

# Plan de seguridad alimentaria de Catalunya

# 2017 2021





---

**Coordinación:**

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

---

**Autor:**

Generalitat de Catalunya

---

**Algunos derechos reservados:**

© 2017, Generalitat de Catalunya.



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

**La licencia se puede consultar en:**

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

---

**Edita:**

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

---

**I edición:**

Barcelona, Enero de 2017

---

**Asesoramiento lingüístico:**

Servicio de Planificación Lingüística del Departamento de Salud

---

**Diseño gráfico:**

Vincent Agencia

---

**Ilustraciones:**

Vincent Agencia

---

**Fotografía:**

Shutterstock



# Índice

<b>Introducción</b>	<b>7</b>
<b>1. Contexto y factores que se deben tener en cuenta</b>	<b>11</b>
<b>2. Política de seguridad alimentaria en Cataluña</b>	<b>27</b>
2.1. Planificación estratégica	34
2.2. Evaluación del riesgo y evidencia científica	35
2.3. Vigilancia y control de enfermedades de transmisión alimentaria	36
2.4. Gestión del riesgo integrada en toda la cadena alimentaria	37
2.5. Comunicación y colaboración de todas las partes implicadas en la cadena alimentaria	43
2.6. Análisis periódico de la situación y transparencia	44
2.7. Apoyo a la proyección exportadora e internacionalización de los productos de la cadena alimentaria de Cataluña	45
<b>3. Organismos responsables</b>	<b>47</b>
3.1. Departamento de Salud	49
3.2. Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	50
3.3. Departamento de Empresa y Conocimiento	52
3.4. Departamento de Territorio y Sostenibilidad	53
3.5. Administraciones locales	55
<b>4. Metodología de elaboración</b>	<b>57</b>
<b>5. Orientación estratégica</b>	<b>67</b>
5.1. Visión, misión y finalidades	69
5.2. Valores añadidos que aporta el plan como marco de orientación estratégica	71
5.3. Estructura conceptual de la estrategia	72
5.4. Parámetros para la definición de objetivos e indicadores de seguimiento	73
<b>6. Estructura del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña 2017-2021</b>	<b>79</b>
<b>7. Objetivos y cuadro de mando</b>	<b>85</b>
7.1. Objetivos estratégicos	90
7.2. Objetivos específicos	92
<b>8. Intervenciones</b>	<b>101</b>
8.1. Evaluación del riesgo	105
8.2. Gestión del riesgo	114
8.3. Gestión de otras cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria	182
8.4. Comunicación del riesgo	194
8.5. Calidad, eficiencia y coordinación de los servicios	204



## Introducción

El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña 2017-2021 constituye una nueva etapa del proyecto que empezó en el año 2007 con el primer Plan de seguridad alimentaria de Cataluña. Este proyecto supuso un salto cualitativo en la política de seguridad alimentaria, ya que aportaba un nuevo enfoque estratégico e integrado de las acciones de los organismos públicos que tienen responsabilidades en esta materia.

Este Plan cumple con el mandato que supone la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, cuyo artículo 43 establece que el Plan de seguridad alimentaria es el marco de referencia para las acciones públicas de la Administración de la Generalitat y de los entes locales en este ámbito.

Por otro lado, el Plan interdepartamental de salud pública (PINSAP) es un instrumento establecido por la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, para llevar a cabo la intervención pública sobre los determinantes de la salud de la población, especialmente sobre aquellos que requieren un abordaje conjunto desde la Administración pública de la Generalitat, la Administración local y los diferentes sectores sociales. Su propósito es lograr los objetivos de mejora y de protección de la salud de la manera más equitativa y eficiente posible. Es, por lo tanto, un instrumento de gobernanza que vincula todo el Gobierno de la Generalitat y todos los determinantes de la salud, entre los cuales se debe incluir la seguridad de los alimentos. En este contexto, el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, a pesar de tener una entidad propia e independiente, constituye el instrumento que define la política de seguridad alimentaria dentro del marco del Plan interdepartamental de salud pública (PINSAP).

La Ley de salud pública prevé que el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña incluya los objetivos de seguridad alimentaria en los ámbitos de la inocuidad de los alimentos; la sanidad, la nutrición y el bienestar animal; la sanidad vegetal; los productos zoonos y fitosanitarios, y la contaminación ambiental, si afectan directamente a la seguridad alimentaria, así como el conjunto de los servicios, programas y actuaciones que se deben desarrollar, y sus mecanismos de evaluación y de seguimiento. Asimismo, se establece que el procedimiento de elaboración debe garantizar la intervención de las administraciones, las instituciones, las sociedades científicas y los profesionales relacionados con la seguridad alimentaria, y también de la sociedad civil. Por último, la mencionada Ley establece que, previo informe favorable de la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria, el Plan debe ser aprobado por el Gobierno de la Generalitat a propuesta de los departamentos competentes en materia de salud, agricultura, alimentación, ganadería y pesca.

La aplicación de la metodología de planificación por objetivos, la estructura y los contenidos del documento, así como el procedimiento que se ha seguido para elaborarlo garantizan el cumplimiento de las especificaciones establecidas por la Ley de salud pública. Concretamente, la metodología de planificación por objetivos, basada en la definición de los objetivos y de las acciones que se pondrán en práctica para lograrlos, facilita una evaluación sistemática de los resultados de las acciones implementadas y aplica las correcciones necesarias para generar un ciclo permanente de mejora.

La experiencia adquirida en las etapas anteriores del Plan muestra que la política de seguridad alimentaria en Cataluña es una política consolidada y que se debe continuar trabajando en los ámbitos de intervención previstos con esfuerzos renovados en la mejora de la eficacia y la eficiencia.

La aplicación de la estrategia, los principios y los criterios previstos en el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña nos debe permitir mantener un sistema de seguridad alimentaria integrado, moderno y eficaz, que ofrezca a la ciudadanía las garantías necesarias a la vez que suponga un instrumento de apoyo a la proyección internacional de los productos agroalimentarios catalanes.









# Contexto y factores que se deben tener en cuenta





Según datos recogidos por diferentes estudios de opinión, para la ciudadanía catalana la alimentación es uno de los factores más determinantes para su salud, con una clara consciencia de la importancia de la dieta como factor de este tipo. La alimentación en general y la seguridad de los alimentos en particular son elementos fundamentales en la vida cotidiana. Comer es un acto vital que se realiza varias veces al día, de manera que la seguridad de que los alimentos no representan una amenaza para la salud es una cuestión importante y asumida de manera consciente o inconsciente.

La creciente globalización de los mercados de alimentos plantea retos cada vez mayores para los responsables de la seguridad alimentaria. La vigilancia y el control de patógenos emergentes o de residuos de contaminantes requieren el uso de nuevas y mejores técnicas de análisis y de control. También son necesarias reglamentaciones que ofrezcan garantías de inocuidad y calidad a los consumidores y de seguridad jurídica a los operadores. Todo esto se debe llevar a cabo con la mayor eficiencia, en una época en la que las actividades de las administraciones públicas se han tenido que adaptar a limitaciones presupuestarias importantes.

Cataluña está integrada en el entorno de la Unión Europea, de modo que gran parte de nuestra política alimentaria está fuertemente influenciada por la legislación comunitaria. En la actualidad, el nivel de seguridad alimentaria en Europa, que es el mayor bloque comercial del mundo y nuestro mercado principal, está sólidamente fundamentado en una red de vigilancia y control que ofrece sinergias entre diferentes países, y que se encuentra en continua evolución sin perder de vista el objetivo común de minimizar los riesgos existentes. Los operadores agrícolas y ganaderos, la industria, el comercio, los organismos de control oficial, los científicos, los políticos y la ciudadanía en su conjunto tienen responsabilidades y papeles claramente definidos en el objetivo compartido de la seguridad alimentaria.

---

La ciudadanía espera que las autoridades y los operadores hagan todo lo que sea razonablemente posible para prevenir los problemas de seguridad alimentaria.

La ciudadanía de Cataluña debe tener a su disposición los elementos necesarios para poder confiar en la seguridad de los alimentos que consume. A pesar de que gozamos de uno de los sistemas de seguridad alimentaria más seguros del mundo, no debemos bajar la guardia y debemos continuar trabajando en él. Tenemos que ser capaces de identificar rápidamente y abordar los riesgos asociados a nuevos agentes patógenos, nuevas tecnologías, cambios en los patrones demográficos y alimentarios, o los que puedan derivar del enorme volumen de intercambios internacionales de alimentos en un mundo cada vez más globalizado.

Las consecuencias para la salud pública de las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden ser significativas. El impacto no se circunscribe exclusivamente al ámbito sanitario y al sufrimiento de las personas afectadas, sino que tiene además consecuencias económicas importantes en forma de gastos médicos y laborales, a la vez que puede suponer pérdidas importantes para el sector agroalimentario.



Como ya hemos tenido ocasión de comprobar en los últimos años, la pérdida de confianza del consumidor nacional y/o internacional en casos de crisis con repercusión mediática puede ocasionar fuertes disminuciones de la demanda de los productos de las zonas afectadas e, incluso, generar un desprestigio internacional del producto, del territorio de origen o de ambas cosas a la vez. Asimismo, puede llegar a afectar a otros productos y orígenes no vinculados directamente con el caso.

Los consumidores tienen expectativas elevadas en cuanto a la seguridad y la calidad de los alimentos. Si bien nunca se eliminarán todos los riesgos, el público espera que las autoridades y los operadores hagan todo lo que sea razonablemente posible para prevenir los problemas de seguridad alimentaria. Incluso hay una cierta aspiración de riesgo cero, a pesar de la consciencia de que no es posible dar garantías al 100% en todo momento, en todas las circunstancias y en todos los productos.

Las medidas para garantizar la seguridad de los alimentos ya son una cuestión consolidada en nuestro entorno, pero se deben adaptar continuamente a un contexto de producción y de comercialización cada vez más complejo. En 2003 se creó la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA), actualmente un área especializada de la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), que se sumó a un sistema de vigilancia y de control oficial consolidado para cubrir algunas carencias en materia de planificación estratégica, seguimiento, evaluación y comunicación de riesgos, así como en materia de coordinación interdepartamental, interadministrativa y con el resto de los participantes en la cadena alimentaria, incluidos los operadores económicos y los consumidores. Después de más de una década de trabajo, el propósito principal sigue siendo fortalecer el sistema catalán de seguridad alimentaria y volver más eficientes los esfuerzos en esta materia. Los organismos públicos implicados en este reto son muchos, pero destacamos los departamentos y organismos públicos de la Generalitat competentes en materia de salud, agricultura, ganadería, pesca, alimentación, consumo y medio ambiente, y las administraciones locales.

La coordinación entre los diferentes organismos, administraciones y partes implicadas en la cadena alimentaria es esencial para proteger de manera adecuada a los consumidores en un ámbito amplio y complejo. La coordinación y la cooperación son necesarias en toda la cadena alimentaria para compartir información y experiencias con la finalidad de realizar una gestión eficiente e integrada. Esta coordinación fortalece la infraestructura científica, técnica y operativa en beneficio de un sistema de seguridad alimentaria moderno y robusto. Mediante una mayor colaboración y la intervención específica basada en el riesgo, las administraciones responsables pueden utilizar mejor los recursos disponibles para mejorar los resultados. Aclarar el reparto de responsabilidades y mejorar la rendición de cuentas también son elementos clave en esta política de gestión transversal en la que tiene un papel muy destacado la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria, creada mediante la Ley 18/2009, de salud pública, en la que están representados los diferentes actores implicados en la cadena alimentaria.

—  
Cada vez que surge una nueva situación o un indicio de la existencia de un riesgo, se ponen en marcha las medidas necesarias de investigación y mitigación.

Como en muchos otros ámbitos de la vida, nunca es posible una garantía absoluta de seguridad, porque los alimentos, con pocas excepciones como el agua y la sal, proceden de sistemas biológicos con dinámicas variables y múltiples factores incidentes. Cada vez que surge una nueva situación o un indicio de la existencia de un riesgo, se ponen en marcha las medidas necesarias de investigación y mitigación. Las alertas y crisis de los últimos años han permitido mejorar significativamente los sistemas de gestión en Cataluña y en toda Europa, fruto de una mayor experiencia y conocimiento.

La información al consumidor ha mostrado una clara mejora en los últimos años, y los principios fundamentales de seguridad alimentaria establecidos en el Libro blanco y el Reglamento 178/2002 continúan vigentes después de más de quince años. Los principios de control continuo e integrado “de la explotación a la mesa”, la responsabilidad de los operadores, la trazabilidad, la evaluación científica del riesgo independiente de la gestión del riesgo, el principio de precaución ante la incertidumbre científica, y la comunicación de riesgos transparente siguen siendo elementos ineludibles de las políticas de seguridad alimentaria en Europa. La buena gobernanza de la seguridad alimentaria obliga a los gobiernos a definir una política clara y un compromiso explícito ante la ciudadanía. Previamente se debe llevar a cabo un análisis de la situación que permita orientar de manera concreta la política que se quiere aplicar. También se deben concretar la visión, la misión, los objetivos y las medidas o intervenciones que se quieren aplicar. Las intervenciones o líneas de trabajo son múltiples, complejas, interrelacionadas y complementarias. La intervención en toda la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumo), la cooperación intersectorial, la participación de todas las partes implicadas, y el establecimiento de prioridades a partir del análisis de riesgos son también elementos irrenunciables en cualquier política madura y moderna en seguridad alimentaria.

La orientación de las políticas se debe basar en cuestiones prioritarias identificadas, lo que implica el asesoramiento científico adecuado y el análisis permanente de los datos de vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria y de la prevalencia de peligros en la cadena alimentaria. También se debe contar con recursos humanos con experiencia y formación para ejecutar las líneas de trabajo previstas, y con una base legal sólida en la que fundamentar sus actividades. Las estrategias definidas se deben traducir en acciones concretas para garantizar que se aplican los principios de la política y se toman medidas para lograr los objetivos especificados. Para orientar de manera coherente todas estas necesidades se debe disponer de un plan estratégico integrado. El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, iniciado en el año 2007, constituye este instrumento de planificación estratégica y de seguimiento en Cataluña. Es el resultado del esfuerzo compartido de los organismos de la Generalitat con responsabilidades en medio ambiente, agricultura, salud y consumo y de las administraciones locales, en colaboración con los sectores de la cadena alimentaria y la ciudadanía en su conjunto.

La estrategia que se propone en el Plan prevé una intervención pública en seguridad alimentaria de carácter transversal basada en la implementación de programas en los ámbitos de la evaluación, la gestión y la comunicación del riesgo de manera integrada e interrelacionada a lo largo de toda la cadena alimentaria. Asimismo, estas intervenciones se deben llevar a cabo de acuerdo con principios de calidad, de eficiencia y de coordinación, así como con la máxima colaboración con todos los participantes en la cadena alimentaria. Esta colaboración debe estar basada en la comunicación interactiva, en la transparencia y en la atención a las necesidades e inquietudes de todas las partes implicadas, así como en la viabilidad y sostenibilidad económica de los sectores que integran la cadena alimentaria.

Cada uno de estos ámbitos lleva asociados una serie de objetivos, indicadores y programas de intervención sobre los que se debe realizar un seguimiento para poder conocer la evolución de la implementación de las acciones previstas en el Plan y el grado en que se van logrando los objetivos, que están planteados con un horizonte temporal concreto. Todo ello con la voluntad de facilitar el seguimiento del cumplimiento del Plan y de impulsar la mejora continuada, así como de favorecer una coordinación e integración mayores en la estrategia global establecida.



La planificación estratégica, acompañada de la evaluación periódica de resultados, es un instrumento útil para abordar la seguridad alimentaria desde un enfoque general e integrado orientado al logro eficaz de los resultados. Este enfoque ofrece toda una serie de valores añadidos que vale la pena explotar: favorece la visión global, transversal y a largo plazo, lo que contribuye a eliminar los inconvenientes de la visión parcial y a corto plazo; sirve de método global y sistemático para orientar el análisis y la solución de los problemas; constituye un instrumento para la comunicación y la transparencia por lo que tiene de explícito en la definición de objetivos e intervenciones y en la presentación de resultados, y favorece la implantación de una cultura en la que los esfuerzos de todos los implicados se alinean hacia resultados concretos y compartidos, ya que se concretan las metas que se deben alcanzar y los parámetros de medición de los resultados.

Asimismo, la incorporación de mecanismos de seguimiento y evaluación y de análisis de los resultados permite contar con instrumentos que constituyen un marco enriquecedor de aprendizaje y mejora continuada. Durante la vigencia del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, desde 2007 hasta la actualidad, se han tomado medidas importantes para mejorar y modernizar la seguridad alimentaria. Se han puesto en marcha sistemas de seguimiento basados en indicadores que permiten elaborar anualmente una memoria sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña, que es aprobada por la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria y que se hace pública en la página web de la ACSA en beneficio de una mayor transparencia y rendición de cuentas a la ciudadanía. Durante estos últimos años también se han producido mejoras importantes en el desarrollo de las actividades de vigilancia y control oficial de la cadena alimentaria, con una mayor estandarización de los procedimientos, un enfoque más específico basado en el riesgo, así como la ejecución de sistemas de supervisión y auditoría sobre los sistemas de control para impulsar la calidad y la mejora continuada de los servicios prestados a la ciudadanía en materia de vigilancia y control oficial de alimentos. Por su parte, los laboratorios han continuado con su tarea de desarrollar y mantener métodos de análisis acreditados que permitan prestar el apoyo necesario a las actividades de vigilancia y control. La intervención integrada “de la explotación a la mesa” se ve cada vez más fortalecida gracias a estas mejoras.

Los diez años de experiencia que nos ha proporcionado el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña nos han permitido realizar una evaluación de resultados que muestra un nivel elevado de éxito, con una tasa de consecución de objetivos y de implementación de las intervenciones previstas que, según los datos disponibles, se sitúa alrededor del 90%.



El sistema de seguridad alimentaria es, más que nunca, una red interconectada.

Como en otras ocasiones, no podemos dejar pasar la oportunidad de poner énfasis en que la seguridad alimentaria es un trabajo en equipo. El sistema de seguridad alimentaria es, más que nunca, una red. Son muchos los actores que participan en la cadena alimentaria: agricultores, ganaderos, industriales, distribuidores minoristas, restauradores y consumidores. Todos ellos tienen que tomar medidas de vigilancia y de prevención en seguridad alimentaria, y todos ellos pueden comunicar información al sistema para mejorar la seguridad.

Por su parte, las administraciones públicas disponen de personal de inspección y de sistemas de vigilancia analítica que representan sistemas potentes de recogida de información. Se recogen muestras y se recopilan datos *in situ*, y los operadores tienen la obligación de notificar cualquier incidencia que pueda suponer un riesgo para la seguridad de los productos. Todo esto constituye una red de seguridad potente, complementaria y sinérgica.

Sin embargo, no es posible eliminar del todo la aparición de brotes o de otras incidencias alimentarias. En los casos en que la prevención no ha podido evitar el incidente, entra en juego la respuesta rápida para identificar las causas y poner en marcha medidas inmediatas de corrección y mitigación. Así pues, se debe contar con sistemas eficaces de rastreo y de respuesta inmediata tanto en investigación epidemiológica como en trazabilidad, identificación y retirada del mercado del producto afectado, así como de comunicación a la población en los casos que sea necesario cuando el producto ya pueda estar en manos de la ciudadanía. A través de sistemas de alerta y de intercambio rápido de información, cualquier incidencia relevante que sea identificada en cualquier lugar de la Unión Europea, e incluso del mundo con el sistema de INFOSAN, que es una red de alerta que opera a escala mundial, es comunicada al resto de los territorios con información relevante sobre distribución de los productos implicados, peligros y medidas adoptadas.

Esta información permite aplicar acciones inmediatas, como la retirada del mercado de productos con riesgo, el refuerzo de la vigilancia o controles específicos, a la vez que se utiliza como indicador de riesgos emergentes y análisis de la situación para mejorar los sistemas existentes y adaptarlos a los nuevos retos. Este sistema de intercambio de información interterritorial tiene una potencia enorme por los efectos sinérgicos de tener múltiples sistemas de control trabajando en red e intercambiando datos relevantes. Supone en sí mismo un pilar en el que se sustenta una parte importante de la seguridad alimentaria de nuestros días, a la vez que potencia de manera exponencial la efectividad del sistema. Todo ello está coordinado por unidades específicas de la Comisión Europea, que al mismo tiempo realiza periódicamente auditorías a los sistemas de control alimentario de los Estados miembros y terceros países.

Los peligros que deben ser objeto de prevención y de gestión en seguridad alimentaria son muchos, pero por su frecuencia e importancia cabe destacar los causados por *Campylobacter* y *Salmonella*, y por su gravedad, los causados por *Listeria*. *Salmonella* y *Campylobacter* son los agentes identificados más frecuentemente como causa de las enfermedades transmitidas por los alimentos. En los últimos años se han dedicado muchos esfuerzos a combatir estos dos patógenos.

Aunque en Cataluña la bacteria *Salmonella* todavía causa un número relevante de brotes y de casos individuales de enfermedad, el esfuerzo realizado para reducir la prevalencia en el sector primario, especialmente en huevos y carne de ave, ha permitido una reducción significativa de la prevalencia de este patógeno y, de rebote, del número de brotes en humanos. También se está trabajando intensamente para reducir la prevalencia de *Campylobacter* en toda la cadena alimentaria, con el objetivo de disminuir el número de casos en humanos, puesto que continúa siendo el patógeno más frecuente en las notificaciones individuales, junto con la *Salmonella*. Otros patógenos, como por ejemplo la bacteria *Listeria*, muestran una incidencia mucho menor en cuanto a los casos de enfermedad que producen, pero la gravedad de las patologías que provocan obliga a continuar trabajando para reducir la incidencia a niveles aún más bajos si es posible. Por su parte, determinados patógenos, entre ellos algunos que se pueden transmitir por los alimentos, han desarrollado cada vez mayores resistencias a los antimicrobianos, lo que plantea retos sanitarios significativos, sobre todo cuando la enfermedad requiere el tratamiento con estos fármacos. Para abordar este problema, existen sistemas de monitorización de la resistencia antimicrobiana coordinados con el resto de los Estados de la Unión Europea. Todo este conjunto de riesgos microbiológicos potenciales son bastante relevantes para continuar trabajando en la aplicación de medidas de vigilancia, de prevención y de mitigación para evitar que puedan suponer un problema en el futuro.

Los contaminantes químicos y los residuos también son elementos prioritarios. Medicamentos de uso veterinario, pesticidas y contaminantes ambientales, como los metales pesados o las dioxinas, pueden suponer un riesgo para la salud pública cuando se encuentran por encima de ciertos niveles. El programa de investigación de residuos en alimentos de origen animal y los programas de vigilancia específicos para peligros químicos continúan operativos para detectar desviaciones y poner en práctica medidas correctoras adecuadas en cada caso.

---

Es más necesario que nunca proporcionar información correcta a los consumidores para que puedan tomar decisiones de consumo adecuadas a sus necesidades y basadas en información fiable.

Los alérgenos no declarados en el etiquetado o en la información que debe estar al alcance del público también son un importante problema de salud pública y de seguridad alimentaria, debido a la cantidad creciente de personas sensibles a determinados ingredientes como la leche, los huevos, los frutos secos, la soja, los crustáceos o el gluten, entre otros, que provocan respuestas de alergia o de intolerancia y que en algunos casos pueden llegar a poner en riesgo la vida de las personas afectadas. Es más necesario que nunca proporcionar información correcta a los consumidores para que puedan tomar decisiones de consumo adecuadas a sus necesidades y basadas en información fiable. Esta información fiable incluye, además de los ingredientes, la información nutricional y la relativa a las propiedades saludables, así como las fechas de consumo preferente y de caducidad. Además, aquellos ingredientes susceptibles de producir alergias o intolerancias se deben indicar en la lista de ingredientes destacados con una composición tipográfica que los diferencie claramente del resto. Todo ello tiene una influencia directa en la dieta y en los hábitos de consumo, y un impacto importante en la salud, la economía y la sostenibilidad.

También hay que tener en cuenta y trabajar en el campo del fraude y de la adulteración. Episodios como el fraude por adulteración con carne de caballo de 2013 y 2014 pusieron en evidencia que, aunque no exista necesariamente un riesgo inmediato para la salud, este tipo de prácticas suponen una amenaza a los derechos de los consumidores y a la calidad entendida como conformidad de los productos con las calidades legítimamente exigibles de acuerdo con la información facilitada en el etiquetado, la publicidad, la denominación o la normativa aplicable.

---

La vigilancia epidemiológica es clave en el sistema de seguridad alimentaria.

Ocupan también un papel destacado los sistemas de investigación epidemiológica. La vigilancia epidemiológica es clave en el sistema de seguridad alimentaria. Se debe continuar trabajando en la detección y la investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, en la investigación de casos individuales y en el análisis de las tendencias para determinar si las medidas de control están funcionando correctamente, así como para identificar ámbitos de mejora. Por ejemplo, en los últimos años se han incorporado en el sistema de análisis de la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña, además de los datos sobre brotes, los resultados de los análisis de los laboratorios clínicos y los datos sobre enfermedades de declaración obligatoria, la información derivada del conjunto mínimo básico de datos (CMBD), que recoge datos relativos a los diagnósticos efectuados por el sistema asistencial.

Esta información, en su conjunto, permite obtener una visión más completa de la situación de las enfermedades de transmisión alimentaria y de su impacto en la salud de la población.

Las importaciones también son una cuestión destacada en seguridad alimentaria, debido al incremento del comercio internacional de alimentos. Los productos importados en la Unión Europea son objeto de un sistema de control estricto basado en la autorización de los países y establecimientos de origen, y en la auditoría periódica *in situ* por parte de agentes de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la Comisión Europea. Además de los controles en origen, los productos que ingresan en la Unión Europea tienen que pasar una inspección en un punto de inspección fronteriza (PIF), donde pueden ser rechazados. En este caso, la información generada se incorpora inmediatamente en el sistema de intercambio de información para que no puedan introducirse por otro punto de la Unión Europea si se han rechazado en algún PIF. En el supuesto de que los productos se acepten a libre tránsito dentro de la Unión Europea, estos productos importados circulan y son sometidos a los mismos controles que los productos autóctonos, de modo que se les aplican los mismos muestreos e inspecciones que se aplican en todo el territorio, reforzados por los ya citados sistemas de alerta y de intercambio rápido de información, que en caso de detectar una incidencia ponen en alerta toda la red de control constituida por los sistemas de los diferentes países, así como los puntos de inspección fronteriza. De este modo, si se detecta un incidente se refuerzan los controles tanto dentro del territorio del mercado interior como en los puntos de entrada de productos.

La información compartida puede dar lugar a un refuerzo del control documental o del muestreo de los productos bajo sospecha, así como a misiones de inspección y de auditoría en los países de origen que, en caso desfavorable, pueden suponer la prohibición de la entrada de determinados productos de determinados orígenes en la Unión Europea.

Todo lo que acabamos de exponer constituye una sólida estructura de protección de la ciudadanía en materia de seguridad alimentaria en la que el Plan de seguridad alimentaria se plantea como un instrumento que facilita la visión estratégica y de conjunto.

---

Nuestra competitividad en un entorno globalizado pasa por la del sector agroalimentario.

Finalmente, se debe hacer referencia a la dimensión económica de la seguridad alimentaria en Cataluña. Nuestra competitividad en un entorno globalizado pasa por la del sector agroalimentario, que debe tener una sólida base de seguridad y calidad alimentarias. Nuestro posicionamiento correcto en el mercado nacional e internacional no es viable sin la garantía de la seguridad alimentaria y la generación de confianza y de credibilidad en el sistema agroalimentario catalán, sobre la base del cumplimiento de los estándares europeos e internacionales.

La seguridad alimentaria tiene implicaciones económicas en nuestra sociedad, ya que es un elemento clave de uno de nuestros sectores económicos más destacados y un factor imprescindible para su proyección tanto nacional como internacional. La actividad agroalimentaria ocupa una posición económica destacada en Cataluña, ya que supone cerca del 4% del PIB, a la cual podemos sumar la restauración, con un 1,5% del PIB, y el comercio minorista de alimentos, con un 0,5%. La industria agroalimentaria se encuentra en la primera posición en cuanto a volumen de negocio en el sector industrial, por delante de otros sectores muy destacados y conocidos, como el químico, el energético y el del automóvil. Además, Cataluña continúa siendo uno de los mayores clústeres agroalimentarios europeos.

La industria agroalimentaria catalana cuenta con un volumen de negocio de alrededor de 25.000 millones de euros, lo que supone aproximadamente un 18% de la industria de Cataluña. Además, da trabajo a más de 75.000 trabajadores, un 20% de los puestos de trabajo de la industria catalana. La dimensión estratégica de la industria agroalimentaria no solo recae en el volumen de la producción que genera, sino en su capacidad para arrastrar otras actividades a lo largo de toda la cadena alimentaria y crear valor añadido a partir de la producción primaria. Además, ha experimentado una transformación profunda y una fuerte proyección en el mercado internacional, con lo cual muestra una capacidad evidente de soportar mejor que otros sectores crisis económicas como la que se produjo a partir de 2009, puesto que es un sector con una clara dimensión acíclica. La evolución de su producción ha sido más estable, y el volumen de ventas de la industria agroalimentaria catalana incluso aumentó de manera progresiva en el periodo de crisis.

Desde 1995, las exportaciones agroalimentarias en términos nominales se han cuadruplicado, mientras que las importaciones han aumentado de forma más moderada. Los flujos comerciales de la balanza agroalimentaria catalana indican un buen posicionamiento en productos de primera transformación, a pesar de que existen déficits en la producción de piensos y otros productos que es preciso importar.

---

El reparto sectorial de la industria agroalimentaria en Cataluña muestra un destacado peso de la industria cárnica y las actividades asociadas de producción animal y piensos.

El reparto sectorial de la industria agroalimentaria en Cataluña muestra un destacado peso de la industria cárnica y de las actividades asociadas de producción animal y piensos, que en su conjunto suponen más del 50% del total. A continuación encontramos el sector de las bebidas, donde destacan especialmente los vinos y cavas, seguidos de otros sectores como el lácteo, el de las grasas y el de los aceites o el del pan y otros productos elaborados con harinas. Respecto a la distribución territorial, cabe destacar una gran actividad del sector primario en todo el territorio, especialmente en ámbitos como el ganadero, el vitícola, el frutícola y el oleícola. Por su parte, la actividad de la industria tiene cierta tendencia a concentrarse en el área de influencia de Barcelona, a pesar de que hay una cantidad importante de establecimientos distribuidos por todo el territorio.

Cataluña ha evolucionado hacia una actividad agroalimentaria importante y competitiva. La transformación en regadío de extensas superficies y la apuesta por productos de calidad forman parte de estas estrategias. Se debe hacer especial referencia a la opción que ha hecho posible el importante clúster cárnico y ganadero que ha conseguido generar productos de mayor valor añadido y lograr una balanza comercial agroalimentaria casi equilibrada en términos monetarios. No obstante, este modelo muestra algunos elementos sobre los que conviene mantener la atención, como la fuerte necesidad de importación de materias primas en forma de grano (cereales y soja) y la gestión de los purines, elementos clave de la sostenibilidad.

Otro aspecto que se debe destacar es que, a pesar de haber sido considerado tradicionalmente un sector con tecnología simple, en los últimos años se ha impulsado claramente la innovación y la aplicación de nuevas tecnologías en un marco de cambios evidentes en las tendencias de consumo. También cabe mencionar su tendencia al crecimiento, con un mayor número de trabajadores y volumen de ventas, más presencia de titulados superiores y personal cualificado, y una mayor inversión en medios de producción, investigación e innovación.

En el ámbito agrícola debemos hacer referencia al importante avance en sanidad vegetal, en el que la aplicación y el asesoramiento en la gestión integrada de plagas se han hecho obligatorios, junto con el deber del agricultor de disponer de un carné de aplicador de productos fitosanitarios que garantiza que ha superado un curso de formación en el tema.

En Cataluña también se ha extendido mucho la aplicación de técnicas alternativas a la lucha química tradicional, como el caso de la lucha biológica, la captura masiva y la confusión sexual con feromonas, y uno de los éxitos principales ha sido la eliminación de los tratamientos aéreos que se hacían habitualmente contra el gusano del arroz, la mosca de la fruta en los cítricos y la mosca del olivo en las Tierras del Ebro.

---

La estrategia futura del sector agroalimentario debe estar orientada al aprovechamiento de las nuevas tendencias, las nuevas tecnologías y las nuevas oportunidades de negocio.

La estrategia futura del sector agroalimentario debe estar orientada al aprovechamiento de las nuevas tendencias, las nuevas tecnologías y las nuevas oportunidades de negocio. La agricultura ecológica, la reducción progresiva del uso de plaguicidas químicos, los alimentos funcionales, la relación de los alimentos con la cultura y el turismo, y el incremento del interés del público por los platos precocinados son algunos ejemplos de oportunidades sobre las que hay que trabajar. Sin embargo, esto solo es posible si se mantiene el máximo nivel de garantías de inocuidad y calidad de los alimentos producidos y la confianza de los consumidores tanto en el ámbito nacional como internacional.

A pesar de que la política de seguridad alimentaria tiene una estrategia bien definida y considera todos los elementos que acabamos de exponer, se deben hacer adaptaciones continuas de acuerdo con nuevos elementos y nuevas informaciones, lo que supone un reto constante. Es evidente que nuevas circunstancias y el contexto de estos últimos años han condicionado la política de seguridad alimentaria, y que continuarán existiendo factores clave condicionantes a medio y a largo plazo. Algunos ejemplos de estos factores son el aumento continuado de la población mundial, el cambio climático, la sobreexplotación de los recursos, la necesidad de producir más alimentos de forma sostenible, la globalización del comercio de los alimentos, las economías emergentes exportadoras —cada vez con más valor añadido y mayor participación en el establecimiento de normas para el comercio internacional—, la presión sobre las finanzas públicas, el aumento de las desigualdades, el crecimiento de la población con necesidades especiales, como por ejemplo las personas mayores o con patologías crónicas, o los riesgos emergentes y las nuevas tecnologías. Todo este conjunto de factores nos obliga a estar atentos y a replantearnos permanentemente la intervención en seguridad alimentaria para realizar adaptaciones continuas y rápidas en una política que tiene que estar siempre orientada a ofrecer a la ciudadanía los más altos niveles de seguridad, de calidad y de información. El Plan de seguridad alimentaria, como marco de referencia de las acciones públicas en esta materia en Cataluña, se ha diseñado para dar respuesta a estos retos puesto que la estrategia que se debe seguir incorpora sistemas de evaluación, de vigilancia y de respuesta que tienen que permitir el abordaje de los retos futuros con eficacia y con suficiente flexibilidad para adaptarse a situaciones o necesidades emergentes.









2

# Política de Seguridad Alimentaria en Cataluña







Las políticas públicas son respuestas que los gobiernos dan a las demandas y necesidades de la sociedad. Se trata de normas, servicios, prestaciones u otros tipos de intervenciones orientadas a resolver un problema existente o a evitar que se produzca. La intervención pública debe tener una razón de ser asociada a una situación que se quiere corregir o que se quiere evitar que se desvíe de unos parámetros definidos o deseables. Esta intervención tiene que ser útil en el sentido de generar un impacto en la corrección, la mitigación o la prevención del problema.

Las intervenciones públicas llevan asociada una teoría, más o menos explícita, sobre cómo se deben producir los efectos que le dan razón de ser. Es la llamada *teoría del cambio* o *teoría de la dinámica del impacto de la intervención*. Se trata de una secuencia lógica de hipótesis que explican cómo se espera que la intervención dé lugar a determinados resultados. En seguridad alimentaria se prevé que un nivel de cumplimiento elevado de los estándares de seguridad en materia de instalaciones, de equipamientos, de autocontroles, de formación de personal y de higiene de los procesos debe contribuir a minimizar la prevalencia (presencia y concentración) de peligros en toda la cadena alimentaria. Esto debe tener como consecuencia la reducción de la exposición de los consumidores a los peligros vehiculados por alimentos y su mantenimiento a niveles aceptables, lo que debería generar una baja incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria en la población. Todo esto, junto con el cumplimiento de los estándares de calidad, de composición, de etiquetado, de bienestar animal y de otras cuestiones relacionadas con el cumplimiento de las expectativas legítimas de la ciudadanía, tiene que suponer un nivel elevado de confianza ciudadana e internacional en la cadena alimentaria catalana y en sus productos. Para generar esta cadena de resultados se debe aplicar una serie de intervenciones bien definidas, como por ejemplo la aprobación de normativa en seguridad alimentaria, la sensibilización y promoción de prácticas correctas en toda la cadena alimentaria, la implementación de sistemas de vigilancia y de control oficial, así como medidas de comunicación interactiva, de coordinación y de colaboración de todas las partes implicadas en la cadena alimentaria.

En el marco de la teoría del cambio establecida en seguridad alimentaria, las intervenciones que se tienen que aplicar están claramente definidas y existe un gran consenso en la materia. La evaluación de riesgos, la sensibilización, la promoción de prácticas correctas, la inspección, el control mediante el análisis de laboratorio y la aplicación de medidas adecuadas cuando se detectan irregularidades son elementos necesarios dentro de esta política. Sin embargo, hay que tener presente que existe lo que podríamos llamar “efecto dosis”, puesto que no es suficiente aplicar las medidas planteadas, sino que estas se deben aplicar en una cantidad e intensidad suficientes para poder obtener los resultados deseados. Así pues, se deben procurar los equilibrios necesarios en términos de dosis-respuesta y coste-beneficio, y desde una perspectiva global que tenga presentes todos los factores implicados.

## Esquema de intervención pública en seguridad alimentaria



Cuando se aplica cualquier política pública se debe definir toda una serie de parámetros, entre los que podemos destacar los siguientes: la naturaleza del problema que se quiere resolver; su magnitud; las acciones que lo pueden resolver y las diferentes alternativas; la frecuencia y duración de dichas acciones; el diseño de la intervención; los recursos necesarios, y el coste en relación con el beneficio. Una vez implementadas las intervenciones o acciones previstas, se debe llevar a cabo una evaluación para analizar, entre otras cuestiones, si se han logrado los objetivos operativos, los objetivos de impacto y el alcance que se habían previsto, si la intervención se ha implementado tal como estaba programada y si los recursos se han utilizado de manera eficiente.

La política pública de seguridad alimentaria es una política compleja formada por múltiples programas que están orientados, en primer lugar, a conseguir un nivel elevado de inocuidad de los alimentos, pero también a satisfacer las expectativas legítimas de la ciudadanía en otros ámbitos relacionados, a la vez que son un instrumento clave para mantener la competitividad de Cataluña en los sectores de la agricultura, la ganadería, la industria agroalimentaria e, incluso, la proyección turística. Estos retos deben ser objeto de una dirección estratégica que considere todos los elementos y actores implicados.

La experiencia adquirida durante los últimos años ha permitido incorporar elementos clave en esta política, como por ejemplo el principio “de la exploración a la mesa”, según el cual se deben aplicar medidas adecuadas a lo largo de toda la cadena alimentaria; el proceso de análisis del riesgo, que exige una aplicación integrada y equilibrada de los procedimientos de evaluación, gestión y comunicación del riesgo; el reconocimiento explícito de la responsabilidad de los operadores de la cadena alimentaria, así como la redefinición del papel que corresponde a las administraciones públicas. En este sentido, conviene recordar el proceso de análisis del riesgo y sus múltiples implicaciones, que se resumen brevemente en el siguiente esquema, puesto que supone una de las bases conceptuales y un referente de la política de seguridad alimentaria en Cataluña.

## Proceso de análisis del riesgo y sus múltiples implicaciones



En Cataluña, la política de seguridad alimentaria se lleva a cabo desde hace años sobre la base de principios y metodologías como la priorización, la planificación, la calidad, la eficiencia, el análisis de resultados, la transparencia y la mejora continuada. Todo ello supone compromisos explícitos y actuaciones coordinadas y complementarias que implican a los departamentos de la Generalitat con responsabilidad en materia de medio ambiente, de agricultura y ganadería, de salud pública y de consumo, así como a las administraciones locales, que deben llevar a cabo una tarea importante en las fases finales de la cadena alimentaria por su proximidad con la actividad minorista de alimentación y con los propios consumidores.

Estos compromisos y esta colaboración requieren partir de objetivos compartidos, no solo entre las administraciones públicas que intervienen en seguridad alimentaria, sino también con los operadores de la cadena alimentaria y con la ciudadanía.

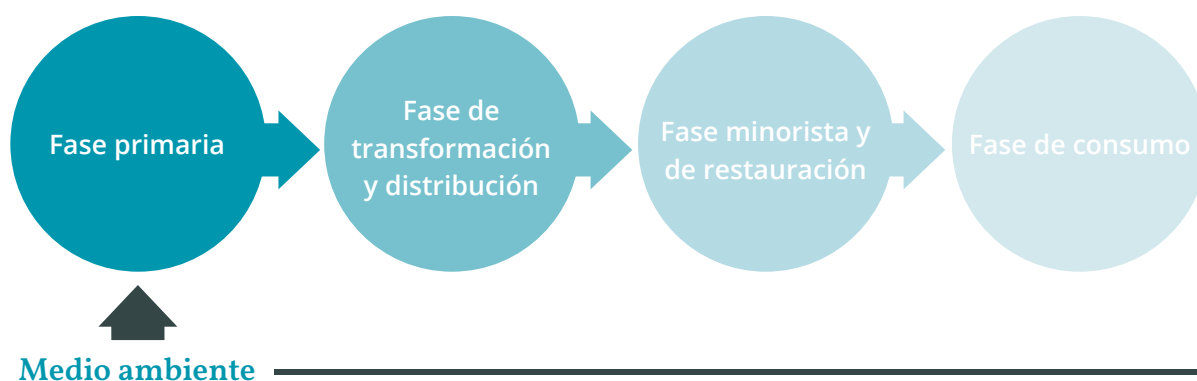
Por otro lado, conviene recordar que actualmente en Cataluña la política de seguridad alimentaria es una política consolidada en la que solo se deben realizar modificaciones de mayor o menor grado en caso de que haya evidencia científica de esta necesidad o problemas emergentes que lo justifiquen. Así pues, se debe mantener las líneas de trabajo identificadas y continuar mejorando en la aplicación de cada actuación y programa en beneficio de la máxima eficacia y eficiencia.

