

Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya, 2016



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 2018

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.....	18
1.2. Exposició a contaminants a través de la dieta	25
1.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	29
1.3.1. Perills biològics	29
1.3.2. Perills químics.....	53
1.3.3. Additius.....	74
1.3.4. Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació.....	81
1.3.5. Aigües de proveïment públic.....	87
1.4. Prevalença de perills en la fase primària	88
1.4.1. Presència de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies en animals i en els seus aliments	88
1.4.2. Presència de perills en aliments per a animals	89
1.4.3. Presència de perills en llet crua de vaca, d'ovella i de cabra	92
1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera.....	94
1.4.5. Presència de perills associats a la pesca, l'aqüicultura i els cultius marins.....	102
1.5. Prevalença de perills en el medi ambient.....	106
1.6. Grau de compliment de les regulacions que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària	109
1.6.1. Control de la producció, la comercialització i la utilització dels productes fitosanitaris.....	109
1.6.2. Control de l'ús racional de medicaments d'ús veterinari en animals productors d'aliments.....	111
1.6.3. Vigilància i control d'operadors d'alimentació animal	113
1.6.4. Control de les explotacions ramaderes	114
1.6.5. Vigilància i control en el sector de la pesca i l'aqüicultura	116
1.6.6. Control de la condicionalitat en la producció primària	118
1.6.7. Vigilància i control oficial dels establiments de producció i de comercialització d'aliments	119
1.6.8. Vigilància i control d'establiments alimentaris de venda al detall i d'establiments de restauració.....	123
1.6.9. Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments.....	128
1.7. Actuacions del Cos de Mossos d'Esquadra en relació amb la seguretat alimentària	129

2. Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.....	131
2.1. Sanitat vegetal	133
2.2. Organismes modificats genèticament.....	136
2.3. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)	137
2.4. Benestar animal.....	139
2.4.1. Benestar animal en explotacions	139
2.4.2. Benestar animal en el transport	140
2.4.3. Benestar animal a l'escorxador	141
2.5. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca	143
2.6. Control oficial de la qualitat i lluita contra el frau agroalimentari	144
2.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	162
2.8. Qualitat Diferenciada.....	164
2.9. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	166
3. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals	169
3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi.....	170
3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics.....	170
3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació	177
3.1.3. Jornades, congressos i altres activitats	181
3.1.4. Publicacions periòdiques de l'ACSA	183
3.2. Normativa	185
4. Percepció i repercussió social	189
4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya	191
4.2. Consultes i denúncies	194
4.2.1. Consultes	194
4.2.2. Denúncies	196
4.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació	197
5. Auditories de control oficial.....	201
5.1. Auditories de la Direcció F (Health and Food Audits and Analysis) de la Comissió Europea	203
5.2. Auditories de control oficial a Catalunya.....	204
6. Conclusions i recomanacions	211

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 dona 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 recopila contínuament dades sobre actuacions desenvolupades per part dels organismes públics de la Generalitat i dels ens locals de Catalunya amb responsabilitats en seguretat alimentària.

Mitjançant aquest document d'anàlisi, es porta a terme una síntesi de la informació més rellevant disponible en seguretat alimentària a Catalunya i una anàlisi 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.

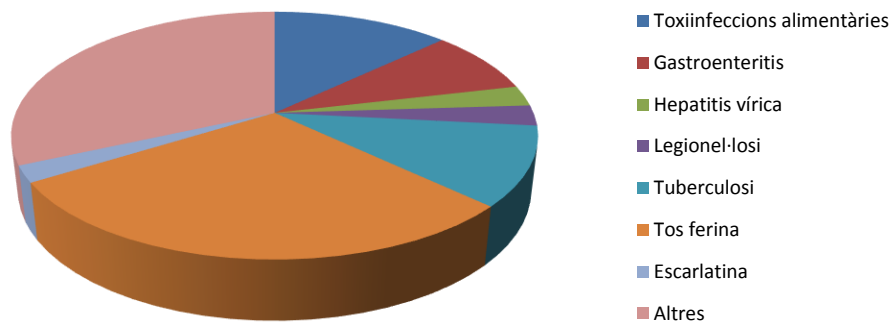
1

Innocuitat

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

1.1.1. Brots de malalties de transmissió alimentària

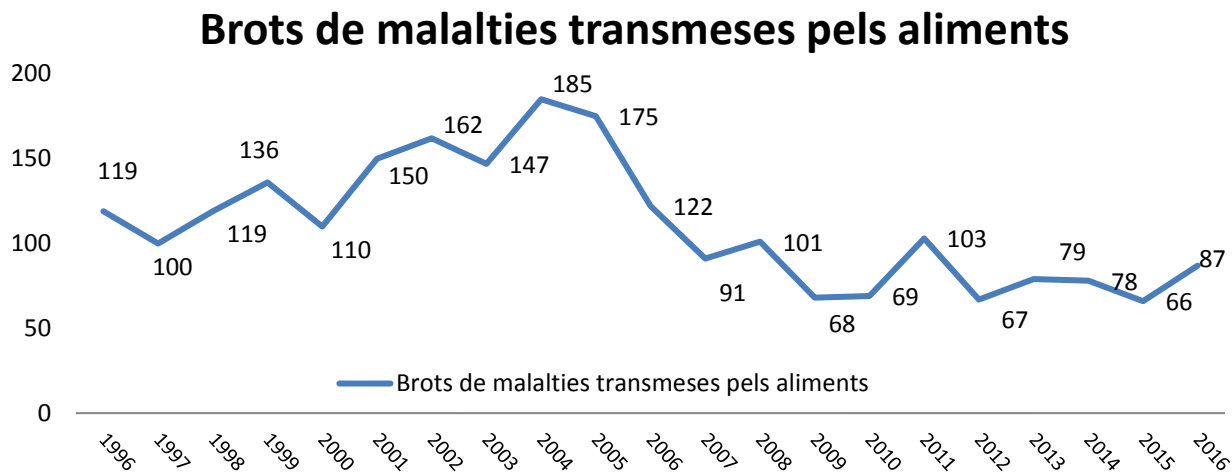
Principals tipus de brots declarats anualment a Catalunya



Font: Sub-direcció General 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 9-14% dels brots declarats i se situen en els primers llocs en nombre de brots. En nombre d'afectats, ocupa també els primers llocs mentre que la mortalitat és gairebé nul·la.

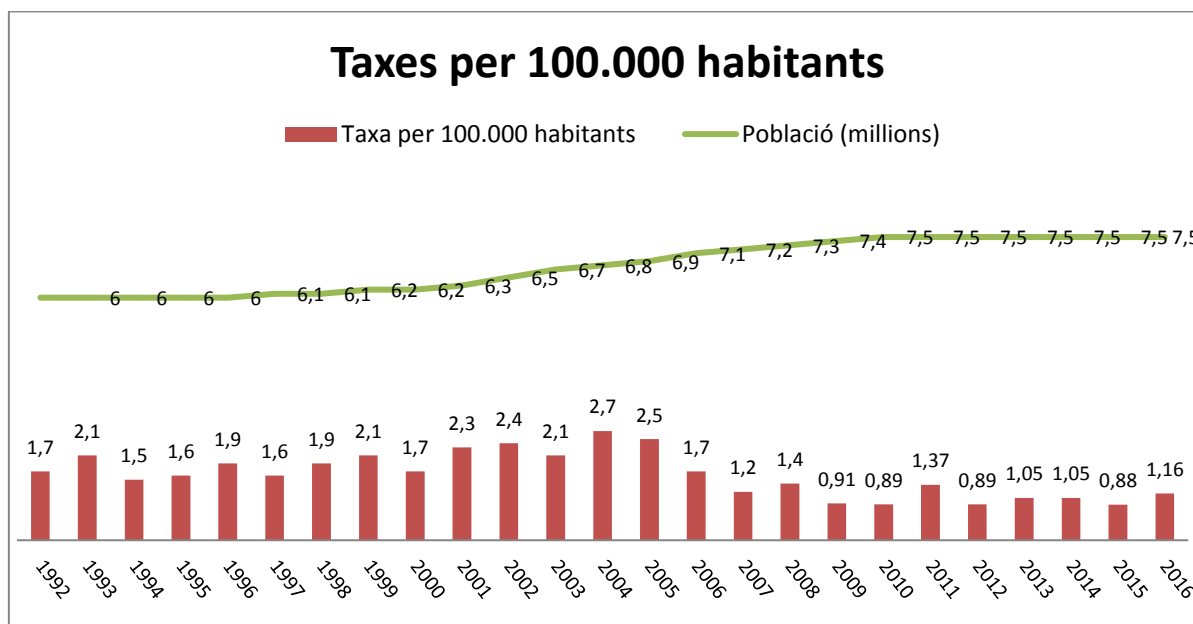
Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1996-2016



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

Nota: Les dades 2016 són provisionals

Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1992-2016



- Les malalties transmeses per via alimentària (MTA) generen anualment un nombre relativament constant de brots declarats i 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 2010-2016.

Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya. Anys 1992-2016

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
2016	87	891	61	0

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

2016 Dades provisionals

(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 2016, el nombre de brots de toxiinfeccions ha pujat respecte anys anteriors, especialment respecte l'any 2015 quan es van declarar 66 brots, mentre que el nombre d'afectats ha baixat en un 10%. El nombre d'hospitalitzats ha augmentat fins a 61 des dels 20 de l'any passat. Ens hem de remuntar al 2007 per trobar una xifra similar. Com en la majoria d'anys anteriors 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 2011-2016

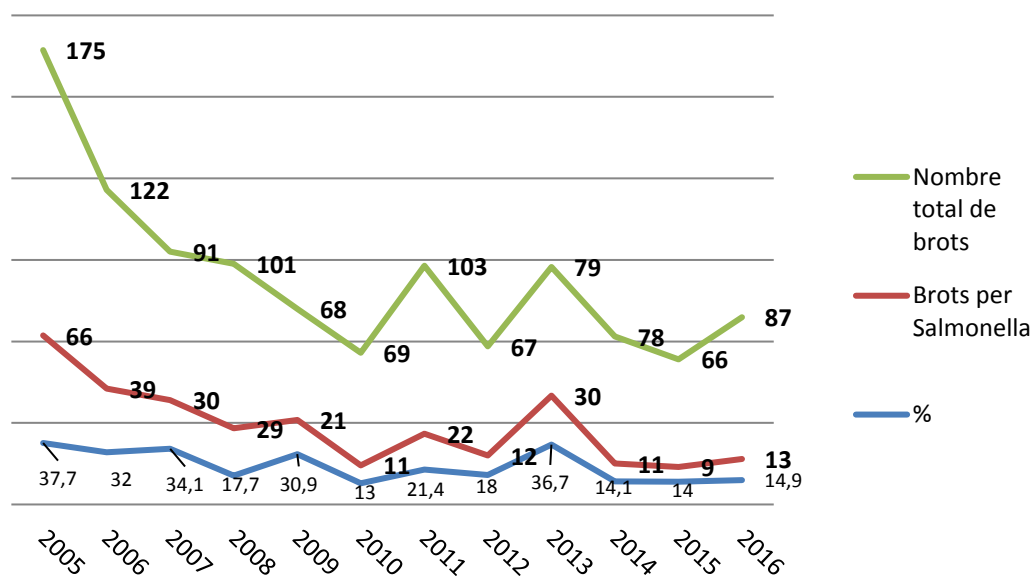
AGENT ETIOLÒGIC	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Norovirus</i>	18	17,5	15	22,4	9	11,4	10	12,8	25	37,9	22	25,3
<i>Salmonella enteritidis</i>	13	12,6	5	7,5	11	13,9	0	0	4	6,5	6	6,8
<i>Salmonella typhimurium</i>	1	0,97	2	3,0	6	7,6	0	0	1	1,5	2	2,3
<i>Salmonella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

Química	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0
Triquina	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0	0	0
Sense determinar	32	31,0 6	17	25,3	17	21,5	37	47,4	18	27,3	34	39,1
Total	103	100	67	100	79	100	78	100	66	100	87	100

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. ASPCAT.
(1) Estramoni

- L'anàlisi de les dades sobre els agents etiològics associats permet observar que, l'any 2016, *Norovirus* se situa en primer lloc, amb 22 brots, un nombre similar a l'any anterior i molt per sobre del que va suposar els anys 2013 i 2014. Tot i que presenta oscil·lacions importants en funció de l'any, se situa en el nivell més elevat de la sèrie històrica amb una línia de tendència ascendent en els darrers anys. *Salmonel·la*, amb 13 brots, se situa en segon lloc, a distància d'altres causes menys freqüents com *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* o histamina, amb 3 brots declarats per a cada un d'aquests agents.
- Pel que fa a *Salmonel·la*, amb 13 brots, mostra un augment respecte a l'any passat on havia hagut un descens important amb 9 brots l'any 2015, respecte dels 11 de l'any 2014 i els 30 de 2013. S'observa doncs un lleuger repunt retornant a nivells de 2012 però lluny dels nivells de 2013.
- S'ha de destacar especialment l'absència de brots per *Trichinella* i *Anisakis*, que l'any 2014 apareixien com a causa emergent de brots. Tot i que cal mantenir els esforços per a la prevenció de paràsits com a perills alimentaris, les dades de 2015-2016 no confirmen una tendència creixent d'aquests agents com a causa de brots.
- Cal fer especial referència al brot de Botulisme declarat a Girona al juny de 2016 que va afectar a dues persones i que es va associar a conserves de llegums d'origen industrial. Va ser un cas excepcional ja que els brots de botulisme són molt poc freqüents i s'associen normalment a conserves casolanes. Els brots associats a productes industrials són pràcticament inexistents. En aquest cas l'empresa fabricant radicada a la Rioja va indicar que s'havia produït un error humà que havia provocat que algunes unitats que estaven descartades tornessin al circuit de comercialització.
- Una altre brot a destacar va ser el brot de gastroenteritis associat a aigua embotellada i produït per Norovirus que va afectar a 4136 persones de Barcelona i Tarragona.

Evolució del nombre de brots per *Salmonella*, i el seu pes proporcional com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya. Anys 2005-2016

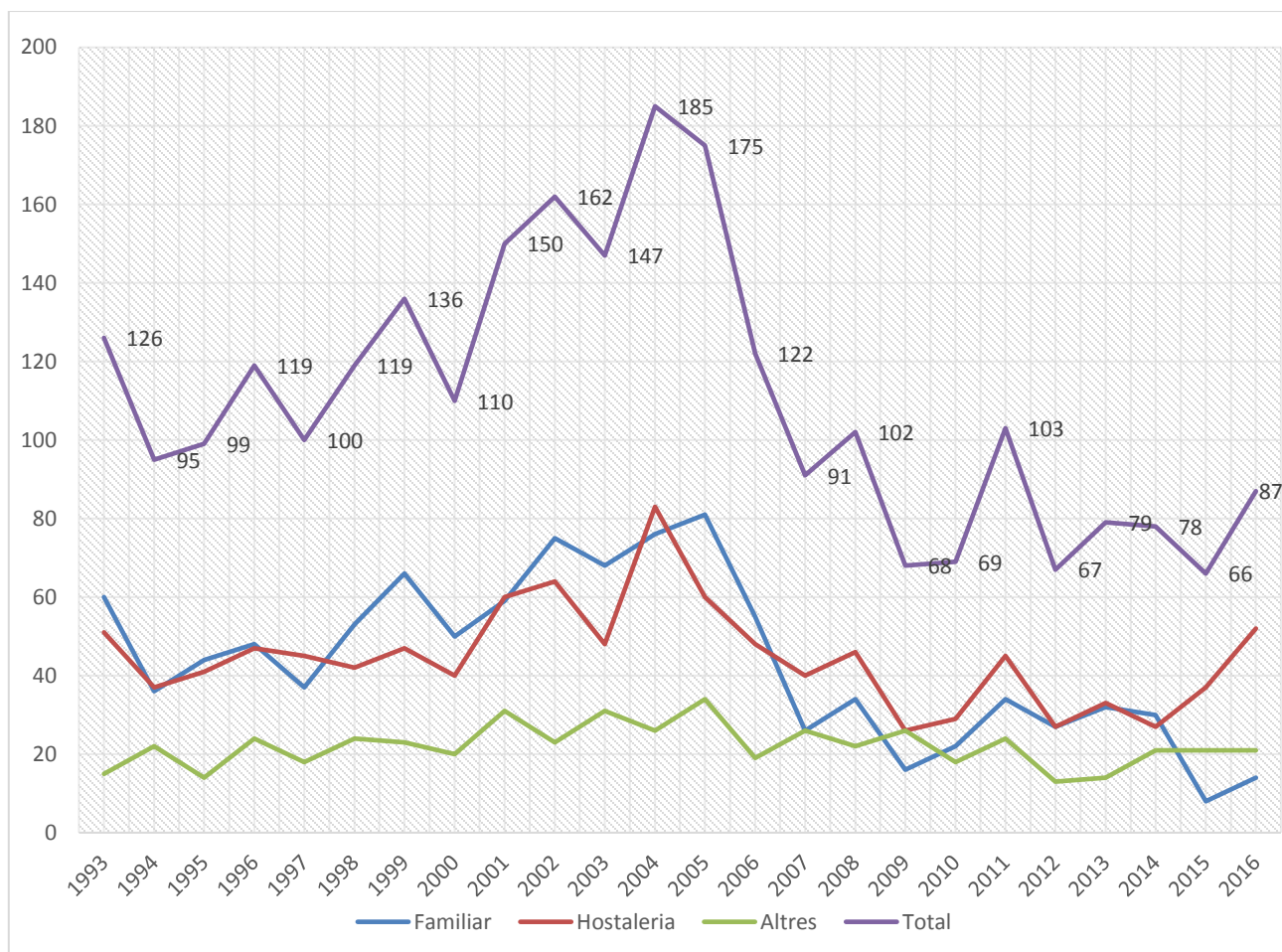


Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya.

Nota: Dades 2015 provisionals.

- Tal com es pot observar al gràfic anterior, la tendència global de reducció de brots es pot atribuir en bona part a la baixada del nombre de brots per *Salmonella*, que ha passat de 66 brots l'any 2005 a 9 brots l'any 2015 i 13 al 2016. S'observa una clara tendència a la baixa des de 2005 amb oscil·lacions, així com un gran paral·lisme entre l'evolució del nombre total de brots i el nombre de brots per *Salmonella*, fins i tot en les seves oscil·lacions anuals. Els esforços i els excel·lents resultats en el sector de la producció primària de pollastre i ous per a la reducció de *Salmonella* estan molt probablement darrera d'aquests resultats. Tanmateix, aquest agent continua present ja que no es un patògen exclusiu de les aus, cosa que explicaria que la reducció de brots per *Salmonella* no sigui encara major. Cal doncs continuar treballant en la resta de sectors primaris afectats per aconseguir una major reducció d'aquest patògen en el ambient.

Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1992-2016



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

Nota: Dades 2016 provisionals.

Malalties transmeses pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Nombre de brots i percentatge sobre el total. Anys 2011-2016

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

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

(1) Lúdic: 1 Càmping, 1 casa colònies, 2 grup amics

Nota: Les dades 2016 són 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 a partir de 2015 és molt inferior al de l'hostaleria. Fins a aquest any sempre s'havien situat en proporcions gairebé iguals. Les dades 2016 tornen a mostrar la mateixa situació amb 14 brots domèstics, que suposen un 16,1% dels brots, davant 52 brots en hostaleria, que suposen el 59,8% dels brots, la xifra més elevada de tota la sèrie històrica estudiada. Cal esperar a la recollida de dades en els propers anys per veure si es confirma alguna tendència en aquest sentit.
- Un altre àmbit a destacar és el dels menjadors de les escoles, per la seva importància atesa la població afectada. És destacable que després d'un pic de brots als anys 2014 i 2015 on es va arribar a 5-6 brots per any, es tornen a recuperar el nivell d'anys anteriors amb 3 brots. Tanmateix, cal continuar atents a l'evolució d'aquest indicador per verificar si es confirma alguna tendència.

- Cal fer també menció a les dades de brots en residències de gent gran ja que 2016, amb 4 brots, ofereix la pitjor dada des de l'any 2007. Cal investigar les causes i treballar intensament en aquest sector per evitar aquests brots en grups de població tan sensible.
- Els resultats analitzats mostren que hi ha tres àmbits (escolar, residències de gent gran i restauració) en els que cal mantenir la atenció així com intervenir específicament amb més sensibilització, formació i control per millorar aquests resultats.

Distribució, en percentatge, de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats. Anys 2011-2016

ALIMENT IMPLICAT	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Maionesa i similars	1	0,9	2	3	7	8,8	4	5,1	2	6,5	3	3,4
Altres productes amb ou	5	4,8	3	4,5	5	6,3	3	3,8	1	3,2	1	1,1
Peix/marisc	13	12,6	6	9	15	19	19	24,4	6	19,4	5	5,7
Bolets / planta tòxica	7	6,8	10	15	5	6,3	4	5,1	0	0	0	0
Pa / rebosteria / pastisseria	4	3,9	1	1,5	5	6,3	2	2,6	0	0	1	1,1
Carn / embotit	5	4,8	7	10,4	4	5	6	7,7	3	9,7	1	1,1
Pollastre / aus	5	4,8	1	1,5	3	3,8	2	2,6	2	6,5	3	3,4
Pasta italiana	0	0	0	0	2	2,5	2	2,6	3	9,7	2	2,3
Llet i derivats	2	1,9	4	6	1	1,3	0	0	0	0	0	0
Arrossos	0	0	0	0	0	0	0	0	2	6,5	2	2,3
Altres	6	5,8	4	6	5	6,3	3	3,8	1	3,2	2	2,3
Desconegut	55	53,4	29	43	27	34	30	38,5	11	35,5	66	75,8
Total	103	100	67	100	79	100	78	100	66	100	87	100

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

Nota: Dades 2016 provisionals.

- Una altra informació útil és la que fa referència als aliments vehiculadors. Tot i que en el 75,8% dels brots no s'ha disposat d'aquesta informació, en la resta de brots el peix i el marisc (5,7%) continuen destacant com a grup d'aliments que hi estan associat en una proporció més gran, seguit a molta distància per la maionesa i similars (3,4%) i per del pollastre i les aus (3,4%). Cal destacar la important reducció dels casos associats amb els derivats d'ous que han suposat el 1,1% dels brots declarats.
- Pel que fa als brots per bolets tòxics, no s'ha descrit cap brot ni en 2015 ni en 2016 cosa que contracta amb els 4 brots declarats l'any 2014. Tot i que ja acumulem dos anys sense brots declarats per consum de bolets tòxics, considerant la seva

presència recurrent al llarg dels anys, cal continuar treballant en les mesures de prevenció com, per exemple, les campanyes d'informació i de conscienciació sobre el risc existent, sobretot en les èpoques de recol·lecció, ja que aquests brots són normalment resultat d'imprudències comeses per particulars.

Distribució del nombre total de brots de malalties transmèses per via alimentària declarats a Catalunya segons els factors contribuents associats. Anys 2011-2016

FACTOR	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	6	5,83	3	4	6	9,1	9	14	8	28,6	3	3,4
Estris / instal·lacions no higièniques	0	0	0	0	0	0	0	0	4	14,3	3	3,4
Emmagatzematge / conservació incorrectes	5	4,85	2	2,7	5	7,6	7	11	5	17,9	1	1,1
Conservació a temperatura ambient	4	3,90	1	1,3	6	9,1	7	11	4	14,3	1	1,1
Capacitat de refrigeració insuficient	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1,1
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	3	2,91	1	1,3	2	3,1	1	1,6	2	7,1	1	1,1
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	3	3,4
Preparació dels menjars amb molta antelació	2	1,94	0	0	1	1,5	0	0	3	10,7	3	3,4
Separació incorrecta d'aliments crus / cuinats	2	1,94	1	1,3	6	9,1	6	9,4	4	14,3	2	2,2
Descongelació defectuosa	2	1,94	1	1,3	4	6,1	2	3,1	0	0	1	1,1
Desproporció entre treball i capacitat de la cuina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3,4
Utilització d'aigua no tractada	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3,6	0	0
No desinfecció de vegetals crus	0	0	1	1,3	1	1,5	0	0	0	0	0	0
Cocció insuficient	0	0	0	0	2	3,1	4	6,2	1	3,6	0	0
Consum de producte tòxic	0	0	1	1,3	0	0	3	4,7	0	0	0	0
Ús d'aliments caducats o restes d'aliments	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3,2	1	1,1
Contaminació per estramoni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,1
Desconegut	74	71,84	59	78,8	20	30,1	15	23,4	5	14,3	76	87%
Total	103	100	67	100	79	100	78	100	66	100	87	100

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

- Entre els factors contribuents, destaquen la manipulació no higiènica, els equips amb manca d'higiene, l'existència d'algun manipulador portador, la preparació amb massa antelació i la desproporció entre la capacitat de les instal·lacions el menjar elaborat. 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 els anys 2015 i 2016 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.

Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea. Anys 2011-2016

AGENT	2012		2013		2014		2015		2016	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,07	0,89	1,19	1,05	1,04	1,05	0,95	0,88	1,03	1,16
PRINCIPALS AGENTS ASSOCIATS										
<i>Salmonella</i>	28,6%	16%	22,5%	36,7%	20%	14,1%	21,8%	11%	22,3%	14,9%
Virus	14,1%	18,6%	18,1%	11,4%	20,4%	12,8%	9,2%	37,9%	9,8%	25,3%
<i>Campylobacter</i>	9,3%	4%	8%	0	8,5%	0%	8,9%	0%	9,6%	1,2%
Desconegut	27,6%	30,6%	28,9%	22,8%	29%	12,8%	33,5%	27,3%	36%	39,1%
PRINCIPALS ALIMENTS ASSOCIATS										
Ou i derivats	22%	6,6%	18,5%	10%	18,2%	3,8%	10%	3,2%	13,8%	1,1%
Carn i derivats	12,6%	10,4	16,5%	5	15%	7,7%	28,9%	9,7%	24,2%	1,1%
Peix i derivats	9,2%	9,3%	7,3%	13,7%	8,1%	24,4%	9,5%	19,4%	13,4%	5,7%
PRINCIPALS ÀMBITS ASSOCIATS										
Domèstic	39,7%	40,3%	38,5%	40,5%	37,3%	38,5%	46,5%	12,1%	39,3%	16,1%
Hostaleria	23,9%	40,3%	22,2%	41,8%	26%	34,6%	19,9%	56,1%	25,5%	59,8%

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

- Les dades comparatives amb la mitjana de la UE mostren globalment una situació no gaire diferent de la de Catalunya amb oscil·lacions segons els anys. Així, si el nombre de brots per 100.000 habitants es semblant entre Catalunya i la UE, en anys anteriors a l'any 2015 Catalunya es va situar per sota mentre que al 2016 es

situa clarament per sobre. Com a tret diferencial, l'any 2016, Catalunya va registrar, com en anys anteriors, una proporció més gran de brots associats a peix i marisc com a aliment implicat, i també un clar protagonisme de l'hostaleria com a àmbit de producció de brots, diferència cada vegada més accentuada. Aquests fets estan probablement associats al consum més elevat de peix i marisc, al major nombre per càpita d'establiments d'hostaleria i a factors climàtics i culturals. En qualsevol cas és evident la necessitat de treballar intensament en el sector de l'hostaleria per reduir el nombre de brots.

1.1.2. Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual

Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària. Anys 2009-2016

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

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

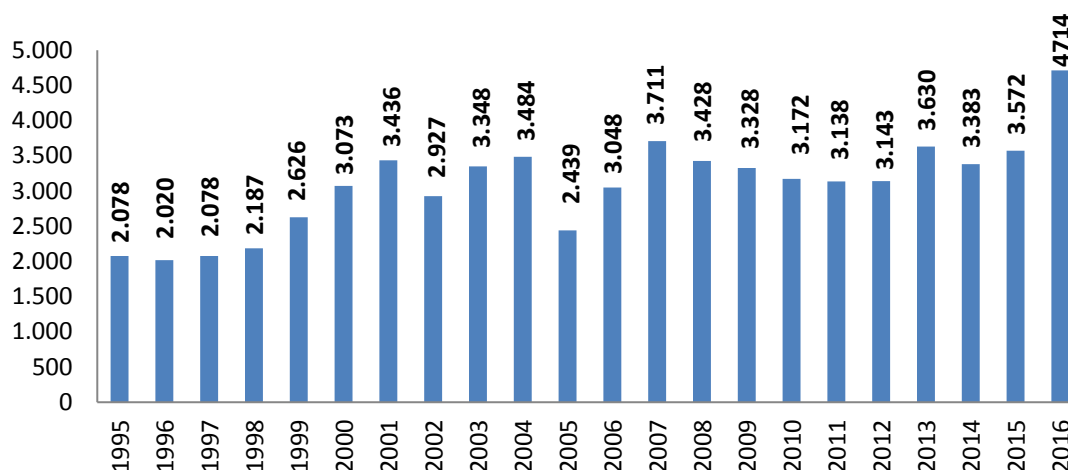
- Les dades de declaració microbiològica indiquen que, en la major part dels casos, la incidència de les malalties és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonella*, *Rotavirus* i *Adenovirus*.
- *Campylobacter* és l'agent més notificat, amb 3.184 notificacions, seguit de *Salmonella*, amb 1.914, i *Rotavirus*, amb 1.636 notificacions. Els valors es mantenen molt estables respecte d'anys anteriors. Cal fer menció de *Campylobacter* i *Rotavirus* com a agents freqüents en declaracions individuals, però molt poc freqüents com a causa de brots.
- Considerant la gravetat i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal continuar posant 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. El nombre de casos s'ha mantingut relativament estable amb un repunt al 2016 en que s'han declarat 99 casos. Això suposa 1,32 casos per 100.000 habitants, cosa que constitueix una incidència molt superior a la de la UE amb 0,47 casos per 100.000 habitants.

Notificació microbiològica de *Campylobacter*. UE-Espanya-Catalunya. Nombre de casos. Anys 2009-2016

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Catalunya	3.328	3.172	3.138	3.143	3.630	3.383	3.572	4.714
Espanya	5.106	6.340	5.469	5.548	7.064	11.481	13.227	15.556
UE	201.711	215.395	223.998	214.316	214.784	236.851	229.113	246,307

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.

Evolució de la notificació de *Campylobacter* a Catalunya. 1995-2016



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

- *Campylobacter* ha mantingut una línia estable els últims anys, tot i que al 2016 s'observa un important augment tant a Catalunya, com a la resta de la Unió Europea. Les taxes per 100.000 habitants a Catalunya i Europa han augmentat de 2015 a 2016 d'un 47,6 a un 62,85 a Catalunya i d'un 65,5 a un 66,3 per a la Unió Europea respectivament.
- Segons indica l'informe de zoonosis 2016 de la Unió Europea, la 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 2016. 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 les millores en la vigilància. Aquest informe 2016 indica també que la carn de pollastre es considera la font principal de campilobacteriosi humana. En general, un 36,7% de les mostres de carns de pollastre i un 11% de les carns fresques de gall dindi analitzades l'any 2016 a Europa van ser positives per a *Campylobacter*. Aquesta dada posa en evidència una any més la necessitat d'aplicar mesures higièniques adequades en la manipulació de les carns per evitar la contaminació d'altres aliments, així com assegurar un tractament tèrmic suficient de les carns durant el cuinat per tal d'inactivar l'agent.

Aquestes mesures preventives són especialment importants en l'àmbit domèstic i en la restauració.

Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats. Anys 2007-2016

Malaltia	Brucel·losi	Còlera	Shigel·losi	Febre tifoide i febre paratifoide	Triquinosi	Hidatidiosi	Hepatitis A	Botulisme	E. coli O157:H7	Toxoplasmosi congenita
2007	22 (0,31)	0	136 (1,89)	19 (0,26)	0	4 (0,06)	228 (3,16)	0	4 (0,06)	-
2008	18 (0,24)	0	57 (0,77)	19 (0,26)	0	7 (0,10)	259 (3,52)	0	1 (0,01)	-
2009	6 (0,08)	0	129 (1,73)	21 (0,28)	0	13 (0,17)	572 (7,65)	0	2 (0,03)	-
2010	8 (0,1)	0	76 (1,01)	25 (0,33)	0	7 (0,09)	158 (2,1)	0	4 (0,06)	-
2011	5 (0,07)	0	49 (0,65)	26 (0,34)	0	16 (0,21)	126 (1,67)	0	3 (0,04)	-
2012	5 (0,07)	0	59 (0,8)	18 (0,2)	2 (0,03)	17 (0,2)	127 (1,67)	0	0	-
2013	1 (0,01)	1 (0,01)	40 (0,53)	18 (0,24)	0	10 (0,13)	70 (0,93)	0	1 (0,01)	-
2014	5 (0,07)	1 (0,01)	103 (1,4)	18 (0,24)	4 (0,05)	6 (0,08)	122 (1,6)	0	6 (0,08)	-
2015	4 (0,05)	0	109 (1,4)	27 (0,36)	0	7 (0,09)	86 (1,14)	0	4 (0,05)	-
2016	3 (0,04)	2 (0,02)	111 (1,4)	18 (0,24)	0	10 (0,13)	74 (0,99)	2 (0,02)	14 (0,18)	3

Font: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. Agència de Salut Pública de Catalunya
Nota: entre parèntesis s'indica una estimació de les taxes per 100.000 habitants (Catalunya 7.500.000 habitants).

Nota: Els dos casos de botulisme corresponen al brot declarat a Girona al més de juliol de 2016. S'han incorporat a la taula tot i que no figuren com a casos declarats als Butlletins epidemiològics consultats.

- Les malalties de declaració individualitzada que estan 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); no obstant això, ha estat absent durant els anys 2015 i 2016, anys en que no hi ha hagut cap cas declarat.
- Cal fer especial referència als dos casos relacionats amb el brot de botulisme declarat a Girona, que van estar associat als consum de conserves industrials, que és un cas molt poc freqüent degut a que els pocs casos descrits s'associen a conserves domèstiques.

- Destaquen també els tres casos declarats de toxoplasmosi congènita, que indiquen la necessitat de reforçar la informació per a la prevenció en dones embarassades.
- En general, les malalties de declaració individualitzada es troben en uns nivells d'incidència relativament baixos, per sota de 0,09 casos per 100.000 d'habitants, excepte el cas concret de la Shigel·losi.
- Si comparem les dades de malalties declarades individualitzadament amb les del CMBD de la taula següent i altres fonts d'informació disponible, podem observar que hi ha algunes discrepàncies segurament degudes a mancances administratives en el tràmit de declaració.

Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del Conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats. Anys 2006-2016

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

Taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals MTA. Comparació entre UE i Catalunya. Anys 2011-2016

MALALTIA	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	UE	CAT	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	66,3	62,5
Salmonel·losi	20,9	23,8	22,1	29,7	20,4	32	23,4	24,6	21,2	25,9	20,4	24,1
<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	1,82	0,18
Listeriosi	0,33	0,89	0,41	1,21	0,44	0,9	0,52	0,9	0,46	0,77	0,47	1,3
Equinococcosi	0,18	0,21	0,19	0,6	0,18	0,6	0,18	0,08	0,20	0,09	0,20	0,13
Triquinel·losi	0,06	0	0,06	0,03	0,05	0	0,07	0,05	0,03	0	0,02	0
Brucel·losi	0,10	0,07	0,07	0,06	0,08	0,04	0,08	0,07	0,09	0,05	0,12	0,04

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

- Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix ordre que la mitjana europea. Com 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'equinococcosi i per sobre en salmonel·losi i listeriosi. Cal tenir en compte que la listeriosi es continua declarant a Catalunya amb una freqüència que gairebé duplicava la mitjana europea en els darrers anys i que amb dades 2016 la triplica. Continuar amb les mesures de control, promoció d'autocontrol i informació als consumidors són claus per a un agent que pot donar lloc a malaltia greu en determinants grups de població com persones

immunocompromeses, en tractament de quimioteràpia, amb patologies prèvies, dones embarassades i gent gran.

La informació i les conclusions exposades en aquest apartat són el resultat de la informació disponible pel que fa als brots de toxiinfeccions alimentàries declarades, les declaracions individuals de malalties, les declaracions microbiològiques i les dades del CMBD. Disposem, doncs, de bones fonts d'informació que permeten tenir una visió panoràmica de la incidència de malalties. Considerant que els principals problemes de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal continuar aplicant les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la restauració i en els programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de continuar millorant l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), sobretot en la restauració. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats). Cal també posar l'accent en determinades causes de malaltia que tenen especials característiques com per exemple *Anisakis*, *Triquinella*, *Listeria* o els bolets tòxics. Cal, doncs, 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, i determinats grups de població sensibles com poden ser les dones embarassades o les persones immunocompromeses.

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 em dieta total disponibles fins ara a Catalunya. Aquest tipus d'estudis no es porten a terme amb una freqüència anual, a causa de l'elevat cost que tenen i del fet que la dinàmica dels contaminants al medi mostra variacions a mitjà i a llarg termini, de manera que és aconsellable deixar passar un temps suficient per poder-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 difenílics 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 difenílics 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.
HAP	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 l'OMS per a la realització d'estudis de dieta total i els contaminants prioritaris que cal analitzar, a més dels contaminants ambientals, s'han anat incorporant progressivament a l'estudi els grups següents:

- Plaguicides COP. Plaguicides orgànics persistents com DDT i derivats, endosulfan, alaclor, aldrín, dieldrina heptaclor, hexaclorociclohexà i lindà.
- Micotoxines: aflatoxines del grup B i G i de l'aflatoxina M1, 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 2012-2016

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 més 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, infants 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 líndar en els percentils alts dels grups de població més exposada.
Plaguicides contaminants 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 al iode a través de la llet de l'any 2015 va concloure que la llet pot ser una de les fonts principals d'aportació de iode a la dieta, fins i tot per sobre del peix, mentre que la ingesta estimada no suposa cap risc per a la salut de la població resident a Catalunya.

