



# Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya, 2017

**Document elaborat per:**

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

**Primera edició:** setembre de 2019

**Assessorament lingüístic:** Servei de Planificació Lingüística.  
Departament de Salut

**Dipòsit legal:** B.12508-2013

**ISSN:** 2339-8477



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-No comercial-Sense obres derivades 3.0 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, la distribució i la comunicació pública sempre que se'n citi l'autor i no se'n faci un ús comercial. La llicència completa es pot consultar a: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

# Índex

Pàgina

<b>Introducció</b> .....	<b>3</b>
<b>1. Innocuïtat</b> .....	<b>5</b>
1.1. Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població .....	7
1.1.1. Brots de malalties de transmissió alimentària .....	7
1.1.2. Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual.....	20
1.2. Exposició a contaminants per mitjà de la dieta.....	28
1.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors .....	37
1.3.1. Perills biològics .....	37
1.3.2. Perills químics.....	57
1.3.3. Additius.....	79
1.3.4. Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació.....	83
1.3.5. Aigües de proveïment públic.....	90
1.4. Prevalença de perills en la fase primària .....	91
1.4.1. Presència de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies en animals i en els seus pinsos .....	91
1.4.2. Presència de perills en pinsos per a animals.....	92
1.4.3. Presència de perills en llet crua de vaca, d'ovella i de cabra .....	94
1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera i a la fauna .....	96
1.4.5. Presència de perills associats a la pesca, l'aqüicultura i els cultius marins .....	104
1.5. Grau de compliment de les regulacions que són aplicables a les activitats de la cadena alimentària .....	108
1.5.1. Control de la producció, la comercialització i la utilització dels productes fitosanitaris.....	108
1.5.2. Control de l'ús racional de medicaments d'ús veterinari en animals productors d'aliments.....	112
1.5.3. Vigilància i control d'operadors d'alimentació animal .....	114
1.5.4. Control de les explotacions ramaderes .....	115
1.5.5. Vigilància i control en el sector de la pesca i l'aqüicultura .....	117
1.5.6. Control de la condicionalitat en la producció primària.....	120
1.5.7. Vigilància i control oficial dels establiments de producció i de comercialització d'aliments .....	122
1.5.8. Vigilància i control d'establiments alimentaris de venda al detall i d'establiments de restauració.....	124
1.5.9. Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments.....	127

<b>2. Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.....</b>	<b>131</b>
2.1. Organismes modificats genèticament.....	133
2.2. Benestar animal.....	134
2.2.1. Benestar animal en explotacions .....	134
2.2.2. Benestar animal en el transport .....	135
2.2.3. Benestar animal a l'escorxador .....	136
2.3. Control oficial de la qualitat i lluita contra el frau agroalimentari .....	138
2.4. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada .....	162
2.5. Qualitat diferenciada.....	162
2.6. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris .....	163
<b>3. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals .....</b>	<b>165</b>
3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi .....	167
3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics.....	167
3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació .....	172
3.1.3. Jornades, congressos i altres activitats .....	174
3.1.4. Publicacions periòdiques de l'ACSA .....	176
3.2. Normativa .....	178
<b>4. Percepció i repercussió social de la seguretat alimentària.....</b>	<b>181</b>
4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya .....	183
4.2. Consultes i denúncies.....	186
4.2.1. Consultes .....	186
4.2.2. Denúncies .....	188
4.3. Informació publicada als mitjans de comunicació .....	191
<b>5. Auditories de control oficial.....</b>	<b>195</b>
5.1. Auditories de la Direcció F (Health and Food Audits and Analysis) de la Comissió Europea .....	197
5.2. Auditories de control oficial a Catalunya.....	198
<b>6. Conclusions i recomanacions .....</b>	<b>205</b>

## Introducció

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

Sense la conscienciació, la implicació i la responsabilitat dels agents que operen en la cadena alimentària, no seria possible garantir els nivells de seguretat i de qualitat alimentària desitjats. En aquest repartiment de responsabilitats, no podem oblidar el paper dels consumidors, que són responsables de la seguretat dels aliments des del moment en què es compren fins que es consumeixen i de tot el procés de transport, emmagatzematge i consum en l'àmbit particular o domèstic.

La Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública estableix en l'article 42 el mandat d'elaborar una memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Per tal d'executar aquest mandat, que ja existia a la Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària, des de l'any 2004 l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària recopila contínuament dades sobre actuacions desenvolupades pels organismes públics de la Generalitat i pels ens locals de Catalunya amb responsabilitats en seguretat alimentària.

Mitjançant aquest document d'anàlisi, es porta a terme una síntesi de la informació més rellevant disponible en seguretat alimentària a Catalunya i una anàlisi per conèixer la situació i l'evolució en el temps i donar-ne compte.

L'anàlisi s'efectua mitjançant diferents indicadors que permeten conèixer els riscos per a la salut a partir de les dades de prevalença i d'exposició als perills, els efectes reals sobre la salut de les persones per mitjà de les dades d'incidència de malalties i el grau de compliment de les normes vigents orientades a garantir la innocuïtat. S'analitzen també les dades en

àmbits com la qualitat i el benestar animal, entre altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària. Així mateix, es recull informació qualitativa que permet fer una estimació de la situació quant a la percepció de la ciutadania i els àmbits professionals i del conjunt de la societat.

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

1

Innocuitat

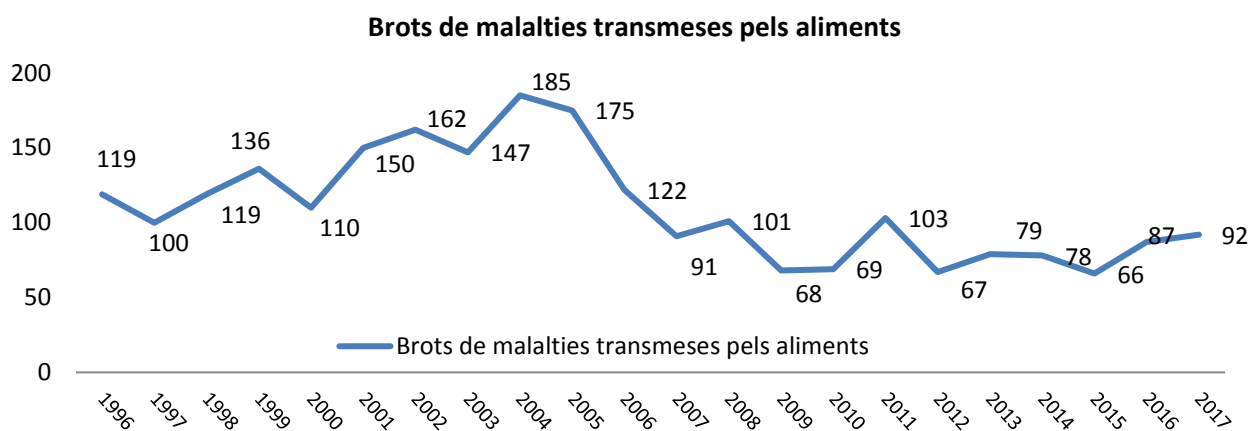




# 1.1. Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població

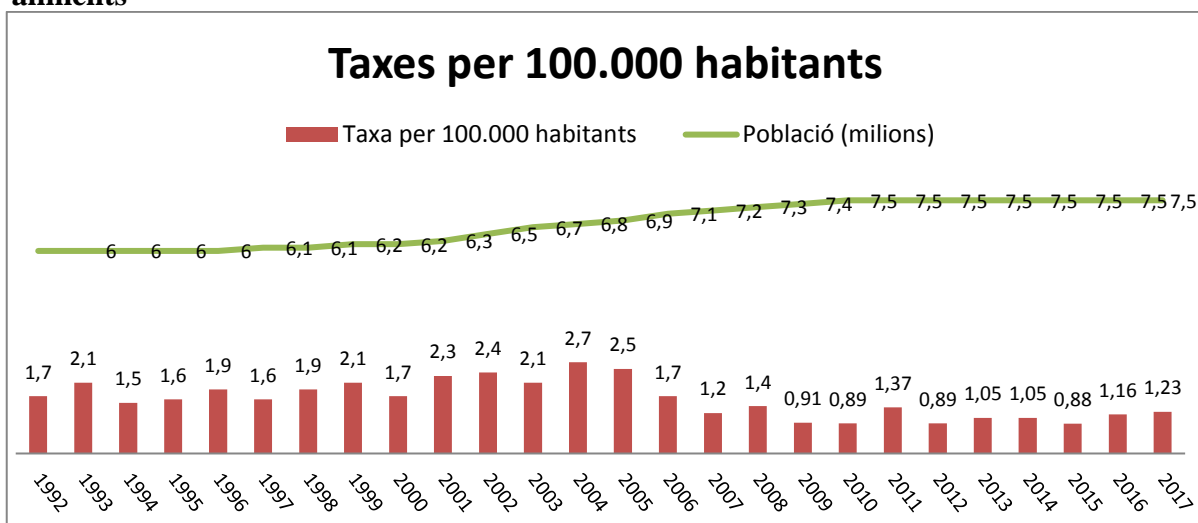
## 1.1.1. Brots de malalties de transmissió alimentària

### Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments



Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
Nota: les dades de 2016 són provisionals.

### Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments



Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
Nota: les dades de 2017.

- Les malalties transmeses per via alimentària (MTA) generen anualment un nombre relativament constant de brots declarats i de persones afectades. Pràcticament totes aquestes malalties són causades per perills biològics.
- Els brots d'MTA han seguit una tendència descendent en el període 2005-2010 i una estabilització en el període 2010-2017.

### **Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per MTA declarats a Catalunya**

<b>ANY</b>	<b>NOMBRE DE BROTS</b>	<b>AFECTATS</b>	<b>HOSPITALITZACIONS</b>	<b>DEFUNCIONS</b>
1992	103	1.624	155	0
1993	126	1.817	119	0
1994	95	1.168	114	1
1995	99	1.468	146	1
1996	119	1.793	79	1
1997	100	1.167	69	0
1998	119	1.874	142	0
1999	136	1.716	130	2 <sup>2</sup>
2000	110	1.884	88	0
2001	150	2.281	155	0
2002	162	3.827	267	0
2003	147	1.660	267	1 <sup>1</sup>
2004	185	1.437	154	0
2005	175	2.032	108	0
2006	122	1.720	83	1 <sup>3</sup>
2007	91	1.606	69	0
2008	101	1.774	36	0
2009	68	1.100	35	0
2010	69	1.418	25	0
2011	103	1.058	74	1 <sup>4</sup>
2012	67	724	54	0
2013	79	700	48	0
2014	78	820	49	1 <sup>5</sup>
2015	66	1090	20	0
2016	87	891	61	0
2017	92	1681	-	-

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.

Nota: les dades de 2017 són provisionals

(1) *Salmonel·la enteritidis* (BEC extraordinari, 3r trimestre de 2004). Nota: les dades de 2015 són provisionals.

(2) *Salmonel·la enteritidis* (BEC extraordinari, 2n trimestre de 2000).

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

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

(5) Bolets tòxics.

- L'any 2017, el nombre de brots de toxiinfeccions ha pujat respecte a anys anteriors, especialment respecte a l'any 2015, quan es van declarar 66 brots, mentre que el nombre d'afectats ha pujat també un 68% respecte 2015 i un 100% respecte a 2016. L'augment del nombre d'afectats s'explica en gran part pel protagonisme de Norovirus com a causa de brots ja que aquests agent genera brots amb un elevat nombre de persones afectades.

- La mortalitat declarada per brots de toxiinfecció alimentària és baixa, amb només nou defuncions registrades durant un període de més de 20 anys. Així mateix, cal considerar que tres d'aquestes morts, un 33% del total, van ser atribuïdes a l'autoconsum de bolets tòxics recollits per particulars.

## Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal

AGENT ETIOLÒGIC	2011		2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Norovirus</i>	18	17,5	15	22,4	9	11,4	10	12,8	25	37,9	22	25,3	20	21,7
<i>Salmonella enteritidis</i>	13	12,6	5	7,5	11	13,9	0	0	4	6,5	6	6,8	0	0
<i>Salmonella typhimurium</i>	1	0,97	2	3,0	6	7,6	0	0	1	1,5	2	2,3	0	0
<i>Salmonella</i> grup A	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	1	1,2	0	0
<i>Salmonella</i> grup D	0	0	1	1,5	2	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> grup B	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> grup C	1	0,97	0	0	1	1,3	0	0	0	0	1	1,2	0	0
Altres salmonel·les	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> sp.	7	6,80	4	6,0	9	11,4	11	14,1	2	3	3	3,4	11	11,9
<i>Salmonella</i> + <i>Norovirus</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	4,85	2	3,0	2	2,5	1	1,3	3	4,5	3	3,4	1	1,1
<i>Clostridium perfringens</i>	0	0	1	1,5	2	2,5	3	3,8	2	3	0	0	2	2,2
<i>Clostridium baratii</i>	2	1,94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
<i>Clostridium botulinum</i> A	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,2	2	2,2
<i>Clostridium</i> spp.	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i> O1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter jejuni</i>	4	3,88	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,2	0	0
<i>Campylobacter</i> sp.	3	2,91	1	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> O157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> enteropatògena	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Streptococcus</i>	1	0,97	1	1,5	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	1	0,97	1	1,5	1	1,3	0	0	3	4,5	3	3,4	0	0
<i>Klebsiella pneumoniae</i> BLEE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Virus de l'hepatitis A	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,1
<i>Listeria</i>	0	0	1	1,5	1	1,3	1	1,3	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella flexneri</i>	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella sonnei</i>	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella</i> sp.	1	0,97	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0	0	0
Histamina/tiramina	7	6,80	6	8,9	9	11,4	7	9	3	4,5	9	10,3	14	15,2
Anisakiosi	0	0	0	0	0	0	2	2,6	0	0	0	0	0	0
<i>Leccinum</i> sp.	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Tricholoma pardinum</i>	0	0	2	3,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Amanita muscaria</i>	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

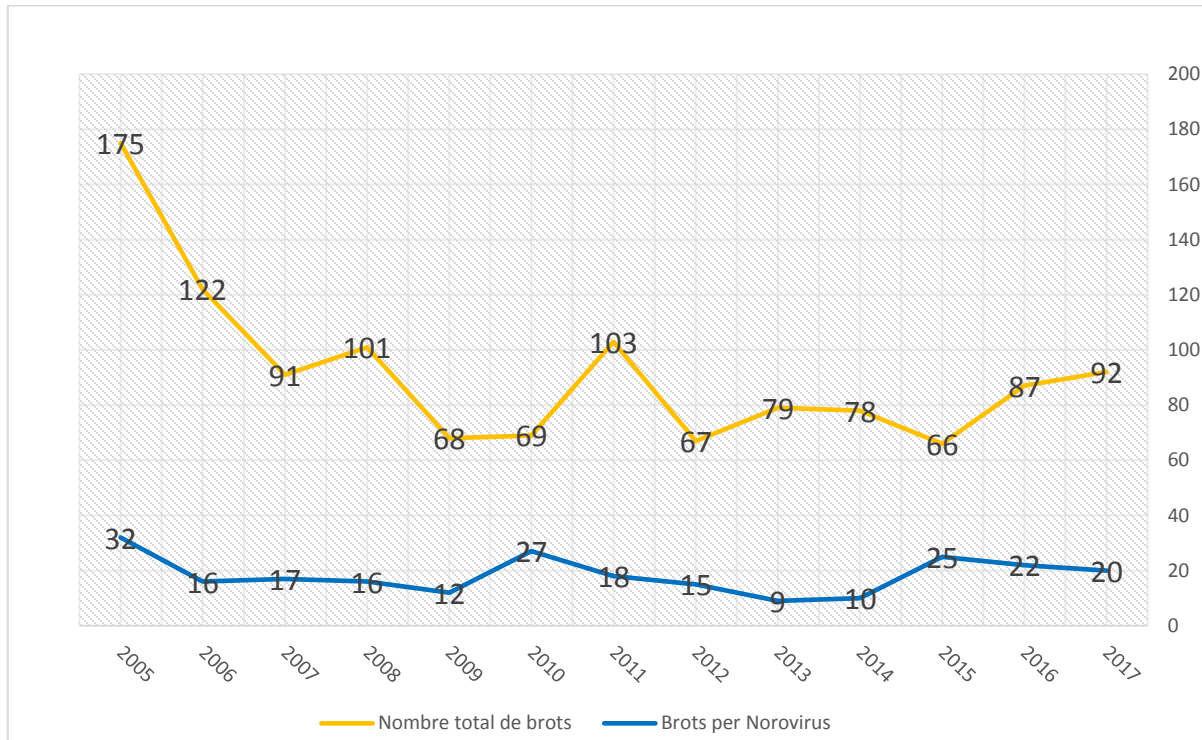
<i>Amanita phalloides</i>	0	0	0	0	2	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Amanita pantherina</i>	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Amanita</i> subsp.	2	1,94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Lepiota nebularis</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	2	1,94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Altres bolets o plantes tòxiques sense determinar	0	0	6	8,9	3	3,8	4	5,1	0	0	1	1,2 <sup>1</sup>	0	0
Cànnabis	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0
NaOH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Química	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0
Triquina	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0	0	0
Sense determinar	32	31,06	17	25,3	17	21,5	37	47,4	18	27,3	34	39,1	41	44,5
<b>Total</b>	<b>103</b>	<b>100</b>	<b>67</b>	<b>100</b>	<b>79</b>	<b>100</b>	<b>78</b>	<b>100</b>	<b>66</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>92</b>	<b>100</b>

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

- L'anàlisi de les dades sobre els agents etiològics associats permet observar que, l'any 2017, *Norovirus* se situa en primer lloc, amb 20 brots, un nombre similar als anys anteriors. S'observen fortes oscil·lacions però no observem cap tendència clara en els darrers anys. *Norovirus* s'associa sovint a manipuladors infectats. Un manipulador asimptomàtic pot ser el focus de la infecció durant més de quatre setmanes, d'aquí la importància de la formació en higiene dels manipuladors d'aliments i de la neteja de mans. En determinades ocasions els brots per *Norovirus* s'associen clarament al consum de mol·luscs contaminats però, en d'altres, es planteja el dubte de si es tracta d'una toxifeció alimentaria o ha estat un brot de gastroenteritis transmissible per altres vies en un grup de persones que han coincidit en un establiment on han compartit menjar. Cal recordar que l'atribució de la transmissió alimentaria de *Norovirus* es situa entre un 10% i un 40%.
- A l'any 2017 tots els brots declarats en residències d'avis han estat associats a *Norovirus* i probablement els aliments no han estat ni l'origen ni la principal causa de transmissió de l'agent entre les persones afectades. De la mateixa manera, en 3 dels 4 brots declarats a escoles i cases de colònies es sospita la possible implicació de *Norovirus*, tot i que en moltes ocasions no ha pogut ser confirmat laboratorialment. *Norovirus* normalment presenta una component mixt en que l'origen i la principal via de transmissió és persona a persona de forma directa o a través de superfícies. Tanmateix els aliments poden veure's implicats el moment que algun manipulador resulta afectat. En aquest tipus de brots és molt important retirar els treballadors afectats amb qualsevol simptomatologia gastrointestinal, netejar i desinfectar

superfícies i estris així com extremar la higiene personal dels treballadors amb un rentat de mans minuciós i amb freqüència amb especial atenció quan s'utilitza el WC.

### Evolució del nombre de brots per Norovirus respecte al nombre total de brots

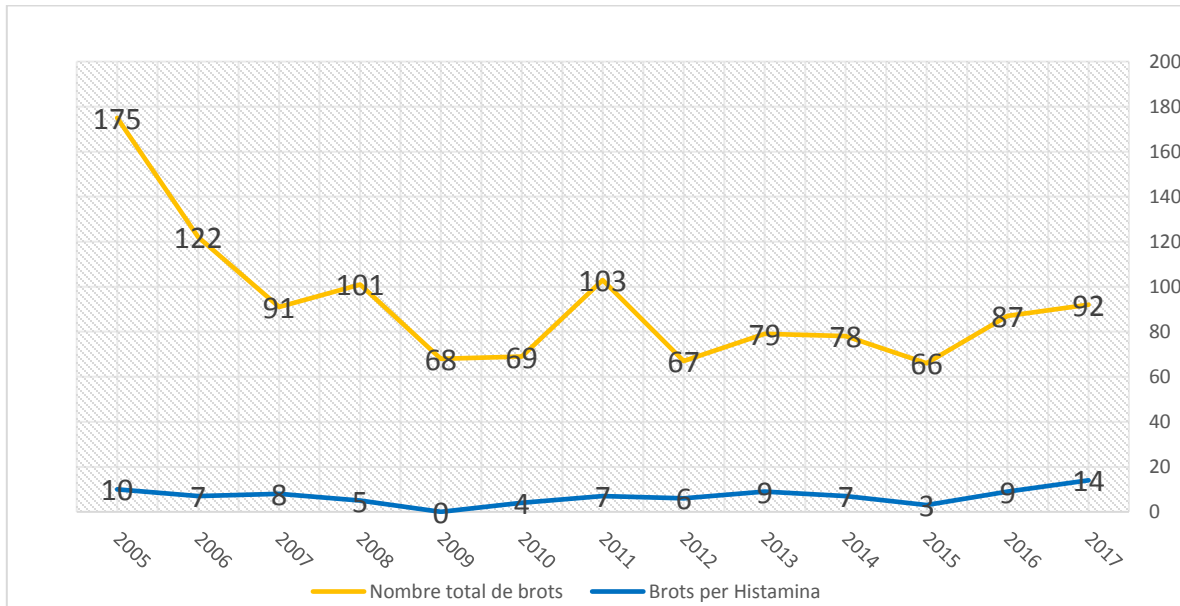


Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

- Histamina és situa en segon lloc com agent causal amb 14 brots, el nombre més elevat de la sèrie històrica. Per aquest agent l'associació a la via alimentària és molt més directa amb un 100% d'atribució. Cal destacar el protagonisme de la tonyina com aliment associat en aquests casos i les deficiències d'higiene i la conservació a temperatures no adequades com a factors contribuents. S'ha d'insistir als operadors que serveixen aliments directament al públic o a col·lectivitats en la importància de tractar higiènicament la tonyina, respectar temperatures de refrigeració al voltant de 0 °C i consumir el producte en el termini més breu possible. Cal també insistir en que el tractament tèrmic no elimina la histamina que hagi pogut ser generada com a conseqüència de no haver respectat les bones pràctiques esmentades i també que els brots es poden produir tant amb tonyina fresca com a partir de conserves de tonyina

sinó es manté una higiene i temperatura adequada des del moment en que s'obre la llauna de conserva. Alguns dels brots declarats al 2017 han estat associats a tonyina en llauna i a entrepans de tonyina.

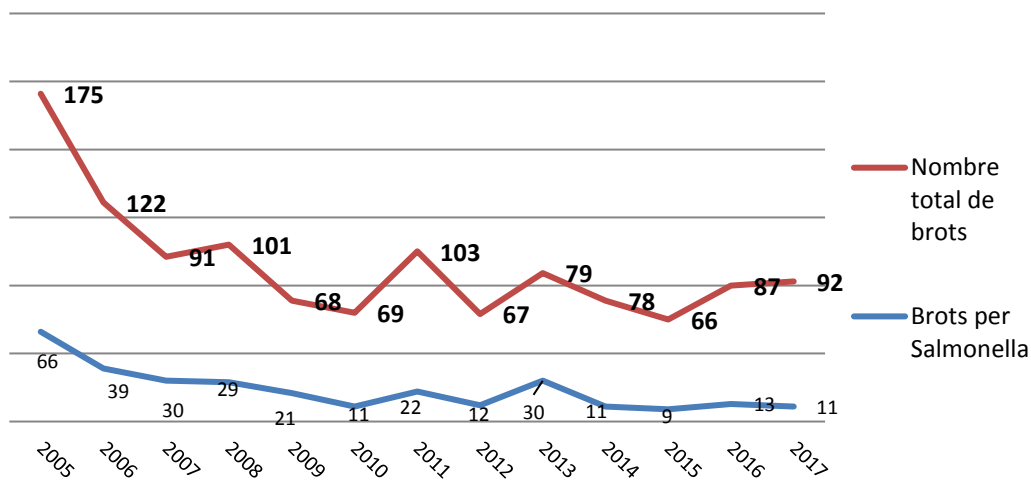
### Evolució del nombre de brots per Histamina respecte al nombre total de brots



Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

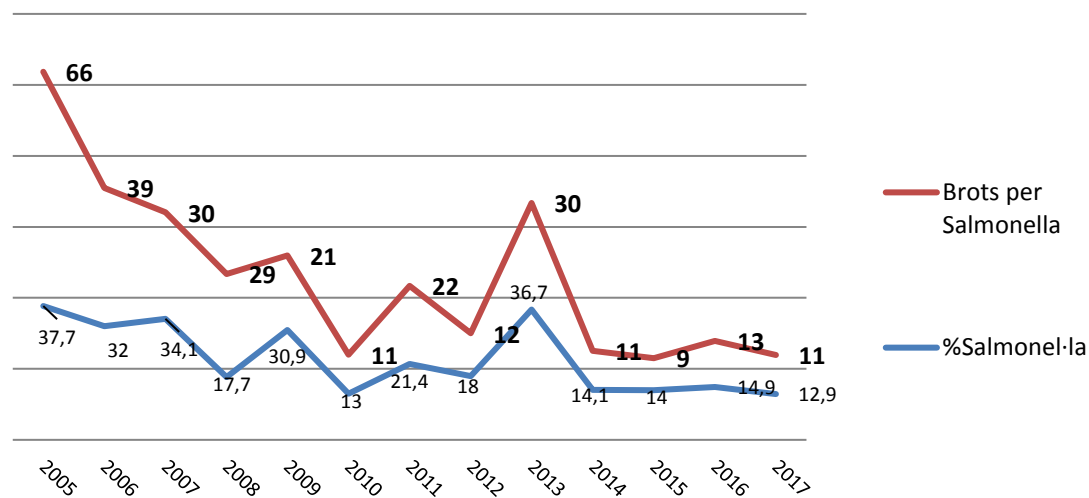
- *Salmonel·la*, amb 11 brots, se situa en tercer lloc per darrera d'histamina, a distància d'altres causes menys freqüents com *Staphylococcus aureus*, *Clostridium prefringesns* o el virus de l'Hepatitis A. *Salmonel·la* mostra una disminució respecte a l'any anterior, i es situa en nivells similars als nou brots l'any 2015, o els 11 de l'any 2014, però lluny dels 30 de 2013.
- S'ha de destacar especialment l'absència de brots per *Trichinella* i *Anisakis*, que l'any 2014 apareixien com a causa emergent de brot. Tot i que cal mantenir els esforços per a la prevenció de paràsits com a perills alimentaris, les dades de 2015, 2016 i 2017 no confirmen una tendència creixent d'aquests agents com a causa de brots.

**Evolució del nombre de brots per *Salmonel·la* i el seu pes proporcional com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya. Nombre de brots.**



Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
 Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

**Evolució del nombre de brots per *Salmonel·la* i el seu pes proporcional com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya. Percentatge de brots.**

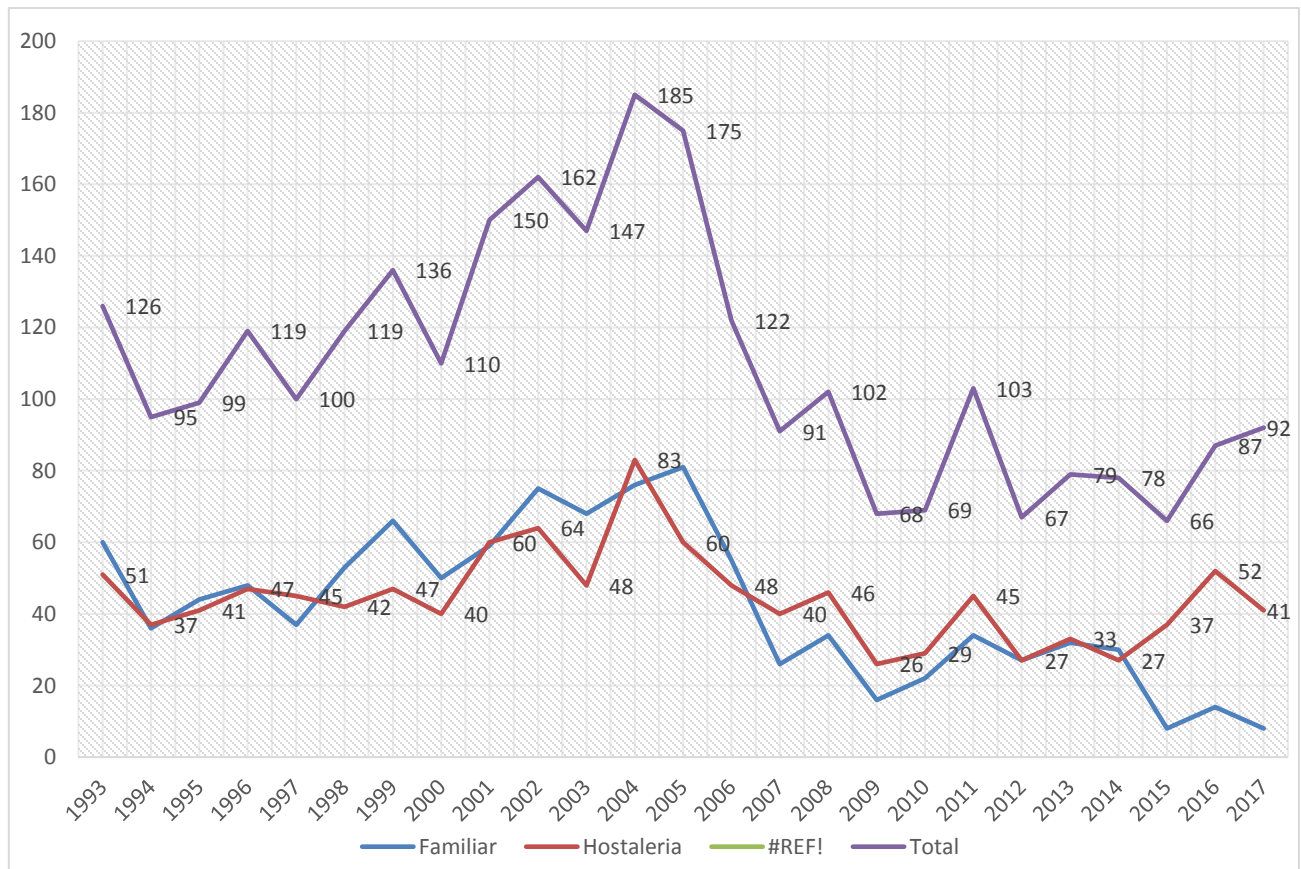


Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
 Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

- Tal com es pot observar al gràfic anterior, la tendència global de reducció de brots es pot atribuir en bona part a la baixada del nombre de brots per *Salmonel·la*, que

ha passat de 66 brots l'any 2005 a 11 brots l'any 2017. S'observa una clara tendència a la baixa des de 2005 amb oscil·lacions, així com un gran paral·lelisme entre l'evolució del nombre total de brots i el nombre de brots per *Salmonel·la*, fins i tot en les seves oscil·lacions anuals. Els esforços i els resultats excel·lents en el sector de la producció primària de pollastre i ous per a la reducció de *Salmonel·la* estan, molt probablement, darrere d'aquests resultats. Tanmateix, aquest agent continua present a la cadena alimentària, ja que no és un patògen exclusiu de les aus, cosa que explicaria que la reducció de brots per *Salmonel·la* no sigui encara més gran. Cal continuar treballant, doncs, en la resta de sectors primaris afectats, per aconseguir una major reducció d'aquest patògen en el nostre entorn.

### Àmbits principals dels brots d'MTA notificats a Catalunya



Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
 Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)



## Malalties transmises pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Nombre de brots i percentatge sobre el total

Àmbit / Any	Hostaleria	Familiar	Botigues / empreses d'aliment	Pastisseria forn	Escola	Casa de colònies / càmping / alberg	Resid. de gent gran	Comunitari	Laboral	Lúdic	Altres	Total
<b>2006</b>	<b>48</b> 39,4%	<b>55</b> 41,5%	2 1,6%	1 0,8%	6 5%	4 3,2%	4 3,3%	0 0	0 0%	0 0%	2 1,6%	<b>122</b> <b>100%</b>
<b>2007</b>	<b>40</b> 43,9%	<b>26</b> 28,6%	3 3,3%	0 0%	3 3,3%	6 6,6%	5 5,5%	2 2,2%	0 0%	0 0%	6 6,6%	<b>91</b> <b>100%</b>
<b>2008</b>	<b>46</b> 45,5%	<b>34</b> 33,7%	2 2%	1 1%	3 3%	2 2%	3 3%	4 3,9%	0 0%	0 0%	6 5,9%	<b>101</b> <b>100%</b>
<b>2009</b>	<b>26</b> 38,2%	<b>16</b> 23,5%	3 4,4%	1 1,4%	11 16,2	3 4,4%	3 4,4%	3 4,4%	0 0%	0 0%	2 2,9%	<b>68</b> <b>100%</b>
<b>2010</b>	<b>29</b> 42,2%	<b>22</b> 31,8%	0 0	2 2,9%	5 7,2%	3 7,2%	2 2,9%	2 2,9%	0 0%	0 0%	2 2,9%	<b>67</b> <b>100%</b>
<b>2011</b>	<b>45</b> 43,7%	<b>34</b> 33%	3 2,9%	1 0,9%	3 2,9%	6 5,8%	0 0%	5 4,8%	1 0,9%	0 0%	5 4,8%	<b>103</b> <b>100%</b>
<b>2012</b>	<b>27</b> 40,3%	<b>27</b> 40,3%	4 6%	1 1,5%	3 4,5%	2 3%	1 1,5%	1 1,5%	0 0%	0 0%	1 1,5%	<b>67</b> <b>100%</b>
<b>2013</b>	<b>33</b> 41,8%	<b>32</b> 40,5%	5 6,3%	1 1,3%	0 0%	1 1,3%	2 2,5%	3 3,8%	0 0%	0 0%	2 2,5%	<b>79</b> <b>100%</b>
<b>2014</b>	<b>27</b> 34,6%	<b>30</b> 38,5%	4 5,1%	1 1,3%	6 7,7%	0 0%	1 1,3%	2 2,6%	0 0%	0 0%	7 8,8%	<b>78</b> <b>100%</b>
<b>2015</b>	<b>37</b> 56,1%	<b>8</b> 12,1%	2 3%	0 0%	5 7,6%	-	0 0%	7 10,6%	0 0%	7 10,6%	0 0%	<b>66</b> <b>100%</b>
<b>2016</b>	<b>52</b> 59,8%	<b>14</b> 16,1%	8 9,2%	-	3 3,4%	-	4 4,6%	2 2,3%	0 0%	4 4,6%	0 0%	<b>87</b> <b>100%</b>
<b>2017</b>	<b>41</b> 44,6%	<b>8</b> 8,7%	5 5,4%	-	4 4,3%	9 9,8%	6 6,5%	-	5 5,4%	4 4,3%	10 10,9%	<b>92</b> <b>100%</b>

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.

Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

- Les dades relatives a la distribució de brots d'MTA segons l'àmbit de producció mostren que el pes proporcional dels brots declarats en l'àmbit familiar a partir de 2015 és molt inferior al de l'hostaleria. Fins a aquest any sempre s'havien situat en proporcions gairebé iguals. Les dades de 2017 tornen a mostrar la mateixa situació que al 2016 amb 8 brots domèstics, que suposen un 8,7% dels brots, davant dels 41 brots en hostaleria, que suposen el 44,6% dels brots. Si sumem totes les activitats de servei directe de menjar preparat al públic i a col·lectivitats veiem que suposen més del 80% dels brots declarats mentre que els d'origen domèstic només suposen el 8,7%. Observem doncs que les activitats de servei directe de menjar al públic o a col·lectivitats (bars, restaurants, menjar per emportar, menadors laborals, escolars o d'institucions) s'associen a la gran majoria dels brots declarats.

- Un altre àmbit que cal destacar és el dels menjadors de les escoles, per la seva importància atesa la població afectada. És destacable que es mostra una oscil·lació entre 3 i 6 brots a l'any. Cal també indicar que la majoria dels brots declarats en escoles i cases de colònies estan associats a Norovirus.
- Cal fer menció també de les dades de brots en residències de gent gran, ja que el 2016, amb quatre brots, va oferir la pitjor dada des de l'any 2007 que ha estat superada al 2017 amb 6 brots. És important indicar que tots els brots declarats en residències de gent gran han estat associats a Norovirus. Cal investigar-ne les causes i treballar intensament en aquest sector per evitar aquests tipus de brots en grups de població tan sensible. S'ha de tenir en compte que Norovirus supera la dimensió alimentària al tenir un fort component d'inici i transmissió persona a persona en el que els aliments no són més que una via més de transmissió junt amb superfícies, estris i mans de treballadors, i no només manipuladors d'aliments sinó de qualsevol altra activitat a la entitat afectada.
- Els resultats analitzats mostren que hi ha tres àmbits (escolar, residències de gent gran i restauració) en els quals cal mantenir l'atenció, així com intervenir específicament amb més sensibilització, formació i control per millorar aquests resultats.

### Distribució, en percentatge, de brots d'MTA declarats a Catalunya segons els aliments implicats

ALIMENT IMPLICAT	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Maionesa i similars	2	3	7	8,8	4	5,1	2	6,5	3	3,4	0	0
Altres productes amb ou	3	4,5	5	6,3	3	3,8	1	3,2	1	1,1	4	4,3
Peix/marisc	6	9	15	19	19	24,4	6	19,4	5	5,7	17	18,4
Bolets / planta tòxica	10	15	5	6,3	4	5,1	0	0	0	0	0	0
Pa/rebosteria/pastisseria	1	1,5	5	6,3	2	2,6	0	0	1	1,1	0	0
Carn/embotit	7	10,4	4	5	6	7,7	3	9,7	1	1,1	0	0
Pollastre/aus	1	1,5	3	3,8	2	2,6	2	6,5	3	3,4	0	0
Pasta italiana	0	0	2	2,5	2	2,6	3	9,7	2	2,3	0	0
Llet i derivats	4	6	1	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0
Arrossos	0	0	0	0	0	0	2	6,5	2	2,3	0	0
Altres	4	6	5	6,3	3	3,8	1	3,2	2	2,3	0	0
Desconegut	29	43	27	34	30	38,5	11	35,5	66	75,8	77	83,7
<b>Total</b>	<b>67</b>	<b>100</b>	<b>79</b>	<b>100</b>	<b>78</b>	<b>100</b>	<b>66</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>92</b>	<b>100</b>

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.  
Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

- Una altra informació útil és la que fa referència als aliments vehiculadors. Tot i que en el 77% dels brots no s'ha disposat d'aquesta informació, en la resta de brots el peix i el marisc continuen destacant com el grup d'aliments que hi estan associats en una proporció més gran. Destaca el peix pel protagonisme de la tonyina com aliment associat a brots per histamina amb un total de 8 així com els mol·luscs bivalves com a transmissors de virus amb un brot per Virus de hepatitis A associat al consum de musclos, i 2 per Norovirus associat al cloïsses i navalles. Cal indicar que proporcionalment el peix probablement monstre una sobreestimació relativa respecte a altres aliments implicats ja que la simptomatologia i el curt període d'incubació dels brots per histamina permeten una ràpida identificació de l'aliment causant, cosa que no passa en altres agents causals on la simptomatologia és més inespecífica i el període d'incubació més llarg.
- De la mateixa manera que histamina i virus s'associen a productes de la pesca, els ous i derivats s'associen a *Salmonel·la*, de manera que els quatre brots associats a ous i derivats han estat per *Salmonel·la spp.* Tots i els esforços per reduir la prevalença de *Salmonel·la* en aquest productes observem que continua havent un clara associació.
- Pel que fa als brots per bolets tòxics, no s'ha descrit cap brot als darrers anys ni tampoc al 2017, cosa que contrasta amb els quatre brots declarats l'any 2014. Tot i que ja acumulem tres anys sense brots declarats per consum de bolets tòxics, considerant la seva presència recurrent al llarg dels anys, cal continuar treballant en les mesures de prevenció, com, per exemple, les campanyes d'informació i de conscienciació sobre el risc que hi ha, sobretot en les èpoques de recol·lecció, ja que aquests brots normalment són el resultat d'imprudències comeses per particulars.

### **Distribució del nombre total de brots d'MTA declarats a Catalunya segons els factors contribuents associats**

FACTOR	2011		2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	6	5,8	3	4	6	9,1	9	14	8	28,6	3	3,4	-	-
Estris/instal·lacions no higiènics	0	0	0	0	0	0	0	0	4	14,3	3	3,4	-	-

Emmagatzematge/c onservació incorrectes	5	4,8	2	2,7	5	7,6	7	11	5	17,9	1	1,1	-	-
Conservació a temperatura ambient	4	3,9	1	1,3	6	9,1	7	11	4	14,3	1	1,1	-	-
Capacitat de refrigeració insuficient	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,1	-	-
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	3	2,9	1	1,3	2	3,1	1	1,6	2	7,1	1	1,1	-	-
Neteja insuficient	3	2,9	2	2,7	8	12,1	5	7,8	0	0			-	-
Manipulador infectat	2	1,9	3	4	5	7,6	5	7,8	3	10,7	3	3,4	4	-
Preparació dels menjars amb molta antelació	2	1,9	0	0	1	1,5	0	0	3	10,7	3	3,4	-	-
Separació incorrecta d'aliments crus/cuinats	2	1,9	1	1,3	6	9,1	6	9,4	4	14,3	2	2,2	-	-
Descongelació defectuosa	2	1,9	1	1,3	4	6,1	2	3,1	0	0	1	1,1	-	-
Desproporció entre treball i capacitat de la cuina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3,4	-	-
Utilització d'aigua no tractada	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3,6	0	0	-	-
No desinfecció de vegetals crus	0	0	1	1,3	1	1,5	0	0	0	0	0	0	-	-
Cocció insuficient	0	0	0	0	2	3,1	4	6,2	1	3,6	0	0	-	-
Consum de producte tòxic	0	0	1	1,3	0	0	3	4,7	0	0	0	0	-	-
Ús d'aliments caducats o restes d'aliments	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3,2	1	1,1	-	-
Contaminació per estramoni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,1	-	-
Desconegut	74	71,8	59	78,8	20	30,1	15	23,4	5	14,3	76	87%	88	95,6
<b>Total</b>	<b>103</b>	<b>100</b>	<b>67</b>	<b>100</b>	<b>79</b>	<b>100</b>	<b>78</b>	<b>100</b>	<b>66</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>100</b>	<b>92</b>	<b>100</b>

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.

Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

- Entre els factors contribuents, destaquen la manca d'un adequat tractament tèrmic, la conservació a temperatures no adequades o a temperatura ambient durant massa temps, la contaminació creuada i la no desinfecció de vegetals crus. Cal fer menció especial als brots associats a manipuladors infectats en els que té especial protagonisme la higiene personal dels manipuladors, el rentat minuciós de les mans, i la necessitat de que el personal amb algun tipus de simptomatologia no participi en activitats de manipulació d'aliments fins que estigui curat. Es tracta de factors que persisteixen al llarg dels anys i que requereixen l'aplicació de mesures orientades a la sensibilització i la formació dels responsables i el personal que manipula aliments en qualsevol dels àmbits analitzats, però especialment en el de la restauració, que durant els anys 2015, 2016 i 2017 mostra un clar protagonisme.

Un referent de comparació de les dades de Catalunya per a l'anàlisi de la situació actual són les dades de la Unió Europea, per bé que cal tenir presents els possibles biaixos derivats dels diferents sistemes de recollida de dades i de les particularitats de cada estat membre. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i el Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC) elaboren anualment un informe que resumeix totes les dades presentades pels estats membres i quatre països no membres sobre la presència de les zoonosis i els brots d'origen alimentari.

### Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea

AGENT	2014		2015		2016		2017	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,04	1,05	0,95	0,88	1,03	1,16	0,99	1,23
<b>PRINCIPALS AGENTS ASSOCIATS</b>								
<i>Salmonella</i>	20%	14,1%	21,8%	11%	22,3%	14,9%	24,4%	11,9%
Virus	20,4%	12,8%	9,2%	37,9%	9,8%	25,3%	6%	21,7%
<i>Campylobacter</i>	8,5%	0%	8,9%	0%	9,6%	1,2%	7,8%	0%
Desconegut	29%	12,8%	33,5%	27,3%	36%	39,1%	37,6%	41%
<b>PRINCIPALS ALIMENTS ASSOCIATS</b>								
Ou i derivats	18,2%	3,8%	10%	3,2%	13,8%	1,1%	8,7%	4,3%
Carn i derivats	15%	7,7%	28,9%	9,7%	24,2%	1,1%	24,4%	-
Peix i derivats	8,1%	24,4%	9,5%	19,4%	13,4%	5,7%	6%	18,4%
<b>PRINCIPALS ÀMBITS ASSOCIATS</b>								
Domèstic	37,3%	38,5%	46,5%	12,1%	39,3%	16,1%	14,9%	8,7%
Hostaleria	26%	34,6%	19,9%	56,1%	25,5%	59,8%	27,4%	44,6%

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya i *The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks*.  
Nota: les dades de 2017 són provisionals i han estat extretes del RDI (Registre de denúncies i incidències)

- Les dades comparatives amb la mitjana de la Unió Europea mostren globalment una situació comparable a la de Catalunya, amb oscil·lacions segons els anys. Així, si el nombre de brots per 100.000 habitants és semblant entre Catalunya i la Unió Europea, en anys anteriors a 2015 Catalunya es va situar per sota, mentre que el 2016 i 2017 se situa clarament per sobre. Com a tret diferencial, Catalunya registra, com en anys anteriors, una proporció més gran de brots associats a peix i marisc com a aliment implicat, i també un clar protagonisme de l'hostaleria com a àmbit de producció de brots, una diferència que cada vegada és més accentuada. Aquests fets estan associats probablement al consum més elevat de peix i marisc, al nombre més gran per capità d'establiments d'hostaleria i a factors climàtics i culturals. En qualsevol cas, és evident la necessitat de treballar intensament en el sector de l'hostaleria per reduir el nombre de brots.

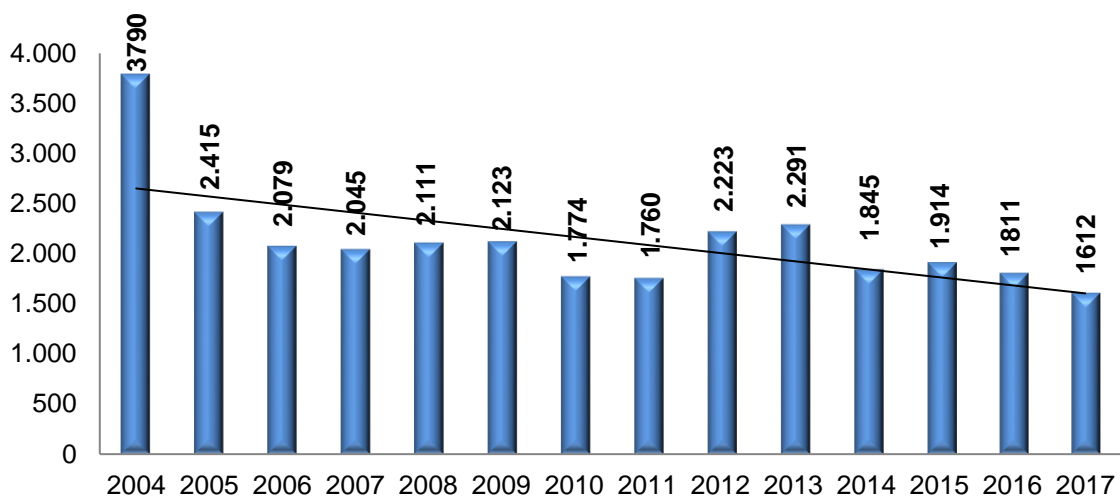
## 1.1.2. Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual

### Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar MTA

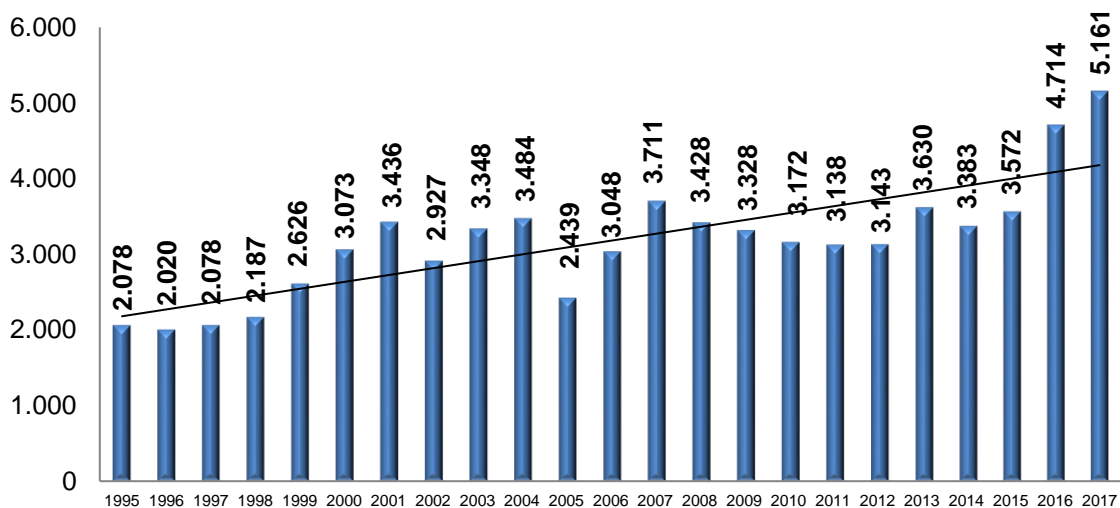
AGENTS CAPAÇOS DE CAUSAR MTA									
AGENTS	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<i>Salmonella</i> no tífica	2.123	1.774	1.760	2.223	2.291	1.845	1.914	1.811	1612
<i>S. typhi/paratyphi</i>	24	17	27	9	17	19	32	29	0
<i>Shigella sonnei</i>	36	49	25	31	32	43	41	38	68
<i>Shigella flexneri</i>	41	36	45	39	31	39	47	47	54
<i>Shigella</i> spp.	12	14	6	9	7	15	13	14	22
<i>Campylobacter jejuni</i>	2.735	2.669	2.731	2.751	3.196	3.027	3.184	4.155	4.511
<i>Campylobacter coli</i>	78	49	54	54	66	118	170	234	430
<i>Campylobacter</i> spp.	515	454	353	339	368	238	218	23	220
<i>Yersinia enterocolitica</i>	17	12	8	10	8	13	8	53	70
<i>E. coli</i> enterotoxígena	1	7	22	9	32	31	38	61	69
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1	0	0	0	2	2	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i>	2	0	1	1	0	1	1	0	0
<i>Vibrio</i> spp.	0	0	0	0	1	1	0	0	0
<i>Rotavirus</i>	1.446	1.633	1.662	1.796	1.660	1.877	1.636	1.495	1463
<i>Adenovirus</i>	167	250	181	309	238	402	326	476	580
<i>Listeria monocytogenes</i>	79	82	67	91	71	71	58	99	91
Virus de l'hepatitis A	61	30	17	51	31	97	77	73	313
<i>Brucella</i>	6	6	1	7	3	4	3	5	2
<i>Cryptosporidium</i> spp.	-	-	-	-	-	-	0	23	63

Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.