La cadena alimentaria, que es el ámbito de acción de esta política, está integrada por el conjunto de fases o etapas necesarias para la producción de alimentos, que van desde su producción primaria hasta el consumo. Hablamos básicamente de la fase primaria (agricultura, ganadería y pesca), de la fase de transformación y distribución (industria y gran distribución), de la fase minorista y de la fase de consumo.





## Fases de la cadena alimentaria



En este caso, el medio ambiente es el entorno inmediato, con una influencia directa sobre los productos de la cadena alimentaria, especialmente en la fase primaria. Por este motivo, la política ambiental en su conjunto es considerada parte de la política de seguridad alimentaria.

En Cataluña, todas las acciones públicas en la cadena alimentaria responden a una lógica que ya se ha descrito en los planes de seguridad alimentaria anteriores. Para facilitar la comprensión de la estrategia aplicada hay que hacer referencia a su marco teórico, el cual se reproduce a continuación en forma de relato breve de acuerdo con la siguiente estructura:

- Planificación estratégica.
- Evaluación del riesgo y evidencia científica.
- Vigilancia y control de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Gestión del riesgo integrada en toda la cadena alimentaria.
- Comunicación y colaboración de todas las partes implicadas en la cadena alimentaria.
- Seguimiento, análisis de la situación y transparencia.
- Apoyo a la proyección exportadora e internacionalización de los productos de la cadena alimentaria de Cataluña.

## 2.1

# Planificación estratégica

En un entorno complejo como el de la cadena alimentaria, el de la sociedad catalana y el de sus instituciones públicas, la política pública en seguridad alimentaria debe contar con un plan estratégico que abarque todos los ámbitos en los que hay que intervenir y que defina el papel de cada organismo responsable. Como indica la Ley 18/2009, de salud pública, el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña debe ser un instrumento indicativo y marco de referencia para todas las acciones públicas de la Administración de la Generalitat y los entes locales de Cataluña en materia de seguridad alimentaria.

La planificación por objetivos es un instrumento útil para abordar la seguridad alimentaria desde un enfoque general e integrado, puesto que permite llevar a cabo, de manera global y sistemática, la detección de problemas, la determinación de necesidades, la definición de los objetivos por lograr, las intervenciones por implementar y los sistemas de seguimiento y de evaluación. Utilizando esta metodología y considerando el conjunto de factores al que se ha hecho referencia, se definen una misión, una visión, unos objetivos y unas intervenciones sobre la base de una orientación estratégica que tiene en cuenta los siguientes elementos:

- **Concepción transversal, global e integrada considerando** toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, así como todas las etapas del proceso de análisis del riesgo y la amplitud del concepto de seguridad alimentaria existente en nuestro entorno social.
- **Acciones de evaluación de riesgos** para continuar avanzando en el conocimiento de los problemas y de las posibles soluciones.
- **Sistemas de comunicación del riesgo** orientados a una relación mejor y más fluida con la ciudadanía, así como con todos los sectores que participan en la cadena alimentaria, con vista a favorecer el intercambio interactivo de información, la sensibilización y la aplicación de prácticas correctas.
- **Impulso de la mejora continua.** Orientación hacia **la eficiencia y calidad de los servicios** de las administraciones públicas.
- **Colaboración y cooperación de todos los participantes** en la cadena alimentaria para mantener las alianzas con todos los sectores implicados, así como para desarrollar acciones conjuntas siempre dentro de una política de gestión relacional de todos los implicados.

La planificación estratégica, materializada en el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, aporta a las actuaciones sectoriales en el ámbito de la seguridad alimentaria un sentido de conjunto y de pertenencia a un proyecto común integrado, interdepartamental e interadministrativo. Asimismo, facilita la evaluación de resultados y propicia el debate, la participación y el consenso de todos los implicados en la seguridad alimentaria, y supone un estímulo y un marco de aprendizaje muy valioso.

## 2.2

# Evaluación del riesgo y evidencia científica

Se debe hacer referencia a la evaluación del riesgo como base científica de la política pública en seguridad alimentaria. La gestión y la comunicación del riesgo alimentario se tienen que basar en una evaluación adecuada de los riesgos, con el objetivo de conocer los problemas y buscar las posibles soluciones desde un enfoque científico.

Una buena parte de la evaluación de riesgos la llevan a cabo organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud o la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, puesto que requiere una dotación de recursos importante y consenso internacional. No obstante, a escala regional o local se deben realizar actuaciones orientadas a la evaluación particular de la situación en cada territorio mediante la recopilación de información e investigaciones específicas sobre la situación en el territorio en cuanto a datos epidemiológicos, prevalencia de peligros o nivel de exposición según hábitos dietéticos.

Las actividades de evaluación del riesgo en Cataluña son responsabilidad de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA), que actualmente es un área especializada de la Secretaría de Salud Pública del Departamento de Salud, también conocida como Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT). Desde ACSA se llevan a cabo actividades complementarias a los trabajos de evaluación desarrollados por las organizaciones internacionales mencionadas. ACSA realiza acciones de recopilación y de clasificación de la información científica existente a partir de las fuentes bibliográficas y de los estudios disponibles para poner esta información al alcance de los gestores del riesgo y de los participantes en la cadena alimentaria. Dentro del ámbito de la evaluación cabe destacar los trabajos que llevan a cabo los grupos de expertos científicos, que deben complementar las tareas del Comité Científico, órgano asesor sobre aspectos técnicos y científicos en seguridad alimentaria en Cataluña de acuerdo con lo establecido por la Ley 18/2009, de salud pública.

Para evaluar los riesgos específicos que puedan afectar a Cataluña y proporcionar a los gestores del riesgo información científica de referencia, se elaboran dictámenes e informes técnicos y se impulsan estudios científicos a instancia de parte o a iniciativa propia. Entre estos estudios podemos destacar el de contaminantes en dieta total, que ha tenido continuidad en los últimos diez años. Por otro lado, con el objeto de facilitar el acceso a la información científica por parte de todos los participantes en la cadena alimentaria, ACSA desarrolla actividades orientadas a disponer de la última información en materia científica y técnica, así como sobre los centros y las líneas de investigación existentes, y un mapa actualizado de peligros de la cadena alimentaria. Se trata de herramientas de referencia que facilitan un mejor autocontrol por parte de los operadores de la cadena alimentaria y una gestión del riesgo más eficiente, basada en la evidencia científica, por parte de los gestores públicos implicados.

## 2.3

# Vigilancia y control de enfermedades de transmisión alimentaria

Las actividades de vigilancia y control de enfermedades de transmisión alimentaria están muy relacionadas con la evaluación y la gestión del riesgo, puesto que son una fuente específica y directa de información y a menudo actúan como detonante para tomar medidas urgentes. Se trata de actividades dirigidas a detectar enfermedades de transmisión alimentaria cuando aparecen en la población y a adoptar medidas adicionales para evitar mayores consecuencias.

Existen procedimientos establecidos reglamentariamente para la notificación de las enfermedades de declaración obligatoria y brotes epidémicos. Dentro de las enfermedades de declaración obligatoria, encontramos algunas que son transmisibles a través de los alimentos, como la brucelosis, la triquinosis, el carbunco, la hepatitis A, el cólera, la fiebre tifoidea, el botulismo o la gastroenteritis por *E. coli* O157:H7, entre otras, o los brotes epidémicos de origen alimentario, tanto de origen biológico como de origen químico.

La sospecha de un brote se debe declarar siempre con urgencia, y debe ir seguida de un estudio que permita recopilar datos sobre síntomas, personas afectadas, personas expuestas, lugares donde han comido los enfermos y alimentos consumidos en común. En paralelo, se debe proceder a la obtención de muestras clínicas de los enfermos y de los alimentos para identificar el tipo de agente. Asimismo, se tomarán medidas de control inmediatas de inspección del establecimiento o establecimientos que hayan participado en la elaboración o distribución de los alimentos sospechosos. Durante la visita de inspección se investigarán las posibles causas de la presencia del agente etiológico y se recogerán las muestras necesarias para realizar las correspondientes pruebas analíticas. A partir de esa información se dictarán medidas preventivas y correctoras oportunas para los establecimientos asociados al brote y, cuando sea necesario, para otros establecimientos que puedan presentar riesgos similares. Después de la investigación de cada brote se elaborará un informe que contemple cada uno de los puntos enumerados anteriormente.

A partir del estudio y la evaluación conjunta de los informes de los brotes aparecidos, se pueden llegar a conocer las características epidemiológicas presentadas por los brotes de enfermedad de transmisión alimentaria en un ámbito territorial determinado, lo cual es fundamental para orientar correctamente las actuaciones preventivas destinadas a disminuir su incidencia.

## 2.4

# Gestión del riesgo integrada en toda la cadena alimentaria

Dentro del proceso de análisis del riesgo, la gestión del riesgo es uno de los componentes clave, que se caracteriza por su complejidad y por el gran volumen de actividades que la integran. La intervención pública en el ámbito de la gestión del riesgo supone un esfuerzo importante por parte de las administraciones públicas con responsabilidad en la materia. El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña integra todas estas actividades. Para facilitar esta visión integrada e interrelacionada de las intervenciones, a continuación se describen las principales actividades o intervenciones ordenadas en función del ámbito o fase de la cadena alimentaria a la que van dirigidas. El conjunto de las actividades descritas construye el núcleo de intervención en seguridad alimentaria previsto en el Plan.

### 2.4.1

#### Medio ambiente

El medio ambiente es una posible fuente de peligros para los productos de la cadena alimentaria. Dioxinas y otros contaminantes orgánicos persistentes, metales pesados entre otras sustancias, así como muchos microorganismos, pueden estar presentes en el aire, la tierra, el agua o la fauna salvaje y contaminar animales y plantas destinados a la producción de alimentos.

El riesgo ambiental puede afectar a todas las fases de la cadena alimentaria, pero es especialmente significativo en las actividades de la fase primaria por su fuerte dependencia y relación con el medio.

La gestión de este tipo de problemas suele ser difícil, ya que la mayor parte de los contaminantes persistentes que se encuentran en el ambiente son el resultado de emisiones producidas durante décadas de actividad humana sin suficiente control, conocimiento y/o sentido de la sostenibilidad, o bien intervienen factores geológicos, climáticos o biológicos sobre los que es difícil incidir. Por otro lado, muchas emisiones producen un efecto global, de manera que se requieren actuaciones coordinadas y simultáneas en todo el mundo para reducir la emisión y la inmisión. Solo una acción global coordinada y sostenida puede permitir la obtención de los resultados deseados de reducción de la presencia de contaminantes en el medio. A escala local o regional, el control para minimizar las emisiones al medio es la primera de las medidas que se deben implementar. Estas medidas se tienen que completar con la vigilancia de los niveles de inmisión de contaminantes en muestras de aire, agua y suelo para saber cuáles son los niveles en cada momento y poder determinar prioridades de acción y la necesidad o no de aplicar medidas adicionales de gestión.

Los peligros biológicos pueden estar presentes en el medio en las especies salvajes y construir así un reservorio desde el que el agente puede infectar a las especies domésticas productoras de alimentos e, incluso, a las personas, en el caso de los agentes zoonóticos. Los agentes causales de la tuberculosis, la brucelosis, la triquinosis o el caso particular de la anisakiasis son solo algunos ejemplos de agentes patógenos que pueden pasar de animales salvajes a la cadena alimentaria. Así pues, la vigilancia y el control de los peligros biológicos en las especies salvajes es una cuestión que se debe considerar en una concepción global de lo que significa la seguridad alimentaria, por su repercusión en la sanidad de los animales de abasto así como por la posibilidad de contacto directo con las personas a través de los alimentos procedentes de las actividades cinegéticas y pesqueras. También se debe hacer referencia a los riesgos de contaminación microbiológica de las aguas utilizadas en la producción primaria o vinculadas a esta, como pueden ser las aguas de riego o las de producción acuícola y pesquera, que también constituyen una fuente potencial de contaminación por virus, bacterias y parásitos de los productos de la cadena alimentaria.

Del mismo modo que los factores ambientales influyen en la seguridad alimentaria, las actividades de la cadena alimentaria repercuten en el medio ambiente. Por este motivo, las actividades alimentarias deben incorporar toda una serie de principios como la prevención de la contaminación, la minimización de la utilización de recursos y energía o la baja generación de residuos, entre otros.

Existe una interrelación importante entre la cadena alimentaria y el medio ambiente, y es necesario gestionarla correctamente. Desde el departamento competente en materia de medio ambiente, así como desde sus agencias especializadas, como la Agencia Catalana del Agua y la Agencia de Residuos de Cataluña, se llevan a cabo acciones en esta línea. Así, se realizan actividades de control y de inspección basadas en la comprobación del cumplimiento de condiciones de las autorizaciones de actividades con una elevada repercusión ambiental. También se efectúa una vigilancia de los niveles de calidad ambiental o prevalencia de contaminantes en el medio. Todo ello se complementa con actividades orientadas a promover una mejor gestión de los residuos y de las actividades con impacto ambiental.

Todas estas intervenciones constituyen la política ambiental que tiene entidad propia y es independiente de la política de seguridad alimentaria, pero con una fuerte interrelación considerando su impacto en la calidad de nuestro medio ambiente, en la salud de las personas y en la seguridad de los alimentos atendiendo a su estrecha relación con la cadena alimentaria, y especialmente con la fase primaria.

## 2.4.2

### Fase primaria

La experiencia adquirida durante las dos últimas décadas ha puesto en evidencia que muchos problemas solo se pueden abordar de manera eficaz con medidas aplicadas en las primeras etapas de la cadena alimentaria. Las actividades o programas de intervención en la fase primaria de la cadena alimentaria son, pues, imprescindibles en una política de gestión integrada y transversal de la seguridad alimentaria. Estas actividades se enmarcan en distintas líneas de intervención que recogemos brevemente a continuación:

- **Autorización, registro y ordenación de actividades orientadas a facilitar el control**, que constituyen bases de datos necesarias para el diseño y la implementación de todo tipo de programas de vigilancia y control o de información y sensibilización. Además, en muchas ocasiones llevan asociados procedimientos de comprobación del cumplimiento de las condiciones de seguridad alimentaria establecidas reglamentariamente, por lo que constituyen una parte de la intervención de control.
- **Fomento y control de la aplicación de buenas prácticas agrarias**, especialmente en la fertilización, la sanidad vegetal, la utilización de productos fitosanitarios y las técnicas alternativas no químicas, que contribuyen a la reducción de la contaminación del medio y de los productos de la cadena alimentaria.
- **Fomento y control de la sanidad vegetal y del uso correcto de fitosanitarios**, que contribuyen al mantenimiento de la sanidad de los vegetales y, de rebote, a la reducción del uso de plaguicidas y de su incorporación en el medio y en los alimentos.
- **Vigilancia y control de la sanidad animal y de las medidas de bioseguridad ganadera**, que se orientan a la vigilancia y la reducción de la prevalencia de agentes capaces de causar una enfermedad en animales y personas, así como a una reducción del uso de medicamentos veterinarios, entre los que destacan los antimicrobianos y los problemas de resistencia asociados.
- **Fomento y control de buenas prácticas en producción y alimentación animal**, así como en la utilización de productos zoonos, que contribuyen a minimizar la incorporación de peligros químicos y biológicos en los animales productores de alimentos y en sus productos.
- **Mantenimiento de redes de información y alerta** en coordinación con autoridades de toda la Unión Europea, especialmente en los ámbitos de la alimentación y la sanidad animales.
- **Vigilancia y control de las aguas de producción y de los productos pesqueros y acuícolas** para garantizar su seguridad.

En paralelo a estas líneas de trabajo orientadas a la minimización de la incorporación de peligros en la cadena alimentaria en la fase primaria, cabe destacar las actividades dirigidas a satisfacer otras demandas y necesidades de la sociedad. Las acciones en el ámbito de la alimentación, el bienestar y la sanidad animal de enfermedades no zoonóticas, así como en la sanidad vegetal o en el ámbito de la utilización de la biotecnología, como por ejemplo los organismos modificados genéticamente, contribuyen a mantener unos sistemas de producción sostenibles desde el punto de vista ético, económico y ecológico, que se orientan a satisfacer las expectativas y necesidades de la sociedad así como a mantener su confianza.

En este sentido, destaca también la actividad de control en el ámbito de la condicionalidad llevada a cabo desde el departamento competente en materia de agricultura y ganadería. La condicionalidad es un conjunto de requisitos de gestión en materia de salud pública, zoonosidad, fitosanidad, medio ambiente y bienestar animal, además de las buenas condiciones agrarias y ambientales que deben mantener los agricultores y los ganaderos para optar a las ayudas de acuerdo con la normativa de la UE. De este modo, la sociedad ejerce un control sobre la asignación de ayudas económicas para garantizar que se dirigen, preferentemente, a los operadores de la fase primaria que mejor responden a las condiciones de seguridad y de sostenibilidad establecidas legalmente.

### 2.4.3

## Fase de transformación y distribución

Los productos procedentes de la fase primaria pasan a la etapa siguiente de la cadena alimentaria, que denominamos *fase de transformación y distribución*. Los procesos que siguen los productos en esta fase pueden ser más o menos complejos. Así, en algunos casos, se sigue un proceso de distribución simple y sin ninguna transformación, que termina en el comercio minorista, como sería el caso de los vegetales o el pescado, que se comercializan en su estado natural, mientras que en otros casos se siguen complicados procesos de transformación y de distribución hasta llegar al producto final puesto a disposición del consumidor. Por ejemplo, un plato preparado envasado es el resultado de los procesos de transformación y de distribución que han seguido sus diferentes ingredientes y materiales de envasado, y en los que han podido estar implicados establecimientos alimentarios de diferentes sectores y localización geográfica.

Los procesos que siguen los alimentos en esta etapa y las empresas que los llevan a cabo son objeto de medidas de sensibilización, y se promueven las prácticas correctas a la vez que se realiza todo un conjunto de medidas de control oficial para comprobar que se cumplen las condiciones generales de seguridad alimentaria en cuanto a instalaciones, equipos, autocontroles, trazabilidad y formación del personal.



Asimismo, se desarrollan actuaciones de vigilancia y de control oficial mucho más específicas, entre las que destacan los controles analíticos de laboratorio para comprobar la prevalencia de peligros en los productos de esta etapa de la cadena alimentaria, o el cumplimiento de determinadas medidas preventivas consideradas prioritarias. Este conjunto de actividades se enmarca en las siguientes líneas de intervención:

- **Autorización, registro y ordenación de actividades** que tienen por objeto la disponibilidad de los datos necesarios para el diseño y la implementación de todo tipo de programas de intervención en seguridad alimentaria y, en algunos casos, como por ejemplo las actividades relacionadas con la elaboración de alimentos de origen animal, el control del cumplimiento de determinadas condiciones previamente a la autorización de la actividad.
- **Fomento y control de la aplicación de prácticas correctas de higiene.**
- **Control oficial periódico** para comprobar que las actividades mantienen las condiciones de autorización establecidas por las reglamentaciones vigentes.
- **Vigilancia y control analíticos** de la prevalencia de determinados peligros en los productos alimentarios.

Todas estas actividades se complementan con **redes de información y de alerta alimentaria** que permiten una respuesta rápida y la retirada de productos del mercado en caso de que se detecte algún tipo de peligro por parte de alguno de los integrantes del sistema. Esta red está operativa desde hace más de veinte años e integra información y actuaciones en todo el territorio de la Unión Europea y en terceros países, por lo que constituye un sistema sinérgico que mejora sustancialmente la eficacia de la vigilancia y el control de los alimentos gracias al intercambio continuo de información y a la coordinación de las actuaciones.

Paralelamente a estas líneas de trabajo, se debe hacer mención de aquellas intervenciones que están orientadas a satisfacer otras demandas y necesidades de la sociedad. Las acciones en el ámbito del control del etiquetado, la composición, los sistemas de producción y la calidad agroalimentaria tienen implicaciones en la protección de las personas con alergias o intolerancias alimentarias, pero van más allá de la inocuidad, puesto que se enmarcan dentro de la demanda social de alimentos que, además de ser seguros, respondan a principios de información y de calidad que permitan a los consumidores tomar decisiones de consumo basadas en información fiable. Todo ello debe posibilitar que tengan una confianza plena en que los alimentos que consumen se corresponden con los parámetros de calidad legítimamente exigibles según lo dispuesto por la normativa vigente y la información facilitada por el operador comercial responsable del producto en el etiquetado y la publicidad.

## 2.4.4

### Fase de comercio minorista y restauración

Desde la fase de transformación, o bien directamente desde la fase primaria sin ninguna transformación, los alimentos llegan a la fase de comercio minorista y de restauración y a la fase de consumo por parte de la población.

La fase de comercio minorista consiste en la puesta a disposición, para los consumidores, de los alimentos mediante la venta, la cesión o el servicio al detalle, incluidos los servicios de restauración, bares y cafeterías. Esta fase se caracteriza por el elevado número de empresas que intervienen, por su atomización y por la dispersión geográfica, factores que conllevan cierta dificultad para las actividades de vigilancia y control.

Desde las administraciones locales y desde el Departamento de Salud se llevan a cabo actuaciones de fomento de prácticas correctas y de control oficial en actividades realizadas dentro de la fase minorista y de restauración, incluidas las de carácter no sedentario. Las líneas de trabajo principales se basan en el control del cumplimiento de las condiciones de higiene de los procesos y el autocontrol mediante inspecciones periódicas.

Además del control sobre las actividades minoristas y de restauración, es necesario llevar a cabo controles sobre los productos alimentarios puestos a disposición de los consumidores mediante el control de la composición y el etiquetado, ámbito en el que ejerce un papel destacado la Agencia Catalana del Consumo.

Otra actividad del control de alimentos con especial relevancia es la vigilancia analítica de los alimentos que están en el mercado para comprobar la prevalencia de peligros biológicos y químicos. El Departamento de Salud, la Agencia de Salud Pública de Barcelona y las administraciones locales desarrollan programas específicos en este sentido.

## 2.4.5

### Fase de consumo

Dentro de la fase de consumo se incluyen las actividades de transporte, almacenamiento, manipulación, elaboración y consumo por parte de los consumidores finales en el ámbito doméstico. La mejora de las condiciones de esta fase no se puede abordar mediante medidas de control oficial, razón por la cual resultan claves todas las actividades de información, de sensibilización, de formación y de promoción de prácticas correctas, que se deben llevar a cabo de forma permanente y sostenida.

## 2.5

# Comunicación y colaboración de todas las partes implicadas en la cadena alimentaria

La comunicación del riesgo se define genéricamente como un intercambio interactivo de información y opiniones entre las partes implicadas en la seguridad alimentaria (medios de comunicación, poderes públicos, comunidad científica, operadores de la cadena alimentaria y ciudadanía) respecto a la naturaleza de los riesgos y las medidas para gestionarlos. Todo ello debe permitir la construcción y el mantenimiento de una cultura colectiva en materia de seguridad alimentaria con referentes comunes para todos los implicados basada en la transparencia y en el rigor científico.

Además, es preciso que el consumidor tenga acceso a información adecuada para que pueda estar en condiciones de tomar decisiones basadas en conocimientos e información fiables. Parte de la información que se debe facilitar tiene que proceder de la iniciativa pública, pero también hay que implicar a los titulares de los sectores productores, que deben ser capaces de facilitar toda la información necesaria a los consumidores de los productos mediante la incorporación de informaciones obligatorias y no obligatorias en el etiquetado y mediante otras vías, como la publicidad o páginas web, entre otros canales.

Para poder avanzar en el logro de este propósito se desarrollan diferentes líneas de trabajo, entre las que destacan las siguientes:

- Sistemas para facilitar la comunicación y la coordinación con todos los participantes en la cadena alimentaria, mediante grupos de trabajo y espacios de discusión donde se genera un intercambio permanente de opiniones, experiencias y conocimientos.
- Servicios de información y respuesta a consultas de los participantes en la cadena alimentaria, y en especial de los consumidores.
- Actuaciones de divulgación y de acceso a información a través de páginas web y material impreso, jornadas y otros tipos de actos que constituyen elementos clave para promover la sensibilización en la materia, la unificación de criterios y la aplicación de prácticas correctas en toda la cadena alimentaria.

## 2.6

# Análisis periódico de la situación y transparencia

El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña establece un modelo de intervención basado en la definición de los objetivos que se quieren lograr, indicadores de seguimiento e intervenciones orientadas a generar un impacto que mejore la situación existente hasta alcanzar el objetivo previsto y a mantener de forma sostenida el nivel objetivo logrado. Una de las metas implícitas de este modelo es tener monitorizada toda la cadena alimentaria de acuerdo con una batería de indicadores relevantes, y poder así construir un cuadro de mando que permita tener una visión objetiva y global de la situación en cada momento para una toma de decisiones adecuada. Por este motivo, es necesario realizar un seguimiento de los indicadores y programas de intervención para conocer la evolución de la implementación de las acciones previstas en el Plan y el grado en que se van alcanzando o manteniendo los niveles objetivo previstos.

Uno de los instrumentos más destacados de seguimiento y de análisis de la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña es la memoria anual sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña. El análisis de la situación se realiza de acuerdo con indicadores cuantitativos y cualitativos. Además de los datos de incidencia de enfermedades, a menudo se utilizan como indicadores las tasas de conformidad, definidas como el porcentaje de cumplimiento del estándar establecido por la normativa vigente o por normas internacionales. Los datos disponibles son objeto de un análisis que permite llegar a conclusiones y recomendaciones que se enmarcan en un proceso de mejora continuada.

Para lograr los niveles necesarios de transparencia, esta memoria anual, previa aprobación por parte de la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria en cumplimiento de la Ley 18/2009, de salud pública, debe ser objeto de publicación en la página web de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.

Como podemos ver, la política de seguridad alimentaria es una política amplia y compleja con múltiples elementos. Su volumen y complejidad hacen claramente necesario un marco de referencia para realizar la planificación estratégica y el seguimiento, que es el valor añadido que aporta el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña.

## 2.7

# Apoyo a la proyección exportadora e internacionalización de los productos de la cadena alimentaria de Cataluña

El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña constituye un sistema robusto de apoyo a la proyección exportadora de las empresas catalanas que operan en la cadena alimentaria, ya que se ofrece un conjunto organizado y coherente de intervenciones en seguridad alimentaria orientadas a generar confianza en los mercados alimentarios internacionales. Cabe destacar especialmente las intervenciones de control oficial, reforzadas por la supervisión y auditoría de este control, puesto que inciden directamente en el impulso y la verificación del cumplimiento de los estándares que establecen las normas de seguridad alimentaria europeas e internacionales y las de los acuerdos bilaterales de exportación. Para garantizar la lealtad de las transacciones comerciales, estos controles se deben aplicar tanto a los productos destinados a la exportación como a los productos importados. En este sentido, la política de seguridad alimentaria va más allá de garantizar alimentos seguros y derechos a la ciudadanía, y se convierte en un instrumento clave en la proyección internacional y en la viabilidad de una parte muy importante de la economía de Cataluña, como por ejemplo las empresas de la cadena alimentaria.





3

# Organismos responsables







El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña identifica los objetivos que se deben lograr y las intervenciones que deben desarrollar las administraciones públicas competentes en seguridad alimentaria. Los organismos responsables de la ejecución de las intervenciones del Plan, y en definitiva de la política de seguridad alimentaria, pertenecen a varias administraciones públicas e intervienen en las distintas fases de la cadena alimentaria dentro del ámbito de sus respectivas competencias. A continuación se describen brevemente los organismos públicos responsables de la ejecución del Plan y sus funciones.

## 3.1

# Departamento de Salud

Dentro del Departamento de Salud destacamos los siguientes organismos:

La **Secretaría de Salud Pública del Departamento de Salud**, también conocida como **Agencia de Salud Pública de Cataluña** (ASPCAT). Sus funciones principales son la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmisibles y los brotes epidémicos, así como el diseño y la ejecución de programas sanitarios para la protección y la promoción de la salud. Dentro de la ASPCAT destacan:

- La **Subdirección General de Vigilancia y Respuesta a Emergencias de Salud Pública**, que es responsable de impulsar la vigilancia, la prevención y el control de las enfermedades transmisibles y de los brotes epidémicos, así como de dirigir, de coordinar y de promover las actuaciones ante situaciones de alertas y emergencias en salud pública que requieran una respuesta rápida.
- La **Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria** (ACSA). Área especializada de la ASPCAT que lleva a cabo las funciones de evaluación y de comunicación de riesgos para la salud relacionados con la cadena alimentaria, así como la planificación estratégica y la coordinación de las acciones de las administraciones públicas competentes en la materia. Promueve la colaboración y la participación de todos los implicados en la seguridad alimentaria, como los sectores productivos, las organizaciones de consumidores y usuarios, y los centros científicos y de investigación.
- La **Subdirección de Protección de la Salud**, que ejerce funciones de planificación, organización y evaluación de los servicios en el ámbito de la gestión del riesgo, así como de ejercicio de la autoridad sanitaria en el marco de la prevención de los efectos nocivos sobre la salud pública que se puedan producir por la presencia de agentes químicos, físicos y biológicos en el medio y los alimentos.

Las actividades de ejecución de programas en el territorio por parte de la ASPCAT las llevan a cabo sus servicios territoriales, con el apoyo analítico de los laboratorios de salud pública, quienes practican análisis de aguas, alimentos y otros sustratos.

## 3.2

# Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

En este Departamento destacan:

La **Dirección General de Agricultura y Ganadería**, cuyas funciones son el control y el fomento de la mejora de la producción agrícola, ganadera y agroalimentaria, así como el control del bienestar animal y de la sanidad animal y vegetal. Esta Dirección General está organizada en las siguientes subdirecciones:

- La **Subdirección General de Agricultura**, que se encarga de la evaluación, el análisis y la orientación de la producción agrícola, de la promoción y el control de la producción agraria integrada y la producción agraria ecológica, así como de la promoción y el control oficial de la sanidad vegetal, incluido todo lo relacionado con el control oficial de la producción, la comercialización y la utilización de productos fitosanitarios. También se ocupa de controlar la gestión de deyecciones ganaderas y fertilizantes, de fomentar buenas prácticas agrarias y de evaluar los recursos del suelo y las aguas de riego.
- La **Subdirección General de Ganadería**, que tiene encomendadas funciones de fomento de la mejora y el control oficial de la producción ganadera y la sanidad y bienestar animal, incluido todo lo relacionado con la producción, la comercialización y la utilización de medicamentos veterinarios. Asimismo, gestiona el registro de operadores del sector de la alimentación animal y del ámbito de los subproductos, así como las actuaciones de control sobre este tipo de operador.

La **Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias**, que se estructura en:

- La **Subdirección General de Transferencia e Innovación Agroalimentaria**, con funciones en materia de investigación e innovación tecnológica, asesoramiento, formación y laboratorios de productos agroalimentarios.
- La **Subdirección General de Industrias y Calidad Agroalimentarias**, cuyas funciones son elaborar y proponer las políticas y estrategias en materia de ordenación de la alimentación, la calidad y las industrias agroalimentarias. Se ocupa de fomentar la calidad de los productos agroalimentarios.
- La **Subdirección General de la Inspección y Control Agroalimentario**, que se encarga del control oficial del cumplimiento de la normativa sobre calidad y de la lucha contra el fraude en el ámbito agroalimentario.

La **Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos**, que desarrolla, mediante la **Subdirección General de Pesca**, funciones de ordenación y control oficial en materia de pesca marítima, recursos marinos y protección del litoral, acuicultura y marisqueo.

La **Dirección General de Montes**, que tiene como funciones, en materia de conservación, la gestión y la mejora del patrimonio natural y la protección de los animales. En esta Dirección General destacan las funciones del **Área de Actividades Cinegéticas**, que se encarga de la planificación y la gestión en el ámbito de la caza, y las del **Área de Pesca Continental**, responsable de la planificación y la gestión de la pesca y las piscifactorías en aguas continentales. También cabe destacar las siguientes entidades:

El **Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria** (IRTA), que es un instituto de investigación agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya adscrito al Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. La misión del IRTA es contribuir a la modernización, competitividad y desarrollo sostenible de los sectores agrario, alimentario y acuícola, al abastecimiento de alimentos sanos y de calidad para los consumidores y, en general, a la mejora del bienestar de la población. Tiene funciones de investigación y desarrollo, entre las que destacan la transferencia tecnológica, la publicación de los resultados de la investigación, y el suministro de información sobre el progreso de los proyectos de investigación y desarrollo.

El **Centro de Sanidad Avícola de Cataluña y Aragón** (CESAC), que es una empresa creada gracias a la colaboración entre las administraciones de Cataluña y Aragón, el sector privado y el sector cooperativo de la avicultura catalana y aragonesa. Ejerce funciones de análisis, diagnóstico y emisión de dictámenes técnicos relacionados con las enfermedades avícolas.

El **Laboratorio Interprofesional Lechero de Cataluña**, que desempeña funciones de análisis, diagnóstico y emisión de dictámenes técnicos relacionados con la leche y los productos elaborados, y tiene convenios con las administraciones catalana y estatal.

El **Instituto Catalán de la Viña y el Vino** (INCAVI), cuyas funciones principales son analizar vinos y derivados, actuar como organismo técnico asesor de los consejos reguladores de las denominaciones de origen vitivinícolas de Cataluña y del sector en general, promover y fomentar la mejora del cultivo de la viña y la calidad, y estudiar, investigar y experimentar procesos y técnicas.

**PRODECA, SA** o **Promotora de Exportaciones Catalanas, SA**, sociedad mercantil con participación mayoritaria directa de la Generalitat. Su objetivo es promover los productos agroalimentarios y forestales catalanes y ayudar a la exportación, así como prestar servicios técnicos a las empresas agroalimentarias.

El **Centro de Formación de Estudios Agrorurales** (CFEA), que se ocupa de la formación permanente de los funcionarios del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural en los ámbitos de la organización administrativa y la calidad del servicio, de las producciones agrícolas, ganaderas y pesqueras, de la industria y la calidad agroalimentaria, de las políticas comunitarias, y del desarrollo rural y la transferencia tecnológica.

Las actividades de control oficial las ejecutan los **servicios territoriales del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación**, que cuentan con el apoyo de los laboratorios de sanidad ganadera, del Laboratorio de Agricultura y Sanidad Vegetal y del Laboratorio Agroalimentario de Cabriels.

## 3.3

# Departamento de Empresa y Conocimiento

Dentro de este Departamento destaca:

La **Agencia Catalana del Consumo**, que es un organismo autónomo actualmente adscrito al Departamento de Empresa y Conocimiento y cuyas funciones son el control oficial de la información y la seguridad de los productos y servicios puestos a disposición de los consumidores y usuarios; la detección y el control antifraude, de información incompleta o que induzca al error, de publicidad engañosa y de la utilización de cláusulas abusivas; la información y el asesoramiento de los consumidores y usuarios sobre sus derechos y el modo de ejercerlos; la promoción de la formación de los consumidores y usuarios y también de los agentes económicos; y la potenciación de la mediación y el arbitraje, de las relaciones institucionales y de la participación directa de las personas mediante las asociaciones de consumidores y usuarios y los agentes económicos y sociales.



## 3.4

# Departamento de Territorio y Sostenibilidad

Dentro de este departamento destacan los siguientes organismos:

La **Dirección General de Calidad Ambiental**, que se encarga de velar por el uso racional de los recursos en materia de medio ambiente; de dirigir y gestionar el sistema de intervención administrativa de las actividades con incidencia ambiental y coordinar las actuaciones de inspección y control oficial de actividades con elevada incidencia ambiental; de fomentar la aplicación de las mejores técnicas disponibles y gestionar la normativa europea sobre sustancias químicas en sus aspectos ambientales, la movilidad sostenible y los sistemas voluntarios de gestión ambiental; de dirigir y gestionar el sistema de acreditación de entidades colaboradoras de la administración ambiental, así como de vigilar, prever y controlar la calidad del aire y la protección del ambiente atmosférico.

La **Dirección General de Políticas Ambientales**, que tiene entre sus funciones la definición de las políticas ambientales y de sostenibilidad aplicables a los planes y programas de la Generalitat, así como el impulso del proceso de la Estrategia para el desarrollo sostenible de Cataluña con el objeto de fomentar la incorporación de objetivos y criterios internacionales de desarrollo sostenible en las políticas sectoriales. Esta Dirección General asume las funciones de elaboración de estudios y formulación de propuestas relativas a la conservación, la gestión y la mejora del patrimonio natural; de minimización y control de los impactos sobre el medio natural, los espacios protegidos y la protección de los animales; de coordinación de las actuaciones de vigilancia, control e inspección del medio natural; de impulso de acciones de prevención de las infracciones, así como de asesoramiento y concienciación ciudadana para fomentar conductas respetuosas con el medio natural.

Destacan las funciones del Área de Actividades Cinegéticas, que son las de planificación y gestión en el ámbito de la caza, y las del Área de Pesca Continental, que se ocupa de la planificación y la gestión de la pesca y las piscifactorías en aguas continentales.

La **Agencia Catalana del Agua** (ACA), que tiene como funciones la elaboración y la revisión de los programas y de los proyectos hidrológicos; el control de los aprovechamientos hidráulicos y de los aspectos cualitativos y cuantitativos de las aguas del dominio público hidráulico; el control, la vigilancia y la inspección de la red básica y de otras instalaciones hidráulicas, de los aprovechamientos de las aguas superficiales y subterráneas existentes, así como de los vertidos que puedan afectar a las aguas superficiales, subterráneas y marítimas; el control de la contaminación de las aguas mediante la fijación de valores límite de emisión y objetivos de calidad del medio receptor, así como la coordinación de las actuaciones de las administraciones competentes en materia de abastecimiento y de saneamiento de aguas en el territorio de Cataluña.

El laboratorio de la Agencia Catalana del Agua, con sede en Barcelona, proporciona el apoyo analítico correspondiente a las actividades de control oficial.

La **Agencia de Residuos de Cataluña**, cuyas funciones son el fomento y la ejecución de los programas de gestión de residuos. A través de su Área Industrial, lleva a cabo estudios relacionados con la gestión de residuos industriales; acciones de promoción de la prevención y la valoración de los residuos industriales; la evaluación de proyectos de instalaciones públicas y privadas de gestión de residuos; el control de las actividades gestoras de residuos y de producción y gestión de residuos por parte de las actividades industriales; la identificación, el análisis y la caracterización de los residuos, así como la promoción y el control del tratamiento adecuado de los suelos contaminantes, a través de un laboratorio propio situado en Montmeló.



## 3.5

# Administraciones locales

En cumplimiento de lo establecido por la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, y por el Decreto legislativo 2/2003, de 28 de abril, por el que se aprueba el Texto refundido de la Ley municipal y de régimen local de Cataluña, las administraciones locales tienen, en el ámbito de la seguridad alimentaria, las funciones de gestión del riesgo para la salud derivado de la contaminación del medio y, en especial, la gestión del riesgo para la salud en lo referente a las aguas de consumo público y los productos alimentarios en las actividades del comercio minorista, la restauración (venta directa de alimentos preparados a los consumidores, con o sin reparto a domicilio), la producción y el transporte de ámbito local.

Asimismo, determinadas entidades locales de carácter supramunicipal, como por ejemplo las diputaciones y los consejos comarcales, ejercen funciones de coordinación y apoyo técnico, jurídico y económico a los ayuntamientos para el desarrollo de programas de control oficial en materia de salud pública y consumo.

Se debe hacer una mención especial a la Agencia de Salud Pública de Barcelona, que en el ámbito territorial de la ciudad de Barcelona ejerce las funciones propias de una administración local, así como todas aquellas que en el resto de Cataluña corresponden al Departamento de Salud: vigilancia epidemiológica y protección y promoción de la salud. Asimismo, lleva a cabo funciones de control oficial de las actividades de transformación y distribución de alimentos tanto en industrias como en mercados centrales y establecimientos minoristas y de restauración colectiva. Por otro lado, el Laboratorio de Salud Pública de la Agencia es un centro proveedor de servicios analíticos. Su función es responder a las solicitudes de análisis químico y microbiológico de los servicios propios de la Agencia y el Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya. También pone su oferta analítica a disposición de otras administraciones públicas, de empresas y de particulares que lo requieran.





# Metodología de elaboración





El artículo 43 de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, establece que el Plan de seguridad alimentaria es el marco de referencia para las acciones públicas de la Administración de la Generalitat y de los entes locales en esta materia. Comprende las líneas directivas y de despliegue de las actuaciones y los programas que se llevan a cabo para lograr las finalidades previstas.

Con el objeto de dar cumplimiento a este mandato, para la elaboración del primer Plan de seguridad alimentaria de Cataluña se optó por aplicar una metodología basada en los principios de la planificación por objetivos. Este sistema de planificación respondía a la necesidad de utilizar un método consistente desde el punto de vista científico, de eficacia probada, basado en una lógica o teoría del cambio en la que los objetivos se deben lograr mediante un conjunto de intervenciones adecuadas.

Según esta metodología, el proceso para la elaboración de un plan se basa en una secuencia en la que, partiendo de una misión y teniendo en cuenta las finalidades, se establecen objetivos a largo plazo (8-10 años) que se deben poder lograr fijando objetivos operacionales e intervenciones a medio plazo (4-5 años). Esta metodología también prevé un procedimiento de evaluación que permita estudiar los resultados de la aplicación del Plan y el grado de logro de sus objetivos.

Asimismo, la metodología de planificación por objetivos se ajusta a las exigencias de elaboración indicadas por el artículo 43 de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, en el que se establece expresamente que el Plan debe incluir los objetivos y los niveles que se deben alcanzar, el conjunto de los servicios, programas y actuaciones que se deben desarrollar, y los mecanismos de evaluación para el seguimiento del Plan.

