

Jornada : El paper dels tècnics agrícoles en la seguretat alimentària

La seguretat alimentària a la UE

Glòria Cugat Pujol
Cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria
Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

Dimecres, 26 d'octubre de 2011



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

Índex

- ❑ La seguretat alimentària a la UE.
- ❑ Marc legal i principis.
- ❑ Els control oficial i l'autocontrol a la cadena alimentària.
- ❑ Guies de bones pràctiques d'higiene.

Concepte de seguretat alimentària (OMS)

“L'accés a aliments innocus i nutritius en quantitat suficient”

Food Security (Seguretat dels aliments)

“Garantia de què els aliments no causen dany al consumidor quan es preparen i/o es consumeixen d'acord amb l'ús a què es destinen”

Food Safety (Innocuïtat dels aliments)



Concepte de la ciutadania

- El concepte de seguretat alimentària inclou aspectes com innocuïtat, qualitat, valor nutritiu, autenticitat, efectes sobre la salut, frescor, puresa, així com consideracions ètiques i mediambientals.
- La principal demanda no és el risc zero sinó la informació fiable i la confiança.

Estudis:

- ❑ Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (Bèlgica)
- ❑ Estudi sobre percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya (ACSA)

AVISO JURÍDICO IMPORTANTE: La información que se ofrece en estas páginas está sujeta a una cláusula de exención de responsabilidad y a un aviso de Copyright.

Seguridad Alimentaria: de la Granja a la Mesa Castellano

EUROPA > Comisión Europea > DG Sanidad y Protección de los Consumidores > Perspectiva general Mapa del sitio | Novedades | Índice | Buzón



- Temas específicos**
- Sudan 1 / Para Red
 - Avian Influenza
 - Animal Health Strategy
 - TSE in Goats
 - Approved Establishments
 - BSE
 - GM Food & Feed
 - Animal Transport
 - Rapid Alert System
 - Movements of Pets
 - Training Strategy

Misión General

La finalidad del **enfoque comunitario integrado de la seguridad alimentaria** es garantizar un elevado nivel de **seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y fitosanidad** en el interior de la Unión Europea gracias a la aplicación de **medidas** coherentes «de la granja a la mesa» y un **seguimiento** adecuado, al tiempo que se asegura el **funcionamiento efectivo del mercado interior**.

[Más...](#)

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

Noticias

Animal Health - Diseases

Avian Influenza: Commission proposes updated measures aimed at preventing epidemics

Today the European Commission adopted a proposal for a Directive establishing updated EU-level measures on the control of avian influenza.

[Press Release](#) (28-04-2005)

[New Community measures for the control of Avian Influenza](#) (29-04-2005)

[Read more](#)

Special Topics - Training Strategy

"Better Training for Safer Food" is a new initiative of the Commission aimed at organising a Community (EU) training strategy in the areas of food law, feed law, animal health and animal welfare rules, as well as plant health rules.



Markos Kyprianou

- Asuntos internacionales**
- Organizaciones
 - Codex
 - Condiciones de Importación
 - Animales de Compañía y Bienestar Animal
 - Ampliación
 - Acuerdos

- Recursos**
- Discursos
 - Comunicados de prensa
 - Publicaciones
 - Licitaciones

- Seguridad de Alimentos y Piensos
- Salud y Bienestar Animal
- Política Fitosanitaria
- Inspecciones de la OAV
- Otros sitios relacionados
- Consumidores
- Salud Pública



[printable version](#)



Temas específicos

- Influenza aviar
- Bluetongue
- Estrategia zoonosanitaria
- EET en cabras
- Establecimientos autorizados
- Establecimientos de terceros países
- EEB
- Alimentos y piensos modificados genéticamente
- Transporte de animales
- Sistema de Alerta Rápida
- Desplazamientos de animales de

Misión general

La finalidad del enfoque comunitario integrado de la seguridad alimentaria es garantizar un elevado nivel de seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y fitosanidad en el interior de la Unión Europea gracias a la aplicación de medidas coherentes «de la granja a la mesa» y un seguimiento adecuado, al tiempo que se asegura el funcionamiento efectivo del mercado interior.

La aplicación de este enfoque implica el desarrollo de acciones legislativas y de otro tipo:

Para garantizar sistemas eficaces de control y evaluar el cumplimiento de las normas comunitarias en los ámbitos de la seguridad y la calidad de los alimentos, la salud y el bienestar animal, la alimentación animal y la fitosanidad, ya sea en el interior de la UE como en terceros países en relación con sus exportaciones a la UE;

Asuntos internacionales

Organizaciones internacionales

- Organizaciones
- Codex
- OIE
- Condiciones de Importación
- Animales de Compañía y Bienestar Animal
- Ampliación
- Acuerdos

Recursos

- Discursos
- Comunicados de prensa
- Publicaciones

Principals reptes per a les administracions públiques

- ❑ Protegir la salut dels consumidors

- ❑ Garantir la confiança dels ciutadans i dels mercats
 - Interior
 - Global



Concepte de seguretat alimentària

A Catalunya

- ❑ Garantia d'innocuitat (prioritari)
- ❑ Resposta a expectatives legítimes dels ciutadans i de la societat
 - Adequació a les qualitats o característiques esperades i a altres expectatives
 - Informació i confiança
 - Lleialtat de les transaccions comercials

Los alimentos siguen bajo sospecha

El 65% de los españoles desconfía de los productos que consume

■ Arminda Rosales

Más de la mitad de los españoles, un 65%, desconfía de los alimentos que consume, siendo el sector de la producción primaria, principalmente la ganadería, el que menos garantías ofrece a siete de cada diez consumidores.

Estos son algunos de los datos que recoge el último estudio elaborado por la Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (Ceacuu).

La crisis de las *vacas locas*, la contaminación del aceite de orujo, la presencia de dioxinas en la carne de pollo, la utilización de hormonas y antibióticos para el engorde fraudulento del ganado y de animales de granja son algunos de los escándalos que han despertado el recelo de los consumidores, cada vez más mentalizados del fuerte vínculo existente entre salud y alimentación.

Lagunas en la normativa. Estos escándalos también han dejado al descubierto lagunas importantes en la normativa comunitaria, como las carencias de métodos para controlar la salubridad de los alimentos y la escasa coordinación entre las diferentes Administraciones. Ante la alarma, las autoridades han empezado a reaccionar, introduciendo nuevos órganos de control y normativas, co-

mo la obligatoriedad de etiquetar la carne y el pescado.

A pesar de estas iniciativas, siete de cada diez españoles denuncian que la información del etiquetado de los alimentos "no es clara" y seis de cada diez critican la ausencia de datos identificativos importantes en los alimentos frescos vendidos al peso, como carne, fruta o pescado. Esta falta de información explica que la reacción mayoritaria sea no comprar. En este sentido, el 58% de las

personas consultadas admitieron haber dejado de consumir carne de ternera durante los meses que sucedieron a la detección de *vacas locas* en España. De ellos, sólo el 20% asegura haber recuperado sus hábitos anteriores.

Nuevos casos de 'vacas locas'

Pese a la creencia de que los meses críticos ya han pasado, periódicamente se siguen registrando nuevos casos de encefalopatía espongiforme bovina. Ayer mis-

mo, la Junta de Castilla y León detectó una res sospechosa de padecer el mal de las *vacas locas* en una explotación de Matilla de Arzón (Zamora). La res afectada es de raza frisona, tiene siete años y ha sido alimentada con harina de cebada y pienso compuesto. De confirmarse este caso, supondría el tercero en la provincia y elevaría a 60 el número de animales afectados en España, tras la detección el sábado del octavo caso en Asturias.

10 preguntas sobre seguridad en la alimentación

1. **¿Por qué la seguridad alimentaria es un derecho de los ciudadanos?** Está reconocido en la Constitución y es uno de los principios esenciales de la Unión Europea.
2. **¿Qué cambios ha habido a raíz de las últimas crisis?** Ahora es obligatorio etiquetar la carne y el pescado. Se han creado la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y la Oficina Alimentaria y Veterinaria Europea.
3. **¿Cómo se controla la seguridad alimentaria?** A través del método "análisis de riesgos" se evalúa y gestiona el peligro. Además, están la Red de Alerta Alimentaria y la Red de Vigilancia Epidemiológica y de control de las Enfermedades Transmisibles.
4. **¿Por qué es una responsabilidad en cadena?** Porque intervienen todos los eslabones de la cadena alimentaria: desde el productor de las materias primas y la industria, hasta la manipulación, venta y consumo de un alimento, pasando por el transporte y la distribución.