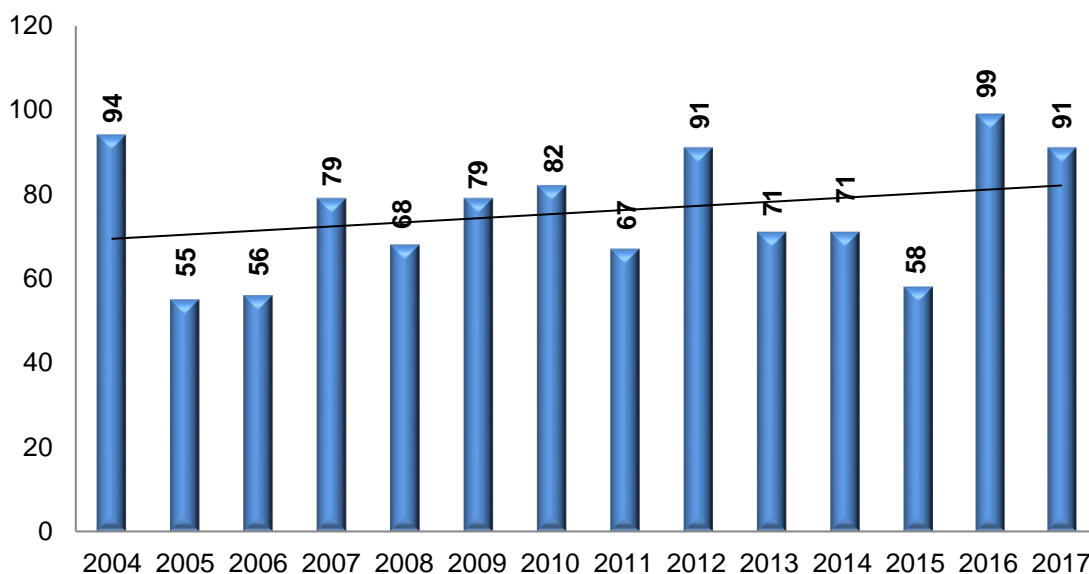
## Notificació microbiològica *Salmonella*



## Notificació microbiològica *Campylobacter*



## Notificació microbiològica Listeria



- Les dades de declaració microbiològica indiquen que, en la major part dels casos, la incidència de les malalties és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonel·la*, *Rotavirus* i *Adenovirus*.
- *Campylobacter* és l'agent més notificat, amb 5.165 notificacions i una tendència creixent en tota la sèrie històrica. El segueix *Salmonel·la*, amb 1.612 que mostra una tendència decreixent, i *Rotavirus*, amb 1.463 notificacions amb tendència estable. Tanmateix cal indicar que la major part de casos de rotavirus són de transmissió persona a persona, sobretot en nens, i que la transmissió alimentària és ocasional. Els valors es mantenen molt estables respecte d'anys anteriors. Cal fer menció de *Campylobacter* i *Rotavirus* com a agents freqüents en declaracions individuals, però molt poc freqüents com a causa de brots.
- Considerant la gravetat i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal continuar posant atenció en *Listeria monocytogenes*. Si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat relativament elevat (17%). El nombre de casos s'ha mantingut



relativament estable, amb un repunt el 2016 i 2017, en què s'han declarat 99 i 91 casos respectivament. Això suposa 1,2-1,3 casos per 100.000 habitants, cosa que constitueix una incidència molt superior a la de la Unió Europea, amb 0,48 casos per 100.000 habitants.

- S'ha de fer menció a *Cryptosporidium* com un agent emergent ja que s'observa un augment de la declaració del nombre de casos en els darrers anys. Tot i que és una agent de transmissió alimentaria, s'ha de tenir en compte que la major part dels casos d'infecció es produeixen per ingestió d'aigua no potable, natació en piscines i aigües obertes o contacte amb animals.

### Taxes per 100.000 habitants dels principals patògens notificats. Comparació Catalunya-UE 2017

	CAMPYLOBACER	SALMONEL·LA	LISTERIA
<b>Catalunya</b>	68,8	22,3	1,32
<b>UE</b>	64,8	19,7	0,48

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

### Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats

Malaltia	Brucel·losi	Còlera	Shigel·losi	Febre tifoide i febre paratifoide	Triquinosi	Hidatidiosi	Hepatitis A	Botulisme	<i>E. coli</i> O157:H7	Toxoplasmosi congènita
<b>2007</b>	22 (0,31)	0	136 (1,89)	19 (0,26)	0	4 (0,06)	228 (3,16)	0	4 (0,06)	-
<b>2008</b>	18 (0,24)	0	57 (0,77)	19 (0,26)	0	7 (0,10)	259 (3,52)	0	1 (0,01)	-
<b>2009</b>	6 (0,08)	0	129 (1,73)	21 (0,28)	0	13 (0,17)	572 (7,65)	0	2 (0,03)	-
<b>2010</b>	8 (0,1)	0	76 (1,01)	25 (0,33)	0	7 (0,09)	158 (2,1)	0	4 (0,06)	-
<b>2011</b>	5 (0,07)	0	49 (0,65)	26 (0,34)	0	16 (0,21)	126 (1,67)	0	3 (0,04)	-
<b>2012</b>	5 (0,07)	0	59 (0,8)	18 (0,2)	2 (0,03)	17 (0,2)	127 (1,67)	0	0	-
<b>2013</b>	1 (0,01)	1 (0,01)	40 (0,53)	18 (0,24)	0	10 (0,13)	70 (0,93)	0	1 (0,01)	-
<b>2014</b>	5 (0,07)	1 (0,01)	103 (1,4)	18 (0,24)	4 (0,05)	6 (0,08)	122 (1,6)	0	6 (0,08)	-
<b>2015</b>	4 (0,05)	0	109 (1,4)	27 (0,36)	0	7 (0,09)	86 (1,14)	0	4 (0,05)	-

<b>2016</b>	3 (0,04)	2 (0,02)	111 (1,4)	18 (0,24)	0	10 (0,13)	74 (0,99)	2 (0,02)	14 (0,18)	3
<b>2017</b>	2 (0,02)	0	146 (2,3)	19 (0,25)	2 (0,02)	19 (0,25)	378 (5)	3 (0,01)	14 (0,18)	3

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya

Nota: entre parèntesis s'indica una estimació de les taxes per 100.000 habitants (Catalunya, 7.500.000 habitants).

Nota: els dos casos de botulisme corresponen al brot declarat a Girona el mes de juliol de 2016. S'han incorporat a la taula, tot i que no figuren com a casos declarats als butlletins epidemiològics consultats.

- Les malalties de declaració individualitzada que estan vinculades directament a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, la triquinosi, que normalment està associada a imprudències per consum de carns de caça sense control veterinari, ha estat mostrant un degoteig intermitent de casos en els darrers anys (dos casos declarats el 2012, quatre el 2014 i 2 al 2017); no obstant això, va estar absent durant els anys 2015 i 2016, anys en què no hi va haver cap cas declarat.
- El Botulisme és una malaltia que es dona amb molt poca freqüència per que té una elevada gravetat. Després dels dos casos del brot de botulisme declarat a Girona al 2016, al 2017 veiem que es declaren també tres casos individuals associats amb els dos brots que es van declarar segons mostren les dades sobre brots.
- Destaquen també els tres casos declarats de toxoplasmosi congènita de 2016 i els tres casos delcarats al 2017, que ens indiquen la necessitat de reforçar la informació per a la prevenció en dones embarassades evitant les carns que no estiguin suficientment tractades per la calor així com el contacte directe o indirecte amb contaminacions fecals procedents de gats.
- Cal fer menció a que l'any 2017 a Catalunya es va observar un augment important de la incidència d'hepatitis A, amb una taxa de 5 x 100.000 habitants, quatre vegades superior a la taxa del 2016, especialment en homes joves entre 25 i 44 anys. Aquest repunt és en gran part atribuïble a l'existència d'un brot en el col·lectiu d'homes que tenen sexe amb homes iniciat el darrer trimestre de 2016. Observem doncs que bona part dels casos d'hepatitis A declarats no tenen origen alimentari.
- En general, les malalties de declaració individualitzada es troben en uns nivells d'incidència relativament baixos, per sota de 0,09 casos per 100.000 d'habitants, excepte el cas concret de la Shigel·losi. Cal tenir en compte que Sighel·losi s'associa a la via alimentaria en una proporció variable ja que hi ha molts casos de transmissió persona a persona.

- Si comparem les dades de malalties declarades individualitzadament amb les del CMBD de la taula següent i altres fonts d'informació disponible, podem observar que hi ha algunes discrepàncies, segurament degudes a mancances administratives en el tràmit de declaració.

### Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats

MALALTIA	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Anisakiosi	1	0	0	3	2	9	8	19	22	11	16	18
Triquinosi	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Toxoplasmosi	12	14	14	14	20	9	16	15	11	12	6	16
Listeriosi	48	64	39	69	67	70	76	61	50	66	72	62
<i>Taenia saginata</i> (associada a cisticercosi bovina)	0	1	0	11	25	0	18	0	0	0	0	0
<i>Taenia solium</i> (associada a cisticercosi porcina)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Cisticercosi (forma larvària de <i>Taenia solium</i> )	13	17	13	11	25	9	18	8	5	9	5	5
Equinococcosi (hidatidosi, associada a teniosi dels carnívors)	87	66	60	63	76	81	46	50	54	40	42	55
Hepatitis A	45	45	67	112	61	47	51	40	47	43	47	233
Brucel·losi	3	7	6	1	7	2	6	3	4	3	3	5
Campilobacteriosi	163	187	168	159	157	189	187	219	269	255	287	338
Yersiniosi ( <i>Yersinia enterocolitica</i> )	3	5	3	4	3	4	5	0	1	2	7	4
Febre tifoide i paratifoide	19	13	13	21	16	20	9	18	9	17	21	18
Altres infeccions per <i>Salmonella</i>	531	493	390	460	378	413	500	537	477	501	450	381
Shigel·losi	15	9	7	17	5	16	55	54	10	17	11	21
Toxiinfecció alimentària no especificada	67	49	37	29	26	45	47	25	29	57	83	75
Botulisme	0	0	1	0	0	8	2	0	0	2	2	4
<i>E. coli</i>	12	5	11	14	19	16	20	13	11	8	13	68
Còlera	1	0	0	0	0	0	1	2	1	5	1	0
Amebosi	10	16	16	13	10	5	9	12	13	7	11	12
Altres malalties intestinals protozoàries	13	16	19	14	22	18	23	17	10	18	10	20
<i>Rotavirus</i>	2	5	3	4	5	7	5	7	5	6	3	0
<i>Adenovirus</i>	1	0	0	0	0	0	0	2	0	1	1	0

Font: CMBD.

- Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència d'MTA que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa. Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries que requereixen atenció del sistema sanitari, com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidiosi, la teniasi, la febre Q i la brucel·losi, se situen en nivells d'incidència per sota d'un cas per 100.000 habitants. L'anisakiosi va mostrar una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2012-2014 però les dades de 2015-2017 mostren una estabilització.

### Taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals MTA. Comparació entre la Unió Europea i Catalunya

MALALTIA	2014		2015		2016		2017	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Campilobacteriosi	71	45,1	65,5	47,6	66,3	62,5	64,8	68,8
Salmonel·losi	23,4	24,6	21,2	25,9	20,4	24,1	19,7	22,3
Listeriosi	0,52	0,9	0,46	0,77	0,47	1,3	0,48	1,32

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya: dades de declaració microbiològica i MDO.

- Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya són comparables a les de la mitjana europea. Cal tenir en compte que la listeriosi es continua declarant a Catalunya amb una freqüència molt superior a la mitjana europea en els darrers anys. Continuar amb les mesures de control especialment sobre aliments llestos per al consum, la promoció d'autocontrol i la informació als consumidors és clau per a un agent que pot donar lloc a una malaltia greu en grups de població determinats, com persones immunocompromeses, en tractament de quimioteràpia, amb patologies prèvies, dones embarassades i gent gran.

La informació i les conclusions exposades en aquest apartat són el resultat de la informació disponible pel que fa als brots de toxiinfeccions alimentàries declarades, les declaracions individuals de malalties, les declaracions microbiològiques i les dades del CMBD. Disposem, doncs, de bones fonts d'informació que permeten tenir una visió panoràmica de la incidència de malalties. Considerant que els principals problemes de

seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal continuar aplicant les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la restauració i en els programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de continuar millorant l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), sobretot en la restauració. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats). Cal posar l'accent també en determinades causes de malaltia que tenen unes característiques especials, com, per exemple, *Anisakis*, *Triquinella*, *Listeria* i els bolets tòxics. Cal continuar reforçant la informació i la sensibilització sobre els riscos associats a determinats àmbits específics, com són els consumidors de peix sense tractament tèrmic suficient, els caçadors i els recol·lectors de bolets, i determinats grups de població sensibles, com poden ser les dones embarassades i les persones immunocompromeses.

## 1.2. Exposició a contaminants per mitjà de la dieta

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

### Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a un home adult segons els estudis "Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya"

CONTAMINANT	2012	2015	2017	NIVELL DE SEURETAT I UNITATS
<b>Arsènic inorgànic</b>	0,050 µg/kg i dia	-	0,037 µg/kg i dia	0,3-8 µg/kg i dia
<b>Cadmi</b>	1,0 µg/kg i setm.	-	0,6 µg/kg i setm.	2,5 µg/kg i setmana
<b>Metilmercuri</b>	0,73 µg/kg i setm.	-	0,52 µg/kg i setm.	1,3 µg/kg i setmana
<b>Mercuri</b>	1,14 µg/kg i setm.	-	0,64 µg/kg i setm.	4 µg/kg i setmana
<b>Plom</b>	0,14 µg/kg i dia	-	0,037 µg/kg i dia	0,63 µg/kg i dia
<b>PBDE (èters difenílics polibromats)</b>	-	-	-	No fixat
<b>PCN (naftalens policlorats)</b>	-	-	-	No fixat
<b>PCDE (èters difenílics policlorats)</b>	-	-	-	No fixat
<b>Dioxines, furans i PCB similars a dioxines</b>	-	-	2,67 pg OMS-TEQ/kg i setm.	2 pg OMS-TEQ/kg i setmana**
<b>HAP</b>	-	-	-	49·10 <sup>4</sup> ng/kg i dia
<b>HCB (hexaclorobenzè)</b>	-	-	-	170 ng/kg i dia
<b>Acrilamida</b>	-	0,091 a 0,161 µg/kg/dia	-	170 µg/kg i dia*** 430 µg/kg i dia****
<b>3-MCPD</b>	-	0,16 µg/kg/dia	-	2 µg/kg i dia
<b>Èsters glicidílics</b>	-	0,11 µg/kg/dia	-	10,2 mg/kg i dia

\* Ingesta estimada per a un home de 70 kg. \*\*Valor modificat el 2018, abans era de 14 pg OMS-TEQ/kg i setmana

\*\*\*Per a efectes cancerígens \*\*\*\*Per a efectes neurològics

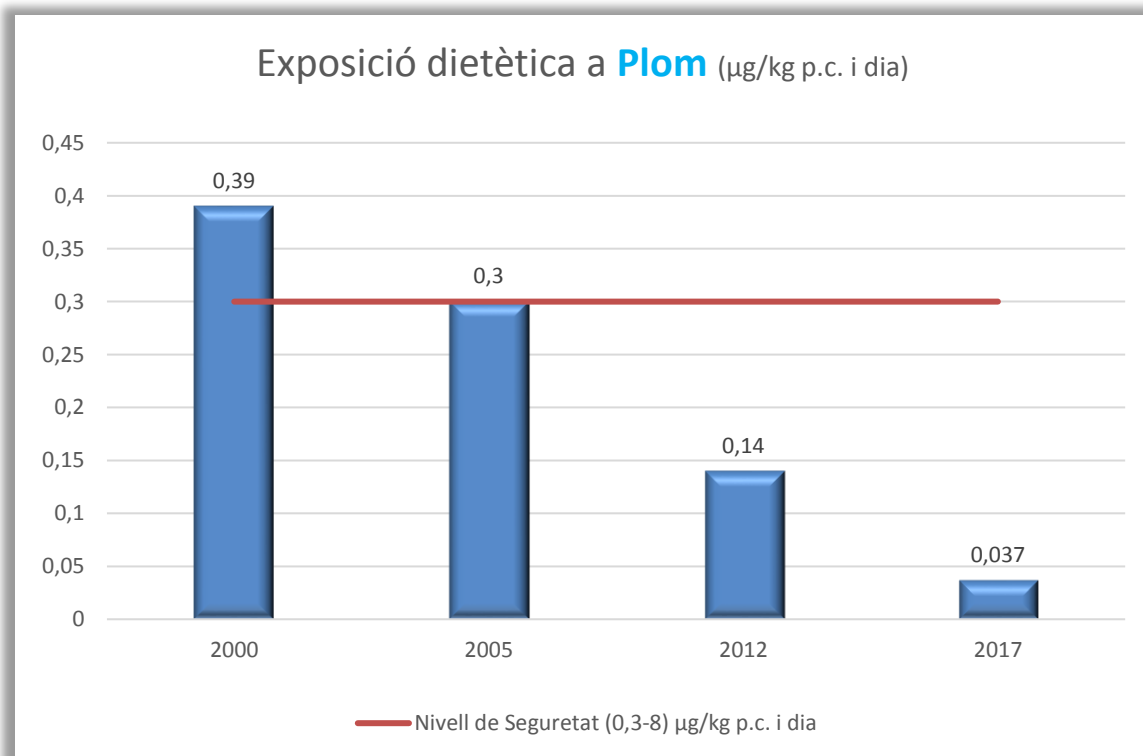
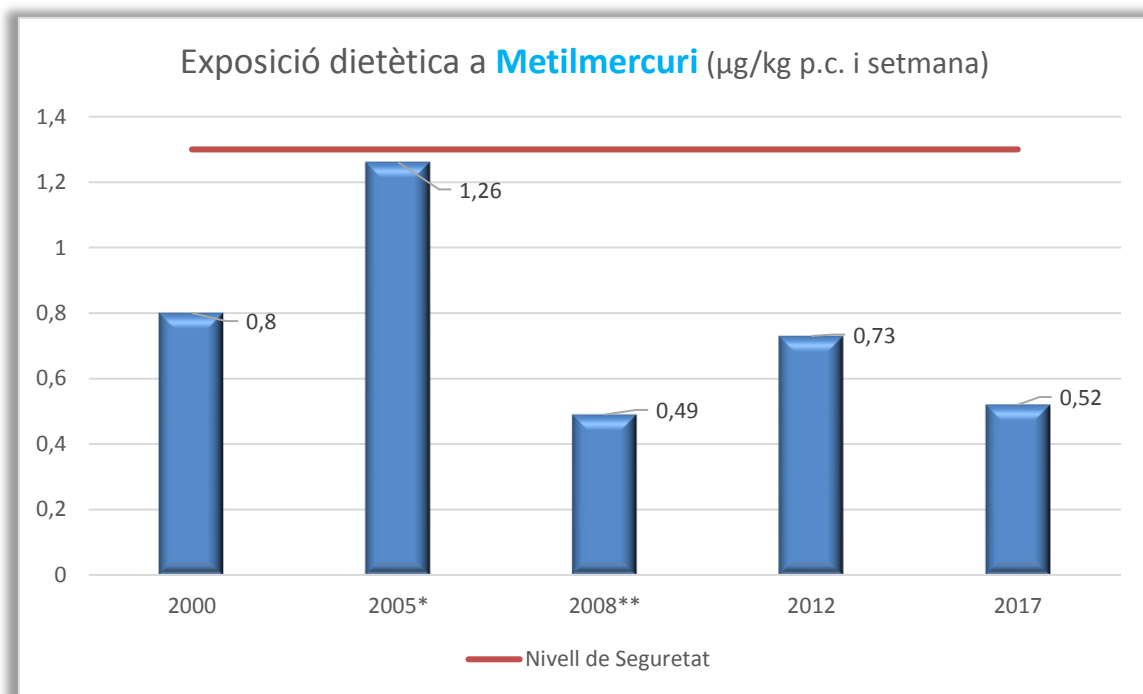
## Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a la població infantil segons els estudis “Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya”

CONTAMINANT	2000	2005	2008	2012	NIVELL DE SEGURETAT
<b>Arsènic inorgànic (As)</b>	1,3 µg/kg i dia	0,67 µg/kg i dia	0,93 µg/kg i dia	0,140 µg/kg i dia	0,3-8 µg/kg i dia
<b>Cadmi (Cd)</b>	3,82 µg/kg i setm.	4,73 µg/kg i setm.	4,8 µg/kg i setm.	2,14 µg/kg i setm.	2,5 µg/kg i setm.
<b>Metilmercuri (MeHg)</b>	1,31 µg/kg i setm.	1,83 µg/kg i setm.	1,31 µg/kg i setm.	1,55 µg/kg i setm.	1,3 µg/kg i setm.
<b>Mercuri (Hg)</b>	3,54 µg/kg i setm.	2,05 µg/kg i setm.	2,58 µg/kg i setm.	0,43 µg/kg i setm.	4 µg/kg i setm.
<b>Plom (Pb)</b>	0,93 µg/kg i dia	1,05 µg/kg i dia	-	0,0374 µg/kg i dia	0,5 µg/kg i dia
<b>Dioxines, furans i PCB similars a dioxines</b>	55,38 pg OMS-TEQ/kg i setm.	20,3 pg OMS-TEQ/kg i setm.	16,8 pg OMS-TEQ/kg i setm.	-	2 pg OMS-TEQ/kg i setm.*

\*Valor modificat el 2018, abans era de 14 pg OMS-TEQ/kg i setm

- Els estudis de dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població adulta a Catalunya són similars a altres territoris de l'entorn, generalment es situen en la banda baixa del rang dels estudis a nivell europeu i majoritàriament no se superen els valors de seguretat de referència.

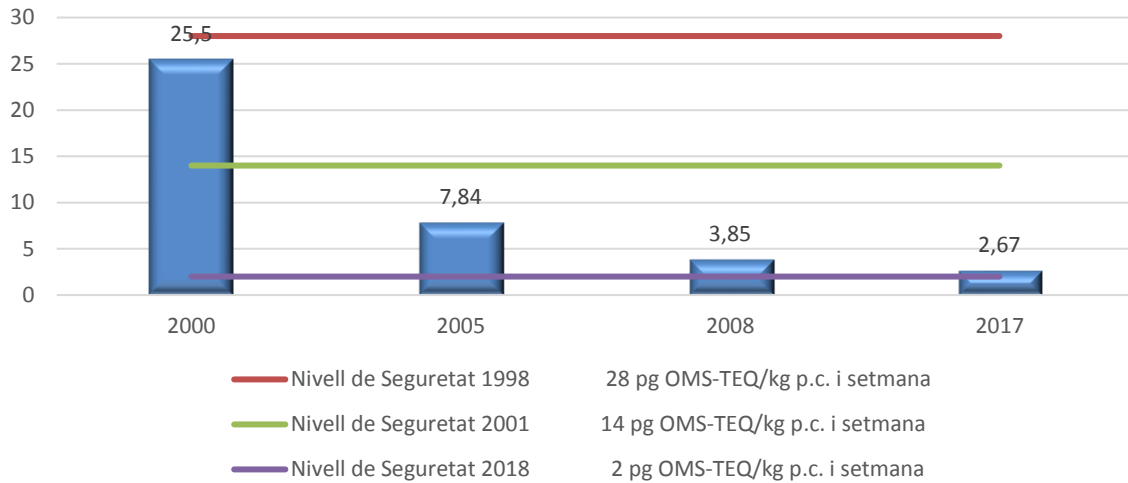
**Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a la població en el període 2000-2017 i nivell de seguretat de referència.**





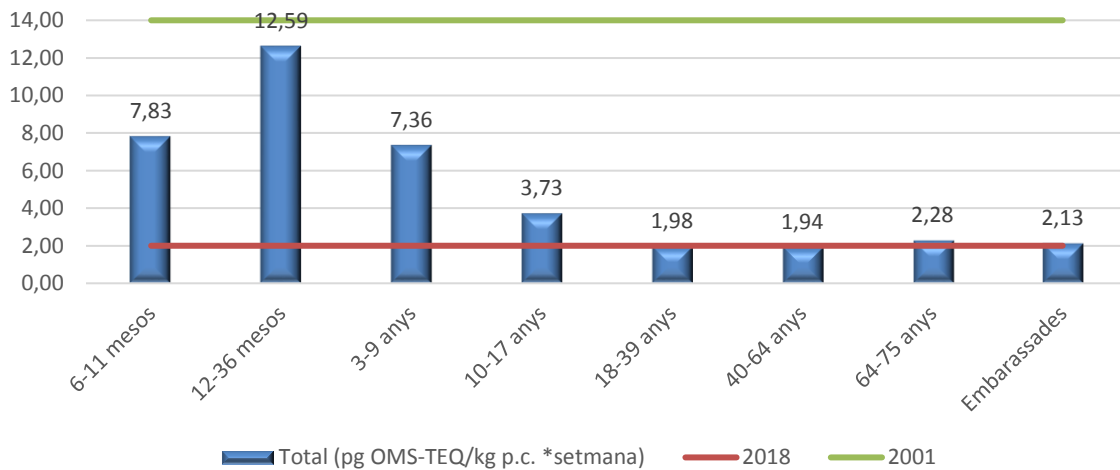
## Exposició dietètica a **Dioxines, furans i PCB similars a dioxines**

(pg OMS-TEQ/kg p.c. i setmana)



## Exposició dietètica a **Dioxines, furans i PCB similars a dioxines**

(pg OMS-TEQ/kg p.c. i setmana)



- Com es pot observar en les gràfiques anteriors l'exposició dietètica a diferents contaminants ambientals ha mostrat una disminució progressiva dels de l'any 2000.

Tanmateix, el nivell de referència internacionals han anat variant cap a nivells més baixos a mesura que els nivells d'exposició disminuïen.

- Tot i que en alguns casos, com en el cas del metilmercuri i de les dioxines, els furans i els PCB similars a dioxines, les ingestes de la població infantil, se superen lleugerament els valors considerats de seguretat i, per tant, no es pot descartar un risc per a la salut, la tendència general en el temps és una disminució de l'exposició oral als diferents contaminants.
- Els contaminants PCN, PBDE i PCDE no s'han tornat a estudiar, perquè l'EFSA considera que no representen cap risc en els nivells en què es troben en els aliments.
- La informació disponible indica que les mesures de gestió mediambiental aplicades en els darrers anys han tingut un efecte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en el qual s'ha de continuar treballant. Cal destacar que per a cada contaminant hi ha un grup d'aliments que en fa l'aportació més significativa, de manera que la situació actuals, tot i no ser la mes desitjable, no hauria de comportar cap risc en una dieta variada i equilibrada. Tanmateix, podria representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com els infants i les dones embarassades.

Seguint les recomanacions de l'OMS per a la realització d'estudis de dieta total i els contaminants prioritaris que cal analitzar, a més dels contaminants ambientals, s'han anat incorporant progressivament a l'estudi els grups següents:

- Plaguicides COP: plaguicides orgànics persistents com DDT i derivats, endosulfan, alaclor, aldrín, dieldrina heptaclor, hexaclorociclohexà i lindà.
- Micotoxines: aflatoxines del grup B i G i de l'aflatoxina M1, fumonisines B1 i B2, ocratoxina A, patulina, tricotecens (T-2, HT-2 i DON) i zearalenona.
- Oligoelements: alumini (Al), antimoni (Sb), bari (Ba), bismut (Bi), coure (Cu), crom (Cr+3), estronci (Sr), germani (Ge), manganès (Mn), níquel (Ni), molibdè (Mo), seleni (Se) i zinc (Zn).
- Contaminants de processament: acrilamida, 3\_MCPD i èsters glicídics.

Els resultats dels estudis realitzats es resumeixen a la taula següent.

## Conclusions dels estudis d'exposició a altres contaminants dels aliments

CONTAMINANT	ANY*	CONCLUSIONS PRINCIPALS
<b>Micotoxines</b>	2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La presència de micotoxines en els aliments procedents del mercat català en general és baixa. Les micotoxines que es troben amb més freqüència són els tricotecens tipus B (deoxinivalenol), les fumonisines i l'ocratoxina A.</li> <li>• Els nivells de concentració als quals s'han quantificat les micotoxines es trobaven per sota del nivell màxim establert per la Comissió Europea.</li> <li>• Els grups de població més exposats a les micotoxines són els nadons, els infants i el col·lectiu de població nouvinguda.</li> <li>• En tots els casos, els nivells d'exposició d'aquestes micotoxines es troben per sota dels nivells de seguretat. Tanmateix, l'exposició al deoxinivalenol i les toxines T2 i HT2 pot excedir aquest líndar en els percentils alts dels grups de població més exposada.</li> </ul>
<b>Plaguicides contaminants orgànics persistents</b>	2012	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Només es van detectar valors per sobre del límit de detecció en algunes mostres de peix i tomàquet per als plaguicides del grup del DDT i de l'endosulfan. Es detecten residus de DDT i els seus metabòlits en 19 mostres de peix i marisc d'un total de 27 mostres analitzades per a aquest grup d'aliments; pel que fa referència a l'endosulfan, únicament es detecta en una mostra de sípia i en dues de tomàquet.</li> <li>• En tots dos casos, els valors de la ingesta estimada són inferiors al valor de seguretat establert.</li> </ul>
<b>Acrilamida</b>	2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les dades d'ingesta dietètica d'acrilamida obtingudes en aquest estudi són molt similars a les trobades en altres països. Així mateix, l'exposició actual a l'acrilamida per mitjà de la dieta està molt per sota del valor de seguretat per a la dosi de referència (BMDL<sub>10</sub>) i, segons el criteri del Comitè d'Experts de l'EFSA, aquests nivells d'ingesta d'acrilamida no suposen cap risc d'efecte neurotòxic, però no es pot descartar totalment el risc d'efectes genotòxics i/o cancerígens.</li> </ul>
<b>3_MCPD i èsters glicídics</b>	2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amb els resultats obtinguts en aquest estudi es pot determinar que, per a la població que viu a Catalunya, l'exposició dietètica a aquests contaminants no suposa cap risc pel grup de població adolescent i adulta. Només hi ha risc per la població infantil, en concret, pels nadons de 6 a 11 mesos d'edat, associat a la ingesta d'èsters de 3-MCPD.</li> </ul>
<b>Iode</b> Exposició dietètica al iode per mitjà de la llet	2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El treball d'avaluació de l'exposició dietètica al iode per mitjà de la llet de l'any 2015 va concloure que la llet pot ser una de les fonts principals d'aportació de iode a la dieta, fins i tot per sobre del peix, mentre que la ingesta estimada no suposa cap risc per a la salut de la població resident a Catalunya.</li> </ul>
<b>Elements traça en aliments</b> 2015		
<b>Coure</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'estimació de la ingesta diària per a tots els grups de població està per sota del valor de la ingesta tolerable màxima (<i>upper level</i>), així com de la ingesta diària màxima tolerable provisional del JECFA, 500 µg per quilogram de pes corporal i dia, i de la ingesta màxima segura (<i>safe upper level</i>) de l'EFSA, 160 µg per quilogram i dia.</li> <li>• La ingesta estimada per als diferents grups d'edat cobreix els requeriments d'ingesta establerts per l'EFSA i les recomanacions de les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una deficiència.</li> </ul>
<b>Seleni</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ingesta estimada per als diferents grups d'edat no supera els valors d'ingesta màxima tolerable fixats pel Comitè Científic de l'Alimentació i l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. Tampoc els valors estimats no superen les ingestes màximes segures de l'Agència de Normes Alimentàries del Regne Unit ni de l'Organització Mundial de la Salut. Per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'un excés.</li> <li>• Tots els grups de població fan ingestes diàries per damunt de la quantitat diària recomanada establerta per l'EFSA i les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una deficiència.</li> </ul>
<b>Zinc</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• El grup dels infants sobrepassa lleugerament el límit tolerable diari. El valor d'ingesta diària d'aquest grup està per sota del valor de NOAEL. Es considera que aquest excés de zinc no ha de causar problemes de salut si la dieta és rica en coure.</li> <li>• El JECFA estableix una ingesta diària tolerable provisional en un interval de 0,3-1 mg/kg i dia. El grup dels infants està dins de l'interval i, per tant, en una situació de baix risc.</li> </ul>

<b>Molibdè</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tots els grups de població fan ingestes diàries per sota de la ingesta màxima tolerable o de 0,6 mg/dia establert pel Comitè Científic de l’Alimentació i l’Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. Tots els grups de població fan ingestes diàries per damunt de la quantitat diària recomanada establerta per l’EFSA i les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d’una deficiència.</li> </ul>
<b>Manganès</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La ingesta se situa en els intervals d’ingesta adequada de les diverses autoritats europees i americana i, per tant, no s’observa risc de deficiència ni d’intoxicació.</li> </ul>
<b>Crom</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suposant que tot el crom dels aliments és la forma trivalent, la ingesta de tots els grups de població és inferior a la ingesta diària tolerable, de 300 µg/kg per dia, establerta per l’EFSA. Aquestes ingestes estan per sota dels valors de seguretat establerts per als efectes del Cr VI, suposant que tot el crom present fos en aquesta forma, llevat dels efectes sobre el fetge. No obstant això, en aquest escenari tan poc probable, es desconeix si els efectes sobre el fetge, la infiltració histiocítica, tenen un significat biològic rellevant, d’acord amb el grup d’experts de l’EFSA. Per tant, es pot arribar a la conclusió que la ingesta de crom per mitjà de la dieta no representa un risc per a la salut.</li> </ul>
<b>Níquel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tots els grups de població fan ingestes superiors a la ingesta diària tolerable establerta per l’EFSA de 2,8 µg/kg i dia per a la població no sensible i d’1,1 µg/kg i dia per a la població al·lèrgica. Destaquen els infants, amb una ingesta de 13,36 µg/kg i dia.</li> <li>Cal remarcar que la ingesta diària tolerable s’ha fixat dividint per 100 la dosi tòxica estimada en rates (280 µg/kg de pes corporal per dia), a fi de tenir en compte la incertesa de la variabilitat entre espècies —assumint que les persones són deu vegades més sensibles que les rates— i la variabilitat dins de l’espècie humana —suposant que hi pot haver persones deu vegades més sensibles a la dosi estimada.</li> <li>A Europa, l’EFSA estima que un 5% de la població té una exposició elevada al níquel, i que excedeix els dos nivells de seguretat. Tot i que les dades epidemiològiques actuals disponibles no indiquen que hi hagi una associació entre l’exposició dietètica i els efectes adversos sobre la reproducció i el desenvolupament embrionari en persones, l’EFSA conclou que caldria estudiar els mecanismes d’acció d’aquests efectes adversos en animals d’experimentació per poder avaluar acuradament si aquests efectes són rellevants en les persones. Pel que fa als efectes adversos sobre la població sensible, l’EFSA declara que la ingesta elevada és preocupant, ja que podria desencadenar brots eczematosos (EFSA, 2015).</li> </ul>
<b>Alumini</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hi ha cap grup que tingui una ingesta per damunt del nivell de seguretat toxicològic, que el JECFA estableix en 2 mg/kg de pes corporal per setmana.</li> <li>Només el grup dels infants sobrepassa el nivell de seguretat toxicològic establert per l’EFSA (1 mg/kg/setmana).</li> <li>És poc probable que hi hagi un risc per a la salut, atès que el nivell de seguretat s’ha establert per a mares gestants i les dosis d’altres efectes, com ara neurotoxicitat en noutats, joves i adults, són més elevades.</li> </ul>
<b>Antimoni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tots els grups de població tenen una ingesta entre 0,15 i 0,38 µg/kg de pes corporal i dia, valors molt inferiors al nivell de seguretat toxicològic, la ingesta diària tolerable (IDT) establerta per l’OMS en 6 µg/kg de pes corporal i dia.</li> </ul>
<b>Bari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La ingesta de tots els grups de població està per sota de la IDT establerta per l’OMS, IDT de 20 µg/kg de pes corporal i dia.</li> </ul>
<b>Bismut</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La ingesta en tots els grups d’edat va variar entre 0,05 i 0,16 µg/kg de pes corporal i dia. Aquests valors representen marges d’exposició elevats respecte dosis de tractaments amb bismut que no han presentat efectes perjudicials, pel que s’estima que no representen cap risc per la salut</li> </ul>
<b>Estronci</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cap grup de població va tenir una ingesta que sobrepassés la IDT (130 µg/kg de pes corporal i dia) pel que es pot concloure que l’exposició oral a l’estronci no representa cap risc per la salut.</li> </ul>
<b>Germani</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No s’han establert nivells de seguretat pel germani via oral, en conseqüència no es pot fer, amb certesa, una avaluació del risc per la ingestió de germani. No obstant, cap ingesta supera els 0,7 mg/kg de pes corporal i dia que es va suggerir com a dosi tòxica més baixa en les intoxicacions per complements alimentaris.</li> </ul>

\*L’any fa referència a quan es van prendre les mostres. Les dades són les disponibles al publicar aquesta memòria.

- Per a la major part dels elements traça estudiats, es conclou que la ingesta diària està per sota del valor de la ingesta tolerable màxima per a tots els grups de població, amb algunes excepcions: el cas del zinc en infants, tot i que es considera que el risc és baix; el níquel, pel qual tots els grups de població fan ingestes superiors a la ingesta

diària tolerable establerta per l'EFSA, i l'alumini, pel qual els infants sobrepassen el nivell de seguretat establert per l'EFSA. Cal fer menció que la ingesta diària tolerable es fixa dividint per 100 la dosi tòxica estimada en animals de laboratori, a fi de tenir en compte la incertesa de la variabilitat entre espècies —assumint que les persones són deu vegades més sensibles— i la variabilitat dins de l'espècie humana —suposant que hi pot haver persones deu vegades més sensibles a la dosi estimada. Així doncs, cal continuar treballant per disposar de més informació científica per conèixer el risc real associat.



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

### 1.3.1. Perills biològics

#### Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. SIVAL 2017

Programa de vigilància de perills biològics (SIVAL) 2017	Total determinacions	Conforme	No conforme	Taxa de conformitat %
<b>Subprograma microorganismes</b>	<b>1369</b>	<b>1298</b>	<b>71</b>	<b>94,8%</b>
<b>Microorganismes indicadors</b>	<b>223</b>	<b>203</b>	<b>20</b>	<b>90,15%</b>
Bacteris coliforms	23	23	0	100,0%
Aigua mineral natural (CD)	13	13	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada (CD)	8	8	0	100,0%
Aigua potable preparada (CD)	2	2	0	100,0%
Enterococ intestinals	23	23	0	100,0%
Aigua mineral natural (CD)	13	13	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada (CD)	8	8	0	100,0%
Aigua potable preparada (CD)	2	2	0	100,0%
Escherichia coli	23	23	0	100,0%
Aigua mineral natural (CD)	13	13	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada (CD)	8	8	0	100,0%
Aigua potable preparada (CD)	2	2	0	100,0%
Escherichia coli beta-glucuronidasa (+)	27	26	1	96,3%
Cargol de punxes (Bolinus brandaris)	10	10	0	100,0%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	5	5	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	11	1	91,7%
Escherichia coli productora betalactamases	70	65	5	92,9%
Carn fresca de boví refrigerada	35	33	2	94,3%
Carn fresca de porcí refrigerada	35	32	3	91,4%
Espores de clostridis sulfitoreductors	21	21	0	100,0%
Aigua mineral natural (CD)	13	13	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada (CD)	8	8	0	100,0%
Microorganismes aerobis a 30º C ± 1º C	6	2	4	33,3%
Llet crua	6	2	4	33,3%

Nitrogen bàsic volàtil total (NBVT)	7	7	0	100,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	0	100,0%
Pseudomonas aeruginosa	23	23	0	100,0%
Aigua mineral natural (CD)	13	13	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada (CD)	8	8	0	100,0%
Aigua potable preparada (CD)	2	2	0	100,0%
<b>Microorganismes patògens</b>	<b>1136</b>	<b>1075</b>	<b>61</b>	<b>94,6%</b>
Campylobacter coli	106	91	15	85,8%
Carn adobada de porc	5	5	0	100,0%
Carn fresca de conill refrigerada	4	4	0	100,0%
Carn fresca de gall dindi	10	4	6	40,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	4	6	40,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	10	0	100,0%
Carn fresca d'oví refrigerada	9	7	2	77,8%
Embotit cru-curat (CD)	12	12	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	3	3	0	100,0%
Kebab d'oví i/o boví	4	4	0	100,0%
Llet crua	6	6	0	100,0%
Mató (CD)	9	9	0	100,0%
Ous frescos	5	5	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burger meat)	5	5	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	13	1	92,9%
<b>Campylobacter jejuni</b>	<b>107</b>	<b>98</b>	<b>9</b>	<b>91,6%</b>
Carn adobada de porc	5	5	0	100,0%
Carn fresca de conill refrigerada	4	4	0	100,0%
Carn fresca de gall dindi	10	10	0	100,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	5	5	50,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	10	0	100,0%
Carn fresca d'oví refrigerada	10	8	2	80,0%
Embotit cru-curat (CD)	12	12	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	3	3	0	100,0%
Kebab d'oví i/o boví	4	4	0	100,0%
Llet crua	6	6	0	100,0%
Mató (CD)	9	9	0	100,0%
Ous frescos	5	5	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burger meat)	5	4	1	80,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	13	1	92,9%
<b>Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>100,0%</b>
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%



Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Enterotoxines estafilocòcciques	9	9	0	100,0%
Formatge de llet crua, pasta tova (CD)	9	9	0	100,0%
Escherichia coli O157:H7	88	84	4	95,5%
Carn adobada de porc	5	4	1	80,0%
Carn fresca de conill refrigerada	4	4	0	100,0%
Carn fresca de gall dindi	10	9	1	90,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	10	0	100,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	10	0	100,0%
Embotit cru-curat (CD)	12	12	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	3	3	0	100,0%
Kebab d'oví i/o boví	5	5	0	100,0%
Llet crua	6	6	0	100,0%
Menjar preparat envasat, a base de carn (CD)	3	3	0	100,0%
Pizza de carn, refrigerada	4	4	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	12	2	85,7%
Soja germinada	2	2	0	100,0%
Histamina	73	73	0	100,0%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet (CD)	45	45	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli (CD)	18	18	0	100,0%
Seitó en vinagre (Engraulis encrasicolus) (CD)	5	5	0	100,0%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	0	100,0%
Listeria monocytogenes	190	185	5	97,4%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%

Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten (CD)	2	2	0	100,0%
Carpaccio de bacallà, refrigerat (CD)	3	3	0	100,0%
Embotit cru-curat (CD)	12	12	0	100,0%
Espinacs trossejats, frescos (Spinacea oleracea)	5	5	0	100,0%
Fuet (CD)	14	14	0	100,0%
Gules de surimi congelades o refrigerades (CD)	10	10	0	100,0%
Homogeneïtzats infantils amb poma (CD)	5	5	0	100,0%
Kebab d'oví i/o boví	5	5	0	100,0%
Llet crua	6	6	0	100,0%
Llet pasteuritzada semidesnatada (CD)	6	6	0	100,0%
Llet pasteuritzada sencera (CD)	6	6	0	100,0%
Mató (CD)	9	9	0	100,0%
Menjar preparat envasat, a base de carn (CD)	3	3	0	100,0%
Menjar preparat, sense tractament tèrmic	30	30	0	100,0%
Mescla d'enciams trossejats (CD)	10	10	0	100,0%
Pernil curat (CD)	14	14	0	100,0%
Pizza de carn, refrigerada	4	4	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	5	2	3	40,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fumat (CD)	14	14	0	100,0%
Soja germinada (CD)	2	2	0	100,0%
Suc de poma per a lactants o nens (CD)	4	4	0	100,0%
Sushi o Maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat (CD)	10	8	2	80,0%
<b>Norovirus Genogrú I</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>85,7%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	3	2	60,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	11	11	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	4	1	80,0%
<b>Norovirus Genogrú II</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>85,7%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	3	2	60,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	11	11	0	100,0%

Navalla congelada (Solen sp.)	5	4	1	80,0%
Salmonel·la	303	294	9	97,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten (CD)	2	2	0	100,0%
Cargol de punxes (Bolinus brandaris)	10	10	0	100,0%
Carn adobada de porc	5	5	0	100,0%
Carn de porcí separada mecànicament	30	25	5	83,3%
Carn fresca de conill refrigerada	4	4	0	100,0%
Carn fresca de gall dindi	10	10	0	100,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	9	1	90,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	10	0	100,0%
Carpaccio de bacallà, refrigerat	3	3	0	100,0%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	5	5	0	100,0%
Col·lagen	5	5	0	100,0%
Cúrcuma (Curcuma longa) (CD)	2	2	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile) (CD)	2	1	1	50,0%
Embotit cru-curat (CD)	12	12	0	100,0%
Espinacs trossejats, frescos (Spinacea oleracea)	5	5	0	100,0%
Fuet (CD)	14	14	0	100,0%
Gelatina	3	3	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	3	3	0	100,0%
Homogeneïtzats infantils amb poma	5	5	0	100,0%
Kebab d'oví i/o boví	5	5	0	100,0%
Llet crua	6	6	0	100,0%
Mató (CD)	9	9	0	100,0%
Menjar preparat envasat, a base de carn (CD)	3	3	0	100,0%
Menjar preparat, sense tractament tèrmic	30	30	0	100,0%
Mescla d'enciams trossejats (CD)	10	10	0	100,0%

Musclo viu ( <i>Mytilus</i> sp.)	12	12	0	100,0%
Ous frescos	5	5	0	100,0%
Pernil curat (CD)	14	14	0	100,0%
Pizza de carn, refrigerada	4	4	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	5	5	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos) (CD)	1	1	0	100,0%
Salmó ( <i>Salmó salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) fumat (CD)	14	14	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	12	2	85,7%
Soja germinada (CD)	2	2	0	100,0%
Suc de poma per a lactants o nens (CD)	4	4	0	100,0%
Sushi o Maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat (CD)	10	10	0	100,0%
Verat fresc ( <i>Scomber scombrus</i> )	5	5	0	100,0%
<b>Vibrio cholerae</b>	<b>45</b>	<b>44</b>	<b>1</b>	<b>97,8%</b>
Cloïssa congelada ( <i>Tapes decussatus</i> )	5	5	0	100,0%
Filets de panga ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) congelats	18	18	0	100,0%
Lluç fresc ( <i>Merluccius</i> sp.)	7	7	0	100,0%
Navalla congelada ( <i>Solen</i> sp.)	5	5	0	100,0%
Sardina fresca ( <i>Sardina pilchardus</i> )	5	5	0	100,0%
Verat fresc ( <i>Scomber scombrus</i> )	5	4	1	80,0%
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	<b>61</b>	<b>59</b>	<b>2</b>	<b>96,7%</b>
Cloïssa congelada ( <i>Tapes decussatus</i> )	5	5	0	100,0%
Cloïssa viva ( <i>Tapes decussatus</i> )	5	3	2	60,0%
Filets de panga ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) congelats	18	18	0	100,0%
Lluç fresc ( <i>Merluccius</i> sp.)	7	7	0	100,0%
Musclo viu ( <i>Mytilus</i> sp.)	11	11	0	100,0%
Navalla congelada ( <i>Solen</i> sp.)	5	5	0	100,0%
Sardina fresca ( <i>Sardina pilchardus</i> )	5	5	0	100,0%
Verat fresc ( <i>Scomber scombrus</i> )	5	5	0	100,0%
<b>Virus hepatitis A</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>100,0%</b>
Cloïssa congelada ( <i>Tapes decussatus</i> )	5	5	0	100,0%
Cloïssa viva ( <i>Tapes decussatus</i> )	5	5	0	100,0%
Musclo viu ( <i>Mytilus</i> sp.)	11	11	0	100,0%

Navalla congelada (Solen sp.)	5	5	0	100,0%
Yersinia enterocolítica	93	83	10	89,2%
Carn adobada de porc	5	2	3	40,0%
Carn fresca de conill refrigerada	4	4	0	100,0%
Carn fresca de gall dindi	10	10	0	100,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	8	2	80,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	10	0	100,0%
Carn fresca d'oví refrigerada	10	6	4	60,0%
Embotit cru-curat (CD)	12	12	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	3	2	1	66,7%
Kebab d'oví i/o boví	5	5	0	100,0%
Ous frescos	5	5	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	5	5	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	14	0	100,0%
<b>Subprograma paràsits</b>	<b>46</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	<b>73,9%</b>
Anisakis sp.	46	34	12	73,9%
Carpaccio de bacallà, refrigerat (CD)	3	3	0	100,0%
Filets de bacallà (Gadus sp., Anoplopoma fimbria) congelats	5	5	0	100,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	8	4	4	50,0%
Maire fresca (Micromesistius poutassou)	5	1	4	20,0%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	5	4	1	80,0%
Seitó en vinagre (Engraulis encrasicolus)	5	3	2	60,0%
Sushi o Maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat	10	10	0	100,0%
Verat fresc (Scomber scombrus)	5	4	1	80,0%
<b>Totals</b>	<b>1415</b>	<b>1332</b>	<b>83</b>	<b>94,1%</b>

CD: Consum directe sense tractament tèrmic

Programa de vigilància de perills biològics (SIVAL) 2017	Total determinacions	Conforme	No conforme	Taxa de conformitat %
Subprograma micotoxines	283	283	0	100,00%
Aflatoxina B1	56	56	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%

Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
Arròs blanc (o polit)	10	10	0	100,00%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	3	0	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	0	100,00%
Cacauet, sense clova	3	3	0	100,00%
Chile (Capsicum annum)	1	1	0	100,00%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	6	0	100,00%
Farina de blat de moro	2	2	0	100,00%
Galetes maria	4	4	0	100,00%
Nous, sense clova	2	2	0	100,00%
Pasta alimentosa simple	3	3	0	100,00%
Pebre vermell, pols	7	7	0	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> a 6 mesos)	1	1	0	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	0	100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	0	100,00%
<b>Aflatoxina M1</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Llet crua	6	6	0	100,00%
Llet pasteuritzada sencera	6	6	0	100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	1	0	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> a 6 mesos)	1	1	0	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	0	100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	0	100,00%
<b>Aflatoxines totals (Suma B1, B2, G1, G2)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Arròs blanc (o polit)	10	10	0	100,00%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	3	0	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	0	100,00%
Cacauet, sense clova	3	3	0	100,00%

Chile (Capsicum annum)	1	1	0	100,00%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	6	0	100,00%
Farina de blat de moro	2	2	0	100,00%
Galetes maria	4	4	0	100,00%
Nous, sense clova	2	2	0	100,00%
Pasta alimentosa simple	3	3	0	100,00%
Pebre vermell, pols	7	7	0	100,00%
<b>Atropina</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
<b>Deoxinivalenol</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
Arròs blanc (o polit)	10	10	0	100,00%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	3	0	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	0	100,00%

Farina de blat de moro	2	2	0	100,00%
Flocs de blat de moro amb xocolata	4	4	0	100,00%
Galetes maria	4	4	0	100,00%
Pasta alimentosa simple	3	3	0	100,00%
<b>Escopolamina</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
<b>Fumonisines B1 i B2, Suma</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	0	100,00%
Farina de blat de moro	2	2	0	100,00%
Flocs de blat de moro amb xocolata	4	4	0	100,00%
<b>Ocratoxina A</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%



Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
Chile (Capsicum annum)	1	1	0	100,00%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	6	0	100,00%
Gingebre (Zingiber officinale)	6	6	0	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	0	100,00%
Suc de raïm	2	2	0	100,00%
<b>Patulina</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Homogeneïtzats infantils amb poma	5	5	0	100,00%
Suc de poma per a lactants o nens	4	4	0	100,00%
<b>Toxina HT -2</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	3	0	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	0	100,00%
<b>Toxina T -2</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%

Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	3	0	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	0	100,00%
<b>Zearalenona</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	0	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	0	100,00%
Arròs blanc (o polit)	10	10	0	100,00%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	3	0	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	0	100,00%
Farina de blat de moro	2	2	0	100,00%
Flocs de blat de moro amb xocolata	4	4	0	100,00%
Galetes maria	4	4	0	100,00%
<b>Subprograma biotoxines marines</b>	<b>411</b>	<b>411</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
45-OH-Homo-yesotoxina (45-OH-hYTX)	23	23	0	100,00%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
olen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>45-OH-Yesotoxina (45-OH-YTX)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
Àc. ocadaic	23	23	0	100,00%

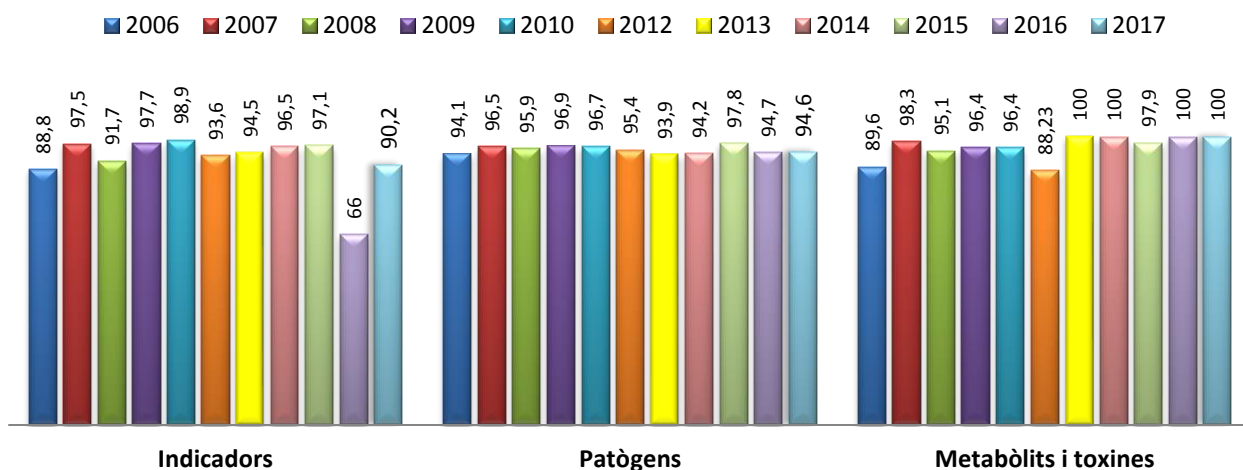
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Àcid domoic (ASP)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>àcid Ocadaic (grup)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Azaspiràcid-1 (AZA1)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Azaspiràcid-2 (AZA2)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Azaspiràcid-3 (AZA3)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Azaspiràcids (grup)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Biotoxines paralitzants (PSP)</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%

Navalla congelada (Solen sp.)	5	5	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	3	3	0	100,00%
<b>Dinofisistoxina-1 (DTX1)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Dinofisistoxina-2 (DTX2)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Dinofisistoxina-3 i èsters (DTX3)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Homo-yesotoxina (hYTX)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Pectenotoxina-1 (PTX1)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Pectenotoxina-2 (PTX2)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
<b>Yesotoxina (YTX)</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>100,00%</b>
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%

Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%
Yesotoxines (grup)	23	23	0	100,00%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	0	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	0	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	0	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	2	0	100,00%

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments.**  
**Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)**

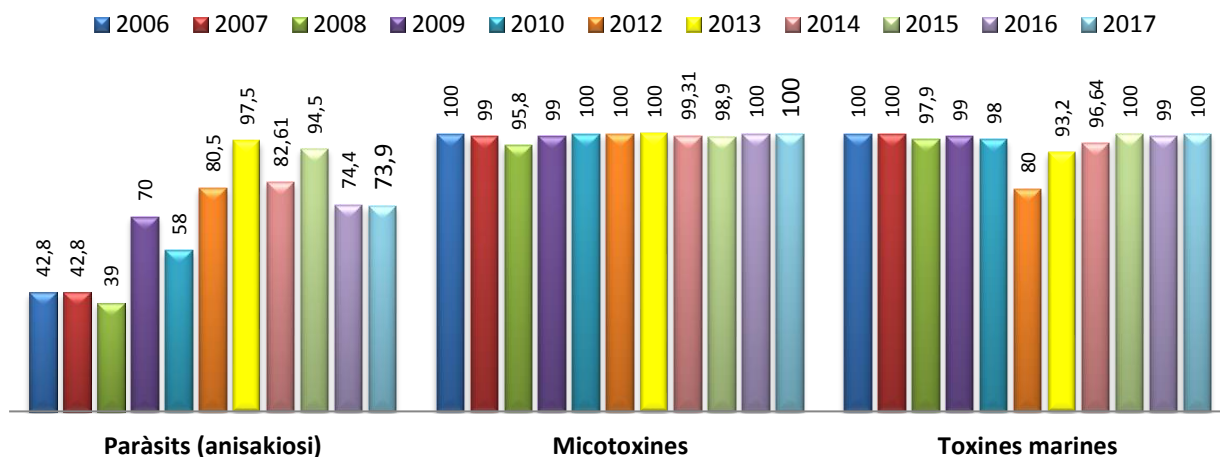
**Perills biològics en aliments (1)**



Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments.  
Sub-direcció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)**

**Perills biològics en aliments (2)**



Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)

- En tota la sèrie històrica de dades, des de l'any 2006, s'observen uns nivells elevats de conformitat global dels perills biològics en aliments. L'any 2017 s'han portat a terme 223 determinacions de microorganismes indicadors amb una taxa de conformitat del 90,15%. Els resultats no conformes corresponen a carns fresques, llet crua i productes de la pesca, tots ells destinats a tractament tèrmic abans del seu consum.
- Respecte als microorganismes patògens, s'han portat a terme 1136 determinacions, resultant una taxa de conformitat del 94,6% amb 61 no conformitats respecte al total de determinacions realitzades. S'han identificat no conformitats per *Campylobacter*, *E.coli O157:H7*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* i *Yersinia Enterocolítica* en carns fresques d'aus i oví, preparats de carn picada, salsitxes de pollastre, carn adobada de porc, hamburgueses i carn separada mecànicament. Cal també destacar les no conformitats detectades en productes de la pesca com el verat fresc i la cloïssa viva pel que fa a *Vibrio cholerae* i *Vibrio parahemolíticus*. Una any més, tot i que la taxa de conformitat global és elevada, les dades obtingudes mostren que hi ha prevalença de patògens que obliga als consumidors i empreses que elaboren menjar per a servei directe al públic a prendre mesures preventives. Entre aquestes mesures preventives destaca el tractament tèrmic complet o cuinat intens d'aquests tipus

de productes abans del seu consum. Aplicant aquesta mesura junt amb la resta de mesures d'higiene alimentaria, es pot mitigar el risc existent de manera completa.

