

# Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016



Generalitat  
de Catalunya

© Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**  
Agència Catalana de Seguretat Alimentària  
Roc Boronat, 81-95  
08005 Barcelona  
Tel. 935 513 900  
Fax 935 517 503  
acsa@gencat.cat  
<http://www.gencat.net/salut/acsa>

Edita: Agència de Salut Pública de Catalunya  
Assessorament lingüístic: Rosa Chico  
Disseny gràfic: Ortega i Palau, S.L.

Dipòsit legal: B-8.793-2013

---

# **Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016**



**Generalitat  
de Catalunya**



# Presentació

Tal i com es preveu al Pla de Salut, la política sanitària a Catalunya té com a finalitat última, procurar més anys de vida per a les persones i que aquests anys siguin viscuts amb salut, cosa que cal aconseguir amb independència de la condició social o econòmica. Amb aquestes finalitats es posen en marxa accions d'atenció mèdica a la ciutadania i de recerca biomèdica junt amb accions de protecció de la salut a través de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les polítiques interdepartamentals.

És en l'àmbit de la política interdepartamental on és desenvolupa la política de seguretat alimentària que, en la seva major part, és una política de salut, encara que també de protecció d'altres interessos legítims de les persones consumidores i del nostre país en el seu conjunt. Aquesta política comença a la producció primària i acaba en el moment del consum. En ella es troben implicats múltiples actors tan públics com privats.

Les expectatives socials són cada vegada més de millora en l'eficàcia i l'eficiència de les accions dels poders públics amb un enfocament comú, generació de sinergies i integració de totes les parts implicades. Per cobrir aquestes necessitats, a Catalunya es va optar per implementar un model integrat d'intervenció, en el qual totes les administracions competents actuen de manera coordinada basant-se en objectius comuns i compartits. El Pla de seguretat alimentària de Catalunya és un dels instruments més destacats en aquest propòsit ja que contribueix a orientar l'acció conjunta de les administracions públiques constituint un marc de referència. Amb el Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016 es dona un nou impuls als principis de transversalitat, coordinació i cooperació orientats a avançar en la consolidació d'un model integrat d'intervenció pública en seguretat alimentària. El Pla és també un marc d'aprenentatge que permet avaluar periòdicament la situació i l'assoliment dels resultats esperats dins d'un cicle de millora continua.

Aquest nou Pla de seguretat alimentària per al període 2012-2016 ha estat elaborat amb la participació de les administracions públiques catalanes que tenen responsabilitats en seguretat alimentària, així com amb els operadors de la cadena alimentària, els consumidors i altres parts interessades. Es tracta d'un instrument que dona continuïtat a l'estratègia dissenyada i explicitada en el primer Pla de seguretat alimentària iniciat al 2007. L'experiència adquirida en aquests anys ens indica que ens trobem en el bon camí i que hem de continuar treballant en la mateixa direcció.

Aquest nou document que us presento ha de ser el referent estratègic de la intervenció pública en seguretat alimentària a Catalunya durant els propers cinc anys. La seva aplicació ha de suposar un nou avenç en la seguretat alimentària a Catalunya dins d'una dinàmica d'innovació i millora continuada en un àmbit, la seguretat alimentària, que representa un pilar important de la salut dels ciutadans i de la imatge i la projecció econòmica del nostre país en els mercats internacionals.

**Boi Ruiz**

*Conseller de Salut*

# Presentació

L'activitat agroalimentària és un dels principals pilars de l'economia catalana, constituint un sector estratègic per al futur del país. L'agricultura, la ramaderia, la pesca i la silvicultura ocupen més de tres quartes parts del territori, i contribueixen de manera directa al manteniment i millora del medi natural, a l'arrelament de la població en el territori i a impulsar un sector productiu que s'està demostrant resistent a l'actual context de crisi. Cal destacar també el desenvolupament de la nostra indústria agroalimentària, que ha vist créixer de manera molt significativa les exportacions els darrers anys i que avui ocupa un lloc destacat entre els principals clústers agroalimentaris a Europa.

Davant el paper decisiu que la indústria agroalimentària té al sector agrari de Catalunya, el Departament aplica una política integradora i de suport al sector agrari i a l'agroindústria que tenen, sens dubte, una profunda interrelació. Aquesta política es pot resumir en tres eixos d'acció: Impuls al sector primari, donant-li una nova empenta, aprofitant la potència de la nostra agroindústria; aplicació de polítiques de qualitat i seguretat alimentàries que afavoreixin la comercialització dels nostres productes en benefici d'una agroindústria cada cop més competitiva; i, en tercer lloc, dur a terme una decidida política de desenvolupament rural, que ens permeti diversificar l'economia d'aquest entorn, millorar-ne la qualitat de vida i generar-ne noves oportunitats.

Volem fer costat a les persones i a les empreses i als emprenedors d'aquests sectors, impulsar-ne el desenvolupament i la modernització, incrementar el seu potencial i apostar per la qualitat, la innovació i la internacionalització.

El sector agroalimentari català, un dels més modernitzats de l'estat espanyol i d'Europa, constitueix un sector estratègic de l'economia catalana i un factor clau de l'equilibri territorial. L'esperit emprenedor de casa nostra ha fet evolucionar l'agricultura cap a formes d'intensificació que incrementen la producció d'aliments i el seu valor, al temps que generen molts llocs de treball al llarg de la cadena.

El model alimentari de Catalunya es basa en la seguretat, la traçabilitat, la diversitat, i la qualitat dels productes, orientant-se a afavorir un millor funcionament dels intercanvis comercials i fonamentada en la diferenciació de la qualitat i l'origen d'aquests productes, en la protecció i la potenciació dels productes tradicionals i de proximitat, en el foment de la certificació de la qualitat i l'enfortiment dels mecanismes de seguretat, control i inspecció de la qualitat agroalimentària. El Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016 que ha estat aprovat pel Govern de la Generalitat, és un instrument bàsic en aquesta política i constitueix un dels referents fonamentals de les nostres accions en permanent col·laboració, coordinació i comunicació amb la resta de parts implicades en la seguretat alimentària a Catalunya, com són els operadors de la cadena alimentària, altres departaments de la Generalitat, les administracions locals i la ciutadania en el seu conjunt.

**Josep Maria Pelegrí i Aixut**

*Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural*

# Índex

Introducció	9
<b>I Context i elements directors</b>	<b>11</b>
Evolució del context	13
Importància del sector agroalimentari a Catalunya	15
Antecedents i situació de partida	21
Orientació estratègica	31
<b>II Objectius i intervencions 2012-2016</b>	<b>39</b>
1. Avaluació de riscos	44
2. Gestió de riscos per a la salut	46
3. Gestió de qüestions relacionades amb la seguretat alimentària	54
4. Comunicació, cooperació i coordinació en seguretat alimentària	56
5. Qualitat, eficiència i coordinació dels serveis de les administracions públiques que intervenen en seguretat alimentària	59
<b>III Annex</b>	<b>63</b>
Organismes responsables de l'execució de les intervencions previstes en el Pla de seguretat alimentària de Catalunya	65





# Introducció

El Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010 va ser el primer pla integral de seguretat alimentària del nostre país, així com un dels primers plans d'aquestes característiques en l'àmbit internacional. Es tractava d'un pla exhaustiu i ambiciós que va suposar un salt qualitatiu, ja que oferia un nou enfocament estratègic i constituïa un marc de referència global per a la intervenció de múltiples organismes que tenen responsabilitats en seguretat alimentària a Catalunya.

El Pla 2007-2010 va ser elaborat en compliment de la Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària, derogada l'any 2009 per la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, la qual a l'article 43 torna a establir el mandat d'elaborar el Pla de seguretat alimentària de Catalunya en condicions quasi idèntiques a les que ja s'establien a la Llei 20/2002. Com a novetat destacable, cal fer esment que la Llei de salut pública estableix un període de vigència de cinc anys per al Pla de salut i per al Pla de seguretat alimentària, cosa que obliga a allargar l'horitzó temporal fins a l'any 2016 en lloc de l'any 2014, que era el previst per als objectius específics marcats l'any 2007. Aquest petit canvi no ha de suposar, però, cap distorsió en l'aplicació i seguiment del Pla i s'ajusta perfectament als paràmetres de la metodologia de planificació per objectius en que està basat.

Aquest Pla va ser dissenyat sobre la base de la combinació de dues metodologies de solvència reconeguda, la planificació per objectius i el procediment d'anàlisi del risc, les quals van ser determinants a l'hora de definir l'estructura i els continguts del Pla 2007-2010.

La metodologia de planificació per objectius és utilitzada en múltiples àmbits públics i privats i consisteix, bàsicament, a definir els objectius i les accions que es posaran en pràctica per assolir-los, cosa que posteriorment permet avaluar els resultats de les accions implementades, aplicar les correccions oportunes i generar un cicle permanent de millora. Per la seva banda, el procediment d'anàlisi del risc és la metodologia de referència en seguretat alimentària a escala europea i internacional. Consta de tres components bàsics: l'avaluació de riscos, la gestió de riscos i la comunicació de riscos.

Aquestes metodologies són la base del que podem anomenar model de governança del risc en l'àmbit concret de la seguretat alimentària, sobre el qual cal reflexionar per assolir nivells d'eficàcia i eficiència cada vegada més elevats. El terme *governança* és un neologisme de la ciència política contemporània per descriure els processos de gestió en àmbits complexos que es refereix fonamentalment a la capacitat dels poders públics per servir els ciutadans. La Comissió Europea, en la seva comunicació *Governança i desenvolupament*, la defineix com el conjunt de normes, processos i conductes a través dels quals s'articulen interessos, es gestionen recursos i s'exerceixen les responsabilitats d'intervenció. El que és fonamental en aquest context és la manera com es porten a terme les funcions públiques, es gestionen els recursos i s'exerceixen les facultats normatives. En l'actualitat, la noció de governança s'utilitza en general per denotar el nivell elemental de qualitat i eficàcia de qualsevol sistema polític o administratiu (Comissió Europea 2003, epígraf 4).

La utilització de les metodologies esmentades de planificació per objectius i d'anàlisi del risc de la manera més fidel possible, així com els coneixements acumulats durant anys a Catalunya en matèria de seguretat alimentària, van donar lloc a un document extens, ple de continguts i de doctrina sobre el que ha de ser un veritable sistema integrat d'intervenció en seguretat alimentària. Amb l'experiència dels darrers anys hem pogut comprovar que els seus continguts continuen sent plenament vigents i que pot continuar sent un document de referència en l'estratègia global que s'ha d'aplicar a la seguretat alimentària a Catalunya en els propers anys.

Però les particularitats que poden ser enteses com a virtuts, com per exemple l'exhaustivitat, la minuciositat i l'ortodòxia en l'aplicació de les metodologies de planificació per objectius i d'anàlisi del risc, poden suposar un obstacle per a l'aplicació pràctica. L'exhaustivitat i el plantejament teòric i flexible de què es va voler dotar el primer Pla van donar lloc a un document extens, útil com a manual de referència però amb algunes dificultats d'aplicació com a document executiu.

Atès que el Pla 2007-2010 continua sent un bon document de referència pel que fa als objectius, la doctrina, els principis i les línies d'acció, el repte per al període 2012-2016 és disposar d'un document molt més breu i executiu que concreti de forma clara i concisa les accions que s'han d'implementar en aquest nou període.

La metodologia de planificació per objectius preveu que els objectius s'han de plantejar a vuit o deu anys vista, per la qual cosa el Pla 2007-2010 ja va marcar els objectius en l'horitzó temporal 2014, que passen a ser de 2016 per tal d'ajustar-lo a la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública, on s'estableix que aquest tipus de plans han de tenir una vigència de cinc anys. És per això que els objectius del Pla 2012-2016 continuen sent els ja previstos en el primer Pla. De la mateixa manera, els àmbits d'intervenció, les accions que s'han de desenvolupar, els motius i els raonaments teòrics ja van ser recollits en aquest primer document.

L'experiència adquirida en els darrers anys indica que no es necessiten canvis importants de plantejament i que cal continuar treballant en els àmbits d'intervenció ja previstos centrant els esforços a consolidar, millorar i/o ampliar les activitats que ja s'estan portant a terme. Es tracta, doncs, d'explotar els marges de millora existents i de concretar les intervencions que s'han d'implementar en aquest nou període.

L'evolució des d'un sistema d'organismes múltiples a un sistema integrat eficaç no és una tasca fàcil que es pugui assolir en un nombre d'anys reduït. L'aplicació dels principis i criteris previstos en el Pla de seguretat alimentària de Catalunya ens ha de conduir cap a un sistema de seguretat alimentària integrat, modern i eficaç que ofereixi a la ciutadania les garanties necessàries. El PSA 2012-2016 vol ser un instrument executiu per avançar en aquest sentit i per explotar els marges encara existents en un cicle de millora constant i d'adaptació a la realitat de cada moment.

I

Context i elements directors



## Evolució del context

Als capítols primer i segon del Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010 es va fer una àmplia referència al context i als elements directors del Pla. Els continguts i les reflexions recollits en aquell document continuen sent vàlids per a aquesta nova etapa. Tanmateix, amb vista al període 2012-2016 cal fer referència expressa a la ràpida evolució del context sociodemogràfic, científic, mediambiental i econòmic en què s'hauran de desenvolupar les polítiques públiques en tots els àmbits en general i en seguretat alimentària en particular.

Tant Catalunya com la resta de la Unió Europea estan mostrant canvis demogràfics importants que tenen tendència a accentuar-se. L'envelliment de la població associat a l'augment de l'esperança de vida; la reducció de la natalitat; l'augment de la població immigrada i de la diversitat; la concentració de la població en zones urbanes; els canvis macroeconòmics, tecnològics i productius, i els canvis en els hàbits de vida, incloent-hi els patrons de conducta alimentària, en són alguns exemples. En aquest sentit, l'associació dieta-salut mostra tendència a ser cada vegada més un punt destacat d'atenció, no només pel que fa a l'exposició als perills alimentaris sinó per la seva influència com a factor de risc en les malalties associades a la dieta com, per exemple, l'obesitat o les alteracions dels nivells normals de lípids en sang.

És previsible que la demanda mundial d'aliments creixi de manera important en els propers anys. L'augment de la població i del seu nivell de vida seran factors determinants d'aquest augment. Al mateix temps, es preveu un fort creixement de la superfície agrícola destinada a la producció de biocarburants, que entrarà en competència directa amb la producció d'aliments. D'altra banda, és probable que la producció d'aliments resulti influïda per les conseqüències del canvi climàtic i que s'hagin de modificar les tècniques de cultiu per raons d'adaptació a les variacions climàtiques i al canvi en la distribució i el comportament de plagues i malalties animals i vegetals.

La incorporació de la sostenibilitat al llarg de tota la cadena alimentària ha de ser un element bàsic per garantir una economia ecoeficient i segura, basada en l'eficàcia en el consum de recursos i en una minimització dels impactes en el medi ambient i la salut.

La millora de la productivitat amb criteris de sostenibilitat és un element clau per donar resposta adequada a tots aquests reptes socioambientals, cosa que exigeix l'aplicació de mètodes de producció d'alt rendiment i fa necessària l'aplicació de noves tecnologies i solucions innovadores, com també profundes transformacions en la manera de produir i distribuir aliments. Aquests canvis poden afectar directament, tant en sentit positiu com negatiu, la seguretat dels productes, la biodiversitat, el medi ambient i la percepció dels ciutadans.

Així mateix, els avenços científics en avaluació de riscos i la millora de les tècniques analítiques estan fent que agents que fa uns anys eren impossibles de detectar o es desconeixien passin a ampliar la llista de problemes que s'han de gestionar.

La globalització del comerç d'aliments fa que els aliments consumits a Catalunya procedeixin de qualsevol part del món i puguin accedir al mercat interior europeu a través dels punts d'inspecció fronterera de qualsevol dels estats membres. Els aliments i els riscos associats ja no estan limitats per les fronteres. El que abans podia ser objecte de mesures de gestió regionals actualment ha de ser entès com un problema amb potencial afectació global. Això obliga a estar pendents de totes les fonts d'informació disponibles i de qualsevol incident que es pugui donar en qualsevol lloc del món per llunyà que sembli en un primer moment.

També són previsibles canvis en l'actitud dels consumidors. Els ciutadans estan cada vegada més ben informats gràcies a la fort impacte d'internet com a sistema d'informació i comunicació en xarxa. Cada vegada disposem de més informació i és previsible una exigència creixent quant a informació i transparència per part de les empreses i les administracions públiques. A això s'afegeix un creixement de la sensibilitat en qüestions com el benestar animal, el medi ambient, la utilització de biotecnologies, la composició dels aliments i els seus efectes sobre la salut. El rendiment de comptes a la ciutadania i la disponibilitat d'informació fiable seran elements destacats de les polítiques de comunicació en aquest nou escenari.