Esta metodología se ha utilizado durante los últimos diez años para el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña con buenos resultados y consistencia lógica, razón por la cual continúa siendo la metodología de referencia del nuevo Plan de seguridad alimentaria 2017-2021.

Para contextualizar este planteamiento teórico, se deben recordar algunos conceptos básicos íntimamente relacionados con la planificación estratégica y con la definición de objetivos.

Para la elección de los objetivos es necesario conocer los problemas y las necesidades existentes. *Problema* es la desviación o posibilidad de desviación respecto a una situación deseada. Corresponde a un estado de salud deficiente de la población, a la prevalencia de un peligro, a la percepción que tiene la población o a la ausencia de garantías respecto a alguna cuestión relevante. *Necesidad* se define como lo que se debe hacer para prevenir, controlar o solucionar el problema. Una necesidad nace cuando se constata una diferencia entre la situación considerada óptima y la situación observada, y esta diferencia se quiere reducir.

Pero también es posible que exista una necesidad cuando se quiere mantener una situación considerada aceptable u óptima para evitar la aparición o el agravamiento de un problema. Muchos de los objetivos en el ámbito de la seguridad alimentaria están relacionados con esta segunda forma de necesidad, dado que partimos de un nivel de seguridad alimentaria razonablemente elevado.

Los problemas y las necesidades se pueden estudiar a partir de fuentes de información procedentes de datos epidemiológicos, de opiniones de profesionales y científicos, de datos procedentes de programas de vigilancia y de otras que corresponden a las necesidades sentidas o expresadas por la ciudadanía. Asimismo, es preciso recordar que el estudio de problemas y necesidades y el estudio de la evaluación de los resultados de las intervenciones utilizan métodos de recogida de datos relativamente similares. Se trata, en definitiva, de un proceso dinámico en el que la evaluación remite a la identificación de problemas y necesidades.

Conviene recordar también que el Plan de seguridad alimentaria es un instrumento de planificación estratégica. La planificación estratégica es un proceso organizado o conjunto de acciones planificadas que se llevan a cabo para lograr una determinada misión y finalidades de una organización o conjunto de organizaciones con objetivos compartidos, así como para prever las estrategias, las políticas y las actuaciones para lograrlos. En este marco estratégico también se deben definir los responsables de su ejecución y los sistemas e instrumentos de evaluación correspondientes.

Un plan estratégico debe establecer unos objetivos, que se pueden definir como propósitos expresados de manera concreta, precisa y cuantificable, con los correspondientes indicadores, criterios de éxito y horizonte temporal, orientados a contribuir a lograr la misión y las finalidades previstas.

En este esquema general de planificación también es necesario recoger las intervenciones, que son las actuaciones que se llevan a cabo con la intención de lograr los objetivos definidos.

El Plan de seguridad alimentaria solo abarca la parte estratégica de un ciclo de intervención y evaluación de resultados que no tiene sentido sin un despliegue operativo en forma de programas, actividades concretas que están a cargo de los organismos oficiales con responsabilidades en seguridad alimentaria. La implementación de programas de intervención, realizados de manera coordinada y complementaria, debe permitir el mantenimiento de un sistema integrado y eficiente de seguridad alimentaria, que es el modelo elegido para Cataluña.

La planificación estratégica también incluye la definición de la estructura y los elementos generales que deben orientar la planificación operativa en la identificación de los objetivos específicos y operacionales, así como la definición de las líneas de trabajo que es necesario implementar.

El Plan es un marco general que proporciona coherencia a la política de seguridad alimentaria en Cataluña, pero deja la planificación operativa en manos de los organismos o las unidades encargadas de su ejecución. Se reserva a los organismos gestores la definición más detallada o el despliegue de los objetivos estratégicos y específicos para que se puedan ajustar a las particularidades de cada etapa de la cadena alimentaria y a cada ámbito de intervención.

Para una mejor comprensión de la estructura y los contenidos del Plan 2017-2021, es necesario recordar las etapas de planificación según la metodología de planificación por objetivos, que se describen brevemente a continuación.

## I Definición de la misión, la visión y las finalidades

La *misión* se define como el objeto final que se quiere conseguir, la razón de ser, la dirección o la orientación general a la que es necesario dirigirse. Esta misión tiene que ser objeto de una mayor especificación y concreción mediante la determinación de las finalidades, que son los diferentes elementos en los que se pueden desglosar la misión, los objetos o las metas finales que forman la misión. La *visión* se define como la representación de la situación ideal a la que se aspira llegar en el futuro.

## 2 Identificación de los problemas

Consiste en conocer los problemas existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria que deban ser objeto de intervención para prevenirlos, minimizarlos, corregirlos o solucionarlos.

## 3 Establecimiento de prioridades

Es el procedimiento que debe permitir la identificación de las cuestiones o problemas que se deben considerar en primera instancia de acuerdo con una serie de criterios sobre su importancia, el conocimiento que se tiene sobre ellos, la disponibilidad de intervenciones para solucionarlos y la posibilidad real de su aplicación. En el caso del Plan que nos ocupa, hay una estructura ya consolidada que cubre todos los ámbitos identificados como necesarios o prioritarios según la experiencia existente y que, en la mayoría de los casos, se recoge en la normativa vigente. Sin embargo, dentro del Plan las cuestiones consideradas prioritarias son objeto de una atención especial, complementada con los programas de intervención, los cuales, dado que se actualizan permanentemente, pueden responder a cuestiones emergentes y priorizar según las necesidades de cada momento.

## 4 Establecimiento de objetivos a largo plazo (diez años)

Es necesario definir objetivos estratégicos para cada uno de los ámbitos incluidos en el Plan. Se trata de propósitos expresados de manera concreta, precisa y cuantificable, con los correspondientes indicadores, criterios de éxito y horizonte temporal, que están orientados a contribuir al cumplimiento de una parte de las finalidades del Plan. Los objetivos estratégicos pueden ser objeto de una mayor concreción en forma de objetivos específicos. En relación con el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, los objetivos se clasifican en los siguientes grupos:

- **Objetivos de salud:** hacen referencia al estado o a la situación de salud de la población respecto a un problema determinado, y normalmente se evalúan en términos de morbilidad.
- **Objetivos de disminución del riesgo:** hacen referencia a los factores de riesgo para la salud, cuya presencia es necesario reducir y que, en el ámbito de la seguridad alimentaria, se refieren normalmente a la reducción de su prevalencia en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, a la disminución de la exposición de las personas o a la conformidad de las actividades de la cadena alimentaria con los estándares de seguridad establecidos reglamentariamente.
- **Objetivos de garantía de otras cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria:** hacen referencia a cuestiones que no representan un riesgo inmediato o un problema de salud, pero que están relacionadas de forma directa o indirecta y que son de relevante importancia en el contexto general de la seguridad alimentaria. Se refieren a cuestiones que afectan a la confianza y a las expectativas de los consumidores y de la sociedad en general, como por ejemplo la calidad alimentaria, el etiquetado, la composición o el bienestar animal.

## 5 Establecimiento de objetivos operacionales a medio plazo (cinco años)

Los objetivos operacionales están directamente relacionados y se traducen de forma directa en las acciones que es preciso desarrollar para lograr los objetivos específicos, y suponen un mandato para los órganos de ejecución con respecto a la situación operacional deseada. Las intervenciones son las actividades que se deben ejecutar para lograr los objetivos operacionales previstos y, en definitiva, para resolver, prevenir, controlar o minimizar la aparición de un problema determinado. La definición, la programación y la implementación de estas intervenciones, así como de los recursos que se deben movilizar, son tareas que corresponden a los organismos responsables de la ejecución. En beneficio de una mayor simplificación, en este documento los objetivos operacionales se plantean directamente como intervenciones dada su fuerte correlación.

## 6 Establecimiento de los sistemas de evaluación de los objetivos específicos y de los objetivos operacionales e intervenciones

La evaluación de resultados es un elemento fundamental del Plan. Su importancia deriva del hecho de que permite estudiar hasta qué punto se han logrado los objetivos establecidos previamente, y constituye un elemento clave de orientación para la formulación de nuevos objetivos en el futuro, ya que permite ver la tendencia que han seguido los problemas y la eficacia de las medidas aplicadas. Es importante que la evaluación se realice cuantitativamente y con un horizonte temporal concreto. La formulación del objetivo y la evaluación están íntimamente ligadas, ya que en la primera se debe incluir el indicador y el nivel diana. Por otro lado, hay que tener en cuenta que en algunos casos la evaluación puede requerir una actividad específica, porque a veces es necesario prever la realización de encuestas, análisis, estudios y trabajos de investigación dirigidos específicamente al proceso de evaluación, que en ocasiones está limitada por las disponibilidades presupuestarias.

El Plan y su sistema de evaluación están diseñados para permitir el análisis de la evolución y la realización de comparaciones con otros ámbitos o épocas de los que se disponga de datos. Para la evaluación de los resultados en esta nueva etapa, se continuará utilizando la metodología descrita en el primer Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, del año 2007, cuyos resultados se clasificarán en diferentes categorías:

- **Completamente logrado (CL):** el nivel del indicador ha mostrado el cambio previsto y en la dirección esperada hasta niveles iguales o superiores al nivel diana.
- **Parcialmente logrado (PL):** el nivel del indicador ha mostrado el cambio previsto en la dirección esperada al menos en un 50% respecto al nivel diana.
- **No logrado (NL):** el nivel del indicador ha mostrado un cambio en una dirección esperada en menos del 50% respecto al nivel diana, o el cambio se ha producido en una dirección no esperada.

En el supuesto de objetivos no logrados o en los casos en que no sea posible la evaluación, se deben investigar los motivos y encontrar las soluciones pertinentes para seguir impulsando la mejora continuada de la evaluación de resultados.

Los objetivos se deben formular solo si son evaluables, es decir, únicamente se deben formular objetivos que cuenten con indicadores válidos. Para la formulación adecuada de cada objetivo, es preciso disponer de uno o más indicadores, de los niveles de partida correspondientes y de la previsión del nivel diana en un horizonte de tiempo determinado.

Asimismo, se deben hacer esfuerzos para contar con una misma metodología de obtención de datos de modo que puedan ser comparables en el tiempo y, si es posible, con otros ámbitos y territorios. La formulación de objetivos evaluables cuantitativamente y con límite temporal facilita la adquisición de un compromiso para su consecución. Por otro lado, el objetivo debe ser factible, ya que no tiene sentido formular objetivos que no sean razonablemente alcanzables.

Para establecer el nivel por alcanzar, o nivel diana, se debe tener presente la opinión de los expertos respecto a la evolución previsible de cada problema, así como los datos disponibles sobre su evolución pasada y los niveles reglamentariamente exigibles cuando estén establecidos. Los datos disponibles sobre los indicadores del Plan se recogen en la memoria anual sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña, la cual se publica anualmente, previa aprobación por la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria, en la página web de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.

El nivel diana también se debe establecer de modo realista para que sea factible en el horizonte de tiempo previsto. Por ello, en los casos en que las perspectivas de reducción del problema no son favorables, se puede invertir el objetivo formulado o contener la tendencia desfavorable observada en los últimos años. Cuando se parte de una situación óptima o aceptable, el objetivo tiene que ser el mantenimiento de la situación alcanzada.

Los objetivos operacionales deben estar ligados a intervenciones efectivas, eficientes, factibles y aceptadas. Conviene recordar que la seguridad alimentaria es una cuestión muy regulada con normas de obligado cumplimiento. En el proceso de elaboración de estas normativas ya se han tenido en cuenta factores como la gravedad, la percepción social y las consecuencias sobre cuestiones que están relacionadas, entre otros. El hecho de que se trate de temas legalmente establecidos incorpora un condicionante de imperativo legal que se debe tener presente a la hora de decidir los objetivos y las intervenciones que se van a incorporar en el Plan. Este elemento afecta especialmente a la elección de las acciones o programas que se deben implementar, y limita en gran medida la libertad de planificación. En este sentido, aún existe una superposición clara entre la planificación realizada en Cataluña y la realizada en la Unión Europea a través de los reglamentos comunitarios. En este caso, la normativa vigente se presenta como un condicionante que constituye una limitación en la planificación pero que también supone un referente, ya que las alinea claramente con los consensos internacionales existentes en cada materia. En el Plan de seguridad alimentaria se conjugan las intervenciones y los objetivos previstos a escala supranacional con las particularidades propias de Cataluña, y se ofrece un marco completo e integrado de la intervención pública en seguridad alimentaria en el territorio catalán.







# Orientación estratégica





La estrategia se define como el conjunto de acciones planificadas que se llevan a cabo para lograr una finalidad o misión determinadas. La orientación estratégica del Plan se desarrolló en el primer Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, ha tenido continuidad con el Plan 2012-2016 y se debe mantener en el próximo periodo 2017-2021. Aunque está ampliamente detallada en documentos anteriores, a continuación se recogen los elementos básicos que la definen.

## 5.1

### Visión, misión y finalidades

La planificación estratégica parte de la definición de una visión, una misión y unas finalidades que orientan el diseño y la estructura del Plan en la definición de sus objetivos y ámbitos de intervención.

#### Visión del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña

Una cadena alimentaria en la que los peligros para la salud y otros problemas relacionados se eliminan o reducen a niveles aceptables mediante sistemas eficaces establecidos de forma participativa y consensuada, que los operadores implementan de forma coordinada y complementaria en cada una de sus etapas, desde la producción primaria hasta el consumo. A la vez, las administraciones competentes verifican de modo eficiente y coordinado el cumplimiento de los estándares previstos y velan por su cumplimiento, y la ciudadanía, sensible y bien informada, tiene plena confianza en ellos gracias a la credibilidad que le merecen los sistemas de evaluación, de gestión y de comunicación implementados.

#### Misión del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña

Mantener un alto nivel de seguridad alimentaria en Cataluña actuando como instrumento indicativo y marco de referencia en el que se definen, en colaboración con todos los participantes en la cadena alimentaria, incluidos los consumidores, los objetivos y las intervenciones que deben desarrollar las administraciones públicas catalanas y los sistemas de seguimiento y evaluación.



## Finalidades del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña

- 1** Prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos, y reducir la incidencia y la prevalencia a los mínimos niveles razonablemente posibles.
- 2** Prevenir y reducir a unos niveles razonablemente posibles o aceptables la exposición de las personas a los agentes capaces de causar enfermedades por vía alimentaria.
- 3** Mantener un elevado nivel de confianza en el sistema catalán de seguridad alimentaria por parte de la ciudadanía tanto de Cataluña como de otros países.
- 4** Mantener un elevado nivel de protección de los intereses de la ciudadanía en los ámbitos y las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria, como por ejemplo la sanidad, la alimentación y el bienestar animal, así como la sanidad vegetal y las cualidades de los productos de la cadena alimentaria.
- 5** Mantener un elevado nivel de lealtad de las transacciones comerciales en todo lo relativo a la seguridad alimentaria.

## 5.2

# Valores añadidos que aporta el Plan como marco de orientación estratégica

- 1 Evalúa periódicamente los resultados en una orientación hacia la mejora continuada.
- 2 Orienta la acción conjunta de las administraciones públicas hacia resultados concretos y compartidos.
- 3 Ofrece un conjunto organizado, coherente e integrado de actividades y de servicios que abarcan toda la cadena alimentaria.
- 4 Facilita el trabajo de forma transversal e intersectorial de acuerdo con principios de transparencia y de participación.
- 5 Hace explícito el compromiso de las administraciones públicas competentes en seguridad alimentaria.
- 6 Impulsa la mejora de la gestión y del servicio a la ciudadanía de acuerdo con principios de sostenibilidad, calidad y eficiencia.
- 7 Promueve la colaboración y la cooperación de todos los participantes en la cadena alimentaria.

## 5.3

# Estructura conceptual de la estrategia

El Plan de seguridad alimentaria define la parte estratégica de un ciclo de intervención pública que no tiene sentido sin un despliegue operativo en forma de programas y actividades que son responsabilidad de los organismos oficiales con competencias en seguridad alimentaria. A partir del marco teórico establecido por el Plan, estos organismos deben diseñar los programas operativos de intervención, priorizar, definir objetivos de programa, así como habilitar la operativa y los recursos necesarios para su implementación. Este ejercicio de implementación se debe llevar a cabo de manera que se puedan analizar periódicamente los resultados según indicadores fiables, extraer conclusiones y retroalimentar el diseño del programa con las correcciones necesarias en un ciclo de mejora continuada. Los programas o intervenciones de evaluación del riesgo previstos por el Plan están orientados a mejorar los conocimientos científicos para una gestión y una comunicación del riesgo adecuadas. Los programas de gestión deben poder prever riesgos y, cuando sea necesario, ofrecer respuestas rápidas ante riesgos inminentes. Por último, las intervenciones de comunicación y colaboración deben orientarse a la creación de redes de trabajo conjunto y al intercambio permanente de información y opinión entre todas las partes implicadas.

Otro elemento clave para entender la orientación estratégica del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña es la estructura conceptual y la categorización de los objetivos y los indicadores que se utilizarán para realizar el seguimiento y la evaluación. Esta clasificación también es importante para entender el enfoque general y la estructura del Plan, que ha sido modificada y ha seguido una evolución desde el primer Plan, 2007-2010, para una mejor adaptación a circunstancias cambiantes y con la finalidad de hacerlo más simple y práctico.

El Plan de seguridad alimentaria debe estar orientado, en primer lugar, a preservar la salud de la ciudadanía frente a las enfermedades de transmisión alimentaria. Por esta razón, es necesario marcar como objetivos de primer orden los de salud, así como establecer indicadores de seguimiento. Ahora bien, los indicadores de incidencia de enfermedades transmisibles por vía alimentaria, pese a ser muy útiles para la evaluación y el seguimiento, no tienen un valor absoluto ni permiten ofrecer una visión global por sí mismos debido a la complejidad y a los múltiples factores que se deben tener en cuenta. Existen otros parámetros que cabe considerar para un abordaje completo de la seguridad alimentaria y sobre los que se deben establecer objetivos e indicadores de seguimiento. Este conjunto de parámetros se debe ordenar y analizar de manera coherente sobre la base de una secuencia lógica que permita estudiarlos e interpretarlos de modo que se puedan tener presentes todos los elementos que integran la seguridad alimentaria.



## 5.4

# Parámetros para la definición de objetivos e indicadores de seguimiento

Los grupos de parámetros que permiten establecer objetivos e indicadores en seguridad alimentaria se presentan a continuación en un orden lógico y de prioridad. Todos ellos tienen limitaciones por separado, razón por la cual se deben considerar como un conjunto. Estos grupos de parámetros constituyen el marco teórico de referencia para la planificación estratégica, el seguimiento y la evaluación de resultados.

## Incidencia de enfermedades de origen alimentario en la población

Es el indicador más directo del nivel de inocuidad alimentaria. Sin embargo, es necesario complementar la información que ofrece con otros indicadores.

Se debe tener en cuenta que no es fácil disponer de información detallada sobre enfermedades a largo plazo causadas por peligros químicos a los que se haya estado expuesto por vía alimentaria, sobre todo si hay que diferenciar la parte correspondiente a la vía alimentaria respecto a otras fuentes de exposición. Del mismo modo, no se cuenta con una información completa sobre casos individuales o brotes poco aparentes con un bajo número de afectados dispersos en el tiempo y en el espacio causados por peligros biológicos. La infradeclaración en este ámbito continúa siendo un problema difícil de resolver. Por otro lado, limitar la estrategia y el seguimiento de la situación de la seguridad alimentaria a datos de morbilidad sería incompleto, y no permitiría trabajar en la dimensión proactiva y preventiva que ofrecen los datos de exposición a peligros y de su prevalencia en alimentos o fases anteriores de la cadena alimentaria.

## Exposición de la población a los peligros alimentarios

Este grupo de indicadores se encuentra en un escalón inmediatamente inferior a los anteriores en cuanto a su significación. Resulta especialmente útil en el caso de riesgos químicos, en los que entran en juego las exposiciones crónicas y los efectos a largo plazo, con importantes interacciones con otros factores con los que no es posible establecer correlaciones directas entre la enfermedad y la causa. Para determinar los niveles de exposición se requieren estudios específicos relativamente costosos, razón por la cual estos estudios se llevan a cabo con periodicidad plurianual.

---

## Prevalencia de peligros en alimentos puestos a disposición de la población

Se refiere a la presencia de peligros en el momento en que se pone el alimento a disposición del consumidor, normalmente en el comercio minorista. Los indicadores de este grupo no se corresponden necesariamente con el nivel de exposición de la población, ni permiten una extrapolación directa. Así, por ejemplo, en el caso de los peligros biológicos en alimentos frescos, el tratamiento térmico y las medidas de higiene en la preparación y la cocción eliminan de forma parcial o total estos peligros, de modo que la exposición se produce cuando estas medidas, especialmente el tratamiento térmico, no se han aplicado correctamente. En el caso de los peligros químicos, aunque en general son más estables en los procesos de cocción, los niveles de exposición y la posibilidad de causar efectos adversos para la salud están determinados por la concentración del peligro y la dosis total ingerida en un contexto de dieta total a largo plazo. No obstante, se admite como principio general que una baja prevalencia (presencia y concentración) de peligros, así como el cumplimiento de los límites máximos legalmente establecidos, se asocia a una menor exposición y, por tanto, a un nivel de inocuidad superior.

---

## Prevalencia de peligros en fases anteriores de la cadena alimentaria

La presencia y la concentración de peligros en la fase primaria y en las fases posteriores de transformación y distribución es, muchas veces, un elemento determinante de la prevalencia en el alimento que finalmente llega a manos de los consumidores. Los indicadores de este grupo no permiten una extrapolación directa de los niveles de exposición de la población, pero son indicadores útiles de la situación en cada etapa, y permiten conocer las posibles fuentes de los peligros que finalmente pueden llegar al consumidor a través de los alimentos. Si bien existen barreras en momentos anteriores al consumo que favorecen la reducción de la presencia y la concentración de los peligros, no hay duda de que la minimización en fases previas de la cadena alimentaria está asociada, en mayor o menor intensidad, a la disminución de la prevalencia en los alimentos puestos a disposición de la población y, en consecuencia, a la exposición de las personas consumidoras. Así, por ejemplo, la baja prevalencia de patógenos como la bacteria *Salmonella* en animales productores de alimentos tiene que contribuir a una baja prevalencia de este agente en fases posteriores de la cadena alimentaria. Por ello, este grupo de indicadores se debe tener presente en una evaluación de la situación general y supone una fuente de información importante a la hora de definir medidas de mitigación de riesgos.

## Grado de cumplimiento de las regulaciones preventivas de inocuidad alimentaria que son de aplicación en las actividades de la cadena alimentaria

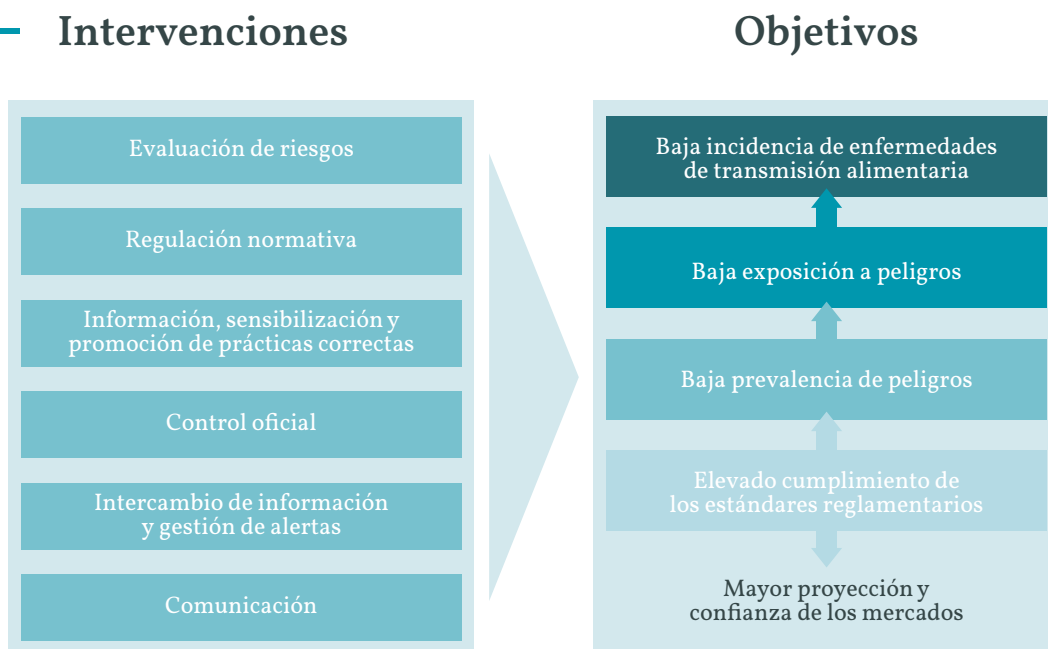
Como sucede en los dos grupos anteriores, no es posible establecer una correlación directa entre los niveles de cumplimiento de las regulaciones preventivas y la incidencia de enfermedad o los niveles de exposición. Sin embargo, las condiciones preventivas que deben cumplir los operadores de la cadena alimentaria según la normativa vigente, relativas a las instalaciones, los procesos, los autocontroles y la formación de los trabajadores, entre otras, están pensadas para prevenir la presencia de peligros en los productos de la cadena alimentaria o para reducirlos a niveles aceptables. De este modo, un alto nivel de cumplimiento teóricamente tiene que ir asociado a un mayor nivel de seguridad. Por este motivo, los indicadores de nivel de cumplimiento se deben considerar como referentes útiles para conocer la situación. Así pues, es preciso establecer objetivos e indicadores de seguimiento en este ámbito en una estrategia global e integrada en seguridad alimentaria.



## Grado de cumplimiento de las regulaciones normativas en cuestiones que no afecten a la inocuidad alimentaria

Este grupo de indicadores agrupa todas aquellas cuestiones que no afectan de forma directa a la inocuidad o la salud de los consumidores, pero sí afectan a la confianza y la percepción, así como a la protección de sus intereses y el funcionamiento correcto de los mercados. Nos referimos a las cuestiones relativas al etiquetado, la composición, la calidad comercial, el bienestar animal, las denominaciones diferenciadas, el etiquetado de contenido en OMG, la información del origen y las declaraciones nutricionales y de salud, entre otras.

Esta estructura de objetivos e indicadores responde a una lógica que se puede representar como una cadena o una pirámide. Los elementos o escalones de la parte inferior contribuyen al cumplimiento de los de la parte superior. Por otro lado, para lograr todos estos objetivos se deben tomar toda una serie de medidas que se corresponden con las líneas de trabajo y de intervención previstas por el Plan de seguridad alimentaria. La teoría del cambio o lógica en que se basa el Plan se recoge brevemente en el siguiente cuadro:







# Estructura del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña







El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña establece un modelo de intervención basado en la definición de objetivos que se deben lograr, indicadores de seguimiento e intervenciones orientadas a causar un impacto que mejore la situación existente hasta el objetivo previsto o a mantener una situación considerada adecuada, asumible y factible de manera sostenida.

Uno de los propósitos implícitos de este modelo es tener monitorizada toda la cadena alimentaria de acuerdo con una batería de indicadores relevantes y construir un cuadro de mando que permita tener una visión objetiva y global de la situación en cada momento para una toma de decisiones correcta. Dentro de este objetivo de monitorización de la cadena alimentaria es recomendable lograr la mayor desagregación de datos posible con el fin de obtener indicadores más específicos que nos posibilite trabajar de manera más detallada y concreta dentro de cada ámbito.

Se debe destacar la especial importancia de los indicadores como elementos indispensables de la planificación y del seguimiento. Los indicadores son variables, marcadores o parámetros que permiten conocer de manera parcial o total la existencia de un fenómeno y/o su magnitud, así como medir cambios respecto a su situación a lo largo del tiempo. Asimismo, permiten evaluar la medida en que se logran los objetivos en la ejecución de un plan, proyecto, programa o actividad. Con estos propósitos, se utilizan porcentajes, tasas u otros elementos cuantificables para realizar comparaciones.

El conjunto de indicadores elegidos constituye un cuadro de mando o, dicho de otra manera, el cuadro de mando está integrado por un conjunto de indicadores que deben permitir mensurar la implementación de la estrategia desde diferentes ángulos: la misma ejecución de las actuaciones, el resultado a corto plazo y el impacto de la estrategia en el logro de los objetivos. El cuadro de mando es, en definitiva, una herramienta de gestión imprescindible que debe permitir realizar un seguimiento de las iniciativas impulsadas en la implementación de la estrategia, evaluar los resultados y apoyar la toma de decisiones.

A partir de la definición de las finalidades y de acuerdo con el procedimiento de análisis del riesgo, el Plan de seguridad alimentaria ha establecido desde sus inicios los ámbitos en los que era necesario definir objetivos e intervenciones. Se plantean dos grandes ámbitos: el ámbito del análisis del riesgo, en el que se fijaban objetivos e intervenciones en materia de evaluación, gestión y comunicación de riesgos, y el ámbito de cooperación, eficiencia y coordinación, en el que se planteaban objetivos e intervenciones dirigidos a la mejora de estos instrumentos.

La experiencia adquirida aconseja diferenciar entre los objetivos centrales o de impacto y los que tienen carácter instrumental, operacional o intermedio, pues permite establecer una estructura estratégica más simple y centrada en objetivos prioritarios. Los objetivos centrales o de impacto a los que se debe orientar el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña en esta nueva etapa se incluyen en los siguientes grupos o ámbitos:

- Incidencia de enfermedades de origen alimentario en la población.
- Exposición de la población a los peligros alimentarios.
- Prevalencia de peligros en alimentos puestos a disposición de la población.
- Prevalencia de peligros en fases anteriores de la cadena alimentaria.
- Grado de cumplimiento de las regulaciones preventivas de inocuidad alimentaria que son de aplicación en las actividades de la cadena alimentaria.
- Grado de cumplimiento de las regulaciones normativas en otras cuestiones relacionadas que no afectan a la inocuidad alimentaria.

Otra novedad es que, dentro de cada uno de estos grupos, los objetivos estratégicos se han desplegado todo lo posible a modo de objetivos específicos. El resto de objetivos establecidos en planes anteriores, como, por ejemplo, los objetivos de evaluación del riesgo, comunicación, cooperación, coordinación, calidad de servicio y eficiencia, no son sino objetivos operacionales o intermedios necesarios para lograr los objetivos finales o de impacto del Plan. Les corresponde un lugar destacado, e incluso un apartado específico, entre las intervenciones del Plan, pero no entre los objetivos de impacto o de resultados a los que queremos dar especial relevancia en esta nueva etapa.

Por otro lado, la existencia de una fuerte interrelación entre todas las intervenciones del Plan y los objetivos de impacto previstos permite que la estructura del Plan 2017-2021 se pueda simplificar en dos grandes bloques: el primero corresponde a los objetivos y cuadro de mando clasificados y estructurados en los grupos que acabamos de mencionar; el segundo, al conjunto de intervenciones que deben contribuir a lograr estos objetivos, que también son objeto de una clasificación y ordenación lógica.

Así, el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña 2017-2021 evoluciona hacia una estructura más simple y fácil de entender. Este nuevo enfoque hace que responda al esquema estructural que se muestra en la siguiente figura, en el que el núcleo son los objetivos de impacto, que se tienen que lograr mediante un conjunto de intervenciones que responden a los principios de análisis de los riesgos (evaluación, gestión y comunicación) y a los de cooperación, coordinación y calidad de los servicios.

## Esquema estructural

### Intervenciones

- **Evaluación de riesgos**  
Disponer del mejor conocimiento científico
- **Gestión de riesgos**  
Minimizar riesgos de acuerdo con los principios de priorización, prevención y respuesta rápida
- **Gestión de cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria**  
Conseguir que la cadena alimentaria se ajuste a las expectativas legítimas de la ciudadanía
- **Comunicación y cooperación**  
Construir redes de trabajo conjunto y conseguir un nivel elevado de conocimiento y confianza
- **Cualidad, eficiencia y coordinación de los servicios de las administraciones públicas que intervienen en seguridad alimentaria**  
Ofrecer servicios eficientes y de calidad

### Objetivos





Por lo que respecta a este esquema, las intervenciones se ordenan y clasifican según una estructura lógica muy similar a la utilizada en los anteriores planes de seguridad alimentaria de Cataluña, inspirada en los principios de análisis del riesgo, la calidad de servicio, la eficiencia y la coordinación. Esta estructura es la siguiente:

- **Intervenciones de evaluación de riesgos**, orientada a proporcionar el mejor conocimiento científico disponible.
- **Intervenciones de gestión de riesgos para la salud**, orientada a minimizar los riesgos de acuerdo con los principios de priorización, prevención y respuesta rápida.
- **Intervenciones sobre otras cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria**, orientadas a conseguir que la cadena alimentaria se ajuste a las expectativas legítimas de la ciudadanía en materia de calidad, ética, bienestar animal, sostenibilidad, sanidad animal y vegetal, transparencia u otras cuestiones que sean relevantes.
- **Intervenciones de comunicación, cooperación y coordinación**, orientadas a construir redes de trabajo conjunto, un intercambio interactivo de información y opiniones entre todas las partes implicadas en la cadena alimentaria y un elevado nivel de conocimiento y confianza por parte de la ciudadanía en su conjunto.
- **Intervenciones de calidad, eficiencia y coordinación** de los servicios de las administraciones públicas que intervienen en seguridad alimentaria, orientadas a ofrecer servicios eficientes y de calidad a la ciudadanía y sectores agroalimentarios de Cataluña, así como a escala internacional para contribuir a nuestra proyección exportadora y turística.

Según lo que acabamos de exponer, el Plan de seguridad alimentaria de Cataluña 2017-2021 se estructura en dos grandes bloques, que se desarrollan en las siguientes páginas de acuerdo con el esquema que se muestra a continuación.

## Estructura del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña



Existe un primer bloque en el que se recogen, ordenados y clasificados, los objetivos y los indicadores que constituyen el cuadro de mando que debe permitir la monitorización del Plan, y un segundo bloque en el que se concretan las diferentes intervenciones previstas para lograr los objetivos, que se clasifican en ámbitos y se presentan con una breve explicación para facilitar una mejor comprensión de cada una de ellas en particular y de la política pública en seguridad alimentaria de Cataluña en su conjunto. Para cada una de las intervenciones se identifican los organismos responsables de su ejecución mediante las siguientes abreviaciones:

Con respecto a la atribución de responsabilidades de las intervenciones, conviene aclarar que la Agencia de Salud Pública de Barcelona, dentro de su ámbito territorial, tiene las competencias de seguridad alimentaria correspondientes a las administraciones locales y, al mismo tiempo, ejecuta intervenciones que en el resto de Cataluña desarrolla el Departamento de Salud a través de la Agencia de Salud Pública. Las intervenciones asignadas a la Agencia de Salud Pública de Cataluña y a las administraciones locales corresponden a la Agencia de Salud Pública de Barcelona en el ámbito territorial de la ciudad de Barcelona.

- **ACA:** Agencia Catalana del Agua.
- **ACC:** Agencia Catalana del Consumo.
- **ASP:** Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT).
- **ASP-V:** Agencia de Salud Pública de Cataluña - Servicios de vigilancia epidemiológica y respuesta a emergencias.
- **ASP-P:** Agencia de Salud Pública de Cataluña - Servicios de protección de la salud y control oficial.
- **ACSA:** Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (área especializada de la ASPCAT).
- **ΣACSA:** Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria en colaboración con el resto de entidades públicas implicadas.
- **AL:** administraciones locales.
- **ASPB:** Agencia de Salud Pública de Barcelona.
- **ARC:** Agencia de Residuos de Cataluña.
- **DARP:** Departamento con competencias en agricultura, ganadería, pesca y alimentación.
- **DINT:** Departamento de Interior.
- **DMA:** Departamento con competencias en medio ambiente.



7



# Objetivos y cuadro de mando









Definimos los objetivos como los propósitos expresados de forma concreta y cuantificable. Los objetivos deben llevar asociados los correspondientes indicadores, criterios de éxito y horizonte temporal, además de estar orientados a contribuir al logro de las finalidades y la misión del Plan. En función de su alcance, podemos diferenciar objetivos estratégicos y objetivos específicos.

Un cuadro de mando es una herramienta de gestión que permite monitorizar la evolución de una determinada estrategia y los resultados obtenidos. La batería de indicadores resultantes son, en su conjunto, los elementos que forman el cuadro de mando y que facilitan un seguimiento continuado o periódico de la estrategia. Se trata de un instrumento muy potente para comunicar la estrategia establecida y para medir su implementación. Con esta herramienta todas las partes implicadas tienen a su alcance una visión de conjunto de la estrategia global, los objetivos que se deben lograr, los ámbitos de trabajo y la situación en cada momento, incluidas las posibles desviaciones existentes respecto a los objetivos previstos. Todo ello permite mejorar la comprensión de la estrategia y la distribución de sus funciones y, a su vez, facilita el alineamiento de los esfuerzos hacia objetivos concretos y compartidos.

El primer Plan de seguridad alimentaria de Cataluña planteó unos objetivos estratégicos sobre los que se ha estado trabajando en los últimos años. La experiencia adquirida permite desplegarlos en objetivos más específicos, de manera que, partiendo de unos objetivos estratégicos que permiten entender la política de seguridad alimentaria en su globalidad, también se definen objetivos específicos que son el resultado del despliegue de los objetivos estratégicos y suponen una mayor concreción en cuanto a la situación que se quiere lograr.

Los objetivos estratégicos y específicos del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña 2017-2021 se presentan a continuación con los indicadores de seguimiento correspondientes y, en su conjunto, constituyen el cuadro de mando del Plan.

## 7.1

## Objetivos estratégicos

Número	Enunciado	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>		
<b>Enfermedades transmisibles por vía alimentaria causadas por agentes biológicos</b>		
OE-01	Estabilizar las toxiinfecciones alimentarias a un nivel bajo tanto en términos globales como en determinados ámbitos específicos, como la hostelería, las residencias de gente mayor, los comedores escolares y el ámbito doméstico.	Número de brotes.
OE-02	Minimizar la incidencia de enfermedades de origen biológico transmisibles por vía alimentaria.	Incidencia.
<b>Presencia de peligros biológicos en la cadena alimentaria</b>		
OE-03	Minimizar la presencia de peligros biológicos en todas las fases de la cadena alimentaria.	Tasas de conformidad con la normativa vigente y/o los referentes reconocidos internacionalmente.
<b>Exposición a agentes químicos por vía alimentaria y enfermedades causadas</b>		
OE-04	Mantener la ausencia de brotes de intoxicación por agentes químicos por vía alimentaria.	Número de brotes.
OE-05	Minimizar la exposición de las personas a los peligros químicos con la dieta.	Tasas de conformidad de la dieta total con los referentes reconocidos internacionalmente.
<b>Presencia de peligros químicos en la cadena alimentaria</b>		
OE-06	Minimizar la prevalencia de peligros químicos en todas las fases de la cadena alimentaria.	Tasas de conformidad con la normativa vigente y/o los referentes reconocidos internacionalmente.
<b>Reacciones adversas a los alimentos</b>		
OE-07	Contribuir a minimizar la exposición de las personas sensibles a los componentes de los alimentos que les pueden provocar algún tipo de reacción adversa, facilitándoles una elección adecuada a sus necesidades.	Tasas de conformidad del etiquetado y composición de los alimentos con la normativa vigente.

Número	Enunciado	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>		
<b>Condiciones generales de seguridad alimentaria</b>		
OE-08	Las actividades de la cadena alimentaria se deben realizar en condiciones adecuadas, cumpliendo los estándares previstos en las instalaciones, equipos, procesos, autocontroles y formación de personal para controlar los peligros alimentarios, prevenirlos, eliminarlos y/o reducirlos a niveles aceptables, así como para garantizar el cumplimiento de otras condiciones exigidas para el comercio de productos en el mercado europeo e internacional.	Tasas de conformidad con las condiciones establecidas reglamentariamente.
<b>Cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria</b>		
<b>Correspondencia de los productos alimentarios con las calidades previstas</b>		
OE-09	Los productos alimentarios deben cumplir las calidades previstas en la reglamentación vigente y en la información facilitada por los operadores de la cadena alimentaria para que los consumidores puedan ejercer su derecho a tomar decisiones de consumo adecuadas a sus necesidades basadas en información fiable.	Tasas de conformidad con la normativa vigente.
<b>Bienestar animal</b>		
OE-010	Las actividades de la cadena alimentaria se deben desarrollar de forma que se evite a los animales productores de alimentos cualquier dolor o sufrimiento innecesarios.	Tasas de conformidad con la normativa vigente.
<b>Sanidad animal y vegetal</b>		
OE-11	Las actividades de la cadena alimentaria se deben realizar en condiciones adecuadas de alimentación y sanidad animal y cumplir las normas vigentes en la materia.	<p>Incidencia y prevalencia de enfermedades en animales productores de alimentos.</p> <p>Tasas de conformidad con la normativa vigente.</p>
OE-12	Las actividades de la cadena alimentaria se deben realizar en condiciones adecuadas de sanidad vegetal y cumplir las normas vigentes en la materia.	Tasas de conformidad con la normativa vigente.

