



# Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya 2021-2026

Estat de l'art de l'alimentació a  
Catalunya: **Diagnosi tècnica**

**Eix de Seguretat i Qualitat Alimentària**

---

El present document té com a objectiu facilitar el treball d'elaboració del Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya 2020-2025, identificant l'estat de l'art general de les dimensions directa i indirectament vinculades a la configuració del model alimentari del país. No té caràcter jurídic ni exposa la posició del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

---

# Índex

## **01. Introducció**

- 1.1. Enfocament metodològic
- 1.2. Contextualització dels eixos
- 1.3. Estructura del document de diagnosi per eix de treball
- 1.4. Consideracions metodològiques

## **02. Diagnosi de l'eix de Seguretat i Qualitat Alimentària**

- 2.1. Conceptualització de l'eix de treball
- 2.2. Estat de l'art
- 2.3. Percepcions i valoracions qualitatives
- 2.4. Anàlisi de les Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats

## **03. Bibliografia de referència**

# 1

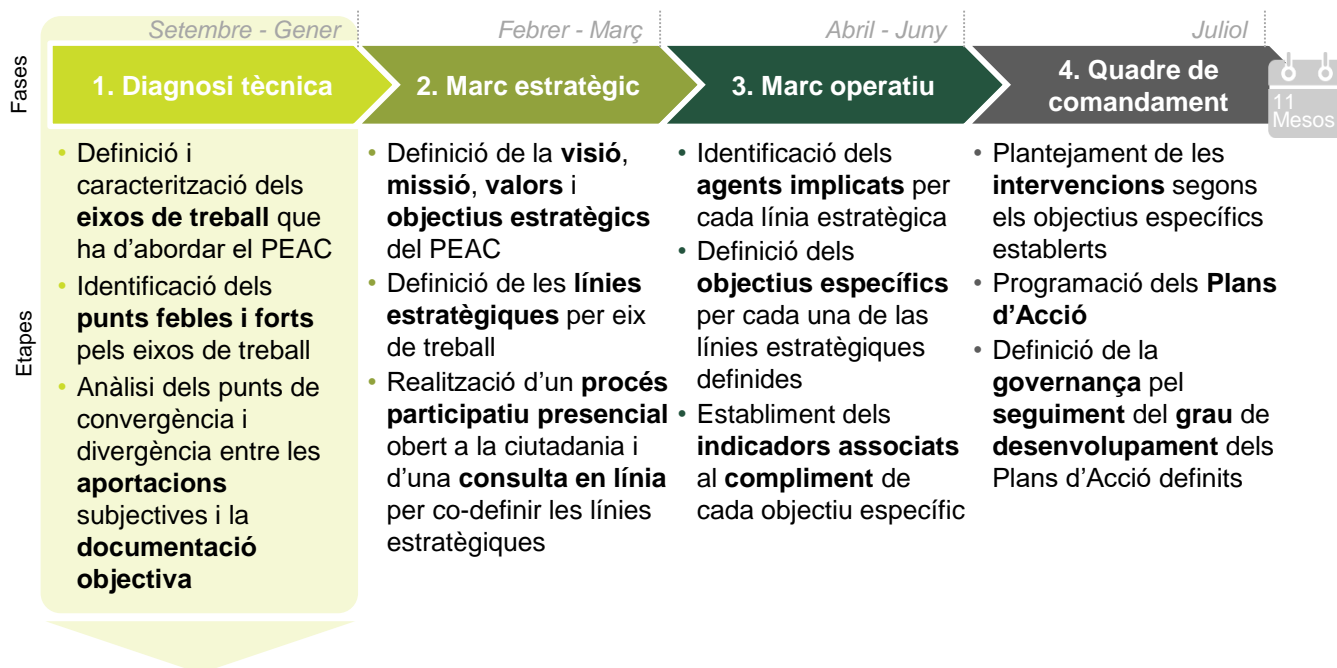
## Introducció

- 1.1 **Enfocament metodològic**
- 1.2 **Contextualització dels eixos de treball**
- 1.3 **Estructura del document de diagnosi per eix de treball**
- 1.4 **Consideracions metodològiques**

## Enfocament metodològic

Per tal d'**elaborar** un **Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya** alineat amb la **realitat** del **sector**, és necessari realitzar prèviament un **estudi** en **profunditat** del seu **estat de situació**. En aquest sentit, a continuació s'**identifiquen** les **etapes** i les **activitats** desenvolupades durant la primera fase en el marc del plantejament metodològic global del projecte:

### Enfocament metodològic global del PEAC



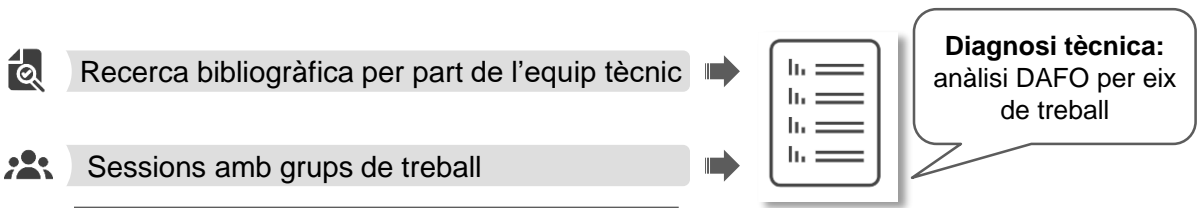
### Enfocament metodològic PEAC - Fase 1: Diagnosi tècnica



— Present document —

L'**anàlisi** de la **situació actual** de l'**alimentació** ha de realitzar-se des de **totes** les **dimensions** directa i indirectament vinculades a la configuració del model alimentari de Catalunya. Per aquest motiu, la **diagnosi** és el resultat de considerar una **aproximació subjectiva** (**diagnosi participativa**, mitjançant sessions amb grups de treball), i **objectiva** (**diagnosi tècnica**, a través de l'estudi bibliogràfic), identificant l'**estat de l'art** com a **resultat** de l'**encaix** entre aquestes dues perspectives.

### Inputs per la construcció de la Diagnosi tècnica



Els grups de treball estan conformats pels membres de les quatre **comissions** del **Consell Català de l'Alimentació** (CCA), així com alguns **perfiles de referència** per garantir la major **representació** dels diferents agents que componen la cadena de valor alimentària. Cadascun d'aquests grups ha treballat uns eixos concrets (veure més detall dels eixos a la pàgina següent) en funció de la temàtica d'aquests i del perfil dels membres:

	Grup de treball 1	Grup de treball 2	Grup de treball 3	Grup de treball 4
Composició	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membres de la <b>Comissió de la Cadena Agroalimentària</b></li> <li>• Experts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membres de la <b>Comissió de Competitivitat i Internacionalit. Alimentàries</b></li> <li>• Experts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membres de la <b>Comissió de Gastronomia i Territori</b></li> <li>• Experts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membres de la <b>Comissió de Malbaratament i Sostenibilitat</b></li> <li>• Experts</li> </ul>
Eixos de treball	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Seguretat alimentària</li> <li>○ Salut i nutrició - Grup ad hoc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sostenibilitat econòmica</li> <li>○ R+D+i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Territori, gastronomia i cultura</li> <li>○ Comunicació i sensibilització</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sostenibilitat ambiental</li> <li>○ Formació, treball i sostenibilitat social</li> </ul>

Per garantir la **visió transversal**, s'ha habilitat un **grup multidisciplinari** dins del model de governança del projecte compost per membres de les comissions del CCA i perfils experts. Aquest grup s'activarà al llarg de totes les fases del projecte per garantir la consecució dels objectius establerts i validar els resultats obtinguts.

## Contextualització dels eixos de treball

A continuació es mostra el conjunt d'**eixos** formulats com a **marc de treball** per articular la **diagnosi tècnica** del PEAC, entre els quals es troba l'eix de **Seguretat i Qualitat Alimentària**, objecte del present document.

