

Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya

Any 2024



**Generalitat
de Catalunya**

Alguns drets reservats:

© 2026, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-No comercial-Sense obres derivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina web de Creative Commons.

Edita:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Barcelona, setembre de 2026

Dipòsit legal:

B.12508-2013

Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

URL: <http://acsa.gencat.cat>

Disseny de plantilla accessible 1.03: Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa

Sumari

1	Introducció	5
2	Metodologia.....	6
3	Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població	8
	Brots de toxiinfecció alimentària	8
	Malalties de transmissió alimentària declarades de manera individual	25
4	Exposició a contaminants per mitjà de la dieta	33
5	Presència de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	47
	Perills biològics en aliments	47
	Perills químics en aliments	59
	Additius	68
	Al·lèrgens en aliments	71
	Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació.....	73
	Aigües d'abastament públic.....	77
6	Presència de perills a la fase primària de la cadena alimentària.....	78
	Animals i pinsos	78
	Llet crua de vaca, d'ovella i de cabra	80
	Malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera i a la fauna salvatge	81
	Pesca i aquicultura	85
7	Compliment reglamentari	88
	Fitosanitaris.....	89
	Medicaments d'ús veterinari	92
	Alimentació animal	93
	Explotacions ramaderes.....	94
	Explotacions agrícoles	94
	Gestió de les dejeccions ramaderes i altres fertilitzants nitrogenats	96
	Subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH)	97

Pesca i aqüicultura	98
Condicionalitat en la producció primària	101
Establiments majoristes de producció i de comercialització d'aliments	102
Establiments de venda al detall i de restauració	104
8 Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària	107
Benestar animal	107
Qualitat agroalimentària	109
Producció agrària ecològica i producció agrària integrada.....	111
Qualitat diferenciada	114
Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	115
9 Assumptes tractats en els àmbits professional i social	117
Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics	117
Grups de treball i fòrums de coordinació i intercanvi d'informació	118
Publicacions periòdiques de l'ACSA.....	119
Normativa publicada.....	121
Consultes i denúncies	121
Informació publicada als mitjans de comunicació	124
10 Conclusions i recomanacions	125

1 Introducció

La Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, estableix en l'article 42 el mandat d'elaborar una memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya que ha de ser aprovada per la Comissió Directora de Seguretat Alimentària. Per tal de donar compliment a aquest mandat, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) recopila i analitza anualment les dades de les actuacions desenvolupades pels organismes públics de la Generalitat i pels ens locals de Catalunya amb responsabilitats en seguretat alimentària.

L'anàlisi de la situació s'efectua mitjançant el seguiment de diferents indicadors quantitatius que permeten conèixer els riscos per a la salut a partir de les dades d'incidència de malalties, de prevalença i d'exposició als perills alimentaris, així com el grau de compliment de les normes vigents orientades a garantir la innocuïtat dels aliments. S'analitzen també les dades quantitatives en àmbits com la qualitat i el benestar animal, entre altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.

D'altra banda, es recull informació qualitativa que permet completar l'anàlisi de la situació tenint en compte els assumptes que han estat objecte d'atenció tant per part de la ciutadania com en àmbits professionals i els mitjans de comunicació.

Aquest document té per objectiu recopilar i ordenar la informació més rellevant disponible en seguretat alimentària a Catalunya amb la finalitat de conèixer la situació, l'evolució en el temps i les tendències en aquest àmbit.

La informació, les conclusions i les recomanacions recollides en aquest document han de constituir un referent per a totes les parts amb responsabilitats en seguretat alimentària i afavorir la reflexió, la col·laboració i la millora continuada, així com constituir un instrument de transparència per a la ciutadania.

2 Metodologia

L'anàlisi de la situació es porta a terme a través d'una bateria d'indicadors que mesuren múltiples aspectes que componen la seguretat alimentària, actualment una qüestió complexa amb múltiples components. Dins d'aquesta complexitat, cal definir els elements i la metodologia utilitzada per portar a terme una anàlisi de la situació que sigui al més completa i útil possible. Els elements bàsics que es tenen en compte per elaborar la memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya són els que es detallen a continuació.

La teoria del canvi de la política en matèria de seguretat alimentària a Catalunya es basa en una seqüència lògica segons la qual un nivell elevat de compliment dels estàndards normatius per part dels operadors ha de permetre la minimització de la prevalença de perills en totes les fases de la cadena alimentària, cosa que ha de suposar una baixa exposició de la població als perills alimentaris i, en conseqüència, una baixa incidència de malalties de transmissió alimentària. Tot això ha de generar un elevat nivell de confiança del conjunt de la ciutadania i dels mercats nacional i internacional en els productes alimentaris catalans.

D'acord amb aquesta teoria del canvi, l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya es porta a terme sobre la base del seguiment de diferents grups d'indicadors de situació derivats de les dades facilitades pels organismes responsables en cada àmbit d'intervenció. Aquests grups d'indicadors de situació són els següents:

- La incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població.
- Les dades de l'exposició de la població als perills alimentaris.
- Les dades de la prevalença dels perills biològics i químics en aliments posats a disposició dels consumidors, així com en les fases successives de la cadena alimentària des de la producció primària.
- El grau de compliment de les regulacions preventives que són aplicables en les activitats de la cadena alimentària en matèria d'innocuitat.

Per tal d'analitzar el nivell de protecció dels interessos dels consumidors, s'utilitzen també indicadors de situació en els àmbits de la qualitat alimentària, l'etiquetatge i la informació al consumidor, la sanitat i el benestar animal.

També es fa una anàlisi de la situació pel que fa a la percepció de la ciutadania i la societat en conjunt respecte a la seguretat alimentària, que s'analitza a partir d'estudis d'opinió de la població i de la presència de temes relacionats amb la seguretat alimentària en fòrums de treball i d'intercanvi, en els mitjans de comunicació i també a través del nombre i la tipologia de les queixes, denúncies i consultes rebudes, tant de particulars com d'empreses.



L'anàlisi d'aquests elements es duu a terme majoritàriament a partir d'indicadors quantitatius. Normalment, es fan servir percentatges, taxes o altres elements quantificables per tal de permetre comparacions. Per afavorir una visió més completa i facilitar l'observació de tendències, sempre que resulta possible, es recullen les dades de l'any corresponent i l'evolució dels anys anteriors. En cada memòria anual s'inclouen les dades més recents disponibles en el moment de tancar l'edició del document.

A més de les dades d'incidència de malalties en termes numèrics, percentuals o de taxes per 100.000 habitants, es fan servir sovint com a indicadors les taxes de conformitat. La taxa de conformitat es defineix com el percentatge de compliment respecte a un estàndard determinat. Aquest estàndard és normalment un nivell de referència definit per la normativa vigent.

L'anàlisi de la situació se centra en els indicadors esmentats, que tenen un caràcter normalment quantitatiu, però es complementa amb informació qualitativa. Es tracta de dades que aporten una informació valuosa que ha de permetre oferir una visió de conjunt tan completa com sigui possible per crear una marc enriquidor d'aprenentatge orientat a la millora continuada.

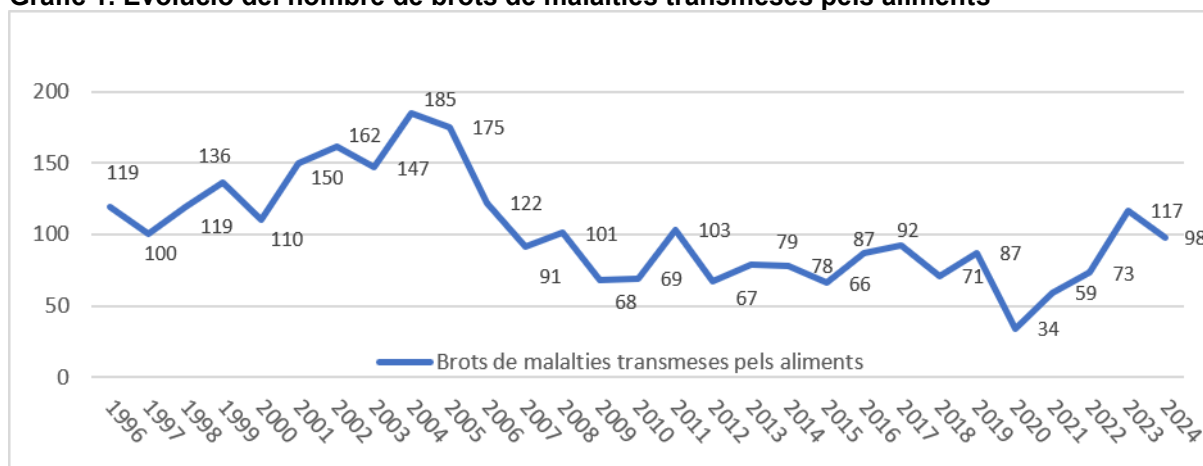
3 Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població

Brots de toxiinfecció alimentària

Les malalties de transmissió alimentària (MTA) continuen sent un problema real de salut pública a Catalunya, a la resta d'Europa i arreu del món. Anualment, es continua notificant un nombre constant de brots i casos individuals, mentre que diferents enquestes, com el baròmetre de seguretat alimentària de Catalunya, indiquen que fins a un 6,5 % de la població declara haver-se vist afectada en el darrer any per un episodi de simptomatologia gastrointestinal que associen al consum d'algun aliment.

Qualsevol anàlisi de la situació de la seguretat alimentària ha de començar per una anàlisi de les dades epidemiològiques relatives a les MTA. La informació disponible sobre malalties de transmissió alimentària declarades a Catalunya durant l'any 2024 es recull i s'analitza tot seguit.

Gràfic 1. Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

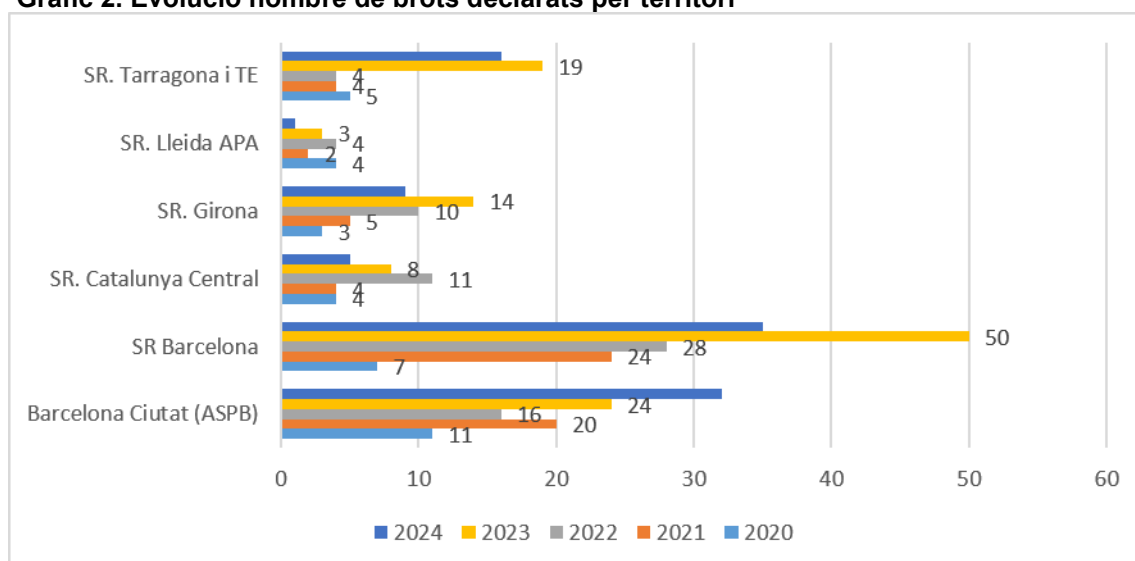
El gràfic 1 mostra una tendència ascendent fins a un pic de 185 brots el 2004, una tendència descendent en el període entre 2004 i 2007, i una estabilització a partir d'aquest moment, amb una oscil·lació entre 66 i 103 brots en funció de l'any.

L'any 2020 es van declarar 34 brots, un nombre inusualment baix en tota la sèrie històrica que podem associar a la situació derivada de la pandèmia de COVID-19 (confinament domiciliari entre el 15 de març i el 21 de juny de 2020; restriccions en l'activitat de bars i restaurants durant tot l'any, amb períodes de tancament i limitacions d'aforament; intensificació de les mesures d'higiene en tots els àmbits; agudització de la infradeclaració per saturació dels serveis sanitaris i una certa por a anar als centres de salut en plena pandèmia). Durant l'any 2021 es van declarar 59 brots, dada que continuava estant per sota de la mitjana dels darrers anys pre-pandèmia. L'any 2022 es van declarar 73 brots, un nombre que ja se situa en l'interval habitual des del 2007.

L'any 2023 es van declarar 117 brots, el nombre més alt des del 2006 i 105 a l'any 2024. Cal indicar que en 4 dels 105 brots declarats aquell any l'estudi epidemiològic no ha estat concloent respecte a si realment es tractava de brots de toxiinfecció alimentària, ja que podien ser brots de gastroenteritis amb transmissió de persona a persona. D'altra banda, en 5 dels brots declarats l'afectada era una sola persona, raó per la qual no compleixen estrictament la definició de brot, ja que cal que hi hagi dues o més persones afectades per tenir aquesta consideració. Si tenim en compte aquests factors de confusió, el nombre real de brots declarats el 2024 es podria trobar al voltant dels 98, dada que estaria en la banda alta de l'interval de brots declarats en els darrers anys. En qualsevol cas, pot tractar-se d'un índex de tendència a l'alça en el nombre de brots que caldrà confirmar amb les dades dels propers anys.

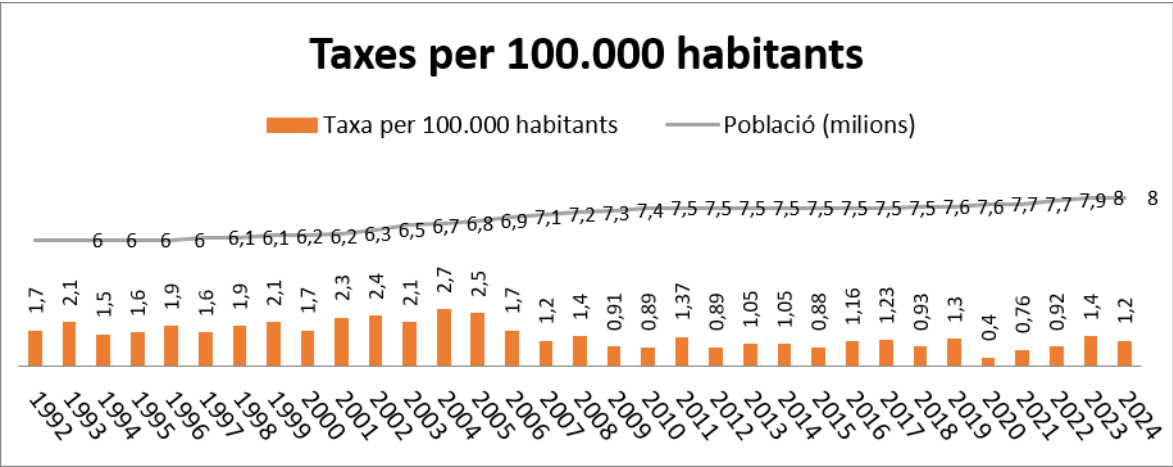
Com podem observar en el gràfic següent, el nombre més elevat de brots declarats es localitza a l'àrea de Barcelona, a la ciutat de Barcelona (ASPB) i al Servei Regional de Barcelona, que acumulen la major part dels brots declarats a Catalunya (74,6 %). Això s'explica perquè és l'àrea geogràfica on es concentra la majoria de la població de Catalunya, així com una gran part d'activitats de restauració comercial i col·lectiva.

Gràfic 2. Evolució nombre de brots declarats per territori



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 3. Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Al gràfic 3 s'observa com la taxa de brots de malalties de transmissió alimentària per 100.000 habitants creix fins a 2,7 el 2004 i inicia un descens fins a 1,2 el 2007. S'estabilitza a partir d'aquest moment entre 0,87 i 1,23 brots per 100.000 habitants. L'any 2020 baixa fins a 0,4 brots per 100.000 habitants, la més baixa de tota la sèrie històrica, i augmenta fins a 0,92 el 2022, fins a recuperar els nivells anteriors a la pandèmia de COVID-19, i passa a ser d'1,46 el 2023, el nivell més alt des de l'any 2008, atès l'augment de brots declarats. A l'any 2024 baixa lleugerament fins a 1,2 brots per 100.000 habitants.

Taula 1. Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya

Any	Nombre de brots	Afectats	Hospitalitzacions	Defuncions
1992	103	1.624	155	0
1993	126	1.817	119	0
1994	95	1.168	114	1
1995	99	1.468	146	1
1996	119	1.793	79	1
1997	100	1.167	69	0
1998	119	1.874	142	0
1999	136	1.716	130	2 ²
2000	110	1.884	88	0
2001	150	2.281	155	0
2002	162	3.827	267	0
2003	147	1.660	267	1 ¹
2004	185	1.437	154	0
2005	175	2.032	108	0
2006	122	1.720	83	1 ³
2007	91	1.606	69	0
2008	101	1.774	36	0
2009	68	1.100	35	0
2010	69	1.418	25	0
2011	103	1.058	74	1 ⁴
2012	67	724	54	0

Any	Nombre de brots	Afectats	Hospitalitzacions	Defuncions
2013	79	700	48	0
2014	78	820	49	1 ⁵
2015	66	1.090	20	0
2016	87	891	61	0
2017	92	1.681	–	–
2018	71	1.329	17	0
2019	87	1.264	13	0
2020	34	580	5	0
2021	59	1.374	12	1 ⁶
2022	73	1.570	39	0
2023	117	1.865	47	0
2024	98	1.363	59	1 ⁷

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

- (1) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari, 3r trimestre del 2004)
(2) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari, 2n trimestre del 2000)
(3) *Amanita phalloides* (BEC extraordinari, 1r trimestre del 2008)
(4) *Lepiota brunneo incarnata* (BEC, abril del 2013)
(5) Bolets tòxics
(6) *Clostridium perfringens* (residència)
(7) Residència d'avis

La letalitat declarada històricament per brots de toxiinfecció alimentària és baixa, i una bona part dels casos van ser atribuïts a l'autoconsum de bolets tòxics recollits per particulars així com *Salmonella* i *Clostridium perfringens*, com es pot observar en la taula 1.