Tots aquests factors plantejaran sense dubte nous reptes pel que fa a avaluació, gestió i comunicació del risc en seguretat alimentària i obligaran a adaptar-s'hi ràpidament.

El marc organitzatiu, institucional i polític ha de ser capaç d'adaptar-se per donar resposta a totes aquestes exigències. Catalunya disposa ja d'una xarxa d'organitzacions fortament especialitzades i amb àmplia experiència i capacitat d'adaptació per donar resposta als reptes que puguin aparèixer en seguretat alimentària. L'aplicació del Pla 2007-2010 ha servit per consolidar i potenciar les intervencions de gestió del risc que es porten a terme des dels departaments responsables de medi ambient, agricultura i ramaderia, salut pública i consum, així com des de les administracions locals, cosa que s'ha afegit a la llarga experiència que ja tenien aquestes organitzacions. Des de la creació de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària s'han reforçat les activitats d'avaluació, coordinació institucional i comunicació.

Tot i la fortalesa del sistema públic, a la qual hem d'afegir l'important esforç fet pels operadors de tots els sectors alimentaris, encara hi ha marges de millora per explotar. Cal portar l'avaluació, la gestió i la comunicació en seguretat alimentària als nivells més elevats d'excel·lència i adaptació al context variable i dinàmic en què ens trobem immersos. El Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016 ha de ser el marc de referència que ofereixi la necessària visió integrada i de conjunt per donar resposta a les necessitats presents i futures en seguretat alimentària.

# Importància del sector agroalimentari a Catalunya

Més enllà de l'objectiu irrenunciable de garantir aliments segurs i de qualitat, cal considerar la importància del sector agroalimentari en un context global i com a factor de competitivitat. Per explicar el pes decisiu del sector agroalimentari a Catalunya només cal esmentar algunes xifres. El sector agropecuari, juntament amb la indústria de transformació d'aliments, representa al voltant del 4% del producte interior brut (PIB) de Catalunya i una proporció del 2,4% de la població ocupada. Si hi afegim el comerç d'aliments i la restauració col·lectiva, la proporció en termes de PIB és del 5,9% amb dades 2007. Cal tenir present que tot això es produeix en un context global on el sector serveis ocupa dues terceres parts del total del PIB.

Amb unes vendes netes, l'any 2010, de 18.842 milions d'euros, la indústria agroalimentària és primordial en el complex industrial català (un 20,1%). La transformació d'aliments i begudes s'ha convertit en el primer sector industrial quant a vendes netes, seguit de prop pel sector de la indústria química i per la fabricació de materials de transport. El sector agroalimentari és igualment important com a generador de llocs de treball, amb una plantilla de 75.593 persones (primera posició dins el conjunt de sectors industrials) repartida per tot el territori en gairebé 3.000 establiments amb assalariats (tercera posició). Però aquesta importància del sector va més enllà del territori català. En el conjunt d'Espanya, les vendes agroalimentàries de Catalunya ocupen igualment una posició dominant, ja que encapçalen la classificació de les comunitats autònomes, tant pel que fa a vendes, amb un 22,9% del global, com amb relació al nombre de treballadors (20,8% del total).

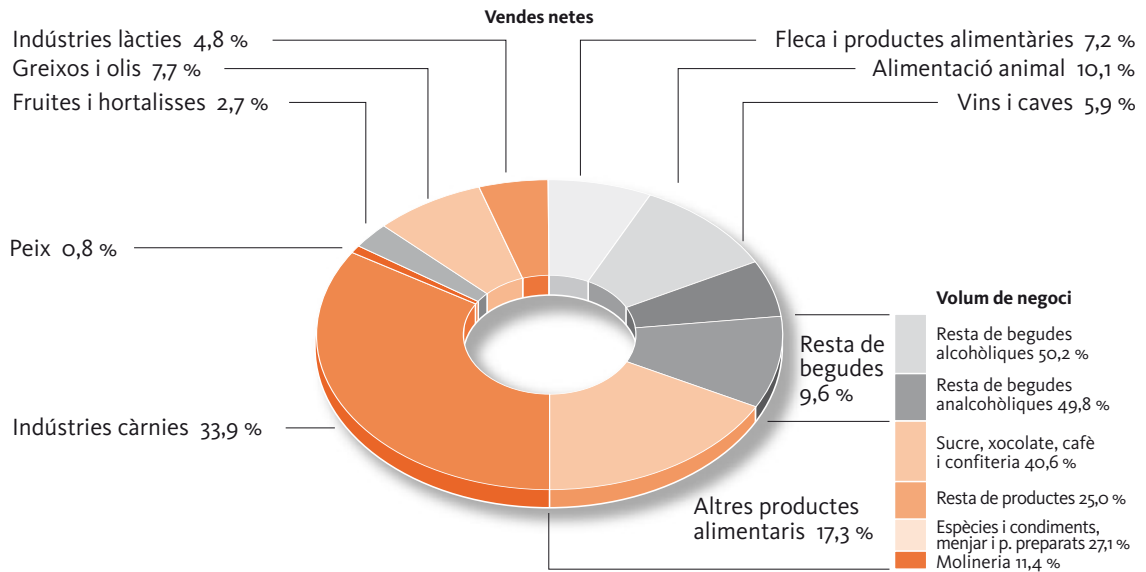
## Dades bàsiques de l'agroindústria

	Espanya (E)	Catalunya (C)	% C/E
Vendes netes del total de la indústria* (M€)	414.038	93.523	22,6
Vendes netes de la indústria d'alimentació i begudes (M€)	82.317	18.842	22,9
% indústria d'alimentació i begudes / total indústria	19,9	20,1	
Persones ocupades en el total de la indústria* (en milers)	2.134	465	21,8
Persones ocupades en la indústria d'alim. i begudes	364	76	20,8
% indústria d'alimentació i begudes / total indústria	17,1	16,3	
Establiments en el total de la indústria	3.763.229	27.177	0,7
Establiments en el total de la indústria d'alim. i begudes	35.008	2.694	7,7
% indústria d'alimentació i begudes / total indústria	0,9	9,9	

\* No inclou la construcció.

\*\* Fonts: Instituto Nacional de Estadística (INE) i Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat).  
Enquesta Industrial (Idescat) i Encuesta Industrial de Empresas (INE) 2011.

## Estructura sectorial de la indústria agroalimentària catalana



Font: Idescat (2011).

El capítol d'aliments sòlids destaca clarament sobre el de begudes i, dins de l'alimentació, el de producció de carns, que representa gairebé un 34% del total.

En conjunt, les empreses de primera transformació superen les dues tercers parts del total de la producció del subsector. El subsector de la primera transformació, amb més de dues tercers parts de les empreses, dona ocupació a un 53% dels treballadors del sector i aporta un 60% de les vendes netes. El pes específic superior de les activitats de la segona transformació en termes d'ocupació (47%), tot i que no de producció (menys d'un terç), s'explica pels elevats requeriments de mà d'obra que tenen algunes especialitats i per les dificultats de mecanització que comporten uns determinats processos.

El sector transformador carni és el més important de la indústria alimentària catalana. Les seves vendes netes representen més d'un terç de les totals del sector, i la ocupació llinda el 40% del total. A més, si afegim la indústria làctia (4,8%) i la d'alimentació animal (10,1%) arriben al 48,8% de les vendes netes. En termes d'establiments, però, la indústria de productes de fleca i pastes alimentàries el supera. Després del sector carni, i en ordre d'importància, es troba la indústria d'altres productes alimentaris, amb un 17,3% de les vendes netes.

Podem definir clúster com una concentració geogràfica d'activitats econòmiques relacionades entre si que es veuen potenciades per aquesta colocalització. Segons dades de 2006 de l'Observatori Europeu de Clústers (CSV) de l'Escola Econòmica d'Estocolm, Catalunya es troba entre les primeres àrees geogràfiques agroalimentàries europees.

El sector agroalimentari també és important pel que fa a l'exportació i se situa en tercer lloc només per darrere de la indústria química i automobilística. Segons dades d'Idescat, l'any 2012 (gener-novembre) Catalunya va exportar mercaderies



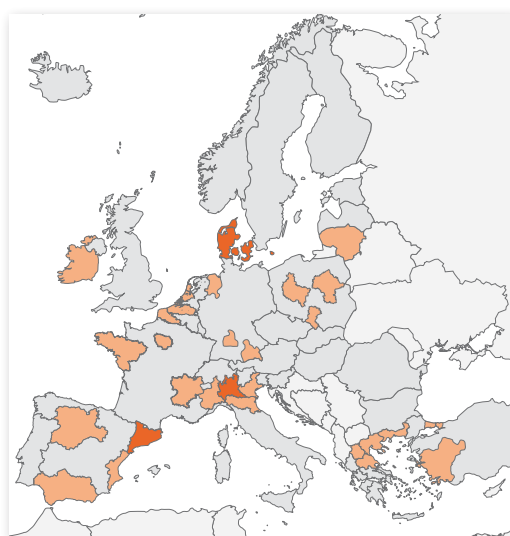
per valor de 53.783 milions d'euros, xifra que suposa un increment interanual del 5,3%. Per branques d'activitat, hi destaquen l'augment del sector de l'alimentació i begudes (13,1%), agricultura, ramaderia, caça, silvicultura i pesca (10,5%), màquina i equips mecànics (7,6%) i vehicles de motor (7,3%). El sector agroalimentari suposa al voltant del 11,4% del total de les exportacions de Catalunya.

### Rànquing dels clústers agroalimentaris: Catalunya, primera regió europea

La suma de les dues indústries, les de primera transformació agrícola i les de transformació d'aliments, consolida el lloc destacat de Catalunya com primera regió agroalimentària d'Europa. Catalunya és la primera regió alimentària Europea, molt seguida de prop per Lombardia.

Cal remarcar la importància de les indústries de primera transformació de Catalunya, que arrodoneixen l'efecte clúster.

Regions i llocs de treball	Indústries agràries	Indústries alimentàries	Total agroalimentàries
• Catalunya (Barcelona)	26.434	103.066	129.500
• Lombardia (Milà), Itàlia	15.293	107.806	123.099
• Dinamarca, Dinamarca	10.740	76.203	86.943
• Andalusia (Sevilla), Espanya	28.247	51.801	80.048
• Emília-Romanya (Bolonya), Itàlia	9.438	63.745	73.183
• Vlaams Gewest (Anvers), Bèlgica	6.562	64.903	71.465
• Bretanya (Rennes), França	2.840	67.830	70.670
• Vèneto (Venècia), Itàlia	8.488	62.162	70.650
• Holanda Septentrional (Amsterdam), Països Baixos	20.973	45.787	66.760
• País del Loira (Nantes), França	2.944	61.321	64.265



Allò que dona més valor al lideratge de Catalunya és la relació amb la seva població, ja que tot i ser la tercera en població és la primera en llocs de treball en el sector agroalimentari.

Lombardia: 9,5 milions de persones  
Andalusia: 8 milions de persones  
Catalunya: 7,1 milions de persones  
Dinamarca: 5,2 milions de persones

L'observatori també té en compte la dimensió de les indústries. Les tres regions més competitives segons la dimensió de les indústries de transformació d'aliments són Catalunya, Lombardia i Dinamarca, precisament les primeres del rànquing.

Font: l'Observatori Europeu de Clústers (CSV) de l'Escola Econòmica d'Estocolm (2006).

També cal fer referència a la importància del turisme per la relació que presenta amb la seguretat alimentària. La qualitat i la seguretat dels aliments que els turistes consumeixen a Catalunya té una repercussió directa en la imatge i el prestigi del país, no només en l'àmbit estrictament turístic o hotelier sinó en la imatge global que projecta el país. Catalunya és la principal destinació turística de l'Estat espanyol i una de les més importants d'Europa. El turisme és un dels principals vehicles de la imatge de Catalunya a l'exterior i una de les principals fonts de riquesa per al país. Suposa un 11% del PIB i 13.470 milions anuals d'impacte sobre l'economia catalana, alhora que genera més de 180.000 llocs de treball. Prop de 24 milions de turistes visiten Catalunya cada any, 15 milions dels quals procedeixen de fora de l'Estat.

El consum també és una variable econòmica de rellevància per la importància econòmica en termes de producte interior brut (PIB) i perquè és un indicador del benestar dels ciutadans. Segons dades de l'Eurostat, els ciutadans europeus dediquen un 14,4% de la despesa total al consum d'aliments. Els productes amb un volum de consum més elevat dins la cistella catalana són les fruites i hortalisses fresques, les begudes alcohòliques i la llet i els derivats, seguits de la carn i els derivats carnis.

## Consum alimentari total a les llars de Catalunya

Productes	Consum alimentari
Ous	54,2
Carn i transformats carnis	387,4
Productes de la pesca	191,5
Llet i derivats	714,4
Pa, galetes, brioixeria i pastisseria	315,3
Cacaus i xocolates	21,2
Cafès i altres infusions	12,1
Arròs, pastes i llegums	93,4
Sucre	24,8
Olis i greixos	92,3
Fruites i hortalisses fresques	1.311,5
Fruites i hortalisses transformades	96,8
Patates	177,5
Fruita seca	20,6
Plats preparats	107,7
Vins i caves	90,1
Cervesa	106,8
Altres begudes alcohòliques	15,1
Begudes analcohòliques (inclou sucs)	895,8
Altres (olives, salses, mel i altres productes)	139,1

En milions de quilos.

Font: Panel de consum del Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí.

Aquestes xifres només són alguns exemples del paper del sector agroalimentari en l'assoliment dels reptes estratègics a què s'enfronta el nostre país, com ara la competitivitat, l'equilibri territorial, la cohesió social i la projecció en els mercats internacionals, els quals exigeixen un compromís de tota la societat i una gestió relacional de les polítiques corresponents.



## Antecedents i situació de partida

Un dels principals elements necessaris per a l'elaboració i el seguiment adequats d'un pla estratègic és disposar de sistemes d'informació que permetin conèixer la situació i seguir-ne l'evolució al llarg del temps mitjançant indicadors quantitius. Des de l'any 2005 s'ha portat a terme una tasca periòdica de recollida d'informació mitjançant l'elaboració de la memòria anual de la seguretat alimentària a Catalunya.

Amb la informació recollida en aquesta memòria ha estat possible portar a terme una anàlisi periòdica de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya i fer el seguiment del Pla de seguretat alimentària.

La recollida, gestió i anàlisi de la informació encara són susceptibles de millora, però actualment disposem de molta informació que ens permet tenir una visió de conjunt i fer anàlisis de resultats que són molt útils per a la planificació i el seguiment estratègics. En aquest sentit, durant l'any 2011 s'ha elaborat un informe d'avaluació de resultats del Pla 2007-2010. Tot i que no es tracta de recollir tot el seu contingut, hi ha algunes dades que podem destacar per il·lustrar quina ha estat l'evolució dels principals indicadors previstos al Pla durant els darrers anys i quina és la situació de partida del Pla 2012-2016. Cal tenir present que en seguretat alimentària no són habituals canvis bruscos de situació, sinó que és freqüent una evolució progressiva al llarg del temps amb algunes oscil·lacions. És per això que els resultats i les tendències observats en els darrers anys poden ser un bon referent de la situació actual i de l'evolució futura.

Sense voluntat de ser exhaustius, ja que l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària ha estat objecte d'un treball monogràfic, de l'anàlisi de la informació disponible en els darrers anys en podem extreure algunes dades i conclusions que ens poden ajudar a entendre la situació general de la seguretat alimentària en el moment d'iniciar-se la vigència del Pla 2012-2016.