- Cal fer especial menció a les determinacions portades a terme en aliments llestos per al consum sense tractament tèrmic previ. S'ha portat a terme un total de 435 determinacions de microorganismes patògens de les qual 3 han resultat no conformes, cosa que suposa una taxa de conformitat en aquest grup d'aliments del 99,31%. Els resultats no conformes corresponen a dos determinacions de Sushi amb *Listeria monocytògenes* d'un total de 8 i una de Curry amb *Salmonel·la* d'un total de 2. Els operadors de la cadena alimentaria han de tenir especial cura amb aquest tipus de producte en el seu sistema d'autocontrol ja que, al consumir-se de forma directa sense tractament tèrmic previ, el consumidor final no disposa de cap mesura eficaç de mitigació del risc.
- Cal continuar fent menció del cas concret de *Campylobacter*, que mostra taxes de conformitat generals del 85,8% per *Campylobacter coli* i de 91,6 per *Campylobacter jejuni*, de manera que continua sent un microorganisme que cal tenir monitorat. Les dades disponibles de la sèrie històrica 2006-2016 mostren presències per sobre del 25-30% en determinats grups de productes analitzats, com és el cas de les carns fresques i preparats càrnics derivats de diferents espècies entre els que destaquen les aus. Aquestes dades, junt amb les dades epidemiològiques, indiquen que continua sent un dels principals problemes de seguretat alimentària en l'actualitat a Catalunya. Aquest patògen està present amb una certa freqüència en aliments crus i és responsable de molts casos individuals de malaltia gastrointestinal.
- Altres microorganismes que cal també destacar són *Escherichia coli* O157:H7, amb un 10-20% de presència en mostres de carn adobada de porc, carns fresca de gallineta i salsitxes fresques de pollastre; *Yersinia enterocolitica*, amb un 20-60% en carn adobada de porc, carn fresca d'aquí i hamburguesa e boví refrigerada; i *Salmonel·la*, amb una taxa de conformitat general del 97% però amb presència del 10-15% en carn de porquí separada mecànicament i salsitxes fresques de pollastre. Com podem observar, es tracta de productes que han de ser tractats per la calor abans de consumir-los, cosa que permet mitigar fàcilment el risc. A diferència d'anys anteriors, la presència de *Salmonel·la* en productes

llestos per ser consumits sense tractament previ ha estat pràcticament nul·la a excepció d'una mostra de curri.

- Així mateix, tot i que les anàlisis de *Listeria* indiquen una conformitat general elevada (97,4%), en determinats aliments s'observa una certa prevalença, com és el cas de Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat) (60%); i sushi que és un producte destinat a consum directe sense tractament previ. Cal insistir, doncs, que les persones amb possibles deficiències immunitàries, en quimioteràpia o tractaments immunosupressor o amb determinades malalties així com les dones embarassades i la gent de més de 65 anys s'han d'assegurar que els aliments que consumeixen siguin sotmesos a una temperatura de cocció o reescalfament de com a mínim 70°C i, evitant determinats productes que es consumeixen sense tractament tèrmic previ, com, per exemple, determinats productes carnis curats i els cuits llescats, especialment en persones immunocompromeses.
- Tant per al cas de *Campylobacter* com per a la resta de microorganismes patògens, el risc és fàcilment mitigable amb una bona higiene, evitant contaminacions encreuades entre aliments de manera directa o amb les mans, estris i superfícies, així com escalfant o reescalfant l'aliment fins a un mínim de 70°C per poder inactivar l'agent patògen.
- Tot i que en els darrers anys s'observa una conformitat del 100% de les mostres analitzades, cal insistir en les recomanacions específiques per a *Enterobacter sakazakii* i altres patògens que poden contaminar aliments destinats a infants de poca edat. El principal factor que cal controlar és el creixement de bacteris una vegada elaborada la farineta o qualsevol altre aliment per a infants. Cal continuar fent sensibilització i divulgació de bones pràctiques, com la de preparar només la quantitat justa d'aliment immediatament abans de consumir-lo i no guardar-ne les restes per a un altre moment.
- Les dades de 2017 sobre *Anisakis* tornen a mostrar una clara prevalença d'aquest paràsit en determinades espècies de peix. La prevalença general és de poc més del 26%, però s'observen prevalences més elevades en casos concrets, com el lluç fresc, amb un 50%, i Maire fresca amb un 80%. La sardina fresca i el verat fresc mostren un 20% de parasitació mentre que en el cas del seitó en vinagre



arriba al 40%. Tot i que les dades de prevalença oscil·len en funció del mostreig de cada any, és evident que es tracta d'un paràsit relativament freqüent en peixos, especialment en els que no procedeixen de la costa mediterrània. *Anisakis* és un paràsit present al medi natural i no és previsible que desaparegui com a perill alimentari. Les dades epidemiològiques dels darrers anys, junt amb les dades de prevalença en peix, indiquen que cal continuar considerant *Anisakis* com un problema real de salut pública, sobre el qual s'ha de continuar sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a  $-18^{\circ}\text{C}$  durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per evitar el risc per *Anisakis*. Aquestes mesures preventives s'han d'aplicar de manera sistemàtica i sense excepció.

- Pel que fa a les substàncies tòxiques d'origen biològic, com les micotoxines o les toxines marines s'observen taxes de conformitat molt elevades, que se situen en un 100%. Amb les dades disponibles dels darrers anys es pot considerar que ens trobem en una situació estable i favorable en què els riscos són molt baixos.
- La histamina és també un perill que cal considerar, atès que el fet que estigui present en aliments com, per exemple, la tonyina fresca i el formatge ratllat envasat pot produir problemes de salut. La seva presència indica defectes en la higiene i en la conservació durant el procés de producció i comercialització, en especial en el binomi temps-temperatura. Els resultats no conformes són intermitents i varien en funció de l'any, probablement com a conseqüència del fet que el nombre de mostres analitzades no és prou elevat per oferir resultats estables i significatius. Hi ha anys amb taxes de conformitat del 100%, com és el cas de 2015 i 2016, mentre que el 2012 es va detectar histamina en tonyina i formatge ratllat en un 40% i un 20%, respectivament. L'any 2013 es va detectar una mostra no conforme en peix. L'any 2014 no es va detectar en peix, però sí que es va detectar en un 9,1% del formatge ratllat analitzat. Les taxes de conformitat de les mostres analitzades l'any 2016 van ser del 100% segons dades del SIVAL, però amb un 13% de no conformitat en peix segons dades de l'IQSA 2016. Al 2017 les taxes de conformitat han estat del 100% segons dades SIVAL. No es disposa de dades IQSA ja que aquest és un programa bianual que publicarà dades en 2018. Histamina és un agent sobre el qual cal mantenir mesures preventives de manera permanent, sobretot pel que fa a la higiene i el control de

temperatura en tota la cadena de producció i distribució dels productes implicats més freqüentment, com és el cas de la tonyina.

- La comparació entre diferents anys no permet arribar a conclusions definitives perquè el nombre de mostres no és prou alt per ser significatiu estadísticament i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. Per això, cal considerar les dades de diferents anys en conjunt a fi de poder arribar a algunes conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, es pot afirmar que la situació general del període 2006-2017 s'ha mantingut estable en uns nivells elevats de conformitat global, fins i tot amb una lleugera tendència creixent. Tanmateix, es continuen detectant no conformitats en una part de les mostres analitzades, un problema que cal abordar mitjançant intervencions de sensibilització i de promoció de bones pràctiques i la millora continuada en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament, sense cap tractament previ.
- És necessari continuar intensificant els controls en l'àmbit dels productes destinats a ser consumits sense tractament previ i treballar aquestes qüestions amb els sectors afectats perquè extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors. El reforçament de l'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític és un element cabdal per aconseguir i mantenir elevats nivells de seguretat d'aquests grups d'aliments cada vegada més demanats als mercats.
- D'altra banda, cal informar i sensibilitzar els consumidors sobre els riscos existents, a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, com ara les quatre normes de seguretat alimentària (cuinar, separar, refredar i netejar), així com evitar determinats aliments en el cas d'alguns grups de població, com les dones embarassades, la gent gran i les persones amb deficiències immunitàries.

### 1.3.2. Perills químics

#### Resultats del Programa de vigilància de perills químics. Catalunya. SIVAL 2017

Programa de vigilància de perills químics (SIVAL) 2017	Total determinacions	Conforme	No conforme	Taxa de conformitat %
<b>Subprograma de melamina</b>	<b>25</b>	<b>25</b>		<b>100,00%</b>
Melamina	25	25		100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1		100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1		100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1		100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1		100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1		100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1		100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1		100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2		100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Salsitxes Frankfurt, bratswurst o vienner	12	12		100,00%
<b>Subprograma de substàncies que migren del material en contacte amb els aliments</b>	<b>243</b>	<b>243</b>		<b>100,00%</b>
BADGE	17	17		100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5		100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2		100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10		100,00%
BADGE, BADGE.H2O, BADGE.2H2O suma	17	17		100,00%

Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BADGE.2H2O</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BADGE.2HCl</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BADGE.H2O</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BADGE.HCl</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.HCl.H2O suma</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BADGE.HCl.H2O</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BFDGE</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
<b>BFDGE.2H2O</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%

Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
BFDGE.2HCl	17	17	100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
Bisfenol A	17	17	100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
Bisfenol F	17	17	100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
Estany inorgànic	22	22	100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5	100,00%
Espàrrecs en conserva	5	5	100,00%
Pinya en conserva	2	2	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en conserva	10	10	100,00%
<b>Subprograma dioxines, PCB i altres compostos orgànics</b>	<b>425</b>	<b>425</b>	<b>100,00%</b>
BDE-100	37	37	100,00%
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
BDE-138	37	37	100,00%
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
BDE-153	37	37	100,00%
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
BDE-154	37	37	100,00%

Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
<b>BDE-183</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>100,00%</b>
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
<b>BDE-209</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>100,00%</b>
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
<b>BDE-28</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>100,00%</b>
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
<b>BDE-47</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>100,00%</b>
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
<b>BDE-49</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>100,00%</b>
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
<b>BDE-99</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>100,00%</b>
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
Dioxines (Suma de policlorodibenzo-para-dioxines [PCDD] i policlordibenzofurans [PCDF])	6	6	100,00%
Carn fresca de porcí	1	1	100,00%
Carn fresca de porcí congelada	4	4	100,00%

Llet UHT	1	1	100,00%
PBB-153	37	37	100,00%
Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	7	100,00%
Suma de Dioxines i PCB similars a dioxines (Suma de PCDD, PCDF i PCB)	6	6	100,00%
Carn fresca de porcí	1	1	100,00%
Carn fresca de porcí congelada	4	4	100,00%
Llet UHT	1	1	100,00%
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180	6	6	100,00%
Carn fresca de porcí	1	1	100,00%
Carn fresca de porcí congelada	4	4	100,00%
Llet UHT	1	1	100,00%
<b>Subprograma hidrocarburos aromàtics policíclics</b>	<b>172</b>	<b>172</b>	<b>100,00%</b>
Benzo (a) pirè	86	86	100,00%
Aigua mineral natural	13	13	100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8	100,00%
Aigua potable preparada	2	2	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	100,00%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	14	14	100,00%
Homogeneïtzats infantils a base de fruites	1	1	100,00%
Homogeneïtzats infantils amb poma	5	5	100,00%
Oli d'oliva	10	10	100,00%
Oli refinat de gira-sol	3	3	100,00%

Pernil cuït fumat	1	1	100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> a 6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%
Salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fumat	2	2	100,00%
Salsitxes tipus Frankfurt fumades	6	6	100,00%
Suc de poma per a lactants o nens	4	4	100,00%
Xocolata	3	3	100,00%
<b>Suma de benzo (a) pirè, benzo (a) antracè, benzo (b) fluorantè i crisè</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>100,00%</b>
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	100,00%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	14	14	100,00%
Homogeneïtzats infantils a base de fruites	1	1	100,00%
Homogeneïtzats infantils amb poma	5	5	100,00%
Oli d'oliva	10	10	100,00%
Oli refinat de gira-sol	3	3	100,00%
Pernil cuït fumat	1	1	100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> a 6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%



Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Salmó ( <i>Salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) fumat	2	2		100,00%
Salsitxes tipus Frankfurt fumades	6	6		100,00%
Suc de poma per a lactants o nens	4	4		100,00%
Xocolata	3	3		100,00%
Suma de benzo (b) fluorantè, benzo (k) fluorantè, benzo(ghi)perilè, i indè(1,2,3-cd)pirè.	23	23		100,00%
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
<b>Subprograma metalls i altres compostos inorgànics</b>	<b>1215</b>	<b>1202</b>	<b>13</b>	<b>98,93%</b>
Antimoni	23	23		100,00%
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Arsènic inorgànic (As III + As V)	38	38		100,00%
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	5	5		100,00%
Arròs blanc (o polit)	10	10		100,00%
Arsènic total	13	13		100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	5	5		100,00%
Col·lagen	5	5		100,00%
Gelatina	3	3		100,00%
Bari	21	21		100,00%
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Bor	2	2		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Cadmi	203	192	11	94,58%
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Anguila fresca ( <i>Anguilla</i> sp.)	1	1		100,00%
Barreja de bolets congelats	8	8		100,00%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	2	2		100,00%

Calamar fresc (Loligo sp.)	5	1	4	20,00%
Cargol de punxes (Bolinus brandaris)	10	3	7	30,00%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	1		100,00%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	1		100,00%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	1		100,00%
Carn fresca de conill refrigerada	10	10		100,00%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	10		100,00%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	10		100,00%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1		100,00%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5		100,00%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	1	1		100,00%
Col·lagen	5	5		100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5		100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2		100,00%
Emperador fresc (Xiphias gladius)	3	3		100,00%
Filets de panga (Pangasius hypophthalmus) congelats	20	20		100,00%
Galeres fresques (Squilla mantis)	1	1		100,00%
Gambes fresques (Parapenaeus sp., Aristeus sp., Parapenaeopsis sp., Solenocera sp., Trachypenaeus sp.) senceres	5	5		100,00%
Gelatina	3	3		100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	9	9		100,00%
Maire fresca (Micromesistius poutassou)	5	5		100,00%
Melva fresca (Auxis rochei)	2	2		100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12		100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4		100,00%
Oli d'oliva	1	1		100,00%
Orada fresca (Sparus aurata) aqüicultura	4	4		100,00%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	10	10		100,00%
Shiitake en conserva (Lentinula edodes)	6	6		100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	3	3		100,00%
Tellerina viva (Donax sp.)	4	4		100,00%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5		100,00%
Verat fresc (Scomber scombrus)	5	5		100,00%
<b>Cianurs</b>	<b>23</b>	<b>23</b>		<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
<b>Coure</b>	<b>31</b>	<b>31</b>		<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13		100,00%

Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Col·lagen	5	5		100,00%
Gelatina	3	3		100,00%
<b>Crom</b>	<b>31</b>	<b>31</b>		<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Col·lagen	5	5		100,00%
Gelatina	3	3		100,00%
<b>Fluorur</b>	<b>23</b>	<b>23</b>		<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
<b>Mercuri</b>	<b>179</b>	<b>177</b>	<b>2</b>	<b>98,88%</b>
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Anguila fresca (Anguilla sp.)	1	1		100,00%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	2	2		100,00%
Calamar fresc (Loligo sp.)	5	5		100,00%
Cargol de punxes (Bolinus brandaris)	10	9	1	90,00%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	1		100,00%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	1		100,00%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	1		100,00%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1		100,00%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5		100,00%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	1	1		100,00%
Col·lagen	5	5		100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5		100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2		100,00%
Emperador fresc (Xiphias gladius)	3	2	1	66,67%
Filets de panga (Pangasius hypophthalmus) congelats	20	20		100,00%
Galeres fresques (Squilla mantis)	1	1		100,00%
Gambes fresques (Parapenaeus sp., Aristeus sp., Parapenaeopsis sp., Solenocera sp., Trachypenaeus sp.) senceres	5	5		100,00%
Gelatina	3	3		100,00%
Llagostins congelats (Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20		100,00%

Lluç fresc (Merluccius sp.)	9	9	100,00%
Maire fresca (Micromesistius poutassou)	5	5	100,00%
Melva fresca (Auxis rochei)	2	2	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	100,00%
Oli d'oliva	1	1	100,00%
Orada fresca (Sparus aurata) aqüicultura	4	4	100,00%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	10	10	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	3	3	100,00%
Tellerina viva (Donax sp.)	4	4	100,00%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	100,00%
Verat fresc (Scomber scombrus)	5	5	100,00%
<b>Metilmercuri</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>100,00%</b>
Anguila fresca (Anguilla sp.)	1	1	100,00%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	2	2	100,00%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1	100,00%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	100,00%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	1	1	100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2	100,00%
Galeres fresques (Squilla mantis)	1	1	100,00%
Gambes fresques (Parapenaeus sp., Aristeus sp., Parapenaeopsis sp., Solenocera sp., Trachypenaeus sp.) senceres	5	5	100,00%
Llagostins congelats (Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	1	1	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	100,00%
Oli d'oliva	1	1	100,00%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	100,00%
<b>Níquel</b>	<b>298</b>	<b>298</b>	<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13	100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8	100,00%
Aigua potable preparada	2	2	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%

Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	100,00%
Anguila fresca (Anguilla sp.)	1	1	100,00%
Barreja de bolets congelats	8	8	100,00%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	3	100,00%
Barretes de flocs de cereals amb fruites	3	3	100,00%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	2	2	100,00%
Cacauet, sense clova	3	3	100,00%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1	100,00%
Ceba	8	8	100,00%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	5	5	100,00%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	1	1	100,00%
Col-i-flor	8	8	100,00%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	2	100,00%
Escarola sencera, fresca (Cichorium endivia)	8	8	100,00%
Espinacs sencers, frescos (Spinacea oleracea)	11	11	100,00%
Farina de blat de moro	2	2	100,00%
Filets de panga (Pangasius hypophthalmus) congelats	10	10	100,00%
Flocs de blat de moro amb xocolata	4	4	100,00%
Galeres fresques (Squilla mantis)	1	1	100,00%
Gambes crues pelades congelades (Parapenaeus sp, Aristeus sp, Parapenaeopsis sp, Solenocera sp, Trachypenaeus sp)	10	10	100,00%
Gambes fresques (Parapenaeus sp., Aristeus sp., Parapenaeopsis sp., Solenocera sp, Trachypenaeus sp.) senceres	5	5	100,00%
Homogeneïtzats infantils a base de fruites	1	1	100,00%
Kiwi	8	8	100,00%

Llagostins congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	100,00%
Llagostins cuits congelats(Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	8	8	100,00%
Mescla d'enciams trossejats	10	10	100,00%
Mongeta seca	8	8	100,00%
Musclo viu (Mytilus sp.)	12	12	100,00%
Navalla congelada (Solen sp.)	4	4	100,00%
Nous, sense clova	2	2	100,00%
Oli d'oliva	1	1	100,00%
Pastanaga fresca, sencera	8	8	100,00%
Pastanaga fresca, sencera ecològica	2	2	100,00%
Patata fresca	6	6	100,00%
Pera	3	3	100,00%
Pera ecològica	2	2	100,00%
Pinya en conserva	2	2	100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de soja, pols (> a 6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%
Ruca trossejada, fresca (Eruca sativa)	3	3	100,00%
Salsa de soja	10	10	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en conserva	10	10	100,00%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	10	100,00%
Shiitake en conserva (Lentinula edodes)	6	6	100,00%
Suc de poma per a lactants o nens	4	4	100,00%
Suc de raïm	2	2	100,00%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	100,00%
Torró de Xixona	1	1	100,00%
Xocolata	3	3	100,00%
<b>Plom</b>	<b>230</b>	<b>230</b>	<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13	100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8	100,00%
Aigua potable preparada	2	2	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%

Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	100,00%
Anguila fresca ( <i>Anguilla</i> sp.)	1	1	100,00%
Barreja de bolets congelats	8	8	100,00%
Bonítol fresc ( <i>Sarda sarda</i> )	2	2	100,00%
Calamar fresc ( <i>Loligo</i> sp.)	5	5	100,00%
Cargol de punxes ( <i>Bolinus brandaris</i> )	10	10	100,00%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	1	100,00%
Carn fresca de conill refrigerada	10	10	100,00%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	10	100,00%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	1	100,00%
Cloïssa congelada ( <i>Tapes decussatus</i> )	5	5	100,00%
Cloïssa viva ( <i>Tapes decussatus</i> )	1	1	100,00%
Col·lagen	5	5	100,00%
Conserves de sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> ) en tomàquet	5	5	100,00%
Conserves de tonyina ( <i>Thunnus thunnus</i> ) en oli	2	2	100,00%
Emperador fresc ( <i>Xiphias gladius</i> )	3	3	100,00%
Filets de panga ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> ) congelats	20	20	100,00%
Galeres fresques ( <i>Squilla mantis</i> )	1	1	100,00%
Gambes fresques ( <i>Parapenaeus</i> sp., <i>Aristeus</i> sp., <i>Parapenaeopsis</i> sp., <i>Solenocera</i> sp., <i>Trachypenaeus</i> sp.) senceres	5	5	100,00%
Gelatina	3	3	100,00%
Llagostins congelats ( <i>Farfantepenaeus</i> sp., <i>Litopenaeus</i> sp., <i>Melicertus</i> sp., <i>Penaeus</i> sp.)	20	20	100,00%
Lluç fresc ( <i>Merluccius</i> sp.)	9	9	100,00%
Maire fresca ( <i>Micromesistius poutassou</i> )	5	5	100,00%
Melva fresca ( <i>Auxis rochei</i> )	2	2	100,00%
Musclo viu ( <i>Mytilus</i> sp.)	12	12	100,00%
Navalla congelada ( <i>Solen</i> sp.)	4	4	100,00%
Oli d'oliva	1	1	100,00%
Oli refinat de gira-sol	3	3	100,00%
Orada fresca ( <i>Sparus aurata</i> ) aqüicultura	4	4	100,00%

Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> a 6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1	100,00%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	10	10	100,00%
Shiitake en conserva (Lentinula edodes)	6	6	100,00%
Tellerina congelada (Donax sp.)	3	3	100,00%
Tellerina viva (Donax sp.)	4	4	100,00%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	100,00%
Verat fresc (Scomber scombrus)	5	5	100,00%
<b>Seleni</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13	100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8	100,00%
Aigua potable preparada	2	2	100,00%
<b>Zinc</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>100,00%</b>
Col·lagen	5	5	100,00%
Gelatina	3	3	100,00%
<b>Subprograma nitrats i nitrits</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>100,00%</b>
<b>Nitrats</b>	<b>71</b>	<b>71</b>	<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13	100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8	100,00%
Aigua potable preparada	2	2	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de blat de moro, simples, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	1	100,00%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2	100,00%



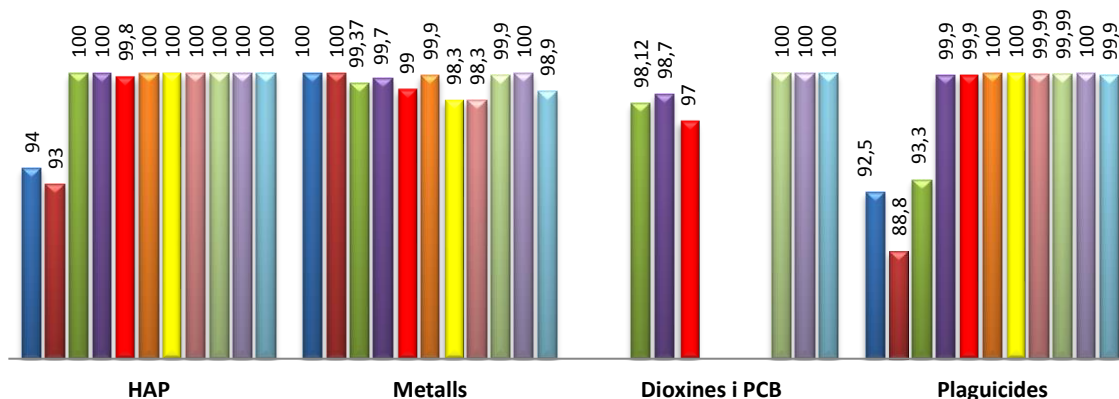
Espinacs sencers, frescos (Spinacea oleracea)	11	11		100,00%
Homogeneïtzats infantils a base de fruites	1	1		100,00%
Homogeneïtzats infantils amb poma	5	5		100,00%
Mescla d'enciams trossejats	10	10		100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat d'ús mèdic especial de continuació, pols (> a 6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	1		100,00%
Ruca trossejada, fresca (Eruca sativa)	3	3		100,00%
Suc de poma per a lactants o nens	4	4		100,00%
<b>Nitrits</b>	<b>23</b>	<b>23</b>		<b>100,00%</b>
Aigua mineral natural	13	13		100,00%
Aigua mineral natural, gasificada	8	8		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
<b>Subprograma plaguicides</b>	<b>16483</b>	<b>16477</b>	<b>10</b>	<b>99,9%</b>
Anguila fresca (Anguilla sp.)	25	25		100,00%
Arròs blanc (o polit)	1304	1304		100,00%
Barreja de bolets congelats	1344	1339	5	99,63%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	50	50		100,00%
Carn fresca d'ànec de caça refrigerada	25	25		100,00%
Carn fresca d'ànec refrigerada	25	25		100,00%
Carn fresca de cabrum refrigerada	25	25		100,00%
Carn fresca d'oví refrigerada	25	25		100,00%
Ceba	1344	1344		100,00%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	25	25		100,00%
Col-i-flor	1344	1344		100,00%
Escarola sencera, fresca (Cichorium endivia)	1344	1344		100,00%
Galeres fresques (Squilla mantis)	25	25		100,00%
Greix d'aus de corral	310	310		100,00%
Greix d'oví	288	287	5	98,2%
Kiwi	1344	1344		100,00%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	25	25		100,00%
Mongeta seca	1304	1304		100,00%
Oli d'oliva	25	25		100,00%
Ous frescos	80	80		100,00%
Pastanaga fresca, sencera	1344	1344		100,00%
Pastanaga fresca, sencera ecològica	336	336		100,00%

Patata fresca	1008	1008		100,00%
Pera	504	504		100,00%
Pera ecològica	336	336		100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	220	220		100,00%
Preparat de continuació amb proteïna de soja, pols (> a 6 mesos)	218	218		100,00%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	220	220		100,00%
Shiitake en conserva (Lentinula edodes)	1008	1008		100,00%
Taronja	1008	1008		100,00%
<b>Subprograma residus de processat</b>	<b>32</b>	<b>32</b>		<b>100,00%</b>
3-MCPD (3-monocloropropà-1,2-diol)	10	10		100,00%
Salsa de soja	10	10		100,00%
Acrilamida	3	3		100,00%
Aperitius fregits (diferents de patates fregides)	3	3		100,00%
Bromat	2	2		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
Compostos polars	15	15		100,00%
Olis de fregir	15	15		100,00%
Suma THM	2	2		100,00%
Aigua potable preparada	2	2		100,00%
<b>Totals</b>	<b>19383</b>	<b>19364</b>	<b>18</b>	<b>99,90%</b>

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons les dades de vigilància de l'ASPCAT**

**Perills químics en aliments. ASPCAT (1)**

■ 2006 ■ 2007 ■ 2008 ■ 2009 ■ 2010 ■ 2012 ■ 2013 ■ 2014 ■ 2015 ■ 2016 ■ 2017

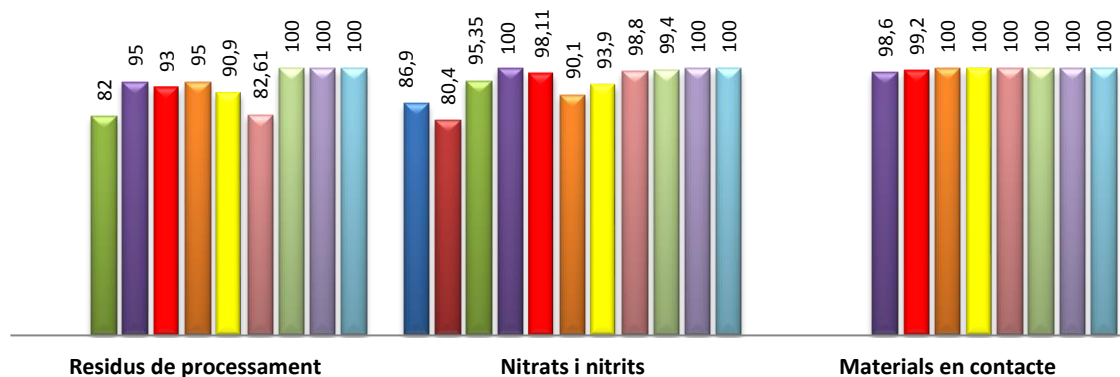


Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons les dades de vigilància de l'ASPCAT**

**Perills químics en aliments. ASPCAT (2)**

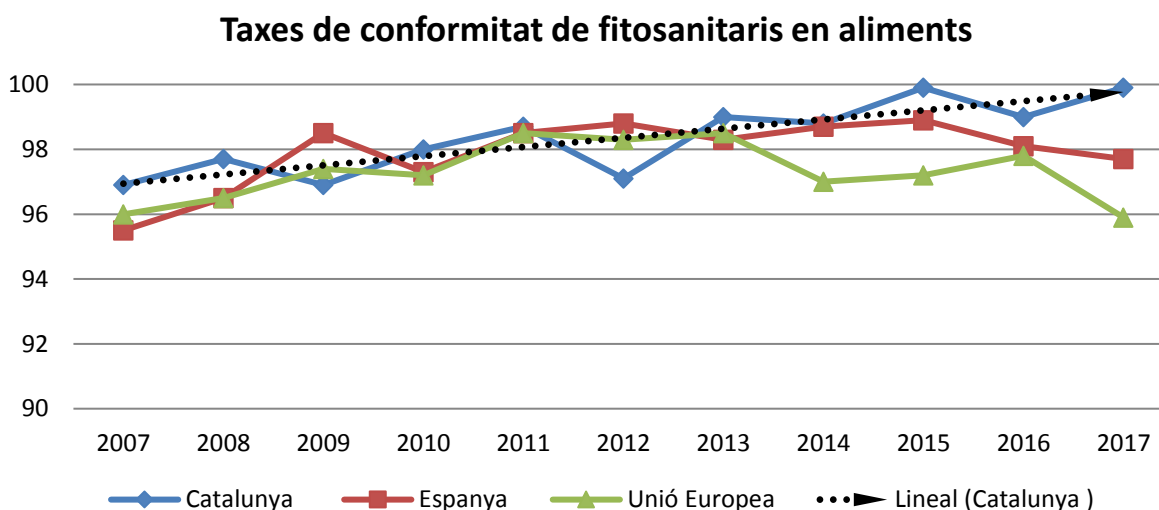
■ 2006 ■ 2007 ■ 2008 ■ 2009 ■ 2010 ■ 2012 ■ 2013 ■ 2014 ■ 2015 ■ 2016 ■ 2017



Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)

- Les dades recollides en les taules i els gràfics anteriors mostren taxes de conformitat molt elevades per a tots els paràmetres i aliments analitzats. Tot i les dades positives, cal continuar atents a determinats aliments que mostren ocasionalment no conformitats segons dades recollides en anys anteriors, com, per exemple: arsènic en arròs blanc, cadmi en mol·luscos, mercuri i metil mercuri en peixos grans depredadors com l'emperador, plom en carn d'ànec de caça, nitrats en vegetals de fulla verda i bromat en aigua potable preparada. Aquestes no conformitats ocasionals no han de suposar cap risc per a la salut en una dieta variada i diversificada, ja que en termes d'exposició l'impacte és molt baix.
- En el cas de les analítiques per determinar plaguicides, l'any 2017 s'han fet més d'16.000 determinacions, amb el resultat d'un 99,96% de conformitat segons dades del SIVAL. Això, sumat a la dràstica reducció del nombre i les quantitats de substàncies autoritzades en agricultura, suposa una baixa exposició a plaguicides per als consumidors. A més, tal com es pot observar en el gràfic i la taula següents, la tendència dels darrers anys ha estat molt positiva (vegeu la línia de tendència al gràfic).

### Evolució dels resultats de prevalença de fitosanitaris en aliments.



## Taxa de conformitat de fitosanitaris en productes posats a disposició dels consumidors.

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Catalunya</b>	96,9%	98,0%	98,7%	97,1%	99%	98,8%	99,9%	99%	99,9
<b>Espanya</b>	98,5%	97,3%	98,5%	98,8%	98,3%	98,7%	98,9%	98,1%	97,7
<b>Europa</b>	97,4%	97,2%	98,5%	98,3%	98,5%	97%	97,2%	97,8%	95,9

Fonts: ASPCAT, ASPB, AECOSAN i Annual Report on Pesticide Residues de l'EFSA.

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

### Nombre de mostres d'animals d'abastament i aliments analitzades, per tipus de substància. Pla d'investigació de residus 2017. ASPCAT

	Núm. de mostres	No conformitats	Taxa de conformitat
<b>Total residus de medicaments veterinaris (MOSTRES)</b>	<b>13.081</b>	<b>21</b>	<b>99,84%</b>
A1. Estilbens i derivats dels estilbens	489	0	100,00%
A2. Agents antitiroïdals	789	1	<b>99,87%</b>
A3. Esteroides	493	0	100,00%
A4. Lactones de l'àcid resorcílic (incloent-li el Zeranol)	491	0	100,00%
A5. Beta-agonistes	750	0	100,00%
A6. Substàncies incloses en el Quadre 2 del Reglament 37/2010 (Substàncies prohibides)	2.077	0	100,00%
B1. Substàncies antibacterianes incloses les sulfamides i les quinolones	3.695	6	<b>99,84%</b>
B2.a. Antihelmíntics	7	0	100,00%
B2b Anticoccidians, inclosos els nitroimidazols	1.224	0	100,00%
B2.c. Carbamats i piretroides	9	0	100,00%
B2.d. Tranquil·litzants	774	0	100,00%
B2f Corticoides	1.002	0	100,00%
B3.a. Organoclorats, inclosos els PCB	462	1	<b>99,78%</b>

B3.b. Compostos organofosforats	461	0	100,00%
B3.c. Elements químics	358	13	96,37%

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT.

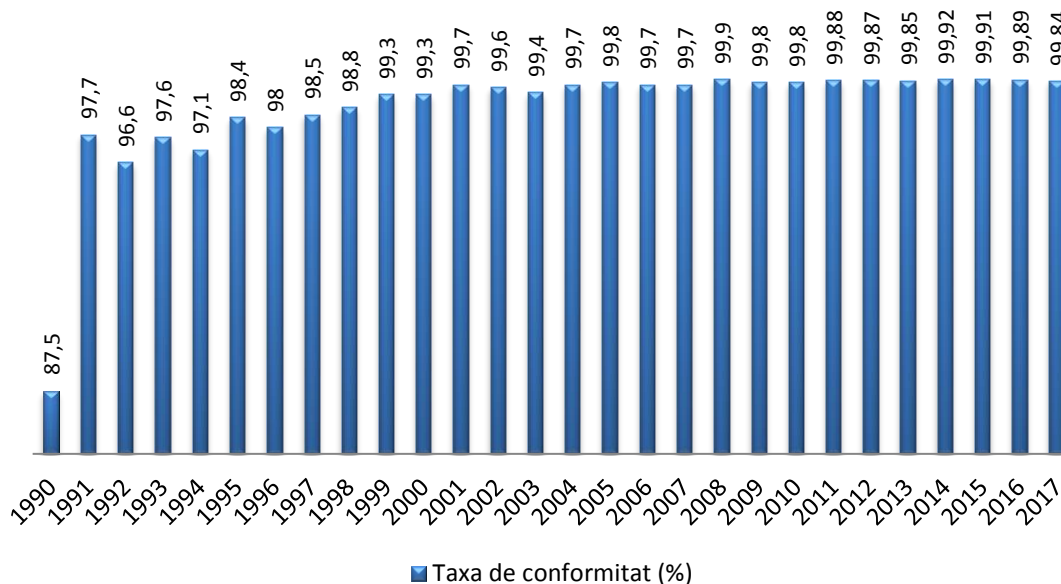
Com en anys anteriors, al 2017 s'han analitzat un nombre elevat de mostres 13.081 mostres de porcí, boví, èquids, petits remugants, conills, animals de caça, aqüicultura i ous, i s'han detectat 21 mostres no conformes (0,16%):

Descripció de les no conformitats:

- 1 mostra de tiroides de boví no conforme a tiouracil
- 1 mostra de múscul de porcí no conforme a lincomicina
- 1 mostra de múscul de porcí no conforme a marbofloxacino
- 1 mostra de múscul de boví no conforme a sulfadiacina
- 3 mostres de múscul de porcí no conformes a sulfadiacina
- 1 mostra de greix d'au no conforme a mirex
- 5 mostres de ronyó de boví no conformes a cadmi
- 8 mostres de ronyó de porcí no conformes a cadmi

De l'any 2007 a l'any 2014 no es van detectar productes hormonals, ni  $\beta$ -agonistes ni tranquil·litzants. Durant l'any 2015 es va detectar un resultat positiu en substàncies hormonals, en particular una mostra d'orina de boví no conforme a taleranol i zeranol. Als anys 2013 i 2017 es va detectar una mostra de tiroides de boví no conforme a tirostàtics. Tanmateix, es tracta de casos excepcionals en el període 2006-2017, que s'ha caracteritzat per l'elevada taxa de conformitat de les mostres analitzades per detectar aquestes substàncies amb efecte anabolitzant.

## Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya.



Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT

- La taxa de conformitat general del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal de l'any 2017 és molt alta (un 99,84%), molt similar a la dels darrers anys. La tendència va ser creixent en el període 1990-2000 i s'ha mantingut estable en nivells molt elevats en els darrers anys del període 2000-2017.

Per a més informació, es poden consultar els informes anuals d'investigació de residus en aliments d'origen animal publicats per la Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut de l'ASPCAT.

El conjunt de dades exposades relatives a la prevalença de perills químics en aliments ens permeten considerar que la situació actual és de molt baix risc per a la salut dels consumidors. Les taxes de conformitat són elevades i les estimacions d'exposició que podem fer indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient. Tanmateix, cal tenir una cura especial amb determinats grups de població, com els infants, les dones embarassades i les persones que segueixen dietes no prou variades, atès que poden ser especialment vulnerables a l'exposició a determinats perills químics. Com que es tracta, en alguns casos, de substàncies que poden tenir efectes acumulatius i poden ser perjudicials a llarg termini, con és el cas dels metalls pesants, el fet de seguir una dieta variada i equilibrada és una mesura recomanable per garantir l'absència de riscos per a

la salut. Cal mantenir, doncs, les accions de divulgació necessàries per promoure una dieta variada i per informar els consumidors sobre quins són els aliments que actuen com a fonts principals d'exposició. És el cas, per exemple, dels peixos depredadors de mida grossa, en els quals hi ha una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum d'aquest tipus de peix en dones embarassades i infants, al mateix temps que es recomana el consum d'altres espècies de peix de manera regular i moderada.

Cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació, perquè els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes que hi ha per part dels operadors, a fi que aquests operadors prenguin mesures de prevenció i mitigació. Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i les línies de comunicació que hi ha amb els gremis i les associacions, i continuar actualitzant i difonent el mapa de perills alimentaris que l'ACSA posa a l'abast d'operadors i públic en general, per difondre coneixement sobre els perills que hi ha i facilitar l'aplicació de sistemes de control i mitigació de riscos.



### 1.3.3. Additius

#### Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya. SIVAL 2017

Programa de vigilància d'additius i coadjuvants tecnològics (SIVAL) 2017	Total determinacions	Conforme	No conforme	Taxa de conformitat %
Àc. Bòric	17	17	0	100,0%
Galeres fresques (Squilla mantis)	2	2	0	100,0%
Gambes fresques (Parapenaeus sp., Aristeus sp., Parapenaeopsis sp., Solenocera sp. Trachypenaeus sp.) senceres	5	5	0	100,0%
Llagostins cuits congelats (Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	10	0	100,0%
Àcid ascòrbic i ascorbats (E-300, E-301 i E-302)	5	5	0	100,0%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	0	100,0%
Àcid cítric i citrats (E-330, E-331, E-332, E-333)	5	5	0	100,0%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	0	100,0%
Àcid sòrbic i sorbats (E-200, E-202 i E-203)	12	12	0	100,0%
Embotit cru-curat	12	12	0	100,0%
Colorant Sunset Yellow (E110)	2	2	0	100,0%
Pinya en conserva	2	2	0	100,0%
Diòxid de Titani (E-171)	12	11	1	91,7%
Salsitxes Frankfurt, bratswurst o vienner	12	11	1	91,7%
Fosfats (E-339, E-340, E-341, E-343, E-450, E-451 i E-452) i àcid fosfòric (E-338)	16	16	0	100,0%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	1	0	100,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	10	0	100,0%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	0	100,0%
Monòxid de carboni	3	3	0	100,0%
Lloms o filets de tonyina (Thunnus sp.) envasada refrigerada	3	3	0	100,0%
Nitrat potàssic (E-252) i Nitrat sòdic (E-251)	59	55	4	93,2%
Carn adobada de porc	5	3	2	60,0%

Embotit cru-curat	12	12	0	100,0%
Llom embotit	10	8	2	80,0%
Lloms o filets de tonyina (Thunnus sp.) envasada refrigerada	3	3	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	10	10	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	14	0	100,0%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	0	100,0%
Nitrit potàssic (E-249) i Nitrit sòdic (E- 250)	59	59	0	100,0%
Carn adobada de porc	5	5	0	100,0%
Embotit cru-curat	12	12	0	100,0%
Llom embotit	10	10	0	100,0%
Lloms o filets de tonyina (Thunnus sp.) envasada refrigerada	3	3	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	10	10	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	14	0	100,0%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	5	0	100,0%
Peròxid d'hidrogen (H2O2)	8	6	2	75,0%
Col·lagen	5	3	2	60,0%
Gelatina	3	3	0	100,0%
Sudan I	15	15	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	1	1	0	100,0%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	6	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile)	1	1	0	100,0%
Pebre vermell, pols	7	7	0	100,0%
Sudan II	15	15	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	1	1	0	100,0%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	6	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile)	1	1	0	100,0%
Pebre vermell, pols	7	7	0	100,0%
Sudan III	15	15	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	1	1	0	100,0%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	6	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile)	1	1	0	100,0%
Pebre vermell, pols	7	7	0	100,0%
Sudan IV	15	15	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	1	1	0	100,0%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	6	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile)	1	1	0	100,0%

Pebre vermell, pols	7	7	0	100,0%
Sulfits (E-221, E-222, E-223, E-224, E-226, E-227 i E-228) i diòxid de sofre (E-220)	97	90	7	92,8%
Col·lagen	5	5	0	100,0%
Embotit cru-curat	12	12	0	100,0%
Fuet	3	2	1	66,7%
Gambes crues pelades congelades (Parapenaeus sp, Aristeus sp, Parapenaeopsis sp, Solenocera sp, Trachypenaeus sp)	10	10	0	100,0%
Gelatina	3	3	0	100,0%
Llagostins congelats (Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	20	20	0	100,0%
Llagostins cuits congelats (Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	8	2	80,0%
Llom embotit	10	10	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	10	9	1	90,0%
Salsitxes fresques de pollastre	14	11	3	78,6%
<b>Totals</b>	<b>355</b>	<b>341</b>	<b>14</b>	<b>96,1%</b>

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)

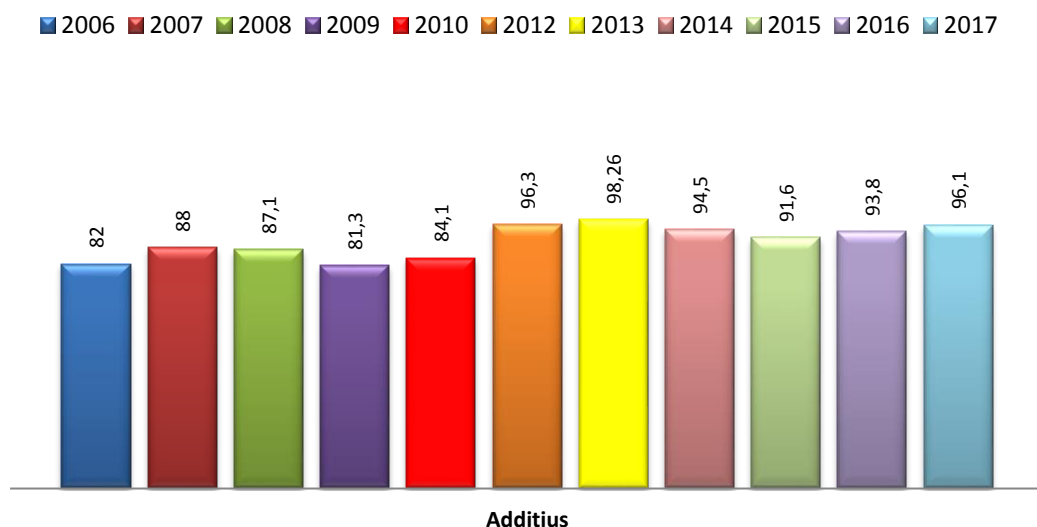
- Les dades disponibles sobre vigilància analítica d'additius recollides a la taula anterior mostren taxes de conformitat elevades per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. Hi ha una taxa de conformitat general el 2017 superior al 96%, que indica una situació relativament estable amb tendència a la millora en la sèrie històrica. Les no conformitats detectades són similars a les d'anys anteriors i es refereixen principalment a nitrits en productes carnis, com és el cas de carn adobada de porc amb un 40% de no conformitat. En el cas dels sulfits, les no conformitats s'observen en una mostra de fuet. Cal fer referència també a la no conformitat en els nivells de Diòxid de Titani en una mostra de salsitxes de Frankfurt, *bratwurst* i *vienners* d'un total de 12 mostres analitzades.

- Els problemes observats es refereixen generalment a additius autoritzats que han estat afegits a productes en què no es poden utilitzar o que s'han detectat en quantitats superiors a les permeses. En general, estem davant de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en alimentació, però que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte, textura o conservació del producte. Es tracta de pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant, però que han mostrat una tendència positiva en el període 2006-2017. En els àmbits en què s'observen disconformitats, com és el cas dels nitrats, els nitrats, els sulfits, l'àcid benzoic i el diòxid de titani, cal aplicar mesures específiques per corregir-les, en col·laboració amb els sectors afectats.

---

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels additius segons les dades de vigilància de l'ASPCAT.**

**Additius. ASPCAT**



Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT)

Font:

### 1.3.4. Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació

#### Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos

		NOTIFICACIONS D'ALERTA	NOTIFICACIONS D'INFORMACIÓ	NOTIFICACIONS DE REBUTJOS
2009	UE	557	1.179	1.441
	Espanya	174	1.496	1.383
	Catalunya	76	46	-
2010	UE	576	1.167	1.544
	Espanya	188	1.487	1.477
	Catalunya	77	42	-
2011	UE	617	1.269	1.824
	Espanya	167	1.551	1.664
	Catalunya	78	42	-
2012	UE	523	1.191	1.715
	Espanya	160	1.397	1.586
	Catalunya	92	44	-
2013	UE	584	1.109	1.443
	Espanya	177	1.380	1.374
	Catalunya	73	41	-
2014	UE	732	1.007	1.358
	ESPANYA	194	1.321	1.194
	CATALUNYA	90	45	-
2015	UE	775	392	1387
	ESPANYA	184	1333	1310
	CATALUNYA	87	41	-
2016	UE	821	976	1170
	ESPANYA	203	1478	1160
	CATALUNYA	95	74	-
2017	UE	942	1302	1588
	ESPANYA	259	196	180
	CATALUNYA	-	176	-

Fonts:

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

- Les dades dels darrers anys mostren una certa estabilització amb oscil·lacions pel que fa al nombre de notificacions d’alerta, tant a la Unió Europea i Espanya com a Catalunya.