5. **¿Qué es la trazabilidad?** Consiste en poder seguir el rastro de un producto "de la granja al tenedor".
6. **¿Cómo se aplica el principio de precaución?** Prohibiendo fabricar, distribuir o importar un producto hasta conocer todos los datos.
7. **¿Qué hacen las empresas para mejorar la seguridad?** El análisis de peligros y control de puntos críticos.
8. **¿Qué es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria?** Un órgano de control, que se creará en este trimestre y que instará actuaciones ejecutivas, coordinará y asesorará a las Administraciones.
9. **¿Qué organismos europeos de control y asesoramiento existen?** El Comité Científico, la Oficina Alimentaria Veterinaria y la futura Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.
10. **¿En qué consiste el derecho a la información?** En conocer la realidad en situaciones de crisis y saber las verdaderas características del alimento que se va a consumir.



Tres niños afectados por la leche contaminada con melamina en un hospital de Wuhan, en la provincia de Hobei (China). /ASSOCIATED PRESS

6.000 bebés intoxicados y 3 muertos por una leche adulterada en China

La larga marcha por el buen nombre de un país

EL PAÍS, Madrid

El escándalo de la leche infantil contaminada con melamina (una resina añadida como espesante al producto por un mayorista) es el último de una cadena de crisis que, periódicamente, empaña la imagen de China como un país fabricante de productos. Desde juguetes a medicamentos, las alertas son un goteo continuo que el Gobierno de Pekín, pese a sus campañas de inspección masiva y la amenaza de pena de muerte para los defraudadores, no puede detener. Sólo en octubre de 2007 hubo más de 700 detenidos por fraude alimentario.

» **Juguetes.** En agosto de 2007, la multinacional Mattel se vio obligada a retirar del mercado mundial 18,2 millones de juguetes porque la pintura usada por su proveedor chino tenía unos niveles de plomo superiores al permitido. Los productos eran reproducciones de los personajes de una película de Disney, Cars, y se habían distribuido en todo el mundo, España incluida. El dueño de la fábrica implicada (una subcontrata de una subcontrata) es acusado de fraude de...



Sanidad pide que no se consuma ningún tipo de aceite de girasol

Detectados hidrocarburos en una partida procedente de Ucrania

CELESTE LÓPEZ
Madrid

El Ministerio de Sanidad pidió ayer a los ciudadanos que se abstengan de consumir cualquier tipo de aceite de girasol al haberse detectado partidas adulteradas. A renglón seguido, Sanidad informó de que la ingesta de este aceite adulterado no conlleva un riesgo para la salud ya que los procesos de refinado del aceite "sitúan la contaminación en los niveles mínimos", indican desde el ministerio que dirige Bernat Soria. Sanidad justifica su decisión en "el principio de precaución".

Fuentes del Grupo Borges infor-



Nueva crisis alimentaria en la UE

El contaminante aparece, por primera vez, en carne de gallina, mientras Corea y Rusia protegen a sus consumidores de dioxinas alemanas con efecto dominó

MANUELA GARCÍA

El episodio de contaminación por dioxinas... El Ministerio de Agricultura de Alemania...



La investigadora Ulrike Helmke analiza muestras contaminadas en su laboratorio de Múnich.

PRECEDENTES

En el pasado, contaminación por dioxinas en las aves...

En mayo del 2006, las autoridades alemanas...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

Las autoridades alemanas...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

Las autoridades alemanas...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

Las autoridades alemanas...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

Las autoridades alemanas...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

Sustancias tóxicas muy persistentes

MANUELA GARCÍA

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

Tendencias

Alerta sanitaria en Europa

El pepino español es inocente

Alemania rectifica: la bacteria hallada en dos vegetales no causa el brote

MANUELA GARCÍA

En un día crítico del brote...

El "problema no es" que los pepinos...

En un día crítico del brote...

El "problema no es" que los pepinos...

En un día crítico del brote...

Cinco días para la rectificación

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...



Ulrike Helmke...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

En un día crítico del brote...

La senadora de Hamburgo ha actuado de manera irregular

MANUELA GARCÍA

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...

El 2 de mayo del 2006, una comisión...



Generalitat de Catalunya, www.gencat.cat

RuralCat

Divendres, 25 de gener de 2008

Notícies

DADES EMPRESARIALS

Catalunya és la primera regió agroalimentària europea



Font: MEC

21/12/2007 DAR. Segons dades d'un informe de l'Observatori de Clústers Europeu (CSV) de l'Escola Econòmica d'Estocolm, Catalunya és la primera regió agroalimentària europea, seguida de molt a prop per Llobardia.

Per elaborar l'estudi, s'han seleccionat **38 clústers**, entre ells els de les **indústries agràries** (primera transformació agrícola) i el de les **indústries alimentàries** (transformació d'aliments).

De la suma resultant, s'aprecia que **Catalunya és la primera regió agroalimentària** europea, com es veu en el següent quadre.

Clúster	Agràries	Alimentàries	Total Agrifood
Catalunya	26.434	103.066	129.500
Llobardia	15.293	107.806	123.099
Danmark	10.740	76.203	86.943
Andalusia	28.247	51.801	80.048
Emilia-Romagna	9.438	63.745	73.183
Vlaams Gewest	6.562	64.903	71.465
Bretagne	2.840	67.830	70.670
Veneto	8.488	62.162	70.650
West-Nederland	20.973	45.787	66.760
Pays de la Loire	2.944	61.321	64.265

A més, **Catalunya** ocupa la segona posició en el **rànquing de clústers agrícoles europeus** i també en el d'**indústries de transformació d'aliments**, seguida per Andalusia i Llobardia, respectivament.

Responsabilitat compartida



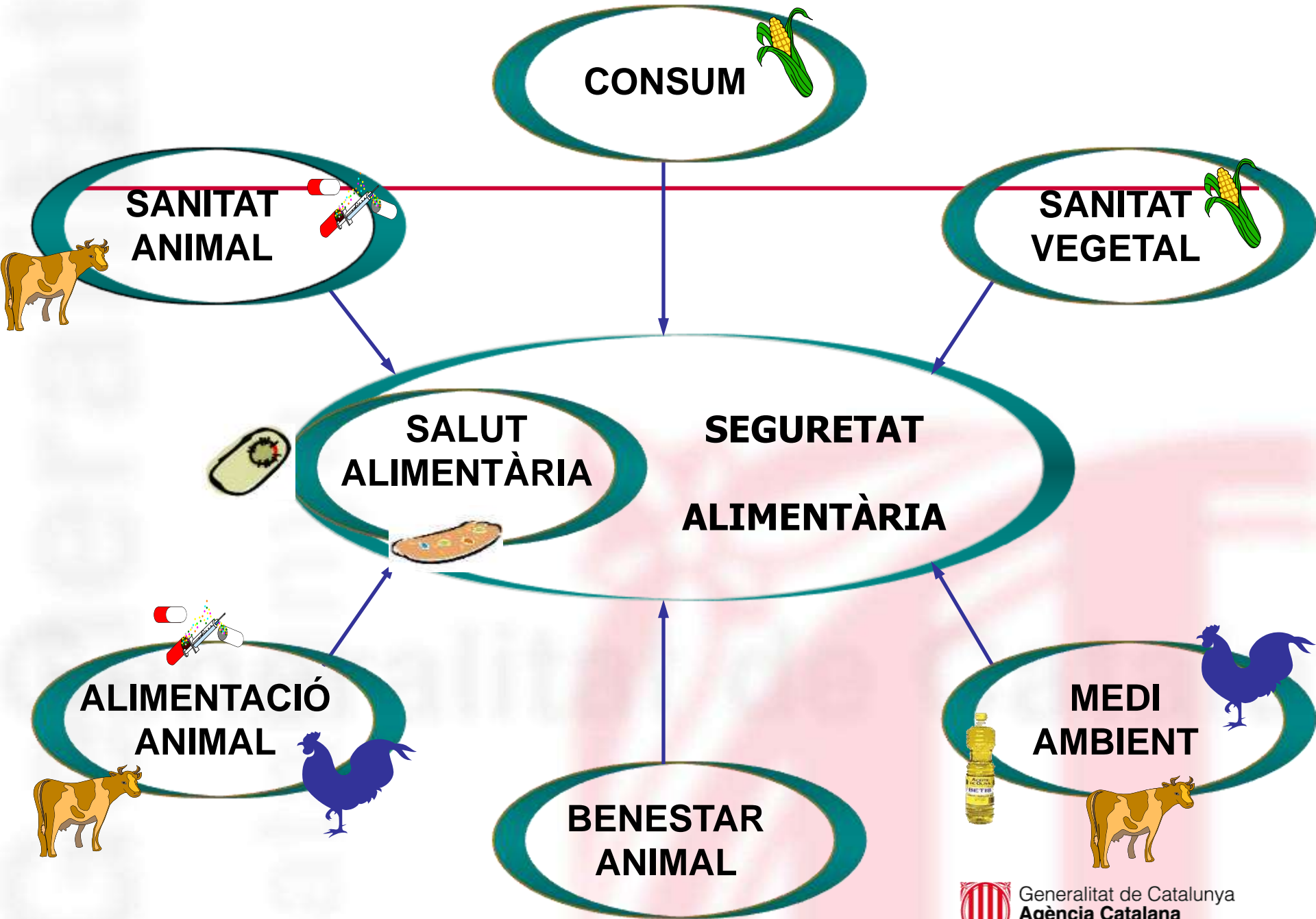


El mite del control final

Els problemes de seguretat alimentària es solventen amb una bona inspecció en les indústries alimentàries

