar la repercusión sobre el medio ambiente, así como vigilar y controlar que los productos se empleen de acuerdo con lo que establecen las normas vigentes.

Actividades realizadas

Inspecciones a establecimientos productores	30
Inspecciones de productos fitosanitarios	30
Tomas de muestras de productos fitosanitarios (tasa de conformidad: 100 %)	10

Datos de 2004.

Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas

Establecimientos inscritos	869
Empresas de servicios inscritas	413
Total	1 282

Datos de 2004.



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Participan:

- Instituto Químico de Sarrià
- Departamento de Química Analítica de la Universidad de Barcelona
- Fundación Bosch i Gimpera

Controles realizados en Cataluña	284
----------------------------------	-----

Tasa de conformidad	97,5 %
---------------------	--------

Datos de 2005.

Vigilancia y control de residuos de productos fitosanitarios en origen

Desde el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural se llevan a cabo distintas actividades de vigilancia de residuos de fitosanitarios. En primer lugar, debe mencionarse el Programa de control de fitosanitarios en origen, que tiene como objetivo conocer, antes de su comercialización, el nivel de residuos de productos fitosanitarios que pueden contener los diferentes productos vegetales producidos en Cataluña como consecuencia de los tratamientos fitosanitarios aplicados.

Es un programa europeo de vigilancia que en el ámbito estatal siguen las comunidades autónomas y coordina el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Asimismo, se prevé la ejecución de mecanismos para impedir la puesta en el mercado de estos vegetales cuando superen los límites máximos de residuos (LMR) establecidos en la legislación vigente.

Paralelamente se lleva a cabo un programa de vigilancia denominado Programa coordinado de vigilancia de residuos de plaguicidas en la Unión Europea, que tiene carácter comunitario y está orientado a recoger datos y disponer de información sobre el nivel de residuos de plaguicidas en determinados productos vegetales, previamente establecidos, que forman parte importante o significativa de la dieta de los europeos, con el fin de poder calcular la exposición alimentaria de las personas a los plaguicidas a través de la alimentación.

Las normas europeas regulan los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en vegetales y prevén que la Comisión Europea deba implantar progresivamente un sistema que permita calcular la exposición a los plaguicidas a través de la alimentación. En este sentido, desde el año 1997 la Comisión hace recomendaciones relativas a programas coordinados de vigilancia de residuos de plaguicidas a escala comunitaria.

Las muestras utilizadas en estos programas se recogen en almacenes de cooperativas o de centrales hortofructícolas, tanto de cámaras de conservación como antes de la entrada al almacén (producto acabado de recoger).

Formación de **aplicadores** de productos plaguicidas

La formación de aplicadores se dirige a los agricultores-aplicadores y manipuladores de plaguicidas para la obtención del carnet de aplicador. Esto tiene como finalidad última un uso correcto de los productos plaguicidas de forma que se minimice una posible utilización excesiva o ineficiente.

La reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas establece que los aplicadores y el personal de las empresas dedicadas a la realización de tratamientos con plaguicidas tienen que haber superado los cursos de capacitación homologados conjuntamente por los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

Existen distintos niveles de capacitación:

- El **nivel básico** tienen que obtenerlo los agricultores y el personal de las empresas y entidades dedicadas al almacenamiento, la venta o la aplicación de productos fitosanitarios que participen de forma directa en la aplicación o la manipulación de estos productos.
- El **nivel cualificado** deben obtenerlo las personas responsables de los establecimientos de venta al público de productos fitosanitarios, los aplicadores a terceros y los directores técnicos de las empresas y entidades que realicen tratamientos fitosanitarios.
- El **nivel especial** tiene que obtenerlo todo el personal que participe en la aplicación de cada uno de los plaguicidas clasificados como muy tóxicos de acuerdo con su modalidad de aplicación.
- El **nivel de piloto aplicador agroforestal** tienen que obtenerlo los pilotos que apliquen productos fitosanitarios por medios aéreos.

Los cursos de capacitación para obtener el carnet de manipulador de productos plaguicidas se desarrollan en las escuelas de capacitación agraria, que dependen del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, o en otros centros homologados.



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Carnets expedidos hasta el año 2004 19 227

Para más información:
www.gencat.cat/darp
(apartado «Agricultura/Sanidad vegetal»)
www.ruralcat.net
(apartado «Información técnica/Sanidad vegetal/Información sobre productos fitosanitarios»)

Avisos fitosanitarios

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Participan:

- Agrupaciones de defensa vegetal

Siete estaciones de avisos del Servicio de Sanidad 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)

Actuaciones

- 110 seguimientos de plagas
- 2000 controles de puntos de observación
- 13 389 avisos por SMS y correo electrónico
- 240 avisos a contestadores telefónicos
- Avisos con actualización permanente en el sitio web del DAR, en el teletexto de TV3 y en la revista *Catalunya Rural i Agrària*

Datos de 2004.

Para más información:
www.gencat.cat/darp
 (apartado «Agricultura/Sanidad vegetal»)
www.ruralcat.net

Esta actividad tiene como objetivo informar y asesorar a los agricultores de las técnicas y los momentos más adecuados para controlar las plagas mediante el desarrollo de programas de lucha integrada. Esto permite evitar tratamientos innecesarios y, en consecuencia, minimizar el uso de fitosanitarios y su incorporación a la cadena alimentaria y el medio ambiente.

Los agricultores catalanes se pueden informar con rapidez de la evolución de las **plagas y enfermedades** susceptibles de afectar a sus cultivos a través de avisos, de siete contestadores telefónicos automáticos, de Internet y, últimamente, mediante el correo electrónico y mensajes SMS.

Debe señalarse, además, que el agricultor puede obtener un asesoramiento más individualizado si se integra en una Agrupación de Defensa Vegetal (ADV). En Cataluña hay 110 en funcionamiento, en las que trabajan 130 técnicos.

Cataluña tuvo la primera red de avisos para el seguimiento de mildiu de la viña (*Plasmopora viticola*) en la comarca del Penedès. Por otra parte, la primera estación de avisos del Estado español se creó en Lleida en 1964 para el seguimiento de las plagas de los fruteros.

En 1973 se regularon las estaciones de avisos de todo el territorio español y se estableció una estación de avisos por provincia. A partir de 1980, las competencias sobre sanidad vegetal pasaron a las comunidades autónomas, momento en que la Generalitat de Catalunya, a través del Servicio de Protección de los Vegetales, empezó a gestionarlas y potenciarlas. Si bien en aquel año el Servicio disponía de una estación de avisos por provincia, se crearon otras nuevas en Amposta, Móra la Nova, La Tallada d'Empordà y Vilafranca del Penedès. Actualmente, el Servicio de Sanidad Vegetal dispone de siete estaciones de avisos.

Divulgación de información sobre las plagas de cuarentena y los productos fitosanitarios


Con objeto de promover el uso adecuado y eficiente de los productos fitosanitarios es fundamental informar al agricultor tanto de las nuevas plagas como de los productos fitosanitarios que debe utilizar. A tal fin, la divulgación de esta información se lleva a cabo en varios formatos.

En primer lugar, se publican **fichas de plagas**, cada una de las cuales presenta la descripción de la plaga y las especies de interés agrícola que pueden resultar afectadas. También se incluyen apartados específicos que tratan de profundizar en la biología de la especie plaga, los síntomas y los daños que provoca y las medidas más adecuadas para controlarla. Además de todo lo anterior, las fichas se complementan con imágenes de cada plaga o enfermedad y una versión imprimible del documento.

En segundo lugar, se divulgan **hojas informativas fitosanitarias**, donde aparecen las técnicas más adecuadas para controlar los principales organismos nocivos que afectan a los vegetales. A diferencia de las fichas de plagas, que dan una información general sobre las principales plagas y que no varían, las hojas fitosanitarias se renuevan de forma periódica y aportan información actualizada sobre las últimas técnicas de control.

Las dos publicaciones, editadas por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, complementan la información que se da en los avisos fitosanitarios mensuales.



 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**

Las fichas de plaga y las hojas informativas actualizadas están disponibles en la página web del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

www.gencat.cat/darp
(apartado «Agricultura/Sanidad vegetal»)

Control de la producción y la comercialización de material vegetal

📍 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**

Obligaciones para los titulares del registro

- Comunicar la detección de organismos nocivos de cuarentena.
- Conservar un plano actualizado de instalaciones y parcelas.
- Conservar como mínimo un año los registros de los productos vegetales.
- Presentar la declaración anual de cultivos y comercialización.
- Disponer de un responsable fitosanitario y realizar exámenes visuales durante la temporada de cultivo.
- Cooperar con los organismos oficiales competentes.

El control de la producción y el comercio del material vegetal tiene por objeto evitar la difusión de plagas de cuarentena. Se basa en tres elementos fundamentales: el Registro Oficial de Proveedores de Material Vegetal, el pasaporte fitosanitario y la certificación de material vegetal.

Deben inscribirse en el Registro Oficial de Proveedores de Material Vegetal todos los proveedores del material vegetal establecido en la normativa vigente, como semillas y plantas de vivero (cereales, leguminosas, plantas hortícolas, plantas de prados y forrajes para la alimentación del ganado; plantas industriales, etc.) así como planteles de árboles frutales producidos en la propia explotación. El registro es un instrumento necesario para la aplicación de los controles oficiales a los que están sometidas las actividades que se encuentran inscritas.

El pasaporte fitosanitario es necesario para la circulación de un determinado material vegetal dentro de los países de la UE y tiene como objetivo garantizar que estos vegetales han sido cultivados o manipulados por una empresa registrada, sometida a un control fitosanitario, y que, como consecuencia, se encuentran libres de organismos de cuarentena.

Por otra parte, la actividad de control y certificación del material vegetal (semillas y planteles) tiene como objetivo garantizar que se ha comprobado el proceso de producción y que el material reúne los requisitos establecidos de sanidad vegetal y autenticidad varietal. De este modo, el material vegetal se comercializa precintado y etiquetado e identificado con una etiqueta oficial que garantiza el cumplimiento de los requisitos de sanidad y autenticidad varietal que marca la reglamentación vigente, y que se haya sometido a control de origen y del proceso de producción, lo que permite la trazabilidad de este material.

La certificación del material vegetal de fruteros se acredita mediante una etiqueta oficial, numerada, de color azul, planta por planta. En la etiqueta se indican la especie, la variedad, el clon y el portainjerto. A través del sitio web de RuralCat se pueden comprobar las variedades de vástagos de fruteros certificadas por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, además del plantel que lo produjo y el término municipal de la parcela de producción.

Seguimiento oficial, **control** y erradicación de las **plagas vegetales**

Las plagas de cuarentena son aquellas que pueden tener importancia económica potencial y que figuran en la lista estatal o de la Unión Europea. La inclusión de una plaga en la lista de cuarentena limita la introducción y circulación de los portadores potenciales a fin de minimizar el riesgo de introducción en las zonas libres. Cuando se detecta un foco (o bien se sospecha que existe esta posibilidad), la Administración debe verificar su presencia. Si se confirma, deben adoptarse medidas fitosanitarias a fin de lograr la erradicación de la plaga. El objetivo es evitar la introducción y propagación en Cataluña de nuevas plagas especialmente peligrosas. El seguimiento y control permite reducir la incidencia de las plagas, hecho que además de comportar beneficios económicos supone una reducción del uso de fitosanitarios.

Cuando es necesario se llevan a cabo campañas específicas dirigidas a luchar de forma colectiva contra las plagas de difícil control individual en determinadas zonas.

Todos estos tratamientos se llevan a cabo mediante productos de baja peligrosidad para las personas y la fauna. Siempre que sea posible, se utilizan técnicas de lucha alternativa. Por este motivo, desde el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural se llevan a cabo acciones orientadas a poner a punto técnicas de lucha alternativas a la lucha química, como la utilización de feromonas mediante las técnicas de captura masiva y de confusión sexual.

Las técnicas de **captura masiva** se están aplicando en los cítricos, a fin de evitar los tratamientos contra la mosca de la fruta, en las comarcas del Baix Ebre y El Montsià. También se aplica a los fruteros de las comarcas de Barcelona y Girona. Asimismo, actualmente toda la zona arrocerá está controlada por la técnica de la captura masiva con feromonas sexuales, y sólo se actúa con insecticidas respetuosos con el medio ambiente cuando se superan los umbrales correspondientes.

La técnica de la **confusión sexual** se ha aplicado en fruteros en la zona fructícola de Lleida y Girona, en la vid, y en otros cultivos como el avellano y el nogal, donde se están poniendo a punto estas técnicas innovadoras y que sustituyen a los tratamientos insecticidas.



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

19 725 hectáreas de plantaciones supervisadas, con varios focos erradicados

52 000 hectáreas de olivos y 8000 hectáreas de cítricos de la zona protegidas con tratamiento aéreo

22 000 hectáreas de zona arrocerá, 735 de cítricos y 150 de fruteros controladas mediante la técnica de la captura masiva

2300 hectáreas de viña y 1200 de fruteros controladas por la técnica de la confusión sexual

Datos de 2004.



📍 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

110 agrupaciones de defensa vegetal en funcionamiento actualmente en Cataluña

1 180 000 euros recibidos en forma de subvenciones por las agrupaciones de defensa vegetal, como ayuda para la contratación de técnicos y la realización de actuaciones específicas o propuestas por la Administración

Datos de 2004.

Fomento de la creación y el mantenimiento de agrupaciones de defensa vegetal (ADV)

Esta actividad tiene por objeto fomentar la creación de agrupaciones de agricultores para luchar de forma colectiva contra las plagas y desarrollar programas de lucha integrada.

Las agrupaciones de defensa vegetal (ADV), además colaborar con la Administración en la lucha contra las plagas de los vegetales y los agentes nocivos, promueven la creación de redes de seguimiento de parásitos o de previsión de accidentes meteorológicos y la realización de actuaciones masivas de lucha.

Las ADV pueden ser de ámbito municipal o supramunicipal y deben agrupar como mínimo al 20 % de los labradores del área, o el 50 % de la superficie de los cultivos que hay que proteger. Pueden constituir una ADV los labradores o las asociaciones legalmente constituidas que establecen colectivamente programas de protección de los vegetales.

Los interesados deben presentar la documentación al Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural para su aprobación. Las ADV se inscriben en un registro que gestiona el Servicio de Sanidad Vegetal. Anualmente establecen un programa de actuación de acuerdo con las directrices técnicas del Servicio de Sanidad Vegetal.

Las ADV han colaborado con las estaciones de avisos en la prospección del fuego bacteriano, en la lucha por captura masiva en cítricos, en las campañas de tratamiento aéreo, en el control del barrenador del arroz, etc.

Control de la producción de **organismos genéticamente modificados (OGM)**

Los organismos genéticamente modificados pueden definirse como los organismos cuyo material genético (ADN) se ha alterado de una forma que no ocurre naturalmente por el acoplamiento o la recombinación natural.

Como una aplicación de la biotecnología moderna, esta técnica permite que se transfieran genes individuales seleccionados de un organismo a otro, incluso entre especies no relacionadas.

En líneas generales, los tipos más comunes de productos de la cadena alimentaria producidos mediante biotecnología moderna pueden dividirse en:

Alimentos genéticamente modificados

- Alimentos que son OGM, como el maíz genéticamente modificado.
- Alimentos que contienen un OGM, por ejemplo, una galleta elaborada con harina de maíz genéticamente modificado.
- Alimentos producidos a partir de OGM, como un aceite de maíz genéticamente modificado.
- Alimentos que contienen ingredientes producidos a partir de OGM, por ejemplo, chocolate que contenga lecitina de soja procedente de soja genéticamente modificada.
- Alimentos que contienen un ingrediente o aditivo producido por microorganismos genéticamente modificados, por ejemplo colorantes, vitaminas y aminoácidos esenciales.
- Alimentos que contienen ingredientes procesados por enzimas producidas mediante microorganismos genéticamente modificados, por ejemplo, el jarabe de maíz de alta fructosa producido a partir del almidón usando la enzima glucosa isomerasa (producto de un OGM).

Piensos genéticamente modificados

- Piensos que son OGM, como la soja genéticamente modificada.
- Piensos que contienen un OGM, por ejemplo, un pienso compuesto que contiene maíz genéticamente modificado.
- Piensos producidos a partir de OGM, como la harina de soja genéticamente modificada.
- Piensos que contienen un ingrediente producido a partir de un OGM.



- 🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- 🎯 Agencia Catalana del Consumo

Para más información:

www.gencat.cat/darp
(Apartado «Alimentación/
Organismos genéticamente
modificados»)

www.gencat.cat/salut/acsa
(apartado «La Agencia/
Publicaciones y estudios»)

En el año 2005, la superficie estimada de variedades genéticamente modificadas de maíz fue de 17 170 hectáreas sobre un total estimado de 40 754 hectáreas (42,13 %).

Aunque las actividades de vigilancia y control de OGM empiezan en la fase primaria, estas se extienden al resto de la cadena alimentaria. El objetivo es proteger la salud y el medio ambiente, el derecho de los consumidores a escoger a partir de información fiable y la libre circulación de los productos genéticamente modificados que hayan sido autorizados. Las actividades desarrolladas se centran en promover prácticas correctas y en la vigilancia y el control, y consisten en:

- Regular la investigación y el desarrollo de las instituciones y entidades que operen con OGM.
- Informar a los agentes que intervienen en las cadenas productiva y comercial de las novedades normativas del sector.
- Informar a los productores, elaboradores, distribuidores, otros agentes y consumidores de aspectos relacionados con los OGM.
- Estudiar la coexistencia entre los productores que emplean OGM y los que operan con sistemas de agricultura ecológica, integrada o convencional.
- Supervisar que se cumpla la normativa sobre trazabilidad de OGM.
- Supervisar que se cumpla la normativa sobre autorización comercial de OGM.
- Supervisar que se cumpla la normativa sobre comercialización y etiquetado de material vegetal de reproducción genéticamente modificado.
- Supervisar que se cumpla la normativa en relación con el Registro de Cultivos Comerciales Genéticamente Modificados.
- Controlar la trazabilidad y el etiquetado de los alimentos puestos a disposición del consumidor final.

Fomento y control de la producción integrada



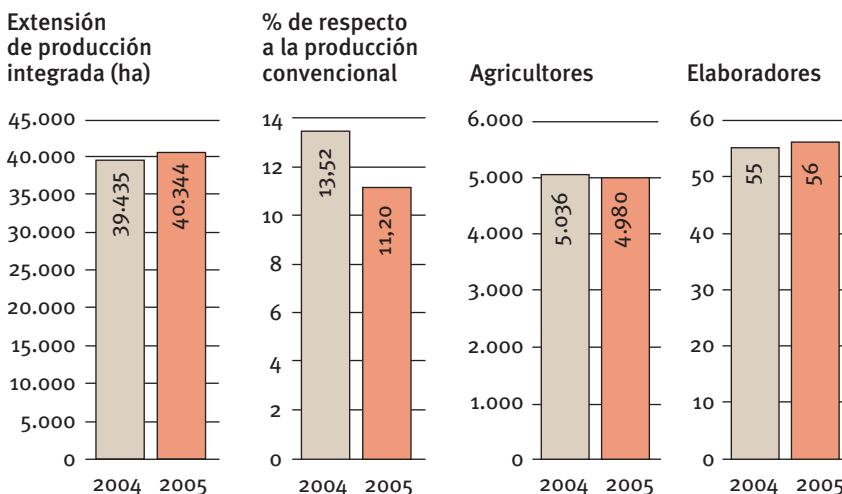
La producción integrada es un sistema agrícola de producción de alimentos que pretende conseguir productos de alta calidad intrínseca y extrínseca, minimizando los impactos sobre la salud humana y el medio ambiente, optimizando todos los factores relacionados con los métodos de producción y disminuyendo los residuos. En la lucha contra los parásitos de los vegetales se promueven las técnicas del control integrado de plagas, y se priorizan las alternativas no químicas.

El objeto de esta actividad es fomentar la aplicación del sistema de producción integrada, así como el control y certificación de los productos que se obtienen.

La calidad y la seguridad de los productos se garantiza mediante una certificación oficial. El sistema de control y certificación debe aplicarse obligatoriamente a todas las empresas agrícolas que utilicen este sistema de producción.

Cuando el proceso de producción se ajusta a todos los aspectos que prevé la normativa de producción integrada, y se ha obtenido, previamente, la certificación de todo el proceso de producción a través de una empresa de control y certificación acreditada, el Consejo Catalán de la Producción Integrada autoriza la comercialización de los productos con una etiqueta identificativa de la denominación o distintivo de garantía «Producción Integrada – Cataluña».

Macromagnitudes de la producción integrada en Cataluña



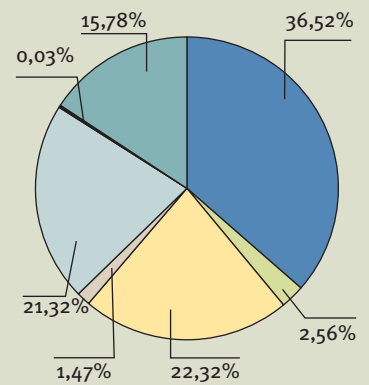
Autoridad competente

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Organismo responsable del control y certificación

Consejo Catalán de la Producción Integrada

Hectareas de producción integrada



Fruta de semilla	14.730	Hortalizas	593
Cítricos	1.034	Olivo	8.601
Fruta de hueso	9.004	Vid	14
		Frutos secos	6.368

Para más información:
www.gencat.cat/darp
(apartado «Agricultura»)

www.produccionintegrada.org

Fomento y control de la producción agraria ecológica



Autoridad competente

- **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**

Organismo responsable del control y certificación

- **Consejo Catalán de la Producción Integrada**

La producción agraria ecológica representa el 1 % del total de la superficie cultivada en Cataluña.

Indicaciones

- Agricultura ecológica, biológica y orgánica
- Sus derivados habituales (eco, bio, etc.), solos o en combinación con otros términos

Productos en los que se pueden utilizar las indicaciones protegidas

- Animales y productos agrícolas vegetales y animales no transformados
- Productos vegetales y animales transformados para consumo humano, preparados básicamente a partir de uno o más ingredientes de origen vegetal o animal
- Materias primas y piensos para la alimentación animal

Para más información:

www.gencat.cat/darp (apartado «Alimentación»)

Libro blanco de la producción agroalimentaria ecológica

www.ccpae.org

La producción agraria ecológica (PAE) es un sistema de obtención de productos agrarios y alimentarios que pone un especial énfasis en la utilización de productos y técnicas lo más sostenibles posible, y que excluye a todas aquellas que potencialmente pueden malograr la calidad del producto final o el medio ambiente en que se realiza esta obtención (evita el uso de toda clase de productos químicos de síntesis).

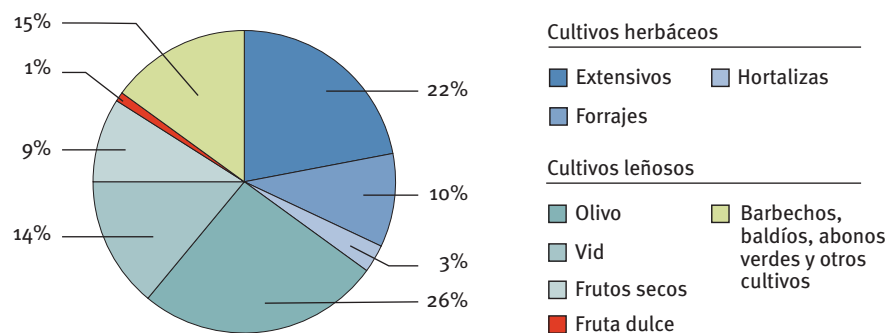
Esta actividad tiene como objetivo fomentar la aplicación de sistemas de producción agraria ecológica y el control y certificación de los productos que se obtienen.

El sistema de control y certificación debe aplicarse obligatoriamente a todas las empresas que intervengan en el proceso desde la producción inicial hasta el momento en que el producto está listo para su consumo final, convenientemente envasado y etiquetado, así como a los intermediarios comerciales y a las empresas que desarrollan trabajos para terceros con estos productos.

Esta obligación se hace extensiva a las empresas que simplemente realizan tareas de intermediación comercial, comprando y vendiendo productos agroalimentarios al por mayor provenientes de producción agraria ecológica, así como a aquellas que realizan trabajos para terceros con estos productos.

La aplicación del sistema de control deberá ofrecer garantías al consumidor de que los productos que llevan indicaciones de la producción agraria ecológica han sido producidos de acuerdo con la norma comunitaria sobre PAE.

Cultivos mas frecuentes



Fuente: CCPAE, 2005

Control de la producción, comercialización y aplicación de **medicamentos de uso veterinario** en animales productores de alimentos

Los medicamentos de uso veterinario que se encuentran en el mercado deben estar debidamente autorizados y registrados, deben cumplir los requerimientos de calidad y etiquetado previstos por la legislación y tienen que utilizarse siguiendo los requisitos establecidos por la normativa vigente.

Toda sustancia activa destinada a formar parte de los medicamentos de uso en animales productores de alimentos debe seguir un procedimiento de autorización y fijación de los límites máximos de residuos aceptados como inocuos en los productos finales. Este procedimiento de evaluación científica es responsabilidad de la Agencia Europea para la Evaluación de Medicamentos con participación de la Comisión Europea y los estados miembros.

A partir de estos principios activos se elaboran los medicamentos de uso veterinario. Cada medicamento, con respecto a su composición, presentación y otras características, es sometido a un comité estatal de evaluación a fin de poder llevar a cabo su autorización e inscripción en el **Registro Estatal de Especialidades Farmacéuticas de Uso Veterinario**, dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ningún medicamento de uso veterinario puede introducirse en el mercado si no dispone de las autorizaciones necesarias y se encuentra inscrito en el registro oficial correspondiente.

Registros. Toda la cadena de producción y distribución se encuentra sometida a registro y control. Los establecimientos que fabrican, almacenan, comercializan y dispensan medicamentos de uso veterinario están sometidos también a un sistema de autorización y registro. Los almacenes de distribución de medicamentos de uso humano también pueden desarrollar estas actividades con medicamentos de uso veterinario. En este caso, la autorización y el registro corresponden al Departamento de Salud.

Controles. El programa incluye, asimismo, el control oficial sobre las empresas radicadas en Cataluña que desarrollan actividades de producción, distribución y dispensación de medicamentos de uso veterinario.