### Perills més notificats a la xarxa europea (RASFF).

PERILLS	2017
Microorganismes patògens	300
Contaminació microbiològica (no patògens)	5
Al·lergògens	116
Biocontaminants	34
Biotoxines	12
Additius en aliments	22
Cossos estranys	77
OMG	1
Metalls pesants	118
Migració	16
Micotoxines	70
Etiquetatge incorrecte	11
Defectes d’embalatge	7
Paràsits	1
Residus de plaguicides	30
Residus de medicaments veterinaris	18
Controls insuficients	3

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

### “Top 10” Notificacions considerant perill, producte i origen pea (RASFF)

Perill	Aliment	Pais que notifica	Nombre
<i>Salmonel·la</i>	Aus i derivats	Holanda	162
Mercuri	Peis i derivats	Itàlia	98
Aflatoxines	Fruita seca i derivats	Holanda	82
<i>Salmonel·la</i>	Aus i derivats	Alemanya	73
Finopril	Ous i derivats	Itàlia	69
Aflatoxines	Fruits i vegetals	Alemanya	66
<i>Salmonel·la</i>	Aus i derivats	Regne Unit	58
Aflatoxines	Fruita seca i derivats	Itàlia	46
Aflatoxines	Fruita seca i derivats	Espanya	42
Absència de certificacions	Fruita seca i derivats	Regne Unit	32

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

- En 2017, es van tramitar a través del RASFF un total de 3832 notificacions, de les quals 942 es van classificar com a alertes, 1302 com a informació i 1588 com a notificació de rebuig en frontera. Els microorganismes patògens van ser els que van originar la major part de les notificacions, seguits dels metalls pesants i dels al·lèrgens.
- Els principals brots de toxifècció alimentària comunicats pel RASFF al 2017 han estat els associats a histamina per consum de tonyina envasada al buit descongelada procedent d'Espanya; *Salmonella agona* en productes de fórmula infantil a França; i un brot a diversos països per *Listeria monocytogenes* vinculat a blat de moro congelat procedent de Hongria i envasat a Polònia.
- S'ha produït un augment del 18% de les notificacions sobre patògens al 2017 respecte l'any 2016. *Salmonella* és el patògen més notificat als aliments de països membres (207 notificacions, un 22% més), així com també per a països no membres (471 notificacions). La carn ocupa el gruix de les notificacions, però també hi ha algunes notificacions per a ous amb *Salmonella enteritidis*.
- Els productes de la pesca són els més freqüentment notificats per a la contaminació per *Listeria monocytogenes*, especialment salmó fumat i truita fumada. Cal també destacar les notificacions associades a formatges elaborats amb llet crua a França.
- Va haver 23 notificacions de norovirus, 10 dels quals van reportar norovirus en ostres vives de França. Va haver també 6 notificacions sobre norovirus en diferents tipus de baies, maduixes i gerds.
- Dinamarca va portar a terme 10 notificacions sobre la presència de *Campylobacter*, sobretot en pollastre fresc. També hi va haver una notificació de Polònia relativa a coll de porc procedent d'Espanya.
- Els residus de plaguicides van ocupar el segon lloc en nombre de notificacions per productes procedents de països membres. Això es deu principalment al descobriment de residus de fipronil en ous al 2017. Cal aclarir que la presència de fipronil a els ous va estar relacionada amb l'ús il·legal del fipronil com un medicament veterinari en

aus, concretament en gallines ponedores. El 20 de juliol, Bèlgica va notificar al RASFF sobre lots d'ous frescos amb residus del fipronil. La notificació es va classificar com a alerta tenint en compte que la ingesta estimada a curt termini superava la dosi de referència aguda i no es podien excloure efectes adversos per a la salut. Aviat va quedar clar que es tractava d'un tractament il·legal de les granges de gallines ponedores amb un producte que era anunciat per ser molt eficaç contra els àcars vermells. Va haver un nombre molt important d'explotacions afectades sobretot als Països Baixos, però també a Bèlgica i a Alemanya. Només una part van donar resultats superiors al nivell on no es podia excloure un risc per a la salut. Quantitats importants d'ous procedents les granges tractades contenien residus quantificables de Fipronil, raó per al qual van haver de ser retirats del mercat.

- Pel que fa als metalls pesants, es va notificar presència de mercuri en peix, procedent en la seva major part d'Espanya, principalment notificada per Itàlia, una situació similar a anys anteriors. El mercuri en peix espasa és el problema més recurrent amb 61 notificacions, de les quals 47 van ser notificades per Itàlia sobre peix espasa d'origen espanyol.
- Pel que fa als microorganismes patògens, destaquen més que mai les notificacions per *Salmonella* de productes procedents de països tercers. Els grups més destacats van ser: Carn d'aviram del Brasil amb 320 notificacions dels que 293 van ser rebutjos de frontera; Llavors de sèsam de l'Índia amb 18 notificacions totes rebutjos de frontera; i carn de pollastre procedent de Tailàndia amb 30 notificacions dels qual 21 eren rebutjos de frontera.
- En comparació amb el 2016, les notificacions per aflatoxines van augmentar al RASFF durant 2017. Destaquen els productes de fruita seca, les nous i les llavors. El creixement observat es deu principalment a un major nombre de notificacions relatives a cacauets procedents de la Xina i de l'Índia. S'ha destacar també l'augment significatiu en les notificacions sobre figues seques procedents de Turquia. La gran majoria d'aquestes notificacions van ser rebutjos de frontera, de manera que els productes no van arribar a entrar a territori de la UE.
- El nombre de notificacions sobre residus de plaguicides van reduir significativament fins a 2016. De les 186 notificacions 132 són rebutjos a la frontera. Això és degut a les estrictes normes i procediments de control en els punts d'inspecció fronterera.



- Respecte a les notificacions per additius, poques vegades es generen alertes associades ja que es tracta normalment d'incidents per ús incorrecte d'additius autoritzats. Pel que fa les notificacions podem destacar les notificacions per sulfat en albercocs secs de Turquia, i en gambes congelades de Venècia, que en la seva major part van ser rebutjats en frontera.

### Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill.

ANY	NOTIFICACIONS	PERILLS				TOTAL
		BIOLÒGICS	FÍSICS	QUÍMICS	ALTRES	
2013	Informació	440	113	530	272	<b>1.355</b>
	Alertes	64	6	83	24	<b>177</b>
	Rebuig	260	109	855	150	<b>1.374</b>
2014	Informació	430	88	585	218	<b>1.321</b>
	Alertes	57	10	106	21	<b>194</b>
	Rebuig	242	105	728	119	<b>1.194</b>
2015	Informació	34%	10%	37%	19%	<b>1.399</b>
	Alertes	30,4%	4,9%	44%	20,6%	<b>184</b>
	Rebuig	20%	9%	63%	8%	<b>1.315</b>
2016	Informació	34%	9%	36%	21%	<b>1478</b>
	Alertes	32%	6%	43%	19%	<b>203</b>
	Rebuig	15%	11%	62%	13%	<b>1078</b>
2017	Informació	16%	4%	38%	42%	<b>196</b>
	Alertes	33%	7%	45%	15%	<b>259</b>
	Rebuig	11%	27%	48%	14%	<b>180</b>

Font: AECOSAN. Memòria de l'SCIRI.

- Al 2017, s'han gestionat un total de 259 alertes, 196 informacions dins de les quals s'inclouen dos subgrups: les d'informació per a atenció i les d'informació per a seguiment amb 94 i 102 notificacions respectivament, 180 notificacions de rebutjos, 33 expedients de diversos i 36 explotacions positives en el marc del P.N.I.R. Pel que fa a les tendències es pot apreciar en l'any 2017 un increment en el nombre de notificacions totals, en particular, pel que fa a notificacions d'alerta.
- Del total de les notificacions d'alerta gestionades, 140 van correspondre a alertes del Grup 1, és a dir, que impliquen un risc greu i immediat i 119 al Grup 2, que comporten un risc greu no immediat. En el Grup 1, de les 140 notificacions que van donar lloc a

expedients d'alerta: a 87 ocasions Espanya va ser el país d'origen dels productes implicats i per tant es van classificar com nivell I, mentre que en 53 ocasions es van classificar com nivell II, és a dir, amb origen en altres països. Al Grup 2, de les 119 notificacions d'alerta: 78 es van classificar com nivell III (origen espanyol) i 41 de nivell IV (origen no espanyol).

- En relació a l'any anterior, s'ha produït un augment en les notificacions d'alerta relacionades amb productes d'origen animal i de materials en contacte amb aliments, disminuint per contra les d'origen vegetal i les corresponents al grup denominat "Altres" que majoritàriament es corresponen a complements alimentaris. Continua destacant, com en anys anteriors, el percentatge de notificacions relacionades amb peix i derivats, que suposen gairebé la meitat del total.
- En els productes d'origen animal són majoritaris els perills biològics, predominant els que vénen determinats per la presència de *Salmonel·la*, seguits de prop pels químics, dels quals la presència de mercuri per sobre del límit màxim permès és el motiu més habitual, mentre que en els productes d'origen vegetal destaquen perills químics, principalment micotoxines i defectes de etiquetatge d'al·lèrgens.
- Durant l'any 2017 han tingut especial importància les notificacions d'alerta relacionades amb toxiinfeccions alimentàries, la majoria per histamina present en tonyina.
- De les 115 notificacions per riscos químics, destaquen 62 notificacions que corresponen en la seva totalitat a metalls pesants (57 a mercuri i 5 a cadmi) en productes d'origen animal (peix i derivats).
- Pel que fa a les migracions de materials en contacte amb els aliments destaquen les corresponents a metalls, destacant les de Cadmi.
- De les 86 notificacions relacionades amb perills biològics s'observa que el nombre més elevat de notificacions correspon a les relacionades amb bacteris en productes d'origen animal (36 notificacions), seguides de la detecció d'altres toxines, totes corresponents a la detecció d'histamina principalment en peixos (tonyina). De les 36 notificacions degudes a bacteris en productes d'origen animal, 25 van correspondre a *Salmonel·la*, 16 a *Listeria* i només 4 a *Escherichia coli*. Cal destacar que aquest any han donat lloc a 9 notificacions d'alerta la presència d'anisàkis en peix fresc.

- Un total de 17 notificacions s'han causa de perills físics, destacant la presència de cossos estranys en productes d'origen vegetal.

Font: AECOSAN. Memòria de l'SCIRI.

## Notificacions d'alerta a Catalunya

	PERILL QUÍMIC	PERILL FÍSIC	PERILL BIOLÒGIC	ALTRES PERILLS	TOTAL
<b>2006</b>	25	2	21	16	64
<b>2007</b>	77	6	24	20	127
<b>2008</b>	59	1	32	12	101
<b>2009</b>	33	5	14	24	76
<b>2010</b>	37	5	18	17	77
<b>2011</b>	37	7	19	15	78
<b>2012</b>	46	6	24	16	92
<b>2013</b>	32	2	19	20	73
<b>2014</b>	42	3	30	15	90
<b>2015</b>	29	3	32	23	87
<b>2016</b>	30	5	36	24	95
<b>2017</b>	66	8	56	46	176

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT.

- A Catalunya, el nombre d'alertes gestionades s'havia mantingut relativament estable en els darrers anys, però s'observa un important augment al 2017 amb 176 alertes. Com en anys anteriors, Catalunya va estar implicada en una part important de les alertes que van afectar l'Estat espanyol. Aquest fet és degut al pes proporcional que té en la producció, la distribució i el consum d'aliments en el context de l'Estat.
- Les alertes associades a perills químics i biològics són les més freqüents, amb 66 i 56, respectivament, seguides de la categoria "altres perills" (46).
- Finalment, cal insistir en el fet que els sistemes d'alerta i intercanvi ràpid d'informació són una eina destacada per garantir la seguretat dels aliments. S'han de continuar mantenint aquests sistemes de vigilància i treballar perquè l'experiència adquirida en la recerca i la gestió d'alertes i notificacions repercuteixi en la millora dels sistemes d'autocontrol dels operadors de la cadena alimentària. El control oficial i l'autocontrol han de continuar generant sinergies per oferir a la ciutadania els nivells de seguretat alimentària més elevats possibles.

### 1.3.5. Aigües de proveïment públic

#### Mostres d'aigua de consum humà

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Nombre de determinacions realitzades</b>	83.374	82.620	90.576	85.520	36.883	49.960
<b>Conformitat de les mostres (%)</b>	82,94%	83,02%	80,73%	84,82%	98,45%	89,1%

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT

#### Conformitat de les recerques realitzades en mostres d'aigua de consum humà per tipus d'agent

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Microbiològics</b>	0,53	93,36%	91,78%	93,94%	94%	93,1%
<b>Indicadors</b>	97,57%	96,54%	96,68%	96,27%	96,4%	97,3%
<b>Químics</b>	99,73%	99,53%	99,50%	99,56%	99,5%	99,6%
<b>Radioactivitat</b>	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT

- L'aigua, a més de ser un aliment, té un gran nombre d'implicacions en seguretat alimentària, ja que s'utilitza com a ingredient, com a instrument en molts procediments de cocció i com a aigua de neteja de mans, superfícies i estris. No hi ha cap altre producte que tingui una presència més gran com a component dels aliments o auxiliar de la seva producció. Tampoc no hi ha cap altre aliment que sigui consumit de manera tan freqüent ni en tanta quantitat, ja sigui de manera directa o indirecta. La major part d'aquesta aigua és la que de manera habitual s'anomena "aigua de l'aixeta". La seva seguretat és clau en la seguretat alimentària. Les dades recollides en els darrers anys mostren taxes de conformitat relativament elevades, del 100% en paràmetres de radioactivitat, del 99,6% per als paràmetres químics i del 93,1% per als paràmetres microbiològics, segons les dades recollides per l'ASPCAT.

## 1.4. Prevalença de perills en la fase primària

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

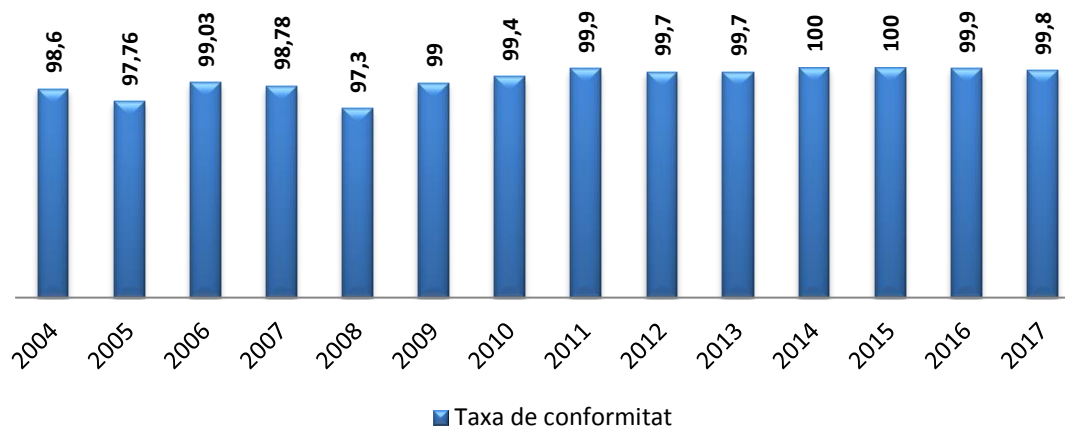
Resultats de la recerca de medicaments veterinaris i altres substàncies il·legals en animals d'abastament i en l'aigua i els pinsos per a animals

ANY	NOMBRE DE MOSTRES PRESES EN LES EXPLOTACIONS	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	3.426	39	98,86%
2005	5.017	112	97,76%
2006	4.025	39	99,03%
2007	4.451	54	98,78%
2008	1.991	53	97,3%
2009	1.984	20	99%
2010	1.225	7	99,4%
2011	1.779	1	99,9%
2012	1.830	5	99,7%
2013	1.760	5	99,7%
2014	2.032	0	100%
2015	1.737	0	100%
2016	2.091	2	99,9%
2017	1.905	4	99,8%

Font: DARP

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

Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en explotació a Catalunya.  
Taxa de conformitat



Font: DARP

- Les taxes de conformitat dels medicaments veterinaris i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso per a animals en les explotacions ramaderes són molt elevades des de fa anys i se situen per sobre del 99% des de 2009 i en el 100% els anys 2014 i 2015 així com 99,9 en 2016. L'any 2017 hi ha hagut un descens fins al 99,8%. S'han detectat 1 mostra no conforme a sulfadiazina en boví d'engreix, 2 mostres no conformes a verd malaquita en peix de piscifactoria i 1 mostra no conforme a Oxitetraciclina en oví.

## 1.4.2. Presència de perills en pinsos per a animals

### Presència de perills en pinsos per a animals (taxes de conformitat).

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre de mostres/No conformes	1519 47	628 81	492 12	395 19	306 12	532 27	400 28	364 16
Metalls pesants (Cd, As i Hg), contaminants inorgànics i pesticides	100%	99,7%	99,5%	100%	100%	99,4%	96,2%	99,7%
Micotoxines	100%	99,7%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Dioxines i PCB	100%	83,3%	100%	96,6%	100%	100%	100%	100%
Microorganismes* ( <i>Salmonel·la</i> i enterobacteris)	92,6%	83,7%	84,3%	93,2%	91,7	97,7%	94,3%	98,6%
Substàncies prohibides (antibiòtics)	99,6%	100%	100%	-	100%	97,5%	98,7%	98,9%
Proteïnes animals transformades	99,7%	99,5%	100%	100%	100%	100%	98,2%	100%
OMG	47,6%	66,6%	50%	100%	93,7%	95,2%	100%	98,3%

Font: DARP.

- Les taxes de conformitat en aquest àmbit l'any 2017 han estat elevades. De les 364 mostres analitzades, només han donat resultat no conforme un total de 16. Aquestes han estat, la presència de mercuri en quantitats superiors a les permeses en 1 mostra, la detecció de *Salmonel·la* en 1 mostra, *Salmonel·la* i Enterobacteries en 3 mostres i Enterobacteries a 1 mostra, la determinació de Oxitetraciclina en 2 mostres de pinso blanc, la determinació de premescles medicamentoses en pinso

blanc en 2 mostres i la detecció d'OMG autoritzats en productes no etiquetats com OMG en 6 mostres.

## Alertes en alimentació animal gestionades a Catalunya

ANY	NOMBRE D'ALERTES I NOTIFICACIONS GESTIONADES	CAUSES
2015	17 alerta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valors superiors als permesos de substàncies indesitjables (dioxines en additius per a l'alimentació animal i plaguicides en matèria primera vegetal). Directiva 2002/32, sobre substàncies indesitjables en alimentació animal.</li> <li>▪ Incompliments en microbiologia (presència de <i>Salmonella</i> i enterobacteris en proteïnes animals transformades). Reglament (UE) 142/2011, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1069/2009 sobre normes sanitàries dels subproductes animals i productes derivats no destinats al consum humà (SANDACH).</li> </ul>
2016	16 alertes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valors superiors als permesos de substàncies indesitjables (dioxines, plaguicides i altres). Especialment important va ser l'alerta per aflatoxina B1 en blat de moro provinent del Brasil, que va afectar nombrosos establiments i explotacions ramaderes d'arreu de l'Estat. Directiva 2002/32, sobre substàncies indesitjables en alimentació animal.</li> <li>▪ Incompliments en microbiologia (<i>Salmonella</i> i enterobacteris en proteïnes animals transformades i en aliments per a animals de companyia). Reglament (UE) 142/2011, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1069/2009 sobre normes sanitàries dels subproductes animals i productes derivats no destinats al consum humà.</li> <li>▪ Presència de components d'origen animal, concretament, plasma sanguini en pinso complementari. Reglament (CE) 999/2001, pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i l'erradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles.</li> </ul>
2017	19 alertes	<p>L'any 2017 s'ha gestionat un total de 19 alertes, amb implicació directa o indirecta d'establiments catalans, principalment per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valors superiors al permesos de substàncies indesitjables (metalls pesants, dioxines, plaguicides i altres). Directiva 2002/32, sobre substàncies indesitjables en alimentació animal.</li> <li>▪ Incompliments en microbiologia (<i>Salmonella</i> i Enterobactèries en proteïnes animals transformades i en aliments per animals de companyia). Reglament (UE) 142/2011, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1069/2009 sobre normes sanitàries dels subproductes animals i productes derivats no destinats al consum humà.</li> </ul>

Font: DARP.

- L'any 2017, les 19 alertes gestionades a Catalunya van estar associades a substàncies indesitjables i no conformitats microbiològiques.
- Les dades disponibles del RASFF indiquen que les notificacions relacionades amb l'alimentació animal representen aproximadament un 6% del total de notificacions. Les causes més freqüents han estat els microorganismes patògens com *Salmonel·la*, micotoxines, adulteració, microorganismes no patògens, contaminats, metalls pesants, proteïnes no autoritzades i medicaments d'ús veterinari.

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

#### Presència de perills en la llet crua de vaca

PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Bacteris	94,2%	31,2%	100%	100%	100%	93,7%	100%	91,6%	92,3%	100%
Cèl·lules somàtiques	70,5%	12,5%	81,2%	87,5%	88,8%	87,5%	93,3%	100%	100%	91,6%
Antibiòtics	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DARP

Nota: control aleatori del 2% de les explotacions.

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

#### Control d'inhibidors en explotació ramadera. Mostres analitzades i mostres no conformes

ANY	ESPÈCIE	INSPECCIONS ALEATÒRIES		INSPECCIONS DIRIGIDES	
		MOSTRES	No CONFORMES	MOSTRES	No CONFORMES
2008	Boví	17	0	154	5
2009	Boví	16	0	138	2
2010	Boví	16	0	96	6
	Oví I CABRUM	1	0	0	0
2011	Boví	16	0	84	4
2012	Boví	9	0	53	1
	Oví I CABRUM	0	0	-	-
2013	Boví	16	0	58	2



	<b>Oví I CABRUM</b>	0	0	1	0
<b>2014</b>	<b>Boví</b>	15	0	48	0 <sup>1</sup>
	<b>Oví I CABRUM</b>	1	0	2	0
<b>2015</b>	<b>Boví</b>	12	0	28	1 <sup>2</sup>
	<b>Oví I CABRUM</b>	1	0	2	1 <sup>2</sup>
<b>2016</b>	<b>Boví</b>	12	0	28	0
	<b>Oví I CABRUM</b>	1	0	2	0
<b>2017</b>	<b>Boví</b>	12	0	15	1
	<b>Oví I CABRUM</b>	1	0	3	1

Font: DARP.

- En boví es porta un control aleatori del 2% de les explotacions. Sobre un total de 562 explotacions que mantenen el 2017 l'activitat de producció de llet de vaca, s'han fet 12 controls, i no s'ha detectat cap incompliment en recompte de colònies de gèrmens a 30°C (RCG), 1 en recompte de cèl·lules somàtiques (RCS) i cap en residus d'antibiòtics (RA).
- En oví i caprí es fa un control aleatori del 0,5% de les explotacions sobre un total de 124 explotacions d'oví i cabrum. No s'ha detectat cap incompliment.
- Es realitza el seguiment del 100% de les mostres d'autocontrol d'inhibidors preses a les explotacions. En els casos en que es detecten incompliments per detecció d'inhibidors, es procedeix a la prohibició immediata de la comercialització de la llet de la explotació i a la presa d'una mostra oficial, per constatar si hi ha o no incompliment.

#### Espècie Bovina:

Es van realitzar 15 actuacions en resposta a 15 alarmes per detecció d'inhibidors a les mostres obligatòries preses pel propi comprador. Només en 1 cas es va constatar incompliment en la mostra oficial. En tots els casos es va prohibir la comercialització de la llet fins que es va comprovar el compliment. Representa una millora respecte de l'any anterior en el qual va haver 25 alarmes, tot i que el 2016 no va haver en cap cas constatació de presència de residus.

Espècies Ovina i Caprina:

S'han realitzat 3 actuacions en resposta a 3 alarmes per detecció d'inhibidors a les mostres obligatòries preses pel comprador. En un dels casos es va constatar incompliment amb la mostra oficial. En tots els casos es va prohibir la comercialització de la llet fins que es va comprovar el compliment.

#### **1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera i a la fauna salvatge**

### **Tuberculosi i brucel·losi**

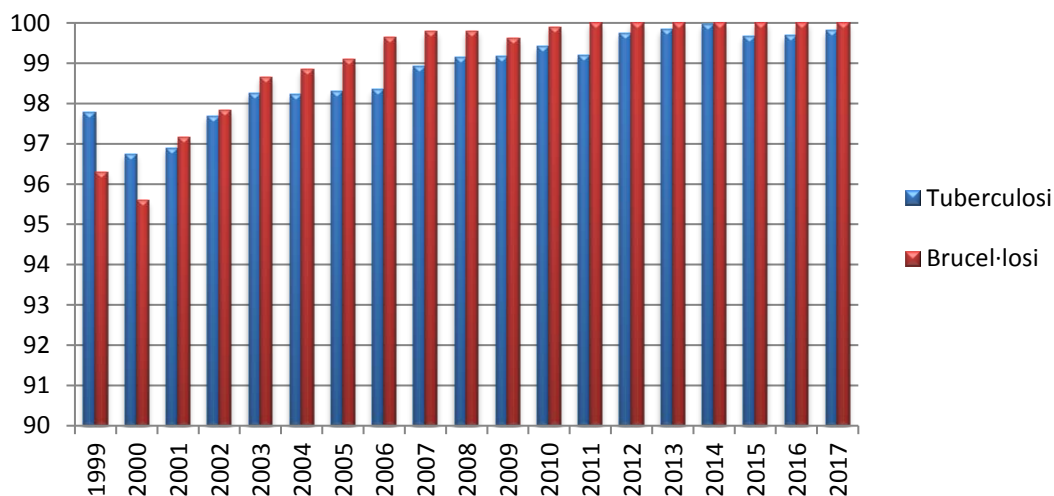
**Evolució de la tuberculosi bovina i de la brucel·losi bovina a Catalunya. Percentatge d'exploacions negatives**

	<b>TUBERCULOSI BOVINA</b>	<b>BRUCEL·LOSI BOVINA</b>
<b>2000</b>	96,75	95,60
<b>2001</b>	96,90	97,16
<b>2002</b>	97,69	97,84
<b>2003</b>	98,26	98,66
<b>2004</b>	98,22	98,85
<b>2005</b>	98,30	99,09
<b>2006</b>	98,35	99,65
<b>2007</b>	98,92	99,79
<b>2008</b>	99,15	99,84
<b>2009</b>	99,18	99,63
<b>2010</b>	99,41	99,90
<b>2011</b>	99,19	100
<b>2012</b>	99,75	100
<b>2013</b>	99,96	100
<b>2014</b>	99,84	100
<b>2015</b>	99,68	100
<b>2016</b>	99,69	100
<b>2017</b>	99,82	100

Font: DARP.

Nota: percentatges calculats respecte al nombre d'exploacions i d'animals investigats.

## Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovines a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives)



Font: DARP.

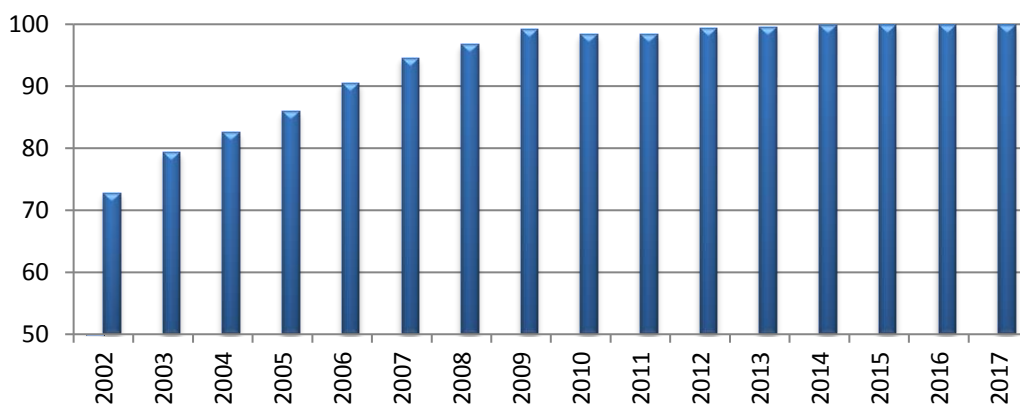
- S'han continuat executant els programes de lluita i erradicació de la tuberculosi i la brucel·losi bovines en les 4.943 explotacions censades a Catalunya.
- La prevalença de la brucel·losi bovina ha estat novament del 0%, com en els dos darrers anys. El Comitè Permanent de la cadena alimentària i de la sanitat animal de la Unió Europea va incloure Catalunya en la llista de territoris i països oficialment indemnes de brucel·losi bovina. Aquesta decisió ha estat la culminació de l'esforç i treball conjunt del sector, des dels productors fins a l'Administració (Departaments de Salut i Agricultura), empreses, laboratoris, i molt particularment de tots aquells veterinaris i tècnics d'empresa, de les ADS o habilitats i serveis veterinaris oficials que al llarg de més de 25 anys han estat treballant intensament per assolir aquest objectiu.
- La prevalença de la tuberculosi bovina, després del lleuger repunt de 2016, és situa de nou en nivell d'anys anteriors amb 99,82% d'explotacions negatives i un 0,18% de prevalença.

## Evolució de la brucel·losi ovina i caprina a Catalunya. Percentatge d'exploacions negatives

	BRUCEL·LOSI OVINA I CAPRINA
2002	72,78
2003	79,31
2004	82,49
2005	85,94
2006	90,47
2007	94,56
2008	96,86
2009	99,18
2010	98,32
2011	98,35
2012	99,31
2013	99,51
2014	99,83
2015	99,97
2016	99,97
2017	99,97

Font: DARP.

## Evolució de la brucel·losi ovina i caprina a Catalunya (percentatge d'exploacions negatives)



Font: DARP.

- En el cas de l'oví i el cabrum, s'han continuat els programes de lluita i erradicació de brucel·losi, d'acord amb les campanyes de sanejament. La prevalença de la brucel·losi ovina i cabruna ha estat del 0,27% del total de les 3.643 explotacions investigades.

## Comparació amb dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (percentatge d'explotacions positives)

MALALTIA	EUROPA	CATALUNYA	ESPANYA
<b>Tuberculosi en bestiar boví</b>			
2010	0,6%	0,6%	1,51%
2011	0,6%	0,81%	1,33%
2012	0,67%	0,25%	1,31%
2013	0,68%	0,04%	1,39%
2014	0,8%	0,16%	1,72%
2015	0,7%	0,32%	2,81%
2016	0,7%	0,31%	2,87%
2017	0,9%	0,18%	2,32%
MALALTIA	EUROPA PAÏSOS NO OFICIALMENT INDEMNES	CATALUNYA	ESPANYA
<b>Brucel·losi en bestiar boví</b>			
2010	0,06%	0,10%	0,20%
2011	0,05%	0%	0,11%
2012	0,10%	0%	0,08%
2013	0,09%	0%	0,08%
2014	0,23%	0%	0,05%
2015	0,28%	0%	0,04%
2016	0,23%	0%	0,02%
2017	0,21%	0%	0,023%
MALALTIA	EUROPA PAÏSOS NO OFICIALMENT INDEMNES	CATALUNYA	ESPANYA
<b>Brucel·losi en ovelles i cabres</b>			
2010	0,98%	1,68%	0,8%
2011	0,17%	1,65%	0,5%
2012	0,45%	0,7%	0,26%
2013	0,37%	0,69%	0,17%
2014	0,32%	0,17%	0,10%
2015	0,30%	0,03%	0,11%
2016	0,25%	0,03%	0,09%
2017	0,24%	0,027%	0,04%

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

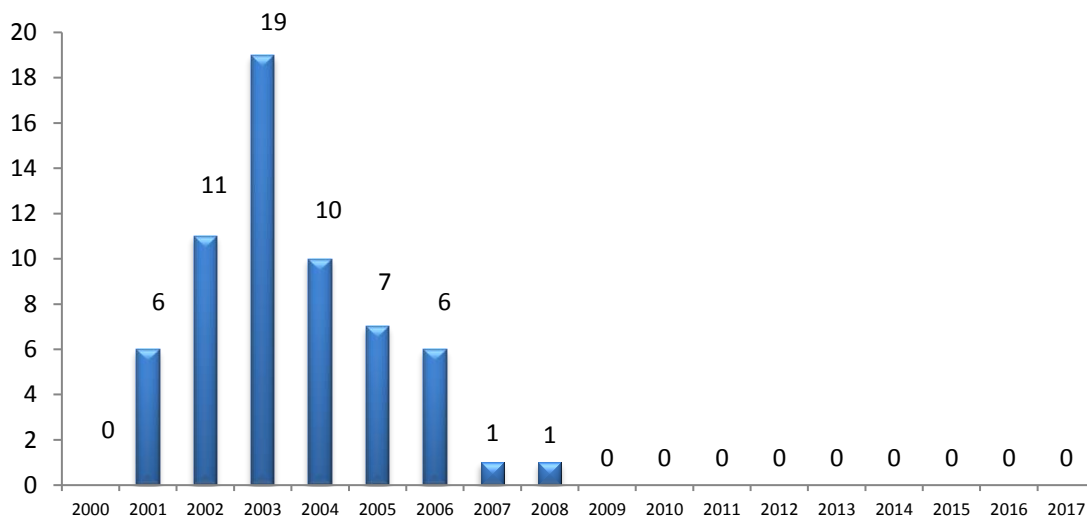
- En l'àmbit de la sanitat animal, es continua mantenint una situació positiva quant al control de les malalties que són objecte de campanyes de control (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina), amb nivells d'absència en les explotacions de prop del 100%. En el cas de la tuberculosi bovina s'observa un estancament de la prevalença en la fase final d'erradicació de la malaltia, a causa dels nombrosos factors

de risc que intervenen en l'epidemiologia, així com per una dificultat tècnica en el diagnòstic de la malaltia.

- A la Unió Europea, durant el període 2005-2017, la proporció total de casos positius per brucel·losi en ramats de boví ha disminuït considerablement. L'any 2017, el percentatge total de casos positius en ramats va continuar sent molt baix. La major part del territori europeu mostra absència de casos positius en ramats, a excepció d'alguns països del sud com Espanya, Itàlia, Portugal i Grècia. Fins i tot aquests països mostren una baixa prevalença i se situen al voltant del 0,20-0,25% tant per a boví com per a oví-cabrum. Les dades relatives a Catalunya en relació amb la brucel·losi bovina són ja d'absència de la malaltia des de l'any 2011 i la prevalença en oví-cabrum se situa en anys anteriors per sota tant de la d'Espanya com de la resta de països del sud d'Europa.

## Encefalopaties espongiformes transmissibles

### Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya



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

- L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina continua mostrant que ens mantenim en una fase de control sostingut de la malaltia, després d'un punt d'inflexió situat el 2003, l'any en què es va registrar el nombre més gran de casos. Des de l'any 2009, no se'n detecta cap cas a Catalunya. L'any 2010 hi va haver un sol cas positiu, en una explotació d'un boví oriünd de Menorca. A l'any 2017 a la resta de l'estat s'han detectat tres animals positius.

### Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí

ANY	Oví	CAPRÍ
2005	0	0
2006	2 <sup>1</sup>	0
2007	3 <sup>2</sup>	0
2008	0	0
2009	1	0
2010	0	5 <sup>3</sup>
2011	0	1 <sup>4</sup>
2012	0	0
2013	0	0
2014	0	0
2015	1 <sup>5</sup>	0
2016	0	0
2017	0	0

Font: DARP.

<sup>1</sup> Origen dels casos de les comunitats autònomes de Madrid i Aragó.

<sup>2</sup> Un cas de tremolor ovina atípica.

<sup>3</sup> Quatre casos de tremolor ovina atípica i un de tremolor ovina clàssica.

<sup>4</sup> Un cas de tremolor ovina clàssica.

<sup>5</sup> Un cas de tremolor ovina atípica.

- L'any 2017 s'han analitzat 886 mostres de petits remugants i no s'ha detectat cap cas de tremolor ovina atípica. A la resta de l'estat s'han detectat un total de 28 focus.

### Salmonel·la

#### Prevalença de la salmonel·la en lots de gallines reproductores i ponedores, en pollastres d'engreix i en galls dindis reproductors i d'engreix a Catalunya

ANY	REPRODUCTORES	PONEDORES		POLLASTRES	GALL DINDI REPRODUCTOR	GALL DINDI D'ENGREIX
		FEMTES	FEMTES I POLS			
2005	25,9%	16%	—	28,20%	—	—
2006	20,36%	14,42%	—	—	—	—
2007	0,87%	6,36%	16,45%	—	—	—
2008	0,55%	3,36%	9,24%	5,68%	—	—
2009	0,73%	4,25%	7,80%	7,29%	—	—
2010	0,17%	0,90%	2,70%	0,86%	—	—

<b>2011</b>	0,99%	1,96%	0%	0%	25%
<b>2012</b>	0%	1,26%	1,02%	0%	40%
<b>2013</b>	0,12%	1,68%	0,06%	0%	0,43%
<b>2014</b>	0,64%	0,49%	0,31%	0%	1,16%
<b>2015</b>	0,49%	0,45%	0,15%	0%	1,44%
<b>2016</b>	0,33%	0,80%	0,18%	0%	0,14%
<b>2017</b>	0,50%	1,55%	0,10%	0%	1,51%

Font: DARP.

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

- En relació amb les gallines reproductores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha aconseguit i es manté l'objectiu comunitari per lots, que ha d'estar per sota de l'1% de prevalença.
- Quant a les ponedores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha complert amb escreix l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots. S'ha pogut obtenir una clara caiguda de la prevalença, que ha passat del 16% el 2005 al 0,33% el 2016. Tanmateix, a l'any 2017 s'observa un repunt amb una prevalença de l'1,55% tot i que no es situa per sobre de l'objectiu previst reglamentàriament que és del 2%. Aquesta dada està relacionada amb el fet que durant el 2017, seguint la tendència dels darrers anys s'ha detectat un increment d'explotacions de gallines ponedores amb cens inferior a 1000 que comercialitzen ous sense realitzar els autocontrols. També s'han detectat explotacions "il·legals", sense tenir registrada l'activitat, amb gallines i que realitzaven venda d'ous. Cal doncs continuar fent actuacions específiques en aquestes explotacions.
- Respecte al pollastre d'engreix, l'any 2009 es va posar en marxa el programa oficial obligatori de la Unió Europea, amb control obligatori en tots els lots de pollastres de Catalunya. Les dades disponibles dels darrers anys indiquen una disminució molt important de la prevalença observada en els controls oficials efectuats. L'objectiu és estar per sota de l'1%, i es compleix amb escreix, ja que l'any 2016 es va arribar a una prevalença del 0,18% i a un 0,10% al 2017.
- El 2010 es va iniciar el Programa oficial de vigilància i control de les salmonel·les rellevants per a la salut pública en galls dindis reproductors i en galls dindis d'engreix.



En els reproductors no es va trobar cap lot positiu en control oficial de salmonel·les importants per a la salut pública, per setè any consecutiu. Pel que fa als galls dindis d'engreix, hi va haver una prevalença de l'1,16% l'any 2014, un lleuger augment, fins a l'1,44%, l'any 2015 i un 0,14% el 2016, que ha repuntat fins el 1,51% al 2017, de manera que no s'assoleix l'objectiu d'estar per sota de l'1% de prevalença.

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

ANY	EUROPA SOQUES OBJECTIU (%)	CATALUNYA SOQUES OBJECTIU (%)	ESPANYA SOQUES OBJECTIU (%)
<b>Ponedores</b>			
2008	3,5%	3,3%	15,6%
2009	3,2%	4,2%	7,2%
2010	1,9%	0,9%	6%
2011	1,5%	1,96%	2,8%
2012	1,3%	1,26%	2,2%
2013	1%	1,68%	1,87%
2014	0,9%	0,49%	1,18%
2015	1,04%	0,45%	0,72%
2016	1,44%	0,80%	1,59%
2017	1,11%	1,55%	1,47%
<b>Reproductores</b>			
2008	1,2%	0,55%	1,2%
2009	1,2%	0,73%	3,3%
2010	0,7%	0,17%	0,7%
2011	0,6%	0,99%	0,3%
2012	0,4%	0%	0,1%
2013	0,36%	0,12%	0,39
2014	0,6%	0,64%	0,52%
2015	0,34%	0,49%	0,29%
2016	0,54%	0,33%	0,43%
2017	0,57%	0,50%	0,60%
<b>Pollastres d'engreix</b>			
2008	0,6%	5,6%	—
2009	0,7%	7,2%	1,6%
2010	0,4%	0,86%	0,4%
2011	0,3%	0%	0,1%
2012	0,3%	1,02%	0,06%
2013	0,18%	0,06%	0,07%
2014	0,2%	0,31%	0,12%
2015	0,26%	0,15%	0,13%
2016	0,21%	0,18%	0,08%
2017	0,19%	0,10%	0,07%
<b>Galls dindis reproductors</b>			
2008	2%	—	—
2009	1,8%	—	—
2010	0,3%	5,88%	6%
2011	0,2%	0	0
2012	0,5%	0	0
2013	0,32%	0	0
2014	0,22%	0	0
2015	0,4%	0	0

<b>2016</b>	0,24%	0	0
<b>2017</b>	0,50%	0	2,94%
<b>Galls dindis d'engreix</b>			
<b>2010</b>	0,5%	0%	1,7%
<b>2011</b>	0,5%	25%	1,1%
<b>2012</b>	0,4%	40%	1,46%
<b>2013</b>	0,17%	0,43%	0,17%
<b>2014</b>	0,2%	1,16%	0,25%
<b>2015</b>	0,34%	1,44%	0,52%
<b>2016</b>	0,36%	0,14%	0,3%
<b>2017</b>	0,28%	1,44%	0,38%

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

- La reducció de la prevalença de *Salmonel·la* a les granges és una qüestió fonamental, atès que és un dels principals patògens responsables de brots i casos individuals d'MTA. En els darrers anys, tant els operadors com les administracions públiques responsables hi han treballat intensament i el resultat obtingut ha estat molt positiu. S'han aconseguit els objectius en casi tots els grups objecte de control. Tanmateix a l'any 2017 les dades de Catalunya es situen per sobre del nivell objectiu de l'1% en gall dindi d'engreix. En el cas de les ponedores, tot i que la prevalença dels serotips objectiu és de 1,55% s'estaria dins de l'objectiu previst que es situa en un màxim del 2% de prevalença. Veiem doncs que, a excepció del gall dindi d'engreix, Catalunya es situa en nivell similars als de la resta de la Unió Europea en control de *Salmonel·la*. En qualsevol cas s'observa una clara tendència decreixent en la prevalença de *Salmonel·la* en tota la sèrie històrica de dades recollides, que ha coincidit amb una tendència a la baixa del nombre de brots produïts per aquest patògen.

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

#### Aigües de producció de mol·luscs

##### Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Fitoplàncton tòxic (cèl·l./l)	Mostres	738	1469	952	780	949	1.017	1.197	1273	1306	1302
	Alertes	35	57	43	27	-	1	3	0	1	1

Font: DARP.

- L'any 2017 es van portar a terme 1302 control analítics (742 a les badies i 560 a la resta del litoral). Es va produir un tancament preventiu a la zona CAT1-09 per *Alexandrium minutum*.

## Mol·luscs

### Controls analítics relatius als mol·luscs

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL		2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Microbiologia</b>								
Coliformes fecals i <i>E. coli</i> (cèl·l./100 g de carn)	Mostres	299	290	237	207	256	267	275
	Canvis temporals de A B	16	12	10	11	9	1	2
	Prohibicions d'extracció	5	5	1	1	3	2	2
<b>Biotoxines marines</b>								
Toxina diarreica dels mol·luscs (toxina DSP)	Mostres	299	425	281	299	308	360	348
	Tancaments	1	7	3	2	0	0	0
Toxina paralitzant dels mol·luscs (toxina PSP)	Mostres	303	301	226	260	308	308	317
	Tancaments	0	0	0	0	0	0	0
Toxina amnèsica dels mol·luscs (toxina ASP)	Mostres	256	218	169	206	204	233	225
	Tancaments	0	0	0	0	0	0	0
<b>Contaminants</b>								
Metalls pesants Hg, Cd, Pb, As, Zn, Cu, Cr, Ni, Ag.	Mostres	42	42	37	48	48	43	48
	No conformes	0	0	0	0	0	0	0
Dioxines, furans i bifenils policlorats (PCB) semblants a dioxines	Mostres	7	7	6	7	7	7	7
	No conformes	0	0	0	0	0	0	0
Bifenils policlorats (PCB) no semblants a dioxines (NDL-PCB)	Mostres	7	7	8	7	7	7	7
	No conformes	0	0	0	0	0	0	0
Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)	Mostres	7	7	7	7	7	7	7
	No conformes	0	0	0	0	0	0	0

Font: DARP.

\* Fora de badies del delta de l'Ebre.

- Els mol·luscs i les aigües on es produeixen mostren, al llarg dels anys, algunes incidències per fitoplàncton tòxic, toxines marines o bacteris, que, en bona part, són el resultat de l'evolució natural d'aquestes poblacions de microorganismes. Tanmateix, no han de comportar un risc per a la salut, ateses les mesures de

vigilància contínua i de protecció que s'apliquen de manera sistemàtica, com ara la reclassificació de zones segons les necessitats de depuració i el tancament preventiu mentre no es recuperen els nivells de seguretat considerats acceptables.

- Els controls analítics que es fan anualment per determinar metalls pesants (Hg, Cd, Pb, As, Zn, Cu, Cr, Ni i Ag), dioxines, furans i bifenils policlorats (PCB) semblants a dioxines, bifenils policlorats (PCB) no semblants a dioxines (NDL-PCB) i hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) no han donat cap resultat no conforme en tota la sèrie històrica de la qual es disposa de dades.

### Prevalença de triquinosi en la fauna salvatge

<b>DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN PORCS SENGLARS ABATUTS</b>		
<b>ANY</b>	<b>NOMBRE DE MOSTRES / POSITIVS</b>	<b>ESTIMACIÓ DE LA PREVALENÇA</b>
<b>2004</b>	1.004/7	<b>0,69%</b>
<b>2005</b>	1.366/11	<b>0,8%</b>
<b>2006</b>	1.027/11	<b>1,07%</b>
<b>2007</b>	254/6	<b>2,36%</b>
<b>2008</b>	241/7	<b>2,9%</b>
<b>2009</b>	295/6	<b>2,03%</b>
<b>2010</b>	282/6	<b>2,12%</b>
<b>2011</b>	414/8	<b>1,93%</b>
<b>2012</b>	1.268/3	<b>0,24%</b>
<b>2013</b>	1.964/6	<b>0,3%</b>
<b>2014</b>	4.900/14	<b>0,28%</b>
<b>2015</b>	8.842/32	<b>0,36%</b>
<b>2016</b>	12.015/56	<b>0,46%</b>
<b>2017</b>	8.818/45	<b>0,51%</b>

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut.

- La prevalença de triquinosi en el medi, concretament en el porc senglar, va mostrar una tendència decreixent entre 2010 i 2012, en què va passar del 2,12% l'any 2010 a un 0,24% l'any 2012. Les dades de 2015, molt més significatives que les d'anys anteriors per l'elevat nombre de mostres analitzades, confirmen una certa estabilitat des de 2012, al voltant del 0,3% de prevalença. Tanmateix, la dada de 2016, amb més de 12.000 animals investigats, mostra una prevalença lleugerament superior, del 0,46% que es confirma amb les dades 2017 que mostren una prevalença del 0,51% amb un total de 8.818 animals analitzats.

- Malgrat que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, continuar extremant el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. A més, s'ha de fer menció del fet que, quant al porc de granja, continua sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de 25 anys.

---

### Prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge a la Unió Europea

	Carnívors	Porc senglar
<b>2008</b>	2,15%	0,2%
<b>2009</b>	1,9%	0,2%
<b>2010</b>	1,1%	0,14%
<b>2011</b>	1,5%	0,12%
<b>2012</b>	2,8%	0,128%
<b>2013</b>	2%	0,1%
<b>2014</b>	1,3%	0,12%
<b>2015</b>	1,6%	0,08%
<b>2016</b>	1,1%	0,04%
<b>2017</b>	1,2%	0,08%

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

- Si comparem les dades de prevalença de triquina a Catalunya i a la Unió Europea, observem una prevalença en el senglar per sota de la que hi ha a Catalunya de manera que ens trobaríem en un nivell de risc que superaria en cinc vegades la mitjana europea.

## 1.5. Grau de compliment de les regulacions que són aplicables a les activitats de la cadena alimentària

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

#### Resultats del control dels establiments que comercialitzen productes fitosanitaris.

CONTROL D'ESTABLIMENTS DE VENDA								
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre d'inspeccions	16	14	24	72	83	114	132	77
Nombre de controls del LOM*	1.002	1.002	1.068	-	-	-	-	
Nombre de controls del registre de transaccions*	-	-	-	72	83	114	132	77
Nombre de controls de magatzem i envasos	-	-	-	72	83	114	132	77
Nombre de controls de la formació del personal	-	-	-	72	83	114	132	77
Nombre de controls de l'etiquetatge dels productes fitosanitaris	-	-	-	72	83	114	132	77
Nombre de disconformitats totals (suma de disconformitats de tots els controls)	3	3	2	3	3	50	45	42
<b>Taxa de conformitat</b>	<b>99,8%</b>	<b>99,8%</b>	<b>99,8%</b>	<b>95,8%</b>	<b>96,4%</b>	<b>56,15%</b>	<b>65,9%</b>	<b>45,45%</b>
CONTROL DE LA QUALITAT DELS PRODUCTES FITOSANITARIS								
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre de controls o determinacions realitzats	11	9	8	10	0	0	18	28
Nombre de controls o determinacions amb disconformitats	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Taxa de conformitat</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Font: DARP

## Resultats del control de la utilització de productes fitosanitaris en explotacions agrícoles

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>NOMBRE D'INSPECCIONS REALITZADES</b>	241	268	168	144	355	357
<b>NOMBRE DE CONTROLS DEL QUADERN D'EXPLOTACIÓ</b>	-	-	168	144	293	299
<b>NOMBRE DE CONTROLS DEL REGISTRE DE TRACTAMENTS</b>	-	-	168	144	355	357
<b>NOMBRE DE CONTROLS DEL MAGATZEM I ELS ENVASOS</b>	-	-	168	144	205	209
<b>MOSTRES AMB PRESENCIA DE RESIDUS*</b>	126	148	98	97	70	66
<b>NOMBRE DE DISCONFORMITATS TOTALS</b>	0	10	7	9	143	72
<b>TAXA DE CONFORMITAT</b>	<b>100%</b>	<b>96,3%</b>	<b>95,84%</b>	<b>93,75%</b>	<b>59,72%</b>	<b>79,8%</b>

Font: DARP

\* La presència de residus no implica necessàriament un incompliment de la normativa. Poden ser residus de productes autoritzats per a aquell cultiu. El que es valora és que l'ús i la dosificació d'aquests productes estiguin d'acord amb les condicions de l'autorització.

- La taxa de conformitat general del compliment normatiu dels establiments que comercialitzen fitosanitaris i de les explotacions agrícoles varia significativament a partir de 2015. Cal tenir en compte que és a partir d'aquesta data quan els controls oficials es fan més exhaustius pel que fa als requeriments documentals, d'acord amb el Pla d'acció estatal per a l'ús sostenible dels productes fitosanitaris.
- El nombre de mostres amb presència de residus en explotacions es redueix a partir de 2015, però cal tenir en compte que el nombre de mostres total també és significativament inferior d'acord amb el Pla d'acció estatal. També s'ha d'assenyalar que l'augment del nombre de no conformitats l'any 2016 i 2017 és conseqüència de comptabilitzar les inconformitats documentals. Els anys anteriors només s'informava sobre les no conformitats detectades en l'anàlisi de residus de plaguicides en mostres vegetals (productes fitosanitaris no autoritzats per al cultiu mostrejat).
- La superfície cultivada on es fan servir tècniques alternatives de lluita mostra una tendència creixent com es pot observar en la taula següent.

## Inspecció d'equips d'aplicació de productes fitosanitaris (EAPF)

	<2015	2016	2017
EAPF inscrits a inspeccionar	14.619	19.930	20.797
EAPF inspeccionats favorablement	4.617	12.809	14.937
Percentatge EAPF inspeccionats favorablement	31,6%	64,3%	71,8%

Font: base de dades aplicació REGMAQ (inscripcions ROMA) i REGITEAF (inspeccions) del MAPA  
 Les dades dels EAPF inscrits al ROMA i inspeccionats són els totals anuals acumulats.