**Eixos estratègics:** Dimensions clau per configurar el model alimentari de futur de Catalunya

<b>Sostenibilitat Econòmica</b>	Elements clau de la <b>sostenibilitat econòmica</b> i <b>model productiu</b> de cada fase de la cadena
<b>Sostenibilitat Ambiental</b>	Ús de <b>recursos naturals</b> , <b>gestió de residus</b> i elements clau de la <b>sostenibilitat ambiental</b> de cada fase de la cadena
<b>Sostenibilitat Social</b>	Garantia de l' <b>accés a una alimentació digna</b> per part de tota la ciutadania i instrumentalització de l'alimentació com a eina d' <b>inclusió social</b>
<b>Formació i Treball</b>	<b>Formació</b> i <b>capacitació</b> requerida, generació de <b>llocs de treball</b> i <b>condicions laborals</b> de cada fase de la cadena
<b>Salut i Nutrició</b>	<b>Impacte</b> de l'alimentació en la <b>salut</b> i <b>estat nutricional</b> de tots els agents involucrats en les diferents fases de la cadena
<b>Seguretat i Qualitat Alimentària</b>	<b>Accés</b> a una <b>alimentació suficient, innòcua, nutritiva i de qualitat</b> d'acord amb les necessitats i preferències alimentàries per a una vida activa i saludable
<b>Territori, Gastronomia i Cultura</b>	Contribució de les diferents fases de la cadena a la <b>diversitat</b> i l' <b>equilibri del territori català</b> , i construcció d'una <b>identitat cultural</b> al voltant de l'alimentació i de la gastronomia

**Eixos instrumentals:** Elements que es configuren com **palanques de canvi transversals**

<b>Comunicació i Sensibilització</b>	Estratègies de <b>difusió</b> , transmissió d' <b>informació</b> i <b>coneixement</b> a cada fase de la cadena
<b>R+D+i</b>	Ús i capitalització de la <b>innovació</b> , la <b>recerca</b> i la <b>investigació</b> en relació amb les diferents fases de la cadena

Adicionalment, l'anàlisi s'ha realitzat tractant cadascun d'aquests **eixos en profunditat**, identificant els grans **temes** i **sub-temes** que s'hi relacionen i estructurant-los a partir de cada una de les **fases** de la **cadena de valor alimentària**.



## Estructura del document de diagnosi per eix de treball

Com s'ha mencionat anteriorment, el present **document** recull els **resultats** obtinguts a través de l'anàlisi realitzada en relació amb l'eix de **Seguretat i Qualitat Alimentària**. En termes d'estructura, la **diagnosi inclou**:



### Conceptualització de l'eix de treball

Definició de l'eix de treball en qüestió, especificant les seves principals dimensions i característiques



### Estat de l'art

Anàlisi documental de les principals volumetries i altres dades quantitatives rellevants, així com de les possibles tendències al voltant de l'eix de treball



### Percepcions i valoracions qualitatives

Recull de les opinions i aportacions obtingudes a través de la sessió de treball realitzada durant la fase de diagnosi tècnica



### Anàlisi de les Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats (DAFO)

Identificació dels punts febles (debilitats i amenaces) i els punts forts (fortaleses i oportunitats) relacionats amb l'eix de treball

#### Detall de l'anàlisi DAFO



#### Objectius principals

- **Identificar** els **punts febles** i els **punts forts**, tant des d'una **perspectiva interna** (*Debilitats i Fortaleses*), com **externa** (*Amenaces i Oportunitats*), per a tots els àmbits i sub-àmbits de l'eix de treball



#### Il·lustratiu

	Fortaleses	Debilitats
DAFO	<ul style="list-style-type: none"><li>Competitivitat del sistema R+D+i sector agroalimentari</li><li>Conexió internacional de qualitat al sector agroalimentari</li><li>Producció de qualitat diferenciada</li><li>Alta qualificació dels professionals de l'ecosistema de R+D+i agroalimentari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Reducció gradual de moltes empreses que impedeix la inversió en R+D+i</li><li>Bast nivell de col·laboració entre empreses i agències del desenvolupament</li><li>Excessiu cost laboració productiva, comercial i de R+D+i en les empreses</li><li>Reduït nombre de sistemes de gestió de la innovació en les empreses</li></ul>
	Oportunitats	Amenaces
DAFO	<ul style="list-style-type: none"><li>Estatut socioeconòmic actual</li><li>Finançament de projectes de recerca a nivell internacional</li><li>Internacionalització de les empreses agroalimentàries catalanes</li><li>Major explotabilitat i ús de les tecnologies en el sector agroalimentari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Increment de la competència a nivell empresarial i com a sistema R+D+i a nivell internacional</li><li>Canvis en el consum</li><li>Pressió sobre els preus dels productes agroalimentaris</li><li>Deslocalització de la producció</li></ul>

Matriu DAFO



#### Descripció

- **Detecció** dels **punts febles** i **punts forts** de l'eix de treball definit a través de, tant l'**anàlisi bibliogràfica** realitzada, com dels **resultats** de la **sessió de treball** en grups
- **Identificació** de les **àrees** o **temes** de **convergència** i **divergència** entre l'**anàlisi documental** (informació objectiva) i el **treball dels grups** (aportacions subjectives)
- **Consolidació de la informació** i **definició** de les **debilitats**, **fortaleses**, **amenaces** i **oportunitats** associades a l'eix, classificant-les d'acord amb cadascuna de les fases de la cadena de valor alimentària
- **Construcció** de la **matriu DAFO** per l'eix de treball



## Consideracions metodològiques

L'objectiu de la diagnosi és presentar, d'una manera **operativa** i **clara**, l'**estat de situació** per cada eix de treball i **caracteritzar** les **dimensions** i **dinàmiques** dels principals **elements** que el configuren. En aquest sentit, és pertinent explicar les consideracions metodològiques de partida a partir de les quals s'ha realitzat aquest exercici materialitzat en el present document:

### Consideracions metodològiques

#### Marc de referència: Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)

Els **17 Objectius de Desenvolupament Sostenible** establerts per Nacions Unides per assolir l'any 2030 són el **pla mestre** a nivell **mundial** per aconseguir un **futur sostenible**

A nivell  **català**, la seva implementació s'ha instrumentalitzat a través del **Pla nacional per a l'Agenda 2030**, instrument dinàmic que ha de vetllar per l'assoliment dels ODS mitjançant les polítiques públiques impulsades per la Generalitat de Catalunya, i garantir la coherència de totes les accions adoptades.



La **política alimentària** esdevé un **àmbit estratègic** a l'hora de contribuir als principals **ODS**, i és precisament aquest enfocament la base de referència per a elaborar la **diagnosi** del PEAC i, sobretot, el que s'utilitzarà de cara a la formulació de les **línies** i **iniciatives** que se'n derivin

#### Premisses per a la construcció de la diagnosi de cada eix de treball



S'ha considerat gran part de la **producció científica, divulgativa i informativa** realitzada al voltant dels eixos de treball per tal de tenir un **fonament teòric** i unes **dades de referència sòlides** (veure apartat 03 per consultar la bibliografia de referència contemplada);



Amb aquest **marc referencial** i, per tal d'elaborar un **document complet** però, alhora, **àgil** i **entenedor**, s'ha realitzat una **selecció** d'aquelles **variables** més **rellevants** per caracteritzar les principals dimensions de cada eix;



Així doncs, la **diagnosi** aspira a contenir una **visió àmplia, fonamentada i representativa** de les **dinàmiques** i **condicions més significatives** que descriuen el **context actual** per a cada eix de treball.