Taula 2. Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. (Nombre de brots)

Any/Agent etiològic	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Norovirus	25	22	20	23	28	7	10	15	28	16
<i>Salmonella</i> sp.	9	13	11	5	8	1	11	17	17	17
<i>Staphylococcus aureus</i>	3	3	1	2	3	0	2	4	2	9
<i>Clostridium perfringens</i>	2	0	2	3	4	0	7	5	2	8
<i>Clostridium botulinum</i>	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter</i> sp.	0	1	0	2	1	2	3	1	6	2
<i>Escherichia coli</i>	0	0	0	1	3	1	1	2	3	6
<i>Bacillus cereus</i>	3	3	0	1	2	0	0	1	4	6
<i>Vibrio</i> sp.	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Virus hepatitis A	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
<i>Listeria</i>	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
<i>Shigella</i> sp.	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1
Histamina/tiramina	3	9	14	5	11	1	2	8	9	5
Química	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Triquina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Peix escolar	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Sense determinar	18	34	41	27	27	24	44	16	46	27
Total	66	87	92	71	87	34	59	73	117	98

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 3. Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. Percentatge (%)

Any/Agent etiològic	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Norovirus	25,3	21,7	32,2	32,2	14,7	16,9	20,5	23,9	16,2
<i>Salmonella</i> sp.	14,9	11,9	7	9,2	2,9	18,7	23,3	14,5	17,2
<i>Staphylococcus aureus</i>	2,3	0	0	3,4	0	3,4	5,5	1,7	9,2
<i>Clostridium perfringens</i>	3,4	1,1	2,8	4,6	0	11,9	6,9	1,7	8,2
<i>Clostridium botulinum</i>	0	2,2	4,2	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter</i> sp.	1,2	2,2	0	1,1	5,9	5	1,4	5,1	2
<i>Escherichia coli</i>	1,2	0	2,8	3,4	2,9	1,7	2,7	2,6	6,1
<i>Bacillus cereus</i>	0	0	1,4	2,3	0	0	1,4	3,4	6,1
<i>Vibrio</i> sp	3,4	0	1,4	0	0	1,7	0	0	0
Virus hepatitis A	0	1,1	0	0	0	0	0	0	0
<i>Listeria</i>	0	0	0	0	0	0	1,4	0	1
<i>Shigella</i> sp.	0	0	0	0	0	0	4,1	0	1
Histamina/tiramina	10,3	15,2	7	12,6	2,9	3,2	10,8	7,7	5,1
Química	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Triquina	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Peix escolar	0	0	1,4	0	0	0	0	0	0
Sense determinar	39,1	44,5	38	31	70	74,8	22	39,4	26
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100

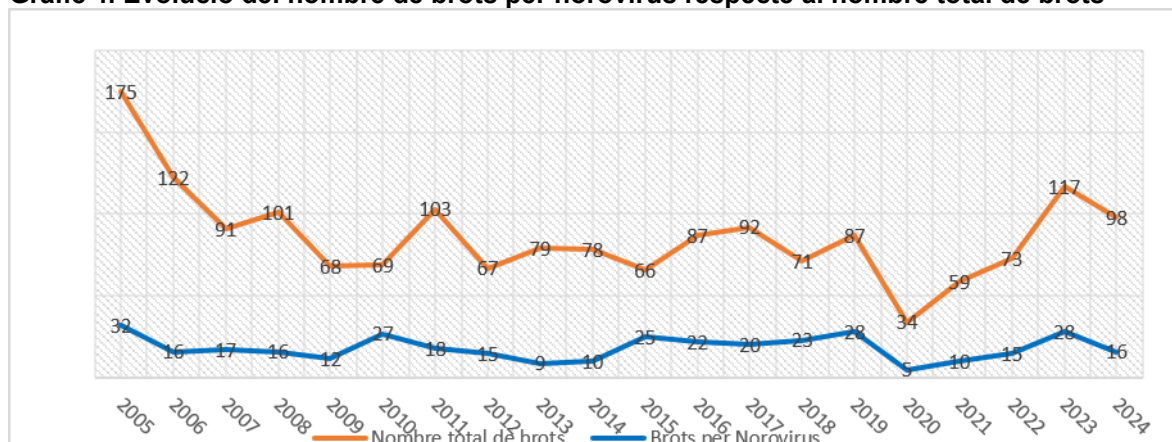
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

L'anàlisi de les dades sobre els agents etiològics associats permet observar que, l'any 2024, *Salmonella* es posiciona com la causa principal de brots, amb 17, un 17,2% del total, seguida de norovirus, amb 16 brots, que suposa el 16,2 % del total. També destaquen com a agents causals *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* i *Bacillus cereus*.

Cal destacar l'augment de brots per *Campylobacter* en els darrers anys, que va passar de ser una causa de brot molt ocasional a sis brots causats per aquest agent l'any 2023. Després d'aquest pic, en 2024 es situa de nou en la mitjana de la sèrie històrica.

Una altra dada rellevant és que en el 74 % dels brots es va identificar l'agent causal o s'ha indicat com a sospita, mentre que en el 26 % no va ser possible determinar-lo.

Gràfic 4. Evolució del nombre de brots per norovirus respecte al nombre total de brots

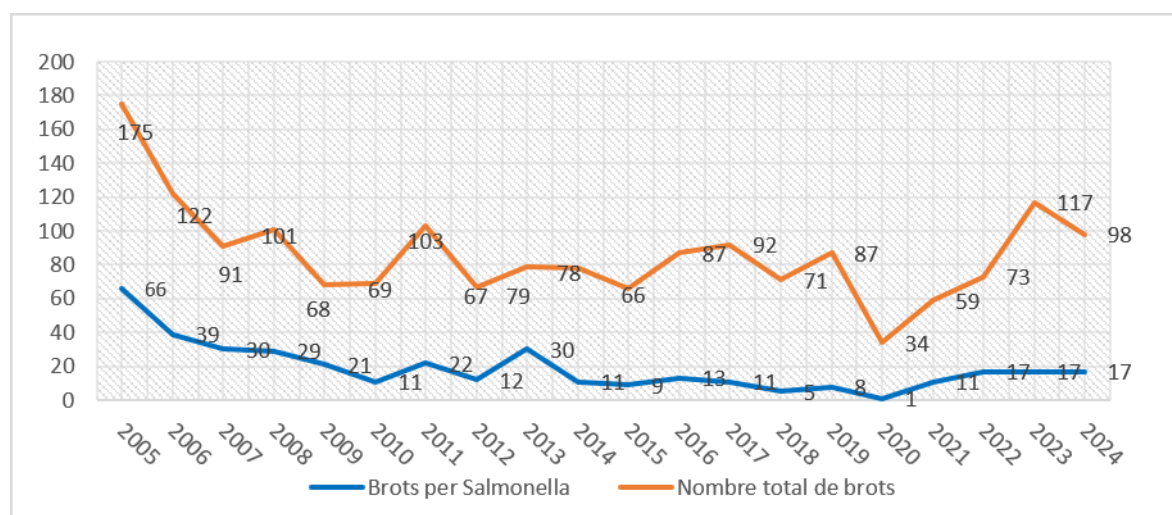


Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Al gràfic 4 s'observa com el nombre de brots per norovirus ha recuperat la mitjana de la sèrie històrica després de la important caiguda del 2020, que se situava en l'interval entre 9 i 32 brots per any sense cap tendència evident. L'any 2024, del total dels 16 brots registrats per norovirus, només 1 s'ha declarat en una residència de gent gran i 2 en una comunitat religiosa. La resta han estat declarats en establiments de restauració.

S'ha de tenir present que, en un nombre considerable de brots per norovirus, els aliments no són l'origen ni la causa principal de transmissió de l'agent entre les persones afectades. En determinades ocasions, els brots per norovirus s'associen clarament al consum de mol·luscs contaminats o a la contaminació primària a partir de personal manipulador infectat, però en altres casos, es planteja el dubte de si es tracta d'una toxiinfecció alimentària o ha estat un brot de gastroenteritis transmissible per altres vies en un grup de persones que han coincidit en un establiment on han compartit menjar. Segons dades de l'EFSA i l'OMS, l'atribució a la transmissió alimentària de norovirus se situa entre un 10 % i un 40 %. El norovirus es transmet normalment de persona a persona o a través de superfícies. Els aliments s'hi poden veure implicats i esdevenir una via més de transmissió en el moment en què un manipulador en resulta afectat i contamina els aliments. És per això que, en aquest tipus de brots, és fonamental que els treballadors afectats amb qualsevol simptomatologia deixin de manipular aliments i es garanteixi una neteja i desinfecció de superfícies i estris constant, així com extremar la higiene personal dels treballadors amb una rentada de mans minuciosa, freqüent i amb una cura especial quan s'utilitzen els serveis higiènics. D'altra banda, cal recordar que un manipulador asimptomàtic pot ser el focus de la infecció durant més de quatre setmanes; d'aquí la importància de la formació en higiene dels manipuladors d'aliments i de la neteja de mans.

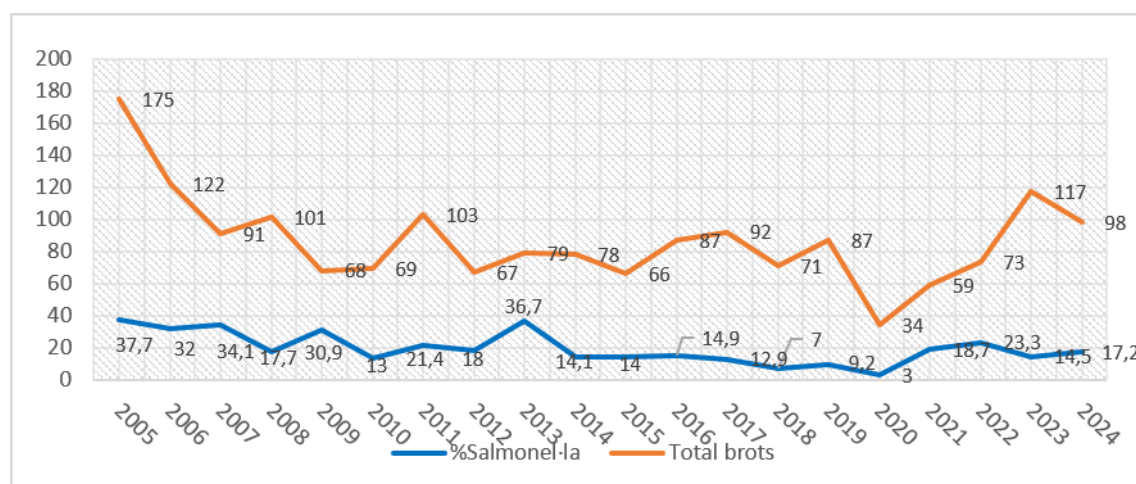
Gràfic 5. Evolució del nombre de brots per *Salmonella* i pes proporcional com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

El gràfic 5 mostra com, des del 2005, hi ha hagut un descens del nombre total de brots, paral·lel al descens de brots per *Salmonella*. Les dades del 2020 van ser extremadament baixes i no es corresponen amb aquesta tendència, sinó a les circumstàncies derivades de la pandèmia de COVID-19. El 2022, 2023 i el 2024 s'observa una ràpida recuperació, fins a 17 brots, un fet que suposa un nivell lleugerament superior al de la mitjana dels darrers deu anys i que situa aquest com el primer agent causant del 2022 i 2024.

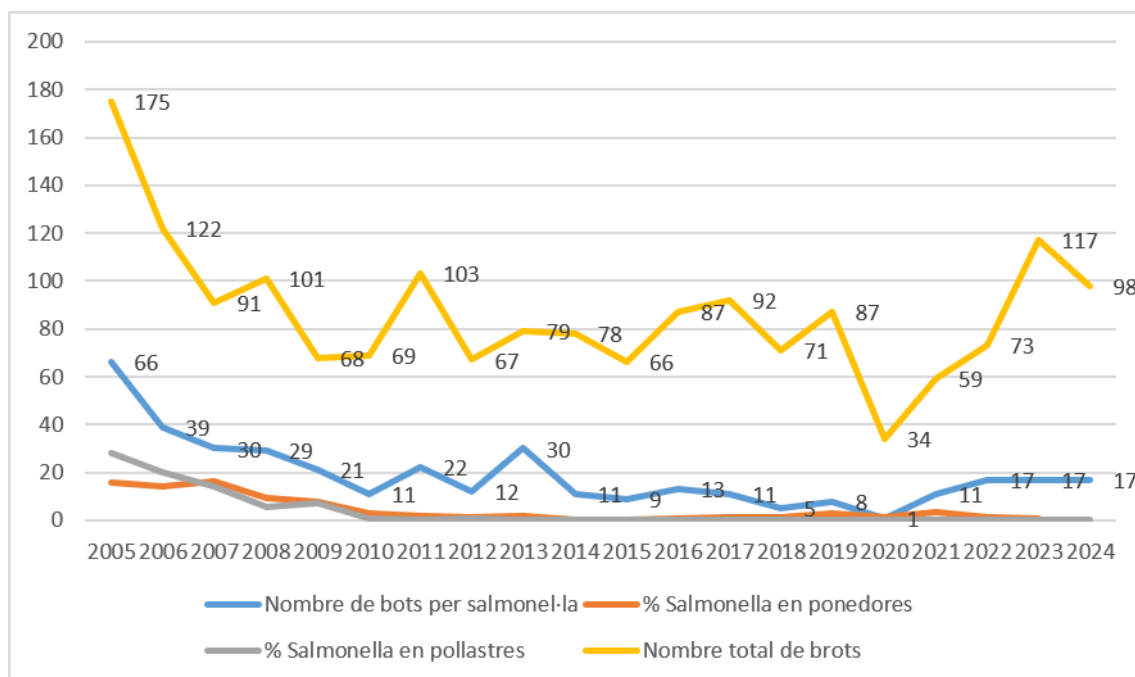
Gràfic 6. Evolució del nombre de brots per *Salmonella* i pes proporcional en percentatge com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

El gràfic 6 mostra l'evolució del nombre de brots per *Salmonella* i el pes proporcional en percentatge com a agent causal dels brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya. Es pot observar com ha passat de representar un 37 % del total dels brots el 2005 a representar-ne el 17 % el 2024.

Gràfic 7. Evolució del nombre de brots per *Salmonella* i prevalença en aus productores d'aliments



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

En el marc d'una política integrada de seguretat dels aliments a tota la cadena alimentària des d'una perspectiva d'Una sola salut (One Health), és interessant veure que hi ha una certa correlació entre el control de la prevalença de *Salmonella* en explotacions avícoles i el nombre de brots per *Salmonella*.

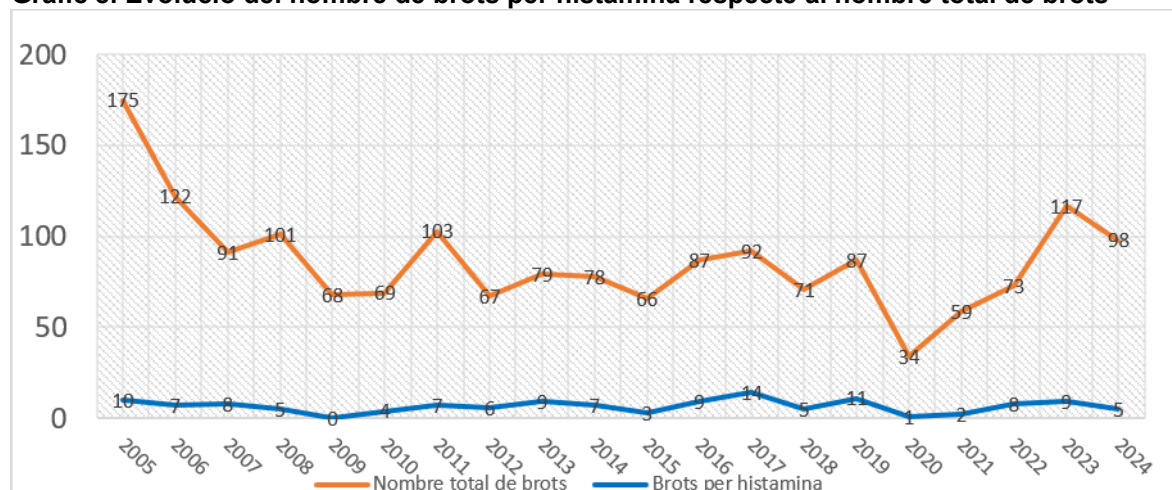
En el gràfic 7 podem observar com a mesura que baixa la prevalença de *Salmonella* en aus de producció també s'observa un descens en el nombre de brots per *Salmonella*. Podem considerar que hi ha una relació causal. No obstant això, *Salmonella* pot tenir altres procedències diferents de les aus i també hi pot haver factors d'amplificació que expliquin el motiu pel qual el nombre de brots per *Salmonella* no acaba de ser tan baix com seria desitjable tot i que la prevalença en aus es manté en nivells molt baixos.

Tal com es pot observar en els gràfics anteriors, la tendència global de reducció de brots es pot atribuir en bona part a la baixada del nombre de brots per *Salmonella*, que ha passat de 66 brots l'any 2005 a 8 brots l'any 2019 i 17 brots l'any 2022, 2023 i 2024. S'observa una clara tendència a la baixa des del 2005 i una estabilització del nombre de brots a partir del 2014, tot i que amb oscil·lacions entre 1 i 17 brots anuals. S'observa també un gran paral·lelisme entre l'evolució del nombre total de brots i el nombre de brots per *Salmonella*, fins i tot en les oscil·lacions anuals.

Els esforços i els resultats excel·lents en el sector de la producció primària de pollastre i ous per a la reducció de *Salmonella* estan, molt probablement, darrere d'aquests resultats. Tanmateix, aquest agent continua present a la cadena alimentària, ja que no és un patògen exclusiu de les aus i, a més, una part dels brots declarats han tingut algun tipus de relació amb la carn de pollastre i els ous.

Això fa pensar que es pot donar algun tipus d'amplificació o disseminació en algunes fases de la cadena alimentària com en el transport d'animals o en l'escorxament, especejament i comercialització. Cal continuar treballant, doncs, en tots els sectors afectats per aconseguir una reducció més gran d'aquest patògen en el nostre entorn, així com perquè es mantinguin les mesures preventives en totes les fases de la cadena alimentària.

Gràfic 8. Evolució del nombre de brots per histamina respecte al nombre total de brots



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

El gràfic 8 mostra l'evolució del nombre de brots per histamina respecte al nombre total de brots. Els brots per histamina s'han mantingut en els darrers anys en un interval de 0 a 14 brots declarats per any. L'any 2024 se'n van declarar cinc després del pic de 9 brots de 2023. Cal destacar el protagonisme de la tonyina com a aliment associat en els brots per histamina, i les deficiències d'higiene i la conservació a temperatures no adequades com a factors contribuents. S'ha de reiterar als operadors que serveixen aliments directament al públic o a col·lectivitats la importància de tractar higiènicament la tonyina, de respectar temperatures de refrigeració al voltant de 0-2 °C i de consumir el producte en el termini més breu possible. Cal posar en relleu que el tractament tèrmic no elimina la histamina que s'ha pogut generar a conseqüència de no haver respectat aquestes bones pràctiques.

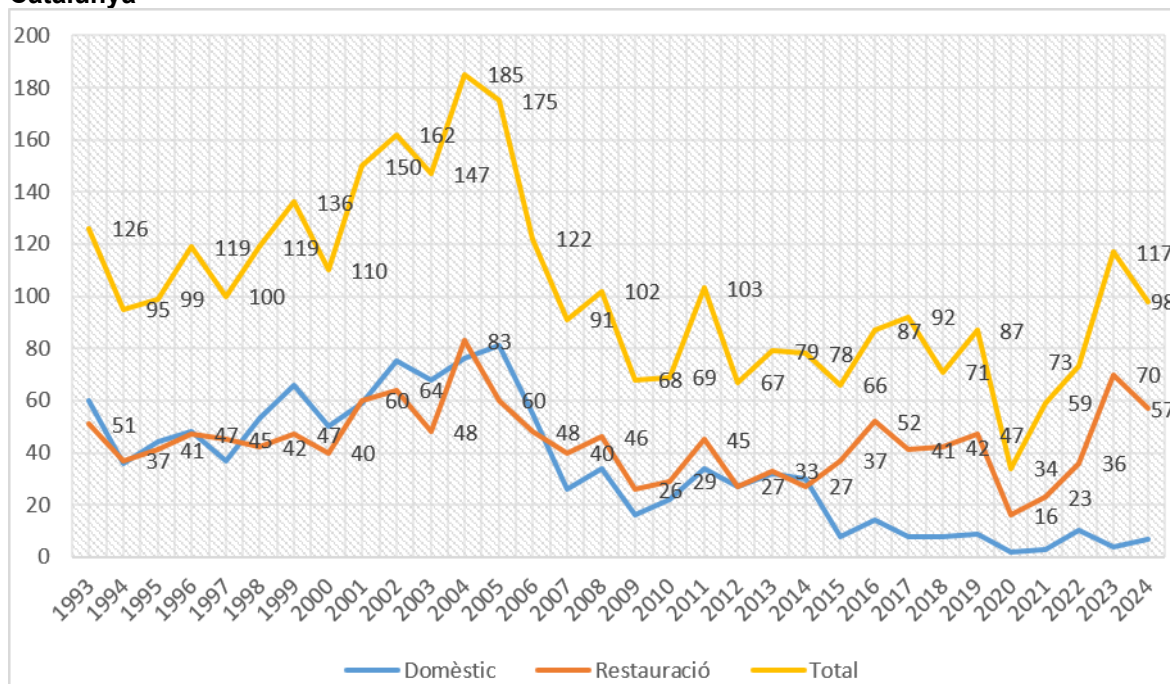
També s'ha de fer referència al protagonisme dels entrepanys de tonyina com a aliments sovint vinculats als brots per histamina. Aquest fet s'ha associat a deixar llaunes de tonyina obertes a temperatura ambient o conservar durant llargs períodes a una temperatura incorrecta els entrepanys després d'elaborar-los.

