

Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya, 2015



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Document elaborat per:

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

Primera edició: setembre de 2017

Assessorament lingüístic: Servei de Planificació Lingüística.
Departament de Salut

Dipòsit legal: B.12508-2013

ISSN: 2339-8477



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

Índex

Pàgina

Introducció	3
1. Innocuïtat	5
1.1. Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població	7
1.1.1. Brots de malaltia de transmissió alimentària	7
1.1.2. Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual.....	17
1.2. Exposició a contaminants a través de la dieta	24
1.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	29
1.3.1. Perills biològics	29
1.3.2. Perills químics.....	35
1.3.3. Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI i RASFF)	44
1.3.4. Aigües de proveïment públic.....	48
1.4. Prevalença de perills en la fase primària	51
1.4.1. Presència de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies en animals i en els seus aliments	51
1.4.2. Presència de perills en aliments per a animals	52
1.4.3. Presència de perills en llet crua de vaca, d'ovella i de cabra	54
1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera.....	58
1.4.5. Presència de perills associats a la pesca, l'aqüicultura i els cultius marins.....	68
1.5. Prevalença de perills en el medi ambient.....	75
1.6. Grau de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària	75
1.6.1. Control de la producció, la comercialització i la utilització dels productes fitosanitaris.....	75
1.6.2. Control de l'ús racional de medicaments d'ús veterinari en animals productors d'aliments.....	76
1.6.3. Vigilància i control d'operadors d'alimentació animal	77
1.6.4. Control de les explotacions ramaderes	78
1.6.5. Vigilància i control en el sector de la pesca i l'aqüicultura	80
1.6.6. Control de la condicionalitat en la producció primària	82
1.6.7. Vigilància i control oficial dels establiments de producció i de comercialització d'aliments	84
1.6.8. Vigilància i control d'establiments alimentaris de venda al detall i d'establiments de restauració.....	88
1.6.9. Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments.....	92
1.7. Actuacions del Cos de Mossos d'Esquadra en relació amb la seguretat alimentària	94

2. Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.....	95
2.1. Sanitat vegetal	97
2.2. Organismes modificats genèticament.....	99
2.3. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)	100
2.4. Benestar animal.....	102
2.4.1. Benestar animal en explotacions	102
2.4.2. Benestar animal en el transport	103
2.4.3. Benestar animal a l'escorxador	104
2.5. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca	105
2.6. Lluita contra el frau agroalimentari.....	106
2.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	121
2.8. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	123
3. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals	125
3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi.....	127
3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics.....	127
3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació	133
3.1.3. Jornades, congressos i altres activitats	144
3.1.4. Publicacions periòdiques de l'ACSA	147
3.2. Normativa	149
4. Percepció i repercussió social.....	153
4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya	155
4.2. Consultes, denúncies i queixes	158
4.2.1. Consultes	158
4.2.2. Denúncies i queixes.....	160
4.3. Actuacions del síndic de greuges.....	163
4.4. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària	164
4.5. Informació publicada en els mitjans de comunicació	166
5. Auditories de control oficial.....	169
5.1. auditories de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea.....	171
5.2. Auditories de control oficial a Catalunya.....	171
6. Conclusions i recomanacions	179

Introducció

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

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

La Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública estableix en l'article 42 el mandat d'elaborar una memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Per tal de donar compliment a aquest mandat, que ja existia a la Llei 20/2002, de seguretat alimentària, des de l'any 2004, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha recopilat dades sobre actuacions desenvolupades per part dels organismes públics de la Generalitat i dels ens locals de Catalunya amb responsabilitats en seguretat alimentària. Durant aquests anys, la memòria ha estat objecte de successives modificacions. Amb l'objectiu de disposar d'un document més breu i de més fàcil lectura, la Comissió Directora de Seguretat Alimentària va aprovar el setembre de 2015 la reestructuració de la memòria per tal de simplificar el document i aprofundir en l'anàlisi de les dades disponibles amb la col·laboració de totes les parts implicades. Amb aquest objectiu, es recull en un document específic anomenat *Metodologia i estructura de la memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya* tot allò relatiu a la metodologia utilitzada, l'estructura general i els conceptes a considerar en la lectura i la interpretació del contingut de la memòria. D'aquesta manera, la memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya recull,

a partir de l'any 2014, exclusivament les dades disponibles, les conclusions i les recomanacions de cada un dels àmbits de referència, sense repetir les qüestions metodològiques i de concepte, que es recullen en el document esmentat, disponible al mateix lloc web que la memòria anual.

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

L'anàlisi s'efectua mitjançant diferents indicadors que permeten conèixer els riscos per a la salut a partir de les dades de prevalença i d'exposició als perills, els efectes reals sobre la salut de les persones a través de les dades d'incidència de malalties i el grau de compliment de les normes vigents orientades a garantir la innocuïtat. S'analitzen també les dades en àmbits com la qualitat i el benestar animal, entre altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària. Així mateix, es recull informació qualitativa que permet fer una estimació de la situació quant a la percepció de la ciutadania, els àmbits professionals i del conjunt de la societat.

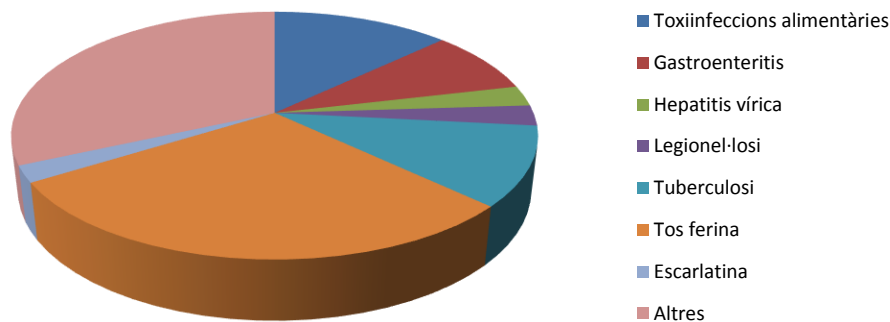
La informació, les conclusions i les recomanacions recollides en aquest document d'anàlisi han de constituir un referent per a totes les parts amb responsabilitats en la seguretat alimentària i afavorir la reflexió, la col·laboració i la millora continuada, així com constituir un instrument de transparència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

1 Innocuitat

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

1.1.1. Brots de malalties de transmissió alimentària

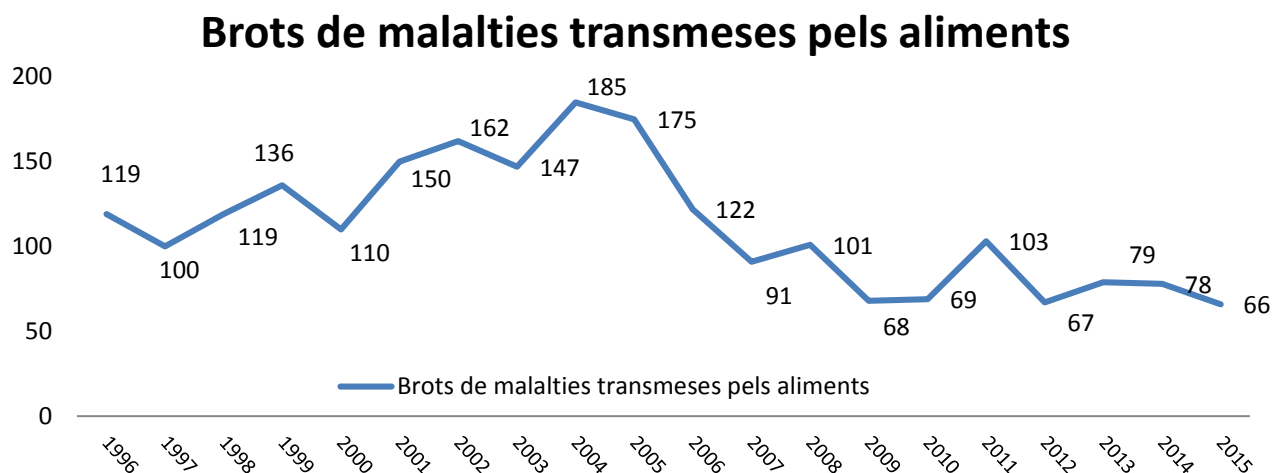
Principals tipus de brots declarats anualment a Catalunya



Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.

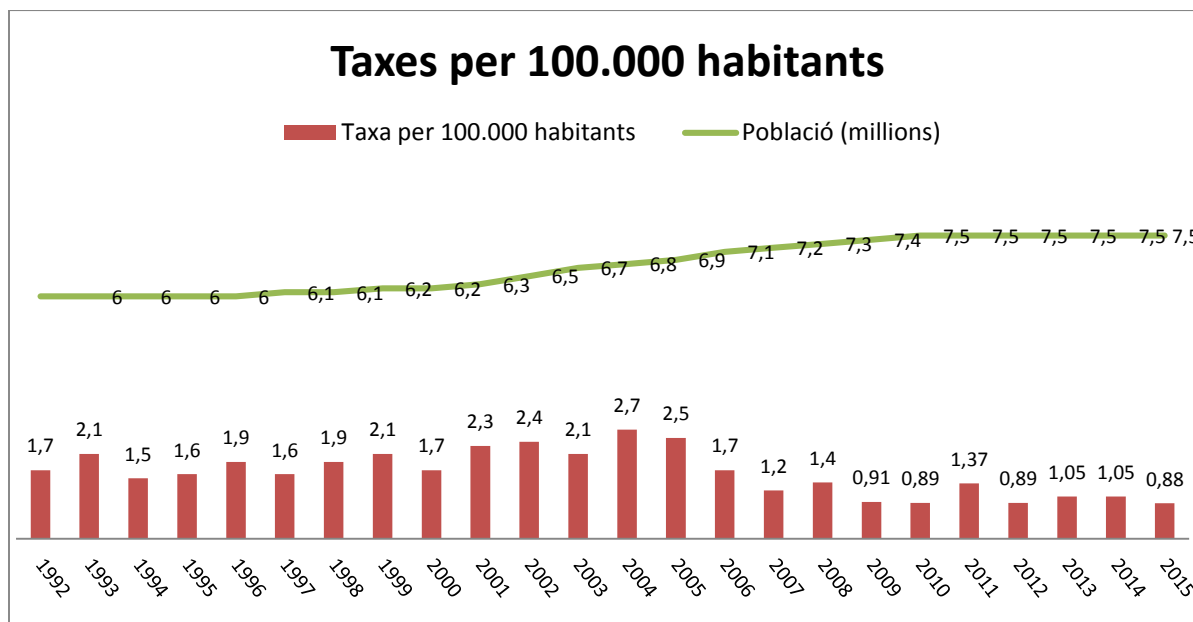
- Les dades disponibles dels darrers anys mostren que les toxiinfeccions alimentàries són una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya. Representen entorn del 14,5% dels brots declarats i se situen en els primers llocs en nombre de brots junt amb Tos ferina. En nombre d'afectats ocupa també els primers llocs junt amb les gastroenteritis agudes mentre que la mortalitat és casi nul·la.

Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1996-2015



Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya

Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1992-2015



- Les malalties transmèses per via alimentària (MTA) generen anualment un nombre relativament constant de brots declarats i centenars de persones afectades, cosa que constitueix un problema de salut pública. Pràcticament totes aquestes malalties són causades per perills biològics.
- Els brots d'MTA han seguit una tendència descendent en el període 2005-2010 i una estabilització en el període 2010-2015.

Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya. Anys 1992-2015

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

Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya (1)

Salmonella enteritidis (BEC extraordinari, 3r trimestre del 2004). Nota: Les dades 2015 són provisionals.

(2) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari, 2n trimestre del 2000).

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

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

(5) Bolets tòxics

- L'any 2015, el nombre de brots de toxiinfeccions ha baixat respecte als anys anteriors, 66 brots declarats, respecte als 78 del 2014, mentre que el nombre d'afectats ha continuat la tendència creixent. El nombre d'hospitalitzats s'ha reduït a la meitat, suposant un 1,8% dels afectats i no s'han registrat defuncions.

- La mortalitat declarada per brots de toxiinfecció alimentària és baixa, amb només 9 defuncions registrades durant un període de més de 20 anys. Així mateix, cal considerar que 3 d'aquestes morts, un 33% del total, van ser atribuïdes a l'autoconsum de bolets tòxics recollits per particulars.

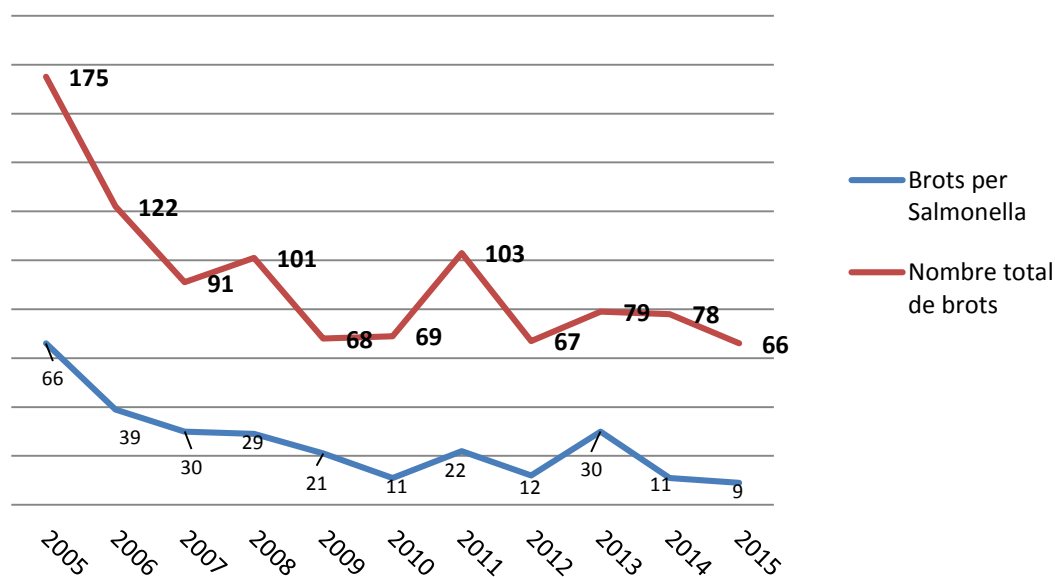
Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. Anys 2011-2015

AGENT ETIOLÒGIC	2011		2012		2013		2014		2015	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Norovirus</i>	18	17,5	15	22,4	9	11,4	10	12,8	25	37,9
<i>Salmonella enteritidis</i>	13	12,62	5	7,5	11	13,9	0	0	4	6,5
<i>Salmonella typhimurium</i>	1	0,97	2	3,0	6	7,6	0	0	1	1,5
<i>Salmonella</i> grup A	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5
<i>Salmonella</i> grup D	0	0	1	1,5	2	2,5	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> grup B	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5
<i>Salmonella</i> grup C	1	0,97	0	0	1	1,3	0	0	0	0
Altres salmonel·les	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> sp.	7	6,80	4	6,0	9	11,4	11	14,1	2	3
<i>Salmonella</i> + <i>Norovirus</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	4,85	2	3,0	2	2,5	1	1,3	3	4,5
<i>Clostridium perfringens</i>	0	0	1	1,5	2	2,5	3	3,8	2	3
<i>Clostridium baratii</i>	2	1,94	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Clostridium botulinum</i> A	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Clostridium</i> spp.	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i> O1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter jejuni</i>	4	3,88	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter</i> sp.	3	2,91	1	1,5	0	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> O157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> enteropatógena	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0
<i>Streptococcus</i>	1	0,97	1	1,5	0	0	0	0	1	1,5
<i>Bacillus cereus</i>	1	0,97	1	1,5	1	1,3	0	0	3	4,5
<i>Klebsiella pneumoniae</i> BLEE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Virus de l'hepatitis A	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Listèria	0	0	1	1,5	1	1,3	1	1,3	0	0
<i>Shigella flexneri</i>	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0
<i>Shigella sonnei</i>	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Shigella</i> sp.	1	0,97	0	0	0	0	1	1,3	0	0
Histamina/tiramina	7	6,80	6	8,9	9	11,4	7	9	3	4,5
Anisakiosi	0	0	0	0	0	0	2	2,6	0	0
<i>Leccinum</i> sp.	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0
<i>Tricholoma pardinum</i>	0	0	2	3,0	0	0	0	0	0	0
<i>Amanita muscaria</i>	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0
<i>Amanita phalloides</i>	0	0	0	0	2	2,5	0	0	0	0
<i>Amanita pantherina</i>	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Amanita</i> subsp.	2	1,94	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Lepiota nebularis</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	2	1,94	0	0	0	0	0	0	0	0
Altres bolets o plantes tòxiques sense determinar	0	0	6	8,9	3	3,8	4	5,1	0	0
Cànnabis	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0
NaOH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Química	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5
Triquina	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0
Sense determinar	32	31,06	17	25,3	17	21,5	37	47,4	18	27,3
Total	103	100	67	100	79	100	78	100	66	100

Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. ASPCAT.

- L'anàlisi de les dades sobre els agents etiològics associats permet observar que, l'any 2015, Norovirus es situa en primer lloc, amb 25 brots, molt per sobre del que va suposar al 2013 i 2014. Tot i que presenta oscil·lacions importants en funció de l'any, es situa en el nivell més elevat de la sèrie històrica amb una línia de tendència ascendent en els darrers anys. *Salmonel·la*, amb 9 brots, se situa en segon lloc, a distància d'altres causes menys freqüents com *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* o histamina, amb tres brots declarats per a cada un d'aquests agents.
- Pel que fa a *Salmonella*, s'observa un important descens amb 9 brots al 2015 respecte als 11 de 2014 i els 30 de 2013.
- S'ha de destacar especialment l'absència de brots per *Trichinella* i *Anisakis*, que el 2014 apareixien com a causa emergent de brot. Tot i cal mantenir els esforços per a la prevenció de paràsits com a perills alimentaris, les dades 2015 no confirmen la forta tendència creixent que semblaven indicar les dades de l'any anterior.

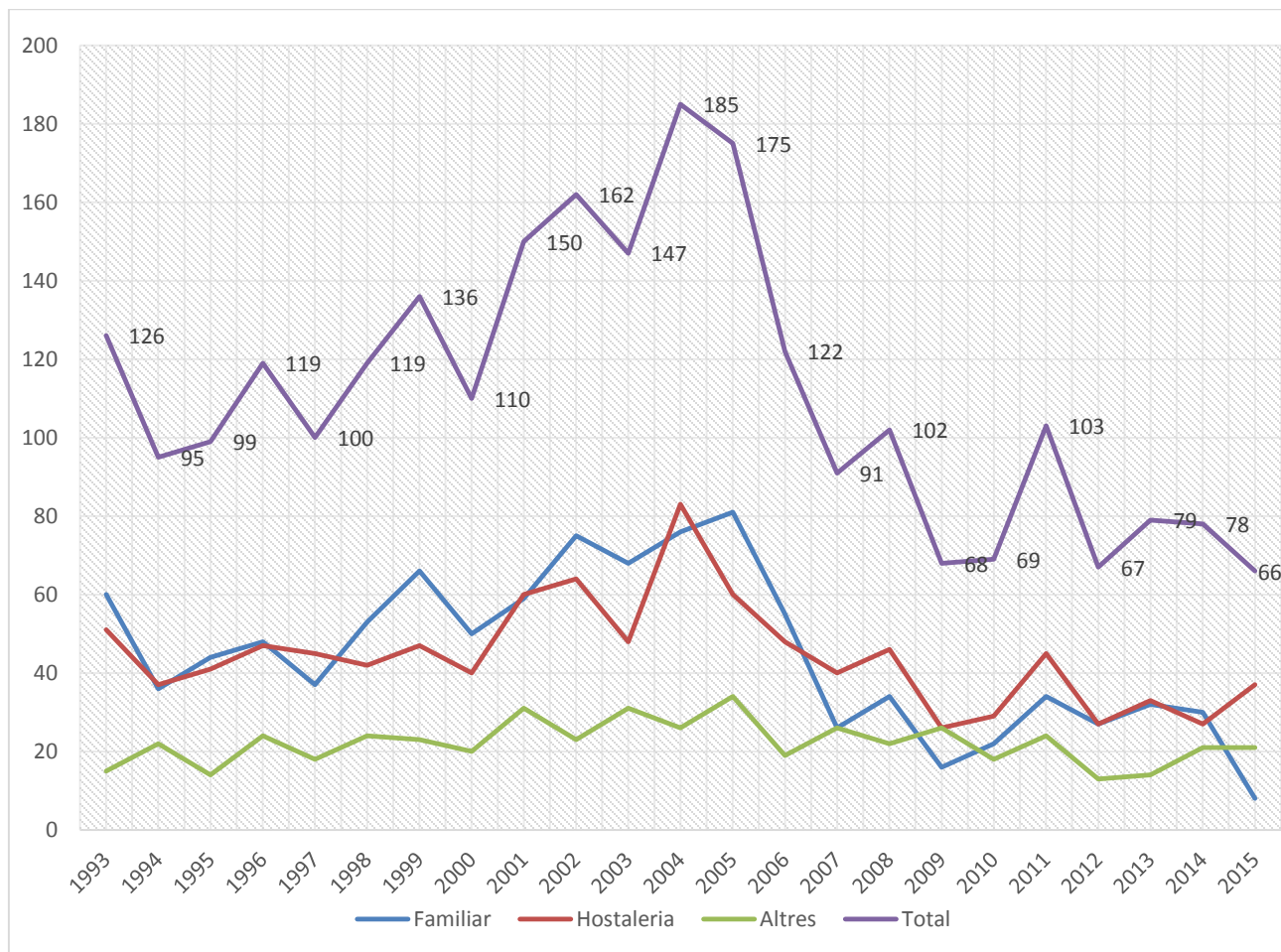
Evolució del nombre de brots per *Salmonella*, i el seu pes proporcional com agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya. Anys 2005-2015



Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.
 Nota: Dades 2015 provisionals.

- Tal i com es pot observar al gràfic anterior, la tendència global de reducció de brots es pot atribuir en gran part a la baixada del nombre de brots per *Salmonella* que ha passat de 66 brots al 2015 a 9 brots al 2015. S'observa una clara tendència a la baixa des de 2005 així com un gran paral·lelisme entre l'evolució del nombre total de brots i el nombre de brots per *Salmonella*, fins i tot en les seves oscil·lacions anuals.

Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1992-2015



Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.
Nota: Dades 2015 provisionals.

Malalties transmeses pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Anys 2011-2015

ÀMBIT	2011		2012		2013		2014		2015	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Hostaleria	45	43,7	27	40,3	33	41,8	27	34,6	37	56,1
Familiar	34	33,01	27	40,3	32	40,5	30	38,5	8	12,1
Botigues / empreses d'alimentació	3	2,91	4	6	5	6,3	4	5,1	2	3
Pastisseria/forn	1	0,97	1	1,5	1	1,3	1	1,3	0	0
Escola	3	2,91	3	4,5	0	0	6	7,7	5	7,6
Casa de colònies / càmping / alberg	6	5,83	2	3	1	1,3	0	0	0	0
Residència de gent gran	0	0	1	1,5	2	2,5	1	1,3	0	0
Comunitari	5	4,85	1	1,5	3	3,8	2	2,6	7	10,6
Laboral	1	0,97	0	0	0	0	0	0	0	0
Lúdic	0	0	0	0	0	0	0	0	7	10,6
Altres	5	4,85	1	1,5	2*	2,5	7	8,8	0	0
Total	103	100	67	100	79	100	78	100	66	100

Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya. Nota: Dades 2015 provisionals.

- Les dades relatives a la distribució de brots d'MTA segons l'àmbit de producció mostren que, a diferència d'altres anys de la sèrie històrica analitzada, el pes proporcional dels brots declarats a l'àmbit familiar és molt inferior al de l'hostaleria. Fins a aquests anys sempre s'havien situat en proporcions gairebé iguals. Cal esperar a la recollida de dades en els propers anys per veure si es confirma alguna tendència en aquest sentit. En qualsevol cas, les dades relatives a la proporció de brots declarats en hostaleria mostren que en aquest àmbit es concentra la majoria de brots (56,1%). Altres àmbits a destacar és el dels menjadors d'escoles per la seva importància atesa la població afectada. És destacable que es confirma l'augment observat al 2014 en l'àmbit escolar respecte a les dades dels dos anys anteriors. Cal doncs continuar atents a l'evolució d'aquest indicador per verificar si es confirma un canvi de tendència. En qualsevol cas, s'ha d'intervenir específicament amb una major sensibilització, formació i control tant en l'àmbit escolar com en el de l'hostaleria per millorar aquests resultats.

Distribució, en percentatge, de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats. Anys 2011-2015

ALIMENT IMPLICAT	2011		2012		2013		2014		2015	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Maionesa i similars	1	0,97	2	3	7	8,8	4	5,1	2	6,5
Altres productes amb ou	5	4,85	3	4,5	5	6,3	3	3,8	1	3,2
Peix/marisc	13	12,62	6	9	15	19	19	24,4	6	19,4
Bolets / planta tòxica	7	6,80	10	15	5	6,3	4	51	0	0
Pa / rebosteria / pastisseria	4	3,90	1	1,5	5	6,3	2	2,6	0	0
Carn / embotit	5	4,85	7	10,4	4	5	6	7,7	3	9,7
Pollastre / aus	5	4,85	1	1,5	3	3,8	2	2,6	2	6,5
Pasta italiana	0	0	0	0	2	2,5	2	2,6	3	9,7
Llet i derivats	2	1,94	4	6	1	1,3	0	0	0	0
Arrossos	0	0	0	0	0	0	0	0	2	6,5
Altres	6	5,82	4	6	5	6,3	3	3,8	1	3,2
Desconegut	55	53,40	29	43	27	34	30	38,5	11	35,5
Total	103	100	67	100	79	100	78	100	66	100

Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.
Nota: Dades 2015 provisionals.

- Una altra informació útil és la que fa referència als aliments vehiculadors. Tot i que en el 35,5% dels brots no s'ha disposat d'aquesta informació, en la resta de brots, el peix i el marisc (19,4%) continuen destacant com a grup d'aliments que hi està associat en una proporció més gran, seguit a molta distància per carn i embotit (9,7%) així com la pasta (9,7%).
- Cal destacar especialment els brots per bolets tòxics, dels qual no s'ha descrit cap brot el 2015 en contraposició als 4 brots declarats el 2014. Tot i que aquest és un any sense brots declarats per consum de bolets tòxics, considerant la seva presència recurrent al llarg dels anys, cal continuar treballant en les mesures de prevenció com, per exemple, les campanyes d'informació i de conscienciació sobre el risc existent, sobretot en les èpoques de recol·lecció, ja que aquests brots són resultat d'imprudències comeses per particulars.

Distribució del nombre total de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els factors contribuents associats. Anys 2011-2015

FACTOR	2011		2012		2013		2014		2015	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	6	5,83	3	4	6	9,1	9	14	8	28,6
Estris/instal·lacions no higièniques	0	0	0	0	0	0	0	0	4	14,3
Emmagatzematge / conservació incorrectes	5	4,85	2	2,7	5	7,6	7	11	5	17,9
Conservació a temperatura ambient	4	3,90	1	1,3	6	9,1	7	11	4	14,3
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	3	2,91	1	1,3	2	3,1	1	1,6	2	7,1
Neteja insuficient	3	2,91	2	2,7	8	12,1	5	7,8	0	0
Manipulador infectat	2	1,94	3	4	5	7,6	5	7,8	3	10,7
Preparació dels menjars amb molta antelació	2	1,94	0	0	1	1,5	0	0	3	10,7
Separació incorrecta d'aliments crus / cuinats	2	1,94	1	1,3	6	9,1	6	9,4	4	14,3
Descongelació defectuosa	2	1,94	1	1,3	4	6,1	2	3,1	0	0
Desproporció entre treball i capacitat de la cuina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Utilització d'aigua no tractada	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3,6
No-desinfecció de vegetals crus	0	0	1	1,3	1	1,5	0	0	0	0
Cocció insuficient	0	0	0	0	2	3,1	4	6,2	1	3,6
Consum de producte tòxic	0	0	1	1,3	0	0	3	4,7	0	0
Ús d'aliments caducats	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3,2
Desconegut	74	71,84	59	78,8	20	30,1	15	23,4	5	14,3
Total	103	100	67	100	79	100	78	100	66	100

Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.
Nota: Dades 2015 provisionals.

- Entre els factors contribuents, destaquen la manipulació no higiènica (28,6%), l'emmagatzematge o conservació incorrectes (17,9%), la conservació a temperatura insuficient (14,3%) i els manipuladors infectats (10,7%). Es tracta de factors que persisteixen al llarg dels anys i que requereixen l'aplicació de mesures orientades a la sensibilització i formació dels responsables i el personal que manipula aliments en qualsevol dels àmbits analitzats, però especialment en el de la restauració que durant l'any 2015 mostra un protagonisme accentuat.

Un referent de comparació de les dades de Catalunya per a l'anàlisi de la situació actual són les dades de la Unió Europea, per bé que cal tenir presents els possibles biaixos derivats dels diferents sistemes de recollida de dades i de les particularitats de cada estat membre. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i el Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC) elaboren anualment un informe que resumeix totes les dades presentades pels estats membres i quatre països no membres sobre la presència de les zoonosis i els brots d'origen alimentari. L'any 2015, es van notificar 4.362 brots d'origen alimentari a la Unió Europea, la majoria dels quals van ser causats per *Salmonella* (21,8%), toxines bacterianes (19,4%) i virus (9,2%).

Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea. Anys 2011-2015

AGENT	2011		2012		2013		2014		2015	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,2	1,37	1,07	0,89	1,19	1,05	1,04	1,05	0,95	0,88
AGENT ASSOCIAT										
<i>Salmonella</i>	26,6%	21,4%	28,6%	16%	22,5%	36,7%	20%	14,1%	21,8%	11%
Virus	9,3%	17,5%	14,1%	18,6%	18,1%	11,4%	20,4%	12,8%	9,2%	37,9%
<i>Campylobacter</i>	10,6%	6,8%	9,3%	4%	8%	0	8,5%	0%	8,9%	0%
Desconegut	35,8%	31%	27,6%	30,6%	28,9%	22,8%	29%	12,8%	33,5%	27,3%
ALIMENTS ASSOCIATS										
Ou i derivats	21,4%	5,82%	22%	6,6%	18,5%	10%	18,2%	3,8%	10%	3,2%
Peix i derivats	10,1%	12,6%	9,2%	9,3%	7,3%	13,7%	8,1%	24,4%	9,5%	19,4%
ÀMBIT DE PRODUCCIÓ										
Domèstic	32,7%	33%	39,7%	40,3%	38,5%	40,5%	37,3%	38,5%	46,5%	12,1%
Hostaleria	34,4%	43,7%	23,9%	40,3%	22,2%	41,8%	26%	34,6%	19,9%	56,1%

Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya i The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2014.

- Les dades comparatives amb la mitjana de la UE mostren globalment una situació no gaire diferent de la de Catalunya. Cal destacar, per exemple, que els anys 2013 i 2014 el nombre de brots per 100.000 habitants fou molt semblant entre Catalunya i la UE, mentre que al 2015 en hem situat clarament per sota. Com a tret diferencial, l'any 2015, Catalunya va registrar, com en anys anteriors, una proporció més gran de brots associats a peix i el marisc com a aliment implicat, i també un clar protagonisme de l'hostaleria com a àmbit de producció de brots. Aquests fets estan probablement associats al major consum de peix i marisc, al major nombre per càpita d'establiments d'hostaleria, a factors climàtics i culturals. En qualsevol cas és evident la necessitat de treballar intensament en el sector de l'hostaleria per reduir el nombre de brots.

1.1.2. Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual

Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària. Anys 2009-2015

AGENTS CAPAÇOS DE CAUSAR MALALTIES PER VIA ALIMENTÀRIA							
AGENTS	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<i>Salmonella</i> no tifoïdal	2.123	1.774	1.760	2.223	2.291	1.845	1.914
<i>S. typhi/paratyphi</i>	24	17	27	9	17	19	32
<i>Shigella sonnei</i>	36	49	25	31	32	43	41
<i>Shigella flexneri</i>	41	36	45	39	31	39	47
<i>Shigella</i> spp.	12	14	6	9	7	15	13
<i>Campylobacter jejuni</i>	2.735	2.669	2.731	2.751	3.196	3.027	3.184
<i>Campylobacter coli</i>	78	49	54	54	66	118	170
<i>Campylobacter</i> spp.	515	454	353	339	368	238	218
<i>Yersinia enterocolitica</i> (O3, O8, O9)	17	12	8	10	8	13	8
<i>E. coli</i> enterotoxigèna	1	7	22	9	32	31	38
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1	0	0	0	2	2	0
<i>Vibrio cholerae</i>	2	0	1	1	0	1	1
<i>Vibrio</i> spp.	0	0	0	0	1	1	0
<i>Rotavirus</i>	1.446	1.633	1.662	1.796	1.660	1.877	1.636
Adenovirus	167	250	181	309	238	402	326
<i>Listeria monocytogenes</i>	79	82	67	91	71	71	58
Virus de l'hepatitis A	61	30	17	51	31	97	77
<i>Brucella</i>	6	6	1	7	3	4	3

Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya

- Les dades de declaració microbiològica indiquen que, en la major part dels casos, la incidència de les malalties és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonella*, *Rotavirus* i *Adenovirus*.
- *Campylobacter* és l'agent més notificat, amb 3.184 notificacions, seguit de *Salmonella* amb 1.914 i *Rotavirus* amb 1.636 notificacions. Els valors es mantenen molt estables respecte anys anteriors. Cal fer menció a *Campylobacter* i *Rotavirus* com a agents freqüents en declaracions individuals però molt poc freqüents com a causa de brots.

- Considerant la gravetat i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal continuar posant l'accent en *Listeria monocytogenes*. Si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat relativament elevat (17%). El nombre de casos es manté estable any rere any tot i que s'observa un descens el 2015 amb 58 casos respecte al 77 de l'any anterior. Això suposa 0,77 casos per 100.000 habitants que suposa una incidència molt superior a la de la UE amb 0,46 casos per 100.000 habitants.

Notificació microbiològica de *Campylobacter*. UE-Espanya-Catalunya. Nombre de casos. Anys 2009-2015

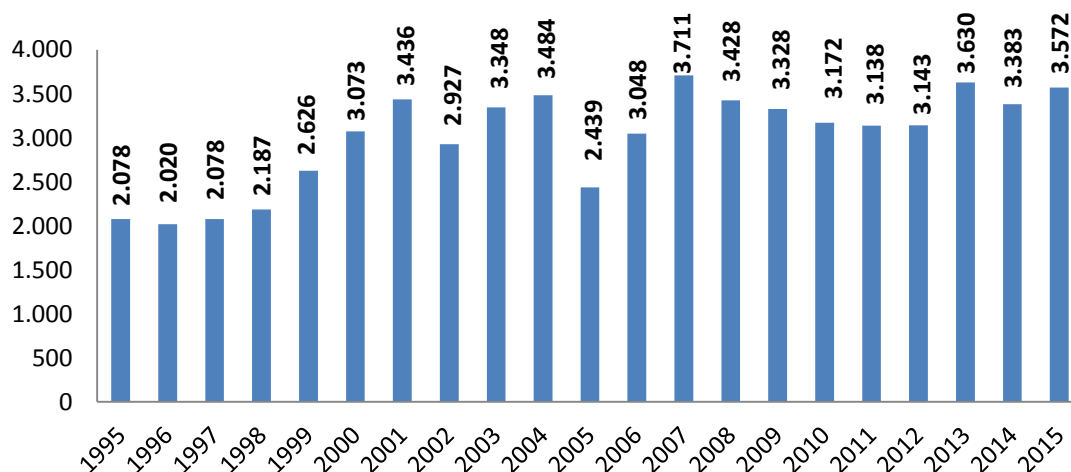
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Catalunya	3.328	3.172	3.138	3.143	3.630	3.383	3.572
Espanya	5.106	6.340	5.469	5.548	7.064	11.481	13.227
UE	201.711	215.395	223.998	214.316	214.784	236.851	229.113

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

- *Campylobacter* ha mantingut una línia estable els últims anys. Les taxes per 100.000 habitants a Catalunya, Espanya i Europa són 47,6, 63,3 i 65,5 respectivament, cosa que situa a Catalunya entre els territoris amb més baixa incidència i en nivells molts similars a França (45,7).
- Segons indica l'informe de zoonosis 2015 de la Unió Europea, Campilobacteriosi ha estat la zoonosi més freqüent en els éssers humans a la UE des de 2005. Hi ha hagut una tendència creixent estadísticament significativa en el nombre de casos reportats entre 2008 i 2015. Un estudi (Gibbons et al., 2014) basat en la serologia de la població mostra que el nombre de casos humans notificats només representa una petita proporció de tots els casos existents d'infecció per *Campylobacter*. L'augment dels casos reportats en alguns països en els últims anys poden no només reflectir els canvis en l'exposició, sinó també millores en la vigilància. Aquest informe 2015 indica també que la carn de pollastre es considera la principal font de Campilobacteriosi humana. En general 46,7% de les mostres de carns de pollastre analitzades al 2015 a Europa van ser positives a *Campylobacter*. Aquesta dada posa en evidència la necessitat d'aplicar mesures higièniques adequades en la manipulació de les carns

per evitar la contaminació d'altres aliments així com assegurar un suficient tractament tèrmic de les carns durant el cuitat per tal d'inactivar l'agent. Aquestes mesures preventives són especialment importants en l'àmbit domèstic i en la restauració.

Evenció de la notificació de *Campylobacter* a Catalunya. 1995-2015



Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya

Com a informació afegida a les dades que acabem d'exposar, cal fer menció al treball "Vigilància epidemiològica de les gastroenteritis agudes per *Campylobacter* i *Salmonella* no tifodica (Catalunya, 2005-2014). (Anna Maria Jambrina, Pilar Ciruela, Sergi Hernandez, Sonia Broner i Mireia Jane), publicat al BEC de novembre de 2016. Segons aquest treball, durant el període 2005-2014 s'han notificat 71.911 episodis de GEA. *Campylobacter* ha representat el 45,1% (32.421 casos) i *Salmonella* no tifodica el 28,7% (20.630 casos). Les taxes d'incidència en el 2005 han estat de 34,9 per 100.000 habitants per a *Campylobacter* i de 34,5 per 100.000 habitants per a *Salmonella* no tifodica, i en el 2014, de 45 per 100.000 i 24,5 per 100.000 habitants, respectivament. A més, en el període 2012-2014 s'ha estudiat la sensibilitat antibiòtica en 3.579 soques de *C. jejuni* (39,4%), 190 soques de *C. coli* (55,9%) i 2.379 soques de *Salmonella* no tifodica (37,4%). Els nivells de resistència de *C. jejuni* i *C. coli* a ciprofloxacina (93,8% i 94%, respectivament) i tetraciclina (85,4% i 100%, respectivament) han estat elevats, i a eritromicina (2,8% i 10,5%, respectivament) han estat baixos. En el cas de *Salmonella* no tifodica, els nivells de resistència a ampicil·lina (69,5%) han estat elevats, i a ciprofloxacina (1,5%), baixos.

Aquest treball confirma la importància de *Campylobacter* i *Salmonella* no tifodica com a agents causants de malaltia al temps que posa en evidència les resistències antimicrobianes que aquests agents han adquirit cosa que pot generar dificultats en l'abordatge terapèutic de les persones afectades.

Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats. Anys 2007-2015

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

Font: Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya
Nota: entre parèntesis s'indica una estimació de les taxes per 100.000 habitants (Catalunya tenia 7.518.903 habitants l'any 2014).

- Les malalties de declaració individualitzada que estan directament vinculades a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, la triquinosi, que està normalment associada a imprudències per consum de carns de caça sense control veterinari, ha vingut mostrant un degoteig intermitent de casos en els darrers anys (2 casos declarats el 2012 i 4 el 2014) però ha estat absent aquest any 2015 amb cap cas declarat. Tampoc s'han declarat casos d'altres malalties greus com el botulisme. D'altra banda, la hidatidosi i *E. coli* O157:H7, continuen amb un nivells molt baixos per sota de 0,09 casos per 100.000 d'habitants.
- Si comparem les dades de malalties declarades en forma individual amb les del CMBD de la taula següent podem observar que hi ha algunes discrepàncies segurament degudes a mancances en el seguiment del tràmit de declaració.

Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats. Anys 2006-2015

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

Font: CMBD.

- Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència de malalties de transmissió alimentària (MTA) que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa. Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries que requereixen atenció del sistema sanitari (com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidosi, la teniosi, la febre Q i la brucel·losi) se situen en nivells d'incidència per sota d'1 cas per 100.000 habitants. L'anisakiosi va mostrar una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2012-2014. Les dades 2015 mostren una possible estabilització i trenquen la tendència creixent dels darrers tres anys.

Taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals MTA. Comparació entre UE i Catalunya. Anys 2011-2015

MALALTIA	2011		2012		2013		2014		2015	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Campilobacteriosi	69	41,84	65,9	41,9	64,8	48,4	71	45,1	65,5	47,6
Salmonel·losi	20,9	23,8	22,1	29,7	20,4	32	23,4	24,6	21,2	25,9
<i>E. coli</i> verotoxígena	2,58	0,29	1,5	0,12	1,59	0,4	1,56	0,4	1,27	0,10
Listeriosi	0,33	0,89	0,41	1,21	0,44	0,9	0,52	0,9	0,46	0,77
Equinocccosi	0,18	0,21	0,19	0,6	0,18	0,6	0,18	0,08	0,20	0,09
Triquinel·losi	0,06	0	0,06	0,03	0,05	0	0,07	0,05	0,03	0
Brucel·losi	0,10	0,07	0,07	0,06	0,08	0,04	0,08	0,07	0,09	0,05

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

- Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix ordre que la mitjana europea. Con en anys anteriors les taxes de notificació estan per sota en el cas de la campilobacteriosi, l'*E. coli* verotoxígena, la triquinel·losi, la brucel·losi i l'equinocccosi i per sobre en salmonel·losi i listeriosi. Cal tenir en compte que la listeriosi es continua declarant a Catalunya amb una freqüència que casi bé duplica la mitjana europea.

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

Considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal seguir aplicant les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària.

També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la fase de restauració i en els programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de continuar millorant l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), sobretot en la restauració col·lectiva. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats).

Cal també posar l'accent en determinades causes de malaltia que tenen especials característiques com per exemple *Anisakis*, *Triquinella* o els bolets tòxics. Així doncs, s'ha de reforçar la informació i la sensibilització sobre els riscos associats en determinats àmbits específics, com són els consumidors de peix sense tractament tèrmic suficient, els caçadors o els recol·lectors de bolets respectivament. A més de treballar amb els col·lectius específics associats, cal també fer arribar aquesta informació a la població en el seu conjunt.

1.2. Exposició a contaminants a través de la dieta

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

Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a un home adult en el període 2000-2012, segons els estudis "Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya" (2000-2012)*

CONTAMINANT	2000	2005	2008	2012	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic inorgànic (As)	0,606 µg/kg i dia	0,232 µg/kg i dia	0,391 µg/kg i dia	0,036-0,64 µg/kg i dia	0,3-8 µg/kg i dia
Cadmi (Cd)	1,6 µg/kg i setm.	1,8 µg/kg i setm.	2,2 µg/kg i setm.	1,0 µg/kg i setm.	2,5 µg/kg i setm.
Metilmercuri (MeHg)	0,80 µg/kg i setm.	1,26 µg/kg i setm.	0,49 µg/kg i setm.	0,73 µg/kg i setm.	1,3 µg/kg i setm.
Mercuri (Hg)	1,32 µg/kg i setm.	0,73 µg/kg i setm.	0,11 µg/kg i setm.	0,41 µg/kg i setm.	4 µg/kg i setm.
Plom (Pb)	0,39 µg/kg i dia	0,30 µg/kg i dia	-	0,14 µg/kg i dia	0,63 µg/kg i dia
PBDE (èters difenilics polibromats)	97,30 ng/dia	75,45 ng/dia	-	-	No fixat
PCN (naftalens policlorats) i	45,78 ng/dia	7,25 ng/dia	-	-	No fixat
PCDE (èters difenilics policlorats)	41,04 ng/dia	51,68 ng/dia	-	-	No fixat
Dioxines, furans i PCB similars a dioxines	25,5 pg OMS-TEQ/kg i setm.	7,84 pg OMS-TEQ/kg i setm.	5,32 pg OMS-TEQ/kg i setm.	-	14 pg OMS-TEQ/kg i setm.
HAPs	10,03 ng/kg i dia	13,41 ng/kg i dia	9,21 ng/kg i dia	-	49·10 ⁴ ng/kg i dia
HCb (hexaclorobenzè)	2,374 ng/kg i dia	1,023 ng/kg i dia	0,559 ng/kg i dia	-	170 ng/kg i dia

* Ingesta estimada per a un home de 70 kg.

Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a la població infantil en el període 2000-2012, segons els estudis “Contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya” (2000-2012)*

CONTAMINANT	2000	2005	2008	2012	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic inorgànic (As)	1,3 µg/kg i dia	0,67 µg/kg i dia	0,93 µg/kg i dia	0,140 µg/kg i dia	0,3-8 µg/kg i dia
Cadmi (Cd)	3,82 µg/kg i setm.	4,73 µg/kg i setm.	4,8 µg/kg i setm.	2,14 µg/kg i setm.	2,5 µg/kg i setm.
Metilmercuri (MeHg)	1,31 µg/kg i setm.	1,83 µg/kg i setm.	1,31 µg/kg i setm.	1,55 µg/kg i setm.	1,3 µg/kg i setm.
Mercuri (Hg)	3,54 µg/kg i setm.	2,05 µg/kg i setm.	2,58 µg/kg i setm.	0,43 µg/kg i setm.	4 µg/kg i setm.
Plom (Pb)	0,93 µg/kg i dia	1,05 µg/kg i dia	-	0,374 µg/kg i dia	0,5 µg/kg i dia
Dioxines, furans i PCB similars a dioxines	55,38 pg OMS-TEQ/kg i setm.	20,3 pg OMS-TEQ/kg i setm.	16,8 pg OMS-TEQ/kg i setm.	-	14 pg OMS-TEQ/kg i setm.

- Els estudis de dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població adulta a Catalunya es troben per sota dels límits màxims internacionals de referència.
- Solament en el cas del metilmercuri i de les dioxines, els furans i els PCB similars a dioxines, les ingestes de la població infantil superen lleugerament els nivells de seguretat i, per tant, no es pot descartar un risc per a la salut. En el cas del plom i el cadmi, la ingesta mitjana de la població infantil no supera el llindar de seguretat, però el marge d'exposició és molt petit i podria haver-hi subgrups de població infantil amb una ingesta superior.
- Els contaminants PCN, PBDE i PCDE no s'han tornat a estudiar, perquè l'EFSA considera que no representen cap risc en els nivells en què es troben en els aliments.
- La informació disponible indica que les mesures de gestió mediambiental aplicades en els darrers anys han tingut un efecte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què s'ha de continuar treballant. Cal destacar que els grups d'aliments que aporten més quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de comportar risc en una dieta variada i equilibrada, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com els infants i les embarassades.

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

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

Els resultats dels estudis realitzats es resumeixen en la taula següent

Conclusions dels estudis d'exposició a contaminants ambientals 2012-2015

CONTAMINANT	ANY DE L'ESTUDI	PRINCIPALS CONCLUSIONS
Micotoxines	2009	<ul style="list-style-type: none"> • La presència de micotoxines en els aliments procedents del mercat català en general és baixa. Les micotoxines que es troben amb major freqüència són els tricotecens tipus B (deoxinivalenol), les fumonisines i l'ocratoxina A. • Els nivells de concentració als quals s'han quantificat les micotoxines es trobaven per sota del nivell màxim establert per la Comissió Europea. • Els grups de població més exposats a les micotoxines són els nadons, nens/es i el col·lectiu de població nouvinguda. • En tots els casos, els nivells d'exposició d'aquestes micotoxines es troben per sota dels nivells de seguretat. Tanmateix, l'exposició al deoxinivalenol i la toxina T2 i HT2 pot excedir aquest llindar en els percentils alts dels grups de població més exposada.
Plaguicides Contaminats orgànics persistents	2012	<ul style="list-style-type: none"> • Només es van detectar valors per sobre del límit de detecció en algunes mostres de peix i tomàquet per als plaguicides del grup del DDT i de l'endosulfan. Es detecten residus de DDT i els seus metabòlits en 19 mostres de peix i marisc d'un total de 27 mostres analitzades per a aquest grup d'aliments; pel que fa referència a l'endosulfan, únicament es detecta en 1 mostra de sípia i 2 de tomàquet. • En tots dos casos els valors de la ingesta estimada són inferiors al valor de seguretat establert
Acrilamida	2015	<ul style="list-style-type: none"> • Les dades d'ingesta dietètica d'acrilamida obtingudes en aquest estudi són molt similars a les trobades en altres països. Així mateix, l'exposició actual a l'acrilamida a través de la dieta està molt per sota del valor de seguretat per a la dosi de referència (BMDL10), i segons el criteri del Comitè d'Experts de l'EFSA, aquests nivells d'ingesta d'acrilamida no suposen cap risc d'efecte neurotóxic, però no es pot descartar totalment el risc d'efectes genotòxics i/o cancerígens.
Iode Exposició dietètica al Iode a través de la Llet	2015	<ul style="list-style-type: none"> • El treball d'avaluació de l'exposició dietètica a iode a través de la Llet de 2015 va concloure que la llet pot ser un dels principals aportes de Iode a la dieta, fins i tot per sobre del peix, mentre que la ingesta estimada no suposa cap risc per a la salut de la població resident a Catalunya.
Elements traça en aliments		
2015		

Coure	2015	<ul style="list-style-type: none"> • L'estimació de la ingesta diària per a tots els grups de població està per sota del valor de la ingesta tolerable màxima (upper level), així com de la ingesta diària màxima tolerable provisional del JECFA, 500 µg per quilo de pes corporal i dia, i de la ingesta màxima segura (safe upper level) de la FSA, 160 µg per quilo i dia. • La ingesta estimada per als diferents grups d'edat cobreix els requeriments d'ingesta establerts per l'EFSA i les recomanacions de les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una deficiència.
Seleni	2015	<ul style="list-style-type: none"> • La ingesta estimada per als diferents grups d'edat no supera els valors d'ingesta màxima tolerable fixats pel Comitè Científic de l'Alimentació i l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. Tampoc els valors estimats superen les ingestes màximes segures de l'Agència de Normes Alimentàries del Regne Unit ni de l'Organització Mundial de la Salut. Per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'un excés. • Tots els grups de població fan ingestes diàries per damunt de la quantitat diària recomanada establerta per l'EFSA i les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una deficiència.
Zinc	2015	<ul style="list-style-type: none"> • El grup de nens i nenes sobrepassa lleugerament el límit tolerable diari. El valor d'ingesta diària d'aquest grup està per sota del valor de NOAEL. Es considera que aquest excés de zinc no ha de causar problemes de salut si la dieta és rica en coure. • El JECFA estableix una ingesta diària tolerable provisional en un interval de 0,3-1 mg/kg i dia. El grup de nens i nenes està dintre de l'interval, i per tant, en una situació de baix risc.
Molibdè	2015	<ul style="list-style-type: none"> • Tots els grups de població fan ingestes diàries per sota de la ingesta màxima tolerable o Upper Level de 0,6 mg/dia establert pel Comitè Científic de l'Alimentació i l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. Tots els grups de població fan ingestes diàries per damunt de la quantitat diària recomanada establerta per l'EFSA i les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa de una deficiència.
Manganès	2015	<ul style="list-style-type: none"> • La ingesta se situa en els intervals d'ingesta adequada de les diverses autoritats europees i americana i, per tant, no s'observa risc de deficiència ni d'intoxicació.
Crom	2015	<ul style="list-style-type: none"> • Suposant que tot el crom dels aliments és la forma trivalent, la ingesta de tots els grups de població és inferior a la ingesta diària tolerable, de 300 µg/kg per dia, establerta per l'EFSA. Aquestes ingestes estan per sota dels valors de seguretat establerts per als efectes del Cr VI, suposant que tot el crom present fos aquesta forma, llevat dels efectes sobre el fetge. No obstant això, en aquest escenari tan poc probable, es desconeix si els efectes sobre el fetge, la infiltració histiocítica, tenen un significat biològic rellevant, d'acord amb el grup d'experts de l'EFSA. Per tant, es pot arribar a la conclusió que la ingesta de crom per la dieta no representa un risc per a la salut.
Níquel	2015	<ul style="list-style-type: none"> • Tots els grups de població realitzen ingestes superiors a la ingesta diària tolerable establerta per l'EFSA de 2,8 µg/kg i dia per a la població no sensible i d'1,1 µg/kg i dia per a la població al·lèrgica. Destaquen els nens i les nenes amb una ingesta de 13,36 µg/kg i dia. • Cal remarcar que la ingesta diària tolerable s'ha fixat dividint per 100 la dosi tòxica estimada en rates (280 µg/kg de pes corporal per dia), a fi de tenir en compte la incertesa de la variabilitat entre espècies, assumint que les persones són 10 vegades més sensibles que les rates, i la variabilitat dintre de l'espècie humana, suposant que hi pot haver persones 10 vegades més sensibles a la dosi estimada. • A Europa, l'EFSA estima que un 5% de la població té una exposició elevada al níquel, i que excedeix els dos nivells de seguretat. Tot i que les dades epidemiològiques actuals disponibles no indiquen l'existència d'una associació entre l'exposició dietètica i els efectes adversos sobre la reproducció i el desenvolupament embrionari en persones, l'EFSA conclou que caldria estudiar els mecanismes d'acció d'aquests efectes adversos en animals d'experimentació per poder avaluar acuradament si aquests efectes són rellevants en les persones. Pel que fa als efectes adversos sobre la població sensible, l'EFSA declara que la ingesta elevada és preocupant, ja que podria desencadenar brots eczematosos (EFSA, 2015).
Alumini	2015	<ul style="list-style-type: none"> • No hi ha cap grup que tingui una ingesta per damunt del nivell de seguretat toxicològic establert pel JECFA en 2 mg/kg de pes corporal per setmana. • Solament el grup "infants" sobrepassen el nivell de seguretat toxicològic establert per l'EFSA (1 mg/kg/setmana). • És poc probable que hagi un risc per a la salut, atès que el nivell de seguretat s'ha establert per a mares gestants i que les dosis d'altres efectes, com ara neurotoxicitat en animals nous, joves i adults, són més elevades.

- Per a la major part dels elements traça estudiats es conclou que la ingesta diària està, per a tots els grups de població, per sota del valor de la ingesta tolerable màxima amb algunes excepcions: El cas del Zinc en nens, tot i que es considera que el risc és baix; el Níquel, pel qual tots els grups de població realitzen ingestes superiors a la ingesta diària tolerable establerta per l'EFSA i l'Alumini pel qual els infants sobrepassen el nivell de seguretat toxicològic establert per l'EFSA. Cal fer menció a que la ingesta diària tolerable es fixa dividint per 100 la dosi tòxica estimada en animals de laboratori, a fi de tenir en compte la incertesa de la variabilitat entre espècies, assumint que les persones són 10 vegades més sensibles, i la variabilitat dintre de l'espècie humana, suposant que hi pot haver persones 10 vegades més sensibles a la dosi estimada. Cal doncs continuar treballant per disposar de més informació científica per conèixer el risc real associat.

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

1.3.1. Perills biològics

Resultats del Programa de vigilància de perills biològics. Catalunya. SIVAL 2015

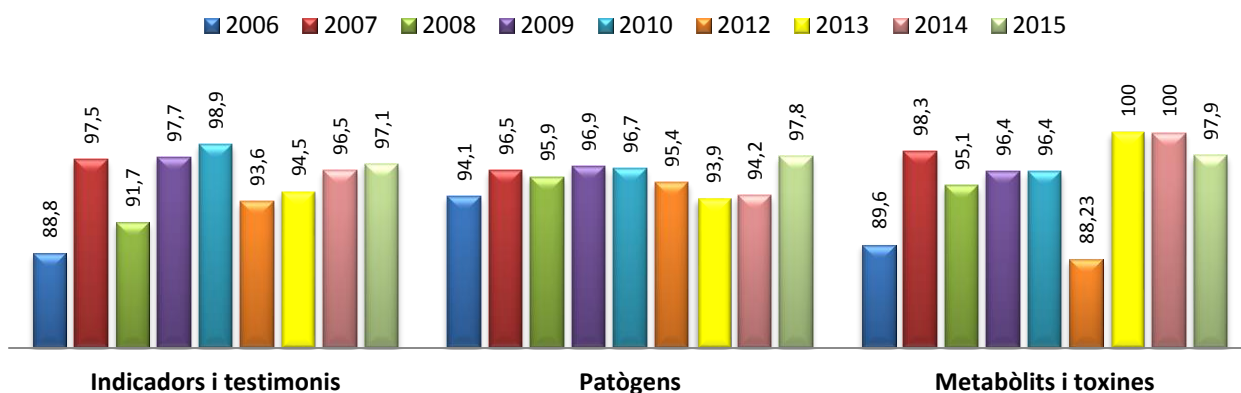
	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	4771	104	97,8%
MICROORGANISMES I LES SEVES TOXINES I/O METABÒLITS (BACTERIS, VIRUS, FONGS I LLEVATS, TOXINES BACTERIANES, HISTAMINA I NBVT)	3844	96	97,5%
Bacteris coliforms	297	4	98,7%
Campylobacter coli	40	10	75,0%
Campylobacter jejuni	37	9	75,7%
Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)	16	0	100,0%
Enterococs intestinals	35	0	100,0%
Enterotoxines estafilocòcciques	13	0	100,0%
Escherichia coli	299	4	98,7%
Escherichia coli beta-glucuronidasa (+)	31	5	83,9%
Escherichia coli O157:H7	176	2	98,9%
Espores de clostridis sulfitoreductors	229	0	100,0%
Etilcarbamat	5	0	100,0%
Histamina	54	2	96,3%
Listeria monocytogenes	693	7	99,0%
Microorganismes aerobis	380	24	93,7%
Nitrogen bàsic volàtil total (NBVT)	40	0	100,0%
Norovirus serogrup I	21	0	100,0%
Norovirus serogrup II	26	0	100,0%
Pseudomonas aeruginosa	25	0	100,0%
Salmonel·la	1.137	26	97,7%
Vibrio cholerae	68	0	100,0%
Vibrio parahaemolyticus	115	3	97,4%
Yersinia enterocolítica	90	0	100,0%
Virus hepatitis A	17	0	100,0%
MICOTOXINES	380	4	98,9%
Aflatoxina B1	79	1	98,7%
Aflatoxina M1	40	1	97,5%
Aflatoxines totals (suma B1, B2, G1, G2)	73	1	98,6%
Deoxinivalenol	32	0	100,0%
Fumonisines B1 i B2, Suma	25	0	100,0%
Ocratoxina A	66	1	98,5%
Patulina	5	0	100,0%
Toxines T-2 i HT-2, Suma	30	0	100,0%

	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	4771	104	97,8%
Zearalenona	30	0	100,0%
BIOTOXINES MARINES	202	0	100,0%
Àc. Ocadaic	48	0	100,0%
Àcid Domoic (ASP)	9	0	100,0%
Azspiràcids	36	0	100,0%
Biotoxines paralitzants (PSP)	16	0	100,0%
Dinofisistoxines	27	0	100,0%
Pectenotoxines	18	0	100,0%
Yesotoxina	48	0	100,0%
PARÀSITS	73	4	94,5%
Anisakis sp.	73	4	94,5%
PRIONS	272	0	100,0%
Prions	272	0	100,0%

Font: Subdirecció de protecció de la Salut (ASPCAT)

Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments. Subdirecció de Protecció de la Salut (ASPCAT) 2006-2015

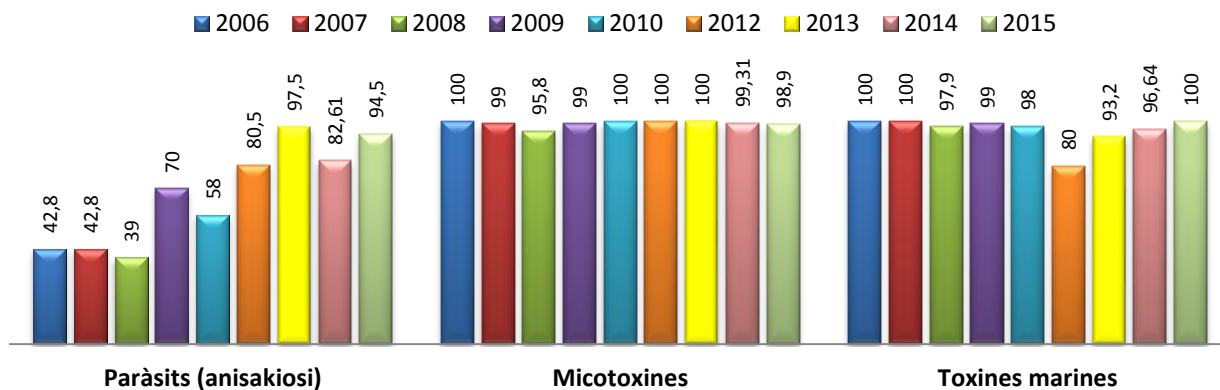
Perills biològics en aliments (1)



Font: Subdirecció de protecció de la Salut (ASPCAT)

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments.
Subdirecció de Protecció de la Salut (ASPCAT) 2006-2015**

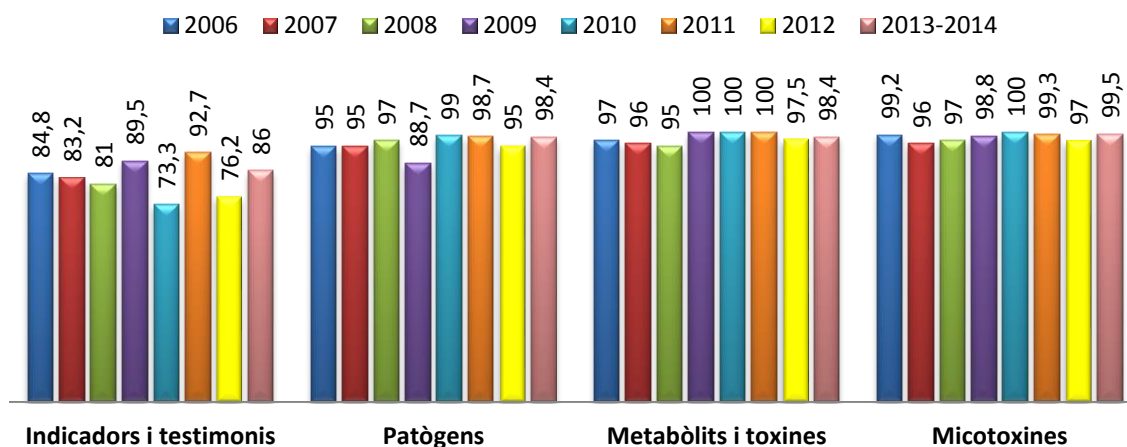
Perills biològics en aliments (2)



Font: Subdirecció de protecció de la Salut (ASPCAT)

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments
segons dades de vigilància de l'ASPB**

Perills biològics en aliments. ASPB



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Nota: El Programa IQSA és bianual. Les dades 2015-2016 encara no estan disponibles

- Des de l'any 2006, s'observen uns nivells elevats de conformitat global dels perills biològics en aliments. L'any 2015, les mostres recollides per l'ASPCAT van tenir, en termes globals, una taxa de conformitat del 97,6% per al perills biològics.
- Cal fer menció al cas concret de *Campylobacter* que es troba present en casi un 25% de les mostres analitzades. Aquestes dades junt amb la informació epidemiològica confirmen que es tracta del principal problema de seguretat alimentària en l'actualitat a Catalunya. Aquest patògen està present amb certa freqüència en aliments crus i és responsable de molts casos individuals de malaltia gastrointestinal.
- Tant per al cas de *Campylobacter* com per a la resta de microorganismes patògens el risc és fàcilment mitigable amb una bona higiene, evitant contaminacions creuades entre aliments de forma directa o a través de les mans, estris i superfícies, així com escalfant o reescalfant l'aliment fins a un mínim de 75 °C per poder inactivar l'agent patògen.
- Tot i que les dades 2015 mostren una conformitat del 100% de les mostres analitzades, cal insistir en les recomanacions específiques per a *Enterobacter sakazakii* i altres patògens que poden contaminar aliments destinats a nens de curta edat. El principal factor a controlar és el creixement de bacteris una vegada elaborada la farineta o qualsevol altre aliment per a nens. Cal continuar fent sensibilització i divulgació de bones pràctiques com la de preparar només la quantitat justa d'aliment, immediatament abans del consum i no guardar les restes per a un altre moment.
- Així mateix, tot i que les anàlisis de *Listeria* indiquen una conformitat elevada, s'ha d'insistir que les persones amb possibles deficiències immunitàries, les dones embarassades i la gent d'edat avançada s'assegurin que els aliments que consumeixen se sotmetin a una temperatura de cuinat o reescalfament de com a mínim 75 °C, i també que evitin determinats productes que es consumeixen sense tractament tèrmic previ com, per exemple, els productes carnis curats i els cuits llescats.

- Les dades 2015 sobre *Anisakis* són les millors de la sèrie històrica, tanmateix, aquesta dada no s'ha de prendre com un indicador de la solució del problema. Sabem que es tracta d'un paràsit relativament freqüent en peixos, especialment en els que no procedeixen de la costa mediterrània. Les dades d'anys anteriors com les de 2012, van mostrar una taxa de conformitat de prop del 85%, mentre que la del 2013 va ser del 91,3% i la del 2014 d'un 82,61% en termes globals. La conformitat va ser més baixa en determinades espècies com el lluç fresc (63,64%), maire fresca (57,14%) i verat fresc (75%). *Anisakis* és un paràsit present al medi natural i no és previsible que desaparegui com a perill alimentari. Les dades epidemiològiques i de prevalença en peix obtingudes al 2015 són relativament millors que les d'anys anteriors però cal continuar considerant *Anisakis* com un problema real de salut pública, sobre el qual cal continuar sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per mitigar el risc per *Anisakis*. Aquestes mesures preventives s'han d'aplicar de manera sistemàtica i sense excepció.
- Pel que fa a les substàncies tòxiques d'origen biològic, com les micotoxines, observen taxes de conformitat molt elevades que se situen al voltant del 99%. Amb les dades disponibles dels darrers anys es pot considerar que en trobem en una situació estable i favorable en què els riscos són molt baixos degut a que les no conformitats ocasionals que s'observen no han de tenir impacte en termes d'exposició global i a llarg termini, que és com s'ha de valorar el risc per a aquest tipus de perills.
- La histamina és també un perill que cal considerar, atès que el fet que estigui present en aliments com, per exemple, la tonyina fresca i el formatge ratllat envasat pot produir problemes de salut. La seva presència indica defectes en la higiene i en la conservació durant el procés de producció i comercialització, en especial en el binomi temps-temperatura. Els resultats no conformes són intermitents i varien en funció de l'any probablement con a conseqüència de que el nombre de mostres analitzades no es prou elevat per ser oferir resultats estables i significatius. Hi ha anys amb taxes de conformitat del 100%, mentre que el 2012 es va detectar histamina en tonyina i formatge ratllat en un 40% i un 20%, respectivament. L'any 2013, es va detectar una mostra no conforme en

peix. L'any 2014, no es va detectar en peix, però sí en un 9,1% del formatge ratllat analitzat. Les taxes de conformitat de les mostres analitzades en 2015 superen el 96%.

- La comparació entre diferents anys no permet arribar a conclusions definitives, perquè el nombre de mostres no és prou alt per ser significatiu estadísticament i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. Per això, cal considerar les dades de diferents anys en conjunt, a fi de poder arribar a algunes conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, es pot afirmar que la situació general del període 2006-2015 s'ha mantingut estable en uns nivells elevats de conformitat global, fins i tot amb una lleugera tendència creixent. Tanmateix, es continua detectant no-conformitats en una part de les mostres analitzades, un problema que cal abordar mitjançant intervencions de sensibilització i de promoció de bones pràctiques i la millora contínua en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament, sense cap tractament previ.
- És necessari continuar intensificant els controls en l'àmbit dels productes destinats a ser consumits sense tractament previ i treballar aquestes qüestions amb els sectors afectats perquè extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors.
- D'altra banda, cal informar i sensibilitzar els consumidors sobre els riscos existents a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, com ara les quatre normes de seguretat alimentària (cuinar, separar, refredar i netejar), així com evitar determinats aliments en el cas d'alguns grups de població, com les dones embarassades, la gent gran i les persones amb deficiències immunitàries.

1.3.2. Perills químics

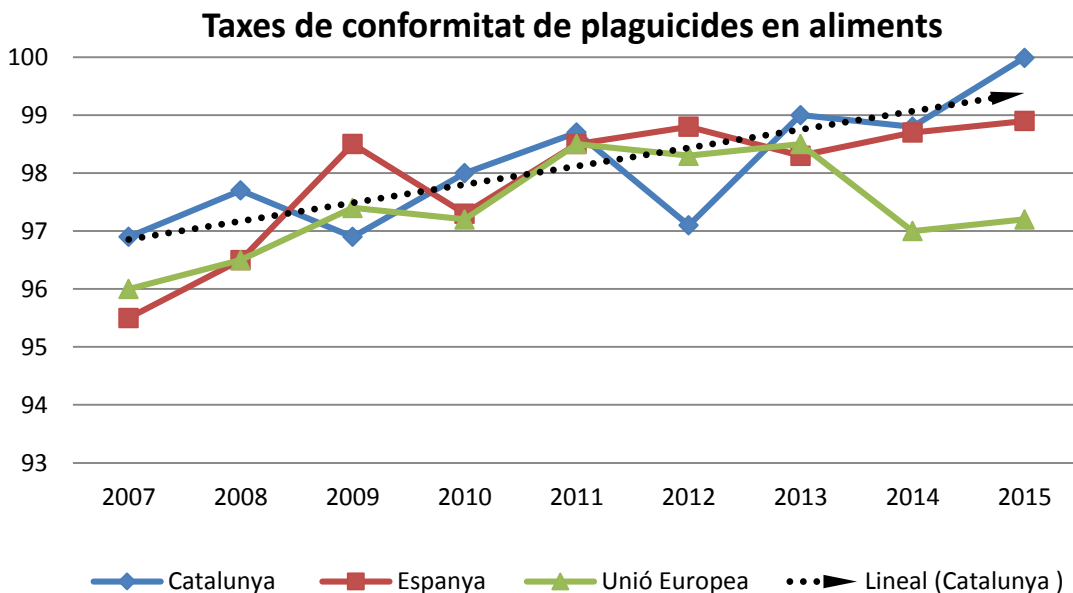
Resultats del Programa de vigilància de perills químics. Catalunya. SIVAL 2015

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2015	TOTAL	No-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS QUÍMICS I FÍSICS	20178	3	99,9%
METALLS I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS	1.917	1	99,9%
Antimoni	27	0	100%
Arsènic inorgànic (As III + As V)	207	0	100%
Arsènic total	95	0	100%
Bari	24	0	100%
Bor	3	0	100%
Cadmi	464	0	100%
Cianurs	25	0	100%
Coure	45	0	100%
Crom	27	0	100%
Fluorur	27	0	100%
Mercuri	307	0	100%
Metilmercuri	135	0	100%
Níquel	27	0	100%
Plom	477	1	99,8%
Seleni	27	0	100%
DIOXINES, PCB I ALTRES COMPOSTOS INORGÀNICS	55	0	100%
Dioxines (Suma de policlorodibenzo-para-dioxines [PCDD] i policlorodibenzofurans [PCDF])	5	0	100%
Suma de Dioxines i PCB similars a dioxines (Suma de PCDD, PCDF i PCB)	5	0	100%
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180	45	0	100%
NITRATS I NITRITS	177	1	99,4%
Nitrats	122	1	99,18%
Nitrits	55	0	100%
RESIDUS DE PROCESSAT	10	0	100%
3-MCPD (3-monocloropropà-1,2-diol)	8	0	100%
Bromat	1	0	100%
Compostos polars	0	0	100%
Suma de THM (Trihalometans)	1	0	100%
HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICÍCLICS	206	0	100%
Benzo(a)pirè	97	0	100%
Suma de benzo(a)pirè, benzo(a)antracè, benzo(b)fluorantè i crisè	64	0	100%
Suma de benzo(b)fluorantè, benzo(k)fluorantè, benzo(ghi)perilè i indè(1,2,3-cd)pirè	45	0	100%
MELAMINA	17	0	100%
Melamina	17	0	100%
SUBSTÀNCIES QUE MIGREN DEL MATERIAL EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS	212	0	100%
BADGE, BADGE.H2O, BADGE.2H2O, Suma	29	0	100%
BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.H2O.HCl, Suma	29	0	100%
BFDGE	29	0	100%
BFDGE.2H2O	29	0	100%
BFDGE.2HCl	29	0	100%
Bisfenol A	29	0	100%
Bisfenol F	29	0	100%
Estany inorgànic	9	0	100%
RESIDUS DE RADIACIÓ IONITZANT	7	0	100%
Radiació ionitzant	7	0	100%
PLAGUICIDES	15.418	1	99,9%
Plaguicides	15.418	1	99,9%

Font: Subdirecció de protecció de la Salut (ASPCAT)

- Les dades recollides en les taules anteriors mostren taxes de conformitat molt elevades per a pràcticament tots els paràmetres i aliments analitzats, amb molt poques excepcions. Tot i les dades positives de 2015, cal continuar atents a determinats aliments que mostren ocasionalment no conformitats com per exemple: Arsènic en arròs blanc, Cadmi en mol·luscos, Mercuri i metilmercuri en peixos grans depredadors com a l'emperador, Plom en carn d'ànec de caça, Nitrats en ruca, Bromat en aigua potable preparada. Aquestes no-conformitats ocasionals no han de suposar cap risc per a la salut en una dieta variada i diversificada ja que en termes d'exposició l'impacte ha de ser molt baix.
- En el cas de les analítiques per determinar plaguicides, al 2015 s'han realitzat més de 15.000 determinacions amb una única no conformitat suposant pràcticament un 100% de conformitat. Aquest fet sumat a la dràstica reducció del nombre i quantitats de substàncies en agricultura suposen una clara reducció de l'exposició a plaguicides tant per als consumidors i com per al medi ambient. A més, tal i com es pot observar en la gràfica i taula següents, la tendència dels darrers anys ha estat molt positiva (Veure línia de tendència a la gràfica).

Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2007-2015



Taxa de conformitat de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors. Anys 2007-2015

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Catalunya	96,9%	97,7%	96,9%	98,0%	98,7%	97,1%	99%	98,8%	99,99%
Espanya	95,5%	96,5%	98,5%	97,3%	98,5%	98,8%	98,3%	98,7%	98,9%
Europa	96%	96,5%	97,4%	97,2%	98,5%	98,3%	98,5%	97%	97,2%

Fonts: ASPCAT, ASPB, AECOSAN i Annual Report on Pesticide Residues de l'EFSA. (Informes disponibles fins 2014)

Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya. SIVAL 2015

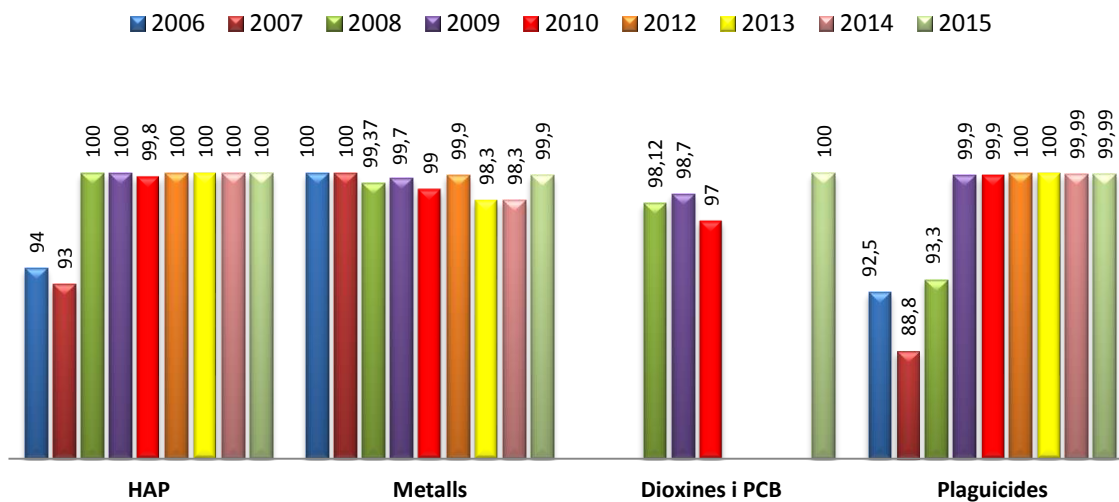
	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PROGRAMA DE VIGILÀNCIA D'INGREDIENTS TECNOLÒGICS	453	38	91,6%
Àcid bòric	13	0	100,0%
Alumini	10	1	90,0%
Fosfats (E-339, E-340, E-341, E-343, E-450, E-451 i E-452) i àcid fosfòric (E-338)	11	0	100,0%
Monòxid de carboni	21	0	100,0%
Nitrat potàssic (E-252) i Nitrat sòdic (E- 251)	69	11	84,1%
Nitrit potàssic (E-249) i Nitrit sòdic (E- 250)	68	2	97,1%
Sudan I	27	0	100,0%
Sudan II	27	0	100,0%
Sudan III	27	0	100,0%
Sudan IV	27	0	100,0%
Sulfits (E-221 a E-224 i E-226 a E-228) i diòxid de sofre (E-220)	153	24	84,3%

Font: Subdirecció de protecció de la Salut (ASPCAT)

- Les dades disponibles sobre vigilància analítica d'additius recollides en la taula anterior mostren taxes de conformitat del 100% per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. Hi ha una taxa de conformitat general superior al 91%, una mica més baixa que la obtinguda al 2014 (94,5%). Les no conformitats detectades són similars a les d'anys anteriors i es refereixen a nitrats, nitrits i sulfits.
- El problema observat es refereix a additius autoritzats que han estat afegits en productes en què no es poden utilitzar o que s'han detectat en quantitats superiors a les permeses. En general, estem davant de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en alimentació, que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte o textura en el producte. Es tracta de pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant i que hem mostrat una certa tendència a la correcció en els darrers anys.

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

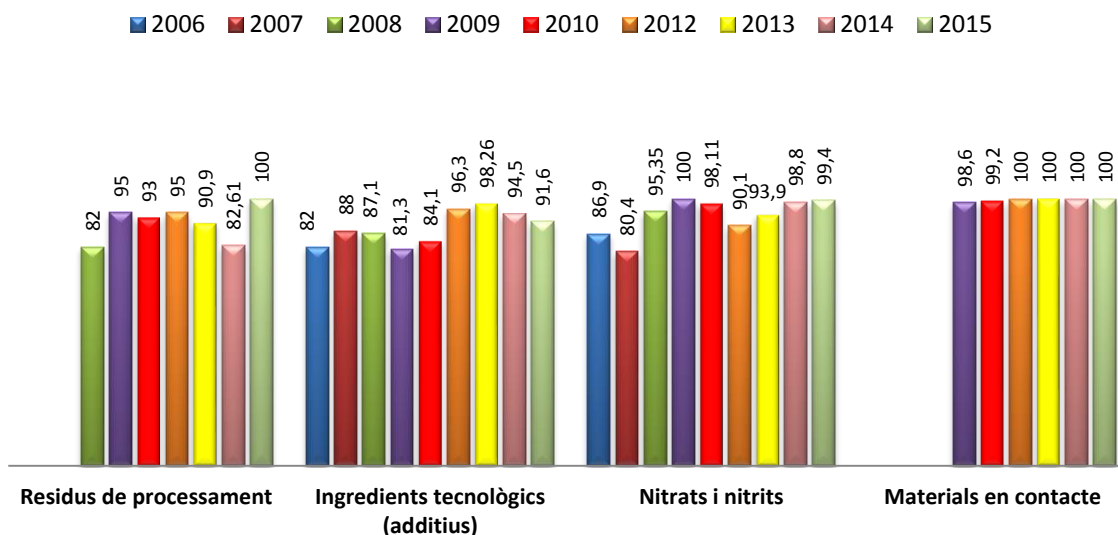
Perills químics en aliments. ASPCAT (1)



Font: Subdirecció de protecció de la Salut (ASPCAT)

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

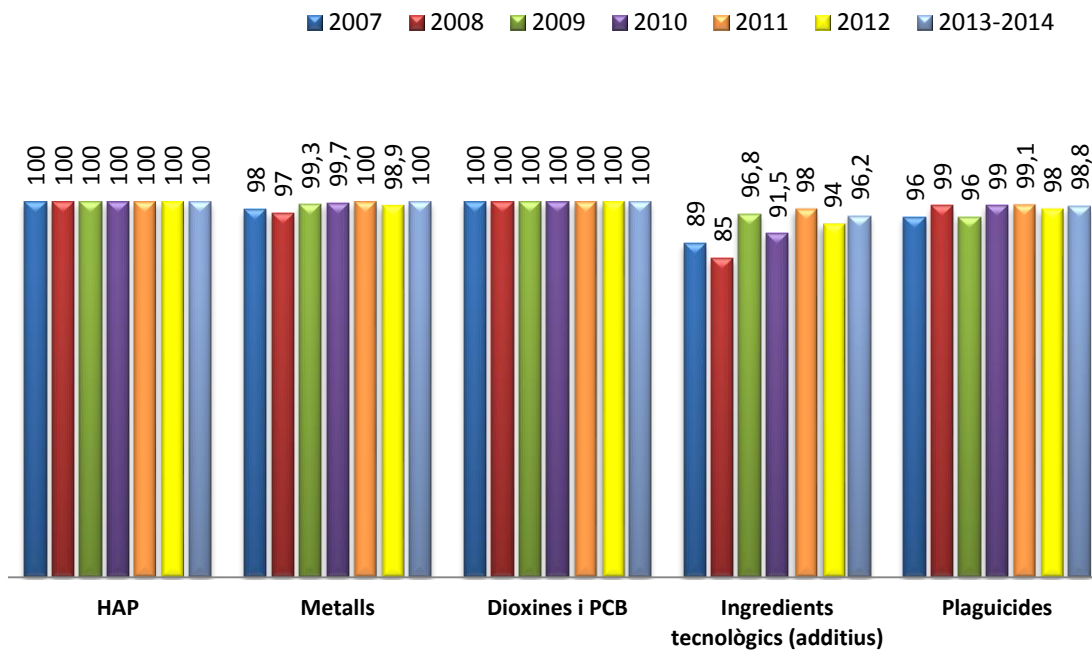
Perills químics en aliments. ASPCAT (2)



Font: Subdirecció de protecció de la Salut (ASPCAT)

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

Perills químics en aliments. ASPB



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Nota: El Programa IQSA és bianual. Les dades 2015-2016 encara no estan disponibles

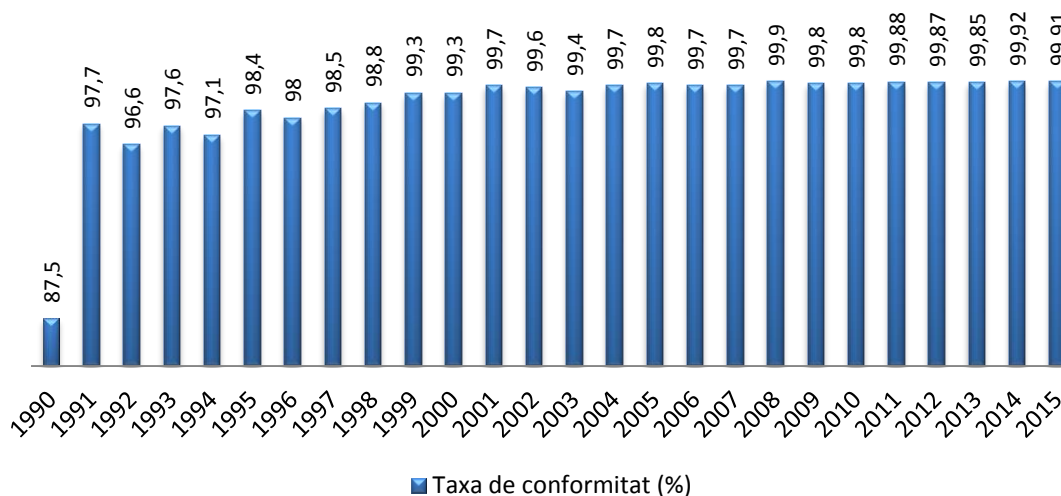
Presència de medicaments veterinaris i altres residus químics en aliments d'origen animal

Nombre de mostres d'animals d'abastament i aliments analitzades, per tipus de substància. Pla d'investigació de residus 2015. ASPCAT (en vermell, el nombre de mostres positives).

