

# 1

---

# Agència Catalana de Seguretat Alimentària

- 1.1 Planificació estratègica i seguiment
- 1.2 Avaluació del risc i informació científica
- 1.3 Plataforma SAM
- 1.4 Comunicació, divulgació i foment de pràctiques correctes en seguretat alimentària
- 1.5 Suport en coordinació i col·laboració amb entitats i sectors implicats en la seguretat alimentària
- 1.6 Suport en coordinació i col·laboració amb empreses i associacions de consumidors

## La planificació, el seguiment i l'avaluació periòdica de la seguretat alimentària a Catalunya

**El Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010 és un pla estratègic que estableix 28 objectius específics i 213 intervencions.**

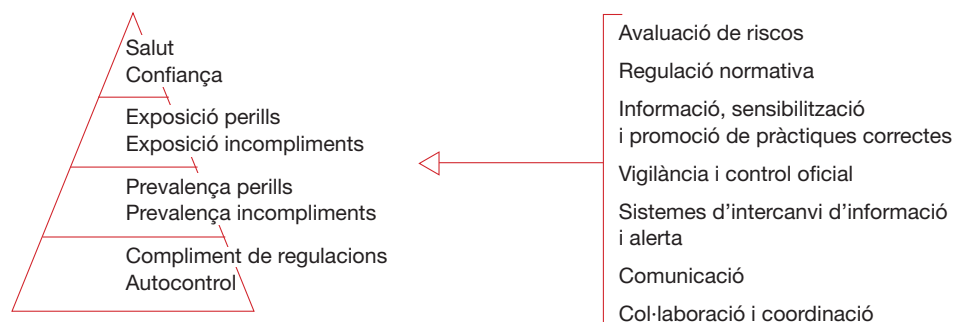
Una de les funcions principals de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) és la planificació estratègica en seguretat alimentària. Aquesta actuació es porta a terme mitjançant l'elaboració i el seguiment del **Pla de seguretat alimentària de Catalunya** que és el marc de referència de totes les accions públiques en la matèria. En aquest sentit, al llarg del 2008 es va fer aquest seguiment a partir de la recollida de múltiples indicadors: el resum d'activitats de totes les institucions amb competències en seguretat alimentària, el tractament que els mitjans de comunicació fan dels temes alimentaris, les queixes rebudes pel Síndic de Greuges sobre alimentació i les dades de malalties relacionades amb aliments.

Amb aquestes dades, l'ACSA ha elaborat documents i informes amb una doble funcionalitat. D'una banda, conèixer de manera detallada la feina feta per totes les administracions competents en seguretat alimentària i, de l'altra, revisar el grau de compliment del Pla de seguretat alimentària de Catalunya. A més a més, s'analitza la situació de la seguretat alimentària a Catalunya, se'n treuen conclusions i es fan recomanacions orientades a impulsar la millora continuada, les quals són estudiades en el si dels òrgans de coordinació interdepartamental i interadministrativa de l'ACSA.

L'**informe d'anàlisi de la seguretat alimentària a Catalunya**, elaborat el 2008 a partir de les dades obtingudes l'any 2006, mostra que s'ha produït una evolució positiva pel que fa a la majoria dels indicadors disponibles, ja que en molts casos es troben molt a prop del compliment dels objectius del Pla i en d'altres fins i tot els superen. No obstant això, encara queden alguns reptes de futur que cal millorar, com, per exemple, les toxiinfeccions alimentàries en l'entorn domèstic i en la restauració, l'autocontrol a la cadena alimentària, l'etiquetatge d'al·lèrgens i el benestar animal.



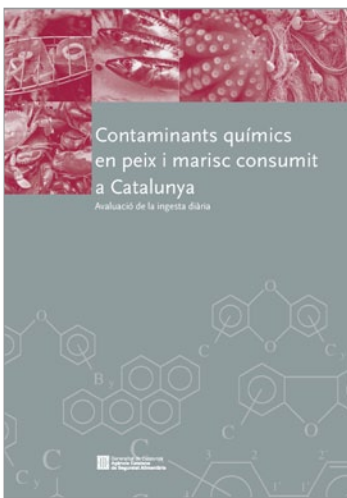
### Tipus d'indicadors i intervencions en seguretat alimentària



29 informes  
científics elaborats

4 jornades  
de divulgació científica

500 assistents  
a les jornades



## L'ACSA dóna suport científic als gestors del risc

Amb l'objectiu d'afavorir la presa de decisions de les institucions que gestionen els riscos en seguretat alimentària, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) s'encarrega de facilitar el millor assessorament científic per a cada matèria. Per fer-ho, tenen tres vies d'actuació.

