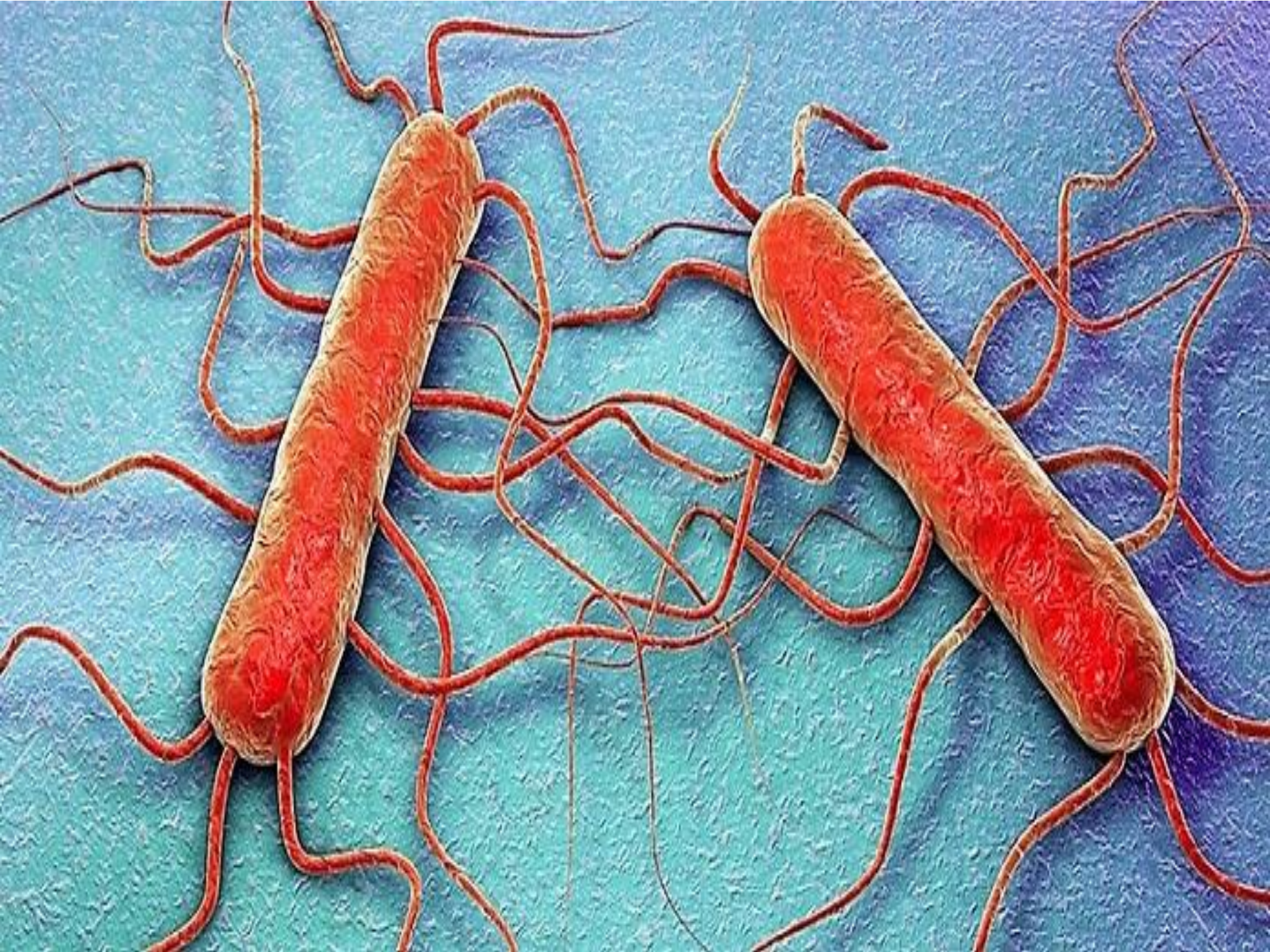


# Procediment de gestió d'Alertes i dades evolutives

*Barcelona, 13 de novembre de 2019*







# Index

---

- 1. Marc normatiu**
2. RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives
3. Procediment de gestió d'alertes a Catalunya

## Artículo 14

### Requisitos de seguridad alimentaria

1. No se comercializarán los alimentos que no sean seguros.
2. Se considerará que un alimento no es seguro cuando:
  - a) sea nocivo para la salud;
  - b) no sea apto para el consumo humano.
3. A la hora de determinar si un alimento no es seguro, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
  - a) las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la producción, la transformación y la distribución, y
  - b) la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta, u otros datos a los que el consumidor tiene por lo general acceso, sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para la salud que se derivan de un determinado alimento o categoría de alimentos.
4. A la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud, se tendrán en cuenta:
  - a) los probables efectos inmediatos y a corto y largo plazo de ese alimento, no sólo para la salud de la persona que lo consume, sino también para la de sus descendientes;
  - b) los posibles efectos tóxicos acumulativos;
  - c) la sensibilidad particular de orden orgánico de una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.
6. Cuando un alimento que no sea seguro pertenezca a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o esa remesa tampoco son seguros, salvo que una evaluación detallada demuestre que no hay pruebas de que el resto del lote o de la remesa no es seguro.

## Artículo 17

### Responsabilidades

1. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.

## Artículo 18

### Trazabilidad

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.
2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

**Responsabilidades respecto a los alimentos: explotadores de empresas alimentarias**

1. Si un explotador de empresa alimentaria considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos, procederá inmediatamente a su retirada del mercado cuando los alimentos hayan dejado de estar sometidos al control inmediato de ese explotador inicial e informará de ello a las autoridades competentes. En caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el explotador informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de esa retirada y, si es necesario, recuperará los productos que ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de protección de la salud.