## Implantació de tècniques alternatives de lluita

TÈCNICA	CULTIU	HECTÀREES					
		2012	2013	2014	2015	2016	2017
CAPTURA MASSIVA DE CHILO SUPPRESSALIS	Arròs	22.890,9	22.850	12.249,47	12.249,47	12.249,47	0
CONFUSIÓ SEXUAL CHILO SUPPRESSALIS	Arròs			10.157,38	10.157,38	10.157,38	22.406,85
CAPTURA MASSIVA DE CERATITIS CAPITATA	Fruiters i cítrics	7.075,3	7.052	4.014	6.343	10.151,79	10.151,79
CONTROL BIOLÒGIC MOSCA DE L'OLIVERA AMB FONGS	Olivera	6,0	6,0	12	-	-	-
CAPTURA MASSIVA DE LA MOSCA DE L'OLIVERA	Olivera	811,6	815	1000	33.676	33.676	33.676
CAPTURA MASSIVA D'HELICOVERPA ARMIGERA	Tomàquet	8,0	8,0	-	-	-	-
CONFUSIÓ SEXUAL D'HELICOVERPA ARMIGERA	Mongeta ganxet	12,0	12,0	-	-	-	-
CONTROL BIOLÒGIC DE FRANKLINIELLA OCCIDENTALIS MITJANÇANT NEMATODES ENTOMO PATÒGENS	Pebrot	0,1	0,1	-	-	-	-
BIOTUMIGACIÓ PER AL CONTROL D'AGENTS NOCIUS DEL SÒL	Bleda i espinacs	1,0	1,0	0	53	53	53
CAPTURA MASSIVA DE TUTA ABSOLUTA	Tomàquet	19,0	18	-	-	-	-
CONFUSIÓ SEXUAL DE LA ZEUZERA PYRINA EN L'AVELLANER I GARROGER	Avellaner garrofer	3,0	3,0	0	-	-	-



<b>CONFUSIÓ SEXUAL DEL CUC O CORC DEL RAÏM</b>	Vinya	8.775,0	8.800	9.000	13779	13.779	13.779
<b>CONTROL BIOLÒGIC DEL DIABLÓ AMB FONGS I NEMATODES</b>	Avellaner	4,0	4	4	-	-	-
<b>MICORRITZACIÓ AMB TÒFONA NEGRA D'AVELLANERS EN PRODUCCIÓ ECOLÒGICA</b>	Avellaner	30,0	30	0	-	-	-
<b>SOLARITZACIÓ PER AL CONTROL DE NEMATODES EN PATATA</b>	Patata	4,0	4	0	-	-	-
<b>CONTROL XANCRE DEL CASTANYER AMB SOQUES HIPOVIRULENTES</b>	Castanyer	125,0	120	5	-	-	-
<b>INTRODUCCIÓ DE FAUNA AUXILIAR PER AL CONTROL BIOLÒGIC DE PLAGUES</b>	Tomàquet	84,7	85	85	471	471	471
<b>CONFUSIÓ SEXUAL DE CARPOCAPSA (CYDIA POMONELLA)</b>	Fruiters de llavor i noguer	4.447,3	4.450	3.742,98	5.260	5.174	5.174
<b>CONFUSIÓ SEXUAL CARPOCAPSA + ROSEGADORS FULLA (PANDEMIS, ADOXOPHIES, 1TC.)</b>		58,0	58,0	-		-	-
<b>CONFUSIÓ SEXUAL DE ANARSIA LINEATELLA I CYDIA MOLESTA</b>	Fruiters de pinyol	380,0	370	4,39	6.379	3.071	3.071
<b>CONFUSIÓ SEXUAL ZEUZERA PYRINA</b>	Pomera i perera	312,0	315	-	-	-	-
<b>CONFUSIÓ SEXUAL SYNANTHEDON MYOPAEFORMIS (SÈSIA)</b>	Pomera i perera	27,0	27	-	-	-	-
<b>TOTAL SUPERFÍCIE AMB MÈTODES ALTERNATIUS</b>		44.566,8	47.041,1	40.274,2	88.367,85	88.782,64	88.782,64

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

### Resultats del control de la comercialització i la utilització de medicaments veterinaris

ANY	CONTROLS REALITZATS	EXPEDIENTS/ No CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
<b>2014</b>	750	10 (88)	98,6% (88,3%)
<b>2015</b>	829	20 (101)	97,5% (87,8%)
<b>2016</b>	664	41 (87)	93,8% (86,9%)
<b>2017</b>	582	18 (123)	96,2% (78,5%)

Nota: la taxa de conformitat s'obté del nombre d'expedients incoats respecte al total de controls realitzats. Entre parèntesi la taxa de conformitat calculada a partir del total de no conformitats detectades.

Font: DARP.

- La taxa de conformitat l'any 2017 és del 96,2%. Cal fer menció, com en anys anteriors, que està calculada d'acord amb el nombre total d'expedients incoats (18), en lloc del nombre de no conformitats detectades, que en van ser 125. Si es calcula la taxa sobre la base del nombre total de no conformitats el resultat és del 78,5% de conformitat.
- Les irregularitats detectades van donar lloc a la proposta d'incoació de 18 expedients sancionadors, a l'enviament de 112 avisos de l'incompliment de la normativa i a sis mesures cautelars.
- Les irregularitats més habituals en explotacions són les corresponents a la documentació i registres dels medicaments veterinaris i representen el 73,5 % del total. Pel que fa a les irregularitats en els receptes, els més habituals corresponen a mancances en les dades dels animals de destinació, dades del medicament i dades del veterinari prescriptor.

---

## Alertes en medicaments veterinaris gestionades pel DARP.

ANY	ALERTA
2008	Retirada de dos lots d'un producte.
2009	Retirada del mercat de diversos lots de tres productes.
2010	Nou alertes. Retirada del mercat de diversos lots de tres productes.
2011	3 alerta. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2012	3 alerta. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2013	6 alerta. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2014	Quatre alertes per defecte de qualitat. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris. Dues alertes per medicaments il·legals. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2015	quatre alertes per defecte de qualitat. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2016	Quatre alertes: una per defecte de qualitat, una per incompliment de les normes de fabricació, una per sospita de reaccions adverses greus i una per un medicament il·legal.
2017	L'any 2017 es va supervisar la retirada de dos medicaments: un per una alerta per defecte de qualitat i un altre per tenir la consideració de medicament il·legal.

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

### 1.5.3. Vigilància i control d'operadors d'alimentació animal

#### Programa de control oficial d'establiments d'alimentació animal.

<b>SISTEMA DE CONTROL:</b> Inspeccions d'establiments fabricants d'additius, de premescles, de pinsos compostos, de pinsos medicamentosos; explotacions ramaderes d'autoconsum; comercialitzadors; transportistes; altres productors de matèries primeres.	<b>NOMBRE D'INSPECCIONS</b>	<b>INFRACCIONS/NO CONFORMITATS</b>	<b>TAXA DE CONFORMITAT</b>
2014	487	45	90,8%
2015	481	17	96,4%
2016	377	8	97,9%
2017	379	5/208	98,6%/45,1%

Nota: la taxa de conformitat s'obté del nombre d'expedients sancionadors en relació amb el nombre d'inspeccions realitzades. A partir de 2017 es calcula també en base al total de no conformitats detectades.  
Font: DARP.

- L'any 2017 es van fer 379 inspeccions a establiments d'alimentació animal i es van detectar 208 no conformitats i 5 infraccions. En cas d'infracció, s'obre un expedient sancionador. La taxa de conformitat en compliment normatiu dels establiments d'alimentació animal és del 98,6% en base a infraccions. Aquesta dada es calcula considerant exclusivament els casos en què les no conformitats detectades han generat un expedient sancionador atenent el fet que la resta normalment són irregularitats lleus fàcils de corregir, que es resolen amb un avís a l'operador implicat. Si calculem la taxa de conformitat en base a no conformitats totals es situa en un 45,1%. Les irregularitats més freqüents que s'han trobat es refereixen a deficiències en la situació registral de l'operador (3,5%); incompliments de la reglamentació relativa als subproductes animals no destinats al consum humà (1,87%); control reforçat de dioxines (0,93%), i incompliments del Reglament 183/2005, d'higiene dels pinsos (73,4%). Pel que fa al control de l'etiquetatge, s'ha detectat 59% d'etiquetes incorrectes.

## 1.5.4. Control de les explotacions ramaderes

### Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes.

	EXPLOTACIONS	CONTROLS AMB INCOMPLIMENTS QUE GENEREN INICI D'EXPEDIENT SANCIONADOR	
	TOTALS CONTROLADES	NOMBRE	TAXA DE CONFORMITAT
<b>2014</b>	683	22	96,8%
<b>2015</b>	413	54	86,9%
<b>2016</b>	218	30	86,2%
<b>2017</b>	175	24	86,2%

Font: DARP

- L'any 2017, el personal inspector va executar inspeccions d'higiene a un total de 175 explotacions catalanes. Això suposa que s'han fet controls a un 1,5% de les explotacions catalanes objecte de control, un 0,5% més de les inspeccions mínimes establertes. Tot i que només es va incoar expedient sancionador a 24 explotacions, el 37,7% de les explotacions controlades van presentar alguna irregularitat.
- El 62,29% de les explotacions compleixen tots els requisits de les matèries controlades dins del marc del programa d'higiene (bioseguretat, moviments de bestiar, traçabilitats, autocontrols, registres, gestió de residus, etc). El 71,8% de les no conformitats detectades es refereixen a la formació del personal i a registres documentals de l'explotació.
- El 9,66% dels incompliments són irregularitats en l'aplicació de mesures de bioseguretat en contrast amb el 13,29% de 2016. El 52,2% d'aquestes irregularitats estan relacionades amb mancances en el sistema de neteja i desinfecció de vehicles a l'entrada de l'explotació. Des de 2014, els controls oficials s'han fet més estrictes en el compliment de les mesures de bioseguretat. Cada vegada més, el sector ramader està més conscienciat de la importància de l'aplicació de mesures de bioseguretat per protegir la salut animal, la salut de les persones i la seguretat alimentària.

- Les irregularitats detectades van donar lloc a l'enviament de 137 avisos requerint la correcció de les no conformitats i a la proposta d'incoació de 24 expedients sancionadors.

## Control de la gestió de les dejeccions ramaderes i altres fertilitzants nitrogenats

CONTROL DE LA GESTIÓ DE LES DEJECCIONS RAMADERES I DELS ALTRES FERTILITZANTS NITROGENATS				
ANY 2017				
TIPUS D'EXPLOTACIÓ I/O CONCEPTE	Nombre d'exploracions inspeccionades	Nombre d'exploracions amb incompliments	% d'exploracions amb incompliments	Taxa de conformitat
Controlar que, en zona vulnerable a la contaminació per nitrats, les explotacions ramaderes disposen d'un quadern d'exploració correctament emplenat per a cada cultiu, data de sembra i de recol·lecció, superfície cultivada, el tipus d'abob i la quantitat de fertilitzant aplicat (kg/ha)	139	13	9,35%	90,6%
Controlar que, en zona vulnerable a la contaminació per nitrats, es respecten els períodes establerts en què està prohibida l'aplicació de determinats tipus de fertilitzants.	295	5	1,69%	98,3%
Controlar que, en zona vulnerable a la contaminació per nitrats, es respecten les quantitats màximes per hectàrea de dejeccions ramaderes i d'altres fertilitzants nitrogenats establertes a Catalunya d'acord amb el quadern d'exploració.	295	0	0,00%	100,0%
Controlar que, en zona vulnerable a la contaminació per nitrats, no s'apliquen fertilitzants en una franja mínima pròxima a cursos d'aigua segons l'amplada establerta.	295	1	0,34%	99,7%
Controlar que, en zona vulnerable a la contaminació per nitrats, es respecta la prohibició d'aplicar fertilitzants en terrenys amb forts pendents, segons la normativa.	295	0	0,00%	100,0%
Control que, en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, les explotacions ramaderes en estabulació permanent o semipermanent disposen de, i usen dipòsits d'emmagatzematge o fosses, femers i basses impermeabilitzades naturalment o artificial, estanques i amb capacitat adequada o, en el seu cas, disposen de la justificació del sistema de retirada dels fems i purins de l'exploració.	93	27	29,03%	71,0%
Control que, tant en zones vulnerables a la contaminació per nitrats com fora d'aquestes zones, els sòls de les parcel·les	450	35	7,78%	92,2%

agrícoles no superen les concentracions màximes de nutrients (nitrogen nítric i/o fòsfor assimilable) establertes a la normativa.				
---	--	--	--	--

TIPUS D'EXPLOTACIÓ I/O CONCEPTE	Nombre d'explotacions amb incompliments
Controlar que, en zona vulnerable a la contaminació per nitrats i en base a inspeccions visuals en uns itineraris preestablerts, es respecten les condicions d'aplicació de determinats tipus de fertilitzants (períodes permesos, distàncies, apilaments a peu de finca, obligacions d' incorporació al sòl, limitacions en funció del terreny).	Durant aquests itineraris es van detectar: 39 explotacions que havien aplicat dejeccions ramaderes fora dels períodes permesos a la normativa. 15 explotacions que no havien respectat els requisits en relació als apilaments temporals a peu de finca.

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

### Control de zones de producció de marisc

	CONTROL DE ZONES TANCADAS I/O REQUALIFICACIÓ DE ZONES CAT NOMBRE DE CONTROLS / NO CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2016	192/39	79,7%
2017	115/24	79,1%

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2016	2017
Control de zones tancades i/o requalificació de zones CAT	25%	17,1%	2,12%	95%	89,3%	83%	79,7%	79,1%

Font: DARP.

- En aquest àmbit, observem oscil·lacions importants de les taxes de conformitat amb una certa tendència creixent si considerem les dades històriques disponibles des de 2008 i una estabilització segons dades 2016-2017. Tanmateix, cal continuar treballant en aquest àmbit, atesa la possible repercussió sanitària d'aquest tipus d'incompliments. Les dades dels anys 2014 i 2015 no estan disponibles per raons tècniques, tot i que el programa es va continuar executant durant aquests anys.

## Control oficial d'higiene de la producció primària en la pesca extractiva, embarcacions de pesca.

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Cens	826	870	880	880	910	859	753	745	732
Embarcacions revisades	61	73	75	28	34	56	73	76	74
Embarcacions amb incidències	54	68	54	24	33	55	62	75	53
Incidències totals	113	161	118	40	80	156	169	239	152
Taxa de conformitat	11,5%	6,8%	20%	14,3%	2,9%	1,8%	15%	1,3%	28,4%

Font: DARP.

- Com podem observar en la taula anterior, la taxa de conformitat calculada en base al nombre total d'embarcacions amb no conformitats és baixa en tota la sèrie històrica amb un lleuger augment al 2017. Moltes de les conformitats trobades són lleus. La majoria de les incidències detectades estan relacionades amb la manca de registres, la manca de formació amb riscos sanitaris, l'ús de l'aigua, el fet de no portar a bord la "guia de pràctiques correctes d'higiene per a barques de pesca" i sobre instal·lacions, equipament i utensilis mal mantinguts.

## Control oficial d'higiene de la producció primària en pesca extractiva, zones de marisqueig.

	2013	2014	2015	2016	2017
Cens*	302	257	235	14	16
Mariscadors controlats	2	4	6	9	-
Mariscadors amb incidències	2	3	6	2	-
Incidències totals	2	3	10	2	-
Taxa de conformitat	0%	25%	0%	77,7%	-

\* Del 2013 al 2015 inclòs, número de mariscadors autoritzats. Del 2016 i anys posteriors, zones de marisqueig amb mariscadors autoritzats  
Font: DARP

- Segons dades facilitades pel DARP, les incidències detectades corresponen a la manca de formació en riscos sanitaris i a deficiències en les condicions higièniques en el transport.



## Control oficial d'higiene de la producció primària en explotacions d'aqüicultura.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre d'explotacions de peixos	14	17	14	12	11	12	14
Nombre d'explotacions de mol·luscs bivalves	61	61	75	82	84	77	80
Nombre de controls realitzats	9 (6 de bivalves)	2	2	7 (5 de mol·luscs bivalves)	5 (4 mol·luscs bivalves)	2	5
Explotacions amb incidències	7	1	1	4	3	1	4
Taxa de conformitat	22,2%	50%	50%	42,9%	42,9%	50%	20%

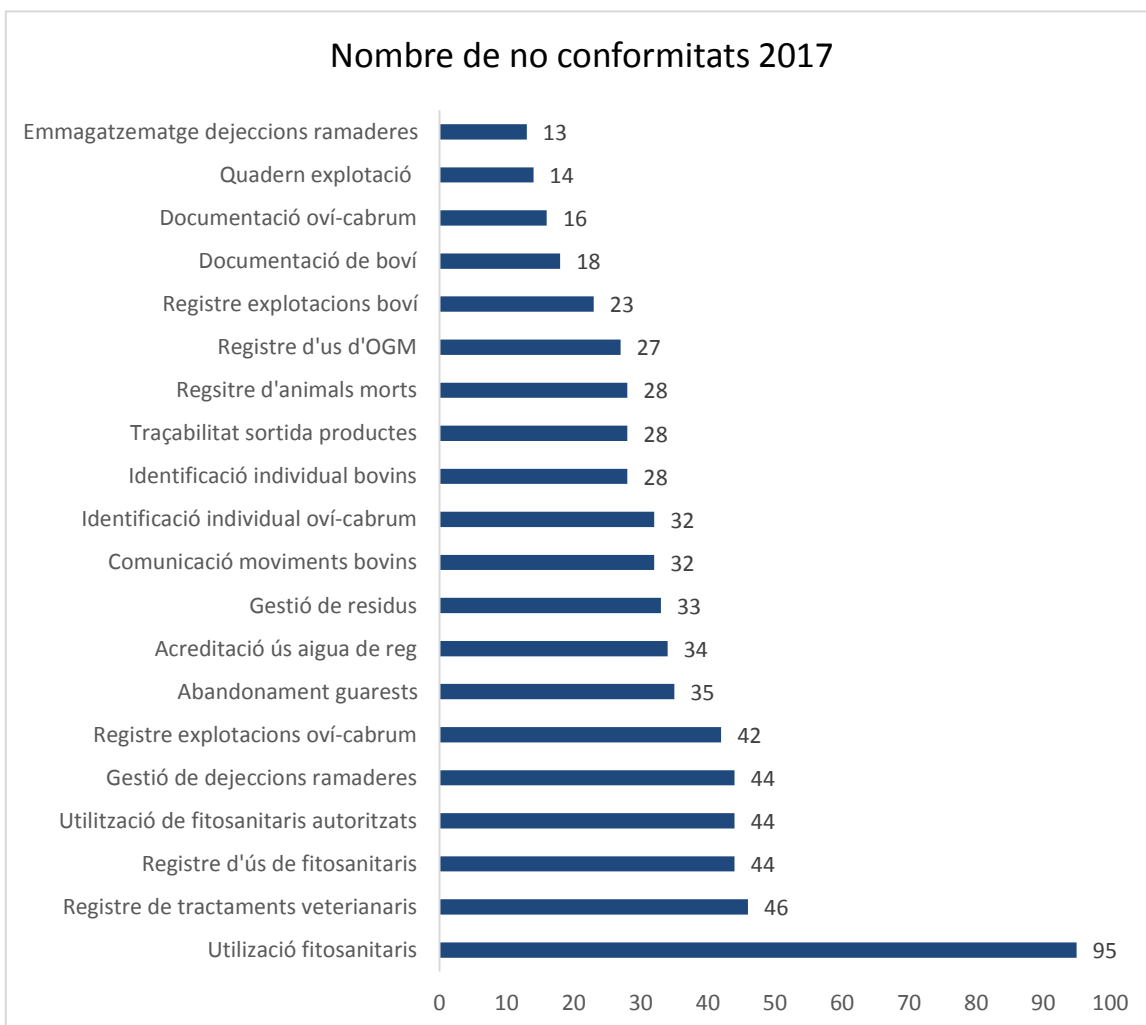
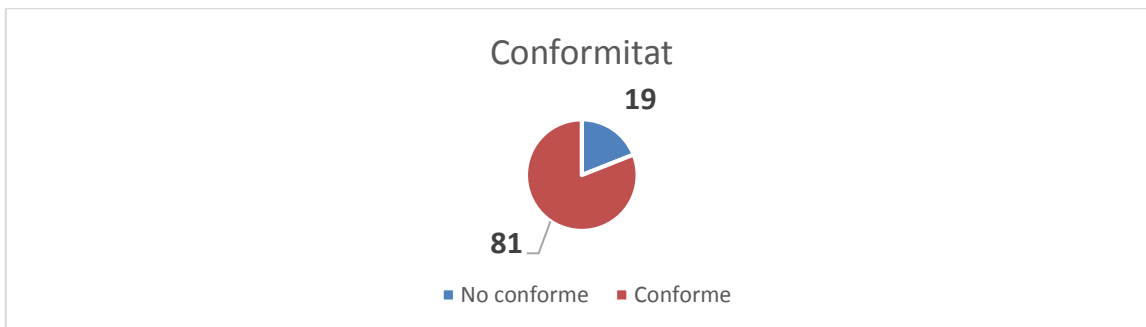
Nota: les incidències detectades són normalment per manca de registres.

Font: DARP.

- Les taxes de conformitat són relativament baixes en les explotacions aquícoles, tanmateix les no conformitats detectades es refereixen majoritàriament a mancances documentals.

## 1.5.6. Control de la condicionalitat en la producció primària

### Controls sobre la condicionalitat. Any 2017



Font: DARP. Dades procedents dels programes de control oficial.

- Anualment, es porta a terme el control de l'1% de les explotacions. Sobre els incompliments que s'han detectat al llarg d'aquests anys cal fer especial incidència a l'actualització dels llibres de registres, tant al registre relatiu a l'ús de fitosanitaris, com al llibre de gestió de les dejeccions ramaderes (Decret 136/2009), així com els llibres de registre en les explotacions ramaderes. En aquests darrers, sobretot hi ha incompliments en el de registre relatiu als medicaments veterinaris d'explotació, en el d'utilització de productes biocides, en el del registre d'animals morts, així com en les anotacions referents al nombre d'animals presents a l'explotació.
- La utilització de productes fitosanitaris autoritzats i la seva utilització d'acord amb les indicacions especificades per a cada producte és un altre dels Requisits Legals de Gestió amb incidència d'incompliments
- Un altre fet reincident des de 2005 és l'abandonament de parcel·les de l'explotació agrària, especialment els guarets.
- Destaca també la detecció d'incompliments del Requisit Legal d'Identificació i Registre dels Bovins, sobretot en la comunicació de altes, baixes i moviments dins termini en les explotacions de bestiar boví, i la identificació individual.
- Continuen detectant-se explotacions que no acrediten l'autorització de l'ús de l'aigua per al reg. Aquest fet és més greu quan aquestes parcel·les estan situades damunt d'aqüífers sobreexplotats.

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

### Resultats del Programa de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris.

ANY	INSPECCIONS	SANCIONADORS/ NO CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2016	29.269	165/4877	99,4%/83,3%
2017	21.786	154/4152	99,3%/80,9%

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT

- Pel que fa a les condicions estructurals, el registre d'establiments, la higiene, la traçabilitat, la gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), la formació de manipuladors i l'etiquetatge dels aliments, la taxa de conformitat de l'any 2016 se situa per sobre del 99% si calculem en base a expedients sancionadors (incompliments greus, molt greus o repetides) i del 80,9% si calculem en base al total de no conformitats. Pel que fa a aquesta taxa, s'observa una notable millora respecte l'any anterior. Pel que fa al tipus d'incompliments, s'observa una gran similitud amb les dades d'anys anteriors. Per una millor interpretació de les dades de la taula anterior, cal tenir en compte que un establiment pot presentar més d'un tipus d'incompliment.

### Tipus d'incompliments detectats i taxes de conformitat al Programa de vigilància i control oficial dels establiments alimentaris

TIPUS D'INCOMPLIMENT I TAXES DE CONFORMITAT	2016	2017
Estructurals	864 (97%)	452 (97,9%)
Autoritzacions i registre	175 (99,4%)	263 (98,8%)
Condicions generals d'higiene	3022 (89,7%)	2669 (87,7%)
Traçabilitat	362 (98,8%)	320 (98,5%)
SANDACH	114 (99,6%)	126 (99,4%)
Formació	256 (99,1%)	220 (98,9%)
Del producte (etiquetatge)	84 (99,7)	102 (99,5%)
<b>Total</b>	<b>4877 (83,3%)</b>	<b>4152 (80,9%)</b>

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT

- Si analitzem les dades considerant totes les no conformitats registrades independentment de la seva gravetat, observem taxes de conformitat més baixes, tot i que es mantenen per sobre del 97%, excepte en el cas de les condicions generals d'higiene, que baixa fins al 87,7%. Si calculem la taxa de conformitat general considerant totes les no conformitats detectades, el resultat és un 80,9%, fet que indica que en un 19,1% dels establiments objecte d'inspecció s'han observat una o més no conformitats, encara que siguin lleus. Tanmateix, només en un 0,7% de les inspeccions s'han trobat no conformitats prou greus per incoar un expedient sancionador.
- Si fem la mateixa anàlisi, no per establiment sinó considerant el conjunt de no conformitats detectades, veiem que de les 4152 no conformitats detectades només 154 han derivat en expedient sancionador, de manera que només un 3,4% de les irregularitats observades han estat considerades prou greus per proposar la incoació d'un expedient sancionador.

### **Evolució de la verificació d'autocontrols de les empreses alimentàries**

<b>IMPLEMENTACIÓ D'AUTOCONTROLS</b>			
<b>ANY</b>	<b>INSPECCIONS</b>	<b>INCOMPLIMENTS</b>	<b>TAXA DE CONFORMITAT</b>
<b>2009</b>	90	53	41,1%
<b>2010</b>	233	95	59,2%
<b>2011</b>	298	118	60,4%
<b>2012</b>	156	119	23,7%
<b>2013</b>	197	158	19,8%
<b>2014</b>	233	179	23,2%
<b>2015</b>	261	81	68,9%
<b>2016</b>	194	108	44,3%
<b>2017</b>	157	82	47,7%

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya (dades de l'ALCON).

- En l'àmbit de l'autocontrol, l'any 2017 s'observa una la conformitat similar al 2016 i molt per sota de 2015. Les dades de la sèrie històrica disponible no permeten observar una tendència clara havent una certa estabilització al voltant del 50% de conformitat,

cosa que és absolutament insuficient atenen a la importància de l'autocontrol. Continua havent-hi, doncs, un marge de millora important que cal continuar treballant en els propers anys. Tanmateix, a l'any 2017, de les 82 no conformitats detectades cap ha hagut de ser objecte de mesures cautelars o expedients sancionadors ates que no eren de gravetat. Totes les no conformitats han estat resoltes en base a d'un requeriment de correcció a l'empresa responsable. Cal també aclarir que els resultats deriven del programa d'auditories dels sistemes d'autocontrol que consisteix en fer una verificació molt minuciosa, sistemàtica i completa amb uns estàndards molts exigents.

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

#### Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE DE SANCIONADORS/ NO CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT SANCIONADORS/ NO CONFORMITATS
2011	20.426	198/1.193	99%/94,1%
2012	18.524	167/1.085	98,6%/94,1%
2013	13.212	177/613	98,7%/95,4%
2014	15.859	271/3627	98,3%/77,1%
2015	14.799	239/1.812	98,4%/87,8%
2016	14.839	165/3.435	98,8%/76,9%
2017	11.697	154/2778	98,6%/76,3%

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya. (Dades introduïdes al sistema ALCON).

Nota: A partir de 2011 es calcula la taxa de conformitat en base a sancionadors i en base a no conformitats totals

#### Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS						
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Estructural	428	355	221	665	324	494	505
Autoritzacions i registre	23	5	4	17	4	77	136
Condicions generals d'higiene	522	392	272	2.290	1143	2152	1687
Traçabilitat	71	69	28	177	103	233	124

SANDACH	-	-	1	65	29	44	28
Formació	101	80	45	264	177	342	186
Del producte (etiquetatge)	48	184	42	149	32	93	112
<b>Total</b>	<b>1.193</b>	<b>1.085</b>	<b>613</b>	<b>3.627</b>	<b>1.812</b>	<b>3.435</b>	<b>2778</b>

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya. (Dades introduïdes al sistema ALCON).

- L'any 2017, la taxa de conformitat en les condicions dels establiments de venda al detall es mostra estable respecte als anys anteriors i per sobre del 98% si la calculem basant-nos en els expedients sancionadors incoats. Si fem el càlcul respecte a totes les no conformitats registrades, la taxa de conformitat se situa en un 76,3%, és a dir, en un 26,7% dels establiments inspeccionats s'han trobat una o més irregularitats, però només es van considerar greus en un 0,4% dels casos.
- Les dades desagregades sobre els tipus d'incompliments detectats en els diferents sectors del comerç de venda al detall mostren que la majoria de no conformitats es refereixen a les condicions generals d'higiene (1.687). Es tracta del tipus d'incompliment que explica la reducció de la taxa de conformitat general observada des de 2014. Part de les oscil·lacions poden ser degudes a modificacions dels sistemes de control i de gestió de la informació, que fan que es registrin no conformitats que abans no eren incorporades al sistema. Independentment de la causa de les oscil·lacions de les dades, les condicions generals d'higiene són un grup de paràmetres prou important per a la seguretat dels productes perquè sigui recomanable reforçar el control per tal de mantenir els nivells de conformitat més elevats possibles. També cal millorar l'estandardització de la recollida de dades per tal de poder portar a terme un seguiment adequat sobre la base d'indicadors fiables al llarg del temps.

### Principals indicadors dels Cercles de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM)

s	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Percentatge d'establiments alimentaris <b>inspeccionats</b>	26%	27,4%	23,45%	21,1%	18,2%	23,4%	25%	23,7%
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a <b>instal·lacions</b>	59,7%	56,3%	66,1%	69,5%	75,4%	82,1%	83,9%	79,1%

Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de <b>manipulació</b>	-	-	-	-	76,6%	83,8%	84,4%	80,3%
Percentatge d'establiments alimentaris que disposen d' <b>autocontrol</b>	47,2%	36,6%	44,4%	49,5%	69%	71,7%	70,5%	67,3%
Nombre de <b>requeriments</b> per cada 100 establiments	46,4	33,3	39,46	35,6	31,3	16,9	12,3	12,9
Percentatge d'establiments alimentaris amb <b>mesures cautelars</b>	6,1%	4,7%	4,1%	3,6%	2,9%	2,7%	2,4%	2,5%
Percentatge d'establiments alimentaris <b>sancionats</b>	1%	2%	2,4%	3,5%	2,9%	3,6%	3%	2,8%
Percentatge de <b>requeriments resolts</b> favorablement respecte al	77,2%	57,9%	62,3%	63,2%	70,3%	54,9%	55,7%	58,5%
Nombre de brots de <b>TIA</b> per cada 100.000 habitants	-	0,9	0,60	0,81	0,68	0,71	0,84	1,03
Nombre de denúncies rebudes per cada 10.000 habitants	1,7	1,9	1,7	1,8	1,2	1,3	1,4	1,2

Font: Diputació de Barcelona.

- Els Cercles de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM) estan formats, el 2017, per 51 ens locals que comparteixen procediments i indicadors en seguretat alimentària. Aquest conjunt de municipis suposen el 85% de la població de la demarcació de Barcelona.
- Les dades disponibles mostren una situació relativament estable respecte els anys anteriors sense cap tendència clara. Resulta significativa la dada de que només el 58,5% dels requeriments es resolguin favorablement ja que mostra certa resistència a la correcció de les no conformitats una vegada detectades.
- Tant les dades de l'Agència de Salut Pública de Catalunya com les que ofereixen el Cercles de Comparació Intermunicipal mostren que tant en manipulació com en autocontrol, traçabilitat i formació del personal encara hi ha un marge de millora, raó per la qual cal continuar treballant, tot i les dificultats que suposen el nombre elevat d'establiments, l'atomització, la rotació de personal i la diversitat de les característiques dels sectors minoristes i de restauració així com també dels organismes de control responsables.



## 1.5.9. Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments

Pel que fa als riscos de reaccions adverses als aliments, bona part de les possibilitats de prevenció estan en mans de les persones afectades, que han de prendre les mesures adequades per complir les recomanacions dels especialistes en la matèria.

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

### Resultats de la vigilància d'al·lèrgens en aliments a Catalunya. SIVAL 2017

Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància (SIVAL) 2017	Total determinacions	Conforme	No conforme	Taxa de conformitat %
Beta - lactoglobulina (al·lèrgen)	23	23		100,0%
Aperitius fregits (diferents de patates fregides)	3	3		100,0%
Base de pizza refrigerada	2	2		100,0%
Begudes a base de soja, sense sabor	2	2		100,0%
Botifarra fresca de porc	3	3		100,0%
Fiambre de pernil	1	1		100,0%
Fuet	2	2		100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada (burguer meat)	2	2		100,0%
Orxata de xufla esterilitzada	1	1		100,0%
Pernil cuït	2	2		100,0%
Torró de Xixona	2	2		100,0%
Xocolata	3	3		100,0%
Caseïna (al·lèrgen)	23	21	2	91,3%

Aperitius fregits (diferents de patates fregides)	3	3		100,0%
Base de pizza refrigerada	2	2		100,0%
Begudes a base de soja, sense sabor	2	2		100,0%
Botifarra fresca de porc	3	3		100,0%
Fiambre de pernil	1	1		100,0%
Fuet	2	2		100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada (burger meat)	2	2		100,0%
Orxata de xufla esterilitzada	1	1		100,0%
Pernil cuit	2	2		100,0%
Torró de Xixona	2	2		100,0%
Xocolata	3	1	2	33,3%
<b>Gluten (al·lèrgen)</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		<b>100,0%</b>
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	2	2		100,0%
Botifarra fresca de porc	3	3		100,0%
Fiambre de pernil	2	2		100,0%
Fuet	3	3		100,0%
Galetes sense gluten	3	3		100,0%
Pasta alimentosa simple d'arròs	2	2		100,0%
Paté de salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.)	1	1		100,0%
Pernil cuit	2	2		100,0%
Quèetchup	2	2		100,0%
Salsa mostassa	2	2		100,0%
Torró de Xixona	2	2		100,0%
<b>Lactosa (al·lèrgen)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>100,0%</b>
Formatge madurat, pasta semitova/semidura sense lactosa	5	5		100,0%
Llet UHT semidesnatada sense lactosa	5	5		100,0%
<b>Proteïna d'ametlla (al·lèrgen)</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>100,0%</b>
Pebre vermell, pols	7	7		100,0%
Xocolata en bombó	2	2		100,0%
<b>Proteïna d'avellana (al·lèrgen)</b>	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>100,0%</b>
Pebre vermell, pols	7	7		100,0%
Xocolata en bombó	2	2		100,0%
<b>Proteïna de cacauet (al·lèrgen)</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>92,9%</b>
Aperitius fregits (diferents de patates fregides)	3	3		100,0%

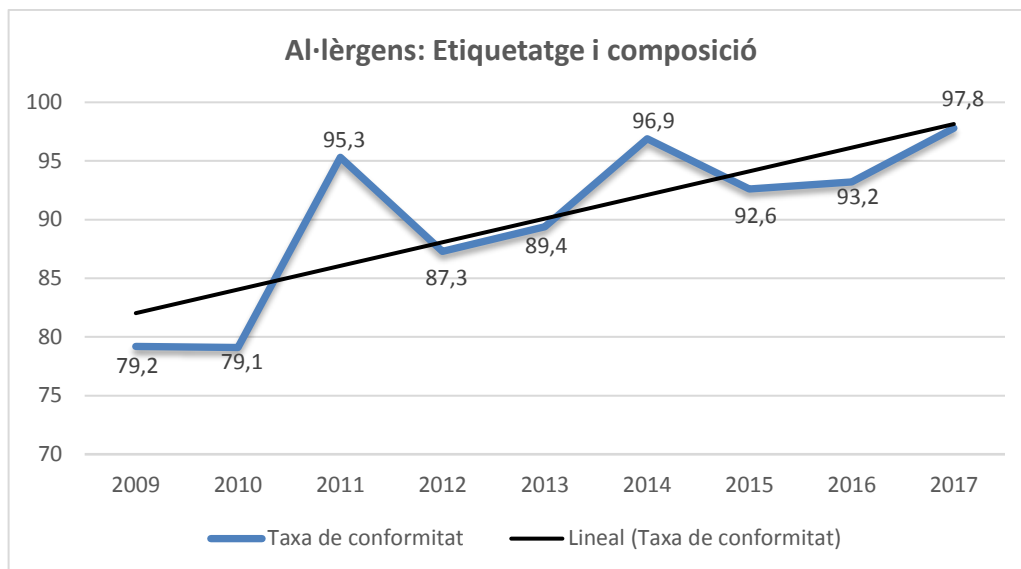
Pebre vermell, pols	7	7		100,0%
Torró de Xixona	2	1	1	50,0%
Xocolata en bombó	2	2		100,0%
Proteïna de clara d'ou (al·lèrgen)	10	10		100,0%
Formatge emmental, ratllat	2	2		100,0%
Galetes maria	2	2		100,0%
Gelatina, maduixa	2	2		100,0%
Pasta alimentosa simple precuïta	3	3		100,0%
Paté de salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.)	1	1		100,0%
Proteïna de nou (Juglans regia) (al·lèrgen)	7	7		100,0%
Pebre vermell, pols	7	7		100,0%
Proteïna de peix (parvalbúmina)	4	4		100,0%
Olives farcides de pebrot	4	4		100,0%
Proteïna de soja (al·lèrgen)	6	6		100,0%
Fiambre de pernil	2	2		100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada (burger meat)	2	2		100,0%
Pernil cuït	2	2		100,0%
<b>Totals</b>	<b>139</b>	<b>136</b>	<b>3</b>	<b>97,8%</b>

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT

## Evolució del Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris a Catalunya.

ANY	CONTROLS REALITZATS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2009	101	21	79,2%
2010	236	43	79,1%
2011	172	8	95,3%
2012	110	14	87,3%
2013	94	10	89,4%
2014	97	3	96,9%
2015	94	7	92,6%
2016	104	6	93,2%
2017	139	3	97,8%

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut (ASPCAT).



- Les dades de 2017 mostren una conformitat superior a la de tota la sèrie històrica amb dades disponibles. La tendència des de 2009 ha estat clarament creixent, amb resultats que superen el 90% de conformitat a partir de 2014.
- Tot i que la taxa de conformitat és relativament elevada, es continuen detectant no conformitats en un àmbit en què cal assolir un compliment estricte, ateses les potencials conseqüències per a la salut de les persones afectades. Cal continuar reforçant, doncs, les mesures de control i de sensibilització dels operadors, a fi que millorin l'autocontrol i l'etiquetatge dels productes que treuen al mercat, ja que es tracta d'una qüestió molt important per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

# 2

## Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària



## 2.1. Organismes modificats genèticament

**Resultats de les mostres analitzades respecte a OMG no autoritzats en el sistema de vigilància dels aliments de Catalunya de l'ASPCAT.**

<b>VIGILÀNCIA D'OMG NO AUTORIZATS</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
	<b>N/TC</b>	<b>N/TC</b>	<b>N/TC</b>		
<b>Arròs Bt63</b>	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	-
<b>Arròs ke feng6</b>	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	-
<b>Arròs Cry1A@</b>	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	-
<b>Arròs KMD1</b>	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	-
<b>Llinosa marró FP967</b>	5/100%	5/100%	5/100%	-	-
<b>Total de determinacions d'OMG no autoritzats</b>	<b>25/100%</b>	<b>25/100%</b>	<b>25/100%</b>	<b>20/100%</b>	<b>-</b>

Font: ASPCAT.

- Durant el període 2012-2016, s'han fet 20-25 determinacions per any, sense que se n'hagin detectat no conformitats en matèria d'OMG (taxa de conformitat del 100%). Totes les mostres analitzades s'han recollit en establiments minoristes. Totes les mostres s'han enviat a analitzar al Centre Nacional d'Alimentació (CNA). La tècnica emprada ha estat l'anàlisi de detecció i identificació per RCP simple i RCP imbricada de seqüències específiques d'ADN.
- Les dades disponibles de l'any 2016, juntament amb les recollides en els darrers anys, ens permeten afirmar que les no conformitats relacionades amb la comercialització d'OMG no autoritzats són molt poc freqüents a tota la Unió Europea. Hi ha un baix nombre d'irregularitats, associades majoritàriament a productes procedents de països tercers que es detecten durant els controls fronterers. A l'any 2017 no s'han analitzat OGM.

## 2.2. Benestar animal

### 2.2.1. Benestar animal en explotacions

#### Inspeccions de les condicions de benestar animal a l'explotació ramadera.

	TAXA DE CONFORMITAT (SANCIONADORS) / TAXA DE CONFORMITAT (NO CONFORMITATS TOTALS)
2009	1.567/316 (80%)
2010	1.529/236 (84,5%)
2011	965/1348 (6,11%)
2012	954/105 (88,99%)
2013	1.159/67 (94,2%)
2014	914/89 (90,3%)
2015	740/61 (82,4%)
2016	602/70 (88,3%)
2017	688/44 (93,5%) 688/93 (86,1%)

Font: DARP

Nota: a partir de 2017, s'indica el nombre d'inspeccions i no conformitats i la taxa de conformitat en tant per cent corresponent en base als expedients sancionadors incoats i a les no conformitats totals.

- Al llarg de l'any 2017 s'han inspeccionat un total de 688 explotacions ramaderes per verificar l'aplicació correcta de les normes de benestar animal, amb l'obtenció d'un grau de conformitat del 93,5% considerant les infraccions greus que han generat un expedient sancionador. Això suposa gairebé 7 punts més que l'any anterior i una tendència clarament creixent des de 2008. Si fem el càlcul en base a les no conformitats totals la taxa de conformitat el situa en un 86,1%.
- Com a conclusió, cal destacar que el grau de compliment de les condicions establertes a la normativa és molt elevat. La majoria de les no conformitats són degudes a irregularitats de poca rellevància i es tracta, principalment, d'irregularitats relacionades amb els registres documentals, amb els materials d'enriquiment ambiental i amb el tipus de sòl de les instal·lacions que allotgen els animals.



## 2.2.2. Benestar animal en el transport

### Resultats de les inspeccions de benestar animal durant el transport. Taxa de conformitat

	TAXA DE CONFORMITAT (SANCIONADORS) / TAXA DE CONFORMITAT (NO CONFORMITATS TOTALS)
2012	56,9%
2013	57%
2014	59,2%
2015	133/39 (70,6%)
2016	118/11(90,7%) 118/54 (54,2%)
2017	96/3 (96,8%) 96/37 (61,5%)

Font: DARP

Nota: a partir de 2016, s'indica el nombre d'inspeccions i no conformitats i la taxa de conformitat en tant per cent corresponent en base als expedients sancionadors incoats i a les no conformitats totals.

- El DARP ha dut a terme durant l'any 2017 un total de 96 controls de benestar animal en transport. Les dades generals mostren una taxa de conformitat del 61,5% si considerem el total de no conformitats trobades. Em base a les dades dels expedients incoats la taxa de conformitat és del 96,8%, de manera que només en un 3,2 dels controls efectuats s'han trobat infraccions greus.
- Atenent els resultats dels controls realitzats, es pot concloure que, a Catalunya, el transport de bestiar es fa d'una manera adequada pel que fa al benestar dels animals, ja que no s'han detectat irregularitats que hagin pogut ocasionar lesions o patiments innecessaris als animals. La majoria de no conformitats corresponen a irregularitats en la documentació que acompanya el trasllat dels animals. De les 37 deficiències detectades en 96 controls, s'ha constatat que la majoria (34) estaven relacionades amb el fet de no acreditar formació obligatòria. Les pràctiques de transport, espai, alçària i subministrament d'aigua disponibles es posicionen en segon lloc amb 3 no conformitats que suposen un 3,3% del total.

## 2.2.3. Benestar animal a l'escorxador

### Programa de control del benestar animal en el sacrifici

ANY	TAXA DE CONFORMITAT (SANCIONADORS) / TAXA DE CONFORMITAT (NO CONFORMITATS TOTALS)	
	ESTRUCTURAL	OPERACIONAL
2016	151/14 (90,7%)	151/98 (35,1%)
2017	147/5 (96%)	147/96 (65,8%)

Font: DARP

Nota: a partir de 2016, s'indica el nombre d'inspeccions i no conformitats i la taxa de conformitat en tant per cent corresponent en base als expedients sancionadors incoats i a les no conformitats totals.

- L'any 2017, es van fer 147 controls en matèria de benestar animal als escorxadors de Catalunya. En 96 s'ha detectat algun tipus de no conformitat, tot i que només ha calgut incoar 5 expedients sancionadors de manera que s'obté un 96% de conformitat en base a expedients incoats i un 65,8% si tenim en comte tots els tipus de no conformitats.
- Els resultats indiquen que el número d'escorxadors que presenten no conformitats és inferior als que compleixen amb tots els paràmetres. Malgrat això, en certs aspectes no hi ha una evolució positiva des de l'aplicació del Pla de Control, entre els quals destaca la manca d'acreditació de la formació dels operaris d'escorxador. Els operaris que treballen amb animals vius en ocasions no acrediten que disposen de la formació ni la capacitat que requereix la normativa i/o no apliquen els coneixements que haurien d'haver adquirit. Els possibles factors que incideixen en aquestes no conformitats poden ser que la formació rebuda no és suficient o la metodologia per determinar l'assoliment dels conceptes no és adequada.
- Els resultats de les actes de control general en els 147 escorxadors han estat els següents:
  - 51 escorxadors complien totalment amb els requeriments referents al benestar animal en el sacrifici
  - 96 escorxadors no complien amb els requeriments referents al benestar animal en el sacrifici, dels quals 91 presentaven no conformitats que han

estat objecte de requeriment de l'adopció de mesures correctores i 5 escorxadors han tingut no conformitats que han derivat en la proposta d'incoació d'expedients sancionadors

- Els resultats generals mostren el mateix percentatge de compliment que l'any 2016 amb un tendència creixent si fem la comparació amb les dades disponibles des de l'any 2009.

## 2.3. Control oficial de la qualitat i lluita contra el frau agroalimentari

### Notes relatives a la interpretació de les dades dels resultats d'inspecció.

Tot seguit s'inclouen alguns quadres on figuren les dades dels resultats d'inspecció de l'exercici 2017.

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

La proporció d'infraccions detectades que s'indiquen en els quadres següents s'ha d'interpretar amb cautela, ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o mitjà d'acord amb l'anàlisi de riscos que efectua la Sub-direcció General en compliment del Reglament (CE) 882/2004 i, en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat globalment.

Les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, qüestió que posteriorment ha de ser dirimida en el corresponent procediment sancionador obert a l'operador que presumptament va cometre les infraccions.

### Empreses inspeccionades.

SECTORS	NOMBRE
Carns i derivats carnis	45
Fruites i hortalisses fresques	16
Olis vegetals	17
Productes vitivinícoles	6
Farines, cereals i altres	6
Plats preparats	13
Cafès i infusions	6
Productes de la pesca	10
Altres	13
<b>Total</b>	<b>132</b>

Nota: L'apartat Altres inclou llegums i arròs, fruits secs i fruita dessecada, conserves vegetals, conserves de peix, mel, gelats i condiments i espècies

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

## Controls exploratoris per a l'avaluació del risc de no conformitat

SECTORS	TOTAL
Carns i derivats	42
Fruites i hortalisses fresques	20
Farines, cereals i altres	19
Productes vitivinícoles	15
Cafès i infusions	7
Olis vegetals	11
Plats preparats i altres	20
Fruita seca i fruita dessecada	13
Productes de la pesca	14
Condiments i espècies	6
Conserves vegetals	6
Altres	20
<b>Total</b>	<b>193</b>

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

## Mesures cautelars i correctives aplicades

### Mesures adoptades

- 31 Partides immobilitzades
- 26.106 etiquetes i publicitat immobilitzades
- 7.711 quilos de producte immobilitzats
- 9 suspensions d'activitats i comercialització o controls previs de productes
- 5.031 litres de vi immobilitzats

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

## Resultats globals del control oficial de la qualitat i lluita contra el frau agroalimentari. Controls en empreses inspeccionades

SECTOR	NOMBRE DE CONTROLS	NO CONFORMES
Carns i derivats carnis	272	127
Olis vegetals	130	60
Fruites i hortalisses fresques	81	33
Productes vitivinícoles	59	24
Farines, cereals i altres	48	10
Cafès i infusions	53	9
Productes de la pesca	71	28
Plats preparats	73	34
Altres	98	33
<b>Total</b>	<b>885</b>	<b>358</b>

Nota: L'apartat Altres inclou llegums i arròs, fruits secs i fruita dessecada, conserves vegetals, conserves de peix, mel, gelats i condiments i espècies  
 Font: Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

## Mostres de productes per a anàlisi

SECTOR	NOMBRE DE MOSTRES	NO CONFORMES
Carns i derivats carnis	21	4
Olis vegetals	32	9
Fruites fresques	11	3
Farines, cereals i altres	9	3
Productes de la pesca	16	3
Cafè i infusions	24	1
Conserves vegetals	5	3
Altres	5	0
<b>Total</b>	<b>123</b>	<b>26</b>

Nota: L'apartat Altres inclou conserves de peix, condiments i espècies i plats preparats  
 Font: Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

## Comprovacions de l'etiquetatge

	NOMBRE DE CONTROLS	NO CONFORMES
Carns i derivats carnis	183	138
Olis vegetals	51	41
Plats preparats	42	31
Productes vitivinícoles	32	22
Cafè i infusions	26	14
Condiments i espècies	18	13
Fruites fresques	17	6
Fruita seca i dessecada	13	9
Farines, cereals i altres	10	4
Llegums i arròs	8	8
Conserves de peix	7	7
Productes de la pesca	37	32
Conserves vegetals	5	5
Altres	11	11
<b>Total</b>	<b>460</b>	<b>341</b>

Nota: L'apartat Altres inclou additius, aromes i enzims, edulcorants naturals i derivats, derivats lactis, gelats i productes vitivinícoles aromatitzats  
 Font: Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. DARP.

Els programes d'inspecció del Pla general d'inspecció, que desenvolupa la Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari, durant l'any 2017 van afectar els sectors que a continuació s'indiquen i dels quals també s'especifiquen les infraccions més rellevants que han estat detectades en les inspeccions dutes a terme.

## Principals infraccions detectades, per sectors

### TIPUS DE PRODUCTE I PRINCIPALS INFRACCIONS DETECTADES

#### 1. PRODUCTES CARNIS

##### 1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

###### Denominació de l'aliment

- Ús de les denominacions hamburguesa i burger meat en productes que no ho són.
- Manca acompanyant la denominació de venda les indicacions "amb proteïna de llet afegida" "amb proteïna afegida d'origen animal diferent" o "amb aigua afegida" o "embolcall no comestible".
- Denominacions d'aliments no ajustades a normativa o irregulars (llonganissa extra de muntanya, espatlla serrana).
- Manca denominació o ús de denominació incompleta en productes ibèrics.
- Denominació de venda incompleta

###### Ingredients

- Discrepàncies en la indicació de determinats ingredients, entre els indicats a l'etiquetatge i els que consten a les fitxes tècniques dels proveïdors en pernills i espatlles ibèriques d'aglà.
- Ús de dues llistes d'ingredients amb informació contradictòria entre si.
- Manca la indicació de l'ingredient aigua.
- Manca d'indicació del percentatge de l'espècie de la carn quan es ressalta en l'etiqueta (QUID).
- Indicació incorrecta d'ingredients (retall o magre, carn, proteïna vegetal, espècies naturals).
- Manca de declaració de l'ingredient diferencial.
- Mencions enganyoses i fraudulentades en la descripció d'ingredients: magre quan són retalls de cap o esòfags, pernil serrà quan és pernil curat, carn quan és carn separada mecànicament.
- Els ingredients no es declaren en l'ordre decreixent ponderal.
- Designació incorrecta de la categoria d'ingredient "carn de porc" i del greix.
- Indicació en etiquetes d'ingredients que, d'acord amb els registres de traçabilitat, no intervenen en la fabricació del producte ("proteïnes de llet"; "greix").

###### Additius

- Indicació incorrecta d'additius.
- Omissió de la declaració d'additius utilitzats en la llista d'ingredients.
- S'indiquen additius que no s'incorporen al producte.
- Manca d'indicació del nom de la categoria dels additius.
- Indicació d'additius no autoritzats

###### Indicacions obligatòries

- Manca nom o raó social i/o domicili o s'indica de manera incompleta.
- Manca de mencions obligatòries que han d'acompanyar la denominació: ús de proteïnes de llet afegides en embotits crus curats però que no consten acompanyant la denominació i ús de proteïnes afegides de boví.
- Comercialització de pernil curat en el mercat francès sense presentar la informació obligatòria de l'etiquetatge en francès.

- Omissió o presentació irregular en altres indicacions obligatòries.
- Manca indicar el nom de l'Entitat Certificadora en etiquetes de productes ibèrics.

