
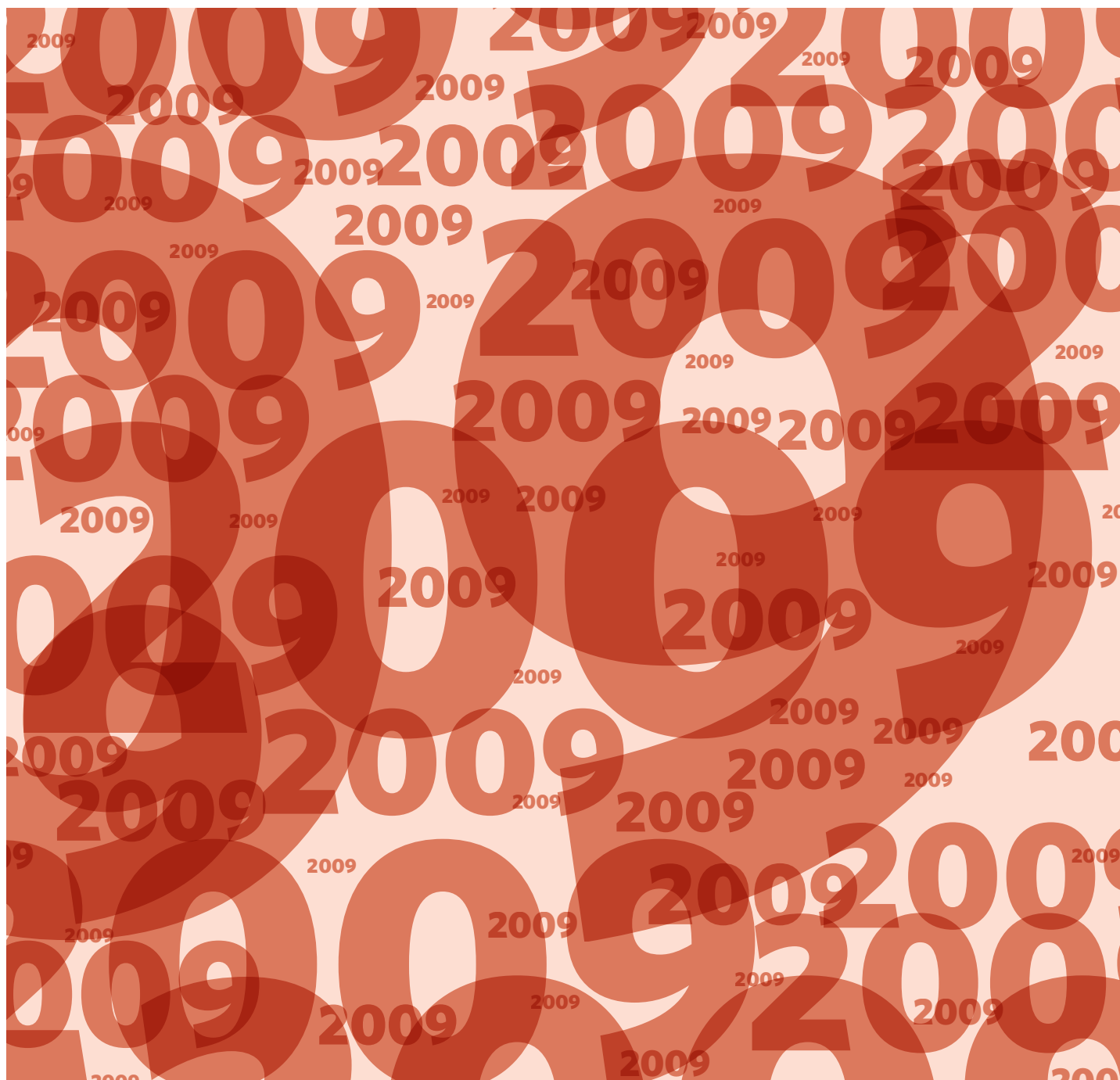


Agència de Protecció de la Salut

Memòria anual 2009

 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

 Agència de
Protecció de la Salut



**Consellera de Salut
Marina Geli**

L'aprovació per unanimitat del Parlament de Catalunya de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, ha estat un fet històric aquest any 2009. Aquesta Llei representa la il·lusió i l'esforç per situar la salut pública com un element estratègic del sistema de salut i de l'acció de Govern; alhora, situa Catalunya com un país capdavanter en polítiques de salut pública. No obstant això, aquesta Llei només representa un punt i seguit, i s'ha de perseverar a continuar el model traçat.

La consolidació de l'Agència de Protecció de la Salut ha tingut molt a veure en tot aquest procés, ja que ha enfortit la cooperació i la col·laboració institucionals amb els ens locals, ha generat seguretat i confiança amb els sectors econòmics i empresarials del país, i ha garantit nivells adequats de seguretat en l'àmbit alimentari i en la salut ambiental. A més, ha centrat una part important dels seus recursos a innovar amb una aposta decidida per les tecnologies de la informació i la comunicació intraorganitzatives i extraorganitzatives.

Tots aquests exemples ajuden a transformar la realitat percebuda per la societat en conjunt cap a una visió en la qual la salut pública esdevé imprescindible, transversal i amb un alt valor afegit.

**Director general de Salut Pública
i president del Consell Rector
de l'Agència de Protecció de la Salut
Antoni Plasència**

Aquest any 2009 passarà com l'any en què el Parlament de Catalunya va aprovar la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública; amb aquestes línies, vull expressar el meu agraïment a tots els professionals que hi han participat i que han ajudat a la tramitació pel seu esforç durant tot el procés i que ha culminat amb èxit; resta molt camí per endavant, i es aquí on el desplegament i la consolidació de l'Agència de Protecció de la Salut es configura com un element clau de base per constituir i desenvolupar la futura Agència de Salut Pública de Catalunya.