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 (<i>upper level</i>), 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 (<i>safe upper level</i>) de l'EFSA, 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 dels infants sobrepassa lleugerament el límit tolerable diari. El valor d'ingesta diària d'aquest grup està per sota del valor de NOAEL. Es considera que aquest excés de zinc no ha de causar problemes de salut si la dieta és rica en coure. El JECFA estableix una ingesta diària tolerable provisional en un interval de 0,3-1 mg/kg i dia. El grup dels infants 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 de 0,6 mg/dia establert pel Comitè Científic de l'Alimentació i l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. Tots els grups de població fan ingestes diàries per damunt de la quantitat diària recomanada establerta per l'EFSA i les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una deficiència.
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 infants, 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 dels infants sobrepassa el nivell de seguretat toxicològic establert per l'EFSA (1 mg/kg/setmana). És poc probable que hi hagi un risc per a la salut, atès que el nivell de seguretat s'ha establert per a mares gestants i que les dosis d'altres efectes, com ara neurotoxicitat en nounats, 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 infants, 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 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 2016

	TOTAL	No CONFORMES	CONFORMITAT (%)
PERILLS BIOLÒGICS	2340	150	93,6%
Bacteris i virus			
Bacteris coliforms	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Campylobacter coli	143	6	95,8%
Carn adobada de porc	14	0	100,0%
Carn fresca de cabrum refrigerada	7	0	100,0%
Carn fresca de conill refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de guatlla refrigerada	6	1	83,3%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	3	70,0%
Carn fresca de porcí refrigerada	23	0	100,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	10	0	100,0%

Llet crua	3	0	100,0%
Mató	8	0	100,0%
Ou sencer líquid refrigerat	2	0	100,0%
Ous frescos	5	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burger meat)	10	1	90,0%
Salsitxes fresques de pollastre	11	1	90,9%
Xoriço curat	14	0	100,0%
Campylobacter jejuni	143	3	97,9%
Carn adobada de porc	14	0	100,0%
Carn fresca de cabrum refrigerada	7	0	100,0%
Carn fresca de conill refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de guatlla refrigerada	6	1	83,3%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	2	80,0%
Carn fresca de porcí refrigerada	23	0	100,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	10	0	100,0%
Llet crua	3	0	100,0%
Mató	8	0	100,0%
Ou sencer líquid refrigerat	2	0	100,0%
Ous frescos	5	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burger meat)	10	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	11	0	100,0%
Xoriço curat	14	0	100,0%
Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)	3	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Enterococ intestinals	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Escherichia coli	57	39	31,6%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Carn fresca de pollastre	41	39	4,9%
Escherichia coli beta-glucuronidasa (+)	12	0	100,0%
Cargol de punxes (Bolinus brandaris)	10	0	100,0%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	2	0	100,0%
Escherichia coli O157:H7	134	1	99,3%

Carn adobada de porc	14	0	100,0%
Carn fresca de cabrum refrigerada	7	1	85,7%
Carn fresca de conill refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de guatlla refrigerada	6	0	100,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de porcí refrigerada	23	0	100,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	10	0	100,0%
Llet crua	3	0	100,0%
Pizza de carn, refrigerada	16	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	11	0	100,0%
Xoriço curat	14	0	100,0%
Espores de clostridis sulfitoreductors	14	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Listeria monocytogenes	201	14	93,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Espinacs trossejats, frescos (Spinacea oleracea)	4	0	100,0%
Fuet	14	0	100,0%
Gelats de llet	13	0	100,0%
Gules de surimi congelades o refrigerades	10	0	100,0%
Llet crua	3	0	100,0%
Llet pasteuritzada sencera	6	0	100,0%
Llom embotit	13	2	84,6%
Mató	8	0	100,0%
Menjar preparat, sense tractament tèrmic	15	0	100,0%
Mescla d'enciams trossejats	9	0	100,0%
Pastís de formatge	10	0	100,0%
Paté de fetge de porc	7	0	100,0%
Pernil curat	14	0	100,0%
Pizza de carn, refrigerada	16	4	75,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burger meat)	10	6	40,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%

mesos)			
Salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fumat	14	0	100,0%
Soja germinada	2	0	100,0%
Sushi o Maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat	10	0	100,0%
Xoriço curat	14	2	85,7%
Norovirus Genogrup I	10	0	100,0%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	3	0	100,0%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	7	0	100,0%
Norovirus Genogrup II	10	0	100,0%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	3	0	100,0%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	7	0	100,0%
Pseudomonas aeruginosa	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Salmonel·la	742	60	91,9%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Cargol de punxes (Bolinus brandaris)	10	0	100,0%
Carn adobada de porc	14	0	100,0%
Carn de porcí separada mecànicament	15	5	66,7%
Carn fresca de cabrum refrigerada	7	0	100,0%
Carn fresca de conill refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de gall dindi	191	36	81,2%
Carn fresca de guatlla refrigerada	6	0	100,0%
Carn fresca de pollastre	200	12	94,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de porcí refrigerada	23	2	91,3%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	0	100,0%
Cloïssa viva (Tapes decussatus)	2	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Espinacs trossejats, frescos (Spinacea oleracea)	4	0	100,0%
Fuet	14	1	92,9%
Gelatina	1	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	10	0	100,0%

Kebab d'oví i/o boví	40	2	95,0%
Lionesa de crema	10	0	100,0%
Llet crua	3	0	100,0%
Llom embotit	13	0	100,0%
Mató	8	0	100,0%
Menjar preparat, sense tractament tèrmic	15	0	100,0%
Mescla d'enciams trossejats	9	0	100,0%
Ou sencer líquid refrigerat	2	0	100,0%
Ous frescos	5	0	100,0%
Pernil curat	14	0	100,0%
Pizza de carn, refrigerada	16	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burger meat)	10	1	90,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fumat	14	0	100,0%
Salsitxes fresques de pollastre	11	0	100,0%
Soja germinada	2	0	100,0%
Sushi o Maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat	10	0	100,0%
Verat fresc (Scomber scombrus)	4	0	100,0%
Xoriço curat	14	1	92,9%
Vibrio cholerae	63	2	96,8%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	3	0	100,0%
Filets de panga (Pangasius hypophthalmus) congelats	21	2	90,5%
Filets de salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fresc refrigerats	16	0	100,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	14	0	100,0%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	5	0	100,0%
Verat fresc (Scomber scombrus)	4	0	100,0%
Vibrio parahaemolyticus	63	0	100,0%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	3	0	100,0%
Filets de panga (Pangasius hypophthalmus) congelats	21	0	100,0%
Filets de salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fresc refrigerats	16	0	100,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	14	0	100,0%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	5	0	100,0%
Verat fresc (Scomber scombrus)	4	0	100,0%
Virus hepatitis A	3	0	100,0%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	3	0	100,0%
Yersinia enterocolitica	118	15	87,3%

Carn adobada de porc	14	2	85,7%
Carn fresca de conill refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de guatlla refrigerada	6	2	66,7%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de porcí refrigerada	23	4	82,6%
Carn fresca d'equí refrigerada	10	0	100,0%
Hamburguesa de boví refrigerada	10	2	80,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burger meat)	10	5	50,0%
Salsitxes fresques de pollastre	11	0	100,0%
Xoriço curat	14	0	100,0%
Metabòlits de microorganismes	44	0	100,0%
Histamina	10	0	100,0%
Anxova salada (Engraulis encrasicolus)	5	0	100,0%
Conserves de sardina (Sardina pilchardus) en tomàquet	5	0	100,0%
Nitrogen bàsic volàtil total (NBVT)	34	0	100,0%
Filets de salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fresc refrigerats	20	0	100,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	14	0	100,0%
Paràsits	31	7	77,4%
Anisakis sp.	31	7	77,4%
Filets de bacallà (Gadus sp., Anoplopoma fimbria) congelats	5	1	80,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	7	6	14,3%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	5	0	100,0%
Seitó en vinagre (Engraulis encrasicolus)	5	0	100,0%
Sushi o Maki (arròs + peix cru) envasat, refrigerat	5	0	100,0%
Verat fresc (Scomber scombrus)	4	0	100,0%
Toxines bacterianes	10	0	100,0%
Enterotoxines estafilocòcciques	10	0	100,0%
Formatge manxego	10	0	100,0%
Biotoxines marines	304	3	99,0%
45-OH-Homo-yesotoxina (45-OH-hYTX)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
45-OH-Yesotoxina (45-OH-YTX)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Àc. ocadaic	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%

Àcid domoic (ASP)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
àcid Ocadaic (grup)	17	2	88,2%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	2	80,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Azaspiràcid-1 (AZA1)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Azaspiràcid-2 (AZA2)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Azaspiràcid-3 (AZA3)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Azaspiràcids (grup)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Biotoxines paralitzants (PSP)	15	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Dinofisistoxina-1 (DTX1)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Dinofisistoxina-2 (DTX2)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Dinofisistoxina-3 i èsters (DTX3)	17	1	94,1%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	1	90,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Homo-yesotoxina (hYTX)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%

Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Pectenotoxina-1 (PTX1)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Pectenotoxina-2 (PTX2)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Yesotoxina (YTX)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Yesotoxines (grup)	17	0	100,0%
Musclo viu (Mytilus sp.)	10	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Micotoxines	187	0	100,0%
Aflatoxina B1	37	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Ametlla, sense clova	3	0	100,0%
Barreja de flocs de blat de moro amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Cacauet, amb clova	3	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	4	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile)	4	0	100,0%
Farina de blat	2	0	100,0%
Festuc, amb clova	3	0	100,0%
Nou del Brasil, amb clova	2	0	100,0%
Pa integral	2	0	100,0%
Pebre vermell, pols	4	0	100,0%
Aflatoxina M1	17	0	100,0%
Llet crua	3	0	100,0%
Llet esterilitzada sencera	2	0	100,0%
Llet UHT desnatada	10	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%

Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Aflatoxines totals (Suma B1, B2, G1, G2)	33	0	100,0%
Ametlla, sense clova	3	0	100,0%
Barreja de flocs de blat de moro amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Cacauet, amb clova	3	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	4	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile)	4	0	100,0%
Farina de blat	2	0	100,0%
Festuc, amb clova	3	0	100,0%
Nou del Brasil, amb clova	2	0	100,0%
Pa integral	2	0	100,0%
Pebre vermell, pols	4	0	100,0%
Deoxinivalenol	16	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Barreja de flocs de blat de moro amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Farina de blat	2	0	100,0%
Pa integral	2	0	100,0%
Fumonisines B1 i B2, Suma	7	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Barreja de flocs de blat de moro amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Farina de blat de moro	2	0	100,0%
Ocratoxina A	34	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Cafè molt torrefacte	5	0	100,0%

Chile (Capsicum annum)	3	0	100,0%
Cúrcuma (Curcuma longa)	6	0	100,0%
Curry (productes derivats del xile)	4	0	100,0%
Panses	8	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Toxina HT -2	12	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Barreja de flocs de blat de moro amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Toxina T -2	12	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Barreja de flocs de blat de moro amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Zearalenona	19	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Barreja de flocs de blat de moro amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Barreja de flocs de cereals amb fruites seques (muesli)	3	0	100,0%
Farina de blat	2	0	100,0%
Flocs de cereals amb xocolata	1	0	100,0%
Pa (de blat)	2	0	100,0%
Pa integral	2	0	100,0%

Font: Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT)

Resultats del Programa de vigilància de perills biològics de l'Agència de Salut Pública de Barcelona. IQSA 2016

Paràmetres microbiològics	Mostres analitzades (n)	708
	Mostres conformes (C)	589 (83%)
	Mostres amb discrepàncies (D)	119 (17%)

Indicadors		Mostres analitzades (n)	327	
		Mostres conformes (C)	238 (73%)	
		Mostres amb discrepàncies (D)	89 (27%)	
Paràmetres	Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
			R Límit recomanat	L Límit legal
Microorganismes aerobis a 30°C n: 269 C: 184 (68%) D: 85 (32%)	Carn picada i preparats de carn	71/71 (100%)	5/71 (7%)	0/71 (0%)
	Menjars preparats- Restauració comercial-rostisseria	30/30 (100%)	12/30 (45%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-tapes	29/30 (97%)	16/30 (45%)	-
	Menjars preparats –Restauració comercial- elaborats amb >24 antelació	56/60 (93%)	17/60 (28%)	-
	Menjars preparats vegetals–Lineals de supermercats	47/48 (98%)	28/48 (58%)	-
	Productes de pastisseria	20/20 (100%)	0/20 (0%)	-
	Orxates	10/10 (100%)	7/10 (70%)	-
Enterobacteris n: 26 C: 22 (85%) D: 4 (15%)	Peix fumat	4/10 (40%)	3/10 (30%)	-
	Gelats lactis	6/11 (55%)	-	1/11 (9%)
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
Coliformes a 30 °C n: 32 C: 32 (100%) D: 0 (0%)	Fruita fresca	3/16 (19%)	-	-
	Hortalisses	13/16 (81%)	-	-

Testimonis		Mostres analitzades (n)		353
		Mostres conformes (C)		328 (93%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		25 (7%)
Paràmetres	● Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
			R Límit recomanat	L Límit legal
E. coli n: 332 C: 322 (97%) D: 10 (3%)	Carn picada i preparats de carn	19/71 (27%)	0/71 (0%)	-
	Formatges	0/33 (0%)	-	0/33 (0%)
	Productes de la pesca cuits	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)
	Bivalves crus	3/10 (30%)	-	0/10 (0%)
	Cereals (cereals per esmorzar)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-rostisseria	5/30 (17%)	2/30 (7%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-tapes	0/30 (0%)	0/30 (0%)	-
	Menjars preparats –Restauració comercial- elaborats amb >24 antelació	4/60 (7%)	2/60 (3%)	-
	Menjars preparats vegetals–Lineals de supermercats	1/48 (2%)	-	1/48 (2%)
	Productes de pastisseria	2/20 (10%)	2/20 (10%)	-
	Orxates	3/10 (30%)	3/10 (30%)	-
Estafilococs coagulasa positius n: 333 C: 325 (98%) D: 8 (2%)	Carn picada i preparats de carn	18/71 (25%)	0/71 (0%)	-
	Gelats lactis	0/11 (0%)	0/11 (0%)	-
	Formatges	0/33 (0%)	-	0/33 (0%)
	Peix fumat	0/38 (0%)	0/38 (0%)	-
	Productes de la pesca cuits	2/10 (20%)	-	0/10 (0%)
	Menjars preparats- Restauració comercial-rostisseria	3/30 (10%)	0/30 (0%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-tapes	2/30 (7%)	1/30 (3%)	-
	Menjars preparats –Restauració comercial- elaborats amb >24 antelació	4/60 (7%)	2/60 (3%)	-
	Menjars preparats vegetals–Lineals de supermercats	5/48 (10%)	1/48 (2%)	-

<i>Clostridis sulfit reductors</i> n: 198 C: 189 (95,5 %) D: 9 (4,5%)	Productes de pastisseria	3/20 (15%)	3/20 (15%)	-
	Orxates	1/10 (10%)	1/10 (10%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-rostisseria	4/30 (13%)	4/30 (13%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-tapes	4/30 (13%)	3/30 (10%)	-
	Menjars preparats –Restauració comercial- elaborats amb >24 antelació	1/60 (2%)	0/60 (0%)	-
	Menjars preparats vegetals–Lineals de supermercats	2/48 (4%)	0/48 (0%)	-
	Productes de pastisseria	0/20 (0%)	0/20 (0%)	-
Orxates	2/10 (20%)	2/10 (20%)	-	

Patògens		Mostres analitzades (n)		557
		Mostres conformes (C)		540 (97%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		17 (3%)
Paràmetres	● Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
			R Límit recomanat	L Límit legal
<i>Salmonella</i> n: 551 C: 545 (99 %) D: 6 (1%)	Carn fresca	0/45 (0%)	0/45 (0%)	-
	Carn picada i preparats de carn	6/71 (8%)	-	6/71 (8%)
	Productes carnis curats	0/30 (0%)	-	0/30 (0%)
	Productes carnis tractats per la calor	0/30 (0%)	-	0/30 (0%)
	Ous (closca i interior)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
	Gelats lactis	0/11 (0%)	0/11 (0%)	-
	Formatges	0/33 (0%)	-	0/33 (0%)
	Peix fumat	0/38 (0%)	0/38 (0%)	-
	Crutacis crus	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
	Productes de la pesca cuits	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)

	Bivalves crus	0/10 (0%)		0/10 (0%)
	Cereals i derivats (cereals per esmorzar)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-rostisseria	0/30 (0%)	0/30 (0%)	-
	Menjars preparats- Restauració comercial-tapes	0/30 (0%)	0/30 (0%)	-
	Menjars preparats –Restauració comercial- elaborats amb >24 antelació	0/60 (0%)	0/60 (0%)	-
	Menjars preparats vegetals–Lineals de supermercats	0/48 (0%)	0/48 (0%)	-
	Productes de pastisseria	0/20 (0%)	0/20 (0%)	-
	Condiments i espècies	0/11 (0%)	0/11 (0%)	-
	Xocolata	0/15 (0%)	0/15 (0%)	-
	Orxates	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
	Hortalisses	0/16 (0%)	-	0/16(0%)
	Fruita fresca	0/16 (0%)	-	-
	Aliments infantils-potets	0/5 (0%)	0/5 (0%)	-
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
E.coli O157 n: 146 C: 145 (99 %) D: 1 (1%)	Carn fresca	3/45 (7%)	1/45 (2%)	-
	Carn picada i preparats de carn	0/71 (0%)	0/71 (0%)	-
	Productes carnis curats	0/30 (0%)	0/30 (0%)	-
E.coli STEC n: 152 C: 147 (97 %) D: 5 (3%)	Carn fresca	9/45 (20%)	5/45 (16%)	-
	Carn picada i preparats de carn	4/71 (6%)	0/71 (0%)	-
	Menjars preparats envasats– Lineals de supermercats (a base de vegetals crus)	0/30 (0%)	0/30 (0%)	-
	Productes carnis tractats amb calor (paté)	0/6 (0%)	0/6 (0%)	-
D. Listeria monocytogenes	Productes carnis curats	5/30 (17%)	-	0/30 (0%)

<i>n: 337</i> <i>C: 336 (99,7%)</i> <i>D:1 (0,3%)</i>	Productes carnis tractats amb calor	0/30 (0%)	-	0/30 (0%)
	Formatges	0/33 (0%)	-	0/33 (0%)
	Productes de la pesca cuits	1/10 (10%)		0/10 (0%)
	Peix fumat	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)
	Menjars preparats- Restauració comercial-rostisseria	2/30 (10%)	--	1/30 (3%)
	Menjars preparats- Restauració comercial-tapes	0/30 (0%)	--	0/30 (0%)
	Menjars preparats –Restauració comercial- elaborats amb >24 antelació	3/60 (5%)	-	0/60 (0%)
	Menjars preparats vegetals–Lineals de supermercats	0/48 (0%)		0/48 (0%)
	Productes de pastisseria	0/20 (0%)		0/20 (0%)
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Aliments infantils-potets	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Orxates	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
	Condiments i espècies	0/11 (0%)	0/11 (0%)	-
<i>R. Listeria monocytogenes</i> <i>n: 348</i> <i>C: 348 (100%)</i> <i>D: 0 (0%)</i>	Productes carnis curats	2/30 (7%)	-	0/30 (0%)
	Productes carnis tractats amb calor	0/30 (0%)	-	0/30 (0%)
	Formatges	0/33 (0%)	-	0/33 (0%)
	Gelats lactis	0/11 (0%)	-	0/11 (0%)
	Productes de la pesca cuits	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)
	Peix fumat	0/38 (0%)	-	0/38 (0%)
	Menjars preparats- Restauració comercial-rostisseria	2/30 (7%)	-	0/30 (0%)
	Menjars preparats- Restauració comercial-tapes	0/30 (0%)	-	0/30 (0%)
	Menjars preparats –Restauració comercial- elaborats amb >24 antelació	0/60 (0%)	-	0/60 (0%)

	Menjars preparats vegetals–Lineals de supermercats	0/48 (0%)		0/48 (0%)
	Productes de pastisseria	0/20 (0%)		0/20 (0%)
	Orxates	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)
	Condiments i espècies	0/11 (0%)	0/11 (0%)	-
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Aliments infantils-potets	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
D. Campylobacter n: 71 C: 71 (94%) D: 4 (6%)	Carn fresca	4/25 (16%)	4/25 (16%)	-
	Carn picada i preparats de carn	2/46 (4%)	0/46 (0%)	-
R. Campylobacter n: 71 C: 71 (100%) D: 0 (0%)	Carn fresca	2/25 (8%)	0/25 (0%)	-
	Carn picada i preparats de carn	0/46 (0%)	0/46 (0%)	-
D. Yersinia enterocolitica- n: 101 C: 101 (100%) D: 0 (0%)	Carn fresca	8/30 (27%)	0/30 (0%)	-
	Carn picada i preparats de carn	14/71 (19%)	0/71 (0%)	-
R. Bacillus cereus n: 15 C: 14 (93%) D: 1 (7%)	Cereals i derivats (cereals per esmorzar)	2/10 (20%)	1/10 (0%)	-
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii) n: 15 C: 15 (100%) D: 0 (0%)	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Aliments infantils-potets	0/5 (0%)	0/5 (0%)	-
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	0/5 (0%)	-
D. Norovirus n: 4 C: 4 (100%) D: 0 (0%)	Hortalisses	0/4 (0%) Tomàquet, cogombre	-	-

Micotoxines		Mostres analitzades (n)		183	
		Mostres conformes (C)		182 (99,5%)	
		Mostres amb disconformitats (D)		1 (0,5%)	
Paràmetres	• Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)		
			R Límit recomanat	L Límit legal	
Aflatoxines B₁, B₂, G₁, G₂ n: 119 C: 118 (99 %) D: 1 (1%)	Cereals i derivats	0/60 (0%)	-	0/60 (0%)	
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)	
	Fruita seca i dessecada	1/40 (2,5%)	-	1/40 (2,5%)	
	Condiments i espècies	1/14 (7%)	-	0/14 (0%)	
Aflatoxina B₁ n: 119 C: 118 (99 %) D: 1 (1%)	Cereals i derivats	0/60 (0%)	-	0/60 (0%)	
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)	
	Fruita seca i dessecada	1/40 (2,5%)	-	1/40 (2,5%)	
	Condiments i espècies	1/14 (7%)	-	0/14 (0%)	
Aflatoxina B₂ n: 119 C: 119 (100 %) D: 0 (0%)	Cereals i derivats	0/60 (0%)	-	-	
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	-	
	Fruita seca i dessecada	1/40 (2,5%)	-	-	
	Condiments i espècies	0/14 (0%)	-	-	
Aflatoxina M₁ n: 16 C: 16 (100%) D: 0 (0%)	Gelats lactis	0/11 (0%)	-	0/11 (0%)	
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)	
Aflatoxina G₁ n: 119 C: 119 (100%) D: 0 (0%)	Cereals i derivats	0/60 (0%)	-	-	
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	-	
	Fruita seca i dessecada	0/40 (0%)	-	-	
	Condiments i espècies	0/14 (0%)	-	-	
Aflatoxina G₂ n: 119 C: 119 (100%) D: 0 (0%)	Cereals i derivats	0/60 (0%)	-	-	
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	-	

Ocratoxina A n: 167 C: 167 (100%) D: 0 (0%)	Fruita seca i dessecada	0/40 (0%)	-	-
	Condiments i espècies	1/14 (7%)	-	-
	Cereals i derivats	3/60 (5%)	-	0/60 (0%)
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Fruita seca i dessecada	6/40 (15%)	-	0/40 (0%)
	Condiments i espècies	1/14 (7%)	-	0/14 (0%)
	Xocolata	0/15 (0%)	0/15 (0%)	-
	Cafè	4/18 (22%)	-	0/18 (0%)
	Begudes alcohòliques	1/15 (7%)	-	0/15 (0%)
Toxines de Fusarium n: 65 C: 65 (100%) D: 0 (0%)	Cereals i derivats	15/60 (25%)	-	0/60 (0%)
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)

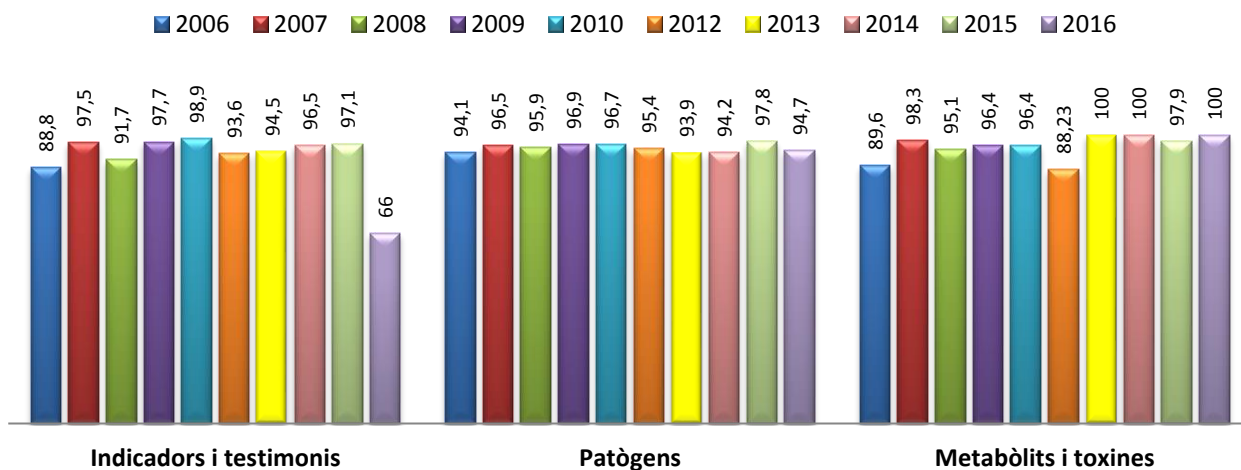
Enterotoxina estafilocòcica		Mostres analitzades (n)	33	
		Mostres conformes (C)	33 (100%)	
		Mostres amb discrepàncies (D)	0 (0%)	
Paràmetres	• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
			R Límit recomanat	L Límit legal
Enterotoxina estafilocòcica n: 33 C: 33 (100%) D: 0 (0%)	Formatges	0/33 (0%)	-	0/33 (0%)

Biotoxines marines		Mostres analitzades (n)	15	
		Mostres conformes (C)	15 (100%)	
		Mostres amb discrepàncies (D)	0 (0%)	
Paràmetres	• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
			R Límit recomanat	L Límit legal
Biotoxines marines n: 15 C: 15 (100%) D: 0 (0%)	Productes de la pesca cuits	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Bivalves crus	2/10 (20%)	-	0/10 (0%)

Amines biògenes		Mostres analitzades (n)		41	
		Mostres conformes (C)		39 (95%)	
		Mostres amb disconformitats (D)		2 (5%)	
Paràmetres	Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)		
			R Límit recomanat	L Límit legal	
Histamina n: 41 C: 39 (95%) D: 2 (5%)	Peix fresc i congelat	4/15 (27%)	-	2/15 (13%)	
	Conserves de peix	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)	
	Formatge ratllat envasat	7/11 (64%)	0/11 (0%)	-	
	Vins	1/5 (20%)	0/5 (0%)	-	

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments.
Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT) 2006-2016**

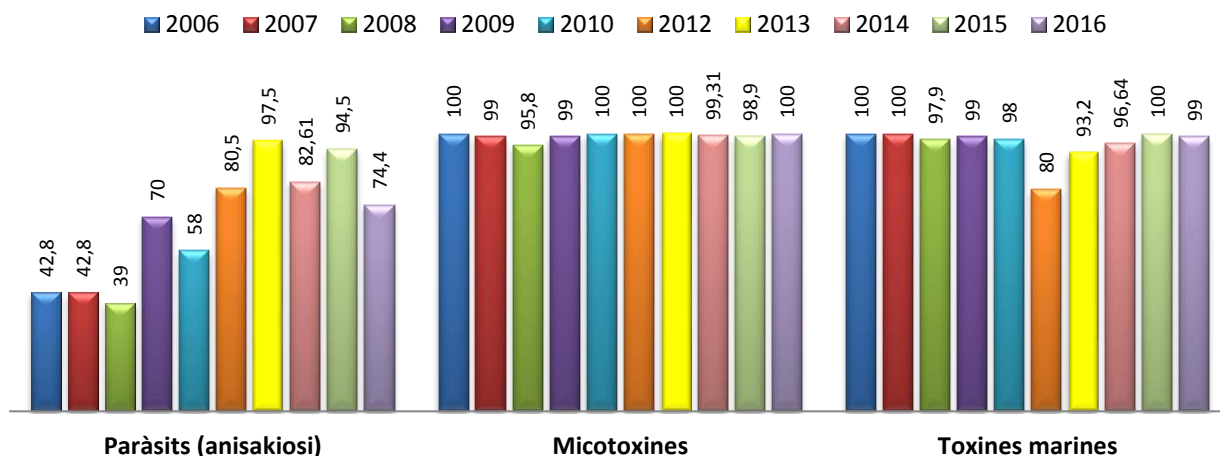
Perills biològics en aliments (1)



Font: Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT).

**Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments.
Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT) 2006-2016**

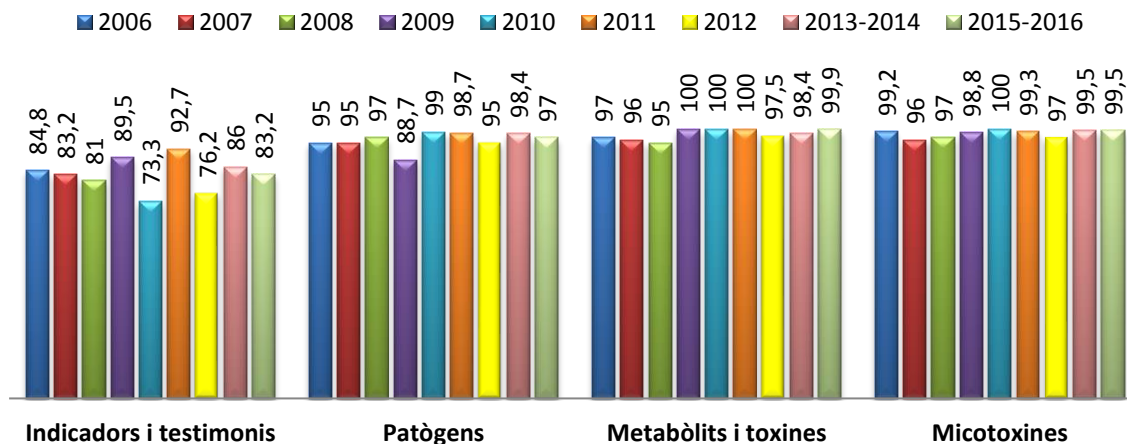
Perills biològics en aliments (2)



Font: Sub-direcció 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 2006-2016

Perills biològics en aliments. ASPB



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona.
Nota: el Programa IQSA és bianual.

- A tota la sèrie històrica de dades, des de l'any 2006, s'observen uns nivells elevats de conformitat global dels perills biològics en aliments. L'any 2016, les mostres recollides per l'ASPCAT van tenir, en termes globals, una taxa de conformitat del 93,6% per al conjunt de perills biològics, amb un 94,7% en patògens, un 100% en metabòlits i toxines i un 99% pel que fa a toxines marines. Les dades facilitades per l'ASPB mostren també elevades taxes de conformitat en patògens (97%) i en metabòlits, toxines i micotoxines que es situen per sobre del 99%.

- Cal continuar fent menció al cas concret de *Campylobacter* que, tot i que mostra taxes de conformitat generals del 97,9%, continua sent un microorganisme que cal tenir monitoritzat. Les dades disponibles de la sèrie històrica 2006-2016 mostren presències per sobre del 25% en determinats grups de mostres analitzades, com és el cas de les carns fresques d'aus. Aquestes dades junt amb les dades epidemiològiques, indiquen que continua sent un dels principals problemes de seguretat alimentària en l'actualitat a Catalunya. Aquest patògen està present amb certa freqüència en aliments crus i és responsable de molts casos individuals de malaltia gastrointestinal.

- Altres microorganismes que cal també destacar són *Escherichia coli* O157:H7 amb un 14% de presència en mostres de carns fresca de cabrum; *Yersinia enterocolítica* amb un 14% en carn adobada de porc, un 34% en carn fresca de guatlla refrigerada, 17% en carn fresca de porcí refrigerada; 20% en hamburguesa de boví refrigerada i 50% en preparat de carn picada de boví i porcí refrigerat; *Salmonella* amb un 19% en carn de gall dindi, un 32% en carn de porcí separada mecànicament, un 6% en carn fresca de pollastre i un 9% en carn fresca de porcí refrigerada. Com podem observar es tracta de productes que han de ser tractats per la calor abans del seu consum, cosa que permet mitigar fàcilment el risc. Tanmateix la presència de *Salmonella* en determinats productes llestos per a ser consumits sense tractament previ, com és el cas d'una mostra de xoriço curat, poden suposar un major risc.

- Així mateix, tot i que les anàlisis de *Listeria* indiquen una conformitat general elevada (93%), 99,7% segons dades IQSA, en determinats aliments s'observa una certa prevalença com és el cas de l'lot embotit (15%), pizza de carn refrigerada (25%), preparat de carn picada de boví (40%), xoriço curat (14%)

o menjar preparat (3%) segons dades IQSA. Cal doncs insistir que les persones amb possibles deficiències immunitàries, les dones embarassades i la gent d'edat superior al 65 anys s'assegurin que els aliments que consumeixen se sotmetin a una temperatura de cuinat o reescalfament de com a mínim 70 °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.

- Tant per al cas de *Campylobacter* com per a la resta de microorganismes patògens, el risc és fàcilment mitigable amb una bona higiene, evitant contaminacions encreuades entre aliments de forma directa o a través de les mans, estris i superfícies, així com escalfant o reescalfant l'aliment fins a un mínim de 70 °C per poder inactivar l'agent patogen.
- Tot i que en els darrers anys s'observa una conformitat del 100% de les mostres analitzades, cal insistir en les recomanacions específiques per a *Enterobacter sakazakii* i altres patògens que poden contaminar aliments destinats a infants de poca edat. El principal factor que cal controlar és el creixement de bacteris una vegada elaborada la farineta o qualsevol altre aliment per a infants. Cal continuar fent sensibilització i divulgació de bones pràctiques com la de preparar només la quantitat justa d'aliment, immediatament abans del consum i no guardar les restes per a un altre moment.
- Les dades de 2016 sobre *Anisakis* tornen a mostrar una clara prevalença d'aquest paràsit en determinades espècies de peix. La prevalença general és de poc més del 12% però s'observen prevalences més elevades en casos concrets com el lluç fresc amb un 85% i bacallà amb un 20%. Tot i que les dades de prevalença oscil·len en funció del mostreig de cada any és evident que es tracta d'un paràsit relativament freqüent en peixos, especialment en els que no procedeixen de la costa mediterrània. 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 del 82,61% en termes globals. *Anisakis* és una paràsit present al medi natural i no és previsible que desaparegui com a perill alimentari. Les dades epidemiològiques dels darrers anys junt amb les dades de prevalença en peix indiquen que cal continuar considerant *Anisakis* com un problema real de salut pública, sobre el qual s'ha de continuar

sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per evitar el risc per *Anisakis*. Aquestes mesures preventives s'han d'aplicar de manera sistemàtica i sense excepció.

- Pel que fa a les substàncies tòxiques d'origen biològic, com les micotoxines, s'observen taxes de conformitat molt elevades que se situen en un 100%. Amb les dades disponibles dels darrers anys es pot considerar que ens trobem en una situació estable i favorable en què els riscos són molt baixos degut al fet 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 com a conseqüència del fet que el nombre de mostres analitzades no és prou elevat per oferir resultats estables i significatius. Hi ha anys amb taxes de conformitat del 100%, com és el cas del 2015 i 2016, mentre que el 2012 es va detectar histamina en tonyina i formatge ratllat en un 40% i un 20%, respectivament. L'any 2013, es va detectar una mostra no conforme en peix. L'any 2014, no es va detectar en peix, però sí que es va detectar en un 9,1% del formatge ratllat analitzat. Les taxes de conformitat de les mostres analitzades l'any 2016 són del 100% segons dades SIVAL però amb un 13% de no conformitat en peix segons dades IQSA 2016. Es tracta d'un agent sobre el que cal mantenir mesures preventives de forma permanent sobretot pel que fa a la higiene i al control de temperatura en tota la cadena de producció i distribució dels productes més freqüentment implicats com és el cas de la tonyina.
- La comparació entre diferents anys no permet arribar a conclusions definitives perquè el nombre de mostres no és prou alt per ser significatiu estadísticament

i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. Per això, cal considerar les dades de diferents anys en conjunt a fi de poder arribar a algunes conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, es pot afirmar que la situació general del període 2006-2016 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. El reforçament de l'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític és un element cabdal per aconseguir i mantenir elevats nivells de seguretat d'aquest grups d'aliments cada vegada més demandats als mercats.
- D'altra banda, cal informar i sensibilitzar els consumidors sobre els riscos existents a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, com ara les quatre normes de seguretat alimentària (cuinar, separar, refredar i netejar), així com evitar determinats aliments en el cas d'alguns grups de població, com les dones embarassades, la gent gran i les persones amb deficiències immunitàries.

1.3.2. Perills químics

Resultats del Programa de vigilància de perills químics. Catalunya. SIVAL 2016

PERILLS QUÍMICS I FÍSICS. SIVAL 2016	TOTAL	No CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
PERILLS QUÍMICS I FÍSICS	13.244	0	100%
Dioxines, PCB i altres compostos orgànics	9	0	100,0%
Dioxines (Suma de policlorodibenzo-para-dioxines [PCDD] i policlorodibenzofurans [PCDF])	3	0	100,0%
Carn fresca de porcí	1	0	100,0%
Carn fresca de porcí congelada	1	0	100,0%
Llet UHT	1	0	100,0%
Suma de Dioxines i PCB similars a dioxines (Suma de PCDD, PCDF i PCB)	3	0	100,0%
Carn fresca de porcí	1	0	100,0%
Carn fresca de porcí congelada	1	0	100,0%
Llet UHT	1	0	100,0%
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180	3	0	100,0%
Carn fresca de porcí	1	0	100,0%
Carn fresca de porcí congelada	1	0	100,0%
Llet UHT	1	0	100,0%
Hidrocarburs aromàtics policíclics	98	0	100,0%
Benzo (a) pirè	57	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	5	0	100,0%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	2	0	100,0%

Oli d'oliva	10	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fumat	14	0	100,0%
Suma de benzo (a) pirè, benzo (a) antracè, benzo (b) fluorantè i crisè	41	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	5	0	100,0%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	2	0	100,0%
Oli d'oliva	10	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Salmó (Salmo salar, Oncorhynchus sp.) fumat	14	0	100,0%
Melamina	22	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Llet UHT sencera	3	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%

Salsitxes Frankfurt, bratswurst o vienner	8	0	100,0%
Metalls i altres compostos inorgànics	637	0	100,0%
Antimoni	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Arsènic inorgànic (As III + As V)	36	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Arròs blanc (o polit)	10	0	100,0%
Arròs integral (o esclafolat)	10	0	100,0%
Arsènic total	5	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Bari	14	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Bor	2	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Cadmi	167	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Anguila fresca (Anguilla sp.)	1	0	100,0%
Bolets de la palla en conserva (Volvariella volvacea)/ "Fredolic botó"	2	0	100,0%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	1	0	100,0%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100,0%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	0	100,0%
Carn fresca de conill refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de porcí refrigerada	20	0	100,0%
Carn fresca d'equí refrigerada	11	0	100,0%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	0	100,0%
Cloïssa congelada (Tapes decussatus)	2	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Filets de panga (Pangasius hypophthalmus) congelats	11	0	100,0%
Filets de salmó (salmo salar, Oncorhynchus sp.) congelat	20	0	100,0%
Galeres fresques (Squilla mantis)	1	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%

Gírgoles fresques cultivades (Pleurotus ostreatus i Pleurotus eryngii)	5	0	100,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	1	0	100,0%
Navalla congelada (Solen sp.)	5	0	100,0%
Oli d'oliva	1	0	100,0%
Rovelló fresc (Lactarius deliciosus /Lactarius sanguifluus)	3	0	100,0%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	10	0	100,0%
Sèpia fresca (Sepia sp.)	20	0	100,0%
Shiitake en conserva (Lentinula edodes)	2	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Xampinyons frescos cultivats (Agaricus bisporus)	5	0	100,0%
Cianurs	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Coure	21	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Crom	21	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Fluorur	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Mercuri	129	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Anguila fresca (Anguilla sp.)	1	0	100,0%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	1	0	100,0%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100,0%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	0	100,0%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%

Filets de panga (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) congelats	11	0	100,0%
Filets de salmó (<i>salmo salar</i> , <i>Oncorhynchus</i> sp.) congelat	20	0	100,0%
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	1	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Llagostins congelats(<i>Farfantepenaeus</i> sp., <i>Litopenaeus</i> sp., <i>Melicertus</i> sp., <i>Penaeus</i> sp.)	20	0	100,0%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	8	0	100,0%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	5	0	100,0%
Oli d'oliva	1	0	100,0%
Sardina fresca (<i>Sardina pilchardus</i>)	10	0	100,0%
Sèpia fresca (<i>Sepia</i> sp.)	20	0	100,0%
Tellerina congelada (<i>Donax</i> sp.)	2	0	100,0%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	5	0	100,0%
Metilmercuri	15	0	100,0%
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	1	0	100,0%
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	1	0	100,0%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	8	0	100,0%
Verat fresc (<i>Scomber scombrus</i>)	5	0	100,0%
Níquel	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Plom	142	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Anguila fresca (<i>Anguilla</i> sp.)	1	0	100,0%
Bonítol fresc (<i>Sarda sarda</i>)	1	0	100,0%
Carn fresca d'ànec refrigerada	1	0	100,0%
Carn fresca de cabrum refrigerada	1	0	100,0%
Carn fresca de conill refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	0	100,0%
Carn fresca de porcí refrigerada	20	0	100,0%
Carn fresca d'oví refrigerada	1	0	100,0%
Cloïssa congelada (<i>Tapes decussatus</i>)	2	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Galeres fresques (<i>Squilla mantis</i>)	1	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Gírgoles fresques cultivades (<i>Pleurotus ostreatus</i> i <i>Pleurotus eryngii</i>)	5	0	100,0%
Llagostins congelats(<i>Farfantepenaeus</i> sp., <i>Litopenaeus</i> sp., <i>Melicertus</i> sp., <i>Penaeus</i> sp.)	20	0	100,0%
Lluç fresc (<i>Merluccius</i> sp.)	1	0	100,0%
Navalla congelada (<i>Solen</i> sp.)	5	0	100,0%

Oli d'oliva	1	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat d'ús mèdic especial per a lactant, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Sardina fresca (Sardina pilchardus)	10	0	100,0%
Sèpia fresca (Sepia sp.)	20	0	100,0%
Shiitake en conserva (Lentinula edodes)	2	0	100,0%
Tellerina congelada (Donax sp.)	2	0	100,0%
Xampinyons frescos cultivats (Agaricus bisporus)	5	0	100,0%
Seleni	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Zinc	5	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Nitrats i nitrits	62	0	100,0%
Nitrats	46	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de blat de moro, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (< a 12 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals amb llet, líquid (> a 1 any)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, més proteïna, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	1	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos), sense gluten	1	0	100,0%
Enciam trossejat, fresc (Lactuca sativa)	10	0	100,0%
Espinacs sencers, frescos (Spinacea oleracea)	10	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de soja, pols (fins 4-6 mesos)	1	0	100,0%
Nitrits	16	0	100,0%
Aigua mineral natural	8	0	100,0%
Aigua mineral natural, gasificada	6	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%
Plaguicides	11.876	0	100,0%
Aliment a base de cereals, simples, pols (> a 4 mesos)	218	0	100,0%

Anguila fresca (Anguilla sp.)	25	0	100,0%
Bolets de la palla en conserva (Volvariella volvacea)/ "Fredolic botó"	324	0	100,0%
Bonítol fresc (Sarda sarda)	25	0	100,0%
Cabdell	504	0	100,0%
Carn fresca d'ànec refrigerada	25	0	100,0%
Carn fresca de cabrum refrigerada	25	0	100,0%
Carn fresca d'oví refrigerada	25	0	100,0%
Enciam sencer, fresc (Lactuca sativa)	1.141	0	100,0%
Galeres fresques (Squilla mantis)	25	0	100,0%
Gírgoles fresques cultivades (Pleurotus ostreatus i Pleurotus eryngii)	810	0	100,0%
Greix de porcí	216	0	100,0%
Llet UHT sencera	105	0	100,0%
Lluç fresc (Merluccius sp.)	25	0	100,0%
Maduixes	978	0	100,0%
Oli d'oliva	25	0	100,0%
Poma	978	0	100,0%
Porros	978	0	100,0%
Preparat de continuació amb proteïna de llet, pols (> a 6 mesos)	218	0	100,0%
Preparat per a lactant amb proteïna de llet, pols (fins 4-6 mesos)	218	0	100,0%
Préssec	973	0	100,0%
Préssecs, nectarines i altres híbrids ecològics	163	0	100,0%
Rovelló fresc (Lactarius deliciosus /Lactarius sanguifluus)	487	0	100,0%
Shiitake en conserva (Lentinula edodes)	324	0	100,0%
Tomàquet fresc	975	0	100,0%
Vi (negre o blanc)	1.256	0	100,0%
Xampinyons frescos cultivats (Agaricus bisporus)	810	0	100,0%
Radiació ionitzant	11	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	4	0	100,0%
Pebre vermell, pols	7	0	100,0%
Residus de material en contacte amb els aliments	181	0	100,0%
BADGE	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BADGE, BADGE.H2O, BADGE.2H2O suma	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BADGE.2H2O	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%

BADGE.2HCI	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BADGE.H2O	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BADGE.HCI	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BADGE.HCI, BADGE.2HCI, BADGE.HCI.H2O suma	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BADGE.HCI.H2O	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BFDGE	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BFDGE.2H2O	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
BFDGE.2HCI	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
Bisfenol A	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
Bisfenol F	12	0	100,0%
Conserves de tonyina (Thunnus thunnus) en oli	2	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en tetrabrik	10	0	100,0%
Estany inorgànic	25	0	100,0%
Espàrrecs en conserva	5	0	100,0%
Hortalisses, verdures i llegums verdes, esterilitzades	10	0	100,0%
Salsa de tomàquet fregit en conserva	10	0	100,0%
Residus de processat	24	0	100,0%
3-MCPD (3-monocloropropà-1,2-diol)	10	0	100,0%
Salsa de soja	10	0	100,0%
Bromat	2	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%

