

Memoria sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña 2022

Conclusiones y recomendaciones

2025

Algunos derechos reservados

© 2025, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Los contenidos de esta obra están sujetos a una licencia de Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas 4.0 Internacional.

La licencia se puede consultar en la página [web de Creative Commons](#).

Edita:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

1ª edición:

Barcelona, abril de 2025

Asesoramiento editorial:

Gabinet del Conseller. Serveis editorials.

Asesoramiento lingüístico:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut.

Diseño de plantilla accesible 1.09.
Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa.

Sumario

1	Introducción	4
2	Enfermedades de transmisión alimentaria (MTA)	4
3	Exposición a contaminantes por medio de la dieta	8
4	Presencia de peligros biológicos en alimentos puestos a disposición de los consumidores .	8
5	Presencia de peligros químicos en alimentos puestos a disposición de los consumidores	12
6	Prevalencia de enfermedades zoonóticas en animales productores de alimentos	14
7	Cumplimiento de las reglamentaciones	15
8	Documento de referencia	17

1 Introducción

A partir de los datos recogidos en la Memoria sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña 2022, se puede concluir que la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña es estable respecto de toda la serie histórica de los últimos diez años. Sólo la pandemia de Covid-19 generó, en el 2020, importantes desviaciones de algunos parámetros, como, por ejemplo, los brotes de toxiinfecciones alimentarias, que mostraron una fuerte caída. No obstante, en el año 2022 el número de brotes totales ya se sitúa en la media de los años pre-pandemia.

2 Enfermedades de transmisión alimentaria (MTA)

A pesar de no ser un problema de primer orden, las enfermedades de transmisión alimentaria (MTA) siguen estando presentes como problema real de salud pública en Cataluña, como también en el resto de Europa y en todo el mundo. Anualmente, se sigue notificando un número constante de brotes y de casos individuales.

Con respecto al número de brotes, se observa una tendencia ascendente hasta un pico de 185 brotes en el 2004, una tendencia descendente en el periodo entre 2004 y 2007 y una estabilización a partir de ese momento, con una oscilación entre 67 y 103 brotes en función del año. En el año 2020 se declararon 34 brotes, un número claramente inferior, que supone una caída de más del 50% con respecto a los años anteriores. Esta desviación de la media de los últimos diez años la podemos asociar a la situación derivada de la pandemia de Covid-19 y a las medidas que se tomaron para su gestión, como, por ejemplo, el confinamiento domiciliario entre el 15 de marzo y el 21 de junio de 2020 y las restricciones en la actividad de bares y restaurantes durante todo el año, con periodos de cierre y limitaciones de aforo. A estos hechos podemos añadir que hubo una intensificación generalizada de las medidas de higiene en todos los ámbitos, cosa que muy probablemente ha contribuido a la reducción del número de brotes. Por otra parte, la saturación de los servicios sanitarios y un cierto miedo a ir a los centros de salud en plena pandemia pueden haber acentuado la infradetección e infradeclaración de casos y brotes.

Pasados esos meses de pandemia, los datos 2021 y 2022 muestran una tendencia a la recuperación del número de brotes de años anteriores, con un total de 73 brotes declarados en el 2022, que lo sitúan en niveles de la última década, en la que se declaraba un número que oscilaba entre 67 y 103 brotes por año.

El análisis de los datos sobre los agentes etiológicos asociados permite observar que, en el año 2022, *Salmonella* se posiciona como la causa principal, con 17 brotes, un 23,3% del total, seguida de *norovirus*, con 15 brotes, un número muy superior al de los años inmediatamente anteriores y que supone el 20,5% del total de los brotes. Destacan también como agentes causales *Histamina*, con 8 brotes (10,8%) y *Clostridium perfringens*, con 5 brotes (6,9%).

Los datos relativos a la distribución de brotes de MTA, según el ámbito de producción, muestran que en el 2022 los brotes domésticos suponen una pequeña proporción (13,7%) respecto de la restauración (49,3%). Si sumamos todas las actividades de servicio directo al público y a colectividades de comida, constatamos que suponen más del 85% de los brotes declarados. Observamos, pues, que las actividades de servicio directo de comida al público o a colectividades (bares, restaurantes, comida para llevar, comedores laborales, albergues, casas de colonias, escuelas o instituciones) se asocian con la gran mayoría de los brotes declarados.