Taula 4. Distribució segons l'àmbit de producció dels brots de malalties transmeses pels aliments. Nombre de brots i percentatge sobre el total

Àmbit/Any	Restauració	Domèstic	Botigues / empreses d' alimentació	Pastisseria/forn	Escola	Casa de colònies / càmping / alberg	Residència de gent gran	Comunitari	Altres	Total
2006	48 39,4%	55 41,5%	2 1,6%	1 0,8%	6 5%	4 3,2%	4 3,3%	0 0	2 1,6	122 100%
2007	40 43,9%	26 28,6%	3 3,3%	0 0%	3 3,3%	6 6,6%	5 5,5%	2 2,2%	6 6,6%	91 100%
2008	46 45,5%	34 33,7%	2 2%	1 1%	3 3%	2 2%	3 3%	4 3,9%	6 5,9%	101 100%
2009	26 38,2%	16 23,5%	3 4,4%	1 1,4%	11 16,2	3 4,4%	3 4,4%	3 4,4%	2 2,9%	68 100%
2010	29 42,2%	22 31,8%	0 0	2 2,9%	5 7,2%	3 7,2%	2 2,9%	2 2,9%	2 2,9%	67 100%
2011	45 43,7%	34 33%	3 2,9%	1 0,9%	3 2,9%	6 5,8%	0 0%	5 4,8%	5 4,8%	103 100%
2012	27 40,3%	27 40,3%	4 6%	1 1,5%	3 4,5%	2 3%	1 1,5%	1 1,5%	1 1,5%	67 100%
2013	33 41,8%	32 40,5%	5 6,3%	1 1,3%	0 0%	1 1,3%	2 2,5%	3 3,8%	2 2,5%	79 100%
2014	27 34,6%	30 38,5%	4 5,1%	1 1,3%	6 7,7%	0 0%	1 1,3%	2 2,6%	⁷ 8,8%	78 100%
2015	37 56,1%	8 12,1%	2 3%	0 0%	5 7,6%	0	0 0%	7 10,6%	0 0%	66 100%
2016	52 59,8%	14 16,1%	8 9,2%	0	3 3,4%	0	4 4,6%	2 2,3%	0 0%	87 100%
2017	41 44,6%	8 8,7%	5 5,4%	0	4 4,3%	9 9,8%	6 6,5%	0	10 10,9%	92 100%
2018	44 62%	8 11,2%	0	1 1,4%	3 4,2%	7 9,8%	5 7%	0	2 2,8%	71 100%
2019	47 54%	9 10,3%	2 2,3%	0	7 8%	5 5,7%	5 5,7%	4 4,6%	7 8%	87 100%
2020	16 47%	2 5,8%	0	1 2,9%	4 11,8%	3 8,8%	8 23,5%	0	0	34 100%
2021	23 39%	3 5%	0	0	17 28,8%	8 13,6%	8 13,6%	0	0	59 100%
2022	36 49,3%	10 13,7%	1 1,4%	0	11 15%	5 6,8%	9 12,3%	0	1 1,4%	73 100%
2023	70 59,8%	4 3,4%	2 1,6%	0	14 12%	1 0,8%	13 11,1%	6 5,2%	7 5,9%	117 100%
2024	57 58,2%	7 7,1%	1 1%	0 0%	12 12,2%	1 1%	11 11,2%	8 8,16%	1 1%	98 100%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 9. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Al gràfic 9 s'observa que, a partir del 2016, els brots de l'àmbit de la restauració representen la proporció més elevada dels brots totals declarats. L'any 2024 se n'han declarat 57, és a dir, un 58,2 % del total d'aquest any. D'altra banda, s'observa una reducció del nombre de brots en l'àmbit de la restauració respecte a l'any anterior, ja que ha passat de 70 brots declarats a un total de 57, fet que suposa una reducció d'un 18,6%.

Les dades relatives a la distribució de brots d'MTA segons l'àmbit de producció (taula 4), mostren que el pes proporcional dels brots declarats en l'àmbit familiar o domèstic a partir del 2015 és molt inferior al de la restauració. Fins a aquest any, sempre s'havien situat en proporcions gairebé iguals. Les dades del 2024 tornen a mostrar que els brots domèstics suposen una petita proporció (7,1%). És probable que en l'àmbit domèstic hi hagi una infradeclaració destacada, ja que el nombre de brots declarats és massa baix. Tot i que el sector de la restauració s'associa al 58,2 % del total de brots, si sumem totes les activitats de servei directe de menjar preparat al públic i a col·lectivitats (bars, restaurants, menjar per emportar, menjadors laborals, albergs, cases de colònies, escoles o institucions), constatem que suposen més del 90% dels brots declarats. Per tant, les activitats de servei directe de menjar al públic o a col·lectivitats estan associades amb la gran majoria dels brots declarats.

Un àmbit que cal destacar especialment és el dels menjadors escolars, atesa la importància de la població afectada. S'hi observa una oscil·lació d'entre 2 i 7 brots fins a l'any 2020. L'any 2021, amb 17 brots declarats, es va assolir el nombre més elevat des del 2009.

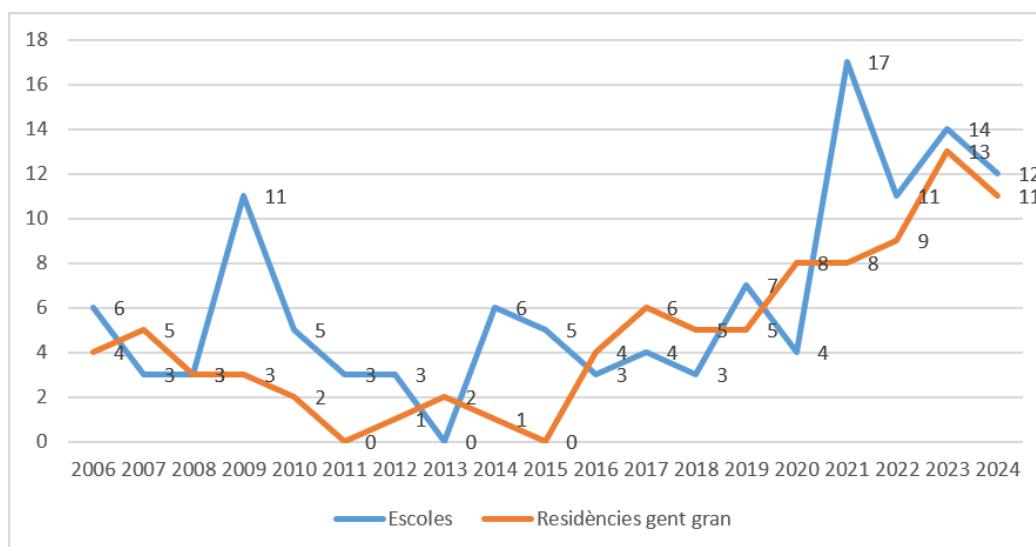
El nombre de brots en escoles també va ser alt l'any 2022, amb un total d'11 brots, una xifra que es va superar el 2023 amb 14 brots i al 2024 amb 12. Cal indicar que, a diferència d'etapes anteriors, en què en la majoria dels brots l'agent causal era norovirus, una bona part dels brots declarats en escoles aquests darrers anys s'han associat a altres agents com *Clostridium perfringens*, *Campylobacter*, *Staphylococcus*, *E. coli* STEC, *Salmonella* i amines biògenes, els quals haurien de poder-se prevenir amb bones pràctiques de seguretat alimentària, a diferència de norovirus, que no és tan fàcilment controlable per les seves característiques, ja comentades.

També s'han d'esmentar les dades de brots en residències per a gent gran, ja que el 2016, amb 4 brots, va obtenir la pitjor dada des de l'any 2007, que es va superar el 2017, amb 6 brots. Les dades del 2018 i el 2019 van ser una mica més positives, amb 5 brots declarats en cadascun d'aquests dos anys. Tanmateix, els anys 2020 i 2021 es va arribar a 8 brots, la xifra més alta de tota la sèrie històrica, superada el 2022 amb 9 brots. El 2023, amb 13 brots, es continua confirmant la tendència creixent dels brots declarats en aquest àmbit, tot i que el 2024 s'ha declarat un nombre més baix, 11 brots.

En el gràfic següent podem observar l'evolució del nombre de brots en escoles i residències de gent gran a Catalunya des del 2006. Podem veure una tendència creixent en els dos àmbits a partir de l'any 2013. No ha estat possible identificar l'agent causant en una bona part dels brots en tota la sèrie històrica, però durant els darrers anys en els casos en que sí ha estat possible s'ha pogut identificar agents com *Salmonella typhimurium*, *Clostridium perfringens* i *E. coli* STEC, els quals s'han de poder gestionar amb mesures higièniques adequades.

Si tenim en compte que al 2024 hi havia registrats 3.761 menjadors escolars de centres educatius i 1.734 centres residencials, les taxes corresponents són 3,2 brots per cada 1.000 menjadors escolars i 6,5 brots per cada 1.000 centres residencials.

Gràfic 10. Nombre de brots declarats en escoles i residències de gent gran



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Cal investigar-ne les causes i reforçar el control i la promoció de pràctiques correctes en aquests sectors per evitar aquests tipus de brots en grups de població tan sensible.

Els resultats que acabem de comentar mostren que hi ha tres àmbits (escolar, residències per a gent gran i restauració) en què cal continuar reforçant la intervenció, així com incidir específicament amb més sensibilització, formació i control per millorar aquests resultats.

Taula 5. Distribució, en nombre i percentatge, de brots de malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya segons els aliments afectats

Aliment afectat	2018 N (%)	2019 N (%)	2020 N (%)	2021 N (%)	2022 N (%)	2023 N/%	2024
Maionesa i similars	4 (5,6%)	0	0	1 (1,7%)	0	2 (1,7%)	1(1%)
Altres productes amb ou	4 (5,6%)	3 (4,4%)	1 (2,9%)	1 (1,7%)	4 (5,5%)	4 (3,4%)	1(1%)
Peix/marisc	14 (19,7%)	17 (19,5%)	4 (11,8%)	5 (8,5%)	10 (13,7%)	14 (12%)	8 (8,2%)
Bolets / plantes tòxiques	0 (0%)	0	1(2,9%)	0	0	0	0
Pa/rebosteria/pastisseria	1 (1,4%)	1(1,14%)	0	0	0	1 (0,8%)	0
Carn/embotit	4 (5,6%)	2 (2,30%)	0	3 (5%)	0	8 (6,8%)	15 (15,3%)
Pollastre/aus	2 (2,8%)	1 (1,14%)	4 (11,8%)	3 (5%)	0	6 (5,1%)	0
Pasta italiana	0 (0%)	4 (4,6%)	0	0	0	4 (3,4%)	2 (2%)
Llet i derivats	2 (2,8%)	0	0		0	0	3 (3%)
Arrossos	1 (1,4%)	0	0	3 (5%)	0	0	3(3%)
Altres	1 (1,4%)	8 (9,2%)	0		0	0	0
Desconegut	36 (50,7%)	51 (58,6%)	24 (70,5%)	43 (72%)	59 (80,8%)	78 (66,6%)	65 (66,3%)
Total	71	87	34	59	73	117	98

N: nombre

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Una altra informació útil és la que fa referència als aliments vehiculadors. Tot i que en el 66,3 % dels brots no s'ha disposat d'aquesta informació perquè no s'ha pogut confirmar per mitjà de proves de laboratori i que no és freqüent confirmar l'agent patògen en l'aliment, el peix, el marisc i la carn de pollastre continuen destacant com els grups d'aliments que estan associats als brots en més proporció.

Com en anys anteriors, el peix, amb un clar protagonisme de la tonyina, destaca com a aliment associat als brots per histamina i, en especial, l'entrepà de tonyina.

Cal indicar que, proporcionalment, és probable que el peix mostri una sobreestimació relativa respecte a altres aliments afectats, ja que la simptomatologia i el curt període d'incubació dels brots per histamina permeten una identificació ràpida de l'aliment causant, cosa que no és possible en altres agents causals, en els quals la simptomatologia és més inespecífica, i el període d'incubació, més llarg, de manera que sovint no s'arriba a identificar l'aliment vehiculador. Aquesta situació és recurrent en l'estudi de brots alimentaris: l'aliment es vincula al brot mitjançant la investigació epidemiològica, però la confirmació laboratorial sovint és impossible. Les causes principals són l'absència de restes de l'aliment o la falta de resultats analítics concloents que identifiquin l'agent etiològic.

Pel que fa als brots per bolets tòxics, el 2024 i en els anys immediatament anteriors no se n'ha declarat cap. Encara que en els darrers anys pràcticament no s'han declarat aquest tipus de brots, cal continuar treballant en les mesures de prevenció, com ara les campanyes d'informació i de conscienciació sobre el risc que comporten els bolets, sobretot en les èpoques de recol·lecció, ja que aquests brots normalment són el resultat d'imprudències comeses per particulars.

Pel que fa als factors contribuents, en una bona part dels brots declarats no s'arriben a conèixer les causes concretes que l'han provocat. En els casos en què és possible identificar aquests factors contribuents, destaquen les manipulacions no higièniques, les deficiències en les instal·lacions, l'emmagatzematge o la conservació a temperatura incorrecta i els manipuladors portadors asimptomàtics.

Cal, doncs, mencionar la importància d'aplicar bones pràctiques higièniques i, especialment, de controlar les temperatures de conservació de matèries primeres i productes acabats. Es tracta de factors que persisteixen al llarg dels anys i que requereixen aplicar mesures orientades a la sensibilització i la formació dels responsables i el personal que manipula aliments en qualsevol dels àmbits analitzats, però especialment en el de la restauració, tant social com comercial, que mostra un protagonisme clar.

Situació a la resta d'Europa

Un referent important en comparació amb les dades de Catalunya per analitzar la situació actual són els resultats de la resta de països europeus, per bé que cal tenir presents els possibles biaixos derivats dels diferents sistemes de recollida de dades i de les particularitats de cada estat membre. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i el Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC) elaboren anualment un informe que resumeix totes les dades presentades pels estats membres i altres països europeus sobre la presència de les zoonosis i els brots d'origen alimentari.

Segons aquest informe, el 2024 les zoonosis més notificades de forma individual en humans van ser, en primer lloc, la campilobacteriosi i, en segon lloc, la salmonel·losi, seguides de les infeccions per *Escherichia coli* productor de toxina de Shiga (STEC).

La listeriosi va ser la quarta malaltia zoonòtica més reportada i la més greu, amb el percentatge més elevat d'hospitalitzacions i la taxa de letalitat més alta. A més, s'ha observat una tendència creixent significativa en els darrers cinc anys per a aquestes quatre malalties.

El 2024, 27 estats membres de la Unió Europea i el Regne Unit (Irlanda del Nord) van notificar 6.558 brots de malalties transmeses per aliments, 62.481 casos humans i 3.903 hospitalitzacions. Tot i que aquestes xifres representen un augment respecte a l'any anterior, el nombre de morts va disminuir. La taxa de brots per 100.000 habitants a la UE el 2024 es va situar en 1,5 (un augment respecte a l'1,3 del 2023). La proporció de brots d'etiologia desconeguda o no especificada va ser del 42,2% del total de brots.

Salmonella va ser l'agent identificat en la majoria dels brots amb causa coneguda i es va associar amb el nombre més alt de casos humans, hospitalitzacions i morts. *Salmonella* en ous i derivats va ser la combinació agent/aliment més freqüent. També va ser l'agent causal de la majoria de brots multinacionals a la UE el 2024.

Campylobacter va ocupar el segon lloc l'any 2024 entre els agents causals bacterians i el quart entre tots els agents causals coneguts, amb un increment del 18% en el nombre de brots respecte al 2023. Entre els paràsits, *Cryptosporidium* va ser l'agent principal de brots i casos el 2024. Pel que fa a la resta d'agents, els brots per histamina van disminuir un 15,2% i els de biotoxines marines un 23,7% en comparació amb l'any anterior.



Respecte a l'àmbit d'aparició dels brots amb evidència forta, la majoria van tenir lloc en la restauració comercial (restaurants, pubs, venda ambulant, etc.), representant el 36,1% dels brots. Les llars particulars (àmbit domèstic) van ser el segon lloc més freqüent amb un 31,2%, seguides de la restauració col·lectiva (escoles, hospitals residències). Un cas destacable el 2024 va ser el brot d'Hepatitis E més gran registrat fins ara per l'EFSA, vinculat al consum de salsitxes tipus salami.

Una dada rellevant són les deu combinacions patògen-aliment que han causat un nombre més elevat de brots amb evidència forta el 2024:

1. *Salmonella* en ous i derivats (83 brots)
2. *Salmonella* en aliments compostos, plats preparats i aliments amb diversos ingredients (65 brots)
3. Norovirus en peix i productes de la pesca, especialment en crustacis, mariscs i mol·luscs (29 brots)
4. Norovirus en aliments compostos (29 brots)
5. *Salmonella* en carn de pollastre (*Gallus gallus*) i productes derivats (17 brots)
6. *Salmonella* en productes de fleca i pastisseria (17 brots)
7. *Campylobacter* en carn de pollastre i productes derivats (15 brots)
8. Histamina i escombrotòxines en peix i productes de la pesca (14 brots)
9. Toxines de bolets (13 brots)
10. *Staphylococcus aureus* (toxina) en aliments compostos (13 brots)

L'informe destaca que *Salmonella* en ous i derivats continua sent la parella agent/aliment que genera més preocupació. Així mateix, s'ha observat que els aliments d'origen no animal, especialment les verdures i els seus derivats (com els tomàquets o els brots), contaminats amb toxines de *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, norovirus i *Salmonella*, van ser responsables del nombre més gran de morts en brots amb evidència forta durant el 2024.