Compostos polars	10	0	100,0%
Olis de fregir	10	0	100,0%
Suma THM	2	0	100,0%
Aigua potable preparada	2	0	100,0%

Font: Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT)

Resultats del Programa de vigilància de perills químics. Agència de Salut pública de Barcelona. IQSA 2016

HAPs		Mostres analitzades (n)		117
		Mostres conformes (C)		117 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Peix fumat	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)	
Productes de la pesca cuits (bivalves)	4/5 (80%)	-	0/5 (0%)	
Bivalves crus	4/10 (40%)	-	0/10 (0%)	
Olis	3/5 (60%)	-	0/5 (0%)	
Cereals i derivats	0/40 (0%)	-	-	
Espècies	11/14 (78,5%)	-	-	
Cafè	4/18 (22%)	-	-	
Xocolata	1/15 (7%)	-	0/15 (0%)	

Metalls		Mostres analitzades (n)		316
		Mostres conformes (C)		313 (99%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		3 (1%)
Paràmetres	Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
			R Límit recomanat	L Límit legal
As n: 177 C: 177 (100%) D: 0 (0%)	Peix fresc i congelat	38/40 (95%)	-	-
	Conserves de peix	10/10 (100%)	-	-

	Bivalves crus	10/10 (100%)	-	-
	Crustacis crus	10/10 (100%)	-	-
	Cefalòpodes crus	10/10 (100%)	-	-
	Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	10/10 (100%)	-	-
	Olis	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Cereals	10/25 (40%)	0/8 (0%) (arròs)	-
	Hortalisses i bolets	6/10 (60%)		
	Aliments infantils a base de cereals- farinetes	2/5 (40%)	-	-
	Cafè	0/18 (0%)	-	-
	Espècies i condiments	11/14 (78,5%)	0/14 (0%)	-
	Begudes alcohòliques - cervesa	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
As inorgànic n: 94 C: 94 (100%) D: 0 (0%)	Bivalves crus	9/10 (90%)	-	-
	Crustacis crus	10/10 (100%)	-	-
	Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	7/10 (70%)	-	-
	Cereals	17/25 (68%)	-	-
	Hortalisses i bolets	4/10 (40%)		
	Aliments infantils a base de cereals- farinetes	5/5 (100%)	-	-
	Espècies i condiments	11/14 (78,5%)	-	-
	Begudes alcohòliques - cervesa	0/10 (0%)	-	-
Cd n: 247 C: 246 (99,6%) D: 1 (0,4%)	Carn fresca	3/45 (7%)	-	0/45 (0%)
	Peix fresc i congelat	4/40 (10%)	-	0/40 (0%)
	Conserves de peix	9/10 (89%)	-	0/10 (0%)
	Bivalves crus	10/10 (100%)	-	0/10 (0%)
	Crustacis crus	5/10 (50%)	-	0/10 (0%)

	Cefalòpodes crus	7/10 (70%)	-	0/10 (0%)
	Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	8/10 (80%)	-	0/10 (0%)
	Cereals (arròs)	0/8 (0%)	-	0/8 (0%)
	Hortalisses fresques i bolets	35/74 (47%)	-	0/74 (0%)
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Aliments infantils a base de cereals-farinetes	1/5 (20%)	-	0/5 (0%)
	Aliments infantils (potets)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Xocolata	8/15 (53%)	1/15 (7%)	-
Hg n: 83 C: 83 (100%) D: 0 (0%)	Peix fresc i congelat	26/40 (65%)	-	0/40 (0%)
	Conserves de peix	3/10 (30%)	-	0/10 (0%)
	Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Crustacis crus	6/10 (60%)	-	0/10 (0%)
	Cefalòpodes crus	2/10 (20%)	-	0/10 (0%)
	Cereals - arròs	0/8 (0%)	-	-
Metil Hg n: 70 C: 70 (100%) D: 0 (0%)	Peix fresc i congelat	37/40 (92,5%)	-	-
	Conserves de peix	10/10 (100%)	-	-
	Crustacis crus	9/10 (90%)	-	-
	Cefalòpodes crus	6/10 (60%)	-	-
Pb n: 275 C: 273 (99,3%) D: 2 (0,7%)	Carn fresca	3/45 (7%)	-	0/45 (0%)
	Peix fresc i congelat	5/40 (12,5%)	-	0/40 (0%)
	Conserves de peix	4/10 (40%)	-	0/10 (0%)
	Bivalves crus	10/10 (100%)	-	0/10 (0%)

	Crustacis crus	4/10 (40%)	-	0/10 (0%)
	Cefalòpodes crus	5/10 (50%)	-	0/10 (0%)
	Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	6/10 (60%)	-	0/10 (0%)
	Olis	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Cereals (arròs)	0/8 (0%)	-	0/8 (0%)
	Hortalisses fresques i bolets	18/74 (24%)	-	2/74 (3%)
	Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Begudes alcohòliques	0/15 (0%)	-	0/15 (0%)
	Cafè	0/18 (0%)	0/18 (0%)	-
	Xocolata	6/15 (40%)	0/15 (0%)	-
Cu n: 33 C: 33 (100%) D: 0 (0%)	Olis	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
	Cafè	7/18 (39%) tots els solubles	0/18 (0%)	-
	Begudes alcohòliques - cervesa	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
Fe n: 5 C: 5 (100%) D: 0 (0%)	Olis	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
Zn n: 28 C: 28 (100%) D: 0 (0%)	Cafè	6/18 (33%)	0/18 (0%)	-
	Begudes alcohòliques - cervesa	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-
Co n: 10 C: 10 (100%) D: 0 (0%)	Begudes alcohòliques - cervesa	0/10 (0%)	0/10 (0%)	-

Nitrats		Mostres analitzades (n)		32
		Mostres conformes (C)		31 (97%)
		Mostres amb disconformitats (D)		1 (3%)
• Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Aliments infantils a base de cereals- farinetes	1/5 (20%)	-	0/5 (0%)	
Aliments infantils - potets	3/5 (60%)	-	0/5 (0%)	

Hortalisses de fulla verda	21/22 (95,5%)	-	1/11 (9%) (espinac, enciam)
----------------------------	---------------	---	--------------------------------

Nitrosamines volàtils		Mostres analitzades (n)		30
		Mostres conformes (C)		30 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Productes carnis tractats per la calor	0/30 (0%)	-	-	

PCB's		Mostres analitzades (n)		106
		Mostres conformes (C)		106 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Carns fresca	2/45 (4%)	-	-	
Ous	0/10 (0%)	-	-	
Formatges madurats	0/11 (0%)	-	-	
Peix fresc i congelat	3/40 (7,5%)	-	-	

Plaguicides		Mostres analitzades (n)		182
		Mostres conformes (C)		177 (97%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		5 (3%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Ous	0/2 (0%)	-	0/2 (0%)	
Llets	0/2 (0%)	-	0/2 (0%)	
Mantegues	0/2 (0%)	-	0/2 (0%)	
Menjars preparats IV gamma	1/2 (50%)	-	-	
Cereals i derivats	13/45 (29%)	-	0/45 (0%)	

Hortalisses fresques	43/81 (53%)	-	3/81 (4%)
Bolets	2/10 (20%)	-	0/10 (0%)
Fruites fresques	18/24 (75%)	-	1/24 (4%)
Condiments i espècies	8/14 (57%)	-	1/14 (7%)

BADGES		Mostres analitzades (n)		10
		Mostres conformes (C)		10 (100%)
		Mostres amb disconformitats (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Conserves de peix	7/10 (70%)	-	0/10 (0%)	

Difenils polibromats		Mostres analitzades (n)		110
		Mostres conformes (C)		110 (100%)
		Mostres amb disconformitats (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Ous	0/10 (0%)	-	-	
Peix fresc i congelat	23/40 (57,5%)	-	-	
Peix fumat	5/10 (50%)	-	-	
Conserves de peix	1/10 (10%)	-	-	
Crustacis crus	0/10 (0%)	-	-	
Bivalves crus	8/10 (80%)	-	-	
Cefalòpodes crus	3/10 (30%)	-	-	
Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	4/10 (40%)	-	-	

Naftalens clorats		Mostres analitzades (n)		110
		Mostres conformes (C)		110 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Ous	0/10 (0%)			
Peix fresc i congelat	1/40 (2,5%)	-	-	
Peix fumat	0/10 (0%)	-	-	
Conserves de peix	0/10 (0%)	-	-	
Crustacis crus	0/10 (0%)	-	-	
Bivalves crus	0/10 (0%)	-	-	
Cefalòpodes crus	0/10 (0%)	-	-	
Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	0/10 (0%)			

3-MCPD		Mostres analitzades (n)		12
		Mostres conformes (C)		12 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Olis	1/2 (50%)	-	-	
Derivats de patata (Patates xips)	1/10 (10%)	-	-	

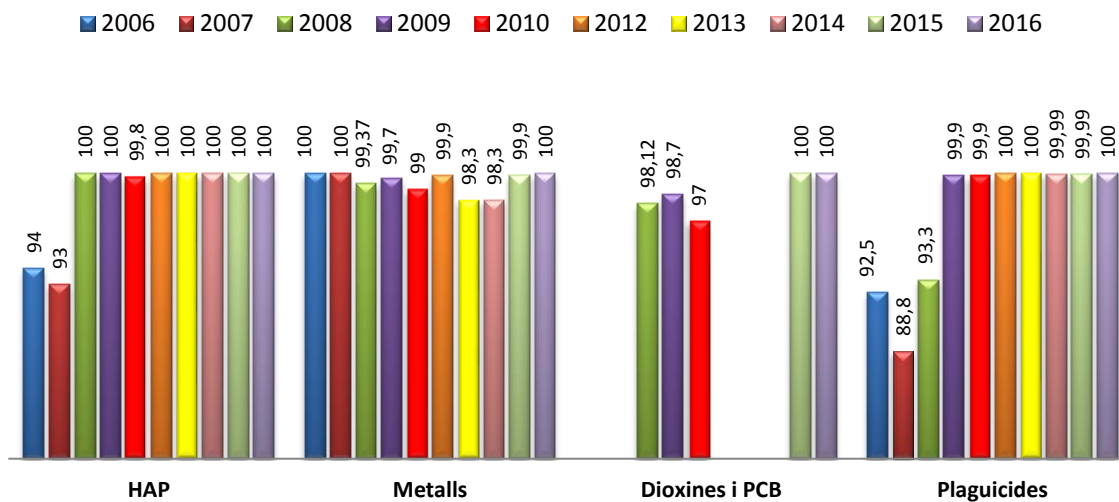
Etilcarbamat		Mostres analitzades (n)		5
		Mostres conformes (C)		5 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Vins	0/5 (0%)	-	-	

Furà		Mostres analitzades (n)		43
		Mostres conformes (C)		43 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Aliments infantils-potets	3/5 (60%)	-	-	
Aliments infantils a base de cereals- farinetes	1/5 (20%)	-	-	
Preparats deshidratats per a lactants (llets en pols)	0/5 (0%)	-	-	
Cereals i derivats	12/12 (100%)	-	-	
Cafè	16/16 (100%)	-	-	

Acrilamida		Mostres analitzades (n)		68
		Mostres conformes (C)		62 (91%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		6 (9%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Cereals i derivats	21/30 (70%)	2/30 (7%)	-	
Aliments infantils a base de cereals- farinetes	4/5 (80%)	2/5 (40%)	-	
Aliments infantils-potets	3/5 (60%)	0/5 (0%)	-	
Cafè	18/18 (100%)	0/18 (0%)	-	
Derivats de patata (Patates xips)	10/10 (100%)	2/10 (20%)	-	

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

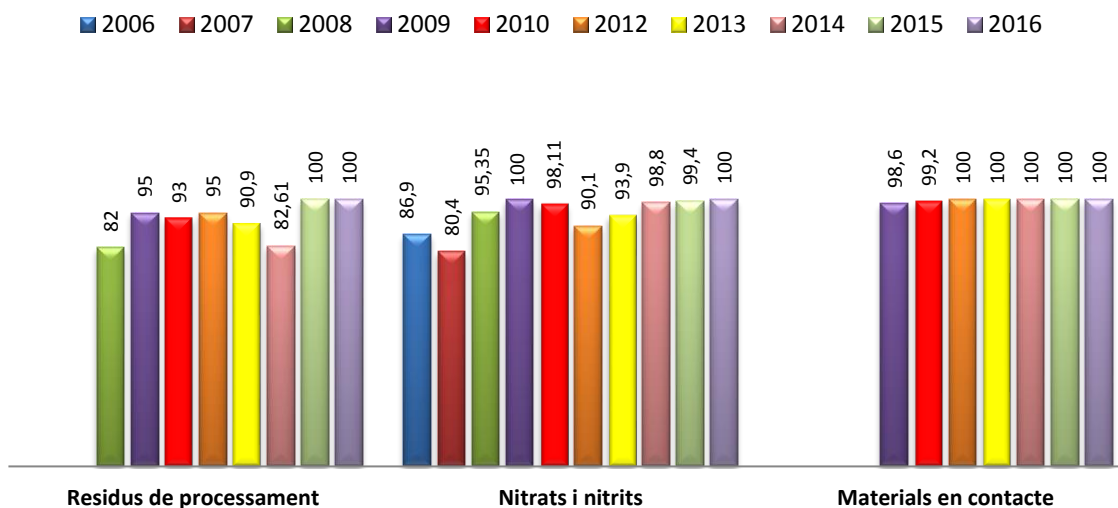
Perills químics en aliments. ASPCAT (1)



Font: Sub-direcció 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

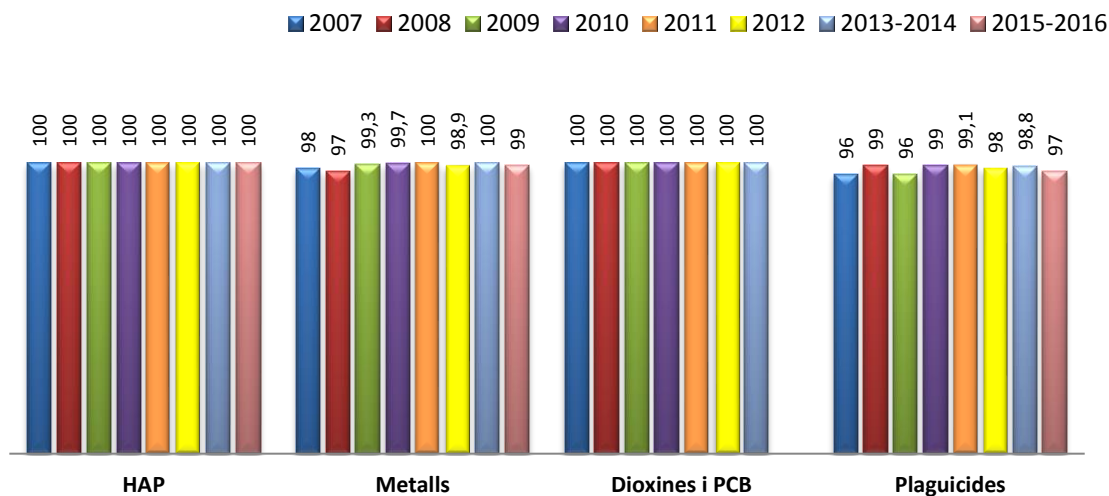
Perills químics en aliments. ASPCAT (2)



Font: Sub-direcció 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



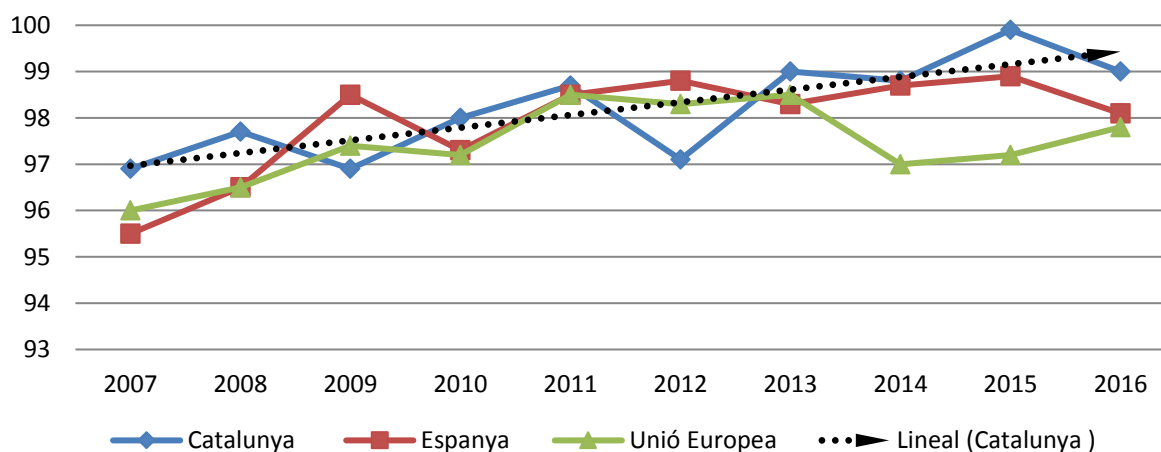
Font: Agència de Salut Pública de Barcelona
Nota: el Programa IQSA és bianual.

- Les dades recollides en les taules i gràfics anteriors mostren taxes de conformitat molt elevades per a tots els paràmetres i aliments analitzats. Tot i les dades positives de 2016, 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 l'emperador, Plom en carn d'ànec de caça, Nitrats en vegetals de fulla verda o Bromat en aigua potable preparada. Aquestes no conformitats ocasionals no han de suposar cap risc per a la salut en una dieta variada i diversificada, ja que en termes d'exposició l'impacte és molt baix.
- En el cas de les analítiques per determinar plaguicides, l'any 2016 s'han realitzat més de 11.000 determinacions amb el resultat d'un 100% de conformitat segons dades SIVAL i un 97% segons dades IQSA. Això sumat a la dràstica reducció del nombre i les quantitats de substàncies autoritzades en agricultura suposen una baixa exposició a plaguicides per als consumidors. A

més, tal com es pot observar en el gràfic i la taula següents, la tendència dels darrers anys ha estat molt positiva (vegeu la línia de tendència al gràfic).

Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2007-2016

Taxes de conformitat de plaguicides en aliments



Taxa de conformitat de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors. Anys 2007-2016

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Catalunya	96,9%	97,7%	96,9%	98,0%	98,7%	97,1%	99%	98,8%	99,9%	99%
Espanya	95,5%	96,5%	98,5%	97,3%	98,5%	98,8%	98,3%	98,7%	98,9%	98,1%
Europa	96%	96,5%	97,4%	97,2%	98,5%	98,3%	98,5%	97%	97,2%	97,8%

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

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 2016. ASPCAT (en vermell, el nombre de resultats no conformes).

	Boví	Porcí	Oví I CABRUM	Equí	AUS	CAÇA SILVESTRE	CONILL	AQÜICULTURA	OUS	TOTAL
Substàncies hormonals	109	1116	15	18	142	-	-	-	-	1400
Tirostàtics	76	627	5	5	58	-	-	-	-	771

β-agonistes	329	397	-	-	-	-	5	-	-	731
Antibacterians (incloses quinolones i sulfamides)	255	2944 7	98	4	285	-	39	-	33	3658
Antihelmíntics	7	-	-	-	-	-	-	-	-	7
Cloramfenicol	64	417	5	12	146	-	2	-	2	648
Nitrofurans (inclosos els metabòlits)	64	464	4	12	176	-	9	-	-	729
Ronidazole	13	347	4	12	191	-	10	-	-	577
Anticoccidians	27	732	102	5	307	-	10	-	-	1183
Tranquil·litzants	102	629	-	4	-	-	-	-	-	735
Corticoides	214 2	781	-	6	-	-	-	-	-	1001
Metalls pesants	89	244 3	5	6	-	6 2	-	-	-	350
Plaguicides	84	455	7	6	292	-	13	-	26	883
Carbamats i piretroides	6								3	9
TOTAL	1439	9153	245	90	1597	6	88	0	64	12682

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

Com en anys anteriors al 2016, s'han analitzat un nombre elevat de mostres, 12.682 mostres de porcí, boví, èquids, petits remugants, conills, animals de caça, aqüicultura i ous, i s'han detectat 13 mostres no conformes (0,11%):

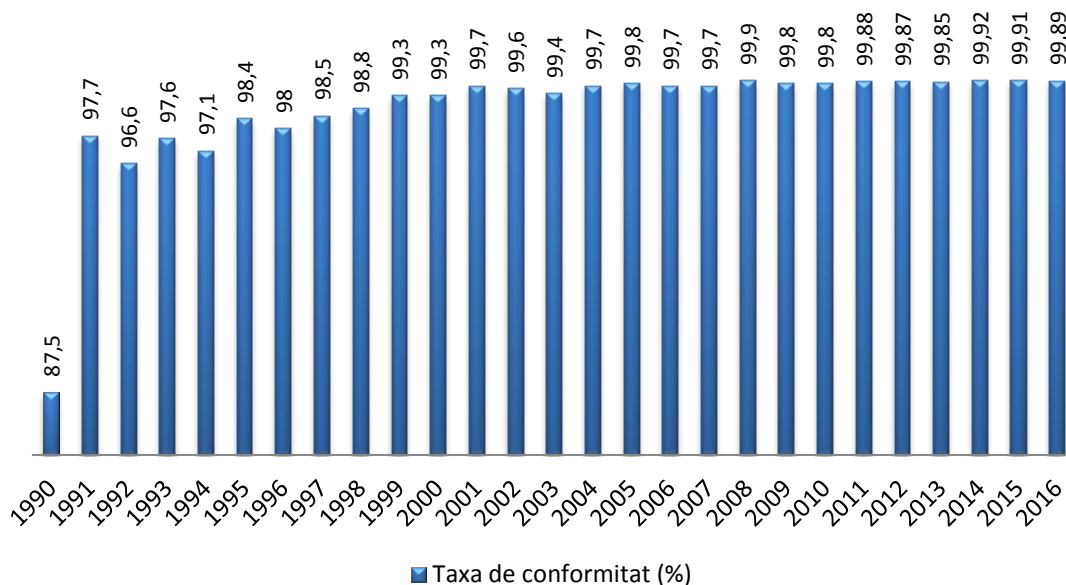
Descripció de les no conformitats:

- 2 mostres de fetge de boví no conformes a dexametasona
- 3 mostres de múscul de porcí no conformes a doxiciclina
- 2 mostres de múscul de porcí no conformes a enrofloxacina
- 2 mostres de múscul de porcí no conformes a lincomicina
- 3 mostres de ronyó de porcí no conformes a cadmi
- 2 mostres de ronyó de porc senglar no conformes a cadmi

Des de l'any 2006 a l'any 2014 no es van detectar productes hormonals, ni β-agonistes ni tranquil·litzants. Durant l'any 2015 es va detectar un positiu a substàncies hormonals, en particular una mostra d'orina de boví no conforme a taleranol i zeranol. A l'any 2013 es va detectar una mostra de tiroides de boví no conforme a tirostàtics. Tanmateix es tracta de casos excepcionals en el període 2006-2016 que s'ha

caracteritzat per l'elevada taxa de conformitat de les mostres analitzades per detectar aquests substàncies.

Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Taxa de conformitat del període 1990-2016



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

- La taxa de conformitat general del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal de l'any 2016 és molt alta, un 99,89%, molt similar als darrers anys. La tendència va ser creixent en el període 1990-2000 i s'ha mantingut estable en nivells molt elevats en els darrers anys en el període 2000-2016.

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, el fet de seguir 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, en els quals hi ha una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum d'aquest tipus de peix en embarassades i infants al mateix 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, cal 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. Additius

Resultats del Programa de vigilància d'additius. Catalunya. SIVAL 2016

Additius	208	13	93,8%
Àc. Bòric	10	0	100,0%
Llagostins cuits congelats (Farfantepenaeus sp., Litopenaeus sp., Melicertus sp., Penaeus sp.)	10	0	100,0%
Diòxid de Titani (E-171)	13	4	69,2%
Cansalada fumada (bacó), filetejada	5	0	100,0%
Salsitxes Frankfurt, bratswurst o vienner	8	4	50,0%
Fosfats (E-339, E-340, E-341, E-343, E-450, E-451 i	10	0	100,0%

E-452) i àcid fosfòric (E-338)			
Carn fresca de pollastre refrigerada	10	0	100,0%
Monòxid de carboni	4	0	100,0%
Lloms o filets de tonyina (Thunnus sp.) envasada refrigerada	4	0	100,0%
Nitrat potàssic (E-252) i Nitrat sòdic (E- 251)	46	3	93,5%
Llom embotit	10	1	90,0%
Lloms o filets de tonyina (Thunnus sp.) envasada refrigerada	4	1	75,0%
Pernil curat, filetejat	14	1	92,9%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	13	0	100,0%
Tonyina fresca (Thunnus sp.)	5	0	100,0%
Nitrit potàssic (E-249) i Nitrit sòdic (E- 250)	41	2	95,1%
Llom embotit	10	0	100,0%
Lloms o filets de tonyina (Thunnus sp.) envasada refrigerada	4	1	75,0%
Pernil curat, filetejat	14	1	92,9%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	13	0	100,0%
Peròxid d'hidrogen (H2O2)	5	0	100,0%
Col·lagen	4	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Sudan I	7	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	3	0	100,0%
Pebre vermell, pols	4	0	100,0%
Sudan II	7	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	3	0	100,0%
Pebre vermell, pols	4	0	100,0%
Sudan III	7	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	3	0	100,0%
Pebre vermell, pols	4	0	100,0%
Sudan IV	7	0	100,0%
Chile (Capsicum annum)	3	0	100,0%
Pebre vermell, pols	4	0	100,0%
Sulfits (E-221, E-222, E-223, E-224, E-226, E-227 i E-228) i diòxid de sofre (E-220)	51	4	92,2%
Col·lagen	4	0	100,0%
Gambes crues pelades congelades (Parapenaeus sp, Aristeus sp, Parapenaeopsis sp, Solenocera sp, Trachypenaeus sp)	9	0	100,0%
Gelatina	1	0	100,0%
Llom embotit	10	0	100,0%
Pernil curat, filetejat	14	0	100,0%
Preparat de carn picada de boví/porcí refrigerat (burguer meat)	13	4	69,2%

Font: Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT)

Resultats del Programa de vigilància d'additius. Programa de vigilància de l'Agència de Salut Pública de Barcelona. IQSA 2016

Conservants i colorants	Mostres analitzades (n)	257
	Mostres conformes (C)	230 (89%)
	Mostres amb discrepàncies (D)	27 (11%)

SO₂	Mostres analitzades (n)	209	
	Mostres conformes (C)	187 (89,5%)	
	Mostres amb discrepàncies (D)	22 (10,5%)	
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
		R Límit recomanat	L Límit legal
Carn picada i preparats de carn	58/71 (82%)	-	21/71 (29,5%)
Productes carnis curats	0/30 (0%)	-	0/30 (0%)
Crustacis crus	6/10 (60%)	-	0/10 (0%)
Cefalòpodes crus	4/10 (40%)	-	0/10 (0%)
Productes de la pesca cuits (bivalves i crustacis)	4/10 (40%)	-	0/10 (0%)
Cereals i derivats	4/20 (20%)	-	0/20 (0%)
Fruita seca i dessecada	4/40 (10%)	-	1/40 (2,5%)
Condiments i espècies (all i ceba en pols)	0/3 (0%)	-	0/3 (0%)
Begudes alcohòliques	5/15 (33%)	-	0/15 (0%)

Àcid sòrbic	Mostres analitzades (n)	65	
	Mostres conformes (C)	65 (100%)	
	Mostres amb discrepàncies (D)	0 (0%)	
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)	
		R Límit recomanat	L Límit legal
Productes de la pesca cuits	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)
Fruita seca i dessecada	9/40 (22,5%)	-	0/40 (0%)
Cereals i derivats (aperitius/snacks de blat de moro)	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)

Vins	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)
------	----------	---	----------

Àcid benzoic		Mostres analitzades (n)		65
		Mostres conformes (C)		65 (92,3%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		5 (7,7%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Productes de la pesca cuits	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)	
Fruita seca i dessecada	5/40 (12,5%)	-	5/40 (12,5%)	
Cereals i derivats (aperitius/snacks de blat de moro)	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)	
Vins	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)	

Antioxidants fenòlics		Mostres analitzades (n)		15
		Mostres conformes (C)		15 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Cereals i derivats (aperitius/snacks de blat de moro)	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)	
Olis	1/5 (20%)	-	0/5 (0%)	

Parahidroxibenzoats-PHB's		Mostres analitzades (n)		15
		Mostres conformes (C)		15 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Discrepància (%)		
		R Límit recomanat	L Límit legal	
Aperitius/snacks de blat de moro	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)	
Vins	0/5 (0%)	-	0/5 (0%)	

Nitrat sòdic		Mostres analitzades (n)		70
		Mostres conformes (C)		70 (100%)
		Mostres amb discrepàncies (D)		0 (0%)

• Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)	
		R Límit recomanat	L Límit legal
Preparats de carn (adobats)	6/10 (60%)	-	0/10 (0%)
Productes carnis curats	21/30 (70%)	-	0/30 (0%)
Productes carnis tractats per la calor	11/30 (37%)	-	0/30 (0%)

Nitrit sòdic		Mostres analitzades (n)	70
		Mostres conformes (C)	70 (100%)
		Mostres amb disconformitats (D)	0 (0%)
• Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)	
		R Límit recomanat	L Límit legal
Preparats de carn (adobats)	3/10 (30%)	-	0/10 (0%)
Productes carnis curats	0/30 (0%)	-	0/30 (0%)
Productes carnis tractats per la calor	14/30 (47%)	-	0/30 (0%)

Colorants artificials		Mostres analitzades (n)	124
		Mostres conformes (C)	111 (98%)
		Mostres amb disconformitats (D)	2 (2%)
• Grup aliment	Presència	Disconformitat (%)	
		R Límit recomanat	L Límit legal
Carn picada i preparats de carn	33/71 (46%)		2/71 (3%)
Productes carnis tractats per la calor	4/30 (13%)		0/30 (0%)
Cereals i derivats	0/10 (0%)	-	0/10 (0%)
Condiments i espècies	0/2 (0%)	-	0/2 (0%)
Llet i derivats (gelats)	4/11 (36%)	-	0/11 (0%)

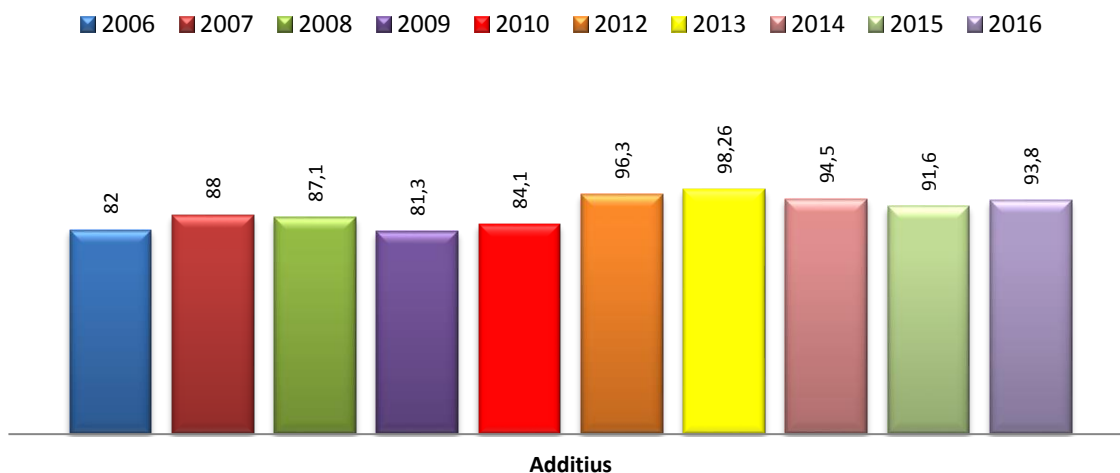
- Les dades disponibles sobre vigilància analítica d'additius recollides en les taules anterior mostren taxes de conformitat elevades per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. Hi ha una taxa de conformitat general al 2016 superior al 93% segons dades SIVAL i

del 89% segons dades IQSA, que indiquen una situació estable respecte a altres anys de la sèrie històrica. Les no conformitats detectades són similars a les d'anys anteriors i es refereixen a nitrats i nitrits en productes càrnics com és el cas del pernil curat amb un 7% de no conformitat i al tonyina amb un 25%. En el cas dels sulfits, les no conformitats s'observen en preparats de carn picada refrigerats amb un 30% de les mostres analitzades tant en el programa IQSA com en el programa SIVAL. Cal també fer referència a la no conformitat del 50% de les anàlisis de diòxid de titani en salsitxes Frankfurt, bratswurst o vienner. També s'ha de considerar la no conformitat de fruites dessecades respecte a la presència d'àcid benzoic (12,5%) i sulfits (2,5%) segons dades IQSA.

- Els problemes observats es refereixen generalment a additius autoritzats que han estat afegits a productes en què no es poden utilitzar o que s'han detectat en quantitats superiors a les permeses. En general, estem davant de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en alimentació, que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte, textura o conservació del producte. Es tracta de pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant però que han mostrat una tendència positiva en el període 2006-2016 si considerem la suma de les dades facilitades pels programes IQSA i SIVAL. En els àmbits en que s'observen disconformitats com és el cas dels nitrits, nitrats, sulfits, àcid benzoic o diòxid de titani cal aplicar mesures específiques per a la seva correcció en col·laboració amb el sectors afectats.

Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels additius segons les dades de vigilància de l'ASPCAT. 2006-2016

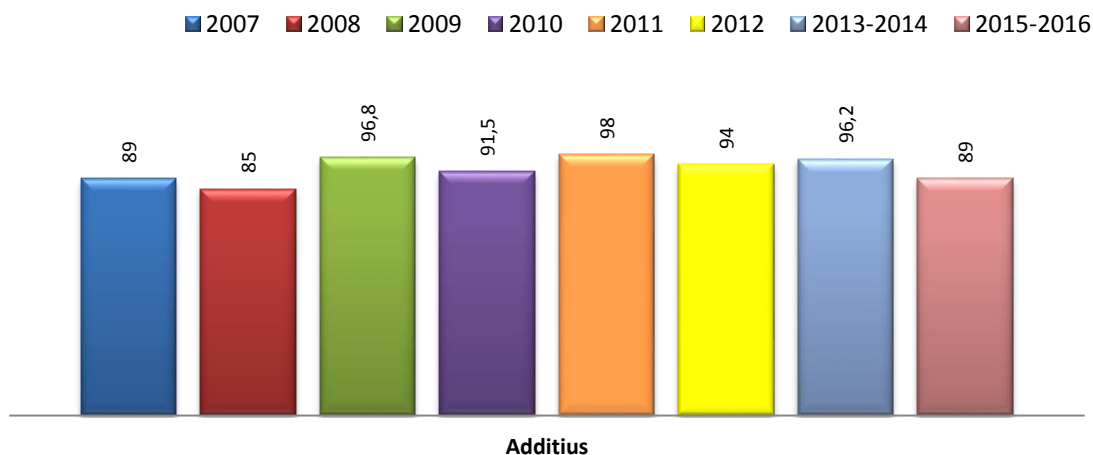
Additius. ASPCAT



Font: Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT)

Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels additius segons les dades de vigilància de l'ASPB. 2006-2016

Additius. ASPB



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona
Nota: El Programa IQSA és bianual.

1.3.4. Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació

Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos. Anys 2009-2016

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

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 del 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 2013-2016

PERILLS	2013	2014	2015	2016	TENDÈNCIA
Microorganismes patògens	24,7%	24,5%	23,9%	24,6%	=
Contaminació microbiològica	1,7%	2,13%	3,1%	1,9%	=
Al·lèrgens	3,2%	2,44%	4,4%	3,5%	=
Biocontaminants	1,6%	1,22%	1,4%	1,4%	=
Biotoxines	0,9%	0,78%	0,6%	0,6%	=
Composició	5,7%	6,77%	3,7%	5,6%	=
Additius en pinsos	0,4%	0,09%	0%	0,09%	=
Additius en aliments	2,9%	4,14%	4,5%	5,3%	+
Cossos estranys	3,2%	3,07%	3,5%	4,2%	+
OGM	2,4%	2,6%	1,4%	2,9%	=
Metalls pesants	9,2%	8,94%	7,0%	7,8%	-
Contaminants	1,8%	2,73%	1,9%	1,9%	=
Migració	2,7%	2,95%	2,5%	2,4%	=
Micotoxines	13%	12%	15,9%	17,3%	+
Etiquetatge incorrecte	0,3%	0,4%	0,8%	0,9%	=
Aspectes organolèptics	1,2%	1,28%	1,2%	1,4%	=
Defectes d'embalatge	0,7%	0,75%	0,5%	0,8%	=
Paràsits	0,3%	0,56%	0,4%	0,7%	+
Residus de plaguicides	14,4%	13,65%	13%	7,9%	-
Residus de medicaments veterinaris	3%	3,1%	1,9%	1,4%	-
Pinsos amb proteïnes no autoritzades per prevenció ETT	0,5%	0,37%	0,7%	0,3%	=
Controls insuficients	3%	1,88%	2,8%	3%	=
Radiació	0,6%	0,37%	0,8%	0,07%	-
Adulteració o frau	5,3%	2,88%	3,2%	3,5%	=
Altres	0,4%	0,25%	2,6%	0,3%	=

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

“Top 10” Notificacions considerant perill, producte i origen (RASFF). Any 2016

PERILL	ALIMENT	ORIGEN	NOMBRE
Pesticides	Fruits i vegetals	Bulgària	71
Aflatoxines	Fruits secs i derivats	Alemanya	65
Aflatoxines	Fruits secs i derivats	Holanda	63
Mercuri	Peix i derivats	Itàlia	59
Aflatoxines	Fruits secs i derivats	Itàlia	52
<i>Salmonel·la</i>	Fruits i vegetals	Regne Unit	48
Aflatoxines	Fruits secs i derivats	Regne Unit	31
<i>Salmonel·la</i>	Carn d'aus i derivats	Holanda	29
Elevat contingut en <i>Escherichia coli</i>	Mol·luscs bivalves	Itàlia	28
Elevat contingut en cafeïna	Suplements i dietètics	Alemanya	24
Pesticides	Fruits i vegetals	Holanda	24

Font: Comissió Europea. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report.24

- Segons dades del RASFF, l'any 2016, igual que en anys anteriors, els microorganismes patògens van ser els que van originar la major part de les notificacions (24,6%), seguits de les micotoxines (17,3%), dels residus de

plaguicides (7,9%), que mostren un fort descens respecte l'any anterior, i metalls pesants (7,8%). Cal destacar que el 75,9% de les notificacions degudes a micotoxines i el 56% 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. S'ha d'indicar també que metalls pesants, residus de plaguicides, residus de medicaments veterinaris i radiacions mostren una tendència a la baixa si considerem les dades dels darrers anys.

- El 2016, es van identificar 50 notificacions RASFF associades a brots amb persones afectades a tot Europa. Un nombre considerable de les notificacions (6) es va relacionar amb al·lèrgens que no havien estat indicats a l'etiqueta. Altres 10 notificacions van ser degudes a nivells d'histamina elevada en tonyina. D'altra banda 29 notificacions es van relacionar amb microorganismes patògens, 10 dels quals van ser per *Salmonel·la*.
- *Salmonel·la* continua sent el patogen més freqüentment comunicat en els aliments dels països membres i països tercers. La carn és l'aliment més freqüentment associat però també hi ha notificacions per als productes d'ou amb *Salmonel·la enteritidis* en particular. Els ous també destaquen com a aliments associats a brots en 2016.
- Altre microorganisme patogen a destacar és *Listeria monocitògenes* que s'associa freqüentment a peix fumat, tot i que França és el país amb més notificacions, les quals estan relacionades més sovint amb formatges elaborats amb llet crua que amb el peix fumat. *Escherichia coli*, associada a musclos, productes càrnics i formatges; Norovirus en ostres vives procedents de França; i *Campylobacter* en carn fresca de pollastre, són altres microorganismes que han estat notificats en repetides ocasions durant 2016.
- Els cossos estranys van suposar 106 notificacions Els tres tipus més freqüentment notificats són metall, plàstic i vidre. La majoria dels casos es registren per a través de queixes dels consumidors.
- Els al·lèrgens van generar 107 notificacions, degudes sobretot a la manca d'indicació a l'etiqueta d'ingredients com la llet, la soja, els fruits secs i el gluten.

- Pel que fa al metalls pesants, es van comptabilitzar 88 notificacions, en especial associades a presència de mercuri a tonyina, encara que també ha hagut notificacions de Plom en complements alimentaris i aliments dietètics, i de Cadmi en cefalòpodes i fruits secs.
- El 2016, hi va haver 489 notificacions de micotoxines en els aliments, la majoria relacionades amb la presència d'aflatoxines en fruits secs i derivats procedents de països tercers.
- Els plaguicides van estar associats a 222 notificacions relacionades amb de fruites, hortalisses, preparats de cacau, cafè i te procedents de països tercers com a Turquia, Xina, Índia, Tailàndia i Vietnam, entre d'altres orígens.

Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill. Anys 2011-2016

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%	1.399
	Alertes	30,4%	4,9%	44%	20,6%	184
	Rebuig	20%	9%	63%	8%	1.315
2016	Informació	34%	9%	36%	21%	1478
	Alertes	32%	6%	43%	19%	203
	Rebuig	15%	11%	62%	13%	1078

Font: AECOSAN. Memòria de l'SCIRI.

- Al llarg de l'any 2016, s'han gestionat a través del SCIRI un total de 2.860 expedients relatius a productes alimentaris, dels quals 203 van correspondre a alertes, 1.478 a informacions, 1.078 a rebutjos de productes alimentaris, 31 als classificats com diversos i, finalment, 70 a explotacions positives a l'ús de

substàncies prohibides i/o medicaments de ús veterinari per sobre dels límits legalment establerts.