## 7.2

## Objetivos específicos

Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>			
<b>Riesgos biológicos</b>			
<b>Incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria originadas por agentes biológicos</b>			
O-01	Brotos de toxiinfecciones alimentarias	$\leq 1.2$ brotes por $10^5$ hab.	Brotos totales declarados por 100.000 habitantes/año
O-02	Brotos de toxiinfecciones alimentarias en el ámbito de la hostelería	$\leq 0.5$ brotes por $10^5$ hab.	Número de brotes declarados en los comedores escolares/año
O-03	Brotos de toxiinfecciones alimentarias en el ámbito de las residencias de gente mayor	Reducir el número de brotes un 30%	Número de brotes declarados en residencias de gente mayor/año
O-04	Brotos de toxiinfecciones alimentarias en el ámbito de los comedores escolares	Reducir el número de brotes un 30%	Número de brotes declarados en los comedores escolares/año
O-05	Brotos de toxiinfecciones alimentarias en el ámbito doméstico	$\leq 0.5$ brotes por $10^5$ hab.	Número de brotes domésticos declarados/año
O-06	Incidencia de enfermedad producida por <i>Salmonella</i> no tifoidea	Reducir el número de brotes un 30%	Casos declarados de salmonelosis por 100.000 habitantes/año
O-07	Incidencia de enfermedad producida por <i>Campylobacter</i>	Reducir el número de casos un 10%	Casos declarados de campilobacteriosis por 100.000 habitantes/año
O-08	Incidencia de enfermedad producida por <i>Listeria</i>	Reducir el número de casos un 10%	Casos declarados por 100.000 habitantes/año
O-09	Incidencia de enfermedad producida por <i>Clostridium botulinum</i>	0 casos por $10^5$ hab.	Casos declarados por 100.000 habitantes/año
O-10	Incidencia de enfermedad producida por <i>E. coli</i> O157:H7	$\leq 0.05$ casos por $10^5$ hab.	Casos declarados por 100.000 habitantes/año

Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>			
O-11	Incidencia de enfermedad producida por <i>Yersinia enterocolitica</i>	≤ 0,3 casos por 10 <sup>5</sup> hab.	Casos declarados por 100.000 habitantes/año
O-12	Incidencia de equinococosis o hidatidosis	Reducir el número de casos un 10%	Casos declarados por 100.000 habitantes/año
O-13	Incidencia de enfermedad producida por <i>Shigella</i>	≤ 0,1 casos pr 10 <sup>5</sup> hab.	Casos declarados por 100.000 habitantes/año
O-14	Incidencia de enfermedad producida por <i>Anisakiasis</i>	≤ 0,1 casos por 10 <sup>5</sup> hab.	Casos declarados por 100.000 habitantes/año
O-15	Incidencia de enfermedad producida por <i>Trichinella</i>	≤ 0,1 casos por 10 <sup>5</sup> hab.	Casos declarados por 100.000 habitantes/año
<b>Prevalencia de peligros biológicos en la fase primaria</b>			
O-16	Microorganismos patógenos en los piensos para animales de abasto	Conformidad ≥ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-17	Micotoxinas en los piensos para animales de abasto	Conformidad ≥ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-18	Cumplimiento de medidas preventivas frente a las encefalopatías espongiiformes en la alimentación animal	Conformidad ≥ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-19	Tuberculosis en explotaciones bovinas	Conformidad ≥ 99%	Tasa de ausencia de tuberculosis en las explotaciones bovinas
O-20	Brucelosis en explotaciones ovinas y caprinas	Conformidad ≥ 99%	Tasa de ausencia de brucelosis en las explotaciones bovinas
O-21	Encefalopatía espongiiforme bovina	Ausencia de casos	Casos declarados de encefalopatía espongiiforme bovina al año
O-22	Brucelosis en explotaciones ovinas y caprinas	Conformidad ≥ 99%	Tasa de ausencia de brucelosis en las explotaciones ovinas y caprinas

Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>			
O-23	Temblor ovino y caprino	≤ 2 casos al año	Casos declarados de temblor ovino/caprino al año
O-24	<i>Salmonella</i> en lotes de gallinas reproductoras de puesta	Conformidad ≥ 99%	Tasas de ausencia de salmonelosis en lotes de aves de producción
O-25	<i>Salmonella</i> en lotes de gallinas ponedoras	Conformidad ≥ 99%	Tasas de ausencia de salmonelosis en lotes de aves de producción
O-26	<i>Salmonella</i> en lotes de pollos	Conformidad ≥ 99%	Tasas de ausencia de salmonelosis en lotes de aves de producción
O-27	Prevalencia de otras zoonosis transmisibles en animales de abasto	Conformidad ≥ 99%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
<b>Prevalencia de peligros biológicos en alimentos puestos en el mercado</b>			
O-28	Presencia de peligros biológicos en alimentos puestos en el mercado para ser cocinados con anterioridad al consumo	Conformidad ≥ 95%	Tasa de conformidad microbiológica de los alimentos con la reglamentación vigente
O-29	Presencia de peligros biológicos en alimentos puestos en el mercado listos para el consumo	Conformidad ≥ 99%	Tasa de conformidad microbiológica de los alimentos con la reglamentación vigente
O-30	Presencia de peligros biológicos en aguas de abastecimiento público	Conformidad ≥ 99%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente

Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>			
<b>Riesgos químicos</b>			
<b>Incidencia de enfermedades originadas por agentes químicos por vía alimentaria</b>			
O-31	Brotos de intoxicación por agentes químicos por vía alimentaria	Ausencia	Número de brotes declarados de intoxicación por agentes químicos por vía alimentaria al año
O-32	Exposición de las personas a los peligros químicos a través de la dieta	Conformidad $\geq$ 99%	Tasas de conformidad con la normativa vigente y/o los referentes reconocidos internacionalmente
<b>Prevalencia de peligros químicos en la fase primaria</b>			
O-33	Plaguicidas en productos vegetales	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-34	Zoosanitarios en animales, agua y piensos en las explotaciones de animales de abasto	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-35	Metales pesados y otras sustancias indeseables en piensos destinados a animales de abasto	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-36	Sustancias prohibidas y medicamentos en piensos destinados a animales de abasto	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-37	Sustancias prohibidas y medicamentos en animales de abasto	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-38	Antibióticos en explotaciones de leche, miel y acuicultura	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente

Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>			
Prevalencia de peligros químicos en alimentos puestos a disposición de los consumidores			
O-39	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-40	Metales pesados	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-41	Dioxinas y PCB	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-42	Plaguicidas	Conformidad $\geq$ 99%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-43	Aditivos y otros ingredientes tecnológicos	Conformidad $\geq$ 95%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-44	Sustancias migradas desde materiales en contacto con los alimentos	Conformidad $\geq$ 99%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
O-45	Peligros químicos en aguas de abastecimiento público	Conformidad $\geq$ 99%	Tasa de conformidad con la reglamentación vigente
<b>Reacciones adversas a los alimentos</b>			
O-46	Fiabilidad de la información y del etiquetado de los alimentos para facilitar a las personas sensibles a determinados componentes de los alimentos una elección adecuada a sus necesidades	Conformidad $\geq$ 99%	Tasas de conformidad del etiquetado y composición de los alimentos con la reglamentación vigente en materia de reacciones adversas a los alimentos
<b>Condiciones generales de seguridad alimentaria</b>			
O-47	Condiciones de seguridad alimentaria aplicables a las explotaciones agrarias	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-48	Condiciones de seguridad alimentaria aplicables a las explotaciones ganaderas	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente



Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Inocuidad alimentaria</b>			
O-49	Condiciones de seguridad alimentaria aplicables a la explotación pesquera y al marisqueo	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-50	Condiciones de seguridad alimentaria aplicables a las explotaciones acuícolas	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-51	Condiciones de seguridad alimentaria aplicables a los establecimientos de producción de piensos	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-52	Condiciones de seguridad alimentaria aplicables a los establecimientos minoristas y de restauración, incluidos los de carácter no sedentario	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-53	Condiciones de seguridad alimentaria aplicables a los establecimientos minoristas y de restauración	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente



Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Otras cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria</b>			
<b>Etiquetado, información y calidad</b>			
O-54	Etiquetado, composición y publicidad de alimentos	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-55	Etiquetado y contenido de OMG en alimentos en el mercado	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-56	Etiquetado, presentación y publicidad de productos de pesca	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-57	Producción ecológica	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-58	Calidad diferenciada (DOP, IGP, ETG)	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-59	Producción integrada	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-60	Información nutricional	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-61	Declaraciones nutricionales y de salud	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
<b>Bienestar animal</b>			
O-62	Bienestar animal en las explotaciones	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-63	Bienestar animal en el transporte	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente
O-64	Bienestar animal en los mataderos	Conformidad $\geq$ 95%	Tasas de conformidad con la reglamentación vigente

Número	Ámbito	Criterio	Indicadores
<b>Otras cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria</b>			
Sanidad animal y vegetal			
O-65	Enfermedades animales no transmisibles por vía alimentaria	Baja incidencia y baja prevalencia	Incidencia, prevalencia y brotes declarados de enfermedades no transmisibles por vía alimentaria en la cabaña ganadera
O-66	Minimización de plaguicidas químicos en la lucha contra plagas vegetales	Proporción de técnicas no químicas utilizadas	Tendencia creciente





# Intervenciones





Una vez definidos los objetivos del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña 2017-2021, conviene determinar la batería de intervenciones que deben permitir el logro de sus objetivos.

Entendemos como *intervención* cualquiera de las actuaciones, actividades o programas que se llevan a cabo con la intención de cumplir uno o más de los objetivos previstos.

El conjunto de intervenciones que forman parte del Plan responde a una estructura lógica basada en los principios de análisis de los riesgos con acciones de evaluación, gestión y comunicación. Esta estructura se complementa con las acciones necesarias orientadas a ofrecer el mayor nivel posible de calidad y eficiencia de los servicios que prestan las administraciones públicas responsables en seguridad alimentaria.

La estrategia de intervención en la que se fundamenta el conjunto de actividades que se describen a continuación en este capítulo responde a un esquema que se resume en el siguiente cuadro:

Ámbito	Propósito
Evaluación del riesgo	Disponer del mejor conocimiento científico
Gestión del riesgo	Minimizar los riesgos de acuerdo con los principios de priorización, prevención y respuesta rápida
Gestión de cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria	Garantizar la conformidad de la cadena alimentaria con las expectativas legítimas de la ciudadanía en ámbitos como la calidad, la fiabilidad de la información, el bienestar animal y la sanidad animal y vegetal
Comunicación del riesgo	Construir redes de intercambio de información y trabajo conjunto, y mantener un nivel de conocimiento y de confianza elevado por parte de la ciudadanía
Calidad, eficiencia y coordinación de los servicios	Ofrecer servicios eficientes y de calidad por parte de las administraciones públicas responsables



El conjunto de intervenciones, programas o actividades que derivan de esta estrategia generan fuertes interrelaciones y efectos múltiples, de manera que muchas veces es difícil correlacionar cada intervención con objetivos específicos concretos. Por este motivo es necesario entender las intervenciones previstas como un paquete único que se orienta a lograr el conjunto de los objetivos marcados. Conviene indicar que la batería de intervenciones es suficientemente extensa y completa para lograr los objetivos y el planteamiento es bastante flexible para ajustar la intensidad o la orientación de cada una en función de las necesidades de cada momento. Así pues, el Plan de seguridad alimentaria se plantea como un instrumento completo y flexible, capaz de ofrecer a la ciudadanía unos niveles de seguridad alimentaria elevados mediante acciones orientadas a gestionar los peligros existentes y con una evaluación continua de los resultados y del entorno para identificar riesgos o necesidades emergentes; estos se podrán abordar de manera rápida y adecuada gracias a la flexibilidad que ofrece el Plan y las intervenciones que derivan del mismo, así como el amplio margen de acción de que disponen los responsables de cada programa o intervención.



## 8.1

## Evaluación del riesgo

### Disponer del mejor conocimiento científico

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-001	<b>Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria</b>
ACSA	<p>El Comité Científico es el órgano que asesora sobre los aspectos técnicos y científicos de la seguridad alimentaria. Está integrado por un máximo de dieciséis personas, expertas y de reconocido prestigio en seguridad alimentaria, de las universidades catalanas y de los centros de investigación de gestión del riesgo. Sus funciones son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Elaborar, dirigir y/o supervisar estudios científicos de evaluación de los riesgos en materia de seguridad alimentaria.</li> <li>— Emitir dictámenes sobre la efectividad de los procedimientos que deben aplicar las empresas alimentarias para prevenir, eliminar o reducir los riesgos hasta niveles aceptables.</li> <li>— Impulsar y hacer estudios científicos de evaluación de la exposición de la población a los diferentes riesgos vehiculados por los alimentos, en colaboración con las universidades catalanas y con otras instituciones públicas y privadas.</li> <li>— Proponer la creación de grupos de trabajo formados por expertos externos, para hacer estudios científicos específicos de evaluación de riesgos.</li> <li>— Analizar los datos, los informes, los estudios y los conocimientos recopilados por los órganos de la Administración competentes en materia de seguridad alimentaria y las aportaciones de otras organizaciones.</li> <li>— Asesorar a los órganos de gestión de riesgo en las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y emitir informes sobre cualquier asunto sobre el cual sea consultado en el ámbito de sus competencias.</li> </ul>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-002	<b>Grupos de expertos <i>ad hoc</i> para la evaluación de riesgos</b>
<b>ACSA</b>	<p>Una de las funciones de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria es proporcionar asesoramiento científico independiente y recomendaciones respecto a todas las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria para apoyar las actuaciones de gestión del riesgo.</p> <p>A fin de realizar estas funciones, se lleva a cabo un trabajo de investigación, compilación y actualización de información sobre personas expertas y unidades de las universidades catalanas y otros centros con relevancia científica y sus respectivas áreas de experiencia para poder solicitar, si es necesario, conocimiento específico experto. Cuando las circunstancias lo exigen se constituyen grupos de expertos específicos que refuerzan las tareas de evaluación del riesgo de la organización. Estos grupos están formados por expertos independientes de universidades y centros de investigación y son estables en el marco de un espacio de diálogo permanente que utiliza el trabajo en red (<i>networking</i>).</p> <p>La tarea de los grupos se basa en la revisión de la información y en los últimos datos científicos dentro de un área temática concreta y muy específica para apoyar a las tareas de evaluación del riesgo del Comité Científico y a las necesidades de los gestores del riesgo.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-003	<b>Red de expertos externos para la evaluación del riesgo alimentario</b>
<b>ACSA</b>	<p>Para garantizar y mejorar la calidad de los informes de evaluación del riesgo alimentario y proporcionar asesoramiento científico independiente y de calidad en cualquiera de los ámbitos de la seguridad alimentaria, así como para ampliar los campos de experiencia, se ha construido una red de expertos científicos externos a los que se puede solicitar colaboración y opinión en casos concretos.</p> <p>Con la red de expertos científicos externos se quiere mejorar la capacidad de evaluación y asesoramiento científicos en todas las áreas relacionadas con los alimentos y la seguridad alimentaria, aparte de responder de manera más eficaz y flexible, sobre todo en los casos de demandas de trabajo muy especializado.</p> <p>La incorporación de los expertos a la red se realiza mediante un proceso abierto que se basa en la presentación y la evaluación de un conjunto de datos obligatorios, que consisten en la información sobre identidad, titulación académica, datos de contacto, ámbito profesional actual, experiencia profesional, docencia, investigación y campos de experiencia de los solicitantes. La evaluación de los datos por parte de la ACSA tiene por objetivo valorar la idoneidad de los solicitantes para su inclusión en la red de expertos. Las solicitudes se pueden presentar electrónicamente a través de un formulario disponible en la página web de la ACSA.</p> <p>Siempre que la ACSA necesita la ayuda de uno o más expertos externos para una tarea científica determinada, se elaborará una lista a partir de dicha red. A continuación se contactará con los candidatos que presenten un perfil adecuado para consultarles su disponibilidad en la participación de la tarea específica propuesta. Las personas que manifiesten su disponibilidad deberán presentar una declaración de conflicto de intereses para garantizar la ausencia de intereses que puedan afectar a la tarea científica. Estas colaboraciones puntuales se realizan con la máxima transparencia mediante la publicación de la información correspondiente en la página web de la ACSA.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-004	<b>Impulso de estudios de evaluación y apoyo a proyectos de evaluación e investigación</b>
<b>ACSA</b>	<p>Uno de los objetivos específicos de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) es actuar como centro de referencia en Cataluña en la evaluación de riesgos para la salud relacionados con los alimentos. Con esta finalidad, la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, establece que la ACSA debe elaborar y promover estudios científicos de evaluación de la exposición de la población a los riesgos y los beneficios para la salud ocasionados por los alimentos, que tengan en cuenta la totalidad de la cadena alimentaria. Estos estudios se realizarán en colaboración con las universidades catalanas y con otras instituciones públicas y privadas.</p> <p>En este contexto, la ACSA coordina e impulsa estudios de los riesgos para la salud relacionados con los alimentos y participa en la publicación, difusión y, si procede, implantación posterior de medidas derivadas de los resultados de dichos estudios. Por otro lado, también apoya proyectos de investigación orientados a prevenir y resolver problemas en el ámbito de la seguridad alimentaria.</p>
I-005	<b>Evaluación de la exposición a contaminantes en dieta total en Cataluña</b>
<b>ACSA</b>	<p>Los contaminantes presentes en el ambiente representan un riesgo de contaminación de los alimentos y de exposición de la población a través de la dieta. A iniciativa del Departamento de Salud, en el año 2000 se inició el primer estudio sobre la contaminación química de los alimentos más consumidos en Cataluña. Una vez evaluados los resultados, se detectaron unos grupos de alimentos que aportaban una mayor proporción de contaminantes ambientales a la dieta. Para ampliar el conocimiento en esta materia, la ACSA, la Universidad Rovira i Virgili (URV) y la Universidad de Barcelona (UB) se plantearon el objetivo de conocer más a fondo la exposición a contaminantes ambientales a través de la dieta y continuaron los estudios, pues la importancia de realizar el seguimiento de la presencia de estos contaminantes químicos en nuestra dieta resulta evidente.</p> <p>Los objetivos de esta línea de trabajo son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Conocer el nivel de contaminación química de la dieta en Cataluña y las variaciones a lo largo del tiempo.</li> <li>— Disponer de datos para ponderar la importancia de cualquier nueva situación, ya que se dispone de datos sobre la variación temporal.</li> <li>— Comparar los resultados obtenidos con otros estudios realizados en otros territorios.</li> <li>— Estimar el contenido total de contaminante químico que aporta la dieta y esclarecer estos datos con los valores de referencia toxicológicos si están establecidos.</li> <li>— Evaluar los riesgos que representan los niveles actuales de ingesta para los consumidores, además de su evolución temporal, y difundir información y consejos a la ciudadanía.</li> </ul>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-006	<b>Apoyo a la gestión del riesgo en seguridad alimentaria mediante la emisión de dictámenes, directrices y recomendaciones</b>
ACSA	<p>Una de las líneas de trabajo de la ACSA para establecer principios de ordenación y actuación en materia de seguridad alimentaria es la emisión de dictámenes, directrices y recomendaciones para apoyar la gestión del riesgo en seguridad alimentaria.</p> <p>Este procedimiento puede ser iniciado por administraciones públicas de Cataluña, sectores relacionados con la cadena alimentaria y asociaciones de consumidores y usuarios, así como a iniciativa de la ACSA sobre aquellos temas que considere que pueden tener incidencia en la seguridad alimentaria.</p> <p>El encargo se puede resolver a través del Comité Científico Asesor, por el área correspondiente de la ACSA, o de un grupo de expertos creado con esta finalidad y con la participación de las comisiones o grupos de trabajo de la ACSA más adecuado según cada caso y materia que convenga tratar.</p> <p>Los dictámenes, las instrucciones, las recomendaciones o las directrices resultantes se emiten por escrito con una descripción de los hechos o situación; alegaciones formuladas por las partes, en caso de que las haya; pruebas practicadas si procede; evaluación de los riesgos que puedan derivar de la cuestión que se plantea; posibles alternativas que se consideran técnicamente viables como medidas que conviene adoptar para dar respuesta, además de valorar la viabilidad de aplicación de cada alternativa; determinación de la medida que se recomienda adoptar y, si es necesario, el plazo en que se debe implantar.</p> <p>El dictamen, el principio de orden o la actuación se dirige a los usuarios que hayan cumplimentado la solicitud, así como a aquellas otras personas o instituciones que sean pertinentes.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-007	<b>Compilación de información científica y técnica y de centros y líneas de investigación en materia de seguridad alimentaria</b>
ACSA	<p>La gestión y comunicación de riesgos se deben basar en la información científica procedente de fuentes fiables. Una de las dificultades existentes deriva de la dispersión de la información en la materia, lo que a menudo dificulta el acceso a las administraciones públicas y otros participantes en la cadena alimentaria que la tienen que utilizar. Con el propósito de resolver este problema, la ACSA ha puesto en marcha un servicio de recopilación de información y artículos científicos que puedan tener relación con la seguridad alimentaria. Asimismo, para tener un acceso fácil y rápido a los expertos en cada materia, se ha creado la base de datos de centros y líneas de investigación en seguridad alimentaria. Todo esto tiene por objetivo disponer de información útil para ejercer las funciones de evaluación, de gestión y de comunicación del riesgo.</p> <p>El objetivo principal de la base de datos de información es facilitar un sistema permanente de recopilación de las informaciones científica, técnica, epidemiológica y estadística necesarias, a fin de desarrollar al máximo la metodología de evaluación del riesgo de los peligros asociados a la cadena alimentaria (alimentos y piensos). Este sistema incluye: documentación científica y técnica evaluada, clasificada y actualizada; fuentes clasificadas de información permanente sobre los peligros de la cadena alimentaria (directorios); estudios de evaluación de la exposición a riesgos alimentarios; estudios del seguimiento de la vigilancia epidemiológica de enfermedades asociadas a los alimentos; documentos y material de divulgación de información científica y técnica sobre seguridad alimentaria; publicaciones periódicas científicas y técnicas; programas de formación y otras actividades, como congresos y talleres, e informes técnicos específicos.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-008	<b>Investigación epidemiológica, compilación y análisis de datos sobre enfermedades humanas de origen alimentario en Cataluña</b>
ASP-V ASP-V	<p>La vigilancia epidemiológica en salud pública consiste en recoger, analizar e interpretar toda la información relacionada con la aparición y la extensión de enfermedades. En Cataluña se dispone de la Red de Vigilancia Epidemiológica. Uno de los sistemas de información que la nutre es el de enfermedades de declaración obligatoria, que recibe las notificaciones de las enfermedades y de los brotes epidémicos de cualquier etiología objeto de declaración desde la red asistencial. Los profesionales sanitarios que realizan tareas asistenciales en Cataluña, en centros de carácter público o privado, deben notificar su conocimiento acerca de enfermedades de declaración obligatoria y brotes epidémicos.</p> <p>Otro sistema de información es el Sistema de Notificación Microbiológica de Cataluña, que recibe las notificaciones de los microorganismos objeto de declaración detectados en los laboratorios y centros donde participan.</p> <p>La Red de Vigilancia también cuenta con otras fuentes de información, como el registro de altas hospitalarias y de enfermedades, programas de vigilancia específica para determinadas enfermedades y encuestas seroepidemiológicas, entre otras.</p> <p>Toda esta información epidemiológica es clave para el análisis de la situación de la seguridad alimentaria. Conviene explotar el margen de mejora existente para disponer de una información lo más significativa posible respecto a la situación real y así analizar las tendencias, evaluar resultados e identificar áreas en las que es necesario un esfuerzo de mayor intervención.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-009	<b>Mapa de peligros de la cadena alimentaria</b>
<b>ACSA</b>	<p>La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, en colaboración con la Universidad Autónoma de Barcelona, ha elaborado un mapa integral de peligros de la cadena alimentaria para ponerlo a disposición de todos los participantes en la cadena alimentaria. El objetivo de este Mapa es ofrecer información sobre los peligros que pueden estar presentes en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, para aumentar el conocimiento y la sensibilización de los operadores económicos y contribuir a la adopción de medidas de gestión de riesgos oportunas para eliminarlos y/o minimizarlos.</p> <p>En el Mapa, se describen los peligros y se ofrece información sobre los que se asocian con más frecuencia a cada grupo de alimentos y se incluye información permanentemente actualizada en materia de datos epidemiológicos, alertas alimentarias y brotes de toxiinfecciones alimentarias descritas. La información se complementa con una clasificación de los alimentos, estructurada por grupos de productos y procesamiento, a la que se asocian los peligros.</p> <p>Toda esta información se presentará en una plataforma digital vía web, que permite la consulta tanto por peligro como por alimento. La información sobre los peligros en la cadena alimentaria es objeto de revisión permanente con la finalidad de mantener la plataforma actualizada.</p> <p>El Mapa de peligros constituye una herramienta para mejorar la comunicación, recopilar información sobre los peligros asociados a los alimentos y ayudar a las empresas a implantar sus planes de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).</p>





Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Evaluación de riesgos alimentarios</b>	
I-010	<b>Evaluación de riesgos para la elaboración de las guías de prácticas correctas de higiene</b>
ACSA	<p>Los reglamentos comunitarios de higiene de los alimentos establecen la obligatoriedad de implantar sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC, lo que, en determinadas ocasiones, no resulta fácil para los operadores económicos. Por este motivo se impulsa el desarrollo de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) y se colabora directamente en su elaboración.</p> <p>El proceso de elaboración de una GPCH conlleva necesariamente una evaluación científica previa de los riesgos asociados a los procesos, alimentos y sectores específicos a los que esté orientada. Uno de los primeros pasos que se debe seguir es identificar los peligros, las medidas para minimizarlos y evaluar los riesgos. Estas tareas exigen una base científica sólida y un enfoque eminentemente preventivo. La información científica y técnica recogida por la ACSA y los conocimientos de los expertos con los que trabaja permiten una identificación y evaluación rigurosas de los peligros asociados en cada caso para que la aplicación de la guía garantice la producción de alimentos inocuos para el consumidor.</p> <p>Para cada proceso objeto de análisis se evalúan de manera individual y específica los posibles peligros y se proponen medidas de control eficaces que posibiliten, mediante una vigilancia y verificación adecuadas, reducir los riesgos o mantenerlos a unos niveles aceptables.</p>
<b>Análisis de conocimientos y hábitos alimentarios de la población</b>	
ACSA	<p>En 2008, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria inició un proyecto de análisis sociológico sobre los conocimientos, los hábitos y la confianza de la ciudadanía en materia de seguridad alimentaria en Cataluña. Este análisis se lleva a cabo periódicamente sobre la base de una metodología fundamentada en diferentes técnicas de análisis social de orientación cualitativa y cuantitativa. Los objetivos de esta línea de trabajo son analizar los niveles de conocimiento y percepción del riesgo asociado a la seguridad alimentaria entre los consumidores catalanes; conocer el nivel de confianza hacia diferentes productos, canales de comercialización y actuaciones de las administraciones y las empresas, y detectar prácticas de riesgo entre los consumidores.</p> <p>La información derivada de estos trabajos es básica para definir la política de comunicación del riesgo y de promoción de prácticas correctas y sirve como referente para diseñar e implementar intervenciones orientadas a mejorar los conocimientos, las prácticas y la confianza de la ciudadanía en materia de seguridad de los alimentos en el ámbito doméstico.</p>

## 8.2

## Gestión del riesgo

### Minimizar los riesgos de acuerdo con los principios de priorización, de prevención y de respuesta rápida

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Marco normativo</b>	
I-O12	<b>Análisis de necesidades, de participación y de impulso de iniciativas en materia normativa</b>
DMA DARP ASP AL ACSA	<p>El establecimiento de reglamentaciones es un elemento clave de la gestión del riesgo. Una política efectiva de seguridad alimentaria requiere definir normas claras ineludibles y sistemas de control oficial orientados a verificar su aplicación. Es preciso recoger en textos legalmente aplicables las condiciones obligatorias y las potestades de control para que las actuaciones de los operadores y las autoridades que intervienen en la cadena alimentaria tengan la consistencia necesaria y seguridad jurídica.</p> <p>La normativa alimentaria vigente está integrada por diferentes textos legales de ámbito local, estatal, comunitario y extracomunitario, y alcanza un nivel de complejidad y volumen notable, como lo evidencian las más de 2.000 entradas de la base de datos de legislación de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. La reglamentación comunitaria supone un marco normativo común de obligado cumplimiento en el que ya hay implícitos elementos de evaluación y de gestión del riesgo, así como un enfoque estratégico en cuanto a los problemas de seguridad alimentaria.</p> <p>En ocasiones, es necesario definir especificaciones y desarrollos de la norma comunitaria para una mejor adaptación a la realidad de cada territorio y de cada sector implicado mediante el uso de principios de simplificación y coherencia. Asimismo, además de incorporar las condiciones sanitarias establecidas desde las instituciones europeas, estas normas establecen el marco jurídico necesario para el ejercicio del control oficial y otras medidas de intervención, tanto en derecho administrativo como en derecho penal, lo cual debe ser regulado por los organismos territoriales que tengan competencias atribuidas, puesto que se trata de una cuestión interna de cada Estado miembro y de las organizaciones territoriales que los forman. A través de diferentes canales de participación, entre los que destacan las comisiones y los grupos de trabajo específicos, las administraciones catalanas, en colaboración con representantes de los sectores alimentarios, realizan periódicamente un análisis de las necesidades normativas e impulsan, cuando se precisa, iniciativas de desarrollo normativo. Por otro lado, estos grupos y comisiones también constituyen un instrumento para la participación de Cataluña en el proceso de elaboración y modificación de la reglamentación de la Unión Europea.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Información, sensibilización y promoción de prácticas correctas</b>	
I-013	<b>Información, sensibilización y promoción de prácticas correctas dirigidas a todos los participantes en la cadena alimentaria</b>
DMA DARP ASP-P ACC AL ACSA	<p>Un ámbito esencial de la política integrada de seguridad alimentaria es el de la divulgación, información y sensibilización. Solo es posible ofrecer garantías de seguridad alimentaria si se cuenta con un nivel elevado de conocimientos y con un compromiso inequívoco de todos los participantes en la cadena alimentaria. Se debe elaborar material informativo de calidad y adecuado a las necesidades de los destinatarios y se tienen que explotar todos los canales informativos, divulgativos y formativos disponibles para informar, sensibilizar y promover prácticas correctas por parte de los operadores de la cadena alimentaria, así como de la ciudadanía, en el momento de la preparación y el consumo de los alimentos.</p> <p>Los datos epidemiológicos indican que cerca del 80% de las toxiinfecciones alimentarias se concentran en el ámbito doméstico y en el de la restauración, lo que hace necesaria una intervención específica. Asimismo, también hay que dirigir esfuerzos hacia el resto de los operadores de la cadena alimentaria, incluidos los de la fase primaria.</p> <p>Las principales líneas de trabajo en materia de información, de sensibilización y de promoción de prácticas correctas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Edición y distribución de material de información y divulgación a través de páginas web y de material impreso.</li> <li>— Distribución de información a través de las entidades locales, los centros de atención primaria, las escuelas y todas aquellas entidades interesadas que lo soliciten.</li> <li>— Diseño de contenidos de seguridad alimentaria para integrarlos dentro del material curricular de la enseñanza primaria y secundaria en colaboración con el Departamento de Enseñanza.</li> <li>— Divulgación mediante charlas y ponencias en colaboración con entidades relacionadas con la cadena alimentaria.</li> </ul>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Información, sensibilización y promoción de prácticas correctas</b>	
I-014	<b>Impulso de la creación de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)</b>
<b>ΣACSA</b>	<p>Las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) son un instrumento valioso para ayudar a los operadores en todos los niveles de la cadena alimentaria a desarrollar el autocontrol y a aplicar buenas prácticas.</p> <p>Tal como se prevé en la normativa vigente, las empresas del sector alimentario pueden utilizar voluntariamente GPCH como medio para garantizar que se cumplen las normas de higiene. La elaboración de una GBPH conlleva una serie de beneficios para los sectores, puesto que facilita el cumplimiento de la reglamentación por parte del agente económico de acuerdo con la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, de forma adaptada a las dimensiones y al riesgo asociado a cada tipo de actividad y/o establecimiento, a la vez que favorece una homogeneización de criterios.</p> <p>Desde las administraciones públicas se llevan a cabo actuaciones de impulso y de promoción de su desarrollo. Existe un procedimiento administrativo de reconocimiento y validación de estos documentos que tiene en cuenta los objetivos, la amplitud, la representatividad del solicitante en el sector, la aplicabilidad, las entidades elaboradoras y otros elementos de juicio de la idoneidad. En este procedimiento también se prevé la participación de los organismos de la Administración pública que puedan estar implicados, los representantes de los sectores afectados y la consideración de los aspectos legales.</p> <p>También se dispone de un procedimiento de reconocimiento oficial de las GBPH. El hecho de que una guía obtenga el reconocimiento oficial nos asegura que su contenido es coherente con el contexto normativo y con la interpretación que realizan las autoridades competentes en Cataluña, de forma que las guías reconocidas oficialmente son el documento de referencia tanto para las personas que efectúan el control oficial como para los responsables de las empresas alimentarias.</p> <p>A la elaboración de las guías le siguen medidas de implementación, como, por ejemplo, presentaciones, cursos, seminarios y publicaciones orientados a favorecer la difusión y el conocimiento de sus contenidos y una aplicación efectiva.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Información, sensibilización y promoción de prácticas correctas</b>	
I-014	<b>Impulso de la aplicación de buenas prácticas en el reaprovechamiento y la donación de comida</b>
ASP-P ACSA	<p>En nuestra sociedad, más del 20% de la población vive por debajo del umbral de la pobreza. Al mismo tiempo, se desaprovecha una gran cantidad de alimento a lo largo de toda la cadena alimentaria. El derroche se produce tanto en la fase primaria y de distribución como en los hogares, restaurantes, bares, servicios de comidas y comercios catalanes. Se calcula que anualmente en Cataluña se derrocha el equivalente a las necesidades alimentarias de 500.000 personas.</p> <p>La sociedad cada vez es más consciente de esta contradicción, razón por la cual surgen muchas iniciativas de reaprovechamiento y donación. Desde las administraciones públicas se llevan a cabo acciones para apoyar estas iniciativas y para que se realicen de manera segura. Con este objetivo, se implementan acciones de elaboración de guías e instrucciones, de divulgación, de información y de promoción de prácticas correctas específicamente orientadas al reaprovechamiento correcto de los alimentos, así como asesoramiento técnico a las entidades sociales que gestionan la recogida y donación de alimentos. Estas acciones son un instrumento imprescindible para que los excedentes alimentarios puedan llegar a las personas beneficiarias en las mejores condiciones de seguridad.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-015	<b>Vigilancia y control de las condiciones de seguridad alimentaria previstas por la reglamentación vigente</b>
ASP-P ACSA AL	<p>El establecimiento de reglamentaciones que definen claramente las condiciones generales y específicas de seguridad alimentaria es uno de los elementos clave de la gestión del riesgo. El incumplimiento de estas condiciones por parte de los operadores puede dar lugar al aumento del riesgo debido a que, en estas circunstancias, muchos peligros alimentarios se pueden incorporar a los alimentos o situarse por encima de los niveles aceptables. Una política de seguridad alimentaria efectiva requiere reglamentaciones eficaces para gestionar los riesgos y hace necesario el establecimiento de sistemas de control oficial para supervisar y garantizar su aplicación.</p> <p>Este control oficial consiste en toda forma de control efectuado por la autoridad competente con el fin de verificar, a través del examen y el estudio de pruebas objetivas, el cumplimiento de la legislación y las normas vigentes. Este control oficial se programa en función de los riesgos, con una regularidad y periodicidad adecuadas para evaluar la conformidad con los estándares reglamentariamente establecidos. Se controlan las instalaciones, procesos, productos, equipos, autocontrol, trazabilidad, formación de trabajadores y gestión de residuos en toda la cadena alimentaria, desde las explotaciones agrícolas y ganaderas hasta los establecimientos minoristas y de restauración, pasando por los establecimientos productores de piensos y las industrias alimentarias en el marco de una intervención global e integrada.</p> <p>Las administraciones competentes deben implementar las medidas requeridas para promover y comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas por las reglamentaciones vigentes referidas y, en caso de incumplimiento, tomar las medidas necesarias, como el requerimiento formal de corrección, la sanción administrativa, la retirada de la autorización, el cierre preventivo, la inmovilización de productos o su retirada del mercado, entre otras.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-016	<b>Autorización y control de actividades con elevada incidencia ambiental</b>
<b>DMA</b>	<p>Se ha establecido un sistema de intervención administrativa de prevención y control de la contaminación basado en la autorización, la inspección y el control de actividades con incidencia ambiental. La finalidad de este sistema es alcanzar un nivel alto de protección de las personas y del medio ambiente en conjunto a través de instrumentos que permitan prevenir, minimizar, corregir y controlar los posibles impactos de las actividades de titularidad pública o privada susceptibles de afectar al medio ambiente, a la seguridad de las personas y a su salud, así como a la cadena alimentaria.</p> <p>La Generalitat de Catalunya, a través del departamento competente en materia de medio ambiente, tiene la competencia para autorizar las actividades potencialmente más contaminantes. Estas actividades se autorizan tomando como base para el permiso las conclusiones sobre las mejores técnicas disponibles (MTD) publicadas por la Comisión Europea, y se fijan valores límite de emisión y prescripciones para minimizar, en la medida de lo posible, el impacto ambiental. En cuanto al grupo de actividades de incidencia ambiental moderada, le corresponde a los ayuntamientos la competencia para resolverlas, previo informe del correspondiente órgano ambiental municipal o comarcal, según proceda. Las actividades de baja incidencia ambiental están sometidas al régimen de comunicación.</p> <p>Uno de los elementos que han sido integrados en el proceso de autorización y de licencia ambiental es la declaración de impacto ambiental, regulada por la Ley 6/01, a propuesta de la Dirección General de Calidad Ambiental (DGQA) del Departamento de Territorio y Sostenibilidad.</p> <p>En lo que respecta a los sistemas de control de las actividades, las administraciones públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, velan porque los titulares de las actividades con impacto ambiental den cumplimiento al principio de prevención de la contaminación, mediante la aplicación de las medidas adecuadas. A comienzos de la actividad, se debe verificar si la actividad y las instalaciones se adecúan a la autorización o a la licencia otorgadas y si cumplen con los requisitos exigibles. Es lo que se denomina <i>inspección inicial</i> o <i>control inicial</i>, en función del régimen al que esté sujeta la actividad: autorización o licencia, respectivamente.</p> <p>Asimismo, las actividades se someten a controles posteriores, de carácter periódico, con el propósito de garantizar la adecuación permanente de las instalaciones a los requerimientos fijados por las autorizaciones o licencias.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-O16	<b>Autorización y control de actividades con elevada incidencia ambiental</b>
<b>DMA</b>	<p>Las actividades sujetas a autorización ambiental están incluidas en el Plan y Programa de inspección ambiental integrada de Cataluña. La frecuencia de estos controles o inspecciones varía dependiendo del régimen al que están sometidas las actividades, y en el caso de las actividades sometidas a autorización ambiental va de uno a tres años en función de la evaluación de su riesgo ambiental. Las actuaciones materiales de inspección o control generalmente se llevan a cabo por una entidad colaboradora de la Administración, sin perjuicio de la capacidad y la actividad inspectoras de las administraciones competentes.</p> <p>A través del Registro de emisiones y transferencia de contaminantes de Cataluña, conocido como PRTR-CAT, que forma parte del registro europeo E-PRTR, se recopila anualmente información sobre emisiones al aire, al agua y al suelo, y sobre transferencias de residuos originadas por los establecimientos emisores de contaminación y residuos.</p>





Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-017	<b>Control de las emisiones y de la calidad del aire</b>
<b>DMA</b>	<p>La contaminación atmosférica es un proceso que se inicia con las emisiones al aire por parte de los distintos focos emisores de contaminantes a la atmósfera. Una vez que estas sustancias están en la atmósfera sufren diferentes efectos de transporte y transformación. Como resultado de estos procesos, cada parte del territorio obtiene una concentración en el ambiente de cada contaminante, lo que se conoce como <i>nivel de inmisión</i> (nivel presente en el ambiente). Los niveles de inmisión o de calidad del aire son los que determinan el efecto potencial de un contaminante sobre la salud o el medio ambiente.</p> <p>La Generalitat de Catalunya, a través del departamento competente en materia de medio ambiente, lleva a cabo controles tanto de los niveles de emisión como de los niveles de inmisión. Para controlar las emisiones, se combinan controles continuos de medición de las emisiones y controles periódicos establecidos por la normativa actual.</p> <p>Con el propósito de realizar un seguimiento continuo de las emisiones a la atmósfera de instalaciones potencialmente contaminantes, se ha promovido la conexión a la Red de emisiones atmosféricas de Cataluña (XEAC) de los focos que presentan emisiones más significativas. Esta conexión permite realizar un seguimiento constante de las emisiones asociadas a los focos de los establecimientos. Los contaminantes/parámetros que se controlan mediante la XEAC dependen de las emisiones de la fuente considerada; básicamente se supervisan las emisiones atmosféricas y determinados parámetros, como, por ejemplo, las partículas en suspensión, los hidrocarburos, el dióxido de azufre y los óxidos de nitrógeno, entre otros.</p> <p>En cuanto a la vigilancia de las inmisiones, tenemos la Red de vigilancia y previsión de la contaminación atmosférica (XVPCA), que es una herramienta básica para la evaluación de la calidad del aire en Cataluña. El territorio está dividido en zonas de calidad del aire (ZQA), y dentro de cada una de estas zonas se pueden identificar distintas áreas en función de la ocupación del suelo (nivel 1: áreas urbanas, suburbanas o rurales) y del tipo de fuentes emisoras de contaminantes a la atmósfera (nivel 2: áreas de tráfico, industriales o de fondos). Cada día se informa de los niveles de calidad del aire y se elabora una previsión de los niveles de inmisión para los medios de comunicación. Esta información está disponible en Internet. La vigilancia de los niveles de calidad del aire conlleva la determinación de los contaminantes que pueden representar un riesgo potencial para la población y para la seguridad de los alimentos, como el benceno, los metales (Pb, As, Cd, Ni) o los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), entre otros contaminantes susceptibles de incidir en la cadena alimentaria.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-018	<b>Control de las emisiones y de la calidad de las aguas en el medio</b>
ACA	<p>La publicación de la Directiva marco del agua (2000/60/CE) supuso un cambio importante en la gestión del agua, que se orientó claramente a garantizar el buen estado de los sistemas acuáticos, tanto en calidad como en cantidad, mediante un uso sostenible del agua basado en la protección a largo plazo de los recursos hídricos. Esta normativa dio lugar a planes específicos de gestión de las cuencas hidrográficas.</p> <p>Cataluña se divide en dos ámbitos hidrográficos: por un lado, el distrito de cuenca fluvial de Cataluña (cuencas hidrográficas internas), territorio donde vive el 92% de la población catalana y en el que Cataluña posee plenas competencias (Decreto legislativo 3/2003, de 4 de noviembre); por el otro, las cuencas hidrográficas intercomunitarias, compartidas con otros territorios del Estado. El conjunto del Plan de gestión del distrito de cuenca fluvial de Cataluña y las propuestas para los planes de gestión de las demarcaciones hidrográficas dentro del territorio de Cataluña es lo que se denomina Plan de gestión del agua de Cataluña (PGAC).</p> <p>Para alcanzar los objetivos de sostenibilidad del uso del agua, se incluyen cuatro aspectos clave:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Logro del buen estado de las masas de agua y cumplimiento del principio de no deterioro.</li> <li>— Racionalidad en el uso de los recursos mediante su gestión integrada combinada con una gestión adecuada de la demanda.</li> <li>— Sostenibilidad económica, con la valoración de todos los costes (financieros, del recurso y ambientales) y tendiendo a su plena recuperación.</li> <li>— Sostenibilidad social, entendida como la participación pública proactiva, mediante procesos de información y consulta en las decisiones que se tomen.</li> </ul> <p>Existe un documento de síntesis que identifica las masas de agua que forman parte de las cuencas de Cataluña y detalla y concreta las presiones a las que se ven sometidas, los impactos que reciben y los riesgos para su buen estado.</p> <p>Los principales problemas y alteraciones que se pueden encontrar en los sistemas acuáticos de Cataluña son, entre otros, las extracciones de agua y la regulación del caudal, la contaminación de origen industrial y la contaminación por prácticas agrícolas, por aguas residuales urbanas o por abonos de origen ganadero.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-018	<b>Control de las emisiones y de la calidad de las aguas en el medio</b>
<b>ACA</b>	<p>Se dispone de una red de vigilancia y control orientada a la recogida de información representativa del estado general de las masas de agua para comprobar los impactos generados por las presiones existentes; a la evaluación de los cambios a largo plazo en las condiciones naturales producidos por causas naturales o antropogénicas; al establecimiento de los requisitos y el diseño de futuros programas de control, y al seguimiento de la aplicación de las medidas. También se llevan a cabo determinaciones analíticas para el control sistemático de la calidad de las aguas superficiales y subterráneas.</p> <p>Con el fin de cumplir lo establecido por la Directiva marco en referencia a la protección especial a la que deben estar sometidas las aguas destinadas al consumo humano, existe una red de control de pequeños abastecimientos; un control en sedimentos y peces, que se desarrolla en los términos especificados por la Directiva comunitaria 76/464, referida a sustancias tóxicas y peligrosas, y un control de índices biológicos, que se lleva a cabo desde el año 1993. Los parámetros que se controlan son los generales, como, por ejemplo, pH, conductividad, oxígeno disuelto, COT, etc., y específicos, como aniones, cationes, nutrientes, microbiológicos, orgánicos globales, metales, disolventes industriales, organohalogenados volátiles, hidrocarburos aromáticos policíclicos y plaguicidas clorados, organofosforados y triazinas.</p> <p>También hay un equipo de guardia que, en caso de producirse avisos de incidencias en el dominio público hidráulico, garantiza la presencia de técnicos en el lugar de la incidencia para realizar el seguimiento y activar los dispositivos adecuados para paliar los efectos nocivos sobre el dominio público hidráulico que se puedan identificar.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-019	<b>Control de las aguas reutilizadas</b>
ACA DARP ASP-P	<p>La <i>reutilización</i>, entendida como el uso de aguas que ya se han utilizado previamente, siempre ha estado presente en Cataluña, lo que es comprensible si tenemos en cuenta los regímenes hídricos de gran parte de nuestro territorio. En este contexto, la reutilización siempre se ha visto como una fuente alternativa o complementaria de recurso, y como tal, históricamente se ha empleado el agua reutilizada.</p> <p>Para poder reutilizar el agua, hace falta someterla a un tratamiento terciario. Es lo que se conoce como proceso de regeneración. El agua regenerada es agua depurada en una estación depuradora de aguas residuales (EDAR) que se ha sometido a un tratamiento de regeneración y que es apta para reutilizarse para usos que no sean de boca (usos industriales, riego de campos de golf, riego agrícola, recarga de acuíferos). Esta agua tratada en depuradoras tiene la calidad sanitaria adecuada para cada tipo de uso al que se destine.</p> <p>Las aguas reutilizadas son objeto de control para asegurarse de que su reutilización no supone ningún riesgo sanitario ni ambiental. En Cataluña, esta agua regenerada se destina principalmente al riego (agrícola, de zonas urbanas y campos de golf), a la limpieza de calles, a la recarga de acuíferos y a la generación de caudales de mantenimiento, entre otros usos.</p> <p>La normativa vigente en materia de reutilización de las aguas depuradas establece una serie de criterios y de procedimientos que se deben cumplir para el uso de estas aguas, orientados a minimizar los riesgos para el medio ambiente, para las personas y para la seguridad de los alimentos. Se describen diferentes categorías de aptitud del agua regenerada en función de su calidad, definida según unos parámetros básicos. Así, las aguas residuales regeneradas de mayor calidad pueden ir destinadas al riego de cultivos. En el supuesto de aguas de calidad inferior, uno de los usos agrícolas al que se pueden destinar es al riego de cultivos industriales no alimentarios. En cualquier caso, para la reutilización de aguas residuales se debe seguir un procedimiento de concesión o de autorización en el que se comprueba el cumplimiento de los criterios de calidad necesarios de acuerdo con el uso que se quiera dar a las aguas. Esta concesión o autorización lleva asociadas una serie de obligaciones de autocontrol periódico de los parámetros de calidad por parte de su titular.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-020	<b>Control ambiental de las deyecciones ganaderas</b>
DARP ACA ARC ASP-P	<p>La gestión de las deyecciones ganaderas es un elemento clave para las explotaciones, y su objeto es garantizar el correcto aprovechamiento de un recurso agrario y su adecuada gestión como residuo, así como evitar que se convierta en una fuente de contaminación de los acuíferos, especialmente por nitratos. En Cataluña se realiza mediante planes de gestión específicos que cada explotación ganadera debe elaborar y seguir. Estos planes son valorados por el departamento competente en materia de agricultura y ganadería. Las deyecciones se pueden gestionar en parcelas agrícolas o fuera del marco agrario mediante gestores de residuos, como, por ejemplo, plantas de compostaje e instalaciones de secado térmico y cogeneración, ámbitos en los que es competente la Agencia de Residuos de Cataluña (ARC). En este sentido, cabe mencionar los decretos de designación de zonas vulnerables, en cuya elaboración participan los departamentos competentes en agricultura, medio ambiente y salud, y que tienen como finalidad reducir la concentración de los nitratos en los acuíferos y, por lo tanto, en el agua de consumo humano, con el establecimiento de unas restricciones en la aplicación de las deyecciones ganaderas en las zonas consideradas más vulnerables.</p> <p>La aplicación de residuos orgánicos en el suelo es una operación de valorización cuando se realiza en beneficio de la agricultura o para obtener una mejora ecológica del suelo. Cuando se prevé su aplicación en suelos agrícolas, se confecciona un plan de aplicación en el suelo que incluye su caracterización, los datos de las parcelas y cultivos, y la justificación de las dosis de aplicación (criterio nitrógeno, fósforo, etc.).</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-021	<b>Control de la gestión de residuos</b>
<b>ARC</b>	<p>La gestión correcta de los residuos guarda una relación directa con la seguridad alimentaria, puesto que permite minimizar el vertido de componentes al medio que, de lo contrario, podrían constituir una fuente de contaminación de los productos de la cadena alimentaria.</p> <p>La Agencia de Residuos de Cataluña (ARC) lleva a cabo toda una serie de actuaciones que, en su conjunto, contribuyen de forma directa o indirecta a la seguridad de la cadena alimentaria. Sus intervenciones se basan en los principios de prevención, valorización, disposición de los desechos en depósitos controlados, despliegue de modelos de gestión, infraestructuras y actividades de divulgación y formación.</p> <p>En este sentido, las actividades más destacadas son la gestión de residuos municipales, basada en el fomento de la recogida selectiva y en el tratamiento de todos los residuos; la gestión de residuos industriales y de la construcción, que pone especial énfasis en la prevención, valorización, tratamiento, reciclaje, disposición de los desechos y protección del suelo; la investigación y recuperación de suelos contaminados; la gestión de deyecciones ganaderas y la gestión de residuos cárnicos que no se pueden utilizar para la fabricación de piensos, entre otras cuestiones.</p> <p>Toda esta intervención en materia de gestión de residuos contribuye a minimizar el impacto en el medio ambiente, es decir, a reducir la contaminación del medio y, como consecuencia, la de los productos de la cadena alimentaria.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-O22	<b>Vigilancia sanitaria de la fauna salvaje y cinegética</b>
DMA DARP ASP-P	<p>Esta intervención tiene por objetivo el conocimiento de la situación sanitaria de la fauna salvaje en Cataluña, la prevención de la propagación de las enfermedades entre la fauna salvaje y la doméstica y la protección de la salud pública.</p> <p>La transmisión y el contagio de enfermedades de la fauna salvaje a los animales domésticos, y viceversa, es un problema que se debe tener en cuenta al afrontar la erradicación de determinadas patologías. Debido a la proximidad filogenética de especies salvajes y domésticas, muchos de los agentes que provocan enfermedades son comunes en todas ellas. Este es el caso, por ejemplo, de la brucelosis y la tuberculosis, enfermedades sometidas desde hace décadas a programas oficiales de erradicación, pero de las que todavía se diagnostican casos en el territorio. Si bien la prevalencia de ambas enfermedades en los animales domésticos es muy reducida, es importante realizar un seguimiento de su presencia entre los animales salvajes, sobre todo en aquellas áreas donde puede haber un mayor contacto con el ganado doméstico. La triquinosis y la influenza aviar también son enfermedades que se deben destacar; asimismo, están sometidas a actuaciones de vigilancia en la fauna salvaje.</p> <p>Las actividades principales consisten en efectuar una vigilancia activa en animales capturados en batidas o programas específicos, que se complementa con una vigilancia pasiva de animales con sintomatología compatible con alguna enfermedad o encontrados muertos sin signos evidentes de traumatismo. También cabe destacar los controles en salas de tratamiento de carne de caza destinada al consumo humano, donde un veterinario oficial lleva a cabo una inspección <i>post mortem</i> para detectar posibles patologías y el análisis sistemático de triquinosis en las especies susceptibles de padecer esta enfermedad.</p> <p>Los animales, y muy particularmente la fauna salvaje, se consideran una posible fuente de enfermedades emergentes. Por lo tanto, la vigilancia sanitaria de la fauna es imprescindible para el control de estas enfermedades, puesto que en muchos casos se trata de zoonosis y pueden afectar a la sanidad ganadera, a la producción y a la comercialización ganadera y cinegética, así como tener efectos sobre la conservación de la fauna salvaje.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en el medio ambiente de agentes significativos en seguridad alimentaria</b>	
I-023	<b>Sistema coordinado de vigilancia de las aguas del Ebro y de los alimentos de su área de influencia</b>
ACA DARP ASP-P	<p>El sistema coordinado de vigilancia de la contaminación química de las aguas del Ebro y de los alimentos de su área de influencia se estableció en junio de 2005 a raíz de los resultados del estudio <i>Presència de contaminants en els sediments dels sistemes aquàtics de Catalunya</i> ("Presencia de contaminantes en los sedimentos de los sistemas acuáticos de Cataluña"), que el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y la Universidad Autónoma de Barcelona elaboraron en diciembre de 2003.</p> <p>En este estudio se indicaba que en los lodos del embalse de Flix había concentraciones elevadas de metales, como mercurio, cromo, níquel, cadmio y zinc; contaminantes orgánicos persistentes (COP), como bifenilos policlorados (PCB), hexaclorobenceno (HCB), pentaclorobenceno, naftalenos policlorados (PCN), policloroestirenos, DDT y sus derivados, así como radionúclidos naturales de la cadena del uranio, lo que podía representar un peligro de contaminación de todo el tramo del río Ebro situado aguas abajo.</p> <p>El sistema coordinado integra las actuaciones de vigilancia y control que los diferentes departamentos de la Generalitat han llevado a cabo en Cataluña sobre estos contaminantes. El objetivo de este sistema es combinar esfuerzos con el fin de garantizar la inocuidad del agua y de los alimentos, lograr un nivel elevado de protección para la salud de las personas y afrontar posibles situaciones de emergencia.</p> <p>Con este objetivo, los contaminantes detectados en los residuos del embalse de Flix que pueden representar un riesgo para la salud se controlan en los alimentos de origen acuático y en los alimentos cultivados en las comarcas cercanas y regados con agua del río, las aguas potables de consumo público de las zonas de suministro de Flix, las aguas abajo del embalse y las aguas superficiales del Ebro, desde el embalse de Flix hasta la desembocadura del río.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Registro de actividades	
I-024	<b>Registro de industrias agrarias y alimentarias de Cataluña</b>
<b>DARP</b>	<p>El Registro de industrias agrarias y alimentarias de Cataluña (RIAAC) tiene como finalidad disponer de manera permanente y actualizada de toda la información necesaria de las industrias alimentarias, agrarias, pecuarias, forestales y de pesca para permitir la ejecución de las políticas de control y de fomento en estos ámbitos. Los operadores inscritos que sean productores de alimentos, además de cumplir las condiciones generales exigidas en los sectores industriales, deben cumplir con la legislación alimentaria para responder tanto a necesidades técnicas como a las derivadas de la seguridad y calidad alimentarias o de la evolución de los usos comerciales, y a las nuevas directrices en materia de control e inspección. Esto implica la necesaria coordinación y complementación con el Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Cataluña, y suplirlo en los sectores o en las producciones que no cubra, como, por ejemplo, el sector de los piensos.</p> <p>Otras razones, de tipo productivo, comercial y económico, han generado la necesidad de políticas de fomento agroindustrial y/o de mecanismos de intervención de mercados, lo que ha dado lugar a la necesidad, tanto de la Administración como del sector industrial, de contar con información completa sobre el sector que facilite la toma de decisiones. El RIAAC cubre esta necesidad.</p> <p>Son objeto de inscripción en el registro los establecimientos ubicados en Cataluña que lleven a cabo alguna actividad agraria, alimentaria, forestal o de pesca de tipo industrial, como, por ejemplo, la elaboración, la manipulación o la transformación de productos.</p> <p>Las personas titulares de los establecimientos industriales que realizan estas actividades deben inscribir obligatoriamente en el registro la primera instalación, cualquier variación sustancial, el cese de la actividad, los cambios de titularidad y los traslados de los establecimientos industriales.</p> <p>El registro debe contener los datos básicos que permitan identificar el establecimiento y su ubicación, además de los datos complementarios, como la cuantificación física y la procedencia geográfica de las materias primas y los productos intermedios utilizados, la concesión de subvenciones y las inversiones realizadas, la vinculación con los productores de base, la capacidad y las características del almacenamiento y la descripción de las líneas de fabricación.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción agrícola	
I-025	<b>Registro general de la producción agrícola</b>
<b>DARP</b>	<p>El Registro general de la producción agrícola (REGIPA) fue creado por el Real decreto 9/2015 y se nutre de los datos declarados por los productores a la Declaración única agraria (DUN). En él se inscriben las explotaciones agrícolas que desempeñan su actividad dentro del ámbito de la producción primaria agrícola, con la excepción de aquellas explotaciones que destinan sus producciones íntegramente al consumo doméstico privado.</p> <p>Anualmente, los agricultores comunican al REGIPA, mediante la DUN, sus datos identificativos y de contacto y la relación de parcelas y recintos SIGPAC de su explotación, con indicación de los cultivos, la superficie y el tipo de autocontrol que lleva a cabo.</p> <p>El REGIPA es la base sobre la que se calcula el riesgo higiénico de las explotaciones y se ejecuta el Programa oficial de control sobre la higiene de la producción primaria agrícola y el uso de productos fitosanitarios.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción agrícola	
I-026	<b>Fomento de buenas prácticas, control y gestión de fertilizantes agrícolas</b>
<p>DARP ACA ASP ARC</p>	<p>La fertilización agrícola orgánica y mineral se realiza principalmente a partir de las deyecciones ganaderas y de los fertilizantes minerales. Tiene implicaciones productivas, económicas y ambientales importantes. Fertilizar bien significa aplicar los nutrientes necesarios en el momento oportuno. Se trata de gestionar correctamente los recursos y minimizar los costes y el impacto en el medio ambiente y en la seguridad alimentaria, siempre pensando en la cosecha óptima. El fomento de estas buenas prácticas tiene lugar a través de la Oficina de Fertilización y Gestión de las Deyecciones Ganaderas, espacio virtual y técnico para el impulso y la ejecución de estas actuaciones.</p> <p>Debido al progresivo incremento de los fertilizantes nitrogenados en la actividad agrícola, a pesar de que las explotaciones están optimizando dosis, métodos o épocas de aplicación, la presencia de nitratos en las aguas, particularmente en las subterráneas, es un problema notorio respecto al cual hay que tener también presentes otras fuentes no agrarias de nitrógeno en las aguas, como, por ejemplo, los jardines o los campos de golf.</p> <p>Actualmente los abonos químicos o minerales destacan por su facilidad de uso y de transporte, así como por una disponibilidad casi inmediata de los nutrientes. A pesar de estas ventajas, la importancia de la ganadería en Cataluña hace que las deyecciones ganaderas sean la fuente más importante de nitrógeno disponible para la agricultura. Por este motivo, las explotaciones agropecuarias intensivas tienen, en algunos casos, serias dificultades para aplicar como abono todo el nitrógeno que se genera en forma de deyecciones. Todas las explotaciones ganaderas deben disponer y aplicar un plan de gestión de deyecciones ganaderas y llevar un libro de gestión. Del mismo modo, determinadas explotaciones agrícolas no ganaderas, con tierras en zonas vulnerables, deben disponer de un libro de gestión de fertilizantes nitrogenados.</p> <p>Otros fertilizantes orgánicos son los lodos de depuradora y el <i>compost</i> de residuos sólidos urbanos. La aplicación de lodos de depuradora en el suelo está legislada y debe cumplir una serie de requisitos, como, por ejemplo, que estén estabilizados, es decir, que estén tratados por vía biológica, química o térmica, de forma que se reduzca significativamente su poder de fermentación y los inconvenientes sanitarios de su uso, y que no superen determinadas concentraciones de metales pesados.</p> <p>El fomento de buenas prácticas agrarias y el control que se lleva a cabo sobre los productos utilizados como abonos se orientan a contribuir a una mejora significativa de la presencia de nitratos y otros posibles contaminantes en las aguas y en los suelos, lo que reduce su presencia en las aguas de consumo y en los alimentos.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción agrícola	
I-027	<b>Control oficial de la higiene de la producción primaria agrícola</b>
<b>DARP</b>	<p>Esta línea de trabajo tiene por objeto el control de las explotaciones que realizan actividades de producción primaria agrícola en cuanto a la higiene y los riesgos asociados a la producción, incluidos los derivados de la utilización de fitosanitarios. También incluye el control de las condiciones higiénicas en la producción de brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes.</p> <p>Las inspecciones consisten básicamente en el control documental, la visita de las instalaciones y la toma de muestras en caso necesario. Entre los parámetros que se deben analizar destacan los fitosanitarios, nitratos o micotoxinas, así como análisis microbiológicos, como <i>Salmonella</i>, <i>E. coli</i> verotoxigénico y <i>Listeria monocytogenes</i>, especialmente en establecimientos productores de brotes.</p> <p>En caso de incumplimientos, se asesora al agricultor para solucionar las deficiencias observadas y para que, si se verifican irregularidades, se adopten las medidas adecuadas para corregirlas o, en caso de ser necesario, se proponga el expediente correspondiente de acuerdo con la normativa vigente.</p>
I-028	<b>Control del suelo agrícola</b>
<b>DARP</b>	<p>El suelo es un recurso vital que necesita mucho tiempo para formarse y regenerarse, pero que se puede destruir muy rápidamente. Entre las múltiples funciones en el ámbito ambiental, económico, social y cultural que desarrollan los suelos podríamos destacar las siguientes: producción de biomasa; almacenamiento, filtrado y transformación de elementos; reservorio de biodiversidad; secuestro de carbono; fuente de materias primas; entorno físico y cultural para la actividad humana; patrimonio geológico y arqueológico, etc. Por todo ello resulta imprescindible su conservación.</p> <p>La actividad agrícola está íntimamente ligada al suelo: labores preparatorias de siembra/plantación, fertilización, enmiendas, tratamientos fitosanitarios, etc. En este sentido, las prácticas agrícolas modifican continuamente sus propiedades físicas, químicas y biológicas. Existen varias normas orientadas a la protección de este recurso. El DAR tiene encomendado el control de su cumplimiento, así como la elaboración del inventario y el control de los suelos, el seguimiento y la evaluación de su fertilidad y la supervisión del cumplimiento de la normativa sobre fertilizantes. De este modo, a lo largo de los años el Departamento realiza muestreos en toda Cataluña principalmente con fines cartográficos y agronómicos. En todo caso, están orientados al conocimiento y a la preservación de este recurso tan valioso prácticamente no renovable a escala humana, que también guarda una estrecha relación con la seguridad de los productos de la cadena alimentaria, especialmente en la fase primaria.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción agrícola	
I-029	<b>Control de aguas de riego</b>
ACA DARP ASP-P	<p>La actividad agraria, como el resto de la actividad humana, se enfrenta al reto de desarrollarse teniendo en cuenta el medio ambiente. Las explotaciones agrarias, especialmente las intensivas, proveen de alimentos en cantidad y calidad suficientes, y con una seguridad alimentaria elevada, y esto deben lograrlo mediante unas buenas prácticas agrarias. Para que los agricultores y ganaderos adopten las buenas prácticas agrarias, es preciso que estén sensibilizados y que tengan acceso a información y formación adecuadas. También se requiere la implicación de los técnicos que asesoran a los agricultores y ganaderos, que son uno de los grupos clave implicados en la buena gestión de las explotaciones.</p> <p>El control de las aguas de riego es una responsabilidad de carácter transversal en la que están implicados diferentes organismos, como la Agencia Catalana del Agua (ACA) o los departamentos competentes en materia de agricultura y salud, puesto que tiene implicaciones en el ámbito ambiental, agrario y de salud pública. Al control de las fuentes de contaminación y de los parámetros de calidad de las aguas superficiales y subterráneas llevado a cabo desde la ACA, se añaden los controles del Departamento de Agricultura, que tienen en cuenta aspectos como los efectos sanitarios, los efectos agronómicos sobre los cultivos y los efectos sobre el suelo que a largo plazo podrían tener efectos sobre la salud, como, por ejemplo, la acumulación de metales pesados en el suelo.</p> <p>Se debe hacer especial mención al control que se realiza sobre la reutilización de las aguas residuales. En este caso, el Departamento de Salud desempeña un papel relevante en el procedimiento de autorización cuando las aguas regeneradas se destinan a usos que pueden tener repercusiones en la salud pública.</p>





Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción agrícola	
I-030	<b>Fomento de buenas prácticas agrarias</b>
<b>DARP</b>	<p>La agricultura intensiva, capaz de proveer con alimentos en cantidad y calidad suficientes y que permite disfrutar de una elevada seguridad alimentaria, tiene ante sí el reto de conseguir también una buena calidad ambiental. Por eso hace falta que todo el sector siga unas buenas prácticas agrarias. Para que los agricultores y ganaderos adopten dichas buenas prácticas, es preciso que estén sensibilizados y que tengan acceso a información y formación adecuadas. También se requiere la implicación de los técnicos que asesoran a los agricultores y ganaderos, que son uno de los grupos clave implicados en la resolución de cualquier problema que pueda existir.</p> <p>Se elaboran y ejecutan estrategias de divulgación de las buenas prácticas agrarias, especialmente en el ámbito de la fertilización y también en los ámbitos de la higiene y del uso de productos fitosanitarios. Estas estrategias se concretan en una serie de objetivos, como, por ejemplo, la adopción, por parte del sector, de un código de buenas prácticas agrarias; el aseguramiento de una gestión correcta de las deyecciones ganaderas (purines, estiércoles, gallinaza, etc.) y, en general, de los fertilizantes nitrogenados (deyecciones ganaderas, <i>compost</i>, fertilizantes minerales nitrogenados, etc.), para evitar la contaminación de las aguas por nitratos procedentes de fuentes agrarias, y la optimización de la fertilización nitrogenada de los suelos a partir de los mejores conocimientos sobre la respuesta de los cultivos a la fertilización.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción agrícola	
I-031	<b>Registro e inspección periódica de equipos de aplicación de fitosanitarios</b>
<b>DARP</b>	<p>La inspección de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios (EAPF) está regulada por la normativa de la Unión Europea que establece un marco de actuación comunitario para lograr un uso sostenible de los plaguicidas. Antes de proceder a su inspección periódica, los EAPF tienen que estar registrados en el Registro oficial de maquinaria agrícola (ROMA), de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>El objetivo de la inspección periódica de los EAPF es evaluar el estado y el funcionamiento del equipo de aplicación de fitosanitarios para conseguir una aplicación correcta en los cultivos agrícolas. Con la inspección se pretende asegurar que el equipo de tratamientos fitosanitarios, como máquina agrícola, cumple con toda la normativa de seguridad para con el operador y terceras personas, así como la normativa ambiental y de seguridad alimentaria para proteger tanto al aplicador como el entorno agrícola y los alimentos producidos.</p> <p>Las inspecciones las llevan a cabo las estaciones de inspección técnica de equipos de aplicación de fitosanitarios (ITEAF), previamente autorizadas por los órganos oficiales competentes.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad vegetal y fitosanitarios</b>	
I-032	<b>Control y erradicación de plagas vegetales</b>
<b>DARP</b>	<p>Una de las principales tareas que desempeña el Servicio de Sanidad Vegetal del Departamento de Agricultura es la vigilancia y el seguimiento de las plagas. Se llevan a cabo acciones encaminadas a evitar la introducción y la propagación de plagas de cuarentena; a luchar de forma colectiva contra determinadas plagas; a implementar técnicas de lucha no químicas alternativas al uso de plaguicidas; a mejorar el uso de productos fitosanitarios, herbicidas y fitoreguladores y a evitar tratamientos innecesarios. Todo ello fomenta la gestión integrada de plagas, la lucha alternativa y la optimización del uso de fitosanitarios en beneficio de la reducción de la incorporación de estas sustancias en la cadena alimentaria.</p> <p>Las plagas de cuarentena son aquellas que pueden tener importancia económica potencial y que figuran en la lista estatal o de la Unión Europea. La inclusión de una plaga en la lista de cuarentena limita la introducción y la circulación de los portadores potenciales para minimizar el riesgo de introducción en las zonas libres. Cuando se detecta un foco o se sospecha de su existencia, la Administración tiene que verificarlo. Si se confirma, se deben adoptar medidas fitosanitarias para conseguir la erradicación de la plaga, con el objetivo de evitar la introducción y la propagación en Cataluña de nuevas plagas especialmente peligrosas. El seguimiento y el control permiten reducir la incidencia de las plagas, lo que además de proporcionar beneficios económicos supone también una reducción del uso de fitosanitarios.</p> <p>Mediante la tarea de prospección se determinan la distribución y la incidencia de las plagas en el territorio para poder aplicar las medidas de prevención y de control obligatorias, así como establecer nuevas líneas de trabajo a través de diversas técnicas, prioritariamente biológicas. El fomento de las agrupaciones de defensa vegetal, así como la divulgación y recomendación de los medios de lucha y de las técnicas de aplicación, diagnóstico, evaluación, selección y lucha contra las plagas, son clave para dar a conocer y poder combatir mejor los agentes perjudiciales y evitar su propagación de forma más efectiva. Con los avisos fitosanitarios y las fichas de plagas se informa y se asesora a los agricultores de las técnicas y de los momentos óptimos para su control.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad vegetal y fitosanitarios</b>	
I-032	<b>Control y erradicación de plagas vegetales</b>
<b>DARP</b>	<p>Quando es necesario, se llevan a cabo campañas específicas dirigidas a luchar de forma colectiva contra las plagas de difícil control individual en determinadas zonas. Todos estos tratamientos se realizan mediante productos de baja peligrosidad para las personas, la fauna y la cadena alimentaria. Siempre que es posible, se utilizan técnicas de lucha alternativa, como el uso de feromonas y otros atrayentes mediante las técnicas de captura masiva y de confusión sexual con el fin de reducir los tratamientos químicos.</p>
I-033	<b>Control de la comercialización de fitosanitarios</b>
<b>DARP</b>	<p>El objetivo de este Programa es controlar el cumplimiento de la legislación que afecta a los establecimientos que fabrican, almacenan y comercializan productos fitosanitarios, y controlar y comprobar que los productos fitosanitarios puestos en el mercado están debidamente registrados y cumplen los requerimientos de calidad previstos por la legislación. Así pues, la finalidad es evitar que se pongan en circulación productos fitosanitarios que no cumplan unos mínimos de calidad y, de este modo, garantizar la eficacia de los tratamientos fitosanitarios y su seguridad tanto para los usuarios como para la cadena alimentaria.</p> <p>Este programa implica el control de los establecimientos, que deben estar inscritos en el Registro oficial de establecimientos y servicios plaguicidas, el control del Libro oficial de movimientos (LOM) y el control de la calificación del personal y de las condiciones de almacenamiento de productos. Por otro lado, se lleva a cabo un control de la calidad de los productos relativo a la identidad de las sustancias activas, el etiquetado y el envasado, la concentración de la sustancia activa y el control de las propiedades fisicoquímicas.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad vegetal y fitosanitarios</b>	
I-034	<b>Control de la utilización de fitosanitarios</b>
<b>DARP</b>	<p>Esta línea de trabajo se orienta a la vigilancia y el control de la utilización correcta de productos fitosanitarios. Sus objetivos principales son comprobar que las empresas de tratamiento de productos fitosanitarios estén registradas en el Registro oficial de productores y operadores de medios de defensa fitosanitaria; controlar que las personas que llevan a cabo aplicaciones dispongan del carné de aplicador correspondiente y controlar el registro de transacciones, los contratos con usuarios y los tipos de tratamientos efectuados.</p> <p>También se inspeccionan las explotaciones agrícolas para verificar el uso correcto de los productos fitosanitarios mediante el control del cuaderno de explotación y de las aplicaciones directas en el campo; se llevan a cabo análisis de vegetales, suelos y aguas para comprobar la repercusión de los tratamientos sobre el medio ambiente y se vigila y controla que los productos se empleen de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes, así como que no se utilizan productos no autorizados o prohibidos. Por otro lado, se comprueba si se cuenta con una persona asesora en gestión integrada de plagas, lo que es obligatorio en determinados cultivos, y si los aplicadores disponen del carné de aplicador.</p>
I-035	<b>Vigilancia y control de productos fitosanitarios en frutas y verduras</b>
<b>ASP-P DARP</b>	<p>Desde los departamentos responsables en materia de agricultura y salud se llevan a cabo varias actividades de vigilancia de residuos de fitosanitarios. También se realizan acciones correctoras cuando los vegetales superan el límite máximo de residuos (LMR) establecido por la legislación vigente.</p> <p>Esta línea de trabajo está asociada al Programa coordinado de vigilancia de residuos de la Unión Europea, que tiene carácter comunitario y está orientado a recoger datos y a disponer de información sobre el nivel de residuos de plaguicidas en determinados productos vegetales, previamente establecidos, que forman parte importante o significativa de la dieta de la población europea, con el fin de poder calcular la exposición alimentaria de las personas a los plaguicidas a través de la alimentación.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Sanidad vegetal y fitosanitarios	
I-036	<b>Impulso del uso sostenible de plaguicidas para reducir los riesgos en la salud humana y el medio ambiente</b>
<b>DARP</b>	<p>La Unión Europea ha desarrollado una estrategia de uso sostenible de los plaguicidas para reducir el impacto en la salud humana y en el medio ambiente, así como para lograr un uso más sostenible de los plaguicidas y una reducción global significativa de sus usos y riesgos.</p> <p>En Cataluña existe un plan de acción orientado a conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios y a reducir los riesgos y los efectos del uso de los productos fitosanitarios en la salud humana y en el medio ambiente, mediante el fomento de la gestión integrada de plagas y de planteamientos o técnicas alternativos, como, por ejemplo, los métodos no químicos para disminuir, dentro de lo posible, la dependencia del uso de plaguicidas.</p> <p>Esta línea de trabajo incluye la comercialización, la utilización y el uso racional y sostenible de los productos fitosanitarios, y se aplica a todas las actividades fitosanitarias, tanto en el ámbito agrario como en la producción forestal, y en ámbitos profesionales diferentes: distribución comercial, empresas de servicio, asesores y usuarios profesionales.</p> <p>También cabe destacar el importante impulso a las técnicas alternativas en la lucha química, que cuentan con el apoyo de las ayudas agroambientales del PDR 2014/2020. Estas técnicas están consiguiendo eliminar los tratamientos aéreos tradicionales en determinadas plagas y reducir un gran número de tratamientos químicos.</p>





Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Sanidad vegetal y fitosanitarios	
I-037	<b>Formación e información de aplicadores de productos fitosanitarios y plaguicidas</b>
<b>DARP</b>	<p>Informar al agricultor de las nuevas plagas y de los productos fitosanitarios que se pueden utilizar es una actividad básica para promover un uso adecuado y eficiente de los productos fitosanitarios. Para ello se usan diferentes técnicas de divulgación de información, entre las que destacan las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Fichas de plagas. Cada ficha presenta la descripción de la plaga y las especies de interés agrícola a las que puede afectar, así como apartados específicos destinados a profundizar en la biología de la plaga, los síntomas, los daños que provoca y las medidas más adecuadas para controlarla.</li> <li>— Hojas informativas fitosanitarias. En estas hojas se describen las técnicas más adecuadas para controlar los principales organismos nocivos que afectan a los vegetales. A diferencia de las fichas de plagas, que proporcionan información general sobre las principales plagas y que no varían en el tiempo, las hojas fitosanitarias se renuevan de forma periódica y proporcionan información actualizada sobre las últimas técnicas de control.</li> </ul> <p>Todas estas publicaciones, editadas por el Servicio de Sanidad Vegetal, complementan la información que se facilita en los avisos fitosanitarios mensuales.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad vegetal y fitosanitarios</b>	
I-038	<b>Sistema de avisos fitosanitarios</b>
<b>DARP</b>	<p>Se trata de una actividad que tiene como objetivo informar y asesorar a los agricultores sobre las técnicas y los momentos más adecuados para controlar las plagas, además de desarrollar programas de lucha integrada para evitar así tratamientos innecesarios, de forma que se minimice el uso de fitosanitarios en beneficio de la cadena alimentaria y del medio ambiente.</p> <p>Los servicios técnicos de sanidad animal elaboran los avisos a partir del seguimiento de las plagas y enfermedades, datos meteorológicos y datos de campo, lo que permite realizar una proyección de la evolución de las plagas y encontrar los momentos y las técnicas más adecuadas para la aplicación más eficaz y eficiente de los tratamientos.</p> <p>Los agricultores de Cataluña se pueden informar con rapidez de la evolución de las plagas y enfermedades susceptibles de afectar a sus cultivos mediante avisos mensuales, siete contestadores telefónicos automáticos, el correo electrónico y mensajes SMS. Para un asesoramiento más individualizado, el agricultor puede unirse a una agrupación de defensa vegetal (ADV).</p>
I-039	<b>Apoyo a la actividad de las agrupaciones de defensa vegetal</b>
<b>DARP</b>	<p>Esta actividad está orientada a fomentar la creación de agrupaciones de agricultores para la lucha en común contra las plagas y a desarrollar programas de control y prevención alternativos a los sistemas convencionales.</p> <p>Una agrupación de defensa vegetal (ADV) es una asociación de agricultores cuyo objetivo es luchar de forma colectiva contra las plagas y enfermedades, fomentar la gestión integrada de plagas, crear redes de seguimiento de plagas y realizar actuaciones masivas de lucha. Todo ello en colaboración con las administraciones públicas. Anualmente, establecen un programa de actuación de acuerdo con las directrices técnicas del Servicio de Sanidad Vegetal.</p> <p>Las ADV se inscriben en un registro que gestiona el Servicio de Sanidad Vegetal y reciben subvenciones del DARP como ayuda para la contratación de técnicos y la realización de actuaciones específicas o propuestas por la Administración. Las ADV han colaborado con las estaciones de avisos, así como en la prospección, el seguimiento y la lucha coordinada contra plagas.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Medicamentos veterinarios</b>	
I-040	<b>Vigilancia y control de la producción, comercialización y aplicación de medicamentos de uso veterinario en animales productores de alimentos</b>
<b>DARP</b>	<p>La producción, distribución y utilización de medicamentos de uso veterinario en condiciones adecuadas constituye un elemento clave para minimizar la presencia de residuos medicamentosos en los alimentos destinados a los consumidores. Esta intervención tiene el propósito de velar por que los medicamentos de uso veterinario puestos en el mercado estén debidamente autorizados y registrados, cumplan los requerimientos de calidad y etiquetado previstos por la legislación y se utilicen siguiendo los requisitos establecidos por la normativa vigente.</p> <p>Toda sustancia activa destinada a formar parte de los medicamentos de uso en animales productores de alimentos debe seguir un procedimiento de autorización y de fijación de límites máximos de residuos aceptados como inoocuos en los productos finales. Este procedimiento de evaluación científica es responsabilidad de la Agencia Europea para la Evaluación de Medicamentos, con la participación de la Comisión Europea y de los Estados miembros.</p> <p>A partir de estos principios activos se elaboran los medicamentos de uso veterinario. Cada medicamento es sometido a un comité estatal de evaluación, que examina su composición, presentación y otras características con el objeto de poder autorizarlo e inscribirlo en el Registro estatal de especialidades farmacéuticas de uso veterinario. No se puede poner en el mercado ningún medicamento de uso veterinario si no dispone de las autorizaciones necesarias y no está inscrito en el registro oficial correspondiente.</p> <p>Toda la cadena de producción, distribución y dispensación de medicamentos veterinarios está sometida a un proceso de registro y control. Los laboratorios que fabrican medicamentos veterinarios están autorizados y registrados por agencias estatales de medicamentos. Los establecimientos que distribuyen y dispensan medicamentos de uso exclusivamente veterinario están autorizados por el Departamento de Agricultura, mientras que los establecimientos que distribuyen y dispensan medicamentos tanto de uso humano como veterinario están autorizados por el Departamento de Salud.</p>