# 2

## Diagnosi de l'eix de Seguretat i Qualitat Alimentària

### **2.1 Conceptualització de l'eix de treball**

### **2.2 Estat de l'art**

Gestió de riscos

Incidència de les malalties de transmissió alimentària

Control de riscos

### **2.3 Percepcions i valoracions**

### **2.4 Anàlisi de les Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats (DAFO)**




## Conceptualització de l'eix de treball

“ El concepte de seguretat alimentària als països desenvolupats es refereix principalment a la garantia d'innocuitat dels aliments i també al compliment de les condicions relacionades amb la percepció, la confiança, els interessos i les expectatives de la ciutadania<sup>1</sup> ”

La **Seguretat Alimentària**, conceptualment i en termes més globals, s'entén com l'accés físic, social i econòmic a una alimentació suficient, innòcua i nutritiva, per a satisfer les necessitats i preferències alimentàries de la població (**food security**) i, en un sentit més restringit, com la garantia d'innocuitat dels aliments (**food safety**). Aquesta segona accepció és la que s'ha considerat en aquest document (tot i que les dimensions associades a la primera s'aborden en la resta d'eixos formulats en el marc del PEAC, sobretot en l'eix de *Sostenibilitat Social*).

En aquest sentit, l'eix de **Seguretat i Qualitat Alimentària** fa referència al conjunt de mesures requerides per tal de **garantir**, al llarg de la cadena de valor alimentària, la **innocuitat**, la **qualitat** i la **salubritat** dels **aliments**. Així mateix, la **innocuitat alimentària** es refereix a les condicions que garanteixen que els aliments no causaran cap dany a la persona que els consumeix, amb el benentès que aquests aliments són elaborats i consumits d'acord amb l'ús al qual són destinats.

### Principals dimensions

-  **Gestió de riscos:** les **decisiones de gestió** entorn la seguretat alimentària i, per tant, la pròpia **gestió de riscos** es pren a partir dels **resultats de l'avaluació del risc**. L'avaluació es basa en les proves científiques disponibles i consisteix en analitzar científicament els **perills** associats amb l'alimentació. En aquest sentit, aquesta dimensió estudia les diferents **tipologies de perills alimentaris** i les **taxes de conformitat** dels principals agents relacionats.
-  **Incidència de les malalties de transmissió alimentària:** les malalties transmeses per via alimentària són aquelles que, amb els coneixements actuals, poden **atribuir-se** a un **aliment específic** per la **presència d'un perill alimentari**. S'analitza així l'evolució del nombre de brots i notificacions individuals d'aquestes malalties, així com els principals elements associats.
-  **Control de riscos:** els controls han de dissenyar-se a partir de **l'avaluació dels riscos** i considerant les **decisiones de gestió de seguretat alimentària** associades. A més, s'han de basar en el **principi de prevenció**, és a dir, en la possibilitat d'adoptar **mesures cautelars** en cas que es tingui la informació suficient sobre potencials riscos per la **salut pública**. En aquest sentit, el present document es centra en elements com **l'impacte** i el **seguiment dels programes de vigilància i control** de la cadena de valor alimentària.

<sup>1</sup> Seguretat Alimentària, Agència Catalana de Seguretat Alimentària (2019); \*L'OMS defineix *brot de malaltia transmesa per aliments* com l'incident en el qual dues o més persones experimenten una malaltia semblant després d'ingerir o bé el mateix o bé l'aigua de la mateixa font, i quan les proves epidemiològiques indiquen que l'aliment o l'aigua és l'origen de la malaltia

## Estat de l'art

### Gestió de riscos

Entrant en el detall de la dimensió de **Gestió de riscos**, s'entén per perill "tot **agent biològic, químic o físic** present en **l'aliment**, o bé la condició en què aquest aliment es troba, que pot causar un **efecte advers** per a la **salut**" (Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2019)<sup>2</sup>. En aquest sentit, els perills que poden esdevenir durant el **processament i/o la comercialització** d'un aliment i comprometre'n la salubritat es **classifiquen** segons la seva naturalesa en **biològics, físics o químics** (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>.

A Espanya, el **seguiment** dels **perills** el realitza l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària y Nutrició (AESAN). En aquest cas, gairebé el **40 %** de les **notificacions** de **perills alimentaris** que rep l'AESAN provenen de **perills biològics**. A **nivell català**, és l'Agència de Salut Pública de Catalunya, i més del **45 %** de notificacions que registra procedeixen dels **perills químics**, mentre que els **perills biològics** representen el **33 %** d'aquestes.

Figura 1: Distribució de les notificacions de perills alimentaris segons la seva tipologia a Espanya i Catalunya (2017-2018)



Fonts: (3) Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019); (4) Memòria anual 2018, AESAN (2018)



**Perills biològics** – associats a la presència, la incorporació, la supervivència o la proliferació en l'aliment d'organismes vius



L'evidència empírica constata que els **perills biològics** representen la **causa principal** de les **malalties de transmissió alimentària** (MTA) a Catalunya. No obstant, en general, els perills biològics presenten uns **nivells de conformitat\* alts**. Tot i així, cal destacar...

- ...el **paper dels microorganismes patògens**, en especial el *Campylobacter* amb una taxa de conformitat del 88,7 % (de mitjana entre el *Campylobacter coli* i *Campylobacter jejuni*, essent la segona taxa més baixa dels 12 microorganismes patògens del programa de vigilància), que indica que és un dels **principals problemes de seguretat alimentària a Catalunya**
- ...la forta prevalença d'*Anisakis* (paràsits) en determinades espècies de peix, posant de relleu la **necessitat de sensibilitzar als consumidors amb mesures d'autocontrol** per mitigar els riscos

Font: (3) Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

<sup>2</sup> Perills de la cadena, Agència Catalana de Seguretat Alimentària (2019); <sup>3</sup> Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019); <sup>4</sup> Memòria anual, AESAN (2018); \* La taxa de conformitat es calcula com la proporció de casos conformes entre el total de casos avaluats



**Perills químics** – associats a la incorporació, la formació o la persistència a l'aliment de substàncies químiques nocives procedents de les matèries primeres o derivades del seu processament

Dins del grup genèric de perills químics, s'ha de fer distingir entre:

- **Residu químic:** substàncies que poden aparèixer de manera no desitjada en un aliment com a conseqüència de l'ús de medicaments veterinaris, de productes fitosanitaris, etc. i, per tant, són fruit de la incorporació de substàncies durant els tractaments en els processos de producció
- **Contaminant químic:** substància no afegida de manera intencional a l'aliment en cap fase de la cadena alimentària
- **Substàncies tòxiques naturals inherents a alguns aliments**



En el cas català, les **taxes de conformitat** dels perills químics **són molt elevades**. Tot i així, els riscos associats a la contaminació dels aliments per agents químics constitueixen una preocupació creixent per a la salut pública.

Entrant en el detall dels casos més rellevants...

**99,96 %**

Taxa de conformitat dels **productes fitosanitaris** en aliments

S'observa una **tendència creixent** de la taxa, degut, entre d'altres, a la **reducció** del **nombre** de **substàncies autoritzades** en l'agricultura i l'**augment** de la **qualitat** d'aquestes

**99,84 %**

Taxa de conformitat de **medicaments veterinaris** i altres **residus químics** en aliments d'**origen animal**

Mostra un **tendència decreixent** durant els anys 1990-2000, període a partir del qual **s'estabilitza** assolint una taxa del 99,84 % el 2017

**96,10 %**

Taxa de conformitat d'**additius** en aliments

on les principals incidències s'associen a **productes carnis**

Font: (3) Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)



**Perills físics** – associats a matèries estranyes presents en els aliments que poden causar danys de tipus mecànic o traumàtic quan s'ingereixen (ex. fragments del material d'envàs o embalatge)



Al 2017 es van registrar un total de **17 notificacions de perills físics**, destacant la presència de cossos estranys en productes d'origen vegetal. En tot cas, la **naturalesa** i **gravetat del dany** que poden provocar està en funció de les seves **característiques físiques** tant com les de les persones exposades a aquests perills (Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)<sup>3</sup>.