L'Agència de Protecció de la Salut ha refermat un model de relació amb el món local mitjançant la signatura de convenis de col·laboració per a la prestació conjunta de serveis de protecció de la salut. Des del vessant tècnic, cal destacar l'impuls que s'ha donat a l'autocontrol en els establiments alimentaris i l'aplicació de l'auditoria com una eina de control oficial; la participació en el primer projecte europeu d'inspecció respecte al compliment del Reglament Reach per tal de verificar les condicions de les empreses fabricants i importadores de productes i substàncies químiques; l'avenç en el mapa de riscos com a eina innovadora per a la planificació en matèria de salut pública; la creació d'un programa de gestió del coneixement i la celebració dels deu anys d'acreditació dels laboratoris de salut pública, cosa que implica tenir un sistema de suport analític que actua amb la màxima competència i rigor tècnic.

És necessari i bàsic continuar el camí traçat amb constància perquè tot el que es consolida en l'Agència de Protecció de la Salut servirà per fonamentar adequadament la robustesa de la futura Agència de Salut Pública de Catalunya.

Àmbits de l'APS

L'Agència de Protecció de la Salut emet anualment més de deu mil certificats d'exportació de productes alimentaris, un 80% dels quals corresponen a exportacions de carn i productes carnis. Per emetre cadascun d'aquests certificats un inspector o inspectora ha de fer un control de protecció de la salut per verificar les condicions de salubritat del producte que s'ha d'expedir.

Exportació de productes alimentaris a països tercers

La xarxa de laboratoris va analitzar el 2009 un total de 36.576 mostres que van representar un total de 331.954 resultats analítics. D'aquestes mostres 13.881 corresponen als programes de vigilància dels aliments i 4.186 a la vigilància de les aigües de consum. També s'han analitzat 16.832 mostres corresponents a la vigilància de les encefalopaties espongiformes transmissibles i 1.677 que corresponen al control de la legionel·losi.

Vigilància analítica

El 2009 es va iniciar l'aplicació de les freqüències de control oficial en establiments alimentaris basades en els resultats de la Classificació d'establiments alimentaris segons el risc (PROCER). La freqüència de control associada a cada establiment alimentari es formula sobre la base d'una part comuna a tot el territori (freqüència mínima de control) i una part variable basada en criteris específics de cada territori.

RSIPAC

Bona part de la capacitat de donar resposta ràpida i eficaç en seguretat alimentària depèn de l'actualització i la veracitat de les dades que l'APS disposa sobre les indústries de Catalunya. El Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) és la base per a la vigilància i el control oficials. L'any 2009 estaven censades **17.502 indústries alimentàries** i es van tramitar **6.292 expedients** d'inscripció, modificació o baixa.

L'any 2009 es van realitzar 32.253 controls de desinfecció, 4.967 supervisions d'autocontrols de les entitats gestores de subministrament i 1.466 inspeccions a instal·lacions, i es van analitzar 2.418 mostres d'aigua de consum. La vigilància i el control de les condicions sanitàries de l'aigua de consum que arriba a la població de Catalunya tenen l'objectiu d'evitar brots i malalties de transmissió hídrica així com altres problemes de salut en les persones.

Implementació de freqüències de control alimentari basades en el risc

La vigilància i el control de les aigües de consum

L'Agència de Protecció de la Salut consolida el seu desplegament territorial

L'any 2009 es va aconseguir que el 40% dels municipis pactessin amb l'Agència de Protecció de la Salut quines competències en la matèria portaria a terme l'APS i quines el mateix municipi

Des del punt de vista organitzatiu, l'any 2009 es va consolidar la tasca engegada un any abans per l'Agència de Protecció de la Salut (APS) amb l'objectiu de crear una estructura territorial pròpia que permetés treballar de manera transversal els diferents aspectes de la protecció de la salut. En aquest sentit, es van designar els càrrecs i els responsables que encara no havien estat nomenats per tal de completar l'organigrama de l'Agència.

D'altra banda, també durant el 2009 es va avançar en el desplegament territorial de l'APS, i ho demostra el creixement de les seus territorials, que en un any van passar de 23 a 32.

Però, per sobre de tot, el 2009 va ser un

any de gran rellevància exterior, ja que tota la tasca de comunicació i visualització de l'Agència que es va portar a terme durant el 2008 va donar els seus fruits en forma de convenis de col·laboració. Gràcies a les trobades que des de l'APS es van iniciar amb els municipis de Catalunya, el 2009 es van signar més de 380 convenis de prestació de serveis. Això comporta que el 40% dels municipis de Catalunya ja hagin pactat amb l'Agència la prestació dels serveis en el seu àmbit municipal, és a dir, hagin acordat quins serveis de salut pública es presten des de l'APS i quins assumeix el propi municipi. A escala poblacional, les xifres són encara més elevades, ja que aquest 40% de municipis representen més del 65% de la població.

Seus territorials dels equips de protecció de la Salut a Catalunya

● Seus territorials



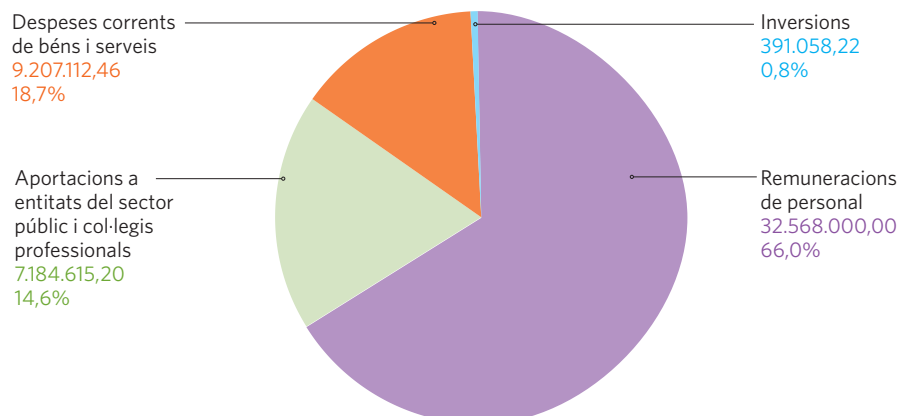
La protecció de la salut disposa d'un pressupost propi