La aplicación en animales productores de alimentos está también sujeta a estrictas normas que van desde la prescripción veterinaria preceptiva, la identificación de los animales tratados, el control de dosificación, el tiempo de espera y el registro de la información correspondiente a cada tratamiento aplicado.



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Registros

Ministerio de Sanidad y Consumo

- Registro Unificado de Laboratorios Farmacéuticos

Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca

- Registro de Manipuladores de Materias Primas
- Registro de Establecimientos de Producción y Comercialización de Productos Zoonosarios
- Registro de Establecimientos de Distribución en Exclusiva de Medicamentos de Uso Veterinario
- Registro de Centros de Dispensación de Medicamentos de Uso Veterinario



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Alertas

Tres alertas declaradas en el año 2005

Cuatro alertas declaradas en el año 2006

Todas estas alertas supusieron la retirada del mercado de distintos lotes de medicamentos veterinarios.

Gestión de alertas en medicamentos de uso veterinario

El objetivo principal de la gestión de una alerta es proteger la salud de los animales, de las personas o del medio ambiente cuando se detecta un posible riesgo por defecto o alteración de la calidad y seguridad de un medicamento veterinario, o cuando se detecta la puesta en el mercado de medicamentos veterinarios no autorizados. Estas alertas pueden ser de calidad, de seguridad o de comercialización.

Medidas cautelares

La normativa vigente establece las medidas cautelares que deben llevarse a cabo, que se detallan a continuación:

- La puesta en cuarentena, la retirada del mercado y la prohibición de utilización de los medicamentos veterinarios correspondientes.
- La suspensión de actividades, publicidad y la clausura provisional de establecimientos, centros o servicios.
- La suspensión de la elaboración, prescripción, dispensación y suministro de productos en fase de investigación en animales.

Comunicación de la alerta

La Subdirección General de Medicamentos de uso Veterinario de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios es la responsable de valorar toda la información obtenida y ordenar la alerta y las medidas cautelares adecuadas. Esta información se notifica al Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural. A partir de este momento se pone en marcha un mecanismo de notificación rápida a diferentes asociaciones, al Consejo de Colegios de Veterinarios de Cataluña y a todos los centros de distribución y dispensación de medicamentos de uso veterinario autorizados en Cataluña, a fin de que actúen en consecuencia de acuerdo con las medidas cautelares establecidas.

Controles

Finalmente se realizan controles, tanto en los laboratorios que elaboran medicamentos veterinarios como en los centros de distribución y dispensación de medicamentos, a fin de verificar que la gestión de la alerta se ha efectuado correctamente, y que se han retirado del mercado de forma efectiva los lotes de productos afectados.

Plan de **investigación de residuos** en las explotaciones ganaderas

Se trata de un programa de vigilancia y control oficial basado en la recogida y análisis de muestras de agua, pienso, orina y paja, que se recogen en las explotaciones ganaderas para verificar el correcto uso de medicamentos veterinarios autorizados e investigar la posible utilización de sustancias ilegales.

La legislación establece las **medidas de control** aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y productos derivados. Los órganos competentes de las comunidades autónomas deben diseñar su plan de investigación de residuos a partir de esta norma y de las directrices establecidas por la Comisión Estatal de Coordinación.

La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria coordina la Comisión Directora del Plan para la investigación de residuos.

Cada comunidad autónoma elabora anualmente un plan aleatorio de muestreo en función del censo, los sacrificios y las producciones por especie de conformidad con la normativa comunitaria.

Miembros de la Comisión Directora del Plan de investigación de residuos

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

- Dirección General de Agricultura, Ganadería e Innovación
– Servicio del Laboratorio Agroalimentario

Departamento de Salud

- Dirección General de Salud Pública
– Servicio de Vigilancia y Control Analíticos

Agencia Catalana del Consumo



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

1310 inspecciones realizadas en explotaciones ganaderas

5551 muestras de agua, orina, pienso, paja y pelo recogidas en las explotaciones

Datos de 2005.

El **Plan de investigación de residuos** se ejecuta tanto en la fase primaria como en la de transformación y distribución. **Más información** sobre la parte del Plan de investigación de residuos que se ejecuta en la fase de transformación de la cadena alimentaria, en la ficha «Plan de investigación de residuos en alimentos de origen animal».



🎯 **Departamento de Interior, Relaciones Institucionales y Participación**

Siete casos de positivos a antibacterianos por encima del límite máximo de referencia detectados por el Departamento de Salud en muestras tomadas en mataderos, investigados a petición de las fiscalías de Lleida y Barcelona

Cinco organizaciones desarticuladas, con 34 detenidos

Datos de 2004.

Dieciséis investigaciones de casos de antibacterianos que superan el límite máximo residual notificados por el Departamento de Salud

Datos de 2004-2005.

Actuaciones del cuerpo de Mossos d'Esquadra en relación con el control de la producción y del **USO ilegal de sustancias farmacológicas** en las producciones animales

Ocasionalmente se detectan prácticas de producción y utilización de sustancias ilegales para potenciar el engorde del ganado. Estas prácticas están tipificadas como delitos contra la salud pública.

El cuerpo de Mossos d'Esquadra lleva a cabo desde hace años una intensa actividad de investigación orientada a la desarticulación de organizaciones dedicadas a la fabricación, distribución y utilización de sustancias para el engorde ilegal del ganado. Con respecto a los residuos en alimentos de origen animal, la Unidad Central Operativa de Consumo de los Mossos d'Esquadra investiga básicamente dos tipos de delitos:

a) la administración ilegal de productos y el sacrificio de animales tratados ilegalmente, y

b) la fabricación y distribución de productos para tratamientos ilegales del ganado.

En el primer caso, la investigación se inicia por una sospecha de los servicios veterinarios oficiales, que intervienen cautelarmente los canales y despojos en el matadero y lo comunican a los servicios territoriales del Departamento de Salud, que informan inmediatamente a la Unidad Central Operativa de Consumo, que cita al ganadero para la recogida de muestras. Durante la investigación, la policía utiliza también otros medios, como la recogida de documentos, la de declaraciones, etc. para encontrar evidencias sobre la propiedad de los animales y poder imputar al presunto autor del delito o detenerlo, si procede.

En el segundo caso, la investigación se inicia a partir del conocimiento de que alguien puede estar realizando la conducta delictiva. En este caso, la investigación se desarrolla normalmente en diligencias declaradas secretas judicialmente y se usan los medios habituales en investigaciones de delitos cometidos por grupos organizados. En estas investigaciones se intenta llegar a los distribuidores o fabricantes de los productos. Son muy costosas en recursos pero, en contrapartida, acostumbran a aportar información valiosa sobre pautas de administración, tipo de producto, etc.

Autorización y registro de establecimientos productores e intermediarios de piensos

Las normas previstas por la UE establecen el registro de los establecimientos de alimentación animal, así como el cumplimiento de determinados requisitos para su inscripción. En este sentido, en Cataluña se desarrollan una serie de actuaciones diferenciadas:

Registro. Se establece un registro creado al efecto en el que deben inscribirse con o sin autorización previa, en función de su actividad, los establecimientos dedicados a la fabricación de aditivos, premezclas y piensos compuestos que incorporen aditivos, destinados a la alimentación animal, así como de los intermediarios de aditivos, premezclas y otros productos.

Directorio. El resto de establecimientos e intermediarios que no tengan que ser autorizados o inscritos en el registro se inscribirán en el Directorio de Establecimientos e Intermediarios.

Autorizaciones especiales. Se establecen una serie de autorizaciones especiales que deben solicitar los fabricantes de piensos compuestos que incorporen aditivos del tipo antibiótico, coccidiostático y otras sustancias medicamentosas, así como factores de crecimiento, aditivos del tipo vitamina A y D, cobre y selenio.

Obligatoriedad de comunicación. Esta se da cuando se quieren poner en circulación aditivos, premezclas y piensos compuestos, así como los piensos para consumo propio cuando contengan aditivos del grupo de los antibióticos, coccidiostáticos y factores de crecimiento. También están sometidos a esta obligación los intermediarios o representantes de productos procedentes de países terceros. El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural revisa las fórmulas y otorga a estos productos un número de referencia que tiene una validez de cuatro años. Pasados cuatro años, si se siguen comercializando, el interesado deberá solicitar la revalidación, para lo que adjuntará un modelo de la etiqueta vigente.



Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

154 establecimientos registrados o autorizados

335 inscritos en el Directorio de Establecimientos Intermediarios

Datos de 2004.



🎯 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Establecimientos registrados	154
Inspecciones a explotaciones	194
Inspecciones a fabricantes e intermediarios	312
Controles	1 090
Determinaciones	716

Datos de 2004.

Plan de control de la alimentación animal. Vigilancia y **control** de las empresas **fabricantes** y los intermediarios de **piensos**

Este plan tiene por objeto el control de la actividad de las empresas fabricantes e intermediarias de pienso, incluidas las explotaciones ganaderas que desarrollan la actividad para consumo de las necesidades de su propia ganadería, a fin de comprobar la calidad y la seguridad de los productos.

Los productos para la alimentación animal no pueden ponerse en el mercado sin una autorización previa expedida por la autoridad competente de la comunidad autónoma o, si procede, sin la notificación previa a la mencionada autoridad, en la forma y las condiciones establecidas reglamentariamente.

Asimismo, los establecimientos o intermediarios que se dediquen a la elaboración, fabricación, importación, exportación, distribución, transporte o comercialización de los productos para la alimentación animal son objeto de una autorización previa al ejercicio de su actividad, expedida por la autoridad competente de la comunidad autónoma o, si procede, la inscripción previa en los registros correspondientes, en la forma y las condiciones establecidas reglamentariamente.

El control consiste en comprobar que se cumplen las condiciones de autorización y registro de las empresas, la identificación y el etiquetado de los piensos, las condiciones de almacenamiento, así como la recogida de muestras y el análisis, en el que se realizan varias determinaciones, entre las que podemos destacar: PAE (proteína animal elaborada; harina de carne y harina de pescado), microbiología, presencia de sustancias indeseables, aditivos prohibidos, contenido de oligoelementos, etc.

Gestión de alertas en alimentación animal. Plan operativo de intervención (POI)

El objetivo principal de las redes de alerta es evitar la llegada al consumo animal de alimentos que puedan suponer un riesgo grave e inmediato para su salud o para la de los consumidores finales.

Desde el año 1978 existe en la Unión Europea un sistema de alerta rápida que fue creado para comunicar los riesgos directos o indirectos para la salud y la seguridad de los consumidores. De acuerdo con la normativa, se establece un sistema de alerta rápida específica para productos alimentarios que incluye también los piensos. Este sistema europeo se conoce con el nombre de RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) e incluye los estados miembros de la Unión, así como los países del Espacio Europeo de Libre Comercio (EEA-EFTA). Los países terceros no forman parte formal de esta red; sin embargo, la Comisión lleva a cabo acciones de comunicación a los países que puedan verse afectados como origen o destino de los productos, de forma que las autoridades puedan adoptar las medidas necesarias.

Dentro del Estado español, el RASFF se divide en dos sistemas de alerta, según se trate de alimentos destinados al consumo humano o alimentos destinados a la alimentación animal, respectivamente: el Sistema coordinado de intercambio rápido de información (**SCIRI**) y el Plan operativo de intervención en la alimentación animal (**POIAA**). Este último es un sistema de gestión de información y alertas basado en una red de puntos de contacto en la que participan las autoridades competentes estatales y las comunidades autónomas.

Se definen tres niveles de gestión:

- las alertas, que tienen como objetivo impedir que cualquier pienso que suponga un riesgo pueda llegar al consumo animal,
- la notificación de información sobre riesgos no graves o que, pese a ser graves, tienen poca probabilidad de darse en el ámbito territorial de competencia, y
- la comunicación de distintos rechazos de productos procedentes de países terceros en los puntos de inspección fronteriza (PIF).



Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Ocho notificaciones de alerta
gestionadas

Veinte inspecciones
realizadas

Datos de 2004.



📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Sistema de **gestión integral** de la **alimentación animal**

Se trata de un sistema informático que facilita la gestión global de la alimentación animal entre las distintas etapas que componen este sector, desde la Administración pública hasta los puntos de inspección fronteriza y los operadores del sector.

El sistema posibilita, a la vez, la búsqueda y consulta de campos tan cambiantes en el ámbito de la alimentación animal como son la legislación y la situación legal de las materias primas, aditivos, sustancias indeseables, etc. que son de interés para este sector. Por lo tanto, este sistema tiene como propósito satisfacer las necesidades tanto de las administraciones públicas como de aquellas personas relacionadas con el mundo de la alimentación animal, sirviendo de herramienta dinámica y eficaz de información.

Este sistema incluye la siguiente información y utilidades:

- Plantas, empresas, laboratorios e importadores autorizados
- Legislación vigente
- Productos: aditivos y materias primas autorizadas y prohibidas, premezclas medicamentosas, sustancias indeseables y bioproteínas
- Novedades y noticias de interés para los usuarios
- Datos de producción
- Datos sobre controles
- Red de alerta (notificaciones, información y seguimiento)

Para más información:
[http://www.mapa.es/es/
ganaderia/pags/silum/
silum.htm](http://www.mapa.es/es/ganaderia/pags/silum/silum.htm)

Control de la gestión de **subproductos** destinados a la **alimentación animal**

El objetivo del programa es el control de la gestión de los subproductos y del cumplimiento de las condiciones establecidas en la reglamentación que regula esta actividad. La finalidad es evitar riesgos para la salud animal o humana.

Dentro de los subproductos de origen animal existen distintas categorías. Los de las categorías 1 y 2 no pueden ser utilizados en alimentación animal y deben ser transformados y eliminados por incineración o depósito a vertedero, o valorizados para la producción de biogás o compuesto, o destinados a usos técnicos autorizados. Los subproductos de la categoría 3 son partes aptas para el consumo humano que no se destinan a este uso por motivos comerciales: rechazos para el consumo humano que no representen un riesgo de transmisión de enfermedades, sangre, leche, pescado, pelos, plumas, piel, etc. de animales declarados aptos para el consumo humano. Al no suponer un riesgo para la salud humana o animal, pueden tener determinados destinos en la fabricación de alimentos para animales de producción y de compañía o productos técnicos.

Por otra parte, otros productos procedentes de la industria alimentaria humana como harinas, pan, productos de pastelería, galletas, pasta de sopa, aperitivos y derivados, chocolate, caramelos, helados, etc. que no se destinan a la alimentación humana por motivos comerciales pueden destinarse también a la fabricación de alimentos para animales.

El procesamiento de estas materias debe llevarse a cabo en planta autorizada para cada aplicación bajo estrictas condiciones que varían según cada caso concreto. Además, las plantas deben tener un sistema interno de control basado en el sistema de análisis de riesgos y de puntos de control crítico y garantizar la trazabilidad de los materiales que reciban, procesen y expidan.



- 📍 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- 📍 Agencia Catalana de Residuos

Subproductos de origen no animal

Plantas de transformación	6
Capacidad de tratamiento	281 775 t/año
Inspecciones realizadas	30

Subproductos de origen animal

Inspecciones realizadas	9
-------------------------	---

Datos de 2004.

Programa de **calidad** de la **leche cruda** de vaca

📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Controles realizados

- Control sanitario de los animales; higiene de la explotación y del ordeño 26
- Control de la calidad de la leche (bacterias, células somáticas, agua, antibiótico)

DAR	130
ALLIC	186 0331
	457 6612

1. Bacterias, células, agua y antibióticos.

2. Células, grasa y proteína. Datos de 2005.

Organismo participante:
Asociación Lechera Interprofesional de Cataluña (ALLIC)

El Programa de calidad de la leche cruda de vaca tiene como objetivos promover la mejora de la calidad de la leche cruda de vaca producida, tratada o transformada en Cataluña; fomentar la mejora integral de las explotaciones lecheras catalanas mediante la adopción de planes colectivos y planes específicos para cada explotación, y verificar que la leche cruda de vaca destinada al consumo directo y a la elaboración de productos lácteos o leche de consumo tratada térmicamente cumpla las condiciones de calidad fijadas por la normativa estatal y comunitaria.

El Plan de mejora de la calidad de la leche en Cataluña tiene tres ejes vertebradores:

- los **programas de mejora** desarrollados por las primeras personas compradoras, los productores o sus organizaciones;
- los **planes de recogida de muestras** y determinaciones analíticas realizadas por las primeras personas compradoras en coordinación con los laboratorios correspondientes;
- las actuaciones de **control y seguimiento** de la Administración, tanto en los programas sanitarios o en el control de residuos a los productos de origen animal como en la higiene, la alimentación y el bienestar de los animales.

Todos los agentes que produzcan, comercialicen o traten leche en Cataluña, así como sus agrupaciones y asociaciones, se pueden adherir a este plan de forma voluntaria y deben presentar su programa específico de mejora, que será supervisado por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

El programa debe prever, obligatoriamente, el análisis y la determinación de puntos críticos; el control de ordeñadoras y el circuito lácteo; la higiene de las instalaciones; el control de la situación sanitaria individual del ganado; el seguimiento analítico continuo, con un mínimo de tres muestras mensuales (en semanas diferentes), y el asesoramiento técnico sobre todos los factores que inciden en la calidad higiénica y fisicoquímica de la leche cruda.

Además, debe incluirse el análisis del agua de la explotación (anual), para determinar su potabilidad, y el análisis periódico de la leche en tanque, para detectar posibles mastitis del ganado. En caso de detectarse, deben realizarse análisis de mastitis individuales.

Proyecto Letra Q. **Trazabilidad de la leche.** Registro General de Agentes del Sector Lácteo


Se han puesto en marcha sistemas que aseguran la trazabilidad y la calidad en el sector lácteo, y se han habilitado los mecanismos para conocer con exactitud el camino que sigue la leche cruda de vaca desde que es recogida en la explotación hasta que entra en un proceso de transformación en la industria o llega a otros destinos. Con objeto de satisfacer estos objetivos, se han puesto en práctica medidas para facilitar la trazabilidad de la leche, mediante la identificación y el registro de todos los agentes implicados en la producción, la recogida, el transporte, el almacenamiento y el tratamiento de la leche de vaca y de los contenedores de leche. Todo esto permite registrar los movimientos de leche que se producen entre ellos.

Estos sistemas se han instaurado a raíz de la obligación, por normativa europea, de ponerlos en práctica por parte de las empresas alimentarias a partir del 1 de enero de 2005. Tanto el registro de agentes y contenedores como el movimiento de leche se integran en la **base de datos Letra Q**, que incluye un sistema informatizado que permite gestionar la información relativa a la calidad de la leche en todas las fases de producción, con objeto de lograr el objetivo de mejorar la seguridad del producto y, en definitiva, la transparencia en el sector.

Se han establecido programas de trazabilidad en el sector lechero y de mejora y control de calidad integral de la producción lechera (animales, explotaciones, transporte, producto), con la adjudicación de los identificadores, la impresión de las etiquetas de seguridad y la distribución para la identificación de los tanques de las explotaciones y las cisternas de transporte de leche, en aplicación en Cataluña del sistema establecido en todo el Estado español (Programa Letra Q) para la trazabilidad de la leche.

Registro de agentes y contenedores

Agente	Censos de 2004	Censos de 2005
Productores	1 350	992
Operadores	68	69
Transportistas	106	107
Centros de recogida	49	54
Contenedores		
Tanques	1 946	1 950
Silos	112	119
Cisternas	116	122

 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Para más información:
www.gencat.cat/darp
(apartado «Ganadería/Alimentación animal»)



📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

**Registro de Explotaciones
Ganaderas**

Explotaciones de producción-reproducción	33 077
Explotaciones especiales (ferias, certámenes, etc.)	2 072
Total	35 149

Datos de 2005.

Control y gestión del **Registro de Explotaciones Ganaderas**

En la normativa que regula y ordena las explotaciones ganaderas se recogen una serie de condiciones mínimas que deben reunir todas las explotaciones a fin de mejorar la producción ganadera y los procesos productivos, mediante la aplicación de normas zootécnicas, de higiene y de bienestar de los animales, así como la protección y mejora del medio ambiente.

La aplicación de esta normativa tiene como objetivos:

- Conocer de forma exhaustiva cada uno de los sectores ganaderos: número total de explotaciones, distribución territorial, clasificación por tipo de producción, situación estructural, capacidad productiva, etc.
- Promover la mejora, mediante la aplicación de unos requisitos mínimos que deben cumplirse para cada tipo de explotación, y, en consecuencia, promover la mejora de la competitividad de las explotaciones.
- Disponer de información actualizada para la aplicación de programas de control.

En esta regulación se establece un registro de explotaciones ganaderas dividido en diferentes secciones: apícolas, avícolas, porcinas, cunícolas, bovinas, ovinas y caprinas, equinas, de otras especies productivas y de centros de recogida de material genético. Dentro de cada sección, las explotaciones se clasifican en diferentes subsecciones según la finalidad productiva.

El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural ha puesto en funcionamiento el **Sistema de información ganadera (SIR)**, que es un sistema de gestión de los datos sanitarios y ganaderos de las explotaciones y de los animales, con información sobre localización geográfica (coordenadas) y calificación sanitaria. Esta información se incorpora a la base de datos estatal (**REGA**) creada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las actividades más destacadas en este ámbito son:

- Autorización y registro de las explotaciones ganaderas.
- Verificación de datos y del cumplimiento de las condiciones de autorización de las explotaciones.
- Mantenimiento de la base de datos del registro.

Gestión y control del sistema de identificación y registro de los animales

La Administración tiene el deber de velar por el cumplimiento de las normas de higiene y sanidad de los animales y por la correcta aplicación de las medidas de apoyo a la producción, a la vez que debe estar en condiciones de obtener y gestionar toda la información necesaria para asegurar al consumidor la sanidad, seguridad y calidad esperada de los productos ganaderos.

La distribución territorial de la producción ganadera, las industrias de sacrificio y transformación y los centros de consumo no son coincidentes y obligan a los animales y sus productos a un desplazamiento entre comunidades autónomas e, incluso, entre países, hecho que dificulta el seguimiento y la transmisión de información.

Por este motivo es necesario un sistema ágil y eficaz de captación, almacenamiento y transmisión de datos que permita disponer de dicha información en el lugar y momento en que sea necesaria. Esta es la razón del establecimiento de SIMOGAN (Sistema informático de identificación y movimientos del ganado) y los demás sistemas de identificación parecidos. SIMOGAN fue el primer sistema estatal creado para gestionar datos de identificación, situación sanitaria y movimiento del ganado vacuno que funcionaba con bases de datos territorializadas por comunidades autónomas y conectadas entre sí. No fue nada más que la respuesta de las administraciones a la demanda social de seguimiento a lo largo de toda la cadena productiva en el sector del bovino de carne, tras las crisis sanitarias europeas derivadas de las encefalopatías espongiformes transmisibles.

SIMOGAN sólo ha sido el principio del sistema de identificación y registro de movimientos que el Estado español, siguiendo la normativa de la Unión Europea, tiene pensado poner en marcha y que abarcará la mayoría de especies de los animales de renta. La aplicación SIMOPORC, correspondiente al ganado porcino, ya está operativa y se encuentran en estudio las de ovino y caprino.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha previsto la creación de dos nuevos registros de animales. Uno de ellos sería el **Registro General de Movimientos de Ganado (REMO)**. El otro sería el **Registro General de Identificación Individualizada de Animales (RIIA)**, que tendría como finalidad unificar los ya establecidos para animales identificados individualmente, y en un futuro incorporar nuevas especies.



Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Actividades de control

Identificación y genotipaje de ganado ovino
66 rebaños
4 486 animales

Identificación de ganado vacuno
400 controles

Datos de 2005.

Para más información:
www.gencat.cat/darp
(apartado «Ganadería/Identificación de ganado»)



Registro de transportistas y comerciantes de ganado

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Transportistas registrados	1.500
----------------------------	-------

Datos de 2005.

El transporte y la comercialización de ganado supone un riesgo de difusión de enfermedades animales. Esta circunstancia, junto con las normas de bienestar animal, plantea la necesidad de que los operadores y transportistas implicados cumplan unas condiciones específicas y que se dé una intensificación de controles sobre las actividades de movimientos de ganado. Con estas finalidades se establecen los siguientes registros:

Registro Oficial de Operadores Comerciales. Se considera operador comercial toda persona física o jurídica que compra y vende animales, directamente o indirectamente, con finalidades comerciales y que en un plazo máximo de treinta días los vende o traslada a otras instalaciones sobre las que no existe ningún título de dominio.

Registro Oficial de Transportistas y de Medios de Transporte para Animales Vivos. Este registro se compone de dos secciones, la de transportistas y la de medios de transporte.

Se considera transportista cualquier persona física o jurídica que lleve a cabo el transporte de animales vivos por cuenta propia o ajena, o ponga a disposición de un tercero un medio de transporte de animales, siempre que este transporte tenga carácter comercial y se efectúe con finalidad lucrativa.

Con respecto a los medios de transporte, deben inscribirse todos los destinados a esta finalidad, incluidos los destinados a desplazamiento sin carácter comercial o finalidad lucrativa. Para la inscripción en el registro es necesario, entre otros documentos, un certificado de idoneidad, para los que realicen trayectos de duración superior a 8 horas. La autoridad competente determina en cada caso el tipo de transporte y las especies y el tipo de ganado, y el número máximo de animales de cada tipo que podrán ser transportados, de acuerdo con la solicitud de registro y la documentación aportada.

Control de los **movimientos** de ganado

A fin de facilitar la gestión de la información ganadera relativa a los movimientos del ganado y de los productos alimentarios de origen animal dentro de los Estados miembros, la UE dispone, desde el 1 de abril de 2004, del **sistema TRACES** (Trade Control and Expert System), un sistema veterinario informático que integra y sustituye las funciones de los sistemas ANIMO y SHIFT en una arquitectura única.

Es una red informatizada de enlace entre las autoridades veterinarias de los diferentes estados miembros mediante la que se comunican todos los movimientos de alimentos y productos de origen animal que tienen lugar desde un estado miembro a otro.

Es un sistema informatizado de los procedimientos veterinarios que consta de un sistema de información para los casos en que el veterinario oficial de un punto de inspección fronteriza (PIF) devuelva un lote, y de una base de datos sobre las condiciones comunitarias de importación de animales y productos. La finalidad de este sistema es que queden registradas las funciones esenciales para ayudar a tomar decisiones en los PIF con el objetivo de evitar la propagación de enfermedades animales.