Un ámbito que hay que destacar especialmente es el de los comedores escolares, ya que en el año 2022 se han declarado un total de 11 brotes. Cabe indicar que, a diferencia de etapas anteriores, en las que estos brotes se asociaban mayoritariamente a *norovirus*, una buena parte de los brotes declarados en escuelas los dos últimos años han sido asociados a otros agentes como *Clostridium perfringens*, *Campylobacter*, *Estafilococo coagulasa positivo* y *Salmonella*, los cuales pueden ser objeto de prevención si se aplican buenas prácticas de seguridad alimentaria.

Se deben mencionar también los datos de brotes en residencias para personas mayores, ya que en el 2022 se ha llegado a la cifra más elevada de toda la serie histórica, con 9 brotes.

Los resultados que acabamos de comentar muestran que hay tres ámbitos (escolar, residencias para personas mayores y restauración) donde es necesario reforzar la intervención, así como incidir específicamente con más sensibilización, formación y control para mejorar estos resultados.

Aunque en más del 80% de los brotes no se ha dispuesto de esta información por no haber podido confirmarla en laboratorio, el pescado el marisco y los productos hechos con huevos frescos siguen destacando como grupos de alimentos asociados en una proporción mayor. Como en años anteriores, destaca el pescado con un claro protagonismo del atún y, en especial, del bocadillo de atún, asociados a brotes por histamina.

Entre los factores contribuyentes, destacan las manipulaciones no higiénicas, deficiencias en las instalaciones, el almacenaje o conservación incorrectos y manipuladores portadores asintomáticos. Así pues, hay que tener presente la importancia de aplicar buenas prácticas higiénicas y el control de temperaturas de conservación de materias primas y productos acabados. Se trata de factores que se repiten a lo largo de los años y que requieren la aplicación de medidas orientadas a la sensibilización y la formación de los responsables y del personal que manipula alimentos en cualquiera de los ámbitos analizados, pero especialmente en el de la restauración, tanto social como comercial, que durante los últimos años muestra un protagonismo claro.

Los datos de declaración microbiológica indican que, en la mayor parte de los casos, la incidencia de las enfermedades es baja, a excepción de las causadas por *Campylobacter* y *Salmonella*. *Campylobacter* es el agente más notificado, con 5.087 notificaciones, y muestra una tendencia creciente en toda la serie histórica. Lo sigue la *Salmonella*, con 1.984, que muestra una tendencia decreciente desde 2004, pero con un crecimiento claro en los últimos tres años que rompe el descenso casi continuado de los años anteriores.

Considerando la gravedad y la fuerte asociación con la vía alimentaria de la transmisión del agente, hay que seguir prestando atención a *Listeria monocytogenes*. Si bien el número de notificaciones es bajo, este agente causa enfermedades graves, con un porcentaje de letalidad relativamente elevado (17%). El número de casos se ha mantenido estable, con una media de 80-90 casos al año. Eso supone en torno a 1 caso por 100.000 habitantes, cosa que constituye una incidencia muy superior a la media europea, con 0,62 casos por 100.000 habitantes en el año 2022.

Los datos de patología atendida en centros sanitarios de Cataluña derivados del conjunto mínimo básico de datos (CMBD) muestran una situación que confirma la conclusión general que se desprende del análisis de los datos de otras fuentes, como las declaraciones individuales de enfermedad y las notificaciones de laboratorios. La incidencia de MTA es baja y las que requieren atención hospitalaria, también. Algunas enfermedades, como la anisakiasis, la triquinosis, la toxoplasmosis, la hidatidosis, la teniosis o la brucellosis, se sitúan en niveles de incidencia por debajo de 1 caso por 100.000 habitantes. La anisakiosi mostró una tendencia creciente y un aumento importante según los datos de los años 2012-2014, pero los datos de 2015-2022 muestran una estabilización en torno a 10-18 casos por año.