El 2009 va ser el primer any en que l'Agència de Protecció de la Salut va disposar d'un pressupost propi

L'any 2009 va representar una nova etapa des del punt de vista econòmic per a l'Agència de Protecció de la Salut (APS). Mentre que abans la despesa en protecció de la salut formava part de la despesa destinada a salut pública, consignada en el pressupost del Departament de Salut, el 2009 va ser el primer any en què l'APS va disposar d'un pressupost propi. Dels 50 milions d'euros destinats a aquesta matèria, cal ressaltar la part que es dedica als professionals que vetllen per garantir un entorn saludable per a les persones. També és destacable la despesa orientada a mantenir les seus territorials i l'associada als laboratoris de salut pública.

No obstant això, és important tenir en compte que el 85% de la despesa de l'APS és finançada amb els fons del Departament de Salut, mentre que el 15% restant es finança amb ingressos propis. Aquests ingressos provenen de les taxes que els ciutadans paguen pels serveis que presta l'Agència. La major part prové de les taxes pels serveis prestats en escorxadors (5,8 milions d'euros el 2009), mentre que les taxes provinents d'altres serveis van representar uns ingressos per valor de 970.000 euros.

Pressupost 2009. Estat de despeses



L'activitat de vigilància i control alimentari, indicador de seguretat alimentària a Catalunya

L'Agència de Protecció de la Salut (APS) treballa per gestionar els riscos per a la salut de les persones. En el camp alimentari duu a terme accions de vigilància i control que actuen sobre tres tipus d'agents: aliments, establiments i serveis.

Les actuacions de vigilància consisteixen a recollir, analitzar, interpretar i difondre les dades sanitàries relatives als aliments posats a disposició dels consumidors. En aquest àmbit, l'APS desenvolupa el Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAC). Mitjançant el SIVAC, el 2009 es van recollir 1.591 mostres a l'atzar de 196 tipus d'aliments diferents, recollits en punts de venda o en establiments alimentaris en disposició de consum.

El Pla de vigilància i control de residus animals, vegetals i aliments (PRAVA) també forma part de les eines de vigilància. Durant el 2009 es van analitzar 11.615 mostres, de les quals tan sols 27 analítiques van donar resultats no conformes d'acord amb la normativa vigent i, estaven per sobre dels límits permesos.

D'altra banda, l'APS porta a terme activitats de control destinades a comprovar que els operadors econòmics com-

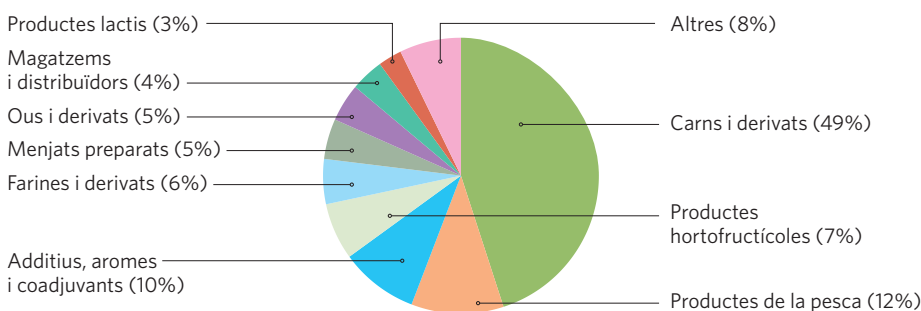
pleixen la legislació sanitària d'aliments, i a verificar que dissenyen i apliquen mesures preventives sistemàtiques i sostenibles per reduir de manera significativa la presència de perills en els aliments. També duu a terme actuacions destinades a comprovar que els titulars de les empreses compleixen els requisits legals referents a autoritzacions i registres, traçabilitat, retirada, recuperació i notificació de productes en els quals se sospita o es detecta que hi ha perills que poden comportar un risc per a la salut humana.

També és significatiu l'impuls que durant el 2009 l'APS va donar a l'autocontrol amb la consolidació del programa d'avaluació dels autocontrols als establiments alimentaris, el qual implica l'aplicació de l'auditoria com a eina de control oficial. L'auditoria és un examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els seus resultats es corresponen amb els plans previstos, si s'apliquen eficaçment i si són adequats per assolir els objectius de seguretat alimentària. En total es van fer 109 auditories oficials, el 45% de les quals corresponen a indústries del sector de la carn i derivats.

A partir de la investigació analítica dels perills que poden estar presents en els aliments, sigui per la incorporació d'aquests perills durant els processos de producció o bé a causa de la contaminació del medi en què es troben, s'obté informació sobre la situació global dels aliments consumits a Catalunya

Mitjançant les activitats de control es comprova que els operadors econòmics dissenyen i apliquen mesures preventives per reduir significativament la presència de perills en els aliments, de manera que aquests aliments compleixin la legislació sanitària aplicable

Indústries auditades



Catalunya és pionera en l'estratègia integrada del reglament europeu que controla les substàncies químiques



Catalunya va apostar per la creació d'una estratègia integrada d'adaptació al nou Reglament, el que suposa aprofitar els recursos ja disponibles i ajuntar esforços

L'any 2006, el Parlament Europeu va aprovar un reglament per al control de les substàncies i els preparats químics amb l'objectiu de prevenir els efectes que, a curt i llarg termini, aquests productes poden causar sobre la salut de les persones i el medi ambient. Aquesta normativa, anomenada Reglament REACH, va crear l'Agència Europea de Substàncies i Preparats i va establir un registre europeu de substàncies químiques i dels seus usos que inclou informació relativa a la perillositat de les substàncies i les mesures per minimitzar-ne el risc sobre les persones i el medi ambient.