Seguretat alimentària \neq Salut alimentària
(Control sanitari dels aliments)

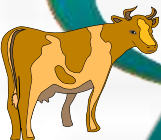




CONSUM



**SANITAT
ANIMAL**



**SANITAT
VEGETAL**



SEGURETAT

ALIMENTÀRIA

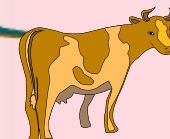
**SALUT
ALIMENTÀRIA**



**ALIMENTACIÓ
ANIMAL**



**MEDI
AMBIENT**



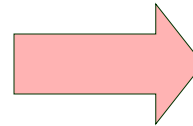
**BENESTAR
ANIMAL**



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

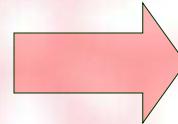
Àmbits d'intervenció en seguretat alimentària

- Alimentació animal
- Sanitat animal i zoonosis
- Medicament veterinari
- Benestar de los animals
- Sanitat vegetal



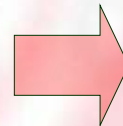
**Producció agrària
i
Indústries
agroalimentàries**

- Contaminació ambiental
- Gestió i valoració de residus



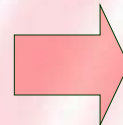
**Polítiques
mediambientals**

- Etiquetatge i informació al consumidor



**Protecció dels
consumidors**

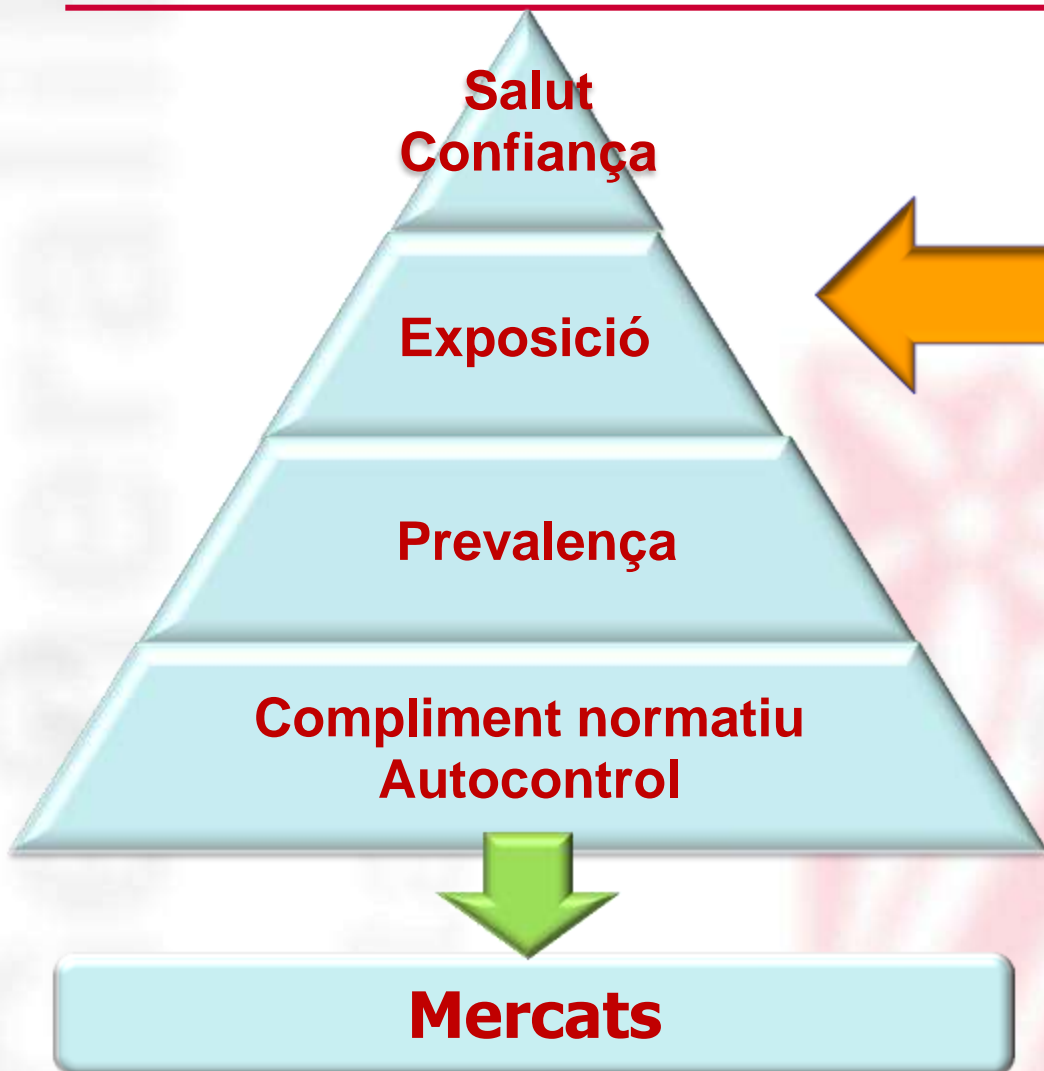
- Nutrició humana
- Control sanitari dels aliments



**Salut
pública**



Objectius i indicadors prioritaris en seguretat alimentària



Avaluació de riscos

Regulació normativa

**Informació, sensibilització
i promoció de pràctiques
correctes**

Vigilància i control oficial

**Sistemes d'intercanvi
d'informació i alerta**

Comunicació



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

La seguretat alimentària en el marc de la Unió Europea



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

Un repàs a la història

❑ Anys 50:

- Garantir l'abastament després de la segona guerra mundial.
- Manca d'harmonització (Normes estatals)

❑ Anys 60:

- Riscos de tuberculosi i parasitosi. Primeres normes d'harmonització d'intercanvi d'animals i carns fresques (Directrius 64/432 i 64/433)
- Desenvolupament de la PAC: Garantir la autosuficiència alimentària

❑ Anys 70:

- Fi dels problemes d'abastament
- Augment de la producció i de l'ús de químics (adobs, pesticides, additius)
- Primeres normes LMR

Un repàs a la història

❑ Anys 80:

- Superproducció (ex:Excedents de mantega)
- Augment de la utilització d'hormones a la cria de bestiar i prohibició al 1985
- Primer diagnòstic de BSE en Bovins a UK (1986)
- Entrada d'Espanya i Portugal a la Comunitat (1986)

❑ Anys 90:

- Associació BSE i vMCJ (1996)
- Crisi de les dioxines a Bèlgica (1999)

Crear una política comú de seguretat alimentària

Política europea en seguretat alimentària

Crisis alimentàries dels anys 90

Polítiques comunitàries

(Salut Pública, protecció consumidors, PAC, mercat interior)



Decisió de crear una política comú de seguretat alimentària



Llibre Blanc de Seguretat Alimentària

(Document comú (1999) 719 de 12/1/2000)



Llibre Blanc de Seguretat Alimentària

Objectius

- Descriure un conjunt d'accions necessàries per a completar i modernitzar la legislació de la Unió Europea en l'àmbit de l'alimentació.
- Garantir una millor aplicació de la legislació i aportar més transparència als consumidors.
- Garantir un alt grau de seguretat alimentària.