Hay que hacer mención especial de los datos de toxoplasmosis, ya que en el 2022, de las 9 toxoplasmosis declaradas, 5 eran congénitas. Otro dato relevante es la declaración de 4 casos de listeriosis neonatal en el 2022. Estos hechos son indicativos de la necesidad de reforzar la información a mujeres embarazadas para que tengan un cuidado especial de no comer carnes y derivados que no hayan sido suficientemente tratados por el calor y eviten aquellos productos que puedan contener Listeria monocytogenes o Toxoplasma.

Destacan también los datos de Campylobacter, que, con 395 casos atendidos por el sistema hospitalario catalán en el 2022, es la cifra más alta de toda la serie histórica hasta el momento.

Considerando que los principales problemas de seguridad alimentaria en Cataluña siguen siendo los peligros biológicos y, sobre todo, las toxinfecciones alimentarias, hay que seguir aplicando las medidas de gestión orientadas a los ámbitos donde se encuentran los factores causales más directos.

Es necesario seguir minimizando la prevalencia de peligros biológicos en toda la cadena alimenticia, especialmente de Campylobacter y Salmonella en la fase primaria. También hay que poner el acento en la sensibilización, la formación y el control en la restauración y en los programas de información y sensibilización dirigidos al ámbito doméstico. Los operadores de las fases finales de la cadena alimenticia deben seguir mejorando la aplicación de buenas prácticas y autocontroles basados en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y la formación del personal, sobre todo en la restauración y en la elaboración de alimentos listos para consumir.

También es importante tener en cuenta determinadas causas de enfermedad con unas características especiales, como Anisakis, Trichinella, Listeria y las setas tóxicas. Es necesario seguir reforzando la información y la sensibilización sobre los riesgos asociados a determinados ámbitos específicos, como los consumidores de pescado sin tratamiento térmico suficiente, los cazadores y los recolectores de setas, y determinados grupos de población sensibles, como las mujeres embarazadas y las personas inmunocomprometidas.

3 Exposición a contaminantes por medio de la dieta

Con respecto a la exposición a peligros químicos en dieta total, los estudios disponibles muestran que los niveles de exposición de la población adulta en Cataluña son similares a otros territorios del entorno, generalmente se sitúan en la banda baja del rango de los estudios de ámbito europeo y mayoritariamente no superan los valores de seguridad de referencia, aunque en algunos casos, y en determinados grupos de población, se sobrepasan los niveles de seguridad establecidos por la EFSA. Por otra parte, la exposición dietética a diferentes contaminantes ambientales ha mostrado una disminución progresiva desde el año 2000.

En el 2022 se han publicado los datos de evaluación de la exposición dietética de la población catalana a micotoxinas del género Fusarium, que concluye que la exposición de la población es inferior al nivel de seguridad establecido. No obstante, se debe seguir recomendando una dieta variada y diversificada y trabajar para disponer de más información científica para conocer el riesgo real asociado.

4 Presencia de peligros biológicos en alimentos puestos a disposición de los consumidores

En cuanto a la presencia de peligros biológicos en los alimentos que se encuentran en el mercado a disposición de los consumidores, se observan unos niveles elevados de conformidad global. En el año 2022 se han llevado a cabo 230 determinaciones de microorganismos indicadores en el marco del Programa de vigilancia de peligros biológicos (SIVAL) de la ASPCAT, con una tasa de conformidad general del 92,3%. Las determinaciones efectuadas dentro del Programa de investigación de la calidad sanitaria de los alimentos (IQSA) de la Agencia de Salud Pública de Barcelona (ASPB), un total de 316, que muestran un resultado del 96,8% de conformidad.

Con respecto a los microorganismos patógenos, se han llevado a cabo 1.620 determinaciones en el programa SIVAL y 772 en el IQSA, con una tasa de conformidad del 96,2% en el programa SIVAL y del 98,3% en el IQSA.