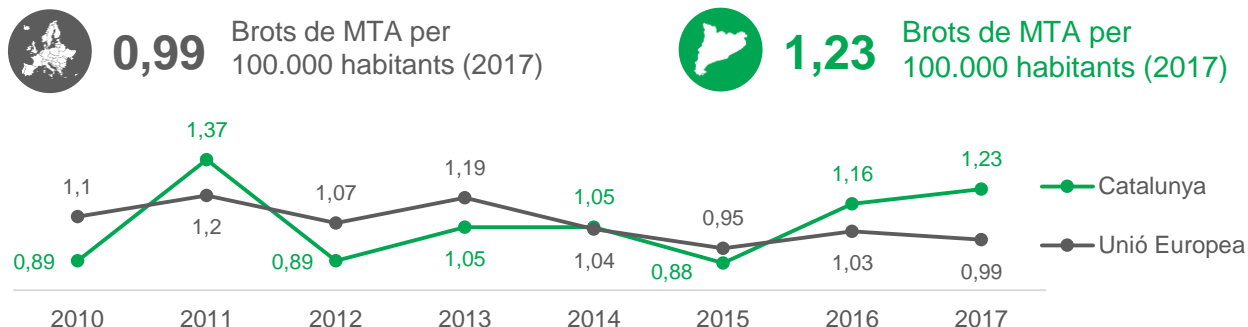
<sup>3</sup> Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019);



## Incidència de les malalties de transmissió alimentària

Aprofundint en la **Incidència de les malalties de transmissió alimentària (MTA)**, les dades del nombre de **brots per cada 100.000 habitants** de la **Unió Europea** i **Catalunya** són en general comparables, tot i que en el període 2015-2017 es va incrementar la diferència entre ambdues taxes, **superant la taxa catalana a l'europea en 0,24 punts**.

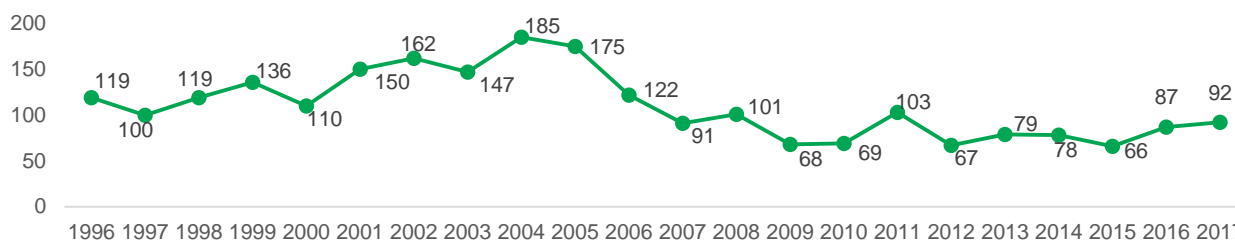
Figura 2: Nombre de brots de toxiinfeccions alimentàries per 100.000 habitants (2014-2017)



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

En termes absoluts, a **Catalunya** els **brots de malalties transmeses per via alimentària** han seguit una **tendència descendent** en el període 2005-2010, i a partir d'aleshores s'ha estabilitzat, malgrat que en els últims dos anys dels que es tenen dades (2015-2017) s'ha incrementant lleugerament el nombre de brots.

Figura 3: Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments a Catalunya (1996-2017)



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

El **principal agent associat als brots de MTA a Catalunya** durant el **2017** ha estat el **Norovirus**, sent el causant de més d'una cinquena part sobre el total de brots declarats.

### 1/ Norovirus

Associat a **manipuladors infectats**, encara que **no és atribuïble 100 % a l'alimentació**



**21,7 %** dels brots

**6,0 %** dels brots

### 2/ Histamina

Associat a **deficiències d'higiene o conservació d'aliments** a temperatures no adequades

**15,2 %** dels brots

### 3/ Salmonel·la

Associat generalment a **productes d'origen aviar**. **Relació directa** amb el nombre de **brots total**

**11,9 %** dels brots

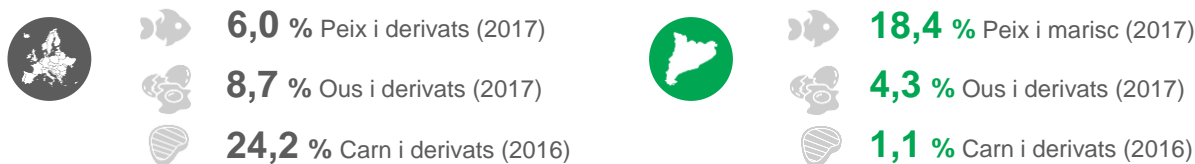
**24,4 %** dels brots

Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)



Pel que fa al nombre de **brots alimentaris declarats** segons el **tipus d'aliment**, i a partir de les dades disponibles per l'any 2017, la mitjana de la **Unió Europea** mostra una elevada proporció de brots associats a la **carn i productes derivats**. En canvi, a **Catalunya**, el **peix i marisc** tenen una major afectació com a origen de brots de malalties de transmissió alimentària.

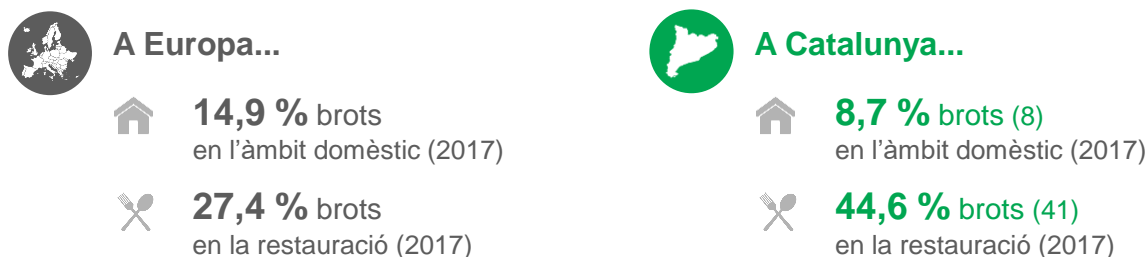
Figura 4: Distribució dels brots de malalties de transmissió alimentària en funció de la tipologia d'aliments



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

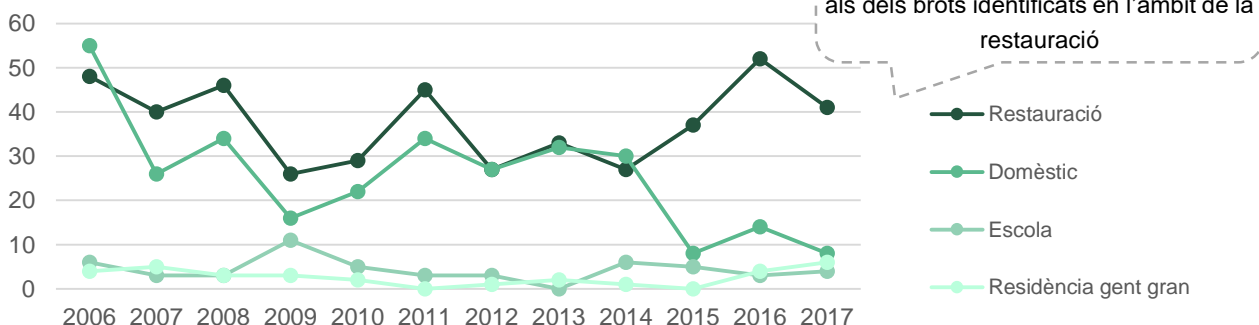
Finalment, un altre dels aspectes fonamentals a l'hora d'analitzar la **Seguretat i Qualitat Alimentària** és l'àmbit d'aparició dels brots. Les dades mostren que l'àmbit de la **restauració** destaca per sobre la resta, especialment a **Catalunya**, on es presenten **gairebé un 45 % dels casos**.