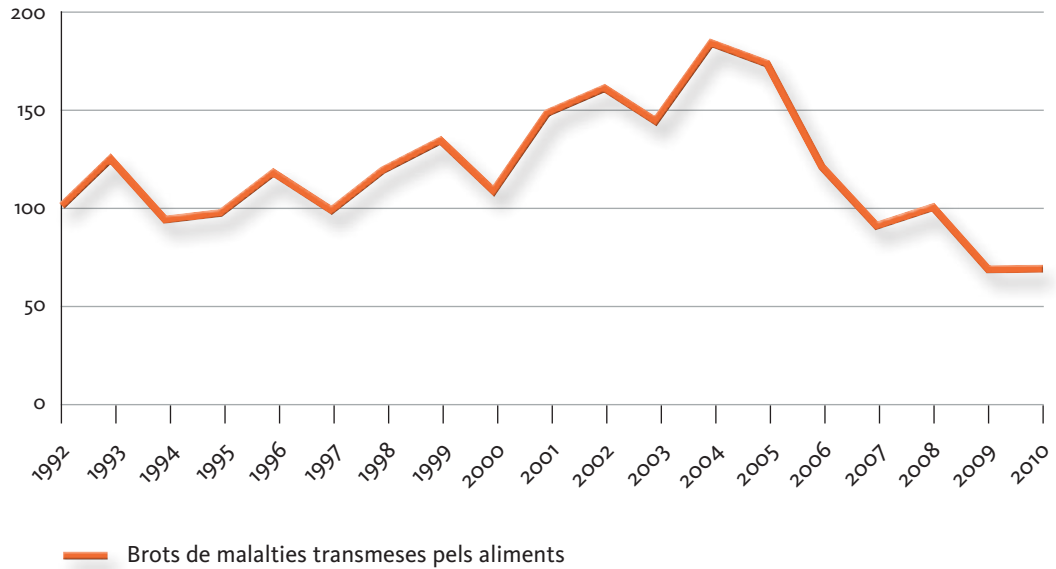
### Malalties transmèses per via alimentària

El problema principal en matèria d'innocuitat alimentària a Catalunya continuen sent els riscos biològics, causants de la pràctica totalitat de les malalties de transmissió alimentària diagnosticades. Es tracta normalment d'afeccions de caràcter lleu amb uns nivells de mortalitat molt baixos. En els darrers anys s'ha observat una tendència a la baixa del nombre de brots de toxiinfecció alimentària i de persones afectades.

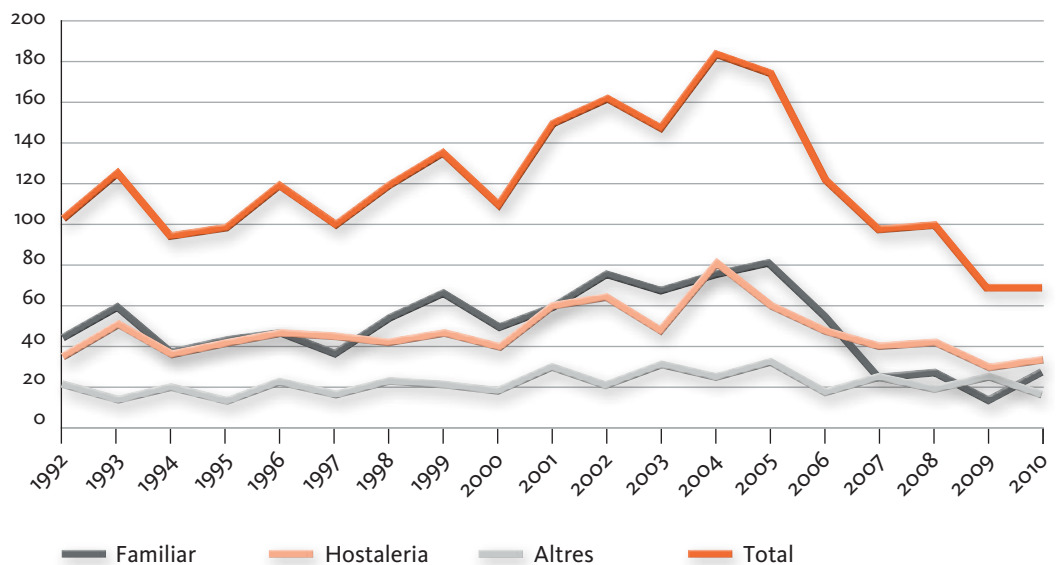
Més del 80% dels brots en què s'ha identificat l'agent causal estan associats a un grup molt concret d'agents: salmonel·la, norovirus i *Staphylococcus aureus*.

Els brots de toxiinfecció alimentària declarats a Catalunya s'associen a àmbits concrets de les fases finals de la cadena alimentària, en què destaca l'àmbit familiar o domèstic, que suposa un 45,1% el 2006, el 27,8% el 2007 i el 30% el 2008. Les activitats en què es prepara i se serveix menjar per al consum directe, *in situ* o per emportar-se'l, especialment l'hoteleria, van suposar un 39,4% el 2006, un 44,4% el 2007 i un 48% el 2008.

### Evolució del nombre de brots de malalties transmèses pels aliments, 1992-2010



### Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya, 1992-2010



Font: Departament de Salut.

Les malalties de declaració individualitzada que poden ser transmèses per via alimentària mostren una incidència baixa. Tanmateix, s'ha de tenir present que algunes d'aquestes malalties no es transmeten exclusivament per aquesta via, com és el cas de la brucel·losi on hi ha un important component de contagi directe a professionals com ara ramaders o veterinaris.

Les dades de declaració microbiològica disponibles indiquen que en la major part dels casos la incidència de les malalties no és elevada, a excepció de les causades per campilobàcter, salmonel·la i rotavirus, que són agents als quals convé prestar una atenció especial.

Considerant la gravetat de la malaltia i la forta associació de la transmissió de l'agent amb la via alimentària, cal fer menció expressa a les notificacions microbiològiques per *Listeria monocytogenes* tot i que es presenta en baix nombre.

### Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària, 2004-2010

Agents	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Salmonel·la <i>no tifoide</i>	3.790	2.415	2.079	2.045	2.111	2.441	1.693
<i>S. typhi/paratyphi</i>	12	14	16	32	14	25	19
<i>Shigella sonnei</i>	52	51	47	36	29	40	41
<i>Shigella flexneri</i>	20	25	25	35	30	44	30
<i>Shigella spp</i>	9	5	13	11	10	12	19
<i>Campylobacter jejuni</i>	2.941	2.193	2.636	3.175	2.758	2.953	2.434
<i>Campylobacter spp</i>	543	246	341	425	547	543	446
<i>Yersinia enterocolitica</i>	24	23	26	47	42	32	22
<i>E. coli</i> enterotoxigènica	1	6	2	8	4	1	8
<i>Vibrio spp</i>	11	1	3	0	0	3	1
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	—	—	5	0	4	1	0
<i>Vibrio cholerae</i>	—	—	2	0	1	2	0
Rotavirus	1.047	1.002	1.483	1.590	1.410	1.536	1.363
Adenovirus	140	51	175	199	165	179	189
<i>Listeria monocytogenes</i>	94	55	56	51	68	79	69
Virus de l'hepatitis A	60	54	85	439	42	66	30
Brucel·la	18	9	8	6	6	6	6

Font: Departament de Salut.

## Prevalença de perills en aliments i exposició de la població

De les anàlisis portades a terme en els aliments es pot concloure que les taxes de conformitat amb la normativa vigent són elevades en termes globals. Tanmateix, s'observa més prevalença de perills microbiològics en determinats aliments crus, variable en funció de cada aliment. Els agents amb més prevalença són *Bacillus cereus*, salmonel·la, campilobàcter, *Yersinia enterocolitica*, *Staphylococcus aureus* i norovirus en determinats aliments crus. Aquest problema es concentra en grups d'aliments que es consumeixen cuinats, cosa que permet mitigar el risc en gran part.

És important fer constar que les dades derivades dels programes de vigilància analítica coincideixen amb les que es poden obtenir dels sistemes d'intercanvi d'informació i alerta. Els patògens en circulació són, doncs, els mateixos a tot Europa. Els agents biològics més notificats entre el 2007 i el 2010 al sistema d'alerta europeu van ser la histamina en productes de la pesca; paràsits en peixos; *Listeria monocytogenes* en peix, carn i derivats; salmonel·la en peix, carn i derivats; campilobàcter en carn i derivats, i microorganismes indicadors en productes de la pesca.

### Perills biològics en aliments: taxes de conformitat generals, 2006-2010

Perills	2006	2007	2008	2009	2010
Perills biològics en aliments <sup>1</sup>	93,5%	96,8%	95%	96,8%	96,7%
Perills biològics en aliments <sup>2</sup>	95%	95%	99%	97%	100%

Fonts: 1. Programa de vigilància analítica d'aliments de l'Agència de Protecció de la Salut.

2. Programa de vigilància analítica d'aliments de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.



Els estudis disponibles sobre exposició a contaminants en dieta total mostren nivells d'exposició inferiors als nivells de seguretat establerts per l'Organització Mundial de la Salut. A més de les dades que es recullen de forma resumida en la taula següent, es pot trobar informació més detallada en els estudis elaborats en els darrers anys que es troben disponibles a la pàgina web de l'ACSA (<http://www.gencat.cat/salut/acsa>).

### Evolució de la ingesta estimada\* de contaminants, 2000-2006

Contaminant	2000	2006	Tendència	Nivell de seguretat
Arsènic (As)	42,42 µg/dia	39,62 µg/dia	-	150µg/dia
Cadmi (Cd)	15,66 µg/dia	17,19 µg/dia	+	25 µg/dia
Metilmercuri (Hg)	8,03 µg/dia	12,60 µg/dia	+	16 µg/dia
Plom (Pb)	27,51 µg/dia	20,63 µg/dia	-	250 µg/dia
PBDE (èters difenílics polibromats)	97,30 ng/dia	75,45 ng/dia	-	No fixat
PCN (naftalens policlorats)	45,78 ng/dia	7,25 ng/dia	--	No fixat
PCDE (èters difenílics policlorats)	41,04 ng/dia	51,68 ng/dia	+	No fixat
PCDD/F (dioxines i furans)	95,41 pg OMS-TEC/dia	25,67 pg OMS-TEC/dia	--	70-280 pg OMS-TEC/dia
PCB (bifenils policlorats)	150,1 pg OMS-TEC/dia	52,40 pg OMS-TEC/dia	--	70-280 pg OMS-TEC/dia
PCDD/F+PCB	245,53 pg OMS-TEC/dia	78,07 pg OMS-TEC/dia	--	70-280 pg OMS-TEC/dia
HAP	8,42 µg/dia	12,04 µg/dia	+	No fixat
HCB	166,2 ng/dia	71,62 ng/dia	--	11.200 ng/dia

Font: *Estudi de seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007)*. Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental. Universitat Rovira i Virgili i Grup de Recerca en Toxicologia. Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

\*Ingesta estimada per a un home de 70 kg.

### Perills químics en aliments: taxes de conformitat generals, 2006-2010

Perills	2006	2007	2008	2009	2010
Perills químics en aliments <sup>1</sup>	95,3%	93,5%	97%	99,8%	99,6%
Perills químics en aliments <sup>2</sup>	96%	97%	98%	98,6%	98,7%

Fons: 1. Programa de vigilància analítica d'aliments de l'Agència de Protecció de la Salut.

2. Programa de vigilància analítica d'aliments de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.

Les anàlisis practicades per a la detecció i quantificació de perills químics ofereixen taxes de conformitat generals (percentatge de compliment respecte al total de comprovacions realitzades) també elevades però s'observen alguns problemes pel que fa a determinats additius i contaminants.

Dins del grup dels additius, les irregularitats més destacables es refereixen al diòxid de sofre (sulfits) i als nitrats i nitrits. Pel que fa als contaminants, els metalls pesants, els hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) i l'acrilamida en determinats productes són els principals problemes. Tanmateix, les irregularitats trobades respecte a aquests perills químics no haurien de ser rellevants en una dieta variada i diversificada, si considerem que quan es troben nivells per sobre dels límits legalment establerts s'apliquen mesures correctores per part de les autoritats competents, entre les quals hem de destacar la retirada del mercat dels productes afectats.

Pel que fa als residus de plaguicides, segons dades dels programes oficials de vigilància analítica, en els anys 2006-2007 es va observar una disminució de les taxes de conformitat, que el 2006 van baixar fins al 87,7% i el 2007 van arribar al 85%. Aquesta situació probablement està relacionada amb els canvis normatius produïts durant el 2006, any en què van deixar d'estar autoritzats un nombre important de principis actius que s'utilitzaven legalment fins aleshores. Passada aquesta etapa de transició, s'observa una recuperació dels nivells de conformitat d'anys anteriors superant el 99,9%. També cal fer referència als resultats del programa de vigilància analítica de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, que presenten taxes de conformitat que s'han mantingut per sobre del 95%, cosa que indica una certa variabilitat en funció del moment i el lloc de la presa de mostres.

En l'àmbit dels residus de medicaments en aliments d'origen animal, podem observar unes taxes de conformitat molt elevades, que superen el 99%, i que es comporten de manera estable des de fa anys.

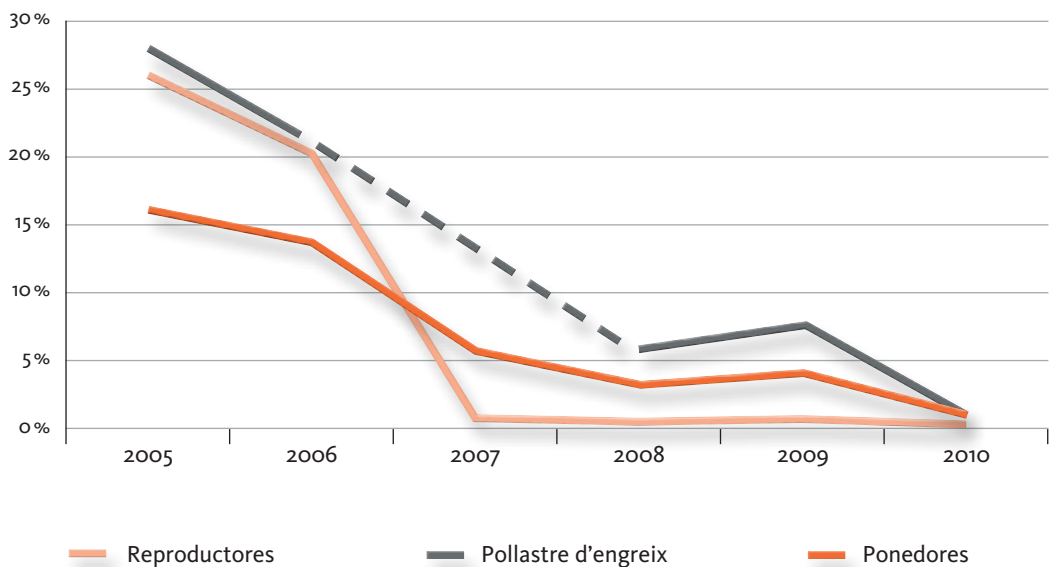
De la mateixa manera que en el cas del perills biològics, si comparem les dades disponibles a Catalunya amb les del sistema d'intercanvi d'informació i alerta alimentària europeu (RASFF), s'observa una coincidència respecte als principals perills detectats. Determinats additius com els sulfits, metalls pesants com el mercuri, contaminants com els hidrocarburs aromàtics policíclics i residus de pesticides, són les causes més freqüents de les alertes i notificacions comunicades a través del RASFF en els darrers anys.

En l'àmbit de la sanitat animal i pel que fa a les malalties zoonòtiques, les dades disponibles indiquen una evolució positiva quant al control de les malalties que encara són presents a la ramaderia catalana i que són objecte de programes de control. Malalties com la tuberculosi i la brucel·losi bovines se situen en taxes de conformitat de més del 98-99%, mentre que en el cas de la brucel·losi ovina i cabruna són una mica més baixes i se situen al voltant del 98% segons dades de 2010. La incidència de malalties zoonòtiques en animals sacrificats als escorxadors és baixa. En qualsevol cas, no ha de representar un risc imminent per a la salut ateses les mesures d'inspecció i d'eliminació de carns no aptes que es prenen als escorxadors. Aquestes dades concorden amb la baixa incidència en humans, segons les dades disponibles, de malalties com la brucel·losi, la hidatidosi i altres zoonosis.

L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina permet preveure que ens trobem ja en una fase de regressió de la malaltia després d'un punt d'inflexió, l'any 2003, en el qual es va registrar el nombre més alt amb 19 casos. A partir d'aquesta data s'observa una progressiva davallada, que arriba a un cas el 2008 i cap el 2009 i 2010.

La prevalença de la salmonel·la en granges és la qüestió principal en la qual encara s'ha de continuar treballant intensament, tot i que s'hi observa una tendència decreixent. El gràfic següent mostra aquesta tendència.

### Evolució de les prevalències de *Salmonella*, 2005-2010



Font: DAAM

D'altra banda, s'han de continuar fent estudis de prevalença en poblacions animals d'altres agents causants de malalties de transmissió alimentària en persones com, per exemple, el campilobàcter. Un estudi portat a terme a Catalunya durant el 2006 mostrava prevalences de fins el 86,9% en el cec de les aus investigades. La reducció d'aquesta prevalença és sens dubte un repte de futur.