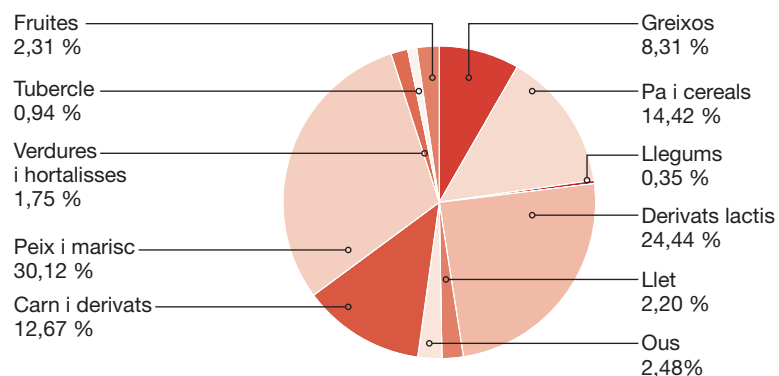
Per mitjà dels **estudis d'avaluació del risc i d'avaluació de l'exposició de la població als perills alimentaris**, l'ACSA dóna impuls a treballs que analitzen a quins contaminants està exposada una persona catalana amb una dieta mitjana segons l'enquesta nutricional de Catalunya (ENCAT). L'estudi sobre contaminants químics en peix i marisc publicat el 2008 és una de les eines en què es va concretar aquesta via d'actuació.

L'ACSA també elabora **informes tècnics d'avaluació del risc** quan ho demanen els gestors. Aquests documents es preparen quan es produeix una situació de risc puntual que és desconegut i per a la qual és necessari disposar d'informació científica per poder emprendre les accions més adients. El 2008 es van elaborar 29 informes científics, entre els quals destaquen el d'avaluació dels riscos per presència d'olis minerals a l'oli de gira-sol procedent d'Ucraïna i el relatiu a la presència de melamina en productes xinesos amb contingut en llet.

D'altra banda, des de l'Agència s'organitzen **jornades de divulgació científica** sobre temes de seguretat alimentària que són d'interès per als professionals. El 2008 es van organitzar quatre cursos als quals van assistir 500 persones. Entre aquests cursos, cal destacar la jornada «Malalties transmissibles atribuïdes als aliments: més enllà dels brots» i la jornada «El clonatge dels animals de producció i la seguretat alimentària», que es va organitzar conjuntament amb l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

De manera paral·lela a aquestes tres vies d'actuació, l'ACSA manté contactes permanents amb les institucions científiques i els experts en l'àmbit de la seguretat alimentària per treballar coordinadament. A més a més, durant l'any 2008 es van celebrar a la seu de l'ACSA quatre reunions del grup d'experts d'EFSA (European Food Safety Agency).

### Contribució dels aliments a la ingesta total de dioxines (dioxines + furans)



## L'ACSA crea vincles de col·laboració amb els mitjans de comunicació

**L'Informe SAM del 2008 va treballar sobre els aspectes següents:**

- **Diaris revisats**

*El País*

*El Mundo*

*ABC*

*La Vanguardia*

*El Periódico de Catalunya*

- **Nombre de diaris revisats**  
**1.810**

- **Nombre de textos sobre seguretat alimentària**  
**530**

La creació de vincles i fòrums d'intercanvi amb els mitjans de comunicació és una de les principals línies de treball de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA). Amb l'objectiu de millorar la comunicació del risc a la ciutadania, s'han establert lligams de diàleg constants amb les persones responsables de la comunicació en l'àmbit de l'alimentació. Per això, l'ACSA ha desenvolupat la **Plataforma Seguretat Alimentària i Mitjans (SAM)**. Aquest projecte consta de tres línies de treball orientades a garantir que la relació amb els mitjans no es produeixi tan sols en moments de crisi.

L'**Informe SAM** és el primer pilar de la Plataforma i permet conèixer el tractament que els mitjans fan de les notícies relacionades amb la seguretat alimentària. L'any 2008 es va treballar el primer Informe SAM corresponent a les informacions aparegudes en cinc dels principals diaris de Catalunya al llarg del 2007. Totes aquestes notícies es van analitzar i van permetre elaborar un mapa de situació per saber quin tipus d'informació rep el consumidor final.

Una segona línia de treball correspon a les **reunions monogràfiques** que, de manera periòdica, reuneixen alguns dels periodistes que treballen en alimentació i l'ACSA. El 2008 es va fer la primera d'aquestes trobades, que va girar entorn de l'oli com a notícia. L'objectiu de la trobada va ser identificar els punts de dificultat a l'hora de comunicar riscos i beneficis d'un aliment per tal de poder transmetre la millor informació possible al consumidor.