	BOVÍ	PORCÍ	Oví I CABRUM	EQUÍ	AUS	CAÇA SILVESTRE	CONILL	AQÜICULTURA	OUS	TOTAL
Substàncies hormonals	111 1	1143	28	22	147	-	-	-	-	1451
Tirostàtics	72	626	9	13	45	-	-	-	-	765
β-agonistes	297	413	-	-	-	-	4	-	-	714
Antibacterians (inclosos quinolones i sulfamides)	238	2918 7	284	10	278	-	63 1	-	51 1	3842
Antihelmíntics	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6
Cloramfenicol	59	411	16	6	137	-	2	-	-	631
Nitrofurans (inclosos els metabòlits)	64	469	10	3	172	-	9	-	-	727
Ronidazole	13	340	13	5	234	-	10	-	-	615
Anticoccidians	15	685	204	6	286	-	34	-	-	1230
Tranquil·litzants	80	577	-	10	-	-	-	-	-	667
Corticoides	133	760	-	6	-	-	-	-	-	899
Metalls pesants	73	228 2	46	22	-	4	-	-	-	373
Plaguicides	79	468	51	7	284	-	11	-	-	925
Carbamats i piretroides	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6
TOTAL	1246	9038	661	110	1583	4	133	0	76	12851

Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT.

Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Taxa de conformitat del període 1990-2015



Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT

- La taxa de conformitat del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal de l'any 2015 és molt alta, un 99,91%, molt similar als darrers anys. La tendència ha estat creixent des de 1990 i s'ha mantingut estable en nivells molt elevats en els darrers anys.

Com en anys anteriors al 2015, s'han analitzat 12.851 mostres de porcí, boví, èquids, petits remugants, conills, animals de caça, aqüicultura i ous, i s'han detectat 12 mostres positives (0,09%):

Descripció de les no-conformitats:

- 1 mostra d'orina de boví no conforme a taleranol i a zearalanol
- 1 mostra de múscul de porcí no conforme a doxiciclina
- 3 mostres de múscul de porcí no conformes a enrofloxacina
- 2 mostres de múscul de porcí no conformes a oxitetraciclina
- 1 mostra de múscul de porcí no conforme a metronidazol
- 2 mostres de ronyó de porcí no conformes a cadmi
- 1 mostra d'ous de gallina no conforme a enrofloxacina
- 1 mostra de múscul de conill no conforme a enrofloxacina

Des de l'any 2006 fins a l'any 2014 no s'han detectat productes hormonals, ni β -agonistes ni tranquil·litzants. Però durant l'any 2015 s'ha detectat un positiu a substàncies hormonals, en particular una mostra d'orina de boví no conforme a taleranol i zearalanol. Tot i que no s'havia detectat cap tirostàtic des de l'any 2006, a l'any 2013 es va detectar una mostra de tiroides de boví no conforme a tirostàtics. Als anys 2014 i 2015 no s'ha detectat cap mostra no conforme a tirostàtics.

Per a més informació, es poden consultar els informes anuals d'investigació de residus en aliments d'origen animal publicats per la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'ASPCAT.

El conjunt de dades exposades relatives a la prevalença de perills químics en aliments ens permeten considerar que la situació actual és de molt baix risc per a la salut dels consumidors.

Les taxes de conformitat són elevades i les estimacions d'exposició que podem fer indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient. Tanmateix, cal tenir especial cura amb determinats grups de població, com els infants, les embarassades i les persones que segueixen dietes no prou variades, atès que poden ser especialment vulnerables a l'exposició a determinats perills químics. Com que es tracta, en alguns casos, de substàncies que poden tenir efectes acumulatius i poden ser perjudicials a llarg termini, fer una dieta variada i equilibrada és una mesura recomanable per garantir l'absència de riscos per a la salut. Cal doncs mantenir accions de divulgació necessàries per promoure una dieta variada i per informar els consumidors sobre quins són els aliments que actuen com a fonts principals d'exposició. És el cas, per exemple, dels peixos depredadors de mida gran, que tenen una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum d'aquest tipus de peix en embarassades i nens al temps que es recomana el consum d'altres espècies de peix de forma regular i moderada.

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

1.3.3. Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI-RASFF)

Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos. Anys 2009-2015

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

Fonts:

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

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

Perills més notificats a la xarxa europea (RASFF). Anys 2013-2015

PERILLS	2013		2014		2015	
Microorganismes patògens	774	24,7%	782	24,5%	745	23,9%
Contaminació microbiològica	55	1,7%	68	2,13%	97	3,1%
Al·lèrgens	71	3,2%	78	2,44%	137	4,4%
Biocontaminants	51	1,6%	39	1,22%	44	1,4%
Biotoxines	27	0,9%	25	0,78%	18	0,6%
Composició	181	5,7%	216	6,77%	118	3,7%
Additius en pinsos	14	0,4%	3	0,09%	0	0%
Additius en aliments	92	2,9%	132	4,14%	140	4,5%
Cossos estranys	102	3,2%	98	3,07%	110	3,5%
OGM	76	2,4%	83	2,6%	45	1,4%
Metalls pesants	290	9,2%	285	8,94%	219	7,0%
Contaminants	56	1,8%	87	2,73%	61	1,9%
Migració	86	2,7%	94	2,95%	77	2,5%
Micotoxines	405	13%	383	12%	495	15,9%
Etiquetatge incorrecte	10	0,3%	13	0,4%	26	0,8%
Aspectes organolèptics	38	1,2%	41	1,28%	38	1,2%
Defectes d'embalatge	21	0,7%	24	0,75%	17	0,5%
Paràsits	10	0,3%	18	0,56%	11	0,4%
Residus de pesticides	452	14,4%	435	13,65%	405	13%
Residus de medicaments veterinaris	94	3%	99	3,1%	60	1,9%
Pinsos amb proteïnes no autoritzades per prevenció ETT	15	0,5%	12	0,37%	21	0,7%
Controls insuficients	95	3%	60	1,88%	88	2,8%
Radiació	20	0,6%	12	0,37%	26	0,8%
Adulteració o frau	168	5,3%	92	2,88%	99	3,2%
Altres	14	0,4%	8	0,25%	80	2,6%
Total	3.217		3.187		3108	

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

“Top 10” Notificacions considerant perill, producte i origen (RASFF) 2015

PERILL	ALIMENT	ORIGEN	NOMBRE
Aflatoxines	Fruits secs, llavors i derivats	Xina	97
<i>Salmonella</i>	Fruites i vegetals	Índia	78
<i>Salmonella</i>	Fruits secs, llavors i derivats	Índia	65
Mercuri	Peix i derivats	Espanya	58
Aflatoxines	Fruits secs, llavors i derivats	Iran	55
Aflatoxines	Fruits secs, llavors i derivats	Turquia	53
Aflatoxines	Fruites i vegetals	Turquia	48
Aflatoxines	Fruits secs, llavors i derivats	Estats Units d'Amèrica	37
<i>Salmonella</i>	Pollastre i derivats	Brasil	37
Migració de Crom	Materials en contacte	Xina	33

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

- Segons dades del RASFF, l'any 2015, igual que en anys anteriors, els microorganismes patògens van ser els que van originar la major part de les notificacions (23,9%), seguits de les micotoxines (15,9%) i dels residus de plaguicides (13%). Cal destacar que el 78,4% de les notificacions degudes a micotoxines i el 72% de les relatives a pesticides eren rebutjos de frontera. Es tractaria doncs de contaminacions molt més associades als productes d'importació que als procedents de la producció interna de la UE.
- El microorganismes més notificats han estat *E.coli* en mol·luscs bivalves, carns i derivats i *Salmonel·la* en fulles de bètel procedents de l'Índia. Cal també fer menció al nombre de notificacions per *Listeria monocytogenes*, que es manté estable tot i que s'ha notificat en el salmó fumat processat a Polònia (20). Altres categories de productes sovint reportats per *Listeria monocytogenes* són els formatges majoritàriament de França (18) i d'Itàlia (6).
- El 2015, es van identificar 57 notificacions RASFF associades a brots amb persones afectades a tota Europa. Un nombre considerable de les notificacions es va relacionar amb al·lèrgens que no han indicat a l'etiqueta (ou en la major part dels casos). Altres 13 notificacions van ser degudes a nivells d'histamina elevada en tonyina. Altres 24 notificacions es van relacionar amb microorganismes patògens, nou dels quals van ser per *Salmonel·la*.
- El 2015, hi va haver 475 notificacions de micotoxines en els aliments, la majoria relacionades amb la presència d'aflatoxines (421 notificacions). Hi ha un augment significatiu de les notificacions en 2015 en comparació amb 2014 per als cacauets de la Xina (96) i per a les avellanes procedents de Turquia (28). 76 notificacions d'aflatoxines han estat relacionades amb espècies d'Etiòpia, cacauets d'Argentina (8), cacauets de Geòrgia (3) i els cacauets dels EUA (4). Les altres 60 notificacions es refereixen a una àmplia varietat de productes de diversos orígens.
- Els brots i els nombrosos casos de notificacions reportats a través del RASFF que s'associen a al·lèrgens no declarats a l'etiquetatge indiquen que es tracta d'un àmbit on cal reforçar les garanties als consumidors. Segons dades 2015, sulfits, llet, ous i ametlla són el al·lèrgens no declarats més freqüentment implicats. Les dades RASFF 2004-2015 mostren que les notificacions per al·lèrgens no declarats han tingut un tendència creixent.

Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill. Anys 2011-2015

ANY	NOTIFICACIONS	PERILLS				TOTAL
		BIOLÒGICS	FÍSICS	QUÍMICS	ALTRES	
2011	Informació	468	193	705	183	1.551
	Alertes	47	13	89	18	167
	Rebuig	219	351	973	121	1.664
2012	Informació	398	176	637	171	1.382
	Alertes	43	12	74	32	161
	Rebuig	199	249	996	142	1.586
2013	Informació	440	113	530	272	1.355
	Alertes	64	6	83	24	177
	Rebuig	260	109	855	150	1.374
2014	Informació	430	88	585	218	1.321
	Alertes	57	10	106	21	194
	Rebuig	242	105	728	119	1.194
2015	Informació	34%	10%	37%	19%	1399
	Alertes	30,4%	4,9%	44%	20,6%	184
	Rebuig	20%	9%	63%	8%	1315

Font: AECOSAN. Memòria de l'SCIRI.

Notificacions d'alerta a Catalunya. Anys 2006-2015

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

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT.

- A Catalunya, el nombre d'alertes gestionades s'ha mantingut relativament estable en els darrers anys amb petites oscil·lacions. Com en anys anteriors, Catalunya està implicada en el 40-50% de les alertes que afecten l'Estat Espanyol. Aquest fet és degut al seu pes proporcional en la producció, distribució i consum d'aliments en el context de l'Estat.

- El grup d'aliments més freqüentment associat a les alertes és el dels aliments d'origen animal (55,4%) dins del qual són majoritaris els productes de la pesca per nivells de mercuri superiors als establerts reglamentàriament, seguit dels d'origen vegetal (33,7%) i els materials en contacte amb aliments (5,4%).
- Les alertes associades a perills químics són les més freqüents (44%) seguides de les que ho són per perills biològics (30,4%) i de la categoria "altres perills" (20,6%) dins de la qual cal destacar els defectes d'etiquetatge i especialment els de mancances d'informació sobre ingredients, especialment els que poden generar al·lèrgies o intoleràncies.
- Dins del grup de perills químics associats a alertes, la majoria corresponen a metalls pesants, sobretot mercuri i cadmi en productes de la pesca, seguits de migracions de materials en contacte. Pel que fa als perills biològics, els més freqüentment associats a les alertes són les bacteris, sobretot *Salmonella* i *Listeria*, i les biotoxines entre les que destaquen histamina i toxines marines. Per la seva banda els perills físics són normalment cossos estranys que es poden trobar en productes vegetals com insectes o restes de pedra o fusta.
- Finalment, cal insistir en que els sistemes d'alerta i intercanvi ràpid d'informació són una eina destacada per garantir la seguretat dels aliments. S'ha de continuar mantenint aquests sistemes de vigilància i treballar en que l'experiència adquirida en la investigació i gestió d'alertes i notificacions repercuteixi en la millora dels sistemes d'autocontrol dels operadors de la cadena alimentària. Control oficial i autocontrol han de continuar generant sinergies per oferir a la ciutadania els majors nivells de seguretat alimentària possibles.

1.3.4. Aigües de proveïment públic

Zones de subministrament d'aigua de consum humà objecte d'intervenció de l'ASPCAT. 2012-2015

	2012	2013	2014	2015
NOMBRE D'INSTAL·LACIONS	1.968	1.964	1.924	1.914
INSPECCIONS REALITZADES	24.533	19.970	19.298	17.441
RESULTAT DE LES INSPECCIONS: IMPLANTACIÓ DEL PLA D'AUTOCONTROL (%)	97,03%	97,04%	89,47%*	92,59%

Font: Document *Indicadors de protecció de la salut 2012, 2013, 2014 i 2015*. Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT. (*) Han canviat els criteris de la classificació

Mostres d'aigua de consum humà. 2015

	2012	2013	2014	2015
NOMBRE DE MOSTRES ANALITZADES	2.469	2.356	2.485	4.107
NOMBRE DE DETERMINACIONS REALITZADES	83.374	82.620	90.576	85.520
CONFORMITAT DE LES MOSTRES (%)	82,94%	83,02%	80,73%	84,82%

Font: Document *Indicadors de protecció de la salut 2012, 2013, 2014 i 2015*. Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT

Conformitat de les investigacions realitzades en mostres d'aigua de consum humà per tipus d'agent. 2015

	2012	2013	2014	2015
Microbiològics	92,41%	93,36%	91,78%	93,94%
Indicadors	97,57%	96,54%	96,68%	96,27%
Químics	99,73%	99,53%	99,50%	99,56%
Radioactivitat	100%	100%	100%	100%

Font: Document *Indicadors de protecció de la salut 2012, 2013, 2014 i 2015*. Direcció de Protecció de la Salut. ASPCAT
(*) per paràmetres

- L'aigua, a més de ser un aliment, té un gran nombre d'implicacions en seguretat alimentària ja que s'utilitza com a ingredient, com a instrument per a la cocció en molts procediments de cuinat i com a aigua de neteja de mans, superfícies i estris. No hi ha cap altre producte que tingui una presència major com a component dels aliments o auxiliar de la seva producció.
- Tampoc no hi ha cap altre aliment que sigui consumit de manera tan freqüent ni en tanta quantitat ja sigui de forma directa o indirecta. La major part d'aquesta aigua és la que de forma habitual anomenen "aigua de l'aixeta". La seva seguretat és clau en la seguretat alimentària.
- Les dades recollides en els darrers anys mostren taxes de conformitat relativament elevades, del 100% en paràmetres de radioactivitat, 99,5% per als paràmetres químics, 93,94% per als paràmetres microbiològics segon les dades recollides per l'ASPCAT.

1.4. Prevalença de perills en la fase primària

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

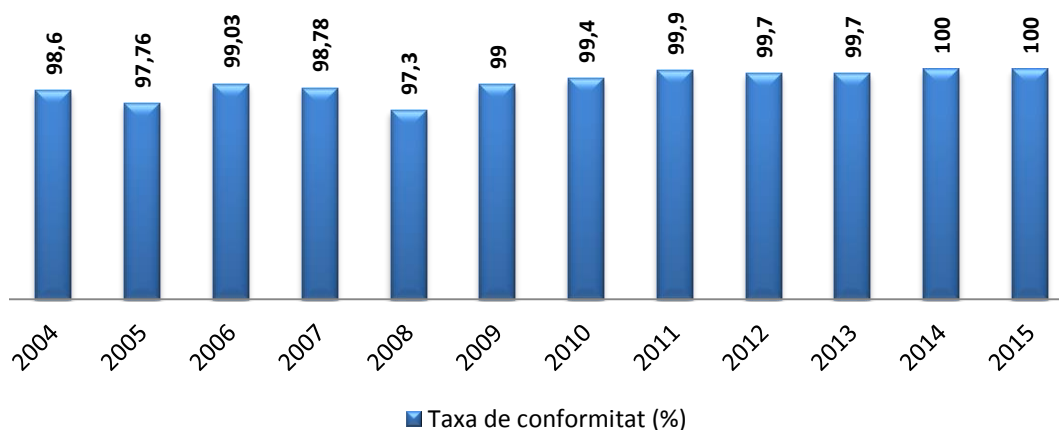
Resultats de la investigació de medicaments veterinaris i altres substàncies il·legals en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Anys 2004-2015

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

Font: DARP

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

Evució dels resultats del Pla d'investigació de residus en explotació a Catalunya. Taxa de conformitat dels anys 2004-2015



Font: DARP

- Les taxes de conformitat dels medicaments veterinaris i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso per animals en les explotacions ramaderes són molt elevades des de fa anys i es situen per sobre de 99% des de 2009 i en el 100% al 2014 i 2015.

1.4.2. Presència de perills en aliments per a animals

Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat). Anys 2006-2015

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Metalls pesants (Cd, As, Hg), contaminants inorgànics i pesticides	100%	100%	100%	99,6%	100%	99,7%	99,5%	100%	100%	99,4%
Micotoxines	100%	100%	100%	100%	100%	99,7%	100%	100%	100%	100%
Dioxines i PCB	100%	100%	100%	100%	100%	83,3%	100%	96,6%	100%	100%
Microorganismes* (Salmonella i enterobactèries)	83%	97,3%	68,7%	79%	92,6%	83,7%	84,3%	93,2%	91,7	97,7%
Substàncies prohibides (antibiòtics)	100%	99,2%	99,4%	99,1%	99,6%	100%	100%	-	100%	97,5%
Proteïnes animals transformades	99,7%	99,9%	99,9%	100%	99,7%	99,5%	100%	100%	100%	100%
OMG	-	-	-	-	47,6%	66,6%	50%	100%	93,7%	95,23%

Font: DARP.

Nota: Davant de la manca de normatives que regulin o estableixin límits en la contaminació microbiològica de certes matèries primeres i pinsos compostos d'origen vegetal, alguns incompliments no es poden considerar com a tals legalment.

Nota: Les taxes de conformitat de la taula es calculen en base al nombre de determinacions de cada grup de substàncies.

- Les taxes de conformitat en aquest àmbit al 2015 han estat elevades. De les 532 mostres analitzades només han donat resultat no conforme un total de 27 (12 per contaminació microbiològica, 3 per substàncies indesitjables, 3 per additius o oligoelements per sobre de les dosis legals, 9 per antibiòtics i 1 per OGM).

Alertes en alimentació animal gestionades a Catalunya. Període 2009-2015

ANY	NOMBRE D'ALERTES I NOTIFICACIONS GESTIONADES	CAUSES
2013	13 alertes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Additius no autoritzats (pinsos complementaris per a gossos, gats i cavalls). ▪ 2 d'aflatoxines B1 (blat de moro). ▪ Cihalotrina lambda i clorpirifòs (blat de moro). ▪ 3 de dioxines (2 premescles, 1 oleoresina). ▪ PCB no similars a dioxines (oleïna de llavor). ▪ Sulfadimidina en pidolat càlcic (matèries primeres). ▪ Cloramfenicol (additius enzimàtics). ▪ Enterobacteris (pinso de gats). ▪ ADN de remugant (hemoglobina de porc). ▪ Teobromina (pinso de gossos).
2014	26 notificacions 1 alerta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 de cadmi (farina de peix). ▪ 2 d'aflatoxines B1 (1 de llavor de gira-sol, 1 de pinso de boví). ▪ 3 de dioxines (1 d'òxid de zinc, 1 d'oli de palma, 1 de fosfat dicàlcic). ▪ 4 d'OGM no autoritzats per a closca d'arròs (2 de clorur de colina, 1 de premescla, 1 de vitamina B2). ▪ 8 de <i>Salmonella</i> (1 de carn de conill congelada, 1 de mastegables de gos, 1 de nervi de bou, 3 de PAT, 1 de farina de ploma, 1 d'hemoderivat). ▪ 1 d'hexaclorobenzè en pinso d'èquids. ▪ 3 d'enterobacteris (1 de pinso de gos, 1 de farina de peix, 1 de mastegables de gos). ▪ 1 de PAT i greix mal transformat. ▪ 2 de <i>Bacillus</i> (OMG) en vitamina B2. ▪ 1 de cos estrany en pinso de gos. ▪ 1 de greix obtingut pel mètode 7 en proves. ▪ 1 de zinc en pinso de porc.
2015	17 alertes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valors superiors al permessos de substàncies indesitjables (dioxines en additius per l'alimentació animal i plaguicides en matèria primera vegetal). Directiva 2002/32, sobre substàncies indesitjables en alimentació animal. ▪ Incompliments en microbiologia (presència de <i>Salmonella</i> i Enterobactèries en proteïnes animals transformades). Reglament (UE) 142/2011, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1069/2009 sobre normes sanitàries dels subproductes animals i productes derivats no destinats al consum humà (SANDACH)

Font: DARP.

- L'any 2015, la majoria d'alertes o notificacions en alimentació animal van ser per microorganismes patògens, sobretot per *Salmonel·la*.
- Les dades disponibles del RASFF indiquen que les notificacions relacionades amb l'alimentació animal representen aproximadament un 7% del total de notificacions. Les causes més freqüents han estat els microorganismes patògens com *Salmonel·la*, micotoxines, metalls pesants, dioxines i PCBs. Tanmateix s'ha observat una reducció respecte a 2014 atribuïble sobretot a la reducció d'alertes per *Salmonel·la*.

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

Presència de perills en la llet crua de vaca. Anys 2006-2015

PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Bacteris	88%	100%	94,2%	31,2%	100%	100%	100%	93,7%	100%	91'6%
Cèl·lules somàtiques	84%	98%	70,5%	12,5%	81,2%	87,5%	88,8%	87,5%	93,3%	100%
Aigua	100%	95,5%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Antibiòtics	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DARP

Nota: control aleatori del 2% de les explotacions.

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

Control d'inhibidors en explotació ramadera. Mostres analitzades i mostres no conformes. Anys 2008-2015

ANY	ESPÈCIE	INSPECCIONS ALEATÒRIES			INSPECCIONS DIRIGIDES		
		CONTROL	MOSTRES	NO CONFORMES	CONTROL	MOSTRES	NO CONFORMES
2008	Boví	-	17	0	-	154	5
2009	Boví	-	16	0	-	138	2
2010	Boví	-	16	0	-	96	6
	Oví i CABRUM	-	1	0	-	0	0
2011	Boví	-	16	0	-	84	4
2012	Boví	16	9	0	54	53	1
	Oví i CABRUM	1	0	0	0	-	-
2013	Boví	16	16	0	59	58	2
	Oví i CABRUM	1	0	0	1	1	0
2014	Boví	15	15	0	48	48	0 ¹
	Oví i CABRUM	1	1	0	2	2	0
2015	Boví	12	12	0	28	28	1 ²
	Oví i CABRUM	1	1	0	5	2	1 ²

Font: DARP.

¹ En 2 casos es va constatar inicialment la presència de residus d'inhibidors, però un cop realitzada la quantificació al laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, cap de les mostres superava l'LMR.

Font: DARP.

² En 2 casos es va constatar inicialment la presència de residus d'inhibidors, però un cop realitzada la quantificació al Laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, sols una de les mostres superava el LMR.

- En boví es porta un control aleatori del 2% de les explotacions. Sobre un total de 616 explotacions que mantenen el 2015 l'activitat de producció de llet de vaca, s'han realitzat 12 controls, detectant 1 incompliment en recompte de colònies de gèrmens a 30°C (RCG), cap en recompte de cèl·lules somàtiques (RCS) i cap en residus d'antibiòtics (RA).
- En oví i caprí es fa un control aleatori de 0,5% de les explotacions. Sobre un total de 95 explotacions d'oví i cabrum, s'ha fet 1 control en què no s'ha detectat incompliment. Davant la detecció dels incompliments en residus d'antimicrobians, es prohibeix cautelament la comercialització de la llet fins a la comprovació d'un resultat negatiu en mostra oficial. En els casos en què es constata l'incompliment, i les mostres superen el LMR de principi actiu, es proposa la incoació de l'expedient sancionador corresponent.

- Davant la detecció d'incompliments en recompte de cèl·lules somàtiques (RCS) i recompte de gèrmens (RCG) s'envien les notificacions i resolucions corresponents a cada fase de detecció, constatació, seguiment i finalització a tots els productors, així com als corresponents centres de recollida de llet. Totes les explotacions que han entrat en la fase de seguiment per incompliments en RCG i/o RCS, han estat visitades. En aquestes visites s'ha pres mostra oficial, i s'ha aixecat acta de control de les condicions higièniques i sanitàries de la llet crua. S'ha comunicat als compradors i al Departament de Salut totes les constatacions de RCG i RCS, així com totes les deteccions de residus d'antibiòtics (RA), perquè prenguin les mesures de control oportunes davant les restriccions i prohibicions a la comercialització.
- Al llarg de l'any 2015, el DARP ha respòs a les 28 alarmes per detecció de presència d'inhibidors en llet de boví comunicades pels laboratoris autoritzats. Segons assenyala el Programa de control i avaluació de les condicions higièniques i sanitàries de la llet crua de vaca, s'ha controlat el 100% de les explotacions amb incompliment en RA (residus d'antibiòtics) i s'ha actuat mitjançant visita d'inspecció amb recollida de mostres. Es constata inicialment l'incompliment en 2 explotacions, amb posterioritat les mostres es quantifiquen al Laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona i es comprova que en una d'aquestes explotacions la mostra supera el LMR (límits màxims de residus) d'ampicil·lina. Cautelament, es prohibeix la comercialització de totes les explotacions on s'ha detectat residus d'inhibidors fins a comprovar que la deficiència ha estat corregida.
- Pel que fa oví-cabrum, s'ha actuat enfront a 5 alarmes en cabrum per detecció d'antibiòtics en mostres habituals, i inicialment en 2 casos es va constatar l'incompliment. Posteriorment es van quantificar les mostres i només en una d'aquestes explotacions es va confirmar que es supera el LMR per Penicil·lina G.

Controls de traçabilitat de la llet. Any 2015

	NOMBRE DE TRANSPORTISTES O CENTRES DE RECOLLIDA			INCOMPLIMENTS		
	CENS	CONTROLATS	AMB INCOMPLIMENTS	IRREGULARITATS	INFRACCIONS	TOTAL
TRANSPORTISTES	106	82 (77,3%)	18 (21,9%)	57	0	57
CENTRES DE RECOLLIDA DE LLET	117	73 (62,3%)	29 (39,7%)	44	0	44
CENTRES D'OPERACIONS DE LLET	17	11 (64,7%)	3 (27,2%)	8	1	9
TOTAL	240	166 (69,1%)	50 (30,1%)	109	1	110

Font: DARP.

- En l'àmbit de la traçabilitat s'han portat a terme controls en una elevada proporció d'operadors (69,1%) amb un 30% d'incompliment que suposa un 70% de conformitat que ens indica que encara hi ha un marge de millora important.

1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera

Tuberculosi i brucel·losi

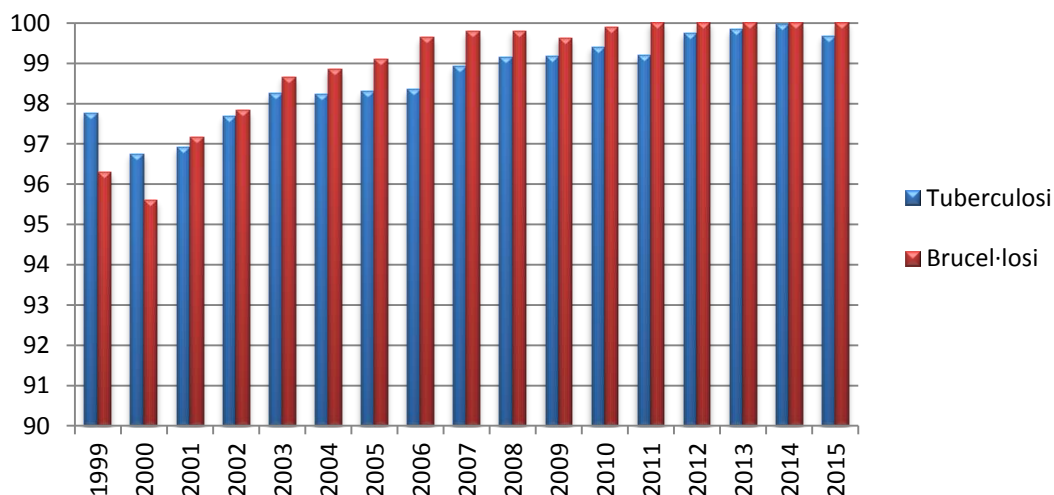
Evolució de la tuberculosi bovina i de la brucel·losi bovina a Catalunya. Percentatge d'exploracions negatives. Anys 2000-2015

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

Font: DARP.

Nota: Percentatges calculats respecte al nombre d'exploracions i d'animals investigats.

Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovines a Catalunya (percentatge d'exploracions negatives). Anys 1999-2015



Font: DARP.

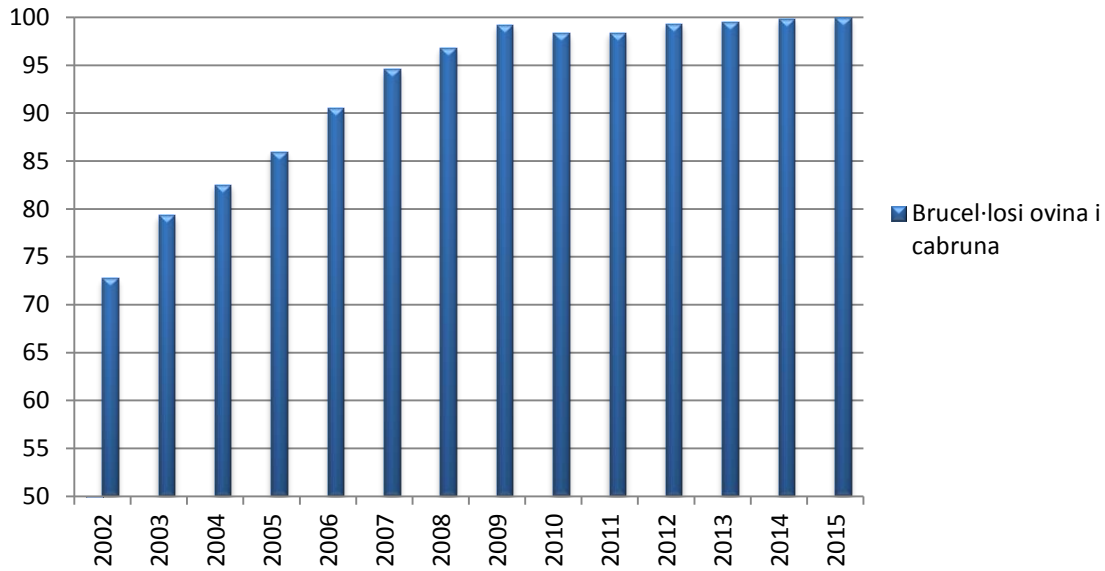
- S'han continuat executant els programes de lluita i eradicació de la tuberculosi i la brucel·losi bovines.
 - La prevalença de la brucel·losi bovina ha estat novament del 0%, com en els dos darrers anys. Aquests bons resultats fan pensar a assolir properament els requisits per esdevenir regió oficialment indemne de brucel·losi bovina.
 - La prevalença de la tuberculosi bovina ha tingut un lleuger repunt després del descens continuat des de l'inici del programa de lluita i eradicació de la tuberculosi bovina, i s'ha situat en un 0,32% suposant un 99,68% d'explotacions negatives, lleugerament per sota d'anys anteriors.

Evolució de la brucel·losi ovina i caprina a Catalunya. Percentatge d'explotacions negatives. Anys 2002-2015

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

Font: DARP.

Evolució de la brucel·losi ovina i cabrera a Catalunya (percentatge d'exploracions negatives). Anys 2002-2015



Font: DARP.

- En el cas de l'oví cabrum s'han continuat els programes de lluita i eradicació de brucel·losi d'acord amb les campanyes de sanejament. Les dades 2015 mostren una clara millora ja que s'ha passat d'un 99,83% d'exploracions lliures al 2014 a un 99,97% al 2015.

Comparació amb dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (percentatge d'explotacions positives). Anys 2005-2015

MALALTIA	EUROPA	CATALUNYA	ESPANYA
Tuberculosi en bestiar boví			
2005	0,37%	1,7%	1,50%
2006	0,5%	1,65%	1,70%
2007	0,4%	1,08%	1,63%
2008	0,53%	0,85%	1,39%
2009	0,4%	0,82%	1,40%
2010	0,6%	0,6%	1,3%
2011	0,6%	0,81%	1,17%
2012	0,67%	0,25%	1,31%
2013	0,68%	0,04%	1,39%
2014	0,8%	0,16%	1,72%
2015	0,7%	0,32%	2,81%
Brucel·losi en bestiar boví			
2005	0,18%	0,91%	0,90%
2006	0,15%	0,35%	0,70%
2007	0,12%	0,21%	0,57%
2008	0,12%	0,20%	0,40%
2009	0,07%	0,37%	0,32%
2010	0,06%	0,10%	0,20%
2011	0,05%	0%	0,11%
2012	0,10%	0%	0,08%
2013	0,09%	0%	0,08%
2014	0,023%	0%	0,05%
2015	0,28%	0%	0,04%
Brucel·losi en ovelles i cabres			
2005	1,9%	14,06%	4,6%
2006	1,5%	9,53%	3,2%
2007	1,4%	5,44%	2,79%
2008	1,64%	3,14%	1,94%
2009	1,33%	1,55%	1,47%
2010	0,98%	1,68%	0,8%
2011	0,17%	1,65%	0,5%
2012	0,45%	0,7%	0,26%
2013	0,37%	0,69%	0,17%
2014	0,32%	0,17%	0,10%
2015	0,30%	0,03%	0,11%

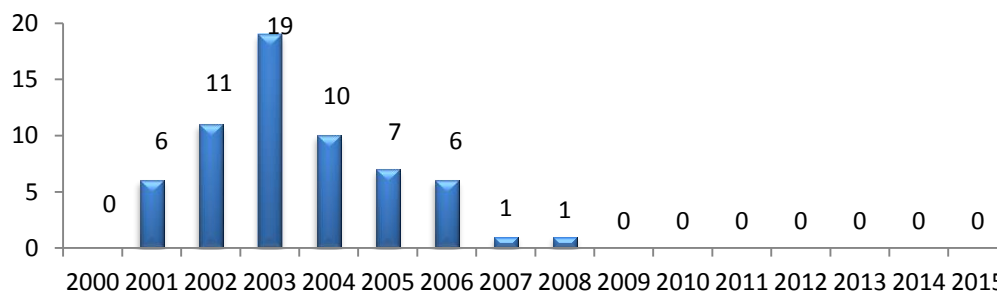
Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Informes finals técnico-financieros, programas nacionales de erradicaciones de la brucelosis bovina, ovina y caprina, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; DARP.

Nota: A partir de 2012 les dades europees de brucel·losi es refereixen exclusivament al conjunt de les regions europees que no tenen estatus de lliures d'aquesta malaltia. Les dades d'anys anteriors es referien al conjunt dels països de la UE.

- En l'àmbit de la sanitat animal es continua mantenint una situació positiva quant al control de les malalties que són objecte de campanyes de control (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina), amb nivells d'absència en les explotacions de prop del 100%.
- A la UE, durant el període 2005-2015, la proporció total de ramats de boví positius per a la brucel·losi ha disminuït considerablement, i des del 2007 la brucel·losi bovina ha estat poc freqüent a la UE. L'any 2015, el percentatge total de ramats positius va seguir sent molt baix. La major part del territori europeu mostra absència de ramats positius a excepció d'alguns països del sud com Espanya, Itàlia, Portugal i Grècia. Fins i tot aquets països mostren una baixa prevalença situant-se al voltant del 0,30% tant per boví com per oví-cabrum. Les dades relatives a Catalunya relatives a Brucel·losi bovina són ja d'absència de la malaltia des de 2011 i la prevalença en oví i cabrum es situa per sota tant l'Espanya com de la resta de països del sud.

Encefalopaties espongiformes transmissibles

Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya. Anys 2000-2015



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

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

Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2015

ANY	Oví	CAPRÍ
2005	0	0
2006	2 ¹	0
2007	3 ²	0
2008	0	0
2009	1	0
2010	0	5 ³
2011	0	1 ⁴
2012	0	0
2013	0	0
2014	0	0
2015	1 ⁵	0

Font: DARP.

¹ Origen dels casos de les comunitats autònomes de Madrid i Aragó.

² 1 de tremolor ovina atípica.

³ 4 de tremolor ovina atípica i 1 de tremolor ovina clàssica.

⁴ 1 de tremolor ovina clàssica.

⁵ 1 de tremolor ovina atípica

- L'any 2015 s'han analitzat 464 mostres de petits remugants i s'ha detectat un cas de tremolor ovina atípica en una explotació que s'ha mantingut sota vigilància intensiva.

Salmonel·la

Prevalença de la salmonel·la en lots de gallines reproductores i ponedores, en pollastres d'engreix i en galls dindi reproductors i d'engreix a Catalunya. Anys 2005-2014

ANY	REPRODUCTORES	PONEDORES		POLLASTRES	GALL DINDI REPRODUCTOR	GALL DINDI D'ENGREIX
		FEMTES	FEMTES I POLS			
2005	25,9%	16%	—	28,20%	—	—
2006	20,36%	14,42%	—	—	—	—
2007	0,87%	6,36%	16,45%	—	—	—
2008	0,55%	3,36%	9,24%	5,68%	—	—
2009	0,73%	4,25%	7,80%	7,29%	—	—
2010	0,17%	0,90%	2,70%	0,86%	—	—
2011	0,99%		1,96%	0%	0%	25%
2012	0%		1,26%	1,02%	0%	40%
2013	0,12%		1,68%	0,06%	0%	0,43%
2014	0,64%		0,49%	0,31%	0%	1,16%
2015	0,49%		0,45%	0,15%	0%	1,44%

Font: DARP.

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

- En relació amb les gallines reproductores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha aconseguit i es manté l'objectiu comunitari per lots, que ha d'estar per sota de l'1% de prevalença.
- Quant a les ponedores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha complert amb escriure l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots. S'ha pogut obtenir una clara caiguda de la prevalença passant del 16% al 2005 al 0,45% al 2015.
- Respecte al pollastre d'engreix, el 2009 es va posar en marxa el programa oficial obligatori de la UE, amb control obligatori en tots els lots de pollastres de Catalunya. Les dades disponibles dels darrers anys indiquen una disminució molt important de la prevalença obtinguda en els controls oficials efectuats. L'objectiu és estar per sota de l'1%, i es compleix ja que al 2015 s'ha arribat a una prevalença del 0,15%.
- El 2010 es va iniciar el programa oficial de vigilància i control de les salmonel·les rellevants per a la salut pública en galls dindi reproductors i en galls dindi d'engreix. En els reproductors no es va obtenir cap lot positiu en control oficial de salmonel·les importants per a la salut pública, per cinquè any consecutiu. Pel que fa als galls dindi d'engreix, hi va haver una prevalença de l'1,16% al 2014 i un lleuger augment fins el 1,44% al 2015, de manera que encara no s'ha complert l'objectiu, que és estar per sota de l'1%.