2. El explotador de empresa alimentaria responsable de las actividades de venta al por menor o distribución que no afecten al envasado, al etiquetado, a la inocuidad o a la integridad del alimento procederá, dentro de los límites de las actividades que lleve a cabo, a la retirada de los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad y contribuirá a la inocuidad de ese alimento comunicando la información pertinente para su trazabilidad y cooperando en las medidas que adopten los productores, los transformadores, los fabricantes o las autoridades competentes.

3. El explotador de empresa alimentaria que considere o tenga motivos para pensar que uno de los alimentos que ha comercializado puede ser nocivo para la salud de las personas deberá informar inmediatamente de ello a las autoridades competentes. El explotador también deberá informar a las autoridades competentes de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos para el consumidor final y no impedirá a ninguna persona cooperar, de conformidad con la legislación y la práctica jurídica nacionales, con las autoridades competentes, ni la disuadirá de hacerlo, cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento.

4. Los explotadores de empresas alimentarias colaborarán con las autoridades competentes en lo que se refiere a las medidas adoptadas para evitar o reducir los riesgos que presente un alimento que suministren o hayan suministrado.

# Index

---

1. Marc normatiu
2. **RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives**
3. Procediment de gestió d'alertes a Catalunya

# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives



agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

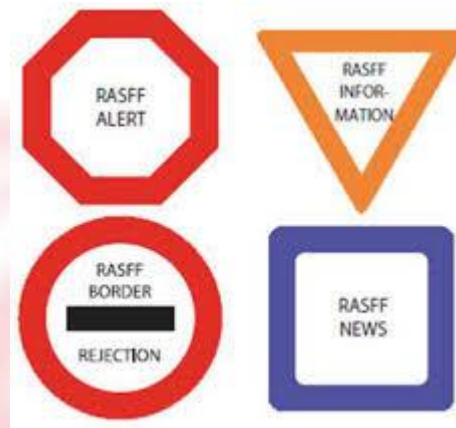


Sistema d'informació de l'APS

R 178/2002  
R 16/2011



**24/7**



Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product	Type	Risk decision
1	information for attention	25/10/2019	2019-3750	United Kingdom	bakery undercooked in maize peas from the United Kingdom	cereals and bakery products	serious



# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives

---



**Notificació d'alerta:** Risc greu en un aliment o MCA que requereix de l'actuació ràpida en un o varis EEMM



**Notificació d'informació:** No requereix una actuació ràpida

**Notificació d'informació per a Atenció:** Risc greu però l'aliment probablement no es troba en el mercat (no comercialitzat o caducat)

**Notificació d'informació per a Seguiment:** Risc no greu i per tant, no requereix d'una actuació ràpida



**Notificació de rebuig en frontera:** Rebuig de producte en els PIF, per la qual cosa no entra al mercat Europeu

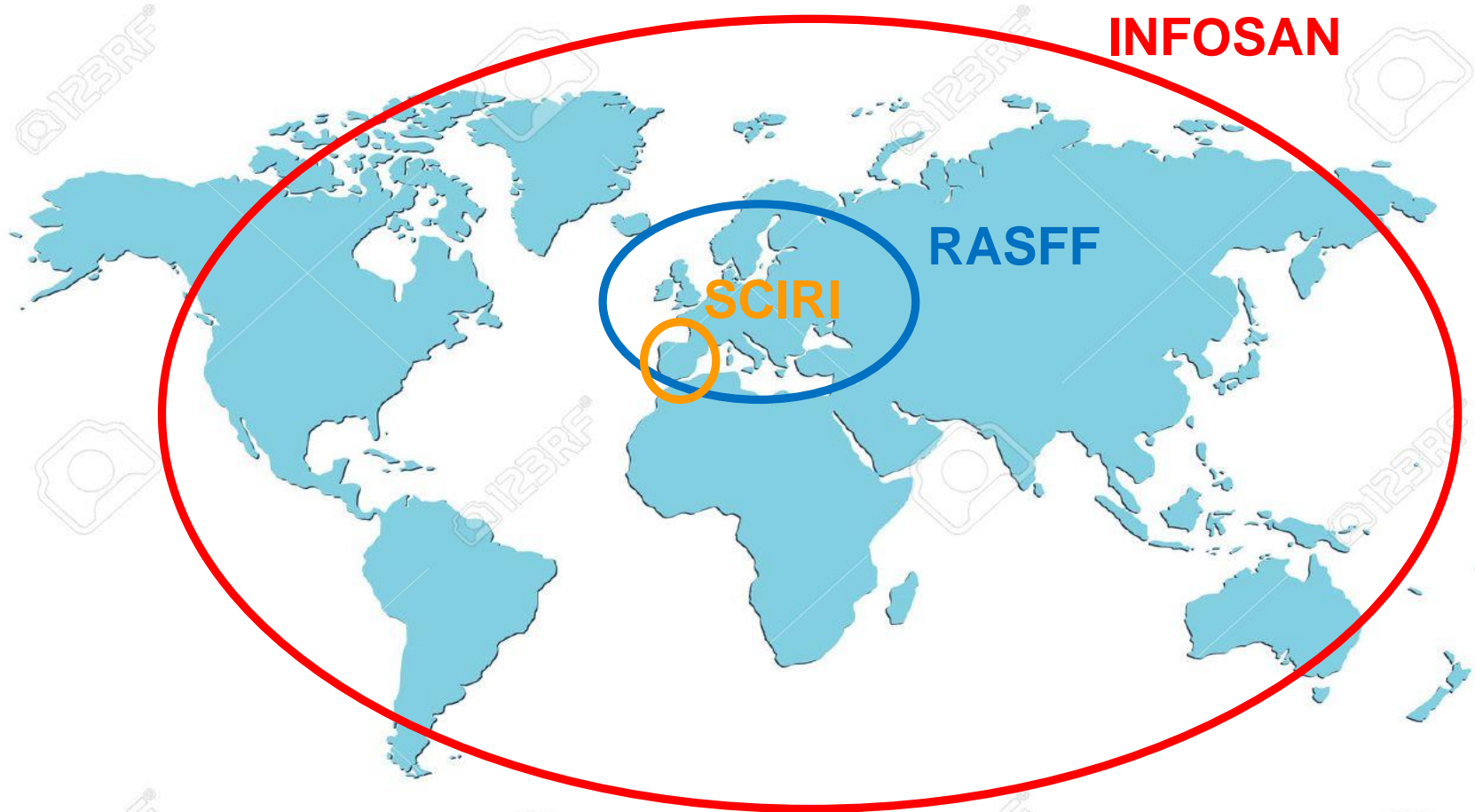


**Notificació de "Diversos":** no es correspon amb cap de les anteriors, però són d'interès per a les autoritats competents.