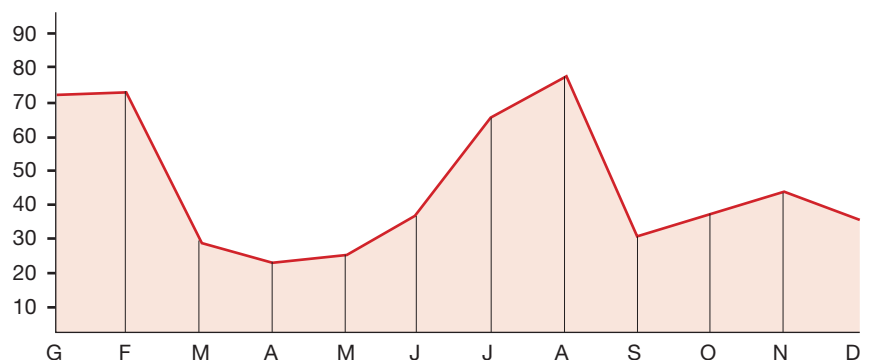
El tercer àmbit d'actuació de la Plataforma són els **grups de comunicació** periòdics, en els quals es reuneixen tots els responsables de comunicació de les administracions que tenen competències en seguretat alimentària. En aquestes trobades es posen en comú els resultats de l'Informe SAM i es decideixen els temes que es tractaran als monogràfics amb els periodistes.

Però la Plataforma encara té un repte de futur, i és poder crear una **xarxa permanent** de persones que es dediquen a la comunicació en seguretat alimentària tant a escala institucional com periodística.



### Nombre de textos sobre seguretat alimentària publicats mensualment durant el 2007 en el conjunt de diaris que configuren la mostra d'anàlisi SAM

Nre. de textos / Mes



**Les persones en qui el consumidor confia més són els metges i els botiguers.**

## L'ACSA acosta la seguretat alimentària al consumidor

Per a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), facilitar la millor informació possible al ciutadà és una prioritat. Per això, sobre la base d'un informe elaborat el 2007 que explorava les percepcions socials sobre seguretat alimentària a Catalunya, durant l'any 2008 l'ACSA va fer un nou informe. Aquest cop es va elaborar amb l'objectiu d'analitzar quina és la millor manera de transmetre la informació relativa a la seguretat alimentària.

Com a part d'aquesta recerca dels canals més adients per arribar al ciutadà, l'ACSA té obert un servei de resposta a consultes de la ciutadania. A més a més, el 2008 l'ACSA va millorar el seu [web](#) i va incloure el nou apartat [Hoax](#). Un *hoax* és una informació falsa, normalment difosa a través de correu electrònic, amb la finalitat de crear confusió entre la gent que el rep. En aquest espai del web, l'Agència facilita les respostes a les consultes que reben dels consumidors en forma d'*hoax* relacionats amb l'alimentació. També s'ha creat un apartat adreçat específicament als [joves](#) que facilita l'accés a la informació.

L'ACSA ha centrat esforços per aconseguir que els tècnics i els prescriptors en seguretat alimentària disposin d'informació de qualitat i de primera mà. Un dels instruments que han posat al seu abast és una **base de dades sobre legislació alimentària**, que l'any 2008 es va actualitzar per tal de fer-la més àgil. Però també han editat publicacions específiques adreçades a aquests col·lectius. El 2008 en concret es va editar la publicació ***Al·lèrgens en la restauració col·lectiva. Manual de bones pràctiques***, com també el calendari del 2008, que inclou informació pràctica sobre seguretat alimentària.

En aquest àmbit de suport i informació envers el consumidor, l'ACSA disposa de dues publicacions electròniques obertes a qualsevol persona interessada en la temàtica. L'***InfoACSA*** és un butlletí mensual que aborda els temes d'actualitat alimentària, mentre que l'***ACSABrief*** es va crear el 2008 amb l'objectiu de convertir-se en un conjunt d'informes tècnics que analitzen temàtiques concretes en profunditat. Actualment, ambdós butlletins arriben a 1.500 subscriptors, la majoria d'ells professionals.

També s'ha difós material especialment adreçat als nens en forma de **còmic** i format DVD i amb informació sobre seguretat alimentària.

### Estadística de consultes de correu electrònic

234 consultes / classificació temàtica



## L'ACSA fomenta la coordinació a partir del treball en xarxa

L'ACSA edita la sèrie de documents tècnics «Vigilància i control», amb els quals es recullen, mitjançant publicacions periòdiques, els resultats dels controls oficials que es fan al llarg de tota la cadena alimentària. L'any 2008 es va editar, per primera vegada, el document «Subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH) a Catalunya».