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

ANY	EUROPA SOQUES OBJECTIU (%)	CATALUNYA SOQUES OBJECTIU (%)	ESPANYA SOQUES OBJECTIU (%)
Ponedores			
2008	3,5%	3,3%	15,6%
2009	3,2%	4,2%	7,2%
2010	1,9%	0,9%	6%
2011	1,5%	1,96%	2,8%
2012	1,3%	1,26%	2,2%
2013	1%	1,68%	1,87%
2014	0,9%	0,49%	1,18%
2015	0,76%	0,45%	1,04%
Reproductores			
2008	1,2%	0,55%	1,2%
2009	1,2%	0,73%	3,3%
2010	0,7%	0,17%	0,7%
2011	0,6%	0,99%	0,3%
2012	0,4%	0%	0,1%
2013	0,36%	0,12%	0,39
2014	0,6%	0,64%	0,52%
2015	0,34%	0,49%	0,29%
Pollastres d'engreix			
2008	0,6%	5,6%	—
2009	0,7%	7,2%	1,6%
2010	0,4%	0,86%	0,4%
2011	0,3%	0%	0,1%
2012	0,3%	1,02%	0,06%
2013	0,18%	0,06%	0,07%
2014	0,2%	0,31%	0,12%
2015	0,26%	0,15%	0,13%
Galls dindi reproductors			
2008	2%	—	—
2009	1,8%	—	—
2010	0,3%	5,88%	6%
2011	0,2%	0	0
2012	0,5%	0	0
2013	0,32%	0	0
2014	0,22%	0	0
2015	0,4%	0	0
Galls dindi d'engreix			
2010	0,5%	0%	1,7%
2011	0,5%	25%	1,1%
2012	0,4%	40%	1,46%
2013	0,17%	0,43%	0,17%
2014	0,2%	1,16%	0,25%
2015	0,34%	1,44%	0,52%

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

- La reducció de la prevalença de *Salmonel·la* a les granges és una qüestió principal, atès que és un dels principals patògens responsables de brots i casos individuals de malalties de transmissió alimentària. En els darrers anys, tant els operadors com les administracions públiques responsables hi han treballat intensament i el resultat obtingut ha estat molt positiu. S'han aconseguit els objectius en pràcticament tots els grups objecte de control, excepte en galls dindi d'engreix, i s'ha observat una clara tendència decreixent en la prevalença de *Salmonel·la* aquests darrers anys, que ha coincidit amb una tendència a la baixa del nombre de brots produïts per aquest patògen.

Influença aviària

Influença aviària (IA). Anys 2003-2014

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE DE MOSTRES EN EXPLOTACIÓ AVÍCOLA	NOMBRE DE MOSTRES D'AUS SILVESTRES	POSITIUS
2003	174	1.740	–	0
2004	130	1.208	97	0
2005	150	1.945	565	0
2006	134	2.220	830	0
2007	101	1.212	573	0
2008	284	2.981	371	0
2009	442	3.722	350	0
2010	358	3.482	570	0
2011	132	1.224	56	0
2012	146	1.099	30	0
2013	121	1.877	29	1 explotació
2014	183	1.935	360	0
2015	98	1514	50	0

Fonts: web del DARP. Influença aviària.

- L'any 2015, els serveis veterinaris oficials no van rebre cap notificació de sospita d'influença aviària per la vigilància passiva a explotacions avícoles. En la vigilància activa, cap mostra va ser positiva a la influença aviària.

En general, la situació de la presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera és satisfactòria, amb absència de crisis derivades de focus de malalties epizootiològiques.

Les taxes de conformitat són molt elevades en la major part de les malalties de sanejament. Cal destacar l'absència de focus de malalties que poden causar una alarma social, com ara la grip aviària. Pel que fa a l'encefalopatia espongiforme bovina (EEB), l'evolució ha estat molt positiva i ha passat de 10 focus el 2004 a cap focus per cinquè any consecutiu (el 2010, es va produir un cas en una explotació oriünda de Menorca; per tant, no es considera com a cas de Catalunya).

La incidència de la salmonel·la ha estat durant aquests anys el problema principal que calia abordar i s'han aconseguit èxits importants, amb una clara reducció de la seva prevalença.

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

Aigües de producció de mol·luscs

Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs. Anys 2008-2015

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

Font: DARP.

Mol·luscs

Controls analítics relatius als mol·luscs. Anys 2011-2015

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

Font: DARP.

* Fora de badies del delta de l'Ebre.

- Els mol·luscs i les seves aigües de producció mostren, al llarg dels anys, algunes incidències per fitoplàncton tòxic, toxines marines o bacteris que, en gran part, són el resultat de l'evolució natural d'aquestes poblacions de microorganismes. Tanmateix, no han de comportar un risc per a la salut, ateses les mesures de vigilància contínua i de protecció que s'apliquen de manera sistemàtica, com ara la reclassificació de zones segons les necessitats de depuració i el tancament preventiu mentre no es recuperen els nivells de seguretat considerats acceptables.
- Els controls analítics que es realitzen anualment per determinar Metalls pesants (Hg, Cd, Pb, As, Zn, Cu, Cr, Ni, Ag); Dioxines, furans i bifenils policlorats (PCBs) semblants a dioxines; Bifenils policlorats (PCBs) no semblants a dioxines (NDL-PCBs) i Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAPs) no han donat cap resultat no conforme en tota la sèrie històrica de la qual es disposa de dades.

Dioxines i furans en peixos

Vigilància de dioxines i furans en peixos. Any 2015

PRODUCTE	ORIGEN	NOMBRE DE MOSTRES	DIOXINES I FURANS*	SUMA DE DL-PCBS SEMBLANTS A DIOXINES (LLINDARS D'INTERVENCIÓ)	SUMA DE DIOXINES, FURANS I PCBs SEMBLANTS A DIOXINES*	SUMA DE 6 NDL-PCBs (ng/kg pes fresc)*
PEIX WHO-TEQ pg/g pes fresc						
Sardina	Roses - Golf de Lleó	1 (5 kg)	0.16±0.04	3.22±0.55	3.38±0.57	34.16±2.05
Lluç	L'Ametlla de Mar - Golf de Sant Jordi	1 (4 kg)	0.026±0.006	0.20±0.03	0.23±0.04	2.26±0.14
Verat	Sant Carles de la Ràpita	1 (5 kg)	0.11±0.03	1.46±0.25	1.57±0.27	12.51±0.75
Orada	Piscifactoria (Cripesa)-L'Ametlla de Mar	1 (3 kg)	0.089±0.022	0.57±0.10	0.66±0.11	4.95±0.30
PINSO WHO-TEQ ng/kg pes fresc**						
Pinso per a peix	Piscifactoria (Cripesa)-L'Ametlla de Mar	1 (2 kg)	0.10±0.02	0.48±0.08	0.58±0.10	5.10±0.31

Font de les dades: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

* **Nivells màxims autoritzats** d'acord als Reglaments (CE) 1259/2011; 277/2012 i 744/2012:

- Per dioxines i furans: En peix 3,5 pg/g de pes fresc i en pinso 1,75 ng/kg.
- Per DL-PCBs semblants a dioxines: En pinso 2.5 ng/kg.
- Per la suma de dioxines, furans i PCBs semblants a dioxines: En peix 6,5 pg/g de pes fresc i en pinso 5,5 ng/kg.
- Per a la suma de 6 NDL-PCBs (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180): En peix 75 ng/g de pes fresc i en pinso 40 ng/kg.

Lindars d'intervenció per a pinsos: Suma de dioxines i furans: 1,25 pg/g pes fresc i Per a la suma de PCBs semblants a dioxines: 2,50 pg/g

** 12% H= Reglamento (UE) n° 277/2012 de la Comisión de 28 de marzo de 2012. Se descriu el contingut màxim en ng EQT/PCDD/F OMS/kg (ppm) en pinsos calculat sobre la base d'un contingut d'humitat del 12%.

- L'any 2015 es van prendre 5 mostres per a la determinació de dioxines, furans, bifenils policlorats semblants a dioxines (DL-PCBs) i bifenils policlorats no semblants a dioxines (NDL-PCBs) en peix i pinso de piscifactoria.
- Per a totes les mostres analitzades aquest any 2015 el contingut en dioxines i furans tòxics de les mostres de peix i pinso està molt per sota dels nivells màxims establerts a la normativa europea (màxim en peix trobat ha sigut per a sardina amb 0.16 ± 0.04 pg/g)(nivells màxims establerts per normativa de 3.5 pg/g pes fresc).
- A més a més, el contingut en dioxines, furans i PCBs semblants a dioxines (DL-PCBs) de les mostres de l'estudi també estan en tots els casos per sota dels nivells màxims establerts per normativa (6,5 pg/g). Aquests resultats són similars amb els d'anys anteriors. Aquests resultats són coherents amb l'històric de resultats per altres anys. El màxim en peix s'ha trobat en el sardina amb un valor de 3.38 ± 0.57 pg/g pes fresc. Respecte als nivells trobats en orada de piscifactoria (0.66 ± 0.11 pg/g), el valor trobat es semblant al de l'any passat (0.36 ± 0.06 pg/g) i molt millors que els contingut al 2009 (3.9 pg/g), fet que es considera positiu.
- També hi ha la necessitat de fer vigilància de bifenils policlorats no semblants a dioxines (NDL-PCBs), i que es defineix com el sumatori de 6 PCBs "marcadors" (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180). Per aquest sumatori s'ha establert un NMA de 75 ng/g pes fresc per tal de donar conformitat. Totes les mostres analitzades van donar conformitat amb aquest requisit. La concentració suma màxima dels 6 NDL-PCBs que s'ha trobat és 34.16 ± 2.05 ng/g pes fresc de la mostra de sardina.

- La mostra de pinso va presentar resultats en tots els casos per sota dels nivells establerts: per a la suma de dioxines i furans amb valors de 0.10 ± 0.02 ng/kg (NMA a 1.75 ng/kg pes fresc), per a la suma de dioxines, furans i PCBs semblants a dioxines (PCDD/Fs+DL-PCBs) amb valors de 0.58 ± 0.10 ng/kg (NMA 5.5 ng/kg pes fresc), i per a NDL-PCBs amb valors de 5.10 ± 0.31 µg/kg (NMA 40 µg/kg pes fresc). Els resultats en pinso mostren conformitat amb la normativa i a més, d'acord amb el Reglament (UE) n° 277/2012 de la Comissió de 28 de març de 2012, s'ha descrit el contingut màxim en ng EQT/PCDD/F OMS/kg (ppm) en pinsos calculat sobre la base d'un contingut d'humitat del 12%.

Vigilància de dioxines i furans en peixos (taxa de conformitat amb els límits establerts). Anys 2007-2015

TIPUS DE MOSTRA	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pinso per a peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. DARP.

- Conclusió:** totes les mostres analitzades han estat conformes a la normativa vigent.

1.5. Prevalença de perills en el medi ambient

Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques, 2015

MALALTIA	ESPÈCIE	NOMBRE D'ANIMALS MOSTREJATS	RESULTATS
MALALTIA VESICULAR	Porc senglar	693	Totes negatives
PESTA PORCINA CLÀSSICA (PPC)	Porc senglar	693	Totes negatives
PESTA PORCINA AFRICANA (PPA)	Porc senglar	690	Totes negatives
MALALTIA D'AUJESZKY	Porc senglar	693	58 casos positius (8,4%)
BRUCEL·LOSI*	Cèrvids	Cabirols	73
		Cérvols	52
		Daines	14
	Bòvids	Cabres salvatges	158
		Isards	213
		Mufllons	21
		Cabres assilvestrades	43
	Porcs senglars	676	208 casos positius En la majoria de comarques s'han trobat senglars positius en les proves serològiques de la brucel·losi.
	Porcs senglars	665	33 positius (4,96%)
	Cèrvids	Cabirols	2
Cérvols		11	
Bòvids	Daines	4	
	Cabres salvatges	150	
	Isards	207	
	Mufllons	21	
	Cabres assilvestrades	40	
Carnívors	Teixons	72	Totes negatives
CAQUÈXIA CRÒNICA DEL CÉRVOL	Cérvol	19	Totes negatives
LLENGUA BLAVA	Cèrvids	139	9 cabres positives i 1 isard positius.
	Bòvids	435	

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DARP.

- Les dades de sanitat animal de la fauna salvatge indiquen que hi ha prevalença malalties zoonòtiques com Tuberculosi i Brucel·losi i, fins i tot, una tendència creixent respecte anys anteriors.

- Es va detectar brucel·losi, tuberculosi i malaltia d'Aujeszky en porc senglar. Aquesta prevalença al cycle salvatge va en augment i pot suposar un risc per als animals d'abastament. El cas concret del senglar cal fer menció a presència d'aquesta espècie a tot el territori, a la creixent població i a que es tracta d'animals que poden ser caçats per a consum humà. Aquests tres factors augmenten el risc sobre la salut humana tant de forma directa per consum de carns de caça com indirecta per la possibilitat que pugui afectar a les espècies domèstiques. Existeixen sistemes de bioseguretat, de vigilància i control per protegir les explotacions ramaderes d'aquestes malalties així com sistemes d'inspecció de la carn de caça destinades a consum humà que permeten mitigar el risc. Les dades relatives al cycle salvatge de les malalties esmentades confirmen la necessitat de mantenir aquestes mesures preventives atès que hi ha un risc real i evident a partir de la fauna salvatge.

Prevalença de triquinosi en la fauna salvatge. Anys 2004-2015

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

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General Protecció de la Salut.

- La prevalença de triquinosi en el medi, concretament en el porc senglar, va mostrar una tendència decreixent entre 2010 i 2012 passat de 2,12 al 2010 a un 0,24% al 2012. Les dades 2015, molt més significatives que les d'anys anterior per l'elevat nombre de mostres analitzades, confirmen una certa estabilitat des de 2012 al voltant del 0,3% de prevalença.

- Malgrat que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, continuar extremant el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. A més, s'ha de fer menció del fet que, quant al porc de granja, continua sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de 20 anys.

Prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge a la UE. Anys 2008-2015

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Carnívors	2,15%	1,9%	1,1%	1,5%	2,8%	2,2%	3,1%	3,7%
Triquina en porc senglar	0,2%	0,2%	0,14%	0,12%	0,128%	0,1%	0,12%	0,08%

Font: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2014. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

- Si comparem les dades de prevalença de triquina a Catalunya i a la UE, observem una prevalença en el senglar per sota de la que hi ha a Catalunya.

1.6. Grau de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària

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

Resultats del control dels establiments que comercialitzen productes fitosanitaris. 2009-2015

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Nombre d'inspeccions	18	16	14	24	72	83	114
Nombre de disconformitats	3	3	3	2	3	3	50
Taxa de conformitat	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	95,8%	96,4%	56,15%

Font: DARP.

Resultats del control de la utilització de productes fitosanitaris 2009- 2015

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Nombre d'inspeccions (quaderns d'explotació, registres de tractaments, magatzem i envasos, mostreig)	20	18	26	241	268	168	144
Nombre de disconformitats	0	1	2	0	10	7	9
Taxa de conformitat	100%	95%	93%	100%	96,3%	95,84%	93,75%

Font: DARP.

- En matèria de fitosanitaris, les taxes de conformitat del compliment normatiu dels establiments que en comercialitzen mostren una forta baixada segons dades 2015, mentre que els controls sobre la utilització indiquen un augment de les no conformitats que situen 2015 en nivells de 2011. Cal esperar a les dades dels propers anys per confirmar si es tracta d'una tendència o una simple oscil·lació ja que les dades des de 2012 van mostrar elevats nivells de conformitat.

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

Resultats del control de l'ús racional de medicaments veterinaris. Any 2015

TIPUS D'ESTABLIMENT	ESTABLIMENTS INSPECCIONATS	ESTABLIMENTS AMB IRREGULARITATS	TAXA DE CONFORMITAT
Magatzems de distribució	8	1	87,5%
Comercials detallistes	30	11	63,3%
Veterinaris clínics	13	8	38,5%
Explotacions ramaderes	784	81	89,7%
TOTAL	829	101	87,8% (97,5%)

Nota: la taxa de conformitat s'obté del nombre de no conformitats observades respecte al total d'inspeccions realitzades.

Font: DARP.

- Taxa de conformitat al 2015 és del 87,8%. Cal fer menció a que està calculada en base al nombre total de no conformitats detectades (101) en lloc del nombre d'expedients incoats que van ser 20. Si es calcula la taxa en base al nombre d'expedients el resultat és del 97,5% de conformitat.
- Pel que fa als motius de les no conformitats podem destacar la distribució a centres no autoritzats per part d'un magatzem; les irregularitats en l'emmagatzematge, conservació i dispensació dels medicaments per part dels comerciants com per exemple la manca de registres o la temperatura incorrecta d'emmagatzematge. D'altra banda, les mancances de registres i d'arxiu de receptes van ser les no conformitats més freqüents entre els veterinaris així com també en les explotacions ramaderes. En les explotacions ramaderes les no conformitats en el manteniment del temps d'espera només es van detectar en 5 inspeccions cosa que en el conjunt de les 829 inspeccions realitzades suposa només un 0,6% de no conformitat.

Alertes en medicaments veterinaris gestionades pel DARP. Anys 2008-2015

ANY	ALERTA
2008	Retirada de 2 lots d'un producte.
2009	Retirada del mercat de diversos lots de 3 productes.
2010	9 alertes. Retirada del mercat de diversos lots de 19 productes.
2011	3 alertes. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2012	3 alertes. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2013	6 alertes. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2014	4 alertes per defecte de qualitat. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris. 2 alertes per medicaments il·legals. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.
2015	2 alertes per defecte de qualitat. Retirada del mercat de diferents medicaments veterinaris.

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

1.6.3. Vigilància i control d'operadors d'alimentació animal

Incompliments i infraccions detectades en establiments d'alimentació animal. Any 2015

TIPUS D'INCOMPLIMENT/INFRACCIÓ		INCOMPLIMENTS		INFRACCIONS I EXPEDIENT SANCIONADOR	
Falta de registre de l'establiment		28		0	
Condicions d'higiene del Reglament 183/2005	APPCC	265	686	0	15
	Resta d'higiene	421		15	
Reglament 225/2012 (dioxines)		134		4	
Reglament 1069/2009 i 142/2011 (SANDACH)		50		0	
		898		19	

Font: DARP.

Taxes de conformitat segons les dades d'inspecció d'operadors d'alimentació animal. Anys 2009-2015

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Operadors d'alimentació animals	94%	98,9%	97,9%	100%	97,6%	90,7%	96,4%

Font: DARP

Nota: la taxa de conformitat s'obté del nombre d'expedients sancionadors en relació amb el nombre d'inspeccions realitzades.

- L'any 2015 es van realitzar 481 inspeccions a establiments d'alimentació animal i es van detectar 898 incompliments i 19 infraccions. En cas d'infracció es procedeix a l'obertura d'un expedient sancionador. Per tant, l'any 2015, la taxa de conformitat en compliment normatiu dels establiments d'alimentació animal és del 96,4%, recuperant el nivell d'anys anteriors després de la important caiguda del 2014 fins al 90,76%.

1.6.4. Control a les explotacions ramaderes

Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2015

ESPÈCIE	EXPLOTACIONS	CONTROLS AMB INCOMPLIMENTS QUE GENEREN INICI D'EXPEDIENT SANCIONADOR	
	TOTALS CONTROLADES	NOMBRE	TAXA DE CONFORMITAT
2014	683	22	96,8%
2015	413	54	86,9%

Font: DARP

- L'any 2015, el personal inspector va executar inspecció d'higiene a un total de 413 explotacions catalanes. Això suposa que s'han realitzat controls a un 3,3% de les explotacions catalanes objecte de control, un 10% més de les inspeccions mínimes establertes. Tot i que només es va incoar expedient sancionador a 54 explotacions, el 42,86% de les explotacions controlades va presentar alguna irregularitat.
- El 72,8% de les irregularitats detectades van estar relacionades amb la formació i deficiències documentals i de traçabilitat. El 30,4% d'aquestes irregularitats corresponen a mancances en registres i traçabilitat.

- El 2015 s'ha incorporat el control del nivell de formació dels ramaders en salut animal, bioseguretat i en la manipulació i aplicació de biocides d'ús ramader. La obligació d'aquesta formació està establerta des del 2014 i els ramaders estan encara en període d'adaptació. S'ha detectat que en el 37,62% de les 413 explotacions controlades (155) tenen mancança en la formació.
- Un 10% de les irregularitats detectades corresponen a la bioseguretat. Des del 2014, els controls oficials s'han fet més estrictes en el compliment de les mesures de bioseguretat. Cada vegada més el sector ramader està més conscienciat de la importància de l'aplicació de mesures de bioseguretat per protegir la salut animal, la salut de les persones i la seguretat alimentària.
- Altres irregularitats detectades en una menor proporció han estat les relatives a la gestió sanitària (7,2%), gestió de baixes (4,8%) i neteja (2,6%)

Identificació animal. Anys 2008-2015

ESPÈCIE	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Bestiar porcí	96,27%	97,84%	99,36%	97,30%	97,1%	100%	97,55%	100%
Bestiar boví	93,94%	84,01%	93,36%	91%	89,1%	94,6%	91,88%	90,76%
Oví i cabrum	94,76%	89,90%	96,67%	96%	92,6%	98,6%	96,67%	89,19%

Font: DARP.

- En els darrers anys les taxes de conformitat han estat estables, normalment per sobre del 90% i amb algunes oscil·lacions.

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

Control de la documentació d'acompanyament del marisc (marisc i zones de producció). Anys 2008-2015

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Guies de circulació del marisc	10%	57,1%	66,6%	86%	84,2%	33,3%	-	-
Control de zones tancades i/o requalificació de zones CAT	25%	17,1%	2,12%	95%	89,3%	83%	-	-

Font: DARP.

- En aquest àmbit, sempre tenint en compte la millora que hi va haver l'any 2011, les taxes de conformitat van disminuir considerablement l'any 2013: s'ha de considerar que només es van fer 6 controls i que es van detectar incompliments en 4 d'aquests controls. Cal, doncs, continuar treballant en aquest àmbit, atesa la possible repercussió sanitària d'aquest tipus d'incompliments. Les dades dels anys 2014 i 2015 no estan disponibles per raons tècniques tot i que programa s'ha continuat executant durant aquests anys.

Control de barques de pesca. Anys 2009-2015

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Cens	826	870	880	880	910	859	753
Embarcacions revisades	61	73	75	28	34	56	73
Embarcacions amb incidències	54	68	54	24	33	55	62
Incidències totals	113	161	118	40	80	156	169

Font: DARP.

La majoria de les incidències detectades són dels tipus següents:

- Instal·lacions, equipament i utensilis.
- Manca de formació en riscos sanitaris.
- Ús de l'aigua.
- El fet de no portar a bord la *Guia de pràctiques correctes d'higiene*.
- Instal·lacions, equipament i utensilis

Control en marisqueig extractiu. Any 2013-2015

	2013	2014	2015
Cens	302	257	235
Mariscadors controlats	2	4	6
Mariscadors amb incidències	2	3	6
Incidències totals	2	3	10

Font: DARP.

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

Control d'explotacions d'aqüicultura. Anys 2009-2015

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Nombre d'explotacions	16	16	14	17	14	12	11
Nombre d'explotacions de mol·luscs bivalves	61	61	61	61	75	82	84
Nombre de controls realitzats	1	6 (4 de bivalves)	9 (6 de bivalves)	2	2	7 (5 de mol·luscs bivalves)	5 (4 mol·luscs bivalves)
Explotacions amb	-	-	7	1	1	4	3

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

Font: DARP.

1.6.6. Control de la condicionalitat en la producció primària

Controls sobre la condicionalitat. Anys 2009-2015

ÀMBIT DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT					2015
	2010	2011	2012	2013	2014	
Medi ambient						
Aus silvestres	99,85%	99,90%	99,4%	99,5%	98,96%	98,35%
Aigües subterrànies	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Fangs de depuradora	100%	100%	100%	100%	100%	-
Nitrats	93,96%	88,70%	90,4%	95,4%	93,58%	90,60
Conservació d'hàbitats	100%	100%	99,6%	99,9%	99,85%	-
Salut pública						
Identificació i registre de porcí	99,36%	97,30%	97,1%	100%	97,55%	100%
Identificació i registre de boví	93,36%	91,00%	89,1%	94,6%	91,88%	90,67%
Identificació i registre d'oví i cabrum	96,67%	96,00%	92,6%	98,6%	96,67%	89,19%
Utilització i comercialització de fitosanitaris	98,64%	98,10%	97,2%	94,4%	91,94%	96,01%
Substàncies hormonals	100%	100%	99,3%	100%	99,23%	100%
Seguretat alimentària	94,43%	94,90%	90,9%	93,2%	89,92%	92,40%
Sanitat animal						
Encefalopaties	100%	100%	99,3%	100%	100%	100%
Febre aftosa	100%	100%	100%	100%	100%	-
Malaltia vesicular porcina i altres	100%	100%	100%	100%	100%	-
Febre catarral ovina	100%	100%	100%	100%	100%	-
Benestar animal						
Benestar dels vedells	99,22%	97,30%	97,0%	97,8%	98,72%	98,11%
Benestar dels animals en explotacions	96,47%	89,20%	78,7%	89,8%	86,21%	84,03%
Benestar porcí	97,27%	86,9%	83,1%	96,8%	93,75%	60,47%
Bones condicions agràries						
Evitació de l'erosió	98,9%	99,74%	98,9%	99,3%	97,92%	100%
Conservació de la matèria orgànica	99,7%	99,85%	100%	99,4%	99,55%	99,74%
Manteniment de l'estructura del sòl	100%	100%	100%	100,0%	100%	99,53%
Manteniment mínim de les superfícies agràries	84,14%	74%	82,3%	74,1%	80,86%	95,53%
Evitació del deteriorament dels hàbitats				-	-	
Protecció i gestió de l'aigua	-	-	96,0%	92,6%	89%	96,43%

Font: Direcció General de Desenvolupament Rural. DARP.

- Les dades procedents dels controls de la condicionalitat mostren taxes de conformitat elevades per a tots els paràmetres referencials, amb resultats molt similars als dels anys anteriors a excepció feta del benestar animal en l'espècie porcina que mostra una important caiguda respecte l'any 2014. També s'observa una baixada significativa en registre i identificació d'oví i cabrum.

Nombre d'incompliments de control i tipologia detectats en els controls de condicionalitat. Any 2015

INCOMPLIMENTS DETECTATS

Penalitzacions entre l'1 i el 20%

- Bones condicions agràries i mediambientals: abandonament de cultius llenyosos, cultius anuals i guarets; capacitat d'emmagatzematge i estanqueïtat dels dipòsits de fems i purins i autorització i sistemes de control de l'aigua de reg.
- Requisits legals de gestió:
 - Medi Ambient: Nitrats: capacitat i estanqueïtat dipòsits emmagatzematge dejeccions i ensitjats, i quadern d'explotació (llibre de gestió de les dejeccions ramaderes).
 - Salut Pública: Registre d'utilització de biocides i fitosanitaris, utilització incorrecta dels productes fitosanitaris, identificació i registre en boví i porcí, i registre de medicaments veterinaris.
 - Benestar Animal: construccions i instal·lacions en porcí.

Font: DARP.

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

Resultats del Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2004-2015

ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	15.131	196 (1,29%)	98,7%
2005	15.607	267 (1,7%)	98,3%
2006	17.248	160 (0,9%)	99,1%
2007	29.841	216 (0,7%)	99,3%
2008	20.753	81 (0,4%)	99,6%
2009	121.011	239 (0,2%)	99,8%
2010	33.933	262 (0,9%)	99,1%
2011	30.271	1.072 (3,5%)	96,5%
2012	35.087	1.324 (3,77%)	96,2%
2013	32.502	545 (1,7%)	98,3%
2014	40.427	467 (1,1%)	98,1%
2015	27.225	483 (1,7%)	98,2%

Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT
Nota: Segons dades sancionadors ALCON

Tipus d'incompliments detectats al Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2011-2015

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS			
	2012	2013	2014	2015
Estructurals	269	71	417	416
Autoritzacions i registre	129	21	59	52
Condicions generals d'higiene	296	318	2.752	2691
Traçabilitat	177	41	324	373
SANDACH	21	6	104	95
Formació	87	8	267	235
Del producte (etiquetatge)	345	80	238	245
Total	1.324	545	4.161	4107

Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT
Nota: Segons dades sancionadors ALCON

- Pel que fa a l'estructura, el registre d'establiments, la higiene, la traçabilitat, la gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), la formació de manipuladors i l'etiquetatge dels aliments, la taxa de conformitat de l'any 2015 es situa per sobre del 98%. Pel que fa al tipus d'incompliments s'observa una gran similitud amb les dades de 2014. Per una millor interpretació de les dades de les dos taules anteriors, cal tenir en compte que la taxa de conformitat es calcula en base als expedients sancionadors incoats; que un establiment pot presentar més d'un tipus d'incompliment i que en un mateix expedient sancionador pot estar inclòs més d'un incompliment.

Tipus de mesures adoptades davant dels incompliments detectats en el Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2011-2015

MESURA ADOPTADA, PER TIPUS D'INCOMPLIMENT	2011	2012	2013	2014	2015
PROPOSTA D'EXPEDIENT SANCIONADOR					
Autoritzacions i registre	12	13	8	1	1
Condicions generals d'higiene	171	87	120	233	159
Traçabilitat	55	7	8	13	8
SANDACH	2	-	-	-	0
Formació	34	-	9	13	10
Etiquetatge	22	13	15	11	7
SUSPENSIÓ D'ACTIVITAT					
Autoritzacions i registre	4	3	-	-	0
Condicions generals d'higiene	48	31	5	9	8
Traçabilitat	3	-	-	-	0
SANDACH	-	-	-	-	0
Formació	1	-	-	-	0
Etiquetatge	1	1	-	-	0
ALERTES GENERADES					
Autoritzacions i registre	3	-	-	-	0
Condicions generals d'higiene	8	-	3	8	4
Traçabilitat	-	-	-	-	0
SANDACH	-	-	-	-	0
Formació	-	-	-	-	0
Etiquetatge	1	1	4	3	1
RETIRADES DEL MERCAT					
Autoritzacions i registre	4	-	-	-	0
Condicions generals d'higiene	105	2	102	77	88
Traçabilitat	15	10	10	27	18
SANDACH	-	-	-	-	0
Formació	-	-	-	-	0
Etiquetatge	40	20	58	27	17

ALTRES*					
Autoritzacions i registre	5	24	11	11	11
Condicions generals d'higiene	614	257	639	638	348
Traçabilitat	23	43	42	23	46
SANDACH	-	7	-	1	2
Formació	-	21	37	49	113
Etiquetatge	42	39	58	69	57

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya (dades de l'ALCON).

Nota: les mesures adoptades poden referir-se a establiments minoristes que no s'han tingut en compte en aquest apartat.

* Requeriment i seguiment de mesures correctores, multes coercitives, notificacions a altres autoritats competents i altres mesures.

- Les dades recollides a la taula anterior mostren que en funció de la gravetat dels incompliments detectats, s'adopten diferents tipus de mesures. Així, les mesures més contundents com la incoació d'expedients sancionadors, les alertes, les suspensions d'activitat i les retirades del mercat estan associades especialment a les no conformitats greus. S'observa en 2015 un augment significatiu de les mesures aplicades per no conformitats en formació de personal.

Resultat de la verificació de l'autocontrol de les empreses alimentàries, per sectors. Any 2015

	2014	2015
SECTOR	NOMBRE D'INSPECCIONS/ INCOMPLIMENTS	NOMBRE D'INSPECCIONS/ INCOMPLIMENTS
Carn i derivats	68/55	80/25
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	38/30	38/11
Ous i derivats	3/1	1/0
Llet i derivats	5/5	10/3
Greixos comestibles, excepte mantega	10/6	7/3
Cereals i derivats	13/11	19/11
Vegetals i derivats	23/8	13/2
Edulcorants naturals i derivats, mel, etc.	6/4	2/0
Condiments i espècies	1/0	1/0
Aliments estimulants, espècies vegetals, etc.	7/6	7/1
Menjars preparats i cuines centrals	29/25	36/12
Alimentació especial i complements alimentaris	4/3	5/3
Aigües de beguda envasades	3/1	5/2
Gelats	1/1	5/2
Begudes no alcohòliques	2/2	1/1
Begudes alcohòliques	12/7	10/1
Additius, aromes i coadjuvants	9/6	5/1
Materials en contacte amb aliments	0/0	0/0
Establiment polivalent	16/8	16/3
Establiments que irradien	0/0	0/0
Totals	250/179	261/81

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya (dades de l'ALCON).

Evolució de la verificació d'autocontrols de les empreses alimentàries. Anys 2009-2015

IMPLEMENTACIÓ D'AUTOCONTROLS			
ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2009	90	53	41,1%
2010	233	95	59,2%
2011	298	118	60,4%
2012	156	119	23,7%
2013	197	158	19,8%
2014	233	179	23,2%
2015	261	81	68,9%

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya (dades de l'ALCON).

- En l'àmbit de l'autocontrol a l'any 2015 s'observa un notable augment de la conformitat respecte al total de les inspeccions realitzades. Encara hi ha un important marge de millora però amb les dades d'aquest darrer any la tendència observada és marcadament ascendent.

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

Actuacions de la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2015

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS AL DETALL*	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	49.610	30.582	287	99%
2005	27.667	21.799	147	99,3%
2006	29.665	26.954	98	99,6%
2007	33.281	18.755	45	99,7%
2008	26.409	12.595	97	99,2%
2009	41.141	24.121	323	98,7%
2010	29.991	17.937	617	96,6%
2011	27.587	20.426	1.193	94,2%
2012	31.296	18.524	1.085	94,1%
2013	30.485	13.212	613	95,4%
2014	22.398	15.859	3.627	77,1%
2015	22.398	14.799	1.812	87,7%

* Els cens dels establiments minoristes és parcial.

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya. (Abans de l'any 2009, el SICSA; a partir del 2009, l'ALCON).

Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall. Anys 2011-2015

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS				
	2011	2012	2013	2014	2015
Estructural	428	355	221	665	324
Autoritzacions i registre	23	5	4	17	4
Condicions generals d'higiene	522	392	272	2.290	1143
Traçabilitat	71	69	28	177	103
SANDACH	-	-	1	65	29
Formació	101	80	45	264	177
Del producte (etiquetatge)	48	184	42	149	32
Total	1.193	1.085	613	3.627	1.812

Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT

Nota: Segons dades ALCON

- L'any 2015, la taxa de conformitat en les condicions dels establiments de venda al detall ha mostrat una recuperació respecte a l'any 2014 en que va disminuir considerablement en relació amb els anys anteriors.

- Les dades desagregades sobre els tipus d'incompliments detectats en els diferents sectors del comerç de venda al detall mostren que la majoria de no-conformitats es refereixen a les condicions generals d'higiene (1143 incompliments), que són menys de la meitat de les registrades a l'any anterior. En aquest tipus d'incompliment mostra importants oscil·lacions al llarg dels anys amb un augment molt important al 2014 que s'ha recuperat en part al 2015 però que no ha tornat a nivells dels anys anteriors, sent el tipus d'incompliment que explica la reducció de la taxa de conformitat general observada en els darrers dos anys. Atès que les condicions generals d'higiene és un dels paràmetres més importants per a la seguretat dels productes, cal reforçar el control i les mesures aplicades per mantenir els més elevats nivells de conformitat possibles.

Actuacions de les administracions locals

Suport de la Diputació de Barcelona (DIBA) als ajuntaments de menys de 20.000 habitants 2015

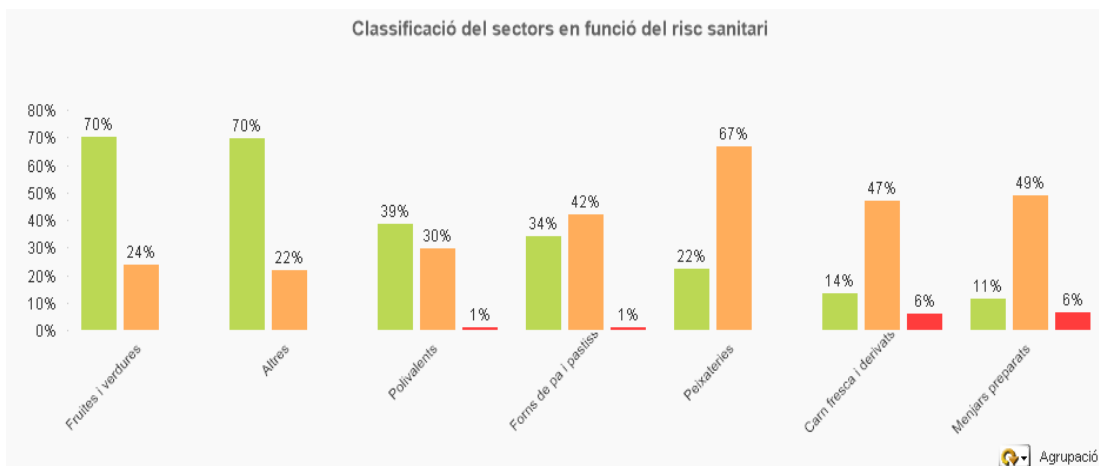
ACTIVITATS DIBA	2015
Suport tècnic a 99 municipis	<ul style="list-style-type: none"> • 1.198 establiments visitats • Total de vistes 1.517 <ul style="list-style-type: none"> ○ 1.077 vistes de classificació de risc ○ 440 vistes d'inspecció de vigilància i control sanitari

Font: DIBA

- La Diputació de Barcelona (DIBA) desenvolupa una important activitat de suport en seguretat alimentària als municipis mitjançant visites a establiments i emissió d'informes de resultats. També porta a terme la classificació dels establiments en funció dels risc. Les dades globals mostren que al 2015 un 5,9% eren de risc alt, un 61,15% eren de risc mig i un 32,8% eren de risc baix. Els establiments d'alt risc es concentren en els sectors dels menjars preparats i de la carn fresca i derivats degut a que treballen amb productes que porten associat un risc inherent.

Resultats de les activitats de classificació en funció del risc en ajuntaments de menys de 20.000 habitants.

Font: DIBA



Cercles de comparació intermunicipal (CCI)

Alguns indicadors dels CCI. Anys 2010-2015

INDICADORS DELS CCI	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats respecte al total	26%	27,4%	23,45%	21,1%	18,2%	23,4%
Nombre d'inspeccions respecte al total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,5	1,4	1,52	1,47	1,5	1,59
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions respecte al nombre d'establiments	59,7%	56,3%	66,1%	69,5%	75,4%	82,1%
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de manipulació respecte al nombre	-	-	-	-	76,6%	83,8%
Percentatge d'establiments alimentaris que disposen d' autocontrol respecte al nombre d'establiments alimentaris	47,2%	36,6%	44,4%	49,5%	69%	71,7%
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	46,4	33,3	39,46	35,6	31,3	16,9
Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars respecte al	6,1%	4,7%	4,1%	3,6%	2,9%	2,7%
Percentatge d'establiments alimentaris sancionats respecte al nombre total	1%	2%	2,4%	3,5%	2,9%	3,6%
Percentatge de requeriments resolts favorablement respecte al total de	77,2%	57,9%	62,3%	63,2%	70,3%	54,9%
Nombre de brots de TIA per cada 100.000	-	0,9	0,60	0,81	0,68	0,71
Nombre de denúncies rebudes per cada	1,7	1,9	1,7	1,8	1,2	1,3

Font: Diputació de Barcelona.

- Els Cercles de Comparació Intermunicipal està format al 2015 per 49 ens locals que comparteixen procediments i indicadors en seguretat alimentària. 38 municipis

pertanyen a la demarcació territorial de Barcelona, 10 són districtes de Barcelona ciutat i hi ha un municipi de la demarcació territorial de Tarragona.

- Els indicadors derivats dels cercles de comparació intermunicipal són prou específics per permetre un coneixement detallat de la situació, ja que incorporen tota la informació recollida als establiments amb independència del fet que generin o no l'aplicació de mesures per part de l'autoritat. Les diferències en la construcció i definició dels indicadors expliquen les divergències entre les dades derivades d'aquesta font i les que obtenim de l'Agència de Salut pública de Catalunya. Tanmateix, en els darrers dos anys s'ha observat una major aproximació dels resultats que ofereixen aquestes dos fonts d'indicadors.

- Les dades de totes dues fonts sobre manipulació, autocontrol, la traçabilitat i la formació del personal mostren que encara hi ha un marge de millora sobre el que cal continuar treballant tot i les dificultats que suposa l'elevat nombre d'establiments, l'atomització, la rotació de personal i la diversitat característiques dels sectors minoristes i de restauració.