Per la seva banda, Catalunya és el territori amb més producció química de l'àmbit espanyol, ja que representa el 46% del total estatal. Per això, el REACH afecta 4.500 petites i mitjanes empreses catalanes. En aquest context, el Govern de la Generalitat va apostar per la creació, l'any 2007, d'una comissió interdepartamental integrada per representants de diversos departaments, entre els quals hi ha el Departament de Salut. De manera coordinada, es va elaborar una estratègia integrada

d'aplicació de la normativa per facilitar a les empreses l'adaptació al nou reglament. L'any 2009 es va aprovar aquesta estratègia, que preveu accions de difusió i informació, de formació i de promoció a les empreses, a més d'accions de vigilància del mercat. Així doncs, Catalunya ha estat la primera comunitat autònoma de l'Estat a aprovar una estratègia d'aquestes característiques.

Pel que fa a les accions de control del mercat, cal esmentar que l'any 2009, a més d'altres accions de control relacionades amb els productes químics, l'Agència de Protecció de la Salut (APS) va participar en el primer Projecte europeu d'inspecció de compliment del REACH anomenat REACH-EN-FORCE-1. L'objectiu del projecte ha estat verificar el grau de compliment per part de les empreses fabricants i importadores de les obligacions pel que fa al preregistre o registre de les substàncies i pel que fa a determinats requisits d'informació en la cadena de subministrament. Com a resultat del projecte, es van visitar un total de setze empreses i es van revisar entre cinc i onze substàncies de cada empresa visitada.

Salut Pública consolida els programes integrats en allotjaments infantils i juvenils

Els allotjaments infantils i juvenils (AIJ) són assentaments humans no permanents, habitualment utilitzats per un nombre elevat d'infants i joves. Unes condicions higienicosanitàries deficientes de les instal·lacions, de l'abastament d'aigua de consum, de les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la, de les actuacions de control de plagues o de manipulació dels aliments poden produir problemes de salut a les persones que en fan ús. Per això és necessari portar a terme determinades activitats de control oficial en aquests establiments, amb l'objectiu de comprovar que es compleixen els criteris legals fixats per les autoritats competents.

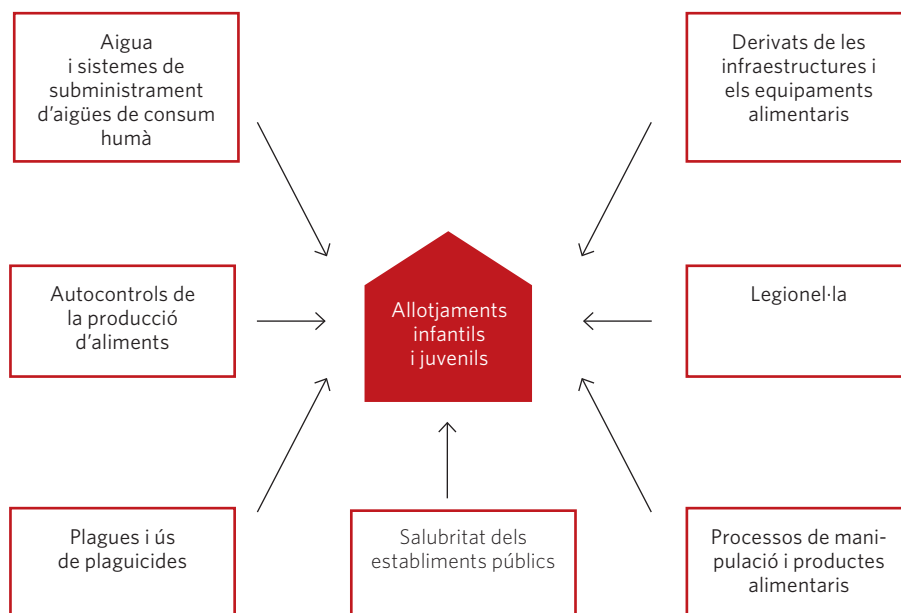
En aquest sentit, en els AIJ conflueixen actuacions de diversos programes

base, ja que cal controlar aspectes molt diversos, tant des del punt de vista alimentari com ambiental. Per facilitar l'operativitat de les actuacions de vigilància i control d'aquests allotjaments, a partir del 2009 es van començar a desenvolupar els programes integrats, que uneixen en un sol document totes les actuacions de protecció de la salut de diversos programes base que són aplicables en un lloc d'intervenció.

Durant el 2009 es van inspeccionar 368 allotjaments infantils i juvenils per garantir-ne la salubritat tant alimentària com ambiental. D'aquestes actuacions de control oficial es van desprendre els informes sanitaris que precedeixen a l'obertura dels establiments previ a cada temporada.

Per facilitar la tasca de control oficial, l'Agència de Protecció de la Salut va consolidar el 2009 els programes integrats, que uneixen tots els programes base que són aplicables en els allotjaments infantils i juvenils (AIJ)

Àmbits de perills que controla l'APS als allotjaments infantils i juvenils



Els mapes de riscos, una eina innovadora per planificar i gestionar la salut pública

Amb els mapes de riscos es poden projectar sobre el territori dades, resultats o actuacions de l'APS i interrelacionar-les, substituint l'ús de taules i llistats que dificulten la integració de la informació i la interpretació dels resultats