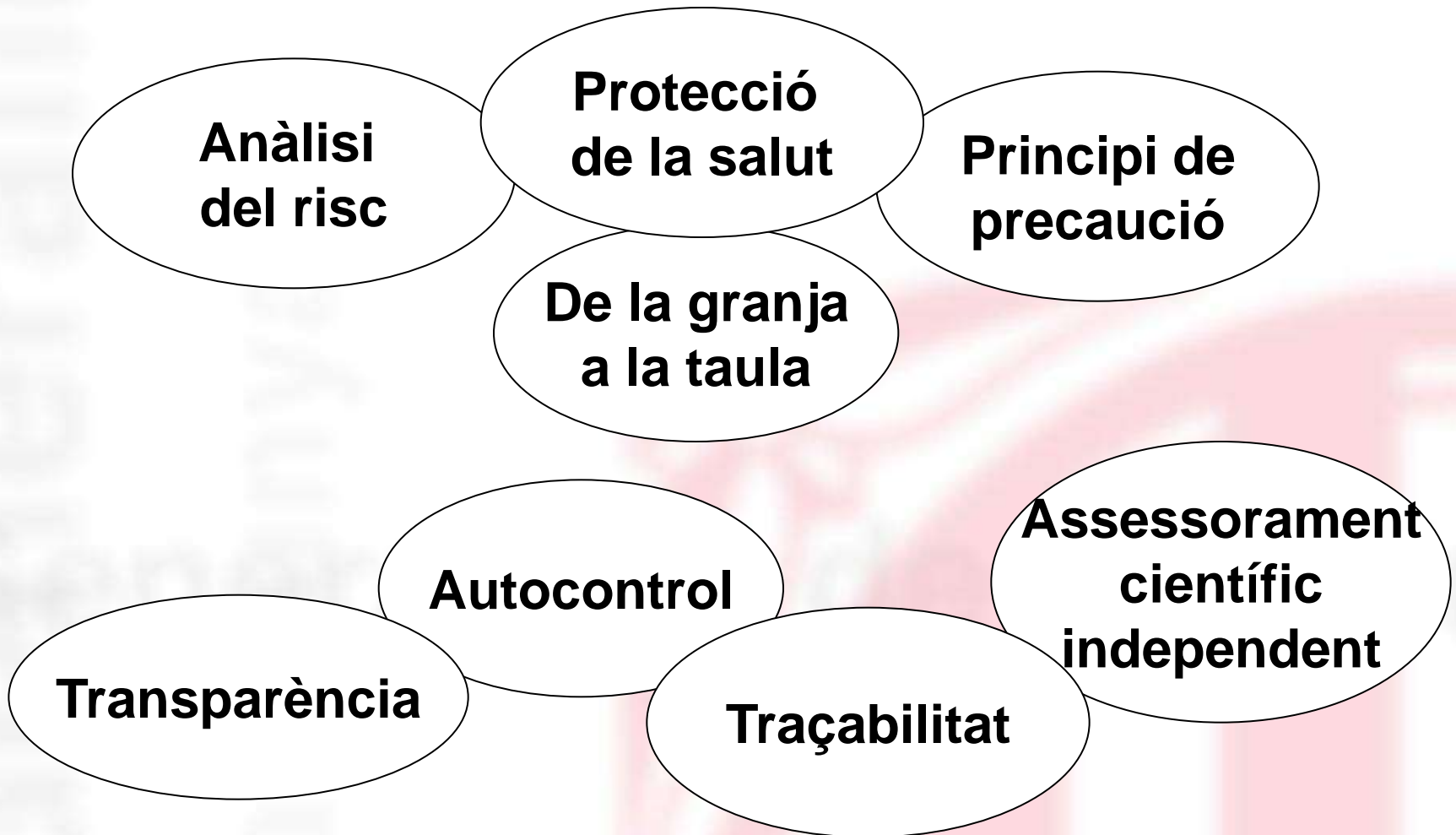
Llibre Banc de Seguretat Alimentària

Llibre Blanc de Seguretat Alimentària

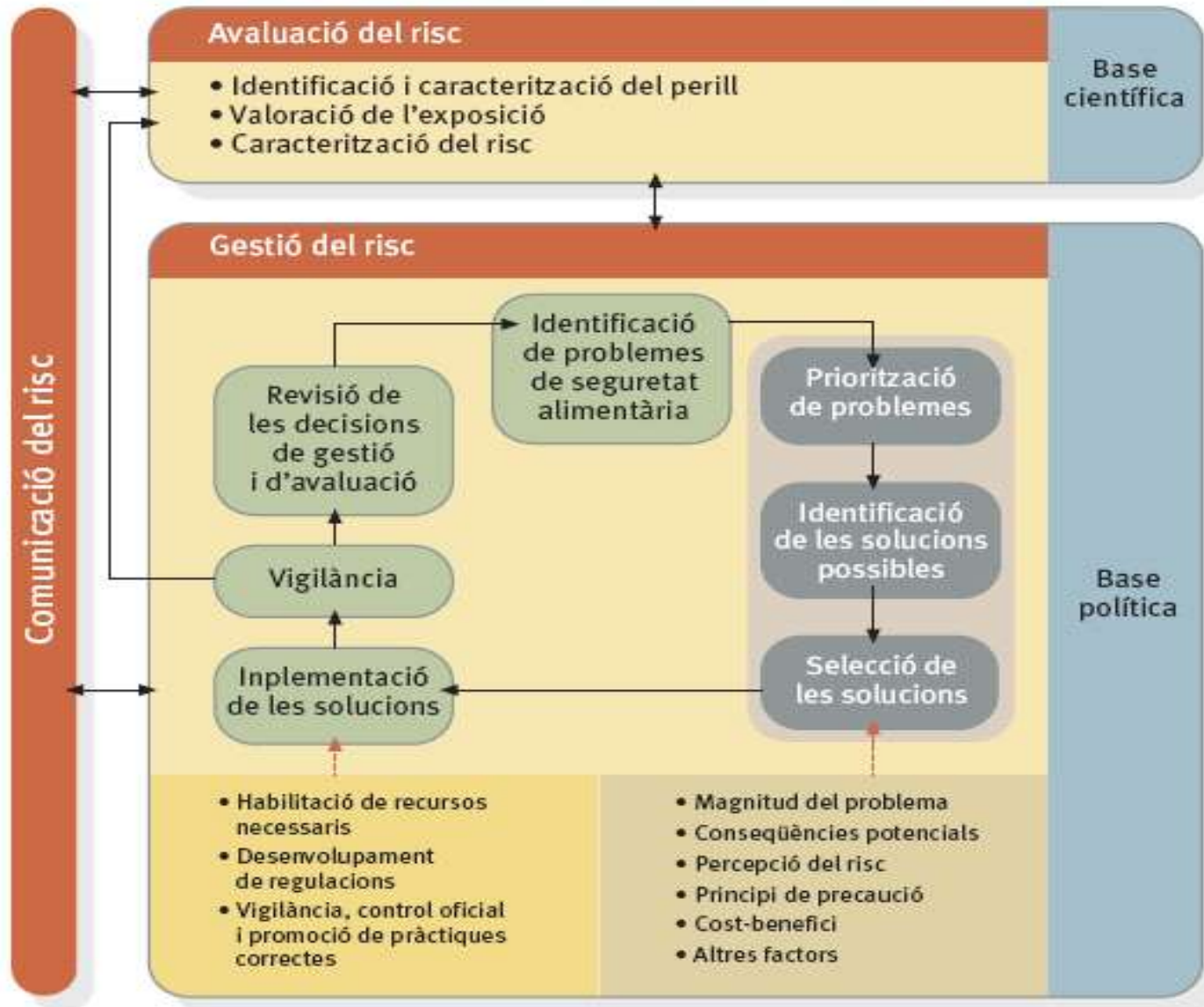


Reglament (CE) núm. [178/2002](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els **principis i els requisits generals de la legislació alimentària**, es crea la Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària

Els principis i requisits del nou marc de Seguretat Alimentària



El procés d'anàlisi de risc i les seves interaccions



Autoritat Europea de Seguretat Alimentària

<http://www.efsa.europa.eu/>

The screenshot shows the EFSA website in a Windows Internet Explorer browser window. The address bar displays <http://www.efsa.europa.eu/>. The website header features the EFSA logo, the text "European Food Safety Authority", and the tagline "Committed to ensuring that Europe's food is safe". A navigation menu includes links for "About EFSA", "News", "Publications", "Panels & units", "Cooperation", "Calls & consultations", "Events", and "Topics A-Z".

The main content area highlights several news items:

- EFSA completes first Opinion in meat inspection work**: EFSA has completed the first stage of a major piece of work that will provide the scientific basis for the modernisation of meat inspection across the EU. [Full story](#)
- Consumer advice on sprout consumption updated following the 2011 E. coli outbreak**: EFSA revises its consumer advice on the consumption of sprouts and sprouting seeds following the E. coli outbreak in France and Germany earlier this year.
- EFSA reviews genotoxicity testing strategies**: EFSA's Scientific Committee makes recommendations to improve harmonisation between EFSA panels evaluating genotoxicity data as a key component in risk assessment for food and feed.