Con la adopción del TRACES se han simplificado los sistemas para regular los movimientos de ganado y de productos animales, y de esta forma se ha facilitado el seguimiento de los más de 50 000 animales transportados cada día en la Unión Europea, y se dispone de mejores herramientas para controlar las epizootias. Tiene una especial importancia en el control de enfermedades, puesto que la alerta es instantánea y se puede acotar rápidamente el destino de partidas procedentes de un foco sospechoso de enfermedad.



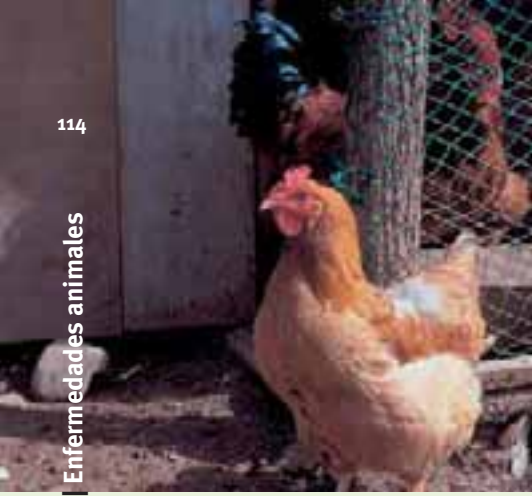
Fuente: Provedella

**Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

758 902 controles realizados
en el ganado vacuno

Datos de 2004.

Para más información:
www.europa.eu
(apartado «Actividades»)



- ⦿ **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
 - **Centro de Sanidad Avícola de Cataluña**
(seguimiento y diagnóstico de enfermedades infecciosas de las aves)

Enfermedades objeto de medidas de lucha y erradicación

- brucelosis bovina, ovina y caprina
- tuberculosis bovina
- encefalopatía espongiiforme bovina
- epididimitis ovina
- enfermedad de Aujeszky
- salmonelosis aviar
- mixomatosis y enfermedad hemorrágica vírica del conejo

Enfermedades objeto de medidas de vigilancia y minimización del riesgo de presentación

- perineumonía contagiosa bovina
- leucosis bovina
- lengua azul
- temblor ovino o *scrapie*
- pestes porcinas
- enfermedad vesicular porcina
- gripe aviar
- enfermedad de Newcastle
- varroasis

Programas de vigilancia, lucha y erradicación de **enfermedades animales.** Sistemas de alerta en sanidad animal

Estos programas tienen el objetivo de vigilar, luchar, controlar y erradicar enfermedades animales. Las actividades que se llevan a cabo dependen de la enfermedad en cuestión y, principalmente, consisten en pruebas diagnósticas a los animales, la profilaxis vacunal, el sacrificio obligatorio del ganado afectado, la eliminación de los cadáveres y la restricción de los movimientos.

Existen determinadas particularidades en función de la especie:

- **Bovino.** Las enfermedades presentes actualmente en la cabaña ganadera catalana que son objeto de medidas de lucha y erradicación son la brucelosis bovina, la tuberculosis bovina y la encefalopatía espongiiforme bovina (todas ellas son zoonosis). Las encefalopatías espongiiformes transmisibles (EET) presentan determinadas particularidades diferenciales. Las enfermedades que actualmente no afectan a la cabaña ganadera catalana que son objeto de medidas de vigilancia y minimización del riesgo de presentación son la perineumonía contagiosa bovina, la leucosis bovina y la lengua azul.
- **Ovino y caprino.** La enfermedad presente actualmente en la cabaña ganadera catalana que es objeto de medidas de lucha y erradicación es la brucelosis ovina y caprina, que es una enfermedad zoonótica. Las enfermedades que actualmente no afectan a la cabaña ganadera catalana y que son objeto de medidas de minimización del riesgo de presentación de brotes y detección rápida de foco son el temblor ovino y la lengua azul.
- **Porcino.** La enfermedad presente actualmente en Cataluña que es objeto de medidas de lucha y erradicación es la enfermedad de Aujeszky. No es una zoonosis. Las enfermedades que actualmente no afectan a la cabaña ganadera catalana que son objeto de medidas de minimización del riesgo de presentación son las pestes porcinas y la enfermedad vesicular porcina. Ninguna de estas enfermedades es zoonosis.
- **Aves de corral.** La enfermedad presente actualmente en Cataluña que es objeto de medidas de lucha y erradicación es la salmonelosis aviar (zoonosis).

Las enfermedades que actualmente no afectan a la cabaña ganadera catalana que son objeto de medidas de minimización del riesgo de presentación son la gripe aviar y la enfermedad de Newcastle (la gripe aviar es zoonosis, mientras que la enfermedad de Newcastle no lo es).

- **Équidos.** Vigilancia y control de enfermedades de los equinos para minimizar la presencia y posible difusión de las enfermedades que les afectan.
- **Conejos.** Lucha contra la mixomatosis y la enfermedad hemorrágica vírica del conejo, a fin de erradicarlas. No son zoonosis.
- **Abejas.** Vigilancia y control de las abejas que minimice la presencia y posible difusión de las enfermedades que les afectan. La enfermedad presente actualmente en Cataluña que es objeto de medidas de prevención y control es la varroasis (no es zoonosis).

Ante la posible aparición de enfermedades animales de declaración obligatoria con un alto riesgo de difusión, debe disponerse de planes predefinidos de actuación que permitan ejercer acciones de vigilancia y prevención, así como la actuación eficaz y con celeridad en caso de aparición de un foco, de forma que se elimine con la mayor brevedad posible y así disminuya el impacto de la enfermedad en la cabaña ganadera. Se definen cuatro tipos de actuación:

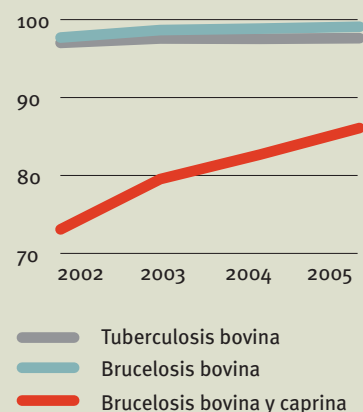
- **Programa de prevención**
- **Programa de vigilancia**
- **Plan de alerta**
- **Plan de emergencia**

En el año 2003 se constituyó el Comité Nacional del Sistema de alerta sanitaria veterinaria, que coordina las actuaciones en materia de sanidad animal entre las distintas comunidades autónomas. Estas actuaciones están orientadas a planificar, coordinar y erradicar cualquier brote infeccioso que se pueda detectar, tanto en animales de producción como entre los animales de compañía o de la fauna salvaje. Una parte fundamental de este órgano es la Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE), que integra toda la información sanitaria disponible, tanto a escala nacional como internacional, y facilita la toma de decisiones urgentes ante la aparición de epizootias y zoonosis en el territorio del Estado.

Gripe aviar

	2003	2004	2005
Explotaciones muestreadas	174	130	150
Muestras en explotación avícola	1.740	1.208	1.945
Muestras de aves silvestres	-	97	565
Positivos	0	0	0

Porcentaje de explotaciones con resultado negativo en el control de enfermedades



Para más información:
www.gencat.cat/darp
www.ruralcat.net
www.mapa.es



- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña

Para más información:

www.gencat.cat/darp

(apartado «Ganadería/ Sanidad animal»)

www.gencat.cat/salut/acsa

(apartado «La Agencia/ Publicaciones y estudios»)

Programa de vigilancia y control de las **encefalopatías espongiiformes** transmisibles

Las encefalopatías espongiiformes transmisibles (ETT) son uno de los problemas de seguridad alimentaria más profusamente reglamentados en Europa por su riesgo potencial, la gravedad de sus efectos sobre la salud de las personas y las consecuencias derivadas en el ámbito económico y de confianza de los consumidores. Desde 1989, en la Unión Europea se llevan a cabo toda una serie de actuaciones para la gestión del riesgo de las EET. En Cataluña, el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural (DAR) se hace cargo de la vigilancia y el control del ganado vacuno, ovino y caprino en la fase primaria de la cadena alimentaria.

En primer lugar, el DAR se encarga de la **vigilancia epizootológica** y el seguimiento de las subpoblaciones susceptibles de presentar la enfermedad. Con objeto de poder detectar y declarar casos sospechosos, se efectúan controles en las explotaciones ganaderas y se recogen muestras de animales muertos en la explotación o sacrificados no destinados a consumo humano.

En segundo lugar, se controlan los productos empleados para la alimentación de los animales en los establecimientos (almacenes, intermediarios, distribuidores, fábricas de piensos y explotaciones ganaderas).

También se toman medidas de **investigación epizootológica** y de erradicación en el supuesto de que se confirmen casos de la enfermedad, con objeto de conocer el origen y los animales o productos con riesgo de estar afectados, y se sacrifican y se destruyen los animales susceptibles de pertenecer a las poblaciones de riesgo, así como cualquier otro producto que pueda representar un riesgo de transmisión de la enfermedad.

Además, el DAR se encarga de la detección de animales sospechosos en la explotación, que son objeto de una prueba de diagnóstico de EET. Los animales muertos en la explotación también son sometidos a esta prueba de diagnóstico.

Los animales trasladados al matadero destinados a consumo humano se someten a una inspección veterinaria previa al sacrificio y, después, a una prueba de detección de EET.

Finalmente, el DAR controla la retirada de cadáveres. Los animales muertos se transportan con la mayor brevedad posible a una planta de destrucción de cadáveres.



Resultados del programa de detección con pruebas rápidas efectuadas por el DARP

	2004		2005	
	Animales investigados	Animales positivos	Animales investigados	Animales positivos
Encefalopatía espongiforme bovina en ganado vacuno				
Sospechosos clínicos	5	0	4	0
Muertes en la explotación > de 24 meses	5 441	5	7 287	3
Sometidos a medidas de erradicación	194	0	64	2
Total	5 640	5	7 355	5
Temblo ovino o scrapie en ovino y caprino				
Sospechosos clínicos	0	0	0	0
Muertes en la explotación > de 18 meses	430	0	159	0
Sometidos a medidas de erradicación	0	0	0	0
Total	430	0	159	0

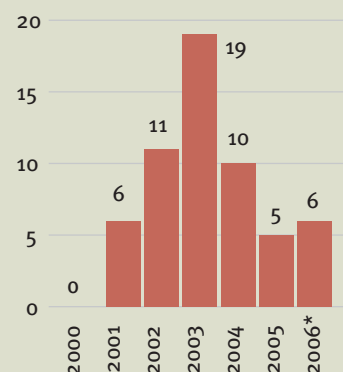
Controles de piensos para la detección de proteínas animales transformadas

	2004	2005
Inspecciones	476	430
Muestras	660	545
Muestras con disconformidades	9 (1,36 %)	1 (0,17 %)
Tasa de conformidad	98,64 %	99,83 %

En Cataluña, el primer caso de EEB se detectó en marzo de 2001. Hasta el 15 de septiembre de 2006 se han diagnosticado un total de 57 casos. El año en que se produjeron más casos fue en 2003, con 19.

Evolución de la EEB en Catalunya

Focos detectados



* Hasta el 15/09/2006

La vigilancia y el control de las EET se lleva a cabo tanto en la fase primaria como en las de transformación y distribución (véase el apartado 3.3).



📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

241 ADS, grupos de saneamiento y asociaciones sanitarias en Cataluña:

- 4 apícolas
(1 por provincia)
- 1 avícola
(ámbito: toda Cataluña)
- 66 bovinas
- 8 bovinas-ovinas
- 16 cunícolas
- 61 de ovino y caprino
- 85 porcinas

Impulso de las **agrupaciones de defensa sanitaria (ADS)**

Las administraciones públicas competentes promueven que el sector ganadero desarrolle sus estructuras y lleve a cabo actuaciones para obtener mejoras en las condiciones higiénicas de los animales que permitan elevar el nivel productivo y sanitario de sus productos. En este contexto, surgen las agrupaciones de defensa sanitaria (ADS).

Una **ADS** ganadera es una asociación constituida por ganaderos con el propósito de conseguir un mayor nivel sanitario y zootécnico de sus explotaciones mediante el establecimiento y la ejecución de programas de profilaxis, lucha contra las enfermedades animales y mejora de sus condiciones higiénicas.

Cada agrupación de defensa sanitaria ganadera se considera como una unidad tanto a efectos del desarrollo del programa sanitario como de las subvenciones que les correspondan. Desde las administraciones públicas competentes se llevan a cabo actuaciones de apoyo económico y técnico para impulsar la creación y el mantenimiento de estas asociaciones.

Gracias a la colaboración del sector en la lucha y erradicación de enfermedades y en el mantenimiento de estructuras defensivas ante el riesgo de su aparición y difusión, se consigue un alto nivel sanitario, que tiene como consecuencia la mejora de la sanidad animal y la rentabilidad de las producciones ganaderas.

Control de las medidas de **bioseguridad** para evitar la entrada de agentes infecciosos en las explotaciones ganaderas

El concepto de bioseguridad hace referencia al conjunto de medidas sanitarias, de manejo, de diseño, de formación, etc. encaminadas a evitar la entrada de agentes infecciosos en las explotaciones ganaderas o a minimizar su difusión.

Las últimas crisis sanitarias han puesto de manifiesto la importancia de la bioseguridad y la prevención a la hora de evitar este tipo de problemas.

Actualmente se conocen bastante bien cuáles son los puntos críticos de las explotaciones ganaderas y cómo estos favorecen la entrada y diseminación de las enfermedades infecciosas.

En primer lugar, para evaluar el nivel de bioseguridad que debe aplicarse, la localización de la explotación es uno de los factores más importantes que deben tenerse en cuenta. Es necesario valorar el estatus sanitario de la zona, su densidad ganadera, la distancia entre explotaciones y el tipo de explotaciones más próximas, la existencia de vertederos próximos o plantas de tratamiento de residuos que pueden favorecer el aumento de roedores y pájaros, la presencia de carreteras o caminos próximos, la frecuencia de paso de camiones de ganado, pienso, etc. que pueden aumentar el riesgo de contagio, así como las características climáticas, hidrológicas y topográficas de la zona donde se ubica la explotación.

Hay tres tipos de medidas: las relacionadas con el **diseño de explotación**, las relacionadas con el **funcionamiento** de esta explotación y las relacionadas con la **limpieza y desinfección** (de locales y equipos, y de vehículos).



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

La aplicación de las medidas de bioseguridad tiene por objetivo evitar la llegada de enfermedades a la explotación, así como la diseminación de las enfermedades que se puedan encontrar presentes. Su aplicación reduce los gastos de producción asociados a la presencia de procesos patológicos y mejora la calidad de los productos de la explotación.

Para más información:
www.ruralcat.net
(apartado «Información/Información técnica»)



Font: Grefacsa

🎯 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Control de los centros de limpieza y desinfección de **vehículos de transporte de ganado**

Los centros de limpieza y desinfección de vehículos están regulados por la normativa que establece la inscripción en el **Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas** de los centros de limpieza y desinfección de vehículos destinados al transporte de ganado.

Características y condiciones mínimas que deben reunir los centros de limpieza y desinfección de vehículos:

- Los centros de limpieza y desinfección de vehículos deben disponer de los equipos y las instalaciones necesarios para realizar las operaciones siguientes: desmontar los elementos móviles de la caja del vehículo; eliminar del vehículo toda la materia contaminante; lavar con agua a presión todo el vehículo, incluidos los bajos, las ruedas y la carrocería, y rociar con una solución desinfectante autorizada todas las partes externas del vehículo, así como la zona habilitada para el transporte del ganado.
- Deben disponer también de personal que esté en posesión del nivel básico de aplicador de productos fitosanitarios o de uso ambiental y en la industria alimentaria. También deben disponer de un técnico con nivel formativo sobre higiene y utilización de productos desinfectantes de uso ganadero, como encargado de supervisar que las operaciones de limpieza y desinfección se desarrollan de forma correcta.

Además de las medidas relativas al control de las autorizaciones, se lleva a cabo una verificación periódica del cumplimiento de las condiciones de autorización de los centros existentes así como la comprobación de la existencia de suficientes centros de limpieza y desinfección operativos, en condiciones técnicas adecuadas y en la cantidad necesaria en cada territorio.

Vigilancia de la calidad de las aguas, de los moluscos y del fitoplancton tóxico

Esta actividad tiene como objetivo la vigilancia y el control de peligros en el medio acuático a fin de garantizar que los moluscos, los equinodermos y otros invertebrados marinos que se extraen del litoral catalán para su posterior comercialización cumplen los requerimientos sanitarios legales, y garantizar la seguridad en el consumo. El control de la calidad sanitaria de la producción exige, además del análisis de los productos, el análisis de la calidad del agua destinada a su producción.

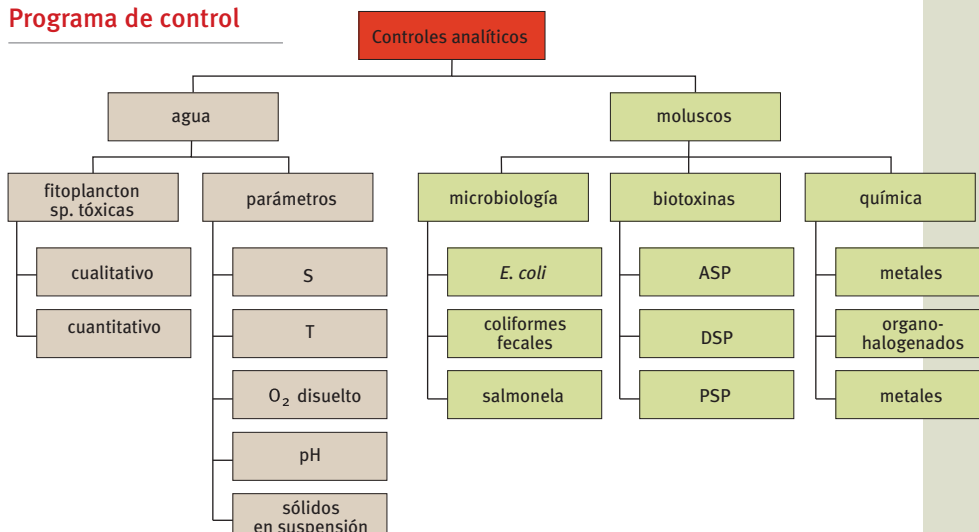
El litoral catalán está dividido en 23 zonas de producción, clasificadas en categorías A, B o C según los valores de contaminación fecal (*E. coli*) que presentan los moluscos bivalvos vivos.

Otra faceta importante del programa de seguimiento consiste en determinar la presencia de fitoplancton potencialmente tóxico en las aguas de producción, así como de las toxinas que este fitoplancton puede producir y que pueden acumularse en los moluscos (ASP, DSP, PSP).

El programa de vigilancia establece dos tipos de actuación:

- El **seguimiento rutinario** (Plan A) se establece de forma permanente y continua, e incluye la vigilancia del fitoplancton tóxico, la medida de parámetros del medio, la recogida de muestras de moluscos en las zonas de producción, y el análisis de biotoxinas en moluscos. Este seguimiento se realiza conjuntamente entre la Dirección General de Pesca y Acción Marítima (DGPIAM) y el Centro de Acuicultura del IRTA de Sant Carles de la Ràpita (CA-IRTA) [→]

Programa de control



• Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

• IRTA - Sant Carles de la Ràpita

Otros organismos participantes:

• Laboratorio de Salud Pública en Tarragona

• Instituto de Ciencias del Mar-CSIC (Barcelona)

• ANFACO-CECOPECA (Vigo)

• Servicios analíticos de la Universidad de Barcelona

• IRTA Monells

23 zonas declaradas en el litoral catalán para la producción de moluscos, con 67 puntos de muestreo

18 zonas de tipo A y 5 zonas de tipo B

Datos de 2006.

Clasificación de las zonas de producción de moluscos bivalvos vivos

Zonas A:
depuración no necesaria

Zonas B:
depuración obligatoria

Zonas C:
reinstalación durante un periodo mínimo de dos meses, asociada o no a depuración

El seguimiento regular del fitoplancton tóxico y las biotoxinas se divide en dos sectores: las bahías del delta del Ebro y el resto de la costa catalana. La frecuencia de recogida de muestras es superior en el delta para algunos parámetros. Esta diferenciación responde a las condiciones particulares ambientales y productivas de esta zona, que centraliza la mayoría de la producción de acuicultura de moluscos. Las fuertes variaciones ambientales que se producen en el delta en periodos cortos de tiempos hace necesario un plan de seguimiento específico que se adapte a estas circunstancias.

- Las **actuaciones específicas o de urgencia** se establecen cuando las especies de microalgas tóxicas de fitoplancton en el agua llegan a niveles potencialmente peligrosos o se detectan biotoxinas en los moluscos por debajo de los niveles permisivos (Plan B). Cuando las biotoxinas en los moluscos sobrepasan los niveles permitidos se procede al cierre de las zonas afectadas y se prohíbe la extracción de moluscos (Plan C). La reapertura se produce cuando estos niveles bajan a niveles considerados de no peligrosidad.

En la zona del delta del Ebro, las actuaciones de urgencia se realizan a partir de los resultados disconformes de los muestreos de fitoplancton y organismos llevados a cabo por el CAN-IRTA. En el resto del litoral, una vez se detecta la proliferación de alguna especie potencialmente tóxica en algún puerto, la Agencia Catalana del Agua lo comunica al DAR, que realizará una actuación de urgencia en la que se muestreará el agua exterior a los recintos portuarios.

Controles analíticos	2004	2005
Fitoplancton tóxico	728 muestras	728 muestras
Microbiología	136 controles	136 controles
Cambios temporales de zona (A a B)	21	15 (1 prohibición de extracción)
Biotoxinas		
• ASP	104 muestras	118 muestras
• DSP	208 muestras	218 muestras
• PSP	208 muestras	218 muestras
Química		
• Sustancias halogenadas	64 muestras	66 muestras
• Metales pesados	64 muestras	66 muestras
• Dioxinas y furanos	4 muestras	4 muestras

Control de la **documentación** de acompañamiento **del marisco**

Esta actividad tiene como objetivo asegurar la trazabilidad de los moluscos desde que se extraen hasta que llegan al mercado, de forma que se pueda saber en todo momento la procedencia del producto.

Son objeto de control:

- el origen y destino del marisco, para garantizar su trazabilidad,
- los mariscadores,
- la extracción de moluscos y otros invertebrados marinos no autorizados o prohibidos,
- la extracción de moluscos y otros invertebrados marinos vivos de zonas cerradas o prohibidas.

El programa de control está dirigido a los productores primarios, antes de la entrada del marisco a la depuradora o al centro de expedición. Los productos, desde que se extraen, deben ir acompañados de una documentación identificativa que no les abandonará hasta que se produzca su comercialización desde un centro de expedición o una instalación de depuración de moluscos.

Los documentos existentes para la extracción y circulación de moluscos e invertebrados son:

- Guías de circulación para acuicultores
- Guías de circulación para mariscadores
- Guías de circulación de cría
- Autorizaciones permanentes



123

Gestión de riesgos | Fase primaria | Producción pesquera y acuícola

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Controles realizados

Guías de circulación	131
Zonas de producción (cierres y recalificaciones)	47
Total	178

Datos de 2001-2005.
El censo objeto de control es de 130 mariscadores.



🎯 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

100 % de tasa de conformidad en los controles realizados.

Datos de 2004.

Especies investigadas

Delta del Ebro

- Sardina
- Boquerón
- Salmonete

Piscifactoría

- Dorada

Vigilancia de **dioxinas y furanos en pescados**

El objeto de esta actividad es estudiar el contenido de dioxinas y furanos tóxicos en pescados del medio natural, pescados de piscifactoría y pienso de piscifactoría, dentro del marco de un convenio específico de encargo de servicio entre el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural y el IRTA.

El programa consiste en la determinación analítica de diecisiete dioxinas y furanos tóxicos en muestras de pescado salvaje, proveniente del golfo de León y del golfo de Sant Jordi, y de productos de acuicultura (pescado y pienso de cultivo), con una sistematización anual de seguimiento. Se trata de una evaluación de resultados, pero no deriva en actuaciones de control.

El Centro de Acuicultura del IRTA y el Laboratorio de Dioxinas del Instituto de Investigaciones Químicas y Ambientales de Barcelona (IIQAB-CSIC) participan en este programa de vigilancia.

Control del etiquetado, presentación, publicidad y documentación de los acompañamiento de los recursos marinos en las lonjas pesqueras, almacenes frigoríficos, mercados mayoristas y durante el transporte

La normativa vigente en materia de etiquetado, presentación, publicidad y documentación de los recursos marinos establece las condiciones básicas de comercialización de los productos de la pesca y tiene por objeto la regulación de la normalización de estos productos y su correcta identificación a efectos de una mayor transparencia en el mercado y en la información al consumidor en toda la cadena de comercialización, que comprende desde la primera venta hasta su llegada al consumidor final.

La gran variedad de productos pesqueros existente hace necesario que el consumidor tenga una información precisa de la especie y su origen, no sólo respecto a la zona de captura, sino también en relación con el método de producción, de captura o de cultivo, así como de sus características esenciales.

Este programa tiene por objeto velar por el cumplimiento de las normas sobre el etiquetado, la presentación y la publicidad, a fin de poder garantizar la trazabilidad de los recursos marinos y su comercialización por los canales reglamentarios siguiendo las normas de seguridad alimentaria y etiquetado previstas.

Son sometidos a vigilancia y control el etiquetado, la presentación, la publicidad y la documentación de los productos marinos antes de su primera venta o después de ella, siempre que los productos pesqueros se encuentren todavía dentro del recinto portuario, en los establecimientos mayoristas en destino, en los almacenes frigoríficos o cuando sean transportados por carretera.

Los controles se llevan a cabo en diecinueve lonjas pesqueras, un mercado mayorista, 392 almacenes frigoríficos y con un gran número de intermediarios.



125

Gestión de riesgos | Fase primaria | Producción pesquera y acuicultura

📍 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Controles realizados

Lonjas pesqueras, mercados mayoristas y almacenes frigoríficos	1 490
Durante el transporte	754
Total	2 244

Datos de 2001-2005.

El peix
petit,
ni pescat
ni menjat



📍 **Departamento de
Agricultura, Alimentación
y Acción Rural**

Inspección pesquera

Inspecciones	6 767
Denuncias	531

Datos de 2004-2005.