Taula 6. Nombre de brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la resta de països europeus

	EU2022	CAT2022	EU2023	CAT2023	EU2024	CAT2024
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,3	0,92	1,3	1,4	1,5	1,2
Agent						
<i>Salmonella</i>	17,6%	23,3%	19,6%	14,5%	18,9%	17,2%
Virus	15%	20,5%	6,7%	23,9%	10,3%	16,2%
<i>Campylobacter</i>	4,4%	1,4%	4%	5,1%	4,8%	2%
Desconegut	46,1%	22%	48,4%	39,4%	42,2%	26%
Àmbit associat						
Domèstic	29,8%	16,1%	33,9%	3,4%	31,2%	7,1%
Restauració comercial	27,5%	59,8%	32,5%	59,8%	31,9%	58,2%
Restauració social	10,8%	34%	10%	23,1%	12,6%	31,6%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya i *The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks*

Les dades comparatives amb la mitjana de la Unió Europea mostren globalment una situació comparable a la de Catalunya, amb oscil·lacions segons els anys. En nombre de brots per 100.000 habitants, Catalunya se situa aquest any 2024 lleugerament per sota de la mitjana de la Unió Europea, atès l'important augment de brots a Europa durant 2024.

La situació és, en general, molt similar a la de la resta de països europeus. No obstant, com a tret clarament diferencial veiem una proporció molt superior de brots en els àmbits de la restauració social i comercial. Aquests fets estan associats probablement al nombre més elevat per càpita d'establiments de restauració i a factors climàtics i culturals i una probable infradeclaració dels brots domèstics. En qualsevol cas, és evident la necessitat de treballar en el sector de la restauració comercial per reduir el nombre de brots, així com en el de la restauració social, que segons les dades dels darrers anys mostra una confirmació de tendència a augmentar.

Cal també fer referència a la dificultat de comparar dades que tenen procedències i sistemes de recollida tan diversos. En situacions similars, les divergències poden ser importants per motius tècnics de recompte i classificació de dades.

Aquest advertiment s'ha de fer igualment en relació amb les dades de Catalunya, ja que el nombre de brots declarats probablement no coincideix amb el nombre total de brots, atesa la infradeclaració que és habitual en aquest tipus de problemes a causa de la simptomatologia lleu i de la ràpida recuperació dels afectats en la majoria de casos.

La infradeclaració probablement és més alta en el cas de brots domèstics, cosa que explicaria el baix nombre que observem en aquest àmbit en els darrers anys. Cal tenir present que molts dels afectats no arriben a necessitar mai assistència sanitària o no són identificats com a afectats en el marc d'un brot, ja que si el nombre de casos és baix i dispers o no demanen assistència sanitària, no s'arriben a associar i declarar com a brot. A això hi hem d'afegir la dificultat d'identificar l'agent causal, l'aliment implicat o els factors contribuents concrets.

Per tots aquests motius, les dades de brots recollides s'han d'entendre com una bona aproximació de la situació, que ens permet també observar tendències, treure algunes conclusions i localitzar els àmbits més destacats en els quals convé actuar. Tanmateix, aquestes dades en cap cas s'han de llegir com a valors exactes, si tenim en compte els motius que acabem d'exposar i el fet que, en les enquestes que s'han fet a Catalunya en el marc del baròmetre de seguretat alimentària, entre un 3,5 i un 6,5 % de la població declara haver patit anualment algun tipus de simptomatologia que associa al consum recent d'algun aliment.

Brots destacats de l'any 2024

Del conjunt de brots investigats durant el 2024, se'n poden destacar els següents:

- **Brot en dos restaurants i un establiment de venda minorista per consum de formatge elaborat amb llet crua d'ovella.** Hi va haver 8 persones afectades i 2 hospitalitzades. La investigació va determinar que es tractava de formatges procedents d'un mateix establiment que es proveïa d'una mateixa explotació. Això va obligar a investigar altres formatgeries que es proveïen de la mateixa granja.
- **Brot en una residència d'ancians** amb 57 persones afectades, 3 hospitalitzades i 1 decés. Es va sospitar que tenia un origen bacterià però no es va poder determinar la causa concreta.
- **Brot en una escola** amb 20 persones afectades i 11 hospitalitzades. No es va poder confirmar l'agent causant, tot i que es va sospitar de *Clostridium perfringens*.
- **Brot per *Salmonella typhimurium* en una residència d'ancians** en el que hi va haver 12 persones afectades i 7 hospitalitzades.
- **Brot en una escola amb 131 persones afectades.** No va ser possible determinar l'agent causal.

Malalties de transmissió alimentària declarades de manera individual

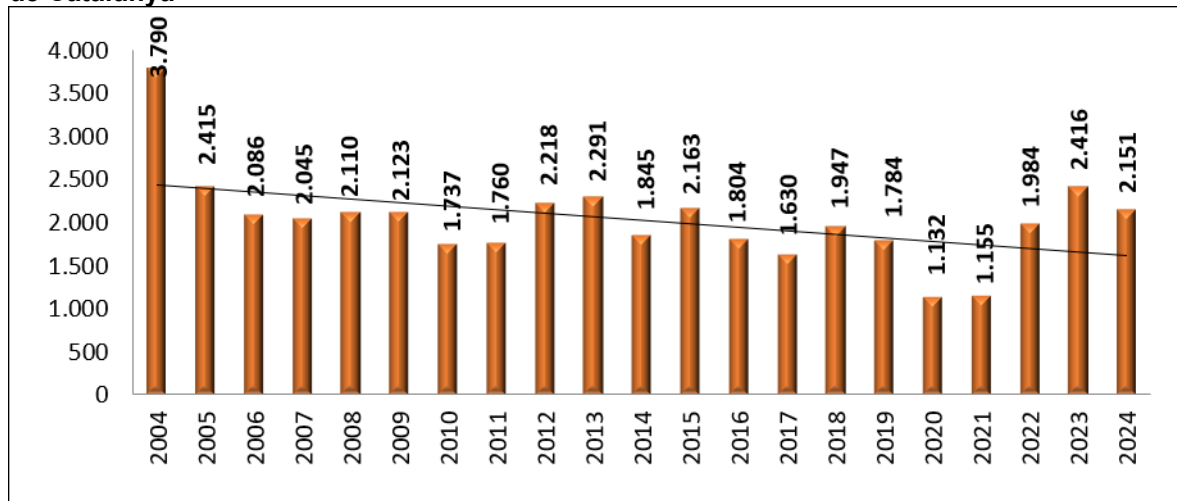
A partir de les fonts de dades disponibles en què es recull la declaració de casos individuals de malaltia, com el sistema de notificació microbiològica dels laboratoris, el registre de malalties de declaració individualitzada i el conjunt mínim bàsic de dades (CMBD), podem fer un seguiment de les malalties de transmissió alimentària.

Taula 7. Agents capaços de causar malalties de transmissió alimentària declarats al sistema de notificació microbiològica de Catalunya

Agents/anys	<i>Salmonella</i> no tífica	<i>S. typhi</i> / <i>paratyphi</i>	<i>Shigella</i>	<i>Campylobacter</i> sp.	<i>Yersinia enterocolitica</i>	<i>E. coli</i> prod de tox. Shiga	Rotavirus	Adenovirus	<i>Listeria monocytogenes</i>	Virus hepatitis A	<i>Brucella</i>	<i>Cryptosporidium</i> sp.	<i>Giardia lamblia</i>
2011	1.760	27	76	2.138	8	22	1.662	183	71	17	1	-	-
2012	2.218	9	79	3.143	14	9	1.795	152	91	51	7	-	-
2013	2.291	17	70	3.385	8	32	1.660	186	71	31	3	-	-
2014	1.845	19	98	4.235	13	31	1.877	118	71	97	4	-	-
2015	2.163	30	121	4.693	10	44	1.709	201	73	86	3	-	-
2016	1.804	22	100	5.334	52	61	1.504	207	96	49	5	13	310
2017	1.630	16	138	6.058	68	71	1.547	417	64	313	2	63	664
2018	1.947	22	174	5.599	69	97	1.360	421	87	189	11	218	1188
2019	1.785	29	252	5.917	86	75	1.262	859	84	99	3	307	1412
2020	1.132	6	114	3.925	60	8	263	509	64	28	3	65	614
2021	1.155	6	97	5.035	124	11	347	955	90	34	2	236	735
2022	1.984	18	223	5.087	189	18	1.437	2.249	89	36	7	278	1015
2023	2.416	29	324	6.413	218	31	1.318	1.643	106	50	5	509	1230
2024	2.151	23	311	6.793	230	62	1.645	1.097	98	116	4	184	1350

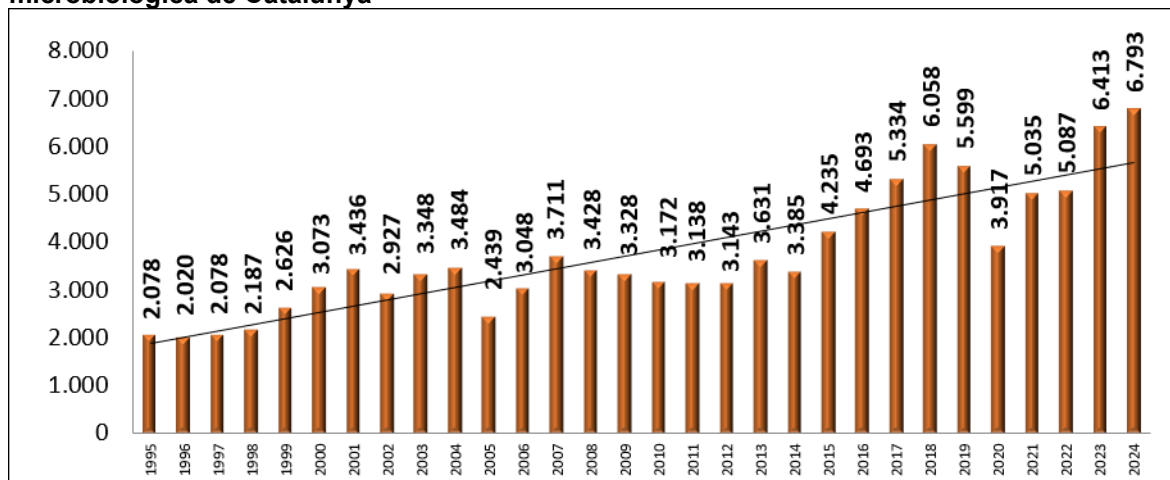
Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya (SNMC). Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 11. Evolució de les declaracions de *Salmonella* al sistema de notificació microbiològica de Catalunya



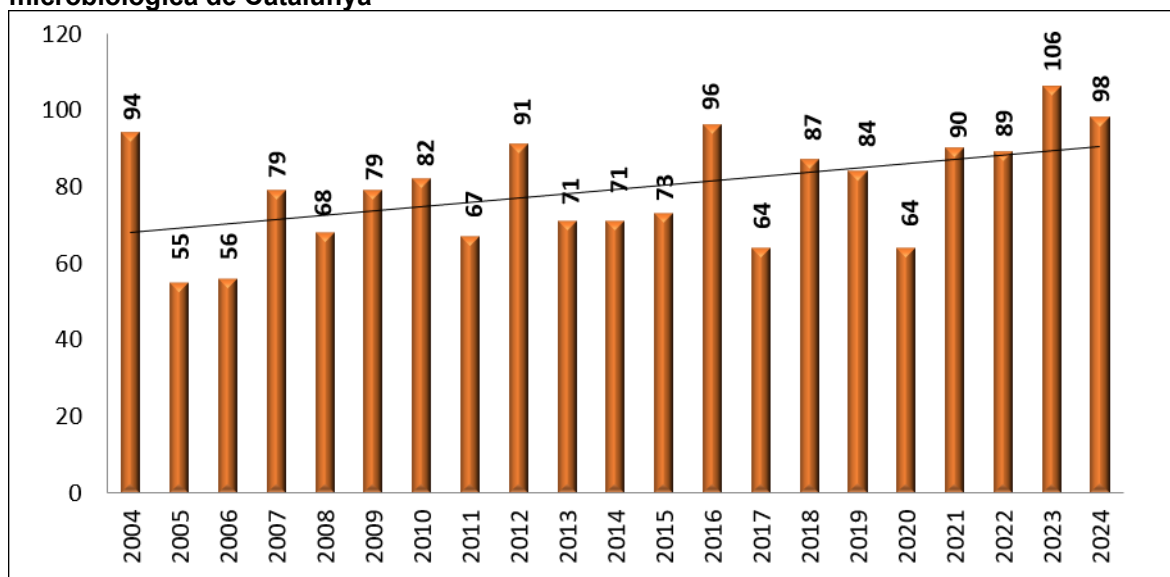
Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 12. Evolució de les declaracions de *Campylobacter* al sistema de notificació microbiològica de Catalunya



Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya (SNMC). Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 13. Evolució de les declaracions de *Listeria monocytogenes* al sistema de notificació microbiològica de Catalunya



Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya (SNMC). Agència de Salut Pública de Catalunya

Si analitzem les dades dels darrers anys i les seves tendències, observem que en la major part dels casos, la incidència de les malalties és baixa, a excepció de les causades per *Campylobacter*, *Salmonella* i rotavirus.

Campylobacter és l'agent més notificat, amb 6.793 notificacions i una tendència creixent en tota la sèrie històrica. El segueix *Salmonella*, amb 2.151, que mostra una tendència decreixent des del 2004, però amb un creixement clar en els darrers quatre anys, que trenca el descens gairebé continuat dels anys anteriors.

El rotavirus, amb 1.645 notificacions, mostra un nivell similar al de la sèrie històrica amb excepció dels anys 2020 i 2021. Cal indicar que bona part de casos de rotavirus són de transmissió de persona a persona, sobretot en infants, i que la transmissió alimentària és ocasional. *Campylobacter* i rotavirus són agents freqüents en declaracions individuals, però menys freqüents com a causa de brots. *Campylobacter*, a més, afecta especialment els infants de menys de 4 anys i persones de més de 60, segons les dades publicades a l'Informe de l'ASPCAT sobre els microorganismes causants de malalties infeccioses publicat segons el Sistema de notificació microbiològica (SNMC).

Considerant la gravetat i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal continuar parant atenció a *Listeria monocytogenes*. Si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de letalitat elevat (17 %). El nombre de casos s'ha mantingut relativament estable, amb una mitjana de 80-90 casos a l'any. Això ha suposat al voltant d'1 cas per 100.000 habitants, cosa que constitueix una incidència molt superior a la de la Unió Europea, amb 0,62 casos per 100.000 habitants. No obstant això, després dels 106 casos declarats el 2023, el 2024 torna a baixar a 98 casos declarats, dada més propera a la mitjana de la sèrie històrica però en la banda alta de les dades recollides fins al moment.

S'ha de fer esment de *Cryptosporidium* com a agent emergent, ja que se n'observa un augment de la declaració del nombre de casos els darrers anys. Tot i que és un agent de transmissió alimentària, s'ha de tenir en compte que la major part dels casos d'infecció es produeixen per ingestió d'aigua no potable, natació en piscines i aigües obertes o contacte amb animals.

En la taula 8 podem observar la comparació entre les taxes per 100.000 habitants de la mitjana europea i Catalunya. Aquestes dades ens mostren que Catalunya es troba per sobre de la mitjana europea respecte a la incidència de *Campylobacter*, *Salmonella* i *Listeria*. Les dades de la sèrie històrica mostren una diferència important.

Taula 8. Taxes per 100.000 habitants dels principals patògens notificats. Comparació Catalunya-UE. Any 2024

	<i>Campylobacter</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria</i>
Catalunya	84,9	26,9	1,22
Europa	55,3	18,6	0,69

Fonts: *The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks*. European Food Safety Authority (EFSA), Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC). Dades de Catalunya: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya (SNMC)

Taula 9. Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats

Anys	Brucel·losi	Còlera	Shigel·losi	Febre tifoide i febre paratifoide	Triquinosi	Hidatidiosi	Hepatitis A	Botulisme	<i>E. coli (tox.Shiga)</i>	Toxoplasmosi congènita
2007	22	0	136	19	0	4	228	0	28	0
2008	18	0	57	19	0	7	259	0	4	0
2009	6	0	129	21	0	13	572	0	1	0
2010	8	0	76	25	0	7	158	0	7	0
2011	5	0	49	26	0	16	126	0	22	0
2012	5	0	59	18	2	17	127	0	9	0
2013	1	1	40	18	0	10	70	0	32	0
2014	5	1	103	18	4	6	122	0	31	0
2015	4	0	109	27	0	7	86	0	44	0
2016	3	2	111	18	0	10	74	2	61	3
2017	2	0	146	19	2	19	378	3	71	3
2018	9	1	177	34	2	10	180	2	97	3
2019	4	1	234	31	1	18	102	0	75	0
2020	3	0	197	43	0	35	98	0	8	0
2021	1	1	90	6	2	43	27	3	11	1
2022	4	0	200	24	0	32	33	3	18	3
2023	5	0	324	29	0	28	32	5	31	2
2024	7	1	257	35	0	26	119	0	62	2

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Les malalties de declaració individualitzada que estan vinculades directament a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, la triquinosi, que normalment està associada a imprudències per consum de carn de caça sense control veterinari, tot i que no s'ha declarat cap cas des de l'any 2022, ha mostrat un degoteig intermitent en la sèrie històrica, de manera que continua sent un problema de seguretat alimentària que cal gestionar.

El botulisme és una malaltia que es produeix amb molt poca freqüència però és molt greu. En el període 2016-2022 es van declarar una mitjana de 2-3 casos individuals per any, en 2024 no ha estat declarat cap cas però en 2023 el nombre de casos declarats va arribar a 5, cosa que mostra que el bacteri *Clostridium botulinum* continua suposant un perill, associat de forma habitual a conserves casolanes i a altres aliments per als quals no es respecten les temperatures de conservació en fred.

Tot i que el nombre és molt baix, hem de destacar els casos declarats en tota la sèrie històrica de toxoplasmosi congènita, que indiquen la necessitat de mantenir la informació per a la prevenció adreçada a dones embarassades sobre les carns que no estiguin prou tractades per la calor, així com el contacte directe o indirecte amb contaminacions fecals procedents de gats.

Pel que fa a l'hepatitis A, cal fer esment d'un nombre relativament baix de casos declarats en els darrers anys i l'augment destacat en 2024. Cal aclarir, però, que tot i que és un agent de transmissió alimentària, la majoria de casos deriven d'altres vies de transmissió, entre les quals poden destacar la transmissió directa de persona a persona.

Com podem observar en la taula anterior, les malalties de declaració individualitzada es troben en uns nivells relativament baixos amb algunes excepcions, com ara la shigel·losi, però cal tenir en compte que es tracta d'un agent en què la via de transmissió de persona a persona ocupa un lloc rellevant respecte a la via alimentària i a la qual se li atribueix un 8-20 % en el cas de *Shigella*, segons dades de l'EFSA.

Si comparem les dades de malalties declarades individualment o les del sistema de declaració microbiològica de Catalunya amb les del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD) de la taula següent i altres fonts d'informació disponibles, hi podem observar moltes similituds, tot i que no coincideixen totalment, ja que les dades recollides al CMBD només es refereixen als casos que s'han atès en centres hospitalaris.