- De les 88 notificacions d'alerta efectuades a conseqüència de riscos químics destaquen 41 notificacions que corresponen en la seva totalitat a metalls pesants (Mercuri) en productes d'origen animal (peix i derivats).
- Pel que fa a les 65 notificacions d'alerta relacionades amb perills biològics el nombre més elevat de notificacions correspon a les relacionades amb bacteris en productes d'origen animal (42 notificacions), seguides de la detecció d'altres toxines, com les 8 del histamina, també en productes d'origen animal.
- De les 42 notificacions d'alerta degudes a bacteris en productes d'origen animal, 16 correspondre a *Salmonel·la* (en una d'elles també es va detectar *Listeria*), 13 al gènere *Escherichia* i 11 a *Listeria*.
- La majoria de les notificacions d'alerta tenen com a origen del producte implicat estats membres (83,25%) enfront del 16,75% corresponent als països tercers. Han estat 20 països els que han iniciat notificacions, de les quals el 78% estan iniciades per 5 estats membres: Alemanya, Espanya, França, Itàlia i Països Baixos. El país que ha emès més notificacions d'alerta és Itàlia, amb un 23,15% (47 notificacions) de les quals el 17,76% (32 notificacions) es corresponen a presència de mercuri en productes de la pesca.
- Pel que fa a les notificacions d'informació que són les que no suposen un risc dins del territori espanyol, el nombre de notificacions correspon a les motivades per fitosanitaris (109), els metalls pesants (71), toxines fúngiques (95), PCB i dioxines (9), additius (95), hidrocarburs aromàtics policíclics (18) i medicaments veterinaris (42). També ha hagut notificacions de migracions associades a metalls pesants (cadmi i plom), o a altres metalls com alumini, manganès i níquel.
- Cal destacar el nombre de notificacions relatives als defectes en el etiquetatge que, si bé han disminuït respecte a l'any 2015 passant de 128 a 106, segueix sent un nombre elevat, corresponent el 90% de les notificades a l'absència de declaració d'ingredients al·logènics en l'etiquetatge.

Font: AECOSAN. Memòria de l'SCIRI.

Notificacions d'alerta a Catalunya. Anys 2006-2016

	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
2016	30	5	36	24	95

Font: Sub-direcció 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 30-50% 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.
- Les alertes associades a perills químics i biològics són les més freqüents amb 36 i 30 respectivament seguides de la categoria "altres perills" (24) 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.
- Finalment, cal insistir en el fet que els sistemes d'alerta i intercanvi ràpid d'informació són una eina destacada per garantir la seguretat dels aliments. S'ha de continuar mantenint aquests sistemes de vigilància i treballar perquè 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 nivells de seguretat alimentària més elevats possibles.

1.3.5. Aigües de proveïment públic

Mostres d'aigua de consum humà. 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016
NOMBRE DE DETERMINACIONS REALITZADES	83.374	82.620	90.576	85.520	36.883
CONFORMITAT DE LES MOSTRES (%)	82,94%	83,02%	80,73%	84,82%	98,45%

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT

Conformitat de les investigacions realitzades en mostres d'aigua de consum humà per tipus d'agent. 2012-2016.

	2012	2013	2014	2015	2016
Microbiològics	92,41%	93,36%	91,78%	93,94%	94%
Indicadors	97,57%	96,54%	96,68%	96,27%	96,4%
Químics	99,73%	99,53%	99,50%	99,56%	99,5%
Radioactivitat	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Subdirecció de Protecció de la Salut. ASPCAT

- L'aigua, a més de ser un aliment, té un gran nombre d'implicacions en seguretat alimentària, ja que s'utilitza com a ingredient, com a instrument 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 més gran com a component dels aliments o auxiliar de la seva producció. Tampoc no hi ha cap altre aliment que sigui consumit de manera tan freqüent ni en tanta quantitat, ja sigui de forma directa o indirecta. La major part d'aquesta aigua és la que de manera habitual s'anomena "aigua de l'aixeta". La seva seguretat és clau en la seguretat alimentària. Les dades recollides en els darrers anys mostren taxes de conformitat relativament elevades, del 100% en paràmetres de radioactivitat, 99,5% per als paràmetres químics, i superior al 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

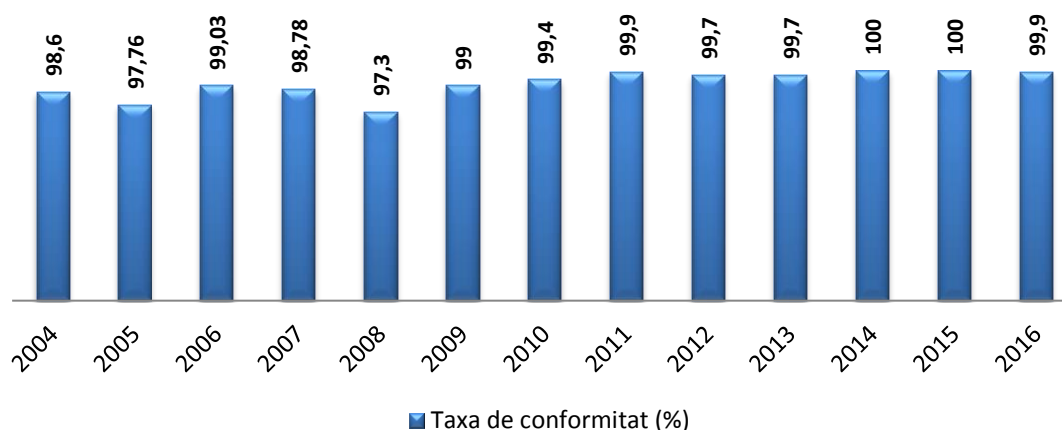
Resultats de la investigació de medicaments veterinaris i altres substàncies il·legals en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Anys 2004-2016

ANY	NOMBRE DE MOSTRES PRESES EN LES EXPLOTACIONS	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	3.426	39	98,86%
2005	5.017	112	97,76%
2006	4.025	39	99,03%
2007	4.451	54	98,78%
2008	1.991	53	97,3%
2009	1.984	20	99%
2010	1.225	7	99,4%
2011	1.779	1	99,9%
2012	1.830	5	99,7%
2013	1.760	5	99,7%
2014	2.032	0	100%
2015	1.737	0	100%
2016	2091	2	99,9%

Font: DARP

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

Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en explotació a Catalunya.
Taxa de conformitat dels anys 2004-2016



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 se situen per sobre de 99% des de 2009 i en el 100% els anys 2014 i 2015. A l'any 2016 ha hagut un descens fins el 99,9% degut a dos mostres no conformes de pinso per presència d'Amoxicil·lina i Doxiciclina.

1.4.2. Presència de perills en aliments per a animals

Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat). Anys 2006-2016

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Metalls pesants (Cd, As, Hg), contaminants inorgànics i pesticides	100%	100%	100%	99,6%	100%	99,7%	99,5%	100%	100%	99,4%	96,25%
Micotoxines	100%	100%	100%	100%	100%	99,7%	100%	100%	100%	100%	100%
Dioxines i PCB	100%	100%	100%	100%	100%	83,3%	100%	96,6%	100%	100%	100%
Microorganismes* (<i>Salmonella</i> i enterobacteris)	83%	97,3%	68,7%	79%	92,6%	83,7%	84,3%	93,2%	91,7	97,7%	94,3%
Substàncies prohibides (antibiòtics)	100%	99,2%	99,4%	99,1%	99,6%	100%	100%	-	100%	97,5%	98,7%
Proteïnes animals transformades	99,7 %	99,9%	99,9%	100%	99,7%	99,5%	100%	100%	100%	100%	98,2%
OMG	-	-	-	-	47,6%	66,6%	50%	100%	93,7%	95,23%	100%

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 sobre la base del nombre de determinacions de cada grup de substàncies.

- Les taxes de conformitat en aquest àmbit l'any 2016 han estat elevades. De les 400 mostres analitzades només han donat resultat no conforme un total de 28 (4 per contaminació microbiològica, 15 per substàncies indesitjables (metalls, contaminants i pesticides), 3 per additius o oligoelements per sobre de les dosis legals, 5 per antibiòtics i 1 per components d'origen animal en pinso per a remugants).

Alertes en alimentació animal gestionades a Catalunya. Període 2009-2016

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). ▪ Cihalotrín 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 de dicalci). ▪ 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 masticables 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 masticables 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 Enterobacteris en proteïnes animals transformades). Reglament (UE) 142/2011, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1069/2009 sobre normes sanitàries dels subproductes animals i productes derivats no destinats al consum humà (SANDACH).

2016	16 alertes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valors superiors al permessos de substàncies indesitjables (dioxines, plaguicides i altres). Especialment important va ser l'alerta per aflatoxina B1 en blat de moro provinent del Brasil i que va afectar nombrosos establiments i explotacions ramaderes d'arreu de l'Estat. Directiva 2002/32, sobre substàncies indesitjables en alimentació animal. ▪ Incompliments en microbiologia (<i>Salmonella</i> i Enterobactèries en proteïnes animals transformades i en aliments per animals de companyia). Reglament (UE) 142/2011, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1069/2009 sobre normes sanitàries dels subproductes animals i productes derivats no destinats al consum humà. ▪ Presència de components d'origen animal, concretament, plasma sanguini en pinso complementari. Reglament (CE) 999/2001 pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i l'eradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles.
-------------	------------	--

Font: DARP.

- L'any 2016, les 16 alertes gestionades a Catalunya van estar associades a aflatoxina B1 en blat de moro procedent de Brasil, incompliments microbiològics i la presència de proteïnes no autoritzades.
- 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 *Salmonella*, micotoxines, metalls pesants, proteïnes no autoritzades i medicaments d'ús veterinari.

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

Presència de perills en la llet crua de vaca. Anys 2006-2016

PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Bacteris	88%	100%	94,2%	31,2%	100%	100%	100%	93,7%	100%	91'6%	92,3%
Cèl·lules somàtiques	84%	98%	70,5%	12,5%	81,2%	87,5%	88,8%	87,5%	93,3%	100%	100%
Aigua	100%	95,5%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Antibiòtics	100%	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 2008-2016

ANY	ESPÈCIE	INSPECCIONS ALEATÒRIES		INSPECCIONS DIRIGIDES	
		MOSTRES	NO CONFORMES	MOSTRES	NO CONFORMES
2008	Boví	17	0	154	5
2009	Boví	16	0	138	2
2010	Boví	16	0	96	6
	Oví i CABRUM	1	0	0	0
2011	Boví	16	0	84	4
2012	Boví	9	0	53	1
	Oví i CABRUM	0	0	-	-
2013	Boví	16	0	58	2
	Oví i CABRUM	0	0	1	0
2014	Boví	15	0	48	0 ¹
	Oví i CABRUM	1	0	2	0
2015	Boví	12	0	28	1 ²
	Oví i CABRUM	1	0	2	1 ²
2016	Boví	12	0	28	0
	Oví i CABRUM	1	0	2	0

Font: DARP.

- En boví es porta un control aleatori del 2% de les explotacions. Sobre un total de 562 explotacions que mantenen el 2016 l'activitat de producció de llet de vaca,

s'han realitzat 12 controls, i s'ha detectat 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 124 explotacions d'oví i cabrum. No s'ha detectat cap incompliment.
- Tant en explotacions bovines com ovines i cabrunes, davant la detecció d'incompliments en residus d'antimicrobians en el procediment d'autocontrol del comprador, 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 l'LMR de principi actiu, es proposa la incoació de l'expedient sancionador corresponent. Analitzats els resultats de les actuacions dirigides els resultats mostren que un 92% de les explotacions esmenen la situació en els primers 6 mesos. En la majoria de casos la detecció d'antibiòtics ha estat causada per descuits per part del ramader que ha barrejat llet d'animals amb tractament antibiòtic amb la llet d'exemplars sans. Normalment la resolució és immediata.

1.4.4. Presència de malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera

Tuberculosi i brucel·losi

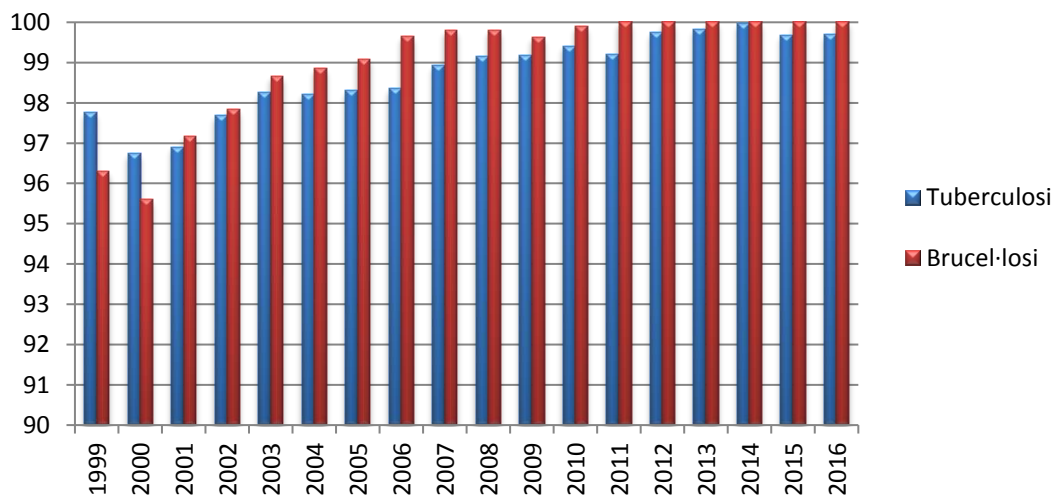
Evolució de la tuberculosi bovina i de la brucel·losi bovina a Catalunya. Percentatge d' explotacions negatives. Anys 2000-2016

	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
2016	99,69	100

Font: DARP.

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

Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovines a Catalunya (percentatge d' explotacions negatives). Anys 1999-2016



Font: DARP.

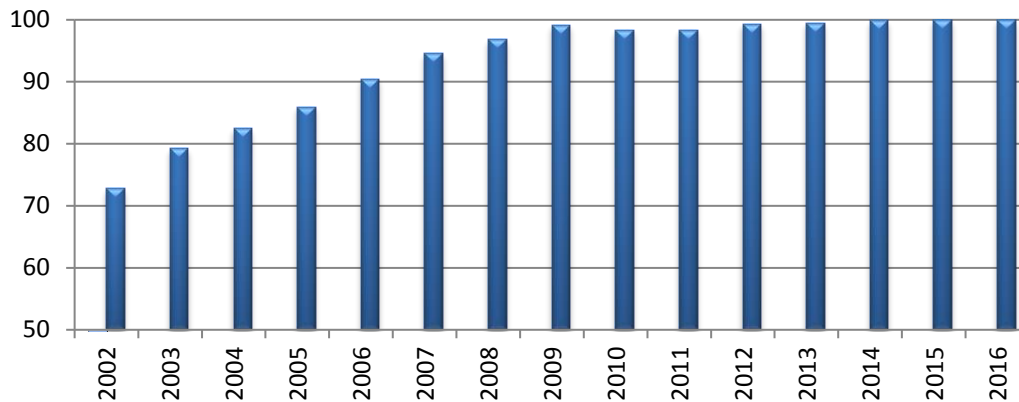
- S'han continuat executant els programes de lluita i eradicació de la tuberculosi i la brucel·losi bovines en els 4999 explotacions censades a Catalunya.
 - La prevalença de la brucel·losi bovina ha estat novament del 0%, com en els dos darrers anys. Aquests bons resultats permetran assolir a l'any 2017 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 0,31%, cosa que ha suposat un 99,68% al 2015 i 99,69% al 2016 d'explotacions negatives, lleugerament per sota d'anys anteriors com el 99,96% de 2013.

Evolució de la brucel·losi ovina i caprina a Catalunya. Percentatge d'explotacions negatives. Anys 2002-2016

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

Font: DARP.

Evolució de la brucel·losi ovina i caprina a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives). Anys 2002-2016



Font: DARP.

- En el cas de l'oví i cabrum s'han continuat els programes de lluita i eradicació de brucel·losi d'acord amb les campanyes de sanejament. La prevalença de la brucel·losi ovina i cabruna ha estat del 0,3% del total de les 3574 explotacions investigades.

Comparació amb dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (percentatge d'explotacions positives). Anys 2005-2016

MALALTIA	EUROPA PAÏSOS NO OFICIALMENT INDEMNES	CATALUNYA	ESPANYA
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%
2016	0,7%	0,31%	1,59%
MALALTIA	EUROPA PAÏSOS NO OFICIALMENT INDEMNES	CATALUNYA	ESPANYA
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	0,23%	0%	0,05%
2015	0,28%	0%	0,04%
2016	0,23%	0%	0,02%
MALALTIA	EUROPA PAÏSOS NO OFICIALMENT INDEMNES	CATALUNYA	ESPANYA
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%
2016	0,25%	0,03%	0,09%

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 tècnico-financiers, programes nacionals de erradicacions de la brucel·losi bovina, ovina i caprina, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; DARP.

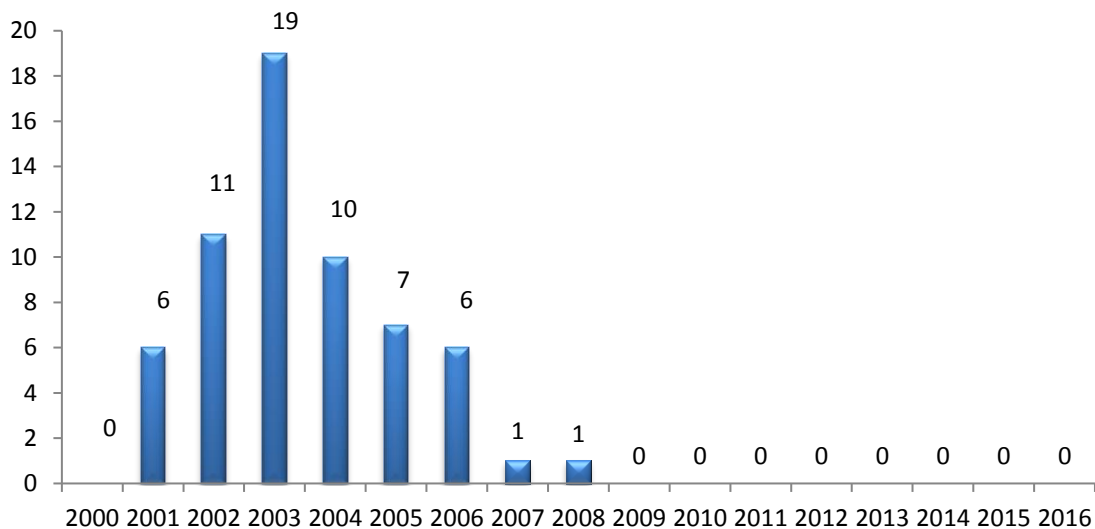
Nota: a partir de 2012 les dades europees de brucel·losi es refereixen exclusivament al conjunt de les regions europees que no tenen estatus de lliures d'aquesta malaltia. Les dades d'anys anteriors es referien al conjunt dels països de la UE.

- 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%. "En el cas de la tuberculosi bovina s'observa un estancament de la prevalença en la fase final d'eradicació de la malaltia degut als molts factors de risc que intervenen en l'epidemiologia així com una dificultat tècnica en el diagnòstic de la mateixa.

- A la UE, durant el període 2005-2016, la proporció total de ramats de boví positius per a la brucel·losi ha disminuït considerablement. L'any 2016, 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 aquests països mostren una baixa prevalença i se situen al voltant del 0,25% tant per a boví com per a oví-cabrum. Les dades relatives a Catalunya en relació amb la brucel·losi bovina són ja d'absència de la malaltia des de l'any 2011 i la prevalença en oví-cabrum se situa anys anteriors per sota tant la d'Espanya i de la resta de països del sud d'Europa.

Encefalopaties espongiformes transmissibles

Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya. Anys 2000-2016



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. L'any 2010 hi va haver un sol cas positiu, en una explotació d'un boví oriünd de Menorca.

Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2016

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
2016	0	0

Font: DARP.

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

² 1 cas de tremolor ovina atípica.

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

⁴ 1 cas de tremolor ovina clàssica.

⁵ 1 cas de tremolor ovina atípica

- L'any 2016 s'han analitzat 525 mostres de petits remugants i no s'ha detectat cap cas de tremolor ovina atípica.

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 2005-2016

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%
2016	0,33%	0,80%	—	0,18%	0%	0,14%

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 escriu l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots. S'ha pogut obtenir una clara caiguda de la prevalença, que ha passat del 16% al 2005 al 0,33% al 2016.
- Respecte al pollastre d'engreix, l'any 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 observada en els controls oficials efectuats. L'objectiu és estar per sota de l'1%, i es compleix en escriu, ja que l'any 2016 s'ha arribat a una prevalença del 0,18%.
- 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% l'any 2014 i un lleuger augment, fins a l'1,44%, l'any 2015, i un 0,14% al 2016, any en que s'ha assolit l'objectiu d'estar per sota de l'1% de prevalença.

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

ANY	EUROPA SOQUES OBJECTIU (%)	CATALUNYA SOQUES OBJECTIU (%)	ESPANYA SOQUES OBJECTIU (%)
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	1,04%	0,45%	1,04%
2016	1,44%	0,80%	1,59%
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%
2016	0,54%	0,33%	0,43%
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%
2016	0,21%	0,18%	0,08%
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
2016	0%	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%
2016	0,36%	0,14%	0,3%

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

- La reducció de la prevalença de *Salmonel·la* a les granges és una qüestió fonamental, atès que és un dels principals patògens responsables de brots i casos individuals 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 tots els grups objecte de control, fins i tot en gall dindi, 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.

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 2008-2016

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

Font: DARP.

- A l'any 2016 s'ha portat a terme 1306 controls analítics (716 a les badies i 590 a la resta del litoral). Va ser necessari un tancament preventiu a la zona CAT1-09 (Cap Gros-Vilanova i la Geltrú) per *Alexandrium minutum*.

Mol·luscs

Controls analítics relatius als mol·luscs. Anys 2011-2016

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

bifenils policlorats (PCB) semblants a	No conformes	0	0	0	0	0	0
bifenils policlorats (PCB) no semblants a dioxines (NDL-	Mostres	7	7	8	7	7	7
hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)	No conformes	0	0	0	0	0	0
	Mostres	7	7	7	7	7	7
	No conformes	0	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 (PCB) semblants a dioxines; Bifenils policlorats (PCB) no semblants a dioxines (NDL-PCB) i Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) no han donat cap resultat no conforme en tota la sèrie històrica de la qual es disposa de dades.

Dioxines i furans en peixos

Vigilància de dioxines i furans en peixos. Any 2016

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)	0,068±0,017	0,73±0,12	0,80±0,14	13,1±0,8
Sorell	L'Ametlla de Mar - Golf de Sant Jordi	1 (4 kg)	0,096±0,024	0,53±0,09	0,63±0,11	10,9±0,7
Verat	Sant Carles de la Ràpita	1 (5 kg)	0,075±0,019	1,10±0,19	1,18±0,20	19,2±1,2

Orada	Piscifactoría (Grupo Invermar)-Les Cases d'Alcanar	1 (3.8 kg)	0,072±0,018	0,36±0,06	0,43±0,07	2,7±0,2
PINSO WHO-TEQ ng/kg pes fresc**						
Pinso per a peix	Piscifactoría (Grupo Invermar)-Les Cases d'Alcanar	1 (2 kg)	0,15±0,04	0,39±0,07	0,54±0,09	3,8±0,2

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) nº 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%.

- Per a totes les mostres analitzades aquest a l'any 2016, 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 sorell amb 0.096±0.024 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 al 2016 són coherents amb l'històric de resultats per altres anys. El màxim en peix s'ha trobat en el verat amb un valor de 1.18±0.20 pg/g pes fresc. Respecte als nivells trobats en orada de piscifactoria (0.43±0.07 pg/g), el valor trobat es semblant al de l'any passat (0.66±0.11 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 19.2±1.2 ng/g pes fresc de la mostra de verat.
- 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 0.15±0.04 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 0.54 ± 0.09 ng/kg (NMA 5.5 ng/kg pes fresc), i per a NDL-PCBs amb valors de 3.8 ± 0.2 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	2016
Peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pinso per a peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. DARP.

- Totes les mostres analitzades en tota la sèrie històrica des de 2008 han donat un resultat per sota dels referents establerts.

1.5. Prevalença de perills en el medi ambient

Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques, 2016

MALALTIA	ESPÈCIE	NOMBRE D'ANIMALS MOSTREJATS	RESULTATS
MALALTIA VESICULAR	Porc senglar	839	Totes negatives
PESTA PORCINA CLÀSSICA (PPC)	Porc senglar	835	Totes negatives
PESTA PORCINA AFRICANA (PPA)	Porc senglar	828	Totes negatives
MALALTIA D'AUJESZKY	Porc senglar	845	108 casos positius (12,8%)
BRUCEL·LOSI*	Cèrvids	Cabirols	90
		Cèrvols	58
		Daines	34
	Bòvids	Cabres salvatges	81
		Isards	210
		Mufllons	36
		Cabres assilvestrades	0
Porcs senglars	637	198 casos positius En la majoria de comarques s'han trobat senglars positius en les proves serològiques de la brucel·losi.	
Porcs senglars	834	9 positius (cultiu) 22 positius (ELISA) (2,68%)	
TUBERCULOSI	Cèrvids	Cabirols	91
		Cèrvols	73
		Daines	34
	Bòvids	Cabres salvatges	79
		Isards	210
		Mufllons	36
		Cabres assilvestrades	0
Carnívors	Teixons	62	Totes negatives
CAQUÈXIA CRÒNICA DEL CÉRVOL	Cèrvids	12	Totes negatives
LLENGUA BLAVA	Cèrvids	181	
	Bòvids	327	1 cèrvid i 1 bòvid positius

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DARP.

Nota: Les dades relatives a tuberculosi de daina, cérvol, cabres salvatges i isard es refereixen a positivitat a la serologia (ELISA) no al cultiu. En senglars 9 van ser positius a cultiu i els 22 ho van ser per serologia (ELISA).

- Les dades de sanitat animal de la fauna salvatge indiquen que hi ha prevalença de malalties zoonòtiques com ara tuberculosi i brucel·losi que pot suposar un risc per als animals domèstics productors d'aliments.

- Es va detectar brucel·losi i tuberculosi en animals salvatges. La Tuberculosi a porc senglar a passat de 4,96% al 2015 al 2,68% al 2016 mentre que les dades de brucel·losi mostren una situació similar a la de l'any anterior.
- Cal fer menció al porc senglar ja que es una espècie present al tot el territori i que mostra una certa prevalença de tuberculosi i brucel·losi, la població va en augment i es tracta d'animals que poden ser caçats per a consum humà. Aquests 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 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 destinada 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 2004-2016

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN PORCS SENGLARS ABATUTS		
ANY	NOMBRE DE MOSTRES / POSITIUS	ESTIMACIÓ DE LA PREVALENCIA
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%
2016	12.015/56	0,46%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Sub-direcció 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, va passar de 2,12% l'any 2010 a un 0,24% l'any 2012. Les dades 2015, molt més significatives que les d'anys anteriors per l'elevat nombre de mostres analitzades, confirmen una certa estabilitat des de

2012, al voltant del 0,3% de prevalença. Tanmateix, la dada de 2016, amb més de 12.000 animals investigats, mostra una prevalença lleugerament superior 0,46%.

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

Prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge a la UE. Anys 2008-2016

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Carnívors	2,15%	1,9%	1,1%	1,5%	2,8%	2,2%	3,1%	3,7%	3,37%
Triquina en porc senglar	0,2%	0,2%	0,14%	0,12%	0,128%	0,1%	0,12%	0,08%	0,02%

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 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. 2010-2016

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

Font: DARP

Resultats del control de la utilització de productes fitosanitaris en explotacions agrícoles 2009- 2016

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
	Presa de mostres (mostreig aleatori) planta d'arròs i fang de camps d'arròs			Productes vegetals	Productes vegetals	Productes vegetals	Productes vegetals	Productes vegetals
NOMBRE D'INSPECCIONS REALITZADES	20	18	26	241	268	168	144	355
NOMBRE DE CONTROLS DEL QUADERN D'EXPLOTACIÓ	-	-	-	-	-	168	144	293
NOMBRE DE CONTROLS DELS REGISTRE DE TRACTAMENTS	-	-	-	-	-	168	144	355
NOMBRE DE CONTROLS DEL MAGATZEM I ENVASOS	-	-	-	-	-	168	144	205
MOSTRES AMB PRESÈNCIA DE RESIDUS*	-	-	-	126	148	98	97	70
NOMBRE DE DISCONFORMITATS TOTALS	0	1	2	0	10	7	9	143
TAXA DE CONFORMITAT	100%	95%	93%	100%	96,3%	95,84%	93,75%	59,72%

Font: DARP

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

- La taxa de conformitat general del compliment normatiu dels establiments que comercialitzen fitosanitaris i de les explotacions agrícoles varia significativament a partir del 2015. Cal tenir en compte que és a partir d'aquesta data quan els controls oficials es fan més exhaustius pel que fa als requeriments documentals d'acord amb el Pla d'Acció Nacional (PAN) per a l'ús sostenible dels productes fitosanitaris.
- El nombre de mostres amb presència de residus es redueix a partir del 2015, però cal tenir en compte que el nombre de mostres total també es significativament inferior d'acord amb el PAN. També s'ha d'assenyalar que l'augment del nombre de no conformitats en l'any 2016 és conseqüència de comptabilitzar les inconformitats documentals. Els anys anteriors només s'informava sobre les no conformitats detectades en l'anàlisi de residus de plaguicides en mostres vegetals (productes fitosanitaris no autoritzats pel cultiu mostrejat).

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

Resultats del control de la comercialització i utilització de medicaments veterinaris 2015-2016

ANY	CONTROLS REALITZATS	NO CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2014	750	88	88,3% (98,6)
2015	829	101	87,8% (97,5%)
2016	664	87	86,9% (93,8%)

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

- La taxa de conformitat l'any 2016 és del 86,9%. Cal fer menció, com en anys anteriors, que està calculada d'acord amb el nombre total de no conformitats detectades (87) en lloc del nombre d'expedients incoats, que van ser 41. Si es calcula la taxa sobre la base del nombre d'expedients, el resultat és del 93,8% de conformitat.
- Les irregularitats detectades van donar lloc a la proposta d'incoació de 41 expedients sancionadors, l'enviament de 105 avisos de l'incompliment de la normativa i 6 mesures cautelars.
- Es van detectar 57 irregularitats en les 51 receptes mal complimentades. Les irregularitats en les dades que han d'emplenar l'establiment elaborador/distribuïdor del pinso medicamentós o el proveïdor del medicament són les més habituals i representen el 33 % del total. Les no conformitats més freqüents van ser mancances en dades de l'establiment proveïdor; dades del tractament; llegendes obligatòries; dades dels animals de destí; dades del medicament; dades del veterinari prescriptor.

- Pel que fa als motius de les no conformitats, podem destacar:
 - Als magatzems de distribució es van detectar dues irregularitats corresponents a la distribució de medicaments veterinaris a centres no autoritzats i a la manca del control anual d'existències, entrades i sortides.
 - Als comerciants detallistes es van detectar 45 irregularitats relatives a l'emmagatzematge, conservació i dispensació dels medicaments veterinaris.
 - Als veterinaris clínics es van detectar tres irregularitats corresponents a l'apartat de documentació i registres dels medicaments veterinaris com són no conservar els registres i documents el temps indicat a la normativa; no es disposar de registres d'entrada/sortida o registres amb manca de dades; manca de recepta de medicaments dispensats.
 - A les explotacions ramaderes es van detectar 139 irregularitats en els 68 controls amb irregularitats. Les irregularitats corresponents a la documentació i registres dels medicaments veterinaris que són les més habituals i representen el 78 % del total.

Alertes en medicaments veterinaris gestionades pel DARP. Anys 2008-2016

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.
2016	4 alertes: una per defecte de qualitat, una per incompliment de les normes de fabricació, una per sospita de reaccions adverses greus i un per un medicament il·legal.

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

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

Programa de control oficial d'alimentació animal. Any 2016

SISTEMA DE CONTROL	NOMBRE D'INSPECCIONS	No CONFORMES	TAXA DE CONFORMITAT
Inspeccions d'establiments (Fabricants d'additius, de premescles, de pinsos compostos, de pinsos medicamentosos; Explotacions ramaderes d'autoconsum; Comercialitzadors; Transportistes; Altres productors de matèries primeres)	377	8	97,9%

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

Taxes de conformitat segons les dades d'inspecció d'operadors d'alimentació animal Anys 2009-2016

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Operadors d'alimentació animal	94%	98,9%	97,9%	100%	97,6%	90,8%	96,4%	97,9%

Font: DARP

- L'any 2016 es van realitzar 377 inspeccions a establiments d'alimentació animal i es van detectar 150 no conformitats i 8 infraccions. En cas d'infracció, es procedeix a l'obertura d'un expedient sancionador. La taxa de conformitat en compliment normatiu dels establiments d'alimentació animal és del 97,9%. Aquesta dada es calcula considerant exclusivament els casos en que les no conformitats detectades han generat un expedient sancionador atenent al fet que la resta són normalment irregularitats lleus de fàcil correcció que es resolen amb un avís al operador implicat. Les irregularitats més freqüents que s'han trobat han estat: Deficiències en la situació registral de l'operador (8%); Incompliments de la reglamentació relativa als subproductes animals no destinats al consum humà (2%); Control de dioxines (9%) i incompliments del Reglament 183/2005, d'higiene dels pinsos (81%). Pel que fa al control de l'etiquetatge s'han detectat 218 etiquetes incorrectes del total de les

375 controlades cosa que ha suposat l'enviament de 147 avisos i que mostra un nivell de no conformitat elevat en aquest àmbit (58%).

- Han disminuït els incompliments en normes d'higiene previstes al Reglament 183/2005, però la disminució ha estat més significativa en el compliment dels requeriments SANDACH. La disminució en la detecció d'incompliments també és positiva ja que en 2016 s'han inspeccionat els establiments que per anàlisi de risc tenien major risc.
- En matèria d'etiquetatge els incompliments no han disminuït, però aquests s'han degut en gran mesura als canvis de la numeració de certs additius, oligoelements i vitamines.

1.6.4. Control de les explotacions ramaderes

Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2014-2016

	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%
2016	218	30	86,2%

Font: DARP

- L'any 2016, el personal inspector va executar inspecció d'higiene a un total de 218 explotacions catalanes. Això suposa que s'han realitzat controls a un 1,5% de les explotacions catalanes objecte de control, un 0,5% més de les inspeccions mínimes establertes. Tot i que només es va incoar expedient sancionador a 30 explotacions, el 42,7% de les explotacions controlades va presentar alguna irregularitat.
- El 65,32% de les irregularitats detectades van estar relacionades amb la formació i les deficiències documentals i registres de l'explotació (34,68% de conformitat). El 30,4% d'aquestes irregularitats corresponen a mancances en registres i traçabilitat.

- El 13,29% dels incompliments són irregularitats en l'aplicació de mesures de bioseguretat i el 41,30% d'aquestes estan relacionades amb deficiències o mancances del tancat perimetral. 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.
- Les irregularitats detectades van donar lloc a l'enviament de 206 avisos d'incompliment de la normativa i a la proposta d'incoació de 30 expedients sancionadors .

Control oficial de centres de neteja i desinfecció de vehicles de transport de bestiar 2016

	CONTROLS REALITZATS	NO CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2016	16	14	12,5%

Font: DARP.

- Només 2 dels 16 controls realitzats van resultar totalment correctes, això significa que el percentatge de controls que van presentar alguna irregularitat s'eleva al 87.5%.
- El 29% de les irregularitats es presenten per no tenir establerta una direcció de zona bruta a zona neta i/o la manca de recorregut cap endavant sense retrocessos de més brut a més net. La segona irregularitat més important és la manca d'albarans corresponents a la compra de biocides o la manca de coherència d'aquests amb la quantitat de biocida utilitzat, corresponent a un 13% de les irregularitats detectades.
- De la resta d'irregularitats cal destacar algunes que poden causar que la neteja i desinfecció de vehicles no sigui eficaç, com per exemple un 6% amb pressió insuficient, 4% sense entrada i sortida diferent i amb manca de rentador de baixos, un 4% sense aigua calenta i amb detergent no apte per aigua freda i un 3% amb deficiències en l'equip de desinfecció. En els controls que s'han realitzat

amb la instal·lació en funcionament s'ha observat que el 37.5% no utilitzava detergent, el 25% no realitzava correctament la neteja prèvia i un altre 25% que no usava aigua calenta i detergent no apte per aigua freda.

- La taxa de conformitat resultant del 12,5% està calculada en base al total de no conformitats, de manera que també inclou deficiències lleus i documentals. Tanmateix resulta evident que el marge de millora és important. Cal intensificar la inspecció i l'aplicació de mesures correctores així com impulsar una millor informació i formació de treballadors i operadors el sector de transportistes de ramat.

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

Control de la documentació d'acompanyament del marisc (marisc i zones de producció). Anys 2008-2016

	GUIES DE CIRCULACIÓ DEL MARISC NOMBRE DE CONTROLS/NO CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT	CONTROL DE ZONES TANCADDES I/O REQUALIFICACIÓ DE ZONES CAT NOMBRE DE CONTROLS/NO CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2016	70/10	85,7%	192/39	79,7%

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Guies de circulació del marisc	10%	57,1%	66,6%	86%	84,2%	33,3%	-	-	85,7%
Control de zones tancades i/o requalificació de zones CAT	25%	17,1%	2,12%	95%	89,3%	83%	-	-	79,7%

Font: DARP.

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

Control oficial d'higiene de la producció primària en la pesca extractiva, embarcacions de pesca. Anys 2009-2016

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Cens	826	870	880	880	910	859	753	745
Embarcacions revisades	61	73	75	28	34	56	73	76
Embarcacions amb incidències	54	68	54	24	33	55	62	75
Incidències totals	113	161	118	40	80	156	169	239

Font: DARP.

- La majoria de les incidències detectades estan relacionades amb la manca de registres; manca de formació en riscos sanitaris; ús de l'aigua; no portar a bord la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a barques de pesca; Instal·lacions, equipament i utensilis mal mantinguts

Control oficial d'higiene de la producció primària en pesca extractiva, zones de marisqueig. Any 2013-2016

	2013	2014	2015	2016
Cens	302	257	235	14*
Mariscadors controlats	2	4	6	9
Mariscadors amb incidències	2	3	6	2
Incidències totals	2	3	10	2

Font: DARP.

* zones de marisqueig amb mariscadors autoritzats

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

Control oficial d'higiene de la producció primària en explotacions d'aqüicultura. Anys 2009-2016

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Nombre d'explotacions de peixos	16	16	14	17	14	12	11	12
Nombre d'explotacions de mol·luscs bivalves	61	61	61	61	75	82	84	77
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)	2
Explotacions amb incidències	-	-	7	1	1	4	3	1

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 2016



Font: DARP.

- Anualment es porta a terme el control del 1% de les explotacions. Del total d'explotacions inspeccionades es va trobar un o més incompliments en un 24,8 % de les explotacions de manera que la taxa de conformitat global es de 75,2%. Com a resultat d'aquest control, s'observa que entre els incompliments detectats al 2016, destaquen els incompliments relatius als registres de l'ús de fitosanitaris i de medicaments veterinaris, a la directiva de comercialització i utilització dels productes fitosanitaris, l'abandonament dels guarets, l'acreditació de l'autorització de l'aigua de reg, i a la identificació i el registre dels animals.

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

Resultats del Programa de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris. Anys 2004-2016

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%
2016	29.269	165 (2,2%)	99,4%

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

Nota: segons dades de sancionadors de l'ALCON. Les dades disponibles no han permès desagregar els expedients incoats a establiments minoristes.

- Pel que fa a les condicions estructurals, el registre d'establiments, la higiene, la traçabilitat, la gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), la formació de manipuladors i l'etiquetatge dels aliments, la taxa de conformitat de l'any 2016 se situa per sobre del 99%. Pel que fa al tipus d'incompliments, s'observa una gran similitud amb les dades d'anys anteriors. Per una millor interpretació de les dades de la taula anterior, cal tenir en compte que aquesta taxa de conformitat es calcula sobre la base dels expedients sancionadors incoats. Un establiment pot presentar més d'un tipus d'incompliment i en un mateix expedient sancionador pot estar inclòs més d'un incompliment. Així mateix, els establiments amb incompliments lleus i no repetitius no són objecte d'expedients sancionadors de manera que la taxa de conformitat indicada només es refereix a no conformitats greus, molt greus o repetides.

Tipus d'incompliments detectats al Programa de vigilància i control oficial dels establiments alimentaris. Anys 2016

TIPUS D'INCOMPLIMENT	2016	TAXA DE CONFORMITAT
Estructurals	864	97%
Autoritzacions i registre	252	99,1%
Condicions generals d'higiene	5174	82,3%
Traçabilitat	595	97,9%
SANDACH	148	99,5%
Formació	598	97,9%
Del producte (etiquetatge)	177	99,4%
Total	7808	73,3%

Font: Sub-direcció General de Protecció de la Salut. ASPCAT
Nota: dades facilitades al sistema ALCON

- Si analitzem les dades considerant totes les no conformitats registrades independentment de la seva gravetat observem taxes de conformitat més baixes, tot i que per es mantenen per sobre del 97% excepte en el cas de les condicions generals d'higiene que baixa fins el 82,3%. Si calculem la taxa de conformitat general considerant totes les no conformitats detectades els resultat és un 73,3% cosa que indica que en un 26,7% dels establiments objecte d'inspecció s'ha observat una o mes no conformitats encara que siguin lleus. Tanmateix només en un 0,6% de les inspeccions s'han trobar no conformitats prou greus com per incoar un expedient sancionador.
- Si fem la mateixa anàlisi, no per establiment sinó considerant el conjunt de no conformitats detectades, veiem que de les 7.808 no conformitats detectades només han derivat en expedient sancionador 165, de manera que només un 2,15% de les irregularitats observades han estat considerades prou greus com per proposar la incoació d'un expedients sancionador.
- També s'ha de fer menció a que de les 7.808 no conformitats detectades 3.435 corresponen a establiments minoristes suposant un 43,9% del total. Cal indicar que el nombre d'inspeccions en establiments minoristes ha estat de 14.839 del total de 29.269 inspeccions realitzades.