Con respecto a los alimentos listos para consumir, en el 2022 el SIVAL ha realizado 1.008 determinaciones con 5 resultados no conformes (99,5% de tasa de conformidad). El IQSA, de las 227 muestras analizadas en alimentos listos para consumir ha encontrado 1 muestra de producto refrigerado a base de pescado no conforme por Listeria monocytogenes, de manera que la tasa de conformidad con respecto a los patógenos analizados es del 99,6%.

En cuanto a los productos que deben ser objeto de tratamiento térmico antes del consumo, podemos destacar los porcentajes de no conformidad con respecto a *Campylobacter* en diferentes tipos de carne fresca y derivados: carne fresca de codorniz refrigerada (42,8%), carne fresca de pollo refrigerada (42,8%) y salchichas de pollo (6,25%). Se observa, pues, una elevada prevalencia de *Campylobacter* en carnes frescas y sus derivados, cosa que probablemente tiene una correlación estrecha con los datos de incidencia de campilobacteriosis en personas a que hemos hecho referencia anteriormente. Toda esta información indica que *Campylobacter* sigue siendo uno de los principales problemas de seguridad alimentaria en la actualidad en Cataluña. Su prevalencia en carne fresca de aves se sitúa muy probablemente entre el 40% y el 60%, con una cierta estabilidad.

Se trata, en definitiva, de un patógeno muy prevalente en carne fresca y preparados cárnicos, motivo por el cual el tratamiento térmico completo e intenso antes del consumo sigue siendo un elemento clave de seguridad alimentaria, así como también la aplicación estricta de la metodología de análisis de peligros y puestos de control crítico en los alimentos derivados de carnes frescas que se venden listos para consumir.

Con respecto a *Salmonella* en carne fresca de pollo, se observa una tendencia al alza y las prevalencias de los últimos años son muy superiores a las que cabría esperar considerando la baja prevalencia en producción primaria, que se sitúa en torno al 1%. Por este motivo es necesario extremar las medidas para evitar una posible contaminación o amplificación en fases posteriores de la cadena alimenticia.

Por otra parte, hay que hacer también referencia a la presencia de *Vibrio parahemolyticus* y norovirus en moluscos bivalvos, con una frecuencia variable según los datos de los últimos años. Estos datos muestran la importancia de hacer un tratamiento intenso por calor antes de consumir este tipo de productos. En estos casos, se recomiendan tratamientos de 90° C o en agua hirviendo durante 90 segundos (UE, 2004). Algunos autores incluso hablan de llegar hasta 3 minutos (Flannery, et al. 2014).

Otro dato relevante son las resistencias a los antimicrobianos detectadas en los microorganismos aislados. En el año 2022 se ha observado un nivel elevado de resistencia a diferentes antimicrobianos que se sitúa en torno al 50% de las cepas analizadas.

Todos estos datos llevan a destacar la importancia de tratar las carnes frescas y derivados, así como el pescado y el marisco, como posible fuente de contaminación por patógenos, de manera que hay que extremar las precauciones para evitar la contaminación cruzada y garantizar un tratamiento térmico suficiente para eliminar los patógenos durante el cocinado de estos alimentos. Estas medidas son especialmente importantes tanto a nivel doméstico como en restauración y otras actividades de servicio directo de comida al público. El tratamiento térmico completo o cocinado intenso de estos tipos de productos antes de consumirlos, junto con el resto de medidas de higiene alimentaria, puede mitigar el riesgo de manera completa. Hay que tener presente que el elevado nivel de resistencia antimicrobiana detectado en los patógenos aislados hace que las enfermedades de transmisión alimentaria sean más difíciles de tratar, y esta circunstancia constituye un importante riesgo emergente.