Sense voluntat de ser exhaustius, podem fer referència a altres àmbits on les dades disponibles mostren una situació favorable. Així, les dades sobre la qualitat de les aigües i la producció de mol·luscs indiquen que hi ha una vigilància sistemàtica amb un baix nombre d'incidències. Si ens referim a l'àmbit de l'alimentació animal, les anàlisis practicades en els pinsos mostren taxes de conformitat elevades que se situen per sobre del 99% respecte als perills químics i al voltant del 95% si ens referim a perills microbiològics.

## Nivell de compliment de les regulacions preventives d'aplicació a les activitats de la cadena alimentària

Les dades relatives al compliment de les condicions preventives establertes reglamentàriament que són d'aplicació a les activitats de la cadena alimentària encara no són completes perquè el desenvolupament de sistemes eficients d'informació en aquests àmbits és complex. A partir de les dades disponibles, que corresponen a les indústries alimentàries, és possible fer una estimació que apunta al fet que més del 98% dels establiments estan en una situació entre mitjana i molt elevada quant al compliment de les condicions d'higiene i instal·lacions. Pel que fa a l'autocontrol, el 2006 més del 80% dels establiments es trobaven en una situació de compliment baix, que es va reduir al 65,69%, segons dades del 2008, cosa que suposa un avenç en aquest àmbit tan important. En general, s'observa una tendència creixent en el grau de compliment, que és molt elevat en les grans empreses. Així mateix, les irregularitats trobades són corregides de manera ràpida o bé no són considerades greus, tal com es pot deduir del fet que menys d'un 2% de les inspeccions deriven en un expedient sancionador.

Així mateix es fa una valoració del risc en funció de diferents paràmetres com el volum de producció de l'empresa, el tipus de producte i la distribució, entre d'altres, cosa que permet augmentar la intensitat del control en les activitats de més risc.

S'han fet esforços importants així mateix per impulsar l'autocontrol en el sector primari, com ho demostren programes implementats recentment com el de vigilància de les condicions d'higiene de les explotacions o els resultats de control del compliment de la condicionalitat en el sector primari. La condicionalitat són un conjunt de requisits de gestió en matèria de salut pública, salut animal i vegetal, medi ambient i benestar dels animals, a més de les bones condicions agràries i mediambientals que han d'observar els beneficiaris de determinats ajuts directes de la política agrària comuna (PAC) que tenen com a activitat l'agricultura i/o la ramaderia, i de determinats ajuts de desenvolupament rural d'acord amb la normativa de la Unió Europea.

## Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

En aquest grup s'inclouen les qüestions que afecten directament o indirectament la seguretat alimentària entesa d'una manera global, així com la percepció i els interessos de les persones consumidores i de la societat en conjunt, però sense incidir directament en el risc per a la salut. Inclou, doncs, aspectes com l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i la composició, la sanitat animal i la conservació dels recursos pesquers, entre d'altres.

Les taxes de conformitat en benestar animal són variables i se situen entre el 68% en aus i el 96% en boví. Tanmateix, la major part d'irregularitats trobades afecten qüestions documentals i no l'estat dels animals. En aquest àmbit s'han fet esforços de millora importants en els darrers anys tant en formació, informació i recerca com en control oficial mitjançant programes coordinats de control del benestar animal.

En l'àmbit de la sanitat animal, quant a malalties animals no transmissibles per via alimentària, en els darrers tres anys no s'ha produït cap brot epizootic que pogués repercutir en la confiança de l'opinió pública. Així mateix, s'observa una situació molt favorable respecte a malalties com la leucosi bovina i la peripneumònia o l'Aujeszky.

Respecte a la conservació de recursos pesquers, s'observa una taxa de conformitat que se situa en un 90% segons dades dels darrers anys.

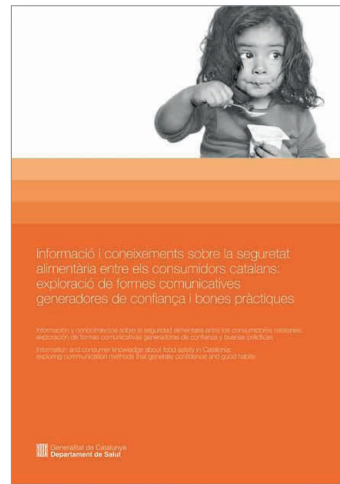
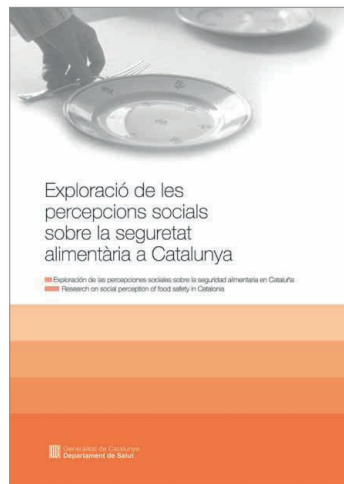
Pel que fa a l'etiquetatge, composició i presentació dels aliments en establiments minoristes s'observa una taxa de conformitat que se situa en un 90% segons dades 2010. Ara bé, el resultat de les darreres inspeccions indiquen que tot i l'alt grau de compliment existent de manera general en l'etiquetatge dels aliments, hi ha sectors concrets on encara cal continuar avançant, com és el cas dels sectors de les fruites i hortalisses fresques, la carn de boví i el peix fresc on la taxa de conformitat és encara del 40,6%.

## Percepció de la ciutadania

Les dades disponibles més recents són les derivades dels estudis de percepció dels anys 2007 a 2009, de les quals es pot concloure que no hi ha una situació de manca de confiança generalitzada de la ciutadania, mentre que sí que hi ha una demanda de mecanismes de control oficial eficaços, i alhora s'observa un desconeixement dels existents. Hi ha un coneixement escàs pel que fa a la importància de les mesures d'higiene i els riscos per a la salut, així com de les pràctiques correctes que cal aplicar.

Una altra conclusió destacada d'aquests estudis és que en la percepció de la població, les qüestions relacionades amb l'etiquetatge i la composició dels aliments en el vessant nutrició-salut estan adquirint un pes igual o més gran que les relatives a la innocuïtat i la presència de perills.

Un repte de futur és el desenvolupament d'indicadors quantitius en l'àmbit de la percepció i el coneixement de la ciutadania. Tanmateix, en aquest moment disposem d'estudis monogràfics recents que es troben disponibles a la pàgina web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.



# Orientació estratègica

L'orientació estratègica del Pla de seguretat alimentària de Catalunya ja va ser desenvolupada en el document del Pla 2007-2010 on està ampliament detallada. A continuació es recullen els elements bàsics que la defineixen.

## Visió, missió i finalitats

La planificació estratègica parteix de la definició d'una visió, una missió i unes finalitats que orienten el disseny i l'estructura del Pla en la definició d'objectius i àmbits d'intervenció.

### VISIÓ del Pla de seguretat alimentària de Catalunya

- Una cadena alimentària en la qual els perills per a la salut i altres problemes relacionats són eliminats o reduïts a nivells acceptables mitjançant sistemes eficaços establerts de forma participativa i consensuada, que són implementats de manera coordinada i complementària pels participants en cada una de les seves etapes, des de la producció primària fins al consum; alhora que les administracions competents verifiquen de forma eficient i coordinada el compliment dels estàndards previstos i vetllen pel seu compliment; i en la qual una ciutadania sensible i ben informada té plena confiança a causa de la credibilitat que li mereixen els sistemes d'avaluació i gestió implementats.

### MISSIÓ del Pla de seguretat alimentària de Catalunya

- Mantenir un alt nivell de seguretat alimentària a Catalunya actuant com a instrument indicatiu i marc de referència en el qual es defineixen, en col·laboració amb tots els participants en la cadena alimentària, inclosos els consumidors, els objectius i les intervencions que han de desenvolupar les administracions públiques catalanes així com els sistemes de seguiment i avaluació.

Aquesta missió es desglossa en les finalitats següents:

### **FINALITATS del Pla de seguretat alimentària de Catalunya**

- 1.** Prevenir les malalties relacionades amb els aliments, així com també reduir la seva incidència i prevalença als nivells mínims raonablement possibles.
- 2.** Prevenir i reduir als nivells raonablement possibles o acceptables l'exposició de les persones als agents capaços de causar malalties per via alimentària.
- 3.** Mantenir un nivell elevat de confiança en el sistema català de seguretat alimentària tant per part de la ciutadania de Catalunya com d'altres països.
- 4.** Mantenir un nivell elevat de protecció dels interessos de la ciutadania en els àmbits i les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària com són: la sanitat, l'alimentació i el benestar dels animals; la sanitat vegetal i les qualitats dels productes de la cadena alimentària.
- 5.** Mantenir un nivell elevat de lleialtat de les transaccions comercials en tot allò relatiu a la seguretat alimentària.

Dins del marc que defineix la missió, la visió i les finalitats hi ha altres elements clau de l'orientació estratègica que cal també fer explícits i que es recullen de manera resumida en el quadre següent.

### **Elements fonamentals de l'orientació estratègica**

- 1.** Oferir un marc general per a la identificació de problemes i necessitats.
- 2.** Orientar l'acció conjunta de les administracions públiques cap a resultats concrets i compartits.
- 3.** Oferir un conjunt organitzat, coherent i integrat d'activitats i serveis que cobreixin tota la cadena alimentària.
- 4.** Facilitar el treball de manera transversal i intersectorial, basat en principis de transparència i en la participació.
- 5.** Fer explícit el compromís de les administracions públiques competents en seguretat alimentària.
- 6.** Millorar la gestió i el servei a la ciutadania sobre la base de principis de sostenibilitat, qualitat i eficiència.
- 7.** Promoure la col·laboració i la cooperació de tots els participants en la cadena alimentària.
- 8.** Avaluar els resultats en una orientació cap a la millora continuada.



## La planificació estratègica i l'execució operativa com a elements indissociables d'un sistema eficient i integrat de seguretat alimentària

El Pla de seguretat alimentària estableix els objectius i els indicadors de seguiment, així com les intervencions o accions que s'han d'aplicar en els àmbits de l'avaluació, la gestió i la comunicació en seguretat alimentària.

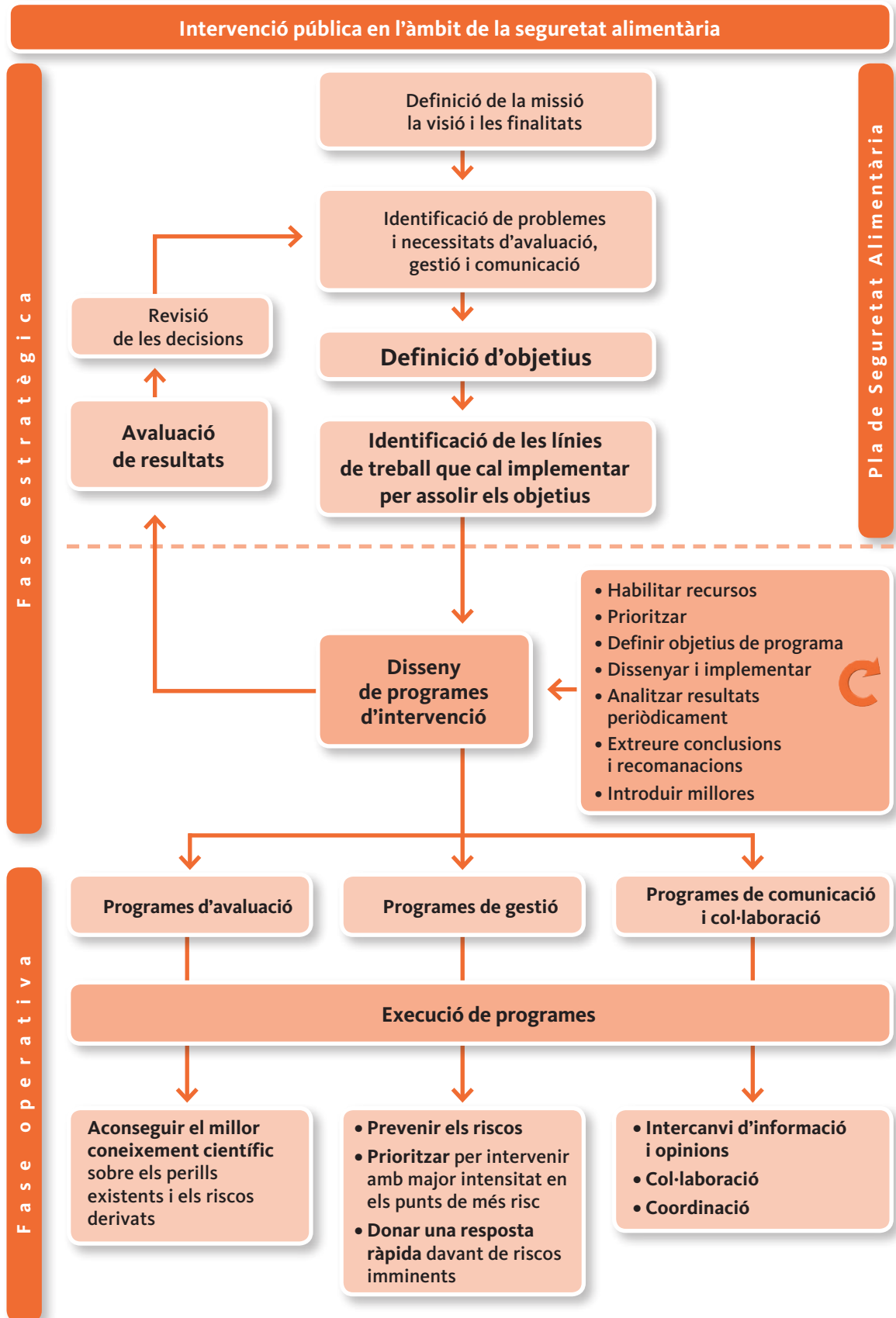
Les accions en avaluació de riscos estan orientades a aconseguir el millor coneixement possible dels riscos per tal de posar-lo a l'abast dels gestors del risc i de la resta de participants en la cadena alimentària.

La gestió de riscos s'orienta a la minimització dels riscos identificats mitjançant la promoció de pràctiques correctes entre tots els participants en la cadena alimentària i aplicant mesures de vigilància i control oficial. La gestió dels riscos té com a pilars bàsics la prevenció, la priorització dels riscos més rellevants i la resposta ràpida per eliminar qualsevol producte o pràctica que pugui constituir un risc.

La comunicació del risc consisteix en un intercanvi interactiu d'informació i opinions entre tots els implicats amb relació a tot allò que estigui associat a la seguretat alimentària, i està fortament associada a la comunicació, la col·laboració i la coordinació entre tots els implicats.

El Pla de seguretat alimentària només cobreix la part estratègica d'un cicle d'intervenció i avaluació que no té sentit sense un desplegament operatiu en forma de programes, activitats o sistemes d'intervenció, els quals estan a càrrec dels organismes oficials amb responsabilitats en seguretat alimentària. Cal indicar que les paraules programa, activitat o sistema s'utilitzen al document per referir-se a les accions d'intervenció. A l'annex d'aquest document s'identifiquen els organismes responsables de les intervencions i es fa una breu descripció de la seva estructura i les seves funcions. Es tracta d'un conjunt molt divers d'organitzacions per a les quals el Pla de seguretat alimentària és el marc de referència de les seves accions en la matèria. Només amb una acció decidida a la implementació de programes d'intervenció, portats a terme de forma coordinada i complementaria amb la resta d'organismes competents, serà possible consolidar un sistema integrat i eficient d'intervenció en seguretat alimentària.

L'esquema següent recull de manera resumida la seqüència lògica i el cicle de millora constant que cal generar tant pel que fa a la fase estratègica com a la fase operativa de la intervenció pública en seguretat alimentària a Catalunya.



## La prioritització d'objectius i la definició d'indicadors, un instrument d'orientació estratègica

Un altre element que defineix l'orientació estratègica del Pla de seguretat alimentària de Catalunya és la categorització dels objectius i dels indicadors que es faran servir per fer-ne el seguiment i l'avaluació. Aquesta classificació també és important per entendre l'enfocament general i l'estructura del Pla, la qual ha canviat lleugerament respecte al Pla 2007-2010 amb la finalitat de fer-lo més simple i pràctic.