Additional sections include:

- EFSA Journal**:
 - Epizootic Ulcerative Syndrome: Scientific Opinion of the AHAW Panel - Published: 6 October 2011
 - Lysozyme in wine: Scientific Opinion of the NDA Panel - Published: 6 October 2011
 - Ovalbumin/egg white in wine: Scientific Opinion of the NDA Panel - Published: 6 October 2011
- Events**:
 - Joint DG SANCO, EFSA and ECDC seminar: Animal-to-human illnesses - How does Europe protect its citizens? European Parliament, Brussels, 10 October 2011
 - 80th plenary meeting of the FEEDAP Panel Parma, 11 October 2011
 - EFSA consultative workshop on Independence and Scientific Decision-Making Processes: Brussels, 12 October 2011
- Calls & consultations**: Call for tender: Provision of digital-communications-related services (CFT/EFSA/COMM(2011)01)

The right sidebar contains a "Subscribe to our newsletters" section, "Featured Topics" (including "Single-toxin-producing E. coli outbreaks"), a "Sign up as an Expert" button, and a "Shortcuts" section with links to the Executive Director, Management Board, EFSA Journal, and Staff directory.

Nou marc de seguretat alimentària a la UE

EVALUACIÓ I COMUNICACIÓ DEL RISC

AUTORITAT EUROPEA DE SEGURETAT ALIMENTARIA (EFSA/AESA)

GESTIÓ DEL RISC

DGSANCO

**OAV
(DGSANCO)**



El nou marc de Seguretat Alimentària a la Unió Europea

Reglament (CE) núm. [178/2002](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els **principis i els requisits generals de la legislació alimentària**, es crea la Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària



Paquet d'Higiene

R. 852/2004 > higiene dels productes alimentosos

R. 853/2004 > específica d'higiene dels aliment d'origen animal

R. 183/2005 > higiene dels pinsos

R. 882/2004 > control oficial de pinsos, aliments, salut i benestar dels animals

R. 854/2004 > específica de control oficial dels productes d'origen animal destinats als consum humà

El marc de Seguretat Alimentària a Catalunya

- **Llei 18/2009, de Salut Pública
(Llei 20/2002 de seguretat alimentària)
(creació de l'ACSA)**
- **Llei 14/2003, de qualitat agroalimentària**



Base de dades de legislació ACSA

The screenshot shows a web browser window displaying the ACSA website. The browser title is "Base de dades de legislació - Windows Internet Explorer". The address bar shows the URL "http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2820/doc17025.html". The website header includes the Generalitat de Catalunya logo and the text "Generalitat de Catalunya www.gencat.cat". The main navigation menu is titled "Agència Catalana de Seguretat Alimentària" and includes sections for "L'Agència", "Avaluació de riscos", and "Gestió de riscos". The "Gestió de riscos" section is expanded to show "Legislació", which includes "Base de dades de legislació alimentària", "Actualitat Normativa", and "Notes de normativa d'anys anteriors". The main content area is titled "Base de dades de legislació" and features a grid of dropdown menus for navigation, such as "Disposicions generals", "Etiquetatge", "Aliments", "Auxiliars de fabricació", "Producció primària", "Zoonosis i agents zoonòtics", "Condicions generals per a establiments i productes", "Denominacions específiques", "Begudes", "Contaminants i residus", "Subproductes animals", and "Envasos. Material en contacte amb aliments". A search bar is located on the right side of the page, and there are links for "Avis legal" and "Com fer cerques". The footer includes logos for DOGC, BOE, and EUR-Lex, along with the text "Portal de la Unió Europea sobre".

Més de 2000 entrades

Autocontrols i controls oficials



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

Autocontrols

- ❑ **Els operadors econòmics són els responsables de la seguretat dels aliments que produeixen, elaboren o distribueixen.**
- ❑ **Autocontrol:** Conjunt de mesures o pràctiques que serveixen per eliminar o reduir el perills relacionats amb els aliments a nivells acceptables per tal de garantir la seguretat alimentària.



Autocontrols. APPCC

- ❑ **Els operadors de les empreses alimentàries i de pinsos han de garantir, mitjançant la implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) que els productes que elaboren, transformen o distribueixen són segurs.**

(Reglament CE núm. 852/2004, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris)

Autocontrols. APPCC

❑ **Autocontrol**

Conjunt de mètodes i procediments que han d'aplicar les persones titulars de les empreses per garantir la innocüitat i la salubritat dels productes que elaboren

❑ **APPCC**

Sistema que identifica, avalua i controla els perills significatius



El sistema d'APPCC

- ❑ Està basat en la ciència i és sistemàtic. Identifica perills específics i mesures per al seu control. Permet avaluar perills i establir sistemes de control.
- ❑ Es centre en la prevenció en lloc de confiar principalment en l'anàlisi del producte. S'adapta als canvis.
- ❑ Exigeix una plena implicació de la direcció i treballadors, així com un enfocament multidisciplinari.
- ❑ Abans d'aplicar l'APPCC a qualsevol establiment s'han d'implementar els requisits.



Principis de l'APPCC

1. Detecció perills
2. Detecció punts crítics de control
3. Establiment límits crítics (apte → no apte)
4. Vigilància punts crítics de control
5. Mesures de correcció
6. Verificació dels principis anteriors
7. Documentació i registres

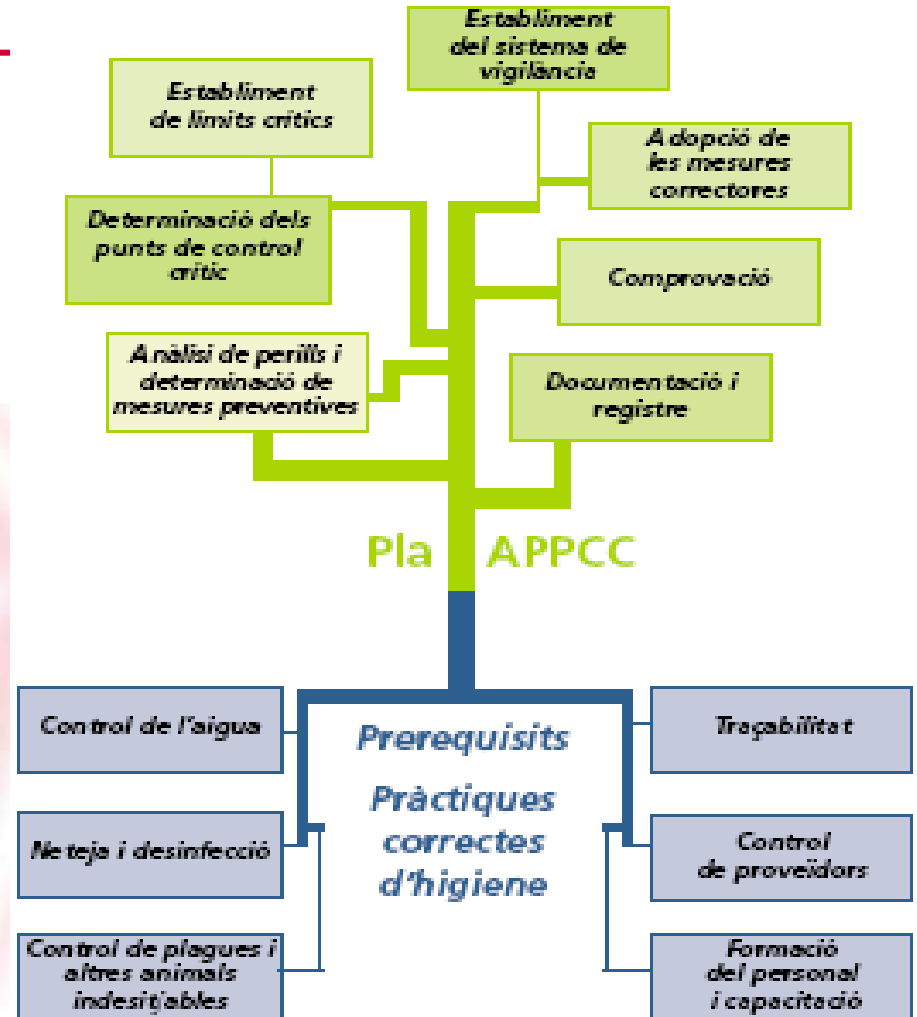
El sistema d'APPCC, eines d'aplicació i interpretació

- ❑ Els sistemes d'APPCC no són un substitut per a altres requisits d'higiene alimentària, sinó una part d'un paquet de mesures d'higiene alimentària que han de garantir aliments segurs.
- ❑ Abans d'aplicar l'APPCC a qualsevol establiment s'han d'implementar els **prerequisits**.



Que són els PREREREQUISITS

- Són les Pràctiques i condicions necessàries abans i al llarg de la implantació del sistema APPCC, que son essencials per a la Seguretat Alimentària, d'acord amb els principis generals d'Higiene Alimentària i altres codis de pràctiques de la Comissió del Codex Alimentarius



Autocontrols. Prerequisits

- ❑ **Prerequisits:** Condicions i pràctiques correctes que eviten la introducció d'agents perillosos de forma directa o indirecta, per a la producció d'aliments segurs.
- ❑ Quan els prerequisits aconseguixen l'objectiu de controlar els perills a l'aliment, d'acord amb el principi de proporcionalitat, hem de considerar que s'han complert les obligacions establertes en les normes, i no hi ha necessitat de continuar amb l'obligació de crear, aplicar i mantenir un procediment APPCC.
- ❑ Hem realitzat el primer pas del procediment APPCC (anàlisi de perills), i no hi ha necessitat de desenvolupar altres principis d'APPCC.