Los datos de 2022 sobre Anisakis vuelven a mostrar una prevalencia clara de este parásito en determinadas especies de pescado. La prevalencia general se sitúa en torno al 21%, pero se observan prevalencias más elevadas en casos concretos, como es el caso de filete de bacalao (22,2%), merluza fresca (27,3%), boquerón en vinagre (37,5%) y caballa (33,3%). Aunque los datos de prevalencia oscilan en función del muestreo de cada año, es evidente que se trata de un parásito frecuente en pescado, ya que está presente en el medio natural y no es previsible que desaparezca como peligro alimentario. Los datos epidemiológicos de los últimos años, junto con los datos de prevalencia en pescado, indican que hay que seguir considerando Anisakis un problema real de salud pública sobre el que se debe seguir sensibilizando a la ciudadanía y a los operadores de la cadena alimenticia, especialmente en el sector de la restauración. El tratamiento térmico suficiente o la congelación a –18 °C como mínimo durante 48 horas de los productos a consumir sin cocinar son clave para evitar el riesgo por Anisakis. Estas medidas preventivas se tienen que aplicar de manera sistemática y sin excepción.

Con respecto a las sustancias tóxicas de origen biológico, como las micotoxinas o las toxinas marinas, se observan tasas de conformidad muy elevadas, que se sitúan en torno al 100% según los datos disponibles de los últimos años. En el 2022 sólo una muestra de un complemento alimentario a base de arroz fermentado ha sido clasificada como no conforme porque superaba los niveles legales de referencia de micotoxinas.

La histamina es también un peligro que hay que considerar, dado que, según datos de los últimos años, puede estar presente en alimentos como, por ejemplo, el atún fresco, la anchoa salada, el queso rallado envasado e, incluso, la carne fresca de aves y, consecuentemente, dar lugar a problemas de salud. Su presencia indica defectos en la higiene y en la conservación durante el proceso de producción y comercialización, en especial en el binomio tiempo-temperatura. Los resultados no conformes son intermitentes y varían en función del año; probablemente, a consecuencia de que el número de muestras analizadas no es lo suficientemente elevado para ofrecer resultados estables y significativos. En el 2022, sólo una muestra de atún fresco ha dado resultado no conforme a histamina, mientras que el resto de muestras analizadas han dado un resultado conforme con los límites normativos según datos IQSA y SIVAL.

Hay que seguir gestionando todos estos problemas mediante la mejora continuada en los sistemas de autocontrol de las empresas, especialmente con respecto a los alimentos que se consumen directamente, sin ningún tratamiento térmico previo (alimentos listos para consumir o ready to eat, en inglés). Es necesario trabajar estas cuestiones con los sectores afectados para que extremen los controles y las garantías en este tipo de productos, ya que pueden comportar un riesgo para los consumidores. El reforzamiento del autocontrol basado en los principios del análisis de peligros y puestos de control crítico es un elemento primordial para conseguir y mantener elevados niveles de seguridad de estos grupos de alimentos.

Se recomienda también aumentar la proporción de análisis efectuados en productos listos para consumir dentro de los programas de vigilancia, ya que son los que tienen más riesgo para los consumidores. Por otra parte, es prioritario reforzar la sensibilización e información al consumidor respecto de la necesidad de leer y seguir estrictamente las instrucciones de uso del producto, ya que hay alimentos en el mercado que el consumidor puede percibir como listos para consumir o que se pueden conservar a temperatura ambiente cuando el fabricante indica unas condiciones específicas de conservación y/o un tratamiento térmico completo antes del consumo. Esta cuestión puede ser crítica para la seguridad del consumo del producto en muchos casos.

5 Presencia de peligros químicos en alimentos puestos a disposición de los consumidores

Los datos relativos a la prevalencia de los peligros químicos muestran tasas de conformidad elevadas para casi todos los parámetros y alimentos analizados. En el marco del programa SIVAL de 2022 se han llevado a cabo 18.886 determinaciones, con un total de 29 no conformidades y una tasa de conformidad del 99,8%. Dentro del programa IQSA de la ASPB se han efectuado 533 determinaciones, con 2 no conformidades y una tasa de conformidad del 99,6%.