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) defineix les malalties transmeses per via alimentària (MTA), també anomenades malalties de transmissió alimentària, com aquelles que, amb els coneixements actuals, es poden atribuir a un aliment específic per la presència d'algun perill alimentari. Aquest concepte es refereix tant a les malalties causades per agents biològics com a les produïdes per tòxics de tota mena. Es parla d'*infecció* quan els agents patògens ingerits es desenvolupen en l'hoste i causen malaltia, i d'*intoxicació* quan la malaltia és produïda per una substància tòxica present en l'aliment ingerit, sigui una toxina biològica o un tòxic d'origen químic.

Qualsevol pla de seguretat alimentària ha d'estar orientat en primer lloc a preservar la salut dels ciutadans davant de les malalties de transmissió alimentària. Per aquesta raó cal marcar com a objectius de primer ordre els objectius de salut. Tanmateix, els indicadors d'incidència de malalties transmissibles per via alimentària, tot i ser molt útils per avaluar la situació, no tenen un valor absolut ni permeten oferir una visió global per si mateixos a causa de la complexitat i dels múltiples factors que s'han de tenir en compte. Hi ha altres paràmetres que han de ser considerats per a un abordatge complet de la seguretat alimentària. Totes les dades i els indicadors disponibles han de ser ordenats i analitzats de manera coherent i amb una seqüència lògica que permeti estudiar-los i interpretar-los considerant els àmbits que actualment componen la seguretat alimentària i establint un ordre basat en un criteri de prioritat. Els grups de paràmetres que permeten establir objectius i indicadors en seguretat alimentària es presenten a continuació en ordre de prioritat. Tots tenen limitacions per separat, raó per la qual resulta convenient que el Pla de seguretat alimentària els abordi en conjunt.

**Incidència de malalties d'origen alimentari en la població.** Són els indicadors més directes del nivell d'innocuitat alimentària. Tanmateix, atès que resulta difícil disposar d'informació completa, cal complementar la informació amb altres indicadors i dur a terme estudis que permetin disposar d'un coneixement més profund. Així, per exemple, és difícil tenir informació sobre malalties a llarg termini causades per perills químics als quals s'hagi estat exposat per via alimentària i sobre la importància de la via alimentària en relació amb altres fonts d'exposició. De la mateixa manera, no es disposa d'una informació completa sobre casos individuals o brots poc aparents amb un baix nombre d'afectats dispersos en el temps i l'espai causats per perills biològics. D'altra banda, limitar el seguiment de la situació de la seguretat alimentària a dades de morbimortalitat seria incomplet i no permetria treballar en la dimensió proactiva i preventiva que ofereixen les dades d'exposició a perills i de prevalença d'aquests en aliments o fases anteriors de la cadena alimentària.

**Percepció i confiança de la ciutadania.** Es tracta d'un grup d'indicadors molt important, atès que els ciutadans no només han d'estar segurs, sinó que també

han de percebre aquesta seguretat. En aquest grup hi ha algunes dificultats per disposar d'indicadors quantitius ja que es necessiten estudis específics per tenir la informació necessària, cosa que sovint obliga a treballar amb indicadors qualitius.

**Exposició de la població als perills alimentaris.** Aquest grup d'indicadors es troba en un esglaó immediatament inferior als anteriors quant a la significació. És especialment útil en el cas de riscos químics, en què entren en joc les exposicions cròniques i els efectes a llarg termini amb importants interaccions amb altres factors amb els quals no és possible establir correlacions directes entre la malaltia i la causa. Per determinar els nivells d'exposició es necessiten estudis específics relativament costosos, raó per la qual resulta difícil disposar d'informació completa de tots els perills existents i actualitzada anualment.

**Prevalença de perills en aliments posats a disposició de la població.** Es refereix a la presència de perills en el moment que l'aliment es posa a disposició del consumidor, normalment en el comerç minorista. Els indicadors d'aquest grup no es corresponen necessàriament amb el nivell d'exposició de la població ni permeten una extrapolació directa. Així, per exemple, en el cas dels perills biològics en aliments frescos, el tractament tèrmic i les mesures d'higiene en la preparació i la cocció eliminen de forma parcial o total aquests perills, de manera que l'exposició es produeix quan aquestes mesures, especialment el tractament tèrmic, no s'han aplicat correctament. En els cas dels perills químics, tot i que en general són més estables en els processos de cocció, els nivells d'exposició i la possibilitat de causar efectes adversos per a la salut estan determinats per la concentració del perill i la dosi total ingerida en un context de dieta total a llarg termini. Tanmateix, s'admet com a principi general que una baixa prevalença (presència i concentració) de perills i el compliment dels límits màxims legalment establerts s'associa a menys exposició i, per tant, a un nivell d'innocuitat superior.

**Prevalença de perills en fases anteriors de la cadena alimentària.** De la mateixa manera que en el cas anterior, els indicadors d'aquest grup no permeten una extrapolació directa dels nivells d'exposició de la població, però sí que són indicadors útils de la situació en cada etapa i permeten de conèixer les possibles fonts dels perills que finalment poden arribar al consumidor a través dels aliments. Tot i que hi ha barreres en moments anteriors al consum que afavoreixen la reducció de la presència i la concentració dels perills, no hi ha dubte que la minimització en fases prèvies de la cadena alimentària està associada, en més o menys intensitat, a la disminució de la prevalença en els aliments posats a disposició de la població i, en conseqüència, a l'exposició de les persones consumidores. Així, per exemple, la baixa prevalença de patògens com, per exemple, salmonel·la o campilobàcter en animals productors d'aliments ha de contribuir a una baixa prevalença d'aquests agents en fases posterior de la cadena alimentària. És per aquest motiu que aquest grup d'indicadors s'ha de tenir present en una avaluació de la situació general.

**Grau de compliment de les regulacions preventives d'innocuitat alimentària que són d'aplicació a les activitats de la cadena alimentària.** Com passa en els dos grups anteriors, no és possible establir una correlació directa entre els nivells de compliment de les regulacions preventives i la incidència de malaltia o els nivells d'exposició. Tanmateix, les condicions preventives que han de complir els operadors de la cadena alimentària segons la normativa vigent, relatives a les instal·lacions, els processos, els autocontrols i la formació dels treballadors, entre

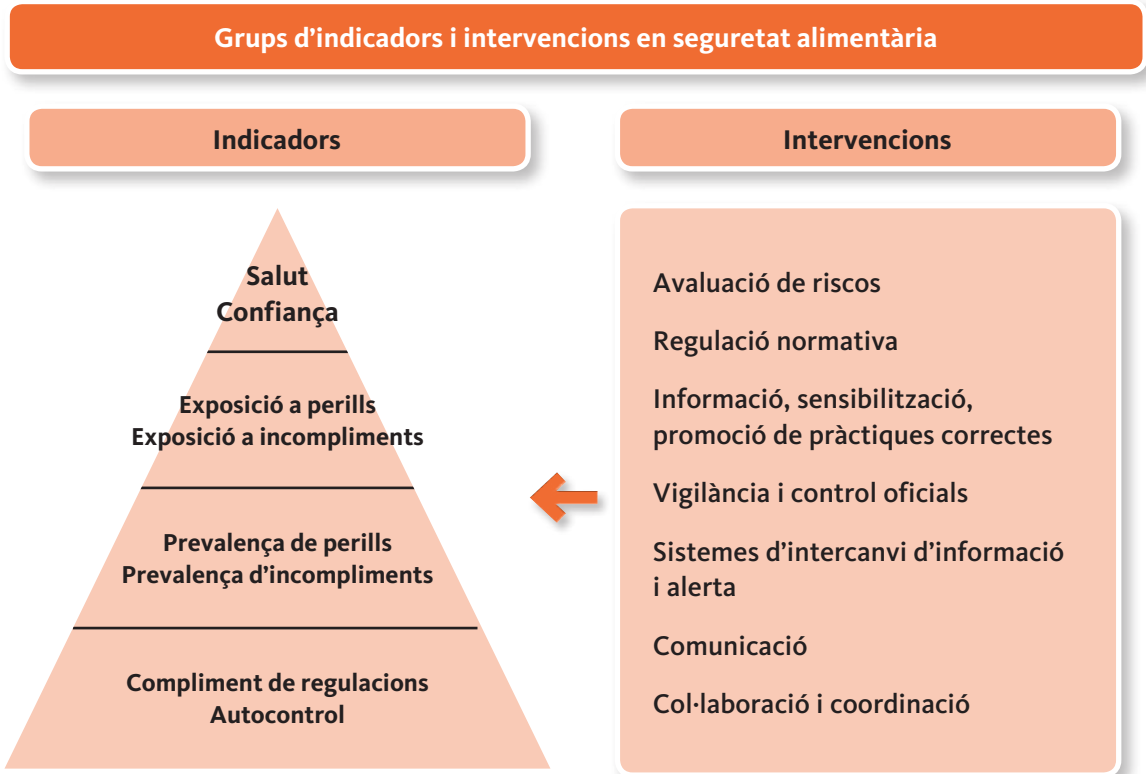
d'altres, estan pensades per prevenir la presència de perills en els productes de la cadena alimentària o per reduir-los a nivells acceptables. Així, un nivell alt de compliment ha d'anar associat teòricament a un nivell de seguretat més gran. Per aquest motiu, els indicadors de nivell de compliment s'han de considerar com a referents útils per conèixer la situació, tot i que cal dimensionar-los adequadament. Per tal de contextualitzar aquests indicadors, cal tenir en compte que, a excepció d'algunes condicions que poden ser considerades crítiques, la gran majoria de les condicions preventives ofereixen un nivell de seguretat com a conjunt amb una significació molt relativa quan es tracten per separat. Així, l'incompliment d'una part de les condicions no considerades crítiques no ha de suposar necessàriament una ruptura dels nivells de seguretat.

**Grau de compliment de les regulacions normatives en qüestions que no afecten la innocuïtat alimentària.** Aquest grup d'indicadors agrupa totes aquelles qüestions que no afecten de manera directa la innocuïtat o la salut dels consumidors però sí la seva confiança i la seva percepció, així com la protecció dels seus interessos i el correcte funcionament dels mercats. Ens referim a les irregularitats en l'etiquetatge, la composició, la qualitat, les denominacions diferenciades, l'etiquetatge de contingut en OGM, la informació de l'origen, especialment pel que fa a la procedència comunitària o no dels aliments, i les declaracions nutricionals i de salut, entre d'altres. Les dades necessàries per constituir aquests indicadors es poden obtenir dels programes de control oficial o d'enquestes fetes amb aquesta finalitat, però les queixes, denúncies i consultes que els ciutadans adrecen a les administracions públiques i a les associacions de consumidors també poden ser una bona font d'informació.

En el quadre de la pàgina següent es resumeix la seqüència lògica d'objectius i indicadors a què acabem de fer referència. Els elements de la part inferior de la piràmide contribueixen al compliment dels de la part superior, de manera que, per assolir uns nivells de salut i confiança elevats per part de la ciutadania, cal aconseguir uns nivells reduïts d'exposició tant a perills alimentaris com a incompliments normatius (qualitat, etiquetatge, etc.). Aquesta baixa exposició està determinada per una baixa prevalença de perills i incompliments en els aliments posats a disposició dels consumidors i, evidentment, en fases anteriors de la cadena alimentària. El compliment de les regulacions normatives, i especialment les relatives a l'auto-control, contribueix de manera decisiva a assolir aquests objectius, raó per la qual constitueixen la base de la piràmide, però també són importants com a condició bàsica perquè els productes alimentaris produïts a Catalunya puguin accedir en igualtat de condicions i sense obstacles als mercats europeu i internacional.

A la part dreta de la piràmide podem observar de manera molt resumida les principals accions o intervencions que podem implementar per tal d'influir en l'evolució dels indicadors en el temps.

L'anàlisi periòdica de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya és un exercici imprescindible per a l'avaluació dels resultats de la política global i per a la millora constant en la gestió dels riscos. L'aplicació d'una sistemàtica de recollida d'informació i d'anàlisi de resultats basada en una classificació per ordre de prioritat pot ser molt útil per a un millor coneixent del que significa la seguretat alimentària i per a un enfocament més eficaç de les mesures de gestió i comunicació.



# II Objectius i intervencions 2012-2016





## Objectius i intervencions 2012-2016

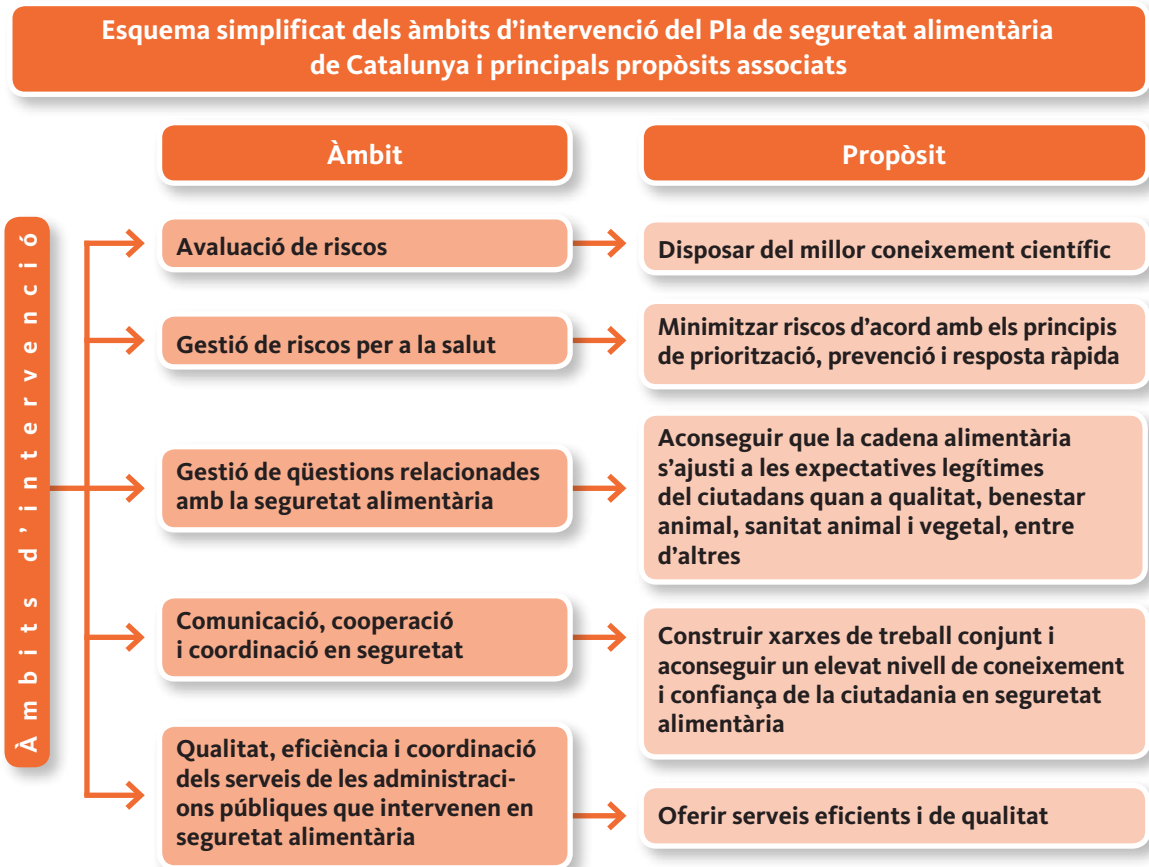
A partir de la definició de les finalitats i d'acord amb el procediment d'anàlisi del risc, s'estableixen els àmbits per al quals el Pla ha de definir objectius i intervencions.

Es plantegen dos grans àmbits: l'àmbit d'anàlisi del risc, que inclou objectius i intervencions en avaluació, gestió i comunicació de riscos, i l'àmbit de cooperació, eficiència i coordinació, on es plantegen objectius i intervencions adreçats a la millora de la qualitat, eficiència i coordinació de les activitats de les administracions públiques implicades, així com de col·laboració i coordinació amb tots els participants en la cadena alimentària.

En el Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010, l'apartat dedicat a la gestió de riscos per a la salut es trobava subdividit en quatre apartats: condicions generals de seguretat alimentària, perills biològics, perills químics i reaccions adverses als aliments. Tot i que es tracta d'una classificació formal molt interessant des del punt de vista teòric, aquesta compartimentació contribueix al fet que el document resultant sigui complex i voluminós. Amb l'objectiu d'elaborar un document més breu, simple i executiu, en el Pla de seguretat alimentària 2012-2016 s'ha decidit reduir els continguts d'aquests tres apartats en un sol subcapítol dedicat a la gestió dels riscos per a la salut.