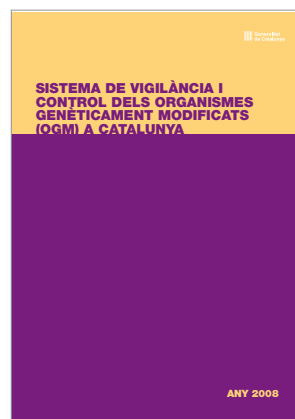
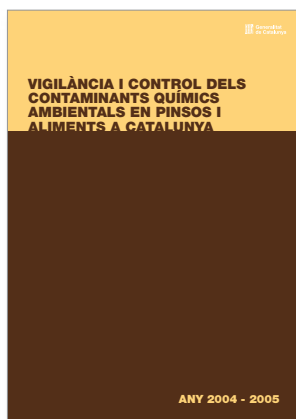
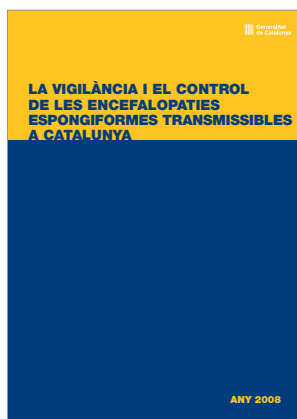
Un àmbit d'actuació de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) consisteix a treballar la comunicació per mantenir connectats tots els que participen en la cadena alimentària, de manera que, mitjançant l'intercanvi d'informació a múltiples nivells, la seguretat alimentària es converteixi en un espai de convergència d'esforços.

Per això, l'ACSA treballa per fomentar la coordinació entre totes les administracions que tenen competències en seguretat alimentària, sia a escala municipal, autonòmica, estatal o europea. El **Grup de Coordinació Interdepartamental**, format per diferents organismes amb responsabilitat en seguretat alimentària (Agència de Protecció de la Salut, Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Agència Catalana del Consum, Departament de Medi Ambient i Habitatge), n'és un exemple. Es va reunir quatre vegades al llarg del 2008 amb representants de tots els departaments implicats en alimentació. En aquestes reunions es tracten els temes que preocupen més el conjunt de les institucions i es prenen decisions consensuades.

A escala estatal, el director de l'ACSA va representar Catalunya en la Comissió Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (**AESAN**), una comissió que es va reunir mensualment per coordinar totes les comunitats autònomes.

També és destacable del 2008 la coordinació que l'ACSA va fer entorn de l'auditoria general que la Food and Veterinary Office (**FVO**) va dur a terme a Espanya per tal de garantir el compliment de la legislació europea en matèria alimentària.

Però, sens dubte, l'espai d'actuació institucional més proper al ciutadà és el municipal. Per això, l'ACSA va portar a terme dues vies de coordinació amb els ajuntaments. D'una banda, es van fixar reunions periòdiques del **Grup de Treball de Coordinació Interadministrativa**, amb representants de la Federació de Municipis i de l'Associació de Municipis, com també de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, per coordinar actuacions. A més a més, donant resposta a les inquietuds dels municipis, l'ACSA va organitzar la jornada «Les alertes alimentàries i les administracions locals», per tal de proporcionar eines de resposta eficients a l'entorn municipal en aquests casos.



## La seguretat alimentària, una tasca de tots

**Les guies de bones pràctiques permeten als operadors econòmics implantar mesures preventives per garantir que els seus procediments de treball compleixen les normatives legals.**

Tant les empreses alimentàries com les associacions de consumidors són actors principals en la seguretat alimentària. De la seva actuació sorgeix, en part, la garantia de la salut dels ciutadans, com també una correcta informació que els permeti ser consumidors informats i crítics. Per això, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) treballa estretament amb ambdós actors.

Una de les eines de suport que l'ACSA crea són les comissions i els grups de treball, on es reuneixen no tan sols administracions competents en la matèria, sinó, principalment, tots els **operadors econòmics** que treballen en la cadena alimentària. Durant l'any 2008 es va crear la comissió de seguiment de la seguretat de la llet i es van mantenir les reunions dels grups de treball de l'aviram i del boví.

Però la col·laboració amb les empreses alimentàries s'estén més enllà de les comissions i pren forma de **Guia de bones pràctiques d'higiene** (GBPH). Aquests documents permeten adaptar el reglament comunitari a la situació de cada sector a Catalunya instaurant uns mecanismes d'autocontrol. Els documents són elaborats pels tècnics dels sectors interessats a disposar d'una guia de bones pràctiques, mentre que l'ACSA condueix el procés des de fora. L'any 2008, un **grup d'autocontrol** amb representació de totes les institucions competents en seguretat alimentària va aprovar les primeres quatre guies de bones pràctiques per als sectors de les barques de pesca, les explotacions lleteres de bestiar boví, les llotges de peix i les peixateries.

Així mateix, les **associacions de consumidors** treballen estretament amb l'ACSA per mitjà de les comissions de treball que es reuneixen diverses vegades l'any. Durant el 2008 es va engegar, però, una nova forma de col·laboració molt més innovadora, que consisteix a fer visites a diversos organismes per veure, in situ, com es treballa. La primera visita va ser a l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI).