#### Mencions

- Manca indicar “% de raça ibèrica” en pernils i espatlles ibèriques.
- Manca designació obligatòria per tipus racial (ibèric) en la denominació de venda en pernils i espatlles d'aglà.
- Manca el tipus d'alimentació en productes ibèrics.
- Ús incorrecte de la menció facultativa “Reserva” en pernils i espatlles ibèriques.
- Referències a l'artesania alimentària sense tenir-hi dret.
- Ús de mencions, imatges i qualificatius enganyosos o que valoritzen el producte: aglans en etiquetatge d'un Pernil Ibèric de “Cebo”, “l'autèntic embotit de muntanya”.
- Mencions facultatives que indueixen a error “Jamón Bodega Gran Reserva”. “Bodega” i “Gran Reserva” són mencions facultatives que fan referència a períodes mínims diferents de curació de pernils i espatlles.

#### Visibilitat de la informació alimentària:

- Visibilitat insuficient de la informació alimentària obligatòria (ingredients i informació nutricional) ja que l'alçada de la xifra és inferior a la legislada (1,2 mm).

#### Informació nutricional

- Manca la declaració de “sucres” i “sal” en pernils i espatlles ibèriques de bellota.
- Manca la declaració de la informació nutricional en espatlles ibèriques d'aglà i en pernils curats.
- Ordre de declaració incorrecte en pernils i espatlles ibèriques.
- Manca la declaració de la informació nutricional obligatòria i de determinats nutrients.
- La informació nutricional obligatòria no es presenta en forma de taula quan la dimensió de les etiquetes ho permet.
- Presentació de la informació nutricional irregular

#### Marques sanitàries

- Etiquetes en les quals no consta marca sanitària, que és obligatòria.
- Etiqueta en la qual consten simultàniament dues marques sanitàries de dos operadors diferents.

### **2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.**

- Presència d'additius per sobre dels límits autoritzats o no declarats.
- Ús d'additius no autoritzats, utilització de l'additiu E-202 en un producte carni curat madurat, quan només està autoritzat per a tractament de superfície de productes carnis no sotmesos a tractament tèrmic, o l'ús de sulfits en productes carnis curats madurats.
- Irregularitats analítiques en paràmetres fisicoquímics.
- Ús d'extractes no autoritzats com l'extracte d'acerola, extracte de pebre vermell dolç i de suc de remolatxa en productes carnis curats madurats

### **3) Infraccions de traçabilitat.**

#### Identificació de productes

- Manca d'identificació de productes intermedis

#### Registres

- Manca de registres d'assecatge i maduració en llonganissa.
- Registres de traçabilitat insuficients.
- Manca de registres de manipulacions (desossat, llescat i envasat) en pernils curats, espatlles curades i altres productes curats (llom, Xoriço i Llonganissa).
- Es detecten productes ibèrics comercialitzats i en existència, per als quals no es justifica la compra o que no poden ser correlacionats a través dels registres amb les matèries primeres adquirides.
- Els registres no s'ajusten a la realitat de les manipulacions ni el moviment dels productes. (pernils curats).

#### Documents d'acompanyament i comercials

- Falsificació mencions “*ibèrica*” i “*bellota*” ja que correspon a espatlles curades.



### Traçabilitat en general

- La traçabilitat no queda garantida pel que fa a les quantitats elaborades, ni pel que fa al tipus de peces de carn utilitzades per a l'obtenció dels productes controlats.

### **4) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats.**

#### Additius

- Ús de sulfits en llonganissa de pagès, producte en el qual no estan autoritzats.
- Ús del producte VI PLAST (E-1208 (copolímer d'acetat de vinil) additiu no autoritzat) en pernil curat.
- Ús de de nitrats superant el màxim permès en l'elaboració de llonganissa de pagès.

### **5) Infraccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP, ecològics o d'altres signes de qualitat diferenciada.**

- Ús indegut en etiquetatge de pernills ibèrics d'aglà desossats del nom DOP "GUIJUELO", del logotip DOP GUIJUELO i segell europeu DOP GUIJUELO.
- Ús indegut en etiquetatge de pernills curats del nom "JAMON SERRANO" inscrita en la Especialitat tradicional Garantida "ETG JAMÓN SERRANO".
- Falsificació de la menció "SERRANO" en la comercialització de pernills curats.
- Manipulació i comercialització de Productes Ibèrics sense tenir contractats els serveis d'una entitat de certificació.
- Manipulació i comercialització de pernills amb denominació "SERRANO" sense tenir contractats els serveis d'una entitat de certificació.

## **2. PREPARATS DE CARN**

### **1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.**

#### Denominació de l'aliment

- Engany en la denominació de "Carn picada" quan el producte, segons la seva elaboració és un preparat de carn.
- Ús de la denominació hamburguesa quan el producte és un burger meat.
- Denominacions d'aliment fraudulenta per canvi en la categoria de la carn de l'animal de l'espècie vacuna que s'usa en l'elaboració del preparat de carn.
- Denominacions de venda que no s'ajusten a la denominació legal, habitual o descriptiva.
- Ús denominacions de venda enganyoses, en les quals es destaca en la denominació la carn d'una espècie animals ("Hamburguesa de vedella"), quan en realitat el producte conté carn d'altres espècies animals (Carn de porc).

#### Ingredients

- Manca de la menció preceptiva "ingredients" precedint la llista d'ingredients.
- Manca declarar ingredients i/o categories d'ingredients en la llista d'ingredients.
- Utilització indeguda de la categoria d'ingredients "Carn de porc" i "Carn de vedella" en la llista d'ingredients d'un Preparat de carn perquè es tracta d'ingredients essencialment grassos o vísceres (greix, cor de porc, o cor de vedella).
- Indicació d'ingredients que no s'ajusten a la denominació legal o habitual o descriptiva.
- Indicació falsa o incorrecta dels percentatges dels ingredients carnis que s'indiquen en la llista d'ingredients.
- Manca la indicació del percentatge d'incorporació dels ingredients que es destaquen a la denominació de producte.
- Omissió en la llista d'ingredients dels ingredients d'un ingredient compost.
- Designació incorrecta d'ingredients: s'utilitza la denominació "Pa ratllat" per a designar un ingredient consistent en "Blat de moro torrat i triturat, sucre, sal i emulsionant (E-322)".

#### Additius

- No s'indica el nom de la categoria dels additius o es fa de manera incorrecta, per exemple la menció "sinèrgic d'antioxidant".
- Indicació de l'additiu no autoritzat E 201.
- Ús de sulfits per sobre de la quantitat autoritzada.
- Barreges d'additius amb identificació incompleta.

#### Indicacions obligatòries

- Manca incloure les mencions relatives a l'espècie de la carn del producte.
- Manca les mencions obligatòries per a la carn picada.
- Comercialització de preparats de carn congelats sense indicar la data de congelació.

#### Mencions

- Ús de la menció "100% NATURAL" de forma enganyosa en l'etiquetatge de preparats de carn, donant a entendre que en els productes no s'han utilitzat additius, quan s'han utilitzat additius i s'han utilitzat extractes vegetals no autoritzats.
- Indicació incorrecta dels percentatges de carn utilitzats, ja que s'indiquen sobre el total de carns utilitzat i no sobre el total de producte.
- Indicacions sobre l'origen de la carn (carn de boví) en preparats de carn que no es corresponen amb l'origen real.
- Utilització de denominacions utilitzades (vedella) que no es corresponen amb les cal utilitzar segons l'edat de l'animal en el moment del sacrifici (anoll).
- Indicació de la data de duració mínima de manera incorrecta.
- Referències a l'artesania alimentària sense tenir-hi dret.
- Ús de mencions, imatges i qualificatius enganyosos o que valoritzen el producte: "l'autèntic embotit de muntanya".

#### Informació nutricional

- Manca d'indicació de cap tipus d' informació nutricional a l'etiquetatge de preparats de carn envasats.

#### **2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes**

- Utilització d'extractes vegetals (Extracte de remolatxa, Extracte de tomàquet i Extracte de romani) no permesos en preparats de carn ("Burger meats" i Preparats de carn picada).
- Utilització de glutamat mono sòdic (E-621) per a fabricar "Hamburguesa de vedella (Burger Meat)", el qual no està autoritzat.
- Comercialització de preparats de carn congelats no conformes: es van congelar al límit de la seva data de durabilitat en fresc i es comercialitzen un cop expirada aquesta data.

#### **3) Infraccions de traçabilitat.**

##### Identificació de productes

- Manca la identificació dels lots o partides de productes en existència en les instal·lacions.

##### Registres

- Manca de registres d'elaboració dels preparats de carn.
- No es porta registre dels productes que entren i surten de la cambra de congelació.
- Registres insuficients que no reflecteixen tots els processos i elaboracions efectuats.
- Els registres de traçabilitat no justifiquen la indicació de l'origen que consta a l'etiquetatge.

##### Traçabilitat en general

- Manca d'elements de traçabilitat entre els albarans d'entrada d'additius i l'ús d'aigua en la traçabilitat de preparats de carn.
- Les fitxes tècniques dels productes no es corresponen amb la composició real dels productes controlats.
- Manca d'elements de traçabilitat de les matèries primeres i de productes: no es justifica les entrades de carn de vacum per a l'elaboració de mandonguilles mixtes de vedella i porc, ni la menció Duroc que consta a les etiquetes, ni les quantitats utilitzades en les fabricacions dels lots de productes.

#### **4) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats.**

##### Additius

- Ús de sulfits de manera irregular en un burger meat que no té el 4% mínim de vegetals.
- Ús de sulfits en hamburguesa i xoriço, en els quals no estan autoritzats.
- Ús de glutamat monosòdic (E-621) en hamburguesa, producte en el qual no està autoritzat.

#### **5) Infraccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP o d'altres signes de qualitat diferenciada.**

- Ús il·lícit de la menció 'ARTESANS' en el rètol comercial de la botiga i en la pàgina web de l'empresa, sense disposar de designació com a empresa artesanal alimentària fabricant de preparats de carn i altres derivats carnis.

#### **6) Obstrucció a la inspecció.**

- No s'ha lliurat tota la documentació requerida per la inspecció.

### **3. ETIQUETATGE DE LA CARN DE BOVÍ i D'ALTRES ESPÈCIES**

#### **1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.**

##### Etiquetatge en general

- Manca d'etiquetatge obligatori en carn de vacum.
- Manquen les indicacions "nascut a", "país de naixement", "criat a" o "país d'engreix" "especejat a" i "sacrificat a".
- No s'indica el número d'autorització sanitària de l'escorxador.
- Manca indicar país d'especejament, precedit per "Especejat a:" seguit del núm. o números de d'autorització Sanitària de la Sala o Sales d'especejament.
- Els noms dels països de naixement, d'engreix, de sacrifici i d'especejament s'indiquen amb sigles, i han de constar amb totes les lletres.

##### Denominació de l'aliment

- Comercialització fraudulenta de les diferents categories del boví (anoll per vedella, vedella per vedella blanca).
- Comercialització fraudulents de productes certificats de aviram.
- Denominació incorrecta / incompleta en carn de boví : manca el nom anatòmic de la peça de carn seguit de la denominació de l'animal en funció de l'edat i sexe.
- Denominació incompleta en carn de porcí: "Retall cap" en comptes de "Retall de cap de porc".

##### Indicacions obligatòries

- Manca indicació del país d'engreix i de l'edat sacrifici en bovins de menys de 12 mesos.
- Manca indicar el país d'origen de la carn en carn porc, carn de xai i carn de pollastre.
- Manca de dades obligatòries en l'etiquetatge de la carn de vacum (país de naixement i país de sacrifici).
- Marcatge de dates de consum preferent per duplicat: Fresc i congelat.
- Manca indicar la raó social i l'adreça.
- Manca o s'indica de manera incorrecta la data de congelació i la menció referent a la data de consum preferent.
- Manca indicar les condicions de conservació.

##### Mencions

- Bistec "EXTRA" en carn de vedella quan no hi ha definides categories de qualitat per a la carn fresca de vacum.
- Ús de mencions, imatges i qualificatius enganyosos o que valoritzen el producte, per exemple la menció "Fundació per a la vedella".

##### Visibilitat de la informació alimentària:

- L'alçada de la xifra de les mencions obligatòries és inferior a la legislada.

##### Informació nutricional

- Manca informació nutricional.
- Discrepància declaració contingut de l'ingredient "sal 1%" de la carn picada i el que consta segons informació nutricional.

#### **2) Infraccions de traçabilitat.**

##### Identificació de productes

- Manca d'identificació de productes.

##### Confecció de lots de productes

- Irregularitats en la constitució dels lots: no es respecta que la carn procedeixi d'animals amb el mateix país de naixement.
- Lots d'especejament setmanals, quan la grandària del lot ha de ser com a màxim la producció d'un dia de la sala d'especejament.

##### Traçabilitat en general

- La traçabilitat no queda garantida.
- Carn de Porcí: sistema d'assegurament de la traçabilitat insuficient, al no disposar de la documentació que garanteixi que la menció "Origen Espanya" que consta en les etiquetes és certa.
- Registres de traçabilitat sense dades en relació amb el país d'origen de la carn de porc.
- Carn de xai: Manquen elements de traçabilitat que justifiquin documentalment que les mencions relatives a "País de cria: Espanya" indicades en l'etiquetatge dels productes controlats siguin verídiques.
- Indicació incorrecte dels números de lot en els registres de traçabilitat i etiquetes dels productes controlats.

## **4. BEGUDES ESPIRITUOSES**

### **1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.**

#### Indicacions obligatòries

- Manca la indicació quantitativa d'ingredients en begudes alcohòliques de menys 15% vol.

#### Mencions

- Ús de la menció "rom" de manera molt destacada en la categoria "beguda espirituosa", la qual cosa pot causar confusió al consumidor.

### **2) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats**

- Whisky que no té el grau alcohòlic mínim per a aquest producte (40% vol).
- Ús de l'additiu no autoritzat E-150d (caramel sulfat amònic) en l'elaboració de whisky, quan només està permès el caramel natural E-150a

## **5. FORMATGES**

### **1) Etiquetatge fals, enganyós, o omès.**

#### Denominació de l'aliment

- Manca de la indicació "madurat" en la denominació de formatges.

#### Ingredients

- Manca indicar en la llista d'ingredients la categoria de l'additiu clorur de calci.

#### Indicacions obligatòries

- Indicació incorrecta de la data de consum preferent.

### **2) Infraccions de traçabilitat.**

- Manca de relació entre les fitxes de producció dels ingredients i els albarans i les factures dels ingredients.

### **3) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats**

- Ús d'agents de recobriments: additius goma aràbiga (E-414) i goma xantana (E-415) no autoritzats en formatges curats ni en escorça comestible de formatge.

## **6. FRUITES I HORTALISSES**

### **1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.**

#### Mencions falses i enganyoses

- Ús indegut del logotip de “venta de proximitat circuit curt” en la publicitat en internet de l’empresa.
- Falsedat en la indicació facultativa de la mutació de la varietat en pomes.
- Menció ‘primeres’ en l’etiquetatge de pomes de categoria segona, que indueix a confusió en relació a la categoria comercial de la fruita.
- Mencions que indueixen a error relatives al tipus de presentació de pomes. (indica ‘granel’ i es presenta en capes ordenades).

#### Informació obligatòria

- Manca indicació obligatòria del país d’origen en fruita.
- Manca de dades obligatòries en l’etiqueta.
- Manca la indicació obligatòria del calibre en plàtans.
- Manca declarar la categoria comercial en plàtans.
- Manca indicar el pes net en plàtans.
- Manca el símbol comunitari de la IGP Plàtans de Canàries.
- Defectes en la identificació de l’envasador o expedidor: manca el nom de l’expedidor i la identificació és incompleta.
- El calibre s’indica de forma incorrecta.

#### **2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.**

- Incompliment de la norma de comercialització per a pomes.
- Interval de calibres de l’etiqueta que no s’ajusta al comprovat en fruites.
- El número de fruits indicats a l’etiqueta no correspon al comprovat.

#### **3) Infraccions de traçabilitat.**

##### Registres

- Manca de correlació entre registres de traçabilitat i documentació comercial, i la indicació del calibre de la fruita.
- Registres insuficients que no acrediten l’origen de la fruita que consta en l’etiquetatge.
- Manca de registres de manipulacions dels productes (re-envasat).

##### Documentació d’acompanyament i comercial

- Manca indicar mencions obligatòries en l’albarà: país d’origen en poma, mandarina, taronja, ceba, porros, pastanagues; categoria comercial en préssec; categoria comercial i varietat en poma i taronja; categoria i tipus comercial en mandarina.
- Manca o irregularitat en les mencions obligatòries a les factures: nom del producte, categoria comercial, calibre, varietat, color de la polpa, destinació a indústria, país d’origen, “a normalitzar en destinació”, etc.).
- Ús indegut del logotip de “venta de proximitat circuit curt” en albarà de cítrics que no hi tenen dret.
- Manca la indicació obligatòria relativa al destí de la fruita i del país d’origen en factura i/o albarà de venda de fruita per a indústria.

##### Traçabilitat en general

- Pèrdua de traçabilitat en productes fraccionats.
- Els sistema de traçabilitat està mal concebut i és insuficient, ja que no permet assegurar la traçabilitat enrere a partir de les factures de venda.
- En les factures de venda no consten els lots expedits ni tampoc en cap altre registre de l’empresa, per la qual cosa no es poden traçar les partides.

##### Origen

- Indicació d’origen falsa i enganyosa “TARRAGONA” en albarà de cítrics procedents de VALÈNCIA.

#### **4) Infraccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP, ecològics o d’altres signes de qualitat diferenciada**

- Envasat de fruites fresques utilitzant en la presentació mencions protegides (“Peras de Rincón de Soto. DOP. La Rioja”) sense tenir l’autorització necessària.
- Comercialització de fruites fresques utilitzant il·lícitament en la presentació mencions protegides (“Peras de Rincón de Soto. DOP. La Rioja”).
- Ús il·lícit de la menció Ecològic en hortalisses.

## **7. PLATS PREPARATS**

### **1) Etiquetatge i/o publicitat fals, enganyós, il·legible o omès.**

#### Denominació de l'aliment

- Canvi en la identitat del producte, calamar per pota o bacallà per fogaño.
- Denominació de producte falsa, en la qual es destaquen ingredients que no es corresponen als realment utilitzats.
- Denominació incompleta de producte.

#### Ingredients

- Manca de declaració del percentatge d'ingredient diferencial.
- Manca declarar els ingredients dels ingredients compostos.
- Designació incorrecta d'ingredients compostos que no s'ajusta al nom específic de l'ingredient ni correspon a cap designació descriptiva o establerta per costum.
- Canvi en la identitat del producte, formatge blau per roquefort, oporto per vi de licor.
- Manca declarar l'ingredient aigua a la llista d'ingredients.
- Manca declarar ingredients i/o categoria d'ingredients en la llista d'ingredients.
- Indicació d'ingredients que no s'ajusten a la denominació legal (vinagre enlloc de vinagre de vi, gluten enlloc de gluten de blat,..).

#### Additius

- No s'indica el nom de la categoria d'additius.
- Manca mencions obligatòries pels colorants E-102 i E-129

#### Indicacions obligatòries

- Nom o raó social de l'empresa responsable incomplet.
- Manca d'informació obligatòria com són domicili del responsable, % ingredient diferencial, indicació d'al·lèrgens, menció Ingredient,...
- Marcatge de dates no s'ajusten a la normativa.

#### Visibilitat de la informació

- Utilització de mencions obligatòries que consten amb caràcters d'alçada inferior a la mínima que estableix la normativa.
- L'alçada de la xifra que indica la quantitat neta és inferior a la legislada.

#### Informació nutricional

- La informació nutricional no s'indica en format taula quan a l'etiqueta hi ha espai suficient.
- Manca informació nutricional.

#### Al·lèrgens

- Manca indicar al·lèrgens

### **2) Infraccions de traçabilitat.**

#### Identificació de productes

- Manca d'identificació de productes.

#### Registres

- Manca de registres de fabricació.

- Manca de coherència, quant als ingredients que intervenen en la fabricació, entre els diferents registres que integren la traçabilitat i l'etiquetatge dels productes mostrejats.

#### Traçabilitat en general

- No assegurament de la traçabilitat dels productes fabricats, ja que coincideixen diversos lots de la mateixa matèria primera però de diferents proveïdors.
- Defectes sistema de traçabilitat.

#### Balanços de lots

- Els balanços de dos lots de plats preparats es troben en situació irregular (S<DV): les quantitats expedides (S) són inferiors al disponible per la venda (DV). Les diferències són del 40,1% i del 28,3 de les quantitats fabricades.

## **8. OLIS VEGETALS**

### **1) Etiquetatge i/o publicitat fals, enganyós, il·legible o omès**

#### Denominació de l'aliment

- Indicacions enganyoses i que indueixen a error sobre el tipus d'oli.
- Denominació de l'aliment incompleta d'un oli d'oliva conté.
- No s'indica en un text homogeni la denominació del producte oli d'oliva verge extra.
- Indicació d'oli d'oliva verge extra que en realitat és un condiment preparat.

#### Indicacions obligatòries

- Nom o raó social de l'empresa responsable i adreça incompleta o incorrecta.
- Indicació de les dates de durabilitat de manera incorrecta o incompleta.
- Manca la indicació de la data de durabilitat.
- Manca indicar les condicions de conservació a l'emparedat de la calor i de la llum que és una menció obligatòria en olis d'oliva i en olis de sansa d'oliva.
- Manca la informació obligatòria sobre la categoria de l'oli d'oliva en les etiquetes.
- Manca la indicació del lot.

#### Designació de l'origen

- Manca la designació de l'origen en un oli d'oliva verge extra.
- Designació de l'origen de manera incorrecta en oli d'oliva verge extra, fent constar un seguit de països com ara Itàlia, Grècia i Tunis.

#### Mencions enganyoses o que indueixen a error

- Ús d'indicacions facultatives en l'etiquetatge no conformes amb la normativa: Menció "Extracció en fred", quan la temperatura d'extracció registrades són >27°C o no es disposa de registres de temperatura.
- La informació a l'etiquetatge difereix de la que contenen els registres de traçabilitat: "només d'olives arbequines" i "aquest oli d'oliva està fet el 100% d'olives Arbequina" quan es tracta d'un oli comprat a tercers sense indicar la varietat.
- A l'etiquetatge s'indica "està produït a la nostra propietat", "... hem obtingut aquest oli" i "... obtenim un oli ..." quan es tracta d'un oli comprat a tercers.
- Indicació a l'etiquetatge de la menció "Un cupatge de diferents varietats autòctones" quan es comprova que prové d'una única varietat.
- Mencions en etiquetatge i publicitat que indueixen a error o confusió en olis d'oliva verge extra: "Producte natural", "Qualitat superior", "Original" i "Special Selection", insinuant que el producte té característiques particulars quan tots els olis similars tenen les mateixes característiques.
- Mencions sobre la publicitat al web dels olis que atribueixen propietats preventives o bé que suggereixen característiques particulars en productes quan no es poden assegurar.
- Indicació a l'etiquetatge del símbol "e" sense portar registres de pes.
- Indicacions sobre característiques organolèptiques a olis verges sense justificar: fruitat, equilibrat, amarg, dolç i picant.

#### Visibilitat de la informació alimentària

- Manca de visibilitat de la informació alimentària obligatòria: alçada de la xifra inferior a 1,2 mm de la categoria de l'oli, condicions de conservació, i marcat de dates en oli d'oliva verge extra.
- Les indicacions obligatòries, denominació de venda, quantitat neta i designació de l'origen, no figuren en el mateix camp visual.

#### Informació nutricional

- Comercialització de productes sense fer constar cap informació nutricional a l'etiquetatge.
- Irregularitats en la indicació de la informació nutricional (manca indicar la sal, ús d'unitats no reglamentades, etc.).
- Les unitats del valor energètic del producte s'expressen de forma incorrecta en la taula d'informació nutricional.

### **2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.**

#### Anàlisis físiques i químiques

- Defraudació en la composició d'un oli a granel. La mostra no s'ajusta a les característiques de cap categoria d'oli d'oliva ni d'oli de sansa d'oliva ni tampoc d'oli refinat de llavors.
- Defraudació en la composició d'un oli d'oliva verge extra, per paràmetres fora dels límits legiscats: estigmastadiè (paràmetre de puresa).

#### Anàlisis organolèptiques

- Defraudació en la qualitat d'olis d'oliva verge extra per defecte en l'avaluació organolèptica, que corresponen a olis d'oliva verge.

### **3) Infraccions de traçabilitat.**

#### Registres

- Registres de traçabilitat insuficients en relació amb l'oli produït: no es disposa de registres d'envasament; no es disposa de suficients registres que informin de la comptabilitat material del seu producte.
- Manca de registres per a l'acreditació de la categoria de l'oli i altres característiques.
- Registres interns insuficients per determinar la vida útil dels olis d'oliva verge extra.

#### Documents d'acompanyament i comercials

- Falsedat en documents d'acompanyament sobre el lloc de procedència, que no donen informació suficient ni adequada per a establir la traçabilitat dels productes.
- Denominació a la documentació comercial com a oli d'oliva verge extra quan en realitat és un condiment preparat.

#### Traçabilitat en general

- Manca d'un sistema de comptabilitat material.
- Manca de registres de control de procés: envasament.
- Sistema de traçabilitat incomplet.

#### Balanços de lots

- Balanç irregular en oli d'oliva verge extra: no es justifica la venda d'un 7,1% de la quantitat envasada del lot.

### **4) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats.**

- Comercialització d'olis d'oliva sense etiquetar

### **5) Defraudació en la quantitat nominal de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos)**

#### Defraudació de contingut

- Defraudació en el contingut efectiu en oli d'oliva verge extra en envasos de 5 litres.



#### Autocontrol

- Manca de procediments escrits d'autocontrol del contingut efectiu: periodicitat dels controls i de la presa de mostres, criteris d'acceptació/rebuig dels lots, etc.
- Aplicació de criteris erronis per a l'acceptació-rebuig de lots: es contempla com a criteri únicament un tolerància per defecte de l'1% de la quantitat nominal.

#### **6) Infraaccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP, ecològics o d'altres signes de qualitat diferenciada.**

- Comercialització d'un oli d'oliva verge extra que utilitza de forma il·lícita el nom protegit "Les Garrigues" en la publicitat, sense estar emparat per la Denominació d'Origen Protegida "Les Garrigues".

#### **7) Obstrucció a la inspecció.**

- No es lliura tota la documentació requerida a l'acta d'inspecció.

## **9. PRODUCTES VITIVINÍCOLES**

### **1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.**

#### Denominació de l'aliment

- Denominació incorrecte de categoria de producte ( es publicita a la web com a vi natural).

#### Indicacions obligatòries

- Manca o s'indica incorrectament el municipi de l'embotellador

#### Mencions enganyoses

- Indicació de varietats sense justificar.
- Indicació de l'origen del raïm sense justificar.

### **2) Infraaccions de traçabilitat.**

#### Identificació de productes

- Manca d'identificació dels productes continguts en dipòsits: no hi consta la denominació del producte ni la categoria.
- Identificació incompleta i/o incorrecta dels productes

#### Registres

- Manca de Llibres registre.
- Anotacions o assentaments incorrectes o irregulars.
- Manca o pèrdua de traçabilitat dels productes.
- Manca d'anotacions en els diferents Llibres registre: varietats de vins, procedències, destinació, documents d'acompanyament, etc .
- Manca d'actualització d'anotacions dels Registres vitivinícoles: de vins, de mostos, de brises i mares i d'elaboracions.
- Manca especificar la classe de procés en el Llibre Registre de pràctiques enològiques.
- Manca d'enregistrament de l'ús del producte polivinilpirrolidona (PVP).
- Anotació incorrecta d'augment de graus alcohòlics injustificats en sortides cap a registres d'embotellament.

### **3) Falsificació de productes.**

- Canvi de categoria del producte vitivinícol a la comercialització.
- Usurpació del nom d'una DOP i comercialització de "Porto" , "Madere"

### **4) Detecció de falsificacions de producte mitjançant la tècnica dels balanços de productes.**

- Productes en situació comptable de frau i productes en situacions comptables irregulars.

- Manca de justificació documental de vins negres a doll de la campanya 2015/16.
- Diferències greus en el balanç de productes auxiliars (àcid tartàric) que no es justifiquen documentalment.
- Situació comptable de frau: es produeixen canvis entre vi apte D.O. Costers del Segre i D.O. Catalunya.
- Situació comptable irregular: canvis de categories de vi sense DOP a vi DOP.

#### 5) Obstrucció a la inspecció.

- No s'ha lliurat tota la documentació demanada a l'acta d'inspecció.

## **10. FARINES, CEREALS I DERIVATS**

### 1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

#### Denominació de l'aliment

- Discrepàncies entre la denominació "*farina condicionada de blat panificable*" de l'etiquetatge i la que figura en la fitxa tècnica del proveïdor (farina de blat).
- Manca indicar la denominació de l'aliment en un producte de pastisseria.

#### Ingredients

- Discrepàncies entre la denominació de l'ingredient "*Farina de blat*" en etiquetatge de Neules i la denominació de l'ingredient usat.
- Manca la menció "*desgrassat*" en la denominació del producte i en l'ingredient "CACAU EN POLS".
- Declaració incorrecta dels ingredients: manca declarar la categoria d'un additiu i declaració incorrecta de la categoria "Impulsor" que no correspon a cap categoria d'additiu.

#### Mencions enganyoses o que indueixen a error

- Utilització de mencions que indueixen a error al consumidor "PASTELERIA ARTESANA" i "CASERO".

#### Visibilitat de la informació

- Manca de visibilitat de la informació obligatòria: alçada de la xifra que indica la quantitat nominal és inferior a la mínima.
- Manca de llegibilitat de mencions obligatòries: nom de l'empresa i condicions de conservació del producte.

#### Informació nutricional

- Defectes en la presentació de la informació nutricional.
- Es declara clorur sòdic i s'ha de declarar "sal".

### 2) Defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).

- Defraudació del contingut efectiu declarat en l'etiqueta de productes de pastisseria.
- Manca de registres d'autocontrol del contingut efectiu.

## **11. CONSERVES VEGETALS**

### 1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

#### Denominació de l'aliment

- Manca la denominació del producte.
- Manca indicar la categoria comercial del producte.
- Manca d'indicació pasteurització a la denominació de venda.
- Manca de mencions obligatòries en denominació de venda, com és el color o la varietat de l'oliva.

#### Ingredients

- Manca la declaració d'ingredients a la llista d'ingredients.

- Manca de declaració d'ingredients compostos.
- Manca la indicació d'un ingredient com a categoria d'ingredient.

#### Indicacions obligatòries

- Manca indicar la raó social de l'empresa.
- Manca indicar el pes net escorregut del producte.
- S'indica el marcat de durabilitat de manera incorrecte.

#### Mencions

- Menció "artesania" en productes no elaborats per empresa artesana alimentària.

#### Visibilitat de la informació

- Utilització de mencions obligatòries que consten amb caràcters d'alçada inferior a la mínima que estableix la normativa.

#### Registre sanitari

- Indicació del RSIPAC de forma incorrecte.

### **2) Defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).**

- Defraudació en el contingut efectiu.
- El protocol o procediments escrits d'autocontrol del contingut efectiu incomplets i insuficients.

## **12. FRUITA SECA I FRUITA DESSECADA**

### **1) Etiquetatge i/o publicitat fals, enganyós, il·legible o omès**

#### Denominació de l'aliment

- Denominació incompleta del producte: "Macadàmia crua".

#### Ingredients

- Denominació incompleta dels ingredients.

#### Indicacions obligatòries

- Falsificació del país d'origen.
- Manca indicació de l'origen.
- Indicació "producte país", sense especificar el país d'origen o lloc de procedència.
- Indicació de dos orígens diferents en la mateixa etiqueta.
- Manca d'indicació de la raó social o indicació incorrecte d'aquesta.
- Indicació irregular de la data de durabilitat.

#### Mencions

- Ús de la menció "100% natural".

#### Visibilitat de la informació alimentària

- Manca de visibilitat de la informació obligatòria: alçada de la xifra que indica en contingut nominal és inferior a la mínima.

### **2) Infraccions de traçabilitat.**

#### Identificació de productes

- Manca d'identificació de productes.

#### Traçabilitat en general

- Mancances en els registres de traçabilitat: manca de registres de la matèria primera

## **13. LLEGUMS I ARRÒS**

### **1) Etiquetatge i/o publicitat fals, enganyós, il·legible o omès.**

#### Indicacions obligatòries

- Manca de dades obligatòries en l'etiqueta

### **2) Infraccions de traçabilitat.**

#### Traçabilitat en general

- Manca de garanties de la traçabilitat.
- Manca de garanties de la veracitat de la documentació presentada.

### **3) Registres administratius.**

- Manca d'autorització de l'activitat en RIAAC i en RSIPAC.

### **4) Infraccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP, ecològics o d'altres signes de qualitat diferenciada.**

- Ús il·lícit de la menció DOP: Fesols de Santa Pau

### **5) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.**

- No subministrar la informació requerida pels inspectors.
- Subministració d'informació falsa als inspectors

## **14. CONDIMENTS I ESPÈCIES**

### **1) Etiquetatge i/o publicitat fals, enganyós, il·legible o omès.**

#### Indicacions obligatòries

- Manca la indicació del país d'origen en orenga i pebre negre.

### **2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.**

- Defraudació en la qualitat de l'orenga: extracte eteri inferior al legislat i excés d'extracte alcohol·lic.
- Defraudació en la qualitat de pebre negre: excés d'humitat.

## **15. PRODUCTES DE LA PESCA**

### **1) Infraccions d'etiquetatge, publicitat i documentació comercial.**

#### Denominació de l'aliment

- Denominacions falses d'espècies pesqueres.
- Manca menció: "Amb proteïnes afegides" acompanyant a la denominació de venda.
- Denominació falsa en semiconserves: consta "filetes de **anchoa**" en un producte elaborat amb *Engraulis anchoita en comptes de amb Engraulis encrasicolus*.
- Manca indicar la denominació del producte.
- Ús d'imatges enganyoses que valoritzen el producte.

#### Ingredients

- Denominacions comercials falses a declaració d'ingredients.
- Manquen indicar ingredients o es declaren de manera incompleta.

#### Additius

- Manquen indicar additius o es declaren de manera incompleta.
- Manca indicar la categoria dels additius

#### Indicacions obligatòries

- Denominació comercial falsa per canvi d'espècie.
- Manca declaració del nom comercial, nom científic de l'espècie pesquera, l'art de pesca, el mètode producció i país de cria.
- Zona de captura: Indicació errònia de la zona FAO, manca zona i subzona o indicació incorrecta o falsa.
- Denominació comercial de l'espècie pesquera incorrecta o incompleta.
- Manca la data de congelació i la indicació producte descongelat.
- Indicació incorrecta de la data de durabilitat.
- Declaració incorrecta de la quantitat neta i manca indicar les condicions d'utilització.
- Manca indicar el pes escorregut.

#### Mencions enganyoses o que indueixen a error

- Mencions enganyoses "*transformato*" i "*marinato*" en etiquetatge de lloms de tonyina amb una presentació comercial com a "peix fresc" quan el procés d'elaboració d'aquests lloms no justifica aquestes mencions.

#### Visibilitat de la informació alimentària

- Manca de visibilitat de la informació obligatòria: l'alçada de la xifra que indica la quantitat neta és inferior a la mínima.
- Manca de llegibilitat de la menció obligatòria de denominació específica de l'espècie.

#### Informació nutricional

- Manca la taula d'informació nutricional.

### **3) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes**

- Falsificació d'espècies: es comprova per anàlisi d'ADN que el producte etiquetat com a "Llenguado" o "*Solea vulgaris*" és en realitat el producte de nom comercial "Soldado" o "Llenguado negro", que correspon a l'espècie "*Microchirus azevia*".

### **4) Infraccions de traçabilitat.**

#### Registres

- Registres de traçabilitat sense informació en relació amb algunes de les dades de l'etiqueta de producte acabat.
- Registres de fabricació incomplets.

#### Documents d'acompanyament i comercials

- Documentació d'acompanyament amb indicacions enganyoses/falses.

#### Traçabilitat en general

- Manca correlació entre la documentació comercial i el sistema de traçabilitat.
- No correspondència entre dades de la fitxa tècnica de producte acabat i la corresponent etiqueta.
- Anotacions inexactes o que es reproduïen incorrectament a l'etiqueta.

### **5) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats.**

- Ús d'additius no autoritzats.
- Ús de l'enzim transglutaminasa en productes de peix frescos.

### **5) Infraccions de defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).**

- Defraudació en el contingut efectiu.
- Manca de registres d'autocontrol del contingut efectiu.

## 6) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.

- Destrucció de producte intervingut cautelarament sense autorització prèvia.

## **16. MEL**

### 1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

#### Denominació de l'aliment

- Indicació enganyosa "MIEL" quan correspon a un succedani de mel que té com ingredient mel. Acompanyada de dibuixos d'abella, d'insectes i d'hexàgons que suggereixen abelles.

#### Ingredients

- Manca la llista d'ingredients per ordre decreixent de pes.
- Manca la paraula "Ingredients" precedint la llista d'ingredients.
- Manca indicar la quantitat de mel en % que correspon a l'element diferencial, que s'indica a la denominació de venda.

#### Informació obligatòria

- Manca la indicació del número de lot.
- Indicació de la data de duració mínima de manera incorrecta.
- Manquen les condicions especials de conservació i d'utilització.

#### Visibilitat de la informació

- Manca la visibilitat de la informació obligatòria: alçada de la xifra relativa a les mencions obligatòries és inferior al mínim normatiu.

#### Al·lèrgens

- Manca la indicació de tot ingredient o coadjuvant tecnològic que causi al·lèrgia o intolerància.

### 6) Infraccions de traçabilitat.

- Manca d'elements de traçabilitat dels productes comercialitzats: no es poden relacionar les partides fabricades i envasades pel proveïdor amb les partides comercialitzades.

## **17. VINAGRES**

### 1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

#### Mencions enganyoses

- Menció enganyosa relativa al grau d'acidesa del vinagre de vi.
- Menció enganyosa sobre l'origen (Italian).
- Fraus per ús indegut de mencions protegides per DOP (CAVA, RIOJA, PENEDES).
- Denominació de venda "vinagre de vi a l'all" enganyosa.

#### Informació obligatòria

- Manca declarar al·lèrgens (sulfits), llista d'ingredients i aigua afegida.
- Indicació incorrecta de l'additiu (sulfits).
- Indicació del lot no visible fàcilment.

#### Mencions

- Mencions que indueixen a error "procés totalment natural".

## 2) Infraccions de traçabilitat.

### Identificació de productes

- Vinagres sense identificar en barriques.

## **18. CAFÈS I INFUSIONS**

### 1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

#### Denominació del producte

- Denominacions de venda que no s'ajusten a la normativa.

#### Informació obligatòria

- Manca domicili de l'operador.
- Indicació incorrecta de la denominació de l'aliment i de la llegenda de la data de duració mínima.
- No s'indica la menció obligatòria referent al país d'origen del producte o bé s'indica l'origen sense poder justificar-ho.

#### Mencions falses i enganyoses

- Ús il·lícit i fals de mencions "ecològic", "orgánico", "comercio justo" en etiquetatge i publicitat de productes.
- Indicacions d'origens geogràfics falsos.
- Utilització de mencions que indueixen a error al consumidor "artesana", "artesanalment" i "procés natural".

#### Visibilitat de la informació

- Utilització de mencions obligatòries que consten amb caràcters d'alçada inferior a la mínima que estableix la normativa.
- La denominació de l'aliment i la quantitat neta no estan en el mateix camp visual.
- La denominació de venda del producte no està en un lloc destacat de l'envàs.

### 2) Infraccions de traçabilitat i registres.

- Sistema de traçabilitat insuficient per acreditar mencions de l'etiquetatge com ara l'espècie botànica i la proporció de torrat natural i torrefacte.

## **19. GELATS**

### 1) Etiquetatge i/o publicitat fals, enganyós, il·legible o omès

#### Ingredients

- Utilització de denominacions d'ingredients que no es corresponen a l'ingredient utilitzat.
- Omissió a la llista d'ingredients d'ingredients que s'utilitzen en la fabricació del producte.
- Ordre dels ingredients o categories d'ingredients incorrecte.

#### Visibilitat de la informació alimentària

- La informació alimentària (llista d'ingredients i altra informació alimentària obligatòria) no és fàcilment visible ni clarament llegible (lletra negra sobre un fons granat fosc i brillant).

### 2) Infraccions de traçabilitat

#### Registres

- No consta en els registres la quantitat d'aigua afegida, quan en aquests productes són quantitats molt importants.

## **20. ADDITIUS, AROMES I ENZIMS**

### 1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.

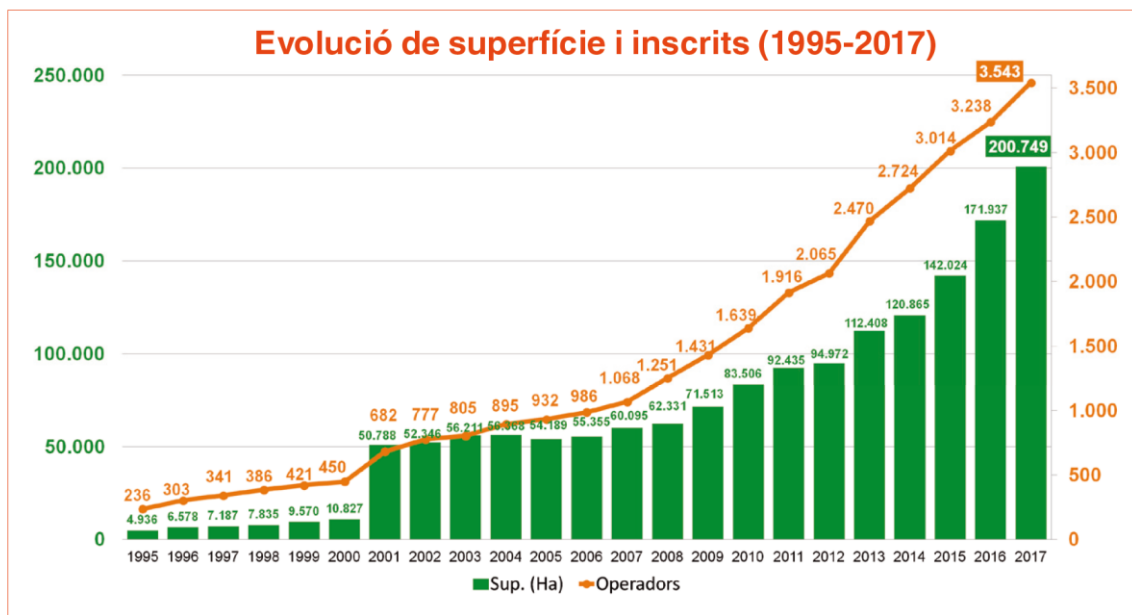
- Omissió d'informació en additius alimentaris no destinats a la venda a consumidor final:
  - Nom o número E, de cada additiu alimentari, o una denominació de venda que inclogui el nom o el número E.
  - Instruccions d'ús, en cas que la seva ommissió no permeti fer un ús apropiat de l'additiu alimentari.
  - Direcció de l'empresa responsable.
  - Indicació de la quantitat màxima de cada component o grup de components subjecte a limitació.

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



## 2.4. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

### Evolució de la superfície i nombre d'inscrits en producció ecològica



### Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció ecològica

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	INCOMPLIMENTS	% OPERADORS AMB INCOMPLIMENTS
2012	2.485	17	99,2%
2013	2.945	19	99,3%
2014	3.464	42	98,7%
2015	3.956	63	98,0%
2016	4.173	57	98,9%
2017	4.461	52	98,4%

Font: DARP.

- Durant l'any 2017 es va registrar un augment del 9,42% d'operadors ecològics inscrits respecte l'any anterior. Per tipus d'activitats, els operadors que més van créixer van ser els importadors (32,43%), seguits pels elaboradors (14,20%) i els comercialitzadors (11,55%). Els productors ramaders van créixer un 8,10% i els productors vegetals ho van fer en un 7,19%. En relació a la superfície de producció ecològica sotmesa a control, el 2017 es va registrar un augment del 16,76% en relació amb la de l'any anterior.
- En relació a les mostres analitzades, el CCPAE va prendre un total de 509 mostres a 396 operadors, el que suposa la realització de controls analítics sobre l'11,18% dels operadors sotmesos a control.
- Pel que fa al DARP, durant aquest exercici va resoldre 601 autoritzacions de normes excepcionals de producció sol·licitades pels operadors ecològics catalans.
- Durant 2017 s'han realitzat totes les visites de control planificades a tots els operadors inscrits a 1 de gener de 2017, excepte en el cas de 107 operadors que van causar baixa durant 2017 abans de rebre la corresponent visita programada. Això suposa la realització de 3.131 inspeccions anuals.
- En conjunt, durant 2017 es va realitzar un total de 4.461 visites de control, el que suposa un increment del 6,9% respecte de 2016.
- El grau general del compliment dels operadors és elevat, ja que només l'1,6% dels operadors sotmesos a control se li ha detectat algun incompliment. Dels 52 incompliments detectats, tots excepte un van ser irregularitats.
- Durant 2017, el CCPAE van prendre un total de 509 mostres a 396 operadors. En relació als resultats d'aquestes anàlisis, veiem que el 4,5% de les mostres analitzades han donat resultats positius a presència de substàncies no permeses en la producció ecològica.
- El CCPAE, davant la detecció de incompliments greus del sistema de producció ecològica, va procedir a la retirada de la certificació en 51 lots de productes, va

suspendre de la certificació d'1 operador i va proposar al DARP l'inici de 56 expedients sancionadors.

- El DARP, per la seva part, ha tramitat 61 expedients sancionadors i 14 recursos d'alçada d'operadors contra resolucions i actes del CCPAE.

## Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció integrada

PRODUCCIÓ INTEGRADA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	EXPEDIENTS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	4.459	17	99,61%
2007	1.633	12	99,26%
2008	1.800	3	99,8%
2009	-	-	-
2010	1.908	2	99,8%
2011	1.835	0	100%
2012	1.806	0	100%
2013	1.756	0	100%
2014	2.020	0	100%
2015	2.878	0	100%
2016	2.547	0	100%
2017	4.554	58	98,7%

Font: Memòria anual CCPAE 2017

- Durant l'any 2017, el Comitè de Certificació ha emès 6.357 informes dels quals s'han derivat l'emissió dels nous certificats als operadors inscrits, així com les actuacions davant els incompliments de la normativa detectats. Les actuacions de seguiment (3.976) junt amb les actuacions aleatòries (452), de valoració d'accions correctores (95) i les dirigides (31) sumen 4554 actuacions en les que s'han detectat 110 incompliments. Arran d'aquests incompliments, el Comitè ha proposat, durant l'any 2017 a fet 58 propostes d'obertura d'expedients sancionadors així com 1 suspensió cautelar i 51 retirades de les indicacions protegides.
  - S'ha portat a terme un total 509 anàlisis de mostres. Les mostres positives respecte al total d'anàlitzes realitzades el 2017 van ser:
    - Superació del límit de sulfurós en vins: 0% (0/14)

- Presència d'antibiòtics: 0% (0/9)
- Positius de multirresidus: 5,1% (22/441)
- Positius OMG (límit detecció/quantificació): 2,22%\* (1/45)

## 2.5. Qualitat diferenciada

### Controls efectuats als operadors i taxes de conformitat en qualitat diferenciada

ANY	DENOMINACIÓ D'ORIGEN GEOGRÀFIC			VINCULADA A TRADICIÓ		
	NOMBRE DE CONTROLS	No CONFORMES	TAXA DE CONFORMITAT	NOMBRE DE CONTROLS	No CONFORMES	TAXA DE CONFORMITAT
2016	214	42	80,37%	37	4	89,2%
2017	287	25	91%	34	19	44,1%

Font: DARP.

### Controls efectuats sobre entitats certificadores i taxes de conformitat.

ANY	NOMBRE DE CONTROLS	NOMBRE DE RESULTATS NO CONFORMES	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2016	3 DOP/IGP	0	100%
2017	5 DOP/IGP	2	40%

- El sistema de qualitat diferenciada regula les figures de protecció següents: denominació d'origen protegida (DOP), indicació geogràfica protegida (IGP), indicació geogràfica de begudes alcohòliques (IG), especialitat tradicional garantida (ETG), marca de qualitat agroalimentària (marca Q), artesania alimentària i inventari de "productes de la terra". Les diverses figures de protecció responen a definicions i conceptes diferents, però totes tenen com a raó de ser la garantia de qualitat envers els consumidors, alhora que són una manera d'avaluar el valor afegit de les produccions.

- Les dades de 2017 mostren taxes de conformitat entre el 44% i el 91% dels operadors i del 40% de les entitats certificadores que se n'ocupen del control. Les entitats de certificació realitzen el control oficial dels plecs amb DOP, IGP o ETG, per delegació del DARP. Aquestes entitats estan sotmeses a les auditories de control que realitza el DARP, dins el marc del Pla Nacional de Control de la Cadena Alimentària del MAPAMA. A l'any 2017, s'ha trobat 2 no conformitats durant aquestes tasques de supervisió, realitzades en 5 plecs de distintius de qualitat.

## 2.6. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris

### Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall

ANY	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES ANALITZADES	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES AMB INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT
2004	392	119	69,6%
2005	423	69	83,6%
2006	490	89	81,8%
2007	560	122	78,2%
2008	517	102	80,2%
2009	464	60	87%
2010	409	42	90%
2011	462	45	90,2%
2012	289	10	96,5%
2013	436	49	89%
2014	426	4	94%
2015	349	75	78%
2016	191	39	79,5%
2017	171	55	67,8%

Font: Agència Catalana del Consum.

## Resultats de les campanyes inspectores de l'Agència Catalana del Consum

		TOTAL	INFRACCIONS	TAXA CONFORMITAT
2015	Inspecció i control alimentari (RIAC)	458	123	73,14%
	Aliments amb declaracions nutricionals	45	15	66,67%
	Productes pastisseria industrial	62	8	87%
	Formatges i formatges ratllats	62	31	50%
2016	Begudes energètiques	14	7	50%
	Derivats carnis tractats amb calor	31	8	74,2%
	Conserves d'Anxoves	30	11	63,3%
	Llets i productes làctics: etiquetatge i composició	55	9	83,6%
	Inspecció i control alimentari envasats i no envasats	371	211	59,36%
2017	Informació obligatòria	288	177	38,5%
	Paté	30	10	66,6%
	Conserves cloïsses	40	22	45%
	Productes làctics sense lactosa	30	14	53,3%
	Formatge	34	9	73,5%
	Sucs naturals	30	5	83,3%

Font: Agència Catalana del Consum.

- Les taxes de conformitat relatives al control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall havien millorat considerablement en el període 2004-2014. Les dades de 2017 mostren que es manté la tendència a la baixa observada a partir de 2015 i es situa en el nivell més baix de tota la sèrie història des de 2009.
- Respecte als resultats de les campanyes de control específiques portades a terme per l'Agència Catalana del Consum, s'observa una baixa taxa de conformitat, especialment pel que fa a informació obligatòria (38,5%) i les conserves de cloïsses (45%) i productes làctics sense lactosa (53,3%).
- Els resultats dels controls efectuats tant en empreses, per part del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, com en comerç minorista, per part de l'Agència Catalana del Consum (ACC), mostren que hi ha marge de millora pel que fa a aspectes de qualitat, etiquetatge i informació, de manera que cal continuar treballant per tal d'assolir taxes de conformitat més elevades.

# 3

Assumpes tractats de manera  
prioritària en àmbits professionals





## 3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

### 3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

#### Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària i grups d'experts

##### PRINCIPALS ASSUMPTE TRACTATS A LES REUNIONS. ANY 2017

- Publicació del Reglament de funcionament intern del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària ([Resolució de 17 de maig de 2017](#))
- Publicació de la [Resolució SLT/2284/2017](#), de 27 de setembre, per la qual s'accepta la renúncia, per raons personals, del president del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària i se n'acorda la substitució
- Reglament de funcionament intern del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària. Criteris d'autoria dels documents del Comitè Científic.
- Aprovació del document "Valoració nutricional i avaluació de riscos sobre el consum de panga".
- Aprovació del document final "El virus de la Hepatitis E. Preguntes i respostes".
- Revisió document de treball preliminar "Extensió de la vida comercial i aprofitament dels aliments".
- *Estratègia comunicativa de seguretat alimentària*. Resultats i debat sobre els temes prioritaris seleccionats.
- Informe preliminar "tractament amb hipoclorit per a la desinfecció de vegetals": petició ASPB.

Font: ACSA.

- L'activitat del Comitè Científic durant el 2017 es va focalitzar especialment en determinades qüestions de funcionament del comitè i en qüestions científiques com són el consum del peix panga, els criteris relatius de la extensió de la data de consum dels aliments per l'aprofitament segur dels aliments, el virus de l'hepatitis E i el tractament dels temes seleccionats dins de marc de l'Estratègia Comunicativa de Seguretat Alimentària sobre la bioresistència o resistència antimicrobiana, l'ús dels fitosanitaris en l'agricultura i l'informe OMS sobre el consum de carn vermella i processada i el càncer.