PREREQUISITS elaboració

- ❑ Separats del Pla APPCC
- ❑ Durant els disseny o instauració APPCC
- ❑ Específic de cada establiment
- ❑ Documentats i verificats
- ❑ Estructurats com a plans



Dinàmics



Prerequisits

- ❑ Pla de control de l'aigua
- ❑ Pla de neteja i desinfecció
- ❑ Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- ❑ Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- ❑ Pla de control de proveïdors
- ❑ Pla de traçabilitat
- ❑ Pla de control de temperatures
- ❑ Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments
- ❑ Pla de control dels al·lèrgens
- ❑ Pla de control de subproductes



Autocontrols. Flexibilitat

- ❑ Les activitats de les empreses alimentàries i les seves dimensions són molt diverses. Els requisits relatius a l'APPCC han de ser prou flexibles per poder aplicar-se en totes les situacions, com a les petites empreses.
- ❑ **Principi de flexibilitat:** a vegades no es poden identificar punts de control crític, i en ocasions les pràctiques higièniques correctes poden substituir el seguiment dels punts crítics.
- ❑ La flexibilitat s'ha d'aplicar amb transparència.



Autocontrols. Flexibilitat

- ❑ Segons les característiques de l'establiment agroalimentari, la instauració dels autocontrols pot basar-se en la implantació d'un sistema APPCC i d'uns prerequisits, elaborats específicament per a cada establiment, o bé pot basar-se en l'aplicació d'una Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) basada en els principis de l'APPCC.
- ❑ Límits de la flexibilitat: Anàlisi de perills, valorar si amb l'aplicació de prerequisits puc evitar que s'incorpori un perill a un procés. Diagrama de flux.



Autocontrols. Flexibilitat

Sistemes equivalents al APPCC: Gestió de riscos sota procediments permanents

- ❑ Correctes pràctiques d'higiene i prerequisits
- ❑ Guies de Pràctiques correctes d'higiene
- ❑ Guies genèriques d'APPCC



Flexibilitat en l'aplicació de les obligacions de paquet d'higiene



Comisión Europea



Dirección General de
Sanidad & de los Consumidores

DOCUMENTO DE TRABAJO DE LOS
SERVICIOS DE LA COMISIÓN
relativo a la comprensión de determinadas
disposiciones sobre flexibilidad previstas en
el paquete de higiene
Directrices para las autoridades
competentes

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/doc33430.html>



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

Autocontrols. Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH)

- Són instruments per a desenvolupar i promoure l'autocontrol en la cadena alimentària
- La seva aplicació ha de donar compliment a les normes d'higiene i als requisits d'autocontrol. Són una combinació de bones practiques higièniques i elements basats en l'APPCC.
- Poden ser aplicades a qualsevol sector alimentari

Autocontrols. GPCH

Característiques de les GPCH:

- Elaborades pel sector de manera voluntària
- Validades per l'autoritat competent (procés de reconeixement oficial)
- L'aplicació d'una GPCH reconeguda té caràcter voluntari
- Serveixen com documents de referència per a l'administració, l'empresa i els consumidors
- Permeten un guiatge en l'aplicació del principi de flexibilitat

Autocontrols. Guies genèriques d'aplicació del sistema d'APPCC

Característiques :

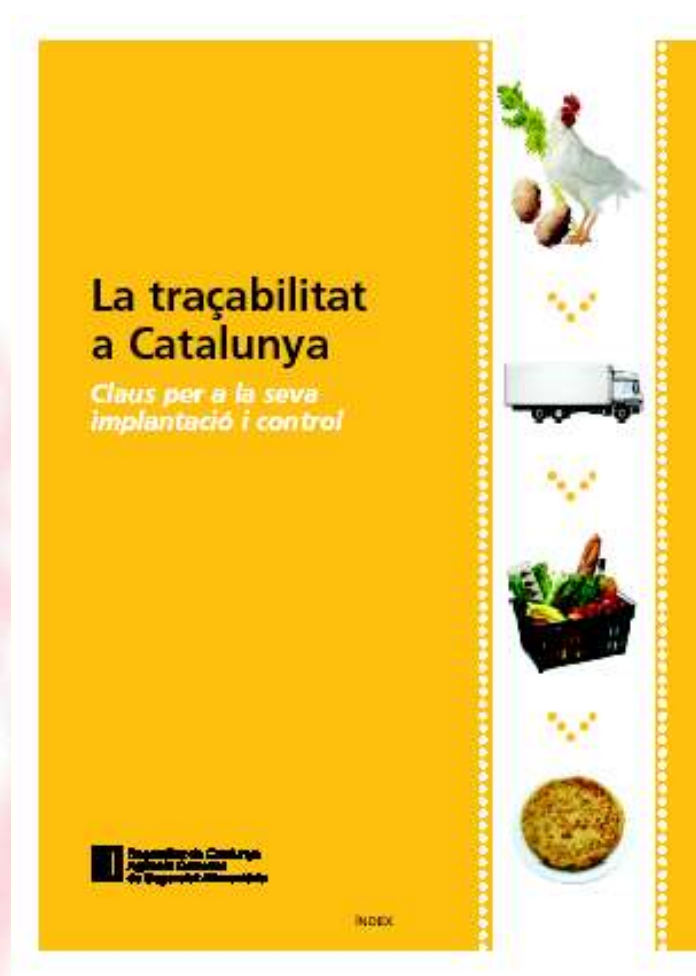
- Suggereixen perills i controls comuns de certs establiments i ajuden a l'equip d'APPCC durant l'elaboració del seu procediment.
- Els operadors han de ser conscients que hi poden ser presents altres perills que no es poden pronosticar en una guia genèrica; per exemple relacionats amb la disposició del seu establiment o amb el procés que s'aplica.
- Quan s'usa una guia genèrica hi ha la necessitat d'un examen addicional.



El sistema d'APPCC, eines d'aplicació i interpretació

- ❑ Direcció General de Salut i Protecció del Consumidors: document guia d'APPCC sobre l'aplicació de procediments basats en els principis de l'APPCC i facilitació de la implementació dels principis de l'APPCC en certs establiments alimentaris (16/11/2005).
- ❑ "L'autocontrol als establiments alimentaris. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'anàlisi de Perills i Punts de Control Crític". ACSA 2004.
- ❑ "La traçabilitat a Catalunya. Claus per a la seva implantació i control. DAR, Dept. Salut, ACSA...2005".
- ❑ Fullets sobre prerequisits (APS 2008).

www.gencat.cat/salut/acsa/



Departament de Salut

- Departament
- Serveis i tràmits
- Àmbits d'actuació
- ▶ Ciutadans i ciutadanes
 - ▼ Professionals de la salut
 - ▶ Activitat física
 - ▶ Àmbit professional
 - ▶ Bioètica a Catalunya
 - ▶ Guies de pràctica clínica
 - ▶ Protocols i plans d'actuació
 - ▶ Drogodependències
 - ▶ Farmàcia
 - ▶ Història Clínica Compartida
 - ▶ Infeccions de transmissió sexual (ITS)
 - ▶ Abordatge de la violència masculista
 - ▶ Interrupció voluntària de l'embaràs
 - ▶ Malalties de l'aparell circulatori
 - ▶ Oncologia
 - ▶ Planificació sanitària
 - ▶ Salut alimentària
 - ▶ Salut als barris
 - ▶ Salut ambiental
 - ▶ Salut i immigració
 - ▶ Salut laboral
 - ▶ Salut maternoinfantil
 - ▶ Salut mental i addiccions
 - ▶ Sida/VIH
 - ▶ Àmbit sociosanitari
 - ▶ Tabac
 - ▶ Tuberculosi
 - ▶ Vacunes

[Inici](#) > [Àmbits d'actuació](#) > [Professionals de la salut](#) > [Salut alimentària](#) > [Consells i recomanacions de salut alimentària](#)

Els autocontrols als establiments alimentaris: Els prerequisits

[Imprimir](#)

La producció d'aliments segurs per al consum humà requereix una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques que evitin la introducció d'agents perillosos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics o físics en els aliments, de forma directa o indirecta. Aquesta pràctica proporciona l'entorn bàsic i les condicions necessàries per a la producció d'aliments segurs, i es coneixen amb el nom de Prerequisits. A la bibliografia també es poden trobar altres denominacions com "plans de recolzament" o "plans generals d'higiene".