Taula 10. Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD)

Malalties	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Anisakiosi	8	19	22	11	16	18	10	11	8	14	9	8	6
Triquinosi	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Toxoplasmosi	16	15	11	12	6	16	12	22	23	11	9	18	12
Listeriosi	76	61	50	66	72	62	64	48	45	77	63	80	75
<i>Taenia saginata</i>	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Taenia solium</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cisticercosi	18	8	5	9	5	5	0	8	69	10	12	12	7
Equinococcosi	46	50	54	40	42	55	35	49	39	31	38	24	24
Brucel·losi	6	3	4	3	3	5	6	3	2	1	3	4	6
Campilobacteriosi	187	219	269	255	287	338	265	354	261	388	395	509	545
Yersiniosi	5	0	1	2	7	4	9	6	3	6	9	8	10
Febre tifoide i paratifoide	9	18	9	17	21	18	25	48	3	5	17	32	31
Altres infeccions per <i>Salmonella</i>	500	537	477	501	450	381	360	381	266	316	442	573	458
Shigel·losi	55	54	10	17	11	21	7	21	21	22	27	30	30
Botulisme	2	0	0	2	2	4	1	0	1	6	4	7	1
<i>E. coli</i>	20	13	11	8	13	68	21	28	17	31	61	81	90
Còlera	1	2	1	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Amebosi	9	12	13	7	11	12	14	18	8	0	10	15	19

Font: Conjunt mínim bàsic de dades (CMBD)

Les dades de patologia atesa en centres hospitalaris de Catalunya derivades del CMBD mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència d'MTA que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa. Algunes malalties, com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidiosi, la teniosi o la brucel·losi, se situen en nivells d'incidència per sota d'1 cas per 100.000 habitants. L'anisakiosi va mostrar una tendència creixent i un augment important segons les dades dels anys 2012-2014, però les dades de 2015-2024 mostren una estabilització en nivells per sota dels 15 casos per any.

Cal fer menció especial a les dades de toxoplasmosi de l'any 2021, ja que dels 11 casos de toxoplasmosi declarats, 4 van ser de toxoplasmosi congènita. El 2022, de les 9 toxoplasmosis declarades 5 eren congènites. En 2024 hi ha hagut 1 cas de toxoplasmosis congènita d'un total de 12. Les principals malalties associades que en els nounats afectats són l'encefalitis, la coriorretinitis (afectació de la retina i la coroides de l'ull), malformacions i deformitats reductives de l'encèfal, el baix pes gestacional i problemes de compromís respiratori en el moment de néixer.

Una altra dada rellevant és la declaració d'1 cas de listeriosi neonatal el 2021, 4 el 2022, 2 el 2023 i 3 al 2024. La listeriosi neonatal es manifesta principalment com una sèpsia associada a una complicació intestinal greu (enterocolitis necrotitzant), prematuritat i dificultat respiratòria.

Aquests fets, tot i ser poc freqüents, són indicatius de la necessitat de reforçar la informació a dones embarassades per a què evitin consumir carns i derivats que no hagin seguit un tractament tèrmic suficient que eviti els productes que puguin contenir *Listeria monocytogenes* o *Toxoplasma*.

Destaquen també les dades de *Campylobacter*, que amb 545 atesos en el sistema hospitalari català el 2024, és la xifra més alta de tota la sèrie històrica fins al moment. Observem, doncs, que l'increment del nombre total de casos declarats està associat a un augment del nombre de casos que requereixen atenció hospitalària.

Tot i que la incidència no és elevada, respecte als casos de *Listeria* cal destacar el bacteri pràcticament ignora la població general sana i es manifesta únicament quan es combinen dues variables: un sistema immunitari compromès (per edat avançada, càncer o malaltia renal) o l'etapa fetal/neonatal. D'aquí les recomanacions de seguretat alimentària, que demanen a les embarassades i immunodeprimits evitar aliments de risc (com formatges de llet crua, embotits tallats o fumats) on aquest bacteri pot créixer fins i tot a temperatures de refrigeració.

Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem constatar que les taxes de Catalunya són superiors a les de la mitjana europea. Cal, doncs, continuar amb les mesures de control, especialment sobre aliments a punt per consumir, la promoció d'autocontrol, la sensibilització i la informació tant d'operadors de la cadena alimentària com de consumidors, ja que són instruments clau de mitigació.

La informació i les conclusions exposades en aquest apartat són el resultat de la informació disponible pel que fa als brots de toxiinfeccions alimentàries declarades, les declaracions individuals de malalties, les declaracions microbiològiques i les dades del CMBD. Disposem, doncs, de diferents fonts d'informació que permeten tenir una visió panoràmica de la incidència de malalties.

Considerant que els principals problemes de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal seguir aplicant les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes.

S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment de *Campylobacter* i *Salmonella* en la fase primària. Als escorxadors i altres establiments d'elaboració i distribució s'han d'extremar les mesures d'higiene per evitar una contaminació creuada per aquests agents o una amplificació de la prevalença per disseminació des d'un petit percentatge de carns contaminades a la resta de carns. També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la restauració i en els programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic.

Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de continuar millorant l'aplicació de bones pràctiques i sistemes de gestió de la seguretat alimentària basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), la formació i la supervisió del personal, sobretot en la restauració i elaboració d'aliments a punt per consumir. En l'àmbit domèstic i la restauració, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions creuades entre productes crus i cuinats).

És necessari posar l'accent també en determinades causes de malaltia que tenen unes característiques especials, com ara *Anisakis*, *Triquinella*, *Listeria* i els bolets tòxics. Cal continuar reforçant, doncs, la informació i la sensibilització sobre els riscos associats a determinats àmbits específics, com són els consumidors de peix sense tractament tèrmic suficient, els caçadors i els recol·lectors de bolets, i determinats grups de població sensibles, com ara les dones embarassades i les persones immunocompromeses.

4 Exposició a contaminants per mitjà de la dieta

A partir dels estudis de seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya, que es fan des de l'any 2000 (estudis de dieta total), es pot valorar l'evolució de la ingesta estimada de contaminants ambientals. A continuació, es descriuen de manera resumida els resultats de l'evolució de l'exposició a contaminants ambientals en dieta total disponibles fins ara a Catalunya. Aquest tipus d'estudis no es porten a terme amb una freqüència anual, a causa de l'elevat cost que tenen i del fet que la dinàmica dels contaminants al medi mostra variacions a mitjà i a llarg termini, de manera que és aconsellable deixar passar un temps suficient per poder observar-hi canvis significatius. Es presenta, doncs, la informació disponible en el moment de la redacció de la memòria actual d'anàlisi de la situació.

Taula 11. Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a una persona adulta segons els estudis de contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya. Anys 2000, 2005, 2008, 2012 i 2017

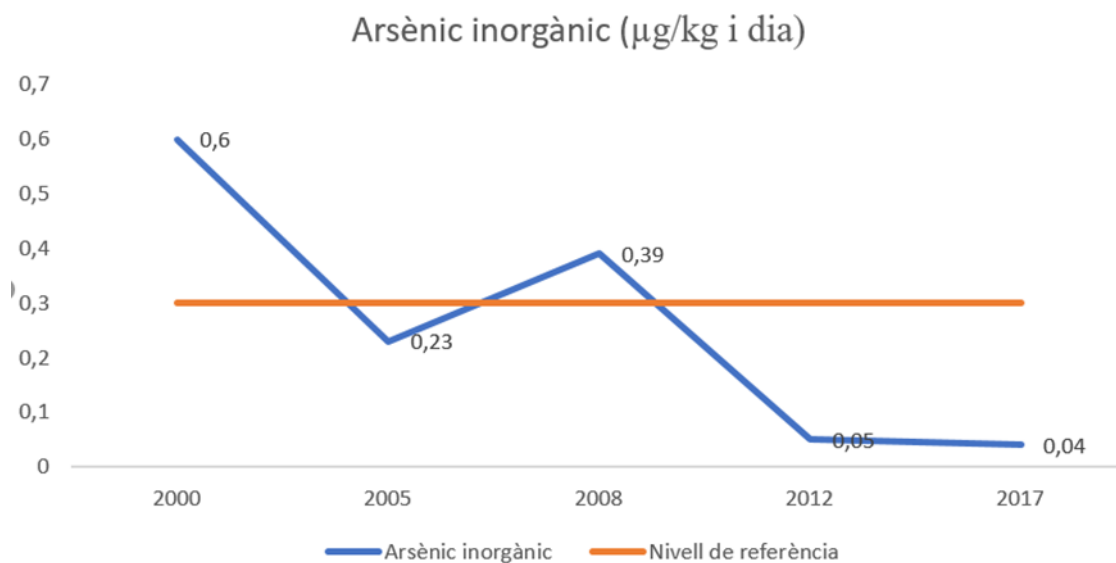
Contaminant	2000	2005	2008	2012	2017	Nivell de seguretat i unitats
Arsènic inorgànic	0,606	0,232	0,391	0,050	0,037	0,3-8 µg/kg i dia
Cadmi	1,6	1,8	2,2	1,0	0,65	2,5 µg/kg i setmana
Metilmercuri	0,80	1,26	0,49	0,73	0,43	1,3 µg/kg i setmana
Mercuri	1,32	0,73	0,11	1,14	0,64	4 µg/kg i setmana
Plom	0,39	0,30	–	0,14	0,03	0,63 µg/kg i dia
PBDE (èters difenílics polibromats)	97,30	75,45	–	–	–	No fixat
PCN (naftalens policlorats)	45,78	7,25	–	–	–	No fixat
PCDE (èters difenílics policlorats)	41,04	51,68	–	–	–	No fixat
Dioxines, furans i PCB similars a dioxines	25,5	7,84	5,32	–	2,47	2 pg OMS-TEQ/kg i setmana **
HAP	10,03	13,41	9,21	–	–	49·10 ng/kg i dia
HCB (hexaclorobenzè)	2,374	1,023	0,559	–	–	170 ng/kg i dia

* Ingesta estimada per a un home de 70 kg

**Valor modificat el 2018; abans era de 14 pg OMS-TEQ/kg i setmana

Font: Estudis d'exposició en dieta total de l'ACSA

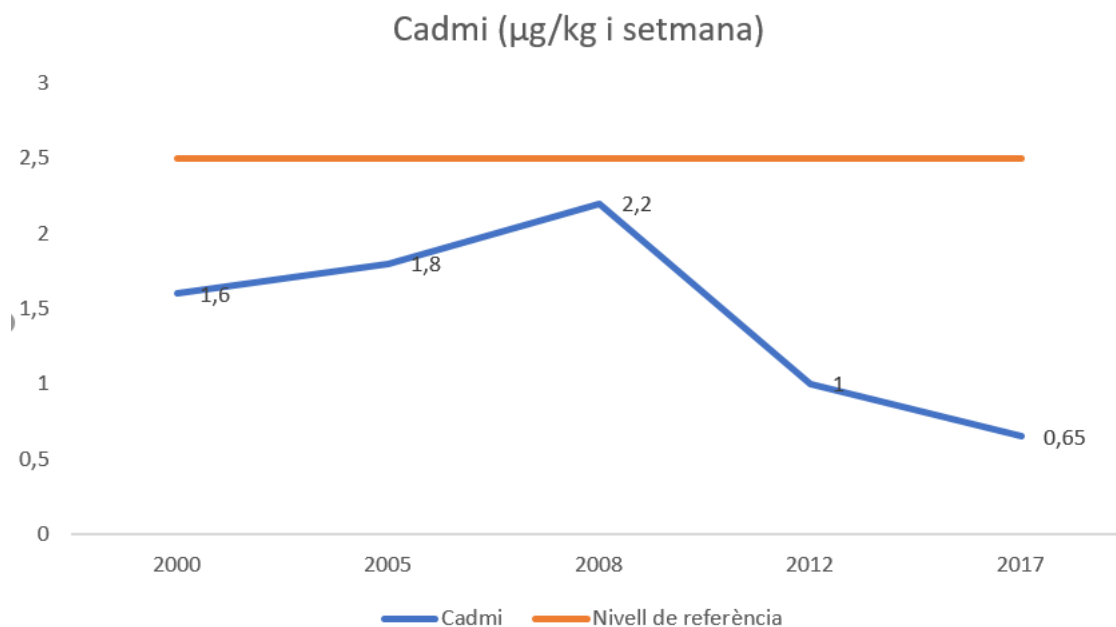
Gràfic 14. Ingesta estimada d'arsènic inorgànic en població adulta



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

Com es pot observar en el gràfic 14, la ingesta estimada d'arsènic inorgànic té una tendència decreixent des del 2000 i se situa per sota del nivell de referència a partir del 2012.

Gràfic 15. Ingesta estimada de cadmi en població adulta

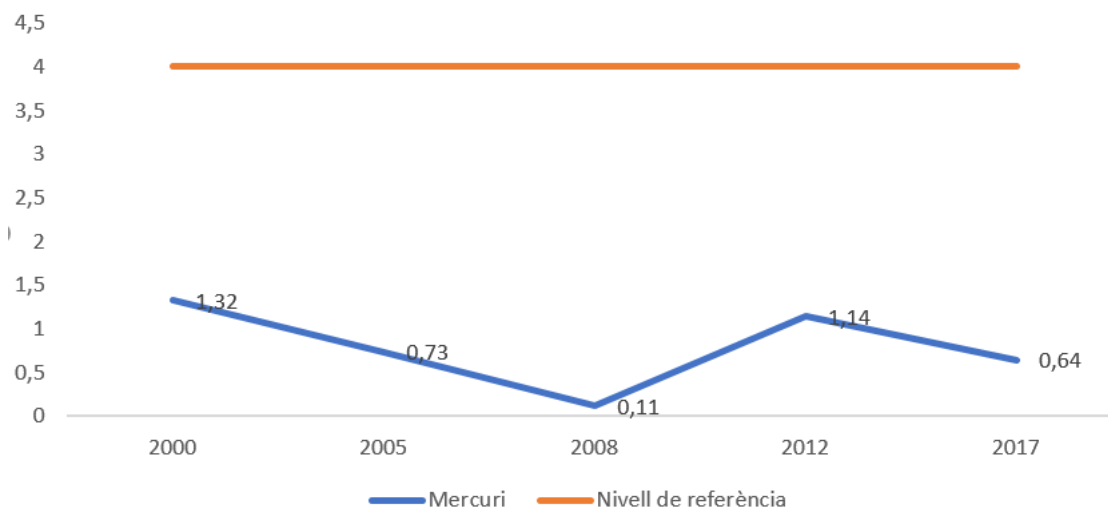


Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de cadmi té una tendència decreixent des del 2008 i se situa per sota del nivell de referència en tota la sèrie històrica.

Gràfic 16. Ingesta estimada de mercuri en població adulta

Mercuri ($\mu\text{g/kg}$ i setmana)

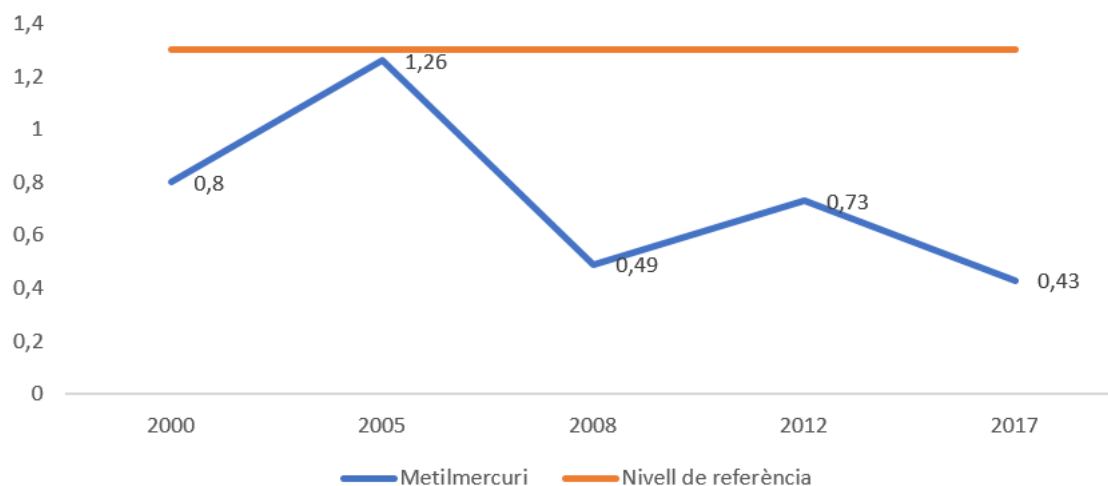


Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de mercuri té una tendència estable i se situa per sota del nivell de referència en tota la sèrie històrica.

Gràfic 17. Ingesta estimada de metilmercuri en població adulta

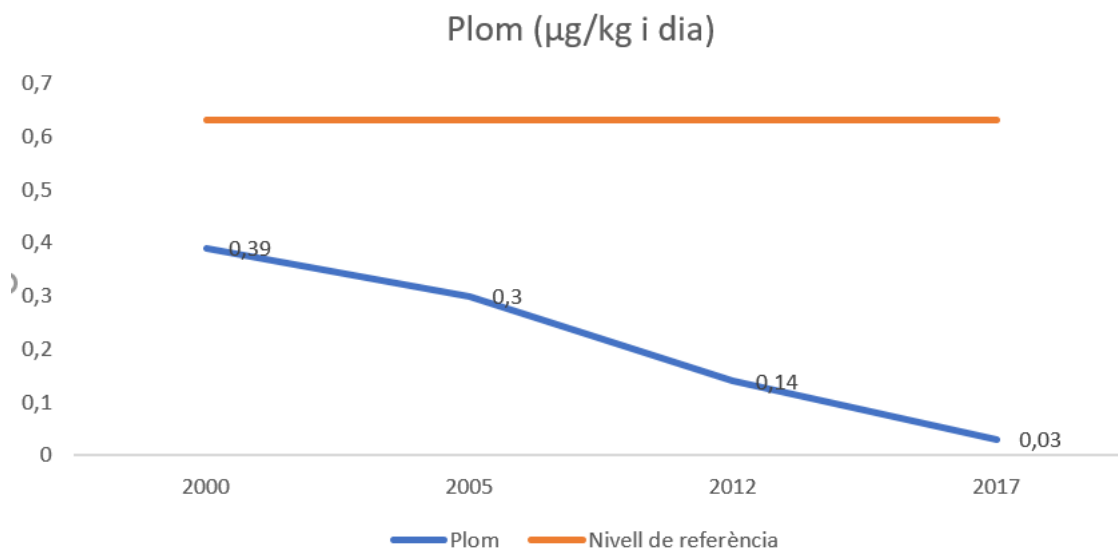
Metilmercuri ($\mu\text{g/kg}$ i setmana)



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de metilmercuri té una tendència decreixent des del 2005 i se situa per sota del nivell de referència en tota la sèrie històrica.

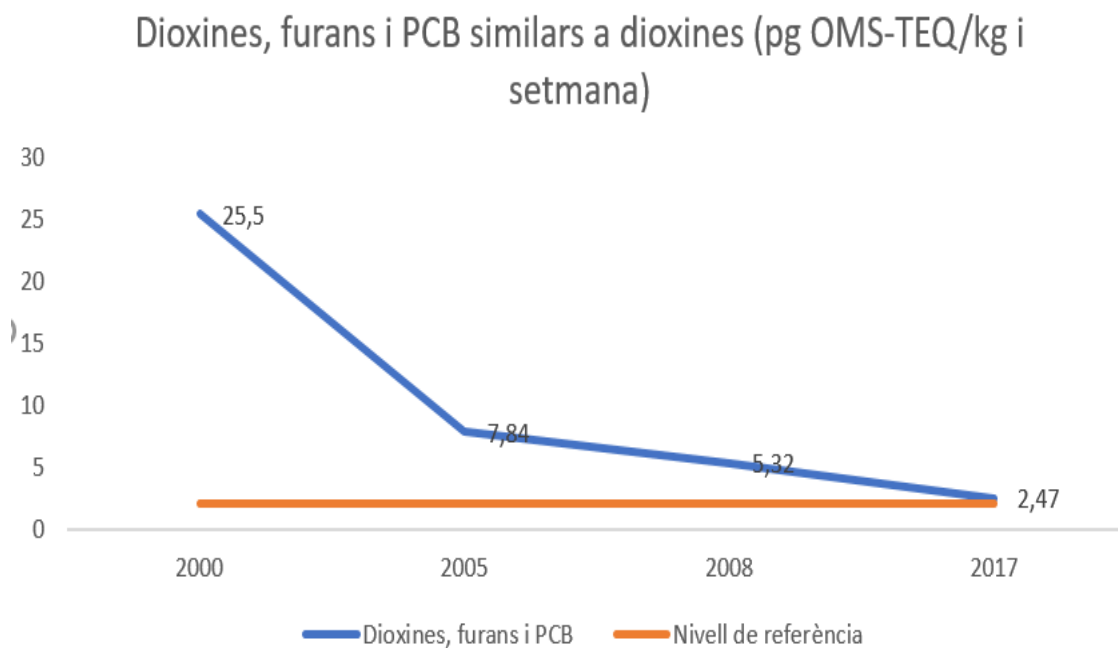
Gràfic 18. Ingesta estimada de plom en població adulta



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de plom té una tendència decreixent des del 2000 i se situa per sota del nivell de referència en tota la sèrie històrica.