Vigilancia y control de la **conservación** y gestión de los **recursos pesqueros**

A fin de llevar a cabo una adecuada protección de los recursos marinos y una correcta defensa del consumidor y lucha contra el fraude se desarrollan actividades de control tanto en el mar como desde tierra. Las actuaciones inspectoras se desarrollan, principalmente, en dos aspectos bien diferenciados. Por un lado, la pesca marítima, entendiéndose como tal el conjunto de actividades directamente relacionadas con la extracción de los recursos pesqueros hasta la primera venta, y por la otra, la comercialización de los productos pesqueros cuando estos ya están dentro de los circuitos del mercado interior. También son materias objeto de inspección las actividades del marisqueo y de la acuicultura marina.

Dentro de las inspecciones en el mar se agrupan los controles efectuados por las embarcaciones oficiales de vigilancia pesquera sobre las diferentes flotas que faenan ante el litoral catalán. Las inspecciones en tierra incluyen las operaciones de control desarrolladas en los muelles y las lonjas pesqueras. Las operaciones realizadas en los grandes mercados mayoristas, en establecimientos minoristas o durante el transporte por carretera de los productos pesqueros son también objeto de control oficial.

Asimismo, dentro del ámbito de la comercialización, la Dirección General de Pesca y Acción Marítima lleva a cabo inspecciones sistemáticas en el paso fronterizo de La Jonquera (Girona), en colaboración con la Administración central del Estado, a fin de evitar que se distribuyan en el mercado catalán y español productos del mar procedentes de países comunitarios o de países terceros que sean de medida inferior a la reglamentaria.

Las principales infracciones a que van dirigidos los controles son las siguientes:

- Pescar y comercializar productos pesqueros de medida antirreglamentaria.
- Comercializar productos pesqueros sin pasar por la lonja pesquera.
- Pescar en fondos prohibidos o en zonas cerradas.
- Pescar sin licencia o autorización preceptiva.
- Utilizar artes y enseres antirreglamentarios o prohibidos.
- Pescar incumpliendo el horario.
- Cambiar de puerto base sin autorización, y otras irregularidades administrativas.

Para más información:
www.gencat.cat/darp
(apartado «Ganadería»)

Plan de controles de **bienestar animal**

El objetivo de este plan es verificar la correcta aplicación en Cataluña de la normativa europea sobre bienestar animal en las explotaciones ganaderas y en los medios de transporte de ganado.

Se realizan inspecciones en las explotaciones ganaderas, en los medios de transporte en el momento de la inscripción en el registro (verificación técnica y documental), en ruta (en carreteras, llevadas a término por los Moscos d'Esquadra), y a la llegada y descarga de los animales en el matadero y durante el sacrificio (llevadas a cabo por los veterinarios oficiales de matadero del Departamento de Salud).

Se han diseñado y desarrollado programas de formación de personal dirigidos a técnicos, transportistas, responsables y cuidadores que abarcan tanto el bienestar de los animales en la explotación como en el transporte y los momentos anteriores y durante el sacrificio.

Principales ámbitos de control en bienestar animal

- Instalaciones y equipos
- Aislamiento, temperatura y ventilación
- Iluminación
- Alimentación y acceso al agua
- Espacio disponible para el animal y libertad de movimiento
- Limpieza y desinfección
- Manejo
- Transporte
- Aturdido y sacrificio



- 🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud

445 explotaciones ganaderas y medios de transporte inspeccionados

Datos de 2004.

3. Fase de transformación y distribución

3.1 Vigilancia y control oficial de los establecimientos productores y comercializadores de alimentos

- Autorización de funcionamiento e inscripción en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC)
- Vigilancia y control de industrias alimentarias
- Evaluación de los sistemas de gestión de la seguridad de los alimentos aplicados por los establecimientos alimentarios
- Programa de vigilancia y control de alérgenos alimentarios
- Programa de clasificación de establecimientos alimentarios en función del riesgo

3.2 Vigilancia y control oficial de los alimentos y de las aguas de abastecimiento público

- Vigilancia y control de la seguridad biológica de los alimentos
- Vigilancia y control de la seguridad química de los alimentos
- Vigilancia y control de la seguridad de las aguas envasadas
- Vigilancia y control de la seguridad de los alimentos infantiles y de otros alimentos especiales
- Plan de investigación de residuos en alimentos de origen animal
- Vigilancia y control de plaguicidas en alimentos diferentes a los de origen animal
- Programa de vigilancia y control oficial de las aguas de abastecimiento público
- Registro de los alimentos especiales
- Notificación de complementos alimenticios
- Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI) y de alertas alimentarias
- Inspección veterinaria de los animales sacrificados para el consumo humano
- Vigilancia del grado de infestación por nemátodos de la familia Anisakidae en pescados de la costa catalana
- Vigilancia y control oficial de la aplicación de las temperaturas de refrigeración a las carnes frescas
- Vigilancia y control de la trazabilidad de la carne de vacuno

3.3 Vigilancia y control oficial de las encefalopatías espongiformes transmisibles

- Vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles en animales sacrificados para el consumo humano
- Vigilancia y control de la retirada del material especificado de riesgo (MER) en establecimientos de producción de carnes frescas
- Vigilancia y control de las medidas de prevención de las encefalopatías espongiformes transmisibles durante la comercialización de carnes y derivados

3.4 Vigilancia y control oficial de la calidad agroalimentaria y lucha contra el fraude

- Vigilancia y control de la calidad agroalimentaria y lucha contra el fraude

Autorización de funcionamiento e inscripción en el **Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC)**

Las empresas que se dedican a actividades alimentarias deben obtener, obligatoriamente, una autorización previa al inicio de su actividad, que comporta la inscripción en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC) y en el Registro General de Sanidad (RGS).

El procedimiento de inscripción en el RSIPAC incluye la solicitud del titular de la actividad acompañada de un esquema de las instalaciones y una memoria descriptiva de la actividad. También se necesita la acreditación de la persona física o jurídica. Posteriormente, el proceso de autorización comprende la revisión de la documentación presentada y la inspección de las instalaciones.

Los alimentos dietéticos, los complementos alimenticios y las aguas de bebida envasadas minerales y de manantial siguen un procedimiento específico: en los dos primeros casos, las empresas que los comercializan deben notificar a la autoridad competente la primera puesta en el mercado del producto presentando la etiqueta del producto. Asimismo, los alimentos dietéticos y las aguas envasadas deben inscribirse en el Registro Especial de Productos de Cataluña y en el RGS.

Deben inscribirse en el RSIPAC las industrias y establecimientos:

- de productos alimentarios y alimenticios destinados al consumo humano;
- de sustancias y materiales que tienen que estar en contacto con estos productos;
- de detergentes, desinfectantes y plaguicidas que se emplean en la industria alimentaria;
- de sustancias, incluyendo material macromolecular, para elaborar materiales de envasado y embalaje que tienen que estar en contacto con los alimentos.

No tienen la obligación de inscribirse en el RSIPAC:

- la producción de frutas y hortalizas que se tienen que entregar en estado fresco al consumidor o a otra industria alimentaria;
- las instalaciones que almacenan productos envasados para uso propio;
- los establecimientos que elaboran productos para ser consumidos en el mismo local;
- los establecimientos menores que quedan excluidos del registro por las respectivas reglamentaciones técnico-sanitarias, por la escasa entidad o porque no son instalaciones permanentes;
- los establecimientos de comercio minorista o al por menor.



- 📍 Departamento de Salud
- 📍 Agencia de Protección de la Salud
- 📍 Agencia de Salud Pública de Barcelona

17.363 industrias inscritas

Datos de 2004.

Número del registro sanitario de alimentos:

00.00000/XXX

Clave:

- Identificación de la actividad (00). Clasificación por sectores alimentarios.
- Número de orden (00000).
- Ubicación territorial del establecimiento (XXX)
 - para el n.º del RSIPAC: CAT (Cataluña)
 - para el n.º del RGS:
 - B (Barcelona)
 - GE (Girona)
 - L (Lleida)
 - T (Tarragona)

Para más información:
www.gencat.cat/salut
(apartado «Trámites administrativos»)



- ◉ Departamento de Salud
- ◉ Agencia de Protección de la Salud
- ◉ Agencia de Salud Pública de Barcelona

Actuaciones realizadas

Carne y derivados, aves y caza	144 485
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	11 999
Leche y derivados. Helados	4 549
Huevos y derivados	3 147
Aceites y grasas comestibles	729
Cereales, leguminosas, tubérculos y derivados	101
Harinas y derivados	4 202
Hortalizas, verduras, setas, frutas y derivados	1 366
Edulcorantes naturales y derivados	484
Condimentos y especias	128
Alimentos estimulantes y derivados	364
Comida preparada, preparados alimenticios para dietéticos y otros	8 764
Aguas de bebida y hielo	279
Bebidas no alcohólicas	222
Bebidas alcohólicas	827
Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos	802
Desinfectantes, desinsectantes y material en contacto con alimentos	351
Invasadores y polivalentes	12 869
Total	195 668

Establecimientos objeto de control: 17 601
Datos de 2004.

Vigilancia y control de industrias alimentarias

Las industrias alimentarias inscritas en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC) son objeto de vigilancia y control oficial de forma regular por parte de los inspectores del Departamento de Salud y de la Agencia de Salud Pública de Barcelona.

Las actividades que se llevan a cabo son:

- el examen de los sistemas de autocontrol, la documentación escrita y sus resultados;
- la inspección de las instalaciones, los equipos, los materiales y los objetos que están en contacto con los alimentos;
- la inspección de las materias primas, los ingredientes, los aditivos y coadyuvantes tecnológicos, los productos semielaborados y los alimentos acabados;
- la inspección de los productos y los procesos de limpieza y mantenimiento, así como los plaguicidas;
- la comprobación de las condiciones de higiene en las industrias;
- la evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación y de higiene, y los análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

Los Servicios Territoriales del Departamento de Salud y el Instituto de Seguridad Alimentaria y Salubridad de la Agencia de Salud Pública de Barcelona informan de las actuaciones realizadas en sus demarcaciones. Por su parte, la Subdirección de Protección de la Salud explota y ordena los datos para elaborar el **informe anual** de Cataluña. Estos datos se adaptan al formato establecido por el Ministerio de Sanidad y Consumo y se registran mediante el Sistema de información del control sanitario de los alimentos (SICSA).

Atendiendo a la legislación, los órganos competentes de las comunidades autónomas encargados del control oficial de alimentos deben enviar cada año al Ministerio competente, según la materia, los resultados de los programas de control efectuados en los establecimientos alimentarios. Actualmente, los datos se envían a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), que posteriormente debe enviar la información recibida de cada comunidad autónoma a la Comisión de la Unión Europea.

Evaluación de los sistemas de **gestión de la seguridad de los alimentos** aplicados por los establecimientos alimentarios

El programa de evaluación oficial de procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) tiene la finalidad de comprobar que los operadores de los establecimientos alimentarios controlan los peligros significativos asociados al sistema productivo de su establecimiento y que la industria alimentaria tiene la capacidad para producir y distribuir alimentos seguros de una forma consistente. Se comprueba que los siete principios del APPCC y los prerrequisitos han sido diseñados de una forma eficaz y efectiva, si están correctamente aplicados, y si el sistema se mantiene, para asegurar el objetivo de producir alimentos seguros.

La técnica empleada es la de la auditoría, definida como el examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si estos se aplican eficazmente y son adecuados para lograr los objetivos.

El programa de evaluación oficial de los procedimientos basados en el APPCC prioriza las intervenciones de acuerdo con el riesgo y el punto de intervención a lo largo de la cadena alimentaria, de forma que se focalizan las actuaciones en los establecimientos de mayor riesgo y en las operaciones realizadas al inicio de la cadena alimentaria.

Los elementos y las actividades esenciales que se evalúan de los procedimientos basados en el APPCC varían, dado que los operadores de establecimientos alimentarios pueden conseguir el objetivo de producir alimentos seguros utilizando diferentes medios, teniendo presente que los procedimientos para controlar peligros deben estar basados en el riesgo, priorizados y centrados en lo que es importante para la seguridad alimentaria. Así, se llevan a cabo auditorías de buenas prácticas de higiene o prerrequisitos, y auditorías de procedimientos basados en el sistema APPCC. En el supuesto de que los establecimientos alimentarios utilicen guías de buenas prácticas higiénicas y guías para la aplicación de los principios del APPCC para garantizar la conformidad con el requisito de APPCC, la evaluación incluye el contraste de los requerimientos con estas guías.

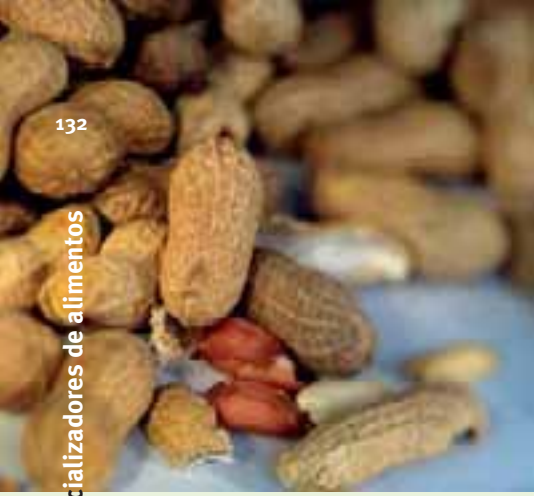
En el supuesto de que las conclusiones de la auditoría indiquen la necesidad de acciones correctoras o preventivas, se comprueba posteriormente, en el marco de una auditoría de seguimiento, si se han ejecutado y si son eficaces.



- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud
- 🎯 Agencia de Salud Pública de Barcelona
- 🎯 Administraciones locales

El proceso de evaluación o de auditoría incluye las siguientes etapas:

- 1º Un proceso de planificación para enfocar y dirigir la evaluación.
- 2º Una evaluación *in situ* para recoger información relevante.
- 3º Un proceso de análisis para valorar los resultados, determinar la conformidad y el cumplimiento y decidir las acciones posteriores de seguimiento.



- 📍 **Departamento de Salud**
- 📍 **Agencia de Protección de la Salud**
- 📍 **Agencia de Salud Pública de Barcelona**

Ingredientes alergénicos de declaración obligatoria en la etiqueta

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados

Crustáceos y productos a base de crustáceos

Huevos y productos a base de huevo

Pescado y productos a base de pescado

Cacahuets y productos a base de cacahuets

Soja y productos a base de soja

Leche y sus derivados (incluida la lactosa)

Frutos de cáscara y productos derivados

Apio y productos derivados

Mostaza y productos derivados

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂

Establecimientos visitados en el año 2006 718

Programa de vigilancia y control de alérgenos alimentarios

La incidencia de las alergias alimentarias está aumentando en los últimos años en los países desarrollados. En Europa, se estima que la prevalencia en adultos está entre el 1,4 y el 2,4 % de la población; en niños el rango es más amplio, y se sitúa entre el 0,3 y el 7,5 %. Considerando sus consecuencias para la salud, que en algunos casos pueden llegar a ser muy graves, los poderes públicos se han visto en la necesidad de instaurar medidas de información al consumidor. A efectos prácticos, las medidas de información se traducen en un etiquetado más exhaustivo de los alimentos, donde se indica la presencia de todos los ingredientes con efectos alergógenos presentes en el producto, a fin de que las personas afectadas puedan tomar decisiones de consumo adecuadas a sus necesidades.

Por este motivo, y a instancias del Parlamento de Cataluña, en enero de 2005 se constituyó un grupo de trabajo sobre esta problemática, formado por las asociaciones de afectados, la Sociedad Catalana de Alergología e Inmunología Clínica y responsables del Departamento de Salud y de la ACSA, del que salieron una serie de propuestas que han orientado las líneas de actuación que se deben aplicar.

El objetivo general del programa es comprobar el cumplimiento de los requisitos de etiquetado en relación con los alérgenos alimentarios en las industrias ubicadas en Cataluña. Este control está orientado a asegurar que todos los ingredientes presentes en el producto final y que pertenecen al grupo de alimentos identificados como alergógenos mayores figuran en la etiqueta del alimento, de forma que los consumidores que sufren alergia o intolerancia puedan identificar el ingrediente al que son sensibles y evitar el contacto.

Las actuaciones más destacadas son:

- Información a las empresas de las nuevas exigencias normativas en materia de etiquetado.
- Control del etiquetado en la fase de producción de los alimentos.
- Información a las empresas inscritas en el Registro de Empresas de Formación de Manipuladores de Alimentos (REFMA) sobre las alergias alimentarias y al látex.
- Incorporación de los ingredientes alergógenos no declarados en el etiquetado como peligro dentro de la gestión de las alertas del SCIRI.

Programa de **clasificación** de establecimientos alimentarios en función del riesgo

Desde 1997 y hasta el año 2005, el Departamento de Salud ha establecido un programa de clasificación de los establecimientos productores y comercializadores de alimentos de origen animal de Cataluña según sus condiciones sanitarias.

Este programa ha permitido recopilar información sobre la situación higiénico-sanitaria de las industrias alimentarias en Cataluña a partir de las valoraciones realizadas por inspectores oficiales del Departamento de Salud. Los sectores objeto de valoración han sido los de más riesgo por el tipo de productos implicados: carnes, pescado, marisco, huevos, leche, miel y productos derivados, así como cocinas centrales, platos preparados (cocinados y precocinados), elaboradores de comidas para llevar, y los almacenes polivalentes.

Esta clasificación higiénico-sanitaria ha permitido tener una visión de conjunto de las condiciones de los diferentes sectores elaboradores de productos de origen animal y de su evolución y, en consecuencia, establecer prioridades y diseñar políticas de actuación a fin de minimizar el riesgo sanitario potencial de cada establecimiento, así como aumentar la eficiencia en la gestión de los medios disponibles y optimizar los recursos.

A partir de 2006, en el marco de la nueva normativa comunitaria en materia de higiene alimentaria, el Departamento de Salud ha establecido una nueva clasificación de los establecimientos basada en el riesgo sanitario que presenten.

El nuevo programa se denomina **PROCER** (Procedimiento de clasificación de establecimientos según el riesgo) y tiene como objetivo principal dibujar un mapa del riesgo sanitario asociado a los establecimientos de Cataluña, tanto de los sectores de origen animal como de los de origen no animal, de manera uniforme y sistematizada.

Asimismo, la Agencia de Salud Pública de Barcelona ha diseñado un sistema de clasificación en función de su riesgo sanitario para todos los establecimientos alimentarios con registro sanitario de la ciudad de Barcelona, con el objetivo de valorarlos y clasificarlos y establecer así las frecuencias de inspección mínima y máxima.



- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Agencia de Salud Pública de Barcelona

3744 establecimientos alimentarios de origen animal clasificados en Cataluña

Datos de 2004.

339 establecimientos alimentarios clasificados en la ciudad de Barcelona y Mercabarna

Datos de 2004.



- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud

Número de muestras

2004	916
2005	739

Grupos de parámetros biológicos sometidos a vigilancia y control

- Microbiológicos (salmonela, listeria, *E. coli*, pseudomonas, hongos, etc.)
- Parásitos (anisakis en pescados provenientes de fuera de Cataluña)
- Contaminantes de origen biológico (aflatoxinas, ocratoxina A)

Vigilancia y control de la seguridad biológica de los alimentos

Los peligros biológicos son toda una serie de agentes que cuando están presentes en alimentos pueden causar un efecto perjudicial para la salud, de forma directa o a través de sus toxinas. Dentro del grupo de peligros biológicos podemos identificar diferentes categorías, como son: bacterias y toxinas bacterianas, virus, parásitos, micotoxinas, algas unicelulares y toxinas marinas, y agentes no convencionales como los priones.

Desde el Departamento de Salud se lleva a cabo la vigilancia y el control de la seguridad biológica de los alimentos mediante actividades específicas. El objetivo es proteger la salud de las personas de los peligros biológicos asociados a los alimentos que se consumen en Cataluña, a partir de la vigilancia analítica y la adopción de medidas para la exclusión de los circuitos alimentarios de aquellos alimentos que no sean seguros.

Anualmente se establecen los alimentos y los parámetros que deben determinarse a partir de la información generada por el sistema de alerta alimentaria, los brotes de toxiinfecciones alimentarias (TIA), los resultados del programa en años anteriores, los informes de los estudios encargados por la Comisión Europea, los informes de las agencias europea, española y catalana de seguridad de los alimentos y los resultados de estudios realizados en otros países.

Como consecuencia de la aplicación de los criterios anteriormente mencionados, resultan diferentes grupos de parámetros en relación con cada tipo de alimento.

Las muestras se recogen en todo el territorio y se distribuyen entre los diferentes laboratorios de la red de laboratorios de salud pública de Cataluña, y en algunos casos a laboratorios externos de acuerdo con los respectivos catálogos de servicios. En el caso de resultados disconformes con los criterios de seguridad, se ponen en marcha las actuaciones oportunas para minimizar el riesgo para los consumidores.

Vigilancia y control de la seguridad química de los alimentos

Los peligros químicos son un conjunto de agentes que pueden provenir de la contaminación ambiental del aire, la tierra y el agua, tanto la natural como la derivada de fuentes antropogénicas y la utilización de sustancias químicas en la producción agroalimentaria. Debe realizarse un seguimiento continuo para garantizar que no se encuentran presentes en los alimentos en cantidades que puedan suponer un riesgo para la salud.

Desde el Departamento de Salud se lleva a cabo la vigilancia y el control de la seguridad química de los alimentos con el objetivo de proteger la salud de las personas de los peligros químicos asociados a los alimentos que se consumen en Cataluña, a partir de la vigilancia analítica y la exclusión de los circuitos alimentarios de aquellos alimentos que no sean seguros.

Anualmente se establecen los alimentos y los parámetros que deben determinarse a partir de la información del sistema de alerta alimentaria, los brotes de toxiinfecciones alimentarias (TIA), los resultados del programa en años anteriores, así como de los informes de estudios científicos y de evaluación del riesgo disponibles.

Los parámetros químicos objeto de vigilancia y control vienen determinados por diferentes normativas de seguridad alimentaria, tanto de ámbito estatal como comunitario, y comprenden todos aquellos que puedan estar presentes por causas accidentales o intencionadas y como resultado de los procesos de producción, transformación, manipulación y comercialización.

Como resultado de la aplicación de los criterios anteriormente mencionados, resultan diferentes grupos de parámetros en relación con cada tipo de alimento, que son sometidos a vigilancia analítica. Las muestras se recogen en todo el territorio y se distribuyen entre los diferentes laboratorios de la red de laboratorios de salud pública de Cataluña, y en algunos casos a laboratorios externos de acuerdo con los respectivos catálogos de servicios.

En el caso de resultados disconformes con los criterios de seguridad, se ponen en marcha las actuaciones oportunas para minimizar el riesgo para los consumidores.



- ◉ Departamento de Salud
- ◉ Agencia de Protección de la Salud

Número de muestras

2004	700
2005	591

Grupos de parámetros químicos sometidos a vigilancia y control

- Metales y similares: se analizan más de 10 tipos diferentes, entre los que se encuentran el arsénico, el cadmio, el mercurio y el plomo.
- Compuestos/sustancias químicas. Se analizan más de 25 sustancias, como el bromato, el hexano, los nitratos y nitritos, el tetracloroetano y tricloroetano, los trihalometanos totales, los disolventes halogenados y el Sudán.
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos: se analizan más de 15 sustancias, como el 5-metilcriseno, benzo(a)antraceno, benzo(a)pireno, ciclopenta(c,d)pireno, criseno, dibenzopirenos, dibenzo(a,h)antraceno.



- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud

Número de muestras

2004	33
2005	23

Grupos de parámetros sometidos a vigilancia y control

- **Microbiológicos:** clostridios sulfitorreductores, *Escherichia coli* y *Pseudomona aeruginosa*.
- **Químicos:** arsénico, boro, bromato, cadmio, cianuro, mercurio, nitratos, nitritos, tetracloroetano y tricloroetano, entre otros.

Vigilancia y control de la seguridad de las aguas envasadas

La reglamentación vigente define las aguas envasadas como las que se comercializan envasadas bajo una serie de condiciones sanitarias y de composición. Se clasifican en aguas minerales naturales; aguas de manantial y aguas preparadas. Se trata de una categoría de alimentos a la que debe darse una especial importancia considerando el aumento del consumo de agua envasada. Por este motivo, desde el Departamento de Salud se lleva a cabo un programa específico de vigilancia y control de su seguridad.

Anualmente se establecen los tipos de agua y los parámetros que deben determinarse de acuerdo con la normativa de aplicación en relación con las aguas envasadas y la información del sistema de alerta alimentaria, los brotes de toxiinfecciones alimentarias, los resultados del programa en años anteriores y otra información disponible.

Como resultado de la aplicación de los criterios anteriormente mencionados, resultan diferentes grupos de parámetros en relación con las aguas envasadas.

Las muestras se recogen en todo el territorio y se distribuyen entre los diferentes laboratorios de la red de laboratorios de salud pública de Cataluña, y en algunos casos a laboratorios externos de acuerdo con los respectivos catálogos de servicios.

En el caso de resultados disconformes con los criterios de seguridad, se ponen en marcha las actuaciones oportunas para minimizar el riesgo para los consumidores.

Vigilancia y control de la seguridad de los alimentos infantiles y de otros alimentos especiales

Los alimentos infantiles y otros alimentos especiales son productos alimenticios destinados a satisfacer las necesidades nutritivas particulares de los lactantes o niños pequeños sanos, personas que tienen alterados procesos de asimilación o de metabolismo, o personas en condiciones fisiológicas particulares que obtienen beneficios especiales de una ingesta controlada de determinadas sustancias de los alimentos.

Desde el Departamento de Salud se lleva a cabo la vigilancia y el control de la seguridad de los alimentos infantiles y otros alimentos especiales mediante actividades de vigilancia y control específicas. El objetivo es proteger la salud de las personas a las que se destinan estos alimentos de los peligros asociados a su consumo, a partir de la vigilancia analítica y la adopción de medidas para la exclusión de los circuitos alimentarios de aquellos que no sean seguros.

Anualmente se establecen los alimentos y los parámetros que deben determinarse a partir de la información del sistema de alerta alimentaria, los brotes de toxiinfecciones alimentarias (TIA), los resultados del programa en años anteriores, y los informes de los estudios científicos y de evaluación del riesgo disponibles.

Los parámetros objeto de vigilancia y control tienen la particularidad de ser especialmente estrictos en relación con los límites máximos que deben cumplirse, y vienen determinados por diferentes normativas de seguridad alimentaria, tanto de ámbito estatal como comunitario, y comprenden todos aquellos que puedan estar presentes por causas accidentales o intencionadas y como resultado de los procesos de producción, transformación, manipulación y comercialización.