Tipus de mesures adoptades davant dels incompliments detectats en el Programa de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris. Anys 2011-2016

MESURA ADOPTADA, PER TIPUS D'INCOMPLIMENT	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Expedients sancionadors	296	120	160	281	185	165
Suspensions d'activitat	57	35	5	9	8	33
Alertes generades	12	1	7	11	5	0
Retirades del mercat	164	32	170	131	123	123
Altres*	684	391	787	794	577	128

Font: Sub-direcció 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. Aquestes mesures s'ha aplicat al 2016 en un 1,5% de les inspeccions realitzades i s'observa una relativa estabilitat a llarg dels darrers anys ja que normalment es deriven del 1,5% a el 3% de les inspeccions realitzades.

Resultat de la verificació de l'autocontrol de les empreses alimentàries, per sectors. Anys 2014-2016

	2014	2015	2016
SECTOR	NOMBRE D'INSPECCIONS/ INCOMPLIMENTS	NOMBRE D'INSPECCIONS/ INCOMPLIMENTS	NOMBRE D'INSPECCIONS/ INCOMPLIMENTS
Carn i derivats	68/55	80/25	62/36
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	38/30	38/11	25/14
Ous i derivats	3/1	1/0	1/0
Llet i derivats	5/5	10/3	10/4
Greixos comestibles, excepte mantega	10/6	7/3	4/1
Cereals i derivats	13/11	19/11	20/12
Vegetals i derivats	23/8	13/2	13/5
Edulcorants naturals i derivats, mel, etc.	6/4	2/0	5/2
Condiments i espècies	1/0	1/0	1/0
Aliments estimulants, espècies vegetals, etc.	7/6	7/1	5/2
Menjars preparats i cuines centrals	29/25	36/12	13/6
Alimentació especial i complementos alimentaris	4/3	5/3	5/5
Aigües de beguda envasades	3/1	5/2	1/0

Gelats	1/1	5/2	3/3
Begudes no alcohòliques	2/2	1/1	1/1
Begudes alcohòliques	12/7	10/1	7/6
Additius, aromes i coadjuvants	9/6	5/1	7/5
Materials en contacte amb aliments	0/0	0/0	0/0
Establiment polivalent	16/8	16/3	11/6
Establiments que irradien	0/0	0/0	0/0
Totals	250/179	261/81	194/108

Font: Sub-direcció 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 2009-2016

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%
2016	194	108	44,3%

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

- En l'àmbit de l'autocontrol, l'any 2016 s'observa un descens de la conformitat respecte al 2015. Tanmateix, es tracta d'un resultat molt millor que l'obtingut en els anys 2012, 2013 i 2014. Tot i que només en 3 establiments (1,5%) s'han trobat no conformitats prou greus com per iniciar un expedient sancionador, les dades obtingudes mostren que l'evolució d'aquest indicador és lenta amb fortes variacions en funció de l'any. Continua havent doncs una important marge de millora que cal continuar treballant en els propers anys.

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

Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2016

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE DE SANCIONADORS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	30.582	287	99%
2005	21.799	147	99,3%
2006	26.954	98	99,6%
2007	18.755	45	99,7%
2008	12.595	97	99,2%
2009	24.121	183	99,2%
2010	17.937	196	98,9%
2011	20.426	198	99%
2012	18.524	167	98,6%
2013	13.212	177	95,4%
2014	15.859	271	98,3%
2015	14.799	239	98,4%
2016	14.839	165	98,8%

Font: Sub-direcció 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 2011-2016

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS					
	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Estructural	428	355	221	665	324	494
Autoritzacions i registre	23	5	4	17	4	77
Condicions generals d'higiene	522	392	272	2.290	1143	2152
Traçabilitat	71	69	28	177	103	233
SANDACH	-	-	1	65	29	44
Formació	101	80	45	264	177	342
Del producte (etiquetatge)	48	184	42	149	32	93
Total	1.193	1.085	613	3.627	1.812	3.435

Font: Sub-direcció General de Protecció de la Salut. ASPCAT
Nota: segons dades de l'ALCON

Taxes de conformitat generals relatives a les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2016

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE TOTAL D'INCOMPLIMENTS DETECTATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	30.582	287	99%
2005	21.799	147	99,3%
2006	26.954	98	99,6%
2007	18.755	45	99,7%
2008	12.595	97	99,2%
2009	24.121	323	98,7%
2010	17.937	617	96,6%
2011	20.426	1.193	94,2%
2012	18.524	1.085	94,1%
2013	13.212	613	95,4%
2014	15.859	3.627	77,1%
2015	14.799	1.812	87,7%
2016	14.839	3.435	76,8%

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

- L'any 2016, la taxa de conformitat en les condicions dels establiments de venda al detall es mostra estable respecte a als anys anteriors i per sobre del 98% si la calculem en base als expedients sancionadors incoats. Si fem el càlcul respecte a totes les no conformitats registrades la taxa de conformitat es situa en un 76,8%, es a dir, en un 23,2% dels establiments inspeccionats s'ha trobat una o mes irregularitats però només es van considerar greus en un 0,2% dels casos.
- Les dades desagregades sobre els tipus d'incompliments detectats en els diferents sectors del comerç de venda al detall mostren que la majoria de no conformitats es refereixen a les condicions generals d'higiene (2.152). Aquest tipus d'incompliment mostra importants oscil·lacions al llarg dels anys, amb un augment molt important l'any 2014, una certa recuperació al 2015 i un nou repunt al 2016. Es tracta del tipus d'incompliment que explica la reducció de la taxa de conformitat general observada des de 2014. Part de les oscil·lacions poden ser degudes a modificacions dels sistemes de control i de gestió de la informació que fan que es registrin no conformitats que abans no eren incorporades al sistema. Independentment de la causa de les oscil·lacions de les dades, les condicions generals d'higiene són un grup de paràmetres prou important per a seguretat dels productes com per que sigui recomanable reforçar el control per tal de mantenir els més elevats nivells de

conformitat possibles. Cal també com millorar l'estandardització de la recollida de dades per tal de poder portar a terme un seguiment adequat en base a indicadors fiables al llarg del temps.

Actuacions de les administracions locals

Suport de la Diputació de Barcelona (DIBA) als ajuntaments de menys de 20.000 habitants 2016

ACTIVITATS DIBA	2016
Suport tècnic a 115 municipis menors de 20000 habitants	<ul style="list-style-type: none"> • 1.619 establiments visitats • Total de vistes 1.994 <ul style="list-style-type: none"> ○ 1.509 vistes de classificació de risc ○ 485 vistes d'inspecció de vigilància i control sanitari

Font: DIBA

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

Font: DIBA



- La Diputació de Barcelona desenvolupa una important activitat de suport en seguretat alimentària en els municipis mitjançant visites a establiments i emissió d'informes de resultats. També porta a terme la classificació dels establiments en funció del risc. Les dades globals mostren que l'any 2016 un 3,55% eren de risc alt un 61,66% eren de risc mitjà i un 34,8% 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 al fet que treballen amb productes que porten associat un risc inherent.

Cercles de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM)

Principals indicadors dels Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM). Anys 2010-2016

INDICADORS DELS CCISAM	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats	26%	27,4%	23,45%	21,1%	18,2%	23,4%	25%
Nombre d'inspeccions respecte al total d'establiments alimentaris	1,5	1,4	1,52	1,47	1,5	1,59	1,49
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions	59,7%	56,3%	66,1%	69,5%	75,4%	82,1%	83,9%
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	-	-	-	-	76,6%	83,8%	84,4%
Percentatge d'establiments alimentaris que disposen d' autocontrol	47,2%	36,6%	44,4%	49,5%	69%	71,7%	70,5%
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris	46,4	33,3	39,46	35,6	31,3	16,9	12,3
Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars	6,1%	4,7%	4,1%	3,6%	2,9%	2,7%	2,4%
Percentatge d'establiments alimentaris sancionats	1%	2%	2,4%	3,5%	2,9%	3,6%	3%
Percentatge de requeriments resolts favorablement respecte al total de requeriments emesos	77,2%	57,9%	62,3%	63,2%	70,3%	54,9%	55,7%
Nombre de brots de TIA per cada 100.000 habitants	-	0,9	0,60	0,81	0,68	0,71	0,84
Nombre de denúncies rebudes per cada 10.000 habitants	1,7	1,9	1,7	1,8	1,2	1,3	1,4

Font: Diputació de Barcelona.

- Els Cercles de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM) estan formats, en el 2016, per 48 ens locals que comparteixen procediments i indicadors en seguretat alimentària. D'aquests, 37 municipis pertanyen a la demarcació territorial de Barcelona, 10 són districtes de Barcelona ciutat i un municipi és 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 anys s'ha observat una aproximació més gran dels resultats que ofereixen aquestes dues 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 raó per la qual cal continuar treballant, tot i les dificultats que suposa l'elevat nombre d'establiments, l'atomització, la rotació de personal i la diversitat de les 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 2016

VIGILÀNCIA D'AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIA	TOTAL	No CONFORMITAT	CONFORMITAT (%)
	104	7	93,2%
Betalactoglobulina	24	5	79,2%
Caseïna	24	2	91,7%
Gluten	26	0	100%
Proteïna d'ametlla	2	0	100%
Proteïna d'avellana	2	0	100%
Proteïna de cacauet	7	0	100%
Proteïna de clara d'ou	9	0	100%
Proteïna de peix	4	0	100%
Proteïna de soja	6	0	100%

Font: Sub-direcció de Protecció de la Salut. ASPCAT

Evolució del Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris a Catalunya. Anys 2009-2016

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

Font: Sub-direcció de Protecció de la Salut (ASPCAT).

- Les dades 2016 mostren una conformitat superior a 2015. La tendència des de 2009 ha estat clarament creixent amb resultats que superen el 90% de conformitat a partir de 2014.
- Tot i que la taxa de conformitat és relativament elevada, se segueixen detectant no conformitats en un àmbit en què cal assolir un compliment estricte ateses les potencials conseqüències per a la salut de les persones afectades. Cal continuar, 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.

ÀMBIT	ASSUMpte
Utilització il·legal de substàncies farmacològiques en animals destinats al consum humà	<ul style="list-style-type: none"> • Positiu per a la substància metronidazole en un animal de l'espècie porcina. Zona Catalunya Central (denunciant Agència de Salut Pública de Catalunya). • Positiu per a 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 l'Agència Espanyola de Medicaments i Productes Sanitaris perquè contenien 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.

Nota: Les dades disponibles més recents són les de 2015

- Com en anys anteriors s'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. Segons dades dels darrers anys, els àmbits d'intervenció més habituals en el que cal una actuació judicial i policial són els relatius a la utilització il·legal de substàncies farmacològiques en animals destinats a la producció d'aliments per a consum humà, així com la comercialització de complements alimentaris que contenen substàncies amb efectes farmacològics.

2

Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

2.1. Sanitat vegetal

Vigilància i seguiment de plagues. Anys 2010-2016

TIPUS D'ACTUACIÓ	NOMBRE							OBSERVACIONS
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	
Seguiment de plagues	118	117	116	118	243	250	368	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	4249	Trampes de feromones sexuals, trampes alimentàries, estacions agrometeorològiques, etc.
Control de planters	531	505	533	535	544	560	776	Lliurament del passaport fitosanitari CE.

Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats. Anys 2007-2016

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Foc bacterià	1	0	0	0	0	0	16	29	0	0
Flavescència	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
Sharka	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0

Font: DARP.

- L'any 2016 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.
- Pel que fa al foc bacterià, al novembre 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 2016 es va continuar amb la mateixa estratègia de lluita iniciada en 2015, passant de les actuacions d'eradicació de la plaga en aquestes comarques, a una convivència activa amb la plaga, la qual cosa implica 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.

- Respecte a la campanya de prospecció del virus de la sharka, es va procedir a l'arrencada i destrucció d'un total de 17.446 arbres aïllats.
- 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 2011-2016

TÈCNICA	CULTIU	HECTÀREES					
		2011	2012	2013	2014	2015	2016
CAPTURA MASSIVA DE CHILO SUPPRESSALIS	Arròs	22.892	22.890	22.850	12.249	12.249	12.249,47
CONFUSIÓ SEXUAL CHILO SUPPRESSALIS	Arròs				10.157	10.157	10.157,38
CAPTURA MASSIVA DE CERATITIS CAPITATA	Fruiters i cítrics	6.158	7.075	7.052	4.014	6.343	10.151,79
CONTROL BIOLÒGIC MOSCA DE L'OLIVERA AMB FONGS	Olivera	4,0	6,0	6	12	-	-
CAPTURA MASSIVA DE LA MOSCA DE L'OLIVERA	Olivera	356	811	815	1000	33.676	33.676
CAPTURA MASSIVA D'HELICOVERPA ARMIGERA	Tomàquet	8	8	8	-	-	-
CONFUSIÓ SEXUAL D'HELICOVERPA ARMIGERA	Mongeta ganxet	12	12	12	-	-	-
CONTROL BIOLÒGIC DE FRANKLINIELLA OCCIDENTALIS MITJANÇANT NEMATODES ENTOMO PATÒGENS	Pebrot	0,1	0,1	0,1	-	-	-
BIOFUMIGACIÓ PER AL CONTROL D'AGENTS NOCIUS DEL SÒL	Bleda i espinacs	0	1	1	0	53	53
CAPTURA MASSIVA DE TUTA ABSOLUTA	Tomàquet	19,0	19,0	18	-	-	-
CONFUSIÓ SEXUAL DE LA ZEUZERA PYRINA EN L'AVELLANER I GARROGER	Avellaner garrofer	3,0	3,0	3	0	-	-
CONFUSIÓ SEXUAL DEL CUC O CORC DEL RAÏM	Vinya	9.274,0	8.775,0	8.800	9.000	13779	13.779
CONTROL BIOLÒGIC DEL DIABLÓ AMB FONGS I NEMATODES	Avellaner	4,0	4,0	4	4	-	-
MICORRITZACIÓ AMB TÒFONA NEGRA	Avellaner	30,0	30,0	30	0	-	-

D'AVELLANERS EN PRODUCCIÓ ECOLÒGICA							
SOLARITZACIÓ PER AL CONTROL DE NEMATODES EN PATATA	Patata	3,1	4,0	4	0	-	-
CONTROL XANCRE DEL CASTANYER AMB SOQUES HIPOVIRULENTES	Castanyer	100,0	125,0	120	5	-	-
INTRODUCCIÓ DE FAUNA AUXILIAR PER AL CONTROL BIOLÒGIC DE PLAGUES	Tomàquet	84,7	84,7	85	85	471	471
CONFUSIÓ SEXUAL DE CARPOCAPSA (CYDIA POMONELLA)	Fruiters de llavor i noguer	4.778,1	4.447,3	4.450	3.742,98	5.260	5.174
CONFUSIÓ SEXUAL CARPOCAPSA+ROSEGADORS FULLA (PANDEMIS, ADOXOPHIES, 1TC.)		0,0	58,0	58,0	-		-
CONFUSIÓ SEXUAL DE ANARSIA LINEATELLA I CYDIA MOLESTA	Fruiters de pinyol	338,3	380,0	370	4,39	6.379	3.071
CONFUSIÓ SEXUAL ZEUZERA PYRINA	Pomera i perera	489,0	312,0	315	-	-	-
CONFUSIÓ SEXUAL SYNANTHEDON MYOPAEFORMIS (SÈSIA)	Pomera i perera	11,6	27,0	27	-	-	-
TOTAL SUPERFÍCIE AMB MÈTODES ALTERNATIUS		42.433	44.566	47.041	40.274	88.367	88.782

- La superfície de cultiu sobre la que s'apliquen tècniques alternatives de lluita ha augmentat en més del 100% a l'any 2016 respecte al 2014 i anys anteriors. Aquesta progressió opera en benefici d'una menor utilització de tècniques basades en l'aplicació de fitosanitaris.

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 2012-2016

VIGILÀNCIA D'OMG NO AUTORIZATS	2012	2013	2014	2015	2016
	N/TC	N/TC	N/TC	N/TC	
Arròs Bt63	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Arròs ke feng6	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Arròs Cry1A©	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Arròs KMD1	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%	5/100%
Llinosa 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%	20/100%

Font: ASPCAT.

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

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

Leucosi bovina i peripneumònia bovina a Catalunya. Anys 2003-2016

	EXPLOTACIONS 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%
2016	100%	100%

Font: DARP.

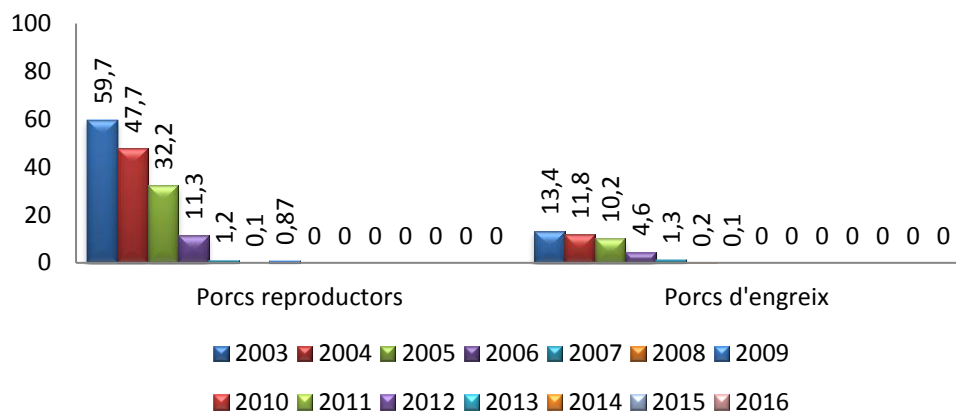
- Els resultats obtinguts es mantenen en un nivell de conformitat del 100%. Tanmateix, es continua aplicant un programa de vigilància i manteniment de l'estatus de lliure de peripneumònia contagiosa bovina i de leucosi bovina enzoòtica.

Situació de les malalties no zoonòtiques: pesta porcina africana (PPA), pesta porcina clàssica (PPC) i malaltia vesicular porcina (MVP) i Aujeszky.

NOMBRE DE MOSTRES ANALITZADES SEGONS LA MALALTIA INVESTIGADA	
MALALTIA	SITUACIÓ DEL PORC DOMÈSTIC
PPA (pesta porcina africana)	ABSÈNCIA DE FOCUS
PPC (pesta porcina clàssica)	ABSÈNCIA DE FOCUS
MVP (malaltia vesicular porcina)	ABSÈNCIA DE FOCUS
MA (malaltia d'Aujeszky)	ABSÈNCIA DE FOCUS

Font: DARP.

Prevalença de la malaltia d'Aujeszky explotacions porcines (%). Anys 2003-2016



Font: DARP.

- Catalunya, juntament amb la resta de l'Estat, té 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 encara es detecten seropositius, 108 positius de 835 mostres analitzades, en porc senglar cosa que suposa un 12,9% de positivitat al 2016, que resulta superior al 8,4% de 2015.

Situació d'altres malalties no transmissibles via alimentària 2016

SITUACIÓ MALALTIES NO TRANSMISSIBLES VIA ALIMENTÀRIA	
MALALTIA	OBSERVACIONS
Malaltia de la llengua blava o febre catarral ovina	Catalunya es torba lliure de tots els serotipus
Virus Schmallenberg	No hi ha hagut cap declaració de sospita l'any 2016
Influença aviària	Totes les mostres analitzades amb resultat negatiu
Febre del Nil occidental	S'han analitzat 473 aus salvatges i 92 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 2008-2016

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	94,2%
2014	914	89	90,3%
2015	740	61	82,4%
2016	602	70	88,3%

Font: DARP.

- Al llarg de l'any 2016 s'han inspeccionat un total de 602 explotacions ramaderes per verificar la correcta aplicació de les normes de benestar animal, amb l'obtenció d'un grau de conformitat del 88,3% el que suposa casi 6 punts més que l'any anterior i una tendència clarament creixent des de 2008.
- 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, i es tracta, principalment, d'irregularitats relacionades amb els registres documentals, amb els materials d'enriquiment ambiental 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 2009-2016

	TAXA DE CONFORMITAT
2009	61,3%
2010	63,4%
2011	59,6%
2012	56,9%
2013	57%
2014	59,2%
2015	133/39 (70,6%)
2016	118/54 (54,2%)

Font: DARP

Nota: a partir de 2015, s'indica el nombre d'inspeccions/incompliments i la taxa de conformitat en %.

- El DARP ha realitzat durant l'any 2016 un total de 118 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 fa 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 corresponen a irregularitats en la documentació que acompanya el trasllat dels animals. De les 62 irregularitats detectades en 54 controls amb resultat no conforme, s'han constatat que la majoria d'elles (87%) estaven relacionades amb la documentació del transport. Les pràctiques de transport, espai i alçada disponibles es posicionen en un segon lloc (9,6%), mentre que la resta de categories de irregularitats són inapreciables. D'aquests incompliments s'han derivat 11 propostes d'inici d'expedients sancionadors.

2.4.3. Benestar animal a l'escorxador

Programa de control del benestar animal en el sacrifici. Anys 2009-2016

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%)	
2016	151/98 (35,1%)	

Font: DARP

Nota: a partir de 2015, s'indica el nombre total de controls / el nombre d'expedients incoats i la taxa de conformitat en %.

- L'any 2015, es van fer 151 controls en matèria de benestar animal als escorxadors de Catalunya amb un resultat de 98 no conformes.
- Davant aquests resultats, on el percentatge d'escorxadors que presenten deficiències és més elevat que els que compleixen amb tots els paràmetres, es pot tenir una impressió negativa del compliment real de la normativa en l'actualitat. Per aquest motiu, cal explicar que l'elevada presència de deficiències és deguda a 2 motius: Per una banda, l'avaluació dels paràmetres es realitza d'una forma molt exhaustiva de tal manera que es comptabilitza com a deficient qualsevol paràmetre que en algun aspecte no compleixi totalment. Per altra banda, s'estan avaluant paràmetres que seran d'obligat compliment el 2019 i que actualment ja s'identifiquen i es comuniquen a les empreses perquè els solucionin amb l'objectiu que s'adeqüin a les exigències a curt termini.
- Cal també indicar que només el 30% de les deficiències descrites eren imputables a l'escorxador. La resta es referien a incompliments relacionats amb el transport o l'explotació d'origen dels animals. La conclusió és que durant els controls anteriors a escorxador es detecten, proporcionalment, més deficiències en benestar

animal dels agents externs relacionats amb la producció i transport dels animals que del propi escorxador.

- Així mateix, cal tenir en compte que les deficiències detectades es comuniquen als establiments per tal de que amb un termini determinat, en funció de criteris de gravetat, siguin corregides. La resposta per part dels escorxadors ha estat, en general, molt satisfactòria, de forma que no ha calgut efectuar cap proposta d'incoació d'expedients sancionadors.
- En qualsevol cas cal fer esment a que els canvis en la metodologia de treball fa que les dades no siguin comparables amb les d'anys anteriors cosa que dificulta l'anàlisi de tendències.

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 2006-2013 taxes de conformitat relativament altes, encara que millorables. Les dades dels anys 2014 i 2016 no estan disponibles per raons tècniques, tot i que el programa s'ha continuat executant durant aquests anys.

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

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

Tot seguit s'inclouen uns quadres on hi figuren les dades dels resultats d'inspecció de l'exercici 2016.

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

La proporció d'infraccions detectades que s'indiquen en els quadres següents s'ha d'interpretar amb cautela ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o 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.

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

Empreses inspeccionades. Any 2016

SECTORS	NOMBRE
Carns i derivats carnis	36
Fruites i hortalisses fresques	18
Olis vegetals	11
Productes vitivinícoles	11
Farines, cereals i altres	6
Plats preparats	5
Cafès i infusions, cacau i xocolata	4
Productes de la pesca	4
Begudes espirituoses	4
Torrans	4
Formatges	4
Altres	13
Total	120

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

Controls exploratoris. Any 2016

SECTORS	TOTAL
Productes carnis, preparats de carn i carns	55
Fruites fresques	21
Farines, cereals i altres	17
Mel	16
Vins	15
Cafès i infusions	14
Olis vegetals	13
Plats preparats i altres	13
Fruits secs i fruita dessecada	7
Productes de la pesca	7
Condiments i espècies	6
Torrans	5
Altres	24
Total	213

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

Mesures cautelars i correctives aplicades. Any 2016

Mesures adoptades

- 43 partides immobilitzades
- 85.714 etiquetes immobilitzades
- 13.445,9 quilos de productes immobilitzats
- 3.360 litres de productes immobilitzats
- 7 suspensions provisionals d'activitats o controls previs de productes

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

Resultats globals del control oficial de la qualitat i lluita contra el frau agroalimentari. Controls en empreses inspeccionades. Any 2016

SECTOR	NOMBRE DE CONTROLS	NO CONFORMES
Carns i derivats carnis	232	109
Olis vegetals	95	39
Fruites i hortalisses fresques	91	47
Productes vitivinícoles	90	44
Farines, cereals i altres	52	16

Begudes espirituoses	36	9
Cafès i infusions, cacau i xocolata	35	10
Formatges	33	7
Plats preparats	31	7
Altres	134	48
Total	829	336

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

Mostres de productes per a anàlisi. Any 2016

SECTOR	NOMBRE DE MOSTRES	NO CONFORMES
Productes carnis	48	13
Olis vegetals	31	11
Fruites fresques	13	7
Formatge	12	1
Farines, cereals i altres	11	4
Begudes espirituoses	8	4
Plats preparats	8	1
Cacau i xocolata	7	1
Torrans	7	0
Altres	17	2
Total	162	44

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

Comprovacions de l'etiquetatge. Any 2016

	NOMBRE DE CONTROLS	NO CONFORMES
Productes carnis, preparats de carn i carns	193	166
Olis vegetals	61	50
Vins	55	35
Begudes espirituoses	25	11
Fruites fresques	17	9
Cacau i xocolata	16	14
Farines, cereals i altres	16	8
Torrans	16	16
Altres	92	76
Total	491	385

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

Els programes d'inspecció del Pla general d'inspecció, a desenvolupar per la Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari durant l'any 2016 van afectar els sectors que a continuació s'indiquen i dels quals se n'especifiquen a continuació les infraccions més rellevants que han estat detectades en les inspeccions dutes a terme.

Principals infraccions detectades, per sectors. Any 2016

TIPUS DE PRODUCTE	TIPUS D'INFRACCIÓ
PRODUCTES CARNIS	1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.
	<u>Denominació de l'aliment</u>
	<ul style="list-style-type: none">Denominacions d'aliments no ajustades a normativa o irregulars
	<u>Ingredients</u>
	<ul style="list-style-type: none">Declaració incorrecta d'ingredients.Manca de declaració de l'ingredient diferencial.Mencions enganyoses i fraudulentess en la descripció d'ingredients: magre quan és greix, pernil quan és panxeta, pernil serrà reserva quan és pernil curat, trufa negra quan és trufa xinesa, llet quan és sèrum, albúmina quan és clara d'ou.Els ingredients no es declaren en l'ordre decreixent ponderal.
	<u>Additius</u>
	<ul style="list-style-type: none">Omissió de la declaració d'additius utilitzats en la llista d'ingredients.S'indiquen additius que no s'incorporen al producte.Manca d'indicació del nom de la categoria dels additius.Indicació d'additius no autoritzats
	<u>Indicacions obligatòries</u>
	<ul style="list-style-type: none">Manca nom o raó social i/o domicili o s'indica de manera incompleta.Manca de mencions obligatòries que han d'acompanyar la denominació del producte carni (Ús de proteïnes de llet afegides en embotits crus curats però que no consten acompanyant la denominació).Comercialització de pernil curat en el mercat francès sense presentar la informació obligatòria de l'etiquetatge en francès.Omissió o presentació irregular en altres indicacions obligatòries.
	<u>Mencions</u>
<ul style="list-style-type: none">Ús de mencions, imatges i qualificatius enganyosos o que valoritzen el producte, per exemple la menció "Alt rendiment".Manca indicar el % de raça ibèrica i l'origen específic vegetal de l'oli a la llista d'ingredients de l'oli ibèric.Manca identificació de color del precinte d'origen de la peça de carn ibèrica emprada en l'etiquetatge de productes carnis ibèrics.Designació incorrecta de la categoria "Extra" en un pernil cuit que inclou l'ingredient "Proteïna de llet", quan en aquest tipus de derivat carni, no es poden afegir proteïnes en la seva composició.Indicació "Jamón entero deshuesado" falsa perquè el producte és una porció de pernil, la qual ha estat emmotllada per donar-li la forma de pernil	
<u>Al·lèrgens</u>	
<ul style="list-style-type: none">En la llista d'ingredients 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, per exemple, utilització de de l'additiu E-202 en un producte carni tractat per la calor, quan només està autoritzat per a tractament de superfície de productes carnis no sotmesos a tractament tèrmic.Irregularitats analítiques en paràmetres fisicoquímics.	
3) Infraccions de traçabilitat.	

	<p><u>Identificació de productes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca d'identificació i marcatge obligatori de pernills <p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Diferències entre les indicacions dels registres d'elaboració i les mencions de l'etiquetatge. <p><u>Documents d'acompanyament i comercials</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Documentació de traçabilitat d'ingredients amb incoherències (dates i/o números de lot incoherents o no concordants). Mencions enganyoses en els documents comercials (colorant de síntesi que es descriu com a colorant vegetal) <p><u>Confecció de lots de productes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca la identificació dels lots o partides de productes en existència en les instal·lacions i també els registres de traçabilitat d'una part del procés de fabricació. <p><u>Traçabilitat en general</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les fitxes tècniques dels productes mostrejats no es corresponen amb la composició real dels productes controlats. La traçabilitat no queda garantida pel que fa a les quantitats elaborades, ni pel que fa al tipus de peces de carn utilitzades per a l'obtenció dels productes controlats. Manca de documentació que assegui la traçabilitat en ingredients emprats en el producte carni. <p>4) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats.</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboració fraudulenta de pernil curat a partir de peces musculars <p><u>Additius</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ús no autoritzat de nitrats en Producte carni tractat per la calor (Botifarró amb ceba). <p>5) 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. <p>6) 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"> Usurpació del nom de la Especialitat Tradicional Garantida "Jamón Serrano"
<p>PREPARATS DE CARN</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"> Denominació falsa "Salsitxa de pollastre", ja que es comprova que el producte es fabrica amb altres components que no són carn de pollastre. Engany en la denominació de "Carn picada" quan el producte, segons la seva elaboració és un preparat de carn. Ús de la denominació hamburguesa quan el producte és un burger meat. Denominacions d'aliment fraudulenta per canvi en la categoria de la carn de l'animal de l'espècie vacuna que s'usa en l'elaboració del preparat de carn. Denominacions de venda de productes carnis que no s'ajusten a la denominació legal, habitual o descriptiva. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca declarar l'ingredient aigua a la llista d'ingredients. Manca de la menció preceptiva "ingredients" precedint la llista d'ingredients. Manca declarar ingredients i/o categories d'ingredients en la llista d'ingredients. Utilització indeguda de la categoria d'ingredients "CARN DE PORC" i CARN DE VEDELLA en la llista d'ingredients d'un Preparat de carn perquè es tracta d'ingredients essencialment grassos o vísceres (greix, cor de porc, o cor de vedella). Indicació d'ingredients que no s'ajusten a la denominació legal o habitual o descriptiva. Indicació falsa o incorrecta dels percentatges dels ingredients carnis que s'indiquen en la llista d'ingredients. Manca la indicació del percentatge d'incorporació dels ingredients que es destaquen a la denominació de producte. <p><u>Additius</u></p> <ul style="list-style-type: none"> No s'indica el nom de la categoria dels additius o es fa de manera incorrecta, per exemple la menció "sinèrgic d'antioxidant".

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació de l'additiu no autoritzat E 201. <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca incloure les mencions relatives a l'espècie de la carn del producte. <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominació "de pagès" que forma part de la denominació d'una botifarra crua que intenta valoritzar les característiques del preparat de carn. <p><u>Al·lèrgens</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En la llista d'ingredients no es destaquen amb caràcters tipogràfics diferents les substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies respecte de la resta d'ingredients. <p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Declaració nutricional "S/Sal" indeguda en l'etiqueta d'un Preparat de carn, ja que el producte conté 0,4 g de Sal /100 g, i la utilització de l'esmentada declaració només es pot fer si el producte conté com a màxim 0,0125 g de Sal / 100 g de producte. ▪ S'indiquen mencions incorrectes en la informació nutricional. <p><u>Visibilitat de la informació alimentària:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'alçada de la xifra que indica la quantitat neta és inferior a la legislada. <p><u>Registre Sanitari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom o raó social incomplet. ▪ Indicació de RSIPAC que no es correspon al l'operador que ha de constar. <p>2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.</p> <p><u>Additius</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilització Nitrit sòdic (E-250) i Nitrat potàssic (E-252) en la fabricació de "Xoriço fresc", que no estan autoritzats per aquest producte. ▪ Utilització indeguda del colorant Cotxinilla (E-120) i el conservador Sulfit sòdic (E-221) en "Burger meat" de porc i de vedella que té un contingut en vegetals i/o cereals que no arriba al del 4%, que és el mínim per a poder utilitzar els esmentats additius en aquest producte. <p><u>3) Infraccions de traçabilitat.</u></p> <p><u>Identificació de productes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca la identificació dels lots o partides de productes en existència en les instal·lacions <p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca de registres d'elaboració dels preparats de carn. <p><u>Traçabilitat en general</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Balanç de masses d'un lot de "Burger meat" en situació IRREGULAR. Les expedicions justificades del preparat de carn mitjançant registres són un 15,7% inferiors a la quantitat fabricada. ▪ Hi ha ingredients que s'usen en l'elaboració que no tenen elements de traçabilitat. ▪ Les fitxes tècniques dels productes mostrejats no es corresponen amb la composició real dels productes controlats. <p>4) 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"> ▪ Ús il·lícit de la menció Ecològic en preparats de carn.
<p>ETIQUETATGE DE LA CARN DE BOVÍ i D'ALTRES ESPÈCIES</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Etiquetatge en general</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca d'etiquetatge obligatori en carn de vacum. <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comercialització fraudulenta de les diferents categories del boví (anoll per vedella, vedella per vedella blanca) ▪ Denominació de l'aliment incompleta en una etiqueta de carn d'aviram

	<p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca declarar les mencions específiques relatives al percentatge de greix i relació col·lagen / proteïna en l'etiquetatge d'una "carn picada". Menció falsa sobre la " relació col·lagen/proteïna" i greix indicada en l'etiquetatge de la carn picada. Manca indicació del país d'engreix i de l'edat sacrifici en bovins de menys de 12 mesos. Manca indicar el país d'origen de la carn en carn porc, carn de xai i carn de pollastre. Indicació errònia del núm. d'autorització sanitària de la sala d'especejament en carn picada porc. Manca indicar la menció obligatòria "País de sacrifici" en una etiqueta de carn picada de porc. Manca de dades obligatòries en l'etiquetatge de la carn de vacum (país de naixement i país de sacrifici) <p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Discrepància declaració contingut de l'ingredient "sal 1%" de la carn picada i el que consta segons informació nutricional. <p><u>Registre Sanitari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ús indegut del registre sanitari d'un altre operador <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. <p><u>Confecció de lots de productes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Irregularitats en la constitució dels lots: no es respecta que la carn procedeixi d'animals amb el mateix país de naixement.
<p>BEGUDES ESPIRITUOSES</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"> Denominació "Licor de crema d'arròs" enganyosa, suggerint que s'ha fet amb destil·lat d'arròs quan en realitat s'ha elaborat amb aromes d'arròs i no procedeix de la zona indicada del delta de l'Ebre. <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> La xifra que indica el grau alcohòlic consta seguida del símbol "%vol/vol" que és incorrecte. <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilització de mencions en l'etiquetatge que poden suggerir que el producte té característiques particulars, quan tots els productes similars les tenen en el cas de Whisky, tals com "...envejecido en barricas de roble..", "...resultado de la destilación de los mejores jugos..". <p>2) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats</p> <ul style="list-style-type: none"> Grau alcohòlic superior a l'indicat en un aiguardent de brisa, tot superant la tolerància permesa. Grau alcohòlic que no arriba al grau alcohòlic mínim requerit per al Gin. Incorporació de colorants no autoritzats en el whisky (E-104 groc de quinoleïna).
<p>EDULCORANTS</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"> Denominació d'aliment enganyosa "sucre de maduixa". <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca d'indicació d'ingredients en un edulcorant. Menció en l'etiquetatge d'ingredients que no es correspon al incorporat al producte (consta Stevia, quan el que s'incorpora són Glucòsids d'steviol). <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Marcat de dates incorrecta en l'etiqueta d'un Edulcorant de taula <p><u>Visibilitat de la informació alimentària:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'alçada de la xifra que indica la quantitat neta és inferior a la legislada en un edulcorant de taula. <p>2) 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"> ▪ Utilització en la publicitat, etiquetat i documentació comercial dels productes de mencions protegides per la producció agrària ecològica, sense tenir-ne dret.
OVOPRODUCTES	<p>1) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Obstrucció al subministrament als inspectors de la documentació de traçabilitat d'una partida d'ous per a transformació industrial.
FORMATGES	<p><u>Ús indegut de logotip</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilització indeguda del logotip d'Empresa Artesanal Alimentària sense tenir dret. <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raó social i adreça incompletes. <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominació de l'aliment que no correspon a la naturalesa del producte. ▪ Denominació de l'aliment incompleta. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca indicar en la llista d'ingredients la categoria de l'additiu clorur calci. <p><u>Mencions falses i/o que indueixen a error</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Catàleg comercial amb indicacions falses. ▪ Utilització de diverses mencions que poden induir a error per insinuar que el producte posseeix característiques especials respecte a altres productes similars.
FRUITES I HORTALISSES	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca indicació obligatòria del país d'origen en patates i indicació incorrecta de l'origen en pomes. ▪ Indicació incorrecta del calibre en patates. ▪ Mencions que indueixen a error relatives a mencions saludables. ▪ Declaració incorrecta de la informació nutricional (contingut, ordre, etc.). ▪ Tinença de productes sense identificació ni etiquetatge. <p>2) Defraudació en la composició, característiques regulades, puresa i qualitat dels productes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incompliment de la norma de comercialització per a pomes i nectarines. ▪ Interval de calibres de l'etiqueta que no s'ajusta al comprovat en pomes i nectarines. ▪ Comercialització de fruits amb calibre inferior al calibre mínim comercial autoritzat. <p>3) Infraccions de traçabilitat.</p> <p><u>Documentació d'acompanyament i comercial</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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, "a normalitzar en destinació", etc.). <p><u>Origen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació falsa i enganyosa "PATATA GALLEGA" en documentació comercial d'un lot de patates de dos orígens (Galícia i Burgos). <p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Registres insuficients que no acrediten l'origen de la fruita que consta en l'etiquetatge. ▪ Registres de traçabilitat incomplets per no constar tots els lots que componen un palet de fruita normalitzada a expedir. ▪ Incoherències en els registres de traçabilitat. <p>4) Infraccions en relació amb la certificació de productes amb DOP/IGP, ecològics o d'altres signes de qualitat diferenciada.</p> <p><u>Falsificació de producte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fraus per ús indegut i fals de la menció "ORIGEN: GALICIA" en etiqueta de patates no emparades

	<p>per la IGP Patata de Galicia i que en part, són d'origen Burgos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ús de logotip comunitari de l'agricultura ecològica i del segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) en etiquetes i publicitat (web), sense tenir-hi dret. <p><u>Mencions irregulars</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ús de la indicació d'origen Girona no conforme a la normativa. <p>5) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.</p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de subministrament d'informació als inspectors. <p>6) Exercici d'activitat industrial sense autorització administrativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Manipulació de fruites i hortalisses fresques en instal·lacions que no tenen autorització administrativa d'activitat (Registre Sanitari d'Indústria).
<p>PLATS PREPARATS</p>	<p>1) Etiquetatge i/o publicitat fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Designacions enganyoses d'ingredients en mandonguilles prefregides i lasanya de carn. Manca de declaració reglamentària d'ingredients, com ara de l'additiu potenciador de sabor E-621 (glutamat monosòdic). Manca declarar els ingredients dels ingredients compostos presents en més d'un 2% en el producte final. Designació incorrecta d'ingredients compostos que no s'ajusta al nom específic de l'ingredient ni correspon a cap designació descriptiva o establerta per costum. <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca indicació "ultracongelat" acompanyant la denominació del plat preparat. <p><u>Dades de l'empresa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca la raó social i domicili del responsable de les indicacions. <p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Presentació irregular de la informació nutricional. <p><u>Al·lèrgens</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca d'indicació de substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies (api i sulfits) en la llista d'ingredients del plat preparat. <p><u>Visibilitat de la informació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilització de mencions obligatòries que consten amb caràcters d'alçada inferior a la mínima que estableix la normativa. Manca de llegibilitat de mencions obligatòries: denominació de l'aliment, llista d'ingredients, ingredients al·lèrgens, condicions especials de conservació i/o d'utilització, nom i adreça de l'operador. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de registres de fabricació. Manca de coherència, quant als ingredients que intervenen en la fabricació, entre els diferents registres que integren la traçabilitat i l'etiquetatge dels productes mostrejats. <p>3) 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 declarat en l'etiqueta
<p>OLIS VEGETALS</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"> Indicacions enganyoses i que indueixen a error sobre el tipus d'oli relatives a la denominació de producte. Manca indicar la denominació en un oli refinat de gira-sol. Mencions que acompanyen la denominació del producte que no s'ajusten a les determinades per la reglamentació comunitària. No s'indica en un text homogeni la denominació del producte oli d'oliva verge extra.

Ingredients

- Indicació incorrecta de la categoria d'ingredient "oli vegetal" perquè manca especificar l'origen vegetal.
- Indicacions enganyoses i que indueixen a error sobre la declaració dels ingredients.
- Manca la llista d'ingredients.

Designació de l'origen

- Manca indicar la designació de l'origen en un oli d'oliva verge extra.
- Designació de l'origen incorrecta, com ara indicació d'origen "Barcelona" en oli d'oliva verge extra.
- Indicació d'origen en "oli d'oliva conté exclusivament oli d'oliva refinat i olis d'oliva verges" en els quals no es pot indicar l'origen.

Dades de l'empresa

- Indicacions falses relatives a l'empresa envasadora d'oli.
- Manca o indicació incorrecta del nom o raó social de l'empresa i/o del seu domicili.