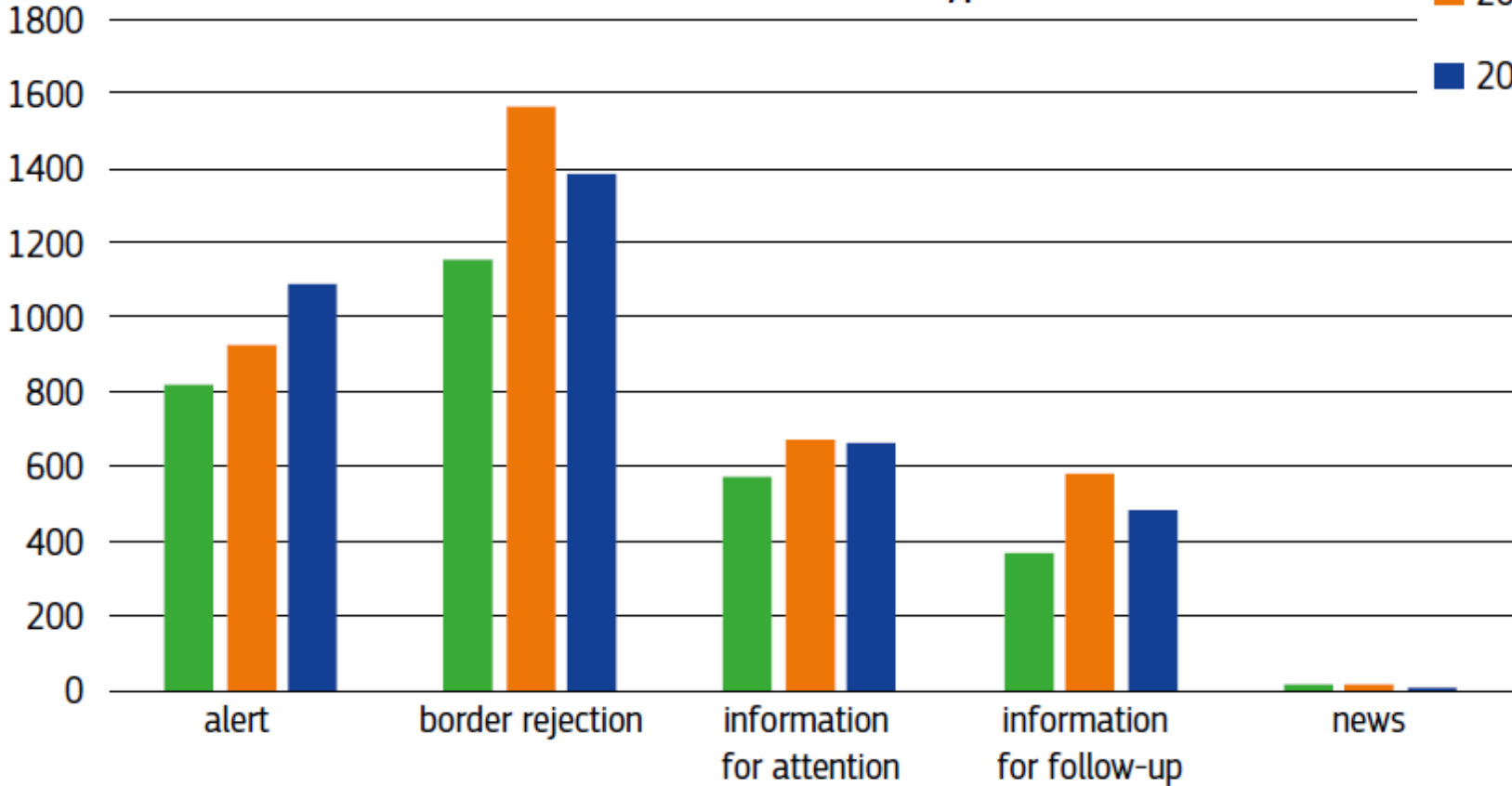
# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives

---



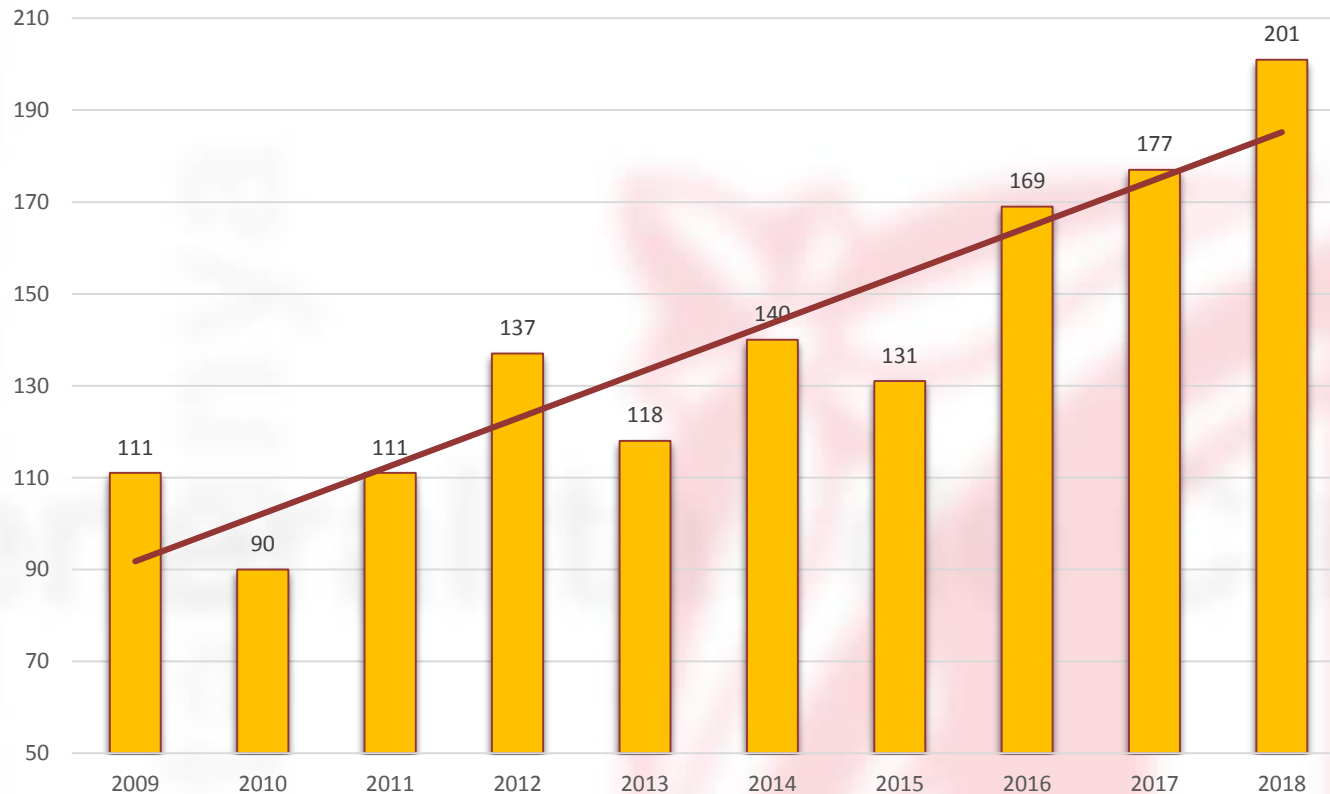


2016  
2017  
2018



# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives

**Nombre de notificacions (alertes, informatives i diversos) gestionades per Catalunya (2009-2018)**



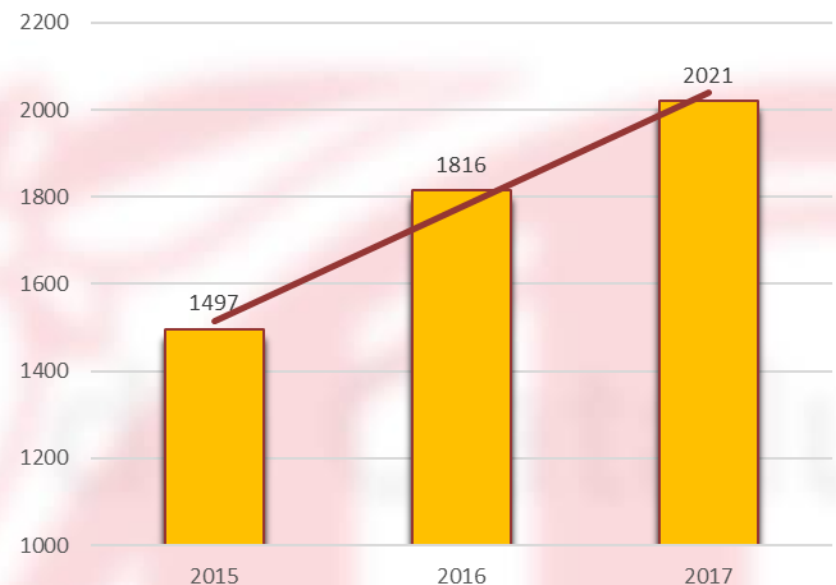
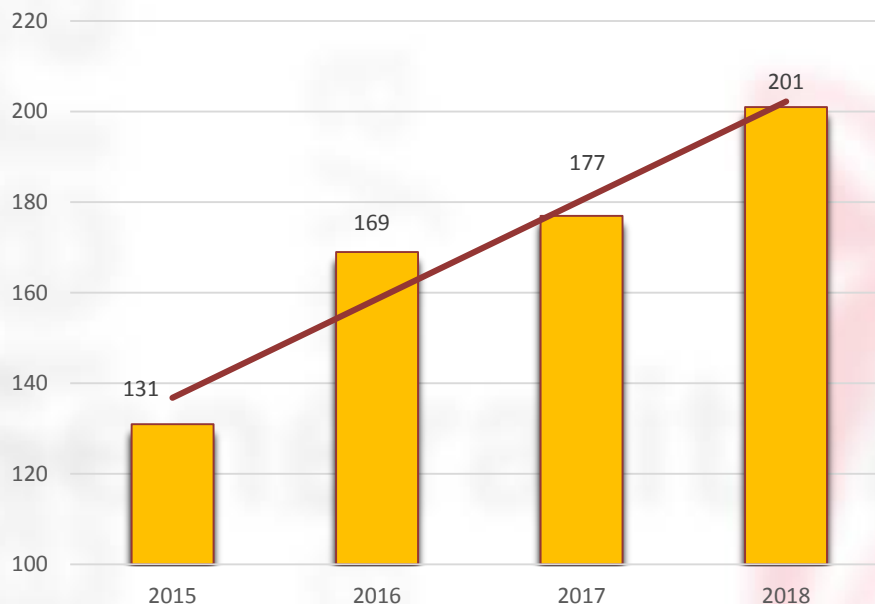
**81%**



# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives

Nombre de notificacions inicials i nombre d'addendes gestionades per Catalunya (2015-2018)

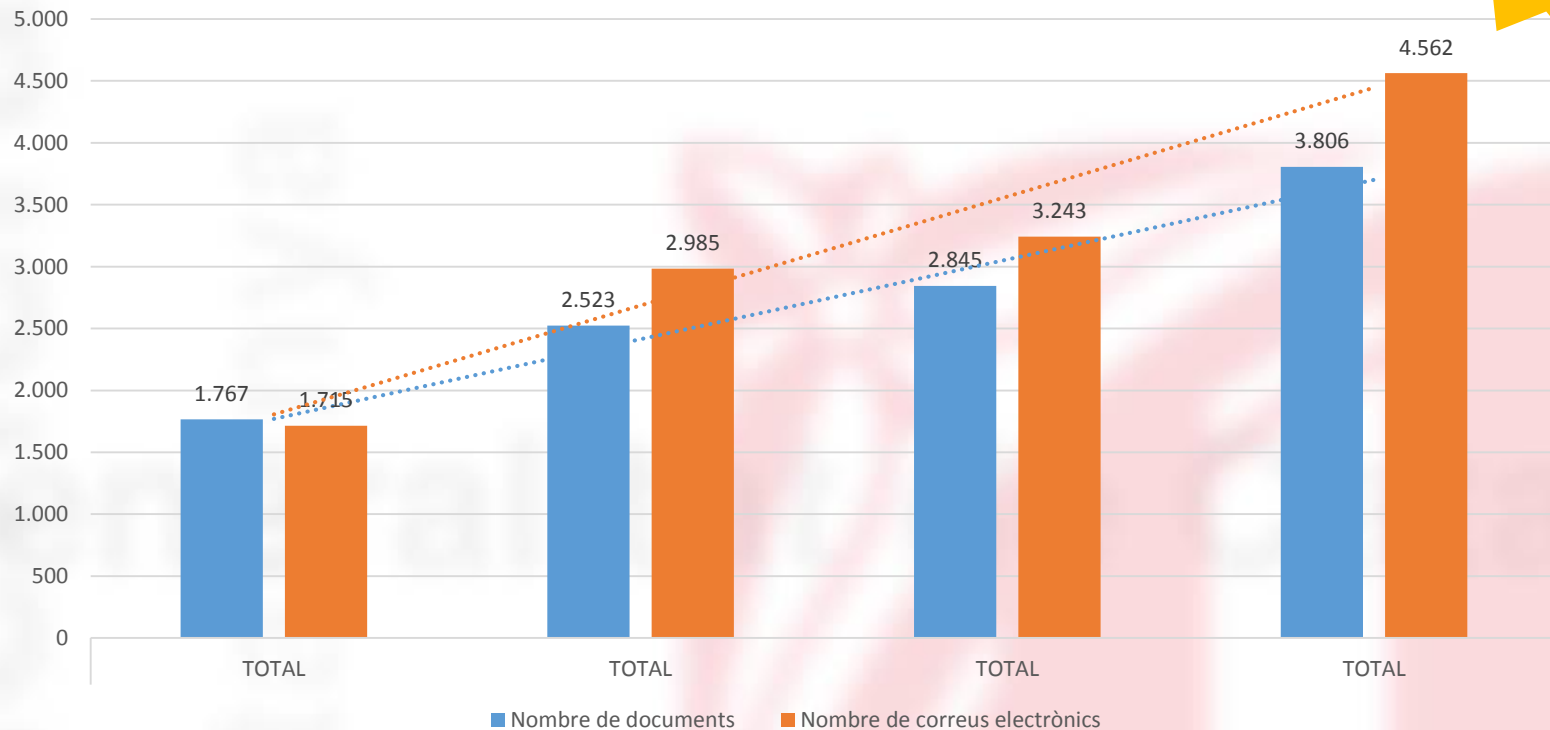
53%



# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives

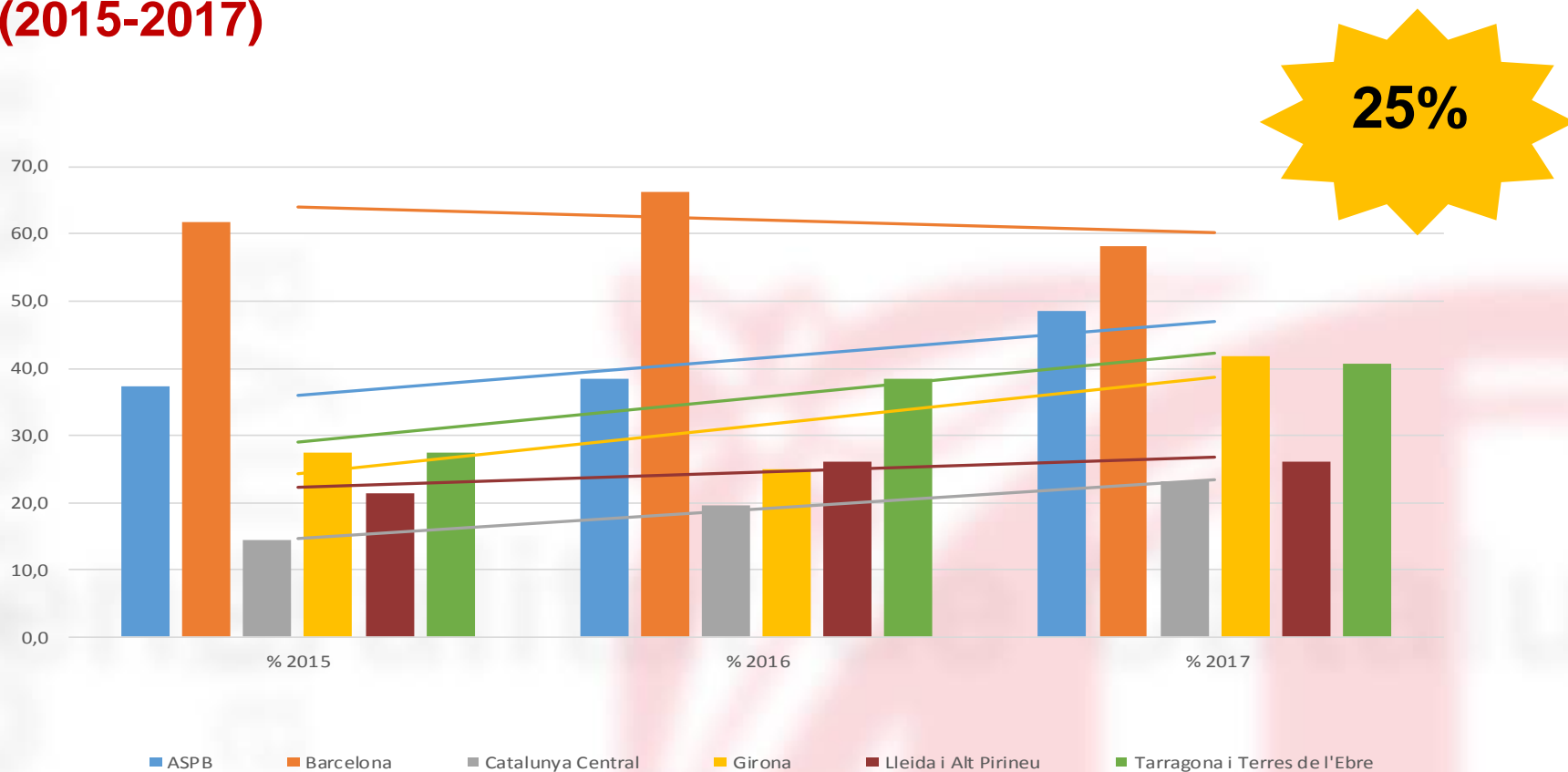
## Nombre de documents i nombre de correus electrònics gestionats per Catalunya (2015-2018)

**115%**  
**166%**



# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives

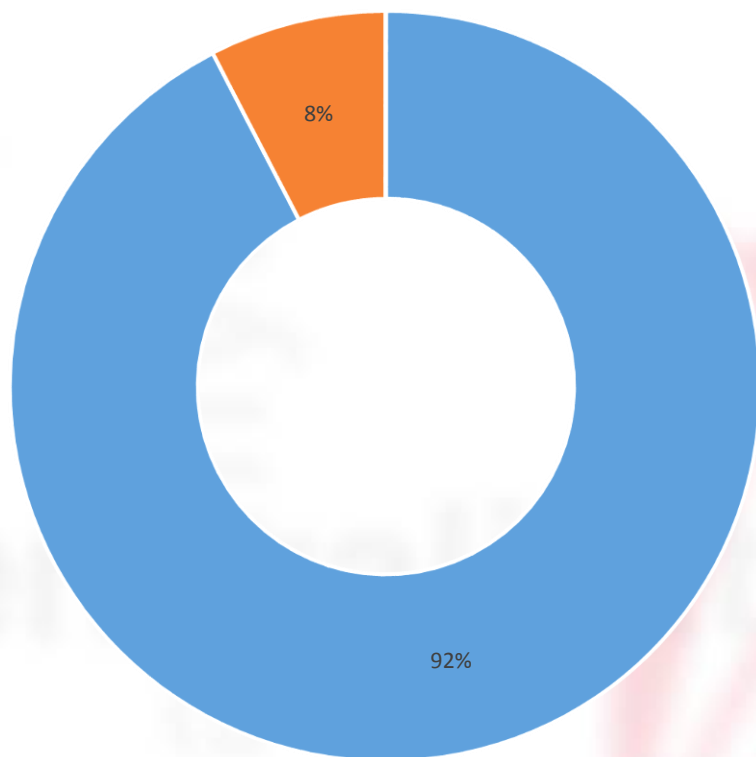
## Afectació regional (%) dels expedients gestionats per Catalunya (2015-2017)





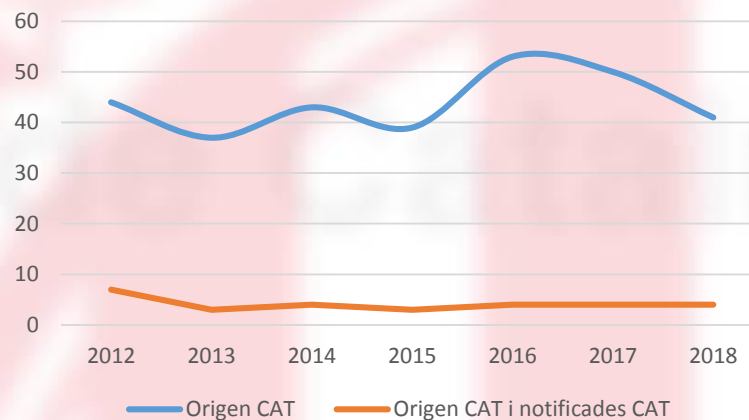
# RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives

**% d'expedients amb origen Catalunya vs % d'expedients amb origen CAT i notificats per Catalunya (2015 – 2018)**



■ Origen CAT ■ Origen CAT i notificades CAT

**8%**



# Index

---

1. Marc normatiu
2. RASFF, SCIRI, SCIRI CATALUNYA i Dades evolutives
3. Procediment de gestió d'alertes a Catalunya

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## GESTIÓ:

### *P13\_01\_01 Investigació i control d'alertes i altres incidències sanitàries urgents d'origen alimentari*

Describeix el procediment que s'ha de seguir per a la investigació i control de les alertes alimentàries i altres notificacions urgents.