La modernització del control oficial és una de les línies estratègiques que està impulsant l'Agència de Protecció de la Salut (APS). Entre les activitats que es van fomentar durant el 2009 hi ha la prioritització d'actuacions segons el risc i el desenvolupament de mapes de riscos en protecció de la salut. Els mapes de riscos expressen gràficament les valoracions del risc sobre el territori, afavoreixen la **comprensió de la informació** i faciliten la **presa de decisions de planificació i gestió**. A més a més, els mapes permeten detectar tendències i evolucions en els riscos gestionats i, també, impulsar la millora contínua de la mateixa APS. La seva elaboració requereix integrar els resultats dels controls oficials i les referències geogràfiques dels indrets, establiments o objectes d'intervenció. És a dir, cal posar en relació el resultat obtingut en la inspecció d'un establiment concret amb les seves dades de situació geogràfica. Per això es va crear el Grup de Treball de Cartografia i Georeferenciació de l'APS, que s'encarrega d'impulsar el procés de georeferenciació de tots els objectes d'intervenció. El primer pas per aconseguir-ho va ser establir una metodologia de treball, adoptant com a sistema de referència geogràfica únic l'**European Datum 1950, Fus 31 N**, que és el sistema

de referència que fa servir l'Institut Cartogràfic de Catalunya (ICC).

Durant el mes d'octubre del 2009 es va iniciar el procés de georeferenciació d'establiments del Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), allotjaments infantils i juvenils (AIJ), càmpings, establiments i serveis del Registre oficial d'establiments plaguicides (ROESP) i establiments amb torres de refrigeració. Els serveis regionals, amb la col·laboració dels equips de protecció de la salut (EPS), van iniciar la recopilació de les coordenades UTM dels establiments inspeccionats. Aquestes coordenades s'han obtingut, prioritàriament, mitjançant la Guia de carrers de l'ICC i quan l'adreça no ha permès l'ús d'aquesta eina, s'han obtingut amb navegadors TomTom©. D'altra banda, també es va iniciar l'ús del programa MiraMon© per assajar l'elaboració de mapes de riscos d'acord amb el Procediment de classificació d'establiments alimentaris segons el risc (PROCER). En darrer terme, l'objectiu d'aquesta tasca és arribar a disposar d'una **eina innovadora** que integri i processi la informació espacial i temporal de diferents fonts per visualitzar-la i manejar-la de manera senzilla i, fins i tot, per generar escenaris que permetin una millor planificació i gestió.

Cens empreses ROESP 2009

- ROESP establiments de desinfecció, desinsectació i desratització
- ROESP serveis de desinfecció, desinsectació i desratització
- ROESP serveis prevenció i legionel·losi
- Delimitacions EPS



Indústries del sector carni amb risc molt alt 2009

- Indústries càrnies del RSIPAC (clau 10) amb risc molt alt
- Delimitacions EPS



Els laboratoris de Salut Pública de Catalunya compleixen 10 anys d'acreditació

L'any 2009 es van commemorar deu anys d'acreditació dels laboratoris de Salut Pública de Catalunya, un procés que es va iniciar a la dècada dels 90 i que es va materialitzar al 1999, quan els laboratoris de Salut Pública de Girona, Lleida, Tarragona i Barcelona (avui integrat a l'Agència de Salut Pública de Barcelona) van aconseguir el primer certificat d'acreditació, que també aconseguiria el laboratori de Tortosa uns anys més tard, al 2001.

L'acreditació és una eina establerta a nivell internacional per tal de generar confiança sobre l'actuació dels anomenats "organismes avaluadors de la conformitat", que inclouen als laboratoris d'assaig, laboratoris de calibratge, entitats d'inspecció, entitats de certificació i verificadors ambientals. Tenir un laboratori i una tècnica acreditada és sinònim que tant el laboratori com la tècnica estan sota control. L'acreditació en el laboratori representa la seguretat que compleix tots els requisits de la norma ISO 17025, és a dir que ha implantat un sistema de gestió, que és tècnicament competent i que per a tots aquells assaigs que apareixen en el seu abast d'acreditació, els resultats són rigorosament vàlids.

Per tal de fer visible la feina realitzada pels professionals dels laboratoris, al 2009 es va celebrar una jornada commemorativa per celebrar aquests deu anys d'acreditació. Durant la jornada, que va inaugurar la consellera de Salut, Marina Geli, es va fer un balanç d'aquests anys de treball com a laboratoris acreditats. De l'anàlisi es va desprendre que la implantació i consolidació d'un sistema de qualitat tan exigent com és la norma ISO 17025, ha comportat un important esforç d'adaptació a sistemàtiques de treball molt estrictes. No obstant això, l'esforç s'ha vist compensat per la seguretat que ha generat en els resultats analítics emesos pels laboratoris, i perquè el fet de saber que aquests resultats tenen un reconeixement internacional, facilita la presa de decisions a tots els agents de salut relacionats amb les mostres analitzades.

D'altra banda, el procés de millora contínua dels laboratoris es tradueix en l'establiment del treball en xarxa, que facilita donar cobertura a la major part dels paràmetres analítics sol·licitats per reglamentació en aigües i aliments.

Al 2009 es van commemorar 10 anys de l'acreditació dels Laboratoris de Salut Pública. Per això es va celebrar una jornada commemorativa durant la qual es va fer una reflexió sobre el futur dels laboratoris, tant des del punt de vista organitzatiu com de qualitat



L'Agència de Protecció de la Salut gestiona les alertes sobre aliments i productes químics que arriben a Catalunya

Durant el 2009, l'Agència de Protecció de la Salut va gestionar 74 notificacions d'alerta de productes alimentaris que havien estat elaborats o distribuïts a Catalunya

L'Agència de Protecció de la Salut (APS) gestiona a Catalunya el Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació (SCIRI), un sistema de vigilància i gestió que treballa per impedir que els aliments no segurs arribin als consumidors.

En aquest sistema, que funciona des de fa més de vint anys, gràcies al treball en xarxa entre múltiples organismes hi circulen notificacions d'alertes alimentàries que poden estar originades pels estats membres, per la Comissió Europea, per l'autoritat competent de qualsevol comunitat autònoma o per la mateixa APS.