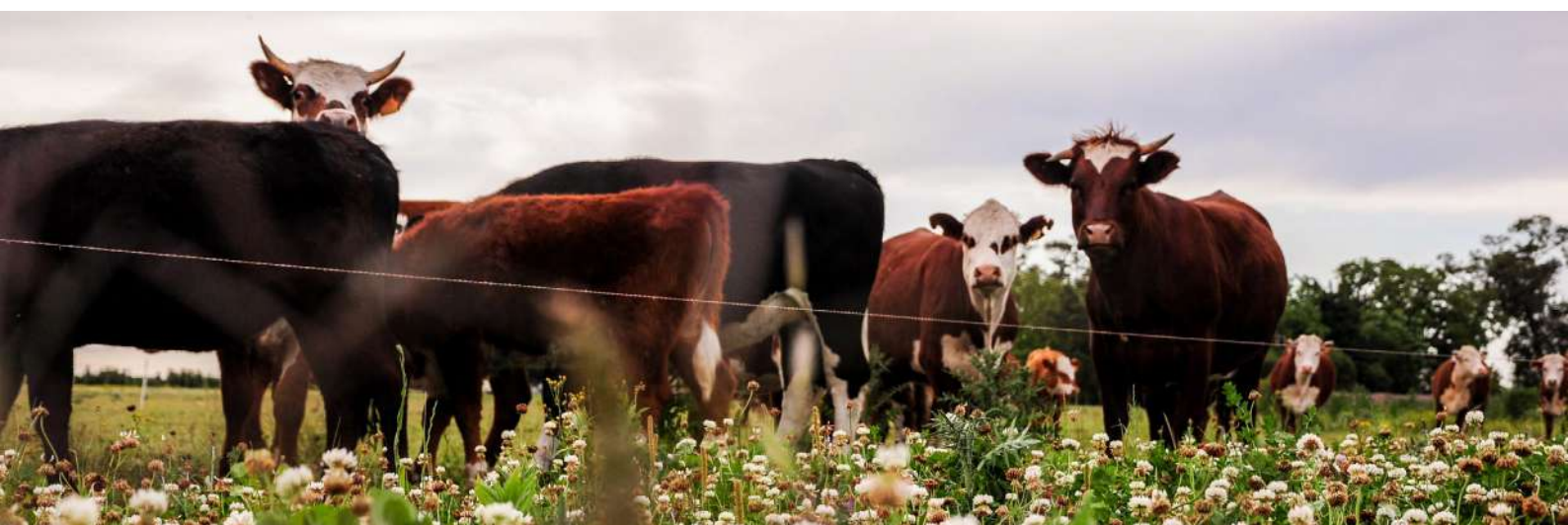
Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Medicamentos veterinarios</b>	
I-040	<b>Surveillance and control of the production, commercialisation and application of veterinary medicinal products to food producing animals</b>
<b>DARP</b>	<p>Los técnicos propuestos como responsables de los servicios farmacéuticos de los centros de distribución y dispensación de medicamentos veterinarios también deben estar autorizados y, en caso de que sean responsables de más de un centro de dispensación, también se debe autorizar un plan de trabajo.</p> <p>Asimismo, la aplicación de estos medicamentos en animales productores de alimentos está sujeta a normas estrictas: prescripción veterinaria preceptiva, identificación de los animales tratados, control de dosificación, tiempo de espera y registro de la información correspondiente a cada tratamiento aplicado.</p> <p>Todos estos aspectos son objeto de vigilancia y control por parte de los departamentos competentes en materia de ganadería y salud.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Medicamentos veterinarios</b>	
I-041	<b>Gestión de alertas de medicamentos de uso veterinario</b>
<b>DARP</b>	<p>El objetivo principal de una alerta es proteger la salud de los animales, de las personas o del medio ambiente cuando se detecta un posible riesgo por defecto o alteración de la calidad o seguridad de un medicamento veterinario, o cuando se detecta la puesta en el mercado de medicamentos veterinarios no autorizados. Estas alertas pueden ser de calidad, de seguridad o de comercialización.</p> <p>De acuerdo con lo dispuesto por la normativa vigente que regula los medicamentos veterinarios, las autoridades pueden adoptar las medidas cautelares que crean convenientes como consecuencia de las inspecciones realizadas si, desde el punto de vista de la farmacovigilancia veterinaria, se detecta un posible riesgo. Las medidas cautelares que se llevan a cabo en estos casos son: la retirada del mercado y la prohibición de utilizar los medicamentos veterinarios correspondientes; la suspensión de actividades; la publicidad y la clausura provisional de establecimientos, centros o servicios y la suspensión de la elaboración, prescripción, dispensación y suministro de productos.</p> <p>Desde las administraciones públicas responsables se valora toda la información obtenida y se ordenan la alerta y las medidas cautelares adecuadas en cada caso. A partir de ese momento, se pone en marcha un mecanismo de notificación rápida a diferentes asociaciones, al Consejo de Colegios Veterinarios de Cataluña y a todos los centros de distribución y dispensación de medicamentos de uso veterinario autorizados para que actúen en consecuencia según las medidas cautelares establecidas. También se realizan controles, tanto en los laboratorios que elaboran medicamentos veterinarios como en los centros de distribución y dispensación de medicamentos, con el objeto de verificar que la alerta se ha gestionado correctamente y que se han retirado del mercado de manera efectiva los lotes de productos afectados.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Alimentación animal	
I-042	<b>Autorización y registro de establecimientos de alimentación animal y SANDACH</b>
<b>DARP</b>	<p>Con el fin de adecuar las actividades relacionadas con la alimentación animal a los requerimientos definidos por la Unión Europea, los establecimientos que fabriquen, comercialicen y transporten productos para la alimentación animal deben cumplir todo un conjunto de normas de seguridad y de trazabilidad, así como las condiciones de registro y la autorización de los establecimientos.</p> <p>El Decreto 81/2012 crea y regula en Cataluña el Registro de establecimientos de alimentación animal y SANDACH. La normativa define <i>pienso</i> como cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, con independencia de si ha sido transformado total o parcialmente. También regula el registro de los operadores o empresas de piensos, quienes deben solicitar a la autoridad competente la inscripción de todos los establecimientos que estén a su cargo y deben notificar cualquier modificación significativa de sus actividades.</p> <p>Además, los fabricantes tienen que comunicar al departamento competente en materia de agricultura y ganadería los datos anuales de producción.</p> <p>Todo este conjunto de medidas permiten mejorar la eficiencia de los programas de vigilancia y control oficial en materia de alimentación animal.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Alimentación animal</b>	
I-043	<b>Vigilancia y control de establecimientos productores de piensos</b>
<b>DARP</b>	<p>Esta línea de trabajo tiene por objetivo controlar la actividad de las empresas fabricantes e intermediarias de pienso, incluidas las explotaciones ganaderas que desarrollan la actividad para consumo de las necesidades de la ganadería propia, con el objeto de comprobar la calidad y la seguridad de los productos.</p> <p>Asimismo, los establecimientos o intermediarios que se dediquen a elaborar, fabricar, importar, exportar, distribuir, transportar o comercializar los productos destinados a la alimentación animal deben comunicar la actividad que realizan para la inscripción en el registro y, dependiendo del producto de que se trate, es posible que requieran una autorización previa al ejercicio de la actividad.</p> <p>Existe un plan de controles de alimentación animal que incluye inspecciones en operadores, establecimientos y explotaciones ganaderas. Dentro de este Plan se incluye la comprobación de requisitos de todos estos tipos de operador y la toma de muestras y comprobación del etiquetado. A partir de las muestras obtenidas, se analizan básicamente la presencia de sustancias indeseables y prohibidas, la carga microbiana, los componentes de origen animal, los OMG y la adecuación del etiquetado a la composición real. Además, en Cataluña se aplica un control elevado de las materias primas por parte del mismo sector a través de la Asociación para la Promoción y el Control de la Calidad de las Materias Primas (QUALIMAC), que controla las materias primas procedentes principalmente de terceros países, lo que indica el elevado grado de profesionalidad y concienciación del sector y la aplicación efectiva de sistemas de autocontrol en la fase primaria, que constituye una de las bases de nuestro modelo de seguridad de la cadena alimentaria.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Alimentación animal	
I-044	<b>Gestión de alertas en alimentación animal</b>
<b>DARP</b>	<p>El principal objetivo de las redes de alerta alimentaria es evitar la llegada al consumo animal de piensos que puedan suponer un riesgo grave, directo o indirecto, para la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente. En la Unión Europea existe un sistema de alerta rápida que se creó para comunicar los riesgos directos o indirectos para la salud y la seguridad de los consumidores. A partir de la aprobación del Reglamento (CE) 178/2002, se estableció un sistema de alerta rápida específico para productos alimentarios que también incluye los piensos. Este sistema europeo se conoce con el nombre de RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) e incluye a los Estados miembros de la Unión, así como los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (EFTA). Los terceros países no pertenecen formalmente a esta red; aun así, la Comisión lleva a cabo acciones de comunicación en los países que puedan estar afectados en origen o destino de los productos, de manera que las autoridades puedan adoptar las medidas necesarias.</p> <p>Las alertas se dan cuando el producto ya está en circulación y tienen como objetivo impedir que cualquier pienso que suponga un riesgo pueda llegar al consumo animal, razón por la que requieren la intervención inmediata de las autoridades competentes. También se producen intercambios de información y noticias (no alertas) cuando no es necesaria la actuación inmediata por parte de las autoridades.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Alimentación animal	
I-045	<b>Vigilancia y control de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH)</b>
<b>ARC DARP ASP-P</b>	<p>Se consideran subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) los cuerpos enteros de animales o partes de estos, así como sus productos derivados que no son aptos para el consumo humano. Según el riesgo que supongan se clasifican en una de las tres categorías siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Categoría 1 (riesgo elevado): pueden contener patógenos, residuos o contaminantes que requieren una gestión específica y destinos muy concretos orientados a su destrucción o eliminación.</li> <li>— Categoría 2 (riesgo medio): pueden contener determinados patógenos o residuos de medicamentos o contaminantes que, por sus características, se pueden valorizar mediante el compostaje, la fabricación de fertilizantes y correctores del suelo o la producción de biogás.</li> <li>— Categoría 3 (riesgo bajo): proceden de animales que han superado una inspección veterinaria y se pueden utilizar para fabricar alimentos para animales de compañía, como materias primas en alimentación animal y en productos técnicos (cosméticos y medicamentos).</li> </ul> <p>Las explotaciones ganaderas, piscifactorías, mataderos y otras instalaciones de la industria alimentaria, los mayoristas y minoristas de alimentación, la pesca y la acuicultura pueden generar SANDACH.</p> <p>Las administraciones públicas realizan controles oficiales en estas empresas para comprobar la gestión correcta de los SANDACH y de este modo asegurar que los materiales que puedan suponer un riesgo no entran en la cadena alimentaria. El departamento responsable en materia de agricultura y ganadería ejerce las competencias de vigilancia y control de la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación, la utilización y la eliminación de los materiales de la categoría 3 y de los productos transformados que se deriven. La Agencia de Residuos de Cataluña es la responsable de la autorización, el registro, la inspección y el control de la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación, la utilización y la eliminación de los materiales de las categorías 1 y 2.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Producción ganadera</b>	
I-046	<b>Registro de explotaciones ganaderas</b>
<b>DARP</b>	<p>La normativa de regulación y ordenación de las explotaciones ganaderas establece la obligación de disponer de un Registro general de explotaciones ganaderas que se extiende a las explotaciones ganaderas de animales de producción que se críen o se mantengan con finalidad productiva, así como a las instalaciones de recogida, almacenamiento y distribución de material genético de animales de producción, a los operadores comerciales con o sin instalaciones, a las instalaciones de concentración de animales, a los pastos, a las instalaciones para la práctica ecuestre, a las instalaciones de équidos de ocio y a las empresas integradoras.</p> <p>Las explotaciones se dividen en distintas subexplotaciones por cada especie presente y se clasifican zootécnicamente en función de su finalidad productiva. Las actividades más destacadas en este ámbito son la autorización y el registro de las explotaciones ganaderas, la verificación de la corrección de los datos y del cumplimiento de las condiciones de autorización de las explotaciones y el mantenimiento de la actualización de la base de datos del registro. En el Registro general de explotaciones ganaderas constan informatizados, entre otros, datos con información sobre la localización geográfica (coordenadas), la calificación sanitaria, la capacidad y el censo, etc.</p> <p>El Registro de explotaciones ganaderas tiene los siguientes objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Conocer de forma exhaustiva cada uno de los sectores ganaderos: número total de explotaciones, distribución territorial, clasificación por tipo de producción, situación estructural, capacidad productiva, etc.</li> <li>— Promover su mejora mediante la aplicación de unos requisitos mínimos que debe cumplir cada tipo de explotación (sanitarios, de higiene, de bienestar animal, ambientales) y, en consecuencia, promover la mejora tanto de la competitividad como de la sanidad de las explotaciones, todo ello sin perjuicio de lograr un alto grado de sostenibilidad ambiental.</li> <li>— Disponer de información actualizada para la aplicación de todo tipo de programas de control y de alerta en materia de sanidad animal y de productos zoonos, entre otros.</li> </ul>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Producción ganadera</b>	
I-046	<b>Register of livestock holdings</b>
<b>DARP</b>	<p>La inscripción en el Registro para el inicio de la actividad ganadera o para la modificación de los datos registrales se puede realizar mediante dos tipos de procedimientos en función de la actividad y del tipo de explotación ganadera: autorización y/o comunicación.</p> <p>Están sujetas al procedimiento de autorización previo al inicio de la actividad ganadera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Las explotaciones ganaderas (diferentes de las explotaciones de pequeña capacidad y de autoconsumo) de las especies porcina, vacuna, ovina, cabrúna, equina, avícola, cunícola, apícola, peletera y cinegética de caza mayor.</li> <li>— Las explotaciones ganaderas con otras especies animales que se críen o se mantengan para la producción de alimentos o productos de origen animal para el consumo humano.</li> <li>— Las explotaciones especiales: instalaciones de concentración de animales (a excepción de los operadores comerciales sin instalaciones de alojamiento de animales), centros de recogida de material genético, instalaciones para el adiestramiento y la práctica ecuestre, y las instalaciones de équidos de ocio.</li> </ul> <p>Están sujetas al procedimiento de comunicación por inicio de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Las explotaciones de pequeña capacidad y de autoconsumo.</li> <li>— Los centros que únicamente almacenan material genético.</li> <li>— Los pastos.</li> </ul> <p>La normativa de regulación y ordenación de las explotaciones ganaderas también establece la obligación de disponer de un directorio de operadores en el sector de la ganadería, en el que se deben inscribir los operadores comerciales de ganado que no cuenten con instalaciones de alojamiento de animales, los distribuidores de material genético, las empresas integradoras y las asociaciones de ganaderos, organizaciones de cría y empresas privadas de reproductores porcinos híbridos, quienes, previamente al inicio de la actividad, deben comunicarlo a la oficina comarcal del departamento competente en materia de ganadería para su inscripción en el directorio.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción ganadera	
I-047	<b>Vigilancia y control de explotaciones ganaderas</b>
<b>DARP</b>	<p>El Programa de control oficial de la higiene de la producción primaria ganadera es el instrumento de control en la materia de acuerdo con las especificaciones de los reglamentos comunitarios. Este programa tiene el objetivo de garantizar la higiene mediante los controles relativos a la verificación del cumplimiento de las disposiciones generales de higiene, los registros de explotación, la información de la cadena alimentaria y los requisitos específicos de sanidad animal.</p> <p>El control oficial se focaliza especialmente en instalaciones, introducción y movimientos de animales, alimentación animal, agua de consumo animal, medicamentos de uso veterinario, mecanismos de gestión de la explotación, preparación de los animales para el sacrificio, almacenamiento y uso de productos peligrosos y medidas de control de la trazabilidad y de la gestión de los registros de explotación.</p> <p>En caso de incumplimientos, se asesora al ganadero para solucionar las deficiencias observadas y para que, si se verifican irregularidades, se adopten las medidas adecuadas para corregirlas o, en caso de que sea necesario, se proponga el expediente correspondiente de acuerdo con la normativa vigente.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción ganadera	
I-048	<b>Vigilancia y control de la identificación, registro y movimientos de animales</b>
<b>DARP</b> <b>ASP-P</b>	<p>Los sistemas de identificación animal permiten seguir el rastro de un animal a lo largo de toda su vida, desde el nacimiento hasta la muerte, y son la pieza clave para conseguir la trazabilidad de los productos alimentarios de origen animal. Todos los animales de las especies vacuna, ovina, cabruna y equina se deben identificar individualmente mediante diferentes sistemas según la especie (doble crótalo auricular en los vacunos, doble crótalo auricular y bolo ruminal en el ganado ovino y cabrino, transponedor inyectable en los équidos) y deben contar con documentación de identificación y constar registrados en bases de datos de identificación animal informatizadas y actualizadas. Los animales de la especie porcina, el ovino y caprino de engorde, las aves y los conejos se identifican por lotes y siempre antes de abandonar la explotación de origen.</p> <p>Asimismo, todos los movimientos de ganado deben estar amparados por la preceptiva documentación sanitaria de traslado que acredita el estado sanitario de la explotación de origen y la de destino. Para el traslado de ganado dentro del ámbito territorial de Cataluña con destino a engorde y matadero, y cuando las circunstancias epizootiológicas lo permiten y la calificación sanitaria de la explotación es adecuada, los ganaderos disponen de la documentación sanitaria que ellos mismos rellenan. Por otro lado, para el traslado de animales destinados a la reproducción y para movimientos fuera de Cataluña se requiere la emisión, por parte de los servicios veterinarios oficiales, de un certificado sanitario de movimiento.</p> <p>Toda la información que consta en los distintos documentos que acompañan a los animales se introduce en el sistema de trazabilidad del DARP, que a su vez es notificada en la base de datos del MAGRAMA. En los movimientos intracomunitarios se utiliza el sistema TRACES (Trade Control and Expert System). Se trata de un sistema informático que permite el intercambio de información entre las autoridades veterinarias, con el que los veterinarios emiten los certificados sanitarios de intercambio y se comunican todos los movimientos de animales y de aquellos productos de origen animal que, por su naturaleza o procedencia, la Unión Europea considera necesario que se notifiquen. Cuando se realiza una remisión de ganado o de determinados productos de origen animal hacia otro Estado, los servicios veterinarios oficiales de la oficina comarcal de origen, una vez que se ha efectuado la inspección de los animales, introducen los datos en TRACES, emiten el certificado sanitario y mandan un mensaje a la autoridad competente del destino de los animales.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción ganadera	
I-048	<b>Vigilancia y control de la identificación, registro y movimientos de animales</b>
<b>DARP</b> <b>ASP-P</b>	<p>Gracias a esta comunicación, se tiene conocimiento de la llegada de estos animales y se puede proceder a la visita de la granja para comprobar el estado sanitario de los animales y la documentación de acompañamiento y, si es necesario, realizar una toma de muestras y constatar, en el laboratorio, que los animales cumplen los requisitos sanitarios establecidos por la normativa europea.</p> <p>Cabe añadir que la actividad de transporte y comercialización de ganado se considera un punto crítico de control en la cadena de producción, puesto que supone un riesgo de difusión de enfermedades animales. Esta circunstancia, junto con las normas de bienestar animal, plantea la necesidad de que los operadores y transportistas implicados cumplan unas condiciones específicas y una intensificación de los controles sobre las actividades de movimientos de ganado. Con este fin también existe un Registro oficial de transportistas y de medios de transporte en el que deben estar registrados todos los operadores que desarrollen esta actividad.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción ganadera	
I-049	<b>Vigilancia y control de residuos de medicamentos en explotaciones ganaderas</b>
<b>DARP ASP-P</b>	<p>El Plan de investigación de residuos en las explotaciones ganaderas es un programa de vigilancia y control oficial basado en la toma y el análisis de muestras de agua, pienso, orina, paja y pelo que se recogen en las explotaciones ganaderas para verificar el uso correcto de medicamentos veterinarios e investigar sobre la posible utilización de sustancias ilegales.</p> <p>La normativa vigente establece las medidas de control y el plan de investigación de las sustancias, o de sus metabolitos, que pueden ser administrados a los animales, para ser detectados en cualquier fase: tanto en la elaboración de estas sustancias como en la obtención o transformación de los productos de origen animal. Asimismo, establece que la vigilancia de los residuos y sustancias se podrá realizar en toda la cadena de producción de los animales y de los productos de origen animal: en los animales vivos, en sus excrementos y líquidos biológicos, en cualquier órgano o tejido animal, en productos de origen animal o en piensos y agua. Por este motivo, una parte del Plan de investigación de residuos se ejecuta en la fase primaria de la cadena alimentaria y en la fase de transformación y distribución. El muestreo de animales vivos, de alimentos para los animales y del agua lo llevan a cabo los servicios veterinarios oficiales del Departamento de Agricultura DARP (fase primaria). Del muestreo de los productos de origen animal para el consumo humano se encargan los servicios veterinarios oficiales del Departamento de Salud (fase de transformación y distribución). Más de 10.000 muestras se analizan anualmente en laboratorios oficiales, con unos resultados conformes en más del 99% de los casos en los últimos años. En los casos de no conformidad se toman las medidas administrativas o penales correspondientes sobre los responsables, así como medidas sobre los productos afectados.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Producción ganadera	
I-050	<b>SVigilancia y control de las condiciones higiénicas y sanitarias de la producción primaria de la leche</b>
<b>DARP ASP-P</b>	<p>El Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de la leche establece el conjunto de actuaciones precisas para exigir al sector productor e industrial de este ámbito la obtención de la máxima calidad de la leche destinada al consumo humano, de acuerdo con las mejores técnicas productivas posibles. También establece el procedimiento que facilita la comprobación de que la leche comercializada en Cataluña cumple los requisitos de la normativa vigente.</p> <p>Esta actividad está orientada a detectar los posibles incumplimientos en materia de producción de la leche realizando las comprobaciones oportunas en cada fase de la producción, desde la explotación en el muelle de descarga del comprador de leche o del industrial. Se llevan a cabo actuaciones coordinadas entre los diferentes agentes del control y se comprueba que los productores y operadores del sector realizan los controles obligatorios, poseen un sistema eficaz de control y pueden proporcionar una respuesta rápida ante los problemas que se detecten.</p> <p>Los controles están orientados a la investigación de la presencia de inhibidores, gérmenes y células somáticas en la leche producida en las explotaciones. Además, en todas las cisternas, cuando llegan a la central de recogida, el comprador toma una muestra de la leche cruda transportada, que se analiza inmediatamente con un equipo de detección de antibióticos antes de la descarga. Si este equipo comercial detecta residuos de antibióticos, se abre una investigación con el objetivo de averiguar el motivo y poner en marcha las medidas oportunas para enmendarlo.</p> <p>Se dispone de la base de datos de identificación del sector lechero, que constituye el registro de todos los operadores y contenedores del sector. Estos datos se trasladan a la base de datos LETRAQ (leche, trazabilidad y calidad), que es la herramienta para la gestión de la trazabilidad y la calidad en el sector lácteo. Todos los laboratorios de control comunican a la base de datos LETRAQ los resultados de los análisis de las muestras de control tomadas en las explotaciones por los operadores lácteos, para la determinación de los parámetros de células somáticas, bacteriología y presencia de inhibidores, así como los resultados de las muestras de cisternas de transporte relativas a la presencia de inhibidores. Además, este sistema genera alertas para comunicar incumplimientos en células somáticas y bacteriología, asociados a la explotación ganadera responsable, y los resultados positivos de la prueba de inhibidores. En los casos necesarios se prohíbe la comercialización de la leche de todas las explotaciones donde se han detectado incumplimientos graves hasta que se comprueba su corrección.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad animal</b>	
I-051	<b>Apoyo a la aplicación de las medidas de bioseguridad en explotaciones y transporte de animales</b>
<b>DARP</b>	<p>El concepto de <i>bioseguridad</i> hace referencia al conjunto de medidas sanitarias de manejo, diseño y formación aplicadas para evitar la entrada de agentes infecciosos en las explotaciones ganaderas o para minimizar su difusión. Actualmente se sabe bastante bien cuáles son los puntos críticos de las explotaciones ganaderas y cómo estos puntos favorecen la entrada y la propagación de las enfermedades infecciosas. Para evaluar el nivel de bioseguridad, se debe conocer la localización de la explotación (uno de los factores más importantes que hay que tener en cuenta), el estatus sanitario de la zona, la densidad ganadera, la distancia entre explotaciones, el tipo de explotaciones más cercanas, la existencia de vertederos cercanos o de plantas de tratamiento de residuos que puedan favorecer el aumento de roedores y de pájaros, la presencia de carreteras o de caminos cercanos, la frecuencia de paso de camiones de ganado o materias que puedan aumentar el riesgo de contagio, así como las características climáticas, hidrológicas y topográficas de la zona en la que se ubica la explotación.</p> <p>Las medidas de bioseguridad afectan al diseño de la explotación: restricción y control de accesos, vestuarios, barreras físicas para evitar la entrada de pájaros, moscas, animales domésticos, ratas, entre otros; también a su funcionamiento: programa sanitario con controles veterinarios, vacunaciones, controles serológicos, verificación del estatus sanitario de los animales que ingresan en la explotación, formación continuada del personal, desinfección de calzado y ropa antes de entrar en la explotación y programas de limpieza y desinfección.</p> <p>Desde el Departamento de Agricultura se llevan a cabo acciones orientadas a promover y apoyar la aplicación de medidas de bioseguridad con actividades de formación, edición de materiales y asesoramiento.</p> <p>Desde el año 2015 se aplica el Plan de bioseguridad en las explotaciones porcinas, en cuyo marco los veterinarios de las ADS realizan una encuesta para valorar el nivel de bioseguridad de todas las explotaciones porcinas catalanas y asesoran a los ganaderos para implementar mejoras estructurales y de funcionamiento que permitan aumentar el nivel de bioseguridad de las granjas.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Sanidad animal	
I-052	<b>Vigilancia, lucha y erradicación en el ámbito de las enfermedades animales transmisibles por vía alimentaria</b>
<b>DARP</b> <b>ASP-P</b>	<p>El Departamento de Agricultura, de acuerdo con la normativa europea y estatal, y en colaboración con los sectores ganaderos, implementa programas cuyo objeto es la vigilancia, la lucha, el control y/o la erradicación en el ámbito de las enfermedades animales. Las actuaciones que se llevan a cabo en el marco de estos programas incluyen pruebas diagnósticas en los animales, profilaxis vacunal, sacrificio obligatorio de los animales afectados, eliminación de los cadáveres y restricción de movimientos, en función de la enfermedad y del objetivo final del programa.</p> <p>Ante la posible aparición de enfermedades animales, se debe disponer de planes de actuación predefinidos que permitan ejercer acciones de vigilancia y prevención, así como actuar de forma eficaz y con celeridad en caso de aparición de un foco, de modo que se elimine cuanto antes y así disminuya el impacto de la enfermedad en la cabaña ganadera. Estos planes son creados para las enfermedades de declaración obligatoria con un alto riesgo de difusión y se redactan de acuerdo con la normativa comunitaria correspondiente.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad animal</b>	
I-052	<b>Vigilancia, lucha y erradicación en el ámbito de las enfermedades animales transmisibles por vía alimentaria</b>
<b>DARP ASP-P</b>	<p>En la lucha contra las enfermedades de los animales se definen cuatro tipos de actuaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Programas de prevención: incluyen medidas específicas en función de la epidemiología de la enfermedad y medidas de tipo transversal, como por ejemplo las medidas de bioseguridad, la declaración e investigación de sospechas, el control de movimientos y la formación de personal.</li> <li>— Programas de vigilancia: consisten en la toma aleatoria de muestras entre los animales susceptibles de sufrir la enfermedad, visitas clínicas a las explotaciones para poder detectar la presencia de animales enfermos, o el seguimiento y la búsqueda del vector de la enfermedad cuando sea necesario.</li> <li>— Planes de alerta: se aplican cuando se han declarado casos en otros países y existe riesgo para el ganado de Cataluña. Consisten en la revisión y el control de movimientos de partidas de animales procedentes de territorios con posible afectación; información y divulgación inmediata y continuada a todos los sectores implicados; intensificación de las medidas del programa de vigilancia y prevención; y toma de muestras y análisis urgentes de animales procedentes de zonas de riesgo y de animales sospechosos de sufrir la enfermedad.</li> <li>— Planes de emergencia: se inician cuando hay una sospecha fundamentada de la existencia de la enfermedad en el territorio de Cataluña. Implica la confirmación de la enfermedad, la delimitación de zonas de protección y vigilancia, el sacrificio de los animales afectados y la eliminación de los cadáveres de forma que se evite su difusión y, cuando se trate de enfermedades zoonóticas, la afectación a la salud humana.</li> </ul> <p>En este ámbito también hay que hacer referencia a los controles efectuados en los mataderos, donde los servicios veterinarios oficiales llevan a cabo la inspección <i>ante</i> y <i>post mortem</i>, así como, en determinados casos, análisis específicos que suponen una herramienta adicional de identificación de patologías y de información sobre la situación en materia de sanidad animal.</p> <p>A continuación se describen intervenciones específicas dentro del ámbito de la vigilancia, la lucha y la erradicación de enfermedades animales, y programas de vigilancia y control que se llevan a cabo en ganado bovino, ovino, cabrino y aves.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Sanidad animal	
I-053	<b>Vigilancia y control de las enfermedades del bovino</b>
<b>DARP</b>	<p>Las enfermedades que son objeto de medidas de lucha y erradicación en el bovino son la brucelosis bovina, la tuberculosis bovina, la encefalopatía espongiforme bovina y la lengua azul o fiebre catarral ovina.</p> <p>Las enfermedades que actualmente no afectan a la cabaña ganadera catalana y que son objeto de medidas de vigilancia y minimización del riesgo de presentación son la perineumonía contagiosa bovina y la leucosis bovina enzoótica.</p> <p>Para el control de estas enfermedades, actualmente se realizan los siguientes programas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Programa sanitario del ganado bovino, cuya finalidad es lograr la erradicación de la brucelosis y la tuberculosis bovina y mantener Cataluña libre de perineumonía contagiosa bovina y de leucosis bovina.</li> <li>— Programa de vigilancia serológica, virológica, entomológica y de vacunación para la prevención y la lucha contra la lengua azul.</li> <li>— Prevención y vigilancia de las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET).</li> </ul> <p>De todo este conjunto de enfermedades, pueden ser de transmisión alimentaria la brucelosis bovina, la tuberculosis bovina y la encefalopatía espongiforme bovina. Las actuaciones técnicas de estos programas tienen como objetivo su detección precoz mediante pruebas analíticas y la eliminación rápida de los animales y/o rebaños infectados. Con esta finalidad se establecen controles en función del nivel de riesgo, así como procedimientos de actuación detallados e intensivos en los rebaños sospechosos o infectados, a la vez que se procede a una regulación de los movimientos de animales según el riesgo de cada tipo de rebaño. Además, se llevan a cabo actuaciones en otras especies domésticas susceptibles y en la fauna salvaje para un control más eficaz de cada enfermedad en cuestión.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad animal</b>	
I-054	<b>Vigilancia y control de las enfermedades del ovino y del cabruno</b>
<b>DARP</b>	<p>La principal enfermedad zoonótica de posible transmisión alimentaria que afecta al ovino y al cabruno, y que es objeto de medidas de lucha y erradicación, es la brucelosis ovina y cabruna. Por ello se aplican medidas específicas.</p> <p>Se mantiene la obligatoriedad de realizar el saneamiento ganadero de la brucelosis ovina y cabruna dentro del ámbito territorial de Cataluña. El DARP contrata anualmente los servicios veterinarios para la realización de estas tareas de saneamiento, de acuerdo con las directrices marcadas por el Departamento de Agricultura. El objetivo es disminuir la prevalencia de la enfermedad en los rebaños mediante el sacrificio de los animales positivos y el vaciado de las explotaciones con prevalencias elevadas. Se establece un seguimiento veterinario en aquellas explotaciones con animales positivos recientes. Se aplica un protocolo específico en rebaños de ovino y de cabruno de baja prevalencia y en rebaños con nuevos positivos, que consiste en la realización de pruebas complementarias para poder confirmar o descartar la enfermedad, así como para eliminar los animales positivos.</p>
I-055	<b>Vigilancia y control de las salmonelas de importancia en la salud pública en las explotaciones avícolas</b>
<b>DARP</b>	<p>En Cataluña, la salmonelosis, del mismo modo que en el resto de Europa, es una de las principales zoonosis de transmisión alimentaria. En cumplimiento del Reglamento (CE) 2160/2003, del Parlamento y el Consejo, y de sus modificaciones posteriores, el Departamento de Agricultura estableció programas de control de las salmonelas zoonóticas (<i>S. enteritidis</i>, <i>S. typhimurium</i>, <i>S. hadar</i>, <i>S. Virchow</i> y <i>S. infantis</i>) en gallinas reproductoras, ponedoras, pollos de engorde, pavos reproductores y pavos de engorde.</p> <p>Estos programas se basan en la aplicación de medidas como, por ejemplo, la realización de autocontroles y controles oficiales, la implantación de normas estrictas de bioseguridad en la explotación, la implementación de las guías de buenas prácticas de higiene, la prohibición del uso de medicamentos veterinarios antimicrobianos para el control de la enfermedad, la vacunación preventiva y el control de lotes positivos. Todas ellas están contribuyendo a la reducción de la prevalencia de estos patógenos en las explotaciones. Otro objetivo es evitar que los huevos procedentes de granjas avícolas donde se haya detectado <i>Salmonella</i> de importancia para la salud pública se puedan destinar a consumo humano en fresco.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad animal</b>	
I-056	<b>Vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles</b>
<b>DARP</b>	<p>Desde 1989, en la Unión Europea se llevan a cabo un conjunto de actuaciones para gestionar el riesgo de encefalopatías espongiformes transmisibles (EET) en animales, en estrecha colaboración entre todos los Estados miembros y la Comisión Europea. Las EET son uno de los problemas de seguridad alimentaria más profusamente reglamentados en el ámbito europeo debido al riesgo potencial, a la gravedad de los efectos sobre la salud de las personas, a las consecuencias derivadas en el campo económico y a la disminución de confianza entre los consumidores.</p> <p>En Cataluña, el Departamento de Agricultura realiza las actuaciones de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles en el ganado bovino, ovino y cabrúno en la fase primaria de la cadena alimentaria. El conjunto de actuaciones oficiales se concretan en la vigilancia y el control en las explotaciones ganaderas para la detección y declaración de sospechosos; la toma de muestras y análisis de animales muertos en la explotación o sacrificados no destinados al consumo humano; los controles de productos empleados para alimentar a los animales; medidas de investigación epizootica y erradicación cuando se confirman casos de la enfermedad, con el objeto de conocer el origen y los animales o productos que puedan presentar riesgo de estar afectados; el sacrificio y destrucción de los animales para los que no se haya descartado que puedan formar parte de las poblaciones de riesgo y de cualquier otro producto que pueda representar un riesgo de transmisión de la enfermedad; así como la retirada de cadáveres en centros de destrucción especializados, puesto que tanto el entierro como la incineración <i>in situ</i> están prohibidos.</p> <p>Los animales destinados al matadero para ser sacrificados para el consumo humano se someten a una inspección veterinaria <i>ante mortem</i> y, una vez sacrificados, a una prueba de detección de EET en el caso de bovinos y ovinos que superan una determinada edad. Se investiga también la presencia de priones en especies salvajes que son susceptibles de padecer las EET.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Sanidad animal</b>	
I-057	<b>Apoyo a la actividad de las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera</b>
<b>DARP</b>	<p>La mejora de la sanidad animal y la rentabilidad de las producciones ganaderas requieren un alto nivel sanitario que solo se puede lograr mediante la colaboración del sector, tanto para luchar contra enfermedades y erradicarlas como para mantener estructuras defensivas ante el riesgo de que aparezcan y se difundan. Por este motivo, las administraciones públicas competentes promueven que el sector ganadero desarrolle estructuras y actuaciones para lograr mejoras de las condiciones que permitan elevar los niveles productivo y sanitario de los productos ganaderos.</p> <p>Se entiende por <i>agrupación de defensa sanitaria ganadera</i> la asociación constituida por ganaderos con el fin de elevar los niveles sanitario y zootécnico de sus explotaciones mediante el establecimiento y la ejecución de programas de profilaxis, lucha contra las enfermedades animales y mejora de las condiciones higiénicas. Cada agrupación de defensa sanitaria ganadera se considera una unidad tanto a efectos del desarrollo del programa sanitario como de las subvenciones que les correspondan. Desde las administraciones públicas competentes se llevan a cabo actuaciones de apoyo económico y técnico para impulsar la creación y el mantenimiento de estas asociaciones. Las actuaciones principales en este ámbito son la distribución de subvenciones, las reestructuraciones territoriales para mejorar la eficacia, y el encargo y la coordinación de actuaciones de corresponsabilidad sanitaria en la lucha contra las enfermedades que afectan a la cabaña ganadera.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Pesca y acuicultura	
I-058	<b>Vigilancia y control de la higiene de la pesca extractiva y del marisqueo</b>
<b>DARP</b>	<p>El objetivo general de la vigilancia y el control de la higiene de la pesca extractiva es evitar o minimizar a un nivel aceptable los riesgos en la producción primaria, para garantizar la seguridad alimentaria de los productos de la pesca y del marisqueo, y al mismo tiempo controlar que los productores primarios cumplan las disposiciones legales vigentes referidas al control de los peligros y a las prácticas correctas de higiene en la producción primaria.</p> <p>Las acciones específicas que se ejecutan son el control del operador responsable de la producción primaria y de las operaciones conexas a la pesca extractiva para comprobar que es capaz de reducir la introducción de peligros biológicos, físicos o químicos que puedan afectar a la seguridad alimentaria de sus producciones; el control de los procesos de trabajo para garantizar una buena metodología que asegure la perfecta calidad e higiene del producto; el control de cualquier foco de contaminación que pueda suponer un riesgo, mediante la adopción de medidas y prácticas de higiene; la comprobación de las condiciones de higiene en las herramientas, la maquinaria, las embarcaciones y todos los elementos que intervienen directamente en los procesos y en la manipulación del producto, así como en los medios de transporte hasta la primera venta; y el control de los barcos pesqueros y de sus embarcaciones auxiliares para verificar que cumplan los requisitos estructurales y de equipamiento establecidos por la normativa.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Pesca y acuicultura	
I-059	<b>Vigilancia y control de la higiene en la producción acuícola</b>
<b>DARP</b>	<p>El objetivo general de esta línea de intervención es evitar o minimizar a un nivel aceptable los riesgos en la producción primaria para garantizar la seguridad alimentaria de los productos de la acuicultura, a la vez que se controla que los productores primarios cumplen las disposiciones legales vigentes, referidas al control de los peligros y a las prácticas correctas de higiene en la producción primaria.</p> <p>Las acciones específicas implementadas consisten en verificar que el operador responsable de la producción primaria y de las operaciones conexas de acuicultura es capaz de reducir la probabilidad de introducción de peligros que puedan afectar a la seguridad alimentaria de sus producciones; comprobar el control sobre el medio de crecimiento de los organismos cultivados, que posteriormente deberán ir al consumo humano, así como el control de cualquier foco de contaminación que pueda suponer un riesgo para la salud; comprobar que no existen procesos de contaminación cruzada que pongan en riesgo el estado sanitario del producto; controlar los procesos de trabajo para garantizar una buena metodología que asegure la perfecta calidad e higiene; examinar las condiciones de higiene de las instalaciones, los elementos y los equipamientos que intervienen directamente en los procesos de producción, incluyendo el sacrificio o el transporte de los animales vivos, si se tercia; y verificar un seguimiento de la trazabilidad del producto que permita un rastreo adecuado en cualquier punto del proceso de cultivo.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Pesca y acuicultura	
I-060	<b>Vigilancia y control de calidad de las aguas, los moluscos y el fitoplancton tóxico</b>
<b>DARP</b> <b>ACA</b>	<p>El Programa de vigilancia de la calidad de las aguas, los moluscos y el fitoplancton tóxico consiste en realizar un seguimiento de los peligros en el medio acuático para garantizar que los moluscos, los equinodermos y los tunicados que se extraen del litoral catalán cumplen los requerimientos sanitarios exigidos por la normativa vigente y así contribuir a ofrecer las mejores condiciones de seguridad para su consumo.</p> <p>El litoral catalán está dividido en zonas de producción declaradas, ordenadas secuencialmente del sur al norte del territorio. Las zonas de producción se clasifican en categorías A, B o C en función de los valores de contaminación fecal (E. coli) que presenten, según los valores de referencia establecidos reglamentariamente: las zonas de tipo A son de depuración no necesaria de los moluscos; las zonas de tipo B, de depuración obligatoria; y las de tipo C, de extracción prohibida.</p> <p>En las zonas de producción, dependiendo de las necesidades, se realizan análisis microbiológicos, de parámetros ambientales (salinidad, temperatura, pH, oxígeno disuelto y clorofila en el agua), de niveles de metales pesados y organohalogenados, de dioxinas y de furanos tóxicos.</p> <p>Otra faceta importante del programa de seguimiento es la determinación de la presencia de fitoplancton potencialmente tóxico en las aguas de producción y de las toxinas que este fitoplancton puede producir, que se pueden acumular en los moluscos. El fitoplancton está constituido por el conjunto de microalgas que sirve de alimento a otras especies animales, entre las cuales están los moluscos. Las toxinas objeto de vigilancia son la toxina amnésica (ASP), la diarreica (DSP) y la paralizante (PSP).</p> <p>El programa de vigilancia implica el seguimiento regular del fitoplancton tóxico y de las toxinas. Se realizan actuaciones específicas de intensificación de los muestreos cuando las especies de microalgas tóxicas de fitoplancton en el agua alcanzan niveles potencialmente peligrosos o se detectan biotoxinas en los moluscos por debajo de los niveles permisivos. Cuando las biotoxinas en los moluscos sobrepasan los niveles de referencia, se prohíbe su extracción en las zonas afectadas y se comunica inmediatamente a todo el sector y a los distintos organismos competentes. La prohibición no se levanta hasta que las analíticas efectuadas indican un regreso a la normalidad.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
Pesca y acuicultura	
I-06I	<b>Controles de las zonas de producción de marisqueo</b>
<b>DARP</b>	<p>El Reglamento (CE) núm. 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, establece que la autoridad competente controlará las zonas de producción clasificadas donde haya prohibido la recolección de moluscos bivalvos o que estén sometidas a condiciones especiales, con el fin de garantizar que no se comercialicen productos nocivos para la salud humana.</p> <p>En cumplimiento de este mismo Reglamento, se deben controlar periódicamente las zonas de producción para comprobar que no haya prácticas ilícitas en cuanto al origen, procedencia y destino de los moluscos bivalvos vivos.</p> <p>Estos controles tienen como objetivo comprobar que no se extraigan este tipo de moluscos de las zonas de producción clasificadas donde se haya prohibido la recolección, así como controlar que los recolectados en zonas clasificadas o recalificadas incluyan la documentación de acompañamiento pertinente.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control en la fase primaria</b>	
<b>Condicionalidad</b>	
I-062	<b>Vinculación de la percepción de ayudas económicas por parte de los operadores de la fase primaria al cumplimiento de las condiciones de seguridad alimentaria en el marco de la normativa europea acerca de condicionalidad</b>
<b>DARP</b>	<p>Entre los principales elementos de la reforma de la PAC de 2003 encontramos la condicionalidad, que consiste en la vinculación de las ayudas al cumplimiento de los requisitos legales de gestión y de las buenas condiciones, entre las que se encuentran las de seguridad alimentaria.</p> <p>Los requisitos legales son una serie de normas sobre condiciones agrarias, medio ambiente, salud pública, salud de los animales, sanidad vegetal y bienestar animal que están definidas en la reglamentación comunitaria.</p> <p>Agricultores y ganaderos solo pueden optar a la totalidad de los pagos de la PAC a condición de que cumplan los requisitos de condicionalidad. Con la aplicación de los criterios de condicionalidad, se garantiza que la actividad agraria que recibe ayudas comunitarias contribuya a lograr una serie de valores asumidos por la sociedad europea, y que la percepción de estas ayudas tenga una mayor legitimidad por los valores añadidos aportados.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de la fase de transformación y distribución</b>	
I-063	<b>Autorización y registro de industrias alimentarias</b>
ASP-P	<p>Cualquier establecimiento de Cataluña que se dedique a actividades alimentarias tiene que solicitar la inscripción en el registro oficial que corresponda en función de su actividad. Los titulares de las industrias y los establecimientos alimentarios, las empresas distribuidoras de agua con depósitos y cisternas móviles y la restauración colectiva institucional deben comunicar el inicio de sus actividades a la Agencia de Salud Pública de Cataluña para su inscripción en el Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Cataluña (RSIPAC). De este modo se constituye un censo de industrias que contiene información sobre los datos de identificación, la ubicación y las actividades de los establecimientos.</p> <p>Las industrias de los sectores de los alimentos de origen animal deben solicitar la autorización antes del inicio de las actividades. La solicitud de autorización, en estos casos, es simultánea a la solicitud de inscripción en el RSIPAC.</p> <p>La actualización de los censos se realiza a instancia de las personas interesadas o como consecuencia de las actuaciones de vigilancia y control de la Agencia de Salud Pública de Cataluña. La existencia y fiabilidad de este Registro es fundamental para una programación adecuada de los controles oficiales y para facilitar las actuaciones en situaciones de emergencia.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de la fase de transformación y distribución</b>	
I-064	<b>Vigilancia y control de industrias alimentarias</b>
<b>ASP-P</b>	<p>Las industrias alimentarias inscritas en el Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Cataluña (RSIPAC) son objeto de vigilancia y control oficial de manera periódica con una frecuencia asociada al riesgo. El control lo llevan a cabo inspectores oficiales de la Agencia de Salud Pública de Cataluña y de la Agencia de Salud Pública de Barcelona.</p> <p>El objetivo del Programa de control general de establecimientos alimentarios es verificar que se cumplen los requisitos establecidos por la legislación vigente sobre registro de establecimientos, higiene, instalaciones, autocontrol, formación de personal, trazabilidad, gestión de la eliminación de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y etiquetado de los alimentos. Este sistema de control evalúa el cumplimiento de las condiciones de seguridad alimentaria establecidas por las reglamentaciones comunitarias.</p> <p>La evaluación del cumplimiento se realiza mediante visitas de inspección y toma de muestras. En los casos en que se verifican no conformidades con las normas vigentes se procede a tomar medidas para impulsar su corrección. Estas actuaciones pueden ir desde el requerimiento formal de corrección hasta la retirada de autorización y el cierre de la actividad, pasando por la incoación de expedientes sancionadores o la inmovilización o retirada de productos del mercado, entre otros.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de la fase de transformación y distribución</b>	
I-065	<b>Auditoría de los procedimientos de autocontrol de las actividades alimentarias</b>
ASP-P	<p>La auditoría de procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) tiene la finalidad de comprobar que los operadores de las actividades de la fase de transformación y distribución de la cadena alimentaria controlan los peligros significativos asociados a su actividad, y que tienen la capacidad de producir y/o distribuir alimentos seguros de un modo firme.</p> <p>Se comprueba que los siete principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y los prerrequisitos se han diseñado de manera eficaz y efectiva y si están correctamente implementados, es decir, si el sistema se mantiene y permite asegurar el objetivo de producir alimentos seguros. La técnica empleada es la de la auditoría, consistente en un examen sistemático e independiente que determina si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, si se aplican eficazmente y si son adecuadas para lograr los objetivos.</p> <p>El Programa de evaluación oficial de los procedimientos basados en el APPCC prioriza las intervenciones de acuerdo con el riesgo y el punto de intervención a lo largo de la cadena alimentaria, de forma que se focalizan las actuaciones en los establecimientos de más riesgo.</p> <p>En caso de que las conclusiones de la auditoría indiquen que es necesario aplicar acciones correctoras o preventivas, la empresa deberá elaborar un plan de acción, cuya implementación se comprobará posteriormente en el marco de una auditoría de seguimiento.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de la fase de transformación y distribución</b>	
I-066	<b>Vigilancia y control de las aguas de abastecimiento público</b>
ASP-P	<p>La vigilancia y el control oficial de las aguas de abastecimiento público tienen como objetivo vigilar los peligros para la salud asociados a las aguas de consumo humano, con el fin de poder disponer de una información adecuada y suficiente para evaluar los riesgos en la salud de la población y determinar las opciones más apropiadas para gestionarlos.</p> <p>La gestión del suministro de aguas de consumo humano se debe llevar a cabo de forma que se minimicen los riesgos sanitarios para los usuarios y los consumidores. El Programa está orientado a promover la implantación de protocolos de autocontrol y gestión en los suministros, y a conocer las condiciones sanitarias de los suministros y del agua que se pone a disposición de la población, mediante actuaciones de vigilancia y control basadas en la inspección y la toma de muestras para analizar.</p> <p>La distribución domiciliar de agua a la población con garantías sanitarias requiere una actuación coordinada entre la Generalitat de Catalunya, los ayuntamientos y las empresas gestoras del suministro, los tres estamentos a los que la legislación vigente otorga competencias en materia de aguas de consumo. Desde el punto de vista sanitario, la gestión correcta de una instalación implica la realización de varias actuaciones sistemáticas, previamente definidas y programadas en los protocolos de autocontrol de la empresa, que son: la información relativa a la zona de suministro, la toma de muestras para los autocontroles, los procedimientos de notificación de incumplimientos e información a los usuarios, los procedimientos de aplicación de medidas correctoras ante incidencias que puedan afectar a la calidad del agua suministrada, y el plan de formación de personal.</p> <p>Ante incumplimientos de los criterios de calidad, se debe investigar la causa y garantizar que se apliquen tan pronto como sea posible las medidas correctoras y preventivas para proteger la salud de la población afectada.</p> <p>Finalmente, cabe mencionar que los consumidores deben recibir información suficiente y oportuna de la calidad del agua de consumo humano, de las situaciones de excepción, de las medidas correctoras y preventivas, así como de todos los aspectos que afecten al abastecimiento y que puedan implicar un riesgo para la salud de la población.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de la fase de transformación y distribución</b>	
I-067	<b>Vigilancia y control de residuos químicos en alimentos de origen animal</b>
<b>ASP-P</b>	<p>El Plan de investigación de residuos (PIR) en alimentos de origen animal es un programa de muestreo y de análisis cuyo principal objetivo es la recogida de información sobre los residuos de sustancias que pueden suponer un riesgo para la salud del consumidor. Esta intervención se lleva a cabo en la fase de transformación y distribución de la cadena alimentaria, y se complementa con la vigilancia y el control de residuos químicos en explotaciones ganaderas en la fase primaria.</p> <p>La reglamentación comunitaria establece el número mínimo de muestras que se deben analizar por cada especie o alimento de origen animal en relación con la producción del año anterior. A pesar de que es un programa de muestreo aleatorio, en la toma de muestras hay que tener en cuenta una serie de criterios, como la información disponible sobre el productor y el sistema de producción, indicios de utilización de sustancias farmacológicas, y sexo y edad del animal. Las sustancias que se deben investigar son sustancias no autorizadas, medicamentos veterinarios y contaminantes ambientales.</p> <p>Paralelamente a la recogida de información en el ámbito de la vigilancia, este programa se utiliza como herramienta de lucha contra el uso fraudulento o negligente de las sustancias objeto de investigación, como los fármacos de uso veterinario o los potenciadores ilegales del crecimiento, entre otros. Con esta vocación, desde comienzo del año 1989 se han adaptado los procedimientos necesarios desde el punto de vista jurídico y administrativo para que, en los casos en que se detecten infracciones de la normativa, se pueda incoar el procedimiento administrativo o penal correspondiente.</p> <p>Independientemente del plan aleatorio, existe un conjunto de actuaciones que los veterinarios oficiales de matadero llevan a cabo cuando se detectan animales sospechosos de contener residuos debido a su conformación, a los antecedentes de la granja de procedencia o a otros signos externos. La sospecha de que un animal pueda presentar residuos conlleva una actuación que consiste en la inmovilización y la toma de muestras de tejidos del animal o de todo el lote, en función del residuo químico del que se trate. En estos casos, las muestras se recogen con identificación y correspondencia inequívoca con el individuo al que pertenecen, dado que los animales de la partida que dan un resultado no conforme son dictaminados como no aptos para el consumo humano.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de la fase de transformación y distribución</b>	
I-068	<b>Inspección sanitaria de los animales sacrificados para el consumo humano</b>
ASP-P	<p>Los veterinarios oficiales de matadero y de las salas de tratamiento de caza silvestre realizan las inspecciones de los animales sacrificados con el fin de controlar que las carnes se obtienen de acuerdo con lo establecido por la normativa vigente, y evitar la comercialización de las carnes que puedan suponer un riesgo para la salud humana o la sanidad animal.</p> <p>A excepción de los supuestos reglamentariamente previstos, en los que la inspección <i>ante mortem</i> se efectúa en el lugar de origen, el veterinario oficial debe realizar <i>in situ</i> una inspección <i>ante mortem</i> de todos los animales que vayan a ser sacrificados para determinar si presentan alguna alteración que pueda suponer un riesgo para la salud humana o la sanidad animal, con especial atención a las zoonosis y a las enfermedades epizooticas de declaración obligatoria. Asimismo, debe supervisar las comprobaciones y la gestión que el operador comercial realiza sobre documentación e identificación de los animales destinados a sacrificio.</p> <p>Los canales y despojos de los animales deben ser objeto de inspección <i>post mortem</i>. En ella se presta especial atención a los signos que puedan indicar que los animales sufrían alguna zoonosis y/o enfermedad epizootica de declaración obligatoria. Además, en los casos en que sea necesario, se realizan exámenes suplementarios y/o pruebas de laboratorio para establecer un diagnóstico o detectar la presencia de residuos o contaminantes en cantidades superiores a los límites máximos de residuos (LMR) autorizados, así como el incumplimiento de los límites microbiológicos o cualquier otro factor que pueda hacer necesario declarar las carnes como no aptas para el consumo humano, como por ejemplo, la contaminación de las carnes por incumplimiento de las normas de higiene durante el sacrificio y la preparación de la canal.</p> <p>Los servicios veterinarios oficiales (SVO) registran la información resultante de las inspecciones mencionadas con el fin de poder incluirla en las bases de datos correspondientes y comunicarla a las autoridades competentes y a los operadores que deban conocerla para poder tomar las medidas de gestión oportunas. Las carnes derivadas de los animales que hayan superado favorablemente la inspección veterinaria oficial son objeto de marcaje sanitario bajo la supervisión de los servicios veterinarios oficiales.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de la fase de transformación y distribución</b>	
I-069	<b>Vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles en animales destinados al consumo humano</b>
ASP-P DARP	<p>El Programa de vigilancia de las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET) de los animales se fundamenta en dos grandes pilares: por un lado, la vigilancia activa, consistente en la búsqueda directa de casos mediante pruebas de laboratorio en animales sin signos clínicos; y por otro lado, la vigilancia pasiva, basada en la investigación de los casos en que se observan signos clínicos, trastornos o evidencias de la enfermedad que puedan conducir al diagnóstico de casos.</p> <p>La vigilancia y el control en los mataderos se fundamentan en la recogida y el análisis de muestras de los bovinos de las subpoblaciones indicadas en la normativa vigente. Según la Orden PRE/1550/2013, se deben analizar los bovinos mayores de 48 meses sometidos a sacrificio de urgencia o sospechosos de zoonosis si han nacido en países de la UE-25, así como los mayores de 30 meses sacrificados de forma normal y los mayores de 24 meses sacrificados de urgencia o sospechosos de zoonosis si han nacido en países que no son de la UE-25. Los animales son objeto de intervención cautelar hasta que se dispone de los resultados de los análisis. Complementariamente, con independencia de los resultados analíticos, se procede a la separación sistemática de tejidos que puedan ser susceptibles de vehicular el agente patógeno, conocidos con el nombre de materiales especificados de riesgo (MER), y a su retirada de la cadena alimentaria.</p> <p>Asimismo, se efectúan pruebas de laboratorio sobre un porcentaje aleatorio de ganado ovino de más de 18 meses de edad destinado al consumo humano, con la intención de investigar epidemiológicamente la tembladera ovina, y sobre un porcentaje aleatorio de ganado cabrino de más de 18 meses destinado al consumo humano, con la realización de un diagnóstico laboratorial rápido del agente causal de la EET.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Intercambio de información y gestión de alertas</b>	
I-070	<b>Sistema de intercambio rápido de información y de alertas</b>
ASP-P	<p>Desde el año 1978, en la Unión Europea existe un sistema de alerta rápida que se creó para comunicar los riesgos directos o indirectos para la salud y la seguridad de los consumidores. A partir de la aprobación del Reglamento 178/2002, se estableció un sistema de alerta rápida específica para productos alimentarios que también incluye los piensos. Este sistema europeo se conoce con el nombre de RASFF, e incluye los Estados miembros de la Unión y los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (EEA-EFTA). Los terceros países no forman parte formal de esta red, pero la Comisión lleva a cabo acciones de comunicación en los países que puedan estar afectados como origen o destino de los productos, de modo que las autoridades puedan adoptar las medidas necesarias.</p> <p>Dentro de nuestro ámbito territorial existen dos sistemas de alerta: el de alimentos de consumo humano, que gestiona el Departamento de Salud, y el de alimentos de consumo animal, que gestiona el departamento competente en materia de agricultura y ganadería.</p> <p>El sistema incluye tres niveles de información: notificación de alertas, en caso de necesidad inmediata de adopción de acciones; notificación de información, cuando no hay necesidad de acción inmediata pero la información puede ser útil para prevenir situaciones futuras; y emisión de noticias e información de interés relacionada con la seguridad alimentaria en general.</p> <p>El inicio de una transmisión a través del RASFF se puede efectuar desde cualquier punto de contacto de cualquier Estado miembro y se debe canalizar, a través de la Comisión, a los distintos puntos de contacto. En los casos oportunos también se comunica a asociaciones de consumidores o de afectados, como por ejemplo, alérgicos o celíacos.</p> <p>El objetivo del SCIRI es garantizar, en colaboración con los operadores de la cadena alimentaria, la seguridad sanitaria de los alimentos que consumen los ciudadanos por medio de la identificación, la localización y la retirada del mercado de aquellos alimentos que puedan suponer un riesgo para los consumidores.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de comercio minorista y de restauración</b>	
I-071	<b>Vigilancia y control de establecimientos minoristas y de restauración</b>
<b>AL</b> <b>ASP-P</b>	<p>Los establecimientos minoristas alimentarios y los establecimientos de restauración comercial y social, incluidos los de carácter no sedentario y permanente, son objeto de vigilancia y control oficial de forma regular por parte de inspectores oficiales del Departamento de Salud y de las administraciones locales. Las actividades que se llevan a cabo son la inspección de establecimientos en función de un protocolo específico para comprobar tanto las condiciones estructurales y de equipamiento como la higiene general, los procesos de elaboración, las manipulaciones, las condiciones higiénicas y sanitarias relativas a los productos o cualquier otro elemento relevante para la seguridad alimentaria. También se comprueban diferentes aspectos relacionados con la implantación del sistema de autocontrol en los establecimientos. En caso de detectar incumplimientos, se toman medidas para su corrección, que van desde el requerimiento al operador hasta procedimientos sancionadores, suspensiones de actividad y retirada del mercado de los productos que puedan suponer un riesgo.</p> <p>Estos tipos de actividades se llevan a cabo en establecimientos minoristas y en los de restauración colectiva, como <i>campings</i> con comedor colectivo, alojamientos turísticos, balnearios, comedores colectivos comerciales, casas de colonias y albergues de juventud, comedores escolares, geriátricos y hospitales.</p> <p>La competencia en materia de higiene alimentaria en los establecimientos alimentarios que ejercen su actividad exclusivamente en el territorio municipal, como es el caso de los comedores colectivos y el comercio minorista, corresponde a los ayuntamientos, de acuerdo con lo establecido por la Ley de ordenación sanitaria de Cataluña y la Ley municipal y de régimen local de Cataluña. Aun así, los ayuntamientos, para desempeñar estas funciones, pueden solicitar el apoyo técnico del personal y de los medios de las regiones y de los sectores sanitarios de su demarcación. Por lo tanto, los inspectores adscritos al Departamento de Salud, en cumplimiento de los convenios firmados con las administraciones locales, también realizan inspecciones en estos tipos de establecimientos cuando los municipios no cuentan con inspectores sanitarios propios o cuando necesitan este tipo de apoyo.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de comercio minorista y de restauración</b>	
I-072	<b>Vigilancia y control del riesgo sanitario de los comedores colectivos de los alojamientos infantiles y juveniles</b>
ASP-P	<p>Para minimizar el riesgo de brotes de toxiinfección alimentaria en alojamientos infantiles y juveniles, en este tipo de establecimientos se lleva a cabo un programa específico de vigilancia y control.</p> <p>Este Programa específico está orientado a controlar la conformidad con las disposiciones normativas a fin de proteger la salud de sus usuarios, para lo cual se verifican las condiciones estructurales y de equipamiento y la higiene general, los procesos de elaboración y la formación e higiene de los manipuladores, así como otros factores que puedan suponer un riesgo sanitario en la cocina y en el comedor para elaborar los correspondientes informes anuales.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de comercio minorista y de restauración</b>	
I-073	<b>Vigilancia y control analítico de la seguridad biológica y química de los alimentos puestos a disposición de los consumidores</b>
ASP-P	<p>La Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASP) diseña y ejecuta diferentes programas de vigilancia de peligros biológicos, químicos e ingredientes tecnológicos integrados en el Sistema de vigilancia sanitaria de los alimentos en Cataluña (SIVAL). El SIVAL es el instrumento de control oficial con el que se llevan a cabo, de una manera global y continuada, la vigilancia y el control de la seguridad de los alimentos producidos y/o comercializados en Cataluña, con el fin de proteger la salud de las personas frente a los riesgos que puedan tener asociados, establecer medidas de gestión del riesgo encaminadas a disminuir dichos riesgos y emitir recomendaciones para la población. En la ciudad de Barcelona, la Agencia de Salud Pública de Barcelona es quien diseña y ejecuta estos controles mediante el Programa de investigación de la calidad sanitaria de los alimentos (IQSA).</p> <p>El objetivo de estos programas es analizar los alimentos que están en fase de comercialización, a disposición del consumidor, por lo que las muestras se recogen principalmente en establecimientos de comercio minorista. Las muestras se analizan en laboratorios de control oficial, acreditados y designados.</p> <p>Una de las características que cabe destacar de estos programas es su carácter abierto y dinámico, lo que permite la incorporación de aquellos parámetros que en un momento dado pueden ser objeto de especial interés, ya sea por recomendaciones de control por parte de organismos oficiales, o por alertas, interés científico, etc.</p> <p>En el supuesto de que se detecten resultados no conformes a la normativa de aplicación, se ponen en marcha las acciones de control correspondientes, como la comunicación al servicio de inspección y las medidas de investigación y control necesarias, que pueden suponer la inspección de la empresa responsable, nuevas analíticas, la generación de una alerta o la incoación de un expediente sancionador, entre otras medidas que se ajustan a cada caso concreto.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control de comercio minorista y de restauración</b>	
I-074	<b>Vigilancia y control relacionados con las reacciones adversas a los alimentos</b>
<b>ASP-P</b> <b>ACC</b>	<p>Se estima que la prevalencia de alergias e intolerancias en adultos está entre el 1 y el 3% de la población, mientras que en niños se sitúa entre el 4 y el 6%. Dadas sus consecuencias para la salud, que en algunos casos pueden llegar a ser muy graves, se han instaurado medidas de protección para estos grupos de población. A efectos prácticos, las medidas más necesarias se orientan a garantizar una información fiable a partir de un etiquetado más exhaustivo de los alimentos, con indicación de la presencia de todos los ingredientes con efectos alérgenos presentes en el producto, para que las personas afectadas puedan tomar decisiones de consumo adecuadas a sus necesidades.</p> <p>La Agencia Catalana del Consumo desarrolla anualmente campañas de control sistemático que incluyen protocolos de control de etiquetado y tomas de muestras de control de varios parámetros referentes a la composición. En su programación se tienen en cuenta las actuaciones emprendidas en años anteriores, la entrada en vigor de nueva normativa, sectores de actividad económica de interés general o aquellos que son objeto de denuncias reiteradas por parte de los consumidores. Para garantizar un control sistemático y transversal del mercado, se controla un extenso abanico de productos alimentarios, y uno de los aspectos analizados es la presencia de productos susceptibles de producir alergias o intolerancias y su inclusión en la lista de ingredientes de los productos analizados.</p> <p>La ASP diseña y ejecuta el Programa de vigilancia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia, integrado en el Sistema de vigilancia sanitaria de los alimentos (SIVAL), que es el instrumento con el que la ASPCAT lleva a cabo, de forma global y continuada, la vigilancia de la seguridad de los alimentos producidos y/o comercializados en Cataluña. El objetivo es analizar los alimentos que están en la fase de comercialización, a disposición del consumidor, por lo que las muestras se recogen principalmente en establecimientos de comercio minorista. Se procede a la toma de muestras y al análisis para verificar si los ingredientes potencialmente alérgenos están identificados correctamente en el etiquetado. En la ciudad de Barcelona, la Agencia de Salud Pública de Barcelona realiza una intervención similar a través del Programa de investigación de la calidad sanitaria de los alimentos (IQSA). Del mismo modo, la Agencia Catalana del Consumo controla los alérgenos de forma periódica.</p> <p>En caso de que se detecten resultados no conformes a la normativa de aplicación, se ponen en marcha las acciones de control correspondientes, como la comunicación al servicio de inspección y las medidas de investigación y control necesarias, que pueden suponer la inspección del establecimiento de origen, nuevas analíticas, la generación de una alerta, la incoación de un expediente sancionador u otras medidas ajustadas a cada caso concreto.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Investigación epidemiológica y gestión de brotes</b>	
I-075	<b>Vigilancia e investigación epidemiológica</b>
<b>ASP-V</b>	<p>La vigilancia epidemiológica en salud pública consiste en recoger, analizar e interpretar toda la información relacionada con la aparición y la extensión de enfermedades con el objetivo de lograr su control efectivo.</p> <p>En Cataluña la vigilancia epidemiológica en seguridad alimentaria se centra en aquellas enfermedades que, por su incidencia y gravedad, su grado de transmisibilidad y la admisión de medidas preventivas, se consideran objeto de control prioritario. Para este fin se dispone de la red de vigilancia epidemiológica.</p> <p>Uno de los sistemas de información de los que se nutre es el de enfermedades de declaración obligatoria, que recibe las notificaciones de las enfermedades y de los brotes epidémicos de cualquier etiología objeto de declaración desde la red asistencial. Los profesionales que realizan tareas asistenciales en Cataluña, en centros de carácter público o privado, deben notificar las enfermedades de declaración obligatoria y los brotes epidémicos de los que tengan conocimiento.</p> <p>Otro sistema de información es el sistema de notificación microbiológica de Cataluña, que recibe las notificaciones de los microorganismos objeto de declaración detectados en los laboratorios y centros que participan.</p> <p>La red de vigilancia también cuenta con otras fuentes de información, como el registro de altas hospitalarias y de enfermedades, programas de vigilancia específica para determinadas enfermedades, encuestas seroepidemiológicas, etc.</p> <p>Toda la información derivada de estos sistemas es clave para conocer la situación del impacto en salud de las enfermedades de transmisión alimentaria y para definir la estrategia y las prioridades en seguridad alimentaria.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Investigación epidemiológica y gestión de brotes</b>	
I-076	<b>Sistemas de declaración, investigación, recopilación y análisis de información sobre toxiinfecciones y otras enfermedades transmisibles por vía alimentaria</b>
ASP-V ASP-P	<p>Las toxiinfecciones alimentarias constituyen un problema de salud en el que la investigación y la gestión de los brotes que ocasionan son un aspecto fundamental de la vigilancia epidemiológica, la minimización de los efectos y la prevención de otros brotes. La rápida identificación de los alimentos contaminados y su retirada de la cadena comercial, así como la intervención sobre los factores causales que han ocasionado el brote, son elementos básicos en la gestión de cada brote. Por otro lado, se obtiene información valiosa sobre el agente etiológico, los alimentos vehiculadores y los errores en la manipulación de los alimentos. Esta información tiene una importancia relevante para el diseño y la evaluación de los programas de control oficial y otras actuaciones preventivas para reducir la incidencia.</p> <p>La sospecha de un brote se debe declarar siempre con urgencia. Inmediatamente se iniciará una investigación epidemiológica para recopilar datos. La recogida de información se debe llevar a cabo preferentemente mediante una entrevista personal en un cuestionario que incluya los datos de filiación, el consumo, o no, de cada uno de los alimentos que integraban la ingesta sospechosa y, en el caso de los enfermos, la sintomatología presentada y la evolución que siguen. Siempre que sea posible, se tomarán muestras clínicas de los enfermos para poder determinar la etiología.</p> <p>Paralelamente, se debe realizar una inspección en el establecimiento o los establecimientos que hayan participado en la elaboración o distribución de los alimentos sospechosos. En la visita de inspección se llevarán a cabo actuaciones de investigación de los procesos de elaboración, se comprobará la adecuación del espacio y de las instalaciones, y se recogerán muestras alimentarias para efectuar las pruebas analíticas correspondientes. A partir de esa información se dictarán las medidas preventivas y correctoras oportunas para los establecimientos asociados al brote y, cuando sea necesario, para otros establecimientos que puedan presentar riesgos similares.</p>