## COMUNICACIÓ:

### *PS\_03\_01 Procediment general de gestió i comunicació d'alertes alimentàries i altres notificacions urgents*

Describeix el procediment que s'ha de seguir per a la gestió i la comunicació de les alertes alimentàries i altres notificacions urgents



# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## Objectius i modificacions 2019

1. Terminis d'actuació de control oficial en funció del risc
2. Verificacions de control oficial en elaboradors/distribuidors i minoristes
3. Procediment de gestió d'incidents i retirada/recuperació de productes del mercat en establiments elaboradors/distribuidors

**Un alimento que presenta un peligro**

Necesidad de una valoración del riesgo asociada al consumo

**¿RIESGO GRAVE/SERIO?**

**SÍ o PROBABLE**

**NO**

Producto en el mercado

Producto no en su mercado pero en otra CA o Em podría implicar un riesgo grave/serio

Producto en el mercado

**SÍ o PROBABLE**

**NO**

**SÍ o PROBABLE**

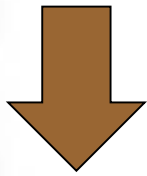
**NO**

**NOTIFICACIÓN DE ALERTA**

**NOTIFICACIÓN DE INFORMACIÓN PARA ATENCIÓN**

**NOTIFICACIÓN DE INFORMACIÓN PARA SEGUIMIENTO**

**NO SE REALIZA NOTIFICACIÓN**



**NOTIFICACIÓ  
ALERTA**



**NOTIFICACIÓ  
D'INFORMACIÓ  
PER ATENCIÓ**

**RISC  
GREU**

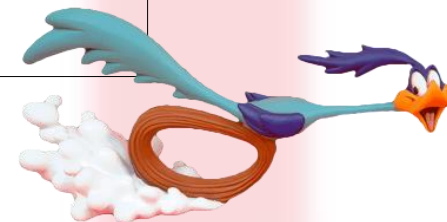


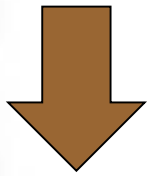
**NIVELL I II**

- Patògens criteris de seguretat del R 2073 que superen límits
- Altres bacteris patògens, virus, prions que suposin un perill greu
- Aliments amb substàncies prohibides
- Brots/Toxiinfeccions
- Biotoxines marines que superen límit normatiu
- Al·lèrgens no declarats
- Perill físic (asfíxia o traumatisme)
- Aliments que continguin substàncies mutagènques o carcinogèniques

**NIVELL III IV**

- Contaminants del R 1881 que superen límit
- Substàncies/ingredients que superen dosis recomanades o límits d'ingesta o dosis agudes de referència o amb avaluació de risc greu en algun EEMM
- Plaguicides que la seva ingesta a curt termini és superior a la dosi aguda de referència (DAR) (EFSA PRIMO v2)
- Additius i aromes no autoritzats o superior al límit que poden superar un risc greu o causar una al·lèrgia
- MCA que superin els límits de migració establerts





**NOTIFICACIÓ  
ALERTA**



**NOTIFICACIÓ  
D'INFORMACIÓ  
PER ATENCIÓ**

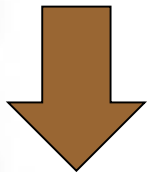
**RISC  
GREU**



**NIVELL I i II  
RISC GREU IMMEDIAT**

- Patògens criteris de seguretat del R 2073 que superen límits
- Altres bacteris patògens, virus, prions que suposin un perill greu
- Aliments amb substàncies prohibides
- Brots/Toxiinfeccions
- Biotoxines marines que superen límit normatiu
- Al·lèrgens no declarats
- Perill físic (asfíxia o traumatisme)
- Aliments que continguin substàncies mutagèniques o carcinogèniques





**NOTIFICACIÓ  
ALERTA**



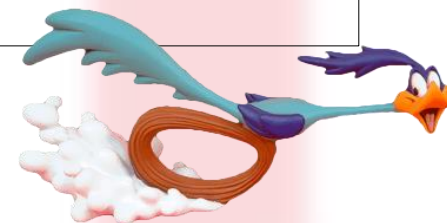
**NOTIFICACIÓ  
D'INFORMACIÓ  
PER ATENCIÓ**

**RISC  
GREU**



**NIVELL III i IV  
RISC GREU NO IMMEDIAT**

- Contaminants del R 1881 que superen límit
- Substàncies/ingredients que superen dosis recomanades o límits d'ingesta o dosis agudes de referència o amb avaluació de risc greu en algun EEMM Plaguicides que la seva ingesta a curt termini és superior a la dosis aguda de referència (DAR) (EFSA PRIMO v2)
- Additius i aromes no autoritzats o superior al límit que poden superar un risc greu o causar una al·lèrgia
- MCA que superin els límits de migració establerts







**NOTIFICACIÓ  
D'INFORMACIÓ  
PER A SEGUIMENT**

**RISC NO  
GREU**



**RISC NO GREU**

- Additius i aromes que superen el límit normatiu però que no suposen un risc greu (o amb risc no avaluat)
- Norovirus per PCR sense evidències epidemiològiques
- Plaguicides pels quals no s'ha establert una dosis aguda de referència (DAR) però que la seva ingesta a curt termini és superior a la IDA (EFSA PRIMO v2).
- Substàncies no autoritzades en MCA però que la quantitat que pot migrar no suposa un risc greu.
- Operadors no autoritzats, manca de traçabilitat amb risc no avaluat

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 1. Terminis d'actuació de control oficial en funció del risc



<b>RISC GREU (ES) (INF A)</b>	<b>48h- 72h</b>
<b>RISC NO GREU (INF)</b>	<b>5 dies</b>
<b>DIVERSOS (VA)</b>	<b>15 dies</b>

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 2. Verificacions de control oficial en elaboradors/distribuïdors i minoristes

Verificació de la retirada del producte mitjançant inspecció en **establiments elaboradors/distribuïdors**, prioritzant entre d'altres el lliurament de les llistes de distribució, l'avís fefaent als seus clients i la possibilitat d'ampliar la retirada a altres productes i/o lots en el cas d'elaboradors.