Como resultado de la aplicación de los criterios anteriormente mencionados, resultan diferentes grupos de parámetros que son objeto de investigación. Las muestras se recogen en todo el territorio y se distribuyen entre los diferentes laboratorios de la red de laboratorios de salud pública de Cataluña, y en algunos casos a laboratorios externos de acuerdo con los respectivos catálogos de servicios.

En el caso de resultados disconformes con los criterios de seguridad, se ponen en marcha las actuaciones oportunas para minimizar el riesgo para los consumidores.

- ◉ Departamento de Salud
- ◉ Agencia de Protección de la Salud

Grupos de parámetros químicos sometidos a vigilancia y control

Hidrocarburos aromáticos policíclicos: benzopirenos, dibenzopirenos, criseno, etc.

Metales y similares: plomo.

Microorganismos: *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, etc.

Residuos de plaguicidas: aldrín, endrina, heptacloro, etc.

Micotoxinas: aflatoxinas, ocratoxina, etc.





- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud

11 349 controles realizados con un 99,8 % de conformidad.

Datos de 2004.

El plan de investigación de residuos se ejecuta tanto en la fase primaria como en la de transformación y distribución.

Encontrará más información sobre la parte del plan de investigación de residuos que se ejecuta en fase primaria de la cadena alimentaria en la ficha Plan de investigación de residuos en las explotaciones ganaderas.

Plan de **investigación** de **residuos** en alimentos de origen animal

El plan de investigación de residuos en alimentos de origen animal es un programa de muestreo y análisis que tiene como principal objetivo conocer la prevalencia de los residuos de sustancias que pueden suponer un riesgo para la salud del consumidor en los animales y alimentos de origen animal. Aunque se trata de un programa de muestreo aleatorio, la recogida de muestras se orienta según una serie de criterios que son el sistema de producción o los indicios de utilización de sustancias farmacológicas, entre otros.

Paralelamente a la recogida de información en el ámbito de la vigilancia, y considerando la importancia del control de residuos, este programa se utiliza como herramienta de lucha contra el uso fraudulento o negligente de las sustancias objeto de investigación (fármacos de uso veterinario, potenciadores ilegales del crecimiento, etc.). Con esta vocación se adaptaron desde sus inicios en el año 1989 los procedimientos necesarios desde el punto de vista jurídico y administrativo para que en los casos en que se detectaran infracciones de la normativa se pudiera proceder a la incoación del correspondiente expediente administrativo o penal.

Complementariamente, existe un conjunto de actuaciones que son llevadas a cabo por los veterinarios oficiales de matadero, cuando se detectan animales respecto a los que se sospecha que puedan contener residuos por razón de la su conformación, antecedentes de la granja de procedencia u otros signos externos. La sospecha de que un animal pueda presentar residuos comporta una actuación consistente en la inmovilización y recogida de muestras. Las carnes de los animales que dan un resultado insatisfactorio a los análisis son dictaminadas no aptas para el consumo humano y eliminadas como residuos.

Las sustancias investigadas forman parte de los siguientes grupos:

- Grupo A: sustancias con efecto anabolizante y sustancias no autorizadas: estilbenos, antitiroideos, esteroides, betaagonistas, etc.
- Grupo B: medicamentos veterinarios y contaminantes ambientales:
 1. Sustancias antibacterianas, incluidas las sulfamidas y las quinolonas.
 2. Otros medicamentos veterinarios: antihelmínticos, tranquilizantes, antiinflamatorios no esteroideos, etc.
 3. Otras sustancias y contaminantes medioambientales: organoclorados, organofosforados, elementos químicos, micotoxinas, etc.

Vigilancia y control de plaguicidas en alimentos diferentes a los de origen animal

Los plaguicidas se pueden incorporar a los alimentos mediante los tratamientos fitosanitarios o como resultado de la impregnación ambiental. La exposición a estos agentes derivada de su uso agrícola o de la contaminación ambiental constituye una preocupación para la salud pública. El riesgo puede provenir de su utilización inadecuada, en cantidades que superan los límites establecidos, o de la utilización de sustancias no autorizadas.

Dentro de los plaguicidas destacan tres grupos: los organoclorados, los organofosforados y los carbamatos. Los primeros tienen más interés desde el punto de vista de la toxicidad crónica, puesto que tienen una gran afinidad con las grasas y un marcado carácter acumulativo en el medio. Los otros dos grupos se degradan fácilmente en el medio ambiente.

Desde el Departamento de Salud se lleva a cabo la vigilancia y el control de los residuos de plaguicidas de los alimentos con el objetivo de proteger la salud de las personas de los riesgos derivados de los residuos asociados a los alimentos que se consumen en Cataluña, a partir de la vigilancia analítica y la adopción de medidas para la exclusión de los circuitos alimentarios de aquellos alimentos que no sean seguros.

La vigilancia y el control se programan y ejecutan considerando las directrices del Programa comunitario coordinado de control anual de residuos de plaguicidas en la Unión Europea. Se priorizan los alimentos que tienen unos límites máximos de residuos más estrictos y que son consumidos por los grupos de la población más vulnerables, como los lactantes y los niños. También se tienen en cuenta los datos del sistema de alerta alimentaria y los resultados del programa en años anteriores.

El conjunto de muestras en las que deben vigilarse y controlarse los residuos se recogen en todo el territorio y se distribuyen entre los diferentes laboratorios de la red de laboratorios de salud pública de Cataluña, y en algunos casos a laboratorios externos de acuerdo con los respectivos catálogos de servicios.

En el caso de resultados disconformes con los criterios de seguridad se ponen en marcha las actuaciones oportunas para minimizar el riesgo para los consumidores.



- 📍 Departamento de Salud
- 📍 Agencia de Protección de la Salud

Parámetros sometidos a vigilancia y control

Se analizan más de 50 parámetros, entre los que podemos citar: aldrrn, cadusafos, endrina etoprofos, fensulfotión, heptacloro, paratiión, piretrinas, malatiión, etc.



- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Administraciones locales

Entidad colaboradora:

- ⊙ Agencia Catalana del Agua

Programa de **vigilancia** y control oficial de las **aguas de abastecimiento público**

La vigilancia y el control oficial de las aguas de abastecimiento público tiene como objetivo determinar los peligros para la salud asociados a las aguas de consumo humano, con objeto de disponer de una información adecuada para evaluar los riesgos para la población y precisar las mejores opciones para su gestión.

El programa promueve la implantación de protocolos de autocontrol y gestión en los suministros, y permite conocer las condiciones sanitarias de los suministros y del agua que se pone a disposición de la población, mediante la inspección y la recogida de muestras para análisis.

La distribución domiciliar de agua a la población con garantías sanitarias requiere una actuación coordinada entre la Generalitat de Catalunya, los ayuntamientos y las empresas gestoras del suministro, que son los tres estamentos a los que la legislación vigente da competencias en materia de aguas de consumo.

Desde el punto de vista sanitario, la gestión correcta de una instalación comporta realizar varias actuaciones sistemáticas, previamente definidas y programadas en los **protocolos de autocontrol** de la empresa, que deben incluir, como mínimo, la siguiente documentación:

- la normativa aplicable,
- la identificación de los puntos de recogida de muestras,
- el control de la calidad del agua tratada (periodicidad y tipología de los análisis, registros de desinfección, de incidencias, de medidas correctoras...),
- la revisión de las condiciones de las instalaciones y
- la recopilación de documentación de sustancias y materiales.

Si se producen incumplimientos de los criterios de calidad, debe investigarse la causa y garantizar que se apliquen con la mayor brevedad posible medidas correctoras y preventivas a fin de proteger la salud de la población servida. El Departamento de Salud se encarga de valorar el riesgo para la salud de la población, la idoneidad de las medidas correctoras propuestas y la existencia de alternativas, si procede, para el suministro.



Los consumidores deben recibir información de la calidad del agua de consumo humano, las situaciones de excepción, las medidas correctoras y preventivas, y los aspectos que afecten al abastecimiento y que puedan implicar un riesgo para la salud de la población.

Actuaciones

Visitas a las instalaciones	3 007
Visitas para fomentar la instalación de sistemas de desinfección	2 127
Visitas de supervisión del grado de cumplimiento de los autocontroles	10 551

Datos de 2004.

Vigilancia de la calidad del agua

Captaciones y redes de abastecimiento público el año 2004	3 196
Análisis de la calidad fisicoquímica	1 633 muestras 38 944 determinaciones
Comprobaciones de cloro	37 557
Campaña específica en el río Ebro	6 muestras
Análisis de radiactividad	24 determinaciones
Campaña específica en el embalse de Flix	77 muestras 2 055 determinaciones

Datos de 2004.



- 📍 Departamento de Salud
- 📍 Agencia de Protección de la Salud

Registro Especial de Productos de Cataluña (RSE)

Número de productos inscritos **7845**

Datos de 2005.

Alimentos especiales

Preparados para lactantes y alimentos de complemento

Alimentos para postlactantes y para bebés

Productos alimenticios de valor energético escaso o reducido destinados al control de peso

Alimentos dietéticos destinados a uso médico especial

Alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas

Alimentos sin gluten

Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para deportistas

Alimentos destinados a las personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los glúcidos (diabéticos)

Productos alimenticios destinados a una alimentación especial

Registro de los alimentos especiales

Los productos alimenticios destinados a una alimentación especial son productos que, por su composición particular, o por el particular proceso de su fabricación, se distinguen claramente de los productos alimenticios de consumo corriente, son apropiados para algún objetivo nutritivo específico y se comercializan indicando esta finalidad.

Si la normativa específica no establece lo contrario, los alimentos dietéticos se deben notificar a la autoridad sanitaria competente, con carácter previo o simultáneo a la primera puesta en el mercado, presentando el modelo de etiquetado utilizado.

Si la empresa está ubicada en Cataluña, debe notificar al Departamento de Salud los productos que sean fabricados en el ámbito de la UE. Si los productos proceden de países terceros, la notificación deben dirigirla a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Previamente, la empresa debe disponer de la correspondiente autorización de funcionamiento para la actividad o actividades que desarrolla y de la inscripción en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC). Determinados alimentos dietéticos deben inscribirse en el Registro Especial de Productos de Cataluña (RSE) y en el Registro General Sanitario (RGS).

A partir de la solicitud de registro de los alimentos dietéticos se revisa el etiquetado presentado. Si el producto se ajusta a la normativa, se efectúa su inscripción en el RSE y se comunica a la AESAN a los efectos de su inscripción en el RGS.

También existe la obligación de inscribir las aguas minerales naturales y de manantial, para lo que se debe hacer constar el tipo de envase (material y capacidad), el análisis fisicoquímico y microbiológico actualizado del agua, y un boceto de las etiquetas, litografías, serigrafías, etc. que se pretenda utilizar en los envases con el fin de comprobar que se ajustan a las exigencias establecidas.

Estos registros son un elemento de control por sí mismos, y también un instrumento fundamental para desarrollar los programas de vigilancia y control que se aplican en estos ámbitos.

Notificación de complementos alimenticios

Existe un gran número de productos comercializados en calidad de alimentos que contienen fuentes concentradas de nutrientes, y que se presentan con el fin de complementar la dieta normal.

En circunstancias normales, una dieta adecuada y equilibrada proporciona todos los nutrientes necesarios para el desarrollo y mantenimiento de un organismo sano. Sin embargo, algunos consumidores pueden decidir incrementar la ingesta de algunos nutrientes a través del consumo de complementos alimenticios.

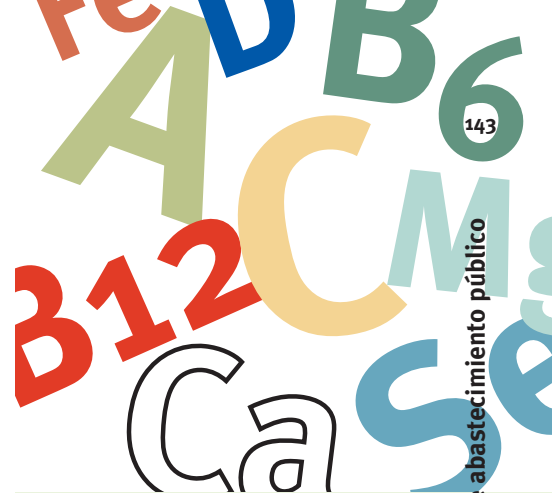
Para facilitar un control eficaz de estos alimentos, el RD 1275/2003 establece que los responsables de su comercialización en el Estado español deben notificar a la autoridad sanitaria la comercialización, enviando un ejemplar de la etiqueta del producto previamente o de forma simultánea a la primera puesta en el mercado mediante la presentación de la etiqueta del producto.

Los primeros comercializadores de estos productos (ya sean los elaboradores, importadores o distribuidores) con domicilio social en Cataluña, deben notificar la primera puesta en el mercado de complementos alimenticios a la Dirección General de Salud Pública, donde se revisa la documentación aportada y se envía a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

La revisión documental consiste en la comprobación de que el explotador alimentario está inscrito en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña, la comprobación del etiquetado y la valoración de la composición del complemento alimenticio de acuerdo con los criterios fijados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

La norma también especifica que la ingesta diaria del producto indicada en la etiqueta debe aportar un mínimo del 15 % de la cantidad diaria recomendada y un máximo del 100 %.

Están prohibidas las indicaciones que atribuyan a los complementos alimenticios la propiedad de prevenir, tratar o curar una enfermedad, y afirmaciones que declaren o sugieran que una dieta equilibrada y variada no aporta las cantidades adecuadas de nutrientes.



- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud

Desde la fecha de publicación del RD 1275/2003 hasta el final de 2005, la Dirección General de Salud Pública ha recibido 384 notificaciones de complementos alimenticios.

Con respecto a los requisitos de composición, por el momento sólo están regulados los de vitaminas y minerales. El RD 1275/2003 establece:

La relación de vitaminas y minerales.

La relación de sustancias vitamínicas y sales minerales que pueden utilizarse en la fabricación de complementos alimenticios.

Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI) y de alertas alimentarias

- ◉ Departamento de Salud
- ◉ Agencia de Protección de la Salud
- ◉ Agencia de Salud Pública de Barcelona

Notificaciones recibidas

Notificaciones de alerta	193
Notificaciones informativas	1 407
Total	1 600

Datos de 2005.

El sistema prevé tres niveles de información:

- Notificación de **alertas**, en caso de necesidad inmediata de adopción de acciones.
- Notificación de **información**, cuando no se haya necesitado la acción inmediata pero la información sea útil para prevenir situaciones futuras.
- **Noticias**, para facilitar información de interés relacionada con la seguridad alimentaria en general.

A fin de proteger al consumidor contra cualquier peligro, real o potencial, que se derive del consumo de productos alimenticios, la Unión Europea ha desarrollado un sistema de alerta rápida específica para productos alimentarios y piensos que se denomina RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), que incluye a los estados miembros de la Unión, así como a los países del Espacio Europeo de Libre Comercio (EEA-EFTA). Los países terceros no forman parte formal de esta red; no obstante, la Comisión lleva a cabo acciones de comunicación a los países que puedan verse afectados como origen o destino de los productos, de forma que las autoridades puedan adoptar las medidas necesarias.

Dentro del Estado español e integrado en el RASFF se encuentran dos sistemas de alerta: el de alimentos de consumo humano, que gestiona el Ministerio de Sanidad y Consumo a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y el de alimentos de consumo animal, que gestiona el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y que ha sido tratado en el apartado referente a la fase primaria de la cadena alimentaria.

El punto de contacto del sistema del RASFF en el Estado español es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que se encarga de coordinar y centralizar la red de alerta alimentaria interna estatal de los **alimentos destinados a consumo humano**, denominada Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI).

El SCIRI es un sistema de gestión de información y alertas basado en una red de puntos de contacto en la que participan el Ministerio de Sanidad y Consumo y las autoridades competentes en seguridad de los productos alimenticios destinados a consumo humano de las comunidades autónomas, que en el caso de Cataluña es la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Salud. También forman parte estable del sistema el Ministerio de Defensa y la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas de España (FIAB). Otros puntos de contacto son el Ministerio y las autoridades autonómicas competentes en materia de agricultura, pesca y alimentación, en el supuesto de que esté implicada la fase primaria de la cadena alimentaria, así como el Centro Nacional de Epidemiología en los casos en que la alerta se encuentre asociada a casos de morbilidad o mortalidad.

Inspección veterinaria de los animales sacrificados para el consumo humano

Los veterinarios oficiales de matadero realizan las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* de todos los animales sacrificados con el fin de controlar que las carnes se obtienen de acuerdo con lo que prevé la normativa vigente y de evitar la comercialización de las carnes que puedan suponer un riesgo para la salud humana o la sanidad animal, con especial atención a las zoonosis y a las enfermedades epizooticas de declaración obligatoria. También deben supervisar la gestión del operador comercial en materia de documentación e identificación de los animales destinados a sacrificio. Asimismo, en los casos necesarios, se llevan a cabo exámenes suplementarios y pruebas de laboratorio para establecer un diagnóstico o detectar la presencia de residuos o contaminantes en cantidades superiores a los límites máximos de residuos (LMR) autorizados, así como el incumplimiento de los límites microbiológicos o cualquier otro factor que pueda hacer necesaria la declaración de las carnes como no aptas para el consumo humano.

Los servicios veterinarios oficiales (SVO) llevan a cabo un registro de la información resultante de estas inspecciones con el fin de que los datos puedan incluirse en las correspondientes bases de datos y se puedan comunicar a las autoridades competentes y a los operadores que deben tener conocimiento de dichos datos para poder adoptar las medidas oportunas de gestión.

Las carnes derivadas de los animales a los que se haya efectuado la inspección *ante* y *post mortem* según la reglamentación vigente y que no presenten ningún motivo de declaración de no aptitud para el consumo humano deben ser objeto de marcaje sanitario bajo la supervisión del Servicio Veterinario Oficial.

Declaraciones de no aptitud para el consumo realizadas en los mataderos de Cataluña

Especie	Animales sacrificados	Declaraciones de no aptitud total		Declaraciones de no aptitud parcial	
		Número	%	Número	%
Bovino	572 083	695	1,21	4 189	7,32
Equino	9 935	21	2,11	109	10,97
Porcino	12 645 771	19 411	1,53	202 250	15,99
Ovino/caprino	2 582 109	1 844	0,71	2 246	0,87
Aves de corral	231 719 256	1 952 209	8,42	9 587 334	41,37
Conejos	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

Datos de 2004.



- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Agencia de Salud Pública de Barcelona

53,6 millones de animales sacrificados al año, con un índice de declaraciones de no aptitud total para el consumo del 3,8 por mil.



- 📍 Departamento de Salud
- 📍 Agencia de Protección de la Salud
- 📍 Agencia de Salud Pública de Barcelona

Especies principales seleccionadas

Merluza, bacaladilla, sardina, boquerón, jurel y caballa*

* Especies de más volumen de captura en las lonjas catalanas y en las que ha sido descrita la presencia de estos nemátodos.

Prevalencia de infestación

Ejemplares recogidos	13 571
– de las 6 especies principales	11 717
– de 44 especies más	1 854
Muestras	3 747
Ejemplares parasitados	864
Ejemplares parasitados por nemátodos de la familia <i>Anisakidae</i>	695
Tasa de conformidad	93,8 %

Datos de 2004.

Vigilancia del grado de infestación por nemátodos de la familia *Anisakidae* en pescados de la costa catalana

El objetivo del programa es conocer el grado de infestación por especies de nemátodos de la familia *Anisakidae* en pescados procedentes de la costa catalana y disponer de información básica sobre:

- el grado de infestación por *Anisakidae* del pescado que se subasta en las lonjas catalanas,
- las especies de parásitos de la familia *Anisakidae* identificadas y su localización más frecuente,
- la influencia de la estacionalidad y la talla/peso, y
- las especies de pescado más frecuentemente parasitadas.

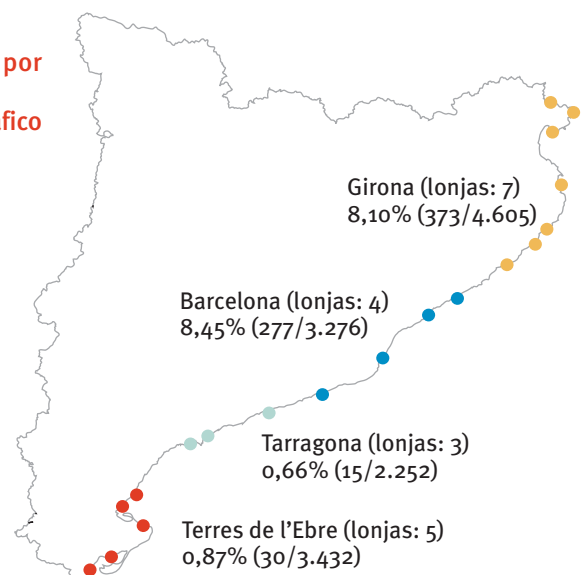
Esta información debe permitir, por una parte, organizar los controles veterinarios oficiales en las lonjas catalanas de una forma adecuada y proporcional al riesgo asociado a estos parásitos, y, por la otra, adoptar las decisiones necesarias para garantizar la seguridad de los productos de la pesca procedentes de Cataluña y prevenir así situaciones de riesgo.

El control de la larva se lleva a cabo de forma visual, tal y como establece la normativa.

Este programa, que se desarrolla desde 2000 en todas las lonjas pesqueras de Cataluña, se ha ido actualizando según los últimos datos disponibles de capturas pesqueras para cada lonja, los nuevos artículos de revisión de prevalencia de anisákidos en pescados y los resultados obtenidos en el marco de este programa.

Prevalencia de infestación por nemátodos (*Anisakidae*): análisis por territorio geográfico

Porcentaje de muestras parasitadas (ejemplares positivos a nemátodos / ejemplares examinados)



Vigilancia y control oficial de la aplicación de las temperaturas de refrigeración a las carnes frescas

La aplicación del frío a las carnes es fundamental desde el punto de vista sanitario, considerando el efecto que las temperaturas tienen sobre la velocidad de crecimiento de las poblaciones microbianas. Con el objetivo de verificar el cumplimiento de la normativa vigente sobre la aplicación del frío a las carnes frescas, el Departamento de Salud lleva a cabo un programa específico de vigilancia y control.

Las carnes deben someterse a un enfriamiento inmediato tras la inspección *post mortem* a fin de lograr con la mayor brevedad posible la temperatura establecida por la normativa, que es de 7 °C para las canales y 3 °C para los despojos, en el caso de los ungulados domésticos, y de 4 °C con respecto a las aves de corral.

La norma prevé una excepción, que se refiere a la posibilidad de expedir carnes desde los mataderos antes de que se hayan logrado las temperaturas de refrigeración, siempre que se cumplan determinadas condiciones.

Los servicios veterinarios oficiales llevan a cabo comprobaciones de temperatura de forma periódica y aleatoria en los diferentes establecimientos, desde los mataderos hasta el comercio minorista. Según los resultados de estas comprobaciones, se aplican medidas de corrección proporcionales al grado de incumplimiento y al volumen productivo del establecimiento.

Actividad

Elemento objeto de control	Tasa de conformidad
Carnes frescas de especies de abastecimiento	99,57 %
Carne de aves de corral	99,85 %
Condiciones de la autorización de transporte de carnes antes de su refrigeración	98,95 %

- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Agencia de Salud Pública de Barcelona

5581 controles realizados en carnes frescas de especies de abastecimiento y 5487 en carne de aves de corral

Datos de 2004.

1712 inspecciones para verificar las condiciones de la autorización de transporte de carne antes de su refrigeración.

Datos de 2004.



◉ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

168 controles o determinaciones realizados en mataderos y salas de despiece.

Datos de 2002.

Indicaciones obligatorias de la etiqueta de la carne de vacuno:

- el número o código de referencia por el que se establece la relación entre la carne y el animal –o grupo de animales– del cual procede,
- el «lugar de sacrificio» (país donde se haya efectuado el sacrificio y número de autorización del matadero),
- el «lugar de despiece» (país donde se haya efectuado el despiece y número de autorización de la sala de despiece),
- el país de nacimiento,
- el país donde se haya efectuado el engorde o la cría.

Y además, en la carne picada, debe indicarse:

- el número o código de referencia por el que se establece la relación entre la carne y el animal –o grupo de animales– del cual procede,
- las indicaciones «producido en» (seguida del nombre del país de producción) y «origen», cuando el estado o los estados en cuestión no coincidan con el estado de producción,
- el país donde se haya efectuado el sacrificio.

Vigilancia y control de la trazabilidad de la carne de vacuno

La normativa comunitaria establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina, un sistema de etiquetado obligatorio y un sistema de etiquetado facultativo para la carne de vacuno.

Sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina

Debe incluir los siguientes elementos:

- Marca auricular doble para identificar a cada animal individualmente
- Base de datos informatizada en la que se registren la identidad de los animales, todas las explotaciones existentes y los traslados de animales
- Documento de identificación individual bovina (DIB)
- Libro de registro de ganado vacuno para cada explotación, donde se mantengan todos los nacimientos, desplazamientos y muertes de animales.

Etiquetado obligatorio de la carne de vacuno

Los agentes económicos están obligados a etiquetar la carne de vacuno en todas las fases de la comercialización. En el caso de productos no pre-ensados, deben suministrar la información pertinente, por escrito y de forma visible, al consumidor en el punto de venta.

Etiquetado facultativo de la carne de vacuno

Los agentes que comercialicen carne de vacuno podrán incluir en el etiquetado indicaciones complementarias a las obligatorias, previa aprobación de la autoridad competente.

Vigilancia y control de las **encefalopatías espongiformes transmisibles** en **animales sacrificados** para el **consumo humano**

Los animales de las especies de rumiantes destinados al consumo humano son objeto de medidas especiales para el control de las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET).

Durante la inspección *ante mortem*, los servicios veterinarios oficiales de los mataderos realizan un control especialmente dirigido a la detección de síntomas compatibles con una EET. En caso afirmativo, los animales son inmovilizados cautelarmente, junto con todos los procedentes de la misma explotación. Este hecho se comunica al Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, a fin de que se proceda a realizar una visita clínica y una investigación epizootiológica y, si procede, el sacrificio del animal sospechoso y su análisis posterior.

Los animales destinados al sacrificio de urgencia se consideran una población de riesgo, puesto que muchas de las patologías que presentan con más frecuencia pueden enmascarar trastornos neurológicos.