Aquesta estructura respon a necessitats de simplificació però també al fet que els objectius, els indicadors i les intervencions en matèria de gestió de riscos per a la salut poden ser entesos com un conjunt interrelacionat sense solució de continuïtat. Per raons similars, considerant la forta interrelació i la complementarietat que presenten, el capítol dedicat a la comunicació en seguretat alimentària i el referit a col·laboració i cooperació dels participants en la cadena alimentària han estat reestructurats per constituir un sol capítol.

De la mateixa manera, s'ha prescindit de la classificació dels diferents àmbits d'intervenció en dos grans apartats d'"anàlisi del risc" i "cooperació, eficiència i coordinació", que es mantenen com a referent teòric però que no es reflecteixen en el desenvolupament del document per tal de reduir-ne al màxim la complexitat.



Seguint aquest esquema, a continuació es defineixen els objectius i les intervencions o programes que s'han d'aplicar per assolir-los en l'horitzó temporal 2016. Al costat de cada intervenció s'identifica el principal organisme responsable, o més d'un organisme quan la responsabilitat és compartida, mitjançant les abreviatures següents:

ACA: Agència Catalana de l'Aigua

ACC: Agència Catalana del Consum

ACSA: Agència Catalana de Seguretat Alimentària (Àrea especialitzada de l'ASPCAT)

∑ACSA: Agència Catalana de Seguretat Alimentària en col·laboració amb la resta d'entitats públiques implicades.

AL: administracions locals

ASP: Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)

ASPB: Agència de Salut Pública de Barcelona

ARC: Agència de Residus de Catalunya

DAAM: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

DENS: Departament d'Ensenyament

DINT: Departament d'Interior

DTES: Departament de Territori i Sostenibilitat

Pel que fa a l'atribució de responsabilitats de les intervencions, cal fer dos aclariments:

L'Agència de Salut Pública de Barcelona, dins del seu àmbit territorial, té les competències de seguretat alimentària corresponents a les administracions locals i, al mateix temps, executa intervencions que a la resta de Catalunya són desenvolupades pel Departament de Salut a través de l'Agència de Salut Pública. Les intervencions assignades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya i a les administracions locals corresponen a l'Agència de Salut Pública de Barcelona en l'àmbit territorial de la ciutat de Barcelona.

Considerant la seva dimensió interadministrativa, les intervencions atribuïdes a l'ACSA en el Pla s'han de portar a terme amb la col·laboració de totes les administracions implicades en cada cas i altres institucions com ara universitats i organismes científics com l'Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA), el Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA) o el Centre de Sanitat Avícola de Catalunya (CESAC). Així, quan l'ACSA s'identifica com a responsable d'una intervenció del Pla ho fa com a responsable d'impulsar-lo i coordinar-lo, en col·laboració amb la resta d'institucions implicades.

# 1 Avaluació de riscos

Disposar del millor coneixement científic.

## Objectius

Horitzó temporal: 2016

Número	Objectiu	Indicadors	Criteri
<b>Riscos alimentaris</b>			
O-001	Conèixer els perills relacionats amb els aliments en l'àmbit de Catalunya, el risc per a la població, els factors causals i les opcions de gestió disponibles des del punt de vista científic.	Estudis d'avaluació de riscos per a la salut associats en la cadena alimentària.	Disponibles
<b>Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària</b>			
O-002	Conèixer els problemes existents a Catalunya respecte a les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària, la seva magnitud, els factors causals i les opcions de gestió disponibles.	Estudis d'avaluació de riscos en l'àmbit de les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.	Disponibles

## Intervencions

Número	Intervenció	Organismes responsables
<b>Riscos alimentaris</b>		
I-001	Constituir el <b>comitè científic</b> de l'ACSA i els grups d'experts necessaris per tal de donar resposta a les necessitats d'avaluació de riscos de cada moment.	ACSA
I-002	Consolidar i ampliar la <b>base de dades d'experts</b> per constituir grups d'experts <i>ad hoc</i> en els casos necessaris.	ACSA
I-003	Continuar elaborant i ampliant els <b>estudis d'exposició de la població</b> a perills alimentaris.	ACSA
I-004	Continuar impulsant l'elaboració i ampliació d' <b>estudis d'avaluació de riscos</b> en col·laboració amb els centres de recerca, incorporant temes emergents com la microbiologia predictiva, el canvi climàtic i l'estudi de nous organismes que s'incorporen al nostre medi, entre d'altres.	ACSA
I-005	Organitzar sessions periòdiques de treball amb <b>experts</b> per analitzar temes rellevants en seguretat alimentària.	ACSA
I-006	Elaborar estudis sobre la <b>situació epidemiològica</b> de les malalties humanes d'origen alimentari a Catalunya, implicant els serveis sanitaris assistencials en aquesta recerca.	ACSA-ASP

### Intervencions (cont.)

Número	Intervenció	Organismes responsables
I-007	Impulsar l'elaboració d'un <b>mapa integral de perills</b> de la cadena alimentària i posar-lo a disposició de tots els participants en la cadena alimentària.	ACSA
I-008	Impulsar estudis d'avaluació de riscos associats a les <b>fases inicials de la cadena alimentària</b> com ara les aigües de regatge, els sòls, els fertilitzants i les pràctiques agrícoles.	ACSA, DAAM, ACA
I-009	Continuar impulsant l'elaboració d'estudis actualitzats sobre els <b>hàbits alimentaris</b> de la població.	ACSA
I-010	Continuar donant <b>suport científic i tècnic</b> als òrgans de gestió de riscos.	ACSA
<b>Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària</b>		
I-011	Garantir que tots els sectors de la cadena alimentària i els consumidors estiguin representats a les <b>comissions i grups de treball</b> de l'ACSA.	ACSA
I-012	Continuar organitzant sessions de treball periòdiques amb representants de tots els sectors implicats en seguretat alimentària i amb els consumidors, amb l'objectiu d' <b>analitzar problemes</b> relatius a les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària, cercar solucions i elaborar informes i recomanacions.	ACSA

## 2 Gestió de riscos per a la salut

**Minimitzar riscos d'acord amb els principis de prioritització, prevenció i resposta ràpida**

### Riscos biològics. Objectius

Horitzó temporal: 2016

Número	Objectiu	Indicadors	Criteri
<b>Malalties transmissibles per via alimentària causades per agents biològics</b>			
O-003	Reduir la incidència de les toxiinfeccions alimentàries.	Nombre de brots Incidència	Reducció Reducció
O-004	Reduir la incidència de les toxiinfeccions alimentàries produïdes en l'àmbit de l'hoteleria.	Nombre de brots Incidència	Reducció del 15% Reducció
O-005	Reduir la incidència de les toxiinfeccions alimentàries en l'àmbit dels menjadors col·lectius d'escoles, residències d'avis i altres grups de població especialment sensible.	Nombre de brots Incidència	Reducció del 25% Reducció
O-006	Reduir la incidència de les toxiinfeccions alimentàries en l'àmbit domèstic.	Nombre de brots Incidència	Reducció Reducció
O-007	Minimitzar la incidència d'altres malalties transmissibles per via alimentària d'origen biològic.	Nombre de brots Incidència	Baixa incidència Baixa incidència
<b>Presència de perills biològics en la cadena alimentària</b>			
O-008	Minimitzar la presència de perills biològics en totes les fases de la cadena alimentària.	Taxes de conformitat amb la normativa vigent i/o els referents reconeguts internacionalment.	>95%
<b>Encefalopaties espongiformes transmissibles</b>			
O-009	Absència d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) en les cadenes alimentàries humana i animal.	Situació epidemiològica i taxes de conformitat amb les mesures de gestió del risc de l'EEB.	Compliment dels requisits per a la qualificació sanitària de Catalunya com a regió lliure d'EEB.
O-010	Absència de l'agent causal de l' <i>scrapie</i> en les cadenes alimentàries humana i animal.	Situació epidemiològica i taxes de conformitat amb les mesures de gestió de l' <i>scrapie</i> .	Compliment dels requisits per a la qualificació sanitària de Catalunya com a regió lliure de <i>scrapie</i> .

**Riscos químics i físics. Objectius**

Horitzó temporal: 2016

Número	Objectiu	Indicadors	Criteri
<b>Exposició a agents químics per via alimentària i malalties causades</b>			
O-011	Minimitzar l'exposició de les persones als perills químics a través de la dieta.	Taxes de conformitat de la dieta total amb els referents reconeguts internacionalment.	> 99%
O-012	Mantenir l'absència de brots d'intoxicació per agents químics per via alimentària.	Nombre de brots	0
<b>Presència de perills químics i físics en la cadena alimentària</b>			
O-013	Minimitzar la prevalença de perills químics en totes les fases de la cadena alimentària.	Taxes de conformitat amb la normativa vigent i/o els referents reconeguts internacionalment.	> 95%
O-014	Minimitzar la presència de perills físics en les fases finals de la cadena alimentària.	Taxes de conformitat dels sistemes d'autocontrol respecte als perills físics.	> 95%

**Reaccions adverses als aliments. Objectius**

Horitzó temporal: 2016

Número	Objectiu	Indicadors	Criteri
<b>Reaccions adverses als aliments</b>			
O-015	Contribuir a minimitzar l'exposició de les persones sensibles als components dels aliments que els poden provocar algun tipus de reacció adversa facilitant-los una elecció adequada a les seves necessitats.	Taxes de conformitat de l'etiquetatge i la composició dels aliments amb la normativa vigent.	> 95%

## Condicions generals de seguretat alimentària. Objectius

Horitzó temporal: 2016

Número	Objectiu	Indicadors	Criteri
<b>Condicions generals</b>			
O-016	<p>Les activitats de la cadena alimentària s'han de portar a terme en condicions que permetin controlar els perills alimentaris per prevenir-los, eliminar-los i/o reduir-los a nivells acceptables.</p> <p>Nota: aquest apartat inclou els que es desglossen a continuació que, atesa la importància que presenten, es tracten per separat.</p>	Taxes de conformitat amb les condicions establertes reglamentàriament no considerades crítiques.	Tendència creixent
<b>Autocontrol</b>			
O-017	Els titulars de les empreses de la cadena alimentària han de garantir que els processos dels quals són responsables estan subjectes a sistemes d'autocontrol que permetin controlar els perills alimentaris per prevenir-los, eliminar-los i/o reduir-los a nivells acceptables.	<p>Proporció d'empreses amb autocontrols implementats.</p> <p>Taxes de conformitat amb les condicions establertes reglamentàriament.</p>	<p>&gt; 95%</p> <p>Tendència creixent</p>
<b>Traçabilitat</b>			
O-018	Els titulars de les empreses de la cadena alimentària han de garantir que els processos dels quals són responsables estan subjectes a sistemes de traçabilitat ajustats a la normativa vigent.	<p>Proporció d'empreses amb sistemes de traçabilitat implementats.</p> <p>Taxes de conformitat amb les condicions establertes reglamentàriament no considerades crítiques.</p>	<p>&gt; 95%</p> <p>Tendència creixent</p>
<b>Formació de treballadors</b>			
O-019	Els titulars de les empreses de la cadena alimentària han de garantir que el personal rep formació adequada a l'activitat que exerceix i assegurar-se que compleix les normes i instruccions de treball per garantir la seguretat alimentària.	<p>Proporció d'empreses amb formació del personal implementada.</p> <p>Taxes de conformitat amb les condicions establertes reglamentàriament no considerades crítiques.</p>	<p>&gt; 95%</p> <p>Tendència creixent</p>
<b>Residus</b>			
O-020	Els titulars de les empreses de la cadena alimentària han de garantir que els residus generats per les activitats que exerceixen són gestionats de manera que no suposin cap tipus de risc.	<p>Proporció d'empreses amb sistemes de gestió de residus implementats.</p> <p>Taxes de conformitat amb les condicions establertes reglamentàriament no considerades crítiques.</p>	<p>&gt; 95%</p> <p>Tendència creixent</p>



## Intervencions

Número	Intervenció	Organismes responsables
<b>Marc normatiu</b>		
I-013	Continuar l' <b>estudi de necessitats en matèria de normativa</b> , criteris d'interpretació i propostes de millora en el marc de les comissions i grups de treball existents.	DTES, DAAM, ASP, AL, ACSA
<b>Informació, sensibilització i promoció de pràctiques correctes</b>		
I-014	Continuar implementant i millorant <b>sistemes d'informació</b> i sensibilització dirigits als participants en la cadena alimentària, des de la producció i comercialització o autoconsum de caça silvestre fins al comerç minorista i la restauració, passant per la producció primària i la indústria alimentària així com l'àmbit domèstic.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-015	Impulsar accions de <b>conscienciació i divulgació</b> d'informació, en especial adreçades als titulars de les empreses de preparació i servei de menjars, tant en aspectes d'higiene com de reaccions adverses als aliments.	ASP, ACC, AL, ACSA
I-016	Continuar impulsant la creació de <b>guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)</b> amb vista a assolir la cobertura de tots els sectors no industrials, inclosa la restauració.	∑ACSA
<b>Vigilància i control oficial del compliment normatiu</b>		
I-017	Mantenir <b>controls oficials</b> , programats en funció dels riscos, amb regularitat i periodicitat adequades, i incorporar un sistema d'avaluació quantitativa del grau de compliment normatiu (taxes de conformitat) en condicions generals d'higiene, autocontrol, traçabilitat, formació de treballadors i gestió de residus en els àmbits d'intervenció següents: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vigilància i control d'explotacions agrícoles.</li> <li>- Vigilància i control d'explotacions ramaderes.</li> <li>- Vigilància i control d'establiments productors de pinsos.</li> <li>- Vigilància i control d'indústries alimentàries.</li> <li>- Vigilància i control d'establiments de restauració.</li> <li>- Vigilància i control d'establiments minoristes.</li> </ul>	DAAM DAAM DAAM ASP ASP, AL ASP, AL
<b>Vigilància i control en el medi ambient d'agents amb significació en seguretat alimentària</b>		
I-018	Mantenir els sistemes d'autorització i control d'activitats amb <b>incidència ambiental</b> .	DMHA
I-019	Mantenir els sistemes de control de les <b>emissions i de la qualitat de l'aire</b> .	DTES
I-020	Mantenir el sistema de control de les <b>emissions i de la qualitat de les aigües</b> al medi.	ACA
I-021	Mantenir els sistemes de control de la <b>gestió correcta de residus</b>	ARC
I-022	Mantenir i millorar els sistemes de vigilància ecopatològica de la <b>fauna salvatge</b> i cinegètica així com la coordinació entre els diferents agents implicats.	DAAM
I-023	Mantenir el sistema coordinat de vigilància de les <b>aigües de l'Ebre</b> i dels aliments de les seua àrea d'influència.	ACA, DAAM, ASP

## Intervencions (cont.)

Número	Intervenció	Organismes responsables
<b>Vigilància i control en la fase primària</b>		
<b>Producció agrícola</b>		
I-024	Avaluar els riscos associats i les accions de vigilància i control que puguin ser necessàries pel que fa les aigües de regatge, el fertilitzants, els sols agrícoles o altres factors de la producció agrícola que puguin suposar un risc per la seguretat alimentària.	DAAM, ACA, ASP
I-025	Impulsar bones pràctiques agrícoles i de postcollita amb una orientació específica a la prevenció i el control de micotoxines.	DAAM
I-026	Mantenir un sistema de registre d'equips d'aplicació de fitosanitaris.	DAAM
<b>Sanitat vegetal i fitosanitaris</b>		
I-027	Mantenir els sistemes de seguiment, control i eradicació de <b>plagues vegetals</b> .	DAAM
I-028	Ampliar la vigilància i el control de la producció, comercialització i utilització de <b>fitosanitaris</b> .	DAAM
I-029	Ampliar la vigilància i el control de productes <b>fitosanitaris en origen</b> .	DAAM
I-030	Posar en marxa el <b>Pla d'acció per a la reducció dels riscos</b> i els efectes de la utilització de plaguicides en la <b>salut humana</b> i el medi ambient, d'acord amb la Directiva 2009/128/CE.	DAAM
I-031	Mantenir els sistemes de formació i informació <b>d'aplicadors de productes plaguicides</b> .	DAAM
I-032	Mantenir el sistema d' <b>avisos fitosanitaris</b> .	DAAM
I-033	Continuar impulsant l'activitat de les <b>agrupacions de defensa vegetal</b> .	DAAM
<b>Zoosanitaris</b>		
I-034	Ampliar la vigilància i el control de la producció, comercialització i aplicació de <b>medicaments d'ús veterinari</b> en animals productors d'aliments.	DAAM
I-035	Mantenir el sistema de gestió d' <b>alertes de medicaments d'ús veterinari</b> .	DAAM
I-036	Mantenir els sistemes de <b>control de residus de medicaments</b> en explotacions ramaderes.	DAAM
I-037	Mantenir la coordinació entre DAAM, ASP, ACSA, autoritat judicial i mossos d'esquadra en matèria d' <b>ús il·legal de substàncies en producció animal</b> .	ACSA, DAAM, ASP, DINT