Verificació de la retirada/recuperació del producte en **minoristes** obrint la possibilitat a altres tècniques de verificació, com contacte telefònic o contacte per correu electrònic, en funció dels següents factors: nivell de risc, quantitats rebudes, possibilitat que estigui en el mercat i evidències de correcta retirada per part del proveïdor.

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 2. Verificacions de control oficial en elaboradors/distribuïdors i minoristes

Elaboradors / distribuïdors (PRIORITZAR)



- **Compromís de retirada i/o recuperació del producte.** En cas contrari es requerirà.
- **Llistes de distribució** preferiblement en format compatible amb Excel i amb informació mínima obligatòria, per columnes, que permetin separar els 4 àmbits territorials: Catalunya, resta de l'Estat Espanyol, resta dels Estats UE i Països tercers (24h-48h)
- Documents acreditatius de la **comunicació de l'alerta als clients.**

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 2. Verificacions de control oficial en elaboradors/distribuïdors i minoristes

Elaboradors / distribuïdors (PRIORITZAR)



- Possibilitat **d'implicació d'altres productes o lots**: inici de la investigació.
- Diferenciació entre **franquícies i tendes pròpies**, en cas de cadenes de distribució
- Responsabilitat de gestió de la retirada i d'informació en cas de distribuir des de **magatzems logístics subcontractats**
- Informar al control oficial en cas de distribuir a través d'una **empresa diferent de l'elaboradora**



# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 2. Verificacions de control oficial en elaboradors/distribuïdors i minoristes

### Minoristes (PRIORITZAR)

- Verificar que han rebut **l'avís del seu proveïdor**. En cas contrari, informar IMMEDIATAMENT i actuar en conseqüència.
- Verificar la **retirada del producte de l'abast del consumidor**.
- Verificar la recuperació dels consumidors (cartells informatius, targetes de fidelització, mail venda internet...)
- Informar de la **destinació** dels productes implicats i facilitar documentació acreditativa
- Verificar la **retirada de la web** en cas de venda per internet

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 2. Verificacions de control oficial en elaboradors/distribuïdors i minoristes

Quan es constata que un elaborador/distribuïdor no ha avisat els seus clients...

- Es tornarà al proveïdor i s'actuarà en conseqüència
- S'avisarà immediatament a la resta de autoritats sanitàries implicades
- S'intensificarà la verificació de la retirada en els clients

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## Dades mínimes necessàries per una correcta gestió

- Coneix l'existència de l'alerta? Com?
- Comprovació dels lots implicats
- Té producte en estoc? Requerir-ne la no comercialització
- Hi ha redistribució? Requerir-ne la llista (compatible amb Excel)
- Requerir la retirada del mercat / recuperació del producte, en cas necessari
- Ha avisat els seus clients? Revisar els documents que ho acrediten i que hagin requerit, al seu torn, la retirada del mercat / recuperació del producte
- Estudi de les causes de la incidència i revisió de l'eficàcia del sistema d'autocontrol

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## Dades mínimes necessàries per una correcta gestió (2)

- Hi ha altres possibles productes/lot implicats? Sol·licitar-ne les dades
- Quines mesures correctores adopta l'OE perquè no es torni a repetir?
- En cas de recuperació del producte, quin sistema ha fet servir per avisar al consumidor?
- Quantitat final de producte retirat del mercat / recuperat (número i unitats)
- Quina és la seva destinació final? Requerir-ne la documentació acreditativa
- En cas de devolució al proveïdor, garanties d'aquesta devolució
- No oblidar la venda per internet. Retirada producte de la web
- L'OE té i compleix el seu Procediment de gestió de retirada del mercat?

# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 3. Procediment de gestió d'incidents i retirada/recuperació de productes del mercat en establiments elaboradors/distribuïdors

- **Pla documentat** destinat a gestionar una incidència que afecta a la seguretat dels seus productes
- Ha de permetre una **retirada efectiva del producte de la comercialització i una recuperació del consumidor**, si escau
- Es recomanable **posar-lo a prova de manera regular** per garantir que és efectiu (1 vegada/any)





# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 3. Procediment de gestió d'incidents i retirada/recuperació de productes del mercat en establiments elaboradors/distribuïdors

### Continguts mínims:

- Identificació de les **persones que integren l'equip** de gestió d'incidents
- Procediments que defineixin els **passos a seguir per a retirar/recuperar el producte** del mercat
- **Llistats actualitzats** de les persones/institucions amb les que s'ha de contactar (clients, proveïdors, laboratoris, autoritats sanitàries...)
- Investigació de les **causes i mesures correctores**
- Gestió de la **comunicació** de l'incident



# Procediments de gestió d'alertes a Catalunya

---

## 3. Procediment de gestió d'incidents i retirada/recuperació del mercat en establiments elaboradors/distribuïdors

- A partir de **gener 2020**, durant les inspeccions fetes als establiments alimentaris elaboradors/distribuïdores es comprovarà si es disposa d'aquest procediment en el marc de l'autocontrol (prerequisit de traçabilitat)
- En cas que es tingui, es verificarà el seu **contingut**, els seus **registres** i si es posa a **prova** de manera regular
- En cas que encara s'hagi d'elaborar, es donarà un **termini de 6 mesos** per fer-ho

***Moltes gràcies***

---

**[proteccio.aspc@gencat.cat](mailto:proteccio.aspc@gencat.cat)**  
**<http://canalsalut.gencat.cat>**



Generalitat de Catalunya  
**Departament de Salut**