Aunque los datos muestran niveles elevados de conformidad en términos generales, en determinados alimentos el porcentaje de conformidad es bajo. Hay que continuar con la vigilancia de los alimentos y parámetros que muestran ocasionalmente no conformidades según los datos recogidos, tanto este año como en años anteriores, como por ejemplo: arsénico en arroz blanco; cadmio, plomo, mercurio y metilmercurio en productos de la pesca; plomo en carne de pato de caza; nitratos en vegetales de hoja verde; plaguicidas en algunos vegetales y algunas especies de pescado; acrilamida en productos fritos; compuestos polares en aceites de freír, y bromato en agua potable preparada. Estas no conformidades ocasionales no tienen por qué comportar ningún riesgo para la salud en una dieta variada y diversificada con un consumo moderado de estos tipos de alimentos. En estas circunstancias, el riesgo derivado de la exposición a largo plazo es muy bajo y, vistos los niveles detectados, no hay riesgo de toxicidad aguda.

En el caso de las analíticas para determinar plaguicidas, en el año 2022 se han hecho 12.867 determinaciones con 3 resultados no conformes, 99,9% de conformidad según datos del programa SIVAL. Dentro del programa IQSA se han hecho 828 determinaciones de muestras con el resultado de un 100% de conformidad.

Si comparamos los datos de Cataluña con los datos europeos publicados en el informe The European Union Report on Pesticide Residues in Food, con una tasa de conformidad media en Europa del 96,1%, podemos concluir que hay una gran estabilidad a lo largo de los años tanto con respecto a los datos medios europeos como en los de Cataluña, y unas elevadas tasas de conformidad.

Como en años anteriores, en el año 2022 se ha analizado un número elevado de muestras para investigar residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal (13.725 muestras de porcinos, bovinos, équidos, pequeños rumiantes, conejos, animales de caza, acuicultura y huevos) y se han detectado 13 muestras no conformes (0,10%), cosa que supone el 99,99% de conformidad. Se trata de 3 casos de sustancias antibacterianas que se han encontrado por encima de los límites máximos establecidos, 2 casos de plaguicidas y 8 de sustancias de origen ambiental, como el cadmio o el plomo, que tienen tendencia a acumularse en el riñón.

A partir del conjunto de datos expuestos relativos a la prevalencia de peligros químicos en alimentos, podemos afirmar que la situación actual es de bajo riesgo para la salud de los consumidores. Las tasas de conformidad son elevadas y las estimaciones de exposición que podemos hacer con los datos disponibles indican que hay un margen de seguridad suficiente según el actual conocimiento científico. Sin embargo, hay que poner un cuidado especial en determinados grupos de población, como los niños, las mujeres embarazadas y las personas que siguen dietas no lo bastante variadas, dado que pueden ser especialmente vulnerables a la exposición a determinados peligros químicos. Dado que en algunos casos estas sustancias pueden tener efectos acumulativos, hay que seguir recomendando una dieta variada y equilibrada y la limitación del consumo de determinados alimentos como, por ejemplo, los pescados depredadores de medida grande, entre los cuales hay una prevalencia elevada de metales pesados. Actualmente, hay consenso en recomendar la restricción del consumo de este tipo de pescado en mujeres embarazadas y niños, al tiempo que se recomienda el consumo de otras especies de pescado de manera regular y moderada.

Hay que seguir manteniendo la vigilancia y el control de los peligros químicos por medio de programas de vigilancia y del sistema de intercambio de información. También conviene mantener y potenciar los mecanismos de retroalimentación, para que los resultados de los programas de vigilancia y control puedan repercutir en un conocimiento más profundo de los problemas existentes para que los operadores puedan tomar las medidas de prevención y mitigación necesarias.

Con respecto a la vigilancia de los aditivos, las tasas de conformidad son elevadas para la mayoría de los parámetros y alimentos analizados, y muestran una evolución positiva en los últimos años.

En el 2022 hay una tasa de conformidad general superior al 95% según los datos del SIVAL y del 98% según los datos del IQSA, que siguen indicando una situación relativamente estable con tendencia a la mejora en la serie histórica. Según los datos de 2022 y de los años anteriores, sigue habiendo algunas no conformidades, especialmente en aquello relativo a los aditivos utilizados para conservar o para mantener o modificar las características organolépticas de los alimentos, como el ácido ascórbico, los mismos sulfitos o el fosfato. En general, se trata de aditivos autorizados utilizados de forma incorrecta, de manera que no estaríamos ante riesgos directos importantes para la salud. Aunque hay que trabajar para reducir al mínimo posible estas prácticas, podemos considerar que el riesgo de exposición a largo plazo o de toxicidad aguda es poco relevante según los datos disponibles.