Figura 5: Distribució dels brots de malalties de transmissió alimentària en funció de l'àmbit d'aparició



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

Figura 6: Malalties transmèses pels aliments segons àmbits d'aparició a Catalunya (2006-2017)



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

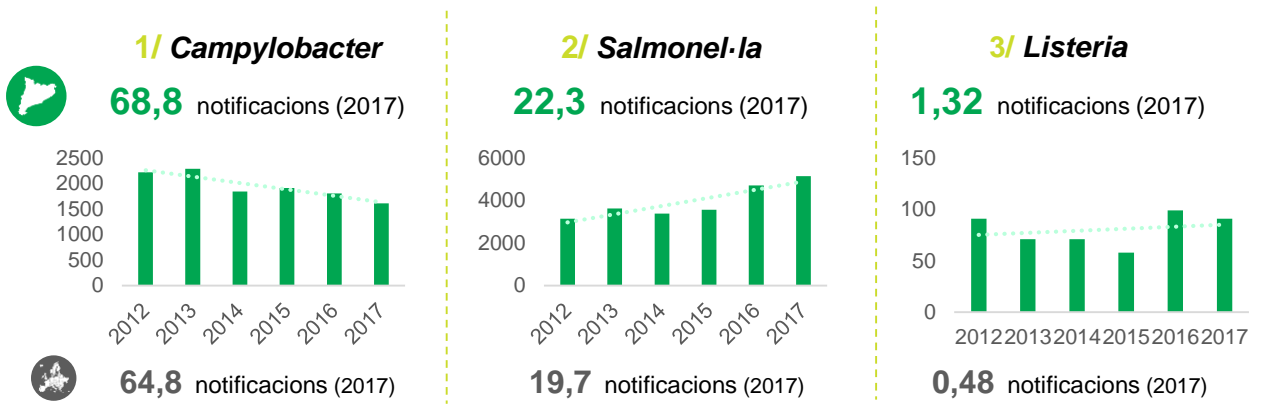
Agregant totes les **activitats de servei directe de menjar preparat al públic i col·lectivitats** (restauració, menjadors laborals, escolars o d'institucions), representen **més del 80 % de la totalitat dels brots declarats** (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)



A més dels brots, les agències de salut també registren el nombre de **notificacions individuals** de malalties causades per via alimentària, la majoria de les quals provenen de **perills biològics**. El 2017, els **agents més notificats a Catalunya** han estat el *Campylobacter*, seguit de la *Salmonel·la* i el *Rotavirus*, presentant certes similituds en comparació als ratis de notificacions per cada 100.000 habitants de la Unió Europea. Cal destacar, per la mortalitat associada i no per la seva incidència, les notificacions per *Listeria*, ja que el valor de **Catalunya** gairebé **triplica la mitjana de la Unió Europea**.

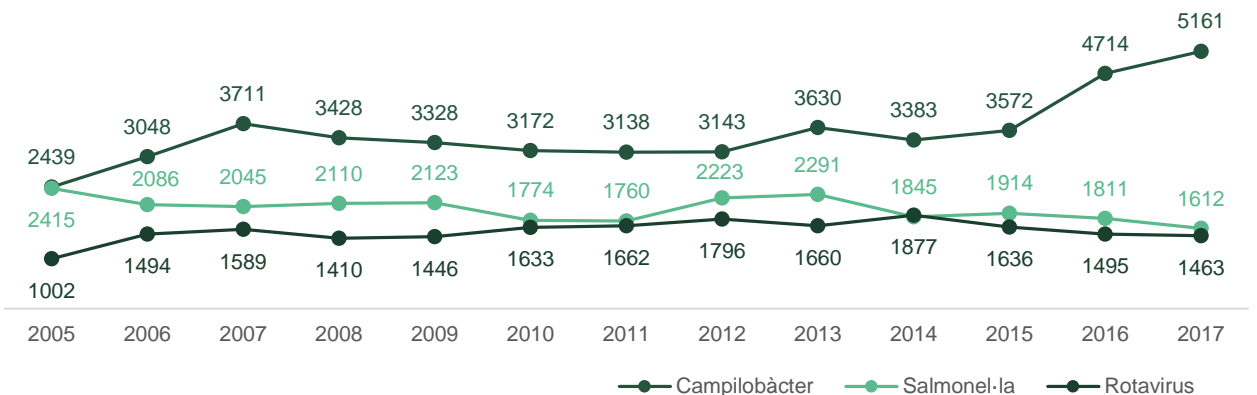
Figura 7: Principals patògens causants de malalties de transmissió alimentària notificades de forma individual per cada 100.000 habitants Catalunya (2017) i gràfic il·lustratiu de la tendència 2004-2017



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

D'entre els agents més notificats de forma individual a **Catalunya** el ***Campylobacter*** és l'únic que presenta una **evolució incremental**, mentre que les notificacions de ***Salmonel·la*** tendeixen a **disminuir** i el ***Rotavirus*** es manté **estable**.

Figura 8: Notificacions individuals de malalties de transmissió alimentària segons patògen a Catalunya (2005-2017)



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)

No obstant, tot i que el ***Campylobacter*** i el ***Rotavirus*** es presenten com agents freqüents en declaracions individuals a **Catalunya**, són molt **poc freqüents** com a **causa de brots**.





## Control de riscos

S'entén per **control oficial** “tota forma de control com, per exemple, la inspecció i la presa de mostres per a anàlisi que efectui l'autoritat competent per verificar el compliment de les reglamentacions vigents. El control oficial té una relació molt directa amb la **vigilància**, que és la recollida, l'anàlisi i la interpretació sistemàtica de dades” (Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2019)<sup>5</sup>.

En aquest sentit, en la dimensió de **Control de riscos**, s'ha analitzat el **compliment** de les **regulacions establertes** en les diferents activitats de la cadena de valor alimentària, amb l'objectiu de garantir que es **minimitzen** l'arribada **d'aliments no segurs** als **consumidors**.



### A Catalunya...



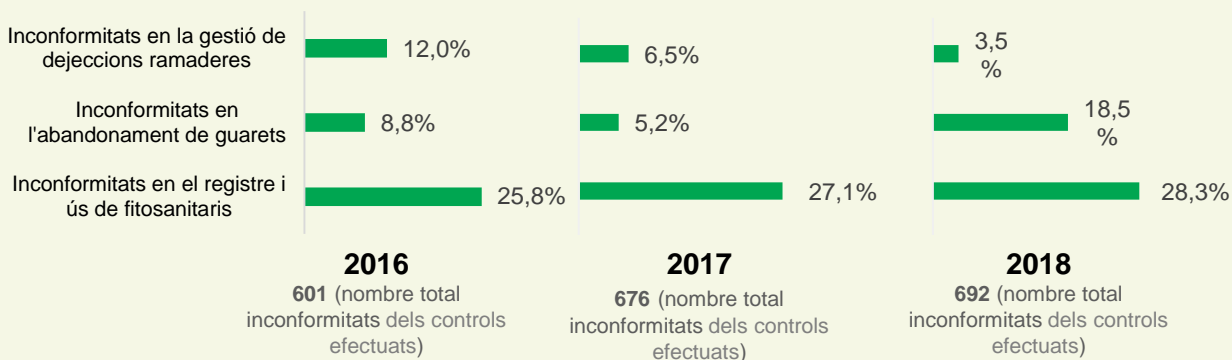
### Sector primari

Els **controls** que es realitzen en la **producció primària** anualment, contemplen aproximadament l'**1 % de les explotacions**.

### 81 % Taxa global de conformitat (2017)

- ...sent el registre i ús de **fitosanitaris** on s'han trobat **més incompliments**
- ...un altre fet **reincident** en els control efectuats és l'**abandonament de parcel·les** de les explotacions agràries, especialment de guarets
- ...la gestió de les **dejeccions ramaderes** també registra un **alt nombre d'incompliments**

Figura 9: Principals inconformitats detectades (% respecte el total) en la producció primària a Catalunya (2017)



Font: (3) Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019); (6) Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2016, Agència de Salut Pública de Catalunya (2018); (7) Resultat dels controls de condicionalitat 2018, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (2019)

<sup>5</sup> Vigilància i control oficial, Agència Catalana de Seguretat Alimentària (2019)



## Indústria agroalimentària

Els nivells de **compliment** de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la fase de **transformació i distribució** de la cadena alimentària a **Catalunya** són, en general i a partir de les dades del 2017, elevats segons el Programa de vigilància i control oficial. Destaquen...