## 8.3

# Gestión de otras cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria

Garantizar la conformidad de la cadena alimentaria con las expectativas legítimas de la ciudadanía en ámbitos como la calidad, la fiabilidad de la información, el bienestar animal y la sanidad animal y vegetal

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Información, sensibilización y promoción de prácticas correctas</b>	
I-077	<b>Información, sensibilización y promoción de prácticas correctas en cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria</b>
DARP ACSA ACC DMA	<p>En el marco de la política integrada de intervención en seguridad alimentaria hay una serie de aspectos que no afectan directamente a la inocuidad de los alimentos, pero sí a la confianza de la ciudadanía. Estos ámbitos son el bienestar animal, la sanidad animal, la sanidad vegetal, la calidad agroalimentaria, nuevas tecnologías y nuevos ingredientes, como los organismos modificados genéticamente, los aspectos relativos a la composición, el etiquetado y la publicidad de los alimentos, y la sostenibilidad, entre otros.</p> <p>Como sucede en el ámbito de la inocuidad alimentaria, se llevan a cabo intervenciones de información, divulgación, sensibilización y formación para promover prácticas correctas en los operadores de la cadena alimentaria y en la ciudadanía para la toma de decisiones sobre consumo. Esta línea de intervención contribuye a lograr el equilibrio entre los legítimos intereses de los sectores productores y los de los consumidores en beneficio mutuo, así como la eficiencia, la productividad y los intereses de la sociedad en su conjunto.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-078	<p><b>Vigilancia y control de la calidad agroalimentaria, lucha contra el fraude, y control de la composición de los alimentos y de la veracidad de la información facilitada a los consumidores mediante el etiquetado y la publicidad</b></p>
DARP	<p>Desde el Departamento de Agricultura se aplica el programa de lucha contra el fraude agroalimentario, cuya finalidad es garantizar la protección de los intereses económicos de los participantes en la cadena agroalimentaria, incluidos los consumidores, y garantizar la transparencia y la competencia leal de las transacciones comerciales.</p> <p>Con este objetivo se llevan a cabo inspecciones para la detección de fraudes, adulteraciones y otras infracciones similares cometidas en la producción y comercialización de los productos agroalimentarios. Los aspectos de los productos agroalimentarios que son objeto de investigación son sus propiedades (naturaleza, identidad, composición y origen), el uso adecuado de los signos de calidad atribuidos oficialmente, la identidad y la actividad de los operadores agroalimentarios, y la cantidad de alimento ofrecida o declarada.</p> <p>La diversidad de los productos agroalimentarios, el aumento de los volúmenes de producción, la dispersión en el mercado, las nuevas tecnologías, la internacionalización de los mercados y la sofisticación de los fraudes requieren que las inspecciones de lucha contra fraudes se fundamenten en una metodología de auditoría y de investigación dirigida exclusivamente a obtener pruebas que constaten el carácter ilícito de estas actividades y que identifiquen al autor.</p> <p>En Cataluña, la legislación actual otorga a la inspección de lucha contra el fraude todas las atribuciones necesarias para cumplir con sus funciones, como el acceso a los locales y a la documentación, la práctica de controles y verificaciones, y la adopción de medidas cautelares en caso de sospecha de infracción, como por ejemplo, la inmovilización de productos, la retirada del mercado o la suspensión de actividades de fabricación, además de la incoación de expedientes sancionadores en caso necesario.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-079	<b>Control de la producción integrada</b>
<b>DARP</b>	<p>La producción integrada es un sistema de producción encaminado a obtener alimentos de elevada calidad nutritiva y organoléptica mediante la aplicación de métodos productivos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente y el entorno rural. Estos métodos están sometidos a un estricto sistema de control y certificación.</p> <p>A diferencia de la producción ecológica, la producción integrada permite la utilización de productos agroquímicos de síntesis (abonos, fitosanitarios, etc.), si bien esta utilización está restringida al uso de determinadas materias autorizadas, que previamente han evaluado unos comités de técnicos y que se recogen en las normas técnicas específicas de producción integrada para cada cultivo. La finalidad de la producción integrada es obtener productos de gran calidad, minimizar el uso de productos agroquímicos, disminuir los residuos y optimizar los métodos de producción mediante una integración total de todos los recursos disponibles.</p> <p>La calidad y la seguridad de los productos se garantizan mediante un certificado oficial. El sistema de control y certificación se aplica obligatoriamente a todas las empresas agrícolas que utilizan este sistema de producción. Solo se certifican los productos que cumplen estrictamente la normativa de producción integrada, los cuales se identifican con la imagen de una mariquita, que es el distintivo de producción integrada en Cataluña.</p> <p>El organismo encargado de aplicar este sistema de control es el Consejo Catalán de la Producción Integrada (CCPI), que es una corporación de derecho público tutelada por el Departamento de Agricultura.</p>





Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-080	<b>Control de la producción ecológica</b>
<b>DARP</b>	<p>La normativa que regula este método de producción es de aplicación a todos aquellos productos que, procedentes de la agricultura y la ganadería, incluida la acuicultura, se comercializan o se quieren comercializar como ecológicos. Este sistema incluye todas las actividades de producción, de elaboración, de manipulación y de comercialización de este tipo de productos, tanto de origen vegetal como animal.</p> <p>Con el objeto de garantizar que los productos ecológicos se producen siguiendo los requisitos establecidos por la normativa europea sobre producción ecológica, las actividades realizadas por los operadores en todas las fases de producción, de preparación y de distribución de productos ecológicos están sometidas a un sistema de control. Dicho sistema se aplica a los operadores ecológicos y comprende una serie de medidas precautorias y de control específicas orientadas a garantizar al consumidor el cumplimiento de la normativa de producción ecológica en la calificación de los productos comercializados.</p> <p>Todos los operadores ecológicos reciben una visita de control anual en función de una evaluación del riesgo de que se produzcan irregularidades e infracciones en cuanto al cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa. Algunos reciben visitas de control adicionales.</p> <p>La facultad de control de la producción ecológica está conferida al Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE), autoridad de control en forma de corporación de derecho público, bajo la tutela administrativa y la supervisión del DARP. El sistema de control y certificación del CCPAE cumple los requisitos para organismos que certifican productos, y está acreditado por la ENAC mediante la norma europea UNE-EN ISO/IEC 170665.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-081	<b>Control de la calidad diferenciada</b>
<b>DARP</b>	<p>La Ley 14/2003, de calidad agroalimentaria, y el Decreto 285/2006 que la desarrolla tienen dos finalidades básicas: potenciar la utilización de los distintivos de calidad y establecer los mecanismos de protección de la calidad agroalimentaria y de la lucha contra el fraude. La Ley 14/2003 regula las siguientes figuras de protección: denominación de origen protegida (DOP), indicación geográfica protegida (IGP), indicación geográfica de bebidas alcohólicas (IG), especialidad tradicional garantizada (ETG), marca de calidad agroalimentaria (marca Q), artesanía alimentaria e inventario de “productos de la tierra”.</p> <p>Las diversas figuras de protección responden a definiciones y conceptos diferentes, pero todas ellas tienen entre sus razones de ser actuar como garantía de calidad de cara a los consumidores, y a la vez representan un modo de avalar el valor añadido de las producciones. Las DOP, IGP, ETG e IG son regímenes de calidad establecidos por la normativa europea. Las demás están reguladas exclusivamente en el ámbito catalán.</p> <p>Las DOP y las IGP son distintivos de origen y calidad que designan productos originarios de una zona geográfica concreta y que fundamentalmente deben sus propiedades y características al medio geográfico en el que se producen y elaboran total o parcialmente (dependiendo de si se trata de DOP o IGP). A pesar de las diferencias en las definiciones, los dos tipos de distintivo gozan del mismo tipo de protección.</p> <p>Las ETG son distintivos de calidad que no están limitados a una zona geográfica. Protegen productos agroalimentarios obtenidos por medio de métodos de producción y recetas tradicionales.</p> <p>El Departamento de Agricultura, a través de la Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias, tiene la competencia en materia de inspección, de verificación y de control de la calidad. La certificación de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico (DOP e IGP) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG) antes de su comercialización se puede delegar en entidades de control y certificación inscritas en el Registro de entidades de control y certificación de productos agroalimentarios de Cataluña.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-O82	<b>Registro de entidades de control y certificación de productos agroalimentarios de Cataluña</b>
<b>DARP</b>	<p>El Registro de entidades de control y certificación de productos agroalimentarios de Cataluña tiene como objeto la inscripción de las entidades dedicadas al control y/o la certificación de los productos amparados por una denominación de origen o indicación geográfica protegidas o por una marca de calidad, y de los productos que proceden de la producción agraria ecológica, de la producción integrada, de los productos con características específicas y del pliego de condiciones del etiquetado voluntario de la carne (cordero, cabrino, aves de corral, etc.), de huevos, de la Letra Q de la leche, de vinos (cosecha y variedad), así como otros distintivos de calidad o de forma de producción que la normativa establezca. La inscripción en este Registro es obligatoria para las entidades de certificación y control que deseen actuar en Cataluña en materia de calidad agroalimentaria.</p> <p>A raíz del Decreto 17/2012, de 21 de febrero, de modificación del Decreto 285/2006, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de calidad agroalimentaria, el Registro de entidades de control y certificación de productos agroalimentarios de Cataluña se estructura en dos secciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <b>SECCIÓN A:</b> sección de las entidades dedicadas al control y/o la certificación de los productos amparados por una DOP, IGP, ETG, DG, DOP o IGP de productos de origen vitivinícolas y de productos que proceden de la producción agraria ecológica, y otros que pueda establecer la normativa, respecto de los cuales la normativa comunitaria requiere la realización de controles oficiales y, por lo tanto, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones debe realizarse por la autoridad competente o mediante delegación de esta competencia en un organismo de control.</li> <li>— <b>SECCIÓN B:</b> sección de las entidades de control y certificación de los productos amparados por la marca Q, la producción integrada, los pliegos de condiciones del etiquetado voluntario de carne, así como otros distintivos de calidad o de forma de producción que la normativa establezca, respecto de los cuales la normativa comunitaria no prevé que la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones requiera un control oficial y, por lo tanto, que el control deba ser realizado por la autoridad competente o mediante delegación de esta competencia en un organismo de control.</li> </ul>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-083	<b>Control del etiquetado, la presentación, la publicidad y la documentación, y acompañamiento de los recursos marinos en las lonjas pesqueras, en los almacenes frigoríficos, en los mercados mayoristas y durante el transporte</b>
<b>DARP</b> <b>ACC</b> <b>ASP-P</b>	<p>La normativa vigente en materia de etiquetado, presentación, publicidad y documentación de los recursos pesqueros establece las condiciones básicas de comercialización de los productos de pesca, y tiene por objeto regular la normalización de estos productos y su correcta identificación a efectos de una mayor transparencia del mercado y una mejor información al consumidor en toda la cadena de comercialización, lo que comprende desde la primera venta hasta la llegada al consumidor final.</p> <p>La gran variedad de productos pesqueros existente exige que el consumidor cuente con información precisa de la especie y su origen, no solo respecto de la zona de captura, sino también en cuanto al método de producción, de captura o de cultivo marino, así como de sus características esenciales. Con este objetivo se implementan acciones orientadas a velar por el cumplimiento de las normas sobre etiquetado, presentación y publicidad, para poder garantizar la trazabilidad de los recursos pesqueros y la comercialización por los canales reglamentarios, cumpliendo las normas de seguridad alimentaria y de etiquetado previstas.</p> <p>Los productos marinos son sometidos a un control del etiquetado, de la presentación, de la publicidad y de la documentación antes de su venta, y a un control en los establecimientos mayoristas de destino, en los almacenes frigoríficos y durante el transporte por carretera. También son controlados en la fase de venta al por menor, en las pescaderías, por parte de la Agencia Catalana del Consumo.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-084	<b>Vigilancia y control del bienestar animal</b>
<b>DARP</b> <b>ASP-P</b>	<p>Esta intervención tiene la finalidad de verificar la correcta aplicación de la normativa europea sobre bienestar animal mediante la inspección en las explotaciones ganaderas llevada a cabo por los servicios veterinarios oficiales del Departamento de Agricultura; la verificación técnica y documental de los medios de transporte en el momento de la inscripción en el registro realizada por los servicios veterinarios oficiales del Departamento de Agricultura; controles en ruta efectuados por los cuerpos policiales conjuntamente con los servicios veterinarios oficiales del Departamento de Agricultura; y control de la llegada y descarga de los animales en el matadero y durante el sacrificio realizado por los veterinarios oficiales de matadero del Departamento de Salud.</p> <p>Se han diseñado y desarrollado programas de formación de personal dirigidos a técnicos, transportistas, responsables y cuidadores que abarcan el bienestar animal tanto en la explotación como en el transporte y en los momentos anteriores al sacrificio y durante el mismo.</p> <p>Los principales ámbitos de control en bienestar animal son: instalaciones, equipos, aislamiento, temperatura, ventilación, iluminación, acceso a alimentos y a agua, espacio disponible, libertad de movimientos, limpieza y desinfección, manejo, transporte, aturdimiento y sacrificio.</p> <p>En caso de incumplimiento de carácter leve, se emite un requerimiento de corrección con un plazo para corregirlo; en caso de infracción grave, o si la infracción leve no se ha corregido en el plazo establecido, se propone la incoación de un expediente sancionador.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-085	<b>Vigilancia, lucha y erradicación en el ámbito de las enfermedades animales no transmisibles por vía alimentaria</b>
<b>DARP</b>	<p>Entre las enfermedades animales existe un amplio grupo que, a pesar de no ser transmisibles a las personas o no ser de transmisión alimentaria, pueden tener una repercusión importante en el comercio internacional de alimentos o en la imagen y la confianza que los consumidores tienen en la cadena alimentaria. Las enfermedades que afectan a la cabaña ganadera pueden perjudicar el comercio internacional de animales y sus productos e incluso ser un motivo de bloqueo a la exportación. En beneficio de la confianza de los consumidores y del comercio internacional de alimentos, se deben garantizar los niveles de sanidad animal más elevados en los animales de abasto independientemente de que puedan o no afectar a la salud humana. Por ello se aplican programas de vigilancia, de lucha y de erradicación en todas las especies productoras de alimentos, incluidos los conejos, las abejas y los peces de piscifactoría.</p> <p>En colaboración con los sectores ganaderos, el DARP implementa programas orientados a la vigilancia, la lucha y el control y/o la erradicación en el ámbito de las enfermedades animales. Las actividades realizadas son de distintos tipos según la enfermedad en cuestión. Las principales son: pruebas diagnósticas a los animales, profilaxis vacunal, sacrificio obligatorio de los animales afectados cuando es necesario, eliminación de los cadáveres y restricción de movimientos.</p> <p>También existen planes predefinidos de actuación de vigilancia, de prevención y de respuesta rápida o eficaz en caso de aparición de un foco, para eliminarlo en el plazo más breve posible y minimizar así el impacto de la enfermedad en la cabaña ganadera. En Cataluña las principales enfermedades que no son de transmisión alimentaria pero que son objeto de este tipo de medidas son las siguientes: lengua azul o fiebre catarral maligna, perineumonía contagiosa bovina, leucosis bovina enzoótica, tembladera ovina, peste porcina africana (PPA), peste porcina clásica (PPC), enfermedad vesicular porcina (MVP), enfermedad de Aujeszky, enfermedad de Newcastle, influenza aviar y virus del Nilo Occidental. Estos dos últimos casos también constituyen zoonosis transmisibles.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-086	<b>Vigilancia, control oficial y medidas de lucha y erradicación en el ámbito de la sanidad vegetal</b>
<b>DARP</b>	<p>Como sucede con la sanidad animal, los problemas de sanidad vegetal pueden afectar al comercio internacional de alimentos y a la confianza de los consumidores. El Departamento de Agricultura lleva a cabo acciones de divulgación de técnicas de medios de lucha contra las plagas que son clave para dar a conocer y poder combatir mejor los agentes perjudiciales y evitar su propagación de manera más efectiva.</p> <p>Otro elemento que cabe destacar es la vigilancia y el control de las plagas de cuarentena, que son un grupo concreto de plagas y enfermedades que pueden tener importancia económica potencial y que figuran en la lista de la Unión Europea. La inclusión de una plaga en la lista de cuarentena limita la introducción y la circulación de los portadores potenciales para minimizar el riesgo de introducción en las zonas libres y, por consiguiente, el libre comercio de los vegetales afectados. Cuando se detecta un foco, o se sospecha que puede haberlo, la Administración debe verificar su presencia y, si se confirma, se deben adoptar medidas fitosanitarias para lograr la erradicación de la plaga. El Servicio de Sanidad Vegetal registra e inspecciona todos los proveedores de material vegetal de plantación, y autoriza la emisión de pasaportes fitosanitarios si están libres de plagas de cuarentena y se cumplen los requisitos técnicos de la normativa comunitaria.</p> <p>El objetivo es evitar la introducción y propagación en Cataluña de nuevas plagas especialmente peligrosas que puedan provocar daños económicos y sociales graves y un aumento del uso de plaguicidas, sobre todo las que la UE ha publicado en materia de decisiones de medidas de emergencia (caracol manzana, <i>Xylella fastidiosa</i>, etc.).</p> <p>Cuando se requiere, se aplican medidas de lucha colectiva contra plagas, es decir, campañas específicas dirigidas a luchar de forma colectiva contra las plagas de difícil control individual en determinadas zonas. Todos estos tratamientos se llevan a cabo utilizando técnicas y productos de baja peligrosidad para las personas y para el medio. Siempre que es posible se utilizan técnicas de lucha alternativas a la vía química, para reducir estos tratamientos, como el empleo de feromonas y otros atrayentes mediante las técnicas de captura masiva y de confusión sexual.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-087	<b>Vigilancia y control del cumplimiento de la normativa vigente en materia de organismos modificados genéticamente</b>
DARP ACC ASP-P	<p>Los organismos modificados genéticamente (OMG) se pueden definir como organismos cuyo material genético (ADN) se ha alterado de una manera que no se produce naturalmente por acoplamiento o recombinación natural. Esta técnica permite transferir genes individuales seleccionados de un organismo a otro, incluso entre especies no relacionadas.</p> <p>Aunque las actividades de vigilancia y de control de OMG por parte de las administraciones públicas empiezan en la fase primaria, también se extienden al resto de la cadena alimentaria. El objetivo es proteger el derecho de los consumidores a elegir a partir de información fiable, así como la libre circulación de los productos genéticamente modificados que se hayan autorizado.</p> <p>Las intervenciones públicas en esta materia son, principalmente, las siguientes: la regulación y el control de los OMG que se pueden poner en el mercado y las entidades que operan con OMG; la regulación y el control de la coexistencia entre los productores que emplean OMG y los que operan con sistemas de agricultura ecológica, integrada o convencional; el control del cumplimiento de la normativa sobre trazabilidad de OMG; la vigilancia y el control del cumplimiento de la normativa sobre comercialización y etiquetado de material vegetal y cultivos comerciales de vegetales modificados genéticamente; y el control de la trazabilidad y el etiquetado de los piensos y de los alimentos puestos a disposición de los consumidores.</p> <p>Se llevan a cabo controles mediante inspecciones en las empresas y la toma de muestras reglamentarias en establecimientos minoristas de alimentación considerando los productos susceptibles de incorporar OMG. Las muestras son objeto de análisis laboratorial para determinar si hay presencia de OMG (análisis cualitativo) y, en caso afirmativo, se procede a su cuantificación.</p> <p>En caso de que se detecten incumplimientos reglamentarios en relación con la presencia de OMG en un producto alimentario, se inicia la incoación del expediente administrativo sancionador al responsable comercial, y se investiga la trazabilidad ascendente del producto para determinar el proveedor, el distribuidor y el fabricante o el importador. Las incidencias relacionadas con los OGM se notifican mediante los sistemas de alerta y de intercambio de información.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Vigilancia y control oficial</b>	
I-088	<b>Control de la composición de los alimentos y de la veracidad de la información puesta a disposición de los consumidores mediante el etiquetado y la publicidad</b>
ACC AL	<p>La Agencia Catalana del Consumo lleva a cabo actividades de control dirigidas a comprobar, investigar y controlar la adecuación de los productos alimentarios que están en el mercado al alcance de los consumidores con las disposiciones vigentes en materia de disciplina del mercado y de defensa de los consumidores. Los productos alimentarios puestos en el mercado se tienen que adecuar a los reglamentos y a las normas de calidad que los regulan, y deben informar adecuadamente sobre la naturaleza, la identidad, la calidad, la composición, la cantidad, la duración, el origen o la procedencia y la fabricación o la obtención. Además, no deben indicar atribuciones, efectos o propiedades que no poseen, ni características particulares que todos los productos similares comparten. En general, tienen que presentar información sobre sus características de manera suficiente y veraz.</p> <p>El control programado periódico de productos alimentarios incluye la programación anual de la toma de muestras y el análisis de los productos alimentarios al alcance de los consumidores para su comercialización. En este control programado se toman muestras para analizar parámetros de composición y de adecuación a la normativa que los regula, así como la información y el etiquetado preceptivo. También comprende el estudio y la investigación de la publicidad de productos y servicios para comprobar la veracidad de la información facilitada. Entre los parámetros para la selección de la toma de muestras, la inspección prioriza aquellos en los que se observe algún tipo de incumplimiento en el etiquetado o que sean productos denunciados, en oferta o marcas nuevas de consumo más habituales, además del estudio e investigación de la publicidad de productos y servicios para comprobar la veracidad de la comunicación comercial. Cabe añadir que anualmente se desarrollan otras campañas específicas en relación con el etiquetado y la publicidad de determinados productos alimentarios, como por ejemplo sobre alegaciones o información nutricional.</p>