Con respecto a las medidas aplicadas durante la inspección *post mortem*, todos los bovinos de edad superior a 24 meses sacrificados para el consumo humano son sometidos a una prueba rápida de detección de la **encefalopatía espongiforme bovina** (EEB) a fin de entregar al consumo sólo los animales con resultado negativo.

En el caso de resultados dudosos o positivos, se lleva a cabo una confirmación en el Laboratorio de Referencia en Enfermedades Priónicas de Animales de Cataluña (PRIOCAT). El resto de los animales procedentes de la misma explotación son intervenidos hasta que la investigación epizootiológica identifique qué otros animales han sido sometidos a los mismos factores de riesgo y así eliminarlos de la cadena alimentaria. Finalmente, los casos positivos son confirmados oficialmente en el laboratorio LNR de Algete, en Madrid.

A fin de permitir la vigilancia epizootiológica de los pequeños rumiantes se lleva a cabo un muestreo aleatorio de ovinos y se investiga todo el caprino de más de dieciocho meses para la detección del **temblor ovino** (*scrapie*).

Esta actividad cuenta con la colaboración del Servicio de Sanidad Animal del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.



- 📍 Departamento de Salud
- 📍 Agencia de Protección de la Salud
- 📍 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- 📍 Agencia de Salud Pública de Barcelona

Todos los animales positivos y los asociados epidemiológicamente son retirados de la cadena alimentaria y eliminados, según la normativa vigente.

Inspección *ante mortem*

Bovinos sospechosos clínicos
4 (ningún positivo)

Bovinos sacrificados de urgencia (de más de 24 meses)
112 (ningún positivo)

Inspección *post mortem*

Bovinos de más de 24 meses
27 602 (2 positivos)

Ovinos de más de 18 meses
406 (ningún positivo)

Caprinos de más de 18 meses
431 (ningún positivo)

Datos de 2005..

La vigilancia y el control de las EET se realiza tanto en la fase de transformación y distribución como en la fase primaria.

Para más información:
www.gencat.cat/salut/acsa
(apartado «La Agencia/
Publicaciones y estudios»)



Vigilancia y control de la retirada del **materi al especificado de riesgo (MER)** en establecimientos de producción de carnes frescas

- 📍 Departamento de Salud
- 📍 Agencia de Protección de la Salud
- 📍 Agencia de Salud Pública de Barcelona

16 358 toneladas de MER retiradas en el matadero y 837 toneladas en salas de despiece.

Datos de 2004.

Retirada de los MER



Los MER son aquellos tejidos y órganos que podrían ser infectivos en el supuesto de que el animal estuviera afectado por una encefalopatía espongiiforme transmisible (EET).

La normativa vigente clasifica como MER los tejidos que puedan resultar contaminados por razón de proximidad anatómica o por las prácticas de manipulación con tejidos potencialmente infectivos, y el cadáver o la canal y la totalidad de los despojos de un animal que obtenga un resultado positivo a las pruebas de diagnóstico de las EET.

La retirada de MER es una de las principales medidas de gestión del riesgo en materia de EET, además del análisis sistemático de los animales de riesgo y la prohibición de determinadas materias primas en alimentación animal.

Los MER son retirados de todos los rumiantes sacrificados al inicio del circuito de producción de la carne. La mayoría ya se extraen en el matadero y son separados de la cadena alimentaria en aquel momento. Sólo determinadas partes, como la médula de pequeños rumiantes o la columna vertebral de los bovinos, pueden ser extraídas fuera del matadero, en establecimientos específicamente autorizados y bajo determinadas garantías.

Aunque la retirada de MER es responsabilidad de las empresas (mataderos y salas de despiece), esta actividad está sometida a control oficial por los servicios veterinarios del Departamento de Salud. Los mataderos de Cataluña cuentan con la presencia permanente de veterinarios oficiales que controlan el sacrificio y los procedimientos de preparación y comercialización de las carnes. Las salas de despiece autorizadas para la retirada de determinados MER son también sometidas a inspección frecuente.

Los MER son gestionados como **residuos de categoría 1**. Del transporte, el tratamiento y la destrucción se encargan empresas especializadas, sujetas a control por la Agencia Catalana de Residuos.

Para más información:
www.gencat.cat/salut/acsa
 (apartado «La Agencia/
 Publicaciones y estudios»)

Vigilancia y control de las medidas de prevención de las **encefalopatías espongiiformes transmisibles** durante la comercialización de **carnes y derivados**

La normativa de la Unión Europea establece toda una serie de medidas para la prevención de las encefalopatías espongiiformes transmisibles (EET) entre las que debe destacarse a retirada de material especificado de riesgo (MER) y una serie de condiciones de carácter documental e identificativo. Además de los controles que se deben efectuar en los establecimientos de origen, para comprobar el cumplimiento de estas condiciones, tienen que realizarse también controles en las fases posteriores de comercialización, especialmente en los casos de carnes y derivados procedentes de otros estados miembros de la Unión Europea o de países terceros.

Con este propósito, los servicios de inspección llevan a cabo los siguientes tipos de controles:

- **Control documental.** La documentación de acompañamiento se somete a control con el fin de comprobar que se cumplen las condiciones establecidas en la normativa vigente.
- **Control de identidad y físico.** Se efectúa una inspección visual detallada de la partida a efectos de comprobar que corresponde a la descrita en la documentación de acompañamiento y de detectar cualquier irregularidad respecto a lo que establece la normativa, tanto en el producto como en su presentación, marcado y etiquetado, o una eventual presencia de tejidos clasificados como MER.

Los mencionados controles se realizan en establecimientos de comercialización, en especial los que reciban carne fresca y derivados de las especies bovina, ovina y caprina procedentes de otros estados miembros y países terceros. Se incluyen grandes áreas comerciales, supermercados, salas de despiece, almacenes e industrias de productos de la carne.

Si durante la inspección y control de la partida se observa alguna evidencia de cualquier irregularidad, inmediatamente se interviene cautelarmente mediante una acta oficial y se adoptan las medidas necesarias previa investigación del caso, como la retirada del producto o su reenvío a origen.



- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Agencia de Salud Pública de Barcelona

4657 controles realizados en salas de despiece, almacenes frigoríficos y otros establecimientos.

Datos de 2004.



🎯 Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

1047 controles realizados

Datos de 2004-2005.

Ámbitos objeto de control

Carnes y derivados

Grasas y aceites

Cereales y derivados

Frutas y verduras

Vinos

Platos preparados

Café

Chocolates

Bebidas alcohólicas

Aditivos

Conservas

Vigilancia y control de la calidad agroalimentaria y **lucha contra el fraude**

La finalidad del programa de vigilancia y control de la calidad agroalimentaria y lucha contra el fraude es verificar la conformidad de los productos agroalimentarios y la competencia leal de las transacciones comerciales de los operadores agroalimentarios. El objetivo es velar por el cumplimiento de lo que establece la legislación en materia de calidad y conformidad de la producción y la comercialización agroalimentarias en todas las fases de producción, transformación y comercialización, sin perjuicio de lo que establece la normativa específica en materia de disciplina de mercado y de defensa de los consumidores y usuarios.

En el ejercicio de las funciones de control oficial, en los casos necesarios se adoptan medidas cautelares proporcionadas de acuerdo con la irregularidad detectada –como son la inmovilización de productos, la suspensión temporal de la comercialización o la retirada del mercado–, las cuales se mantienen durante el tiempo estrictamente necesario.

Ante las infracciones observadas se llevan a cabo varias medidas, en función de su naturaleza, como son la aplicación de sanciones y la comprobación de que el operador comercial lleva a cabo una adecuada gestión de los productos o mercancías afectadas.

Si el órgano competente confirma la existencia de no conformidades, la persona responsable o titular de los derechos sobre las mercancías inmovilizadas debe optar, según el grado de factibilidad, por alguna o algunas de las operaciones siguientes:

regularizar y enmendar la no conformidad de las mercancías, y adaptarlas a la normativa vigente mediante la aplicación de prácticas o tratamientos autorizados;

- regularizar y enmendar la no conformidad de las mercancías, y adaptar la designación en el etiquetado, los documentos de acompañamiento o la presentación a la normativa aplicable;
- destinar las mercancías a otros sectores distintos del agroalimentario, especialmente para uso industrial, con exclusión de la alimentación humana o animal, según corresponda;
- reenviar o devolver las mercancías al lugar de origen;
- destruir las mercancías.

4. Fase de comercio minorista y de restauración

- Autorización, vigilancia y control de establecimientos minoristas y de restauración de ámbito municipal
- Autorización, vigilancia y control de establecimientos minoristas de ámbito supramunicipal
- Vigilancia y control de la seguridad de los alimentos puestos a disposición de los consumidores
- Control del etiquetado, presentación, publicidad y composición de los productos alimentarios



Autorización, vigilancia y control de establecimientos minoristas y de restauración de ámbito municipal

- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Son establecimientos de restauración comercial y social los campings con comedor colectivo, alojamientos turísticos, balnearios, comedores colectivos, casas de colonias y albergues de juventud, comedores escolares, geriátricos, hospitales, etc.

Inspecciones realizadas

• Establecimientos de restauración	18 752
• Establecimientos de venta al por menor (comercio minorista)	11 830
• Total*	30 582

* Datos parciales referidos a los controles efectuados por el Departamento de Salud y la Agencia de Salud Pública de Barcelona. Datos de 2004.

La competencia en materia de higiene alimentaria en los establecimientos alimentarios que ejercen su actividad exclusivamente en el territorio municipal, como es el caso de los comedores colectivos y el comercio minorista, corresponde a los ayuntamientos. No obstante, las actividades de control en estos establecimientos son llevadas a cabo conjuntamente y paralelamente por los ayuntamientos y el Departamento de Salud según los medios de que disponga cada municipio. Por su parte, las diputaciones y los consejos comarcales desarrollan acciones de coordinación y apoyo técnico y económico.

Las actividades que se llevan a cabo son:

- inspeccionar las instalaciones, los equipos, materiales y objetos en contacto con los alimentos;
- inspeccionar las materias primas, los ingredientes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos, los productos semielaborados y los alimentos acabados;
- inspeccionar los productos y procesos de limpieza y mantenimiento, y los plaguicidas;
- comprobar las condiciones de higiene;
- evaluar los procedimientos de buenas prácticas de fabricación y higiene, y los análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC);
- examinar los sistemas de autocontrol, la documentación escrita y sus resultados.

Los servicios territoriales del Departamento de Salud y el Instituto de Seguridad Alimentaria y Salubridad de la Agencia de Salud Pública de Barcelona informan de las actuaciones realizadas en sus demarcaciones. Estos datos se adaptan al formato que en su día estableció el Ministerio de Sanidad y Consumo, y se informa sobre ellos mediante el Sistema de información del control sanitario de los alimentos (SICSA). Actualmente, los datos se envían a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), que posteriormente debe enviar la información recibida de cada comunidad autónoma a la Comisión de la Unión Europea.

Autorización, vigilancia y control de establecimientos minoristas de ámbito **supramunicipal**

Sin perjuicio de las actividades de control que lleven a cabo los ayuntamientos en ejercicio de sus competencias para el ámbito local, los establecimientos minoristas que intervienen en una comercialización que va más allá del mismo municipio deben disponer de una autorización sanitaria otorgada por el Departamento de Salud. Por ejemplo:

- Establecimientos situados en un municipio y que realizan distribución de productos fuera del mismo municipio.
- Establecimientos que tienen sucursales fuera del mismo municipio.

Para obtener esta autorización, el responsable o el representante legal del establecimiento debe presentar una solicitud de autorización para un ámbito de comercialización supramunicipal debidamente cumplimentada y una memoria descriptiva de la actividad.

En la actualidad, esta posibilidad está legalmente establecida en actividades minoristas de carnes y derivados, y se prevén tres tipos de actividad:

- **Carnicería:** establecimiento dedicado a la manipulación, preparación y presentación de carnes y despojos, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, etc.), así como, sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal para la venta al consumidor final.
- **Carnicería-tocinería:** establecimiento dedicado a la actividad de carnicería, con elaboración en el obrador de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), embutidos de sangre y embutidos tradicionales definidos por la normativa.
- **Carnicería-charcutería:** establecimiento dedicado a la actividad de carnicería, con elaboración en el obrador de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los autorizados para la carnicería-tocinería.

- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud
- 🎯 Administraciones locales



Vigilancia y control de la seguridad de los alimentos puestos a disposición de los consumidores

- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud
- 🎯 Agencia de Salud Pública de Barcelona
- 🎯 Administraciones locales

Programa IQSA

Muestras

2004	603
2005	514

Datos de 2004 (IQSA).

La vigilancia y control analíticos de los alimentos puestos a disposición del consumidor se lleva a cabo a través de programas de muestreo y análisis llevados a cabo por el Departamento de Salud y las administraciones locales. Entre estos programas debe destacarse el Instituto Catalán de la Calidad y la Seguridad Alimentaria (IQSA) de la ciudad de Barcelona.

Estos programas tienen como objetivo conocer la presencia o los niveles de determinados aditivos, contaminantes químicos y microbiológicos en distintos alimentos susceptibles de contenerlos, a fin de valorar la situación actual y la evolución que experimentan en el tiempo.

Tienen como característica fundamental su carácter abierto y dinámico.

Esto permite incorporar los contaminantes que en un momento determinado pueden ser objeto de especial interés, ya sea por recomendaciones de control por parte de organismos oficiales o bien por alarmas, interés científico, etc. Complementariamente, los parámetros que tienen adjudicados límites de tolerancia son evaluados desde el punto de vista del cumplimiento reglamentario.

La aplicación de los programas mencionados permite evaluar la situación y las tendencias actuales, posibilita la adopción de medidas correctoras de situaciones anómalas y proporciona información que facilita la priorización y planificación de las actividades de control.

Para más información:
www.gencat.cat/salut
 (apartado «Salud alimentaria»)

Control del etiquetado, presentación, publicidad y composición de los productos alimentarios

Esta actividad tiene como objetivo comprobar, investigar y controlar la adecuación de los productos alimentarios que se encuentran en el mercado al alcance de los consumidores con las disposiciones vigentes en materia de disciplina del mercado y de defensa de los consumidores.

Es necesario que los productos alimentarios:

- se adecuen a los reglamentos y a las normas de calidad que los regulan;
- informen adecuadamente sobre la naturaleza, identidad, calidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y forma de fabricación o de obtención;
- no atribuyan efectos o propiedades que no poseen, o atribuyan características particulares que todos los productos similares también tengan;
- informen positivamente sobre sus características de forma suficiente y veraz.

En la realización del control y la recogida de muestras intervienen los coordinadores comarcales de Consumo, con la supervisión del responsable de coordinación de los consejos comarcales, la Sección de Inspección de productos del Servicio de Inspección de Disciplina de Mercado y Consumo (SIDMC) en Barcelona, y las secciones de Consumo de las subdirecciones territoriales en Girona, Lleida, Tarragona y Terres de l'Ebre.

Los coordinadores recogen muestras indicativas, mientras que los inspectores del SIDMC y de los servicios territoriales recogen las reglamentarias. Los criterios de selección son, preferentemente, productos en que se observe algún tipo de incumplimiento con respecto al etiquetado y productos denunciados, en oferta o marcas nuevas.

Cuando se detectan incumplimientos que puedan suponer un riesgo para la salud o la seguridad de los consumidores, debe notificarse de forma inmediata a la Unidad de Programación y Coordinación de la Subdirección General de Consumo, a fin de coordinar las medidas de limitación necesarias.

Las actuaciones programadas se llevan a cabo a lo largo de todo el año y de forma escalonada.



Agencia Catalana del Consumo

274 establecimientos visitados, de los cuales 22 presentaron irregularidades, principalmente en materia de composición y de etiquetado y presentación.

32 muestras recogidas para el control de transgénicos en la fase de comercialización y ninguna con irregularidades. Los productos, etiquetados como libres de transgénicos, realmente no contenían organismos genéticamente modificados.

Datos de 2004.

Organismos colaboradores:

- Laboratorio Agroalimentario de Cabrils
- IRTA Gen
- INCAVI, Estación Enológica de Reus
- Centro de Investigación y Control de Calidad de Barajas, en Madrid

5. **Proveedores** de medios de producción i de los **prestadores de servicios**

- Programa de control de establecimientos productores, comercializadores y de empresas aplicadoras de plaguicidas de uso ambiental y de uso en la industria alimentaria
- Capacitación de aplicadores de plaguicidas de uso ambiental y en la industria alimentaria
- Reconocimiento, acreditación y control de los laboratorios agroalimentarios
- Autorización, acreditación y registro de los laboratorios de salud ambiental y alimentaria
- Autorización de funcionamiento e inscripción en el Registro de Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos (REFMA)

Programa de control de establecimientos productores, comercializadores y de empresas aplicadoras de plaguicidas de uso ambiental y de uso en la industria alimentaria

Los establecimientos ubicados en Cataluña donde se fabrican plaguicidas, los locales donde se almacenan o se comercializan plaguicidas, y las empresas que se dedican a realizar tratamientos con plaguicidas, así como los aplicadores, deben estar inscritos en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (**ROESP**). También están sujetos al requisito de inscripción en el ROESP los establecimientos que dispongan de domicilio social en Cataluña y presten servicios de aplicación de estos productos.

Corresponde al Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural la gestión del registro de actividades del ámbito agrario y pecuario, mientras que el Departamento de Salud lleva a cabo la gestión del registro de establecimientos que exclusivamente comercialicen, almacenen o distribuyan plaguicidas o desinfectantes de uso ambiental o en la industria alimentaria, y empresas o servicios de aplicación a terceros de plaguicidas o desinfectantes de uso ambiental o en la industria alimentaria, y también la Agencia de Salud Pública de Barcelona para aquellos establecimientos radicados en Barcelona.

Asimismo, se llevan a cabo actuaciones dirigidas a comprobar y promover la adecuación de las empresas de control de plagas de comercialización de plaguicidas de ámbito ambiental y en la industria alimentaria a las normas dirigidas a prevenir los riesgos para la salud de la población. Estas actuaciones se concretan fundamentalmente:

- Control sanitario sistemático basado en las inspecciones, estudio de documentación y supervisión del autocontrol.
- Información y asesoramiento sobre la norma sanitaria de aplicación en este sector.
- Supervisión de la idoneidad de los protocolos preventivos para los clientes.
- Inspección en los locales de los clientes para comprobar cómo actúan este tipo de empresas (periodos de seguridad, información que suministran...).
- Control de la posesión del carnet de aplicador.



- Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Agencia de Salud Pública de Barcelona

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Inscripciones	1 121
Carnets de aplicador de tratamientos con plaguicidas entregados	19 227*

* Hasta el 2004.
Datos de 2004.

Departamento de Salud

Entidades inscritas en el ROESP inspeccionadas	214
Cursos para la obtención del carnet de aplicador de tratamientos con plaguicidas supervisados	7
Carnets de aplicador de tratamientos con plaguicidas entregados	211

Datos de 2004.



- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud

Capacitación de aplicadores de plaguicidas de uso ambiental y en la industria alimentaria

Los objetivos prioritarios en el ámbito de los plaguicidas de uso ambiental y en la industria alimentaria son la racionalización del uso de los plaguicidas de acuerdo con una estrategia de control integrado de plagas y la adopción de las medidas de precaución y de seguridad en el caso de utilizarlos. La utilización de plaguicidas debe llevarse a cabo sólo en casos en que esté justificada y a partir de un diagnóstico y una evaluación del riesgo previos.

De acuerdo con la normativa vigente, las personas que realizan tratamientos de aplicación de plaguicidas tienen que haber superado unos cursos de capacitación homologados por el Ministerio de Sanidad y Consumo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, previo informe de la comunidad autónoma. La asistencia a estos cursos y la superación de la prueba de evaluación correspondiente permite obtener un carnet específico. En el ámbito de aplicación de los plaguicidas de uso ambiental y en la industria alimentaria, se entrega el carnet de aplicador, respecto al que se definen dos niveles de capacitación:

- Nivel básico: dirigido al personal auxiliar de los servicios de aplicación de tratamientos DDD (desinfección, desinsectación y desratización) que deba utilizar plaguicidas no clasificados como muy tóxicos.
- Nivel cualificado: dirigido a los responsables de tratamientos DDD en los que se utilicen plaguicidas clasificados como muy tóxicos.

Asimismo, existen los niveles especiales, dirigidos específicamente a todas las personas que participen en la aplicación de cada uno de los plaguicidas clasificados como muy tóxicos, teniendo en cuenta su modalidad de aplicación.

La capacitación se lleva a cabo en centros homologados que están sujetos a control por parte del Departamento de Salud, que es el responsable de entregar los carnets de aplicador.

Reconocimiento, acreditación y control de los **laboratorios agroalimentarios**

Todos los centros, públicos o privados, que realizan análisis agroalimentarios (análisis de suelos, abonos, productos fitosanitarios, materiales en contacto con los alimentos, piensos para alimentación animal, productos alimentarios, etc.), así como el diagnóstico de enfermedades animales y vegetales, deben inscribirse en el Registro de Laboratorios Agroalimentarios de Cataluña.

Este programa tiene también por objeto comprobar el cumplimiento de los requisitos que exige la normativa vigente y, además, organizar y coordinar los ensayos interlaboratorios, así como organizar jornadas técnicas y talleres prácticos agroalimentarios y sobre sistemas de calidad.

Los laboratorios que realizan análisis agroalimentarios para otros deben poder demostrar que anualmente participan en ensayos de intercomparación de muestras referentes a los grupos de actividades para los que están inscritos.

Se distinguen dos categorías de laboratorios:

a) Laboratorios reconocidos, que son los laboratorios, públicos y privados, de Cataluña que realizan análisis y controles de los medios de producción agrícola y de los productos agroalimentarios utilizados tanto en la alimentación humana como animal, incluyendo los laboratorios de empresa que la normativa vigente prevé para el autocontrol de la seguridad y la calidad de sus productos y de las materias primas empleadas en el proceso de elaboración.

b) Laboratorios acreditados, que son los laboratorios, públicos y privados, de Cataluña que realizan análisis y controles de los medios de producción agrícola y de los productos agroalimentarios utilizados tanto en la alimentación humana como animal que aplican los principios de las buenas prácticas de laboratorio (BPL) en los métodos, técnicas o ámbitos que prevé la normativa y la norma EN 45001. La inscripción en esta categoría autoriza a los laboratorios públicos y privados para realizar análisis con validez oficial en los ámbitos y términos que prevé la normativa vigente, y habilita para la realización de análisis contradictorios.



Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

18 laboratorios acreditados y
364 laboratorios reconocidos.

Datos de 2004.

Para más información:
www.gencat.cat/darp
(apartado «Alimentación/
Servicio oficial de análisis»)



- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud

174 laboratorios autorizados y
20 laboratorios acreditados.

Datos de 2004.

Autorización, acreditación y registro de los laboratorios de salud ambiental y alimentaria

Los laboratorios de salud ambiental y alimentaria son centros, públicos o privados, de cualquier tipo o naturaleza, que realizan de forma exclusiva o polivalente actividades de análisis y control sanitarios de alimentos, bebidas, aguas de consumo, productos relacionados con ellos y otros elementos medioambientales.

Se distinguen dos categorías:

- a) Laboratorios autorizados
- b) Laboratorios acreditados

Cualquier laboratorio que realice las actividades mencionadas y esté ubicado en Cataluña debe estar autorizado por el Departamento de Salud. La autorización administrativa de funcionamiento es el reconocimiento legal del centro por parte de la Administración.

El procedimiento de autorización empieza con una solicitud del titular de la actividad acompañada de los planos del local, el nombre del responsable técnico del laboratorio y una memoria técnica con la descripción de la organización interna del laboratorio. El proceso de autorización incluye la revisión de la documentación y la inspección de las instalaciones, que da lugar a la autorización de la actividad si el resultado es favorable, y a la correspondiente inscripción en el registro. La actualización del registro de los laboratorios autorizados de salud ambiental y alimentaria se realiza mediante la revalidación de las autorizaciones concedidas, que debe hacerse cada cinco años, y la anotación de las modificaciones o de las bajas registrales.

Por otra parte, la acreditación de un laboratorio de salud ambiental y alimentaria determina el reconocimiento oficial de un nivel de calidad que garantiza la competencia del centro para realizar pruebas y análisis con validez oficial dentro de los ámbitos acreditados. En este caso es necesario disponer del certificado de acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y el anexo técnico correspondiente. La actualización del registro de los laboratorios acreditados debe hacerse cada tres años.

Para más información:
www.gencat.cat/salut
(apartado «Departamento/
Trámites administrativos»)

Autorización de funcionamiento e inscripción en el Registro de Entidades de **Formación de Manipuladores de Alimentos (REFMA)**

La normativa establece que los titulares de las actividades alimentarias deben dar a sus trabajadores una formación específica en cuestiones de higiene, de acuerdo con su actividad laboral, que puede ser impartida por la misma empresa o mediante una entidad externa de formación autorizada.

Las entidades de formación de manipuladores de alimentos (REFMA) son aquellas empresas, asociaciones empresariales y otras entidades, de carácter público o privado, dedicadas a diseñar e impartir programas de formación en materia de higiene alimentaria.

La normativa que regula el procedimiento de autorización de las entidades de formación de manipuladores de alimentos especifica las condiciones para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos que se desarrollen en Cataluña.

Las entidades con domicilio social en Cataluña que ejercen actividades de formación de manipuladores de alimentos están sujetas al trámite de autorización administrativa. Deberán presentar la solicitud a los servicios territoriales del Departamento de Salud según su ubicación.

Las entidades de formación de manipuladores de alimentos con domicilio social fuera de Cataluña, autorizadas por otras comunidades autónomas, podrán ejercer su actividad en Cataluña, siempre que lo comuniquen y obtengan el reconocimiento por parte de la Dirección General de Salud Pública.

Las entidades autorizadas para el ejercicio de actividades de formación en materia de higiene alimentaria se inscribirán de oficio en el Registro de Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos (REFMA).



- 🎯 Departamento de Salud
- 🎯 Agencia de Protección de la Salud

45 autorizaciones en el REFMA.

Datos de 2004.

17 entidades de otras comunidades autónomas reconocidas.

Datos de 2004.