Gràfic 19. Ingesta estimada de dioxines, furans i PCB similars a dioxines en població adulta



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de dioxines, furans i PCB similars a dioxines mostra una tendència decreixent des del 2000 i se situa lleugerament per sobre del nivell de referència. El 2018 el nivell de referència es va modificar fins a 2 pg OMS-TEQ/kg i setmana, de manera que totes les dades de la sèrie històrica quedarien per sobre d'aquest nivell de referència.

La ingesta estimada d'hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) i d'hexaclorobenzè mostra una situació estable al llarg de tota la sèrie històrica estudiada, en uns nivells que es troben per sota dels nivells de referència.

D'altra banda, la ingesta estimada d'acrilamida, 3-MCPD i èsters glicídics per a una persona adulta, segons els estudis de contaminants químics, mostren nivells per sota dels nivells de seguretat.

Taula 12. Situació de la ingesta estimada d'acrilamida, 3-MCPD i èsters glicídics per a un home adult segons els estudis de contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya

Contaminant	Any 2015	Nivell de seguretat
Acilamida	De 0,091 a 0,161 µg/kg/dia	170 µg/kg i dia *** 430 µg/kg i dia ****
3-MCPD	0,16 µg/kg/dia	2 µg/kg i dia
Èsters glicídics	0,11 µg/kg/dia	10,2 mg/kg i dia

***Per a efectes cancerígens.

****Per a efectes neurològics.

Font: Estudis d'exposició en dieta total de l'ACSA.

Segons el criteri del Comitè d'Experts de l'EFSA, aquests nivells d'ingesta d'acrilamida no representen cap risc d'efectes neurotòxics, però no es poden descartar totalment els riscos d'efectes genotòxics i/o cancerígens.

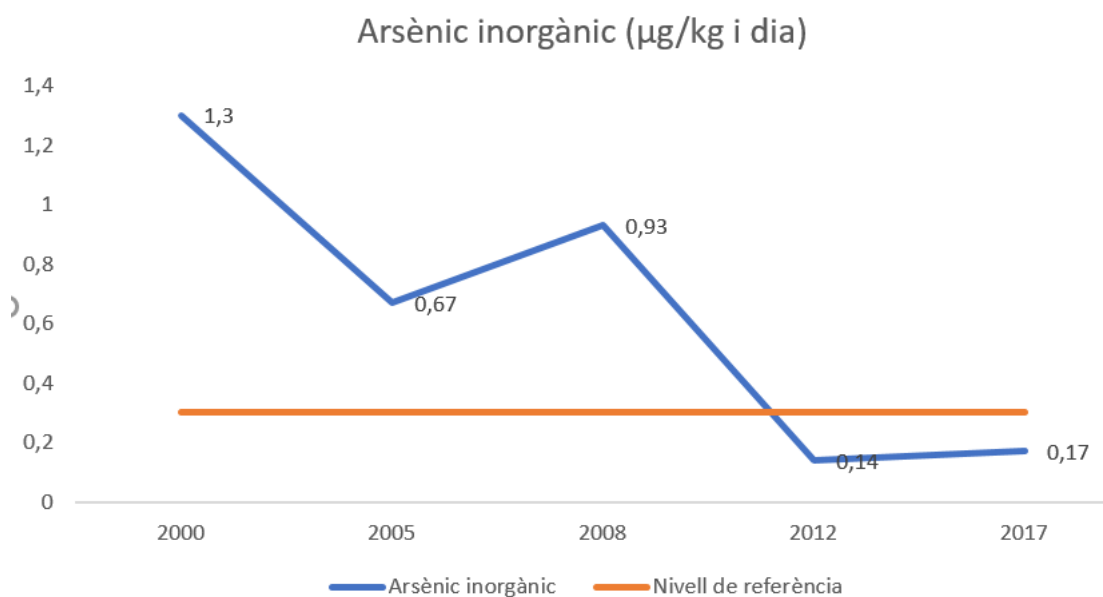
Com es pot observar en els gràfics anteriors, l'exposició dietètica a diferents contaminants ambientals de la població adulta ha mostrat una disminució progressiva des de l'any 2000.

Taula 13. Evolució de la ingesta estimada de contaminants per a la població infantil segons els estudis de contaminants químics. Estudi de dieta total a Catalunya

Contaminant	2000	2005	2008	2012	2017	Nivell de seguretat i unitats
Arsènic inorgànic (As)	1,3	0,67	0,93	0,140	0,17	0,3-8 µg/kg i dia
Cadmi (Cd)	3,82	4,73	4,8	2,14	2,56	2,5 µg/kg i setm.
Metilmercuri (MeHg)	1,31	1,83	1,31	1,55	1,5	1,3 µg/kg i setm.
Mercuri (Hg)	3,54	2,05	2,58	0,43	2,14	4 µg/kg i setm.
Plom (Pb)	0,93	1,05	–	0,0374	0,15	0,5 µg/kg i dia
Dioxines, furans i PCB similars a dioxines	55,38	20,3	16,8	–	11,2	2 pg OMS-TEQ/kg i setm.

Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

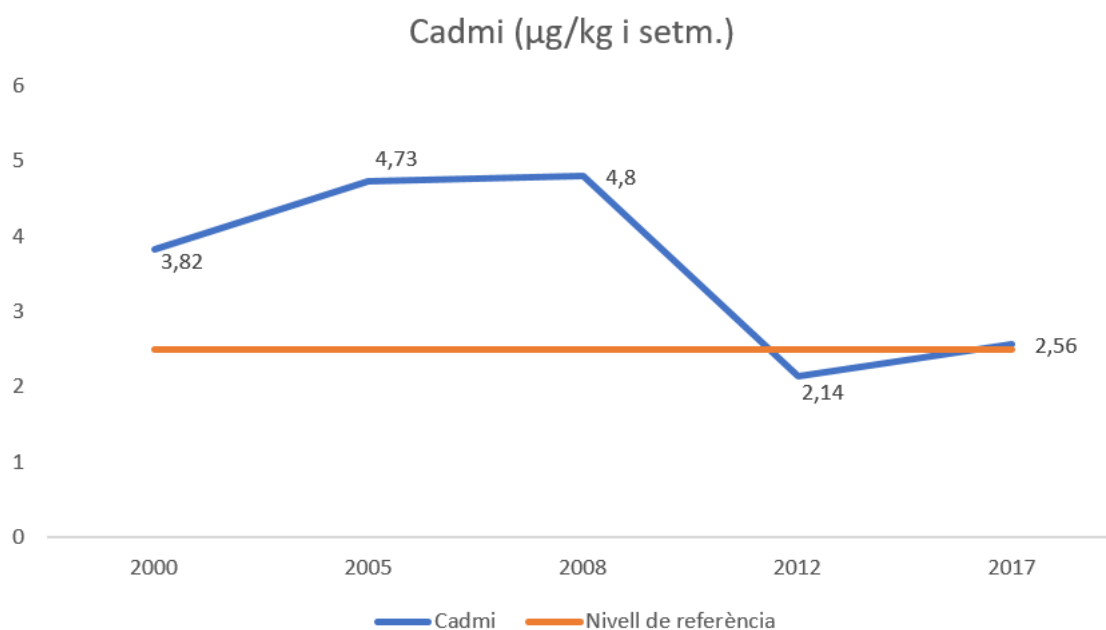
Gràfic 20. Ingesta estimada d'arsènic inorgànic en la població infantil



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada d'arsènic inorgànic en la població infantil té una tendència decreixent des del 2000 i se situa per sota del nivell de referència a partir del 2012.

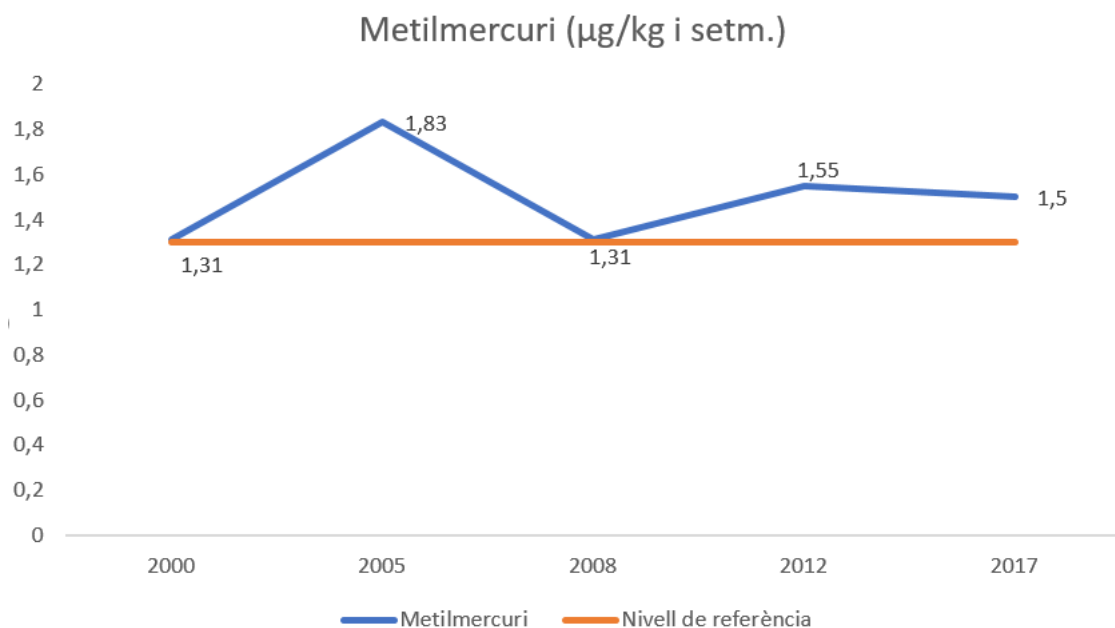
Gràfic 21. Ingesta estimada de cadmi en la població infantil



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de cadmi en la població infantil té una tendència decreixent des del 2008 i se situa lleugerament per sobre del nivell de referència el 2017.

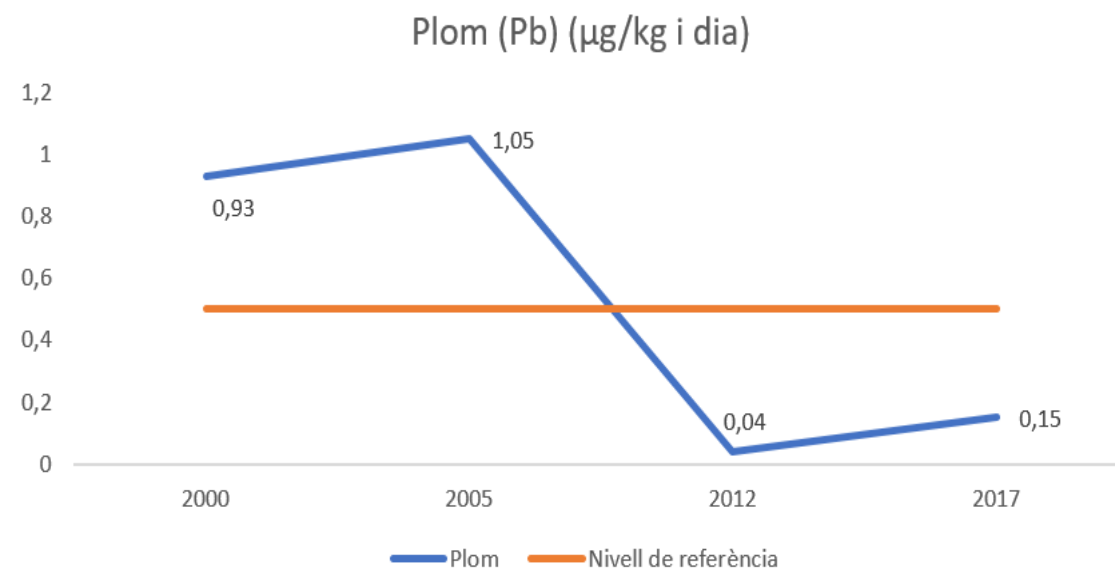
Gràfic 22. Ingesta estimada de metilmercuri en la població infantil



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de metilmercuri en la població infantil no mostra tendència descendent i se situa per sobre del nivell de referència segons les dades de l'estudi del 2017.

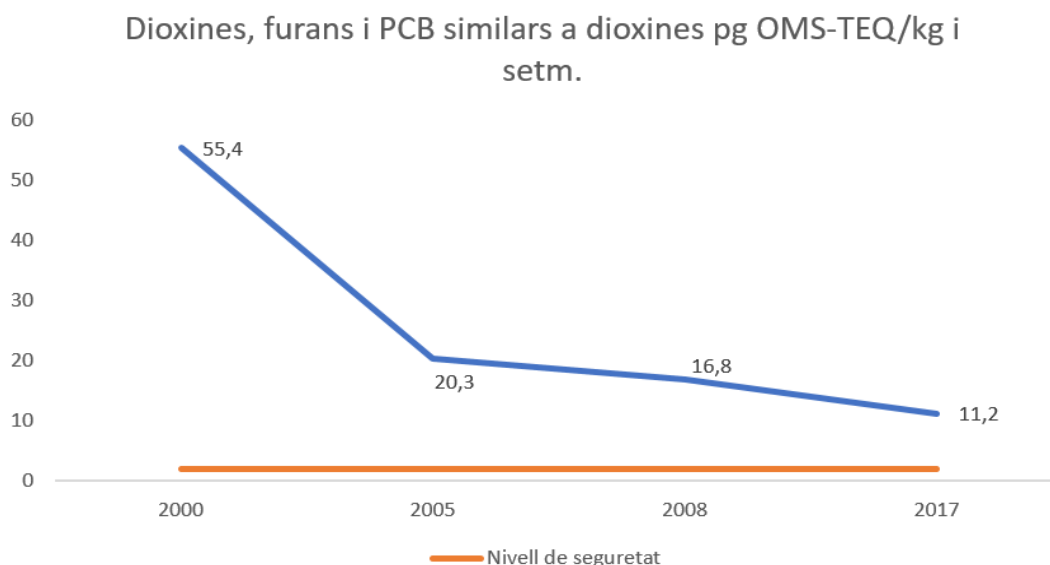
Gràfic 23. Ingesta estimada de plom en la població infantil



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de plom en la població infantil té una tendència decreixent i se situa per sota del nivell de referència a partir del 2012.

Gràfic 24. Ingesta estimada de dioxines, furans i PCB similars a dioxines en la població infantil



Font: Estudis d'exposició en dieta total (ACSA)

La ingesta estimada de dioxines, furans i PCB similars a dioxines en la població infantil té una forta tendència decreixent des del 2000. Tanmateix, segons les dades de l'estudi elaborat el 2017, se situa per sobre del nivell de referència establert l'any 2018.

Segons la informació publicada per l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) el 10 de juny de 2026, l'avaluació actualitzada sobre les dioxines i els PCB similars a les dioxines en aliments i pinsos conclou que, tot i la reducció de l'exposició gràcies a les mesures reguladores adoptades a Europa, els nivells actuals continuen superant la ingesta setmanal tolerable establerta. L'EFSA confirma especialment el risc potencial sobre la salut reproductiva masculina derivat de l'exposició primerenca a aquestes substàncies i fixa una nova ingesta setmanal tolerable de 0,6 pg TEQ/kg de pes corporal. L'informe destaca també la necessitat de millorar el monitoratge, els models toxicològics i el coneixement científic sobre aquests contaminants persistents.

En els gràfics anteriors, es pot observar una tendència general de disminució de l'exposició oral als diferents contaminants al llarg del temps. En el cas del metilmercuri i de les dioxines, els furans i els PCB similars a dioxines, les ingestes de determinats grups de població superen els valors considerats de seguretat, de manera que no es pot descartar un risc per a la salut. Aquest és el motiu pel qual es recomana un consum moderat dels aliments que actuen com a principal font d'aquests contaminants. Així, les darreres recomanacions són que les embarassades, les dones que planifiquen quedar-se embarassades o es troben en període de lactància, i els infants de 0 a 10 anys evitin el consum d'espècies de peix amb alt contingut de mercuri —peix espasa, tonyina (*Thunnus thynnus*), tauró i luci—. Els infants entre 10 i 14 anys han de limitar el consum d'espècies de peix amb alt contingut de mercuri a un màxim de 120 grams al mes.

Així mateix, amb relació a les espècies amb un contingut de mercuri baix i mitjà, es recomana un consum de 3-4 racions de peix a la setmana, amb variació d'espècies entre peix blanc i blau.

Un estudi portat a terme per Miquel Porta, investigador de l'Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques (IMIM), que publica la revista *Science of the Total Environment* el 2021, indica que les concentracions corporals de compostos tòxics persistents que s'acumulen a l'organisme humà per mitjà de la dieta s'estan reduint en els últims anys. L'estudi mostra que aquests contaminants han disminuït entre un 30 % i un 80 %, segons l'anàlisi de les mostres de sang preses a més de dos centenars de persones de Barcelona i en què es comparen les dades de l'any 2016 amb les del 2006.

- Els compostos analitzats són fitosanitaris utilitzats en l'agricultura (insecticides, fungicides), contaminants industrials com els policlorobifenils (PCB) i els hidrocarburs aromàtics policíclics. La principal via d'entrada en l'organisme humà d'aquests contaminants és l'alimentària, especialment a través de greixos d'origen animal.
- Les disminucions més importants es van donar en el cas del naftalè (-91 % en homes i -88 % en les dones), especialment en el grup d'edat entre 18 i 44 anys (-94 %).
- Entre l'any 2006 i el 2016, es va registrar una disminució del 77 % en les concentracions d'HCB entre les dones.
- La major part d'aquests compostos analitzats ja no es fan servir o no es comercialitzen, però han continuat presents en el medi, encara que en quantitats decreixents gràcies a les polítiques mediambientals i de restricció d'ús.
- Les dades sobre les mostres preses en sang confirmen les tendències decreixents que s'observen en les analítiques practicades en aliments.

La informació disponible indica que les mesures de gestió ambiental aplicades en els darrers anys han tingut un efecte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en el qual s'ha de continuar treballant. Cal destacar que per a cada contaminant hi ha un grup d'aliments que en fa l'aportació més significativa, de manera que dins de la situació actual, que es pot considerar òptima, el risc es pot reduir amb una dieta variada i equilibrada que segueixi les recomanacions donades per les autoritats sanitàries. Tanmateix, podria representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com els infants i les dones embarassades.