Informació nutricional

- Declaració de la informació nutricional incorrecta (contingut, ordre, etc.).
- Manca declarar la sal o s'indica "sodi" en lloc de "sal".
- Es declara el colesterol (amb valor 0 mg), que no és una indicació ni obligatòria ni facultativa.

Altres indicacions obligatòries

- Manca indicar les condicions de conservació a l'empara de la calor i de la llum que és una menció obligatòria en olis d'oliva i en olis de sànsa d'oliva.
- Indicació incorrecta de la llegenda de la data de duració mínima.
- Falta indicar la forma d'ús en un oli per a fregir.
- Manca o indicació incorrecta de la informació descriptiva de la categoria en olis d'oliva i en olis de sànsa d'oliva.
- Manca indicar el lot.

Mencions enganyoses o que indueixen a error

- Mencions en etiquetatge i publicitat que indueixen a error o confusió en olis d'oliva verge extra: "100% natural", "artesanal", "Vegan", "es vegano" o "bio-vegano" insinuant que el producte té característiques particulars quan tots els olis similars tenen les mateixes característiques.
- Mencions que indueixen a error en olis de sànsa d'oliva: imatges d'olives i de fulles d'oliveres, mencions al·lusives a la salut, menció "suau", etc.
- Indicacions facultatives incompletes, com ara indicar l'acidesa sense indicar els paràmetres peròxids, ceres i absorció.
- Menció "1ª premsada en fred" en l'etiquetatge, sense justificació en el sistema de traçabilitat de les condicions d'obtenció de l'oli relacionades amb la citada indicació (temperatura, sistema de premsat).

Presentació de la informació

- No es reagrupen en el camp visual principal les mencions obligatòries denominació de l'aliment i designació de l'origen.

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

Anàlisis físiques i químiques

- Defraudació en la composició d'**oli d'oliva conté olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges**, per paràmetres fora dels límits legislats: Delta-7-estigmastenol (paràmetre de puresa, índex de mescla amb oli de gira-sol) i ECN42 (paràmetre de puresa, índex de presència d'olis de llavors).
- Defraudació en la composició d'**oli de pinyola d'oliva** per paràmetres fora del límit legislat: Delta-7-estigmastenol (paràmetre de puresa, índex de mescla amb oli de gira-sol).

Anàlisis organolèptiques

- Defraudació en la qualitat d'**oli d'oliva verge extra** per defectes en l'avaluació organolèptica, que corresponen a oli d'oliva verge.

3) Infraccions de traçabilitat.

Traçabilitat en general

- Manca de garanties en el sistema de traçabilitat.
- Manca justificar la sortida o destinació de diferents quantitats d'olis vegetals comestibles, resultat de contrastar la traçabilitat de l'empresa i l'aforament realitzat per la inspecció.

	<p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de registres per a l'acreditació de la categoria de l'oli i altres característiques. Registres no actualitzats, incomplets i/o amb anotacions inexactes. Els registres de traçabilitat lliurats per l'empresa no justifiquen mencions de l'etiquetatge, com ara la varietat de les olives o mètode d'obtenció. Registres interns de comptabilitat material incoherents amb les declaracions obligatòries presentades a l'AICA-MAGRAMA. <p><u>Documents d'acompanyament i comercials</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de justificació documental de la venda d'una quantitat d'oli d'oliva verge extra. Menció falsa "Premsat i Extracció en Fred: Tª inferior a 27°C" en documentació comercial. Denominació de venda incorrecta "Oli Oliva" en factures i albarans de venda de producte envasat. <p>4) Utilització de processos de fabricació o comercialització no permesos o no autoritzats.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tinença i utilització clandestina de l'additiu colorant Luteïna E-161b, que no està autoritzat en olis vegetals. Comercialització d'olis vegetals no inclosos en la reglamentació tècnica sanitària d'olis vegetals comestibles i que no estan autoritzats a ser comercialitzats en el mercat nacional. <p>5) Detecció de falsificacions de producte mitjançant la tècnica dels balanços de productes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Balanç irregular per a oli d'oliva verge extra convencional i de producció ecològica. <p>6) 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"> Comercialització d'un oli d'oliva verge extra que utilitza de forma il·lícita el nom protegit "Les Garrigues" en la publicitat, sense estar emparat per la Denominació d'Origen Protegida "Les Garrigues". <p>7) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.</p> <ul style="list-style-type: none"> No proporcionar la documentació justificativa de la traçabilitat dels productes requerida pels inspectors.
<p>PRODUCTES VITIVINÍCOLES</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Indicacions obligatòries</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca d'indicacions obligatòries en l'etiqueta. <p><u>Mencions enganyoses</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ús fraudulent de noms o indicacions reservades o protegides per a vins amb DOP, com per exemple "criança", "reserva", "gran reserva" i "ranci". Falsificació de l'anyada en l'etiquetatge de vins embotellats transportats entre dues instal·lacions del mateix operador. <p><u>Nom o raó social de l'embotellador</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca la indicació del nom o raó social de l'operador que intervé en la distribució comercial del producte. Manca indicar el municipi on l'embotellador té la seu. Utilització de la menció "elaborado por" enlloc d'"embotellado por" precedint el nom de l'embotellador. <p><u>Manca de justificació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Indicació en l'etiquetatge de varietats, anyades i menció "criança" sense que estar acreditades en registres, documents d'acompanyament o altres elements del sistema de traçabilitat. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <p><u>Identificació de productes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca d'identificació dels productes (categoria, denominació) continguts en dipòsits. Manca d'identificació de dipòsits. <p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de Llibres registre. Anotacions o assentaments incorrectes o irregulars. Manca o pèrdua de traçabilitat dels productes.

- Manca d' anotacions en els diferents Llibres registre.
- Manca d' actualització d' anotacions dels Registres vitivinícoles.
- Manca anotar pràctiques d'elaboració de licor d' expedició i altres tipus de manipulacions de productes.
- Manca especificar la classe de procés en el Llibre Registre de pràctiques enològiques.
- Manca anotar correctament la procedència o empresa d' origen de productes o manca l' origen registral del sucre en l' entrada al Registre d' elaboracions d' escumosos.
- Manca anotar la varietat del raïm i/o l' anyada dels productes que s' embotellen i etiqueten amb aquestes indicacions.
- Manca d' anotació de moviments d' entrada i utilitzacions de productes auxiliars.
- Manca anotar el grau alcohòlic dels productes en el Registre d' embotellats i anotació incorrecta de graus alcohòlics de partides de most expedides a granel.
- Anotació incorrecta de varietats de raïm.
- Anotació incorrecta d' augments de graus alcohòlics injustificats en sortides cap a registres d' embotellament.
- Anotació com a "Mermes" i "Regularització stocks" de quantitats superiors al 15% de les existències inicials més entrades en els registres d' embotellament; corresponen a sortides no justificades, atès que superen el valor legislat per a minvaments naturals i no s' acrediten pèrdues accidentals.

Documents d'acompanyament i comercials

- Falsificació de l' anyada en documents d'acompanyament de vins embotellats transportats entre dues instal·lacions del mateix operador.
- Falsificació de l' anyada i de la menció "Criança" en els documents d'acompanyament (EMCS) i comercials (factures de venda) de vi DOP Penedès.
- Designació dels productes mitjançant un nom comercial incorrecte en documents electrònics d'acompanyament (EMCS).
- Manca mencions o indicació incorrecta en documents d'acompanyament de productes embotellats amb destí al mercat nacional (albarans): designació dels productes incorrecta, manca indicar nom o denominació social i NIF del transportista, manca indicar lloc d' origen dels transports, manca indicar matrícula del vehicle i manca indicar pes de les mercaderies transportades.

Notificacions

- Manca de notificació de pèrdues.

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

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.
- Fraus per ús indegut de la designació protegida "Castilla" en etiquetatge d' un vi escumós de qualitat.
- Usurpació del nom d' una DOP i comercialització de "Vi DO Calificada Rioja" sense tenir dret a la DOP, usant mencions en etiquetatge, en documents comercials i d'acompanyament i en registres.

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 DOP Penedès negre en criaça en ampolles que indica canvis il·legals en varietats; en vi DOP Penedès blanc i negre embotellat que indica falsificació de productes procedents d' entrades clandestines o no controlades; en most blanc parcialment fermentat i en vi blanc sense DOP.
- Situacions comptables irregulars en vi DOP Penedès negre en criaça en ampolles que indica canvis il·legals en varietats; en vi DOP Penedès negre en criaça en bótes per manca de justificació de sortides i d' assentament d' existències; en vi blanc sense DOP i en vi negre DOP Catalunya.
- Es detecten diferències greus en el balanç realitzat entre el Registre de moviment de productes auxiliars i les quantitats aforades per la inspecció.

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

- Manca de certificació externa per a vins varietals sense DOP/IGP.
- Fraus en les qualificacions/desqualificacions dels productes vitivinícoles.
- Indicacions falses i enganyoses relatives a mencions d' IGP i lloc de producció en un vi escumós de qualitat sense tenir dret.

	<p>7) Obstrucció a la inspecció i incompliment de mesures cautelars.</p> <ul style="list-style-type: none"> No subministrar la informació requerida pels inspectors.
<p>FARINES, CEREALS I DERIVATS</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"> Denominació de venda incorrecta en una farina. Denominacions de venda de l'aliment i/o comercials enganyoses en productes de pastisseria. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca indicar en la llista d'ingredients la categoria (funció tecnològica) de l'additiu. Manca de declaració reglamentària d'ingredients. <p><u>Mencions enganyoses o que indueixen a error</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilització de mencions que poden induir a error al consumidor per insinuar que el producte posseeix característiques especials respecte a altres productes similars. Utilització del símbol "e" sense que els envasos responguin a les modalitats de control estadístic de lots establertes per normativa. <p><u>Informació nutricional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Defectes en la presentació de la informació nutricional. Declaració nutricional incorrecta relativa a l'aportació d'hidrats de carboni i proteïnes vegetals. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de registres d'elaboració dels productes. Anotacions irregulars en els registres que porta l'operador. <p><u>Altra documentació de traçabilitat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de fitxes tècniques dels productes elaborats i de les matèries primeres emprades. <p>3) 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 del contingut efectiu declarat en l'etiqueta de pastes alimentàries i de productes de pastisseria congelada. <p><u>Autocontrol</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de registres d'autocontrol del contingut efectiu.
<p>CONSERVES VEGETALS</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Indicació quantitativa de l'ingredient fruita en una mermelada de manera enganyosa. Manca d'indicació del nom de la categoria d'additius emprats en una mermelada. <p>2) Defraudació en la quantitat de producte (control metrològic del contingut efectiu dels envasos).</p> <p><u>Autocontrol</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Manca de registres de les pesades efectuades per l'operador corresponent a l'autocontrol del contingut efectiu dels productes comercialitzats.
<p>PRODUCTES VITIVINÍCOLES AROMATITZATS</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <ul style="list-style-type: none"> Manca raó social i adreça incompleta. Menció "d'envelliment..." i de producte "casero" falses o que indueixen a confusió al consumidor. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <p><u>Registres</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca de registres en un magatzem de productes. ▪ Manca d'actualització dels registres. ▪ Omissió d' anotació del producte colorant utilitzat en el registre d'elaboracions i pràctiques enològiques
<p>GREIXOS</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No s'indica l'origen específic vegetal de l'ingredient greixos d'una margarina.
<p>CONDIMENTS I ESPÈCIES</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"> ▪ Denominació de venda incorrecta <p><u>Origen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mencions falses relatives a l'origen: Indicació "Safrà del Pallars" en safrà d'Albacete i mencions "MADE IN SPAIN SAFFRON" i "SPANISH SAFFRON" en safrà de Grècia. <p><u>Dades de l'empresa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca o indicació incorrecta de la raó social i del domicili de l'operador. ▪ Indicació falsa sobre l'empresa productora. <p><u>Data de consum</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació incorrecta de la llegenda de la data de duració mínima. <p><u>Mencions enganyoses o que indueixen a error</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menció "pistils" que indueix a confusió sobre la part de la flor que correspon al safrà, que per definició només és l'estigma (una part del pistil). ▪ Indicació d'un Registre sanitari enganyós, que no correspon a cap empresa. ▪ Ús de mencions que indueixen a error en un producte designat com caramel <p><u>Presentació de la informació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les mencions obligatòries denominació de l'aliment i quantitat neta no figuren en el mateix camp visual de l'envàs ▪ Irregularitats en la indicació de la informació nutricional: no consten els continguts d'informació nutricional obligatoris. <p>2) Infraccions de traçabilitat.</p> <p><u>Traçabilitat en general</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca d'elements suficients i adequats per a assegurar la traçabilitat dels productes comercialitzats. ▪ Manca justificar documentalment l'origen espanyol indicat en l'etiquetatge de safrà. <p><u>Registres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca de registres de productes (existències, entrades, sortides). ▪ Manca d' anotacions en els registres d'entrades i sortides de productes i de factures. <p><u>Identificació de productes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productes sense identificar en les instal·lacions de l'empresa. <p><u>Documentació d'acompanyament i comercial</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mencions falses relatives a l'origen del safrà: mencions ESPAÑA i SPANISH SAFFRON en safrà de GRÈCIA, en la documentació comercial d'exportació. ▪ No es conserven originals dels documents d'acompanyament rebuts. <p>3) 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"> ▪ Ús il·lícit de la menció "ecològics" en la publicitat de la pàgina d'internet, sense tenir-hi dret. ▪ Ús indegut del logotip del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) en etiquetes i caixes.

<p>FRUITS SECS</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Origen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Engany en la indicació del lloc de procedència "Alt Camp" en pinyons andalusos.
<p>CACAU i XOCOLATA</p>	<p>1) Infraccions d'etiquetatge i publicitat.</p> <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominació de l'aliment incorrecta. ▪ Utilització denominació enganyosa "<i>Chocolate a la taza</i>", en un producte que no assoleix el contingut mínim en matèria seca total de cacau per a poder fer constar aquesta denominació. ▪ Mencions que acompanyen a la denominacions de l'aliment no reglamentàries i/o enganyoses. ▪ Manca menció "<i>per al consum cuit</i>" acompanyant la denominació de l'aliment. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca destacar els al·lèrgens a la llista d'ingredients. ▪ Manca declarar el % de cacau. ▪ Manca indicar ingredients i l'additiu E-341 en la llista d'ingredients d'un "<i>Preparat alimentari a base de cacau</i>". <p><u>Informació obligatòria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació incorrecta de la data de durada mínima. ▪ Incompliment en relació amb la presentació de les mencions denominació de venda i quantitat neta al no figurar en el mateix camp visual. ▪ Manca nom o raó social de l'operador responsable en un "<i>Preparat alimentari a base de cacau</i>". ▪ Alçada de la xifra que indica la quantitat nominal és inferior al mínim normatiu en un "<i>Preparat alimentari a base de cacau</i>". ▪ Alçada de la lletra no arriba al mínim normatiu. <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ús de mencions enganyoses en relació amb l'elaboració de l'aliment. <p><u>Informació nutricional.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca de declaració de la informació nutricional. <p>2) Infraccions de traçabilitat i registres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferències i inexactituds entre els registres d'elaboració i l'etiquetatge. ▪ Manca de concordança entre l'etiqueta i la fitxa tècnica del producte en quant a la naturalesa <p>3) Infraccions de registres administratius.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Empresa no inscrita en el Registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya.
<p>PRODUCTES DE LA PESCA</p>	<p>1) Infraccions d'etiquetatge, publicitat i documentació comercial.</p> <p><u>Denominació del producte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominacions falses: compra de productes etiquetats com "<i>Colin</i>" (<i>Pollackius virens</i>) i els comercialitzen com a "<i>Bacallà</i>" (<i>Gadus morhua</i>), de "<i>Sardina grande</i>" i la comercialitzen com "<i>Sardina costa</i>". ▪ Manca menció congelat o ultracongelat en la denominació del producte que consta en albarà. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca declaració d'ingredients i categories d'ingredients. ▪ Manca llista d'ingredients o es declara de manera incompleta. <p><u>Additius</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Omissió declaració additiu categoria funció tecnològica. <p><u>Informació obligatòria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominació comercial: incorrecte, falsa per canvi d'espècie. ▪ Manca declaració nom científic, art de pesca, mètode producció.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zona de captura: Indicació errònia de la zona FAO, manca zona o indicació incorrecta o falsa. ▪ Nom comercial incorrecte. ▪ No figura en el mateix camp visual denominació de venda i quantitat neta. ▪ Declaració incompleta: raó social, data de caducitat. <p>2) Infraccions de traçabilitat i registres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca registres de fabricació i envasament de productes, de manipulació (blanquejat), coincidència de codi de dos peixos diferents (colin i bacallà) comercialitzats esqueixats; procés relatiu al blanquejat dels calamars, sèpies i pops. ▪ Manca d'autocontrols de contingut efectiu dels envasos. <p>3) Infraccions de 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.
<p>TORRONS</p>	<p>1) Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omès.</p> <p><u>Mencions enganyses</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ús fraudulent del nom protegit IGP torró d'Agramunt en etiquetatge de torrons. ▪ Ús indegut de la menció "Agramunt" en torrons que no es troben protegits per la IGP Torrons d'Agramunt ni han estat elaborats a Agramunt. <p><u>Denominació de l'aliment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca indicar el percentatge dels ingredients destacats a la denominació del producte: "Ametlla" al torró d'ametlla dur i d'ametlla tou, "Fruita" al torró de massapà amb fruita, "Nata i nous" al torró de nata i nous. ▪ Es menciona "rom" i en realitat s'utilitza un aroma. <p><u>Informació obligatòria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca la categoria del producte. ▪ Manca indicar la raó social completa de l'empresa. ▪ Manca indicar l'adreça de l'empresa. ▪ L'alçada de la xifra que indica la quantitat nominal és inferior al mínim normatiu. ▪ La denominació del producte i la quantitat nominal no estan al mateix camp visual. ▪ L'alçada de la lletra relativa a la denominació del producte i a les declaracions sobre les matèries bàsiques que substitueixen total o parcialment l'ametlla en torrons diversos son inferiors al mínim normatiu. <p><u>Ingredients</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llista d'ingredients: no va precedida d'"ingredients", no indicació de categories dels additius, confusió sobre el tipus de xocolata que s'incorpora ja que en un torró trufat s'indica "Xocolata amb llet i sense", no indicació en ordre decreixent dels seus pesos en torrons d'ametlla, ingredients indicats de forma incompleta, indicació % d'alguns ingredients incorrectes. ▪ Al torró de massapà amb fruita consta com a ingredient llimona quan en realitat es correspon a "aroma de llimona". ▪ Declaració % de greix inferior al mínim requerit per a ser torró amb qualitat suprema. ▪ Indicació "essència de nata" quan és "aroma de nata" en torró nata-nous. <p><u>Additius</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca declaració additiu E-200 en la llista d'ingredients ja que s'ha incorporat al producte. ▪ Indicació additiu E-471 en llista ingredients que no s'ha incorporat al producte. <p><u>Mencions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicació mencions "Jijona i Alicante" que són protegides per les IGP "Torró d'Alacant " i "Jijona" que acompanyen les mencions "Torró tou" i "Torró dur" en torrons elaborats i envasats a Catalunya en publicitat web de l'empresa. ▪ Indicació menció "Torrons artesans" quan l'activitat no està inclosa en el repertori d'oficis d'artesania alimentària vinculada al lloc de producció, i per tant no s'ha obtingut la preceptiva designació com empresa artesana alimentària. ▪ Indicació menció "Elaborat amb productes naturals" que indueix a error suggerint que el producte té característiques particulars quan tots s'elaboren de manera similar. <p><u>Al·lèrgens</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manca destacar els al·lèrgens mitjança una composició tipogràfica que la diferenciï clarament de la resta d'ingredients (ametlla i ou). ▪ Es destaquen ingredients "sucre" i "fruites confitades", que no son al·lèrgens en massapà amb fruita.

2) **Infraccions de traçabilitat i registres.**

- No disposar de registre de traçabilitat on s'anotin quantitats reals de cada ingredient utilitzat i quantitats obtingudes de cada lot.

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

Xarxa europea d'assistència administrativa de frau alimentari

L'Informe 2016 de la Xarxa Europea de Fraud Alimentari recull l'activitat durant l'any 2016 de la xarxa de frauds alimentaris de la UE (Sistema de Assistència Administrativa i Fraud Alimentari). El contingut d'aquest informe és també un referent en aquesta matèria ja que recull informació del nostre àmbit comercial més immediat que es el mercat únic de la Unió Europea.

La Xarxa de Fraud Alimentari de la UE, creada com a resposta a la crisi de la carn de cavall de l'any 2013, inclou els punts de contacte dels estats membres de la UE, Suïssa, Noruega i Islàndia i de la Comissió, que són els representants de les autoritats designades per garantir la cooperació administrativa transfronterera en matèria de frauds alimentaris.

Posteriorment, el novembre de 2015, es va posar en marxa una aplicació informàtica coneguda com a Sistema d'Assistència i Cooperació Administrativa (ACA) per facilitar l'intercanvi d'informació entre les autoritats nacionals que lluiten contra les infraccions transfrontereres en la cadena alimentària a la Unió Europea.

La llista de casos intercanviats en el sistema no representa la totalitat dels casos d'incompliment i sospita de frau alimentari que es produeixen a la UE. De manera diferent a la RASFF, el sistema ACA és voluntari i només per a incompliments transfronterers, i, en conseqüència, no inclou les activitats que els estats membres duen a terme internament.

Per determinar en quins casos s'ha d'utilitzar el sistema, la Comissió ha desenvolupat criteris operatius clau per distingir si un cas s'ha de considerar frau o incompliment a la normativa. Si coincideixen els quatre criteris següents, es considera frau alimentari:

1. Violació de la legislació de la UE
2. Intencionalitat
3. Guany econòmic

4. Engany al client o al consumidor

Segons l'Informe, l'any 2016 van ser intercanviats pel sistema ACA 243 casos, dels quals 156 es van considerar fraus alimentaris; 147 corresponen a aliments i 9 a pinsos.

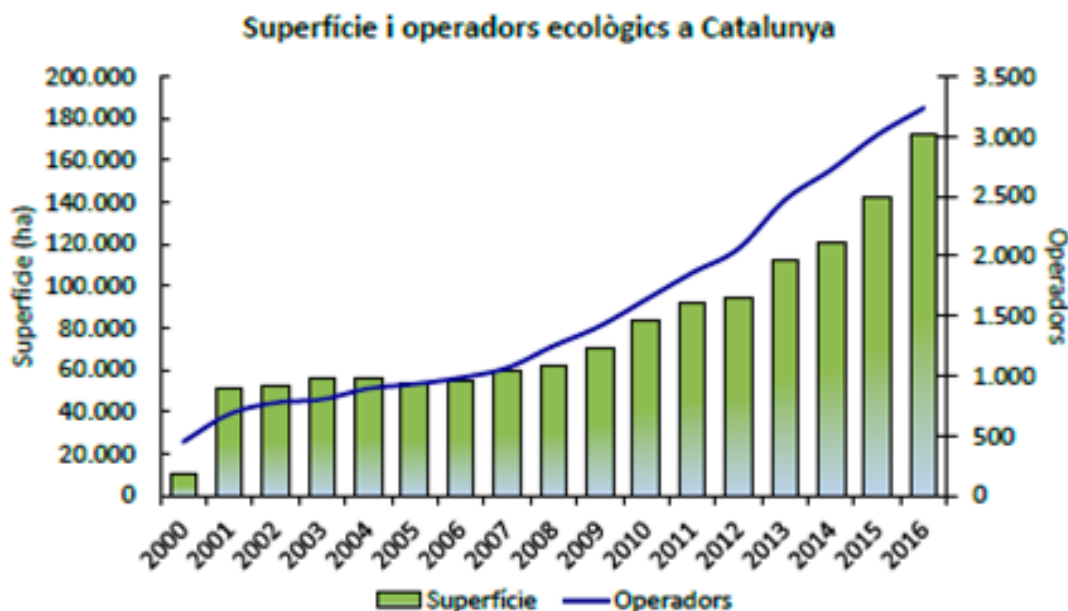
La majoria dels casos de frau estaven relacionats amb incompliments en l'etiquetatge de composició (42 casos) o de denominació; amb reemplaçaments, dilucions, addicions o eliminació d'ingredients o de substàncies no declarades; amb absència, manipulació o falsificació de documentació, o amb tractaments o processos no autoritzats.

Pel que fa a la categoria de productes amb més comunicacions de sospites de fraus, destaquen: carn i productes carnis (diferents d'aus) en 28 casos; peix i productes de la pesca (22 casos); greixos i olis (20 casos); carn d'aus i productes derivats (19 casos), i llet i productes lactis (17 casos).

Com podem observar, la tipologia de no conformitats en matèria de qualitat agroalimentària registrada a Europa és similar a la observada a Catalunya.

2.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

Evolució de la superfície i nombre d'operadors de producció ecològica Anys 1996-2016



- La producció ecològica ha anat creixent de manera significativa pel que fa al nombre d'operadors i la superfície durant el període 1995-2016.

Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció ecològica. Anys 2006-2016

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%

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	OBERTURA D'EXPEDIENTS SANCIONADORS	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
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%
	2.922	50	98,3%

Font: DARP.

- L'any 2016, 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 50 expedients sancionadors. Com en anys anteriors la taxa de conformitat se situa per sobre del 98%.
- S'ha portat a terme l'anàlisi de 470 mostres amb els resultats que s'indiquen a continuació. Als productes amb resultat positiu, i si es detecta un incompliment del sistema de producció ecològica, se'ls retira la certificació ecològica.
 - Superació del límit establert per la normativa de producció ecològica de sulfurós en vins: 0% (0/10)
 - Presència d'antibiòtics: 0% (0/15)
 - Positius de multiresidus: 9,4% (36/383)
 - Positius OGM (límit detecció/quantificació): 6,45% (4/62)

Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció integrada. Anys 2006-2016

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%

PRODUCCIÓ INTEGRADA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	EXPEDIENTS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2015	2.878	0	100%
2016	2.547	0	100%

Font: DARP.

- Durant l'any 2016, 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 les 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 a aquest tipus de produccions.

2.8. Qualitat diferenciada

Controls efectuats als operadors i taxes de conformitat en qualitat diferenciada. Anys 2016

ANY	DENOMINACIÓ D'ORIGEN GEOGRÀFIC			VINCULADA A TRADICIÓ		
	NOMBRE DE CONTROLS	NO CONFORMES	TAXA DE CONFORMITAT	NOMBRE DE CONTROLS	NO CONFORMES	TAXA DE CONFORMITAT
2016	214	42	80,37%	37	4	89,2%

Font: DARP.

Controls efectuats sobre entitats certificadores i taxes de conformitat. Any 2016

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

- El sistema de qualitat diferenciada regula les figures de protecció següents: denominació d'origen protegida (DOP), indicació geogràfica protegida (IGP), indicació geogràfica de begudes alcohòliques (IG), especialitat tradicional garantida (ETG), marca de qualitat agroalimentària (marca Q), artesanía alimentària i inventari de "productes de la terra". Les diverses figures de protecció responen a definicions i conceptes diferents, però totes tenen com a raó de ser la garantia de qualitat de cara als consumidors, alhora que són una manera d'avaluar el valor afegit de les produccions.
- Les dades 2016 mostren taxes de conformitat entre el 80-90% entre els operadors i dels 100% de les entitats certificadores que s'ocupen del seu control.

2.9. 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 2004-2016

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

Font: Agència Catalana del Consum.

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

	TOTAL	INFRACCIONS	TAXA DE CONFORMITAT
Begudes energètiques	14	7	50%
Derivats carnis tractats amb calor	31	8	74,2%
Conserves d'Anxoves	30	11	63,3%
Llets i productes làctics: etiquetatge i composició	55	9	83,6%

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 2015-2016 mostren una important baixada en la taxa de

conformitat que la situa en nivells de 2007 (78%). Tanmateix, les dades de 2016 són una mica millors que les recollides al 2015 cosa que podria apuntar una tendència a la recuperació.

- Pel que fa als resultats de les campanyes de control específiques portades a terme per l'Agència Catalana del Consum, s'observa una baixa taxa de conformitat, especialment pel que fa a begudes energètiques 50% i conserves d'anxoves 63,3%.
- Els resultats dels control efectuats tant en empreses, per part del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, com en comerç minorista, per part de l'Agència Catalana del Consum (ACC), mostren que existeix marge de millora pel que fa a aspectes de qualitat, etiquetatge i informació, de manera que cal continuar treballant per tal d'assolir taxes de conformitat més elevades.

3

Assumpes tractats de manera
prioritària en àmbits professionals

3.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

3.1.1. Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

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

PRINCIPALS ASSUMPTES TRACTATS A LES REUNIONS. ANY 2016

- Reglament de funcionament intern del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària.
- Aprovació del document " *Virus Hepatitis E, situació actual*".
- Presentació del document final "Prevenició i reducció de micotoxines al llarg de la cadena alimentària".
- Full de ruta del V Estudi de Dieta Total.
- Estudi de dieta total de iode i contribució de la llet en l'exposició de la població catalana, 2015
- Esborrany del Nou Pla de Seguretat Alimentària 2017-2021.
- Estratègia Comunicativa de Seguretat Alimentària. Selecció de temes prioritaris.
- Informe preliminar de la situació actual de la triquinel·losi en els senglars a Catalunya

Font: ACSA.

- L'activitat del Comitè Científic durant 2016 es va focalitzar especialment en determinades qüestions estructurals del propi comitè i en qüestions científiques com són les micotoxines, la triquinel·losi en senglars, el virus de la Hepatitis E, l'estudi de contaminants en dieta total i l'estudi de la contribució de la llet a la ingesta de iode en la població de Catalunya així com a la col·laboració en l'elaboració del Pla de seguretat alimentària 2017-2021
- Entre les activitats de desenvolupades destaca també l'anàlisi de l'estratègia Comunicativa de Seguretat Alimentària. Selecció de temes prioritaris. Com a resultat d'aquests treballs es va impulsar un projecte que tindrà continuïtat en anys posteriors per elaborar dossiers de referència i una estratègia comunicativa específica en els àmbits prioritaris següents:
 - Resistència antimicrobiana
 - Relació entre el consum de carn i càncer
 - Utilització de fitosanitaris

Estudis i convenis.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2016

- Elements traça: estudi de dieta total a Catalunya. Avaluació del risc de l'exposició dietètica a elements traça. Avaluació de l'exposició dietètica a alumini, Niquel i Crom
- V Estudi de dieta total a Catalunya. Programa de vigilància contínua sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya
- Recollida de mostres d'aliments en 12 ciutats de Catalunya, preparació de composites
- Anàlisi de les concentracions de metalls pesants en carn i peix. Avaluació del risc per a la població de Catalunya per la ingesta dietètica de metalls pesants a través del consum de carn i peix.
- Hepatitis E: situació actual
- Prevenció i reducció de micotoxines al llarg de la cadena alimentària

- El 2016 cal destacar el treball sobre la situació de la Hepatitis E i els treballs relatius a la prevenció i reducció de micotoxines al llarg de la cadena alimentària, així com els treballs sobre l'avaluació del risc de l'exposició dietètica a elements traça i contaminants químics.

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.

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. [\(Vegeu la publicació a la pàgina web de l'ACSA.\)](#)

Temes més destacats publicats al *Butlletí del Mapa de Perills*. Any 2016

TEMES DEL BUTLLETÍ DEL MAPA DE PERILLS

Gener

- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària impulsa l'aplicació de l'eina informàtica Avaluació de Riscos de Montecarlo.
- El mes de gener de 2016 el RASFF ha comunicat 40 alertes. El grup més afectat són els aliments dietètics i complements alimentaris.
- El RASFF del mes de gener recull 119 rebuigs a frontera, la majoria afecten fruita seca (46 rebuigs). La causa principal de rebuig és la presència d'aflatoxina B1 en 49 dels rebuigs.

Febrer

- Actualització dels nivells màxims d'alcaloides tropànics per a aliments destinats a la primera infància
- El mes de febrer s'han notificat 53 alertes al RASFF. En 28 la causa n'és la presència de patògens. Un altre motiu important d'alerta ha estat la presència d'ingredients no declarats en l'etiqueta, en concret en 11 ocasions.
- El mes de febrer s'han comunicat 103 rebuigs en frontera, en la seva major part per micotoxines
- 17 alertes entre gener i febrer per *Listeria monocytogenes*. Els aliments afectats són molt diversos: diferents tipus de formatges, llet, productes de la pesca fumats, verdures i plats preparats són els més habituals.

Març

- Al mes de març els motius que han generat més alertes en el RASFF han estat la presència de substàncies no declarades en les etiquetes (soja, llet, sulfits...), la qual cosa ha originat 13 alertes, i la presència de cossos estranys (10 alertes). Els bacteris han estat el motiu de 24 alertes. *E. coli* (9), *Salmonella* (7) i *Listeria monocytogenes* (8).
- Dins de les alertes poc habituals, Dinamarca ha notificat una alerta per la presència de la biotoxina marina àcid domoic en musclos refrigerats.

Abril

- Contaminants originats en el tractament dels olis vegetals. Durant la refinació d'olis vegetals a altes temperatures (200 °C), es generen èsters de l'àcid gras glicidil (GE), el 3-monocloropropanediol (3-MCPD), el 2-monocloropropanediol (2-MCPD) i els seus èsters.
- Un compost d'origen natural anomenat amigdalina està present en els pinyols (nucli) d'albercoc que es converteix en cianur en la digestió.
- L'Institut Nacional per a la Salut Pública i Medi Ambient dels Països Baixos ha publicat una anàlisi que descriu els efectes prenatals i perinatals del bisfenol A (BPA) en el sistema immunitari
- L'EFSA ha elaborat un dictamen científic sobre la seguretat d'ús del diòxid de clor gasós com a conservant que s'allibera lentament en les àrees d'emmagatzematge d'aliments en fred
- Norovirus com a risc emergent
- Brot provocat per *Escherichia coli* productor de la toxina de Shiga. Es va associar al consum de formatges i va afectar 24 nens a Romania i un a Itàlia. N'hi va haver 19 que van desenvolupar la síndrome hemolíticourèmica i tres pacients van morir.
- Projecte per avaluar l'evidència de la relació dosis-resposta múltiple (NMDR) respecte a substàncies presents en l'ambient que poden afectar la seguretat alimentària, al interactuar. S'hi inclouen substàncies com la quercetina, el resveratrol, l'hexaclorur de benzè α i el metilmercuri.
- L'FDA dels Estats Units ha detectat *Clostridium botulinum* en peix dessecat i salat envasat al buit procedent de Rússia

Juliol-Agost

- Brot de ciclosporoosi al Canadà
- Hepatitis A als Estats Units relacionat amb maduixes
- Brot d'hepatitis A amb gairebé 250 persones afectades a Hawaii relacionat amb vieires congelades importades

- Flexibilitat, prerequisits i procediments basats en l'APPCC
- Durant els mesos de juliol i agost s'han tramès 169 alertes a través del RASFF. Microorganismes patògens 49, Micotoxines 22, Metalls pesants 19, Al·lèrgens 18, Cossos estranys 10
- Les fumonisines B1 i B2
- El iode i les algues

Setembre

- L'agència de seguretat alimentària anglesa, Food Standards Agency, ha creat la Unitat Nacional de Delictes Alimentaris (NFCU), que té l'objectiu de garantir la seguretat alimentària i lluitar contra el frau en els aliments.
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) ha fet una consulta pública en relació amb l'avaluació de la capacitat al·lèrgica dels organismes modificats genèticament
- En l'Assemblea General de les Nacions Unides, celebrada a Nova York el passat 21 de setembre, tractat un acord en relació amb el problema creixent problema de la resistència als antimicrobians
- El mes de setembre 2016, s'han notificat 70 alertes a través del RASFF.
- El mes de setembre és present en 10 rebutjos en frontera per presència de Clorpirifòs en vegetals. Es tracta d'un insecticida organofosforat, que l'Organització Mundial de la Salut classifica de "toxicitat moderada" i s'ha associat amb càncer de pulmó i efectes neurològics.
- Alerta per sospita de *Clostridium botulinum* en una beguda no alcohòlica a base de coco, procedent de Polònia

Octubre

- Seguiment de l'ús dels antibiòtics en animals. ANSES, informe de 2015
- Brot de salmonel·losi que afecta diversos països, maig-octubre de 2016
- La presència de residus de pesticides en els aliments segueix sent molt baixa a la Unió Europea
- Resum RASFF mes d'octubre. S'han notificat 62 incidències qualificades com a alertes
- "El norovirus no és una ciència exacta: feu el favor de rentar-vos les mans!", un aclaridor article sobre la prevenció

Novembre

- Guia irlandesa sobre l'ús de termes alimentaris en el màrqueting
- El 25 de novembre, a través del sistema RASFF, es va notificar la intoxicació botulínica a Alemanya d'una persona pel consum del peix Rutilus rutilus en format sec, salat i refrigerat.
- Orientacions per a la preparació de sol·licituds de nous aliments i aliments tradicionals de fora de la UE
- Informe sumari sobre la situació de les EET a la Unió Europea
- Resum RASFF mes de novembre
- Almanac de seguretat alimentària de la UE
- Utilització d'emoticones als informes. L'Administració Danesa de Veterinària i Aliments utilitza emoticones –cares més o menys somrients– per indicar els resultats i conclusions dels informes d'inspecció dels establiments de restauració i de venda al detall.
- Pla d'acció mundial per combatre la resistència als antimicrobians

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

- Com podem observar els perills més destacats en el Butlletí del mapa de perills han estat diversos microorganismes patògens, ingredients no declarats i cossos estranys com a causa d'alertes alimentàries, les micotoxines com a una causa destacada de rebutjos en frontera, i la resistència antimicrobiana com a una assumpte rellevant d'abast mundial. Norovirus, *Listeria monocitògenes*, *Escherichia coli* productor de la toxina de Shiga i *Clostridium botulinum* han estat patògens destacats com a causa

de brots. Els agents protagonistes en 2016 junt amb altres recollits en el Mapa de Perills ha de ser considerats en els sistemes d'autocontrol dels operadors de la cadena alimentaria ja que la informació disponible mostra que no son perills teòrics derivats de teories acadèmiques sinó que son perills reals que son detectats pels sistemes de control i com a causa de malaltia en la població.

Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA. Any 2016

ASSUMPTE 2016	
▪	Avaluació del risc per al consumidor de l'ús de l'additiu tecnològic metionina en pinsos per a vaques lleteres
▪	Avaluació del risc per al consumidor de l'ús de l'additiu zootècnic B.subtilis EB15 i B. amyloliquefaciens ZM16 en pinsos
▪	Avaluació del risc per al consumidor de l'ús de l'additiu zootècnic 6-fitasa en pinsos destinat a porc d'engreix i aviram
▪	Avaluació del risc per al consumidor dels residus en aliments del medicament veterinari Enrofloxacina
▪	Informe tècnic estudi de dieta total de Iode i contribució de la llet en l'exposició de la població catalana
▪	Informe tècnic sobre els possibles tractaments de la llet crua d'ovella i cabra de diferents del tractament tèrmic per eliminar el Mycobacterium bovis
▪	Avaluació del risc per al consumidor de l'ús de l'additiu zootècnic Saccharomices cerevisiae en pinsos per a vaques lleteres
▪	Informe tècnic d'una beguda per reduir el nivell d'alcohol en sang
▪	Avaluació del risc per al consumidor de l'ús de l'additiu tecnològic Robavio Advance L (xilanas+ beta-glucanasa)
▪	Consulta sobre el reaprofitament d'aigua en escorxadors per a la neteja de zones de corrals i exteriors
▪	Seguretat del diòxid de titani E-171
▪	Sals minerals del mar
▪	Avaluació del risc per al consumidor de l'ús de l'additiu tecnològic Cibenza EP150 en pinsos per a garrins
▪	Avaluació del risc del Cobalt en forma de glucoheptonat i polisacàrid
▪	Elaboració i envasat d'un preparat gras per a fregir
▪	Informes sobre residus de medicaments veterinaris i pesticides en cera d'abella. Exposició crònica i límits d'acció
▪	Informació sobre la resolució del Parlament 250-00537 sobre l'actualització del pacte per les persones celíaques
▪	Avaluació del risc per al consumidor de la detecció de 9,9 µg/kg de sulfatiazol en mel
▪	Informe sobre el colorant Yellow Sunset E-110
▪	Informe tècnic de la seguretat de l'ús de l'additiu zootècnic Bacillus licheniformis BL11
▪	Avaluació del risc per al consumidor de la detecció de 158 µg/kg de lincomicina en carn de porc
▪	Informe tècnic de la seguretat de la suplementació experimental amb aminoàcids en alimentació animal
▪	Informe sobre la moció del Parlament 302-00079/1 sobre aliments que fan emmalaltir. Taxes per a la reducció del consum de sucres
▪	Nota sobre la revaluació del pesticida glifosat
▪	Informe sobre la pregunta parlamentària 314-0628. Buscadors de bolets. Difusió de cultura

ASSUMPTE 2016

micològica

- Informe sobre la proposta de resolució parlamentària 250-000643 sobre el recolzaments als afectats de la malaltia celíaca
- Informe sobre la pintura de dits amb nivells d'arsènic. Comparativa amb l'exposició alimentària.

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.
- Cal fer menció especial als informes associats a l'activitat del Parlament de Catalunya que una any més s'ha estat relacionada amb assumptes recurrents com la malaltia celíaca però que s'ha ocupat d'altres assumptes com les taxes per a la reducció de consum de sucres i la recol·lecció de bolets.
- Així, doncs, continuem observant que la necessitat de dictàmens i d'informació científica és permanent i que els assumptes que s'hi tracten són molt diversos i variables al llarg dels anys.