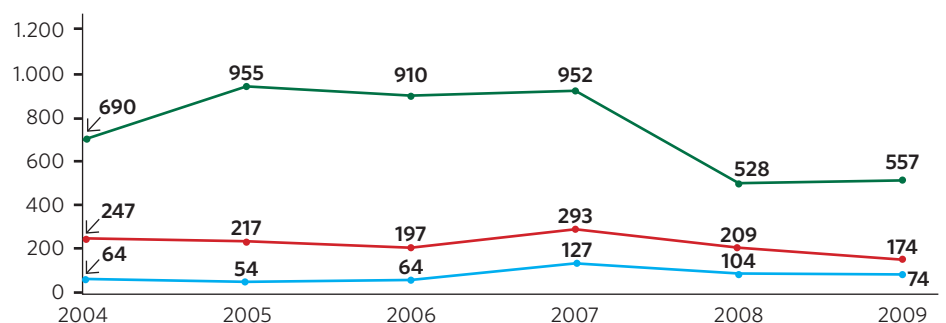
Al llarg dels darrers anys s'han intensificat les actuacions de control oficial i s'ha observat un increment de les notificacions relacionades, entre d'altres, amb les micotoxines presents en cereals, metalls pesants en peix, migracions de substàncies plàstiques en materials en contacte amb aliments, declaració de substàncies al·lèrgiques, organismes modificats genèticament (OMG) i residus de pesticides.

L'any 2009, a través de l'SCIRI es van gestionar 174 notificacions d'alerta, de les quals 74 implicaven productes que van ser elaborats o distribuïts a Catalunya. D'aquestes 74 notificacions, 16 van fer referència a productes elaborats per empreses catalanes, i 56, a productes distribuïts a Catalunya.

D'altra banda, l'APS també gestiona el Sistema d'Intercanvi Ràpid d'Informació sobre Productes Químics (SIRIPQ), una xarxa d'alerta que coordina el Ministeri de Sanitat i Política Social (MSPS). Durant l'any 2009 es van tramitar a través del SIRIPQ 133 informacions de no-conformitats, de les quals 55 van correspondre a productes elaborats o distribuïts per empreses catalanes.

Nombre d'alertes en productes alimentaris gestionades a Catalunya, Espanya i Europa en el període 2004-2009

■ Catalunya / ■ Espanya / ■ Unió Europea



Catalunya potencia l'ús d'aigües regenerades

Cada cop és més habitual fer servir aigües regenerades per a usos que no exigeixen una qualitat tan elevada com en el cas de l'aigua de consum humà. La reutilització d'aigües regenerades significa l'ús d'aigües residuals que s'han sotmès a processos de depuració per assolir una qualitat determinada d'acord amb els usos concrets als quals es destinen. Inicialment, els usos més habituals eren els agrícoles i el reg de camps de golf. Els darrers anys, però, i gràcies, en part, a l'impuls que s'ha fet des de l'Administració per l'estalvi d'aigua que implica, han augmentat els usos urbans com, per exemple, la neteja viària i el reg de parcs, i els usos industrials. Així mateix, les concessions d'aigua regenerada requereixen l'autorització de l'Administració hidràulica, i un informe sanitari previ vinculant per part de l'Agència de Protecció de la Salut (APS). Aquest informe aporta una valoració del risc de cada activitat i de les mesures de prevenció i de seguretat que cal tenir-hi en compte a fi i efecte de minimitzar el risc d'exposició de les persones.

D'altra banda, des de l'Agència de Protecció de la Salut anualment es porten

a terme activitats de vigilància i control per garantir la qualitat de l'aigua de consum que se subministra a la població. Així, durant el 2009, en l'àmbit del control, es van inspeccionar les instal·lacions de captació i distribució d'aigua de consum, es va controlar el desinfectant residual de les xarxes de subministrament i es van supervisar els autocontrols que han d'aplicar les mateixes entitats gestores. Pel que fa a la vigilància, es van prendre 2.418 mostres d'aigua de les diferents zones de subministrament de Catalunya per conèixer la qualitat de l'aigua de consum.

També cal destacar la tasca que es fa des de l'APS per reduir els brots de legionel·losi, una malaltia bacteriana associada a instal·lacions on es generen aerosols. Per això, durant el 2009 es van inspeccionar les instal·lacions de més risc de dispersió de legionel·la: torres de refrigeració i condensadors evaporatius, sistemes d'aigua sanitària calenta i freda, balnearis, instal·lacions hidrotermals, nebulitzadors i fonts ornamentals. En concret es van fer 4.284 inspeccions per controlar les condicions sanitàries d'aquests espais.

Des de l'Agència de Protecció de la Salut es fan informes de valoració del risc per tal de garantir que l'ús d'aigües regenerades no provoca efectes nocius en les persones

Programa de prevenció de la legionel·losi. Establiments inspeccionats any 2009

Llocs	Nombre d'instal·lacions o establiments inspeccionats
Torres de refrigeració	2.969
Centres Sanitaris i sociosanitaris	151
Aigua sanitària (Residències geriàtriques, hotels, etc)	434
Balnearis	17
Càmpings	345
Allotjaments juvenils	368
Total	4.284

L'Agència de Protecció de la Salut impulsa el coneixement col·lectiu per tal de posicionar-se com a referent

L'Agència de Protecció de la Salut aposta pel treball col·laboratiu com a mitjà per construir coneixement, tant a través de les comunitats de pràctiques com dels treballs de recerca col·laborativa que elabora amb altres agents

L'any 2009, l'Agència de Protecció de la Salut (APS) va elaborar el Pla de formació específica en salut pública. El pla construeix l'arquitectura i el funcionament d'un sistema de formació que té per objectiu convertir l'APS en una organització de referència amb professionals excel·lents. Aquesta formació específica inclou les àrees tècniques, científiques, legals i administratives necessàries per executar les funcions de l'APS i, per tant, complementa l'oferta formativa d'altres línies de formació del Departament de Salut.