## Estudis i convenis

### ESTUDIS I CONVENIS ANY 2017

- Elements traça: estudi de dieta total a Catalunya. Avaluació del risc de l'exposició dietètica a elements traça. Avaluació de l'exposició dietètica a antimoni, bari, bismut, estronci i germani. *Publicació dels capítols.*
  - Contaminants de procés: estudi de dieta total a Catalunya. Avaluació del risc de l'exposició dietètica a l'acrilàmida. *Publicació*
  - Contaminants de procés: estudi de dieta total a Catalunya. *Anàlisi de les concentracions de 3-MCPD i èsters diglicídics*
  - *IV Estudi de dieta total a Catalunya.* Programa de vigilància contínua sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de consum més ampli a Catalunya. Avaluació del risc de l'exposició dietètica a metalls pesants: As, Cd, Hg i Pb. *Publicació*
  - *VI Estudi de dieta total a Catalunya.* Programa de vigilància contínua sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de consum més ampli a Catalunya. *Recollida de mostres d'aliments en 12 ciutats de Catalunya i preparació de composites.*
- El 2017, s'ha continuat treballant en els estudis d'exposició en dieta total amb la publicació d'estudis desenvolupats durant l'any anterior i el desenvolupament de l'estudi sobre les concentracions de 3-MCPD i èsters diglicídics.

## Mapa de perills alimentaris

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

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

A partir de l'agost de 2014, l'eina es complementa amb la publicació mensual **Butlletí del Mapa de Perills**, que recull les principals incidències, alertes i casos que s'han registrat durant el mes ([vegeu la publicació a la pàgina web de l'ACSA](#)).

## Temes més destacats publicats al *Butlletí del Mapa de Perills. 2017*

### TEMES DEL BUTLLETÍ DEL MAPA DE PERILLS

#### Gener

- Informe sobre l'ús de substàncies antimicrobianes aprovades en la producció animal de l'FDA
- Estudi de la seguretat alimentària en les llars de la FSIS
- Els deu brots més importants d'origen alimentari del 2016 als Estats Units
- Informe anual de la Xarxa Científica d'Avaluació de Riscos Microbiològics de 2016
- Els productes químics en els aliments de 2016
- Informe de zoonosis de la Unió Europea del 2015
- Comercialització de llet crua als Estats Units
- Retirada de llaunes d'olives farcides d'anxova, elaborades a l'Estat espanyol per motiu d'escorbiments per microorganismes no patògens.

#### Febrer

- La Influença aviària (IA) i la seguretat dels aliments derivats de l'aviram
- Reduir, reemplaçar i repensar l'ús d'antimicrobians en els animals per a producció d'aliments
- Vigilància de la resistència als antimicrobians a Europa 2015
- La caquèxia crònica: abordar els riscos per a la Unió Europea
- Brots de malalties d'origen alimentari a Alemanya l'any 2015
- Baròmetre de la seguretat de la cadena alimentària de Bèlgica
- Alemanya planteja una lluita integrada contra el frau alimentari
- Holanda informa sobre el brot de salmonel·la a Europa
- Control del mercuri en aliments a Àustria
- Com informa als operadors alimentaris l'Autoritat de Seguretat Alimentària Holandesa
- Relacions entre el consum de determinats grups d'aliments i el risc de patir malalties cròniques
- Epidemiologia i estratègies per controlar el *Campylobacter* als escorxadors d'aviram

#### Març

- Resistència als antimicrobians dels éssers humans, els animals i els aliments
- Actualització de dades del brot de Salmonel·la a la UE
- La pesta porcina africana avança lentament als països bàltics i Polònia
- L'EFSA revisa les mesures de control de la llengua blava. Consulta pública sobre l'avaluació del risc de les substàncies presents en els aliments per a lactants de menys de 16 setmanes d'edat.
- EFSA planteja una nova manera per avaluar els plaguicides
- Consulta pública sobre les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments
- França avalua els resultats del bisfenol A en productes d'origen animal no enllaunats
- França avalua els riscos i beneficis de l'aplicació de fitosanitaris amb neonicotinoides
- El Canadà aprova la irradiació de la carn de boví com una altra eina per a la seguretat dels aliments
- L'avaluació acumulativa dels productes fitosanitaris formarà part del procés d'autorització

#### Abril

- "Actuem junts contra el campilobàcter"
- Consulta pública sobre el projecte d'avaluació de la seguretat dels additius en l'alimentació d'animals
- L'ANSES publica una avaluació del risc sobre la planta *Ambrosia psilostachya*
- Nova eina als Estats Units per valorar els perills microbiològics i químics
- L'aplicació de l'alta pressió en la pasteurització

#### Maig

- Estudi de dieta total a Catalunya: Acrilamida
- Situació del brot de botulisme als EUA
- Nova eina per avaluar l'efecte dels enzims alimentaris. L'EFSA publica valors dietètics de referència per a la vitamina K
- Com fer i presentar els expedients de preparats de continuació per a lactants
- Les autoritats sanitàries dels Estats Units retiren 160 tones d'aliments contaminats per productes químics perfluorats (PFOS i PFOA)

#### Juny

- Actualització de la fitxa sobre perills físics de l'eina Mapa de Perills de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

- El mes de juny i la listèria als EUA
- Juliol**
- Els perills físics. Els cossos estranys. Segona part
  - Retirada de milions d'ous de botigues i magatzems a Alemanya i els Països Baixos i se'n bloquegen les vendes a Bèlgica per detecció de fipronil
  - El Regne Unit publica dades sobre prevalença de *Campylobacter* en carn de pollastre cru
  - Publicació de la llista d'incidents alimentaris al Regne Unit
  - Als Estats Units es retiren del mercat 3,2 tones de salsitxes de Frankfurt per la possible presència de fragments d'ous
  - El consum de carn de porc i fetge de porc cru o poc cuit és la causa més freqüent d'infecció per hepatitis E a la Unió Europea
- Setembre**
- Avaluació de la intoxicació per histamina ocorreguda en alguns països de la UE
  - Gestió de l'alerta europea de fipronil en ous al Regne Unit
  - França avalua el risc per als consumidors en relació amb la presència de residus d'amitraz en ous i carn d'aviram
  - Nova guia per a les petites empreses sobre l'aplicació de la norma de seguretat de producció als Estats Units
  - Bacteris a la cuina: *Salmonella* més coneguda que *Campylobacter*
- Octubre**
- Canvis en els consells per al consum d'ous al Regne Unit
  - Recomanacions per a la implementació de la vigilància nacional dels pesticides en l'aire ambiental a França
  - Informe sobre mostreig d'aliments i avaluació dels resultats a Irlanda del Nord
  - Guia en línia de pràctiques correctes d'higiene per a diferents sectors a Dinamarca
  - Agència Federal de Seguretat de la Cadena Alimentària de Bèlgica (AFSCA) AFSCA: informe sobre accions per reduir l'ús d'antibiòtics i de resistències als antibiòtics en medicina veterinària a Bèlgica
  - Brot de *Campylobacter* a EUA, la font del qual són cadells de gos
  - D'ençà de l'1 de maig s'han detectat més de mil afectats per *Cyclospora cayetanensis* als EUA
- Novembre**
- Informe 2015 sobre residus de medicament veterinaris en productes d'origen animal de la UE
  - Brot de *Listeria monocytogenes* PCR serogrup IVb, MLST ST6 a la UE
  - Bulgària, Lituània i Romania tenen la majoria dels casos de triquinosi de l'any 2015
  - Directrius de l'OMS per a un ús prudent d'antimicrobians d'importància mèdica en animals destinats a la producció d'aliments
  - Brot d'Hepatitis A interestatal als Estats Units
  - Informe anual del Sistema d'Informació Microbiològica (SIM), 2016
  - Publicació d'una guia del Regne Unit per ajudar als operadors d'empreses d'aliments i begudes a evitar els sabotatges
- Desembre**
- Informe sobre la vigilància de residus en aliments d'origen animal a Catalunya, any 2016
  - Informe 2016 europeu sobre les zoonosi
  - Informe de la Unió Europea sobre el control de les encefalopaties espongiformes transmissibles (EET) el 2016
  - Nova eina per avaluar l'exposició a additius alimentaris
  - Presentació de la Guia Europea de Pràctiques Correctes d'Higiene per a l'elaboració de formatge i productes làctics artesans
  - Amenaça d'adulteració a la Coca-Cola i altres begudes a Grècia
  - Nova versió en línia sobre la composició nutricional dels aliments a França

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

- Com podem observar, els perills més destacats en el *Butlletí del Mapa de Perills* han estat diversos: Brots per *Listeria monocytogenes*, perills físics, alerta europea per fipronil en ous, brot per histamina a diferents països de la UE, *Campylobacter* com a agent destacat en seguretat alimentària, estudis i informes de països del nostre

entorn. Cal destacar una nova edició de l'Estudi de dieta total a Catalunya específic sobre Acrilamida. Els agents i problemes que es destaquen al mapa de perills han de ser considerats en els sistemes d'autocontrol dels operadors de la cadena alimentària, ja que la informació disponible mostra que no són perills teòrics derivats de teories acadèmiques, sinó que són perills reals que són detectats pels sistemes de control i que són causa de malaltia en la població en forma de brots i casos individuals.

## Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA

### ASSUMPTES 2017

- Nota: Dades de consum preferent i caducitat
- Consulta sobre safates d'alumini per enfornar pa
- Consulta del DARP sobre Migració als aliments des del paper d'alumini en congelació
- Consulta del Parlament sobre la implantació de la moció parlamentària Aliments que fan emmalaltir
- Nota: Ús de *Stevia rebaudiana Bertoni* com a ingredient alimentari
- Informe. Tartrat natural d'origen vínic. Residu o subproducte alimentari
- Avaluació del risc per al consumidor de l'ús experimental d'etoxiquin en pinsos per a vaques lleteres.
- Avaluació del risc per al consumidor de l'ús experimental de l'additiu hidroclozur de lisina en pinsos per a vaques lleteres.
- Opinió sobre el projecte Aliments Purs
- Informe sobre l'Administració competent en matèria d'inspecció sanitària d'establiments minoristes de restauració col·lectiva
- Nota sobre la comercialització de llet crua
- Nota sobre el frau alimentari Carn del Brasil
- Nota sobre *Stevia rebaudiana Bertoni* : Carta Sr. Pàmies al Conseller
- Informe sobre la congelació com a inactivador de *Trichinella* en senglar
- Avaluació del risc per al consumidor de l'ús experimental de l'additiu metionina i lisina en alimentació animal.
- Resposta a la proposta de resolució parlamentària sobre la supressió del panga i tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Avaluació del risc per al consumidor de l'ús experimental de l'additiu Argile Verte du Velay en alimentació animal.
- Resposta a la proposta de resolució parlamentària sobre l'elaboració de perfils nutricionals propis d'ella lluita contra l'obesitat
- Nota: Contaminació dels ous per Fipronil.
- Avaluació de residus de captan en vi
- Avaluació del risc per al consumidor de l'ús experimental de l'additiu Alphasasa de *Bacillus amyloliquefaciens* en alimentació animal.
- Avaluació del risc per al consumidor de l'ús experimental de l'additiu Glucoamilasa de *Trichoderma reesei* en alimentació animal.
- Avaluació del risc per al consumidor de l'ús experimental de l'additiu 3\_nitrooxipropanol (3-NOP) en alimentació animal.
- Avaluació del risc de l'àcid cítric com a antioxidant en tonyina
- Resposta a la Resolució 680/XI del Parlament sobre la supressió del panga i tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Resposta al Síndic de Greuges sobre les Garanties per als nens celíacs en els menjadors escolars

- Informe del compliment de la resolució 552/XI sobre mesures per a millorar la qualitat de vida de les persones celíaques. Moció 250-643/11 de 2016
  - Defensor del Pueblo. Estudio sobre la situación de las personas con enfermedad celíaca en España
- Nota sobre l'ús de fosfats com a additiu alimentari. Kebap

Font: ACSA.

- Entre la informació recollida, destaquen els temes que han tingut un protagonisme especial també en els darrers anys i que han estat objecte d'informes d'avaluació i dictàmens, com són, per exemple, els additius, els coadjuvants tecnològics i els riscos emergents, destacant entre d'altres l'informe d'avaluació del risc de la presència de fipronil en ous, que va ser motiu d'alerta comunitària.
- Cal fer una menció especial dels informes associats a l'activitat del Parlament de Catalunya, com el consum de panga i tilàpia en els menjadors escolars i l'elaboració de perfils nutricionals en la lluita contra la obesitat. que un any més ha estat relacionada amb assumptes recurrents com la malaltia celíaca, .
- Així, doncs, continuem observant que la necessitat de dictàmens i d'informació científica és permanent i que els assumptes que s'hi tracten són molt diversos i variables al llarg dels anys.

### 3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació

**Principals temes tractats a les reunions del grup de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA.**

#### REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES

- Control dels aliments comercialitzats a través d'internet
- Seguretat alimentària en els tastos de promoció comercial de productes agroalimentaris
- Dictamen científic EFSA amb relació a la necessitat de simplificar el sistema de gestió de seguretat alimentària al comerç minorista
- Millora de la comunicació en temes complexos, que creen desconfiança entre el consumidor: càncer/consum de carn; plaguicides i resistències microbianes.
- Informe sobre la distribució de competències en control oficial en restauració col·lectiva social
- Informació nutricional en les etiquetes dels productes
- ACSA-BRIEF sobre neteja i desinfecció
- IX Workshop sobre l'avaluació del risc de la cadena alimentària, que aquest en aquesta ocasió tractarà dels Riscos Emergents en els productes del mar.
- Nou Reglament de Control Oficial el Reglament (UE) 2017/625
- Benestar animal en petits escorxadors
- Grup tècnic del Registre sanitari
- Guia de pràctiques correcte d'higiene en Foods- trucks
- Programa d'avaluació i modernització del control oficial de la cadena alimentària a Catalunya
- Comunicació Alertes alimentaries

## REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES

- Alertes motivades per presència de mercuri en peix: protocol d'actuació
- Informe anual estatal de control oficial
- Planning d'auditories UE per al 2017
- Programa de vigilància de tuberculosi en escorxadors
- Programa de vigilància de resistències als antibiòtics
- Estat de tramitació de projectes normatius: RD estatal sobre flexibilitat i comerç al menor; Decret de caça i de llet crua
- Acreditació Venda de proximitat.
- Notes tècniques interpretatives: Venda d'ous de gallina pel productor directament al consumidor final. Excepcions al marcat; Comercialització d'ous obtinguts en escorxadors de la cloaca de gallines
- Informació referent a les alertes alimentàries per histamina en tonyina
- Informació de fipronil i investigació a conseqüència de la detecció d'aquesta substància en ous a Bèlgica,
- Promoció de bones pràctiques en el sector de la restauració en vers el gluten
- Requisits de Seguretat Alimentària en la donació d'aliments
- Informació comparativa en relació al dictamen científic EFSA sobre flexibilitat en autocontrols

Font: ACSA.

## Principals temes tractats a les reunions de les comissions i els grups de treball. ACSA

### COMISSIÓ D'INFORMACIÓ ALS CONSUMIDORS I ELS USUARIS

- Importància de transmetre la informació que es facilita a través d'aquestes comissions als consumidors.
- Control de la Qualitat Agroalimentària. Informació per part de la SDG d'Inspecció i control Agroalimentari del DARP
- Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol de la Qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries.
- Recopilatori de fitxes informatives sobre la carn i productes carnis
- Recopilatori de fitxes informatives sobre la mel
- Informació per part de la DG de Pesca i Afers Marítims de l'etiquetatge obligatori del peix i de la Campanya per fomentar l'etiquetatge correcte a les peixateries i promocionar el consum de peix de proximitat.
- Presentació de l'eina "Fishchoice" per calcular els riscos/beneficis del consum de peix.
- Informació sobre el panga.
- Informació sobre l'oli de palma
- Informació sobre l'Arsènic en arròs
- Fraus de la carn de Brasil
- Etiquetatge obligatori en begudes alcohòliques
- Enquesta europea sobre la percepció de la resistència als antibiòtics
- Contaminació d'ous amb Fipronil
- Glutamats, revisió per part de l'EFSA de l'addició en alguns aliments.
- Acrilamida, estudi de dieta total i ACSA brief
- Consells per al consumidor: Presentació de la càpsula sobre la informació nutricional
- La seguretat dels bolets
- Consells per assegurar l'absència de gluten en la restauració
- Denúncies per presència d'anisakis a peix
- Jornada sobre Resistències als Antibiòtics

Font: ACSA.

- A partir de la informació recollida, s'observa que les activitats dels fòrums de treball i de coordinació s'han referit a múltiples temes de treball. Iniciatives normatives, acords de

gestió, riscos i problemes emergents han estat, com en anys anteriors, els assumptes més destacats. L'any 2017, els temes d'interès tractats van ser principalment els següents:

- Comerç online
- Comunicació en temes complexos
- Nou Reglament de control oficial
- Qualitat Agroalimentària.
- Alertes alimentaries
- Auditories UE
- Nous projectes normatius estatals
- Etiquetatge obligatori del peix
- Seguretat alimentaria als Foods- trucks
- Eina "Fishchoice" per calcular els riscos/beneficis del consum de peix.
- Informació sobre el panga, oli de palma, Arsènic en arròs.
- Frau de la carn de Brasil
- Informació fipronil i investigació a conseqüència de la detecció d'aquesta substància en ous a Bèlgica
- Contaminació d'ous amb Fipronil
- Acrilamida
- Seguretat dels bolets
- Resistències als Antibiòtics

### 3.1.3. Jornades, congressos i altres activitats

#### Jornades, congressos i altres activitats destacades

##### JORNADES, CONGRESSOS I ALTRES ACTIVITATS 2017

###### Gener

- Introducció als **autocontrols** per a petits i mitjans establiments del sector alimentari
- Conferència Ecsafeseafood Final Event: Seafood Safety: New Findings & **Innovation** Challenges

###### Febrer

- Ús dels **additius** per als petits elaboradors
- XVI Jornada intercomarcal del panís. Reducció del contingut en **micotoxines** en panís, gra i farratge
- Taller sobre **additius** en minoristes de la carn fresca

###### Març

- **Nous aliments** - Cicle de conferències
- Ús dels **additius** per a petits elaboradors
- Curs: **Etiquetatge** de plats cuinats i conserves
- LABS in a CRYSTAL BALL - New trends for multi-components analysis
- Cicle de Conferències: Llegums, cultius, cultura i cuina

###### Abril

- Jornada tècnica: L'assegurament de la **qualitat agroalimentària**, una obligació legal dels operadors
- Elaboració de **conserves** vegetals
- Plan nacional frente a la **resistencia a los antibióticos**
- **Etiquetatge nutricional** per a petits elaboradors
- Introducció als **autocontrols per a petits i mitjans establiments** del sector alimentari

###### Maig

- Mètodes ràpids en higiene, seguretat i qualitat dels aliments
- Aplicació pràctica de l'anàlisi sensorial: el seu dia a dia
- Curs especialització: "Anàlisi de perills i punts de control crítics en alimentació"



- VIII Edición de las Jornadas de Transferencia de Tecnología Internacional en Alimentación, "MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2017"

### **Juny**

- The Future of Food in the EU
- IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Curs "Anàlisi de vulnerabilitat i punts crítics en un pla de **Food Defense**" a Vic
- Principis bàsics en la gestió i comunicació de crisis de seguretat alimentària
- VIII Reunión de la Sociedad Española de Espectrometría de Masas (SEEM)
- Màster de seguretat alimentària

### **Juliol**

- Jornada de Presentació del **nou Reglament de control i activitats oficials**, Reglament (UE) 2017/625
- IX Workshop d'avaluació del risc a la cadena alimentària

### **Setembre**

- Conference: Modern Biotechnologies in Agriculture
- Stakeholder meeting on draft scientific opinion on **Listeria monocytogenes** contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU
- Aliments ecològics-biològics

### **Octubre**

- Joint EFSA/EBTC scientific colloquium on evidence integration in **risk assessment**: the science of combining apples and oranges
- Simposi celiàquia i dieta sense **gluten**
- Etiquetatge alimentari: Taller per a l'adaptació al **Reglament UE 1169/2011**
- 13ª Reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL)
- Jornada sobre el **nuevo Reglamento de Controles Oficiales**: Un nuevo horizonte para la Salud Pública
- Electronic Official Controls of Food and Plant Products
- XXVI Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria

### **Novembre**

- Les **resistències als antibiòtics**: un repte global, una salut
- **Jornada de Presentació del nou Reglament de control i activitats oficials**, Reglament (UE) 2017/625
- XVI Workshop Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria
- 31st EFFOST International Conference 2017
- Dia Nacional de la Seguretat Alimentària
- IV Jornada de Seguridad Alimentaria ADESA
- **Càlcul de vida (durabilitat)** en la distribució dels aliments
- IV Jornada Mengem Sa: Dietes o modes?
- Iniciatives per a la reducció del **malbaratament** al sector agroalimentari
- Producció de bivalves en un marc segur
- 5ª Jornada del Cicle de Conferències d'Alimentació i Salut Responsable
- Official presentation European guide for good hygiene practices in artisanal cheese and dairy production
- 39 Jornadas de productos **fitosanitarios**

### **Desembre**

- Conferència sobre la **percepció i la realitat dels riscos de seguretat alimentària**
- 2nd ASEM conference on **Food safety new policies**, new challenges, new cooperation and technical aspects

Font: web de l'ACSA

Es van organitzar diferents activitats d'intercanvi i divulgació impulsades des de l'Administració de la Generalitat i des d'institucions universitàries i privades. Els temes a què es van dedicar aquestes activitats poden ser un indicador interessant de les qüestions que van tenir més interès o van estar més presents en els àmbits professionals. Destaquen

assumptes com **l'autocontrol, els additius, els nous aliments, el malbaratament alimentari, l'etiquetatge, els sistemes d'assegurament de la seguretat dels aliments i els petits elaboradors d'aliments** així com el nou Reglament de control i activitats oficials, Reglament (UE) 2017/625 que ha generat molt interès entre els professionals.

### 3.1.4. Publicacions periòdiques de l'ACSA

---

#### *Acsa Brief*

##### **TEMES DE L'ACSA BRIEF 2017**

- Resistència als antimicrobians
- L'alumini
- L'acrilamida (actualització)
- Neteja i desinfecció: com seleccionar el producte més adequat
- Els hidrocarburs d'olis minerals
- Arsènic. Dades recents sobre exposició i risc

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

---

#### *InfoAcsa*

##### **TEMES MÉS DESTACATS INFOACSA 2017**

- Crisis alimentàries
- Informació sobre el Panga
- Resistència als antimicrobians
- Els productes químics en els aliments: visió genera
- L'EFSA publica la recerca bibliogràfica sobre Listeria en aliments
- Lluita contra el malbaratament d'aliments
- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: nivells de seguretat i declaracions en l'etiqueta
- Detinguts per manipulació, etiquetatge i venda il·legal d'aliments
- Materials destinats a entrar en contacte amb els aliments no harmonitzats a la Unió Europea
- Consulta pública sobre les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments
- Arsènic, dades recents sobre exposició i risc
- Conveni amb el Consell de Col·legis de Metges de Catalunya
- L'Agència Europea de Substàncies i Mescles Químiques finalitza l'avaluació del glifosat
- Percepció de la resistència als antimicrobians
- Preguntes i respostes sobre el nou Reglament de control oficial

- Oli de palma
- Informe sobre residus de plaguicides en els aliments de la Unió Europea de 2015
- Fraus de la carn al Brasil
- Avaluació de riscos del consum de panga
- Avaluació d'enzims alimentaris a la UE
- Investigació de brots per part de l'ASPCAT
- Preguntes i respostes sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
- Els hidrocarburs d'olis minerals
- Saps interpretar la informació nutricional a l'etiqueta dels aliments?
- Comunicat sobre l'oli de palma i àcid palmític en l'alimentació infantil
- L'European Food Safety Authority explica l'avaluació de riscos: Els nitrits i els nitrats afegits als aliments
- La Comissió adopta un nou Pla d'acció sobre la Resistència antimicrobiana
- Requisits d'importació de la UE per aliments d'origen animal
- Observatori de nanomaterials de la UE
- Guia de comunicació de riscos relacionats amb la seguretat alimentària
- IX Workshop d'avaluació del risc a la cadena alimentària. Riscos emergents en els productes del mar
- Reavaluació dels glutamats utilitzats com a additius alimentaris Consulta pública sobre el protocol d'avaluació de riscos del Bisfenol A (BPA)
- Els estats membres voten a favor de la reducció d'acrilamida en els aliments
- Alerta europea per fipronil en ous
- Consells per menjar amb seguretat musclos, petxines, ostres i altres bivalves
- Criteris microbiològics per a *Campylobacter* en canals de pollastre
- Catalunya declarada regió oficialment indemne de brucel·losi bovina
- Jornada "Les resistències als antibiòtics: un repte global, una salut"
- Ús sostenible de plaguicides
- Directrius de l'OMS per a un ús prudent d'antimicrobians d'importància mèdica en animals destinats a la producció d'aliments
- Condicions relatives a la temperatura durant el transport de la carn
- Iniciativa de la UE per limitar la ingesta de greixos trans industrials
- Informe 2016 europeu sobre les zoonosi
- Elements traça en els aliments. Estudi de dieta total a Catalunya: Antimoni, Bari, Bismut, Estronci, i Germani

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

- L'any 2017, s'han publicat dotze butlletins electrònics *Acsa Brief*. Aquest butlletí té com a objectiu informar, breument i de manera específica i actualitzada, els professionals i els consumidors sobre nous temes que puguin tenir incidència en la seguretat alimentària. Els temes més destacats el 2017 han estat: la Informació sobre el Panga; la resistència als antimicrobians; *Listeria* en aliments; Arsènic; Glifosat; Resistència als antimicrobians; el Nou Reglament de control oficial; Oli de palma; Plaguicides en els aliments; Fraus de la carn al Brasil; Acrilamida en els aliments; Alerta europea per fipronil en ous. Cal destacar també la notícia de que Catalunya fos declarada regió oficialment indemne de brucel·losi bovina així com el darrer estudi de

dieta total a Catalunya en relació a elements traça: Antimoni, Bari, Bismut, Estronci, i Germani.

- Els temes que apareixen en aquestes publicacions són també un referent dels assumptes que han estat objecte de més interès durant l'any 2015 en matèria de seguretat alimentària. Entre els més destacables trobem malbaratament alimentari, elements traça, nous aliments, resistències antimicrobianes, plaguicides, contaminants, reavaluació del glifosat i brot de botulisme declarat a l'estiu de 2016.

## 3.2. Normativa

### Normatives destacades. Any 2017

#### NOTES SOBRE NORMATIVA DESTACADA A LA WEB DE ACSA. ANY 2017.

- Nova modificació dels els annexos IV i X del Reglament (CE) nº 999/2001 de les **EET**
- S'autoritza l'extracte de **soja fermentada** com a ingredient alimentari nou
- Norma de **qualitat de la sidra**
- Informe sobre l'**etiquetatge** obligatori de la llista d'ingredients i la declaració nutricional de les begudes alcohòliques
- Publicat el **nou Reglament sobre controls Oficials** ([Reglament \(UE\) 2017/625](#))
- Nova normativa sobre **OMG**, el Reial decret 364/2017
- Preguntes i respostes del Reglament sobre Controls Oficials Reglament (UE) núm. 2017/625.
- Preguntes i respostes sobre la informació alimentària facilitada al consumidor Reglament (UE) núm. 1169/2011.
- Autorització de l'ús **d'insectes en l'alimentació aquícola**
- Noves autoritzacions **d'additius alimentaris**
- Els estats membres voten a favor de la **reducció d'acrilamida en els aliments**
- Autorització de cinc **productes modificats genèticament** per a usos alimentaris
- Retirada de la substància 4,5-epoxidec-2(trans)-enal (FL: 16.071) de la llista de de substàncies aromatitzants de la Unió
- Criteris microbiològics per a **Campylobacter en canals de pollastre**
- **Catalunya declarada regió oficialment indemne de brucel·losi bovina**
- Requisits dels **productes substitutius de la dieta** completa per a control de pes
- S'amplia el període sense sortir a l'aire lliure de les **gallines camperes**
- Renovació de l'autorització del **glifosat** per 5 anys
- Proposta normativa que planteja una modificació de l'actual límit de migració específica (LME) del **bisfenol A**, per a materials i objectes plàstics
- Classificació dels **aliments per usos mèdics especials**
- La Comissió Europea aprova **mesures per mitigar els nivells d'acrilamida en els aliments**
- Iniciativa de la UE per limitar la ingesta de **greixos trans industrials**
- Comunicació sobre la **declaració quantitativa dels ingredients** (QUID)
- Comunicació sobre les substàncies o productes que causen **al·lèrgies o intoleràncies**
- L'autorització dels **fosfats en els kebabs** està pendent de votació

Font: web de l'ACSA.

- L'any 2016, s'han incorporat a la base de dades de legislació de l'ACSA **169 normes** relacionades amb la seguretat alimentària. El nombre de normes publicades en cada diari oficial és molt similar al d'anys anteriors: 4 al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 13 al *Butlletí Oficial de l'Estat* i 152 al *Diari Oficial de la Unió Europea*.
  
- Entre la normativa publicada el 2016, podem destacar les modificacions en matèria de EET (Encefalopaties espongiformes transmissibles) i la publicació del nou Reglament sobre controls Oficials (Reglament (UE) 2017/625) que ha de ser un document de referència del control oficial en els propers anys. També podem destacar noves autoritzacions d'additius alimentaris; Criteris microbiològics per a *Campylobacter* en canals de pollastre; la declaració de Catalunya com a regió oficialment indemne de brucel·losi bovina; la modificació del límit de migració específica (LME) del bisfenol A, per a materials i objectes plàstics, l'aprovació de mesures per mitigar els nivells d'acrilamida en els aliments i una iniciativa de la UE per limitar la ingesta de greixos trans industrials
  
- Tal com es pot observar, la publicació de normativa en matèria de seguretat alimentària és contínua i abundant. Aquest fet és indicatiu de la complexitat i la multifactorialitat d'un àmbit en el qual, a més, hi ha modificacions contínues. En aquest sentit, tant els operadors com els organismes públics responsables han d'estar atents a fi de treballar amb referents normatius actualitzats. Amb la base de dades de legislació actualitzada diàriament per tècnics de l'ACSA, es vol contribuir a un fàcil accés, per part dels operadors i altres professionals amb responsabilitats en seguretat alimentària, a tot el conjunt de normes vigents en cada moment en seguretat alimentària.



# 4 Percepció i repercussió social de la seguretat alimentària





## 4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

### Estudis sobre percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya encarregats per l'ACSA

#### ESTUDIS SOBRE PERCEPCIONS SOCIALS DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA

Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya.
Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya. Informe de resultats, octubre de 2012.
Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya. Informe de resultats, octubre de 2011.
Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques.
Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya.
Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya.
Estudi de percepció, confiança i coneixements sobre seguretat alimentària al canal de la restauració a Catalunya.
Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya 2015.
Coneixements i pràctiques de seguretat alimentària en el canal de restauració a Catalunya, 2016.

Font: ACSA. Disponibles a la pàgina web de ACSA

- En els darrers anys, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha portat a terme diversos estudis d'anàlisi sociològica de la informació i dels coneixements sobre seguretat alimentària entre els consumidors catalans, a partir d'una metodologia fonamentada en diferents tècniques d'anàlisi social d'orientació qualitativa, així com baròmetres orientats a la recollida de dades quantitatives.
- L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària va iniciar el 2008 un projecte d'anàlisi sociològica per recollir dades i informació sobre coneixements, hàbits i percepció de la ciutadania en matèria de seguretat alimentària. Aquest projecte va tenir continuïtat els anys 2011, 2012 i 2015 amb l'anomenat *Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya*, que es porta a terme mitjançant una metodologia d'enquestes i té una orientació de recollida de dades qualitatives i quantitatives. La informació disponible ens permet fer-ne una anàlisi, extreure'n conclusions i orientar les estratègies d'intervenció que cal aplicar per induir millores en la percepció, els coneixements i els

hàbits de la ciutadania en seguretat alimentària. Les conclusions del baròmetre més recent, el Baròmetre 2015, són les següents.

## Baròmetre de la seguretat alimentària

### BARÒMETRE DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA. CONCLUSIONS PRINCIPALS

- Entre cinc situacions de risc proposades, la societat catalana col·loca en segon lloc, després del risc mediambiental, el d'ingerir un aliment que perjudiqui la seva salut, situació que es valora com a mitjanament probable.
- La població ha augmentat la percepció de freqüència de riscos alimentaris, especialment en relació amb fruites o verdures com a portadores de residus de pesticides, tot i que els programes de control mostren el contrari.
- La manca de resposta en un 7,7% de la població i la diversitat de respostes espontànies quan es pregunta què és un aliment segur posa de manifest que una part significativa de la població no té interioritzada una bona definició d'aquest concepte.
- Entre les pràctiques de risc, els resultats mostren que no rentar-se les mans abans de manipular aliments és la que es considera més arriscada, seguida de la de descongelar i congelar més d'un cop els aliments. Tot i que aquest tipus d'actuació no és una bona pràctica, n'hi ha d'altres que són més arriscades i que no es mencionen amb tanta assiduitat, com, per exemple, coure malament els aliments, que figura en sisena posició.
- S'observa desconeixement entorn del procés de descongelació, que mostra divisió d'opinions i que es decanta per la temperatura ambient, que no és el més recomanable.
- La proporció de persones que comproven la correcta cocció dels aliments arriba quasi a un 83% i, a més, saben els motius de seguir aquesta pràctica fidelment. Més elevada és encara la proporció de persones que sempre renten o pelen els productes que han de consumir crus (87,4%).
- La gran majoria de persones enquestades (87,3%) es renten les mans i renten els estris i les superfícies que han estat en contacte amb aliments crus per evitar contaminar aliments cuits. Aquesta xifra ha augmentat 1,4 punts percentuals entre els anys 2012 i 2015.
- L'any 2015, un 3,5% de la població declara haver patit una intoxicació en els darrers dotze mesos, quan aquesta xifra va ser del 5,4% l'any 2012. Menys de la meitat d'aquests casos van necessitar intervenció mèdica i la majoria declaren que es van produir per menjars preparats fora de casa.
- Malgrat que moltes persones no recorden alertes alimentàries significatives, quan senten que cal consultar alguna cosa sobre l'alimentació, acostumen a fer servir els mitjans de comunicació massius tradicionals. Internet està força estès i mostra una tendència a incrementar-se com a recurs d'informació. La confiança més elevada com a font d'informació la desperten els professionals sanitaris, els llibres i les revistes especialitzades i, també, els familiars i amics. L'Administració es fa servir poc en aquests casos, tot i que obté una qualificació de confiança superior a la d'Internet.
- La població confia moderadament en el control administratiu i li dona una puntuació mitjana que se situa al voltant del 6 en una escala del 0 al 10. El mateix es pot dir dels controls per part d'empreses, proveïdors i distribuïdors, que obtenen una puntuació similar. En un moment en què la informació és un recurs valorat i proper per a les persones, és important continuar treballant per acostar el món empresarial i l'Administració pública a la ciutadania.
- Per finalitzar, podem concloure que la situació relativa als coneixements, els hàbits i la confiança de la població catalana en seguretat alimentària està situada en un nivell mitjà, i s'observa una situació estable, però amb clars marges de millora, cosa que ofereix un cert espai per a l'ampliació de polítiques públiques d'educació, informació i promoció de pràctiques correctes. Sens dubte, cal continuar millorant la comunicació i les aliances amb els operadors de la cadena alimentària, les associacions de consumidors i la ciutadania en conjunt per tal de generar les sinergies necessàries en seguretat alimentària i impulsar l'intercanvi interactiu d'informació i opinions amb vista a millorar el coneixement, els hàbits i la percepció de la ciutadania en matèria de seguretat alimentària.

Font: ACSA.

- L'any 2016 es va portar a terme una enquesta sobre coneixements i pràctiques de seguretat alimentària en el canal de restauració a Catalunya (2016). Les principals conclusions d'aquest treball es recullen en el quadre següent.

## **Coneixements i pràctiques de seguretat alimentària en el canal de restauració a Catalunya**

### **CONEIXEMENTS I PRÀCTIQUES DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN EL CANAL DE RESTAURACIÓ A CATALUNYA.**

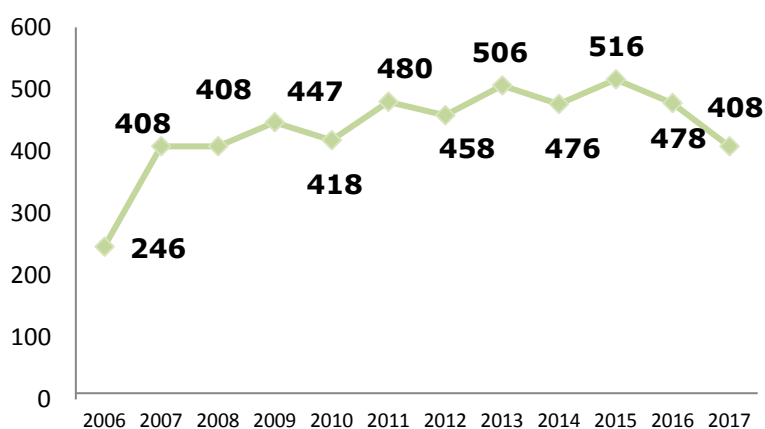
- En general, s'observa un nivell alt de formació declarada per les persones enquestades del sector de l'hostaleria i restauració analitzat. Els locals amb el preu del menú més baix sovint presenten valors més baixos.
- Malgrat aquest alt nivell de formació declarada, l'existència de protocols només està estesa de habitualment entre els establiments amb el preu del menú més alt. En aquest cas, es nota de manera molt més acusada la diferència en funció del tipus d'establiment, i hi ha una clara correlació entre la disponibilitat de protocols i el valor del menú que se serveix.
- Es nota la preocupació per disposar de protocols en relació amb al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància, però encara s'observa marge de millora.
- Descongelar i tornar a congelar és una pràctica que està encara valorada com a pràctica de risc elevat, i se situa per davant d'altres de més risc en l'imaginari negatiu de la restauració. Se sol descongelar a la nevera o a temperatura ambient, i s'observa una correlació directa amb la tipologia d'establiment. Com més alt és el preu del menú, més es fa a la nevera, i com més baix és, més es fa a temperatura ambient.
- No rentar-se les mans s'associa clarament a pràctica de risc. Aquesta pràctica es fa de manera estàndard abans de començar a treballar, després d'anar al lavabo i després de manipular brossa. Cal destacar que rentar-se les mans després de tossir, mocar-se o esternudar és l'opció menys esmentada, i no arriba ni al 10% de les mencions.
- Entre la resta de pràctiques de risc, destaca la de deixar les truites poc fetes perquè estiguin més tendres. En segon lloc es menciona la manca de protecció i/o de refrigeració dels productes a la barra.
- A diferència de l'any 2013, la preparació de maionesa amb ou cru ha perdut valoració de risc, alhora que és superada per la pràctica de deixar amanides o pasta fora de la nevera.
- Les pràctiques de risc associades a al·lèrgies i intoleràncies que es mencionen com a més freqüents al sector són la no utilització d'estrís o olis exclusius. En contraposició, la pràctica de risc de menor freqüència és la de no verificar els ingredients, seguida de prop per la de no disposar de fitxes dels plats.
- Olor i aparença són les principals característiques que s'utilitzen per descartar un aliment, seguides de prop per la data de caducitat (o els dies que fa que s'ha elaborat el plat).
- Finalment, cal indicar que, malgrat la data de consum preferent és el més important durant l'emmagatzematge, l' anotació de la data d'obertura és la pràctica segura que es declara com a menys freqüent.

Font: ACSA.

## 4.2. Consultes i denúncies

### 4.2.1. Consultes

#### Consultes a l'ACSA



Font: ACSA.

- Respecte les consultes adreçades a l'ACSA, s'observa una tendència creixent des de 2006 i una estabilització a partir de 2013. Entre les consultes rebudes l'any 2017, podem destacar les relatives a etiquetatge (56), autoritzacions i registres (55) normativa (51) i reclamacions (30).

TEMA I	NOMBRE DE CONSULTES
Additius, aromes i coadjuvants	10
Al·lèrgies i intoleràncies	9
Altres	42
APPCC i prerequisits	5
Autoritzacions i Registres	55
Borsa de treball	20
Condicions d'higiene	5

Contaminants	9
Dietètics, funcionals i complements	6
Etiquetatge	56
Importació aliments	9
Informació ACSA	24
Informació WEB	17
Iniciatives empresarials	14
Malbaratament	1
Manipuladors	5
Materials i envasos	4
Mitjans de comunicació	1
Normativa	51
Petició de material divulgatiu	6
Pla seguretat alimentària	1
Publicacions	4
Reclamacions / denúncies	30
Restauració	2
Seguretat de productes	13
Traçabilitat	2
Trastorns alimentaris	2
Xarxa d'Alerta	4

---

## Consultes adreçades a l'Agència Catalana del Consum

TIPUS DE CONSULTA	2016	2017
Telecomunicacions i Internet	22,1%	19,3%
Serveis generals de consum	23,2%	19,7%
Electricitat, gas i aigua	21,6%	17,6%
Béns comuns / productes	15,7%	16,5%
Serveis financers	10%	19,1%
Transport	6,8%	4,6%
Restauració i allotjaments	-	2,4%
Aliments	0,6%	0,9%
<b>Total general</b>	<b>50.832</b>	<b>46.198</b>

Font: Agència Catalana del Consum.

## Consultes per tipus de productes alimentaris adreçades a l'Agència Catalana del Consum

ALIMENT	2016	2017
Altres	88	102
Carn fresca o congelada	27	24
Fruites i hortalisses	49	55
Pa i cereals	36	37
Begudes alcohòliques	8	9
Begudes no alcohòliques	23	16
<b>Total</b>	<b>231</b>	<b>243</b>

Font: ACC.

- Una altra font d'informació interessant són les consultes adreçades a l'ACC. La proporció corresponent a les de l'àmbit alimentari, com en anys anteriors, se situa en un 0,9% del total de les més de 46.000 consultes rebudes per l'Agència Catalana del Consum. Els sectors que concentren el major nombre de consultes són fruites i hortalisses; pa i cereals; i carns i derivats.

### 4.2.2. Denúncies

#### Denúncies classificades per sectors presentades a l'Agència Catalana del Consum

SECTOR	2015	2016	2017
Béns de consum / productes	26,7%	47,7%	16,2%
Serveis de telecomunicacions i Internet	11,7%	2,4%	4,63%
Serveis generals de consum	36,7%	23,2%	16,6%
Serveis d'electricitat, gas i aigua	8,1%	13,4%	8,6%
Serveis de transport	6,7%	2%	34,6%
Restauració i allotjaments	-	-	9,2%
Serveis financers	5,4%	1,2%	5,43%
<b>Alimentació</b>	<b>5,4%</b>	<b>10,1%</b>	<b>4,7%</b>
<b>Total</b>	<b>2023</b>	<b>2629</b>	<b>2743</b>

Font: Agència Catalana del Consum

## Denúncies en relació amb els productes alimentaris presentades a l'Agència Catalana del Consum

ALIMENT	2016	2017
Fruites i hortalisses	15	20
Carn fresca o congelada	5	9
Pa i cereals	12	14
Altres	33	53
Begudes	13	3
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>99</b>

Font: Agència Catalana del Consum

- El nombre de denúncies relatives a alimentació rebudes a l'Agència Catalana del Consum mostra certa estabilització amb alguns pics puntuals com el de l'any 2016. El fet que aquest àmbit només suposi al voltant del 5% de les denúncies totals mostra que es tracta d'un àmbit amb una baixa proporció d'incidències.

## Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Anys 2009-2017

MOTIU DE LES DENÚNCIES	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Total de denúncies</b>	<b>897</b>	<b>413</b>	<b>432</b>	<b>220</b>	<b>162</b>	<b>1418</b>	<b>173</b>
Perills físics: presència de cossos estranys	8,2%	13,8%	13,8%	25%	31,4%	-	51 (29,4%)
Infestació (insectes, cucs)	3,7%	8,2%	8,65%			-	
Condicions higièniques deficientes	60%	53,7%	27,7%	35%		-	
Efectes adversos	2,7%	4,1%	3%	3,2%	1,8%	-	
Composició				4,5%		-	
Documental/etiquetatge				13,2%	14,8%	-	
Perills químics					2,4%	-	0
Perills biològics					9,5%	-	13 (7,5%)
Etiquetatge						-	12 (6,9%)
Al·lèrgies i intoleràncies							6 (3,4%)
Altres	25,4%	20%	23,6%	19%	39,5%	-	91 (52,6%)

Font: Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. ASPCAT.

Nota: les dades de 2016 desagregades no estan disponibles.

- El nombre de denúncies gestionades des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) ha mantingut la tendència decreixent des de 2013, en què se'n van

comptabilitzar 432; van passar a 220 l'any 2014 i a 162 el 2015. El 2016, el creixement va ser significatiu, amb 1.418 denúncies registrades. Tanmateix al 2017 amb 173 denúncies, la situació a ha tornat a nivells de 2015.



### 4.3. Informació publicada als mitjans de comunicació

Per analitzar la repercussió a la premsa dels temes de seguretat alimentària l'any 2017, s'ha fet una revisió de 661 textos en 18 diaris de rellevància en l'àmbit territorial de Catalunya.

Els temes més destacats van ser el que es recullen en el següent quadre:

#### Assumptes relacionats amb temes de seguretat alimentària publicats als mitjans de comunicació a Catalunya

##### ASSUMPTES MÉS DESTACATS

###### Gener:

- Resistències antibacterianes
- Trastorns alimentaris per us de xarxes socials
- Indemnització pel brot de Norovirus en aigua embotellada de 2016
- Comercialització d'Estevia
- Acrilamida
- Grip Aviar
- Contaminació del mar per mercuri

###### Febrer:

- Primer cas confirmat de Grip aviar a Catalunya en una cigonya a l'Empordà
- Gavines i bacteris resistents al antibiòtics
- Gluten. Entre la intolerància i la moda
- Xylella fastidiosa a l'olivera
- Alimentació i trastorn de dèficit d'atenció i hiperactivitat
- Arsènic a la dieta
- Disruptors endocrins
- Llista de patògens resistents als antibiòtics publicada per l'OMS

###### Març:

- Brot de grip a viària a explotacions de Catalunya
- Brot de norovirus en una escola de Sant Cugat del Vallès amb més de 200 persones afectades
- Exposició a contaminats a través dels aliments
- Mengem més segur però menys sa
- Efecte de la dieta en la qualitat de l'esperma
- Comercialització irregular de cargols
- Tractament de l'obesitat, anorèxia i bulímia
- Carn importada de Brasil en mal estat

###### Abril:

- Oli de palma i salut
- Una trentena de persones s'intoxiquen a la Fira del Conill a Girona
- Desinformació nutricional a internet
- Problemes amb l'aigua a Maçanet de la Selva
- Augment de les vendes de l'agroalimentació ecològica
- Riscs associats al consum de begudes light
- Fi de les restriccions comercial per la grip aviària

**Maig:**

- Brot i alerta per histamina associats al consum de tonyina a restaurants
- Utilització d'antibiòtics en animals i antibioresistències
- Excés d'Arsènic en aigua d'algunes poblacions de l'Alt Aran
- Percepció de la obesitat
- Confusió en la lectura de les etiquetes dels aliments
- Aixecament de totes les restriccions a les explotacions derivades del brot de grip aviària
- Deficiències nutricionals per dietes no equilibrades

**Juny:**

- Pla del sector lacter català i creació de l'Institut de la Llet.
- Abandonament de la dieta mediterrània
- Recomanacions de la OMS per a l'ús d'antibiòtics
- Impost a les begudes ensucrades
- Projecte d'investigació de ciguatoxina en el Mediterrani i l'Oceà Atlàntic oriental

**Juliol:**

- Un estudi mostra menor mortalitat entre consumidors de cafeïna
- L'Estèvia guanya la batalla de la legalització a la UE
- Nou Decret de caça de la Generalitat
- Nova piràmide alimentària que deixa fora dolços i embotit
- Aliments triturats concentrats per millorar la nutrició

**Agost:**

- Alerta per contaminació amb Finopril d'ous procedents d'Holanda
- La crisi dels aliments contaminats s'estén a 17 països
- La crisi del ous revela errors en el control de la UE
- Localitzen una patida d'ous amb Finopril destinada a Catalunya

**Setembre:**

- Renovació de la llicència d'ús de Glifosat a la UE
- Pacte nacional per l'alimentació a Catalunya
- Els àpats dels escolars suspensen en verdura i fruita de temporada
- S'inicia un estudi sobre l'eficàcia de la dieta mediterrània per prevenir malalties cardiovasculars
- Reobren cinc granges afectades per la grip aviària
- Europa alerta a Espanya sobre els control de la tonyina adulterada

**Octubre:**

- Detectar la celiaquia en 10 minuts
- Esmorzar fort protegeix les artèries
- Lluita contra el malbaratament alimentari
- Al·lèrgies alimentàries

**Novembre:**

- Resistències antimicrobianes
- Microbiota intestinal i salut
- Consultes micològiques com a nou servei en línia de l'ACSA
- 3000 afectats per un brot de Norovirus al País Basc associat al consum d'aigua de l'aixeta.
- 3 cafès al dia redueixen un 18% el risc de mort prematura
- Renovació de la llicència del Glifosat per part de la UE

**Desembre:**

- Brot de Salmonel·losis per consum de llet en pols infantil
- Rebuig de la UE a autoritzar l'ús de fosfats en la carn de Kebabs
- Insectes per a l'alimentació humana i animal
- Risc de Pesta Porquina Africana a Europa
- Arròs daurat, el transgènic que vol evitar la ceguesa en nens

- Els temes més destacats en 2017 a la premsa han estat les resistències antibacterianes; les controvèrsies sobre la comercialització d'Estèvia; La Grip Aviar; els contaminats ambientals com el Mercuri i de procés con l'Acrilamida; brots

alimentaris per Norovirus i *Salmonella*; l'escàndol derivat de la importació de carn de Brasil en condicions deficientes; els brots i les alertes per presència d'Histamina en tonyina; l'impost a les begudes ensucrades que es va començar aplicar a Catalunya; l'alerta per contaminació amb Fipronil d'ous procedents d'Holanda; la renovació de la llicència d'ús de Glifosat a la UE; el brot de Salmonel·losis per consum de llet en pols infantil; el rebuig de la UE a autoritzar l'ús de fosfats en la carn de Kebabs; els insectes per a l'alimentació humana i animal; i l'amenaça d'introducció de la Pesta Porquina Africana a Europa.



# 5

## Auditories de control oficial



## 5.1. Auditories de la Direcció F (Health and Food Audits and Analysis) la Comissió Europea

### Auditories de la Direcció F (Health and Food Audits and Analysis) la Comissió Europea.

#### AUDITORIES DE L'OAV

- Flexibility and derogations in SMEs
- Labelling of fishery products
- Animal welfare - tail docking of pigs
- Avian influenza
- Plant Protection Products - Authorisation
- Plant pest outbreaks (Epirix)
- Import controls - documentary checks
- Import controls - border inspection posts
- Member States - risk-based controls

Font: Direcció F (Health and Food Audits and Analysis) la Comissió Europea.

- Com en anys anteriors, la Direcció General de Salut i Seguretat Alimentària de la Comissió Europea, per mitjà de la seva direcció F Health and Food Audits and Analysis, abans coneguda com a FVO (Oficina Alimentària i Veterinària), ha portat a terme missions d'auditoria a l'Estat espanyol per verificar el compliment de les normes comunitàries. Aquestes auditories han estat dirigides a qüestions que afecten tota la cadena alimentària i assumptes de rellevància, com ara el control de les benestar animal, i els controls d'importacions entre altres qüestions que es relacionen en el quadre anterior.

---

## 5.2. Auditories de control oficial a Catalunya

Pel que fa als àmbits de control oficial sota la responsabilitat del **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació**, la Sub-direcció General d'Auditoria i Inspecció internes (SDGAI) és la unitat responsable de dur a terme les auditories internes.

La SDGAI depèn directament de la Secretaria General del DARP per tal d'assegurar la independència en l'exercici de les seves funcions.