3.1.2. Grups de treball i fòrums de coordinació

Principals temes tractats a les reunions del grup de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA. Any 2016

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES

Reunió del 26 de febrer

- Proposta d'autorització **d'escorxadors propers a explotacions d'oví/cabrum**
- Projecte de DECRET pel qual es regula la **venta de llet crua de vaca** destinada al consumidor final i el registre dels productors que realitzen la venda
- Elaboració **plats preparats a domicilis** particulars
- **Missions FVO** (actual "Health and Food Audits and Analysis Directorate): Ous i ovoproductes que es durà a terme a Espanya del 22 de febrer al 4 de març.
- **Campanya 2016 de la informació facilitada al consumidor** destinada principalment als aliments envasats inclosos els envasats en el mateix punt de venda.
- DECRET 198/2016, de 23 de febrer, sobre la **inspecció de consum i control de mercat**, el procediment de presa de mostres, les mesures cautelars i altres actuacions inspectores.
- Guies de bones pràctiques per a **l'elaboració de Sushi**
- **Pla de Seguretat Alimentària 2017-2021**
- Projecte de DECRET pel qual es regulen certs aspectes de la comercialització de la **caça silvestre**
- Projecte d'orientació sobre les sol·licituds **d'aliments nous i aliments tradicionals** procedents de tercers països
- **Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya. 2015**
- **Seguretat de la llet amb tractament UV** com a aliment nou conforme al Reglament (CE) núm. 258/97

Reunió del 17 de juny

- 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 pel qual es regula la **venta de llet crua de vaca** destinada al consumidor final i el registre dels productors que realitzen la venda
- Informacions Fòrum de debat tècnic
 - Mesures de **bioseguretat**.
 - Agents químics: Aromes; Additius; Mercuri; Alcaloides del tropà...
 - Plan Nacional de Control Oficial PNCOCA.
 - Control de dioxines i PCB's en bonítol.
 - Complementos alimentosos
 - Auditories de control oficial
 - Complementos alimentosos.
 - Aliments dietètics.
 - Residus de plaguicides.
 - Xarxa de laboratoris
- Procediment normalitzat de treball (PNT) **Sacrifici d'urgència** (dels animals no aptes pel consum).
- **Nou Decret d'inspecció** en vigor des del 25 de març.
- **Campanya de control alimentari**: 450 visites
- **Campanya de Publicitat d'aliments**: Presentació del producte: Forma, aspecte, envàs, entorn de venda...; Publicitat: Mitjans de comunicació, pàgines Web, fulletons...

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES

- **Jornada de seguretat alimentària i Administració local 2016** *Com ha evolucionat la SA en aquests 10 anys?*
- **Cercles de Comparació Intermunicipal** en seguretat alimentària
- **Noves formes de comercialització i noves formes de control.** Criteris comuns a tot Catalunya (Foodtracks; Fires als carrers, activitats diverses al carrer...). Menjars preparats a domicili
- **Guia de venda no sedentària**
- Obligatorietat de **l'etiquetatge a les peixateries** que assegurï la traçabilitat, l'origen i la manipulació.
- **Treballs del Comitè Científic** Assessor de Seguretat Alimentària
- Prevenció i reducció de **micotoxines** al llarg de la cadena alimentària
- **Virus Hepatitis E**, situació actual
- Projecte de DECRET pel qual es regulen certs aspectes de la comercialització de la **caça silvestre**
- **Malbaratament d'aliments** i les donacions d'aliments
- Foment del **rentat de mans** a les escoles.

Reunió del 2 de desembre

- Missió DG SANTE 2016/8887 sobre **ús prudent d'antimicrobians en animals.**
- Mesures DARP **sector boví** de llet a Catalunya amb l'objectiu de millorar l'eficiència i viabilitat d'aquest sector.
- Projecte de Decret pel qual es regula la venda de **llet crua de vaca** destinada al consumidor final.
- **Venda de proximitat**
- Alerta per presència **d'aflatoxina B₁ en blat de moro** procedent de Brasil
- Programa de vigilància de **residus en aliments.**
- Informació Missió DG-SANTE 2016-8678 sobre avaluació de la vigilància i la notificació de la **resistència als antimicrobians.**
- **Pla de Seguretat Alimentària**, propostes d'implementació a les diferents administracions.
- Estat de tramitació Projecte de decret de comercialització de **carn de caça.**
- **Malbaratament d'aliments**
- Estat de la tramitació del projecte de Real Decreto sobre comercialització de productes alimentaris en **comerç minorista.**
- VIII Workshop resistències microbianes, abordatge comú de la situació a Catalunya
- Seguretat alimentària en **fires i mercats no sedentaris**
- Document brief reavaluació del **glifosat**
- Campanya per fomentar **l'etiquetatge correcte a les peixateries** i promocionar el consum de peix de proximitat.

Font: ACSA.

Principals temes tractats a les reunions de les comissions i grups de treball. ACSA. Any 2016

Comissió d'Informació als Consumidors i Usuaris

Reunió del 4 de març de 2016

- El **Pla de Seguretat Alimentària** de Catalunya 2017-2021
- **Baròmetre 2015.** L'estudi conclou que la situació relativa als coneixements, els hàbits i la confiança que tenen els consumidors en relació amb la seguretat alimentària ocupa una posició mitjana i que és estable, però amb clars marges de millora, que ofereixen 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 sinergies necessàries en seguretat alimentària i impulsar l'intercanvi interactiu d'informació i opinions amb vista a millorar el coneixement, els hàbits i la percepció de la ciutadania en matèria de seguretat alimentària.

- Activitats de control oficial en matèria de **qualitat agroalimentària** que s'han dut a terme el passat 2015: 77 Inspeccions i 709 controls a indústries agroalimentàries; 111 mostres; 156 controls exploratoris a indústries agroalimentàries per donar-los informació sobre la normativa que han de complir i recollir informació per a fer l'avaluació del risc.
- **Informacions disponibles al web del DARP** que poden ser d'interès per als consumidors.
- Nou **sistema d'alerta coordinat** per a la lluita contra el **frau** de la UE
- **Guia per a la prevenció del frau a la indústria agroalimentària**
- Informació sobre la **Jornada** de comunicació i impacte del **frau per carn de cavall**
- Pla Coordinat de **Control Oficial de la substitució d'espècies de peix**.
- Control de la conformitat de **l'etiquetatge de la mel** respecte al seu origen geogràfic o botànic declarat, i la determinació de la presència de sucres exògens o productes derivats del sucre en productes declarats o presentats com a mel.
- Pòster: **Begudes energètiques**. Feu-ne un consum responsable
- Infografia Aliments nous dins de l'apartat del web de l'ACSA dedicat als de **"Nous Aliments"**.
- Presentació de la Infografia interactiva: Els **greixos trans** en els aliments i la dieta de la població de la UE

Reunió del 21 d'octubre de 2016

- **Malbaratament i aprofitament segur**, situació de les diverses línies de treball.
- **Brot de botulisme**: Actuacions oficials en la gestió i control de retirada de mongetes en conserva relacionats amb el brot de botulisme declarat a Catalunya al juliol de 2016.
- Amb relació a aquest **brot de botulisme** l'ACSA va publicar uns consells adreçats a la preparació casolana de conserves i al risc de preparar-les malament.
- Consells per a la prevenció de Toxiinfeccions alimentàries. **Informació sobre bolets**. En aquesta ocasió, per preparar la informació es va comptar amb la col·laboració de la Societat Catalana de Micologia.
- **Pla de seguretat alimentària**. Estat de tramitació per a la seva aprovació.
- **Informació en premsa sobre l'exposició dels nens a alts nivells de mercuri**. Amb motiu del Congrés Inches, *Trobada internacional sobre salut infantil i medi ambient* que va tenir lloc a Barcelona, es va debatre l'exposició de nens a alts nivells de mercuri. La conclusió era que els nens estaven exposats a alts nivells de mercuri. Els nens i les dones embarassades pertanyen a grups vulnerables i tenen consells específics de consum per a de determinats tipus de peixos com els grans depredadors.
- **Mercuri en peix**: estudi d'exposició a la població, dades de control i recomanacions per a grups vulnerables.
- Entra en vigor el **Reglament** referent a requisits d'informació al consumidor sobre la presència reduïda o **absència de gluten als aliments**. Des de 20 de juliol de 2016 és d'aplicació el *Reglament d'execució (UE) núm. 828/2014 de la Comissió, de 30 de juliol de 2014, relatiu als requisits per a la transmissió d'informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments*. Estableix la possibilitat d'una sèrie de declaracions complementàries que poden portar a confusió al consumidor, per això les associacions recomanen fixar-s'hi que a l'etiqueta hi consti la llegenda "sense gluten".
- Presentació dels **nous apartats a la web del DARP sobre qualitat de la mel, de l'oli, del peix i productes de l'aqüicultura, dels productes vitivinícoles**. L'objectiu és informar i donar pautes als operadors i així contribuir a un correcte etiquetatge i evitar frauds. I també a que el consumidor estigui millor informat.
- Presentació **Butlletí QAliment** específic sobre qualitat alimentària i lluita contra el frau, de periodicitat mensual. El butlletí inclourà 7 o 8 aspectes a destacar que també estaran disponibles en el web.
- Presentació de la **càpsula publicitària sobre el consum de llet** que es llençarà a través del canal de televisió TV3.
- Presentació de **ACSAbrief sobre Dioxines i PCB**, dades d'exposició a Catalunya
- Presentació **ACSAbrief sobre Glifosat**. Avaluacions de seguretat i usos.
- Pòsters sobre **"Begudes energètiques. Feu-ne un consum responsable"** i s'ofereix per fer-ne la distribució que es consideri oportuna.

- 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. Iniciatives normatives, acords de gestió, riscos i problemes emergents han estat, com en anys anteriors, els assumptes més destacats. L'any 2016, els temes d'interès tractats van ser principalment els següents:
 - Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021 que al 2016 estava en fase de finalització de redacció i aprovació.
 - Noves reglamentacions i modificacions normatives, especialment en relació a la comercialització de llet crua i de carn de caça silvestre.
 - Noves guies de pràctiques correctes com la del sushi i la de prevenció del frau en la indústria alimentària
 - Perills alimentaris com el glifosat, el mercuri, les aflatoxines, les dioxines, els PCB i virus de l'Hepatitis E.
 - Control oficial en matèria de frau agroalimentari, informació al consumidor en la comercialització de peix.
 - Resistències antimicrobianes

Un assumpte especialment destacat en l'any 2016 va ser el brot de botulisme que va afectar a dues persones. Es tracta d'un assumpte destacat per la seva excepcionalitat. El dia 28 de Juliol de 2016 la Unitat de Vigilància Epidemiològica va notificar la sospita d'un brot alimentari per consum d'una conserva de mongetes blanques. Per la simptomatologia de les dues persones afectades ja es va sospitar de toxina botulínica. Les mongetes procedien d'una planta de la Rioja i a Catalunya es van distribuir uns 12.000 pots del lot afectat a través de diverses cadenes d'alimentació. Per motius comercials les empreses distribuïdores van decidir retirar tots els lots que hi havia de la marca afectada, atès que va sortir als mitjans de comunicació, de manera que gairebé es van retirar 80.000 pots. Aquestes actuacions de seguiment de retirada van finalitzar el 12 d'agost i no va haver cap intoxicat més. L'empresa elaboradora de la Rioja no va detectar en els seus registres cap anomalia en el procés d'esterilització.

3.1.3. Jornades, congressos i altres activitats

Jornades, congressos i altres activitats destacades. Any 2016

JORNADES, CONGRESOS I ALTRES ACTIVITATS 2016

Gener

- [Curs Interdisciplinar sobre seguretat alimentària i el diagnòstic i tractament de disfàgia orofaríngia](#)
- [Jornada tècnica de l'olivera](#)

Febrer

- [The GFSI Global Food Safety Conference](#)
- Jornada tècnica, [Responsabilitats dels/de les titulars de les explotacions ramaderes de vacum Olius](#),
- [XIII Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria](#)
- Jornada tècnica: [Sector lleter, situació actual i expectatives de futur](#).
- Jornada tècnica [I Jornada interactiva de la indústria de la carn a Catalunya](#).

Març

- Curs [La indústria alimentària ecològica: certificació i seguretat alimentària](#)
- Curs [Etiquetatge de plats preparats i conserves](#)
- Curs de formació [Microbiologia de la carn i els productes carnis](#).
- [Presentació del Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya 2015](#).

Abril

- [Alimentària 2016](#).
- Jornada tècnica: [Quins són els registres vitivinícoles que han de dur els cellers?](#)

Maig

- [Kausal 2016](#) . *Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. VI edición.*

Octubre

- [Al·lèrgies o intoleràncies alimentàries?](#)
- [Curs de Tasques per a la gestió de l'empresa](#)
- [Curs de formació. L'APPCC, eina d'innocuitat alimentària: gestió i manteniment del sistema](#)
- [Festa "Aprofitem els Aliments"](#)
- [Sanitat i higiene de carn silvestre de caça](#)
- [Protecció del consumidor davant les falsificacions](#)
- [Valoració de l'aplicació del RD 993/2014, per a l'exportació dels productes d'origen animal \(AVHIC\)](#)
- [Criteris i mètodes per a estimar la vida comercial d'aliments no peribles](#)

Novembre

- [XV Workshop sobre Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria \(MRAMA\)](#)
- [XXV Jornadas de Seguridad Alimentaria](#)
- [Gran recapte d'aliments. Participa!](#)
- [Una dècada de canvis en un Món Rural viu. 2006-2016.](#)
- [Jornada tècnica: I Jornada de Petits Elaboradors Alimentaris](#)
- [6th International Symposium on Food Packaging – Scientific Developments Supporting Safety and Innovation](#)

- [El peix, de la llotja al consumidor](#)
- [Curs de formació. Les instal·lacions: visió des de BRC, IFS i FSSC22000](#)
- [Curs MOOC: Las claves de la producción de alimentos: tecnología y gestión](#)
- [La trilogia de la seguretat alimentària](#)
- [II Workshop Anual INSA "Cacao y chocolate: ciencia y gastronomía"](#)
- [Curs "Sistema APPCC i prerequisits aplicats al sector d'alimentació animal: curs d'actualització"](#)
- [Producció de bivalves en un marc segur](#)
- [Etiquetatge segons el Reqlament 1169/2011](#)

Desembre

- [És possible elaborar formatges de llet crua a Catalunya?](#)
- [X jornada de SA i Administració Local](#)

Font: web de l'ACSA

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. Destaquen assumptes com el malbaratament alimentari, l'etiquetatge, els sistemes d'assegurament de la seguretat dels aliments i petits elaboradors d'aliments.

A l'any 2016 hem de fer especial referència a la jornada anual de seguretat alimentària i administracions locals. Des de l'any 2006, la col·laboració de les Administracions locals de Catalunya i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, va permetre iniciar les jornades anuals de seguretat alimentària i administració local, com un espai d'intercanvi de coneixements i experiències en seguretat alimentària en l'àmbit local. Durant aquests deu anys es van abordar diferents temes d'interès relacionats amb el comerç minorista i la restauració, entre els quals, l'autocontrol, les pràctiques de risc, els establiments no sedentaris i la formació dels treballadors, així com les eines de què disposen les administracions locals per atendre les responsabilitats que tenen assignades. La desena jornada, portada a terme al 2016, va ser un espai per a la reflexió i anàlisi de l'evolució de la seguretat alimentària en l'àmbit local en aquests 10 anys, així com per aportar reflexions per orientar les actuacions de futur.

3.1.4. Publicacions periòdiques de l'ACSA

Acsa Brief. Any 2016

TEMES DE L'ACSA BRIEF

- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: nivells de seguretat i declaracions en l'etiqueta
- La revaluació del glifosat
- El virus de l'Hepatitis A
- Dioxines, furans i bifenils policlorats
- Nous aliments
- Norovirus
- La febre Q - una zoonosi emergent

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

InfoAcsa. Any 2016

TEMES INFOACSA

- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària actualitza les guies sobre declaracions de propietat saludables
- Malbaratament alimentari
- Control de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies en aliments d'origen animal a la Unió Europea
- Seguretat de la llet amb tractament UV com a aliment nou conforme al Reglament (CE) núm. 258/97
- Els catalans prenen suficient seleni de la dieta
- Aliments nous
- L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària actualitza les guies sobre declaracions de propietat saludables
- Enzims alimentaris: consulta pública sobre l'actualització del mètode per calcular l'exposició dels consumidors
- Es publiquen nous capítols del document: Elements traça en els aliments. Estudi de dieta total a Catalunya: Seleni, Crom, Zinc, Niquel i Alumini
- Es publica el capítol del plom del document Contaminants de l'estudi de dieta total a Catalunya
- Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya.
- Plaguicides: avenços en l'avaluació dels riscos acumulatius
- Nova guia d'orientacions sobre els pesticides
- Comunicació en cas de crisi alimentària
- Els greixos trans en els aliments i la dieta de la població de la UE
- Norovirus
- Estudi de dieta total de iode i contribució de la llet en l'exposició de la població catalana, 2015
- Recomanacions per a la prevenció, el control i la vigilància de les micotoxines en les fàbriques de farines i sèmols
- Rentat de mans: Infografia "La seguretat alimentària també està a les teves mans"
- L'EFSA avalua els riscos per a la salut pública del 3-MCPD, 2-MCPD, i dels seus èsters d'àcids

grassos i dels èsters glicídilics d'àcids grassos

- L'Organització Mundial de Sanitat Animal reconeix oficialment Espanya com a país amb risc insignificant d'encefalopatia espongiforme bovina
- Període de participació en l'elaboració del Pla de seguretat alimentària 2017-2021
- Brot per toxina botulínica a Catalunya
- Seguretat de les conserves
- L'ACSA impulsa la Comissió de lluita contra el malbaratament i seguretat alimentària
- Materials en contacte amb els aliments
- Ús d'àcid sòrbic en productes carnis i formatges
- Begudes energètiques: fem-ne un consum responsable
- Consells seguretat alimentaria a l'estiu
- Riscos per a la salut pública relacionats amb la presència de *Bacillus cereus* i altres *Bacillus spp.*
- L'Agència Europea de Medicaments actualitza el seu consell científic sobre l'ús de l'antibiòtic colistina en els animals
- Consells consum de bolets
- Nou document sobre l'etiquetatge precautori d'al·lèrgens
- La Generalitat reforça el Pacte pel Celíac
- L'AECOSAN publica l'estudi sobre el contingut dels àcids grassos trans en els aliments a l'Estat espanyol, 2015
- Nou document europeu sobre prerequisits, APPCC i flexibilitat
- Mercuri en peix. Estudi d'exposició a la població, dades de control i recomanacions per a grups vulnerables.
- Prevenció i reducció de micotoxines a la cadena alimentària
- Avaluació de l'àcid erúdic
- Infografia. Antibiòtics: utilitza'ls amb cura
- Publicació per part de l'EFSA de dos documents guia sobre nous aliments i aliments tradicionals de tercers països, en el context del Reglament (UE) 2015/2283 sobre aliments nous.
- Informe 2015 europeu sobre les zoonosis
- Informació nutricional obligatòria

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

- L'any 2016, s'han publicat set butlletins electrònics *Acsa Brief*. Aquest butlletí té com a objectiu informar, breument i de manera específica i actualitzada, els professionals i els consumidors sobre nous temes que puguin tenir incidència en la seguretat alimentària. Els més destacats al 2016 han estat Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, greixos trans en aliments, la revaluació del glifosat i nous aliments entre d'altres temes d'interès.
- 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 quals destaca el RASFF.
- L'any 2016, 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 123 al 133.

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

3.2. Normativa

Normatives destacades. Any 2016

NORMATIVES DESTACADES. ANY 2016

- [Noves normes de qualitat](#)
- Aprovades les normes de qualitat de les olives de taula, les farines i sèmols i la cervesa i begudes de malt.
- [S'aproven les noves normes generals de qualitat per a les caseïnes i caseïnats alimentaris](#)
Mitjançant aquesta norma s'incorpora al dret jurídic nacional la Directiva (UE) núm. 2015/2203 del Parlament Europeu i del Consell.
- [Additius alimentaris: s'autoritza l'ús de la sucralosa \(E 955\) com a potenciador de gust](#)
S'autoritza com a potenciador de gust en xiclets amb sucres afegits o polialcohols.
- [S'actualitza el mètode per determinar l'índex de peròxids dels olis d'oliva i dels olis de samsa d'oliva](#)
L'actualització pretén garantir l'aplicació en l'àmbit de la Unió de les últimes normes internacionals establertes pel Consell Oleícola Internacional (COI).
- [Nou document europeu sobre prerequisits, APPCC i flexibilitat](#)
Document per facilitar i harmonitzar l'aplicació dels requisits de la UE sobre els prerequisits i els procediments basats en l'APPCC, i proporcionar orientacions pràctiques.
- [La Comissió Europea autoritza la comercialització de tres tipus de soja modificada genèticament per a l'ús en alimentació animal i humana](#)
Les transformacions autoritzades són la soja modificada genèticament FG72, la soja modificada genèticament MON 87708 x MON 89788 i la soja modificada genèticament MON 87705 x MON 89788.
- [Autoritzada la comercialització de silici orgànic, com a ingredient alimentari nou](#)
El silici orgànic es podrà comercialitzar a la Unió per a ús en complements alimentosos en forma líquida destinats a la població adulta.
- [Aprovat el Reial decret pel qual es completa el control de substàncies radioactives a l'aigua](#)

de consum humà Aquesta normativa transposa la Directiva europea 2013/51/Euratom, que completa els criteris sanitaris per a la protecció de la salut a les aigües de consum humà.

- S'autoritza la comercialització de trans-resveratrol com a ingredient alimentari nou El trans-resveratrol es pot comercialitzar a la Unió Europea perquè sigui utilitzat en complements alimentaris destinats únicament a la població adulta
- Correccions d'errors del Reglament sobre criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris En el DOUE L 195 de 20 de juliol s'han publicat dues correccions del Reglament (CE) núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Noves modificacions de la llista d'additius alimentaris autoritzats a la Unió Europea En el DOUE L 61 de 8 de març de 2016 s'ha publicat un nou reglament que modifica i corregeix la llista d'additius alimentaris autoritzats a la Unió Europea.
- Dinou països prohibeixen el cultiu del blat de moro modificat genèticament MON 810 al seu territori La Directiva (UE) 2015/412 va introduir la possibilitat que un estat membre demani que s'adapti l'àmbit geogràfic d'aplicació d'una autorització de cultiu ja concedida de manera que el seu territori quedi exclòs del cultiu completament o parcialment.
- Additius alimentaris: inclusió de l'àcid acètic diluït a la categoria d'aliments «vinagres» L'entrada de la categoria 12.3 «vinagres» se substitueix per «vinagres i àcid acètic diluït» (en aigua, del 4 al 30% en volum)
- Nous continguts màxims d'alcaloides tropànics en aliments infantils Els alcaloides als quals fa referència són l'atropina i l'escopolamina.
- Retirada de diverses substàncies aromatitzants de la llista de la UE Mitjançant aquesta norma es retiren les substàncies aromatitzants: vetiverol, acetat de vetiveril, 2-acetil-1,4,5,6-tetrahidropiridina, 2-propionilpirrolina a l'1% en triglicèrids d'oli vegetal i metil-2-mercaptopropionat.
- Aprovats dos nous reglaments que regulen els requisits específics de composició i informació aplicables als aliments destinats als lactants i als aliments per a usos mèdics especials Aquestes normes complementen el Reglament (UE) núm. 609/2013, relatiu als aliments destinats als lactants i infants de curta edat, els aliments per a usos mèdics especials i els substitutius de la dieta completa per al control de pes.
- Nova modificació del Reglament que estableix les disposicions de prevenció, control i eradicació de les EET S'aprova el Reglament 2016/27 que modifica el Reglament 999/2001 en relació amb els informes anuals dels estats membres i de la Unió sobre les EET i en relació amb les proteïnes animals transformades.

Font: web de l'ACSA.

- L'any 2016, s'han incorporat a la base de dades de legislació de l'ACSA **185 normes** relacionades amb la seguretat alimentària. El nombre de normes publicades en cada diari oficial és molt similar al d'anys anteriors: 3 al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 18 al *Butlletí Oficial de l'Estat* i 185 al *Diari Oficial de la UE*.

- Entre la normativa publicada el 2016, podem destacar la que consta a la taula anterior i especialment l'autorització d'ingredients i aliments com a aliments nous; un nou document europeu sobre prerequisits, APPCC i flexibilitat; modificacions de la llista europea d'additius; nous criteris microbiològics, així com requisits específics de composició i informació aplicables als aliments destinats als lactants i als aliments per a usos mèdics especials.
- 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.
- En aquest àmbit podem destacar també l'**ACORD GOV/152/2016, de 29 de novembre**, pel qual el Govern de Catalunya va aprovar el **Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021**.

4

Percepció i repercussió social de la seguretat alimentària

4.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

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

ESTUDIS SOBRE PERCEPCIONS SOCIALS DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA

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

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 va iniciar el 2008 un projecte d'anàlisi sociològica per recollir dades i informació sobre coneixements, hàbits i percepció de la ciutadania en matèria de seguretat alimentària. Aquest projecte va tenir continuïtat els anys 2011, 2012 i 2015 amb l'anomenat Baròmetre de 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 del baròmetre més recent, el Baròmetre 2015, són les següents.

Baròmetre de seguretat alimentària (2015)

BARÒMETRE DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA (2015). PRINCIPALS CONCLUSIONS

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

Font: ACSA.

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

Coneixements i pràctiques de seguretat alimentària en el canal de restauració a Catalunya (2016)

CONEIXEMENTS I PRÀCTIQUES DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN EL CANAL DE RESTAURACIÓ A CATALUNYA (2016)

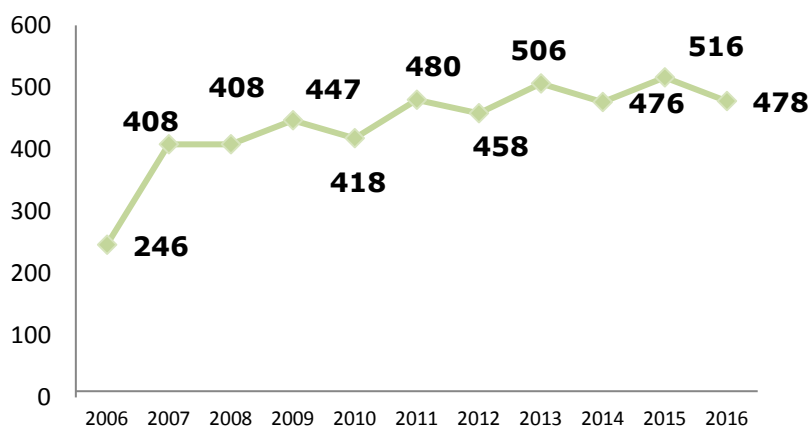
- En general, s'observa un nivell alt de formació declarada per part de les persones enquestades del sector de la hostaleria i restauració analitzat. Els locals de menor preu de menú, sovint presenten valors menors.
- Malgrat aquest alt nivell de formació declarada, l'existència de protocols només està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

Font: ACSA.

4.2. Consultes i denúncies

4.2.1. Consultes

Consultes a l'ACSA. Anys 2006-2016



Font: ACSA.

TEMA	TOTAL
Additius, aromes i coadjuvants	8
Autoritzacions i Registres	35
APPC I Preriquisits	9
Condicions d'Higiene	2
Manipuladors	20
Etiquetatge	75
Traçabilitat	1
Normativa	68
Restauració	13
Dietètics, funcionals i complements	17
Altres	97
Al·lèrgies i intoleràncies	19

Materials i envasos	20
Informació ACSA	19
Importació aliments	7
Transtorns alimentaris	0
Informació Web	8
Publicacions	0
Borsa de treball	14
Reclamacions_denúncies	14
Petició material divulgatiu	0
Irregularitat	1
Pla Seguretat Alimentària	7
Contaminants	8
Xarxa d'alerta	4
Hoax	0
Mitjans de comunicació	1
Seguretat dels productes	7
Iniciatives empresarials	2
Malbaratament	2
Residus	0
TOTAL	478

- Pel que fa a les consultes adreçades a l'ACSA, s'observa un tendència creixent des de 2006 i una estabilització a partir de 2013. Entre les consultes rebudes l'any 2016, podem destacar les relatives a etiquetatge (75), normativa (68), autoritzacions i registres (35), manipuladors d'aliments (20), materials i envasos (20) i al·lèrgies i intoleràncies (19). Crida l'atenció que no ha hagut cap consulta per falses notícies (Hoax).

Consultes adreçades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2016

TIPUS DE CONSULTA	2016
Telecomunicacions i internet	22,1%
Serveis generals de consum	23,2%
Electricitat, gas i aigua	21,6%
Bens comuns/Productes	15,7%
Serveis financers	10%
Transport	6,8%
Aliments	0,6%
Total general	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, se situen en un 0,6% del total de les més de 50.000 consultes rebudes per l'Agència Catalana del Consum.

4.2.2. Denúncies

Denúncies classificades per sectors presentades a l'Agència Catalana del Consum. Anys 2015-2016

SECTOR	2015	2016
Béns de consum/productes	26,7%	37,3%
Serveis de telecomunicacions i Internet	11,7%	5,6%
Serveis generals de consum	36,7%	25,2%
Serveis d'electricitat, gas i aigua	8,1%	6,6%
Serveis de transport	6,7%	15,6%
Serveis financers	5,4%	6,7%
Alimentació	5,4%	3%
Total	2023	2692

Font: Agència Catalana del Consum

Font: Agència Catalana del Consum.

- El nombre de denúncies rebudes a l'Agència Catalana del Consum l'any 2016 van ser 78 mentre que al 2015 van ser (96) inferior al de 2014 (128) i de 2013 (170), fet que permet apreciar una clara tendència decreixent.

Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Sub-direcció General de Protecció de la Salut. Anys 2009-2016

MOTIU DE LES DENÚNCIES	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Total de denúncies	494	436	897	413	432	220	162	1418
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: Sub-direcció General de Protecció de la Salut. ASPCAT.

Nota: Les dades 2016 desagregades per motius no estan disponibles

- El nombre de denúncies gestionades des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) ha mantingut la tendència decreixent des de 2013 en què se'n van comptabilitzar 432; van passar a 220 l'any 2014 i a 162 el 2015. Al 2016 l'augment ha estat significatiu amb 1418 denúncies registrades.

4.3. Informació publicada en els mitjans de comunicació

Per analitzar la repercussió a la premsa dels temes de seguretat alimentària l'any 2016, s'ha fet una revisió de 541 textos en 18 diaris de rellevància a l'àmbit territorial de Catalunya.

Respecte a la distribució de les notícies al llarg d'any es observa que al mes d'abril hi ha un major nombre de textos (114), a causa de la notícia del brot de norovirus en aigua envasada, la qual és coberta pels mitjans periodístics de manera molt àmplia i detallada. També es pot observar major nombre de textos de juny a agost, associat a la notícia de la intoxicació botulínica declarada a Girona així com a l'increment de la temperatura que fa més probables les Toxifèccions alimentàries. L'any 2016 es van

publicar notícies d'intoxicacions durant aquesta època, com, per exemple: "Intoxicats 9 membres d'una família per menjar maionesa", "Intoxicació alimentària en una escola de Sarrià", "Seixanta intoxicats en una escola", "Una salmonel·losi va causar la intoxicació d'una família "i" Brot de gastroenteritis en un grup de joves que va estar de colònies "

A més, hi va haver un reportatge de Punt Avui del juliol de 2016 en el qual s'afirma que "Els mesos d'estiu concentren més del 60% de les intoxicacions per via alimentària".

Els temes a destacar van ser els següents:

Assumptes relacionats amb temes de seguretat alimentària publicats als mitjans de comunicació a Catalunya. Any 2016

ASSUMPTES MÉS DESTACATS

Norovirus present en aigua embotellada 2016.04.19 - 2016.06.11

Brot de gastroenteritis el qual va afectar a 4136 persones de Barcelona i Tarragona. Es va determinar la retirada del mercat de tots els lots d'aigua envasada a la planta embotelladora. La causa del brot de gastroenteritis que va afectar milers de persones va ser donada per una contaminació amb contaminació fecal. Es van trobar valors elevats de norovirus en les mostres i en els afectats. El Ministeri de Salut d'Andorra va determinar que l'origen de la contaminació es trobava a l'aquífer d'Arinsal i no procedia de la planta embotelladora

Botulisme 2016.07.01 2016.11.30

Un brot de botulisme es va declarar a Girona. Va afectar a dos bombers que van ser ingressats a la unitat intensiva de l'Hospital Josep Trueta de Girona. Després de mesos internats van ser donats d'alta, gràcies a la bona gestió de resposta al moment de l'incident. El brot es va associar a un pot de vidre de mongetes blanques cuites, de 400 grams envasada a la Rioja. L'empresa després de realitzar una investigació va concloure que la causa probablement va ser un error humà al derivar al canal de venda una partida d'envasos que estaven aïllats i precintats ja que s'havia detectat una anomalia.

Herbicides en aigua 2016.08.11 - 2016.08.25

En els municipis de la Bisbal d'Empordà i Forallac es va detectar un excés en la concentració de dos herbicides. L'ajuntament va assegurar que l'aigua no posava en risc la salut perquè es trobaven per sota de del valor de seguretat que determina l'Organització Mundial de la Salut que és 7 µ / l en aigua de consum. Es va treballar en la posada en marxa del sistema de filtrat que neutralitzaria l'excés d'herbicides en l'aigua. El problema es va associar a la gran sequera existent que va generar concentració de contaminants

Ferro i manganés en aigua 2016.04.02 - 2016.12.23

A la urbanització Residencial Park de Maçanet de la Selva es va observar un color tèrbol en l'aigua, cosa que va generar protestes veïnals. El color tèrbol era a causa de la presència de ferro i manganès a l'aigua. L'empresa que gestiona l'aigua va habilitar una planta de tractament amb ozó invertint gairebé mig milió d'euros. La secretària de la Salut Pública de la Generalitat va fer un informe favorable d'aquest projecte tècnic. Com a mesura cautelar l'Ajuntament va repartir aigua als veïns mitjançant una cisterna durant un mes i mig.

Nitrats en aigua 2016.09.14

L'Ajuntament de Palau de Santa Eulàlia va alertar que l'aquífer de la zona estava contaminat per nitrats.

Hidrocarburs en aigua 2016.09.18 al 2016.09.23

La població de Monistrol de Montserrat no va poder utilitzar l'aigua de la xarxa durant 4 dies per un possible vessament d'hidrocarburs. Els veïns van notar una olor i gust de gasolina en l'aigua que arribava a casa seva. Sorea confirmo que l'aigua estava contaminada amb hidrocarburs.

Recomanació per l'alimentació a la primera infància 2016.05.12 al 2016.05.31

L'Agència de Salut Pública recomana no allargar els triturats en l'alimentació dels nens i alternar els aliments amb menjars aixafats o trossets per permetre que l'infant pugui menjar de manera autònoma i gaudir dels diferents gustos i textures dels aliments. Aquest va ser un dels punts que es va destacar en la guia Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys), també s'indicava el limitar les quantitats de carn vermella, peix i ous a les necessitats dels infants.

Alternatives als insecticides 2016.08.21

Els productors de fruita de les comarques gironines s'han reduït considerablement l'ús d'insecticides per la utilització de tècniques alternatives i específiques. La captura massiva és una de les tècniques utilitzades. Un altre mètode és la confusió sexual, per frenar la plaga de papallones principalment de la carpocapsa, anomenada cuc de la poma. Consisteix en un difusor que allibera feromones per confondre els mascles i que no aconseguen trobar a les femelles, de manera que d'aquesta manera no es poden reproduir. Una altra tècnica és la integrada de control biològic, el mètode s'aprofita dels enemics naturals dels insectes que fan reduir la població de la plaga.

Eliminació del nitrat en aigua data: 2016.04.17

A Catalunya el 41% dels aqüífers estan contaminats per nitrats, segons les últimes dades de l'Agència Catalana de l'Aigua. El 15% dels municipis catalans tenen problemes de subministrament per culpa d'aquest compost. De les 58 masses d'aigua dolça subterrànies que hi ha a Catalunya, 24 ja superen els 50 mil·ligrams per litre de nitrogen, valor que l'OMS estableix no sobrepasar.

Nous productes:

Llet de egua data: 2016.01.28, 2016.04.11 i 2016.09.19

Embotits no carnis que utilitzen clara d'ou com a base proteica 2016.04.21

Insectes i algues data 2016.04.22 i 2016.08.09

Superaliments 2016.07.22

Transgènics 2016.05.13, 2016.05.19 i 2016.07.01

Després de 30 anys d'ús, una revisió científica de l'Acadèmia Nacional de les Ciències, l'Enginyeria i la Medicina va concloure que els transgènics són innocus. L'estudi es basa en més de 900 estudis que ha revisat un comitè de 20 científics independents nomenats pel organisme i va en la mateixa línia de grans investigacions anteriors sobre l'assumpte. Sobre el etiquetatge els científics no arriben a una conclusió clara, reconeixen que no hi ha una raó de seguretat alimentària per a fer-ho, però que es pot justificar per què els consumidors tenen dret a saber què és el que estan comprant exactament.

Un total de 109 premi Nobel van signar una carta contra el grup ecologista Greenpeace per la seva campanya contra els organismes modificats genèticament com l'arròs daurat. Variant creada el 1999 per produir un precursor de la vitamina A, Greenpeace ha encapçalat l'oposició a l'arròs daurat que té potencial de reduir o eliminar gran part de les morts i malalties causades per la deficiència d'aquesta vitamina. Acusen que tergiversen els riscos, beneficis i impacte del que OMG. La resposta de Greenpeace va ser que l'arròs daurat no ha demostrat ser eficaç per solucionar la deficiència de la vitamina A, i que estan promocionant aquest cultiu per després tenir l'aprovació mundial d'altres cultius genèticament modificats més rendibles.

Cafè i càncer 2016.06.16 i 2016.06.18

L'OMS va alertar del risc de patir de càncer d'esòfag si s'ingereixen begudes a més de 65 graus. La IARC va resoldre que no hi ha prou evidència que mostri que el cafè eleva el risc de patir un càncer, per contra, podria tenir cert efecte protector en certs tumors. Però prendre qualsevol beguda massa calenta si podria tenir per desenvolupar un tumor d'esòfag. Pel que l'OMS retir el cafè de la llista de productes que causen càncer, però les begudes calentes "probablement" sí que poden provocar-lo. 70 ° C és la temperatura que es va associar amb un major risc de tenir càncer d'esòfag.

- Hi ha dos temes que van destacar en l'any 2016. Norovirus present en aigua embotellada (aigua Edèn). Aquest cas tan particular va cridar molt l'atenció dels mitjans pel volum d'afectats i el tipus de producte implicat. I el brot de botulisme present en conserves industrialitzades. Es cas va ser bastant impactant perquè és molt estrany que es doni en conserves industrialitzades.
- Destaquen també les notícies relacionades amb la contaminació del aigua per herbicides, nitrats, hidrocarburs i presència de minerals.
- Va haver-hi moltes notícies del tema innovació i desenvolupament d'aliments, com ho són els embotits no carnis. Altres també cridaners com les barres proteiques fabricades amb farina de grills o una beguda elaborada amb oli d'algues.
- Un tema que es repeteix any rere any són els transgènics, és força polèmic i controvertit. I en aquest any en particular una notícia destacada va ser que 109 premis Nobel van signar una carta en contra de Greenpeace per la seva campanya contra els organismes genèticament modificats.

5

Auditories de control oficial

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

Auditories de la Direcció F (Health and Food Audits and Analysis) la Comissió Europea. Any 2016

AUDITORIES DE L'OAV

- Auditoria DG SANTE 2016/8771 efectivitat en el progrés del programa cofinançat per la Unió Europea per eradicar la **tuberculosi bovina**,
- Auditoria DG SANTE 2016/8684 sistemes de control en el **sector d'ous i ovoproductes**
- DG SANTE 2016/8751 relativa a **residus de pesticides en agricultura ecològica**
- DG SANTE 2016/8714 relativa a **etiquetatge de productes de la pesca**
- DG 2016/8678 relativa al control **Antibiorresistencias microbianes** prevista del 5 al 16 de setembre del 2016.
- DG SANTE 2016/8797 relativa a **plagues** (Trysoza erytraea)
- DG SANTE 2016/8906 relativa a la **importació de pinsos**
- DG SANTE 2016/8769 sobre **brucel·losi ovina i caprina**
- DG SANTE 2016/8817 relativa a **higiene en el sacrifici**

Font: AECOSAN.

- Com en anys anteriors, la Direcció General de Salut i Seguretat Alimentaria de la Comissió Europea, a través de la seva Direcció F Health and Food Audits and Analysis, abans coneguda com a FVO (Oficina Alimentaria i Veterinària), ha portat a terme missions d'auditoria a l'Estat Espanyol per verificar el compliment de les normes comunitàries. Aquestes auditories han estat dirigides a qüestions que afecten a tota la cadena alimentaria i assumptes de rellevància com son el control de les antibioresistències, les malalties animals i la higiene del sacrifici entre d'altres qüestions que es relacionen en el quadre anterior.