Una altra metodologia d'aprenentatge i treball innovadora que l'APS ha incorporat per tal de transformar el coneixement individual en corporatiu és la gestió del coneixement. És una iniciativa impulsada pels tècnics de l'APS, on els treballadors que hi participen voluntàriament proposen i seleccionen un seguit de pràctiques o aspectes professionals quotidians que consideren millorables. Basant-se en els temes escollits s'organitzen les comunitats de pràctiques (CoP), que estan dirigides

per un moderador. Cada comunitat treballa de manera col·laborativa a través de la xarxa virtual, tot i que també es fan sessions presencials. L'objectiu és elaborar un document final que permeti millorar la praxi en el camp de coneixement escollit.

Recerca col·laborativa a l'APS

L'Agència de Protecció de la Salut també impulsa la recerca dins dels àmbits que li són propis, tant en projectes del mateix Departament de Salut com per mitjà de col·laboracions externes (altres administracions, universitats o sectors econòmics). L'APS ha promogut quatre treballs de recerca, entre els quals hi ha el document «Prevalença de patògens alimentaris en equipaments i matèria primera en establiments productors de carn picada i preparats de carn». Aquests treballs de recerca col·laboratius permeten recopilar informació extensa en camps que són pocs coneguts i, d'altra banda, faciliten la presa de decisions.

Impuls del coneixement col·lectiu

Programa de formació específica en protecció de la salut	18 cursos 26 edicions 1.050 assistents
Gestió del coneixement	12 comunitats de pràctiques 91 membres i diversos col·laboradors 12 productes reconeguts per la Direcció de l'APS
<i>ProSalut</i>	5 butlletins digitals
Suport al control oficial	404 consultes resoltes
Col·laboració en treballs de recerca	4 estudis

Bibliografia

Documentació per aprofundir en els temes tractats

"L'Agència de Protecció de la Salut consolida el seu desplegament territorial"

Organigrama de l'Agència de Protecció de la Salut

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir507/organigramas.pdf>

Consell Rector

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir507/consellrector.pdf>

Seus de l'Agència de Protecció de la Salut

http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir507/seus_aps.pdf

Convenis de prestació de serveis

http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir507/poblacio_convenis.pdf

"L'activitat de vigilància i control alimentari, indicador de seguretat alimentària a Catalunya"

Marc legal

- Reglament (CE) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.
- Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentosos. Modificat pel Reglament 1441/2007, de 5 de desembre.
- Reglament (CE) 1881/2006, de 19 de desembre, pel qual es fixen els continguts màxims de determinats contaminants en els productes alimentosos.
- Reglament (CE) 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell, de 23 de febrer, relatiu als límits màxims de residus de plaguicides en aliments i pinsos d'origen vegetal i animal.
- Reglament (CE) 2074/2005 de la Comissió, de 5 de desembre, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el R (CE) 853/2004.
- Reglament (CE) 2023/2006 de la Comissió, de 22 de desembre, sobre bones pràctiques de fabricació de materials i objectes destinats a estar en contacte amb els aliments.
- Reglament (CE) 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre, sobre els materials i els objectes destinats a estar en contacte amb els aliments.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Directiva 96/23/CE del Consell, de 29 d'abril, relativa a les mesures de control aplicables respecte de determinades substàncies i residus als animals vius i els seus productes i que revoca les directives 85/358/CEE i 86/469/CEE i les decisions 89/187/CEE i 91/664/CEE.
- Decisió 97/747/CE de la Comissió, de 27 d'octubre, per la qual es fixen els nivells i les freqüències de mostreig previstes a la Directiva 96/23/CE del Consell,

amb vista al control de determinades substàncies i residus en determinats productes animals.

- Decisió 98/179/CE de la Comissió, de 23 de febrer, per la qual es fixen les normes específiques relatives a la presa de mostres oficials per al control de determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes.
- Directiva 96/22/CE del Consell, de 29 d'abril, per la qual es prohibeix utilitzar determinades substàncies d'efecte hormonal i tireostàtic i substàncies beta-agonistes en la cria dels ramats i que revoca les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE i 88/299/CEE.
- Reglament (UE) 37/2010, de 22 de desembre, relatiu a les substàncies farmacològicament actives i la seva classificació pel que fa als límits màxims de residus en els productes alimentaris d'origen animal.
- Reial decret 1749/1998, de 31 de juliol, pel qual s'estableixen les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en animals vius i els seus productes.
- Reial decret 109/1995, de 27 de gener, sobre medicaments veterinaris.
- Reial decret 1409/2009, de 4 de setembre, pel qual es regula l'elaboració, la comercialització, l'ús i el control dels pinsos medicats.
- Reial decret 2178/2004, de 12 de novembre, de prohibició d'utilitzar determinades substàncies d'efecte hormonal i tireostàtic i substàncies beta-agonistes d'ús en la cria de ramats.
- Capítol III del Codi penal espanyol.
- Decret 13/2007, de 16 de gener, pel qual s'estableix el Pla de vigilància i control de residus en animals, vegetals i aliments a Catalunya (PRAVA).