## Intervencions (cont.)

Número	Intervenció	Organismes responsables
<b>Alimentació animal</b>		
I-038	Mantenir els sistemes d'autorització i <b>registre d'establiments</b> productors i intermediaris de <b>pinsos</b> .	DAAM
I-039	Mantenir el Pla de <b>control de l'alimentació animal</b> .	DAAM
I-040	Mantenir el sistema de gestió d' <b>alertes en alimentació animal</b> .	DAAM
I-041	Mantenir el sistema de vigilància i control de <b>subproductes animals</b> no destinats a consum humà.	DAAM, ARC
<b>Producció ramadera</b>		
I-042	Mantenir la vigilància i control de la <b>qualitat de la llet crua de vaca</b> .	DAAM
I-043	Mantenir el sistema de <b>registre d'explotacions</b> ramaderes.	DAAM
I-044	Mantenir la vigilància i el <b>control d'explotacions</b> ramaderes.	DAAM
I-045	Mantenir el sistema de vigilància i control de la <b>identificació i registre d'animals</b> .	DAAM
I-046	Agilitzar i millorar els sistemes de documentació <b>vigilància i control de moviments d'animals</b> potenciant la utilització de sistemes informàtics.	DAAM
I-047	Mantenir el sistema de vigilància i control de la <b>gestió de dejeccions</b> ramaderes.	DAAM, ARC
<b>Sanitat animal</b>		
I-048	Mantenir els sistemes de vigilància, lluita i eradicació de <b>malalties animals</b> transmissibles per via alimentària i en especial els relatius a la salmonel·la, la brucel·la i l'EET.	DAAM
I-049	Continuar impulsant l'activitat de les <b>agrupacions de defensa sanitària</b> ramadera.	DAAM
I-050	Mantenir el control de les <b>mesures de bioseguretat</b> en explotacions i transport d'animals.	DAAM
<b>Pesca i aqüicultura</b>		
I-051	Mantenir la vigilància i el <b>control de qualitat de les aigües, mol·luscs i fitoplàncton tòxic</b> .	DAAM
I-052	Mantenir la vigilància i el <b>control de dioxines en peixos</b> .	DAAM
I-053	Mantenir el control de la <b>documentació</b> d'acompanyament del <b>marisc</b> .	DAAM
<b>Condicionalitat</b>		
I-054	Continuar vinculant la percepció d'ajuts econòmics per part dels operadors de la fase primària al compliment de les condicions de seguretat alimentària en el marc de la normativa europea en matèria de condicionalitat.	DAAM

## Intervencions (cont.)

Número	Intervenció	Organismes responsables
<b>Vigilància i control en la fase de transformació i distribució</b>		
I-055	Mantenir el sistema de <b>registre d'indústries alimentàries</b> amb autirització prèvia quant escaigui.	ASP
I-056	Mantenir el sistema de vigilància i <b>control d'indústries alimentàries</b> basat en el risc.	ASP
I-057	Mantenir el sistema d'avaluació i <b>auditoria</b> dels procediments d' <b>autocontrol</b> .	ASP
I-058	Mantenir el sistema de vigilància i <b>control</b> relacionat amb les <b>reaccions adverses als aliments</b> .	ASP, ACC
I-059	Mantenir el sistema de vigilància i <b>control</b> de les <b>aigües de proveïment públic</b> .	ASP
I-060	Reforçar la vigilància i el <b>control de la seguretat física dels aliments</b> integrant-los en l'avaluació i auditoria dels procediments d'autocontrol.	ASP
I-061	Mantenir un nivell elevat de vigilància de la <b>seguretat dels aliments</b> adreçats a <b>grups de població especialment sensibles</b> (aliments infantils i altres aliments especials).	ASP
I-062	Mantenir el <b>pla d'investigació de residus químics en aliments</b> .	ASP
I-063	Mantenir el sistema d'intercanvi ràpid d'informació i <b>alerta alimentària</b> .	ASP
I-064	Mantenir el sistema d' <b>inspecció</b> sanitària dels <b>animals sacrificats per al consum humà</b> , inclosos els procedents de la caça silvestre.	ASP
I-065	Mantenir el sistema de <b>vigilància de les encefalopaties espongiformes</b> transmissibles en animals destinats al consum humà.	ASP, DAAM
I-066	Mantenir el sistema d' <b>inspecció de productes de la pesca i l'aqüicultura</b> .	ASP
I-067	Posar en marxa un sistema específic de vigilància i <b>control</b> dels <b>aliments procedents o originaris de fora de Catalunya</b> , amb especial atenció als procedents de fora de la UE.	ASP, ACC
I-068	Posar en marxa un sistema específic de vigilància i <b>control</b> oficial de la producció, comercialització i utilització d' <b>auxiliars de fabricació</b> (additius, aromes, coadjuvants tecnològics i materials en contacte amb aliments).	ASP, ACC

## Intervencions (cont.)

Número	Intervenció	Organismes responsables
<b>Intercanvi d'informació i gestió d'alertes</b>		
I-069	<b>Enfortir els sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i d'alerta</b> alimentària incorporant-hi altres actors com els serveis d'epidemiologia, les administracions locals i les associacions, entre d'altres, amb vista a millorar l'eficiència del sistema.	ASP
I-070	Perfeccionar i potenciar els <b>sistemes i protocols de comunicació</b> , col·laboració, coordinació i control per garantir que els titulars de les activitats de la cadena alimentària informen les autoritats competents i prenen les mesures necessàries quan detecten algun problema de seguretat dels aliments, incloent-hi la retirada del mercat i la informació als consumidors en els casos necessaris.	ASP, AL, ACSA
I-071	Mantenir sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i d'alerta alimentària que incloguin la <b>informació als consumidors i les associacions</b> de persones afectades per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.	ASP
<b>Vigilància i control en la fase de comerç minorista i restauració</b>		
I-072	Posar en marxa un sistema integrat i coordinat de promoció de bones pràctiques, vigilància i <b>control dels establiments minoristes</b> d'aliments i els establiments de <b>restauració</b> .	ASP, AL
I-073	Mantenir el sistema de vigilància i control analític de la <b>seguretat biològica</b> dels aliments posats a disposició dels consumidors.	ASP, AL
I-074	Mantenir el sistema de vigilància i control analític de la <b>seguretat química</b> dels aliments posats a disposició dels consumidors.	ASP, AL
<b>Investigació epidemiològica i gestió de brots</b>		
I-075	Millorar els sistemes de declaració, <b>investigació</b> , recopilació i anàlisi d'informació sobre <b>toxiinfeccions</b> i altres malalties transmissibles per via alimentària per promoure un millor coneixement de l'etiologia, els factors coadjuvants i altres dades d'interès amb vista a una millora de la gestió i la prevenció.	ASP

### 3 Gestió de qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

Aconseguir que la cadena alimentària s'ajusti a les expectatives legítimes dels ciutadans quant a qualitat, benestar animal, sanitat animal i vegetal, entre d'altres

#### Objectius

Horitzó temporal: 2016

Número	Objectiu	Indicadors	Criteri
<b>Qualitat</b>			
O-021	Els productes alimentaris i els operadors de la cadena alimentària han de complir les qualitats previstes en la normativa vigent per tal que els consumidors puguin exercir el seu dret a prendre decisions de consum adequades a les seves necessitats i basades en informació fiable.	Taxes de conformitat amb la normativa vigent.	Tendència creixent
<b>Benestar animal</b>			
O-022	Les activitats de la cadena alimentària s'han de desenvolupar de manera que s'eviti als animals productors d'aliments qualsevol dolor o patiment innecessari.	Taxes de conformitat amb la normativa vigent.	Tendència creixent
<b>Alimentació i sanitat animal</b>			
O-023	Les activitats de la cadena alimentària s'han de portar a terme en condicions adequades d'alimentació i sanitat animal i han de complir les normes vigents en la matèria.	Incidència i prevalença de malalties de declaració obligatòria en animals productors d'aliments.  Taxes de conformitat amb la normativa vigent.	Tendència decreixent i/o manteniment de baixa incidència.  Tendència creixent
<b>Sanitat vegetal</b>			
O-024	Les activitats de la cadena alimentària s'han de portar a terme en condicions adequades de sanitat vegetal i han de complir les normes vigents en la matèria.	Incidència i prevalença de malalties de declaració obligatòria en vegetals productors d'aliments.  Taxes de conformitat amb la normativa vigent.	Tendència decreixent i/o manteniment de baixa incidència.  Tendència creixent

## Intervencions

Número	Intervenció	Organismes responsables
<b>Informació, sensibilització i promoció de pràctiques correctes</b>		
I-076	Continuar treballant en la <b>sensibilització i informació</b> dels operadors i dels ciutadans sobre les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.  Benestar animal Sanitat animal Sanitat vegetal Qualitat agroalimentària OGM Composició, etiquetatge i publicitat Sostenibilitat	DAAM, ACSA DAAM, ACSA DAAM, ACSA DAAM, ACSA DAAM, ACC, ACSA DAAM, ACC, ACSA DTES
<b>Vigilància i control oficial</b>		
I-077	Mantenir el sistema de vigilància i control de la <b>qualitat agroalimentària i lluita contra el frau.</b>	DAAM
I-078	Mantenir el sistema de control de la <b>producció integrada.</b>	DAAM
I-079	Mantenir el sistema de control de la <b>producció ecològica.</b>	DAAM
I-080	Mantenir els sistemes de control de les <b>marques de qualitat diferenciada.</b>	DAAM
I-081	Mantenir els sistemes de control de <b>traçabilitat i etiquetatge</b> dels productes amb normativa específica al respecte, com la carn de boví, les fruites i hortalisses, l'oli d'oliva, la mel i el peix.	DAAM, ACC
I-082	Mantenir el sistema de control de l' <b>etiquetatge, presentació, publicitat</b> i documentació d'acompanyament dels <b>recursos marins.</b>	DAAM
I-083	Mantenir el sistema de control del <b>benestar animal.</b>	DAAM, ASP
I-084	Mantenir els sistemes de vigilància, lluita i eradicació de les <b>malalties animals no transmissibles per via alimentària.</b>	DAAM
I-085	Mantenir el sistema de vigilància, el control oficial i les mesures de lluita i eradicació en l'àmbit de la <b>sanitat vegetal.</b>	DAAM
I-086	Mantenir el sistema de vigilància i control del compliment de la normativa vigent en matèria d' <b>organismes genèticament modificats (OGM).</b>	DAAM, ACC
I-087	Mantenir el sistema de vigilància i <b>control</b> oficial de la composició dels aliments i de la veracitat de la informació posada a disposició dels ciutadans a través de l' <b>etiquetatge i la publicitat.</b>	ACC, AL
I-088	Posar en marxa un sistema específic de vigilància i <b>control</b> oficial en l'àmbit de les <b>al·legacions nutricionals i de salut en l'etiquetatge i la publicitat.</b>	ASP, ACC
I-089	Mantenir el sistema de control de la conservació i gestió dels <b>recursos pesquers.</b>	DAAM
I-090	Mantenir els sistemes d' <b>intercanvi d'informació</b> en l'àmbit de les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.	DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA

## 4 Comunicació, cooperació i coordinació en seguretat alimentària

**Construir xarxes de treball conjunt i aconseguir un elevat nivell de coneixement i confiança de la ciutadania en seguretat alimentària.**

### Objectius

Horitzó temporal: 2016

Número	Objectiu	Indicadors	Criteri
O-025	Mantenir un nivell elevat de coneixement i confiança per part dels ciutadans en matèria de seguretat alimentària i de totes les qüestions relacionades amb aquesta.	Resultats estudi específic.	Tendència creixent
O-026	Assolir una percepció del risc alimentari per part de la ciutadania que sigui equilibrada, coherent, proporcional al context general i basada en informació científica.	Resultats estudi específic.	Tendència creixent
O-027	Assolir i mantenir un nivell elevat de cooperació i coordinació en matèria de seguretat alimentària entre tots els participants en la cadena de producció d'aliments, incloent-hi els consumidors, els operadors econòmics, els científics i les administracions intervinents.	Proporció de sectors de la cadena alimentària integrats en espais d'intercanvi i participació.	> 95%

### Intervencions

Número	intervenció	Organismes responsables
<b>Diàleg i participació</b>		
I-091	Mantenir actualitzada la identificació de tots els <b>sectors participants</b> en seguretat alimentària i els seus representants.	ACSA
I-092	Mantenir els <b>grups i les comissions de treball</b> creades a l'ACSA com a mecanismes multilaterals permanents d'intercanvi d'informació i diàleg entre els diferents participants en la cadena alimentària.	ACSA
I-093	Ampliar el nombre de comissions de treball permanents per tal de <b>cobrir totes les etapes i els sectors de la cadena alimentària</b> , inclosa la restauració col·lectiva, amb vista a crear fòrums permanents d'anàlisi i impuls de millores.	ACSA
I-094	Promoure iniciatives, convenis i acords sectorials i intersectorials orientats a la <b>gestió coordinada</b> de temes d'interès en seguretat alimentària.	∑ACSA



## Intervencions

Número	intervenció	Organismes responsables
I-095	Mantenir els <b>sistemes d'informació</b> i millorar la qualitat de les dades i l'intercanvi entre tots els implicats en seguretat alimentària.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-096	Potenciar la <b>participació ciutadana i dels operadors</b> en seguretat alimentària mantenint canals que els permetin la comunicació d'informació, propostes i suggeriments.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-097	Treballar conjuntament amb les <b>associacions d'afectats per reaccions adverses</b> als aliments, avaluar la informació, detectar les necessitats i impulsar l'aplicació de mesures addicionals de gestió del risc en els casos necessaris.	ACSA, ASP, ACC
I-098	Continuar potenciant el paper de les <b>associacions de consumidors</b> en tot el procés d'anàlisi del risc, incloent-hi la formació i la informació en seguretat alimentària.	∑ACSA
I-099	Millorar els sistemes de <b>relació amb les comunitats científica i política</b> amb sessions de treball periòdiques per tal que es trobin plenament integrades en el sistema global de comunicació sobre seguretat alimentària.	∑ACSA
<b>Coneixement i informació</b>		
I-100	Elaborar <b>estudis</b> per investigar el grau <b>de coneixement, percepció i confiança</b> dels ciutadans en l'àmbit de la seguretat alimentària, on s'incloguin indicadors quantitius d'aquests paràmetres.	∑ACSA
I-101	Mantenir i potenciar la <b>Plataforma SAM</b> (Seguretat Alimentària i Mitjans) com a canal de comunicació entre experts, administracions públiques i professionals dels mitjans de comunicació.	∑ACSA
I-102	Continuar elaborant i divulgant <b>material informatiu i educatiu</b> amb la participació de les diferents parts implicades i, especialment, dels científics, experts i representants dels consumidors.	ACSA, DTES, DAAM, ASP, ACC, AL
I-103	Continuar <b>divulgant informació</b> útil, coherent, integrada, comprensible i de qualitat sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dictàmens científics i polítiques de gestió.</li> <li>- Mesures de prevenció que s'han d'aplicar en l'àmbit domèstic i empresarial.</li> <li>- Actuacions de les administracions públiques i les entitats privades en matèria de seguretat alimentària.</li> <li>- Altres qüestions que afavoreixin un nivell elevat de coneixement en els temes relacionats amb la seguretat alimentària.</li> </ul>	ACSA, DTES, DAAM, ASP, ACC, AL
I-104	Mantenir i millorar els serveis d' <b>atenció a consultes i denúncies</b> sobre seguretat alimentària.	ACSA, DTES, DAAM, ASP, ACC, AL
I-105	Continuar treballant per integrar coneixements bàsics sobre seguretat alimentària en l' <b>educació primària i secundària</b> i, en especial, tot allò relacionat amb els sistemes de producció, els riscos alimentaris i els riscos de la dieta.	ACSA, ASP, AL, DENS

## Intervencions (cont.)

Número	intervenció	Organismes responsables
I-106	Continuar informant i col·laborant amb els <b>col·lectius prescrip-tors</b> que són referents en l'àmbit de la informació als ciutadans i en la generació d'opinió per tal que puguin comunicar infor-mació veraç, científicament contrastada, comprensible i útil en seguretat alimentària, en especial els col·lectius següents: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal del sistema educatiu.</li> <li>- Professional sanitari.</li> <li>- Professionals dels comerç minorista i la restauració.</li> <li>- Professionals de la informació.</li> <li>- Representants de les associacions de consumidors</li> </ul>	ACSA, ASP, AL, DENS
I-107	Treballar en l'àmbit de les <b>xarxes socials</b> considerant el seu paper de part activa en la comunicació del risc.	∑ACSA
I-108	Promoure <b>iniciatives i acords</b> amb <b>associacions d'empreses</b> dels sectors alimentaris per tal que participin activament en l'àmbit de la comunicació en seguretat alimentària.	∑ACSA
I-109	Continuar promovent <b>iniciatives i acords</b> amb <b>associacions de consumidors</b> orientades a la participació activa en l'àmbit de la comunicació en seguretat alimentària.	∑ACSA
<b>Gestió de crisis</b>		
I-110	Enfortir els mecanismes previstos per al <b>protocol d'actuacions</b> en els casos de <b>crisi alimentària</b> .	∑ACSA

## 5 Qualitat, eficiència i coordinació dels serveis de les administracions públiques que intervenen en seguretat alimentària

Oferir serveis eficients i de qualitat.