## 8.4

## Comunicación del riesgo

**Construir redes de intercambio de información y trabajo conjunto, y mantener un nivel de conocimiento y de confianza elevado por parte de la ciudadanía**

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Diálogo y participación</b>	
I-089	<b>Sistemas de comunicación y de coordinación entre los diferentes participantes en la cadena alimentaria</b>
<b>ΣACSA</b>	<p>En una estrategia general e integrada de seguridad alimentaria, se debe impulsar el intercambio de información y de opiniones entre las personas responsables de la evaluación de la gestión del riesgo, los consumidores, las empresas alimentarias, la comunidad académica y otras partes interesadas. Este intercambio incluye la explicación de los datos, las opiniones y los resultados de la evaluación del riesgo, así como el análisis de los criterios científicos, técnicos y de protección de la salud en los que se fundamentan las decisiones relacionadas con la gestión del riesgo.</p> <p>En esta línea de trabajo se tienen que articular y mantener comisiones mixtas de trabajo con todos los participantes de la cadena alimentaria, las administraciones públicas y los consumidores, con el fin de compartir información e inquietudes, realizar el análisis conjunto de los problemas existentes y diseñar líneas de acción coordinada que permitan una mayor eficacia en la prevención de problemas de seguridad alimentaria y en la solución de los que puedan existir.</p> <p>Dentro de esta línea de intervención cabe destacar algunos foros de trabajo que tienen especial importancia, como es el caso de la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria, con representación de los departamentos competentes de la Generalitat, de las administraciones locales y de los operadores de la cadena alimentaria. Esta comisión es el órgano directivo para los temas específicos de evaluación y comunicación de los beneficios y los riesgos en seguridad alimentaria. Sus principales funciones son informar sobre la propuesta de plan de seguridad alimentaria, aprobar la memoria anual sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña, aprobar los criterios para la comunicación en el ámbito de la seguridad alimentaria, y analizar y proponer las acciones que se deben emprender a partir de los dictámenes científicos.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Diálogo y participación</b>	
I-089	<b>Sistemas de comunicación y de coordinación entre los diferentes participantes en la cadena alimentaria</b>
<b>ΣACSA</b>	<p>Existen también otros foros de trabajo sectoriales que son clave en este ámbito de intervención: la Comisión de Trabajo de los Consumidores y Usuarios, la Comisión de Seguimiento de la Seguridad de la Carne de Vacuno y Ovino, la Comisión de Seguimiento de la Seguridad de las Aves de Corral, la Comisión de Seguimiento de la Seguridad de la Leche, la Comisión de Seguimiento de la Seguridad del Porcino, la Comisión de Seguimiento de la Seguridad de la Apicultura y sus Productos, la Comisión de Seguimiento de la Seguridad del Pescado y Productos de la Pesca, y el Grupo de Trabajo sobre Alergias Alimentarias y al Látex.</p> <p>El objetivo principal de estos grupos es debatir el estado de la situación de cada sector específico, intercambiar información y proponer actuaciones de mejora para lograr el máximo grado de seguridad alimentaria. El número de comisiones se va ampliando o ajustando a medida que se necesita con el fin de tener representados a todos los actores participantes de la cadena alimentaria.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Diálogo y participación</b>	
I-090	<b>Código de buenas prácticas comerciales a lo largo de la cadena alimentaria en Cataluña</b>
<b>DARP</b>	<p>El acuerdo del Código de buenas prácticas comerciales (CBPC) se firmó el 29 de julio de 2011. El Departamento de Agricultura fue su precursor y es quien coordina sus reuniones. Es de adhesión voluntaria y cuenta ya con más de dieciocho asociaciones, representantes de la producción, la industria y la distribución agroalimentaria.</p> <p>Los principales objetivos del acuerdo del CBPC son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Mejorar las prácticas comerciales para que sean más transparentes, ágiles y eficientes.</li> <li>— Mejorar la información y la percepción del consumidor sobre los productos agroalimentarios y el funcionamiento del sector.</li> <li>— Valorizar los productos agroalimentarios de calidad, de mayor seguridad alimentaria, y más sostenibles y respetuosos con el bienestar animal.</li> <li>— Mejorar la comercialización, el crecimiento y la orientación del mercado.</li> <li>— Mejorar la eficiencia y el desarrollo tecnológico.</li> <li>— Fomentar los canales que favorezcan la comercialización de la producción local.</li> <li>— Poner en funcionamiento de instrumentos para comunicar y resolver conflictos entre empresas y todo tipo de operadores.</li> </ul> <p>El acuerdo del CBPC tiene como propósito general la valorización de los productos y una mayor seguridad alimentaria. Estos aspectos son los que se deben tratar, prever las actuaciones convenientes y que se aprueben en las reuniones de la Comisión Paritaria, que es el órgano encargado de interpretar y de realizar el seguimiento del acuerdo del CBPC.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Conocimiento e información</b>	
I-091	<b>Recopilación de información sobre el grado de conocimiento, percepción y confianza de la ciudadanía en el ámbito de la seguridad alimentaria</b>
ΣACSA	<p>La recopilación de información sobre el conocimiento, la percepción y la confianza de la ciudadanía en materia de seguridad alimentaria es un elemento importante para el análisis y la definición de nuevas estrategias de mejora continuada en seguridad alimentaria. Para la recopilación de información se utilizan múltiples fuentes, como por ejemplo encuestas, prensa, radio, televisión, redes sociales, consultas o denuncias, entre otras. La información obtenida tiene que permitir caracterizar el nivel de conocimiento de la ciudadanía en seguridad alimentaria, así como su percepción y confianza en cada momento, con vistas a plantear actuaciones concretas de mejora continua en estos ámbitos y lograr así la máxima aproximación a lo establecido por la visión del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña.</p>
I-092	<b>Impulso de la comunicación e intercambio entre expertos, administraciones públicas y profesionales de los medios de comunicación</b>
ΣACSA	<p>La complejidad de la cadena alimentaria y sus múltiples implicaciones evidencian la necesidad de conocer a fondo los principales determinantes de la percepción pública de la seguridad alimentaria y de avanzar fomentando la participación de los actores que determinan esta percepción. En este sentido, los medios de comunicación son uno de los principales factores que influyen en la percepción que la ciudadanía tiene respecto a su seguridad en cuestiones de alimentación.</p> <p>Los medios no solo difunden determinadas informaciones o dejan de difundir otras, sino que además crean estados de opinión y marcan las agendas sociales sobre qué es o no es preocupante en un momento determinado.</p> <p>Ante esta necesidad, se deben mantener los puentes de diálogo entre los comunicadores que se dedican a informar sobre temas de seguridad alimentaria y los diferentes especialistas del sector, con la finalidad última de conseguir la mejor coordinación posible y la creación de una cultura común de seguridad alimentaria. Para lograr los objetivos, es preciso desarrollar actividades de análisis de la cobertura periodística de la seguridad alimentaria en el ámbito de Cataluña y, por lo tanto, realizar contactos periódicos en forma de reuniones, jornadas o mesas redondas con periodistas y especialistas de las diferentes áreas para debatir temas de interés en la materia.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Conocimiento e información</b>	
I-093	<b>Sensibilización, fomento y divulgación de conocimiento y prácticas correctas en seguridad alimentaria</b>
ACSA DMA DARP ASP ACC AL	<p>Las actividades en el ámbito de la divulgación y de la información en seguridad alimentaria son clave para mantener unos niveles de seguridad elevados en esta materia. Se debe continuar trabajando en la elaboración y la mejora de material informativo de calidad y adecuado a las necesidades de los destinatarios. Se tiene que hacer un esfuerzo de actualización y se deben explotar todos los canales informativos, divulgativos y formativos disponibles gracias a las nuevas tecnologías de la información y la comunicación. Es preciso sensibilizar e informar sobre buenas prácticas, así como promoverlas, en todas las fases de la cadena alimentaria para lograr y mantener el mayor nivel de seguridad alimentaria posible en cada momento según los conocimientos disponibles.</p> <p>Los datos epidemiológicos indican que más del 80% de las toxiinfecciones alimentarias se producen en el ámbito doméstico y de la restauración colectiva, lo que hace necesaria una intervención de carácter sostenido para sensibilizar y dar consejos básicos sobre higiene que permitan incidir en los principales factores contribuidores. Aun así, no se deben olvidar las iniciativas de sensibilización y de promoción de prácticas correctas orientadas a los demás ámbitos de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la industria.</p> <p>Un elemento que ha pasado a ser clave en la comunicación en los últimos años han sido las aplicaciones disponibles a través de Internet (páginas web, apps, redes sociales, etc.). Desde las administraciones públicas competentes se debe continuar con la actividad de mantenimiento y mejora de este canal de divulgación y comunicación que se ha vuelto imprescindible. Internet es un instrumento con un enorme potencial en seguridad alimentaria y una herramienta para facilitar el trabajo y difundir información a la ciudadanía y a los profesionales en temas relacionados con este ámbito. A través de este medio se estructuran espacios temáticos en los que se puede encontrar e intercambiar información relevante y actualizada sobre cuestiones de interés en tiempo real. También son elementos clave en la comunicación la edición de material audiovisual y material impreso, así como la organización de jornadas, congresos y otros foros de comunicación, que también suponen herramientas esenciales para esta política.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Conocimiento e información</b>	
I-093	<b>Sensibilización, fomento y divulgación de conocimiento y prácticas correctas en seguridad alimentaria</b>
ACSA DMA DARP ASP ACC AL	<p>Asimismo, es importante promover la participación de los llamados prescriptores, como por ejemplo los profesionales sanitarios, los maestros o los profesionales de la restauración y la venta minorista de alimentos, así como las instituciones más cercanas a la ciudadanía, como por ejemplo los entes locales.</p> <p>Las líneas de trabajo que se deben continuar impulsando en este ámbito son, entre otras, la publicación de información sobre dictámenes científicos y políticas de gestión; la edición y distribución de material de información y divulgación; la organización de seminarios, jornadas, talleres y reuniones informativas para el personal prescriptor, como los profesionales del sistema educativo, sanitario, del comercio minorista y la restauración, los medios de comunicación y los representantes de las asociaciones de consumidores; el diseño y actualización de contenidos de seguridad alimentaria orientados a su integración en el material curricular de la enseñanza primaria y secundaria, en colaboración con el Departamento de Enseñanza, y la divulgación mediante charlas y ponencias en colaboración con las entidades locales.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Conocimiento e información</b>	
I-094	<b>Base de datos de legislación alimentaria</b>
<b>ACSA</b>	<p>La legislación alimentaria es un instrumento clave en la gestión del riesgo. Asegura un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores, a la vez que garantiza el funcionamiento eficaz del mercado interior. Está fundamentada principalmente en un análisis de riesgos basado en la evidencia científica disponible, y es objeto de evaluaciones y revisiones constantes en función de los nuevos datos disponibles. Hace referencia a todos los aspectos de la cadena de producción agroalimentaria, desde la producción, la transformación, el transporte o la distribución, hasta el suministro de los alimentos y los piensos. Constituye una herramienta imprescindible tanto para los operadores económicos como para los organismos oficiales competentes encargados de la vigilancia sanitaria y del control oficial de los alimentos.</p> <p>El gran número de disposiciones legislativas, además de las constantes actualizaciones y renovaciones, hacen necesario, para gestionar adecuadamente esta información, disponer de una base de datos que permita mantener actualizada la normativa de forma permanente y, una vez indexados los documentos, realizar búsquedas activas en las áreas temáticas de interés. Ponerla al alcance de los operadores económicos y de la población en general contribuye a garantizar un nivel elevado de conocimiento de las reglas del juego y de la protección de la salud. Desde la ACSA se lleva a cabo esta actividad con el objetivo de que toda la información recogida pueda ser accesible para todas las partes interesadas.</p> <p>La base de datos de legislación alimentaria constituye un repertorio ordenado, actualizado y clasificado de las disposiciones normativas en materia de seguridad alimentaria aprobadas y publicadas en los diarios oficiales, en especial en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i>, donde se publican la mayor parte de las normas de seguridad alimentaria que son de aplicación en Cataluña. Contiene vínculos con la legislación europea y con los llamados <i>textos consolidados</i>, que son documentos no oficiales que integran una disposición legislativa básica con sus modificaciones y correcciones en un único texto. La actualización de la base de datos se realiza diariamente por el personal técnico de la ACSA, y conlleva la revisión de los diarios oficiales, la selección de las disposiciones de interés y su introducción en la base de datos. Constituye una herramienta de consulta de la legislación existente en esta materia para cualquier persona o empresa, puesto que se trata de una herramienta de acceso libre.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Conocimiento e información</b>	
I-095	<b>Atención a consultas sobre seguridad alimentaria</b>
ASP ACC AL ACSA DMA DARP	<p>La respuesta a consultas es un servicio dirigido a la ciudadanía en su conjunto y en particular a los participantes en la cadena alimentaria, como, por ejemplo, los titulares de las actividades relacionadas y los propios consumidores. Las consultas formuladas por particulares, asociaciones profesionales u otras entidades son objeto de un procedimiento de gestión que culmina con la entrega de la respuesta solicitada a la persona u organismo interesados. Se pueden formular por escrito, por correo electrónico y por teléfono.</p>
	<p>Esta línea de trabajo constituye un instrumento muy útil en el ámbito de la comunicación porque permite conocer de primera mano las dudas y las cuestiones planteadas desde diferentes sectores, y la respuesta proporcionada contribuye a ofrecer coordinación y coherencia a los criterios en el campo de la seguridad alimentaria por parte de las administraciones responsables.</p>
I-096	<b>Gestión de denuncias</b>
ASP ACC AL ACSA DMA DARP	<p>Los ciudadanos, las empresas y las asociaciones empresariales o las organizaciones de consumidores pueden presentar denuncias ante las administraciones con responsabilidades en seguridad alimentaria mediante la comunicación de presuntas infracciones observadas.</p>
	<p>La denuncia es un instrumento muy valioso de colaboración con la Administración pública y de intercambio de información. Además, la denuncia genera actuaciones de gestión, puesto que a raíz de una denuncia se inicia un expediente en el que intervienen los servicios de inspección para comprobar si los hechos denunciados son ciertos y si se ha cometido alguna infracción. El expediente puede conllevar la aplicación de varias medidas orientadas a corregir las disconformidades observadas, como el requerimiento, la retirada de los productos del mercado o el cierre del establecimiento si es necesario, así como la sanción administrativa al fabricante, al vendedor del producto o al prestamista del servicio que ha cometido la infracción.</p> <p>Las denuncias también son una fuente de información útil sobre las cuestiones que más preocupan a la ciudadanía y sobre las cuales, aparte de la gestión del caso concreto, hay que analizar si es necesario tomar medidas generales cuando se detecta que se trata de un problema generalizado.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Gestión de crisis</b>	
I-097	<b>Sistemas de gestión y de comunicación en los casos de crisis alimentaria</b>
ASP ACSA DARP ACC AL DMA	<p>El procedimiento general de actuación para la gestión de las situaciones de crisis y de emergencia alimentaria especifica las actuaciones que se deben llevar a cabo, además de la estrategia de comunicación. En este procedimiento se establece sistemáticamente una toma de decisiones y de coordinación para optimizar la protección de la salud ante esas situaciones y facilitar información correcta a la ciudadanía. En este proceso resulta básico el principio de la transparencia, que se configura como una manifestación del derecho de la ciudadanía a tener un conocimiento adecuado de los problemas de salud colectivos que impliquen un riesgo.</p> <p>Las situaciones de crisis que se generan no siempre implican un riesgo para la salud de la población a través de los alimentos, pero pueden derivar de la percepción de la ciudadanía en un determinado momento. Se distingue entre situación de crisis y situación de alerta: por un lado, la situación de alerta está asociada a uno o más peligros y se puede gestionar según unas medidas de gestión preestablecidas que están orientadas a eliminar el riesgo para la salud; por otro lado, la situación de crisis no siempre está asociada a un riesgo para la salud, de modo que las medidas que se deben aplicar se determinan caso por caso, y exige una estrategia de comunicación específica que garantice la transparencia y sea capaz de preservar o de recuperar la confianza de la ciudadanía. Si es necesario, se aplican simultáneamente las medidas preestablecidas para las alertas alimentarias junto con las medidas adicionales de comunicación que requiera cada situación de crisis.</p> <p>El procedimiento general de actuación para las situaciones de crisis y de alertas alimentarias tiene por objeto promover una coordinación adecuada de los esfuerzos y determinar qué medidas de gestión resultan más indicadas, tomando como base la información científica disponible. Una vez cerrada la crisis, se prevé la elaboración de un informe en el que se recojan el desarrollo, las experiencias adquiridas y las medidas de mejora que se deberán aplicar en situaciones futuras similares.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Gestión de crisis</b>	
I-098	<b>Plan de comunicación de riesgos</b>
ASP ACSA DMA DARP ACC AL	<p>Los sistemas coordinados de intercambio rápido de información, como el RASFF, sirven para establecer la comunicación entre las autoridades competentes de las alertas y otras informaciones relevantes en seguridad alimentaria. El número de comunicaciones tramitadas por medio de estos sistemas es muy amplio. Solo en algunos casos, atendiendo a determinadas circunstancias especiales que concurren, se hace necesario recurrir a una acción de comunicación del riesgo a la población. Esta comunicación se debe hacer siguiendo unos criterios objetivos y normalizados, lo cual requiere que haya un plan de comunicación del riesgo.</p> <p>Según el procedimiento previsto, se debe establecer comunicación con la población en los supuestos de que la información disponible permita constatar que existe un peligro capaz de producir un daño por uso o consumo del producto en la población, de que el producto esté distribuido y no haya posibilidad de paralización inmediata ni retirada completa del mercado, incluidas las unidades que ya puedan estar en poder de la ciudadanía, así como en otros supuestos en los que, aunque no se den las condiciones anteriores, exista una demanda social o mediática de información. El análisis de la situación y la iniciativa de comunicación corresponden a las autoridades competentes, que deben actuar de manera coordinada y adecuada a sus competencias y a su ámbito territorial de responsabilidad.</p> <p>El procedimiento prevé la comunicación rápida utilizando medios como los canales audiovisuales, la prensa e Internet. También prevé un sistema de seguimiento y de actualización de la información, así como la comunicación del fin de la situación de riesgo en el momento en que esta se pueda dar por finalizada.</p>

## 8.5

## Calidad, eficiencia y coordinación de los servicios

### Ofrecer servicios eficientes y de calidad por parte de las administraciones públicas responsables

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Calidad de las intervenciones</b>	
I-099	<b>Planificación y seguimiento de la política integrada de seguridad alimentaria</b>
ACSA DMA DARP ASP ACC AL	<p>El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña, definido por la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, es el marco de referencia para las acciones públicas de la Administración de la Generalitat y de los entes locales en esta materia. Incluye las líneas directivas y de despliegue de las actuaciones y los programas que se llevan a cabo para lograr las finalidades del Plan. El procedimiento de elaboración del Plan de seguridad alimentaria debe garantizar la intervención de las administraciones, las instituciones, las sociedades científicas y los profesionales relacionados con la seguridad alimentaria, así como la sociedad civil. Corresponde a la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria emitir un informe sobre la propuesta del Plan de seguridad alimentaria antes de su aprobación. El Gobierno, a propuesta de los departamentos competentes en temas de salud, agricultura, alimentación, ganadería y pesa, aprueba el Plan.</p> <p>El Plan de seguridad alimentaria tiene una vigencia de cinco años y debe incluir los objetivos de seguridad alimentaria en relación a la inocuidad de los siguientes ámbitos: alimentos, sanidad, nutrición y bienestar animal, sanidad vegetal, productos zoonosarios y fitosanitarios, contaminación ambiental si afectan directamente a la seguridad alimentaria, el conjunto de los servicios, programas y actuaciones que se deben desarrollar y los mecanismos de evaluación de los objetivos y del seguimiento del Plan.</p> <p>El Plan de seguridad alimentaria constituye el instrumento principal de planificación y de seguimiento de la política de seguridad alimentaria en Cataluña.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Calidad de las intervenciones</b>	
I-100	<b>Análisis periódico de la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña</b>
<p>ACSA DARP ASP ACC AL DMA</p>	<p>La Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, establece el mandato de elaborar una memoria anual sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña. En este documento se recoge la información más relevante y se analiza la actual. La memoria deberá ser aprobada por la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria.</p> <p>El análisis de la situación de la seguridad alimentaria se realiza mediante indicadores que permiten conocer los riesgos para la salud mediante los datos de prevalencia y de exposición a los peligros, los efectos reales sobre la salud de las personas a través de los datos de incidencia de enfermedades y el grado de cumplimiento de las normas vigentes en ámbitos como la inocuidad, la calidad, el bienestar animal y otras cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria. Asimismo, se recoge información que permite estimar la situación en cuanto a la percepción de la ciudadanía y de la sociedad en su conjunto.</p> <p>La información y las conclusiones recogidas en este documento de análisis constituyen un referente para todos los implicados en la seguridad alimentaria en un contexto de colaboración orientada a la mejora continuada, así como un instrumento de transparencia por parte de las administraciones responsables.</p>
I-101	<b>Seguimiento periódico de la implementación del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña</b>
<p>ACSA DARP ASP ACC AL DMA</p>	<p>El Plan de seguridad alimentaria de Cataluña establece un modelo de intervención basado en la definición de los objetivos que se quieren lograr, indicadores de seguimiento e intervenciones orientadas a generar un impacto que mejore la situación existente hasta llegar al objetivo previsto y mantenerlo de manera sostenida. Uno de los objetivos implícitos de este modelo es tener monitorizada toda la cadena alimentaria de acuerdo con una batería de indicadores relevantes y construir un cuadro de mando que permita tener una visión objetiva y global de la situación en cada momento para una toma de decisiones adecuada. Periódicamente se realiza un seguimiento de las intervenciones e indicadores previstos en el Plan para conocer la evolución de la implementación, además de la evolución y el grado en el que se van logrando los objetivos. Todo esto, con la voluntad de facilitar la observación del cumplimiento del Plan, de impulsar la mejora continuada y de propiciar una mayor coordinación e integración en la estrategia global establecida.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Calidad de las intervenciones</b>	
I-102	<b>Calidad de los servicios prestados por los laboratorios oficiales</b>
ASP DARP ACC AL DMA	<p>Los laboratorios de control oficial mantienen un nivel elevado de calidad con el objetivo de garantizar la competencia del centro para realizar pruebas y análisis con validez oficial dentro de los ámbitos en los que se haya acreditado el laboratorio. Un laboratorio oficial debe tener la acreditación necesaria para los servicios que presta como proveedor de resultados analíticos a partir de muestras remitidas por los servicios de control oficial. Esta acreditación requiere un esfuerzo importante de estandarización y calidad de las técnicas analíticas utilizadas. Además, se obtiene mediante un organismo independiente que acredita a los laboratorios basándose en los criterios de la normativa.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Coordinación</b>	
I-103	<b>Sistemas de coordinación con otras instituciones supraterritoriales responsables en seguridad alimentaria</b>
<b>DARP</b> <b>ASP</b> <b>ACSA</b>	<p>La coordinación entre administraciones y especialmente con la de la Unión Europea se desarrolla básicamente a través de diferentes órganos y mecanismos en los que se encuentra representada la Administración de la Generalitat para tratar las políticas de agricultura, de ganadería, de salud, de medio ambiente y de consumo. Los diferentes organismos de la Generalitat de Catalunya participan en función de sus respectivas competencias y trabajan con las instituciones europeas para la coordinación mediante diferentes mecanismos.</p> <p>Se realizan actividades de coordinación sobre el desarrollo normativo y la aplicación de programas de intervención en seguridad alimentaria. Una de las misiones de la Comisión Europea es velar por el cumplimiento homogéneo de las responsabilidades de las autoridades de cada Estado miembro en dicha materia. Uno de sus instrumentos de control es la oficina especializada en la seguridad alimentaria, desde la que se realizan periódicamente visitas de auditoría en los Estados miembros. Cada vez que se lleva a cabo una actuación de este tipo en nuestro país se deben ejecutar una serie de actuaciones de preparación y coordinación para facilitar la auditoría y su posterior seguimiento.</p>





Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Coordinación</b>	
I-104	<b>Comisión Directora de Seguridad Alimentaria</b>
<b>ΣACSA</b>	<p>La Comisión Directora de Seguridad Alimentaria es un órgano directivo para los temas específicos de evaluación y de comunicación de los beneficios y los riesgos en seguridad alimentaria. Está formada por representantes del departamento competente en salud, uno de los cuales es el presidente o la presidenta de la Comisión; del departamento competente en agricultura, alimentación, ganadería y pesca, uno de los cuales es la vicepresidenta de la comisión, así como de los departamentos competentes en medio ambiente, consumo y comercio. También están representadas las entidades locales, las organizaciones empresariales del sector de la alimentación, las organizaciones agrarias más importantes, la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña, las asociaciones de consumidores y las asociaciones relacionadas con la calidad y la seguridad alimentarias más representativas.</p> <p>Las funciones de la Comisión Directora de Seguridad Alimentaria son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Emitir un informe sobre la propuesta de Plan de seguridad alimentaria.</li> <li>— Aprobar la memoria anual sobre la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña.</li> <li>— Aprobar los criterios para la comunicación en el ámbito de la seguridad alimentaria.</li> <li>— Analizar y proponer las acciones que deben emprenderse a partir de los dictámenes científicos.</li> <li>— Proponer el nombramiento de los vocales del Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria.</li> </ul>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Coordinación</b>	
I-105	<b>Coordinación interdepartamental e interadministrativa</b>
<b>ΣACSA</b>	<p>Con el fin de promover la calidad, la eficacia y la eficiencia de los servicios prestados por las administraciones públicas, es preciso fomentar la cooperación entre las organizaciones que actúen en el ámbito de la seguridad alimentaria en Cataluña. Asimismo, se debe mantener una coordinación adecuada con otros organismos estatales y europeos de importancia destacada en seguridad alimentaria. Esta línea de trabajo debe permitir facilitar, coordinar, intercambiar información y diseñar proyectos para la evaluación, la vigilancia, el control, la prevención y la comunicación en materia de seguridad alimentaria.</p> <p>Por estas razones, como instrumentos de coordinación, colaboración y cooperación, la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) mantiene activo el grupo de trabajo de coordinación interdepartamental e interadministrativa. En él participan representantes de los departamentos de la Generalitat con responsabilidades en salud, agricultura, ganadería, pesca, consumo y medio ambiente, así como representantes de las administraciones locales de Cataluña. Su objetivo es definir las líneas de trabajo de los departamentos de la Generalitat con competencias en seguridad alimentaria según las directrices existentes, las necesidades de cada departamento y las situaciones de riesgo o riesgo potencial que se puedan dar, realizar el seguimiento de las actividades y compartir información sobre seguridad alimentaria. En este grupo se definen las líneas prioritarias de actuación, se intercambia información, se aprueban acuerdos y se realiza un seguimiento. Cabe añadir que dicho grupo es un instrumento de orientación estratégica y de reparto de responsabilidades y de actuación según las competencias de los diferentes departamentos y que, además, participa activamente en la elaboración del Plan de seguridad alimentaria de Cataluña y en la memoria anual sobre su situación actual.</p> <p>Se dispone también de grupos de trabajo específicos que tienen como misión analizar problemas, buscar las posibles soluciones y desarrollar acuerdos, con el fin de implementar las intervenciones necesarias. La duración de estos grupos puede ser estable, cuando se trata de crear un espacio de diálogo permanente entre las diferentes entidades, o <i>ad hoc</i>, cuando se creen para resolver o abordar un tema concreto que preocupa o interesa en un determinado momento, como, por ejemplo, evaluar un proyecto de ley. Estos foros de trabajo deben ser dinámicos, flexibles e interactivos.</p> <p>Con respecto al asunto concreto de los plaguicidas, la Generalitat de Catalunya creó la Comisión Interdepartamental de Plaguicidas y Biocidas, mediante el Decreto 447/2004, como órgano de planificación y coordinación de las actuaciones en esta materia. Esta Comisión, en la que participan varios departamentos de la Generalitat, está inscrita en el Departamento de Agricultura.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Coordinación</b>	
I-106	<p><b>Coordinación, análisis de resultados e impulso de actuaciones de mejora como resultado de las auditorías que las instituciones europeas, terceros países y otros organismos internacionales realizan en Cataluña en el ámbito de la seguridad alimentaria</b></p>
<p>ASP DMA DARP ACC AL ACSA</p>	<p>Los gobiernos estatales, regionales y locales trabajan para aplicar la legislación comunitaria y los acuerdos y tratados internacionales en sus respectivos territorios realizando controles oficiales a los productores, fabricantes y comerciantes de alimentos en toda la cadena alimentaria. Las instituciones europeas, terceros países y otros organismos internacionales comprueban periódicamente que la normativa y/o los acuerdos se están aplicando correctamente mediante la realización de auditorías en los Estados miembros y en los terceros países que exportan a la UE.</p> <p>Periódicamente, las instituciones europeas y los terceros países llevan a cabo, con acuerdos comerciales, auditorías del control oficial alimentario que efectúan las autoridades responsables en Cataluña. Los resultados de cada auditoría realizada se exponen en un informe que contiene conclusiones y recomendaciones. Se formulan recomendaciones a la autoridad competente para que corrija cualquier no conformidad detectada. Dicha autoridad debe presentar un plan de acción — que será evaluado y supervisado mediante actividades de seguimiento— en el que se exponga cómo deben corregirse las deficiencias.</p> <p>Cada vez que se lleva a cabo una actuación de este tipo en un Estado miembro, conviene realizar toda una serie de actuaciones de preparación y de coordinación en colaboración con las organizaciones competentes. Se debe planificar el apoyo y la colaboración con la visita de auditoría, realizar el seguimiento y un análisis posterior de resultados y, además, vigilar las acciones que haya sido necesario implementar en función de las conclusiones y recomendaciones que se planteen en el informe final.</p> <p>El funcionamiento correcto del control oficial y la corrección de las posibles no conformidades detectadas suponen un elemento clave para mantener abierto el mercado europeo e internacional a los productos alimentarios de Cataluña.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Coordinación</b>	
I-107	<p><b>Cooperación y coordinación institucionales con las fuerzas de seguridad, la fiscalía y las autoridades judiciales en cuestiones que puedan constituir delito en el ámbito de la seguridad alimentaria</b></p>
<p>DMA DARP ASP ACC AL ACSA</p>	<p>En el ámbito de la seguridad alimentaria ocasionalmente se detectan determinadas prácticas susceptibles de ser tipificadas como delito de acuerdo con el Código penal. Se trata de prácticas tipificadas expresamente como delitos contra la salud pública o bien como fraudes penales, lo que las sitúa en el ámbito de actuación de las autoridades judiciales, con las que deben colaborar las administraciones públicas en general. Aunque no es frecuente, ocasionalmente se detectan este tipo de prácticas en la cadena alimentaria. Uno de los ejemplos más conocidos en este ámbito es la producción y utilización de sustancias ilegales para potenciar el engorde del ganado.</p> <p>En el caso de que las autoridades de control oficial alimentario detecten alguna de estas prácticas, se ponen en marcha procedimientos de comunicación y coordinación con los cuerpos de seguridad, la fiscalía y las autoridades judiciales para tomar las medidas necesarias y adecuadas. Las actividades que se inician en estos supuestos son las diligencias necesarias para la investigación y recogida de pruebas con la finalidad de conocer los hechos y dictar la sentencia que corresponda por parte de la autoridad judicial. En estos casos, los servicios de control oficial ofrecen apoyo técnico para las acciones realizadas por los servicios de seguridad y las autoridades judiciales.</p> <p>A pesar de ser muy costosas en recursos, estas investigaciones suelen aportar información valiosa sobre pautas de actuación y técnicas utilizadas para la comisión de los delitos, lo que contribuye a mejorar los sistemas de vigilancia y control en la cadena alimentaria.</p> <p>Otras líneas de colaboración y de coordinación son la tramitación de denuncias de infracciones administrativas comunicadas por los cuerpos de seguridad o el apoyo de estos cuerpos de seguridad a los servicios de inspección cuando las circunstancias requieren su participación.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Formación, información y capacitación de agentes</b>	
I-108	<b>Sistemas de formación e información del personal al servicio de las administraciones públicas</b>
DMA DARP ASP ACC AL ACSA	<p>Todo el personal encargado de efectuar intervenciones oficiales en lo relativo a seguridad alimentaria debe recibir la formación adecuada que lo capacite para cumplir su función de manera competente y coherente. Los organismos oficiales responsables en seguridad alimentaria de la Generalitat de Catalunya y de las administraciones locales desarrollan un gran número de actividades de formación continuada de su personal con programas anuales o plurianuales, directamente o mediante convenios de colaboración con otros organismos e instituciones. Esta formación persigue ampliar y actualizar permanentemente los conocimientos de seguridad alimentaria, con especial referencia a la normativa que se aplica. Cada programa de formación anual se diseña a partir de la valoración global realizada de las acciones formativas impartidas durante años anteriores y de las necesidades de formación técnica detectadas en el ejercicio de las funciones que tiene encomendadas el personal. La formación se complementa con la provisión de documentación y datos relativos a la evaluación, la gestión y la comunicación del riesgo, programas y resultados de control oficial —todos ellos accesibles directamente o a través de aplicaciones informáticas, intranet o páginas web—, entre otros instrumentos.</p> <p>Especialmente se tienen en cuenta los requisitos en cuanto a formación de la reglamentación de la Unión Europea, entre la que cabe destacar el Reglamento (CE) núm. 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en lo relativo a piensos y alimentos, y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales (DOUE L 165, de 30-04-2004).</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Supervisión y evaluación</b>	
I-109	<b>Sistemas de supervisión del control oficial en seguridad alimentaria</b>
<b>DARP</b> <b>ASP</b> <b>ACC</b> <b>AL</b>	<p>El Reglamento (CE) núm. 882/2004, referente a los controles oficiales, establece que las autoridades en el ámbito de la seguridad alimentaria deben supervisar los controles oficiales que realicen a fin de lograr los objetivos que prevé el propio Reglamento y otros que fijan las normas de seguridad alimentaria.</p> <p>Toda organización, con voluntad de mejora, necesita disponer de información objetiva sobre sí misma y su funcionamiento, ya que es el primer paso para poder tomar decisiones basadas en evidencias que comporten un cambio. Los organismos oficiales que intervienen en el ámbito de la seguridad alimentaria deben disponer de sistemas de control interno orientados a la mejora continua del funcionamiento y la prestación de servicios. Las actividades de supervisión interna consisten en llevar a cabo un control periódico por parte de los responsables de cada programa sobre su ejecución para comprobar la adecuación de las actuaciones y de los recursos a los objetivos previstos, el cumplimiento de las normas y los procedimientos establecidos, así como para promover las mejoras de diseño y ejecución que sean necesarias.</p> <p>Los organismos responsables desarrollan procedimientos documentados, protocolos, instrucciones y criterios definidos en los propios programas, en los que se proporciona información y se describen de manera detallada cada uno de los pasos o acciones que deben ejercer los agentes encargados del control oficial. La existencia de estos instrumentos de estandarización no asegura que estos se sigan en la totalidad de los casos, de modo que para poder garantizarlo es necesario desarrollar actividades de supervisión del control oficial con una verificación continua del cumplimiento de los procedimientos documentados mencionados. Mediante la supervisión se determina si el control oficial cumple o no con los objetivos y los criterios previamente establecidos en los programas de gestión del riesgo alimentario. Esta supervisión normalmente se realiza desde servicios centrales, regionales y territoriales siguiendo un orden jerárquico, orgánico o funcional.</p> <p>La supervisión del control oficial se enmarca dentro del ámbito de las líneas de actuación de calidad de los organismos de control oficial, que integran intervenciones para mejorar la calidad de las actuaciones y para cumplir con efectividad y eficiencia las actividades de gestión del riesgo alimentario.</p>

Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Supervisión y evaluación</b>	
I-IIO	<b>Auditoría interna del control oficial de la cadena alimentaria</b>
DARP ASP ACC AL ACSA	<p>El Reglamento (CE) núm. 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, establece, en su artículo 4.6, que las autoridades competentes deben realizar auditorías internas o podrán ordenar la realización de auditorías externas sobre el control oficial y, teniendo en cuenta su resultado, tomarán las medidas oportunas para garantizar que están logrando los objetivos del Reglamento.</p> <p>Las auditorías se caracterizan por ser ejecutadas por un organismo o unidad independiente del responsable del programa y de acuerdo con una metodología concreta reconocida internacionalmente. La auditoría es un examen sistemático e independiente que se realiza para determinar si las actividades y los procesos satisfacen las disposiciones o los estándares de referencia previamente establecidos, si cumplen lo estipulado en el procedimiento documental, si se aplican de manera efectiva y si son adecuados para lograr los objetivos fijados, constituyendo un instrumento valioso de diagnóstico y mejora de las organizaciones de control oficial alimentario.</p>



Número Organismos responsables	Intervenciones
<b>Transparencia e información a la ciudadanía</b>	
I-III	<b>Transparencia e información a la ciudadanía</b>
DMA DARP ASP ACC AL ACSA	<p>Se debe mantener a disposición de la ciudadanía información actualizada y de fácil comprensión sobre las intervenciones realizadas en seguridad alimentaria y los resultados obtenidos. Esta actividad debe ser permanente en periodos intercrisis y reforzada en momentos de crisis.</p> <p>Esta intervención consiste en hacer accesible al público los datos objetivos necesarios sobre cuestiones de seguridad alimentaria, de manera que la información les sea clara y útil. Toda la información sobre dictámenes y controles se debe poner a disposición de la ciudadanía, procurando su comprensión, así como fomentando la prevención de riesgos y la promoción de prácticas correctas en la etapa doméstica de la cadena alimentaria, pues buena parte de las medidas de seguridad alimentaria están en manos de los consumidores.</p> <p>La puesta a disposición de la ciudadanía de toda la información disponible es esencial con el objetivo de mantener la confianza pública en la cadena alimentaria y en su seguridad, así como para una mejor comprensión de la situación, de los riesgos y de las medidas tomadas en momentos de crisis. De esta manera se mantiene permanentemente un marco de información, de transparencia y de rendición de cuentas a la ciudadanía y se impulsa la participación y el intercambio de información en seguridad alimentaria, además de una cultura común en seguridad alimentaria.</p>