... el **98,5 %** de taxa de conformitat de la **traçabilitat** com a **element clau** en termes de seguretat alimentària, ja que permet **conèixer** tots els **elements** que **intervenen** en l'**elaboració** d'un **producte**, des de la seva **producció** fins la **venda** als **consumidors finals**.

... el **87,7 %** de taxa de conformitat de les **condicions d'higiene**, sent l'únic valor que es situa per sota una taxa de 90 %

... el **47,7 %** de taxa de conformitat en matèria d'implementació de mesures d'**autocontrol**, considerat un valor **baix** al tractar-se d'una qüestió rellevant per a la seguretat dels productes alimentaris.

Figura 10: Resultats dels programes de vigilància i control oficial dels establiments de producció i comercialització d'aliments. Taxes de conformitat (%)

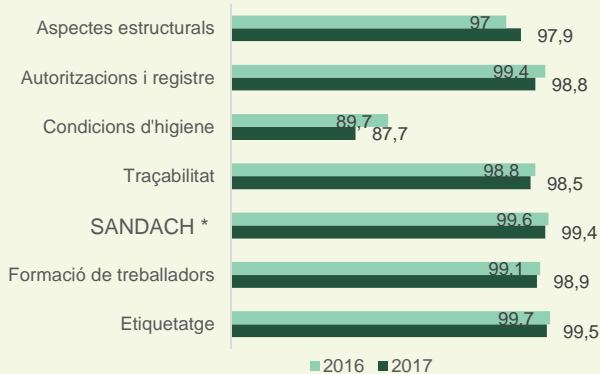
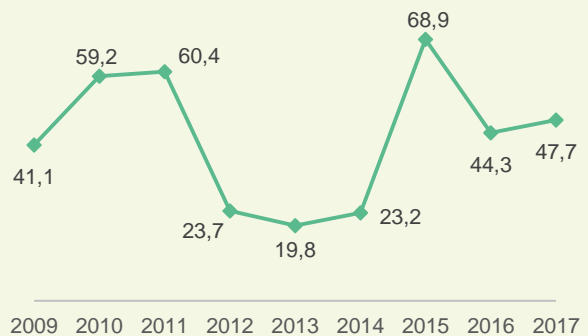


Figura 11: Evolució de resultats del compliment de les condicions d'autocontrol en indústries alimentàries. Taxes de conformitat (%). Catalunya 2009-2016



Font (3): Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017, Agència de Salut Pública de Catalunya (2019)



## Venda al detall i restauració

Finalment, la **taxa de conformitat** en les condicions dels **establiments de venda al detall i restauració** a **Catalunya** es situa en un **76,3 %**; no obstant, contemplant només els **expedients sancionadors**, aquest remunta fins el **98,6 %**, valor que es manté estable des del 2011. El **major nombre d'incompliments** és degut a les **condicions d'higiene** (1.687 incompliments sobre els 2.778 totals) i destaca també la **tendència decreixent** de la taxa de **conformitat** de l'**etiquetatge dels productes** en els establiments de venda al detall, que es situa en els nivells registrats fa 15 anys (67,8 %).

\* SANDACH: Subproductes animals no destinats al consum humà

## Percepcions i valoracions qualitatives

Adicionalment a l'anàlisi documental i, per tal de disposar d'una **diagnosi completa** que inclogui totes les perspectives d'estudi, s'han recollit les **percepcions i valoracions** realitzades pels **participants del grup de treball** que va abordar l'eix de **Seguretat i Qualitat Alimentària**. Així doncs, a continuació es presenta la consolidació dels principals resultats obtinguts, classificats segons les fases de la cadena de valor alimentària:

### Fortaleses

### Oportunitats de millora

No exhaustiu



#### FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Formació i professionalització elevada** dels agents implicats
- **Existència d'un marc normatiu exigent** en seguretat alimentària i d'una **legislació clara** que vetlla per garantir la màxima qualitat dels productes (ex.: a través dels controls i certificacions)
- **Presència i suport institucional** de les administracions i organitzacions del territori
- **Aposta per la innovació**, les **tecnologies** i el **desenvolupament** de nous coneixements
- **Sensibilització del consumidor** en relació amb els **productes de proximitat**
- **Desenvolupament de nous models d'assessorament** de seguretat alimentària exportables a altres àmbits de la cadena alimentària o a altres sectors



#### FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Exigència en el compliment dels estàndards de qualitat** i de les **normatives**, i **accessibilitat** d'un gran nombre de **certificacions voluntàries** i d'**estàndards de transformació i de qualitat**
- **Professionalització i elevada capacitat** dels responsables
- **Disponibilitat d'informació àmplia i exhaustiva** posada a l'abast de tots els agents implicats
- **Impuls de la digitalització** i la **innovació** en els processos logístics i de transformació i **increment de la connectivitat** (tant entre agents com entre les fases de la cadena)
- **Existència d'una àmplia xarxa logística** i **optimització del procés de transport**
- **Oferta àmplia de productes transformats de tipologies diverses** i d'**alt valor afegit**



#### FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Percepció d'elevada qualitat** i d'un **bon posicionament** dels **productes** del territori català
- **Existència d'una normativa clara** que regula la qualitat i garanteix la seguretat alimentària
- **Disponibilitat de plataformes, guies i altres eines** que permeten **sensibilitzar al consumidor** i fer-los arribar la informació necessària en relació amb la seguretat alimentària
- **Interès creixent dels consumidors d'ampliar els seus coneixements alimentaris**
- **Transparència vers els consumidors** i **elevada confiança** dels mateixos
- **Desenvolupament de noves tecnologies** que permeten millorar la seguretat alimentària

Fortaleses

Oportunitats de millora

No exhaustiu



## FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Percepció** d'una **pèrdua** de **competitivitat** d'alguns **productes causada** per l'**excessiva exigència** i **rigidesa** de la **legislació actual**
- **Aparició** de **nous riscos** associats a aliments de **produccions** considerades **no regulades**
- **Manca** d'un **coneixement profund** i de **disponibilitat** de **personal format** en moments de necessitat productiva, així com d'**acompanyament** i **formació** en relació amb la introducció de noves tecnologies o processos digitals
- **Dificultat** en **conèixer** i **obtenir** el **retorn esperat** de les **inversions** que s'efectuen
- **Pèrdua** de **cultura agrària** i **coneixement ecològic tradicional** relacionat amb temes sanitaris
- **Manca** de **comunicació** i d'**informació** posada a disposició dels consumidors en la fase de producció, fet que ocasiona un **deteriorament** en la **imatge** del **sector**
- **Vulnerabilitat** de la **seguretat alimentària** per la **dependència** de les **condicions ambientals**



## FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Dificultat** en el **compliment** de les **normatives** i **requeriments** de seguretat alimentària associades al transport i a la logística, principalment per a les petites empreses, les entitats d'àmbit social i el transport internacional
- **Complexitat** en **garantir** el **compliment** de la **normativa** i l'**òptim etiquetatge** dels productes
- **Manca** de **traçabilitat** dels productes (des de la producció fins a l'entrega al consumidor final)
- **Desinformació** dels **agents** involucrats
- **Dificultat** en **manipular** certs **productes** i **mantenir** el **valor afegit** al llarg de tota la cadena de valor, així com de **garantir** la **màxima qualitat** dels productes, tant transformats com importats
- **Emergència** de **nous riscos** i **models** de **consum** que poden **modificar** el **paradigma actual**



## FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Falta** de **formació**, de **sensibilització** i de **conscienciació** dels consumidors en relació amb la **importància** de **garantir** la **seguretat** i la **qualitat** dels aliments consumits
- **Manca** de **claredat** de la **informació** rebuda i **confusió**, fet que pot ocasionar desconfiança
- **Dificultat** per **garantir** la **traçabilitat** completa dels aliments al llarg de la cadena alimentària
- **Dedicació** d'**elevats esforços**, en termes de **seguretat alimentària**, en la **producció** dels aliments, que **no acaben traslladant-se** ni **garantint-se** al **consumidor final** a causa de les manipulacions dels aliments que es realitzen en les fases intermèdies de la cadena
- **Manca** d'**homogeneïtat** entre els **controls** de la **seguretat alimentària** que es realitzen (ex.: segons la fase de la cadena)
- **Impacte** en la **seguretat alimentària** de les **noves tendències** i **models de consum** que han anat sorgint darrerament

## Anàlisi DAFO

Finalment, com a resultat del **creuament** entre les **dades objectives** obtingudes a través de l'**anàlisi documental**, i les **aportacions subjectives** dels **participants** del corresponent **grup de treball**, s'ha **definit l'estat de situació global** de l'**alimentació** en relació amb l'eix de **Seguretat i Qualitat Alimentària**, a través de la construcció d'un **DAFO**.