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

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

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

Resultats de la vigilància d'al·lèrgens en aliments a Catalunya. SIVAL 2015

VIGILÀNCIA D'AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIA	TOTAL	NO-CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
	94	7	92,6%
Betalactoglobulina	15	1	93,3%
Caseïna	15	0	100%
Gluten	22	2	90,9%
Proteïna d'ametlla	2	0	100%
Proteïna d'avellana	6	0	100%
Proteïna de cacauet	6	0	100%
Proteïna de clara d'ou	13	2	84,6%
Proteïna de peix	4	0	100%
Proteïna de soja	11	2	81,8%

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT

Evolució del Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris a Catalunya. Anys 2009-2015

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

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut (ASPCAT).

- Les dades 2015 mostren una conformitat inferior al 2014. La tendència dels darrers anys ha estat creixent i la dada de 2014 no hauria de suposar cap punt d'inflexió. Tanmateix cal esperar dades de propers anys per veure l'evolució.
- Tot i que la taxa de conformitat continua sent relativament elevada es continuen detectant no conformitats en un àmbit en que cal assolir un compliment estricte ateses les potencials conseqüències per a la salut de les persones afectades. Cal continuar, doncs, reforçant les mesures de control i de sensibilització dels operadors a fi que millorin l'autocontrol i l'etiquetatge dels productes que treuen al mercat ja que es tracta d'una qüestió molt important per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

1.7. Actuacions del Cos de Mossos d'Esquadra en relació amb la seguretat alimentària

Actuacions dutes a terme pels Mossos d'Esquadra relacionades amb la seguretat alimentària. Any 2015

ÀMBIT	ASSUMPTE
Utilització il·legal de substàncies farmacològiques en animals destinats al consum humà	<ul style="list-style-type: none">• Positiu per la substància Metronidazol en un animal de l'espècie porcina. Zona Catalunya Central (denunciant Agència de Salut Pública de Catalunya).• Positiu per les substàncies Taleranol i Zeranol, en un animal de l'espècie bovina. Zona Terres de l'Ebre (denunciant Agència de Salut Pública de Catalunya).
Complements alimentaris il·legals	<ul style="list-style-type: none">• Comercialització d'un complement alimentari per aprimar, no notificat, importat de Mèxic, que contenia un acaricida. Venda de particular a particular i per Internet. Zona Girona (denunciant Agència de Salut Pública de Catalunya).• Comercialització de complements alimentaris per a esportistes, no notificats, i declarats medicaments il·legals per part de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, per contenir substàncies farmacològicament actives. Venda en tres botigues de Barcelona (denunciant Servei d'Ordenació i Qualitat Farmacèutiques, Departament de Salut).

Font: Unitat Central de Consum de la Divisió d'Investigació Criminal de la Policia de la Generalitat - Mossos d'Esquadra.

- Com en anys anteriors, al 2015 ha mantingut la coordinació entre les autoritats sanitàries, les unitats d'investigació de la policia i l'autoritat judicial, la qual és imprescindible quan es detecten irregularitats que poden ser constitutives de delictes. A més de les investigacions relatives a la utilització il·legal de substàncies farmacològiques en animals destinats a la producció d'aliments per a consum humà, s'han hagut d'investigar dos casos de comercialització de complements alimentaris que contenien substàncies amb efectes farmacològics.

2

Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

2.1. Sanitat vegetal

Vigilància i seguiment de plagues. Anys 2010-2015

TIPUS D'ACTUACIÓ	NOMBRE						OBSERVACIONS
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	
Seguiment de plagues	118	117	116	118	243	250	Organismes nocius objecte de seguiment: insectes, àcars, nematodes, fongs, virus, bacteris i fitoplasmes.
Control de punts d'observació	2.050	2.045	2.046	2.048	4.206	4300	Trampes de feromones sexuals, trampes alimentàries, estacions agrometeorològiques, etc.
Control de planters	531	505	533	535	544	560	Lliurament del passaport fitosanitari CE.

Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats. Anys 2007-2015

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Foc bacterià	1	0	0	0	0	0	16	29	0
Flavescència	1	0	1	1	0	0	0	0	0
Sharka	1	2	0	0	0	0	0	0	0

Font: DARP.

- L'any 2015 el DARP va realitzar la campanya de prospecció intensiva de les plantacions fruiteres per a la detecció de possibles focus inicials de foc bacterià (*Erwinia amylovora*) i del virus de la Sharka. Per dur a terme aquesta tasca es va comptar amb el personal del Servei de Sanitat Vegetal, 31 tècnics de camp i 1 auxiliar de laboratori.
- Pel que fa al foc bacterià atès el nombre de focus que es van detectar a la demarcació de Lleida a l'any 2014, i durant els primers mesos de 2015, es va decidir la sortida de la zona protegida de 5 comarques de la demarcació de Lleida (El Segrià, La Noguera, El Pla d'Urgell, Les Garrigues i L'Urgell). En aquestes comarques es va canviar l'estratègia de lluita, passant de les actuacions

d'eradicació de la plaga en aquestes comarques, a una convivència activa amb la plaga. Aquesta nova estratègia es basa en l'arrencada i destrucció immediata de tota planta hoste amb símptomes, o l'extirpació i destrucció immediata de les parts de la planta hoste amb símptomes.

- Pel que fa a la demarcació de Girona no es va detectar cap focus de foc bacterià.
- D'acord amb les dades disponibles, s'observa que la sanitat vegetal en general, i les plagues de quarantena en particular, són objecte d'un control permanent i no impliquen cap motiu de preocupació per a l'opinió pública.

Implantació de tècniques alternatives de lluita

TÈCNIQUES	HECTÀREES				
	2011	2012	2013	2014	2015
CAPTURA MASSIVA; CONFUSIÓ SEXUAL; CONTROL BIOLÒGIC AMB FONGS I/O NEMATODES MICORRITZACIÓ; SOQUES HIPOVIRULENTES	42.433,9	44.566,8	47.041,1	40.274,2	88.367,85

- La superfície de cultiu sobre la que s'apliquen tècniques alternatives de lluita ha augmentat en més del 100% a l'any 2015 respecte al 2014 i anys anteriors.

2.2. Organismes modificats genèticament

Resultats de les mostres analitzades respecte a OMG no autoritzats en el Sistema de Vigilància dels Aliments de Catalunya de l'ASPCAT. Any 2012-2015

VIGILÀNCIA D'OMG NO AUTORITZATS	2012	2013	2014	2015
	N/TC	N/TC	N/TC	N/TC
Arròs Bt63	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Arròs ke feng6	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Arròs Cry1A©	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Arròs KMD1	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Llinassa marró FP967	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Total de determinacions d'OMG no autoritzats	25/100%	25/100%	25/100%	25/100%

Font: ASPCAT.

- Durant el període 2012 - 2015, s'han realitzat 25 determinacions per any sense que se n'hagi detectat la presència (taxa de conformitat del 100%). Totes les mostres analitzades s'han recollit en establiments minoristes. Totes les mostres s'han enviat a analitzar al Centre Nacional d'Alimentació (CNA). La tècnica emprada ha estat l'anàlisi de detecció i identificació per RCP simple i RCP imbricada de seqüències específiques d'ADN.
- Pel que fa a les alertes i notificacions, durant l'any 2015 hi va haver 8 notificacions per OMG no autoritzats al RASFF. 6 van ser rebutjos de frontera i 2 van ser notes informatives. Els grups d'aliments implicats en aquestes alertes van ser productes d'arròs, pasta i barreges de fruita provinents de la Xina, papaia de Tailàndia i arròs dels Estats Units.
- Les dades disponibles 2015, junt amb les recollides en els darrers anys, ens permeten afirmar que les no conformitats relacionades amb la comercialització d'OGM no autoritzats són molt poc freqüents a tota la Unió Europea. Les irregularitats es

detecten majoritàriament durant els controls en frontera en productes procedents de països tercers.

2.3. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)

Leucosi bovina i peripneumònia bovina a Catalunya. Anys 2003-2015

	EXPLORACIONS NEGATIVES	
	LEUCOSI BOVINA	PERIPNEUMÒNIA BOVINA
2003	99,07%	100%
2004	100%	100%
2005	100%	100%
2006	100%	100%
2007	100%	100%
2008	100%	100%
2009	100%	100%
2010	100%	100%
2011	100%	100%
2012	100%	100%
2013	100%	100%
2014	100%	100%
2015	100%	100%

Font: DARP.

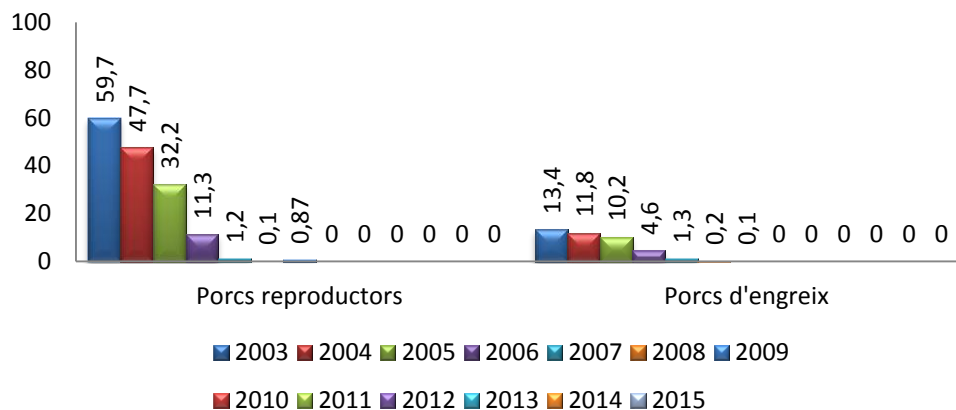
- Els resultats obtinguts es mantenen en un nivell de conformitat del 100%. Tanmateix, es continua aplicant un programa de vigilància i manteniment de l'estatus de lliure de peripneumònia contagiosa bovina i de leucosi bovina enzoòtica.

Situació de les malalties no zoonòtiques Pesta porcina africana (PPA), pesta porcina clàssica (PPC) i malaltia vesicular porcina (MVP). Anys 2010-2015

NOMBRE DE MOSTRES ANALITZADES SEGONS LA MALALTIA INVESTIGADA		
MALALTIA	SITUACIÓ PORC DOMESTIC	SITUACIÓ PORC SENGLAR
PPA (Pesta porquina africana)	ABSÈNCIA DE FOCUS	679/0
PPC (Pesta porquina clàssica)	ABSÈNCIA DE FOCUS	677/0
MVP (Malaltia vesicular porquina)	ABSÈNCIA DE FOCUS	692/0
MA (Malaltia d'Aujeszky)	ABSÈNCIA DE FOCUS	688/58

Font: DARP.

Prevalença de la malaltia d'Aujeszky explotacions porquines (%). Anys 2003-2015



Font: DARP.

- Catalunya junt amb la resta de l'Estat tenen actualment reconegut l'estatus de lliure de PPA, PPC i MVP. En el cas de la Malaltia d'Aujeszky s'ha mantingut l'absència de casos de malaltia en porc domèstic però s'han detectat 58 seropositius en porc senglar. A Catalunya s'ha observat una evolució del 18,2% de positius al 2011 a un 8,4% al 2015 cosa que mostra una clara tendència descendent d'aquesta malaltia en porc senglar.

Situació d'altres les malalties no transmissibles via alimentària 2015

SITUACIÓ MALALTIES NO TRANSMISSIBLES VIA ALIMENTÀRIA	
MALALTIA	OBSERVACIONS
Malaltia de la llengua blava o Febre catarral ovina	Catalunya es va declarar lliure de tots els serotipus al 2015
Virus Schmallenberg	No ha hagut cap declaració de sospita al 2015
Febre del Nil Occidental	S'han analitzat 100 aus salvatges i 61 èquids. S'han obtingut alguns positius en aus migratòries i cap positiu en èquids.
Mixomatosi i malaltia hemorràgica del conill	No s'ha detectat cap cas de mixomatosi ni de malaltia hemorràgica del conill

Font: DARP.

2.4. Benestar animal

2.4.1. Benestar animal en explotacions

Inspeccions de les condicions de benestar animal a l'explotació ramadera. Anys 2008-2015

ANY	NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2008	1.258	283	77,5%
2009	1.567	316	80%
2010	1.529	236	84,5%
2011	965	134	86,11%
2012	954	105	88,99%
2013	1.159	67	94,22%
2014	914	89	90,26%
2015	740	610	82,43%

Font: DARP.

- Els Programes de Control i Inspecció Oficials del Benestar Animal a Catalunya (PICs) afecta a les explotacions ramaderes, al transport dels animals vius i al control de les condicions de benestar animal en el sacrifici. En aquests controls es comprova el compliment de la normativa en matèria de benestar animal per tal que es garanteixi els cinc principis següents:
 - L'animal no pateix set, fam ni malnutrició, perquè té accés a aigua de beguda i se li subministra una dieta adequada a les seves necessitats.
 - L'animal no pateix estrès físic ni tèrmic, perquè se li proporciona un ambient adequat, incloent refugi enfront de les inclemències climàtiques i una àrea de descans còmoda.
 - L'animal no pateix dolor, lesions ni malalties, gràcies a una prevenció adequada i / o a un diagnòstic i tractament ràpids.
 - L'animal és capaç de mostrar la majoria dels seus patrons normals de conducta, perquè se li proporciona l'espai necessari i les instal·lacions adequades, i s'allotja en companyia d'altres individus de la seva espècie.
 - L'animal no experimenta por ni estrès.

- Al llarg de l'any 2015 s'han inspeccionat un total de 740 explotacions ramaderes per verificar la correcta aplicació de les normes de benestar animal, amb l'obtenció d'un grau de conformitat del 82.43%.
- Com a conclusió cal destacar que el grau de compliment de les condicions establertes a la normativa és molt elevat i que el nombre de disconformitats ha tingut un cert increment, com a conseqüència de l'adaptació de les instal·lacions de les explotacions de bestiar porcí a la nova normativa específica. La majoria de les disconformitats són degudes a irregularitats de poca rellevància, tractant-se, principalment, d'irregularitats relacionades amb els registres documentals, objectes manipulables en animals criats en grup i en el tipus de sol de les instal·lacions que allotgen els animals.

2.4.2. Benestar animal en el transport

Resultats de les inspeccions de benestar animal durant el transport. Taxa de conformitat. Anys 2009-2015

	Boví	Porcí	Oví/CABRUM	ÈQUIDS	AUS	CONILLS	TOTAL
2009	63,1%	62,9%	100%	42,8%	0%	0%	61,3%
2010	69,5%	62,3%	100%	33,3%	66,6%	0%	63,4%
2011	73,7%	41,5%	0%	100%	0%	-	59,6%
2012	68,7%	53,2%	-	-	75%	100%	56,9%
2013	68,7%	53,2%	-	-	75%	100%	57%
2014	70,6%	60,6%	75%	0%	100%	50%	59,2%
2015	19/9 (52,6%)	100/33 (67%)	2/2 (0%)	6/3 (50%)	-	6/2 (66,6%)	133/39 (70,6%)

Font: DARP

Nota: A partir de 2015 s'indica nombre d'inspeccions/incompliments i taxa de conformitat en %.

- El DARP ha realitzat durant l'any 2015 un total de 133 controls de benestar animal en transport. Les taxes de conformitat són molt variables en funció de l'espècie i de l'any de manera que no es pot observar cap patró o tendència clara.
- Atenent als resultats dels controls realitzats es pot concloure que el transport de bestiar es realitza a Catalunya d'una manera adequada pel que respecta al benestar dels animals ja que no s'han detectat irregularitats que hagin pogut

ocasionar lesions o patiments innecessaris als animals. La majoria d'infraccions corresponent a irregularitats en la documentació que acompanya el trasllat.

2.4.3. Benestar animal a l'escorxador

Programa de control del benestar animal en el sacrifici. Anys 2009-2015

ANY	TAXA DE CONFORMITAT	
	ESTRUCTURAL	OPERACIONAL
2009	1,4%	70,3%
2010	41,8%	79,8%
2011	57,7%	83%
2012	62,6%	83,2%
2013	85,3%	79,7%
2014	81,3%	80%
2015	808/76 (90.6%)	

Font: DARP

Nota: A partir de 2015 s'indica nombre total de controls/Nombre d'expedients incoats i taxa de conformitat en %

- L'any 2015, es van fer 808 controls en matèria de benestar animal als escorxadors de Catalunya. Arran d'aquests controls, es van incoar 76 expedients sancionadors i es va fer 122 requeriment de correcció de no conformitats. Dels 497 incompliments recollits a les actes de control 136 eren estructurals i 361 operacionals.
- Es pot concloure que el sistema de control del benestar animal als escorxadors implantat a Catalunya ha estat més efectiu gràcies a la implicació dels departaments de Salut i d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, ja que ha comportat l'adequació de molts escorxadors per complir els requisits establerts a la normativa de benestar animal durant el sacrifici.
- Tot i que s'observa una certa tendència creixent de la taxa de conformitat des de 2009, el nombre de no conformitat detectades mostra que encara hi ha un important marge de millora en matèria de benestar animal en el sacrifici.

2.5. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca

Control de l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i la documentació d'acompanyament dels recursos marins a les llotges pesqueres, els magatzems frigorífics, els mercats majoristes i durant el transport (taxa de conformitat, en percentatge). Anys 2001-2013

TIPUS D'ACTUACIÓ	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament en llotges pesqueres, mercats majoristes i magatzems frigorífics	95,20	97,86	96,6	95,7	91,4	87,9	82,2	81
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament durant el transport	96,51		92,8	94,1	95,5	78,8	92,6	75

Font: DARP

- Els resultats del Programa de vigilància i control del compliment de les normes sobre l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels recursos marins en la comercialització han presentat en el període 2001-2013 taxes de conformitat relativament altes, encara que millorables. Les dades dels anys 2014 i 2015 no estan disponibles per raons tècniques tot i que programa s'ha continuat executant durant aquests anys.

2.6. Lluita contra el frau agroalimentari

Tot seguit s'inclouen uns quadres on hi figuren les dades dels resultats d'inspecció de l'exercici 2015.

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

- 1) La proporció d'infraccions detectades que s'indiquen en els quadres següents s'ha d'interpretar amb cautela ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o mig d'acord amb l'anàlisi de riscos que efectua la Subdirecció General en compliment del Reglament (CE) 882/2004 i en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat en la seva globalitat.
- 2) Les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, qüestió que posteriorment ha de ser dirimida en el corresponent procediment sancionador obert a l'operador que presumptament va cometre les infraccions.
- 3) Les xifres del nombre d'inspeccions corresponen a les inspeccions efectuades durant l'any 2015, les xifres dels resultats globals de les inspeccions corresponen a les inspeccions tramitades durant l'any 2015, i les xifres de les mesures coercitives corresponen al resultat de la tramitació dels expedients sancionadors. Aquestes xifres no són coincidents atès que el procediment sancionador és un sistema amb moltes garanties, en el qual pot haver-hi proves pericials, recursos, etc. i en conseqüència els terminis de resolució són llargs.

Resultats globals de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2015

	ANY 2015		
NOMBRE D'INSPECCIONS	77		
NOMBRE D'EMPRESES CONTROLADES	107		
CONTROLS	Total 2015	RESULTATS	
		Correcte	En Infracció
01 Verificació d'autoritacions administratives	76	65	11
03 Reconeixement de la identitat de productes	81	62	19
04 Mostreig de productes per a anàlisi	35	18	17
05 Comprovació designació productes- Etiquetatge	91	8	83
06 Aforament de productes	10	6	4
07 Examen de registres de comptabilitat material	33	22	11
08 Verificació dels documents d'acompanyament	73	51	22
09 Verificació de la documentació comercial	64	46	18
10 Examen de la comptabilitat comercial	3	3	0
11 Examen i avaluació dels processos de fabricació	68	50	18
12 Aplicació de la tècnica de balanços de productes	9	2	7
13 Avaluació del sistema d'autocontrol de l'operador	27	14	13
14 Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	69	43	26
15 Control metrològic o de quantitat	17	7	10
16 Comprovació de declaracions oficials	5	3	2
17 Comprovació resultats d'inspeccions anteriors	18	6	12
18 Lectura valors enregistrats aparells operador	4	2	2
20 Controls realitzats instrumental d'inspectors	21	6	15
22 Altres verificacions	5	5	0
Total general	709	419	290

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

Controls exploratoris. Any 2015

SECTOR	ANY 2015
Olis vegetals	7
Farines, cereals i altres	8
Productes de la pesca	16
Carns i derivats carnis	27
Fruïtes i hortalisses fresques	20
Productes vitivinícoles	18
Plats preparats	15
Mel	17
Begudes espirituoses	6
Altres	22
Total general	156

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

Mostres de productes per anàlisi. Any 2015

PRODUCTES	ANY 2015	
	Mostres 2015	RESULTATS No conformes
Productes carnis	30	14
Olis vegetals	27	8
Fruites fresques	12	9
Farines, cereals i altres	8	2
Ovoproductes	5	1
Plats preparats	3	1
Conserves vegetals	2	1
Cafè i infusions	1	1
Altres	24	0
Total general	112	37

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

Comprovacions de l'etiquetatge. Any 2015

PRODUCTES	ANY 2015	
	Comprovacions 2015	RESULTATS No conformes
Carns i derivats	112	96
Plats preparats i altres	79	75
Vins	30	8
Olis vegetals	29	17
Fruites fresques	16	13
Altres	58	46
Total general	324	255

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

Resultats globals sobre tramitació d'expedients d'inspecció de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Anys 2015

	ANY 2015
Nombre d'expedients d'inspecció tramitats	96
Nombre d'expedients amb proposta de sanció	77
Nombre d'expedients amb advertiment	10
Nombre d'expedients arxivats (sense infraccions o infraccions irrelevants)	9

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

Mesures cautelars. Any 2015

Sector	Immobilització				Altres mesures	
	Nombre de partides	Etiquetes/catàlegs	Kg	Litres	Nombre	Mesura
Carns i derivats carnis	24	17	1.061,4			
Conserves vegetals	1		84,3			
Farines, cereals i altres	5		1.038,5			
Fruites fresques	9		6.204,1		2	Suspensió temporal d'activitats i de la comercialització
Olis	1	500			1	Suspensió temporal d'activitats
Plats preparats	26	271.600	1.087,6		1	Suspensió temporal d'activitats
Productes vitivinícoles aromatitzats	3			1.530		
Vins	1			8.976	1	Retirada del mercat de productes
TOTAL	70	272.117	9.475,9	10.506	5	

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

Els programes d'inspecció del "Pla General d'Inspecció" a desenvolupar per la Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari durant l'any 2015 van tractar els sectors que a continuació s'indiquen i dels quals s'especifiquen les infraccions més rellevants que han estat detectades en les inspeccions dutes a terme per durant l'any 2015.

Una bona part d'aquests incompliments constitueixen frauds alimentaris o infraccions similars. Es pot dir que l'objecte de les infraccions poden ser els aliments pròpiament dits, els ingredients, l'etiquetatge, la retolació, la presentació, la publicitat, etc. i els aspectes afectats per les infraccions es poden referir en relació amb els aliments a la seva naturalesa, identitat, denominació, composició, espècie, origen o procedència, signes de qualitat, processos de fabricació, quantitat, com també a la seva traçabilitat i a l'autocontrol dels operadors.

Principals infraccions detectades, per sectors. Any 2015

TIPUS DE PRODUCTE	TIPUS D'INFRACCIÓ
Derivats Carnis	<u>Denominació de l'aliment</u> <ul style="list-style-type: none">Denominacions de venda no ajustades a normativa o irregulars.Denominació incompleta de producte : "Terne" en lloc de "Ternera"Ús de denominació enganyosa: "Pit de gall d'indi" en comptes de "Vianda freda de pit de gall d'indi".Elaboració d'un preparat de carn amb la menció "ternera" quan no pot demostrar que correspongui a aquesta categoria d'animals.
	<u>Ingredients</u> <ul style="list-style-type: none">Indicació incorrecte o enganyosa dels ingredients o de les categories d'ingredients.Omissió de la declaració d'ingredients carnis en la llista d'ingredients.Manca la paraula "Ingredients" precedint la llista d'ingredients.Utilització indeguda de la categoria d'ingredients "Carn de ...".Manca de declaració de l'ingredient diferencial.
	<u>Additius</u> <ul style="list-style-type: none">Omissió de la declaració d'additius utilitzats en la llista d'ingredients.Manca d'indicació del nom de la categoria dels additius.Indicació d'additius que no s'incorporen.
	<u>Indicacions obligatòries</u> <ul style="list-style-type: none">Manca nom o raó social i/o domicili o s'indica incomplet.Manca de mencions obligatòries que han d'acompanyar la denominació: ús de proteïnes de llet afegides en embotits crus curats segons es detalla en llista d'ingredients però que no consten acompanyant la denominació.No consta el pes net.Marcat de dates incorrecte.Omissió o presentació irregular en altres indicacions obligatòries.
	<u>Mencions</u> <ul style="list-style-type: none">Ús de mencions, imatges i qualificatius enganyosos o que revaloritzen el producte.Referències a l'artesania alimentària sense tenir-hi dret.Designacions i imatges incorrectes en relació amb la denominació de venda.Manca la indicació "certificat per" obligatòria per als productes curats regulats per la norma de qualitat d'ibèrics.
	<u>Visibilitat de la informació</u> <ul style="list-style-type: none">Manca de visibilitat de la informació obligatòria: alçada de la xifra que indica quantitat neta inferior a la mínima.
	<u>Al·lèrgens</u> <ul style="list-style-type: none">No es destaquen amb caràcters tipogràfics diferents les substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies respecte de la resta d'ingredients.
	<u>Informació nutricional</u> <ul style="list-style-type: none">Presentació de la informació nutricional irregular.
	<u>Registre Sanitari</u> <ul style="list-style-type: none">Indicació d'un Registre Sanitari (RSIPAC) que no es correspon al l'operador que ha de constar.
	2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes. <ul style="list-style-type: none">Presència d'additius per sobre dels límits autoritzats o no declarats.Ús d'additius no autoritzats.Frau en la declaració dels ingredients carnis en preparats de carn i en productes carnis cuits.Irregularitats analítiques en paràmetres fisicoquímics.
	3) Infraccions de traçabilitat.
	<u>Identificació de productes</u>

- Manca d'elements per garantir la traçabilitat: manca la identificació dels lots o partides de productes en existència en les instal·lacions.
- Identificació incorrecta de pernils i espatlles curades: no es marca individualment cada peça la setmana i any d'entrada en salaó.
- Manca d'identificació i marcatge obligatori de pernils.

Registres

- Registres incomplets o no lliurats en relació amb la traçabilitat del producte.
- No es porten registres de congelació i de desossat i llescat per a la manipulació de pernils i espatlles curades.

Documents d'acompanyament i comercials

- Transmissió de dades errònies o incompletes pel que fa al país d'engreix en la documentació d'acompanyament de mitges canals de boví al següent operador de la cadena (sala d'especejament).

Confeció de lots de productes

- Confeció sistemàtica de lots d'especejat de carn de boví heterogenis pel que fa al país de naixement, nombre màxim d'escorxadors del mateix estat membre i edat dels animals en el moment del sacrifici, sense respectar els criteris d'homogeneïtat en la composició dels grups o lots.

Traçabilitat en general

- Manca de traçabilitat dels productes.
- Manca de traçabilitat de carn de boví envasada, etiquetada i disposada per comercialitzar, de manera que no es pot comprovar la veracitat i l'exactitud de les dades de l'etiquetatge: país de naixement, país o països d'engreix, país i escorxadors de sacrifici i denominació.

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

Additius

- Ús indegut de l'additiu nitrit sòdic (E-250) en productes carnis crus-curats de llarga curació (8 setmanes) com la llonganissa.
- Ús no autoritzat d'eritorbat sòdic en pernil cuit extra.
- Ús no autoritzat de sulfits en llom adobat.
- Sobre-dosificació d'additius (eritorbat sòdic) en llonganissa curada.

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

- Defraudació en el contingut efectiu.
- Defraudació de la quantitat nominal en vianda freda de pit de gall d'indi, llescat i envasat, bull blanc llescat i envasat i catalana llescada i envasada.

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

- Usurpació del nom de la Especialitat Tradicional Garantida "Jamón Serrano"
- Falsificació de la ETG "Jamón Serrano" en l'etiquetatge i en documents d'acompanyament amb la participació d'altres empreses involucrades en la comissió del frau.
- Canvi il·lícit de denominació d'un producte, que es rep etiquetat com a pernil curat i s'expedeix com a ETG "Jamón Serrano", seguint instruccions específiques del proveïdor i valent-se del fet d'estar acollit a la ETG "Jamón Serrano" per a la producció pròpia.
- Ús il·lícit de mencions i logotips referits a la producció ecològica en l'etiquetatge i publicitat.
- Indicació incorrecta del logotip d'una DOP.

7) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.

- Subministrament d'informació falsa als inspectors.

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

Etiquetatge en general

- Manca d'etiquetatge en dues partides de carn de vacum.

Denominació de l'aliment

- Falsificació de la denominació del producte en relació a l'edat de l'animal: la carn d'anoll (animal entre 12 i 24 mesos) s'etiqueta com a "vedella" (animal d'entre 8 i 12 mesos).

Indicacions obligatòries

- Manca de dades obligatòries en l'etiquetatge.

Etiquetatge de la carn de boví

- Omissió de la indicació de les mencions obligatòries relatives al país de naixement, país d'engreix, país de sacrifici, número d'autorització sanitària de l'escorxadador i país especejament, en l'etiquetatge de carn de vedella.
- Falsificació de les dades relatives al país de naixement, escorxadors de sacrifici i denominació dels animals segons l'edat.
- Manca d'indicació de l'edat de sacrifici i del número d'autorització sanitària de l'escorxadador.

Indicació del nom o raó social

- Manca d'indicació del nom o raó social complet en etiquetes de carn de boví de productes destinats a consumidor final.

Mencions

- Ús de mencions enganyoses en l'etiquetatge.

2) Infraccions de traçabilitat.

Traçabilitat en general

- Manca de traçabilitat dels productes.

Registres

- Manca d'un sistema d'anotació de sortides de carn de vacum.
- Manca d'anotació de nombroses dades en el registres d'entrades (lot, país de naixement, cria, sacrifici, dades relatives a l'edat per a les vedelles, etc.).
- Inexactituds en les anotacions dels registres que impliquen l'ús incorrecte de la categoria "vedella" en l'etiquetatge.

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

- Irregularitats en la constitució dels lots: no es respecta que la carn procedeixi d'animals amb el mateix país de naixement.

Fruites i hortalisses

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

- Designació incorrecta del nom de la varietat en préssecs i nectarines.
- Etiqueta de palet amb manca de dades: Origen, categoria i calibre de la fruita.
- Incompliment dels requisits de marcatge en etiquetes de pomes i nectarines.

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

- Incompliment de la norma de comercialització per a pomes i cítrics.
- Interval de calibres de l'etiqueta que no s'ajusta al comprovat en pomes i nectarines.
- Interval de calibres que sobrepassa el límit de 5 mm establert per a pomes de categoria 1ª en capes ordenades.

3) Infraccions de traçabilitat.

Documentació d'acompanyament i comercial

- Manca o irregularitat en les mencions obligatòries de la factura i/o l'albarà (nom del producte, categoria comercial, varietat, color de la polpa, destinació a indústria, país d'origen, etc.)
- La informació del calibre a l'etiquetatge no es correspon amb el que consta als documents comercials.

Origen

- Indicació falsa del municipi d'origen de la fruita en factures i albarans de venda.

Registres

- Registres insuficients que no acrediten l'origen de la fruita.

4) Utilització de processos de fabricació o comercialització (pràctiques enològiques) no permesos o no autoritzats.

- Venda de fruites sense normalitzar a operadors que no tenen dret a envasar.

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

- Utilització en la publicitat (pàgina web) de mencions i logotips propis de l'agricultura ecològica sense tenir-hi dret.
- Ús de la indicació d'origen Girona no conforme a la normativa.

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

- Subministrament d'informació falsa als inspectors.

7) Exercici d'activitat industrial sense autorització administrativa.

- Manipulació de fruites i hortalisses fresques en instal·lacions que no tenen cap autorització administrativa d'activitat (Registre Sanitari d'Indústria i Registre d'Indústries Agràries).

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

Denominació de l'aliment

- Denominacions de venda no ajustades a normativa o irregulars.

Ingredients

- Declaració incorrecta, fraudulenta o enganyosa d'ingredients.
- Manca de declaració de l'ingredient diferencial.
- Fraus en la indicació d'un ingredient que autènticament no s'ha utilitzat.
- Utilització de denominacions d'ingredients, que no es corresponen amb la seva autèntica naturalesa o amb l'ingredient realment utilitzat, atribuint-los més qualitat o grau de frescor que la que realment tenen.
- Denominació d'ingredients incorrecte en el cas d'ingredients compostos que han estat sotmesos a tractaments específics i aquests tractaments s'exclouen de la seva denominació.
- La denominació utilitzada no es correspon a l'establerta reglamentàriament (per exemple vinagre en comptes de vinagre de vi).
- Omissió d'ingredients utilitzats, que no consten perquè suposarien una "degradació" del producte.
- Omissió dels ingredients d'ingredients compostos, en casos en que és obligatori indicar-los, ja que representen més del 2% del producte.
- Ordre dels ingredients incorrecte en el cas concret de la utilització d'aigua i altres ingredients volàtils.
- Manca d'indicació dels ingredients compostos que estan en més d'un 2% al producte final.
- Indicació incorrecta d'ingredients o sense indicar el tractament físic.
- Manca d'indicació quantitativa d'ingredients que figuren en la denominació de l'aliment i dels destacats mitjançant imatges.

Indicacions obligatòries

- Omissió o presentació irregular en indicacions obligatòries.
- Indicació de "peso" o "peso aprox." quan s'ha de declarar el pes net.

Mencions

- Mencions enganyoses en la denominació dels productes, per exemple destacant en la denominació un ingredient amb denominació d'origen protegida que en realitat no s'ha utilitzat.
 - Ús d'imatges i mencions que fan referència al grau de frescor de certs ingredients (per exemple peix), quan els ingredients realment utilitzats no posseeixen aquest grau de frescor, ja que són congelats.
 - Utilització de mencions "100% natural" i "sin conservantes", en un producte en el qual s'utilitzen ingredients que contenen additius del grup dels conservants.
- Utilització de mencions que destaquen a ingredients descrits de manera enganyosa, que no es corresponen a la naturalesa de l'ingredient realment utilitzat.

Visibilitat de la informació

- Utilització de mencions obligatòries que consten amb caràcters d'alçada inferior a la mínima que estableix la normativa.
- Visibilitat insuficient de la informació alimentària: l'alçada de la xifra que indica la quantitat nominal és inferior a l'alçada mínima reglamentària.

Nom o raó social

- El nom o raó social no s'indica de manera complerta.

Al·lèrgens

- Manca d'indicació o indicació incorrecta de substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies.

2) Infraccions de traçabilitat.

- Manca de traçabilitat dels productes.
- Manca d'indicar en la documentació de traçabilitat la dada quantitativa d'un ingredient.

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

**Plats
preparats**

- Defraudació en el contingut efectiu.

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

- Falsificació de producte: Ús il·lícit de mencions i logotips referits a la "agricultura ecològica", "productes ecològics", "cultiu ecològic", "Bio" en etiquetatge, publicitat web i factures de venda.

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

- Incompliment mesura cautelar: No s'ha retirat la publicitat de productes ecològics en el web.

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

Denominació de l'aliment i ingredients

- Denominació de venda incompleta en un "oli d'oliva conté".
- Manca la informació sobre la categoria de l'oli en un "oli d'oliva conté exclusivament oli d'oliva refinat i olis d'oliva verges".
- Indicacions enganyoses relatives a la denominació i als ingredients d'un producte per fregir.
- Denominacions que indueixen a error sobre el tipus de producte en "olis d'oliva cítrics" i en condiments.

Indicacions obligatòries

- Manca de la menció obligatòria de les condicions de conservació en l'etiquetatge d'oli d'oliva verge extra.
- Marcatge de dates, raó social i domicili, denominació oli d'oliva verge extra no indicada en text homogeni, manca condicions de conservació, etc.

Designació de l'origen

- Manca la designació de l'origen.

Mencions

- Menció indeguda de "gust suau" en un "oli d'oliva conté exclusivament oli d'oliva refinat i olis d'oliva verges".
- Indicació enganyosa "Collita pròpia" en oli obtingut a partir d'olives adquirides.
- Menció "Oli verd" que no correspon a valoració sensorial.
- Menció "Natural, sense colorants ni conservants" que induïx a confusió.
- Manca de justificació de les mencions de l'etiquetatge "...oli amb aroma fruitada..." i "100% arbequina".
- Mencions que induïxen a error sobre el tipus de producte en "olis d'oliva cítrics" i en condiments.
- Mencions que induïxen a error (natural, or per a fregir, etc.).

Olis vegetals

Nom o raó social

- Nom o raó social de l'empresa responsable incompleta.

Informació nutricional

- Manca indicar el contingut en sucres i en sal en la taula d'informació nutricional.

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

Anàlisis físiques i químiques

- Excés del valor d'èsters etílics dels àcids grassos en un oli d'oliva verge extra que, en conseqüència no pot ser denominat "extra".
- Defecte de qualitat en oli d'oliva verge extra DOP Terra Alta que supera el màxim per al paràmetre K232 (denota oxidació).
- Comercialització d'oli d'oliva llampant com oli d'oliva verge extra.

Anàlisis organolèptiques

- Defraudació en la qualitat d'oli d'oliva verge extra: defectes en l'avaluació organolèptica.
- Anàlisi organolèptic: oli d'oliva verge extra que és oli d'oliva verge.
- Comercialització d'oli d'oliva llampant com oli d'oliva verge extra.

3) Infraccions de traçabilitat.

Registres

- Registres no actualitzats, incomplets i/o amb anotacions inexactes.
- Els registres de traçabilitat lliurats per l'empresa no justifiquen la menció extra d'un oli d'oliva verge.
- Anotació falsa de l'origen en registres interns.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registres amb manca de dades de procedència de les olives amb que s'elabora oli DOP Les Garrigues. <p><u>Documents d'acompanyament i comercials</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominació de venda incorrecta en factures de venda. <p>4) Detecció de falsificacions de producte mitjançant la tècnica dels balanços de productes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Balanços en situació de frau per als olis a granel. ▪ Balanç irregular en oli d'oliva verge extra. <p>5) Infraccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP, ecològics o d'altres signes de qualitat diferenciada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació enganyosa de l'origen en oli d'oliva verge extra que no pertany a una DOP. ▪ Registres amb manca de dades de procedència de les olives amb que s'elabora oli DOP Les Garrigues. <p>9) Infraccions relatives a l'autocontrol de les empreses.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En anàlisi d'autocontrol hi ha un defecte de composició en oli d'oliva verge extra (àcid linoleic inferior al valor legislatiu). <p>10) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca de lliurament de documentació de circulació de partides d'oli que formen part d'una mostra d'oli d'oliva verge extra controlada.
<p>Productes vitivinícoles</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mencions falses i enganyoses relatives a la denominació de producte. <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca d'indicacions obligatòries en l'etiqueta. <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ús fraudulent de noms o indicacions reservades o protegides. ▪ Les mencions facultatives relatives als períodes de cria: "reserva" i "criança" no es justifiquen per traçabilitat. <p><u>Nom o raó social de l'embotellador</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicacions enganyoses relatives a les dades de l'embotellador d'un producte vitivinícol. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <p><u>Traçabilitat en general</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca d'elements de traçabilitat dels productes vitivinícoles i productes auxiliars. <p><u>Identificació de productes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca d'identificació dels productes (categoria i denominació) en dipòsits de vins a doll. <p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anotacions o assentaments incorrectes o irregulars. ▪ Manca o pèrdua de traçabilitat dels productes. ▪ Manca d'annotacions en els diferents Llibre registre. ▪ Denominació incorrecta de productes (Vi apte quan no ho és). ▪ Manca d'annotació de moviments d'entrada o indicacions d'entrades incorrectes. ▪ Manquen les existències inicials a inici de campanya. ▪ Manca efectuar el tancament de registre a finals de campanya. ▪ Falta indicar les varietats en de vins DO Catalunya, tant blancs com negres, l'etiquetatge dels quals destaca aquestes mencions. ▪ No es detallen les entrades i sortides de bótes. ▪ Manca anotar algunes qualificacions de producte. ▪ Manca especificar la classe de procés en el Llibre Registre de pràctiques. ▪ No consten enregistrades operacions d'elaboració i embotellament de productes. <p><u>Notificacions</u></p>

- Manca de notificació de pèrdues.

3) Utilització de processos de fabricació i/o comercialització (pràctiques enològiques) no permesos o no autoritzats.

Comercialització prohibida

- Comercialització de vins procedents de varietats experimentals de raïm.

Declaracions de pràctiques enològiques

- Manca de presentació de declaracions de pràctiques enològiques obligatòries.
- La graduació alcohòlica declarada a la pràctica enològica i el càlcul de la real no coincideixen.

4) Falsificació de productes.

- Canvi de categoria del producte vitivinícola en la comercialització.

5) Detecció de falsificacions de producte mitjançant la tècnica dels balanços de productes.

- Productes en situació comptable de frau i productes en situacions comptables irregulars.
- Situacions comptables de frau en vi blanc sense DOP/IGP i licor d'expedició per vins escumosos.
- Situacions comptables irregulars en vi blanc DOP Penedès i productes auxiliars (àcid tartàric i sucre).