Seguint les recomanacions de l'OMS per a la realització d'estudis de dieta total i els contaminants prioritars que cal analitzar, a més dels contaminants ambientals, s'han anat incorporant progressivament a l'estudi els grups següents:

- Plaguicides COP: plaguicides orgànics persistents com DDT i derivats, endosulfan, alaclor, aldrín, dieldrina, heptaclor, hexaclorociclohexà i lindà.
- Micotoxines: aflatoxines del grup B i G i de l'aflatoxina M1, fumonisines B1 i B2, ocratoxina A, patulina, tricotecens (T-2, HT-2 i DON) i zearalenona.
- Oligoelements: alumini (Al), antimoni (Sb), bari (Ba), bismut (Bi), coure (Cu), crom (Cr +3), estronci (Sr), germani (Ge), manganès (Mn), níquel (Ni), molibdè (Mo), seleni (Se) i zinc (Zn).

- Contaminants de tractament dels aliments: acrilamida, 3-MCPD i èsters glicídics.

Els resultats dels estudis sobre exposició a perills químics que s'han dut a terme es resumeixen a les taules següents:

Taula 14. Conclusions dels estudis d'exposició a contaminants dels aliments

Contaminant	Any	Conclusions principals
Micotoxines	2009	La presència de micotoxines en els aliments procedents del mercat català en general és baixa. Les micotoxines que es troben amb més freqüència són els tricotecens tipus B (deoxinivalenol), les fumonisines i l'ocratoxina A. Els nivells de concentració en què s'han quantificat les micotoxines estaven per sota del nivell màxim establert per la Comissió Europea. Els grups de població més exposats a les micotoxines són els nadons, els infants i el col·lectiu de població nouvinguda. En tots els casos, els nivells d'exposició d'aquestes micotoxines són per sota dels nivells de seguretat. Tanmateix, l'exposició al deoxinivalenol i les toxines T2 i HT2 pot excedir aquest líndiar en els percentils alts dels grups de població més exposada.
Plaguicides contaminants orgànics persistents	2012	Només es van detectar valors per sobre del límit de detecció en algunes mostres de peix i tomàquet per als plaguicides del grup de DDT i de l'endosulfà. Es detecten residus de DDT i els seus metabòlits en 19 mostres de peix i marisc d'un total de 27 mostres analitzades per a aquest grup d'aliments; pel que fa a l'endosulfà, únicament es detecta en una mostra de sípia i en dues de tomàquet. En tots dos casos, els valors de la ingesta estimada són inferiors al valor de seguretat establert.
Acrilamida	2015	Les dades d'ingesta dietètica d'acrilamida obtingudes en aquest estudi són molt similars a les trobades en altres països. Així mateix, l'exposició actual a l'acrilamida per mitjà de la dieta està per sota del valor de seguretat per a la dosi de referència (BMDL ₁₀) i, segons el criteri del Comitè d'Experts de l'Efsa, aquests nivells d'ingesta d'acrilamida no suposen cap risc d'efecte neurotòxic, però no es pot descartar totalment el risc d'efectes genotòxics i/o cancerígens.
3-MCPD i èsters glicídics	2015	Amb els resultats obtinguts en aquest estudi es pot determinar que, per a la població que viu a Catalunya, l'exposició dietètica a aquests contaminants no representa cap risc per al grup de població adolescent i adulta. Només hi ha risc per a la població infantil, en concret, per als nadons de 6 a 11 mesos d'edat, associat a la ingesta d'èsters de 3-MCPD.
Iode Exposició dietètica al iode per mitjà de la llet	2015	El treball d'avaluació de l'exposició dietètica al iode per mitjà de la llet de l'any 2015 va arribar a la conclusió que la llet pot ser una de les fonts principals d'aportació de iode a la dieta, fins i tot per sobre del peix, mentre que la ingesta estimada no suposa cap risc per a la salut de la població resident a Catalunya.
Metalls pesants i iode en	2020	Es va analitzar iode, arsènic total i inorgànic, cadmi, plom, mercuri total i metilmercuri en deu tipus diferents de macroalgues que es comercialitzen a Catalunya. La majoria d'espècies d'algues estudiades presenten nivells

Contaminant	Any	Conclusions principals
algues per a consum humà		elevats de iode i metalls pesants, però destaquen les elevades concentracions de iode en l'alga kombu (<i>Laminaria</i> sp.) (mitjana 3.969,8 mg/kg) i d'arsènic inorgànic en l'alga hijiki (<i>Hizikia fusiforme</i>) (mitjana 85,7 mg/kg) i la concentració baixa de mercuri total i la no detecció de metilmercuri en cap de les mostres recollides. Segons aquest estudi, es van establir les recomanacions següents: caldria evitar el consum de l'alga hijiki. L'alga kombu l'hauria de consumir la població adulta de manera moderada i les persones vulnerables al iode haurien d'evitar-ne el consum. Per a les persones vulnerables al iode és desaconsellable el consum d'algues. Els grups d'edat menors de 10 anys haurien de fer un consum limitat i ocasional d'algues.
Arsènic inorgànic per consum d'arròs i productes derivats	2021	L'exposició a l'arsènic inorgànic pel consum d'arròs i productes derivats de la població adulta (18-74 anys) s'ha estimat en un 0,02 µg/kg pes corporal/dia, essent més baix que el valor de seguretat establert per l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA). Cal destacar que cap dels grups de població estudiats supera el líndar mínim del 0,3 µg/kg pes corporal/dia.
Avaluació de l'exposició dietètica de la població catalana a micotoxines del gènere <i>Fusarium</i>	2022	L'exposició mitjana de la població adulta de Catalunya a la micotoxina DON presenta valors entre 97 i 101 ng/kg pc/dia, els quals representen entre un 9,7 i un 10,1 % del valor de seguretat. La mitjana de l'exposició a ENNB presenta valors entre 83 i 93 ng/kg pc/dia, que són dues ordres de magnitud inferiors als valors de seguretat extrapolats a partir de l'estudi dut a terme per l'EFSA (EFSA, 2014). Tots els grups d'edat avaluats presenten una exposició al DON i a l'ENNB inferiors als valors de seguretat respectius. Les mostres de farinetes infantils analitzades individualment només van presentar nivells superiors al límit de detecció per ENNB (28 % de les mostres) i per DON (18 %). L'exposició mitjana dels infants de 0 a 3 anys a DON presenta valors entre un 7,5 i un 10,9 % del valor de seguretat. Els valors de l'exposició mitjana a l'ENNB són dues ordres de magnitud inferiors als valors de seguretat extrapolats a partir de l'estudi dut a terme per l'EFSA (EFSA, 2014).
Determinació de l'exposició a alcaloides de la pirrolizidina, alumini, aflatoxines i fitosanitaris pel consum de tes i herbes per a infusions a Catalunya: avaluació del risc per a la salut	2022	L'exposició mitjana a alcaloides de la pirrolizidina (APs) en els escenaris de consum avaluats per a tots els tipus de tes i herbes i per a tots els grups de població és fins a sis ordres de magnitud menor al límit inferior de confiança de la dosi de referència per a un 10 % d'excés de risc de càncer (BMDL10), de 237 µg/kg pes corporal/dia, establert per l'EFSA. El consum de fins a tres tasses dels tipus de te o herbes per a infusions avaluats no pressuposa un risc per a la salut per als diferents grups de població, excepte en el cas de les infusions d'anís per als nens i adolescents (de 3 a 17 anys) i les embarassades. L'exposició mitjana a l' alumini en els escenaris d'una tassa al dia no supera la TWI (nivell d'ingesta setmanal tolerable) en cap grup de població ni tipus de te o herbes per a infusions. En l'escenari de dues tasses al dia, només se supera la TWI en el grup d'edat de 3 a 9 anys per a la menta, la farigola i la til·la. En l'escenari de tres tasses al dia, se supera la TWI en el grup d'edat de 3 a 9 anys per a la menta, la farigola, la til·la, la melissa i la camamilla, en el grup d'edat de 10 a 17 anys per al te verd, el te wulong i el te descafeïnat, i

Contaminant	Any	Conclusions principals
		en les dones embarassades, per al te verd. L'exposició a l'alumini per ingesta de roibos és la menor en tots els escenaris i per a tots els grups d'edat. La concentració d'aflatoxines (B1, B2, G1 i G2) de les mostres de te i herbes per a infusions avaluades va ser sempre inferior al límit de detecció respectiu. Els quocients de perill de tots els fitosanitaris avaluats estan per sota d'1, xifra que indica un risc negligible de patir efectes adversos derivats de l'exposició a aquests a través del consum de tes i herbes per a infusions. El valor del risc de càncer per a l'antraquinona indica un risc negligible.
Bisfenols i derivats epoxídics per consum d'aliments enllaunats i envasats en plàstic	2025	L'estimació de l'exposició realitzada pels bisfenols i derivats epoxídics detectats i que tenen valors d'ingesta diària tolerable (IDT) establerts, indica que l'exposició al BPA en certs aliments individuals en llauna està dos ordres de magnitud per sobre de la nova IDT establerta per l'EFSA (0,2 ng/kg de pes corporal/dia). Aquestes dades són del mateix ordre de magnitud que les avaluades en l'informe de l'EFSA sobre la reavaluació dels riscos per a la salut pública relacionats amb la presència de bisfenol A (BPA) en els aliments, de 2023.
Microplàstics en bivalves cultivats a Catalunya. Efecte del temps de depuració.	2025	En comparar els nivells totals de microplàstics entre les diferents espècies de bivalves analitzades quan els organismes no han estat depurats (0 h), s'observa que els nivells de microplàstics per individu de les tellerines (1,49 microplàstics/individu) són significativament més baixos que els nivells dels musclos (8,76 microplàstics/individu) i de les ostres arrissades (11,1 microplàstics/individu).

Taula 15. Conclusions dels estudis d'exposició a oligoelements en aliments

Oligoelement	Estudis l'any 2015
Coure	L'estimació de la ingesta diària per a tots els grups de població està per sota del valor de la ingesta tolerable màxima (<i>upper level</i>), així com de la ingesta diària màxima tolerable provisional del JECFA, 500 µg / pes corporal / dia, i de la ingesta màxima segura (<i>safe upper level</i>) de l'EFSA, 160 µg/ kg de pes corporal / dia. La ingesta estimada per als diferents grups d'edat cobreix les necessitats d'ingesta establertes per l'EFSA i les recomanacions de les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una deficiència.
Seleni	La ingesta estimada per als diferents grups d'edat no supera els valors d'ingesta màxima tolerable fixats pel Comitè Científic de l'Alimentació i l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. Tampoc els valors estimats no superen les ingestes màximes segures de l'Agència de Normes Alimentàries del Regne Unit ni de l'Organització Mundial de la Salut. Per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'un excés. Tots els grups de població fan ingestes diàries per damunt de la quantitat diària recomanada establerta per l'EFSA i les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una deficiència.
Zinc	El grup dels infants sobrepassa lleugerament el límit tolerable diari. El valor d'ingesta diària d'aquest grup està per sota del valor del nivell màxim sense efecte advers observat (NOAEL). Es considera que aquest excés de zinc no ha de causar problemes de salut si la dieta és rica en coure.

Oligoelement	Estudis l'any 2015
	El JECFA estableix una ingesta diària tolerable provisional en un interval de 0,3-1 mg / kg de pes corporal / dia. El grup dels infants està dins de l'interval i, per tant, en una situació de risc baix.
Molibdè	Tots els grups de població fan ingestes diàries per sota de la ingesta diària tolerable màxima o de 0,6 mg / dia, establerta pel Comitè Científic de l'Alimentació i l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. Tots els grups de població fan ingestes diàries per damunt de la quantitat diària recomanada establerta per l'EFSA i les autoritats americanes i, per tant, no hi ha risc per a la salut a causa d'una manca.
Manganès	La ingesta se situa en els intervals d'ingesta adequada de les diverses autoritats europees i americana i, per tant, no s'observa risc de carència ni d'intoxicació.
Crom	Suposant que tot el crom dels aliments és la forma trivalent, la ingesta de tots els grups de població és inferior a la ingesta diària tolerable de 300 µg / kg de pes corporal / dia establerta per l'EFSA. Aquestes ingestes estan per sota dels valors de seguretat establerts per als efectes del Cr VI si suposem que tot el crom present és en aquesta forma, llevat dels efectes sobre el fetge. No obstant això, en aquest escenari tan poc probable, es desconeix si els efectes sobre el fetge, la infiltració histiocítica, tenen un significat biològic rellevant, d'acord amb el grup d'experts de l'EFSA. Per tant, es pot arribar a la conclusió que la ingesta de crom per mitjà de la dieta no representa un risc per a la salut.
Níquel	Tots els grups de població fan ingestes superiors a la ingesta diària tolerable establerta per l'EFSA, de 2,8 µg /kg pes corporal / dia per a la població no sensible i d'1,1 µg /kg pes corporal / dia per a la població al·lèrgica. Destaquen els infants, amb una ingesta de 13,36 µg /kg pes corporal / dia. Cal remarcar que la ingesta diària tolerable s'ha fixat dividint per 100 la dosi tòxica estimada en rates (280 µg /kg de pes corporal / dia), a fi de tenir en compte la incertesa de la variabilitat entre espècies, assumint que les persones són deu vegades més sensibles que les rates, i la variabilitat dins de l'espècie humana, suposant que hi pot haver persones deu vegades més sensibles a la dosi estimada. A Europa, l'EFSA estima que un 5 % de la població té una exposició elevada al níquel i que excedeix els dos nivells de seguretat. Tot i que les dades epidemiològiques actuals disponibles no indiquen que hi hagi una associació entre l'exposició dietètica i els efectes adversos sobre la reproducció i el desenvolupament embrionari en persones, l'EFSA arriba a la conclusió que caldria estudiar els mecanismes d'acció d'aquests efectes adversos en animals d'experimentació per poder avaluar acuradament si aquests efectes són rellevants en les persones. Pel que fa als efectes adversos sobre la població sensible, l'EFSA declara que la ingesta elevada és preocupant, ja que podria desencadenar brots eczematosos (EFSA, 2015).
Alumini	No hi ha cap grup que tingui una ingesta per damunt del nivell de seguretat toxicològic, que el JECFA estableix en 2 mg /kg de pes corporal / setmana. Només el grup dels infants sobrepassa el nivell de seguretat toxicològic establert per l'EFSA (1 mg / kg pes corporal / setmana). És poc probable que hi hagi un risc per a la salut, atès que el nivell de seguretat s'ha establert per a dones gestants i les dosis d'altres efectes, com ara neurotoxicitat en nadons, joves i adults són més elevades.
Antimoni	Tots els grups de població tenen una ingesta entre 0,15 i 0,38 µg /kg de pes corporal / dia, valors inferiors al nivell de seguretat toxicològic, la ingesta diària tolerable (IDT) establerta per l'OMS en 6 µg /kg de pes corporal / dia.

Oligoelement	Estudis l'any 2015
Bari	La ingesta de tots els grups de població està per sota de la IDT establerta per l'OMS, IDT de 20 µg / de pes corporal / dia.
Bismut	La ingesta en tots els grups d'edat va variar entre 0,05 i 0,16 µg / kg de pes corporal / dia. Aquests valors representen marges d'exposició elevats respecte a dosis de tractaments amb bismut que no han presentat efectes perjudicials, per la qual cosa s'estima que no representen cap risc per a la salut.
Estronci	Cap grup de població va tenir una ingesta que sobrepassés la IDT (130 µg / kg de pes corporal / dia), motiu pel qual es pot concloure que l'exposició oral a l'estronci no representa cap risc per a la salut.
Germani	No s'han establert nivells de seguretat per al germani per via oral; en conseqüència, no es pot fer, amb certesa, una avaluació del risc per la ingestió de germani. No obstant això, cap ingesta supera els 0,7 mg / kg de pes corporal / dia que es va recomanar com a dosi tòxica més baixa en les intoxicacions per complementos alimentaris.

Per a la major part dels oligoelements estudiats, s'arriba a la conclusió que la ingesta diària està per sota del valor de la ingesta tolerable màxima per a tots els grups de població, amb algunes excepcions: el cas del zinc en infants, tot i que es considera que el risc és baix; el níquel, per al qual tots els grups de població mostren ingestes superiors a la ingesta diària tolerable establerta per l'EFSA, i l'alumini, per al qual els infants sobrepassen el nivell de seguretat establert per l'EFSA.

Cal esmentar que la ingesta diària tolerable es fixa dividint per 100 la dosi tòxica estimada en animals de laboratori, a fi de tenir en compte la incertesa de la variabilitat entre espècies, assumint que les persones són deu vegades més sensibles, i la variabilitat dins de l'espècie humana, suposant que hi pot haver persones deu vegades més sensibles a la dosi estimada. Així, doncs, cal continuar treballant per disposar de més informació científica per conèixer el risc real associat.

5 Presència de perills en aliments posats a disposició dels consumidors

En el marc de la metodologia d'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària, la prevalença de perills en aliments posats a disposició de la població és un indicador rellevant. Es parteix de la base que menys prevalença (presència i concentració) de perills alimentaris en aliments posats a disposició dels consumidors ha de contribuir a un risc més baix per a la seva salut.

Cal aclarir que les dades corresponents als indicadors d'aquest grup no es corresponen necessàriament amb el nivell d'exposició de la població ni en permeten una extrapolació directa.

Així, per exemple, en el cas dels perills biològics en aliments frescos, el tractament tèrmic i les mesures d'higiene en la preparació i la cocció eliminen de forma parcial o total aquests perills, de manera que l'exposició només es produeix quan aquestes mesures, especialment el tractament tèrmic, no s'hi han aplicat correctament.

En el cas dels perills químics, tot i que en general són més estables en els processos de cocció, els nivells d'exposició i la possibilitat de causar efectes adversos per a la salut estan determinats per la dosi total ingerida en un context de dieta total a llarg termini. Tanmateix, s'admet com a principi general que una prevalença baixa (presència i concentració) de perills i el compliment dels límits màxims establerts legalment contribueixen a una exposició més baixa i, com a conseqüència, a un risc més baix.