6. Enfermedades de transmisión alimentaria

- Vigilancia y gestión de brotes de toxiinfecciones alimentarias (TIA) y otras enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)

Vigilancia y gestión de brotes de **toxiinfecciones alimentarias (TIA) y otras enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)**

Las toxiinfecciones alimentarias constituyen un problema de salud; la investigación y gestión de los brotes que ocasionan es un aspecto fundamental de la vigilancia epidemiológica, la minimización de los efectos y la prevención de otros brotes. La identificación rápida de los alimentos contaminados y su retirada de la cadena comercial, así como la intervención sobre los factores causantes del brote son elementos básicos en la gestión de cada brote.

Por otra parte, se obtiene información valiosa sobre el agente etiológico, los alimentos vehiculadores y los errores en la manipulación de los alimentos. Esta información tiene una importancia relevante para el diseño y evaluación de los programas de control oficial y de otras actuaciones preventivas para reducir su incidencia.

La sospecha de un brote debe declararse siempre con urgencia. Inmediatamente se inicia una investigación epidemiológica para recopilar datos, entre los que deben destacarse:

- Día y hora de los primeros síntomas
- Número de personas enfermas
- Número de personas expuestas
- Signos y síntomas predominantes
- Lugares donde los enfermos hayan comido en común durante las 48 h antes del inicio
- Alimentos consumidos en común

La recogida de información se lleva a cabo preferentemente mediante entrevista personal, en un cuestionario que incluye los datos de filiación, el consumo, o no, de cada uno de los alimentos que integraban la ingesta sospechosa, y en el caso de los enfermos, la sintomatología presentada y la evolución que siguen.

Siempre que sea posible, deben obtenerse muestras clínicas de los enfermos a fin de poder determinar la etiología.

Paralelamente se debe realizar una inspección al establecimiento o establecimientos que hayan participado en la elaboración o distribución de los alimentos sospechosos.



- 📍 **Departamento de Salud**
- 📍 **Agencia de Protección de la Salud**
- 📍 **Agencia de Salud Pública de Barcelona**

291 371 enfermedades con significación en seguridad alimentaria declaradas en Cataluña.

Datos de 2004.

Los brotes de TIA supusieron un 45 % de los 417 brotes epidémicos declarados, con la mayonesa y otros ovoproductos como principales causantes.

Datos de 2004.

En la visita de inspección se llevan a cabo las siguientes actuaciones:

- Investigación de los procesos de elaboración
- Comprobación de la adecuación del espacio y de las instalaciones
- Recogida de muestras alimentarias a fin de efectuar las correspondientes pruebas analíticas

A partir de esta información se dictan medidas preventivas y correctoras oportunas en los establecimientos asociados a los brotes, y cuando es necesario también en otros establecimientos que puedan presentar riesgos similares.

Distribución de los brotes de TIA declarados en Cataluña

Año	Brotos	Hospitalizaciones	Defunciones
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

Organismo colaborador:

Laboratorio de Microbiología del Hospital de Sant Pau (proceso de vigilancia y gestión de brotes).

Calidad, eficiencia y coordinación de los servicios de las **administraciones públicas** que intervienen en seguridad alimentaria

- Planificación y seguimiento de la gestión de la seguridad alimentaria en Cataluña
- Constitución y mantenimiento de grupos y comisiones de trabajo para la coordinación interdepartamental e interadministrativa
- Coordinación con las administraciones estatal y de la Unión Europea y seguimiento de las misiones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV)
- Formación continua del personal de las administraciones públicas responsables en seguridad alimentaria
- Definición de procedimientos generales de actuación
- Plan de comunicación de riesgos
- Procedimiento general de actuación para las situaciones de crisis alimentarias
- Supervisión y auditoría interna de los programas de seguridad alimentaria llevados a cabo por las administraciones públicas
- Calidad de los servicios prestados por los laboratorios oficiales



- ⊙ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ⊙ Agencia Catalana del Agua
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña
- ⊙ Agencia Catalana del Consumo
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Según lo establecido por la Ley 20/2002, el **Plan de seguridad alimentaria de Cataluña** debe incluir:

- a) Los objetivos y los niveles que se quieren lograr en relación con el control sanitario de alimentos y con los ámbitos relacionados directa o indirectamente con la seguridad alimentaria: la sanidad, la nutrición y el bienestar de los animales; la sanidad vegetal; los productos zoonosanitarios y fitosanitarios, y la contaminación ambiental.
- b) El conjunto de los servicios, los programas y las actuaciones que deben desarrollarse.
- c) Los mecanismos de evaluación de la aplicación y el seguimiento del Plan.

Planificación y seguimiento de la gestión de la **seguridad alimentaria** en Cataluña

La evolución hacia un modelo de intervención integrada más eficaz en seguridad alimentaria requiere determinados instrumentos que sirvan de marco de referencia y contribuyan a orientar la acción conjunta de las administraciones públicas hacia resultados concretos y compartidos, con la participación de todos los sectores implicados. Son necesarios instrumentos que permitan hacer explícito un compromiso de acción eficaz, así como de evaluación de resultados en una cultura común orientada a los resultados y a la mejora continua.

Con estos propósitos, se ha impulsado la elaboración y aplicación del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, que debe ser el instrumento indicativo y el marco de referencia para todas las acciones públicas en materia de seguridad alimentaria de la Administración de la Generalitat y de los entes locales de Cataluña.

Mediante la Ley 20/2002, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria, se creó la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA), organismo autónomo con competencias de evaluación y comunicación del riesgo, así como de coordinación y planificación de la gestión del riesgo. En esta Ley se establecen las principales características y contenidos a los que se debe ajustarse el Plan de seguridad alimentaria; su elaboración y seguimiento constituyen una de las funciones de la ACSA. El plan tiene una vigencia de cuatro años y comprende las líneas directivas así como las actividades y programas para lograr sus objetivos. Asimismo, se prevé que el procedimiento de elaboración del Plan de seguridad alimentaria garantice la participación de las administraciones, las instituciones, las sociedades científicas y los profesionales relacionados con la seguridad alimentaria, como también de la sociedad civil. El plan debe ser aprobado por el Gobierno, a propuesta de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, y trasladado al Parlamento.

Documento disponible en: www.gencat.cat/salut/acsa (apartado «La Agencia/Publicaciones y estudios»)

Documento disponible en:
www.gencat.cat/salut/acsa
(apartado «La Agencia/Publicaciones y estudios»)

Constitución y mantenimiento de grupos y comisiones de trabajo para la **coordinación interdepartamental e interadministrativa**

A fin de promover la calidad, la eficacia y la eficiencia de los servicios prestados por las administraciones públicas, debe fomentarse la cooperación entre las organizaciones que actúen en este ámbito dentro de Cataluña. Asimismo, debe mantenerse una adecuada coordinación con otros organismos de importancia destacada en seguridad alimentaria en los ámbitos estatal y europeo. Esta línea de trabajo debe permitir facilitar la coordinación, el intercambio de información y el diseño de proyectos para la evaluación, la vigilancia, el control, la prevención y la comunicación en materia de seguridad alimentaria.

La coordinación y el impulso de actuaciones se lleva a cabo fundamentalmente mediante la constitución de grupos de trabajo específicos en que se encuentran representadas las partes implicadas. Estos grupos de trabajo tienen como misión el análisis de problemas, la búsqueda de las posibles soluciones y el desarrollo de acuerdos para la ejecución de las acciones de intervención necesarias.

Los grupos y comisiones de trabajo que coordina la ACSA son:

- Grupo de trabajo de coordinación interdepartamental
- Grupo de trabajo de coordinación interadministrativa
- Comisión directora del Plan de investigación de residuos en alimentos de Cataluña
- Grupo de trabajo de bienestar animal
- Grupo de trabajo sobre normas de higiene y control oficial
- Grupo de trabajo del proyecto de Real Decreto de comedores escolares
- Grupo de trabajo de zoonosis de transmisión alimentaria
- Grupo de trabajo de laboratorios de control oficial
- Grupo de trabajo sobre el autocontrol
- Grupo de trabajo sobre la trazabilidad
- Grupo de trabajo sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)
- Comisión de seguimiento de las encefalopatías espongiformes transmisibles



- 🎯 **Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria**
- 🎯 **Departamento de Salud**
- 🎯 **Agencia de Protección de la Salud**
- 🎯 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
- 🎯 **Departamento de Medio Ambiente y Vivienda**
- 🎯 **Agencia Catalana del Agua**
- 🎯 **Agencia de Residuos de Cataluña**
- 🎯 **Agencia Catalana del Consumo**
- 🎯 **Agencia de Salud Pública de Barcelona**
- 🎯 **Administraciones locales**

Coordinación con las administraciones estatal y de la Unión Europea, y seguimiento de las misiones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV)

- ⊙ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ⊙ Agencia Catalana del Agua
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña
- ⊙ Agencia Catalana del Consumo
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Coordinación estatal

La coordinación con las administraciones estatal y de la Unión Europea se lleva a cabo básicamente a través de diferentes órganos entre los que destacan el Consejo Interterritorial de Agricultura y el Consejo Interterritorial de Salud, donde se encuentran representadas a alto nivel la Administración central del Estado y las comunidades autónomas para las políticas de agricultura y salud.

Como órgano de coordinación específico en seguridad alimentaria se cuenta con la Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Existen también otros órganos, que son foros en los que participa la Administración central del Estado o las administraciones autonómicas. Los diferentes organismos de la Generalitat de Catalunya participan en función de sus respectivas competencias.

Coordinación comunitaria

La participación en las instituciones comunitarias se lleva a cabo a través de la Administración central del Estado con los acuerdos previos correspondientes en los órganos de coordinación estatales.

Una de las misiones de la Comisión Europea es velar por el cumplimiento homogéneo de las responsabilidades de las autoridades de cada estado miembro en seguridad alimentaria. Uno de sus instrumentos de control en esta materia es la Oficina Alimentaria y Veterinaria, con sede en Dublín, desde la que se llevan a cabo periódicamente visitas de auditoría a los estados miembros.

Cada vez que se lleva a cabo una actuación de este tipo en el Estado español deben realizarse toda una serie de actuaciones de preparación y coordinación en colaboración con las organizaciones competentes (estatales y autonómicas) y especialmente con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.



Órganos de coordinación estatal con participación de la Generalitat de Catalunya:

- Consejo Interterritorial de la Salud
- Consejo Interterritorial de Agricultura
- Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
- Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación, Control de Residuos o Sustancias 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)

Formación continua del personal de las administraciones públicas responsables en seguridad alimentaria

- ⊙ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ⊙ Agencia Catalana del Agua
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña
- ⊙ Agencia Catalana del Consumo
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Todo el personal encargado de efectuar intervenciones oficiales en materia de seguridad alimentaria debe recibir formación adecuada en su ámbito que lo capacite para cumplir su función de forma competente y coherente.

Los organismos oficiales responsables en seguridad alimentaria de la Generalitat de Catalunya y de las administraciones locales desarrollan un gran número de actividades de formación continua de su personal mediante programas anuales o plurianuales de formación, bien sea directamente o a través de convenios de colaboración con otros organismos e instituciones.

Esta formación tiene por objeto la ampliación y la actualización permanente de conocimientos en las materias de seguridad alimentaria con especial referencia a la normativa que es de aplicación. Cada programa de formación anual se diseña a partir de la valoración global realizada de las acciones formativas impartidas durante años anteriores y de las necesidades de formación técnica detectadas en el ejercicio de las funciones que tiene encomendadas el personal.

Se tienen especialmente en cuenta los requisitos en cuanto a la formación en el ámbito de la reglamentación de la Unión Europea, entre la que debe destacarse el Reglamento 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos, y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Ámbitos temáticos que debe incluir la formación del personal:

- Técnicas y procedimientos de control
- Legislación aplicable
- Evaluación de incumplimientos normativos
- Fases de la cadena alimentaria
- Peligros inherentes a la producción de animales, piensos y alimentos
- Riesgos para la salud humana, la sanidad animal y vegetal y el medio ambiente
- Evaluación de la aplicación de sistemas de autocontrol
- Sistemas de certificación oficial
- Medidas para los casos de emergencia
- Procedimientos e implicaciones legales de los controles oficiales
- Examen de documentación escrita y otros registros pertinentes

Definición de **procedimientos** generales **de actuación**

Otra de las líneas de trabajo que resulta clave en la coordinación de acciones en seguridad alimentaria es la definición de procedimientos generales de actuación, especialmente en los supuestos en que se encuentren implicados diferentes organismos de la Administración.

Entre los procedimientos generales de actuación que deben diseñarse y mantenerse actualizados y operativos destacan:

- el Plan general para situaciones de crisis y emergencias alimentarias y de piensos, donde se especifican las actuaciones que se llevaron a cabo, incluidas las relativas a la orientación de los consumidores y a la estrategia de comunicación. Su objetivo es proteger la salud de los consumidores y evitar la pérdida de su confianza;
- el protocolo de gestión del Sistema coordinado de intercambio rápido de información, orientado a garantizar una actuación coherente con respecto a la gestión de las alertas;
- la guía para el autocontrol en las industrias alimentarias basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico;
- el *Libro blanco* y la guía *La trazabilidad en Cataluña*;
- el protocolo sobre criterios y procedimiento para la validación de las guías de prácticas correctas de higiene.

Deben analizarse periódicamente las necesidades en materia de procedimientos generales de actuación y llevar a cabo su creación o mejora en función de las necesidades detectadas.

- 🎯 **Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria**
- 🎯 **Departamento de Salud**
- 🎯 **Agencia de Protección de la Salud**
- 🎯 **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
- 🎯 **Departamento de Medio Ambiente y Vivienda**
- 🎯 **Agencia Catalana del Agua**
- 🎯 **Agencia de Residuos de Cataluña**
- 🎯 **Agencia Catalana del Consumo**
- 🎯 **Agencia de Salud Pública de Barcelona**
- 🎯 **Administraciones locales**



Plan de comunicación de riesgos

- ⊙ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ⊙ Agencia Catalana del Agua
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña
- ⊙ Agencia Catalana del Consumo
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Información que debe incluirse en la comunicación de riesgos:

- Descripción del peligro y efectos para la salud
- Productos afectados y canales de distribución seguidos
- Medidas de gestión aplicadas
- Instrucciones que los ciudadanos deben seguir
- Teléfonos y otros medios para consultas e información adicional

Colaboran los organismos competentes en seguridad alimentaria de Cataluña y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Mediante los sistemas coordinados de intercambio rápido de información existentes en los ámbitos estatal y europeo **SCIRI** (Sistema coordinado de intercambio rápido de información) y **RASFF** (Rapid Alert System for Food and Feed), se lleva a cabo la comunicación entre las autoridades competentes de las alertas y otras informaciones relevantes en seguridad alimentaria.

El número de comunicaciones tramitadas mediante estos sistemas es muy amplio. Sólo en algunos casos, atendiendo a determinadas circunstancias especiales que concurren, es necesario llevar a término una acción de comunicación del riesgo a la población. Esta comunicación debe hacerse de acuerdo con criterios objetivos y normalizados, lo cual requiere que exista un plan de comunicación del riesgo.

Según el procedimiento previsto, se debe llevar a cabo la comunicación a la población en los supuestos en que la información disponible permita constatar que: en la población existe un peligro capaz de producir un daño por utilización o consumo del producto; el daño puede afectar la población; el producto está distribuido y no hay posibilidad de paralización inmediata y retirada completa del mercado, incluidas las unidades que ya puedan estar en poder de los ciudadanos, así como otros supuestos en que, aunque no se den las condiciones anteriores, exista una demanda social o mediática de información. El análisis de la situación y la iniciativa de comunicación corresponde a las autoridades competentes autonómicas y estatales, que deben actuar de forma coordinada y adecuada a sus competencias y a su ámbito territorial de responsabilidad.

El procedimiento prevé la comunicación rápida utilizando medios de comunicación como los canales audiovisuales, la prensa e Internet. Prevé también un sistema de seguimiento y de actualización de la información, así como la comunicación del final de la situación de riesgo en el momento en que esta se pueda dar por finalizada.

Procedimiento general de actuación para las situaciones de crisis alimentarias

En cumplimiento de la normativa sobre seguridad alimentaria, existe un procedimiento general de actuación para gestionar las situaciones de crisis y emergencia alimentaria que especifica las actuaciones que deben llevarse a cabo, así como la estrategia de comunicación.

En este procedimiento se establece una sistemática de adopción de decisiones y de coordinación para optimizar la protección de la salud ante estas situaciones y suministrar información correcta a los consumidores. En este proceso resulta fundamental el principio de la transparencia, que se configura como una manifestación del derecho de la ciudadanía a tener un conocimiento adecuado de los problemas de salud colectivos que impliquen un riesgo.

Determinan la situación de crisis distintos parámetros, que no necesariamente implican un riesgo para la salud de la población a través de los alimentos, pero que pueden perturbar la percepción de la ciudadanía. Se distingue entre situación de crisis y emergencia. La situación de emergencia está asociada a un peligro y se puede gestionar según unas medidas de gestión preestablecidas que están orientadas a eliminar el peligro. Sin embargo, la situación de crisis no siempre está asociada a un riesgo para la salud, las medidas que deben aplicarse tienen que determinarse caso por caso y requiere una estrategia de comunicación específica que garantice la transparencia y sea capaz de preservar o recuperar la confianza de los ciudadanos. Si es necesario, se aplican simultáneamente las medidas preestablecidas para las emergencias alimentarias junto con las medidas adicionales que requiera cada crisis.

El procedimiento general de actuación para las situaciones de crisis y emergencias alimentarias tiene por objeto promover una adecuada coordinación de los esfuerzos y determinar cuáles son las medidas de gestión más indicadas que deben aplicarse, en función de la mejor información científica.

Una vez cerrada la crisis, se prevé la elaboración de un informe donde se recojan el desarrollo de esta, las experiencias adquiridas y las medidas de mejora que deberán aplicarse en situaciones futuras similares.



- Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- Agencia Catalana del Agua
- Agencia de Residuos de Cataluña
- Agencia Catalana del Consumo
- Agencia de Salud Pública de Barcelona
- Administraciones locales

Componentes principales de la gestión de crisis:

- Plan de retirada de alimentos y piensos (si procede)
- Plan de comunicación

La situación de emergencia siempre está asociada a un peligro. La situación de crisis no siempre está asociada a un riesgo para la salud.

Supervisión y auditoría interna de los programas de seguridad alimentaria llevados a cabo por las administraciones públicas

- ⊙ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ⊙ Agencia Catalana del Agua
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña
- ⊙ Agencia Catalana del Consumo
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Toda organización, a fin de mejorar su funcionamiento, necesita disponer de información objetiva e independiente sobre ella misma, puesto que es el primer paso para poder tomar decisiones, con conocimiento de causa suficiente, que comporten una mejora.

Los organismos oficiales que intervienen en el ámbito de la seguridad alimentaria disponen de sistemas de control interno orientados a la mejora continua del funcionamiento y a la prestación de servicios.

Los programas y actividades llevan asociado un **sistema de supervisión** por parte del mismo responsable del programa. Las actividades de supervisión interna consisten en la realización de un control periódico de las diferentes unidades y programas a fin de comprobar la adecuación de las actuaciones y de los recursos a los objetivos previstos, el cumplimiento de las normas y los procedimientos administrativos establecidos, y promover la mejora de los servicios.

Además de la supervisión interna se realizan **auditorías**, caracterizadas porque las lleva a cabo un organismo o unidad independiente del responsable del programa y de acuerdo con una metodología concreta reconocida internacionalmente.

La auditoría es un examen sistemático e independiente que se realiza para determinar si las actividades y los procesos satisfacen las disposiciones o los estándares de referencia previamente establecidos, si cumplen lo estipulado en el procedimiento documental, si se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos fijados.

Los organismos implicados en seguridad alimentaria disponen de sistemas de supervisión y auditoría de los programas y servicios. En algunos casos se cuenta con unidades especializadas, como es la Subdirección General de Inspección del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Calidad de los servicios prestados por los laboratorios oficiales

Los laboratorios de control oficial deben disponer de un nivel de calidad que garantice la competencia del centro para realizar pruebas y análisis con validez oficial dentro de los ámbitos en que se haya acreditado el laboratorio.

Un laboratorio oficial debe tener la acreditación necesaria para los servicios que presta como proveedor de resultados analíticos a partir de muestras remitidas por los servicios de control oficial.

La acreditación se lleva a cabo mediante un organismo independiente, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), que acredita a los laboratorios de acuerdo con los criterios de la normativa.

Laboratorios de control oficial de alimentos

Entidad acreditadora: Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)

Laboratorio*	Organismo público
Laboratorio de la Agencia de Salud Pública de Barcelona	Agencia de Salud Pública de Barcelona
Laboratorio de Salud Pública de Girona	Departamento de Salud
Laboratorio de Salud Pública de Lleida	Departamento de Salud
Laboratorio de Salud Pública de Tarragona	Departamento de Salud
Laboratorio Comarcal de Salud Pública de Tortosa	Departamento de Salud
Laboratorio Agroalimentario de Cabrils	Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
Laboratorio Municipal de Tarragona	Ayuntamiento de Tarragona

* Todos están acreditados.
Datos de 2005.



- Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- Agencia Catalana del Agua
- Agencia de Residuos de Cataluña
- Agencia Catalana del Consumo
- Agencia de Salud Pública de Barcelona
- Administraciones locales

Comunicación y colaboración

con todos los participantes en la cadena alimentaria

- Sistemas para facilitar la comunicación y coordinación con los participantes en la cadena alimentaria
- Promoción, reconocimiento y validación de guías de prácticas correctas y otros documentos y actividades de interés en seguridad alimentaria
- Fomento y divulgación de prácticas correctas en seguridad alimentaria
- Gestión y mantenimiento de una base de datos de legislación alimentaria
- Respuesta a consultas en materia de seguridad alimentaria
- Promoción y participación en actividades de formación, información y divulgación en materia de seguridad alimentaria



Sistemas para facilitar la **comunicación y coordinación** con los participantes en la cadena alimentaria

- ⊙ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ⊙ Agencia Catalana del Agua
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña
- ⊙ Agencia Catalana del Consumo
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Dentro una estrategia general de seguridad alimentaria es necesario impulsar y propiciar el intercambio de información y opiniones entre las personas responsables de la evaluación de la gestión del riesgo, los consumidores, las empresas alimentarias, la comunidad académica y otras partes interesadas. Este intercambio incluye la explicación de los datos, opiniones y resultados de la evaluación del riesgo, así como el análisis de los criterios científicos, técnicos y de protección de la salud en que se fundamentan las decisiones relacionadas con la gestión del riesgo.

En esta línea de trabajo se ha constituido la **Comisión de Información a los Consumidores y Usuarios**. Forman parte de ella asociaciones de consumidores y usuarios, la Agencia Catalana del Consumo y las direcciones generales de Salud Pública (Departamento de Salud), de Producción, Innovación e Industrias Agroalimentarias, y de Pesca y Asuntos Marítimos (Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural), y la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.

Por otra parte, se promueve la creación y el mantenimiento de **comisiones mixtas de trabajo** con todos los participantes en la cadena alimentaria –incluidas las administraciones públicas y los consumidores– para compartir información e inquietudes, llevar a cabo el análisis conjunto de los problemas existentes y diseñar líneas de acción coordinada que permitan una mayor eficacia en la prevención de problemas de seguridad alimentaria y en la solución de los que puedan existir.

En este sentido, deben destacarse, por su importancia, algunos foros de trabajo, como son:

- la Comisión de Trabajo de los Agentes Económicos de la Cadena Alimentaria (integrada por organizaciones empresariales agrarias y de la alimentación, y la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña);
- la Comisión de Seguimiento de la Seguridad de la Carne de Vacuno (en la que participan FECIC, Provedella, ANAFRIC-GREMSA, la Dirección General de Salud Pública y la Dirección General de Agricultura, Ganadería e Innovación), y
- la Comisión de Seguimiento de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (en la que participan PRIOCAT, ACPATSOA, ANAFRIC, FECIC, ASO-VAC, el Consejo de Colegios de Veterinarios de Cataluña, la Unió de Pagesos, la Agencia de Residuos, y las subdirecciones generales de Ganadería y Protección de la Salud).

Promoción, reconocimiento y validación de **guías de prácticas correctas** y otros documentos y actividades de interés en seguridad alimentaria

Las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) constituyen una línea directiva de trabajo, para un sector en concreto, mediante la identificación y el control de los peligros significativos y la aplicación de prácticas que garanticen que el alimento sea seguro para el consumidor final.

En la normativa vigente se establece que las empresas del sector alimentario podrán utilizar voluntariamente GPCH como medio para garantizar que se cumplen las normas de higiene. La elaboración de una GBPH comporta una serie de beneficios a los sectores, puesto que facilita el cumplimiento de la reglamentación por parte del agente económico sobre la base de la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico. Por otra parte, se produce un reconocimiento de los métodos propuestos por los profesionales en relación con la protección de la salud, que suponen una herramienta de control adaptada a las dimensiones y al riesgo asociado a cada tipo de actividad y establecimiento. Paralelamente, se favorece una homogeneización de criterios.

Otras actividades como cursos, seminarios, simposios y publicaciones pueden tener también efectos beneficiosos en orden a un mayor conocimiento y la aplicación de prácticas correctas por parte de los operadores de la cadena alimentaria así como más uniformidad de criterios por parte de todos los implicados. Desde las administraciones públicas se llevan a cabo actuaciones de impulso y promoción de su desarrollo. Existe un procedimiento administrativo de reconocimiento y validación de estos documentos y actos en el que se tienen en cuenta los objetivos, la amplitud, la representatividad del solicitante en el sector, la aplicabilidad, las entidades elaboradores y otros elementos de juicio de la idoneidad. En este procedimiento se prevé también la participación de los organismos de la Administración pública que puedan estar implicados, los representantes de los sectores afectados, así como la consideración de los aspectos legales.

Guías publicadas de los sectores

Comercio minorista de carne y comidas preparadas¹

Casas de colonias y albergues¹

Mercados municipales²

Hornos de pan¹

Pastelería¹

Producción de carne de vacuno³

1. Supervisadas por la Dirección General de Salud Pública. Departamento de Salud.

2. Supervisadas por la Diputación de Barcelona.

3. Supervisadas por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, el Departamento de Salud, el Departamento de Medio Ambiente y Vivienda y la ACSA.



- Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- Departamento de Salud
- Agencia de Protección de la Salud
- Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- Agencia Catalana del Agua
- Agencia de Residuos de Cataluña
- Agencia Catalana del Consumo
- Agencia de Salud Pública de Barcelona
- Administraciones locales

Guías en fase de elaboración de los sectores siguientes:

Cultivos herbáceos, hortalizas, fruta dulce, cítricos, frutos secos y olivas, vacuno de leche, equino, ovino y caprino, avicultura, cunicultura, apicultura, vitivinícola, piensos, restauración, residencias geriátricas, alérgenos alimentarios.