6) Infraccions en relació amb la Infraccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP i productes vitivinícoles varietals.

- Fraus per ús indegut de la menció "PORT" en l'etiquetatge d'un producte vitivinícola.
- Manca de certificació externa per a vins varietals sense DOP/IGP.
- Fraus en les qualificacions/desqualificacions dels productes vitivinícoles.

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

Denominació de l'aliment

- Denominació de producte incompleta: Consta "Esqueixat" sense detallar quin és el peix que ha estat esqueixat (tot i que sí que s'indiqui en la llista d'ingredients). Caldria denominar-lo "Esqueixat de bacallà" o "Bacallà esqueixat".
- Manca indicació de l'aigua afegida en la denominació de l'aliment.

Ingredients

- Designació incorrecte d'ingredients.
- Manca indicació de l'ingredient aigua en la llista d'ingredients.
- Declaració d'un ingredient que no consta en la fitxa tècnica.
- Presentació de producte al consumidor amb mencions contradictòries en el camp "ingredients" (doble etiqueta).
- En crispells de bacallà no s'indica el percentatge de bacallà que s'incorpora, i que és obligatori ja que és un ingredient destacat en la denominació del producte.

Additius

- Omissió denominació de la categoria additius E-451, E-331 i E-330 en llista d'ingredients.

Indicacions obligatòries

- No s'inclou a l'etiqueta la data de congelació del producte ni la menció "descongelat" quan es tracta de producte que ha estat prèviament congelat i es venut descongelat.
- Omissió de dades obligatòries.
- Manca informació obligatòria sobre categoria d'art de pesca.
- Indicació de la quantitat neta de l'aliment incorrecta.

Indicació de l'origen

- Engany en la indicació d'origen.

Nom o raó social

- La raó social s'indica de manera incompleta.
- Informació sobre l'importador falsa.

Visibilitat de la informació

- Defecte d'alçada de la indicació del volum nominal en els productes "Llom de salmó fumat natural" i "Tacs de salmó marinats".

Productes de la pesca

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mencions obligatòries amb una mida de lletra inferior als 1.2 mm en "Llom de salmó fumat natural" i "Tacs de salmó marinats". <p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La informació nutricional s'indica en percentatge (%) i no en grams. <p>2) Defraudació en la naturalesa, composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominació comercial d'espècie pesquera falsa. ▪ Incorporació de l'additiu E-214, P-hidroxibenzoat de etil, en "crispells de bacallà", sense estar autoritzat per aquest producte ni tampoc per a cap dels ingredients del producte (inaplicació del principi de transferència). <p>3) Defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Defraudació en la quantitat nominal. ▪ Irregularitats en l'autocontrol de l'empresa. ▪ Defraudació en el pes en gambes pelades congelades i anelles de pota congelades amb errors superiors al doble de la tolerància. ▪ Manca d'establiment d'un pla d'autocontrol per al contingut efectiu dels envasos.
Mel	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominacions de venda que no s'ajusten al que estableix la normativa. <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca indicar el tractament tèrmic (pasteurització) en la denominació de venda. ▪ Indicació menció "artesanal" quan la mel no és un dels oficis autoritzats en el repertori d'oficis d'artesanía alimentària. <p><u>Origen floral</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació incorrecta de l'origen floral. <p><u>País d'origen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca indicar el país d'origen. <p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Declaració de la informació nutricional irregular. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informació errònia del país d'origen de la mel en factures.
Farines, cereals i derivats	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca de mencions obligatòries: domicili, raó social completa de l'operador, condicions de conservació i data de consum preferent. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Declaració ingredients i aromes que no s'han utilitzat. ▪ Manca indicació d'un ingredient en la llista d'ingredients. ▪ Indicació "oli vegetal (gira-sol/soja)" quan l'únic oli utilitzat és oli refinat de gira-sol. <p><u>Additius</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No concordança entre determinats additius indicats a l'etiquetatge i els additius indicats a les fitxes tècniques i registres de traçabilitat. <p>2) Infraccions en relació amb la certificació productes amb DOP/IGP, ecològics o d'altres signes de qualitat diferenciada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilització de mencions protegides de Producció Agrària Ecològica en etiquetatge i pàgina web sense tenir-hi dret.

Llegums i arròs	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicacions enganyoses relatives a l'origen d'arròs basmati (consta Índia i és de Pakistan). <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominacions de l'aliment incorrectes (arròs integral i arròs vaporitzat). <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mencions que indueixen a error sobre les propietats saludables de l'arròs. ▪ Manca de justificació de la veracitat de mencions a l'etiquetatge.
Torrans	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Aromes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca de declaració d'un aroma que realment s'utilitza. <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca d'indicació del pes net total de l'envàs. <p><u>Visibilitat de la informació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicacions obligatòries presentades amb manca de llegibilitat.
Cacau i xocolata	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Etiquetatge enganyós: Denominació de l'aliment, ingredient i indicació falsa amb imatge "xocolata a la tassa". ▪ Presentació de la denominació de l'aliment no fàcilment visible. ▪ Denominació de l'aliment incorrecta. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No concordança entre ingredients indicats en l'etiquetatge i les fitxes tècniques i els registres de matèries primeres. ▪ Ingredient declarat en la llista d'ingredients que no s'ha utilitzat. <p><u>Additius</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Omissió de l'additiu E-621 en la llista d'ingredients. <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació menció "artesans" falsa. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Registres insuficients: manca de registres d'elaboracions i envasament. ▪ Registres de determinades matèries primeres incomplets.
Cafè	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominació incorrecte: s'utilitza la denominació "Cafè torrat 100% natural" en comptes de "Cafè de torrat natural". <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Marcat de dates incorrecte. <p><u>Origen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mencions enganyoses sobre els països d'origen, ometent que el producte conté també cafè d'un origen diferent (Vietnam).

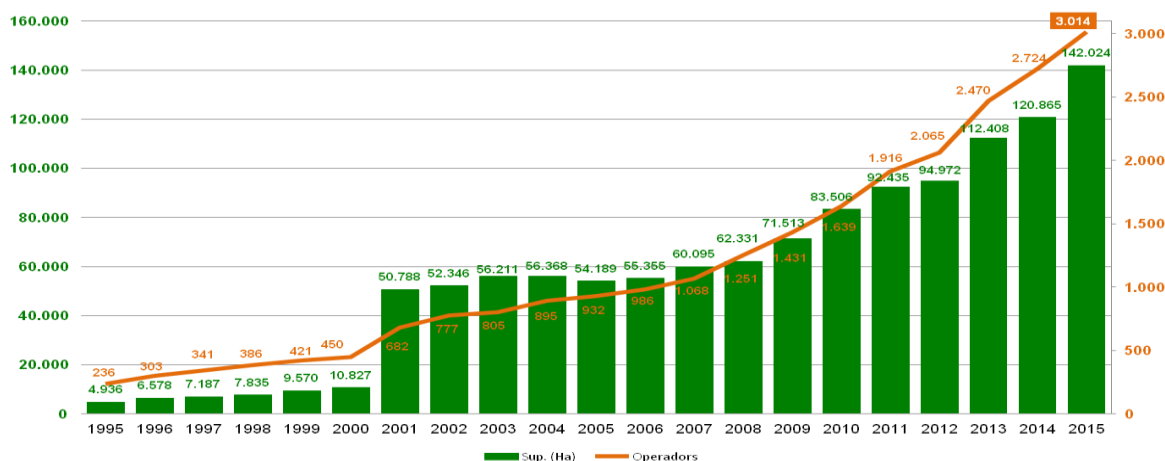
	<p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mencions enganyoses sobre els tipus de cafè, donant a entendre que el producte és una mescla només de cafès aràbica de diferents orígens quan en realitat també conté cafè robusta. Utilització de mencions que suggereixen característiques especials, quan en realitat tots els aliments similars tenen aquestes mateixes característiques. <p>2) Defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).</p> <p><u>Defraudació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Defraudació de la quantitat nominal en cafè de torrat natural, envasat en format per restauració i hostaleria. <p><u>Autocontrol</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Autocontrol del contingut efectiu deficient: manca de registre dels controls de contingut efectiu efectuats per l'operador, enregistrament de pesos bruts sense control ni coneixement de la tara, registres d'autocontrol de contingut de lots que incompleixen les normes i que han estat comercialitzats igualment. Manca d'establiment d'un pla d'autocontrol.
Begudes espirituoses	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Brandis amb mencions relatives al temps d'envelliment que són falses. <p>2) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboració de brandi amb components alcohòlics que no han estat el mínim de temps d'envelliment en bótes de roure (6 mesos).
Conserves vegetals	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilització de la menció 100% natural. <p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Indicació incorrecta de la taula d'informació nutricional. <p>2) Defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).</p> <ul style="list-style-type: none"> Defraudació en el contingut efectiu en mermelada. Defraudació en la quantitat nominal.
Sidra	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Denominació de producte que indueix a confusió. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca precedir la llista d'ingredients amb la menció "Ingredients" o una altra menció que inclogui aquesta paraula. <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Marcat de dates incorrecte. <p><u>Nom o raó social</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Nom o raó social i/o domicili del responsable incorrecte. <p><u>Origen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca indicar l'origen del producte ja que la seva ommissió dona lloc a confusió. <p><u>Visibilitat de la informació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Visibilitat de la informació: l'alçada de les xifres que indiquen la quantitat nominal és inferior a la mínima. Visibilitat de la informació: l'alçada dels caràcters (lletra) de certes mencions obligatòries és inferior a la mínima.

	<p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Indicació de la informació nutricional no inclosa en el Reglament de declaracions nutricionals acceptades per normativa vigent.
Greixos	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> En margarina vegetal, manca indicar l'origen vegetal específic dels olis i dels greixos vegetals utilitzats, la seva indicació per ordre decreixent de pes i la menció "totalment o parcialment hidrogenat" per als olis i els greixos que contenen olis i greixos hidrogenats. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Per a margarina vegetal, manca la denominació específica o categoria d'ingredients per a la lecitina. En margarina vegetal, manca destacar en la llista d'ingredients les substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies respecte de la resta d'ingredients. <p><u>Nom o raó social</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Raó social incompleta en margarina vegetal. <p><u>Marca sanitària</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Consta marca sanitària falsa en margarina vegetal.
Galetes i productes de pastisseria	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Denominació de l'aliment enganyosa. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca indicar en la llista d'ingredients l'additiu antiaglomerant E-170 (carbonat càlcic) en croissants farcits. <p><u>Visibilitat de la informació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Visibilitat de la informació: defecte d'alçada de la indicació del volum nominal en croissants farcits. <p>2) Defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).</p> <p><u>Defraudació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Defraudació en el contingut efectiu. Defraudació en el contingut efectiu en ensaïmades envasades. <p><u>Autocontrol</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca d'establiment d'un pla d'autocontrol en empreses fabricants de pa i productes de pastisseria. Autocontrol del contingut efectiu deficient per manca de registre dels controls de contingut efectiu, enregistrament de pesos bruts sense control ni coneixement de la tara, registres d'autocontrol de contingut de lots que incompleixen les normes i que han estat comercialitzats igualment en fàbriques de pa i productes de pastisseria.
Ovoproductes	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Irregularitats en indicacions obligatòries. <p>2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Irregularitats analítiques en paràmetres fisicoquímics. <p>3) Detecció de falsificacions de producte mitjançant la tècnica dels balanços de productes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Irregularitats en el balanç de productes: comercialització clandestina.

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

2.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

Evolució superfície i nombre operadors de producció ecològica Ans 1996-2015



- La producció ecològica ha anat creixent de manera significativa pel que fa al nombre d'operadors i la superfície durant el període 1995-2015.

Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció ecològica. Anys 2006-2015

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	OBERTURA D'EXPEDIENTS SANCIONADORS	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	1.551	25	98,38%
2007	1.745	80	95,4%
2008	1.121	25	97,8%
2009	1.242	9	99,2%
2010	1.466	6	99,5%
2011	1.685	16	99%
2012	1.987	37	98,1%
2013	2.103	34	98,4%
2014	2.636	39	98,5%
2015	2.594	45	98,3%

Font: DARP.

- L'any 2015, el Consell Català de Producció Agrària Ecològica, davant d'incompliments greus o per resultats positius de les anàlisis, ha procedit a l'execució definitiva de la retirada de les indicacions protegides de 57 operadors certificats i ha proposat l'obertura de 45 expedients sancionadors. La taxa de conformitat es situa per sobre del 98%.

Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció integrada. Anys 2006-2015

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

Font: DARP.

- Durant l'any 2015, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) i el Consell Català de la Producció Integrada (CCPI) han dut a terme múltiples actuacions en matèria de producció integrada entre els quals podem destacar el foment de la informació i el consum; reforç de les estructures del sector mitjançant actuacions que n'incrementin la competitivitat i el seguiment i control de la qualitat. Els resultats dels controls efectuats mostren una taxa de conformitat molt elevada respecte als estàndards de referència que s'utilitzen per aquest tipus de produccions.

2.8. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris

Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall. Anys 2004-2015

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

Font: Agència Catalana del Consum.

Resultats de les campanyes inspectores de l'Agència Catalana del Consum l'any 2015

	TOTAL	INFRACCIONS	TAXA DE CONFORMITAT
Inspecció i control alimentari	458	123	73,4%
Aliments amb declaracions nutricionals	45	15	66,7%
Productes pastisseria industrial	62	8	87%
Formatges i formatges ratllats	62	31	50%

Font: Agència Catalana del Consum.

- Les taxes de conformitat relatives al control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall havien millorat considerablement en els últims anys. Les dades 2015 mostren una important baixada en la taxa de conformitat que la situa en nivells de 2007 (78%). Cal esperar les dades dels propers anys per veure si es tracta d'una qüestió puntual i no suposa un canvi de tendència.
- La informació relativa al grau de compliment de les normes sobre declaracions nutricionals mostra una taxa de conformitat relativament baixa que es situa en el 66,7% i obliga a prendre mesures per millorar aquest resultat amb la finalitat de continuar protegint els interessos dels consumidors.
- En el cas dels controls de formatges i formatges ratllats la taxa de conformitat obtinguda es situa en el 50%, cosa que fa necessari reforçar el control també en aquest àmbit.

3

Assumpes tractats de manera
prioritària en àmbits professionals

3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària i grups d'experts. Any 2015

PRINCIPALS ASSUMPTES TRACTATS A LES REUNIONS. ANY 2015

- Virus Hepatitis E, situació actual
- Prevenció i reducció de micotoxines al llarg de la cadena alimentària
- Situació de la Seguretat Alimentària a Catalunya
- Nou pla de Seguretat Alimentària 2017-2021
- Riscos emergents o reemergents que recull el Report Annual report of the Emerging Risks Exchange Network 2014:
 - Àcid okadaic en cloïsses de Manila a Itàlia
 - Contaminants dels aliments generats per tractament tèmic intens
 - L'adulteració de carn xai amb altres tipus de carn
 - Nou flebovirus
 - Detecció de *Aethina tumida* al sud d'Itàlia (virus que afecta les abelles)
 - Clenbuterol com a risc reemergent en la cadena alimentària (països tercers)
 - Els efectes a llarg termini dels emulsionants dels aliments en les barreres intestinals
 - Altres substàncies actives diferents de les vitamines i els minerals utilitzats en els complements alimentosos
 - Possibles problemes amb la transició del PFAS com a noves alternatives als fluorats

Font: ACSA.

- L'activitat del Comitè Científic durant 2015 es va focalitzar especialment en determinats riscos emergents i en col·laborar en l'elaboració del Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021 que durant 2015 ja estava en fase d'elaboració.

Estudis i convenis. Anys 2011-2015

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2012

- Programa de vigilància contínua sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
 - a) Anàlisi de les concentracions de metalls pesants en aliments d'ampliconsum a Catalunya. Avaluació del risc per a la població de Catalunya per la ingesta dietètica d'hexaclorobenzè en aliments d'ampliconsum a Catalunya.
 - b) Anàlisi de les concentracions de compostos perfluorats en els aliments de més ampli consum a Catalunya. Estimació de la ingesta dietètica per a la població del país i avaluació dels riscos per a la salut.
- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
 - a) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a micotoxines del grup B i G.
 - b) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a micotoxines del grup M1.
 - c) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a ocratoxina A.
- Plaguicides COP. Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i oligoelements a través de la dieta.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2013

- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i elements traça a través de la dieta.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2014

- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
 - a) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a fumonisines B1 i B2.
 - b) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a patulina.
 - c) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a T2 i HT2.
 - d) Tricotecens de tipus B.
 - e) Desoxinivalenol.
 - f) Zearalenona.

L'estudi es completa amb la investigació de biomarcadors de l'exposició a l'ocratoxina A, de biomarcadors de l'exposició a les fumonisines i de la presència i copresència d'aflatoxines, desoxinivalenol, fumonisines i zearalenona en aliments especials (aliments sense gluten i d'importació).

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2015

- Avaluació del risc de l'exposició dietètica a Acrilamida
- Exposició dietètica a iode. Contribució de la llet a l'exposició de la població

- El 2015 cal destacar, el treball d'avaluació de l'exposició dietètica a iode a través de la llet. Segons les conclusions d'aquest estudi la llet pot ser un dels principals aportos de Iode a la dieta, fins i tot per sobre del peix, mentre que la ingesta estimada no suposa cap risc per a la salut de la població resident a Catalunya.

S'ha de fer també menció al resultat del estudi d'avaluació del risc de l'exposició dietètica a Acrilamida. Les dades d'ingesta dietètica d'acrilamida obtingudes en aquest estudi són molt similars a les trobades en altres països. Així mateix, l'exposició actual a l'acrilamida a través de la dieta està molt per sota del límit mínim de confiança per a la dosi de referència (BMDL10), i segons el criteri del Comitè d'Experts de l'EFSA, aquests nivells d'ingesta d'acrilamida no suposen cap risc d'efecte neurotòxic, però no es pot descartar totalment el risc d'efectes genotòxics i/o cancerígens.

Projectes científics que tenen el suport de l'ACSA. Any 2015

PROJECTES CIENTÍFICS ALS QUALS S'HA DONAT SUPORT

Microsistemes per a la detecció ràpida, fiable i rendible de microalgues tòxiques in situ i a temps reals (seasening)

L'objectiu general del projecte és desenvolupar dispositius per a la detecció molecular, la identificació qualitativa i la quantificació de diferents espècies de microalgues tòxiques (gèneres *Karlodinium*, *Ostreopsis*, *Gambierdiscus*). Aquestes microalgues produeixen toxines tòxiques que afecten als peixos, crustacis i mol·luscs, però també indirectament a les persones que els consumeixin. Els dispositius han de facilitar una gestió òptima de la pesca, l'aqüicultura i la protecció de la salut, a més d'aprofundir en el coneixement de l'ecosistema marí. També han de ser fiables, de fàcil maneig i capaços de fer múltiples anàlisis de manera ràpida i econòmica.

Entitats participants: Universitat Rovira i Virgili (URV) i Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA) Investigadors principals: Ioanis Katakis (URV) i Margarita Fernández Tejedor (IRTA)

Modelització farmacocinètica i farmacodinàmica de bisfenol A i els seus anàlegs: aproximació a les mescles

L'objectiu de la investigació és desenvolupar un model informàtic a partir de dades farmacodinàmiques i farmacocinètiques del bisfenol A i els seus anàlegs, els bisfenols S i F, a fi de millorar-ne l'avaluació del risc cumulatiu i agregat de l'exposició dietètica a aquestes contaminants de procés. Per crear aquest model, primer se'n determinarà la presència en els aliments, particularment dels enllaunats, recollits en diferents llocs de Catalunya. Després s'estimarà l'exposició de la població determinísticament i probabilísticament. Finalment, s'ajustarà un model farmacocinètic i dinàmic genèric als tres compostos de bisfenol estudiats i es validarà per mitjà d'anàlisis de plasma i orina en persones que visquin en poblacions on s'hagi recollit les mostres d'aliments.

Entitats participants: Universitat Rovira i Virgili

Xarxa territorial i eines per avaluar els circuits curts d'alimentació: multifuncionalitat socioeconòmica, ambiental i impacte sobre la salut del consum de pa i productes lactis

El projecte pretén desenvolupar eines destinades als agricultors i consumidors per avaluar la sostenibilitat multidimensional i els efectes sobre la salut dels productes agrícoles en els circuits curts i així guiar als agents en la presa de decisions. Aquestes eines podran aplicar-se a altres regions i productes agrícoles. L'estudi es farà en granges de França i Espanya.

Entitats participants: IRTA, CTNS, IRSTEA (França) i CIVAM (França)

Mapa de perills alimentaris

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

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

Els perills que s'hi descriuen comprenen bacteris, virus, paràsits, toxines marines, contaminants ambientals, micotoxines, contaminants de procés i al·lèrgens, entre d'altres. Per a cada perill s'inclou una descripció amb les característiques, l'hàbitat, els aliments en què es pot trobar, l'afectació que provoca en les persones, les dosis infectives en els cas del perills biològics, si estan establertes, i els grups de població més vulnerables. S'inclou també informació sobre la freqüència de la seva presència en aliments i exemples de casos, brots i/o alertes.

El coneixement dels perills associats als aliments està en contínua evolució, per la qual cosa el mapa és objecte d'una actualització permanent. Tot i això, pot ser que la informació continguda no sigui exhaustiva. Es tracta d'una eina de suport que poden utilitzar empreses i particulars, sense perjudici de l'ús d'altres fonts o mitjans que siguin necessaris per complir les seves responsabilitats de garantir la seguretat alimentària i portar a terme un autocontrol eficaç.

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

- Tal com es desprèn de la taula anterior, en l'àmbit de l'avaluació científica, aquests darrers anys s'ha treballat intensament en els estudis d'exposició de la població de Catalunya quant a la dieta total. Les micotoxines, la radioactivitat, els plaguicides i els antibiòtics també han estat objecte de treballs de recerca impulsats per l'ACSA.
- A més, cal destacar els treballs elaborats sobre assumptes que afecten els riscos associats a les fases primàries de la cadena alimentària, com els derivats de l'ús d'aigües regenerades i la prevalença de patògens com *Campylobacter* i *Salmonella* en la cadena de producció de la carn de pollastre.

Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA. Any 2015

ASSUMPTE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliments a base d'insectes destinats al consum humà
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió de la sol·licitud per a renovar l'autorització europea de l'additiu zootècnic per a pinsos (Lipidol lecitina)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió de la sol·licitud per a renovar l'autorització europea de l'additiu zootècnic per a pinsos Natrolita-fonolita (Zeolita)
<ul style="list-style-type: none"> ■ OMG petició d'informació de l'Associació de Naturalistes de Girona
<ul style="list-style-type: none"> ■ Avaluació de la seguretat de l'enzim zootècnic per a pinso ECONASE XT produït per una nova soca de <i>Trichoderma reesei</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió de la sol·licitud per a renovar l'autorització europea de l'additiu zootècnic per a pinso Vermiculita
<ul style="list-style-type: none"> ■ Glifosat reavaluació proposta IARC Grup 2A
<ul style="list-style-type: none"> ■ Suport al projecte d'investigació Microsistemes per a la detecció ràpida, fiable i rendible de microalgues tòxiques in situ i a temps real (SEASENSING)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Comercialització d'oli de sacha ichi
<ul style="list-style-type: none"> ■ Informació facilitada al consumidor en pa sense sal no envasat
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió bibliogràfica sobre el risc d'infecció de l'hepatitis E per la carn de porc i derivats
<ul style="list-style-type: none"> ■ Avaluació de la seguretat de l'additiu tecnològic crom metionina per a pinso destinat a vaques lleteres
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu per a pinsos Etilcel·lulosa (E 462)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Avaluació del risc de l'additiu estabilitzador de la flora intestinal <i>Bacillus subtilis</i> NZB025 en pinsos
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió de la sol·licitud de l'autorització de l'additiu zootècnic silici amorf sintètic
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu per a pinsos Fonolita-Natrolita (E 566)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Avaluació del risc de la detecció de residus de tetraciclins (7,8micrograms/kg) en mel
<ul style="list-style-type: none"> ■ Transglutaminasa: avaluació de la seguretat i utilització en els aliments
<ul style="list-style-type: none"> ■ Consulta sobre la comercialització d'un complement alimentari de Ginesteïna sintètica per tractar la malaltia de Sanfilippo.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Revisió de la sol·licitud per a l'autorització europea de l'additiu per a pinso silicat de calci sintètic (E 552)

ASSUMPTE
▪ Consulta sobre etiquetatge de fruita tallada i envasada pel titular del comerç al detall
▪ Suport institucional al projecte de recerca Estat de les poblacions de peixos d'aigua freda potencialment afectades pel canvi climàtic en el Mediterrani noroccidental
▪ Suport institucional al projecte de recerca Modelització farmacodinàmica i cinètica de bisfenol A i anàlegs: aproximació a les mescles
▪ Solanina en patata. Revisió límits màxims.
▪ Informe tècnic sobre la presència d'alcaloides del tropà en crispetes per a microones
▪ Informe d'avaluació del risc de la presència de salmonel·la en un compostatge elaborat amb proteïna animal transformada (PAT) contaminada
▪ Informe d'avaluació de la seguretat de l'additiu zootècnic per a pinsos ECONASE XT produït pel OGM <i>Trichosoma reesei</i> AM50 (FR7934)
▪ Informe tècnic de la seguretat dels additius zootècnics <i>Bacillus subtilis</i> EB15 i <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> ZM16
▪ Informe tècnic sobre la presència d'arsènic en tortites d'arròs
▪ Informe d'avaluació de l'additiu nutricional per a pinsos CreAmino (àcid guanidinoacètic) destinats a pollastres d'engreix
▪ Consulta sobre la idoneïtat de l'ús d'un subproducte de la indústria vinícola per a la fabricació de l'additiu alimentari E 334 (àcid tartàric)
▪ Suport al projecte Xarxa territorial per avaluar els circuits curts d'alimentació: multifuncionalitat socioeconòmica i ambiental e impacte sobre la salut del consum de pa i productes lactis
▪ Revisió de la sol·licitud per renovar l'autorització europea de l'additiu zootècnic E551a (diòxid de silici) per a pinsos
▪ Informe tècnic de la seguretat de l'additiu per a pinsos <i>Bacillus subtilis</i>
▪ Informe d'avaluació del risc d'una cola, a base de acetat de polivinil, per recobrir embotits.

Font: ACSA.

- Entre la informació recollida, destaquen els temes que han tingut un protagonisme especial també en els darrers anys i que han estat objecte d'informes d'avaluació i dictàmens, com són per exemple els additius, els coadjuvants tecnològics i els riscos emergents.
- Així, doncs, s'observa que la necessitat de dictàmens i d'informació científica és permanent i que els assumptes que s'hi tracten són molt diversos i variables al llarg dels anys.

3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació

Principals temes tractats a les reunions dels grups de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA. Any 2015

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DEL 2015)

Nombre de reunions del grup de treball : 3 reunions al llarg de l'any 2015 (27 de febrer; 19 de juny i 20 de novembre)

Reunió 27 de febrer

Informació DAAM:

- Protocol d'actuació davant les notificacions d'entrada d'animals ungulats bruts a l'escorxador

Informació ASPACAT:

- Projecte de la FVO sobre l'organització de visites d'intercanvi d'informació entre estats membres
- Informació sobre Elaboració productes alimentosos a establiments particulars
- Informació sobre el *Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación*

Informació ACC:

- *Guia breu en matèria d'informació alimentària" sobre la informació d'al·lèrgens en aliments sense envasar en establiments de restauració i comerç minorista"*
- Informe de l'OCU sobre la carn picada.
- Informa de les reunions dutes a terme amb el DAAM sobre els controls i inspeccions a productes més "conflictius" (olis, mel...)

Informació ACSA:

- Consells sobre el campilobàcter
- Consells sobre complements alimentosos
- Informe jurídic sobre la Llei de racionalitat i sostenibilitat de l'administració local
- Resolució del parlament de Catalunya sobre els celíacs (majors controls i informació)
- Sol·licitud de compareixença al Parlament sobre els OGM
- Programa auditories FVO

2. Missions Oficina Alimentària i Veterinària (OAV) de la CE

- Missió DG(SANCO)/2014/7017, duta a terme del 10 al 18 de juny, amb la finalitat d'avaluar l'ús del sistema TRACES
- Missió DG(SANCO)/2015/7370, amb la finalitat d'avaluar el funcionament dels controls oficials sobre la traçabilitat de la carn posteriorment al sacrifici

3. Guies de bones pràctiques (GBP)

- Guia de pràctiques correctes d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics està pendent de finalitzar i en espera dels darrers comentaris del DAAM

4. Informació sobre Fòrum de debat tècnic de l'AECOSAN:

- Tècniques de detecció de Trichinella
- Cas de triquinel·losi a Bèlgica
- Programa d'antibiore resistències microbianes 2015 (Decisió 2013/652/CE)
- Grup de treball de producció primària (sector vegetals)

5. Altres:

- Resultats del control de residus en aliments d'origen animal de 2013 (ASPCAT)
- La representant de la DG d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries informa sobre l'evolució dels treballs sobre la possible autorització aplicant mesures de flexibilització de nous sistemes de sacrifici de bestiar oví: escorxadors mòbils, sacrifici a granja, habilitació antics escorxadors de baixa capacitat.

Reunió 19 de juny

Informació DAAM:

- Protocol d'actuació davant les notificacions d'entrada d'animals ungulats bruts a l'escorxador

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTE DEL 2015)

- Decret de competències de SANDACH
- Nou decret d'OMG

Informació ASPACAT:

- Informació sobre Elaboració productes alimentosos a establiments particulars

Informació ACC:

- Resultats campanya d'etiquetatge d'oli als comerços de restauració

Informació administracions locals:

- Respecte a la sol·licitud de l'ASPB per poder fer actuacions per informar als consumidors sobre els riscos del consum de peix cru respecte a la presència d'anisakis, s'informa que s'ha elaborat material per distribuir pels CAPs.
- Control sobre l'etiquetatge d'al·lèrgens al comerç minorista.

Informació ACSA:

- BTSF i administració local
- Infografia: *Consells sobre complements alimentosos*
- Estudi sobre hàbits i confiança en seguretat alimentària
- Estudi sobre el coneixement i aplicació de la normativa d'informació al consumidor i al·lèrgens a bars i restaurants.
- *Estudi sobre l'exposició dietètica al Iode*
- Publicació del document. *Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya. Període 2012-2014*

6. Guies de bones pràctiques (GBP)

- Quarta gamma
- Escorxadors aus i conills
- Guia per a la restauració
- Guia per a la reducció de l'ús dels antibiòtics en explotacions porcines.

7. Informació sobre Fòrum de debat tècnic de l'AECOSAN:

- Reunió monogràfica sobre benestar animal
- Anàlisi de les disposicions normatives detectades per les CA susceptibles de generar problemes per la unitat de mercat
- Reunió monogràfica sobre complements alimentosos.
- Proposta de modificació de la Guia del RGSEAA (Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Notificació d'aliments)
- Programes de control del PNCOCA 2016-2020 (excepte escorxadors i complements alimentosos que es tracten a part)
- Document de reducció de freqüències de mostreig microbiològic en petits establiments.
- Reunió monogràfica sobre el Pla Nacional

8. Jornades:

- VII Workshop organitzat per l'ACSA sobre avaluació del risc a la cadena alimentària
- Proposta Jornada administració local

Reunió 20 de novembre

Informació DARP:

- Estat de la situació de la proposta d'autorització d'escorxadors propers a explotacions d'oví/cabrum.
- Estat de la situació del Projecte de DECRET ___/2015, pel qual es regula la venda de llet crua de vaca destinada al consumidor final i el registre dels productors que realitzen la venda

Informació ASPACAT:

- Informació sobre Elaboració productes alimentosos a establiments particulars

Informació ACC:

- Presentació a la propera reunió dels resultats de la campanya 2015.
- Preparació de la programació 2016 amb l'AECOSAN i altres CA.

Informació administracions locals:

- DECRET XXX/2015 de XX de XXXXX, de la inspecció de consum i control de mercat, el procediment de presa de mostres, les mesures cautelars i altres actuacions inspectores

Informació ACSA:

- Documents de vigilància i control
 - ✓ Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya. Període 2012-2014

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTE DEL 2015)

- ✓ La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya
 - ✓ La vigilància i el control del benestar animal a Catalunya
 - ✓ La vigilància i el control de plaguicides en productes alimentaris i pinsos d'origen vegetal i animal a Catalunya, anys 2011-2012
 - ✓ La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2013
 - Document amb recomanacions per l'elaboració de sushi als restaurants.
 - Elaboració de dos nous vídeos sobre "Peix i marisc. Consells de seguretat alimentària", editats a través del [canalsalut al Youtube](#) i distribuïts a través de [Videosalut.cat](#)
 - ✓ Càpsula: Peix i marisc. Menja'l amb seguretat
 - ✓ BIT: Menja peix cru o poc fet amb seguretat. Evita l'anisakiosi (20 seq.)
 - Nou Pla de Seguretat Alimentària 2017-2021
 - Informacions sobre darreres avaluacions de risc
 - DECRET 162/2015, de 14 de juliol, de venda no sedentària en mercats de marxants (Departament d'Empresa i Ocupació)
- 9. Guies de bones pràctiques (GBP)**
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escorxadors d'aviram a Catalunya
 - Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escorxadors de conills de Catalunya
 - Guia de pràctiques correctes d'higiene per a vegetals i derivats, frescos, pelats, trossejats o envasats
- 10. Informació sobre Fòrum de debat tècnic de l'AECOSAN:**
- Document elaborat per l'AESAN sobre "la higiene en la producció primària, operacions connexes i fases posteriors de la cadena alimentària".
 - Document de criteris sobre l'aptitud per al transport dels animals.
 - Procediment per a la detecció *postmortem* d'insuficient benestar animal a explotacions de pollastres d'engreix i actuacions de l'autoritat competent.
 - Intenció d'aprovar el PNCOCA, pendent de ser aprovat per la Comisió Institucional, amb alguns programes nous: Escorxadors; Complementos alimentosos i Etiquetatge.
 - Continuació de treballs sobre les missions de la FVO: traçabilitat; perfil país; sistema d'auditories internes; llet; pesca i tuberculosi

Font: ACSA.

Principals temes tractats a les reunions de les comissions i grups de treball. ACSA. Any 2015

Comissió d'Informació als Consumidors i Usuaris

Reunió 6 de març de 2015

- Consells sobre *Campylobàcter* a les llars
- Consells sobre complements alimentosos
- Publicada la "Guia breu en matèria d'informació alimentària" sobre la informació d'al·lèrgens en aliments sense envasar en establiments de restauració i comerç minorista
- Resultats del Pla d'investigació de residus a Catalunya 2013
- L'Agència de Salut Pública de Catalunya publica els resultats del control oficial de l'àmbit de protecció de la salut: Indicadors de protecció de la salut 2013
- Informació sobre el complement alimentós Thermatrim.
- L'EFSA reavalua els riscos per a la salut de la presència de bisfenol A als aliments
- El MAGRAMA aposta per iniciatives que divulguin els beneficis del consum del peix i millorin la comunicació amb el consumidor
- Netvibes: <http://www.netvibes.com/webacsa#General>
- Un recent estudi de l'OCU detecta nivells alts d'additius i altres carn en aquestes preparats
- **Informacions DARP:**
 - ✓ Jornada sobre "L'entrada en vigor del nou Reglament 1169 d'informació alimentària al consumidor. On som i on anem?" que tindrà lloc el proper 29 d'abril de 2015
 - ✓ L'elecció de Catalunya (juntament amb la regió portuguesa del Baixo Minho) com a Regió europea de la Gastronomia 2016.
- **Informacions UNAE:** Jornada sobre la carn el proper 12 de maig de 2015 a la seu de l'Institut d'Estudis Catalans, i en col·laboració de la càtedra de la carn de la Universitat de Barcelona

Reunió 2 d'octubre de 2015

- Projecte de marca col·lectiva dels elaboradors de mató a Catalunya. Representant de l'Associació Catalana d'Elaboradors de Mató (ACEM)
- Informació sobre bolets (ACSA amb col·laboració de la Societat Catalana de Micologia)
 - ✓ Apartat Gaudeix dels bolets al web de l'ACSA
 - ✓ Jornada "Consum de bolets amb seguretat"
- Informació sobre documents de vigilància i control
 - ✓ La Vigilància i el control de les micotoxines a Catalunya (2011-2013)
 - ✓ Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya. Període 2012-2014
 - ✓ La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya
 - ✓ La vigilància i el control del benestar animal a Catalunya
 - ✓ La vigilància i el control de plaguicides en productes alimentaris i pinsos d'origen vegetal i animal a Catalunya, anys 2011-2012
 - ✓ La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2013
- Informació sobre alertes de productes alimentaris
 - ✓ L'Agència de Salut Pública de Catalunya adverteix els usuaris dels riscos de consumir el producte PURA ALEGRIA de l'empresa HERION.MX de Mèxic
 - ✓ Presència de traces d'ou i fruits de closca no declarats en l'etiquetatge en castellà d'unes galetes amb cobertura de xocolata negra, sense gluten
- La representant d'ACPB sol·licita informació sobre les informacions de presència d'arsènic a l'arròs
- Estudi d'avaluació de les declaracions saludables en els aliments
- VII Workshop d'Avaluació del Risc a la Cadena Alimentària: De l'Avaluació a la Comunicació del Risc, organitzat per ASPCAT.
- Consells sobre el consum de peix
 - ✓ document amb recomanacions per l'elaboració de sushi als restaurants.
 - ✓ dos nous vídeos sobre "Peix i marisc. Consells de seguretat alimentària",
 - ✓ Càpsula: Peix i marisc. Menja'l amb seguretat
 - ✓ BIT: Menja peix cru o poc fet amb seguretat. Evita l'anisakiosi (20 seq.)
 - ✓ També s'ha elaborat un pòster amb l'objectiu de que es distribueixi als mercats municipals.

- Transglutaminasa: avaluació dels riscos i utilització en els aliments
- Guies de bones pràctiques
 - ✓ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a vegetals i derivats, frescos, pelats, trossejats o envasats
 - ✓ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escorxadors de conills de Catalunya
- Normativa de recent publicació
 - ✓ Modificació de la norma de qualitat relativa a la mel
En el BOE núm. 147 de 20 de juny de 2015 s'ha publicat el Reial decret 473/2015, de 12 de juny, pel qual es modifica el Reial decret 1049/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la norma de qualitat relativa a la mel.
 - ✓ Es modifica la norma de qualitat dels formatges i formatges fosos
Es publica el Reial decret 818/2015, d'11 de setembre, pel qual es modifiquen els annexos I i II del Reial decret 1113/2006, de 29 de setembre, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos,
- La representant del DARP informa de diferents apartats en el web del Departament que poden ser d'interès:
 - ✓ Informació sobre fruites i hortalisses
 - ✓ Informació sobre carn i derivats carnis
 - ✓ Informació sobre etiquetatge dels aliments, amb informacions sobre etiquetes, els errors més freqüents, normativa, etc.
 - ✓ Informació sobre el frau alimentari
- Adhesió de Catalunya a la Regió Europea de la Gastronomia 2016.

Comissió de Seguiment de la Seguretat de Carn de Boví

Reunió 6 de febrer de 2015

Informació ASPCAT

- **Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN**
 - ✓ Modificació del Reglament (CE) núm. 853/2004 que permetrà la sortida dels estòmacs dels remugants de l'escorxadors sense que hagin estat buidats, netejats i escaldats, per tal aquestes operacions es facin en un altre establiment.
 - ✓ Modificació per tal de possibilitar la sortida de les potes de remugants sense netejar a un establiment per a la seva transformació.
 - ✓ Descongelació en comerç minorista
- Posicionament de l'ASPCAT davant les consultes per a l'autorització de nous sistemes de sacrifici de bestiar oví: escorxadors mòbils, sacrifici a granja, habilitació d'escorxadors de baixa capacitat
- Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación
- Publicació de l'informe Investigació de residus en aliments d'origen animal. Informe de resultats de 2013
- L'Agència de Salut Pública de Catalunya publica la primera edició de la Guia per al mostreig oficial amb mètode de contaminants químics en els aliments

Informacions DAAM

- Estat de la situació de la modificació de l'annex I del Reglament (CE) núm. 1099/2009 relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança
- Promoció de la carn de xai

Informacions ACSA

- Projecte de la FVO sobre l'organització de visites d'intercanvi d'informació entre estats membres: primer projecte sobre la higiene del sacrifici. Accions que han dut a terme els FBO per a la reducció de la contaminació de les canals.
- La representant del DAAM informa que s'acaba d'elaborar el "**Protocol d'actuació davant les notificacions d'entrada d'animals bruts a l'escorxadors**" i que resta pendent discutir amb l'ASPCAT la seva aprovació definitiva i possibles modificacions i actuacions futures.

Missions de la FVO

- Missió DG(SANCO)/2014/7017, duta a terme del 10 al 18 de juny, amb la finalitat d'avaluar l'ús del sistema TRACES
- Missió DG(SANCO)/2015/7370, amb la finalitat d'avaluar el funcionament dels controls oficials sobre la traçabilitat de la carn posteriorment al sacrifici.