5.2. Auditories de control oficial a Catalunya

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

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

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

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

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

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

sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales”

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

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

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

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

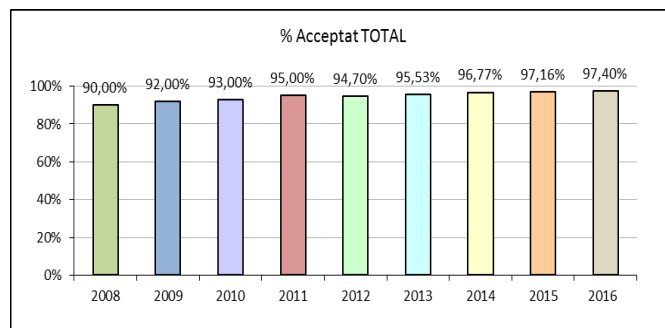
Projectes d'auditoria interna	Codi del programa al PNCOCA 2016-2020	Abast	PREVISIÓ		EXECUCIÓ	
			Auditories previstes finalitzin a 31/12/2016	Auditories previstes en curs a 31/12/2016	Auditories realitzades	Auditories en curs
Sistema de control dels moviments d'animals, SANDACH i material genètic	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	Auditoria limitada	x		x	
Pla d'investigació de residus	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	Auditoria completa	x		x	
TOTAL Auditories a finalitzar a 31-12-2016			2		2	
Programa de control oficial de l'alimentació animal	II.4	Auditoria completa		x		x
	II.3. (alimentació en explotacions ramaderes)					
Programa de control oficial d'higiene en la producció primària de la pesca extractiva	II.1	Auditoria completa		x		x
Programa de control oficial d'higiene en la producció primària de l'aqüicultura	II.2	Auditoria completa		x		x
TOTAL Auditories previstes estiguin en curs a 31/12/2016 i finalitzin en 2017				3		3
2n Seguiment Programa de control oficial del benestar animal en explotacions ramaderes i en transport d'animals	II.5	seguiment	x		x	
3r Seguiment Programa de control oficial d'higiene i sanitat en la producció primària ramadera (tècnica)	II.3	seguiment	x		x	
1r Seguiment Programa nacional de control, vigilància i eradicació d'EETs	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
3r Seguiment Programa de Sanejament oví-cabrum	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
5è Seguiment Programa d'Aujeszky	No inclòs en PNCOCA	seguiment	x		x	

Projectes d'auditoria interna	Codi del programa al PNCOCA 2016-2020	Abast	PREVISIÓ		EXECUCIÓ	
			Auditories previstes finalitzin a 31/12/2016	Auditories previstes en curs a 31/12/2016	Auditories realitzades	Auditories en curs
	2016-2020					
6è Seguiment Programa d'Aujeszky	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	NO PREVISTA		x	
4t Seguiment Programa de Salmonel·la	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	NO PREVISTA		x	
Rectificació 4º Seguiment Programa de Salmonel·la						
2n Seguiment Programa de control oficial de la producció ecològica	II.11	seguiment	x		x	
1r Programa de control oficial de la distribució, prescripció i dispensació de medicaments veterinaris	II.6	seguiment	x		x	
2n Seguiment Programa de Sanejament boví	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
3r Seguiment Programa de Sanejament boví	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	NO PREVISTA		x	
1r Seguiment Programa de control oficial de la qualitat diferenciada vinculada a un origen geogràfic i especialitats tradicionals garantides abans de la seva comercialització	II.10	seguiment	x		x	
1r Seguiment Sistema de control de las zones de producció de mol·luscs bivalves	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
1r Seguiment Programa de control de l'ús i la comercialització de productes fitosanitaris	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
3r Seguiment Programa de control de la higiene i traçabilitat de la llet crua	No inclòs en PNCOCA 2016-2020	seguiment	x		x	
1r Seguiment del Sistema de control oficial de la qualitat alimentària	II.9	seguiment	x		----	
1r Seguiment Programa de control oficial de SANDACH en establiments i transport SANDACH	II.7	seguiment	x		---	
TOTAL Informes de seguiment de la implementació de mesures correctores a 31-12-2016			14		15	

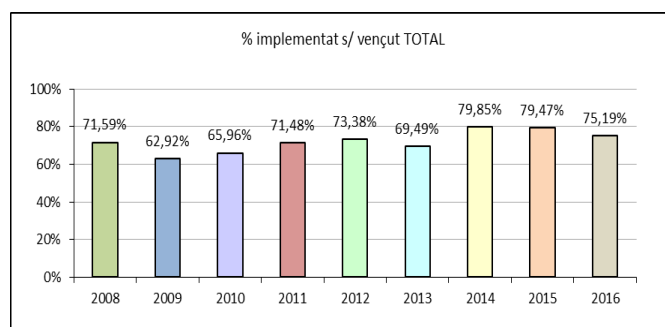
De les auditories, si s'escau, se'n deriven Plans d'Acció per a fer efectiu el procés de millora continu. Aquests Plans d'acció són aprovats pel Secretari General. La SBDGAI posteriorment verifica que aquestes mesures hagin estat implementades.

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:

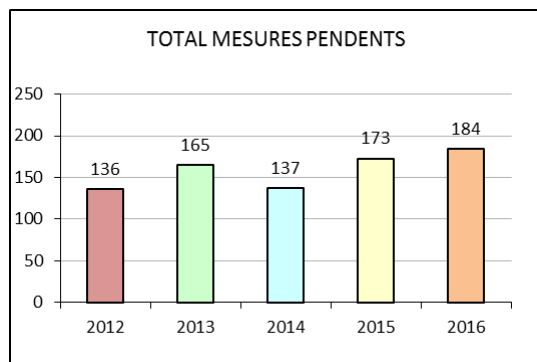
INDICADOR	DE	OBJECTIU	RESULTATS 2016	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (2015)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI (2008)
% acceptació de les recomanacions formulades	Credibilitat	▲ del %, tendint a 100%	97,40%	▲0,2	▲7,4



INDICADOR	DE	OBJECTIU	RESULTATS 2016	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (2014-2015)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI (2008)
% d'implementació de les mesures correctores al seu venciment	Esforz d'implementació	▲ el %, tendint al 100%	75,19%	▼4,66	▲3,60



INDICADOR	DE	OBJECTIU	RESULTAT 2016	EVOLUCIÓ A CURT TERMINI (2015)	EVOLUCIÓ A LLARG TERMINI (2012)
Nombre de mesures pendents	Eficàcia del sistema d'auditories	▼ el %	184	▲11	▲48



El % d'acceptació de les recomanacions d'auditoria és alt, 97,40% el que implica un alt grau de credibilitat del que es recomana seguint una tendència creixent sostinguda al llarg dels últims 9 anys.

Aquest indicador, junt amb el del % d'implementació (al seu venciment) de les mesures derivades de les auditories (75,19%) denoten que les auditories internes estan contribuent a la millora dels nostres sistemes de control. També en aquest cas amb una tendència a llarg termini positiva, si bé en els dos darrers exercicis l'evolució no ha estat 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 31-12-2016 (incorporant resultats dels seguiments realitzats):

Entenem que (en la mesura de les nostres competències) els nostres sistemes de control estaran contribuint a la consecució dels objectius, si es dissenyen de conformitat amb el que estableix tant la normativa (específica, como horitzontal), així com els programes de control fixats a nivell estatal¹ i s'implementin de manera efectiva

Per a que els sistemes de control puguin ser eficaços és necessari que:

- L'organització-estructura dels mateixos s'adapti eficaçment al previst en normativa horitzontal (R(CE) 178/2002 i R(CE) 882/2004).

¹ Si bé l'estratègia de control definida, en molts casos, a escala estatal condiciona la eficàcia global dels programes, queda fora del nostre abast avaluar-la dins de nostres auditories. Així mateix queda fora del nostre abast avaluar els sistemes definits per a avaluar la eficàcia global dels programes ja que els objectius i el sistema d'indicadors s'han definit a escala estatal.

- i els controls dissenyats i implementats compleixin amb eficàcia amb allò establert a la normativa vertical (normativa específica) i en programes estatals de control

Així, podem dir que, en general, l'**organització-estructura dels nostres sistemes de control** s'adapta eficaçment a allò previst en normativa horitzontal (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 que, en general, s'han instrumentat procediments per a deixar clares les instruccions i models d'informes que permeten deixar evidències dels resultats obtinguts. S'ha constatat també l'existència d'adequats i efectius:

- sistemes d'informació jeràrquica i de comunicació de resultats,
- així com de sistemes de coordinació-cooperació², tant dins, com entre autoritats competents.

Cal destacar la significativa millora experimentada en aquest darrer any en determinats programes de control (per exemple: *Pla d'investigació de residus i Programa de control oficial d'higiene en explotacions ramaderes*) pel que fa al procés de selecció dels operadors a controlar, basant-los en adequats-efectius-documentats anàlisis de riscos. Aquesta tendència ja es va destacar en l'informe de resultats de l'any anterior. No obstant, hi ha encara marge per a millorar aquest aspecte en altres programes de control.

Així mateix, i si bé aquests tres aspectes segueixen una tendència positiva en els darrers 4 exercicis, també caldria perfeccionar:

- l'aplicació eficaç dels sistemes sancionadors existents,
- així com establir i/o fer efectius sistemes de supervisió que contribueixin a millorar l'eficàcia dels controls,
- i la realització de les proves analítiques en laboratoris acreditats conforme a la norma ISO/IEC 17025 per als mètodes utilitzats.

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

² Queda fora de l'abast de les nostres auditories l'avaluació de l'adequació, compliment i eficàcia dels sistemes d'informació i coordinació promoguts per organitzacions alienes al D. d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (Adm. gral de l'estat i altres). En aquests casos, la nostra avaluació s'ha limitat a identificar la seva existència, ja que la seva auditoria (art. 4.6 R(CE) 882/2004) correspon a altres autoritats competents

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

En aquest darrer exercici s'ha pogut constatar la millora dels mètodes de control en relació a diferents programes, entre ells destaca el *Programa de control de l'ús i la comercialització de fitosanitaris*, si bé queden encara ajustos a realitzar.

En qualsevol cas, s'ha de millorar el nivell de **compliment** dels controls previstos, així com la seva **eficàcia** (lligada a que es duguin a terme amb un nivell de qualitat suficient per a que permetin assolir l'objectiu perseguit), a la qual cosa contribuirà la instrumentació d'uns sistemes de supervisió que realment siguin eficaços.

Els sistemes de control definits, junt amb les adaptacions/millores a introduir derivades de nostres auditories, han de permetre maximitzar la contribució dels sistemes de control de Catalunya a la consecució dels objectius perseguits pels diferents Programes de control.

Per part de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) es van portar a terme dues auditories: una auditoria del sistema de control oficial del perills químics i físics en els aliments, una Auditoria sobre el control oficial dels residus químics en aliments d'origen animal. També es va iniciar l'auditoria sobre el control oficial del sacrifici d'animals per a consum humà.

6

Conclusions i recomanacions

A partir de tota la informació recollida en aquest document podem afirmar que la situació de la seguretat alimentària a Catalunya de l'any 2016 és estable respecte dels anys anteriors i presenta uns paràmetres comparables en termes generals als de la mitjana europea. S'indiquen a continuació les conclusions i les recomanacions més destacades en base a la informació recollida.

- Les **malalties transmeses per via alimentària** (MTA) generen anualment un nombre relativament constant de brots declarats i de persones afectades, cosa que continua constituint un problema de salut pública i l'única evidència d'impacte de la seguretat alimentària en la salut de la població. Pràcticament totes aquestes malalties són causades per perills biològics i podrien ser evitades aplicant normes bàsiques de seguretat alimentària a nivell domèstic i en els establiments de restauració.
- Els **brots d'MTA** han seguit una tendència descendent en el període 2005-2010 i una estabilització en el període 2010-2016. L'any 2016, el nombre de brots de toxiinfeccions ha pujat respecte anys anteriors, especialment respecte l'any 2015 quan es van declarar 66 brots, mentre que el nombre d'afectats ha baixat en un 10%.
- Com en la majoria d'anys anteriors 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, dels quals 3, un 33% del total, van ser atribuïdes a l'autoconsum de bolets tòxics recollits per particulars.
- L'anàlisi de les dades sobre els **agents etiològics associats** permet observar que, l'any 2016, *Norovirus* se situa en primer lloc, amb 22 brots, un nombre similar a l'any anterior i molt per sobre del que va suposar els anys 2013 i 2014. Tot i que presenta oscil·lacions importants en funció de l'any, se situa en el nivell més elevat de la sèrie històrica amb una línia de tendència ascendent en els darrers anys. *Salmonel·la*, amb 13 brots, se situa en segon lloc, a distància d'altres causes menys freqüents com *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* o histamina, amb 3 brots declarats per a cada un d'aquests agents.
- *Salmonel·la*, amb 13 brots, mostra un augment respecte a l'any 2015 on havia hagut un descens important amb 9 brots. S'observa doncs un lleuger repunt retornant a nivells de 2012 però lluny dels nivells de 2013 en que va haver 30 brots per aquest agent.

- S'ha de destacar especialment l'absència de **brots per *Trichinella i Anisakis***, que l'any 2014 apareixien com a causa emergent de brot. Tot i que cal mantenir els esforços per a la prevenció de paràsits com a perills alimentaris, les dades de 2015-2016 no confirmen la consolidació d'aquests agents com a causa de brots.
- Cal fer especial referència al **brot de botulisme** declarat a Girona al juny de 2016 que va afectar a dues persones i que es va associar a conserves de llegums d'origen industrial, cosa excepcional ja que els brots de botulisme són molt poc freqüents i s'associen normalment a conserves casolanes. Els brots associats a productes industrials són pràcticament inexistents. En aquest cas l'empresa fabricant va indicar que s'havia produït un error humà que havia provocat que algunes unitats que estaven descartades tornessin al circuit de comercialització.
- Una altre brot a destacar va ser el **brot de gastroenteritis associat a aigua embotellada** i produït per Norovirus que va afectar a més de 4000 persones de Barcelona i Tarragona.
- La **tendència global de reducció de brots** es pot atribuir en la seva major part a la baixada del nombre de brots per *Salmonel·la*. S'observa una clara tendència a la baixa des de 2005 amb oscil·lacions, així com un gran paral·lelisme entre l'evolució del nombre total de brots i el nombre de brots per *Salmonel·la*. Els esforços i els excel·lents resultats en el sector de la producció primària de pollastre i ous per a la reducció de *Salmonel·la* estan molt probablement darrera d'aquests resultats. Tanmateix, aquest agent continua present a la cadena alimentària ja que no es un patògen exclusiu de les aus, cosa que explicaria que la reducció de brots per *Salmonel·la* no sigui encara major. Cal doncs continuar treballant en la resta de sectors primaris afectats per aconseguir una major reducció d'aquest patògen.
- 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 a partir de 2015 és molt inferior al de l'hostaleria. Fins a aquest any sempre s'havien situat en proporcions gairebé iguals. Les dades 2016, amb 14 brots domèstics mostren una situació en que aquest àmbit només aporta un 16,1% dels brots, davant 52 brots en **hostaleria que suposen el 59,8% dels brots de MTA totals**, la xifra més elevada de tota la sèrie històrica estudiada.

- Un altre àmbit a destacar per la seva importància, atesa la població afectada, és el dels **menjadors de les escoles**. És destacable que després d'un pic de brots als anys 2014 i 2015 on es va arribar a 5-6 brots per any, es tornen a recuperar el nivell d'anys anteriors amb 3 brots al 2016. Tanmateix, cal continuar atents a l'evolució d'aquest indicador per verificar si es confirma alguna tendència. Cal fer també menció a les dades de **brots en residències de gent gran** ja que 2016, amb 4 brots, ofereix la pitjor dada des de l'any 2007. Cal investigar les causes i treballar en aquest sector per evitar aquests brots en grups de població tan sensible.
- Els resultats dels darrers anys analitzats mostren que hi ha tres àmbits, **escolar, residències de gent gran i restauració**, en els que cal mantenir la vigilància i intervenir específicament amb més sensibilització, formació i control, per millorar els resultats.
- Una altra informació útil és la que fa referència als **aliments vehiculadors**. Tot i que en el 75,8% dels brots no s'ha disposat d'aquesta informació, el peix i el marisc (5,7%) continuen destacant com a grup d'aliments que hi està associat en una proporció més gran, seguit a molta distància per la maionesa i similars (3,4%) i per el pollastre i les aus (3,4%). Cal destacar la important reducció dels casos associats amb els derivats d'ous que han suposat el 1,1% dels brots declarats.
- Pel que fa als **brots per bolets tòxics**, no s'ha descrit cap brot ni en 2015 ni en 2016, cosa que contrasta amb els 4 brots declarats l'any 2014. Tot i que ja acumulem dos anys sense brots declarats per consum de bolets tòxics, considerant la seva recurrència 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 normalment resultat d'imprudències comeses per particulars.
- Entre els **factors contribuents** als brots de toxinecció declarats, destaquen la manipulació no higiènica, els equips amb manca d'higiene, l'existència d'algun manipulador portador, la preparació amb massa antelació i la desproporció entre la capacitat de les instal·lacions el menjar elaborat. 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 els anys 2015 i 2016 mostra un protagonisme accentuat com a àmbit de declaració de brots.

- Les **dades comparatives amb la mitjana de la UE** mostren globalment una situació no gaire diferent de la de Catalunya amb oscil·lacions segons els anys. Així, si el nombre de brots per 100.000 habitants es semblant entre Catalunya i la UE en anys anteriors a l'any 2015 Catalunya es va situar per sota i al 2016 clarament per sobre. Com a tret diferencial, l'any 2016, Catalunya va registrar, com en anys anteriors, una proporció més gran de brots associats a peix i marisc com a aliment implicat, i també un clar protagonisme de l'hostaleria com a àmbit de producció de brots. Diferència cada vegada més accentuada. Aquests fets estan probablement associats al consum més elevat de peix i marisc, al major nombre per càpita d'establiments d'hostaleria i a factors climàtics i culturals.
- 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 d'anys anteriors. Cal fer menció de *Campylobacter* i *Rotavirus* com a agents freqüents en declaracions individuals, però molt poc freqüents com a causa de brots.
- Considerant la gravetat i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal continuar posant l'accent en ***Listeria monocytogenes***. Si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat elevat. El nombre de casos s'ha mantingut relativament estable en els darrers anys amb un repunt al 2016 en que s'han declarat 99 casos. Això suposa 1,32 casos per 100.000 habitants situant a Catalunya molt per sobre de la mitjana Europea amb 0,47 casos per 100.000 habitants.
- ***Campylobacter*** ha mantingut una línia estable els últims anys, tot i que al 2016 s'observa un important augment tant a Catalunya com a la resta de la Unió Europea. Les taxes per 100.000 habitants a Catalunya i Europa han augmentat de 2015 a 2016 d'un 47,6 a un 62,85 a Catalunya i d'un 65,5 a un 66,3 per a la Unió Europea respectivament.
- Segons indica l'informe de zoonosis 2016 de la Unió Europea, la **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 2016. 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 les millores en la vigilància. Aquest informe 2016 indica també que la carn de pollastre es considera la font principal de campilobacteriosi humana. En general, un 36,7% de les mostres de carns de pollastre i un 11% de les carns fresques de gall dindi analitzades l'any 2016 a Europa van ser positives per a *Campylobacter*. Aquesta dada posa en evidència una any més la necessitat d'aplicar mesures higièniques adequades en la manipulació de les carns per evitar la contaminació d'altres aliments, així com assegurar un tractament tèrmic suficient de les carns durant el cuinat per tal d'inactivar l'agent. Aquestes mesures preventives són especialment importants en l'àmbit domèstic i en la restauració.

- 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); no obstant això, ha estat absent durant els anys 2015 i 2016, anys en els quals no ha hagut cap cas declarat.
- Cal fer també referència als **tres casos declarats de toxoplasmosi congènita**, que indiquen la necessitat de reforçar la informació per a la prevenció en dones embarassades.
- 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. Les dades disponibles mostren que en el cas concret de l'anisakiosi es va observar una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2012-2014 mentre que les dades de 2015-2016 mostren una possible estabilització.

- Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix ordre que la mitjana europea. Com 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'equinococcosi i per sobre en salmonel·losi i listeriosi. Cal tenir en compte que la **listeriosi** es continua declarant a Catalunya amb una freqüència que gairebé duplicava la mitjana europea en els darrers anys i que **amb dades 2016 la triplica**. Continuar amb les mesures de control, promoció d'autocontrol i informació als consumidors són claus per a un agent que pot donar lloc a malaltia greu en determinants grups de població com persones immunocompromeses, en tractament de quimioteràpia, amb patologies prèvies, dones embarassades i gent gran.
- La informació sobre malalties de transmissió alimentària indiquen que els **principals problemes de seguretat alimentària a Catalunya** continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries. Cal doncs continuar aplicant les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de **posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la restauració i en els programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic**. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de continuar **millorant l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols** basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), sobretot en la restauració. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encruades entre productes crus i cuinats). Cal també posar l'accent en determinades causes de malaltia que tenen especials característiques i requereixen mesures preventives específiques com per exemple *Anisakis*, *Triquinella*, *Listeria* o els bolets tòxics. Cal també continuar treballant en l'àmbit de la informació i la sensibilització sobre els riscos associats en determinats àmbits, com són els consumidors de peix sense tractament tèrmic suficient, els caçadors o els recol·lectors de bolets, i determinats grups de població sensibles com poden ser les dones embarassades o les persones immunocompromeses.

- 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 líndar de seguretat, però, tenint en compte que el marge d'exposició és molt petit, hi podria haver 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 dones embarassades. Per aquest motiu es recomana un consum moderat d'aquests aliments en els grups de població esmentats.
- Les **dades derivades els anàlisis realitzats en aliments** que es troben en el mercat mostren que a tota la sèrie històrica de dades, 2006-2016, s'observen uns nivells elevats de conformitat global dels **perills biològics en aliments**. L'any 2016, les mostres recollides per l'ASPCAT van tenir, en termes globals, una taxa de conformitat del 94,7% per a patògens, un 100% en metabòlits i toxines i un 99% pel que fa a toxines marines. Les dades facilitades per l'ASPB mostren també elevades taxes de conformitat en patògens (97%) i en metabòlits, toxines i micotoxines que es situen per sobre del 99%.
- Cal continuar fent menció al cas concret de ***Campylobacter*** que, tot i que mostra taxes de conformitat generals del 97,9%, continua sent un microorganisme que cal tenir monitoritzat. Les dades disponibles de la sèrie històrica 2006-2016 mostren presències per sobre del 25% en determinats grups de mostres analitzades, com és el cas de les carns fresques d'aus. **Aquestes dades junt amb les dades epidemiològiques, indiquen que continua sent un dels el principals problemes 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.

- Altres microorganismes que cal també destacar son ***Escherichia coli* O157:H7** amb un 14% de presència en mostres de carns fresca de cabrum; ***Yersinia enterocolítica*** amb un 14% en carn adobada de porc, un 34% carn fresca de guatlla refrigerada, 17% en carn fresca de porcí refrigerada; 20% en hamburguesa de boví refrigerada i 50% en preparat de carn picada de boví i porcí refrigerat; ***Salmonel·la*** amb un 19% en carn de gall dindi, un 32% en carn de porcí separada mecànicament, un 6% en carn fresca de pollastre i un 9% en carn fresca de porcí refrigerada. Com podem observar es tracta de **productes que han de ser tractats per la calor abans del seu consum**, cosa que permet mitigar fàcilment el risc. Tanmateix la presència de Salmonel·la en determinats productes llestos per a ser consumits sense tractament previ, com és el cas d'una mostra de xoriço curat, poden suposar un major risc.
- Així mateix, tot i que les anàlisis de ***Listeria*** indiquen una conformitat general elevada, 93% segons dades SIVAL i 99,7% segons dades IQSA, en determinats aliments s'observa una certa prevalença com és el cas de llom embotit (15%), pizza de carn refrigerada (25%), preparat de carn picada de boví (40%), xoriço curat (14%) o menjar preparat (3% segons dades IQSA). Cal doncs insistir que les persones amb possibles deficiències immunitàries, les dones embarassades i la gent d'edat superior al 65 anys s'assegurin que els aliments que consumeixen se sotmetin a una temperatura de cuinat o reescalfament de com a mínim 70 °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.
- 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 encruades 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 70 °C per poder inactivar l'agent patogen.
- Tot i que en els darrers anys s'observa una conformitat del 100% de les mostres analitzades, cal insistir en les recomanacions específiques per a ***Enterobacter sakazakii*** i altres patògens que poden contaminar aliments destinats a infants de poca edat. El principal factor que cal controlar és el creixement de bacteris una vegada elaborada la farineta o qualsevol altre aliment per a infants. Cal continuar fent sensibilització i divulgació de bones pràctiques com la de preparar només la quantitat justa d'aliment, immediatament abans del consum i no guardar les restes per a un altre moment.

- Les dades de 2016 sobre **Anisakis** tornen a mostrar una clara prevalença d'aquest paràsit en determinades espècies de peix. La prevalença general és de poc més del 12% però s'observen prevalences més elevades en casos concrets com el lluç fresc amb un 85% i bacallà amb un 20%. Tot i que les dades de prevalença oscil·len en funció del mostreig de cada any és evident que **es tracta d'un paràsit relativament freqüent en peixos**, especialment en els que no procedeixen de la costa mediterrània. 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 del 82,61% en termes globals. *Anisakis* és un paràsit present al medi natural i no és previsible que desaparegui com a perill alimentari. Les dades epidemiològiques dels darrers anys junt amb les dades de prevalença en peix indiquen que cal continuar considerant *Anisakis* com un problema real de salut pública, sobre el qual s'ha de continuar sensibilitzant les persones consumidores i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a -18 °C durant com a mínim 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per evitar el risc per *Anisakis*. Aquestes mesures preventives s'han d'aplicar de manera sistemàtica i sense excepció.
- Pel que fa a les **substàncies tòxiques d'origen biològic**, com les **micotoxines**, s'observen taxes de conformitat molt elevades que se situen en un 100%. Amb les dades disponibles dels darrers anys es pot considerar que ens trobem en una situació estable i favorable en què els riscos són molt baixos degut al fet 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. Els resultats no conformes són intermitents i varien en funció de l'any i de la font de dades, probablement com a conseqüència del fet que el nombre de mostres analitzades no és prou elevat per oferir resultats estables i significatius. Les taxes de conformitat de les mostres analitzades l'any 2016 són del 100% segons dades SIVAL però amb un 13% de no conformitat en peix segons dades IQSA 2016. Es tracta d'un agent sobre el que cal mantenir mesures preventives de forma permanent sobretot pel que fa a la higiene i al control de temperatura en tota la

cadena de producció i distribució del productes més freqüentment implicats com és el cas de la tonyina.

- La comparació entre diferents anys no permet arribar a conclusions definitives, perquè el nombre de mostres no és prou alt per ser significatiu estadísticament i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. Per això, cal considerar les dades de diferents anys en conjunt a fi de poder arribar a algunes conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, es pot afirmar que la situació general del període 2006-2016 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. El reforçament de l'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític és un element cabdal per aconseguir i mantenir elevats nivells de seguretat d'aquest grups d'aliments cada vegada més demandats als mercats.
- D'altra banda, cal informar i sensibilitzar els consumidors sobre els riscos existents a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, com ara les quatre normes de seguretat alimentària (cuinar, separar, refredar i netejar), així com evitar determinats aliments en el cas d'alguns grups de població, com les dones embarassades, la gent gran i les persones amb deficiències immunitàries.
- Pel que fa al **perills químics** les dades disponibles mostren taxes de conformitat molt elevades per a tots els paràmetres i aliments analitzats. Tot i les dades positives de 2016 i dels anys anteriors, 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 l'emperador, Plom en carn d'ànec de caça, Nitrats en vegetals de fulla verda o Bromat en aigua potable

preparada. Aquestes no conformitats ocasionals no han de suposar cap risc per a la salut en una dieta variada i diversificada, ja que en termes d'exposició l'impacte és molt baix.

- En el cas de les analítiques per determinar **plaguicides**, l'any 2016 s'han realitzat més de 11.000 determinacions sense que s'hagi trobat cap cas de no conformitat, fet que constitueix un 100% de conformitat segons dades SIVAL i 97% segons dades IQSA. Això sumat a la dràstica reducció del nombre i les quantitats de substàncies utilitzades en agricultura suposen una baixa exposició a plaguicides per als consumidors.
- Les dades disponibles sobre **vigilància analítica d'additius** mostren taxes de conformitat elevades per a la majoria de paràmetres i aliments analitzats, així com una evolució positiva en els darrers anys. Hi ha una taxa de conformitat general al 2016 superior al 93% segons dades SIVAL i del 89% segons dades IQSA, que indiquen una situació estable lleugerament creixent respecte a altres anys de la sèrie històrica. Les no conformitats detectades són similars a les d'anys anteriors i es refereixen a nitrats i nitrits en productes càrnics com és el cas del pernil curat amb un 7% de no conformitat i al tonyina amb un 25%. En el cas dels sulfits, les no conformitats s'observen en preparats de carn picada refrigerats amb un 30% de les mostres analitzades tant en el programa IQSA com en el programa SIVAL. Cal també fer referència a la no conformitat del 50% de les anàlisis de diòxid de titani en salsitxes Frankfurt, bratswurst o vienner. També s'ha de considerar la no conformitat de fruites dessecades respecte a la presència d'àcid benzoic (12,5%) i sulfits (2,5%) segons dades IQSA.

Els problemes observats es refereixen generalment a additius autoritzats que han estat afegits a productes en què no es poden utilitzar o que s'han detectat en quantitats superiors a les permeses. En general, estem davant de substàncies considerades segures, ja que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en alimentació, tot i que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte, textura o conservació del producte. Es tracta de pràctiques no autoritzades que cal continuar controlant però que han mostrat una tendència positiva en el període 2006-2016 si considerem la suma de les dades facilitades pels programes IQSA i SIVAL. En els àmbits en que s'observen disconformitats com és el cas dels nitrits, nitrats, sulfits, àcid benzoic o diòxid de titani cal aplicar mesures específiques per a la seva correcció en col·laboració amb el sectors afectats.

- Respecta al **Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal**, com en anys anteriors, al 2016 s'han analitzat un nombre elevat de mostres, 12.682 mostres de porcí, boví, èquids, petits remugants, conills, animals de caça, aqüicultura i ous, i s'han detectat 13 mostres no conformes (0,11%). **La taxa de conformitat general del de l'any 2016 és molt alta, un 99,89%, 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.
- En l'àmbit de les **alertes**, les dades del 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. Segons dades del RASFF, l'any 2016, igual que en anys anteriors, els microorganismes patògens van ser els que van originar la major part de les notificacions (24,6%), seguits de les micotoxines (17,3%), dels residus de plaguicides (7,9%), que mostren un fort descens respecte l'any anterior, i metalls pesants (7,8%). Cal destacar que el 75,9% de les notificacions degudes a micotoxines i el 56% 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.

Salmonel·la continua sent el patogen més freqüentment comunicat en els aliments dels països membres i països tercers. La carn és l'aliment més freqüentment associat però també hi ha notificacions per als productes d'ou amb *Salmonel·la enteritidis* en particular. Altre microorganisme patògen a destacar és *Listeria monocitògenes* que s'associa freqüentment a peix fumat, tot i que França és el país amb més notificacions, les quals estan relacionades més sovint amb formatges elaborats amb llet crua que amb el peix fumat.

- 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 30-50% 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.
- Cal insistir en el fet que els **sistemes d'alerta i intercanvi ràpid d'informació** són una eina destacada per garantir la seguretat dels aliments. S'ha de continuar

mantenint aquests sistemes de vigilància i treballar perquè 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 nivells de seguretat alimentària més elevats possibles.

- Les dades recollides en els darrers anys relatives a les **aigües de xarxa**, que tenen una forta implicació en la seguretat alimentària tan pel seu ús com aigua de beguda com per la seva utilització a la indústria alimentària i també a les llars per a múltiples usos inclosos el cuinat d'aliments, mostren taxes de conformitat relativament elevades, del 100% en paràmetres de radioactivitat, 99,5% per als paràmetres químics, i superior al 94% per als paràmetres microbiològics segon les dades recollides per l'ASPCAT.
- Com en anys anteriors, cal continuar insistint en la necessitat de mantenint la vigilància i el control dels perills en aliment 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.
- Les taxes de conformitat dels **residus de 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 se situen per sobre de 99%.
- Les taxes de conformitat en **alimentació animal** dels diferents paràmetres analitzats (microorganismes, substàncies indesitjables, micotoxines, proteïnes, etc.) l'any 2016 han estat elevades. De les 400 mostres analitzades només han donat resultat no conforme un total de 28 cosa que suposa un 93% de conformitat.
- 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, micotoxines, proteïnes no autoritzades i medicaments d'ús veterinari. L'any 2016, les 16 alertes gestionades a Catalunya van estar associades a aflatoxina B1 en blat de moro procedent de Brasil, incompliments microbiològics i la presència de proteïnes no autoritzades.

- S'han continuat executant els programes de lluita i eradicació de la **tuberculosi i la brucel·losi bovines en les explotacions** censades a Catalunya. 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 a l'any 2017 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 0,31%, cosa que ha suposat un 99,68% al 2015 i 99,69% al 2016 d'explotacions negatives, lleugerament per sota d'anys anteriors com el 99,96% de 2013.
- En el cas de l'oví i cabrum s'han continuat els programes de lluita i eradicació de **brucel·losi** d'acord amb les campanyes de sanejament. La prevalença de la brucel·losi ovina i cabruna ha estat del 0,3% del total de les 3574 explotacions investigades.
- En l'àmbit de la sanitat animal es continua mantenint una situació positiva quant al control de les **malalties que són objecte de campanyes de control** (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina), amb nivells d'absència en les explotacions de prop del 100%. En el cas de la tuberculosi bovina s'observa una certa resistència a l'eradicació degut a la retroalimentació que es genera entre poblacions d'animals salvatges i bovins en regim extensiu en determinats punts de la geografia catalana.
- 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.

- La reducció de la prevalença de **Salmonel·la a les granges** és una qüestió fonamental, atès que és un dels principals patògens responsables de brots i casos individuals de malalties de transmissió alimentària. En els darrers anys, tant els operadors com les administracions públiques responsables hi han treballat intensament en explotacions d'aus i el resultat obtingut ha estat molt positiu. S'han aconseguit els objectius en tots els grups objecte de control, fins i tot en gall dindi, 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 patogen.

- **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. D'altra banda, 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 (PCB) semblants a dioxines; Bifenils policlorats (PCB) no semblants a dioxines (NDL-PCB) i Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) no han donat cap resultat no conforme en tota la sèrie històrica de la qual es disposa de dades.

- Les dades de **sanitat animal de la fauna salvatge** indiquen que hi ha prevalença de malalties zoonòtiques com ara tuberculosi i brucel·losi que pot suposar un risc per als animals domèstics productors d'aliments. Es va detectar brucel·losi i tuberculosi en animals salvatges. La Tuberculosi a porc senglar a passat de 4,96% al 2015 al 2,68% al 2016 mentre que les dades de brucel·losi mostren una situació similar a la de l'any anterior.

- Cal fer menció al **porc senglar** ja que es una espècie present al tot el territori i que mostra una certa prevalença de tuberculosi i brucel·losi. La població va en augment i es tracta d'animals que poden ser caçats per a consum humà. Aquests 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 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 destinada a consum humà, que permeten mitigar el risc.

- La prevalença de **triquinosi en el medi**, concretament en el porc senglar, amb més de 12.000 animals investigats, és d'un 0,46%. Malgrat que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, continuar extremant el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. A més, s'ha de fer menció del fet que, quant al porc de granja, continua sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de 25 anys.
- La taxa de conformitat general del compliment normatiu dels **establiments que en comercialitzen fitosanitaris** mostren una important baixada, mentre que els controls sobre la utilització indiquen un augment de les no conformitats respecte anys anteriors. Cal aclarir que aquestes diferències son degudes a canvis en la metodologia de control. El nombre de no conformitats en l'àmbit de l'ús dels fitosanitaris ha augmentat perquè el 2016 es van incloure els incompliments documentals. A més, des del 2016 es pren mostra en qualsevol estadi fenològic del cultiu i això fa que es trobin pesticides que en cas d'haver agafat la mostra propera a la collita ja no n'hauríem pogut detectar el seu ús atès el temps transcorregut des de la seva aplicació. Aquest fet ha augmentat la sensibilitat del sistema de control.
- Pel que fa a l'**ús racional de medicaments veterinaris**, la taxa de conformitat l'any 2016 és del 93,8% de conformitat.
- La taxa de conformitat en compliment normatiu dels **establiments d'alimentació animal** és del 97,9%. Aquesta dada es calcula considerant exclusivament els casos en que les no conformitats detectades han generat un expedient sancionador atenent al fet que la resta són normalment irregularitats lleus de fàcil correcció que es resolen amb un avís al operador implicat. Han disminuït els incompliments en normes d'higiene previstes al Reglament 183/2005, però la disminució ha estat més significativa en el **compliment dels requeriments SANDACH**. La disminució en la detecció d'incompliments també és positiva ja que en 2016 s'han inspeccionat els establiments que per anàlisi de risc tenien major risc.

- L'any 2016, el personal inspector va executar inspecció d'higiene a un total de 218 **explotacions ramaderes**. Tot i que només es va incoar expedient sancionador a 30 explotacions, suposant una taxa de conformitat del 86,2%, el 42,7% de les explotacions controlades va presentar alguna irregularitat relacionades amb la formació, deficiències documentals i registres de l'explotació.

- **Pel que fa al establiments productors i comercialitzadors d'aliments**, 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 2016 se situa per sobre del 99%. Cal tenir en compte que aquesta taxa de conformitat es calcula sobre la base dels expedients sancionadors incoats. Si analitzem les dades considerant totes les no conformitats registrades independentment de la seva gravetat observem taxes de conformitat més baixes, tot i que per es mantenen per sobre del 97% excepte en el cas de les condicions generals d'higiene que baixa fins el 82,3%. Si calculem la taxa de conformitat general considerant totes les no conformitats detectades els resultat és un 73,3% cosa que indica que en un 26,7% dels establiments objecte d'inspecció s'ha observat una o mes no conformitats encara que siguin lleus. Tanmateix només en un 0,6% de les inspeccions s'han trobar no conformitats prou greus com per incoar un expedient sancionador. També s'ha de fer menció a que de les 7.808 no conformitats detectades 3.435 corresponen a establiments minoristes suposant un 43,9% del total. Cal indicar que el nombre d'inspeccions en establiments minoristes ha estat de 14.839 del total de 29.269 inspeccions realitzades. En qualsevol cas, convindria redissenyar fer un disseny els indicadors de manera que sigui possible fer un seguiment més detallat de la situació real de conformitat amb la Reglamentació vigent.

- Les dades recollides 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 o molt greus. Aquestes mesures s'han aplicat al 2016 en un 1,5% de les inspeccions

realitzades i s'observa una relativa estabilitat a llarg dels darrers anys ja que normalment es deriven del 1,5-3% de les inspeccions realitzades.

- En l'àmbit de **l'autocontrol**, l'any 2016 s'observa un descens de la conformitat respecte al 2015. Tanmateix, continua sent un resultat molt millor que l'obtingut en els anys 2012, 2013 i 2014. Encara que només en 3 establiments (1,5%) s'han trobat no conformitats prou greus com per iniciar un expedient sancionador, les dades obtingudes mostren que l'evolució d'aquest indicador és lenta amb fortes variacions en funció de l'any. Continua havent doncs una important marge de millora que cal continuar treballant en els propers anys.
- L'any 2016, la taxa de conformitat en les condicions dels **establiments de venda al detall** es mostra estable respecte a als anys anteriors i per sobre del 98% si la calculem en base als expedients sancionadors incoats. Si fem el càlcul respecte a totes les no conformitats registrades la taxa de conformitat es situa en un 76,8%, es a dir, en un 23,2% dels establiments inspeccionats s'ha trobat una o mes irregularitats però només es van considerar greus en un 0,2% dels casos.
- Les diferents fonts de dades disponibles sobre **manipulació, autocontrol, la traçabilitat i la formació del personal** en establiments minoristes i restauració mostren que encara hi ha un marge de millora, raó per la qual cal continuar treballant en aquests àmbits tot i les dificultats que suposa l'elevat nombre d'establiments, l'atomització, la rotació de personal i la diversitat de les característiques d'aquests sectors.
- En l'àmbit de les mesures preventives de les **al·lèrgies i intoleràncies**, les dades 2016 mostren una conformitat superior a l'any 2015. La tendència des de 2009 ha estat clarament creixent amb resultats que superen el 90% de conformitat a partir de 2014. Tot i que la taxa de conformitat és relativament elevada, se segueixen detectant no conformitats en un àmbit en què cal assolir un compliment estricte ateses les potencials conseqüències per a la salut de les persones afectades. Cal continuar, 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.

- 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 2015-2016 mostren una important baixada en la taxa de conformitat que la situa en nivells de 2007 (78%). Tanmateix, les dades de 2016 són una mica millor que les recollides al 2015 cosa que podria apuntar una tendència a la recuperació.
- Els resultats dels controls efectuats tant en empreses, per part del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, com en comerç minorista, per part de l'Agència Catalana del Consum (ACC), mostren que existeix marge de millora pel que fa a aspectes de **qualitat, etiquetatge i informació**, de manera que cal continuar treballant per tal d'assolir taxes de conformitat més elevades.
- En allò relatiu al nivell de conformitat de les activitats de la cadena alimentària cal tenir en compte que sovint l'indicador de taxa de conformitat amb la reglamentació vigent es calcula sobre la base als expedients sancionadors incoats. Aquests indicadors només reflecteixen la realitat quan a les no conformitats més greus que son aquelles que son objecte de sanció. Per a un millor seguiment dels nivells de conformitat amb al normativa vigent convindria fer un disseny dels indicadors que fessin possible un seguiment més detallat i més desagregat de la situació real per tal de conèixer de manera mes detallada quins son els problemes amb vista a una millor presa de decisions i una millor assignació de recursos.
- 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. Iniciatives normatives, acords de gestió, riscos i problemes emergents han estat, com en anys anteriors, els assumptes més destacats. L'any 2016, els temes d'interès tractats van ser principalment els següents:

 - Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021 que al 2016 estava en fase de finalització de redacció i aprovació.
 - Noves reglamentacions i modificacions normatives, especialment en relació a la comercialització de llet crua i de carn de caça silvestre.
 - Noves guies de pràctiques correctes com la del sushi i la de prevenció del frau en la indústria alimentària

- Perills alimentaris com el glifosat, el mercuri, les aflatoxines, les dioxines, els PCB i virus de l'Hepatitis E.
 - Control oficial en matèria de frau agroalimentari, informació al consumidor en la comercialització de peix.
 - Resistències antimicrobianes
- Pel que fa a les **notícies destacades als mitjans de comunicació** al 2016, com en anys anteriors, els temes tractats han estat múltiples i diversos. Hi ha dos temes que van destacar en l'any 2016. D'una banda **el brot per Norovirus present en aigua embotellada** (aigua Edèn) que va cridar molt l'atenció dels mitjans pel volum d'afectats i el tipus de producte implicat, i **el brot de botulisme present en conserves industrialitzades**, que va ser bastant impactant perquè és molt estrany que aquest tipus de brot es doni en conserves industrialitzades. Destaquen també les notícies relacionades amb la contaminació del aigua per herbicides, nitrats, hidrocarburs i presència de minerals. Va haver-hi moltes notícies del tema innovació i desenvolupament d'aliments, com ho són els embotits no carnis així com altres també cridaners com les barres proteiques fabricades amb farina de grills o una beguda elaborada amb oli d'algues. Un tema que es repeteix any rere any és el dels transgènics, que és força polèmic i controvertit. Als 2016 en particular va destacar una notícia sobre el fet que 109 premis Nobel signessin una carta en contra de Greenpeace per la seva campanya contra els organismes genèticament modificats.
- Com a **conclusions finals**, 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*.

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.