### Objectius

Horitzó temporal: 2016

Número	Enunciat	Indicadors	Criteri
o-028	Les intervencions de les administracions públiques en matèria de seguretat alimentària han de respondre als principis de qualitat, imparcialitat, eficiència, transparència, coordinació, regularitat, proporcionalitat i seguretat jurídica.	Taxes de conformitat amb els estàndards de qualitat.	> 95%

### Intervencions

Número	intervenció	Organismes responsables
<b>Qualitat de les intervencions</b>		
I-111	Mantenir els sistemes d' <b>informació, els registres i les bases de dades</b> necessaris per a una adequada intervenció en la cadena alimentària.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-112	Posar aquesta <b>informació a l'abast</b> dels òrgans de control oficial, dels sectors alimentaris i del públic en general.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-113	Continuar elaborant la <b>memòria anual</b> sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya i l'informe d'anàlisi de la situació en el qual s'incloguin conclusions i recomanacions.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-114	Continuar elaborant l' <b>informe de seguiment</b> del Pla de seguretat alimentària i millorar el seguiment dels objectius del Pla mitjançant indicadors quantitatius.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-115	Continuar impulsant el paper de les <b>administracions locals</b> en seguretat alimentària i l'exercici de les seves responsabilitats en la matèria.	AL, ASP, ACSA
I-116	Enfortir els programes i sistemes d'intervenció amb l'aplicació formal i documentada de criteris de <b>qualitat</b> (vegeu el quadre de criteris de qualitat) així com la qualitat dels laboratoris de control oficial.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-117	Millorar les <b>sistemes d'informació</b> dels programes.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA

## Intervencions (cont.)

Número	intervenció	Organismes responsables
I-118	Elaborar un <b>informe anual de resultats</b> de cada programa o sistema on s'especifiquin les activitats desenvolupades, els resultats obtinguts amb relació als objectius plantejats, el tipus i nombre de casos d'incompliment i les mesures de correcció aplicades, les conclusions i, si escau, les mesures de millora que calgui aplicar al programa en edicions futures.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-119	Impulsar l'aplicació de sistemes d' <b>avaluació de les polítiques públiques</b> en l'àmbit de la seguretat alimentària.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
<b>Coordinació</b>		
I-120	Mantenir sistemes de <b>coordinació amb les institucions estatals i europees</b> responsables en seguretat alimentària.	DAAM, ASP, ACSA
I-121	Mantenir grups de treball de <b>coordinació interdepartamental i interadministrativa</b> per fer l'anàlisi i el seguiment de l'estat de la situació, així com acordar actuacions coordinades.	∑ACSA
I-122	Mantenir mecanismes de coordinació, anàlisi de resultats i d'implementació de millores en l'àmbit de les <b>auditories que les institucions europees</b> , països tercers i altres organismes internacionals puguin efectuar a Catalunya en l'àmbit de la seguretat alimentària.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-123	Mantenir la <b>cooperació i coordinació institucionals</b> amb les forces de seguretat i la fiscalia amb relació a les qüestions que puguin constituir delictes en l'àmbit de la seguretat alimentària.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
<b>Formació, informació i capacitació d'agents</b>		
I-124	Continuar fent el <b>diagnòstic de necessitats</b> i mantenint els sistemes de formació i informació del personal al servei de les administracions públiques, per tal que es trobin permanentment capacitats per exercir els seves funcions.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
I-125	Continuar millorant l' <b>accés a informació</b> útil per part del personal que forma part dels organismes d'intervenció en matèria de seguretat alimentària en general, en especial als programes i resultats de control oficial.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
<b>Supervisió i avaluació</b>		
I-126	Reforçar i ampliar els sistemes de supervisió, avaluació i <b>auditoria del control oficial</b> i altres intervencions en seguretat alimentària per tal de comprovar l'eficàcia i el compliment dels criteris de qualitat amb vista a l'adopció de mesures per a la millora continuada i la innovació.	DTES, DAAM, ASP, ACC, AL, ACSA
<b>Transparència i informació a la ciutadania</b>		
I-127	Continuar posant a disposició dels <b>ciutadans informació actualitzada</b> i de fàcil comprensió sobre les intervencions portades a terme en seguretat alimentària i els resultats obtinguts.	DTES, DAAM, ASP, ACC-AL, ACSA

### **Criteris de qualitat dels programes d'intervenció en matèria de seguretat alimentària**

Els programes d'intervenció en matèria de seguretat alimentària han de tenir definits els elements següents:

- 1.** Autoritats i unitats competents, funcions i tasques.
- 2.** Objectius per assolir considerant un plantejament coherent, exhaustiu i integrat així com les directrius i normes establertes a escala autonòmica, estatal, europea i al Pla de seguretat alimentària de Catalunya.
- 3.** Procediments normalitzats establerts documentalment on es descriu les activitats per desenvolupar, l'organització, les tècniques i els procediments utilitzats.
- 4.** Prioritats basades en la categorització del risc així com en els procediments més eficaços i la identificació de les fases dels processos de producció a les quals cal donar prioritat.
- 5.** Regularitat i freqüència ajustada als riscos identificats, l'experiència existent i la normativa vigent, especialment en el cas de programes de control oficial.
- 6.** Responsabilitats i instruccions que el personal participant hagi de complir.
- 7.** Sistemes de coordinació i assistència mútua entre autoritats i unitats participants.
- 8.** Recursos materials, humans i econòmics necessaris.
- 9.** Marc normatiu disponible i criteris d'aplicació en el marc del programa.
- 10.** Formació específica del personal encarregat de l'execució del programa.
- 11.** Sistemes de registre d'activitats i de resultats.
- 12.** Procediments d'informació i garantia de drets dels interessats, especialment en el cas de programes de control oficial.
- 13.** Criteris d'interpretació de resultats, decisions i actuacions per aplicar; mesures de correcció de les irregularitats o problemes observats en el control oficial.
- 14.** Indicadors de rendiment respecte a l'efectivitat i adequació als objectius previstos.
- 15.** Procediments de supervisió, avaluació i verificació de l'eficàcia dels programes.
- 16.** Mecanismes de modificació, adaptació i millora basats en la nova legislació, l'aparició de nous problemes, canvis organitzatius, resultats de control oficial i altres intervencions, directrius comunitàries, descobriments científics, etc.



**III**

Annex





## Organismes oficials responsables de l'execució de les intervencions previstes en el Pla de seguretat alimentària de Catalunya

El Pla de seguretat alimentària de Catalunya identifica els objectius que cal assolir i les intervencions que han de desenvolupar les administracions públiques competents en seguretat alimentària. Els organismes responsables de l'execució de les intervencions del Pla pertanyen a diverses administracions públiques i intervenen en les diferents fases de la cadena alimentària dins de l'àmbit de les seves respectives competències. Els organismes públics responsables de l'execució del Pla, com també les seves funcions, es descriuen breument a continuació.

### Generalitat de Catalunya

#### *Departament de Salut*

Dins del Departament de Salut destaquem els organismes següents:

La **Agència de Salut Pública de Catalunya** (ASPCAT) té com a funcions principals la vigilància epidemiològica de les malalties transmissibles i els brots epidèmics, i el disseny i l'execució de programes sanitaris per a la protecció i la promoció de la salut.

Dins de l'ASPCAT cal destacar la **Direcció de Protecció de la Salut** que té funcions de promoció de pràctiques correctes i control oficial en el marc de la prevenció dels efectes nocius sobre la salut pública que es puguin produir per la presència d'agents químics, físics i biològics en el medi i els aliments.

D'altra banda l'**Agència Catalana de Seguretat Alimentària** (ACSA), que és un àrea especialitzada de l'ASPCAT duu a terme les funcions d'avaluació i comunicació de riscos per a la salut relacionats amb la cadena alimentària, així com la planificació estratègica i la coordinació de les accions de les administracions públiques competents en la matèria. Promou la col·laboració i la participació de tots els implicats en la seguretat alimentària, com ara els sectors productius, les organitzacions de consumidors i usuaris, i els centres científics i de recerca.

Les activitats d'execució de programes en el territori per part de l'ASPCAT son dutes a terme pels seus serveis territorials amb els suport analític dels laboratoris de Salut Pública, els quals practiquen anàlisis d'aigües, aliments i altres substrats.

### **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Medi Natural**

Dins d'aquest departament destaquen els organismes següents:

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

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

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

La **Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries** s'estructura en la **Subdirecció General de Transferència i Innovació Agroalimentària** amb funcions en matèria de recerca i innovació tecnològica, assessorament, formació i laboratoris de productes agroalimentaris, i la **Subdirecció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries**, que té com a funcions elaborar i proposar les polítiques i estratègies en matèria d'ordenació de l'alimentació, la qualitat i les indústries agroalimentàries. S'ocupa del foment de la qualitat dels productes agroalimentaris i el control oficial del compliment de la normativa sobre qualitat, i de la lluita contra el frau en l'àmbit agroalimentari.

La **Direcció General de Pesca i Afers Marítims**, que desenvolupa funcions d'ordenació i control oficial en matèria de pesca marítima, recursos marins i protecció del litoral, aqüicultura i marisqueig.

La **Direcció General del Medi Natural i Biodiversitat**, que té com a funcions portar a terme estudis i formular propostes relatives a la conservació, la gestió i la millora del patrimoni natural; la minimització i el control dels impactes sobre el medi natural, els espais protegits i la protecció dels animals; la coordinació de les actuacions de vigilància, control i inspecció del medi natural, i l'impuls d'accions de prevenció de les infraccions i d'assessorament i conscienciació ciutadana per fomentar conductes respectuoses amb el medi natural.

En aquesta direcció general destaquen les funcions de l'Àrea d'Activitats Cinegètiques, que són les de planificació i gestió en l'àmbit de la caça, i de l'Àrea de Pesca Continental, que té funcions de planificació i gestió de pesca i piscifactories en aigües continentals.

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

El **Centre de Sanitat Avícola de Catalunya (CESAC)** és el resultat d'un conveni de col·laboració entre el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya, la Federació Avícola Catalana i les cooperatives. Té

funcions d'anàlisi, diagnòstic i emissió de dictàmens tècnics relacionats amb les malalties avícoles.

El **Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya**, que té funcions d'anàlisi, diagnòstic i emissió de dictàmens tècnics relacionats amb la llet i els productes elaborats, i té convenis amb les administracions catalana i estatal.

L'**Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)**, té com a principals funcions la promoció i el foment de la millora en els àmbits relacionats amb els productes vitivinícoles pel que fa a la recerca i la promoció d'un millor coneixement i del consum; l'estudi, la investigació i l'experimentació de processos, tècniques i materials, i l'especialització, el reciclatge i el perfeccionament de tècnics i professionals; així com també funcions d'inspecció, control i traçabilitat de productes.

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

Les activitats de control oficial són executades pels **Serveis Territorials del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural**, que tenen el suport dels laboratoris de Sanitat Ramadera de Lleida, la Seu d'Urgell i Vic, així com del Laboratori de Sanitat Vegetal i del Laboratori Agroalimentari que tenen seu a Cabriels.

### ***Departament d'Empresa i Ocupació***

L'**Agència Catalana del Consum**, actualment adscrita al Departament d'Empresa i Ocupació, té com a funcions el control oficial de la informació i la seguretat dels productes i els serveis posats a disposició dels consumidors i usuaris; la detecció i el control de frau, la informació incompleta o que indueix a error, la publicitat enganyosa i la utilització de clàusules abusives; la informació i l'assessorament dels consumidors i usuaris sobre els seus drets i la manera d'exercir-los; la promoció de la formació dels consumidors i usuaris així com dels agents econòmics, i la potenciació de la mediació i l'arbitratge; les relacions institucionals i la participació directa de les persones mitjançant les associacions de consumidors i usuaris i els agents econòmics i socials.

### ***Departament de Territori i Sostenibilitat***

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

La **Direcció General de Qualitat Ambiental**, que s'encarrega de vetllar per l'ús racional dels recursos en matèria de medi ambient i coordinar les actuacions de control oficial d'activitats amb incidència ambiental, com també de la vigilància, la previsió i el control de la qualitat de l'aire i la protecció de l'ambient atmosfèric.

La **Direcció General de Polítiques Ambientals** té, entre les seves funcions, definir les polítiques ambientals i de sostenibilitat aplicables als plans i programes de la Generalitat i impulsar el procés de l'Estratègia per al Desenvolupament Sostenible de Catalunya, per tal de fomentar la incorporació d'objectius i criteris internacionals de desenvolupament sostenible a les polítiques sectorials.

**L'Agència Catalana de l'Aigua (ACA)**, que té com a funcions l'elaboració i la revisió dels programes i els projectes hidrològics; el control dels aprofitaments hidràulics i els aspectes qualitius i quantitius de les aigües del domini públic hidràulic; el control, la vigilància i la inspecció de la xarxa bàsica i altres instal·lacions hidràuliques, els aprofitaments de les aigües superficials i subterrànies existents, així com els abocaments que puguin afectar les aigües superficials, subterrànies i marítimes; el control de la contaminació de les aigües mitjançant la fixació de valors límit d'emissió i objectius de qualitat del medi receptor, així com la coordinació de les actuacions de les administracions competents en matèria d'abastament i sanejament d'aigües al territori de Catalunya.

El laboratori de l'Agència Catalana de l'Aigua, amb seu a Barcelona, dóna el suport analític corresponent a les activitats de control oficial.

**L'Agència de Residus de Catalunya**, que té com a funcions el foment i l'execució dels programes de gestió de residus. A través de la seva Àrea Industrial porta a terme estudis relacionats amb la gestió de residus; accions de promoció de la minimització i la valoració dels residus industrials; l'avaluació de projectes d'instal·lacions públiques i privades de gestió de residus; el control de les activitats gestores de residus i totes les activitats industrials relacionades amb la producció i gestió dels seus residus; la identificació, l'anàlisi i la caracterització dels residus, així com la promoció i el control del tractament adequat dels sòls contaminats, mitjançant un laboratori propi situat a Barcelona.

## Administracions locals

En compliment d'allò que estableixen la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública i el Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya, les administracions locals tenen, en l'àmbit de la seguretat alimentària, les funcions de gestió del risc per a la salut derivat de la contaminació del medi, i en especial la gestió del risc per a la salut pel que fa a les aigües de consum públic i els productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, la restauració (venda directa d'aliments preparats als consumidors, amb repartiment a domicili o sense), la producció i el transport d'àmbit local.

Així mateix, determinades entitats locals de caràcter supramunicipal com ara les diputacions i els consells comarcals exerceixen funcions de coordinació i suport tècnic, jurídic i econòmic als ajuntaments per al desenvolupament de programes de control oficial en matèria de salut pública i consum.

S'ha de fer especial menció de l'**Agència de Salut Pública de Barcelona**, que en l'àmbit territorial de la ciutat de Barcelona exerceix les funcions pròpies d'una administració local, així com totes aquelles que a la resta de Catalunya corresponen al Departament de Salut: vigilància epidemiològica i protecció i promoció de la salut. Mitjançant l'**Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat** fa funcions de control oficial de les activitats de transformació i distribució d'aliments tant en indústries com en mercats centrals i establiments minoristes i de restauració col·lectiva, incloent-hi les que es porten a terme a la via pública. Cal destacar el seu **laboratori**, que dóna servei a les sol·licituds d'anàlisis químiques i microbiològiques dels serveis propis, de la Generalitat i de l'Ajuntament, l'**Observatori de la Salut Pública**, que s'ocupa de la vigilància epidemiològica, i la **Direcció de Serveis de Vigilància Ambiental**.