Altres

- Primer cas de BSE a Noruega
- Els europarlamentaris demanen l'etiquetatge d'origen per a la carn usada als aliments preparats

Reunió 13 de novembre de 2015

Informació ASPCAT

Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN

- "Programa mataderos AECOSAN"
- Resultats del 2014 sobre resistències antimicrobianes i la programació per l'any 2016.

Informacions DAAM

- A sol·licitud d'Unió de Pagesos, es requereix informació sobre els següents punts:
 - ✓ Situació de la tuberculosi en la cabana bovina catalana. Avenços en les investigacions sobre l'ús d'una vacunació efectiva.
 - ✓ Situació de la tuberculosi en la cabana caprina catalana. Avenços en les investigacions sobre l'ús d'una vacunació efectiva.
 - ✓ Situació de la malaltia de la Llengua Blava en la ramaderia catalana.
- Estat de la situació de la proposta d'autorització d'escorxadors propers a explotacions d'oví/cabrum.

Informacions ACSA

- L'Agència Internacional de Recerca del Càncer (IARC) vincula en diferents graus el consum de la carn vermella i la carn processada amb el risc de patir càncer
- Reglamento (UE) 2015/728 que modifica la definició de material especificado de riesgo establecida en el anexo V del Reglamento (CE) N° 999/2001 por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles
- Reglamento (UE) 2015/1474 de la Comisión de 27 de agosto de 2015 sobre el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales
- Documents de vigilància i control:
 - ✓ Document sobre la vigilància i el control de les micotoxines a Catalunya (2011-2013)
 - ✓ Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya. Període 2012-2014
 - ✓ La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya
 - ✓ La vigilància i el control del benestar animal a Catalunya
 - ✓ La vigilància i el control de plaguicides en productes alimentaris i pinsos d'origen vegetal i animal a Catalunya, anys 2011-2012

La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2013

Comissió de Seguiment de Seguretat de l'Aviram

Reunió 12 de febrer de 2015

Informació ASPCAT

Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN

- Autorització sanitària de reducció de les freqüències de mostratge per a escorxadors petits o establiments carnis de petita producció
- Evisceració de canals d'aus
- Comercialització d'ous
 - Nota informativa sobre equips de centres d'emalatge (CEM) que només reembalen ous
 - Venda d'ous del productor a consumidor final
 - Comercialització d'ous obtinguts en escorxadors de la cloaca de gallines

Informació DAAM

- El representant de ASSOCAT informa que ha rebut del DAAM un qüestionari sobre la modificació del Reglament de comercialització de carn d'aus. Demana que si aquest assumpte es tracta a la AECOSAN o al MAGRAMA, s'informi al sector del seu desenvolupament.

Informacions CReSA

- La representant del CReSA actualitza les informacions sobre el programa de recerca de mesures de bioseguretat a les granges per fer disminuir la prevalença de campilobàcter.

Informacions ACSA

- Consells sobre el campilobàcter
- Guia de pràctiques correctes d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics
- Dictamen de l'EFSA sobre els riscos per a la salut pública associats al manteniment de la cadena de fred durant l'emmagatzematge i transport de carn de boví, oví i porcí.

Altes

- Resultats preliminars PNIR 2014

- El Parlament Europeu ha adoptat una resolució no legislativa sobre la inclusió del país d'origen de la carn utilitzada en aliments processats
- Un 19% dels pollastres congelats i ultracongelats venuts a França incompleix el contingut d'aigua màxim
- Els venedors de carn d'aviram al detall poden ser sancionats si la carn fresca que venguin està contaminada amb salmonel·la
- Disminueixen a la UE els casos de salmonel·la i s'estabilitzen els de campilobàcter

Reunió 16 d'octubre de 2015

Informació ASPCAT

Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN

- Sacrifici a l'explotació d'aus i lagomorfs
- Venda d'ous del productor a consumidor final
- Aprovat un nou model de certificat per a l'exportació als EUA d'ous amb closca.

Informació ASPCAT

- Resultats del programa de salmonel·la del 2014

Informacions ACSA

Informació sobre documents de vigilància i control

- Document sobre la vigilància i el control de les micotoxines a Catalunya (2011-2013)
- Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya. Període 2012-2014
- La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya
- La vigilància i el control del benestar animal a Catalunya
- La vigilància i el control de plaguicides en productes alimentaris i pinsos d'origen vegetal i animal a Catalunya, anys 2011-2012
- La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2013

Informacions CReSA

- Projecte CamCom
- Curs e-learning Campylobacter i bioseguretat (en espanyol)
- Best Practice Manual for poultry producers.
- Draft Certification Program for the poultry industry.

Guies de bones pràctiques

- Guia de pràctiques correctes d'higiene en la producció i comercialització d'ous ecològics
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a escocadors de conills de Catalunya
- Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a escorxadors d'aviram a Catalunya

Comissió de Seguiment de la Seguretat de la Llet

Reunió 10 d'abril de 2015

Informació ASPCAT

Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN

- S'informa del grup de flexibilitat del sector lacti, on s'està discutint: la definició de petit formatger, que aniria al voltant d'aquell productor que elabora 300.000 litres de llet/any, lluny segons el Document marc sobre la flexibilitat en l'aplicació dels reglaments d'higiene als establiments alimentaris de Catalunya.
- Estat de tramitació del Decret de llet crua.

Informació DARP

- Obligacions lletra Q
- Declaracions obligatòries que substitueixen les quotes làcties
- Consell de ministres de la UE. Indicació de l'origen de la llet

Informacions ACSA

- Dictamen científic de l'EFSA sobre els riscos per a la salut pública del consum de la llet crua
- Informe ACSA nivells Iode a la llet

Altres

- Tres persones s'enfronten a penes de presó per afegir aigua a la llet
- L'EFSA rebutja una petició de la FENIL de declaració nutricional dels iogurts desnatats i la pèrdua de greix

Reunió 9 d'octubre de 2015

Informació ASPCAT

- **Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN**
 - Filtració de la llet
- Propera auditoria de la OAV: **DG(SANTE) 2015-7596** que es durà a terme entre els propers 17 a 27 de novembre del 2015, per tal d'avaluar el sistema "in situ" sobre els controls oficials relatius a la seguretat dels aliments d'origen animal, i en particular, a la llet i productes lactis.

Informació DARP

- Estat situació Decret sobre la llet crua
- Estat de la situació sobre la indicació de l'origen de la llet

Informacions ACSA

- Publicació Reial decret 818/2015, d'11 de setembre, pel qual es modifiquen els annexos I i II del Reial decret 1113/2006, de 29 de setembre, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos,
- Informació sobre documents de vigilància i control:
- Document sobre la vigilància i el control de les micotoxines a Catalunya (2011-2013)
- Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya. Període 2012-2014
- La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya
- La vigilància i el control del benestar animal a Catalunya
- La vigilància i el control de plaguicides en productes alimentaris i pinsos d'origen vegetal i animal a Catalunya, anys 2011-2012
- La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2013
- Projecte de marca col·lectiva dels elaboradors de mató a Catalunya. Representant de l'Associació Catalana d'Elaboradors de Mató (ACEM)

Altres

- Les campanyes "contra el consum de llet". UP
- Registre de transportistes de llet.

Comissió de Seguiment de la Seguretat del Porcí

Reunió 20 de febrer de 2015

Informació ASPCAT

- Descongelació en comerç minorista.
- Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación

Altres

- Resultats provisionals del Pla d'investigació de residus 2014 (ASPCAT/DAAM). Publicació de l'informe sobre resultats del control de residus en aliments d'origen animal de 2013
- Informació d'ANAFRIC sobre la "Asamblea general de la Unión Europea de Comercio de Ganado y Carne y del Young European Meat Committe"
- Missió DG(SANCO)/2015/7370, amb la finalitat d'avaluar el funcionament dels controls oficials sobre la traçabilitat de la carn posteriorment al sacrifici. Informa ASPCAT
- Petits escorxadors: Criteris relatius a la reducció de les freqüències de mostratge establertes al Reglament 2073/2005 de criteris microbiològics en establiments del sector carni
- El Parlament Europeu ha adoptat una resolució no legislativa sobre la inclusió del país d'origen de la carn utilitzada en aliments processats
- Triquina

Reunió 26 de novembre de 2015

Informació DARP

- El pla de bioseguretat de les explotacions porcines. Objectius 2016

Informacions ACSA

- L'Agència Internacional de Recerca del Càncer (IARC) vincula en diferents graus el consum de la carn vermella i la carn processada amb el risc de patir càncer
- Documents de vigilància i control:
 - La vigilància i el control de les micotoxines a Catalunya (2011-2013)

- [Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament \(OMG\) a Catalunya. Període 2012-2014](#)
- [La vigilància i el control dels subproductes animals no destinats al consum humà \(SANDACH\) a Catalunya](#)
- [La vigilància i el control del benestar animal a Catalunya](#)
- [La vigilància i el control de plaguicides en productes alimentaris i pinsos d'origen vegetal i animal a Catalunya, anys 2011-2012](#)
- [La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2013](#)

Altres

- [Reglament d'execució \(UE\) 2015/1375](#) pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines en la carn
- [Reglamento \(UE\) 2015/1474 de la Comisión de 27 de agosto de 2015 sobre el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales](#)

Comissió de Seguiment de la Seguretat del Peix i Productes de la Pesca

Reunió 12 de març de 2015

Informació ASPCAT

- Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN
 - ✓ Requisits dels productes de la pesca per acollir-se a l'excepció de congelació. A petició de Catalunya
 - ✓ Ús d'extractes vegetals en l'elaboració d'aliments

Informacions DAAM

- Auditoria DGSANTE 2015/7352 sobre l'avaluació dels controls oficials en el sector de l'aqüicultura
- Traçabilitat dels productes de la pesca

Informacions IRTA

- Estat actual de projectes i activitats relatives a seguretat alimentària.
 - ✓ Seguiment del medi marí i seguretat alimentària
 - ✓ El projecte ECsafeSEAFOOD
- Acreditació de l'IRTA i l'ASPB per dur a terme el mètode obligatori de detecció de toxines lipofíliques mitjançant el mètode cromatogràfic que estableix la normativa en substitució del bioassaig.

Informacions ACSA

- [Mapa de perills](#)
- Conclusions IX Jornada de seguretat alimentària i administració local – comercialització productes de la pesca
- Recomanacions sobre l'elaboració de sushi
- Futura missió FVO a ES: Etiquetado de productos de la pesca del 21/09 al 30/09/2015.

Altres:

- Informació sobre l'International Symposium on Labelling and authenticity of Seafood amb data 25 de novembre. Representant de la confraria de pescadors de Palamós

Reunió 5 de novembre de 2015

Informació ASPCAT

- Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN
 - ✓ Requisits dels productes de la pesca per acollir-se a l'excepció de congelació. A petició de Catalunya

Informació DARP

- Resultats de l'Auditoria DGSANTE 2015/7352 sobre l'avaluació dels controls oficials en el sector de l'aqüicultura
- Auditoria DGSANTE 2015/7479 sobre l'etiquetatge de productes de la pesca

Informacions IRTA

- Actuacions realitzades en el marc de la missió de la FVO de perfil país DG (SANTE) 2015/7659. L'IRTA informa que per delegació del DARP dur a terme el programa de vigilància de la qualitat de les aigües, mol·luscs i fitoplàncton tòxic.
- Jornada que aborda la legislació europea associada a la producció de bivalves i la seguretat alimentària. (26/11/2015)

Informacions ACSA

- Nous vídeos canalsalut "Peix i marisc: menja' amb seguretat"
- [Document amb recomanacions per l'elaboració de sushi als restaurants.](#)

- [L'EFSA avalua les condicions de temperatura per transportar i emmagatzemar peix i productes de la pesca frescos quan no es pugui utilitzar gel](#)
- [Reglament \(UE\) 2015/704 de la Comissió, de 30 d'abril de 2015](#) que modifica el Reglament (CE) núm. 1881/2006 pel que fa al contingut màxim de PCB no similars a les dioxines en l'agullat (*Squalus acanthias*) capturat en estat salvatge.
- [La vigilància i el control de medicaments veterinaris i els seus residus en animals i aliments d'origen animal a Catalunya. Any 2013](#)

Comissió de Seguiment de la Seguretat dels Vegetals

Reunió 17 d'abril de 2015

Informació ASPCAT

- Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN
 - ✓ Informació sobre el Grup de treball per abordar la primera balda després de la producció primària en vegetals (document AESAN). Objectius i tasques
- Plan de Control Coordinado Plurianual de la UE sobre residuos de plaguicidas en alimentos 2016-2018
- S'informa de l'aprovació del [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2015/595 de la Comisión, de 15 de abril de 2015, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2016, 2017 y 2018 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos](#)
- Arsènic en arròs: proposta de Reglament de la Comissió sobre els continguts màxims d'arsènic inorgànic als aliments que modifica el [Reglament \(CE\) núm. 1881/2006 de 19 de desembre de 2006 pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimenticis](#)

Informació DARP

- [Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola](#)
- El MAGRAMA publica al seu web la guia d'higiene de la producció agrària i la guia de mesclades en camp de productes fitosanitaris
- [Guía de higiene de la producción agraria](#)
- [Guía de mezclas en campo de productos fitosanitarios](#)

Informacions ACSA

L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària publica l'informe de la Unió Europea sobre residus de plaguicides en els aliments 2013

Dictamen científic de l'EFSA sobre el risc que representen Salmonella, Yersinia, Shigella i Norovirus en bulbs, tiges joves i pastanagues

Guies Bones Pràctiques

- Guia sobre la quarta gamma.
- El representant del DAAM comenta que fora convenient repassar els continguts de les guies del sector primari de vegetals reconegudes oficialment, atès que des de la data de la seva publicació hi ha hagut diversos canvis normatius que s'haurien d'introduir a les guies.
- En principi es detecten les 3 següents:
 - ✓ [Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració de l'oli d'oliva verge](#)
 - ✓ [Guia de bones pràctiques agrícoles per a les explotacions vitícoles](#)
 - ✓ [Guia de bones pràctiques agrícoles per a la producció d'olives](#)
- El DAAM farà una lectura de les guies i es convocarà el grup de treball per a la seva modificació, si s'escau

Altres

- El representant de l'ACSA informa sobre que el Parlament de Catalunya va crear el passat 25 de febrer una subcomissió d'estudi dels transgènics, en el marc de la Comissió d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural i amb la participació de tots els sectors implicats.
- S'informa sobre la [II Jornada Mengem Sa?: "La carn en l'alimentació"](#). Barcelona, 12 de maig de 2015-04-20
- La representant del DAAM informa que s'ha detectat a la zona de Puglia, Itàlia la presència del bacteri Xylella enutjosa que sembla ser la causa principal de la síndrome de caiguda ràpida d'oliva.

Reunió 18 de setembre de 2015

Informació ASPCAT

- Informacions Fòrum Debat Tècnic AECOSAN
 - ✓ Informació sobre el grup de treball per abordar la primera balda de la producció primària en vegetals

Informació DARP

- DECRET 61/2015, de 28 d'abril, sobre els productors i operadors de mitjans de defensa fitosanitària de Catalunya i les Agrupacions de defensa vegetal
- Estat de la situació sobre la plaga de Xylella fastidiosa

Informacions ACSA

- Document sobre la vigilància i el control de les micotoxines a Catalunya (2011-2013)
- Sistema de Vigilància i control dels organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya. Període 2012-2014
- Nova llista de coadjuvants tecnològics autoritzats per a l'elaboració d'olis vegetals comestibles
- ACSA Brief: Àcid erúric: un contaminant present en alguns olis i greixos vegetals

Guies de bones pràctiques

- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a vegetals i derivats, frescos, pelats, trossets o envasats

Altres

- Societat catalana de micologia (SCM): S'informa sobre el conveni marc de col·laboració entre del DS i la SCM en relació amb la informació als ciutadans en matèria de seguretat alimentària

Font: ACSA.

- A partir de la informació recollida, s'observa que l'activitat dels fòrums de treball i de coordinació s'han referit a múltiples temes de treball, que han estat coincidents en molts casos. Iniciatives normatives, acords de gestió, riscos i problemes emergents han estat, com en anys anteriors, els assumptes més destacats. L'any 2015, els temes d'interès tractats van ser principalment els següents:

- Noves reglamentacions i modificacions normatives
- Noves guies de practiques correctes
- Avaluació de riscos
- Control oficial
- Al·lègies i intoleràncies
- Organimes modificats geneticament
- Resitencies antimicrobianes

3.1.3. Jornades, congressos i altres activitats

Jornades, congressos i altres activitats destacades. Any 2015

JORNADES, CONGRESOS I ALTRES ACTIVITATS 2015

Gener

- Jornada tècnica: "BRC FOOD v7. Un nou repte per la innocuïtat alimentària". Vic, 28 de gener
- Jornades: "XVII Jornadas de porcino de la UAB y AVPC". Cerdanyola del Vallés, 28, 29 i 30 de gener

Febrer

- Jornada tècnica: "Al·lèrgens alimentaris: un factor de risc en la indústria dels aliments". Tàrrrega, 5 de febrer
- Jornada tècnica: "BRC FOOD v7. Un nou repte per la innocuïtat alimentària". Girona, 20 de febrer
- Xerrada informativa: "L'al·lèrgia alimentària: cap a un futur amb esperança". Sabadell, 28 de febrer

Març

- Congrés Internacional Smart Fruit. DAAM/Prodeca. Barcelona, 11-12 de març
- BRC FOOD v7. Un nou repte per la innocuïtat alimentària. Jornada tècnica. Tàrrrega, 6 de març
- CERTIFICACIONES en la Industria Alimentaria. Seminario sobre las normas BRC y IFS. AIQS. Barcelona, 10 de març
- Jornada tècnica: "Nous sistemes de monitorització i predicció de l'assecatge d'embotits curats". Monells, 10 de març
- Jornada tècnica: "Els virus com a contaminants dels aliments". Barcelona, 17 de març

Abril

- Conferència: "International Conference on Food Contaminants: challenges in chemical mixtures (ICFC2015)". INFARMED, Lisbon, Portugal, 13, 14 d'abril
- Bta. Barcelona Tecnologies de l'Alimentació. Fira de Barcelona, 21-24 d'abril
- Jornada: "El cultiu d'organismes modificats genèticament (OMG)". Tarrega, 22 d'abril
- Jornada: "El nou Reglament 1169/2011 d'informació alimentària al consumidor. On som i on anem?". Barcelona, 29 d'abril
- Seminari: "Seguridad Alimentaria en productos cárnicos". Monells, 30 d'abril
- Jornada tècnica: "L'etiquetatge dels productes alimentaris segons el Reglament 1169/2011". Constantí, 30 d'abril

Maig

- Conferència: "La Seguretat Alimentària i la Nutrició el 2050". Expo Milan. Milan, 2 de maig
- Jornada tècnica: "BRC Food v7 vs IFS Food v6: casos pràctics". Girona, 8 de maig
- Curs: "Seminari pràctic en l'aplicació de l'APPCC". Barcelona, 8 i 15 de maig i 6 i 12 de juny
- Jornada tècnica: "El cicle de l'aigua en el sector agropecuari: un repte en el context del Decret marc de l'aigua i el canvi climàtic". Caldes de Montbui, 11 de maig
- II Jornada Mengem Sa?: "La carn en l'alimentació". Barcelona, 12 de maig
- Jornada tècnica: "Aspectos clave en la elección de un envase". Monells, 21 de maig
- Jornada tècnica: "Consum de carn segur i saludable". Santa Coloma de Gramenet, 22 de maig
- Conferència: 2nd Growing Young Symposium: "Food Science for new consumer challenges". Bilbao, 26, 27 de maig
- Jornada: "Els antimicrobians: Ús responsable a les granges". Barcelona, 29 de maig

Juny

- VII. Workshop d'avaluació del risc a la cadena alimentària: "De l'Avaluació a la Comunicació". Inscripció. Santa Coloma de Gramenet, Campus de l'Alimentació de Torribera, 29 de juny
- Actes i jornades
- Congrès: BIET /15: "European meeting on baking ingredients, enzymes, and technology". Barcelona, 3 al 4 de juny
- 17a Edició del Saló de la Gent Gran de Catalunya, FiraGran 2015. Barcelona, 4 al 7 de juny
- Jornada tècnica: "La qualitat dels derivats carnis. Compartim experiències d'aplicació de la nova norma de qualitat". Vic, 4 de juny
- Congrès: IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación. "Otras maneras de comer: Elecciones, convicciones, restricciones". Barcelona, 9 al 12 de juny
- Jornada: "Formulación con Nanotecnologías (CED-SEQC-ACCA)". Barcelona, 10 de juny
- Congrès: "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria Acofesal 2015". Valencia, 10 al 12 de juny

Juliol

- Jornada tècnica: "Matins d'Innovació: recerca en gastronomia industrial (HORECA) a Catalunya". Barcelona, 7 de juliol

Novembre

- La recerca en aliments per la salut: coneix el CTNS | Setmana Ciència 2015 - 20 anys. 18 de novembre
- Jornada tècnica: "Pretractament de l'aigua a la indústria alimentària". Vic, 19 de novembre
- L'impacte del frau de la carn de cavall. Què hem après de l'experiència? DAAM de 2015 Barcelona 23 de novembre

Desembre

- Taula rodona: "Food Trucks i Seguretat Alimentària"

Font: web de l'ACSA

Activitats de formació més destacades. Any 2015

ACTIVITATS DE FORMACIÓ 2015

Gener

- Curs: "Etiquetatge segons el reglament 1169/2011". Constantí, 13, 14 de gener 2015
- Curs: "Curs pràctic d'implantació del sistema de gestió de la seguretat alimentària (APPCC) per a elaboradors i petites empreses alimentàries". Constantí, 27 de gener al 10 de febrer
- Curs: "Logística per al sector carni". Vic, 29 de gener

Febrer

- Curs: "Els additius en la indústria alimentària". Monells, 11, 18 i 25 de febrer

Març

- Curs "Els additius en la petita i mitjana indústria alimentària". Constantí, 17 al 26 de març
- Curs: "Cuina per necessitats especials". Monells, 16 de març, 13 d'abril i 4 de maig

Abril

- Curs: Cuina per necessitats especials. Monells, 16 de març, 13 d'abril i 4 de maig
- Curs: Plats cuinats per carnisseries, xarcuteries i cansaladeries. Lleida, els dies 13, 20 i 27 d'abril i 4 de maig
- Curs: "Aspectes econòmics i financers". Figueres, 20 d'abril al 12 de maig

Maig

- Curs: "Microbiologia predictiva. Les bases del creixement de la microbiota en productes peribles". Tàrraga. 5, 7, 12, 19 i 21 de maig

Setembre

- Curs d'especialització en "REBOSTERIA CREATIVA BÀSIC". Hospitalet de Llobregat, 19 de setembre (inici)
- Curs intensiu en "ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES, PROCESSOS D'HOMOLOGACIÓ I MÈTODES D'ASSAIG D'ENVASOS I EMBALATGES". Terrassa, 25 i 26 setembre

Novembre

- Curs "Neteja i desinfecció". Constantí, 3, 5, 10 i 12 de novembre
- Curs: "Auditor intern segons l'estàndard IFS V6". Vic, 3, 5, 10 i 12 de novembre
- Curs "Plats cuinats per carnisseries". Barcelona, 4, 11, 18 i 25 de novembre
- Curs "Seminari pràctic en l'aplicació de l'APPCC". Barcelona, 6, 13, 20 i 27 de novembre i 11 de desembre
- Curs: "Envasos en la indústria agroalimentària". Constantí, 17 al 26 de novembre
- Curs "Elaboració de mermelades". Tàrraga, 18, 19 i 24 de novembre
- Curs intensiu en "CÀLCUL DE VIDA (durabilitat) EN LA DISTRIBUCIÓ DELS ALIMENTS". Terrassa, 19, 20 de novembre
- Curs d'especialització en "REBOSTERIA CREATIVA BÀSIC". Hospitalet de Llobregat, 25 de novembre (inici)

Font: web de l'ACSA (<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1311/index.html>).

Es van organitzar múltiples activitats d'intercanvi i divulgació impulsades des de l'Administració de la Generalitat i des d'institucions universitàries i privades. El temes a què es van dedicar aquestes activitats poden ser un indicador interessant de les qüestions que van tenir més interès o van estar més presents en els àmbits professionals. L'any 2015, els principals temes d'interès tractats van ser els següents:

- Estàndards internacionals de seguretat alimentària
- Sistemes d'autocontrol basats en APPCC
- Els al·lèrgens
- Estudis de vida útil dels aliments
- Seguretat dels consum de carn
- Informació alimentària al consumidor

3.1.4. Publicacions periòdiques de l'ACSA

Acsa Brief. Any 2015

TEMES DE L'ACSA BRIEF 2015

- Cyclospora cayetanensis: un protozou a tenir en compte si parlem d'aigua, fruita o hortalisses. Novembre/Desembre 2015
- Alcaloides derivats del tropà. Nou. Setembre 2015
- Àcid erúic: un contaminant present en alguns olis i greixos vegetals. Maig/Juny 2015
- Bisfenol A (BPA). Actualització Abril 2015
- Estudis de vida útil: Què són i per a què serveixen. Gener/Febrer 2015

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

InfoAcsa. Any 2015

TEMES INFOACSA 2015

- EFSA avalua el risc per a la salut del consum de llet crua
- Avaluació del risc: nova caixa d'eines de l'EFSA per classificar els riscos microbiològics
- L'EFSA sotmet a consulta pública el projecte de dictamen sobre la seguretat de la cafeïna
- L'EFSA reavalua els riscos per a la salut de la presència de bisfenol A als aliments
- L'Agència de Salut Pública de Catalunya impulsa una 'Guia de pràctiques correctes d'higiene' adreçada als professionals de la restauració
- Jornada: "Els antimicrobians: Ús responsable a les granges"
- Avaluació del risc de l'exposició al iode pel consum de llet de vaca
- 'Agència Catalana de Seguretat Alimentària col·labora amb l'IRTA en un projecte d'EFSA per revisar quaranta sol·licituds de reavaluació d'additius tecnològics per a pinsos
- L'Agència de Salut Pública de Catalunya presenta un estudi d'avaluació de les declaracions saludables en els aliments
- Documentació: El nou reglament d'informació alimentària al consumidor. On som i on anem?
- normes específiques per als controls oficials de presència de triquines en la carn
- La vigilància i el control de les micotoxines en els aliments i pinsos a Catalunya
- Directrius per a un ús prudent dels antimicrobians en la medicina veterinària
- La "Sociedad Española de Seguridad Alimentaria", ha reconegut de forma destacada a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària per la seva implicació institucional en la consecució de la màxima seguretat a la cadena alimentària.
- Es publica el nou Reglament relatiu als nous aliments
- Estudi de dieta total a Catalunya d'elements traça: coure, cadmi
- El rentat de mans. Un element clau en la seguretat alimentària
- Indicadors de la situació de la seguretat alimentària Catalunya
- Consum de bolets amb seguretat.

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

- L'any 2015, s'han publicat 5 butlletins electrònics *Acsa Brief*. Aquest butlletí té com a objectiu informar, breument i de manera específica i actualitzada, els professionals i els consumidors sobre nous temes que puguin tenir incidència en la seguretat alimentària.

- S'ha publicat també el *Butlletí Mapa de Perills*, que recull informació recent sobre perills detectats en aliments segons diferents fonts d'informació entre les que destaca el RASFF.

- L'any 2015, s'ha seguit publicant mensualment el butlletí electrònic *InfoACSA*, que recull una selecció de notícies sobre seguretat alimentària, actualitat normativa i publicacions destacades. Cada mes s'han destacat els actes, les jornades i les activitats de formació previstos més propers relacionats amb la cadena alimentària. S'han publicat els números del 111 al 122.

- Els temes publicats en aquestes publicacions són també un referent dels assumptes que han estat objecte de major interès durant l'any 2015 en matèria de seguretat alimentària.

3.2. Normativa

Normatives destacades. Any 2015

NORMATIVES DESTACADES. ANY 2015

- Es publica el nou Reglament relatiu als nous aliments Aquest Reglament deroga, a partir de l'1 de gener de 2018, l'actual Reglament (CE) núm. 258/1997 sobre nous aliment i nous ingredients alimentaris.(15/12/2015)
- Retirada del mercat dels productes derivats de MON 863
- Nova directiva sobre caseïnes i caseïnats destinats al consum humà
Aquesta Directiva s'aplica a les caseïnes i els caseïnats destinats al consum humà, i les seves mesclades i deroga la Directiva 83/417/CEE amb efectes a partir del 22 de desembre del 2016.
- Ampliació de l'autorització de comercialització i ús de matèries primeres a base de PET o altres materials plàstics reciclats obtinguts a Espanya
Es modifica i amplia l'autorització de comercialització i ús de matèries primeres a base de PET o altres materials plàstics reciclats obtinguts a Espanya a aquells aliments que estableixi l'EFSA segons els dictàmens i en les mateixes condicions d'ús.
- Es modifica la norma sobre el contingut màxim de determinats contaminants en els aliments
Es fixen nous continguts màxims d' HAPS i d'esclerocis de sègol banyut
- Aprovat un nou ús de l'additiu eritritol (E 968) com a potenciador del gust en begudes aromatitzades de valor energètic reduït o sense sucres afegits
A nivells baixos, l'eritritol actua com a potenciador de gust i redueix els sabors estranys i la dolçor persistent associats a l'ús d'edulcorants de gran intensitat en aquestes begudes
- Modificacions del Reglament sobre els mètodes d'anàlisi dels olis d'oliva
Dues modificacions relatius a les característiques dels olis d'oliva i dels olis de pinyloada d'oliva a fi de garantir l'aplicació en l'àmbit de la Unió de les normes internacionals més recents establertes pel Consell Oleícola Internacional (COI)
- Retirada la substància aromatitzant p-menta-1,8-dien-7-al (núm. FL 05.117) de la llista d'aromes autoritzades a la Unió Europea
En el dictamen de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària sobre el p-menta-1,8-dien-7-al (núm. FL 05.117), publicat el 24 de juny de 2015, es va arribar a la conclusió que aquesta substància és genotòxica in vivo
- Es modifica la norma de qualitat dels formatges i formatges fosos
Se suprimeix les denominacions facultatives segons el contingut de matèria grassa
- Es publiquen normes específiques per als controls oficials de presència de triquines en la carn
El Reglament d'execució (UE) 2015/1375 refon la normativa vigent
- Nova llista de coadjuvants tecnològics autoritzats per a l'elaboració d'olis vegetals comestibles
- Nous continguts màxims d'ocratoxina A i HAP en aliments
Durant el mes de juliol s'han publicat al DOUE els reglaments següents sobre continguts màxims d'ocratoxina A i d'hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) en productes alimentaris
- Nous continguts màxims de plom i arsènic inorgànic en productes alimentosos
- Modificació de la norma de qualitat relativa a la mel
En el BOE núm. 147 de 20 de juny de 2015 s'ha publicat el Reial decret 473/2015, de 12 de juny,

pel qual es modifica el Reial decret 1049/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la norma de qualitat relativa a la mel

- Modificació del Reglament (CE) núm. 1881/2006 en relació amb el contingut màxim de PCB no similars a les dioxines en la carn de peix de l'espècie agullat (*Squalus acanthias*) capturat en estat salvatge
- Aprovat el nou decret que regula les competències sobre organismes modificats genèticament (OMG) a Catalunya
En el DOGC núm. 6862, de 30.4.2015, s'ha publicat el Decret 62/2015, de 28 d'abril, pel qual s'estableixen mesures per a l'exercici de les competències de la Generalitat de Catalunya en matèria dels organismes modificats genèticament
- Noves modificacions de la llista d'additius alimentaris autoritzats a la Unió Europea
- L'1 d'abril entra en vigor l'obligatorietat de l'etiquetatge d'origen de la carn fresca refrigerada o congelada de porcí, oví, caprí i aviram
A partir de l'1 d'abril de 2015 serà de compliment obligat el Reglament d'execució (UE) núm. 1337/2013 referent a la indicació del país d'origen o del lloc de procedència per a la carn fresca refrigerada o congelada de porcí, oví, caprí i aviram
- Nota sobre una correcció d'errors del Reial decret 126/2015 sobre informació alimentària en aliments no envasats
- Modificació de la normativa sobre el cultiu d'OMG
Amb aquesta modificació s'atorga als estats membres una flexibilitat més gran per decidir si desitgen o no conrear OMG en el seu territori, sense afectar l'avaluació dels riscos prevista en el sistema d'autorització dels OMG de la Unió Europea.
- Aprovat el Reial decret que estableix la norma general sobre la informació alimentària dels aliments que es comercialitzen sense envasar o s'envasen al punt de venda (comerç detallista i restauració)
En el BOE núm. 54, de 4.2.2015, s'ha publicat el Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel que s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasaments als llocs de venda a petició del comprador, i dels envasaments dels titulars del comerç al detall.

El Reial decret estableix els requisits i les modalitats d'informació relatives als aliments que es comercialitzen **sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats**, o s'envasen al punt de venda (comerç detallista i restauració), d'acord amb la potestat que tenen els Estats membres per poder adoptar mesures nacionals relatives als mitjans que es poden utilitzar per presentar la informació dels aliments no envasats.

Font: web de l'ACSA.

- L'any 2015, s'han incorporat a la base de dades de legislació de l'ACSA 131 normes relacionades amb la seguretat alimentària. El nombre de normes publicades en cada diari oficial és molt similar al d'anys anteriors: 4 al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 16 al *Butlletí Oficial de l'Estat* i 111 al *Diari Oficial de la UE*.

- Entre la normativa publicada el 2015, podem destacar la que consta a la taula anterior i especialment el reglament de nous aliments; les noves normes específiques per al control de triquina en carns destinades a consum humà; normes d'etiquetatge per aliments sense envasar i normes sobre contaminants, additius i coadyuvants tecnològics.
- Tal com es pot observar, la publicació de normativa en matèria de seguretat alimentària és contínua i abundant. Aquest fet és indicatiu de la complexitat i la multifactorialitat d'un àmbit en què, a més, hi ha modificacions contínues. En aquest sentit, tant els operadors com els organismes públics responsables han d'estar atents a fi de treballar amb referents normatius actualitzats. Amb la base de dades de legislació actualitzada a diari per tècnics de l'ACSA es vol contribuir a un fàcil accés, per part dels operadors i altres professionals amb responsabilitats en seguretat alimentària, a tot el conjunt de normes vigent en cada moment en seguretat alimentària.

4 Percepció i repercussió social de la seguretat alimentària

4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

Estudis sobre percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya realitzats en anys anteriors

ESTUDIS SOBRE PERCEPCIONS SOCIALS DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA
Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya.
Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya (informe de resultats, octubre de 2012).
Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya (informe de resultats, octubre de 2011).
Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques.
Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya.
Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya.
Estudi de percepció, confiança i coneixements sobre seguretat alimentària al canal de la restauració a Catalunya
Baròmetre de seguretat alimentària a Catalunya 2015

Font: ACSA.

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

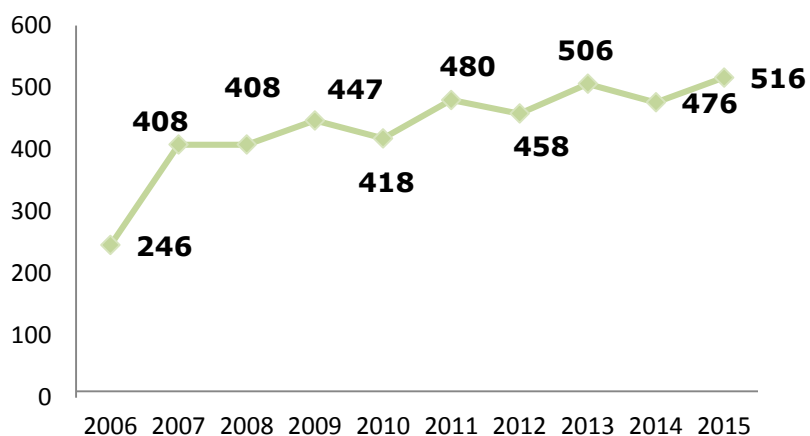
- Entre cinc situacions de risc proposades, la societat catalana col·loca en segon lloc, després del risc mediambiental, el d'ingerir un aliment que perjudiqui la seva salut, situació que es valora com mitjanament probable
- La població ha augmentat la percepció de freqüència de riscos alimentaris, especialment en relació a fruites o verdures com a portadores de residus de pesticides tot i que els programes de control mostren el contrari..
- La manca de resposta en un 7,7% de la població i la diversitat de respostes espontànies quan es pregunta que és un aliment segur posa de manifest que una part significativa de la població no té interioritzada una bona definició d'aquest concepte,
- Entre les pràctiques de risc, els resultats mostren que no rentar-se les mans abans de manipular aliments és la que es considera més arriscada, seguida de la de descongelar i congelar més d'un cop els aliments. Tot i que aquest tipus d'actuació no és una bona pràctica, hi ha altres que són més arriscades i que no es mencionen amb tanta assiduitat com per exemple coure malament els aliments, que figura en sisena posició.
- S'observa desconeixement en torn al procés de descongelació, que mostra divisions d'opinions i que es decanta per la temperatura ambient, que no és el més recomanable.
- La proporció de persones que comproven la correcta cocció dels aliments arriba quasi a un 83% i, a més, saben els motius de seguir aquesta pràctica fidelment. Més elevada és encara la proporció de persones que sempre renten o pelen els productes que han de consumir crus (87,4%).
- La gran majoria d'enquestats (87,3%) es renta les mans, estris i superfícies que han estat en contacte amb aliments crus per a evitar contaminar aliments cuits. Aquesta xifra ha augmentat 1,4 punts percentuals entre els anys 2012 i 2015.
- A l'any 2015, un 3,5% de la població declara haver patit una intoxicació en els darrers dotze mesos quan aquesta xifra va ser del 5,4% a l'any 2012. Menys de la meitat d'aquests casos va necessitar intervenció mèdica i, la majoria declaren que es van produir per menjar preparats a fora de casa.

- Malgrat que molta gent no recorda alertes alimentàries significatives, quan senten que cal consultar quelcom sobre l'alimentació, acostumen a fer servir els mitjans de comunicació massius tradicionals. Internet està força estès i mostra una tendència a incrementar com a recurs d'informació. La major confiança com a font d'informació la desperten els professionals sanitaris, els llibres i revistes especialitzades i també els familiars i amics. L'administració es fa servir poc en aquests casos, tot i que obté una qualificació de confiança superior a la d'Internet.
- La població confia moderadament en el control administratiu i dona una puntuació mitjana que es situa a voltant del 6 en una escala del 0 al 10. El mateix es pot dir dels controls per part d'empreses, proveïdors i distribuïdors, que obtenen una puntuació similar. En un moment en que la informació és un recurs valorat i proper per a les persones, és important seguir treballant per a aproximar el món empresarial i l'administració pública a la ciutadania.
- Per finalitzar podem concloure que la situació relativa als coneixements, hàbits i confiança de la població catalana en seguretat alimentària es troba situada en un nivell mig observant-se una situació estable però amb clars marges de millora, cosa que ofereix un cert espai per a l'ampliació de polítiques públiques d'educació, informació i promoció de pràctiques correctes. Sens dubte cal continuar millorant la comunicació i les aliances amb els operadors de la cadena alimentària, les associacions de consumidors i la ciutadania en el seu conjunt per tal de generar les sinèrgies necessàries en seguretat alimentària i impulsar l'intercanvi interactiu d'informació i opinions amb vista a millorar el coneixement, els hàbits i la percepció de la ciutadania en matèria de seguretat alimentària.

4.2. Consultes, denúncies i queixes

4.2.1. Consultes

Consultes a l'ACSA. Anys 2006-2015



Font: ACSA.

- Pel que fa a les consultes adreçades a l'ACSA s'observa un tendència creixent des de 2006. Entre les consultes rebudes al 2015 podem destacar les relatives a additius, aromes i coadjuvant; aliments dietètics i funcionals: etiquetatge; nous aliments i food truck.

Consultes adreçades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2014-2015

VIA DE LA CONSULTA	2014	2015
Formulari web i correu electrònic	5.441	4.337
Forma presencial	21.522	20.359
Via telefònica directa	8.181	7.789
Correu certificat i ordinari	41	53
Consultes al 012	13.796	18.294
Total general	48.981	50.832

Font: Agència Catalana del Consum.

- Una altra font d'informació interessant són les consultes adreçades a l'Agència Catalana del Consum (ACC) i la proporció corresponent a les de l'àmbit alimentari que com en anys anteriors es situen en un 0,6% del total de consultes rebudes per l'Agència Catalana del Consum.

Consultes en relació amb els productes alimentaris adreçades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2013-2015

ALIMENT	2013	2014	2015
Altres	96	147	142
Carn fresca o congelada	24	28	25
Fruites i hortalisses	55	66	74
Pa i cereals	27	39	40
Begudes alcohòliques	3	5	11
Begudes no alcohòliques	10	12	17
Total	215	297	309

Font: Agència Catalana del Consum.

4.2.2. Denúncies i queixes

Denúncies classificades per sectors presentades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2015

SECTOR	2015
Béns de consum/productes	26,7%
Serveis de telecomunicacions i Internet	11,7%
Serveis generals de consum	36,7%
Serveis d'electricitat, gas i aigua	8,1%
Serveis de transport	6,7%
Serveis financers	5,4%
Alimentació	5,4%
Total	2.023

Font: Agència Catalana del Consum

Denúncies en relació amb els productes alimentaris presentades a l'Agència Catalana del Consum. 2013-2015

	2013	2014	2015
Fruites i hortalisses	23	15	26
Carn fresca o congelada	7	7	4
Pa i cereals	87	41	20
Altres	38	53	42
Begudes	15	12	4
Total	170	128	96

Font: Agència Catalana del Consum.