La unitat desenvolupa la seva actuació seguint normes internacionals per l'exercici de l'auditoria interna (IIA) i està subjecte a una avaluació independent, realitzada per la Intervenció General de la Generalitat –òrgan de control intern de la Generalitat de Catalunya, depenent del Departament de la Vicepresidència i d'Economia i Hisenda. Aquesta unitat disposa de la competència tècnica per avaluar l'adequació i eficàcia de les auditories internes, recolzant-se en aquells aspectes tècnics en especialistes externs contractats a l'efecte.

Durant el període de programació 2007-2010 la SDGAI s'ha sotmès a exàmens anuals, els quals han estat tots FAVORABLES. A partir de 2011, s'ha previst una periodicitat d'examen independent quinquennal, atès que el R (CE) 882/2004 i la Decisió 677/2006 EC no estableixen cap requeriment al respecte, les Normes internacionals per a l'exercici de l'auditoria interna fixen en cinc anys el termini màxim per dur a terme aquests exàmens i els resultats previs han estat favorables. Es disposa del compromís escrit de la Intervenció General per a dur-lo a terme. En data 01 de desembre de 2015 la Interventora General de la Generalitat de Catalunya ha emès el seu últim examen independent, sent la seva opinió, la següent:

*"del examen realizado, se desprende en nuestra opinión que:*

- *Se están cubriendo eficazmente los objetivos previstos por la Decisión de la Comisión de 29 de septiembre de 2006, por la que se establecen las directrices que fijan los criterios para la realización de auditorías con arreglo al R(CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.*
- *El proceso de auditoría se ha realizado de forma eficaz para verificar que se están cubriendo los objetivos previstos en el R(CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril del 2004 sobre los*



*controles oficiales 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”*

Atès que així ho estableixen les normes internacionals per a l'exercici de l'auditoria interna i la normativa aplicable (R (CE) 882/2004), els treballs d'auditoria s'emmarquen dins de programacions pluriennals dissenyades a partir d'anàlisis de riscos. Aquests treballs segueixen allò establert en l'Estatut de la Sub-direcció (aprovat per la Direcció del DARP) i els procediments documentats inclosos en el Manual de la unitat.

El Programa pluriennal d'auditories 2016-2020 preveu cobrir l'avaluació de l'adequació dels sistemes de control interns establerts, així com el seu compliment i l'aplicació efectiva. Ha establert dos nivells d'abast per a les auditories, en funció del risc identificat en la corresponent anàlisi documentada.

- Pels programes de control de més risc es pretén avaluar tots els elements dels seus sistemes de control regulats tant a la normativa específica com a la de caràcter horitzontal.
- Pels programes de menor risc, les auditories es centraran en aquells aspectes organitzatius – estructurals fixats en la normativa horitzontal.

Els treballs d'auditoria realitzats al llarg de 2017 dins la programació pluriennal 2016-2020 es descriuen tot seguit:

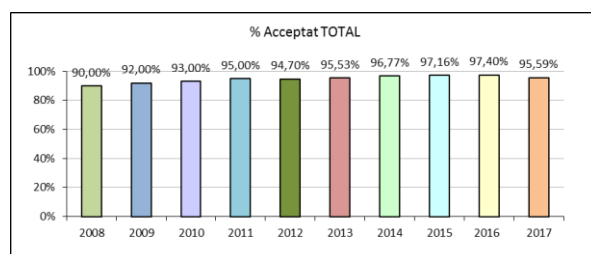
Projectes d'auditoria interna	Codi del programa en el PNCOCA 2016-2020	Abast	PREVISIÓ		EXECUCIÓ	
			Auditories previstes finalitzin a 31/12/2017	Auditories previstes en curs a 31/12/2017	Auditories finalitzades a 31/12/2017	Auditories en curs a 31/12/2017
Programa de control oficial de l'alimentació animal	II.4	Auditoria completa	x		x	
Programa de control oficial d'higiene en la producció primària de la pesca extractiva	II.1	Auditoria completa	x		x	
Programa de control oficial d'higiene en la producció primària de la aquicultura	II.2	Auditoria completa	x		x	
<b>TOTAL Auditories a finalitzar a 31-12-2017</b>			<b>3</b>		<b>3</b>	
Sistema de control de les zones de producció de mol·luscs bivalves	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	Auditoria completa		x		x
Sistema de control de les OMG	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	Auditoria completa		x	x	
Programa de control oficial de sanejament boví	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	Auditoria completa		x		x
Ajuts associats al vaquí de llet i drets especials (ajuts directes PAC)	---	Inclou la revisió de la qualitat dels controls de camp (identifi-				x

Projectes d'auditoria interna	Codi del programa en el PNCOCA 2016-2020	Abast	PREVISIÓ		EXECUCIÓ	
			Auditories previstes finalitzin a 31/12/2017	Auditories previstes en curs a 31/12/2017	Auditories finalitzades a 31/12/2017	Auditories en curs a 31/12/2017
		ció i registre)				
<b>TOTAL Auditories previstes estiguin en curs a 31/12/2017 i finalitzin en 2018</b>				<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
2n Seguiment Programa de control oficial de la qualitat diferenciada vinculada a un origen geogràfic i especialitats tradicionals garantides abans de la seva comercialització	II.10	seguiment	x		x	
3r Seguiment Programa de control oficial de la qualitat diferenciada vinculada a un origen geogràfic i especialitats tradicionals garantides abans de la seva comercialització	II.10	seguiment	NO PREVIST		x	
3r Seguiment Programa de control oficial de la producció ecològica	II.11	seguiment	x		x	
1r Seguiment Programa de control oficial de SANDACH en establiments i transport SANDACH	II.7	seguiment	x		x	
1r Seguiment del Programa de control oficial de la qualitat alimentària	II.9	seguiment	x		x	
3r seguiment programa de Benestar animal	II.5	seguiment	x		x	
3r seguiment de mesures a implementar per l'Assessoria Jurídica en relació amb els programes de Benestar animal i I&R	II.5 / No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
2n Seguiment Programa de control de l'ús i la comercialització de productes fitosanitaris	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
2n seguiment Programa de control oficial de la distribució, prescripció i dispensació de medicaments veterinaris	II.6	seguiment	x		x	
3r Seguiment programa de control oficial de la Influença aviària	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
4t seguiment Programa de sanejament oví-cabrum	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
2n seguiment Virus del Nil	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
2n Seguiment Programa nacional de control, vigilància i erradicació d'ETTs	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
Sistema de control dels moviments d'animals, SANDACH i material genètic	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x			
Programa Aujeszky	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	NO PREVIST		x	
<b>TOTAL Informes de seguiment de la implementació de mesures correctores a 31-12-2017</b>			<b>13</b>		<b>14</b>	

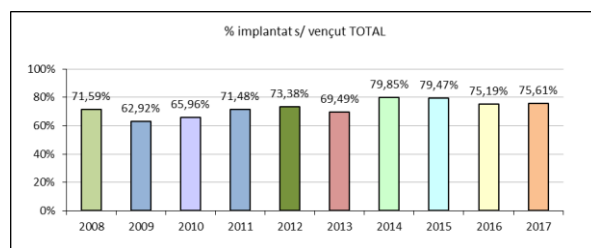
De les auditories, si s'escau, se'n deriven Plans d'Acció per a fer efectiu el procés de millora continu. Aquests Plans d'acció són aprovats pel Secretari General. La SDGAI posteriorment verifica que aquestes mesures hagin estat implementades.

El sistema d'auditoria interna instrumentat està contribuint a la millora contínua dels sistemes de control, com es desprèn de les dades que ens faciliten els INDICADORS següents:

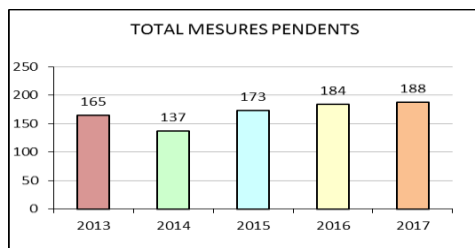
INDICADOR	DE	OBJETIU	RESULTAT 2017	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (des de 2016)	EVOLUCIÓ A LARG TERMINI	
					(des de 2013)	(des de 2008)
% acceptació de les recomanacions formulades	Credibilitat	Mantenir un % alt (>90%), tendint al 100%	95,59%	▼1,81	▲0,06	▲5,59



INDICADOR	DE	OBJETIU	RESULTAT 2017	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (des de 2016)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI	
					(des de 2013)	(des de 2008)
% d'implementació de les mesures correctores al seu venciment	Esforç d'implementació	▲ el %, tendint al 100%	75,61%	▲0,42	▲6,12	▲4,02



INDICADOR	DE	OBJETIU	RESULTAT 2017	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (2016)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI (2013)
Número de mesures pendents	Eficàcia del sistema d'auditories	▼ número de mesures pendents	188	▲4	▲23



El % d'acceptació de les recomanacions d'auditoria és alt (95,59%) el que implica un alt grau de credibilitat del que es recomana. Es constata una petita disminució en el darrer exercici, si bé continua seguint una tendència creixent sostinguda al llarg dels últims 9 anys.

Aquest indicador, junt amb el del % d'implementació (al seu venciment) de les mesures derivades de les auditories (75,61%) denoten que les auditories internes estan contribuint a la millora dels nostres sistemes de control. Durant 2017 s'ha trencat amb la tendència decreixent identificada en 2015 i 2016, encara que a llarg termini es constata una tendència incremental d'aquest indicador. No obstant això, el nombre de mesures pendents al tancament de 2017 ha incrementat, cosa que implica que l'esforç d'implementació (% d'implementació) és insuficient.

**Conclusions generals a 31-12-2017** (incorporant resultats dels seguiments realitzats):

Entenem que, per a que els nostres sistemes de control puguin ser eficaços (en la mesura de les nostres competències), és necessari que:

- L'organització - estructura dels mateixos s'adapti eficaçment al previst en normativa horitzontal (R(CE) 178/2002 i R(CE) 882/2004).
- I que els controls dissenyats i implementats compleixin amb eficàcia amb allò establert en la normativa vertical (normativa específica) i en programes estatals de control<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Si bé l'estratègia de control definida, en molts casos a escala estatal, condiciona l'eficàcia global dels programes, queda fora del nostre abast avaluar-la dins les nostres auditories. Així mateix, queda fora del nostre abast avaluar els sistemes definits per a avaluar l'eficàcia global dels programes ja que s'estableixen a nivell estatal els objectius i els sistemes d'indicadors).

En general, l'**organització-estructura dels nostres sistemes de control** s'adapta eficaçment al previst en normativa horitzontal<sup>2</sup> (R(CE) 178/2002 i R(CE) 882/2004), constatant-se un alt nivell de conformitat a la norma i una millora en els dos darrers exercicis.

En especial s'ha pogut verificar que els controls són realitzats, en general, per personal que compleix amb els requisits normatius i a qui se li facilita la formació necessària. Pot manifestar-se, així mateix que, en general, s'han instrumentat procediments i models d'informes per a deixar clares les instruccions i facilitar l'evidenciació dels resultats obtinguts en els controls.

S'ha constatat també l'existència d'adequats i efectius:

- sistemes d'informació jeràrquica i de comunicació de resultats,
- així com sistemes de coordinació-cooperació<sup>3</sup>, tant dins com entre autoritats competents.

Cal destacar la millora experimentada en aquest darrer exercici quant a la instrumentació eficaç d'alguns dels sistemes sancionadors, si bé encara hi ha marge per a millorar.

Així mateix, també es millorable:

- la implementació de sistemes de supervisió que siguin eficaços,
- el disseny de sistemes de selecció de controls documentats, basats en riscos per a cada programa i
- la realització de les proves analítiques en laboratoris acreditats conforme a la norma ISO/IEC 17025 pels mètodes pertinents.

Pel que respecta als **controls a realitzar**, en general són adequats quant a mètodes de control i freqüències al seu marc de referència (normativa de caràcter vertical (normativa específica) i en programes estatals de controls, si bé encara és necessari adaptar-los en

---

<sup>2</sup> Atès que a Espanya existeixen uns programes de control específics per a donar compliment a la normativa horitzontal d'higiene (R(CE) 852/2006), l'avaluació del compliment d'aquesta norma, així com de les normes derivades més específiques, s'inclou en la valoració dels aspectes verticals

<sup>3</sup> Queda fora del abast de les nostres auditories, l'avaluació de l'adequació, compliment i eficàcia dels sistemes d'informació i coordinació promoguts per organitzacions alienes al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (Administración General del Estado i altres autoritats competents). En aquests casos, la nostra avaluació s'ha limitat a identificar la seva existència

alguns aspectes per a que el nivell d'**adequació** sigui complet i els sistemes de control consistents.

En qualsevol cas, i si bé s'ha constatat una millora del nivell de **compliment** dels controls previstos, així com la seva **eficàcia** (liligada a que es duguin a terme amb un nivell de qualitat suficient per a que permetin assolir l'objectiu perseguit), la instrumentació d'uns sistemes de supervisió que realment siguin eficaços ha de contribuir a millorar els nivells assolits.

Per part de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) es va portar a terme una auditoria del sacrifici d'animals destinats al consum humà.

# 6

## Conclusions i recomanacions





La informació recollida relativa a l'any 2017 ens permet afirmar que la situació de la seguretat alimentària a Catalunya és estable respecte dels anys anteriors amb paràmetres que, en termes generals, són comparables als de la mitjana europea. A continuació s'indiquen les conclusions i les recomanacions més destacades basada en la informació recollida.

- Les **MTA** (Malalties de Transmissió Alimentaria) generen anualment un nombre relativament constant de brots declarats i de persones afectades, cosa que continua constituint un problema de salut pública i l'única evidència d'impacte de la seguretat alimentària en la salut de la població. Pràcticament totes aquestes malalties són causades per perills biològics i podrien ser evitades aplicant normes bàsiques de seguretat alimentària a escala domèstica i en els establiments de restauració.
- Els **brots d'MTA** han seguit una tendència descendent en el període 2005-2010 i una estabilització en el període 2010-2017. L'any 2017, el nombre de brots de toxiinfeccions ha pujat respecte a anys anteriors, especialment respecte a l'any 2015, quan es van declarar 66 brots, mentre que el nombre d'afectats ha pujat també un 68% respecte 2015. L'augment del nombre d'afectats s'explica en gran part pel protagonisme de Norovirus com a causa de brots ja que aquest agent mostra també una transmissió directa persona a persona que fa augmentar molt el nombre total d'afectats associat a cada brot.
- La **mortalitat** declarada per brots de toxiinfecció alimentària és baixa, amb només 9 defuncions registrades durant un període de més de 20 anys, de les quals 3, un 33% del total, van ser atribuïdes a l'autoconsum de bolets tòxics recollits per particulars.
- L'anàlisi de les dades sobre els agents etiològics associats permet observar que, l'any 2017, **Norovirus se situa en primer lloc**, amb 20 brots, un nombre similar als anys anteriors. S'observen fortes oscil·lacions però cap tendència clara en els darrers anys. Norovirus s'associa sovint a manipuladors infectats. En determinades ocasions els brots per Norovirus s'associen clarament al consum de mol·luscs contaminats però, en d'altres, planteja dubtes de si es tracta d'una toxiinfecció alimentària o ha estat un brot de gastroenteritis transmissible per altres vies en un grup de persones que han coincidit en un establiment on han compartit menjar. Cal recordar que l'atribució de la transmissió alimentària de Norovirus es situa entre un 10% i un 40%.

- A l'any 2017 tots els brots declarats en residències d'ancians han estat associats a **Norovirus** i probablement els aliments no han estat ni l'origen ni la principal causa de transmissió de l'agent entre les persones afectades. De la mateixa manera, en 3 dels 4 brots declarats a escoles i cases de colònies es sospita la possible implicació de Norovirus, tot i que en moltes ocasions no ha pogut ser confirmat laboratorialment. Norovirus normalment presenta una component mixt en que l'origen i la principal via de transmissió és persona a persona de forma directa o a través de superfícies, tanmateix els aliments poden veure's implicats el moment que algun manipulador resulta afectat. En aquest tipus de brots és molt important retirar els treballadors afectats amb qualsevol simptomatologia gastrointestinal, netejar i desinfectar superfícies i estris així com extremar la higiene personal dels treballadors amb un rentat de mans minucios i amb freqüència, amb especial atenció quan s'utilitza el WC.
  
- **Histamina** és situa en segon lloc com agent causal amb 14 brots, el nombre més elevat de la sèrie històrica. Per aquest agent, l'associació a la via alimentària és molt més directa amb un 100% d'atribució. Cal destacar el protagonisme de la tonyina com aliment associat en aquests casos i les deficiències d'higiene i la conservació a temperatures no adequades com a factors contribuents. S'ha d'insistir als operadors que serveixen aliments directament al públic o a col·lectivitats en la importància de tractar higiènicament la tonyina, respectar temperatures de refrigeració al voltant de 0 °C i consumir el producte en el termini més breu possible. Cal també insistir en que el tractament tèrmic no elimina la histamina que hagi pogut ser generada com a conseqüència de no haver respectat les bones pràctiques esmentades i també que els brots es poden produir tant amb tonyina fresca com a partir de conserves de tonyina si no es manté una higiene i temperatura adequada des del moment en que s'obre la llauna de conserva. Alguns dels brots declarats al 2017 han estat associats a tonyina en llauna i a entrepans de tonyina.
  
- **Salmonel·la**, amb 11 brots, se situa en tercer lloc per darrera d'histamina, a distància d'altres causes menys freqüents com *Staphylococcus aureus* o *Clostridium prefringesns*. *Salmonel·la* mostra una disminució respecte a l'any anterior, i es situa en nivells similars als nou brots l'any 2015, o els 11 de l'any 2014, però lluny dels 30 de 2013.
  
- S'ha de destacar especialment **l'absència de brots per *Trichinella* i *Anisakis***, que l'any 2014 apareixien com a causa emergent de brot. Tot i que cal mantenir els esforços per a la prevenció de paràsits com a perills alimentaris, les dades de 2015, 2016 i 2017 no confirmen una tendència creixent d'aquests agents com a causa de brots.

- La tendència global de reducció de brots es pot atribuir en bona part a la **baixada del nombre de brots per *Salmonel·la***. S'observa una clara tendència a la baixa des de 2005 amb oscil·lacions, així com un gran paral·lelisme entre l'evolució del nombre total de brots i el nombre de brots per *Salmonel·la*, fins i tot en les seves oscil·lacions anuals. Els esforços i els resultats excel·lents en el sector de la producció primària de pollastre i ous per a la reducció de *Salmonel·la* estan, molt probablement, darrere d'aquests resultats. Tanmateix, aquest agent continua present, ja que no és un patogen exclusiu de les aus, cosa que explicaria que la reducció de brots per *Salmonel·la* no sigui encara més gran. Cal continuar treballant, doncs, en la resta de sectors primaris afectats, per aconseguir una reducció més elevada d'aquest patogen en la cadena alimentària.
- Cal fer una referència especial als **brots de botulisme**, després del cas excepcional declarat a Girona el juny de 2016, que va afectar dues persones i que es va associar a conserves de llegums d'origen industrial. Els brots de botulisme són molt poc freqüents i s'associen normalment a conserves casolanes. A l'any 2017 s'han declarat dos brots amb un total de 3 afectats que han estat associats a una conserva casolana de fesols en un d'ells i a un aliment que no ha pogut ser identificat en l'altre. Cal doncs continuar advertint a la població sobre el risc que tenen les conserves casolanes.
- Les dades relatives a la distribució de **brots d'MTA segons l'àmbit de producció** mostren que el pes proporcional dels brots declarats en l'àmbit domèstics a partir de 2015 és molt inferior al de l'hostaleria. Fins a aquest any sempre s'havien situat en proporcions gairebé iguals. Les dades de 2017 tornen a mostrar la mateixa situació que al 2016 amb 8 brots domèstics, que suposen un 8,7% dels brots, davant dels 41 brots en hostaleria, que suposen el 44,6% dels brots. Si sumem totes les activitats de servei directe de menjar preparat al públic i a col·lectivitats suposa més del 80% mentre que es d'origen domèstic suposen el 8,7%. Observem doncs que les activitats de servei directe de menjar al públic o a col·lectivitats (bars, restaurants, menjar per emportar, menadors laborals, escolars o d'institucions) s'associen a la gran majoria dels brots declarats.
- Un altre àmbit que cal destacar és el dels **menjadors de les escoles**, per la seva importància atesa la població afectada. És destacable que es mostra una oscil·lació entre 3 i 6 brots a l'any. Cal també indicar que la majoria dels brots declarats en escoles i cases de colònies estan associats a Norovirus.
- S'ha de fer menció també de les dades de **brots en residències de gent gran**, ja que el 2016, amb quatre brots, va oferir la pitjor dada des de l'any 2007 que ha estat superada

al 2017 amb 6 brots. És important indicar que tots els brots declarats en residències de gent gran han estat associats a Norovirus. Cal investigar-ne les causes i treballar intensament en aquest sector, per evitar aquests brots en grups de població tan sensible tenint en compte que Norovirus supera la dimensió alimentaria del problema al tenir un fort component d'inici i transmissió persona a persona en el que els aliments no són més que una via més de transmissió junt amb superfícies, estris i mans de treballadors, i no només manipuladors d'aliments sinó amb qualsevol altra activitat a la entitat afectada.

- Els resultats analitzats mostren que hi ha tres àmbits, **escolar, residències de gent gran i restauració**, en els quals cal mantenir l'atenció, així com intervenir específicament amb més sensibilització, formació i control per millorar aquests resultats.
- Entre els **factors contribuents**, destaquen la manca d'un adequat tractament tèrmic, la conservació a temperatures no adequades o a temperatura ambient durant massa temps, la contaminació creuada i la no desinfecció de vegetals crus. Cal fer menció especial als brots associats a manipuladors infectats en els que té especial protagonisme la higiene personal dels manipuladors, el rentat minuciós de les mans, i la necessitat de que el personal amb algun tipus de simptomatologia no participi en activitats de manipulació d'aliments fins que estigui curat. Es tracta de factors que persisteixen al llarg dels anys i que requereixen l'aplicació de mesures orientades a la sensibilització i la formació dels responsables i el personal que manipula aliments en qualsevol dels àmbits analitzats, però especialment en el de la restauració, que durant els anys 2015, 2016 i 2017 mostra un protagonisme accentuat.
- Les **dades de declaració microbiològica dels laboratoris** indiquen que, en la major part dels casos, la incidència de les malalties és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonel·la*, *Rotavirus* i *Adenovirus*.
- **Campylobacter** és l'agent més notificat, amb 5.165 notificacions i una tendència creixent en tota la sèrie històrica. El segueix **Salmonel·la**, amb 1.612 que mostra una tendència decreixent, i **Rotavirus**, amb 1.463 notificacions amb tendència estable. Els valors es mantenen molt estables respecte d'anys anteriors. Convé indicar que *Campylobacter* i *Rotavirus* com a agents freqüents en declaracions individuals, però molt poc freqüents com a causa de brots. La carn de pollastre es considera la font principal de campilobacteriosi humana amb una prevalença elevada entre el 20-30% en mostres analitzades de carns de pollastre. Aquestes dades posen en evidència la necessitat de

continuar aplicant mesures higièniques adequades en la manipulació de les carns per evitar la contaminació d'altres aliments, així com assegurar un tractament tèrmic suficient de les carns durant la cocció per inactivar l'agent. Aquestes mesures preventives són especialment importants en l'àmbit domèstic i en la restauració.

- Considerant la gravetat i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal continuar posant l'accent en **Listeria monocytogenes**. Si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat relativament elevat (17%). El nombre de casos s'ha mantingut relativament estable, amb un repunt el 2016 i 2017, en què s'han declarat 99 i 91 casos respectivament i que indiquen una tendència creixent. Això suposa 1,2-1,3 casos per 100.000 habitants, cosa que constitueix una incidència molt superior a la mitjana de la Unió Europea, amb 0,48 casos per 100.000 habitants.
- Les **malalties de declaració individualitzada** que estan vinculades directament a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, la triquinosi, que normalment està associada a imprudències per consum de carns de caça sense control veterinari, ha estat mostrant un degoteig intermitent de casos en els darrers anys (dos casos declarats el 2012, quatre el 2014 i 2 al 2017); no obstant això, va estar absent durant els anys 2015 i 2016, anys en què no hi va haver cap cas declarat.
- Cal destacar també els tres casos declarats de **toxoplasmosi congènita** de 2016 i el nou cas declarat al 2017, que ens indiquen la necessitat de reforçar la informació per a la prevenció en dones embarassades evitant les carns que no estiguin suficientment tractades per la calor així com el contacte directe o indirecte amb contaminacions fecals procedents de gats.
- A l'any 2017 a Catalunya es va observar un augment important de la incidència **d'hepatitis A**, amb una taxa de 4,8 x 100.000 habitants, quatre vegades superior a la taxa del 2016, especialment en homes joves entre 25 i 44 anys. Aquest repunt és en gran part atribuïble a l'existència d'un brot en el col·lectiu d'homes que tenen sexe amb homes iniciat el darrer trimestre de 2016. Observem doncs que bona part dels casos d'hepatitis A declarats no tenen origen alimentari.
- En general, les malalties de declaració individualitzada es troben en uns nivells d'incidència relativament baixos, per sota de 0,09 casos per 100.000 d'habitants, excepte el cas concret de la *Shigel·losi*. Cal tenir en compte que *Sighe·l·losi* s'associa a la via

alimentaria en una proporció variable ja que hi ha molts casos de transmissió persona a persona.

- Les **dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD** mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència d'MTA que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa. Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries que requereixen atenció del sistema sanitari (com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidiosi, la teniasi, la febre Q i la brucel·losi) se situen en nivells d'incidència per sota d'un cas per 100.000 habitants. L'anisakiosi va mostrar una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2012-2014. Les dades de 2015-2017 mostren una estabilització.
- Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les **dades europees**, podem observar que les dades de Catalunya es troben en nivells similars a la mitjana europea. Tanmateix, s'ha de tenir en compte que la listeriosi es continua declarant a Catalunya amb una freqüència molt superior a la mitjana europea en els darrers anys. Continuar amb les mesures de control especialment sobre aliments llestos per al consum, la promoció d'autocontrol i la informació als consumidors és clau per a un agent que pot donar lloc a una malaltia greu en grups de població determinats, com persones immunocompromeses, en tractament de quimioteràpia, amb patologies prèvies, dones embarassades i gent gran.
- La informació sobre MTA indiquen que els **principals problemes de seguretat alimentària a Catalunya** continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries. Cal continuar aplicant, doncs, les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de **posar l'accent en la sensibilització, l'autocontrol, la formació i el control oficial en la restauració i menjadors col·lectius i en els programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic**. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de continuar **millorant l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols** basats en l'APPCC, sobretot en la restauració i menjadors col·lectius. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, sensibilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene

(tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats). Cal posar l'accent també en determinades causes de malaltia que tenen unes característiques especials i requereixen mesures preventives específiques, com, per exemple, *Anisakis*, *Triquinella*, *Listeria* i els bolets tòxics. També, cal continuar treballant en l'àmbit de la informació i la sensibilització sobre els riscos associats a àmbits determinats, com són els consumidors de peix sense tractament tèrmic suficient, els caçadors i els recol·lectors de bolets, i determinats grups de població sensibles, com poden ser les dones embarassades i les persones immunocompromeses.

- Els **estudis d'exposició a contaminants en dieta total** disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població adulta a Catalunya són similars a altres territoris de l'entorn, generalment es situen en la banda baixa del rang dels estudis a nivell europeu i majoritàriament no se superen els valors de seguretat de referència. L'exposició dietètica a diferents contaminants ambientals ha mostrat una disminució progressiva dels de l'any 2000. Tanmateix, el nivell de referència internacionals han anat variant cap a nivells més baixos a mesura que els nivells d'exposició disminueixen.
- Tot i que en alguns casos, com en el cas del **metilmercuri i de les dioxines, els furans i els PCB similars a dioxines**, les ingestes de la població infantil, se superen lleugerament els valors considerats de seguretat i, per tant, no es pot descartar un risc per a la salut, la tendència general en el temps és una disminució de l'exposició oral als diferents contaminants.
- Cal destacar que per a cada contaminant hi ha un grup d'aliments que en fa l'aportació més significativa. Això que no hauria de comportar cap risc en una dieta variada i equilibrada, podria representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com els infants i les dones embarassades.
- Per a la major part dels **elements traça estudiats**, es conclou que la ingesta diària està per sota del valor de la ingesta tolerable màxima per a tots els grups de població, amb algunes excepcions: el cas del zinc en infants, tot i que es considera que el risc és baix; el níquel, pel qual tots els grups de població fan ingestes superiors a la ingesta diària tolerable establerta per l'EFSA, i l'alumini, pel qual els infants sobrepassen el nivell de seguretat toxicològic establert per l'EFSA

- Les **dades derivades de les anàlisis fetes en aliments** a través del programes de vigilància mostren, en tota la sèrie històrica de dades des de l'any 2006, uns nivells elevats de conformitat global dels perills biològics en aliments. L'any 2017 s'han portat a terme 223 determinacions de microorganismes indicadors amb una taxa de conformitat ha estat del 90,15%. Els resultats no conformes corresponen a carns fresques, llet crua i productes de la pesca, tos ells destinats a tractament tèrmic abans del seu consum.
  
- Respecte als **microorganismes patògens**, s'han portat a terme 1136 determinacions resultant una taxa de conformitat del 94,6% amb 61 no conformitats respecte al total de determinacions realitzades. S'han identificat no conformitats per ***Campylobacter*, *E.coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonel·la* i *Yersinia Enterocolítica*** sobretot en carns fresques d'aus i oví, preparats de carn picada, salsitxes de pollastre, carn adobada de porc, hamburgueses i carn separada mecànicament. Cal també destacar les no conformitats detectades en productes de la pesca com el verat fresc i la cloïssa viva pel que fa a *Vibrio cholerae* i *Vibrio parahemolíticus*. Una any més, tot i que la taxa de conformitat global és elevada, les dades obtingudes mostren que hi ha prevalença de patògens que obliga als consumidors i empreses que elaboren menjar per a servei directe al públic a prendre mesures preventives. Entre aquests mesures preventives destaca el tractament tèrmic complet o cuinat intens d'aquests tipus de producte abans del seu consum. Aplicant aquesta mesura junt amb la resta de mesures d'higiene alimentaria, es pot mitigar el risc existent de manera completa.
  
- Cal fer especial menció a les determinacions portades a terme en **aliments llestos per al consum** sense tractament tèrmic previ. S'ha portat a terme un total de 435 determinacions de microorganismes patògens de les qual 3 han resultat no conformes, cosa que suposa una taxa de conformitat en aquest grup d'aliments del 99,31%. Els resultats positius corresponen a dos determinacions de Sushi amb *Listeria monocytògenes* d'un total de 8 i una de Curry amb *Salmonel·la* d'un total de 2. Els operadors de la cadena alimentaria han de tenir especial cura amb aquest tipus de producte en el seu sistema d'autocontrol ja que, al consumir-se de forma directa sense tractament tèrmic previ, el consumidor final no disposa de cap mesura eficaç de mitigació del risc.
  
- ***Campylobacter*** mostra taxes de conformitat generals del 85,8% per *Campylobacter coli* i de 91,6 per *Campylobacter jejuni*, de manera que continua sent un microorganisme que cal tenir monitorat. Les dades disponibles de la sèrie històrica 2006-2017 mostren



presències per sobre del 20-30% en determinats grups de mostres analitzades, com és el cas de les carns fresques i preparats càrnics derivats de diferents espècies entre els que destaquen les aus. Aquestes dades, junt amb les dades epidemiològiques, indiquen que continua sent un dels principals problemes de seguretat alimentària en l'actualitat a Catalunya. Aquest patogen està present amb una certa freqüència en aliments crus i és responsable de molts casos individuals de malaltia gastrointestinal.

- Altres microorganismes que cal també destacar són ***Escherichia coli O157:H7***, amb un 10-20% de presència en mostres de carn adobada de porc, carns fresca de galdindi i salsitxes fresques de pollastre; ***Yersinia enterocolitica***, amb un 20-60% en carn adobada de porc, carn fresca d'aquí i hamburguesa e boví refrigerada; i ***Salmonella***, amb una taxa de conformitat general del 97% però amb presència del 10-15% en carn de porquí separada mecànicament i salsitxes fresques de pollastre. Com podem observar, es tracta de productes que han de ser tractats per la calor abans de consumir-los, cosa que permet mitigar fàcilment el risc. A diferència d'anys anteriors, la presència de *Salmonella* en productes llestos per ser consumits sense tractament previ ha estat pràcticament nul·la a excepció d'una mostra de curri.
- Així mateix, tot i que les anàlisis de ***Listeria*** indiquen una conformitat general elevada (97,4%), en determinats aliments s'observa una certa prevalença, com és el cas de preparats de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat) (60%); i sushi que és un producte destinat a consum directe sense tractament previ. Cal insistir, doncs, que les persones amb possibles deficiències immunitàries, en quimioteràpia o tractaments immunosupressor o amb determinades malalties així com les dones embarassades i la gent de més de 65 anys s'han d'assegurar que els aliments que consumeixen siguin sotmesos a una temperatura de cocció o reescalfament de com a mínim 70°C i, evitant determinats productes que es consumeixen sense tractament tèrmic previ, com, per exemple, els productes carnis curats i els cuits llescats, especialment en persones immunocompromeses.
- Tant per al cas de *Campylobacter* com per a la resta de microorganismes patògens, el risc és fàcilment mitigable amb una bona higiene, evitant contaminacions encreuades entre aliments de manera directa o amb les mans, estris i superfícies, així com escalfant o reescalfant l'aliment fins a un mínim de 70°C per poder inactivar l'agent patògen.

- Tot i que en els darrers anys s'observa una conformitat del 100% de les mostres analitzades, cal insistir en les recomanacions específiques per a *Enterobacter sakazakii* i altres patògens que poden contaminar aliments destinats a infants de poca edat. El principal factor que cal controlar és el creixement de bacteris una vegada elaborada la farineta o qualsevol altre aliment per a infants. Cal continuar fent sensibilització i divulgació de bones pràctiques, com la de preparar només la quantitat justa d'aliment immediatament abans de consumir-lo i no guardar-ne les restes per a un altre moment.
  
- Les dades de 2017 sobre **Anisakis** tornen a mostrar una clara prevalença d'aquest paràsit en determinades espècies de peix. La prevalença general és de poc més del 26%, però s'observen prevalences més elevades en casos concrets, com el lluç fresc, amb un 50%, i Maire fresca amb un 80%. La sardina fresca i el verat fresc mostren un 20% de parasitació mentre que en el cas del seitó en vinagre arriba al 40%. Tot i que les dades de prevalença oscil·len en funció del mostreig de cada any, és evident que es tracta d'un paràsit relativament freqüent en peixos, especialment en els que no procedeixen de la costa mediterrània. *Anisakis* és un paràsit present al medi natural i no és previsible que desaparegui com a perill alimentari. Les dades epidemiològiques dels darrers anys, junt amb les dades de prevalença en peix, indiquen que cal continuar considerant *Anisakis* com un problema real de salut pública, sobre el qual s'ha de continuar sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a  $-18^{\circ}\text{C}$  durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per evitar el risc per *Anisakis*. Aquestes mesures preventives s'han d'aplicar de manera sistemàtica i sense excepció.
  
- Pel que fa a les **substàncies tòxiques d'origen biològic**, com les micotoxines o les toxines marines s'observen taxes de conformitat molt elevades, que se situen en un 100%. Amb les dades disponibles dels darrers anys es pot considerar que ens trobem en una situació estable i favorable en què els riscos són molt baixos.
  
- La **histamina** és també un perill que cal considerar, atès que el fet que estigui present en aliments com, per exemple, la tonyina fresca i el formatge ratllat envasat pot produir problemes de salut. La seva presència indica defectes en la higiene i en la conservació durant el procés de producció i comercialització, en especial en el binomi temps-temperatura. Els resultats no conformes són intermitents i varien en funció de l'any. Al 2017 les taxes de conformitat han estat del 100% segons dades SIVAL. Histamina és un

agent sobre el qual cal mantenir mesures preventives de manera permanent, sobretot pel que fa a la higiene i el control de temperatura en tota la cadena de producció i distribució dels productes implicats més freqüentment, com és el cas de la tonyina.

- La comparació entre diferents anys no permet arribar a conclusions definitives perquè el nombre de mostres no és prou alt per ser significatiu estadísticament i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. Per això, cal considerar les dades de diferents anys en conjunt a fi de poder arribar a algunes conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, es pot afirmar que la situació general del període 2006-2017 s'ha mantingut estable en uns nivells elevats de conformitat global, fins i tot amb una lleugera tendència creixent. Tanmateix, es continuen detectant no conformitats en una part de les mostres analitzades, un problema que cal abordar mitjançant intervencions de sensibilització i de promoció de bones pràctiques i la millora continuada en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament, sense cap tractament previ.
- És necessari continuar **intensificant els controls en l'àmbit dels productes destinats a ser consumits sense tractament tèrmic previ** i treballar aquestes qüestions amb els sectors afectats perquè extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors. El **reforçament de l'autocontrol** basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític és un element cabdal per aconseguir i mantenir elevats nivells de seguretat d'aquests grups d'aliments cada vegada més demanats als mercats.
- D'altra banda, cal informar i sensibilitzar els consumidors sobre els riscos existents, a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, com ara les quatre normes de seguretat alimentària (cuinar, separar, refredar i netejar), així com evitar determinats aliments en el cas d'alguns grups de població, com les dones embarassades, la gent gran i les persones amb deficiències immunitàries.
- Pel que fa als **perills químics**, les dades recollides al 2017 mostren taxes de conformitat molt elevades per a tots els paràmetres i aliments analitzats. Tot i les dades positives, cal continuar atents a determinats aliments que mostren ocasionalment no conformitats segons dades recollides en anys anteriors, com, per exemple: arsènic en arròs blanc, cadmi en mol·luscos, mercuri i metil mercuri en peixos grans depredadors com l'emperador, plom en carn d'ànec de caça, nitrats en vegetals de fulla verda i bromat en

aigua potable preparada. Aquestes no conformitats ocasionals no han de suposar cap risc per a la salut en una dieta variada i diversificada, ja que en termes d'exposició l'impacte és molt baix.

- En el cas de les analítiques per determinar **plaguicides**, l'any 2017 s'han fet més d'16.000 determinacions, amb el resultat d'un 99,96% de conformitat segons dades del SIVAL. Això, sumat a la dràstica reducció del nombre i les quantitats de substàncies autoritzades en agricultura, suposa una baixa exposició a plaguicides per als consumidors. A més, tal com es pot observar en el gràfic i la taula següents, la tendència dels darrers anys ha estat molt positiva.
- Respecte al **Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal**, com en anys anteriors, al 2017 s'han analitzat un nombre elevat de mostres, 13.081 mostres de porcí, boví, èquids, petits remugants, conills, animals de caça, aqüicultura i ous, i s'han detectat 21 mostres no conformes (0,16%). La taxa de conformitat general del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal de l'any 2017 és molt alta (un 99,84%), molt similar a la dels darrers anys. La tendència va ser creixent en el període 1990-2000 i s'ha mantingut estable en nivells molt elevats en els darrers anys del període 2000-2017.
- Les dades disponibles sobre vigilància analítica **d'additius** mostren taxes de conformitat elevades per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. Hi ha una taxa de conformitat general el 2017 superior al 96%, que indica una situació relativament estable amb tendència a la millora segons dades de la sèrie històrica. Les no conformitats detectades són similars a les d'anys anteriors i es refereixen principalment a nitrats en productes carnis, com és el cas de carn adobada de porc amb un 40% de no conformitat. En el cas dels sulfits, les no conformitats s'observen en una mostra de fuet. Cal fer referència també a la no conformitat en els nivells de Diòxid de Titani en una mostra de salsitxes de Frankfurt, *bratwurst* i *viennner* d'un total de 12 mostres analitzades.
- Els problemes observats es refereixen generalment a additius autoritzats que han estat afegits a productes en què no es poden utilitzar o que s'han detectat en quantitats superiors a les permeses. En general, estem davant de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en alimentació, però que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte, textura o conservació del producte. Es tracta de pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant, però que han mostrat

una tendència positiva en el període 2006-2017. En els àmbits en què s'observen disconformitats, com és el cas dels nitrats, els nitrats, els sulfits, l'àcid benzoic i el diòxid de titani, cal aplicar mesures específiques per corregir-les, en col·laboració amb els sectors afectats.

- El conjunt de dades exposades relatives a la prevalença de perills químics en aliments ens permeten considerar que la situació actual és de molt baix risc per a la salut dels consumidors. Tanmateix, cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació així com mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació, perquè els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes que hi ha per part dels operadors, a fi que aquests operadors prenguin mesures de prevenció i mitigació.
- En l'àmbit de les **alertes**, Les dades dels darrers anys mostren una certa estabilització amb oscil·lacions pel que fa al nombre de notificacions d'alerta, tant a la Unió Europea i Espanya com a Catalunya. En 2017, es van tramitar a través del RASFF un total de 3832 notificacions. Els microorganismes patògens van ser els que van originar la major part de les notificacions, seguits dels metalls pesants i dels al·lèrgens.
- Els principals **brots de toxifeció alimentària comunicats pel RASFF al 2017** han estat els associats a histamina per consum de tonyina envasada al buit descongelada procedent d'Espanya; *Salmonel·la agona* en productes de fórmula infantil a França; i un brot a diversos països per *Listeria monocytogenes* vinculat a blat de moro congelat procedent de Hongria i envasat a Polònia.
- S'ha produït un augment del 18% de les notificacions sobre patògens al 2017 respecte l'any 2016. *Salmonel·la* és el patogen més notificat als aliments de països membres (207 notificacions, un 22% més), així com també per a països no membres (471 notificacions). La carn ocupa el gruix de les notificacions, però també hi ha algunes notificacions per a ous amb *Salmonel·la enteritidis*.
- Els productes de la pesca són els més freqüentment notificats per a la contaminació per *Listeria monocytogenes*, especialment salmó fumad i truita fumada. Cal també destacar les notificacions associades a formatges elaborats amb llet crua a França.

- Va haver 23 notificacions de norovirus, 10 dels quals van reportar norovirus en ostres vives de França. Va haver també 6 notificacions sobre norovirus en diferents tipus de baies, maduixes i gerds.
- Dinamarca va portar a terme 10 notificacions sobre la presència de *Campylobacter*, sobretot en pollastre fresc. També hi va haver una notificació de Polònia relativa a coll de porc procedent d'Espanya.
- Els residus de plaguicides van ocupar el segon lloc en nombre de notificacions per productes procedents de països membres. Això es deu principalment al descobriment de residus de fipronil en ous al 2017. Cal aclarir que la presència de fipronil a els ous va estar relacionada amb l'ús il·legal del fipronil com un medicament veterinari en aus, concretament en gallines ponedores.
- Pel que fa als metalls pesants, es va notificar presència de mercuri en peix, procedent en la seva major part d'Espanya, principalment notificada per Itàlia, una situació similar a anys anteriors. El mercuri en peix espasa és el problema més recurrent amb 61 notificacions, de les quals 47 van ser notificades per Itàlia sobre peix espasa d'origen espanyol.
- Respecte als microorganismes patògens, destaquen més que mai les notificacions per *Salmonella* de productes procedents de països tercers.
- En comparació amb el 2016, les notificacions per aflatoxines van augmentar al RASFF durant 2017. La gran majoria d'aquestes notificacions van ser rebutjos de frontera, de manera que els productes no van arribar a entrar a territori de la UE.
- El nombre de notificacions sobre residus de plaguicides van reduir significativament fins a 2016. De les 186 notificacions 132 són rebutjos a la frontera. Això és degut a les estrictes normes i procediments de control en els punts d'inspecció fronterera.
- Respecte a les notificacions per additius, poques vegades es generen alertes associades ja que es tracta normalment d'incidents per ús incorrecte d'additius autoritzats. Pel que fa les notificacions podem destacar les notificacions per sulfat en albercocs secs de Turquia, i en gambes congelades de Veneçuela, que en la seva major part van ser rebutjats en frontera.

- Com en anys anteriors, cal continuar insistint en la necessitat de mantenir la vigilància i el control dels perills en aliments per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació, perquè els resultats dels programes de vigilància i de control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes que hi ha per part dels operadors, a fi que prenguin mesures de mitigació. Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i les línies de comunicació que hi ha amb els gremis i les associacions.
- Les taxes de conformitat dels **medicaments veterinaris** i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso per a animals en les explotacions ramaderes són molt elevades des de fa anys i se situen per sobre del 99% des de 2009. L'any 2017 s'ha situat en un 99,8%.
- Les taxes de conformitat en **alimentació animal** l'any 2017 han estat elevades. De les 364 mostres analitzades, només han donat resultat no conforme un total de 16. Aquestes han estat, la presència de mercuri en quantitats superiors a les permeses en 1 mostra, la detecció de Salmonel·la en 1 mostra, Salmonel·la i Enterobacteries en 3 mostres i Enterobacteries a 1 mostra, la determinació de Oxitetraciclina en 2 mostres de pinso blanc, la determinació de premescles medicamentoses en pinso blanc en 2 mostres i la detecció d'OMG autoritzats en productes no etiquetats com OMG en 6 mostres.
- En matèria de **sanitat animal**, s'han continuat executant els programes de lluita i eradicació de la tuberculosi i la brucel·losi bovines en les 4.943 explotacions censades a Catalunya. La prevalença de la brucel·losi bovina ha estat novament del 0%, com en els dos darrers anys. Cal destacar el fet que l'últim resultat dels darrers anys han permès Catalunya hagi estat inclosa en la llista de territoris i països oficialment indemnes de brucel·losi bovina.
- La prevalença de la **tuberculosi bovina**, després del lleuger repunt de 2016, és situa de nou en 2017 en el nivell d'anys anteriors amb 99,82% d'explotacions negatives i un 0,18% de prevalença.

- En relació a la prevalença de **Salmonel·la en explotacions avícoles**, s'ha complert, en les darrers anys, l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots en ponedores. Tanmateix, a l'any 2017 s'observa un repunt amb una prevalença de l'1,55% que es situa per sobre de l'objectiu previst reglamentàriament. Respecte al pollastre d'engreix, l'objectiu és estar per sota de l'1%, i es compleix amb escreix, ja que l'any 2017 es va arribar a una prevalença del 0,10%. En galls dindi reproductors no es va trobar cap lot positiu per setè any consecutiu mentre que en gall dindi d'engreix la prevalença ha repuntat fins el 1,51% al 2017, de manera que no s'assoleix l'objectiu d'estar per sota de l'1% de prevalença.
  
- Pel que fa a les dades de **sanitat animal de la fauna salvatge** cal fer menció a la prevalença de triquinosi en el medi, concretament en el porc senglar. La dada de 2017, amb més de 8.800 animals investigats, mostra una prevalença del 0,51%, molt similar a la de l'any anterior. Si comparem les dades de prevalença de triquina a Catalunya i a la Unió Europea, observem una prevalença en el senglar per sota de la que hi ha a Catalunya, de manera que ens trobaríem en un nivell de risc que superaria en cinc vegades la mitjana europea. Malgrat que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, continuar extremant el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. A més, s'ha de fer menció del fet que, quant al porc de granja, continua sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de 25 anys.
  
- Les **taxes de conformitat** de les activitats de la cadena alimentaria amb la **reglamentació vigent** son variables en funció del sector però es situen en general per sobre del 80% amb algunes excepcions com pot ser la pesca i l'aqüicultura. La situació i l'evolució és positiva però s'observa un marge de millora que cal treballar.
  
- En l'àmbit de **l'autocontrol** cal fer menció específica a la conformitat dels sistemes d'autocontrol de les empreses alimentaries. L'any 2017 s'observa una la conformitat similar al 2016 i molt per sota de 2015. Les dades de la sèrie històrica disponible no permeten observar una tendència clara havent una certa estabilització al voltant del 50% de conformitat, cosa que és absolutament insuficient atenen a la importància de l'autocontrol. Continua havent-hi, doncs, un marge de millora important que cal continuar treballant en els propers anys.



- En l'àmbit del **comerç minorista i la restauració**, les dades disponibles mostren una situació relativament estable respecte els anys anteriors sense cap tendència clara de millora. S'observa que tant en manipulació com en autocontrol, traçabilitat i formació del personal encara hi ha un marge de millora, raó per la qual cal continuar treballant, sobretot tenint en compte la seva forta implicació en els brots de toxifeció declarats. S'ha de tenir present que existeixen alguns obstacles per a la intervenció efectiva com son: el nombre elevat d'establiments, l'atomització, la rotació de personal i la diversitat de les característiques dels sectors minoristes i de restauració així com també dels organismes de control responsables que són les administracions locals.
  
- En l'àmbit de les mesures preventives de **les al·lèrgies i les intoleràncies**, Les dades de 2017 mostren una conformitat superior a la de tota la sèrie històrica. La tendència des de 2009 ha estat clarament creixent, amb resultats que superen el 90% de conformitat a partir de 2014. Tot i que la taxa de conformitat és relativament elevada, es continuen detectant no conformitats en un àmbit en què cal assolir un compliment estricte, ateses les potencials conseqüències per a la salut de les persones afectades. Cal continuar reforçant, doncs, les mesures de control i de sensibilització dels operadors, a fi que millorin l'autocontrol i l'etiquetatge dels productes que treuen al mercat, ja que es tracta d'una qüestió molt important per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.
  
- Les taxes de conformitat relatives al **control d'etiquetatge, de composició i de presentació** en establiments de venda al detall havien millorat considerablement en els últims anys. Les dades de 2017 mostren que es manté la tendència a la baixa observada en any 2016 i es situa en el nivell més baix de tota la sèrie història des de 2009. Respecte als resultats de les campanyes de control específiques portades a terme per l'Agència Catalana del Consum, s'observa una baixa taxa de conformitat, especialment pel que fa a informació obligatòria (38,5%) i les conserves de cloïsses (45%) i productes làctics sense lactosa (53,3%).
  
- Els resultats dels controls efectuats tant en empreses, per part del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, com en comerç minorista, per part de l'Agència Catalana del Consum (ACC), mostren que hi ha marge de millora pel que fa a aspectes de qualitat, etiquetatge, informació i publicitat, de manera que cal continuar treballant per tal d'assolir taxes de conformitat més elevades.

- A partir de la informació recollida, s'observa que les activitats dels **fòrums de treball i de coordinació** s'han referit a múltiples temes de treball. Iniciatives normatives, acords de gestió, riscos i problemes emergents han estat, com en anys anteriors, els assumptes més destacats. L'any 2017, els temes d'interès tractats van ser principalment: Comerç online; Comunicació en temes complexos; Nou Reglament de control oficial; Qualitat Agroalimentària; Alertes alimentaries; Auditories UE; Nous projectes normatius estatals; Etiquetatge obligatori del peix; Seguretat alimentaria als Foods-trucks; Eina "Fishchoice" per calcular els riscos/beneficis del consum de peix; Informació sobre el panga; Oli de palma; Arsènic en arròs; Frau de la carn de Brasil; Informació fipronil i investigació a conseqüència de la detecció d'aquesta substància en ous a Bèlgica; Acrilamida; Seguretat dels bolets; Resistències als Antibiótics.
- Pel que fa a les **notícies publicades als mitjans de comunicació**, els temes més destacats en 2017 a la premsa han estat les resistències antibacterianes; les controvèrsies sobre la comercialització d'Estevia; la Grip Aviar; els contaminats ambientals com el Mercuri i de procés com l'Acrilamida; brots alimentaris per Norovirus i *Salmonel·la*; l'escàndol derivat de la importació de carn de Brasil en condicions deficientes; els brots i les alertes per presència d'Histamina en tonyina; l'impost a les begudes ensucrades que es va començar aplicar a Catalunya; l'alerta per contaminació amb Finopril d'ous procedents d'Holanda i Bèlgica; la renovació de la llicència d'ús de Glifosat a la UE; el brot de Salmonel·losis per consum de llet en pols infantil; el rebuig de la UE a autoritzar l'ús de fosfats en la carn de Kebabs; els insectes per a l'alimentació humana i animal; i l'amenaça d'introducció de la Pesta Porquina Africana a Europa.
- Com a **conclusions finals**, s'ha d'indicar que, considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics que es manifesten en forma de brots de toxiinfecció alimentària i casos individuals, cal mantenir i millorar les mesures de gestió orientades als àmbits que presenten els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença dels perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonel·la* en la fase primària. També s'ha de posar l'accent en la **sensibilització, l'autocontrol, la formació i el control en establiments de serveis directe de menjar al públic** i en els programes **d'informació i de sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic**. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de millorar l'aplicació de **bones pràctiques, l'autocontrol i la formació del personal** basant-se en l'APPCC. En l'àmbit domèstic, cal

aconseguir un nivell alt de coneixement, sensibilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats), així com de mesures preventives específiques davant de perills concrets com *Anisakis*, *Trichinella* i *Campylobacter*.

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

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