L'Agència de Protecció de la Salut ha preparat, en col·laboració amb la Diputació de Barcelona, l'Agència de Salut Pública de Barcelona, la Federació de Municipis de Catalunya i l'Associació de Municipis i Comarques de Catalunya, una sèrie de fullets informatius sobre els Prerequisits, on s'explica de forma pràctica en què consisteixen i com s'han d'implementar als establiments alimentaris.

01. Pla de control de l'aigua
02. Pla de neteja i desinfecció
03. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
04. Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
05. Pla de control de proveïdors
06. Pla de traçabilitat
07. Pla de control de temperatures
08. Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments
09. Pla de control dels al·lèrgens
10. Pla de control de subproductes

Data de publicació: 23/10/2008



Comparteix: [f](#) [t](#) [+](#) més...

www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2155/doc26671.html

Difusió ACSA GPCH

The screenshot shows a web browser displaying the ACSA website. The page title is 'Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH'. The main content area is divided into several sections:

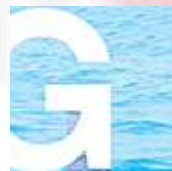
- Notícies:**
 - Directrius sobre la flexibilitat en el paquet d'higiene:** Directrius per a la comprensió de determinades disposicions de flexibilitat previstes en el paquet d'higiene dirigit als operadors i a les Autoritats competents.
 - El control de la llet a Catalunya:** Informe de l'autocontrol. Gener 2010.
 - Tres anys d'aplicació del paquet d'higiene:** Informe de la CE. Agost 2009.
- Gües de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH):**
 - Informació general**
 - Reconeixement oficial**
 - Gües de pràctiques correctes d'higiene reconegudes oficialment.**
- APPCC i Pre requisits:**
 - Informació general**
 - Directrius d'aplicació**
 - Gües generals**
- Traçabilitat:**
 - La traçabilitat a Catalunya**
 - Conclusions de les jornades de traçabilitat**
 - El principi general de la traçabilitat:** Guia d'interpretació. DG SAMCO
 - La traçabilitat i l'etiquetatge dels DOP:** Informe sobre l'aplicació del Reglament CE 1831/2003 relatiu a la traçabilitat i l'etiquetatge dels DOP. COM(2006) 187 final
 - Traçabilitat Agroalimentària (PAE, L.2006):** Dossier Temàtic 32. D&EP
 - La identificació electrònica dels animals:** Nou web del MAPA
 - La traçabilitat dels aliments (PAE, 402.004B):** Full informatiu de la UE. 2007

The right sidebar contains 'Informació relacionada' and 'Destaquem' sections with various links and images.

Guies de pràctiques correctes d'Higiene

Els EEMM de la UE han de fomentar l'elaboració de GPCH fer difusió i fomentar l'ús.

Actualment, existeixen dotze GPCH reconegudes oficialment a Catalunya.

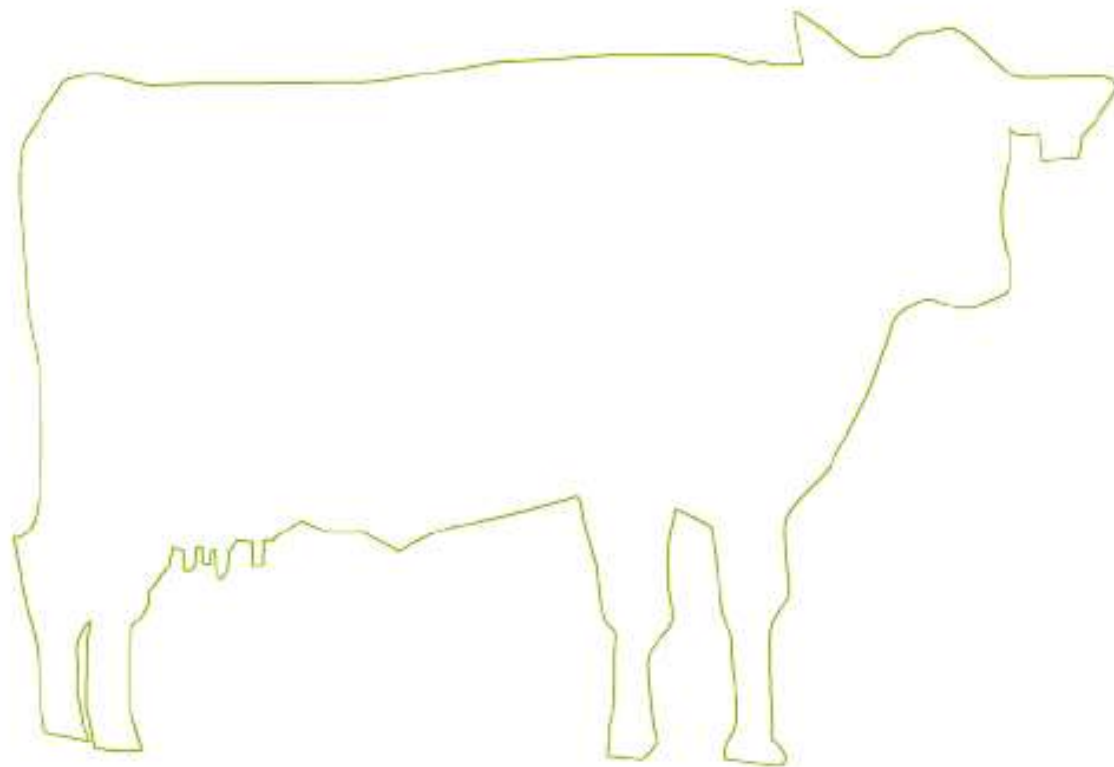


GPCH - Guies en fase d'elaboració

Hi ha 21 GPCH en fase d'elaboració dels següents sectors:

- ❑ Albergos i cases de colònies
- ❑ Complements alimentaris
- ❑ Aus de corral de posta en el sòl
- ❑ Aus de corral de posta a l'aire lliure
- ❑ Producció i comercialització d'ous ecològics
- ❑ Cunícola
- ❑ Boví de carn
- ❑ Equí
- ❑ Escorxadors d'aus
- ❑ Escorxadors de conills
- ❑ Forns de pa
- ❑ Pastisseries
- ❑ Hortofructícola de IV gamma
- ❑ Producció oleícola ecològica
- ❑ Producció oleícola
- ❑ Restaurants
- ❑ Cuina al buit
- ❑ Elaboració de formatges artesans
- ❑ Explotacions fructícoles de fruita dolça
- ❑ Centrals fructícoles
- ❑ Mercats municipals sedentaris





Guia de pràctiques correctes d'higiene a les explotacions lleteres de bestiar boví

M'ACULLO A AQUESTA GUIA

Jo, en/na _____ amb DNI _____, responsable de l'explotació
_____ amb NIF/CIF _____, ubicada a l'adreça
_____ de la població de _____, m'acullo a la GUIA DE PRÀCTIQUES
CORRECTES D'HIGIENE A LES EXPLOTACIONS LLETERES DE BESTIAR BOVÍ, per la qual cosa em comprometo a
complir els requisits preestablerts a la meva explotació.

I perquè així consti, signo aquest document a _____, el dia _____ del mes de _____ de l'any
_____.

Signatura:

Responsable:



GUIA

DE PRÀCTIQUES CORRECTES
D'HIGIENE PER A LES EXPLOTACIONS
LLETERES DE BESTIAR OVÍ I CABRUM

Controls oficials

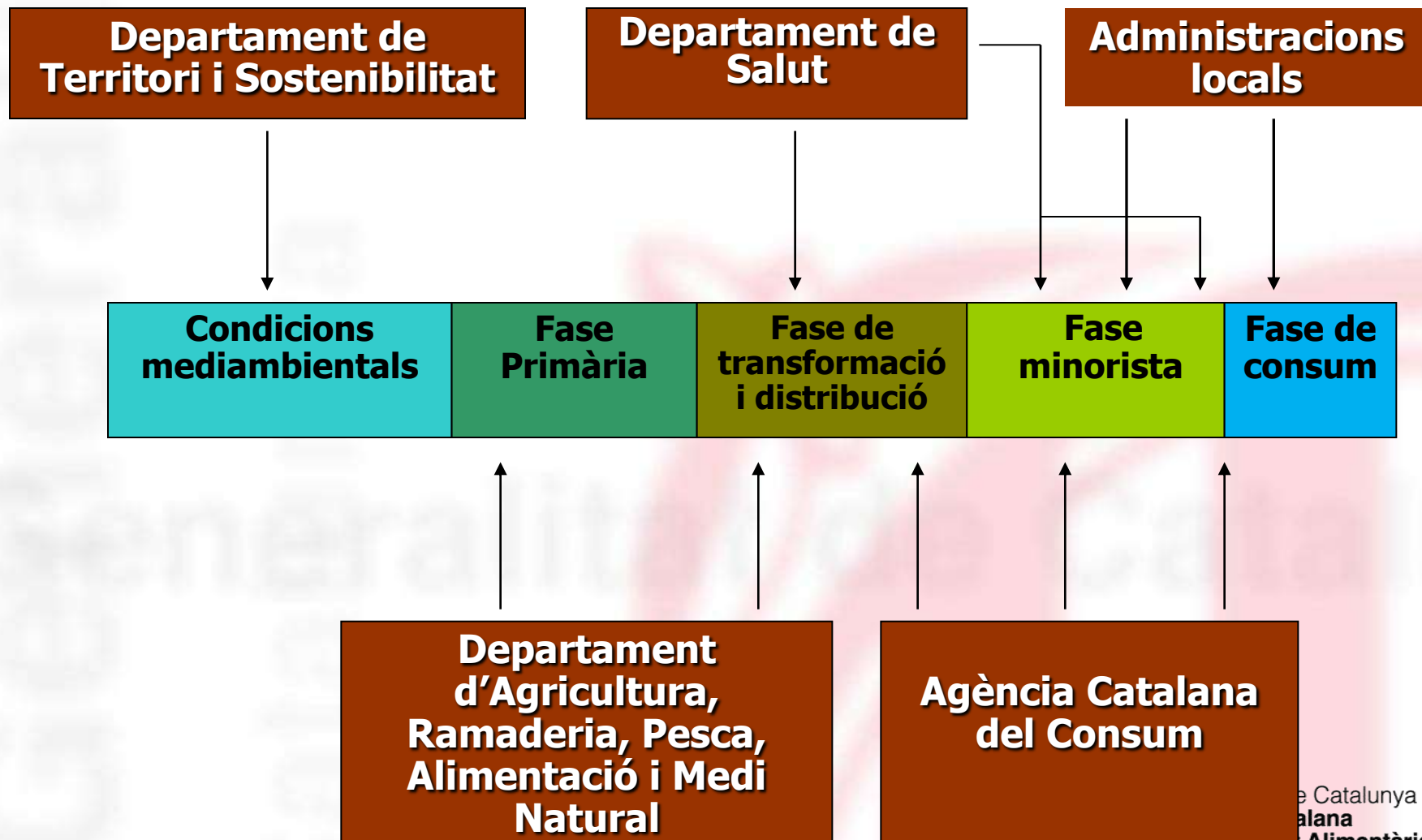
Controls oficials, obligacions i regulació

- ❑ **Els estats membres de la UE: vetllar** pel compliment de la legislació alimentària i **controlar i verificar el seu compliment**, mitjançant **sistemes de control oficial**
- ❑ **Els operadors alimentaris :col·laborar** amb les autoritats competents i notificar tots els establiments sota els seu control (**registres**), així com disposar de les **autoritzacions** pertinents a la seva activitat
- ❑ **La Comissió** efectua **auditories generals i específiques** en els estats membres. També efectua controls comunitaris en tercers països. **FVO**

Activitats de control oficial, Reglament 882/2004

- ❑ **Examen dels sistemes de control** de les empreses i dels resultats
- ❑ **Inspecció:** Instal·lacions, equips, maquinaria, transport aliments i pinsos, matèries primeres, ingredients, coadjuvants i altres
- ❑ **Comprovació** de les condicions d'higiene
- ❑ **Avaluació** dels procediments de bones practiques de fabricació, practiques correctes d'higiene , bones practiques agrícoles i APPCC tenint en compte l'ús de les guies elaborades d'acord amb la legislació comunitària
- ❑ Examen de la documentació escrita i registres
- ❑ Lectura de valors registrats per instruments de mesura
- ❑ **Control , mostreig i anàlisi** per verificar les medicions dels explotadors de la empresa alimentaria o de pinsos

Principals organismes responsables d'intervenció per a cada una de les fases de la cadena alimentària a Catalunya



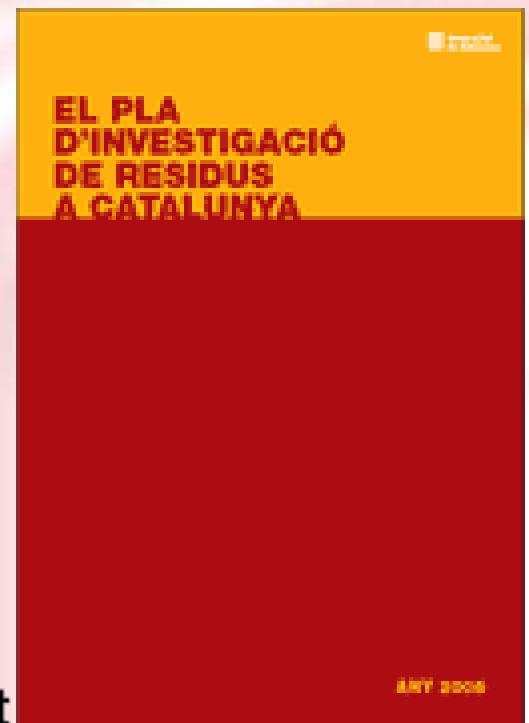
Controls oficials

- ❑ La Generalitat de Catalunya té les competències per realitzar els controls oficials en les diferents fases de la cadena alimentària.
- ❑ Els ajuntaments tenen competència durant la fase minorista de la cadena alimentària.
- ❑ A la ciutat de Barcelona: ASPB, té competència de totes les activitats que tenen lloc a la seva ciutat.

Intervencions sobre els medicaments veterinaris

- ❑ **Controls comercialització medicaments veterinaris**
- ❑ **Verificació de l'autocontrol i de les bones pràctiques en les explotacions ramaderes (prescripció y terminis d'espera)**
- ❑ **Control analític en granja**
- ❑ **Control analític en escorxador**
- ❑ **Actuació policial**

C S B Consorci Sanitari de Barcelona



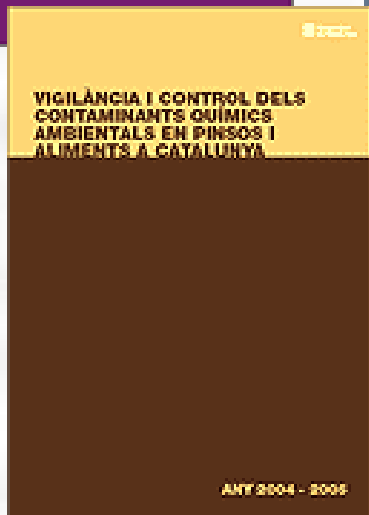
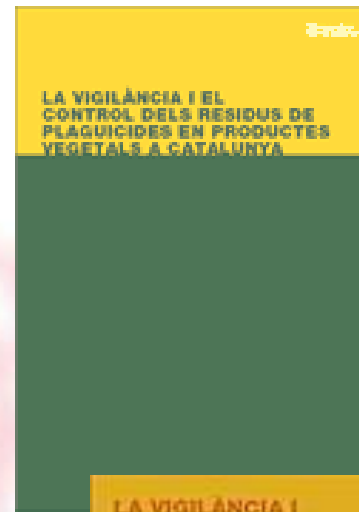
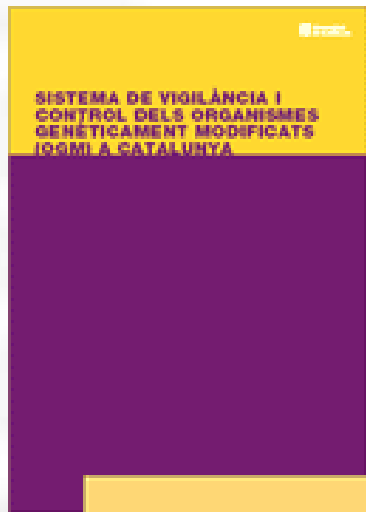
Intervencions sobre plaguicides

- ❑ **Controls comercialització i utilització plaguicides**
- ❑ **Verificació de l'autocontrol i les bones pràctiques en les explotacions agrícoles (prescripció, LMR i terminis d'espera)**
- ❑ **Control analític en origen**
- ❑ **Control analític en la fase de consum**

LA VIGILÀNCIA I EL CONTROL DELS RESIDUS DE PLAGUICIDES EN PRODUCTES VEGETALS A CATALUNYA

Documents de vigilància i control

□ Programes de vigilància i control



Ge
Ag
de

Gràcies per la vostra atenció



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

C/ Roc Boronat 81- 95, planta 4
08005 Barcelona
T. 93 551 39 00
F. 93 551 75 03

acsa@gencat.net
www.gencat.cat/salut/acsa