Las tasas de conformidad de los medicamentos veterinarios y de otras sustancias en los animales, en el agua de beber y en el pienso para animales en las explotaciones ganaderas son muy elevadas desde hace años, se sitúan por encima del 99% desde el 2009.

Las tasas de conformidad de los parámetros analizados en piensos para animales son también elevadas en los últimos años. En el 2022, la tasa de conformidad total ha sido del 99,9% si la calculamos en base al número de determinaciones realizadas (6.672) y de 98,6% si hacemos el cálculo en base al número de muestras, con 514 muestras recogidas.

6 Prevalencia de enfermedades zoonóticas en animales productores de alimentos

La prevalencia de la brucelosis bovina se mantiene como el año precedente, en el 0% (*Brucella abortus*) en Cataluña, de manera que se conserva el reconocimiento de región oficialmente indemne. Por otra parte, la prevalencia de la tuberculosis bovina se mantiene en un nivel muy bajo, un 0,06%, que se corresponde con el 99,94% de explotaciones negativas. Cataluña ha sido declarada región libre de tuberculosis en el año 2023.

En relación a salmonelas de importancia para la salud pública, en lotes de gallinas reproductoras, por primera vez desde 2006 no se ha conseguido el objetivo previsto en la reglamentación europea, de mantener la prevalencia por debajo del 1%, y se ha desviado hasta el 1,03%. Con respecto a las gallinas ponedoras, en el 2022 se ha vuelto a alcanzar el objetivo previsto, con una prevalencia del 1,13%. Con respecto al pollo de engorde, desde el año 2010 se cumple el objetivo de estar por debajo del 1%. En pavos reproductores, en el 2022 se ha encontrado una incidencia del 2,44%, la cual se sitúa por encima del objetivo previsto, inferior al 1% de los rebaños. Con respecto a los pavos de engorde, en el 2022 no se ha detectado ningún lote positivo en salmonelas de importancia para la salud pública, de manera que se cumple el objetivo de estar por debajo del 1% de prevalencia.

La prevalencia de triquinosis se sitúa en el 0,21% según los datos disponibles de los jabalíes abatidos. Aunque la prevalencia en jabalíes es baja y los casos descritos en personas son muy pocos, es necesario seguir extremando el control de las carnes de animales de caza silvestre y seguir sensibilizando al sector de la caza de la importancia del control veterinario de los animales abatidos antes del consumir su carne.

7 Cumplimiento de las reglamentaciones

En cuanto al cumplimiento de las reglamentaciones que son aplicables en materia de seguridad alimentaria, los datos son muy variables en función del sector y fase de la cadena alimenticia. La tasa de conformidad general del cumplimiento normativo de los establecimientos que comercializan productos fitosanitarios se sitúa en el 89,4%, y en la utilización de fitosanitarios, en el 56,8%, mientras que en la utilización de medicamentos veterinarios la tasa de conformidad es del 89,9%.

La tasa de conformidad en cumplimiento normativo de los establecimientos de alimentación animal es del 99,3% sobre la base de infracciones o no conformidades graves. Si hacemos el cálculo sobre la base de las irregularidades leves, que se resuelven con un aviso al operador implicado, la tasa de conformidad se sitúa en el 62,3%.

Los controles de la higiene de las explotaciones agrícolas muestran tasas de conformidad con un margen de mejora importante. Según los datos de 2022, la conformidad general se sitúa en el 56,6%, y una conformidad del 75% en las empresas de producción de brotes germinados, que siguen indicando la necesidad de impulsar una mejora sustancial en la higiene de este tipo de actividad, ya que los productos resultantes son productos de riesgo destinados al consumo sin tratamiento térmico previo. Con respecto a las explotaciones ganaderas, la conformidad es del 89,5% y en pesca extractiva, del 98,4%.