En aquest sentit, a continuació es presenta la **consolidació dels principals resultats** obtinguts, els quals es descriuen de forma detallada en les pàgines següents.

### Anàlisi interna

#### DEBILITATS

- Existència de problemes relacionats amb la seguretat alimentària, tals com els perills biològics i les toxiinfeccions alimentàries
- Registre d'un alt nombre d'incompliments relacionats amb el registre i l'ús de fitosanitaris
- Marge de millora de les taxes de conformitat del compliment normatiu quant a la higiene, en matèria d'autocontrol i en l'etiquetatge
- Baix nivell d'aprofitament del potencial que ofereixen les noves tecnologies en l'àmbit de la seguretat alimentària com a conseqüència de les limitacions pressupostàries
- Manca d'informació fonamentada i baix nivell de coneixements en relació amb els perills alimentaris per part de la ciutadania

### Anàlisi externa

#### AMENACES

- Presència d'un elevat risc de propagació de plagues i malalties provinents d'arreu del món derivats de la globalització (perills emergents)
- Afectació del canvi climàtic a la innocuïtat dels aliments
- Repte associat al manteniment de la salubritat dels aliments derivada de la necessitat d'intensificar la producció i distribució
- Impacte en l'opinió pública de les crisis que han afectat al sector agroalimentari (descrèdit i desconfiança social)
- Dificultats econòmiques i tècniques dels sectors per a la plena implementació de les condicions generals de seguretat alimentària
- Falta de coneixements i conscienciació, d'alguns operadors, en seguretat alimentària

#### FORTALESES

- Disponibilitat d'una normativa exigent
- Disposició d'instruments per a la gestió de la seguretat alimentària, com el Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya (2017-2021)
- Interiorització de bones pràctiques i transparència en la publicació dels resultats
- Existència d'unes taxes de conformitat elevades (properes al 100 %) vinculades al compliment normatiu en la indústria alimentària
- Tendència descendent dels brots de malalties transmeses per via alimentària
- Aplicació de les normes bàsiques de seguretat alimentària a nivell domèstic

#### OPORTUNITATS

- Enfortiment de la concepció de la política de seguretat alimentària com una política de salut pública i èmfasi en els seus determinants socioeconòmics
- Consideració de la seguretat alimentària com a un actiu en la projecció econòmica, turística i de comerç exterior
- Millora de la comunicació del risc a través de les diferents eines a disposició, tant a nivell nacional com internacional
- Avenços tecnològics orientats a millorar l'aplicació dels mecanismes que garanteixen la seguretat alimentària



Entrant en detall en cada quadrant del DAFO, les principals **debilitats** identificades són:

## D E B I L I T A T S (I/II)



### FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Tendència creixent** de les toxiinfeccions alimentàries degudes a la presència de **Campylobacter**
  - En els **últims 9 anys** dels quals es **tenen dades** –del 2008 al 2017–el nombre de notificacions associades a aquest patògen **ha augmentat un 50 %** (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
- **Existència d'un alt nombre d'incompliments** en la **producció primària** en relació amb el registre i ús de fitosanitaris i abandonament de les explotacions agrícoles
  - El **28,3 % sobre el total d'incompliments** en la fase de producció del 2018 s'atribueixen al registre i l'ús de fitosanitaris (DARP, 2019)<sup>7</sup>



### FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Marge de millora** de les **taxes de conformitat del compliment normatiu** en la **indústria alimentària** quant a les condicions generals d'**higiene** en els últims anys (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
  - Tant en el 2016 com en el 2017, la taxa de conformitat en relació amb les **condicions d'higiene** en els establiments de producció i comercialització d'aliments registren **valors per sota del 90 %**, mentre que la resta d'indicadors avaluats superen el 97 %
- **Presència d'una taxa de conformitat baixa** en matèria d'**autocontrol** en els diferents establiments de la cadena alimentària, sent un element clau per reduir la incidència de malalties de transmissió alimentària
  - Les dades de la sèrie històrica disponible (2009-2017) sobre la **conformitat** en el compliment de **condicions d'autocontrol** a les **indústries agroalimentàries**, no descriuen una tendència clara; no obstant, s'intueix una certa **estabilització al voltant del 50 %**, valor que es considera molt baix degut a la importància de l'autocontrol en la incidència de malalties de transmissió alimentària. L'última dada de la qual es disposa (2017) registra un valor del **47,7 %** (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>



## D E B I L I T A T S (II/II)



### FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Presència d'un nombre elevat de brots de malalties de transmissió alimentària** causats per **agents biològics** que s'atribueixen als **àmbits domèstics** i, sobretot, de la **restauració** (44,6 % del total de brots) (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
- **Manca d'informació fonamentada pel consumidor** i existència d'un nivell de **coneixements fragmentaris i poc específics** per part de la ciutadania en relació amb els perills relacionats amb la seguretat alimentària (Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2007)
- **Descens de les taxes de conformitat a l'etiquetatge, composició i presentació** per a la venda al detall des del 2015, registrant nivells de fa 15 anys (taxa de conformitat de 67,8 % el 2017) (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
- Nivell elevat de **compartimentació de funcions i mancances en la coordinació transversal** entre les administracions competents en matèria de control i inspecció
- **Baix nivell d'aprofitament** de tot el **potencial** que ofereixen les **noves tecnologies** en l'àmbit de la seguretat alimentària com a conseqüència de les **limitacions pressupostàries**



Pel que fa als elements externs que condicionen negativament, les principals **amenaces** són:

## A M E N A C E S (I/II)



### FASE 1: PRODUCCIÓ

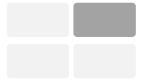
- **Presència d'un elevat risc de propagació de plagues i malalties provinents d'arreu del món** derivats de la globalització (perills emergents)
- **Dificultats econòmiques i tècniques** del sector productiu per a la completa **implementació** de les **condicions generals de seguretat alimentària** (formació, traçabilitat, autocontrol, etc.)
- **Manca de coneixements i conscienciació** en **seguretat alimentària** per una part dels **operadors** de la cadena alimentària



### FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Impacte del canvi climàtic a la innocuïtat dels aliments** durant el seu **emmagatzematge i distribució global** a causa dels canvis bruscs de temperatures (OMS, 2019)
- **Aparició d'un gran repte** relacionat amb el **manteniment** de la **salubritat** en els **aliments** al llarg de tota la seva **cadena alimentària** a causa del **ràpid creixement** de la **població mundial**, i la conseqüent **necessitat d'intensificar la producció i distribució** a nivell **internacional** dels productes agroalimentaris (OMS, 2019)
- **Limitacions econòmiques i tècniques** de la indústria agroalimentària per garantir una **implementació** completa de les **condicions generals de seguretat alimentària** (formació, traçabilitat, autocontrol, etc.)