Supervisadas por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA).

Fomento y divulgación de prácticas correctas en seguridad alimentaria

Los principales responsables de la seguridad alimentaria son los operadores de la cadena alimentaria. El autocontrol es el conjunto de procedimientos que deben aplicar obligatoriamente las personas titulares de las empresas alimentarias para garantizar la inocuidad de los productos que elaboran. Las administraciones responsables deben garantizar el cumplimiento de esta obligación mediante sistemas de vigilancia y control oficial adecuados, pero también mediante el impulso y la colaboración en la elaboración de guías de buenas prácticas u otros documentos o sistemas que faciliten la aplicación eficaz de las normas de seguridad alimentaria en general.

Las páginas web son elementos clave en la difusión de información.

Desde las administraciones públicas competentes en los ámbitos de la seguridad alimentaria se lleva a cabo una continua actividad de mantenimiento y mejora de este canal de divulgación y comunicación.

En los sitios web de los organismos responsables en el ámbito de la seguridad alimentaria se pueden encontrar enlaces directos a las principales organizaciones que trabajan en temas relacionados con la materia y accesos directos a documento de interés, novedades legislativas, informes y opiniones científicas, agenda de acontecimientos (jornadas, congresos...) y otras actividades de formación documentos informativos sobre las actividades de vigilancia y control a lo largo de la cadena alimentaria, y publicaciones periódicas, como el *Butlletí de Veterinària de Salut Pública e Infoacsa*, entre otras publicaciones.

Otros medios de divulgación son la edición de folletos y la organización de jornadas, congresos y otros foros de comunicación. Asimismo, destaca la edición de material audiovisual dirigido a los consumidores para proporcionar consejos de seguridad alimentaria. Esta línea de acción se inicia por la necesidad de mejorar la información al público, sobre todo con respecto a las toxiinfecciones alimentarias. Los datos epidemiológicos indican que cerca del 50 % de las toxiinfecciones alimentarias se producen en el entorno doméstico, por lo que se hace necesaria una intervención a fin de sensibilizar y dar consejos básicos de higiene que permitan incidir en los principales factores causales de ámbito doméstico.

- ◉ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ◉ Departamento de Salud
- ◉ Agencia de Protección de la Salud
- ◉ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ◉ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ◉ Agencia Catalana del Agua
- ◉ Agencia de Residuos de Cataluña
- ◉ Agencia Catalana del Consumo
- ◉ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ◉ Administraciones locales

200 000 trípticos sobre las normas de seguridad alimentaria (ACSA).

100 000 folletos *Consumir pescado con seguridad*.
Dirección General de Salud Pública.

Datos de 2005.

- Departamento de Salud: www.gencat.cat/salut y www.gencat.cat/salut/acsa
- Departamento de Medio Ambiente y Vivienda: <http://mediambient.gencat.net> y www.icconsum.org
- Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural: www.gencat.cat/darp y www.ruralcat.net
- Departamento de Trabajo e Industria: www.consum.cat
- Agencia de Salud Pública de Barcelona: www.aspb.cat

Gestión y mantenimiento de una **base de datos de legislación alimentaria**

La legislación alimentaria es un instrumento para alcanzar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores, y para garantizar el funcionamiento eficaz del mercado interior. Está fundamentada principalmente en un análisis de los riesgos, basada en la evidencia científica disponible, y se somete a evaluaciones y revisiones constantes en función de los nuevos datos disponibles.

El gran número de disposiciones legislativas y su actualización y renovación constantes hacen necesario disponer de una base de datos para la gestión de esta información. Desde la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) se lleva a cabo esta actividad con el objetivo de que toda la información recogida pueda ser puesta a disposición de los interesados.

La base de datos de legislación alimentaria constituye un repertorio ordenado, actualizado y clasificado de las disposiciones normativas y de las propuestas normativas en materia de seguridad alimentaria aprobadas en los ámbitos autonómico, estatal y de la Unión Europea, y publicadas en los siguientes diarios oficiales:•

- *Diario Oficial de la Unión Europea* (DOUE serie L y DOUE serie C)
- *Boletín Oficial del Estado* (BOE)
- *Diario Oficial de la Generalitat de Catalunya* (DOGC)

También recoge las preguntas parlamentarias relacionadas con la seguridad alimentaria publicadas en el DOUE y el *Boletín Oficial del Parlamento de Cataluña* (BOPC).

La actualización de la base de datos la realiza diariamente el personal técnico de la ACSA y comporta la revisión de los diarios oficiales, la selección de las disposiciones de interés y la introducción en la base de datos.

Constituye una herramienta de consulta ágil y efectiva de la legislación existente en esta materia para el personal de la Administración pública, a través de la intranet, y para todos los profesionales que trabajan en el ámbito de la seguridad alimentaria y los consumidores en general, a través del sitio web de la ACSA.



- **Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria**
- **Departamento de Salud**
- **Agencia de Protección de la Salud**
- **Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural**
- **Departamento de Medio Ambiente y Vivienda**
- **Agencia Catalana del Agua**
- **Agencia de Residuos de Cataluña**
- **Agencia Catalana del Consumo**
- **Agencia de Salud Pública de Barcelona**
- **Administraciones locales**

Más de 1900 registros entre disposiciones legales, propuestas normativas y preguntas parlamentarias.

Disponible en:
www.gencat.cat/salut/acsa
(apartado «Legislación»)

Respuesta a **consultas** en materia de seguridad alimentaria

- ⊙ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ⊙ Departamento de Salud
- ⊙ Agencia de Protección de la Salud
- ⊙ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ⊙ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ⊙ Agencia Catalana del Agua
- ⊙ Agencia de Residuos de Cataluña
- ⊙ Agencia Catalana del Consumo
- ⊙ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ⊙ Administraciones locales

Consultas atendidas por la ACSA

	2004	2005
Recibidas por teléfono	57*	438
Recibidas por correo electrónico	36	148
Por escrito	39	47

* Datos de agosto a diciembre.

La respuesta a consultas es un servicio dirigido a los participantes en la cadena alimentaria como son los titulares de las actividades relacionadas y los mismos consumidores.

Las consultas formuladas por particulares, asociaciones profesionales u otras entidades son objeto de un procedimiento de gestión y estudio que culmina con la entrega de la respuesta solicitada a la persona u organismo interesado. Las consultas pueden ser dirigidas por escrito, mediante correo electrónico y por vía telefónica.

Esta línea de trabajo es un instrumento muy útil en el ámbito de la comunicación, puesto que por un lado permite conocer de primera mano las dudas y cuestiones planteadas desde diferentes sectores y, por la otra, la respuesta dada contribuye a la coherencia y coordinación de criterios en el ámbito de la seguridad alimentaria por parte de todos los participantes.

Promoción y participación en **actividades de formación, información y divulgación** en materia de seguridad alimentaria

Desde las administraciones responsables se lleva a cabo toda una serie de actuaciones orientadas a la formación, información y divulgación en materia de seguridad alimentaria mediante actos y publicaciones de varios tipos.

La atención a los medios de comunicación es una cuestión básica en seguridad alimentaria, puesto que son el principal canal de información con qué cuenta la sociedad y tienen una influencia destacada en la formación de opinión pública.

Además de las acciones promovidas desde los diferentes órganos de la Administración para facilitar a los medios de comunicación informaciones relevantes relacionadas con la seguridad alimentaria, debe responderse también a las demandas puntuales de información o de participación en programas y actos organizados de diferentes tipos.

Debe destacarse la importancia de la participación de las administraciones públicas en actividades desarrolladas por iniciativa de terceros, como pueden ser asociaciones y otros tipos de entidades privadas, que a menudo invitan a representantes de la Administración a jornadas, cursos y otros tipos de actos públicos. Estas actividades son también una plataforma útil en la recogida y divulgación de opiniones y líneas de trabajo dentro del principio de intercambio interactivo.

Actos y publicaciones que deben destacarse

- Alérgenos alimentarios. Etiquetado y autocontrol
- Presentación del *Estudi de contaminants en dieta total a Catalunya*
- *Infoacsa*. Publicación mensual de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- Presentación del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña
- Presentación del nuevo modelo de control de los establecimientos alimentarios
- Jornadas informativas sobre la normativa de higiene y trazabilidad de los piensos



- ◉ Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- ◉ Departamento de Salud
- ◉ Agencia de Protección de la Salud
- ◉ Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
- ◉ Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
- ◉ Agencia Catalana del Agua
- ◉ Agencia de Residuos de Cataluña
- ◉ Agencia Catalana del Consumo
- ◉ Agencia de Salud Pública de Barcelona
- ◉ Administraciones locales

Doce actividades docentes y de divulgación realizadas en el año 2004, en colaboración con el Consejo de Colegios Veterinarios de Cataluña, ASOFRUIT y Fomento del Trabajo Nacional.

Veintisiete solicitudes de los medios de comunicación (gripe aviar, dioxinas, organismos genéticamente modificados, etc.).

Datos de 2004 (ACSA).

Más información:

www.gencat.cat/salut/acsa
(apartado «Actividades y jornadas»)

Direcciones

Administraciones públicas

Generalitat de Catalunya

DEPARTAMENTO DE SALUD

Servicios centrales

Travessera de les Corts, 131-159
(Pabellón Ave María)
08028 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 227 29 00
Fax 93 227 29 90
Consultas:
webmaster.sanitat@gencat.net
www.gencat.cat/salut

Agencia de Protección de la Salud

Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 935 513 900
Fax 935 517 505
proteccio.salut@gencat.net

Subdirección General de Protección de la Salud

Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 935 513 900
Fax 935 517 505
proteccio.salut@gencat.net

Servicios territoriales en Barcelona*

Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 935 513 900
Fax 935 517 512
sgtb.salut@gencat.net

Servicios territoriales en Girona

Sol, 15
17004 Girona (Gironès)
Tel. 972 20 00 54
Fax 972 21 99 07
sgtg.salut@gencat.net

Servicios territoriales en Lleida

Avenida del Alcalde Rovira i Roure, 2
25006 Lleida (Segrià)
Tel. 973 70 16 00
Fax 973 24 91 40
sgtll.salut@gencat.net

Servicios territoriales en Tarragona

Avenida de María Cristina, 54
43002 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 22 41 51
Fax 977 21 89 54
sgtt.salut@gencat.net

Servicios territoriales en Terres de l'Ebre

La Salle, 8 (Edificio Orleans)
43500 Tortosa (Baix Ebre)
Tel. 977 51 09 01
Fax 977 51 08 58
sgtte.salut@gencat.net

Laboratorio de Salud Pública de Girona

Sol, 15
17004 Girona (Gironès)
Tel. 972 20 00 54
Fax 972 21 99 07
jpardos@gencat.net

Laboratorio de Salud Pública de Lleida

Avenida del Alcalde Rovira i Roure, 2
25006 Lleida (Segrià)
Tel. 973 70 16 37
Fax 973 24 91 40
riansares.garcia@gencat.net

Laboratorio de Salud Pública de Tarragona

Avenida de María Cristina, 54
43002 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 22 41 51
Fax 977 21 89 54
teresa.feliu@gencat.net

Laboratorio Comarcal de Salud Pública de Manresa

Sant Blai, s/n
08240 Manresa (Bages)
Tel. 93 873 63 12
Fax 93 873 63 12
carne.carreno@gencat.net

Laboratorio Comarcal de Salud Pública de Tortosa

Avenida de Santa Teresa, 2-12
43590 Tortosa (Baix Ebre)
Tel. 977 50 36 10
Fax 977 50 36 11
mariajosep.ferreres@gencat.net

Laboratorio Comarcal de Salud Pública de La Seu d'Urgell

Avenida 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

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria*

Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 935 513 900
Fax 935 517 503
acsa@gencat.net
www.gencat.cat/salut/acsa

Instituto de Estudios de la Salud

Balmes, 132-136
08008 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 238 69 00
Fax 93 238 69 10
institut@ies.scs.es
www.iesalut.es

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y ACCIÓN RURAL

Sede principal

Camp de Mart, 35
25004 Lleida (Segrià)
Tel. 973 24 66 50
Fax 973 24 89 29 / 973 23 90 64
Consultas: darpegencat.net
www.gencat.cat/darp

Servicios centrales

Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 304 67 00
Fax 93 304 67 07
Teléfono de información: 93 304 67 76

Servicios territoriales en Barcelona

Avenida de la Meridiana, 38
08018 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 409 20 90
Fax 93 409 20 91
jbarniol@gencat.net

Servicios territoriales en Girona

Avenida de Sant Francesc, 29
17001 Girona (Gironès)
Tel. 972 41 76 50
Fax 972 21 83 12
josep.guixfeixas@gencat.net

Servicios territoriales en 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

Servicios territoriales en Tarragona

Avenida de Catalunya, 50
43002 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 25 08 45
Fax 977 25 04 40
asans@gencat.net

Servicios territoriales en Terres de l'Ebre

Plaza de Alfonso XII, 7, 4.º 2.ª
43500 Tortosa (Baix Ebre)
Tel. 977 44 21 16
Fax 977 44 31 37
aespanya@gencat.net

Laboratorio Agroalimentario de Cabrils

Carretera de Vilassar de Mar a Cabrils, s/n
08348 Cabrils (Maresme)
Tel. 93 750 82 11
Fax 93 753 26 07
mireia.medinasala@gencat.net

Laboratorio de Sanidad Vegetal

Vía Circunvalación Norte, tramo VI, esquina calle C-3 (Zona Franca)
08040 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 223 40 51
Fax 93 223 42 15
c.monton@gencat.net

Laboratorio de Sanidad Ganadera de Barcelona

Vía Circunvalación Norte, tramo VI, esquina calle C-3 (Zona Franca)
08040 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 223 77 40
Fax 93 223 41 06
florenci.vivas@gencat.net

Laboratorio de Sanidad Ganadera de Lleida

Partida la Caparrella, 97-C
25192 Lleida (Segrià)
Tel. 973 28 08 48
Fax 973 28 21 05
cnogareda@gencat.net

Laboratorio de Sanidad Ganadera 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

Laboratorio de Sanidad Ganadera de Girona

Avenida de Sant Narcís, 105
17005 Girona (Gironès)
Tel. 972 23 13 63
Fax 972 23 06 99
jquerol@gencat.net

Laboratorio de Sanidad Ganadera de Reus

Doctor Ferran, 40
43202 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 32 60 58 /60 97
Fax 977 31 68 45
mvalldosera@gencat.net

Laboratorio de Sanidad Ganadera de La Seu d'Urgell

Avenida 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

Laboratorio de Sanidad Ganadera de Vic

Eix Onze de Setembre, s/n
Edificio Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Vic
08500 Vic (Osona)
Tel. 93 885 52 02
Fax 93 881 49 07
jcarrera@gencat.net

Laboratorio de Sanidad Ganadera de Tortosa

Carretera de Valencia, 108
43520 Roquetes (Baix Ebre)
Tel. 977 50 01 74
Fax 977 50 01 74
andreu.gil@gencat.net

Consejo Asesor de Pesca Marítima y Acuicultura Marina

Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 304 67 00

Centro de Formación y Estudios Agrorurales (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

Agencia Catalana del Consumo (ACC)

Avenida 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, letras B-I
08028 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 556 60 10

Fax 93 411 06 78

Unidad de Atención Directa a las personas consumidoras

Avenida de la Diagonal, 403, 1.º
08008 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 556 60 50

Fax 93 330 64 01

Escuela del Consumo de Cataluña

Gran Via de Carles III, 105, letra I
08028 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 556 67 10

Fax 93 556 67 11

consum@consum.cat

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE Y VIVIENDA

Servicios centrales

Avenida 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

Servicios territoriales en Barcelona

Travessera de Gràcia, 56

08006 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 567 08 15

Fax 93 209 04 53

stbarcelona.dmah@gencat.net

Servicios territoriales en Girona

Ultònia, 10-12

17002 Girona (Gironès)

Tel. 972 22 30 35

Fax 972 22 72 34

stgirona.dmah@gencat.net

Servicios territoriales en Lleida

Ronda de Sant Martí, 2-6

25006 Lleida (Segrià)

Tel. 973 28 39 30

Fax 973 28 20 39

stlleida.dmah@gencat.net

Servicios territoriales en Tarragona

Cardenal Vidal i Barraquer, 12-14

43005 Tarragona (Tarragonès)

Tel. 977 24 15 14

Fax 977 24 15 09

sttarragona.dmah@gencat.net

Servicios territoriales en Terres de l'Ebre

Miquel Granell, 2, 1.º

43870 Amposta (Montsià)

Tel. 977 70 18 07

Fax 977 70 01 68

sttebre.dmah@gencat.net

Agencia Catalana del Agua (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

Laboratorio de la Agencia Catalana del Agua

Provença, 204-208

08036 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 567 28 00

Fax 93 567 27 80

mvilanova@gencat.net

Agencia de Residuos de Cataluña (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

Laboratorio de la Agencia de Residuos de Cataluña

Dr. Roux, 80

08017 Barcelona (Barcelonès)

Tel. 93 567 33 00

Fax 93 567 32 94

hsala@gencat.net

DEPARTAMENTO DE INTERIOR, RELACIONES INSTITUCIONALES Y PARTICIPACIÓN

Dirección General de Seguridad Ciudadana

Área Central Operativa de Criminalidad Local

Avenida de la Pau, 120

08206 Sabadell

Tel. 93 728 52 00

Fax 93 728 52 33

AGENCIA DE SALUD PÚBLICA DE BARCELONA (ASPB)

Sede central

Plaza de Lesseps, 1
08023 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 238 45 45
Fax 93 217 31 97
direccio@aspb.es
www.aspb.es

Instituto de Seguridad Alimentaria y de Salubridad

Avenida de les Drassanes, 13
08001 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 443 94 00/93 443 94 03
Fax 93 441 35 86
unop@aspb.es

Laboratorio de la ASPB

Avenida de les Drassanes, 13
08001 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 443 94 01
Fax 93 443 06 11

OTROS ENTES LOCALES EN CATALUÑA

Información disponible en www.municat.net (apartado «Entes locales/Selección de ente/Por formulario»)

LABORATORIOS MUNICIPALES

Laboratorio Municipal de Salud Pública de Granollers

Joan Camps i Giró, 3
08400 Granollers (Vallès Oriental)
Tel. 93 860 14 15

Laboratorio Municipal de El Prat de Llobregat

Mossèn Cinto Verdaguer, 5
08820 El Prat de Llobregat (Baix Llobregat)
Tel. 93 478 19 86

Laboratorio Municipal de Mollet del Vallès

Plaza Mercè Rodoreda, s/n
08100 Mollet del Vallès (Vallès Oriental)
Tel. 93 570 10 44

Laboratorio 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

Laboratorio Municipal de Cornellà de Llobregat

Mercado de San Ildefonso, 2.ª planta
08940 Cornellà de Llobregat (Baix Llobregat)
Tel. 93 376 51 51

Laboratorio Municipal de Terrassa

Calderón de la Barca, 4
08224 Terrassa (Vallès Occidental)
Tel. 93 788 97 58

Laboratorio Municipal de Sabadell

Plaza del Gas, 2
08201 Sabadell (Vallès Occidental)
Tel. 93 726 47 00

Laboratorio Municipal de Badalona

Avenida de Martí Pujol, 86, 5.º
08911 Badalona (Barcelonès)
Tel. 93 483 27 96

Aguas de Mataró. Laboratorio Municipal

Hèlade, 17-19
08304 Mataró (Maresme)
Tel. 93 799 55 30

Laboratorio Municipal de Tarragona

Muntanyeta de Sant Pere i Sant Pau, s/n
43007 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 20 00 71

ASOCIACIONES DE ENTES LOCALES DE ÁMBITO GENERAL

Federación de Municipios de Cataluña

Via Laietana, 33, 6.º 1.ª
08003 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 310 44 04
Fax 93 310 71 03
www.fmcnet.org

Asociación Catalana de Municipios y Comarcas

València, 231, 6.º
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 496 16 16
Fax 93 216 02 86
acm@associacio.net
www.associacio.net

Otros organismos participantes

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA)

Paseo de Gracia, 44, 3.º
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 467 40 40
Fax 93 467 40 42
www.irta.es

Laboratorios del IRTA

Para más información: www.irta.es

Centro de Tecnología de la Carne

Granja Camps i Armet, s/n
17121 Monells (Baix Empordà)
Tel. 972 63 00 52
Fax 972 63 03 73
joseantonio.garcia@irta.es

Centro de Acuicultura

Carretera de Poble Nou, km 6
43540 Sant Carles de la Ràpita
(Montsià)
Tel. 977 74 54 27
Fax 977 74 41 38
dolors.furones@irta.es

Centro de Sanidad Avícola de Cataluña (CESAC)

Carretera de Castellvell, s/n
43206 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 33 12 84
Fax 977 33 12 94
www.gencat.cat/darp

Laboratorio del CESAC

Carretera de Castellvell, s/n
43206 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 33 12 84
Fax 977 33 12 94

Consejo Catalán de Producción Integrada (CCPI)

Avenida de Tortosa, 2, oficina 10
Edificio Mercolleida
25005 Lleida
Tel. 973 22 02 13
Fax 973 22 04 37
president@producciointegrada.org
www.producciointegrada.org

Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE)

Avenida de la Meridiana, 38, 1.º
08018 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 552 47 90
Fax 93 552 47 91
ccpae.eco@infonegocio.com
www.ccpae.org

Comité Técnico para la Aplicación de las Medidas Agroambientales en Cataluña

Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 304 67 00
Fax 93 304 67 13

Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI)

Avenida de la Meridiana, 38, 4.º
08018 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 552 48 00
Fax 93 552 48 10
incavi.darp@gencat.net
www.gencat.cat/darp

Estación de Viticultura y Enología 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

Estación de Viticultura y Enología de Reus

Paseo Sunyer, 4-6
43202 Reus (Baix Camp)
Tel. 977 32 62 74
Fax 977 33 16 55
incavi.reus@gencat.net

Laboratorio INCAVI

Amàlia Soler, 29
08720 Vilafranca del Penedès
(Alt Penedès)
Tel. 93 890 02 11
aavelab.darp@gencat.net

Laboratorio IRTAPPLUS

Laboratorio creado a partir de un convenio de colaboración entre el IRTA (IRTAGen) y la entidad 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 Facultad de Medicina, s/n
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
Tel. 93 567 20 00
Fax 93 567 20 01
imasdagro@appluscorp.com

Centro de Referencia en Tecnología de Alimentos de la Generalitat de Catalunya (CeRTA)

Entidad gestora: Fundación Bosch i Gimpera
Baldiri i Reixac, 4-6
Edificio Les Cúpules, torre D
Tel. 93 448 94 30
Fax 93 448 94 34
certa@fbg.ub.es
www.gencat.cat/certa

Unidad de Investigación Alimentaria (IRTA)

Granja Camps i Armet, s/n
17121 Monells (Girona)
Tel. 972 63 00 52
Fax 972 63 03 73

Unidad de Postcosecha (UdL-IRTA)

Av. del Alcalde Rovira i Roure, 177
25198 Lleida (Segrià)
Tel. 973 70 25 35
Fax 973 23 83 01

Unidad de Tecnología de Alimentos (UAB)

Facultad de Veterinaria
Universidad Autónoma de Barcelona
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
Tel. 93 581 13 97
Fax 93 581 20 06

Unidad de Tecnología Agroalimentaria (UdG)

Escuela Politécnica Superior
Universidad de Girona
Lluís Santaló, s/n
17071 Girona (Gironès)
Tel. 972 41 84 27/972 41 84 00
Fax 972 41 83 99

Unidad de Tecnología de Productos Vegetales (UdL)

Escuela de Agrónomos
Universidad de Lleida
Alcalde Rovira i Roure, 177
25198 Lleida (Segrià)
Tel. 973 70 28 17
Fax 973 23 82 64

Unidad de Enología (URV)

Escuela de Enología de Tarragona
Universidad Rovira i Virgili
Ramón y Cajal, 70
43005 Tarragona (Tarragonès)
Tel. 977 25 00 00
Fax 977 24 03 47

Unidad de Nutrición y Bromatología (UB)

Facultad de Farmacia
Universidad de Barcelona
Avenida de Joan XXIII, s/n
08028 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 93 402 45 09
Fax 93 402 18 96

Centro de Referencia de Investigación y Desarrollo en Acuicultura (CRAQ)

La entidad gestora es el IRTA y está formado por equipos de investigación de las siguientes instituciones:

Universidad Autónoma de Barcelona

Facultado de Ciencias
Edificio C
Campus de la UAB
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
Tel. 93 581 14 67
www.uab.es/fac-ciencias

ICM-CMIM (CSIC) Instituto de Ciencias del Mar

Paseo Marítimo de la Barceloneta, 37-49
08003 Barcelona
Tel. 93 230 95 00
www.icm.csic.es

Universidad de Barcelona

Facultad de Biología
Avenida de la Diagonal, 645
08028 Barcelona
Tel. 93 402 11 00
www.ub.edu/bio

Universidad Politécnica de Cataluña

Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología

Avenida del Canal Olímpico, s/n
08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel. 93 413 74 98
mie.esab.upc.es/deab/catala/deab.htm

Los laboratorios de investigación están situados en los respectivos centros (CA-IRTA, UAB, UB, UPC, CMIMA-CSIC, antes ICM-CSIC)
rosa.flos@upc.es
www.craq.cc

Centro de Investigación en Sanidad Animal (CreSA)

Edificio V, Campus Universitario de la Universidad Autónoma 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)

Avenida de Cantabria, s/n
28042 Madrid
Tel. 91 747 15 00
Fax 91 747 95 17
cicc@consumo-inc.es
www.consumo-inc.es/cicc/cicc.htm

Instituto Químico de Sarrià (IQS)

Vía Augusta, 390
08017 Barcelona (Barcelonès)
Tel. 932 67 20 00
Fax 932 05 62 66
www.iqs.url.es
Secretaría general: secre@iqs.url.es

Laboratorio de Diagnóstico de Enfermedades 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. Departamento 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/

Laboratorio Interprofesional Lechero de Cataluña

Carretera de Vilassar a Cabriels, s/n
08348 Cabriels (Maresme)
Tel. 93 750 88 56
Fax 93 750 89 53
allic@allic.org
www.allic.org

Servicio de Protección de la Naturaleza en Cataluña (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