- El nombre de denúncies rebudes a l'agència Catalana del Consum l'any 2015 relacionades amb aliments (96) va ser inferior al de 2014 (128) i a 2013 (170) que permet apreciar una tendència decreixent. La Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT va rebre 220 denúncies i l'ASPB en va tramitar 397 l'any 2014.

Denúncies presentades a la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'ASPCAT. Any 2015

TIPUS DE PRODUCTE	MOTIU						TOTAL
	Perills químics	Perills biològics	AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES	Etiquetatge i/o documental	Perills físics	ALTRES	
Additius					2		2
Aigües i gel				2	1	1	4
Begudes alcohòliques		1			1	2	4
Begudes refrescants				1	2	3	6
Carns i derivats	2	2	1	2	5	10	22
Cereals , farines i derivats	1	5		5	9	15	35
Condiments i espècies					1	2	3
Edulcorants naturals i derivats				2			2
Fruita seca					1		1
Fruites i derivats		1			5		6
Gelats						1	1
Granizats i sorbets					1		1
Hortalisses, verdures, lleguminoses i tubercles		1			2	1	4
Infusions, aliments estimulants i derivats			1		2		3
Llet i derivats				1	2	6	9
Olis i greixos vegetals					1	1	2
Ous i ovoproductes				3	1	1	5
Peix i derivats		2	1	5	8	8	24
Plats preparats		3		2	3	9	17
Preparats alimentosos especials		1		1	2	4	8
Productes d'aperitiu					1		1
Material en contacte amb aliments	1				1		2
TOTAL	4	16	3	24	51	64	162

Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut ASPCAT..

Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Anys 2009-2014

MOTIU DE LES DENÚNCIES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Total de denúncies	494	436	897	413	432	220	162
Perills físics: Presència de cossos estranys	23%	10%	8,2%	13,8%	13,8%	25%	31,4%
Infestació (insectes, cucs)	10%	2%	3,7%	8,2%	8,65%		
Condicions higièniques deficientes	26%	52%	60%	53,7%	27,7%	35%	
Efectes adversos	5%	3%	2,7%	4,1%	3%	3,2%	1,8%
Composició						4,5%	
Documental/etiquetatge						13,2%	14,8%
Perills químics							2,4%
Perills biològics							9,5%
Etiquetatge							
Altres	34%	32%	25,4%	20%	23,6%	19%	39,5%

Font: Subdirecció General de Protecció de la Salut. ASPCAT.

- El nombre de denúncies gestionades des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) ha mantingut la tendència decreixent des de 2013 en que es van comptabilitzar 432 passant a 220 al 2014 i 162 al 2015. La major proporció de denúncies es continua associant a les qüestions més fàcilment apreciables per les persones consumidores com per exemple la presència de cossos estranys (31,4%) i a l'etiquetatge (14,8%) que han augmentat proporcionalment.

4.3. Actuacions del Síndic de Greuges

Actuacions del Síndic de Greuges. Anys 2013-2014

ACTUACIONS DEL SÍNDIC DE GREUGES			
	2013	2014	2015
Queixes	9.024	9.692	10.647
Queixes de seguretat alimentària	0	0	0
Actuacions d'ofici	219	263	205
Actuacions d'ofici en seguretat alimentària	0	0	0
Consultes	12.719	11.868	12.278
Total	21.962	21.823	23.130

Font: Informe anual del Síndic de Greuges.

- En termes generals, les actuacions del Síndic en tots els àmbits han anat en augment de forma sostinguda en els darrers anys. L'informe al Parlament de Catalunya del 2015 del Síndic de Greuges no va recollir cap queixa ni actuació d'ofici en relació directa amb la seguretat alimentària. La única queixa registrada amb relació amb l'alimentació va ser la Q 08574/2013 per Manca d'actuació suficient dels serveis socials d'un municipi davant la situació de les persones que tenen concedida l'ajuda per aliments i han d'acudir als punts de distribució d'aliments.

4.4. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària

Assumptes relacionats amb la cadena alimentària tractats al Parlament de Catalunya. Any 2015

ACTIVITAT	NOMBRE TOTAL	DIRECTAMENT RELACIONADES	RELACIONADES INDIRECTAMENT	MATÈRIA
Lleis	27	0	2	<ul style="list-style-type: none"> Llei 18/2015, del 29 de juliol, de les organitzacions interprofessionals agroalimentàries Llei 22/2015, del 29 de juliol, de modificació de l'article 6 del text refós de la Llei de protecció dels animals
Mocions	25	0	4	<ul style="list-style-type: none"> Relatives a pobresa i desigualtat
Resolucions	262	0	9	<ul style="list-style-type: none"> Resolució 879/X del Parlament de Catalunya, sobre l'adopció de mesures per a millorar la qualitat de vida dels celíacs Resolució 1132/X del Parlament de Catalunya, sobre el centre de recerca Agrotecno Resolució 1043/X del Parlament de Catalunya, sobre el consum d'aliments insans Resolució 1135/X del Parlament de Catalunya, sobre la compensació als ramaders pels perjudicis que els causa la fauna salvatge i sobre el control de la població d'espècies cinegètiques Resolució 1008/X del Parlament de Catalunya, sobre la gestió directa del servei de menjador escolar per l'associació de mares i pares o l'equip directiu dels centres docents públics Resolució 980/X del Parlament de Catalunya, sobre la petició a la Comissió Europea per a l'adopció de mesures excepcionals per a evitar perturbacions en el mercat dels cítrics Resolució 1002/X del Parlament de Catalunya, sobre el garantiment de la cobertura de les necessitats alimentàries dels alumnes en els períodes no lectius Resolució 1130/X del Parlament de Catalunya, sobre el Decret pel qual s'estableix el règim jurídic de la utilització confinada, l'alliberament voluntari i la comercialització d'organismes modificats genèticament a Catalunya Resolució 1026/X del Parlament de Catalunya, sobre l'elaboració del Pla de contractació pública alimentària Resolució 981/X del Parlament de Catalunya, sobre la prolongació del període hàbil de recol·lecció de la tòfona conreada

Preguntes				<ul style="list-style-type: none"> • Indicadors de control de l'Agència de Salut Pública des de l'inici de la descontaminació de Flix (Ribera d'Ebre) • Presència de nitrats en l'aigua de consum domèstic • Evolució de la contaminació d'aigües per purins del 2003 al 2014 i els efectes sobre la salut • Productes transgènics • Contaminació per plaguicides de l'aigua de l'Aleixar (Baix Camp)
-----------	--	--	--	--

Font: *Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya*.

- A partir de la informació recollida, es pot concloure que, al llarg de l'any 2015, s'observa una proporció baixa de temes relacionats amb la seguretat alimentària. La contaminació de les aigües per nitrats i plaguicides han estat els assumptes més directament relacionats amb la innocuïtat dels aliments que han estat objecte de preguntes parlamentàries.

- Aquestes qüestions han estat minoritàries respecte al conjunt de l'activitat del Parlament. La major part de la resta de temes tractats amb alguna relació amb la cadena alimentària no tenien una relació directa amb la innocuïtat dels aliments ja que es referien a aspectes socials o de producció agroalimentària. Entre els més relacionats amb la seguretat alimentària podem destacar la Resolució 1043/X del Parlament de Catalunya, sobre el consum d'aliments insans i la Resolució 1130/X del Parlament de Catalunya, sobre el Decret pel qual s'estableix el règim jurídic de la utilització confinada, l'alliberament voluntari i la comercialització d'organismes modificats genèticament a Catalunya.

4.5. Informació publicada en els mitjans de comunicació

Per analitzar la repercussió a la premsa dels temes de seguretat alimentària en l'any 2015 s'ha fet una revisió de 290 textos en 9 diaris de rellevància a l'àmbit territorial de Catalunya. S'observa que, com a anys anteriors, la seguretat alimentària ha estat present en els mitjans de comunicació. Com a temes freqüents destaquen els relatius al poder adquisitiu de les famílies i la crisi econòmica, l'augment de persones que viuen en la pobresa així com la demanda d'ajudes, fins i tot per a la provisió d'aliments. En aquest sentit el malbaratament d'aliments és un tema recurrent que no ha deixat d'estar present en els textos publicats en la majoria dels mesos de 2015. D'altra banda també estan presents temes com la contaminació de l'aigua per nitrats, la producció ecològica, els productes transgènics, l'aplicació de nova normativa per tal de prevenir riscos en matèria d'al·lèrgens a l'àmbit de la restauració, les recomanacions que cada any estan presents durant el període de recol·lecció de bolets i les notícies relacionades contaminants amb Bisfenol A .

Però la **notícia d'any**, va ser la publicació de l'OMS que el consum de la carn vermella processada mostrava un vincle amb l'augment de càncer de còlon. En una informació feta pública a l'octubre de 2015, l'Agència Internacional de Recerca en Càncer (IARC, segons les sigles en anglès), dependent de l'OMS, va informar que consumir 50 grams de carn processada al dia incrementa en un 18% el risc de desenvolupar un càncer colorectal. Així mateix l'OMS, també va incloure la carn vermella en el grup de substàncies probablement cancerígenes. Independentment d'aquesta informació, l'OMS també va recordar que la carn, consumida amb moderació, té beneficis sobre la salut posant un límit recomanat de 100 grams de carn vermella diària.

En una valoració per mesos els temes a destacar van ser els següents:

Assumptes relacionats amb temes de seguretat alimentària publicats als mitjans de comunicació a Catalunya. Any 2015

MES/ ASSUMPTES MÉS DESTACATS

Gener

- Bisfenol A i els riscos associats
- Recomanació EFSA de bullir la llet crua abans del seu consum
- Stevia com a edulcorant natural

Febrer

- Pobresa, desnutrició infantil i malbaratament d'aliments
- Insectes com a opció de futur en la gastronomia
- Contaminació per mercuri en peixos de gran volum com el peix espasa.
- Controvèrsia productes transgènics

Març

- Contaminació per nitrats generats pels residus ramaders infiltrats en el subsòl.
- Normes de prevenció d'al·lèrgies i intoleràncies en la restauració
- Augment del diagnòstic de Malaltia celíaca
- Recomanacions per a dones embarassades.
- Lluita contra la pobresa i accés als aliments

Abril

- Bancs d'Aliments organitza una campanya centrada en la recollida de llet líquida i en favor de les famílies en risc d'exclusió social
- Correcció del mite que consumir un ou al dia no és saludable a causa de risc cardiovascular
- Regulació d'organismes genèticament modificats

Maig

- Infradiagnòstic de celiàquia. Només un 10% dels ment afectats estarien diagnosticats
- Nivells de metalls a l'aigua de l'Ebre associats a la Neteja de residus de Flix i absència de risc per a la població

Juny

- Regulació de la venda i utilització de l'herbicida Glifosat
- Regulació de l'ús d'additius

Juliol

- Risc de l'ús de productes anomenats "crema greixos"
- Controvèrsia al voltant dels OGM

Agost

- Detenció per un complement alimentari per aprimar que va resultat tòxic i va afectar la salut de 7 persones

Setembre

- Recomanacions de l'ASPCAT per a la recol·lecció i consum segur de bolets

Octubre

- Controvèrsia sobre la regulació de consum d'insectes a Europa
- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
- L'Organització Mundial de la Salut pública els resultats d'un informe realitzat per l'Agència Internacional per a la Investigació del Càncer (IARC) el qual afirma que la ingesta habitual de carn i derivats estan associats al càncer.

Novembre

- La controvèrsia segueix vigent pel que fa a la informació de l'OMS sobre els riscos de consumir carn vermella, la qual es veu obligada a precisar que no s'ha de deixar de menjar carn vermella ni processada, si no que s'ha de disminuir el consum.
- Controvèrsia sobre la repercussió a Catalunya de la notícia sobre carn i derivats de la OMS ja que mentre algunes notícies indicaven que no havia repercussió en preus i consum de carn i derivats, altres notícies apuntaven a una menor demana especialment als restaurants.

5

Auditories de control oficial

5.1. Auditories de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea

Auditories de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea. Any 2015

AUDITORIES DE L'OAV

- Auditoria DG (SANCO) 2015-7370, per tal d'avaluar la **traçabilitat de la carn** posterior al sacrifici, productes carnis i productes compostos, realitzada del 26 de gener al 6 febrer 2015.
- Auditoria DG (SANCO) 2015-7659, per tal d'avaluar el **Perfil País**, duta a terme del 22 al 26 de juny del 2015.
- Auditoria DG (SANCO) 2015-7369, per tal d'avaluar el sistema nacional **d'auditories internes**, realitzada del 20 al 29 de octubre del 2015.
- Auditoria DG (SANCO) 2015-7596, per tal d'avaluar el sistema de controls oficials relatiu a la **seguretat dels aliments d'origen animal**, en particular, la llet i productes lactis, realitzada del 17 al 27 de novembre de 2015.

Font: AECOSAN

5.2. Auditories de control oficial a Catalunya

Pel que fa als àmbits de control oficial sota la responsabilitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), la Subdirecció General d'Auditoria i inspecció internes (SBDGAI) és la unitat responsable de dur a terme les auditories internes. La SBDGAI depèn directament de la Secretaria General del DARP per tal d'assegurar la independència en l'exercici de les seves funcions.

La unitat desenvolupa la seva actuació seguint normes internacionals per l'exercici de l'auditoria interna (IIA) i està subjecte a una avaluació independent, realitzada per la Intervenció General de la Generalitat –òrgan de control intern de la Generalitat de Catalunya, depenent del Departament d'Economia i Coneixement-. En data 01 de desembre de 2015 la Interventora General de la Generalitat de Catalunya ha emès el seu últim examen independent, sent la seva opinió, que s'estan cobrint eficaçment els objectius i el procés d'auditoria s'està realitzant de forma eficaç segons allò previst a la Decisió de la Comissió de 29 de setembre de 2006, per la qual s'estableixen les directrius que fixen els criteris per a la realització d'auditories segons el R(CE) 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell.

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

El Programa pluriennal d'auditories 2011-2015 ha cobert l'avaluació de l'adequació dels sistemes de control interns establerts, així com el seu compliment i l'aplicació efectiva. Ha establert dos nivells d'abast per a les auditories, en funció del risc identificat en el corresponent anàlisi documentat.

- Pels programes de control de més risc s'han avaluat tots els elements dels seus sistemes de control regulats tant a la normativa específica com a la de caràcter horitzontal.
- Pels programes de menor risc, les auditories s'han centrat en aquells aspectes organitzatius – estructurals fixats en la normativa horitzontal.

Els treballs d'auditoria realitzats al llarg de 2015 dins la programació pluriennal 2011-2015 es descriuen tot seguit:

Treballs d'auditoria realitzats al llarg de 2015 dins la programació pluriennal 2011-2015

Projectes d'auditoria interna	Codi del programa en PNCOCA 2011-2015	Abast	Auditories previstes	Auditories realitzades	Auditories en curs
Programa de control de l'ús o comercialització de fitosanitaris	(programa no inclòs en PNCOCA)	Auditoria completa	x	x	
Programa de control oficial de l'ús racional de Medicaments veterinaris	II.7.(parcial)	Auditoria completa	x	x	
Programa de control oficial de SANDACH (establiments i transport)	II.9	Auditoria completa	x	x	
Programa de control oficial de l'alimentació animal	II.5	Addenda (derivada de la revisió de la normativa de SANDACH a controlar en el context del Programa d'alimentació animal)	---	x	
Programa de control, vigilància i eradicació de les EETs	(programa no inclòs en PNCOCA)	Auditoria limitada	x	x	
Programa de control de les zones de producció de mol·luscs bivalves	(programa no inclòs en PNCOCA)	Auditoria limitada	x	x	
Moviments d'animals, SANDACH i material genètic	(programa no inclòs en PNCOCA))	Auditoria limitada	x		x
Programa de control de la qualitat diferenciada	II.12	Auditoria limitada	x	x	
Programa de control de la qualitat comercial	II.11	Auditoria limitada	x	x	
Programa d' Identificació i registre	II.4	Qualitat dels controls de camps en ajuts ramaders i identificació i registre	x	x	

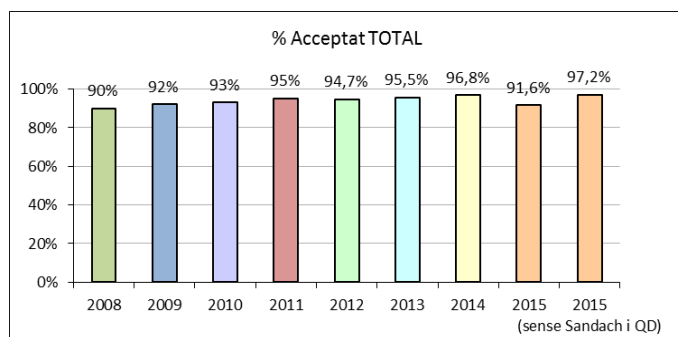
Projectes d'auditoria interna	Codi del programa en PNCOCA 2011-2015	Abast	Auditories previstes	Auditories realitzades	Auditories en curs
TOTAL Auditories a finalitzar a 31-12-2015			9	9	1
2n seg. Sanejament ovi-cabrum	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	x	x	
1r seg. Sanejament boví	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	x	x	
1r seg. Programa de control de la producció agrària ecològica	II.13	seguiment	x	x	
4t seg. Programa de control de la higiene en la pesca extractiva	II.1	seguiment	x	x	
4t seg. Programa de control de la higiene en aquicultura	II.2	seguiment	x	x	
1r seg. Programa de virus del Nil	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	x	x	
1r seg. Programa de influença aviària	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	x	x	
2n seg. Programa de influença aviària	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	---	x	
2n seg. Programa d'identificació i registre (part horitzontal)	II.4	seguiment	x	x	
2n seg. Programa d'alimentació animal (part horitzontal: mesures a implementar per part de l'assessoria jurídica)	II.5	seguiment	x	x	
2n seg. Programa de benestar animal (part horitzontal)	II.6 / III.13	seguiment	x		x
2n seg. Programa d'higiene en la producció ramadera	II.3	seguiment	x	x	
4t Seg. Programa de vigilància de la llengua blava	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	x	x	
3r seg. Programa de salmonel·les	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	x	x	
4t seg. Programa d'Aujeszky	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	x	x	
2n seg. Programa de control oficial de les condicions higiènico-sanitàries en la producció i traçabilitat de la llet crua	II.8	seguiment	x	x	
2n seg. Condicionalitat (àmbit ramader)	----	seguiment	x	x	
1r Seg. Sistema de control de les zones de producció de mol·luscs bivalves	(programa no inclòs en PNCOCA)	seguiment	---		x
TOTAL Informes de seguiment de la implementació de mesures correctores a 31-12-2015			16	16	2

Font: DARP

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

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

INDICADOR	DE	OBJECTIU	RESULTATS 2015	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (2014)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI (2008)
% acceptació de les recomanacions formulades ¹	Credibilitat	▲ del %, tendint a 100%	97,20%	▲0,4	▲7,2

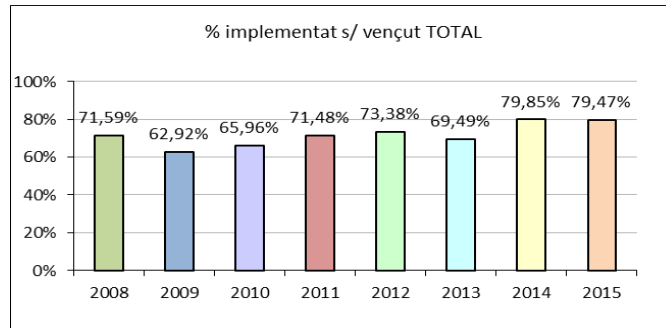


INDICADOR	DE	OBJECTIU	RESULTATS 2015	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (2014)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI (2008)
% d'implementació de les mesures correctores al seu venciment	Esforz d'implementació	▲ el %, tendint al 100%	79,47%	▼0,38	▲7,88

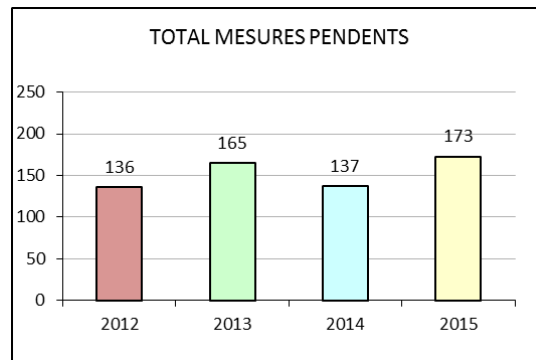
¹ Atès que a 22/12/2015 s'han emès dos informes de auditoria (Programa de control del SANDACH i Programa de control de la qualitat diferenciada -QD-) obrint-se un termini per concretar els corresponents plans d'acció, que no ha finalitzat al tancament de l'exercici, s'han diferenciat per a 2015 les dades segons:

- s'incorporin les recomanacions emeses en aquests dos treballs, però no les mesures dels seus plans d'acció, pendents de concretar a 31/12/2015.
- o no s'incorporin les recomanacions emeses.

Per a mantenir la comparabilitat dels indicadors al llarg del temps, considerarem el segon %.



INDICADOR	DE	OBJECTIU	RESULTAT 2015	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (2014)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI (2012)
Nombre de mesures pendents	Eficàcia del sistema d'auditories	▼ el %	173	▲ 36	▲ 37



El % d'acceptació de les recomanacions d'auditoria és alt, 97,20% el que implica un alt grau de credibilitat del que es recomana seguint una tendència creixent sostinguda al llarg dels últims 8 anys.

Aquest indicador, junt amb el del % de implementació (al seu venciment) de les mesures derivades de les auditories (79,47%) denoten que les auditories internes estan

contribuint a la millora dels nostres sistemes de control. També en aquest cas amb una tendència a llarg termini positiva, si bé en l'últim exercici l'evolució no és favorable.

No obstant, per a millora l'eficàcia global del sistema d'auditories, necessitem recuperar la tendència creixent del % d'implementació, ja que així aconseguirem que en termes absoluts les mesures pendents al tancament del pròxim exercici segueixin una tendència decreixent.

Conclusions generals a 31-12-2015 (incorporant resultats dels seguiments realitzats):

Basant-nos en els resultats de les nostres auditories internes i informes de seguiment realitzats, aquest apartat recull la valoració a 31-12-2015 del grau de contribució dels nostres sistemes de control a l'eficàcia general dels programes de control (consecució dels objectius normatius).

Entenem que els nostres sistemes de control estaran contribuint (en la mesura de les nostres competències) a la consecució dels objectius, si s'instrumenten i apliquen de manera eficaç d'acord amb la normativa (específica i horitzontal) i els programes d'àmbit estatal.

Per a que els sistemes de control puguin ser eficaços cal que:

- la seva **organització-estructura** s'adapti eficaçment al previst en la normativa horitzontal (R(CE) 178/2002 i R(CE) 882/2004).
- i els **controls** dissenyats i implementats complexin amb eficàcia amb allò que s'ha establert en normativa vertical (específica) i en programes estatals de control.

Així, en general, es pot considerar que **l'organització-estructura** dels sistemes de control s'adapta eficaçment al previst en normativa horitzontal² (R(CE) 178/2002 i R(CE) 882/2004), constatant-se un alt nivell de conformitat a la norma.

En especial s'ha pogut verificar que els controls són realitzats, en general, per personal que compleix amb els requisits normatius i a qui se li facilita la formació necessària. Pot manifestar-se així mateix que, en general, s'han instrumentat procediments i models d'informes per a deixar clares les instruccions i permetre deixar evidències dels resultats obtinguts. S'ha constatat també l'existència de sistemes d'informació jeràrquica i de comunicació de resultats, així com d'adequats i efectius sistemes de coordinació-cooperació, tant dins, com entre autoritats competents.

Cal destacar la millora en els últims cinc anys que s'ha experimentat quant a la puntual actualització dels procediments, designació oficial dels laboratoris actuants i realització de les proves analítiques pertinents en laboratoris acreditats conforme a la norma ISO/IEC 17025 pels mètodes utilitzats, si bé en aquest últim aspecte encara s'ha de millorar. També s'han introduït millores en relació a la capacitació jurídica d'aquells que participen en els controls.

Encara és millorable, però l'aplicació eficaç dels sistemes sancionadors existents, així com establir i/o fer efectius sistemes de supervisió que contribueixin a l'eficàcia dels controls. No obstant, cal mencionar que aquests dos aspectes segueixen una tendència positiva en els últims 3 exercicis.

Continua sent un repte l'aconseguir que la selecció dels controls es dugui a terme en base a uns adequats i efectius sistemes d'anàlisi de riscos i/o que estigui adequadament documentat el procés de selecció seguit amb el fi de facilitar la transparència i traçabilitat. En qualsevol cas, s'han constatat millores al llarg dels últims 5 anys en alguns dels programes/sistemes de control auditats.

Pel que respecte als **controls a realitzar** són en general adequats quant a mètodes i freqüències al seu marc de referència (normativa vertical i programes estatals de

control), si bé és necessari adaptar-los en alguns aspectes per a que el nivell d'adequació sigui complet i els sistemes de control tingui consistència.

En els últims 5 anys s'ha anat incorporant com a població potencial a controlar, tipologies d'operadors que havien quedat fora del control oficial, quan segons la normativa corresponia. Així com s'ha constatat que cada vegada més els controls es realitzen en el moment oportú, el que reverteix en la seva eficàcia.

En qualsevol cas, però, s'ha de millorar el nivell de compliment del nombre de controls previstos, així com la qualitat dels mateixos (efectivitat), al que ha de contribuir la instrumentació d'uns eficaços sistemes de supervisió, entre d'altres mecanismes.

Els sistemes de control definits, junt amb les adaptacions/millores a introduir derivades de les nostres auditories, han de permetre maximitzar la contribució dels nostres sistemes de control a la consecució dels objectius normatius, és a dir, a aconseguir que els controls siguin eficaços.

Per part de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) es van portar a terme dues auditories: una auditoria de gestió de riscos químics i físics que va oferir com a resultat una conformitat superior al 75% i una auditoria del Pla d'investigació de residus (PIR) en aliments d'origen animal amb una conformitat superior al 85%.

6 Conclusions i recomanacions

La situació de la seguretat alimentària a Catalunya de l'any 2015 és estable respecte als anys anteriors i presenta uns paràmetres comparables als de la mitjana europea. A partir de tota la informació recollida a la memòria, a continuació s'indiquen les conclusions i les recomanacions més destacades.

- Les malalties transmeses per via alimentària (MTA) generen cada any un nombre relativament constant de brots declarats i centenars de persones afectades, tot i que els casos greus amb necessitat d'hospitalització són pocs i la mortalitat és molt poc freqüent. El 2015, tot i que es manté estable el nombre de brots, ha augmentat el nombre d'afectats probablement degut a la major proporció de brots declarats en el sector de la restauració respecte al nombre total de brots.

Tot i que es confirma una tendència decreixent durant els darrers 10 anys, els brots de toxiinfeccions alimentàries són un dels principals problemes de salut pública, amb 66 casos declarats el 2015 (una dada inferior a la del 2014, en què se'n van declarar 78). Representen al voltant del 15% dels brots de malalties declarades a Catalunya i se situen en els primers llocs en nombre de brots i nombre d'afectats, junt amb la Tos ferina, les gastroenteritis víriques, la tuberculosi i altres malalties no transmissibles per via alimentària.

La pràctica totalitat dels brots de toxinecció alimentària són causats per perills biològics. L'anàlisi de dades sobre els agents etiològics associats mostra que, l'any 2015, els Norovirus tornen a situar-se en primer lloc, amb 25 brots, mentre que *Salmonel·la* s'associa a 9 brots, similar a les dades 2014 però lluny dels 30 brots declarats el 2013. Tot i que hi ha oscil·lacions importants en funció de l'any, s'observa una línia de tendència descendent de *Salmonel·la* com a causa de brots.

L'any 2014 es van declarar un brot per *Trichinella*, així com dos brots per *Anisakis*. Al 2015 no s'ha declarat cap brot per aquests agents. Tot i que cal mantenir les mesures preventives necessàries les dades de 2015 trenquen la tendència creixent observada en anys anteriors. Tanmateix cal esperar dades dels propers anys per poder confirmar-ho.

Quant a la distribució dels brots d'MTA segons l'àmbit de producció, s'observa que la majoria de brots es concentren, com en anys anteriors, en l'àmbit familiar i en l'hostaleria. Tot i que aquests dos àmbits han mostrat un nombre molt similar de brots en els darreres anys, al 2015 s'ha observat que el brots a hostaleria (37) són més del quadre vegades els declarats a l'àmbit domèstic (8). Caldrà estar pendents de les dades de propers anys per veure si es confirma aquesta proporció o es tracta d'un fenomen puntual. En qualsevol cas, són dos àmbits en els que cal continuar treballant intensament ja que habitualment acumulen la major part de brots declarats.

Altres àmbits són igualment importants com, per exemple, els menjadors d'escoles que la 2014 i 2015 han estat associats a 6 i 5 brots respectivament. Si comparem aquestes dades amb les de 2011-2012 observem un augment de més del 50%. Dos anys consecutius amb més de 5 brots en l'àmbit escolar fa necessari estar atents a l'evolució d'aquest indicador per verificar si es pot estar generant un canvi de tendència, sobre el qual cal intervenir ràpidament atesa la sensibilitat de la població afectada.

Cal destacar especialment el cas dels bolets i altres plantes tòxiques, que van representar el 5,1% del total de brots en 2014 i no han donat lloc a cap brots al 2015. Tot i la dada positiva d'aquest 2015, tenint en compte la seva presència recurrent al llarg dels anys, cal continuar fent menció expressa de la importància d'aquest tipus d'intoxicacions i de la necessitat de mantenir les campanyes d'informació i conscienciació sobre el risc existent, sobretot en les èpoques de recol·lecció de bolets, ja que aquests brots normalment són el resultat d'imprudències comeses per particulars.

Entre els factors contribuents, destaquen la manipulació no higiènica (28,6%), l'emmagatzematge o la conservació incorrectes (17,9%), la conservació a una temperatura insuficient (14,3%), la separació incorrecta d'aliments crus i cuinats i els manipuladors infectats (10,7%). Atès que es tracta de problemes associats directament amb el coneixements i pràctiques d'higiene dels manipuladors, cal intensificar les mesures orientades a reforçant la sensibilització i la formació de les persones responsables de la manipulació dels aliments, sobretot en els àmbits domèstic i de l'hostaleria.

Les dades de declaració microbiològica relatives a les analítiques efectuades en casos individuals de persones afectades indiquen que la incidència de malalties de transmissió alimentària és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonel·la* i *Rotavirus*. *Campylobacter* és l'agent més notificat, amb 3.184 notificacions, seguit de *Rotavirus* i *Salmonel·la*, amb 1.636 i 1.914 notificacions, respectivament. S'observa en tots tres agents una estabilitat en el nombre de casos declarats en els darrers anys.

Les malalties de declaració individualitzada que estan lligades molt directament a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, podem destacar la triquinosi, amb 2 casos declarats el 2012, cap el 2013, 4 el 2014 i cap al 2015, associats a imprudències per consum de carns de caça sense control veterinari, i la hidatidosi i *E. coli* O157:H7, que se situen totes dues en 0,09 i 0,05 casos per 100.000 d'habitants respectivament.

Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència de malalties de transmissió alimentària (MTA) que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa. Les MTA classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries que requereixen atenció del sistema sanitari (com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidosi, la teniosi, la febre Q i la brucel·losi) se situen en nivells d'incidència per sota d'1 cas per 100.000 habitants. Cal fer especial referència a l'anisakiosi, ja que s'ha observat una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2013 i 2014. Les dades 2015, amb 11 diagnòstics, semblen trencar la tendència creixent dels darrers anys però confirmen que, tot i ser de fàcil prevenció, és un problema de seguretat alimentària present a Catalunya sobre el que cal continuar treballant mitjançant la promoció de les mesures preventives com la congelació prèvia dels productes de la pesca destinats a ser consumits sense un tractament tèrmic complet.

Si es comparen les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, s'observa que les dades de Catalunya es troben en el mateix ordre que la mitjana europea, tot i que, com en anys anteriors, estan per sota en el cas de la campilobacteriosi, l'*E. coli* verotoxígena, la triquinel·losi, la brucel·losi i l'equinococcosi i per sobre en salmonel·losi i listeriosi. S'ha de fer especial referència

a *Listeria monocytogenes*, ja que, si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat relativament alt. El nombre de casos es manté relativament estable respecte als darrers anys.

- Els estudis en dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població adulta de Catalunya a contaminants d'origen ambiental es troben per sota dels nivells de seguretat internacionals de referència. Solament en el cas del metilmercuri i de les dioxines, els furans i els PCB similars a dioxines, les ingestes de la població infantil superen lleugerament els nivells de seguretat. En el cas del plom i el cadmi, la ingesta mitjana de la població infantil no supera el llindar de seguretat, però el marge d'exposició és molt petit i podria haver-hi subgrups de població infantil amb una ingesta superior. Cal destacar que els grups d'aliments que aporten més quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns vermelles i els seus derivats, cosa que no hauria de comportar un risc en una dieta variada i equilibrada amb proporcions adequades d'aquests aliments, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat en segments de població especialment sensibles, com els infants i les embarassades. Per aquest motiu es recomana un consum moderat d'aquests aliments en els esmentats grups de població.
- Pel que fa a la presència de perills en aliments que es troben al mercat, la situació general del període 2006-2015 s'ha mantingut estable en uns nivells elevats de conformitat global. Tanmateix, es continua detectant no-conformitats en una part de les mostres analitzades, un problema que cal abordar mitjançant intervencions de sensibilització i promoció de bones pràctiques i la millora contínua en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament sense cap tractament previ.
- La taxa de conformitat de les mostres d'aliments recollides l'any 2015 quant a la presència de perills biològics se situa per sobre del 97%. Tot i que les dades de conformitat eren molt elevades i van arribar al 100% en la majoria de productes, la detecció de determinats perills biològics en una petita proporció de les mostres analitzades és rellevant pel risc que podria comportar si no es prenen mesures adequades abans del consum. En la major part dels casos, el risc pot ser mitigat escalfant o reescalfant l'aliment fins a 70 °C, així com garantint la conservació a una temperatura adequada i evitant contaminacions encreuades.

- Cal fer menció al cas concret de *Campylobacter* que es troba present en casi un 25% de les mostres analitzades. Aquestes dades junt amb la informació epidemiològica confirmen que es tracta del principal problema de seguretat alimentària en l'actualitat a Catalunya. Aquest patògen està present amb certa freqüència en aliments crus i és responsable de molts casos individuals de malaltia gastrointestinal.
- S'observa també que hi ha una certa prevalença de *Listeria*, ja que un 1% de les mostres analitzades han estat no conformes amb la reglamentació. Aquesta dada ens obliga a insistir que les persones amb possibles deficiències immunitàries, les embarassades i la gent d'edat avançada s'assegurin que els aliments que consumeixen siguin sotmesos a una temperatura de cuinat o de reescalfament de com a mínim 70 °C, així com que evitin el consum de productes que es consumeixen crus sense tractament tèrmic previ.
- Tot i que les dades 2015 mostren una prevalença molt baixa en les mostres analitzades (5,5%) *Anisakis* és relativament freqüent en el peix que es troba al mercat i mostra prevalences que en anys anteriors han superat el 70% en algunes espècies. Aquesta informació, junt amb les dades epidemiològiques relatives a la incidència en persones, mostra que estem davant d'un problema real de salut pública, sobre el qual cal continuar sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment al sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a -18 °C durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per mitigar el risc per *Anisakis*.
- Les substàncies tòxiques d'origen biològic, com ara les micotoxines, mostren taxes de conformitat elevades, al voltant del 99%, un dada molt positiva des del punt de vista de l'exposició global i a llarg termini, que és com s'ha de valorar el risc per aquest tipus de perills.
- Quant a la prevalença de perills químics en aliments, les dades recollides mostren taxes de conformitat molt elevades per a pràcticament tots els paràmetres i aliments analitzats. En la majoria dels casos, els riscos no es poden considerar elevats, sobretot si s'analitzen des del punt de vista de l'exposició a llarg termini.

- Les dades disponibles sobre vigilància analítica d'additius recollides l'any 2015 mostren taxes de conformitat global del 91,6% amb un 100% per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. S'observen algunes excepcions, com l'alumini (90%), Nitrats i Nitrits (84,1% i 97,1% respectivament) i el diòxid de sofre (84,3%). El problemes observats es refereixen a additius autoritzats que han estat afegits en productes en què no es poden utilitzar o a la detecció de quantitats superiors a les permeses. En general, es tracta de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en l'alimentació, que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte o textura del producte. Són pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant, però que no suposen un risc immediat ni rellevant per a la salut en termes d'exposició en una dieta variada i diversificada.
- La taxa de conformitat del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal de l'any 2004 és molt alta, del 99,91%, amb 12.851 mostres analitzades en total. La tendència ha estat creixent i s'ha estabilitzat en més del 99% des de fa més de 15 anys.
- Com en anys anteriors cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació perquè els resultats dels programes de vigilància i de control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes existents per part dels operadors, a fi que prenguin mesures de mitigació. Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i les línies de comunicació existents amb els gremis i les associacions.
- En relació amb la prevalença de perills en la fase primària, les taxes de conformitat de medicaments veterinaris i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso són molt elevades des de fa anys.
- En l'àmbit de la sanitat animal s'observa una evolució positiva quant a les malalties que són objecte de control en la ramaderia catalana (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina), amb uns nivells d'absència en les explotacions de prop del 100%. Per la seva banda, l'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme

bovina permet preveure que ja estem en una fase de control sostingut de la malaltia. El 2015 s'ha detectat un cas de tremolor ovina clàssica (*scrapie*) en ovelles.

- En relació amb *Salmonel·la* en explotacions d'aus de corral, s'han assolit els objectius comunitaris per lots en gallines reproductores, gallines ponedores i pollastres d'engreix. En galls dindi reproductors no s'ha obtingut, en control oficial, cap lot positiu a salmonel·les importants per a la salut pública, mentre que en galls dindi d'engreix, si bé no es va poder complir l'objectiu de l'1%, s'ha assolit una prevalença de l'1,44%.
- En general, podem afirmar que la prevalença de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera és baixa, i no s'han identificat focus de malalties epizootiològiques.
- Pel que fa a la prevalença de malalties zoonòtiques a la fauna salvatge, s'ha de fer especial referència a la triquinosi, atesa la seva prevalença en porc senglar. Aquesta prevalença mostra una estabilització al voltant del 0,3-0,4% segons dades 2012-2015. Tanmateix, els casos i brots en humans declarats en els darrers anys, normalment associats a l'autoconsum de carn de caça sense control veterinari, i la gravetat de la malaltia, fan necessari continuar extremant el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant de les destinades a la comercialització com de les que són per a autoconsum. S'ha de mantenir la sensibilització i implicació de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc i de les mesures necessaris per a la seva prevenció
- En matèria de compliment normatiu per part dels operadors de la cadena alimentària, les dades disponibles indiquen que cal continuar treballant en els àmbits de l'autocontrol, la traçabilitat i la formació del personal com a elements clau en la seguretat alimentària, ja que es tracta d'aspectes en què encara s'observa un marge de millora important.
- S'ha de fer menció específica de l'àmbit del compliment de normes per prevenir al·lèrgies i intoleràncies. La taxa de conformitat de 2015 s'ha situat al voltant del 92%. Tot i que la taxa de conformitat continua sent relativament elevada es continuen detectant no conformitats en un àmbit en que cal assolir un compliment estricte ateses les potencials conseqüències per a la salut de les persones afectades. Cal

continuar, doncs, reforçant les mesures de control i de sensibilització dels operadors a fi que millorin l'autocontrol i l'etiquetatge dels productes que treuen al mercat ja que es tracta d'una qüestió molt important per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

- Com a conclusió final, s'ha d'indicar que, considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal mantenir i millorar les mesures de gestió orientades als àmbits que presenten els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença dels perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la fase de restauració i en els programes d'informació i de sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de millorar l'aplicació de bones pràctiques, l'autocontrol i la formació del personal basant-se en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). En l'àmbit domèstic, cal aconseguir un nivell alt de coneixement, sensibilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats), així com de mesures preventives específiques davant de perills concrets com *Anisakis*, *Trichinella* o *Campylobacter*.

Així doncs, cal continuar treballant en la millora de la comunicació del risc per tal que la ciutadania tingui informació sobre els sistemes de control existents, els resultats obtinguts, els riscos i les mesures de prevenció que cal aplicar en l'àmbit domèstic. De la mateixa manera, s'han de mantenir els sistemes de comunicació i de coordinació amb els diferents participants de la cadena alimentària, especialment amb les associacions d'operadors i de consumidors.

- S'ha de continuar treballant en la millora del disseny i de l'anàlisi dels resultats de cada un dels programes que s'apliquen en matèria de seguretat alimentària, segons un enfocament orientat als resultats i a la millora continuada en el marc dels objectius i de les línies de treball que preveu el Pla de seguretat alimentària de Catalunya.