Los resultados del control oficial en industria y distribución alimentaria mediante la inspección de las condiciones estructurales, el registro de establecimientos, la higiene, la trazabilidad, el autocontrol, la gestión de la eliminación de SANDACH, la formación de manipuladores y el etiquetado de los alimentos muestran una tasa de conformidad del 85,5%. Los datos disponibles indican una situación estable sin tendencias claras en los últimos años y con margen de mejora.

En el ámbito del autocontrol de las empresas alimentarias, los datos de la serie histórica desde 2009 no dibujan ninguna tendencia evidente a la mejora. Considerando que el autocontrol de las empresas basado en el sistema de análisis de peligros y puestos de control crítico es un pilar básico de la seguridad alimentaria, es necesario seguir reforzando las medidas para llevar este parámetro a niveles más elevados de conformidad.

La tasa de conformidad en las condiciones de los establecimientos de venta directa al público y de restauración se muestra estable con respecto a los años anteriores y se sitúa en torno a 75% para instalaciones e higiene y del 62,4% con respecto al autocontrol.

En todos los programas de control del cumplimiento de la reglamentación aplicable en seguridad alimentaria, tanto en la fase primaria como en la industria alimentaria y en la actividad de venta al detalle y de restauración, hay que seguir mejorando la estandarización y la desagregación de la recogida de datos para poder llevar a cabo un seguimiento adecuado sobre la base de indicadores fiables y estables a lo largo del tiempo. La desagregación de datos debe permitir distinguir en qué cuestiones se detecta el mayor número de no conformidades y cuáles de estas tienen un carácter más crítico o relevante con la finalidad de intervenir más intensamente en aquellas que se consideren prioritarias.

Los datos relativos al cumplimiento de la reglamentación con respecto a las sustancias alergénicas en alimentos muestran una tendencia desde 2009 claramente creciente, con resultados que superan el 90% de conformidad a partir de 2014 que llegan al 96,9% en el 2022. Esta evolución tan positiva demuestra el gran esfuerzo del sector alimentario para adecuarse a la reglamentación en esta materia, pero también está asociada a un uso muy generalizado del etiquetado preventivo, que muchas empresas han adoptado como forma fácil de cumplir con lo que prevé la reglamentación vigente.

El etiquetado y publicidad muestran una tasa de conformidad del 84,9%. Los resultados de los controles efectuados tanto en empresas, por parte del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, como en el comercio minorista, por parte de la Agencia Catalana del Consumo, demuestran que hay margen de mejora en aspectos de calidad, información y publicidad, de manera que hay que seguir trabajando para alcanzar tasas de conformidad más elevadas.

En cuanto a los asuntos que han sido más relevantes en los ámbitos profesional y social en el 2022 podemos destacar: la gestión de la Listeria en comercio minorista y vida útil en embutidos fileteados y envasados; los productos sustitutivos de la carne; el enfoque benchmark dose (BMD) en la evaluación del riesgo, y la eficacia y la seguridad del tratamiento por alta presión de los alimentos.

Durante el año 2022, la prensa se ha hecho eco de noticias sobre gripe aviar, determinadas alertas y brotes alimentarios, la contaminación de las aguas por nitratos y pesticidas, la pobreza alimentaria y la crisis económica y energética derivada de la guerra en Ucrania, que han sido los temas más destacados durante este año.

Como conclusión y recomendación final debemos hacer referencia a la importancia de seguir trabajando en la plena implementación de los sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC, en la implementación de la figura del responsable del autocontrol, en la formación del personal, en la supervisión y en la implementación de la cultura de seguridad alimentaria en todas las fases de la cadena alimenticia, incluida la fase de consumo, en la que la seguridad de los alimentos pasa a estar en manos de las personas consumidoras. Por otra parte, hay que seguir explorando los márgenes de mejora en el diseño y la aplicación de cada uno de los programas que se aplican en materia de seguridad alimentaria, según un enfoque basado en indicadores estables, fiables, desagregados y de análisis de resultados, con vistas a la mejora continuada en el marco de los objetivos y de las líneas de trabajo que prevé el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña.

8 Documento de referencia

Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Any 2022. Agència Catalana de Seguretat Alimentària <https://acs.a.gencat.cat>. Any: 2024.