## A M E N A C E S (II/II)



### FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Percepció** que els **consumidors no sempre** poden tenir la **certesa** de **gaudir** del **màxim nivell** de **protecció** en relació amb la **seguretat alimentària** dels productes consumits, a causa de la variabilitat de les aplicacions de la legislació comunitària (Comissió Europea, 2000)
- **Impacte** en l'**opinió pública** de les **crisis** que han afectat al **sector agroalimentari** a causa de les **alertes** per **infeccions**, fet que pot repercutir negativament tant a la percepció del sector com a la competitivitat internacional dels seus productes (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2018)
- Aparició de **noves tendències de consum** que poden arribar a **dificultar el control i la vigilància** de la seguretat alimentària
- Major **incidència** del patogen de la **Listeria** a Catalunya vers la mitjana europea
  - La **taxa per 100.000 habitants de Listeriosi** notificades de forma individual a **Catalunya** el 2017 gairebé **triplica** la mitjana de la **Unió Europea** (sent el nombre de notificacions de Listeria de 1,32 a Catalunya i 0,48 a la Unió Europea per cada 100.000 habitants) (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>



Per la seva banda, les **fortaleses** detectades es detallen a continuació:

## F O R T A L E S E S (I/II)



### FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Disponibilitat** d'una **normativa exigent** de **controls** al llarg de la **cadena alimentària** i d'un **seguiment** i **publicació** de les **dades** relacionades amb aquest àmbit, posant així de manifest la presència i aposta institucional en aquest àmbit (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
- Disposició d'**instruments** per a la gestió de la **seguretat alimentària**, com el Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya (2017-2021)
- **Impuls** de **plans estratègics** que es poden considerar “exemples de **bones pràctiques**” de la **perspectiva comunitària** en **salut** i **disponibilitat** d'altres **informes** que **mostren** com la **seguretat alimentària** també està **condicionada** per la **clivella socioeconòmica**, fet que convé tenir en compte, sobretot, quan es diagnostiquen i planifiquen accions concretes de seguretat alimentària en termes de suficiència, d'accessibilitat, i qualitat nutritiva



### FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Presència** d'una **elevada taxa** de **conformitat** amb les **mesures** de **vigilància** i **control** de les **indústries alimentàries** amb compliment de la majoria d'elements avaluats per sobre del 97 % (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
- **Existència** d'un sistema de notificacions i controls compartit a nivell europeu
- **Publicació** regular de la **Memòria Anual** sobre **seguretat alimentària** per part de l'**ACSA**, fet que aporta una informació pública i de qualitat i contribueix a reforçar la transparència i la confiança



## F O R T A L E S E S (III/II)



### FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Existències** d'unes **taxes** declarades per 100.000 habitants de les principals malalties de **transmissió alimentària** a **Catalunya** durant el 2017 que són, en termes generals, **comparables** a les de la **mitjana** de la **Unió Europea** (nombre de brots de MTA per cada 100.000 habitants de 1,23 a Catalunya i 0,99 al conjunt de la Unió Europea) (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
- **Tendència descendent** en els últims anys dels **brots** de **malalties transmeses per via alimentària** (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
  - En els últims 15 anys dels quals es tenen dades (2004-2019) el **nombre de brots de MTA s'ha reduït un 37 % aproximadament**
- Existència d'un **gran nombre d'administracions responsables** amb presència en **totes les etapes de la cadena alimentària**, cosa que possibilita l'execució d'accions de forma **compartida, coordinada i sinèrgica**
- **Elevat nivell de qualificació i experiència** en els **professionals** que formen part dels **organismes competents** en matèria de control i inspecció
- **Aplicació de normes bàsiques** de seguretat alimentària a **nivell domèstic** per tal d'**evitar** la majoria d'**MTA** (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
  - **Disminució** del percentatge de **brots en l'àmbit domèstic** sobre el total. Abans del 2015 aquest indicador estava al voltant del 30 % i, en els últims tres anys dels que es tenen dades (2015-2017) no arriba al 10 %



En darrer lloc, les **oportunitats** observades són les que es presenten en aquesta pàgina:

# O P O R T U N I T A T S



## FASE 1: PRODUCCIÓ

- **Enfortiment** de la **concepció** de la **política** de **seguretat alimentària** com una **política** de **salut pública** i èmfasi en els seus **determinants socioeconòmics**. A nivell institucional, una concreció d'aquesta visió, es troba en que l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) està integrada en l'Agència de Salut Pública de Catalunya, apostant per una **enfocament integral**



## FASE 2: TRANSFORMACIÓ I LOGÍSTICA

- **Implementació** de **mesures concretes** per a **millorar** l'actual baixa **taxa** de **compliment** de les **regulacions** en matèria d'**autocontrol** (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>



## FASE 3: CANALS DE CONSUM I CONSUM FINAL

- **Promoció** dels **sistemes** de **comunicació** i de **coordinació** amb els diferents **agents** de la **cadena alimentària**, especialment amb les associacions d'operadors i de consumidors (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2018)
- **Millora** de la **comunicació** del **risc** per tal que la **ciutadania tingui informació** sobre els **sistemes** de **control existents**, els **resultats** obtinguts, els **riscos** i la **prevenció** que cal aplicar, compartint a més aquesta informació a nivell mundial a través del sistema d'alertes de la Comissió Europea (RASFF) (Agència de Salut Pública de Catalunya, 2019)<sup>3</sup>
- **Consideració de la seguretat alimentària** com a un actiu en la projecció **econòmica**, **turística** i de **comerç exterior**
  - Els **operadors comercials** entenen la seguretat alimentària com a una **responsabilitat** i també són **conscients** de les possibles **repercussions econòmiques**
- **Demanda creixent** per part de la **societat** de serveis que **garanteixin la seguretat i qualitat dels aliments**, així com **d'informació en seguretat alimentària**
- **Avenços tecnològics** que faciliten la millora en l'**eficiència** i la **productivitat**, i que ofereixen la possibilitat **d'incorporar millores** a l'hora d'aplicar els **mecanismes** que garanteixen la **seguretat alimentària**
- **Entorn dinàmic i complex** que estimula l'**adaptació i la millora contínua**

# 3

---

## Bibliografia de referència

A continuació es presenten els principals **documents consultats** per tal de realitzar la diagnosi de l'eix de *Seguretat i Qualitat Alimentària*.

**(1) Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (2019). Seguretat alimentària.**

[http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/)

**(2) Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (2019). Perills de la cadena.**

[http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/cadena\\_alimentaria/perills\\_de\\_la\\_cadena](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/cadena_alimentaria/perills_de_la_cadena)

**(3) Agència de Salut Pública de Catalunya. (2019). Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2017.**

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/\\_Publicacions/Memories\\_de\\_la\\_situacio\\_de\\_la\\_seguretat\\_alimentaria/2017/Memoria-2017.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Memories_de_la_situacio_de_la_seguretat_alimentaria/2017/Memoria-2017.pdf)

**(4) Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). (2018). Memoria anual 2018.**

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/memoria\\_anual/MEMORIA\\_AECOSAN\\_2018.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/memoria_anual/MEMORIA_AECOSAN_2018.pdf)

**(5) Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (2019). Vigilància i control oficial.**

[http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/cadena\\_alimentaria/vigilancia\\_i\\_control\\_oficial/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/cadena_alimentaria/vigilancia_i_control_oficial/)

**(6) Agència de Salut Pública de Catalunya. (2018). Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2016.**

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/\\_Publicacions/Memories\\_de\\_la\\_situacio\\_de\\_la\\_seguretat\\_alimentaria/2016/Analisi\\_2016\\_Completa.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Memories_de_la_situacio_de_la_seguretat_alimentaria/2016/Analisi_2016_Completa.pdf)

**(7) Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP). (2019). Resultat dels controls de condicionalitat 2018.**

<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/09-desenvolupament-rural/condicionalitat/enllacos-documentos/fitxers-binaris/Informe-incompliments-condicionalitat-2018.pdf>