Documents científics i tècnics

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. **Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010**

http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1299/psa_dipticcat.pdf

Departament de Sanitat i Seguretat Social. **Guia per a la prevenció i el control de les toxiinfeccions alimentàries**. «Quaderns de Salut Pública», 5

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/pdf/epitia2006.pdf>

Codex Alimentarius. CAC/GL 63-2007. **Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos**

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/357/CXG_030s.pdf

“Catalunya és pionera en l'estratègia integrada del reglament europeu que controla les substàncies químiques”

Webs de la Generalitat

<http://inforeach.gencat.cat/>

<http://www20.gencat.cat/portal/site/dmah/menuitem.718bbc75771059204e9cac3bb0c0e1a0/?vgnextoid=e293cdaa453d7210VgnVCM1000008d0c1e0aRCD&vgnnextchannel=e293cdaa453d7210VgnVCM1000008d0c1e0aRCD&vgnnextfmt=default>

Productes químics: document «Recomanacions del Departament de Sanitat amb relació a la utilització de fustes tractades amb creosota»

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir1953/doc7286.html>

Webs de l'Administració estatal

<http://www.msps.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/prodQuimicos/sustPreparatorias/reach/home.htm>

<http://www.portalreach.info/reach/w/>

Web de la UE

http://echa.europa.eu/home_es.asp

“Salut Pública consolida els programes integrats en allotjaments infantils i juvenils”

Aigües de consum: document «Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya»

<http://www.gencat.cat/salut/aigua/ViCACH2.htm>

Legionel·la: Guia tècnica de l'MSPS

<http://www.msc.es/ca/ciudadanos/saludAmbLaboral/agenBiologicos/guia.htm>

Control de plagues

<http://www.gencat.cat/salut/ctrlplagues/Du13/html/ca/Du13/index.html>

Document: consells «Si heu de contractar un servei de control de plagues urbanes»

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/ambiental/doc6809.html>

Document: consells «Si sou el responsable de l'edifici o el local on es realitzarà un tractament plaguicida»

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/ambiental/doc6810.html>

- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.

“Els mapes de riscos, una eina innovadora per planificar i gestionar la salut pública”

Ortuño, R.; Pascual, A. «Els mapes de riscos com a eines de gestió». Prosalut. Butlletí Periòdic dels Professionals de l'APS (setembre-octubre del 2010).

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2386/prosalut14.pdf>

“Els laboratoris de Salut Pública de Catalunya compleixen 10 anys d'acreditació”

Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC)

<http://www.enac.es>

Reglament (CE) 765/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de juliol, pel qual s'estableixen els requisits d'acreditació i vigilància del mercat relatiu a la comercialització dels productes i pel qual es deroga el Reglament (CE) 339/1993

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:218:0030:0047:ES:PDF>

RD 1397/1995, de 4 d'agost, pel qual s'aproven les mesures addicionals sobre el control oficial dels productes alimentaris.

"L'Agència de Protecció de la Salut gestiona les alertes sobre aliments i productes químics que arriben a Catalunya"

Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC 5495, de 30 d'octubre de 2009).

Reglament (CE) 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà (DOUE L 226, de 25-06-2004).

Reglament (CE) 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals (DOUE L 191, de 28-05-2004).

Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària (DOUE L 031, d'1-02-2002).

Pàgina web de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició
http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/registro_general_sanitario/rgsa.shtml

Pàgina web de la Comissió Europea sobre les Alertes Alimentàries
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

Reglament (CE) 1907/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 18 de desembre, relatiu al registre, l'avaluació, l'autorització i la restricció de les substàncies i els preparats químics (REACH), pel qual es crea l'Agència Europea de Substàncies i Preparats Químics, es modifica la Directiva 1999/45/CE i es deroga el Reglament (CEE) 793/1993 del Consell i el Reglament (CE) núm. 1488/1994 de la Comissió, com també la Directiva 76/769/CEE del Consell i les directives 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE i 2000/21/CE de la Comissió (versió corregida; DOUE L396, de 30-12-2006).

Reglament (CE) 1272/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre, sobre classificació, etiquetatge i envasament de substàncies i barreges i pel qual es modifiquen i es deroga les directives 67/548/CEE i 1999/45/CE i es modifica el Reglament (CE) 1907/2006 (DOUE L353, de 31-12-2008).

Reial decret 1802/2008, de 3 de novembre, pel qual es modifica el Reglament sobre notificació de substàncies noves i classificació, envasament i etiquetatge de substàncies perilloses, aprovat pel Reial decret 363/1995, de 10 de març, amb la finalitat d'adaptar les seves disposicions al Reglament REACH (BOE 266, de 4-11-2008).

"Catalunya potencia l'ús d'aigües regenerades"

Aigües de consum, document «Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya»

<http://www.gencat.cat/salut/aigua/ViCACH2.htm>

Aigües reutilitzades, «Prevenició del risc sanitari derivat de la reutilització d'aigües residuals depurades com a aigües de reg»

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2119/spsard.htm>

Legionel·la, guia tècnica de l'MSPS

<http://www.msc.es/ca/ciudadanos/saludAmbLaboral/agenBiologicos/guia.htm>

Triptic sobre la legionel·la a les torres de refrigeració

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/pdf/triple2005.pdf>

Triptic sobre la legionel·la a les banyeres d'hidromassatge

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir1957/hidromassatge.pdf>

“L'Agència de Protecció de la Salut impulsa el coneixement col·lectiu per tal de posicionar-se com a referent”

Reglament (CE) 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.

Reglament (CE) 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.

ProSalut. Butlletí Periòdic dels Professionals de l'APS

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2386/index.html>

Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.

El pla de formació específica en salut pública

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/formacio/plaformsp.pdf>

Guia de referència de formació específica en protecció de la salut

<http://intranet.salut/pub/Du9/html/ca/dir1243/dn1243/guia%20de%20referencia.pdf>

Wenger, Etienne; McDermott, Richard; Snyder, William. **Cultivating communities of practice. A guide to managing knowledge**. Harvard Business School Press, 2002.

Diversos autors. **El treball col·laboratiu a l'Administració. Aportacions del programa Compartim**. Centre d'Estudis Jurídics i Formació Especialitzada. Departament de Justícia. Generalitat de Catalunya, 2009

http://www20.gencat.cat/docs/Justicia/Documents/ARXIUS/treball_collaboratiu_compartim.pdf

Martínez, Jesús. **«Experiències sobre el treball en CoP a l'Administració pública»**. Trabajo colaborativo (bloc)

<http://trabajocolaborativoenred.wordpress.com/>