Perills biològics en aliments

Taula 16. Indicadors i testimonis. Programa SIVAL de 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no conformitats: Percentatge de no conformitat
E. coli	44/0	100%	
Enterobacteris	30/0	100%	
Recompte de microorganismes	4/0	100%	
Enterococs intestinals	44/5	88,6%	Aigua de depuració de mol·luscs: 5/27 (18,5%)
<i>Escherichia coli</i>	44/1	97,7%	Aigua de depuració de mol·luscs: 1/44 (2,3%)
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa (+)	90/7	92,2%	Tallerina viva: 3/10 (30%); Musclo viu: 4/60 (6,7%)
Espores de clostridis sulfitoreductors	15/0	100%	
<i>Pseudomona aeruginosa</i>	15/0	100%	
Total	270/8	97%	

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 17. Microorganismes patògens. Programa SIVAL, 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat total	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
<i>Campylobacter spp</i>	118/3	97,4 %	Carn fresca de pollastre refrigerada: 1/10 (10%) Salsitxes de pollastre: 1/8 (12,5%); Carn adobada de pollastre: 1/9 (11,1%)
<i>Cronobacter spp.</i>	9/0	100%	
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	52/0	100%	
<i>Escherichia coli</i> STEC	71/9	87,6%	Carn fresca de boví refrigerada: 3/5 (60%) Carn fresca d'equí refrigerada: 5/6 (83,3%)
<i>Staphylococcus coagulasa positiu</i>	43/10	76,7%	Mató: 10/20 (50%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	319/7	97,8%	Kebab d'aviram: 1/4 (25%) Salmó: 5/10 (50%) Nuggets de pollastre congelats: 1/30 (3,3%)
<i>Salmonella spp</i>	641/42	93,4%	Broqueta de pollastre adobada: 6/12 (50%); Carn de porcí separada mecànicament: 11/35 (31,4%); Carpaccio boví: 2/14 (14,3%); Fuet: 2/19 (10,5%); Hamburguesa de pollastre refrigerada: 2/22 (18,2%); Salsitxes de pollastre: 6/11 (54,5%); Alfals Germinat: 2/7 (28,6%); Ruca trossejada fresca: 1/6 (16,7%); Soja germinada: 10/17 (58,8%)
<i>Vibrio cholerae</i>	36/0	100%	
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	60/0	100%	
<i>Yersinia enterocolitica</i>	109/1	99,1%	Carn fresca de porcí: 1/9 (10%)
Virus hepatitis A	7/0	100%	
Norovirus	18/2	88,9%	Cloïssa congelada: 1/1 (100%) Cloïssa viva: 1/4 (50%)
Total	1493/64	95,7%	

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 18. Paràsits. Programa SIVAL, 2024

Paràmetre	Determinacions / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
<i>Anisakis</i>	35/12	65,7 %	Lluç fresc: 3/7 (42,8%) Maire fresca: 5/5 (100%) Verat Fresc: 2/6 (33,3%) Sorell fresc: 2/4 (50%)

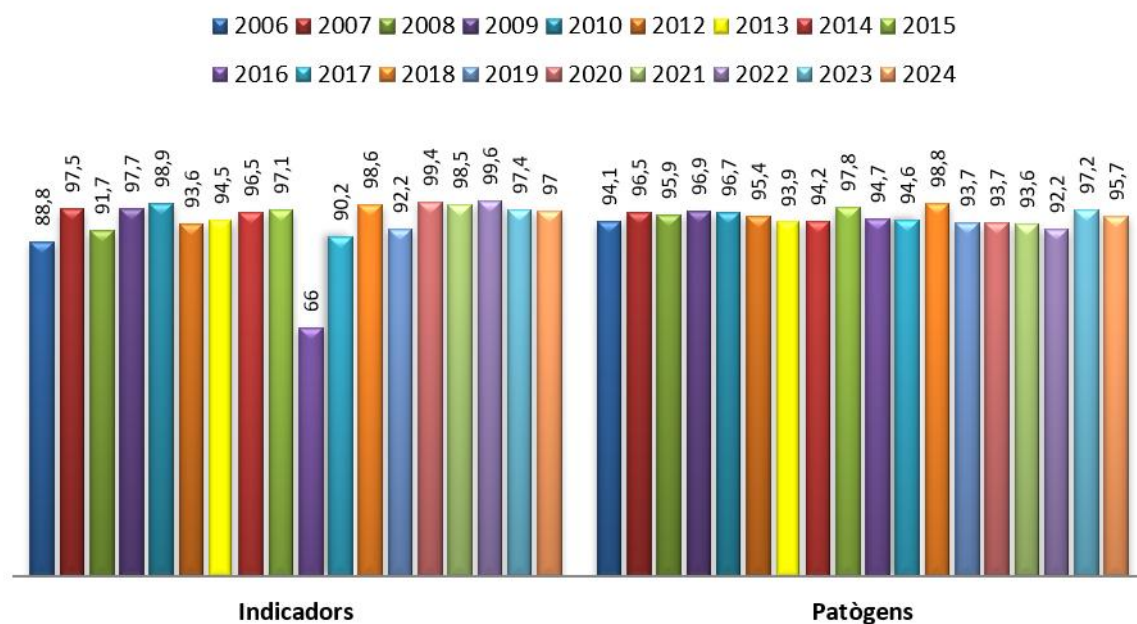
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 19. Programa de vigilància de perills biològics 2024. Metabòlits i toxines

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats:
Biotoxines marines	195/0	100 %	
Àcid cianídric i glucòsids cianogènics	23/10	56,5%	Ametlla amarga: 1/10 (10%); Farina de iuca: 2/5 (40%); Llavors d'albercoc: 3/3 (100%); Llavors de Lli envasades: 4/5 (80%)
Alcaloids tropanics	89/0	100 %	
Àcid erúdic	36/0	100 %	
Alcaloids pirroclidínics	134/0	100 %	
Micotoxines	325/0	100 %	
Histamina	37/0	100 %	
Enterotoxines estafilocòcciques	10/0	100 %	
Nitrògen bàsic volàtil total (NBVT)	16/1	93,7%	Lluç fresc: 1/6 (16,6%)
Total	865/11	98,7%	

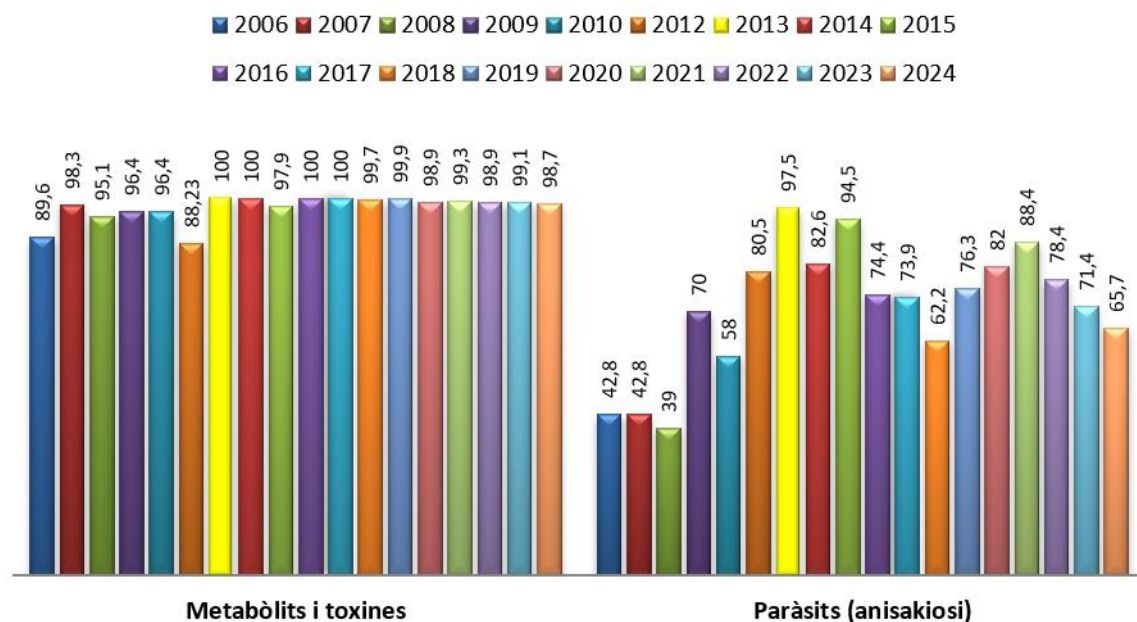
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 25. Taxes de conformitat de perills biològics en aliments: indicadors i patògens. Programa SIVAL



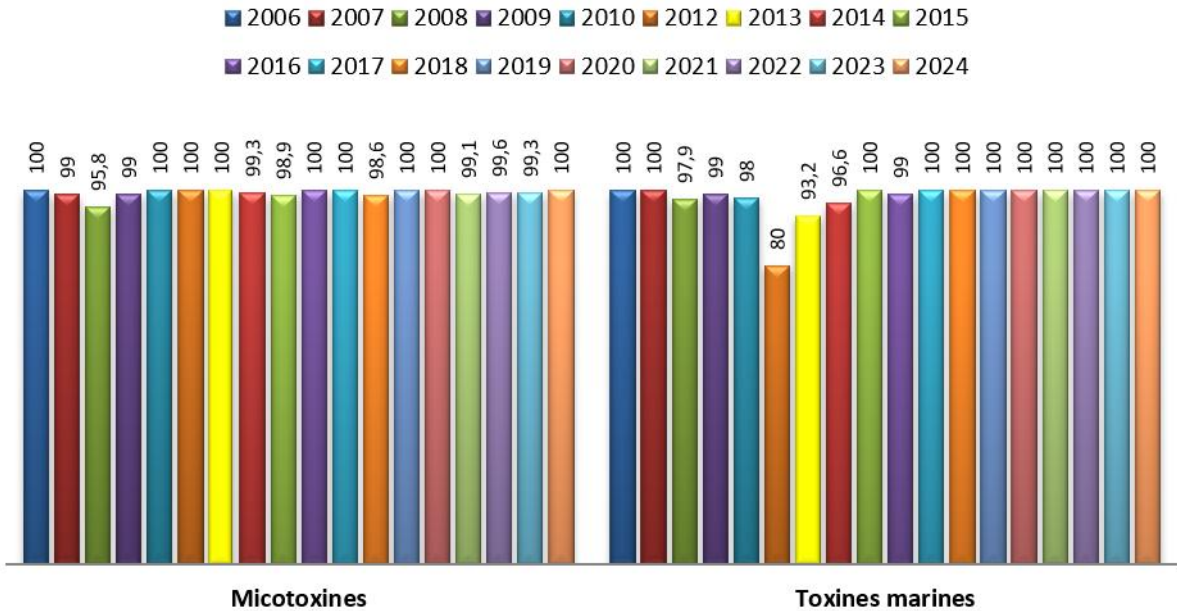
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 26. Taxes de conformitat de perills biològics en aliments: Metabòlits, toxines i paràsits. Programa SIVAL



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 27. Taxes de conformitat de perills biològics en aliments: micotoxines i toxines marines. Programa SIVAL



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 20. Indicadors i testimonis. Programa IQSA. Any 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
Recompte de microorganismes aerobis a 30° C	90/0	100 %	
Recompte d'enterobacteris	90/12	86,7%	Menjars preparats preenvasats: 4/30 (13%) Productes carnis cuits llescats preenvasats: 8/40 (20%)
<i>E. coli</i>	75/0	100%	
<i>E. coli</i> βglucoronidasa	70/1	98,6%	Productes carnis cuits llescats preenvasats: 1/40 (2,5%)
<i>Estafilococs</i> coagulasa positius/g	30/0	100%	
Total	355/13	96,3%	

Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Taula 21. Patògens. Programa IQSA. Any 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
<i>Salmonella</i> /25g	215/0	100 %	
<i>E. coli</i> STEC/25g	60/0	100%	
<i>Listeria monocytogenes</i> (recompte)	165/0	100%	
<i>Campylobacter</i>	70/0	100%	
<i>Bacillus cereus</i>	50/0	100%	
<i>Clostridium perfringens</i>	90/0	100%	
<i>Vibrio cholerae</i>	15/0	100%	
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	15/3	80%	Bivalves vius: 3/15 (20%)
Total	680/3	99,5%	

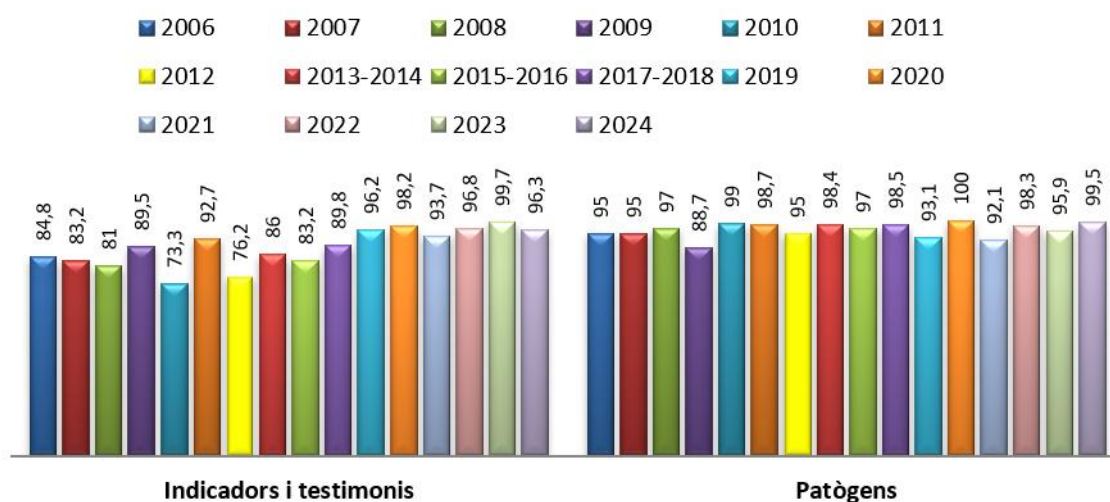
Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Taula 22. Metabòlits i toxines. Programa IQSA. Any 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Mostres totals / Mostres no conformes / Percentatge de no-conformitat
Micotoxines	25/0	100 %	
Amines biògenes (histamina)	9/1	88,9%	Tonyina: 1/9 (11,1%)
Biotoxines marines	15/0	100%	
Ocratoxina A	9/1	88,9%	Cafè torrat: 1/9 (11,1%)
Total	58/2	96,6%	

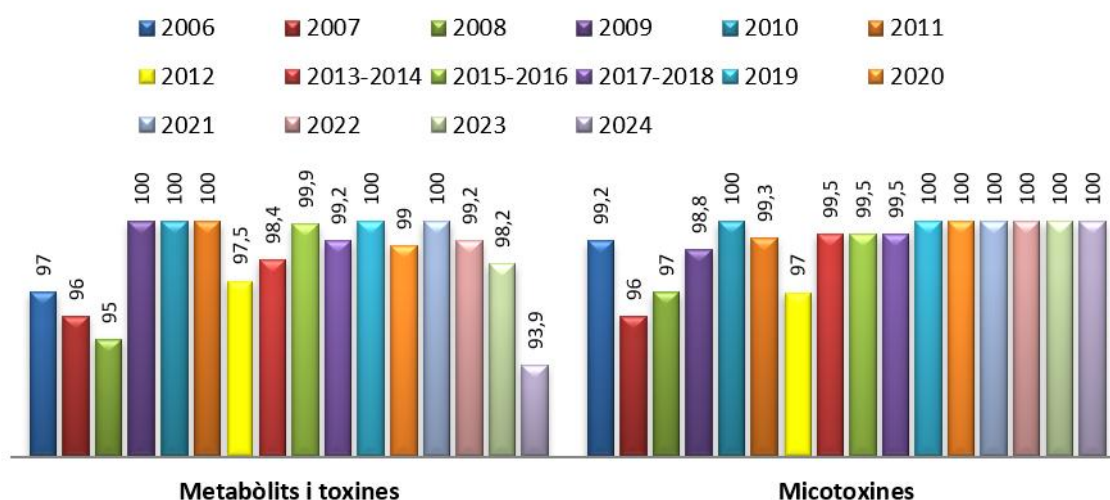
Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Gràfic 28. Taxes de conformitat dels Indicadors, testimonis i patògens. Programa IQSA



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Gràfic 29. Taxes de conformitat dels metabòlits, toxines i micotoxines. Programa IQSA



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Com es pot observar en les taules i gràfics anteriors, en tota la sèrie històrica des de l'any 2006 s'observen uns nivells elevats de conformitat global pel que fa als perills biològics en aliments.

L'any 2024 s'han portat a terme 270 determinacions de microorganismes indicadors en el marc del Programa de vigilància de perills biològics (SIVAL) de l'ASPCAT amb una taxa de conformitat general del 97 %. Les determinacions efectuades dins del Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA) de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), un total de 355, mostren un resultat del 96,3 % de conformitat.

Pel que fa als microorganismes patògens, s'han portat a terme 1.493 determinacions en el programa SIVAL i 680 en l'IQSA, amb una taxa de conformitat del 95,7 % en el programa SIVAL i del 99,5 % en l'IQSA.

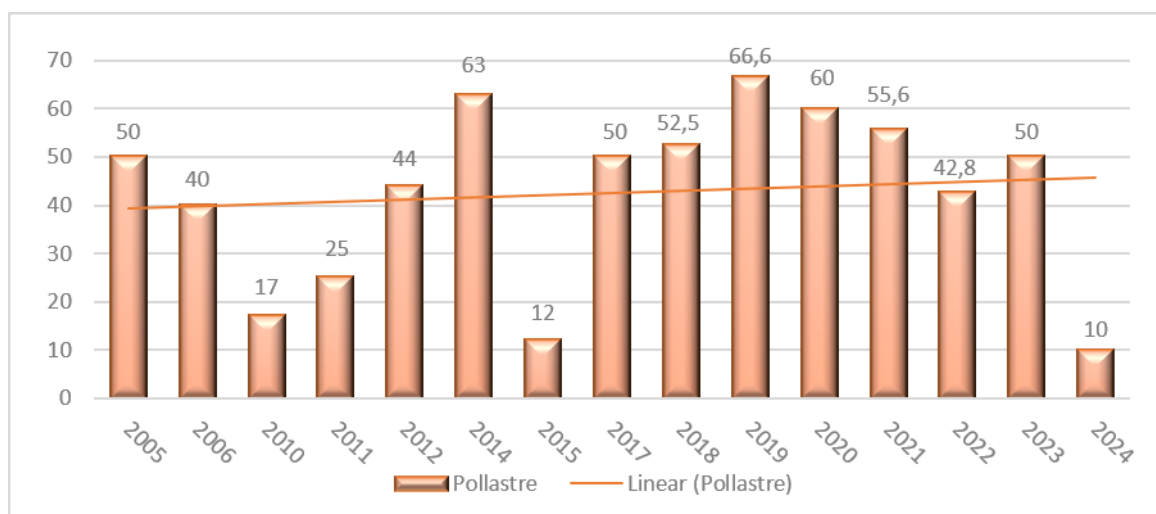
Respecte als aliments a punt per consumir, el 2024 dins del SIVAL s'han fet 873 determinacions de microorganismes patògens en productes a punt per consumir amb 35 resultats no conformes (95,9 % de taxa de conformitat) que es corresponen amb els següents productes: 6 mostres de soja germinada, 2 mostres d'alfals germinat, 2 mostres de carpaccio de boví, 2 mostres de fuet i una mostra de ruca trossejada, totes elles per presència de *Salmonella*; 6 mostres de salmó fumats i 2 mostres de Kebab d'aviram no conformes per *Listeria monocytogenes*; i 10 mostres de mató amb presència de *Estafilococs* coagulasa positiu,

Pel que fa a l'IQSA, de les 650 determinacions realitzades en aliments a punt per consumir sense que s'hagin trobat mostres no conformes, de manera que la taxa de conformitat respecte als patògens analitzats és del 100 %.

Quant als productes que han de ser objecte de tractament tèrmic abans de ser consumits, podem destacar els percentatges de no-conformitat respecte a *Campylobacter* en diferents tipus de carn fresca i derivats: Carn fresca de pollastre refrigerada amb una prevalença del 10%; Salsitxes de pollastre (12,5%); i Carn adobada de pollastre (11,1%). S'observa, doncs, una certa prevalença de *Campylobacter* en carns fresques i els seus derivats, cosa que probablement té una correlació estreta amb les dades d'incidència de campilobacteriosi en persones a què hem fet referència anteriorment. Tota aquesta informació indica que *Campylobacter* continua sent un dels principals problemes de seguretat alimentària en l'actualitat a Catalunya.

En el gràfic 30, podem observar l'evolució de la prevalença de *Campylobacter* en carn fresca d'aus en els darrers anys que, tot i que oscil·la àmpliament a conseqüència de les particularitats del programa, ens permet arribar a la conclusió que la prevalença real se situa molt probablement entre el 30 % i el 60 % amb una certa estabilitat. No obstant, cal destacar que el resultat de l'any 2024 és el que mostra la prevalença més baixa de tota la sèrie històrica.

Gràfic 30. Prevalença de *Campylobacter* en carn fresca de pollastre

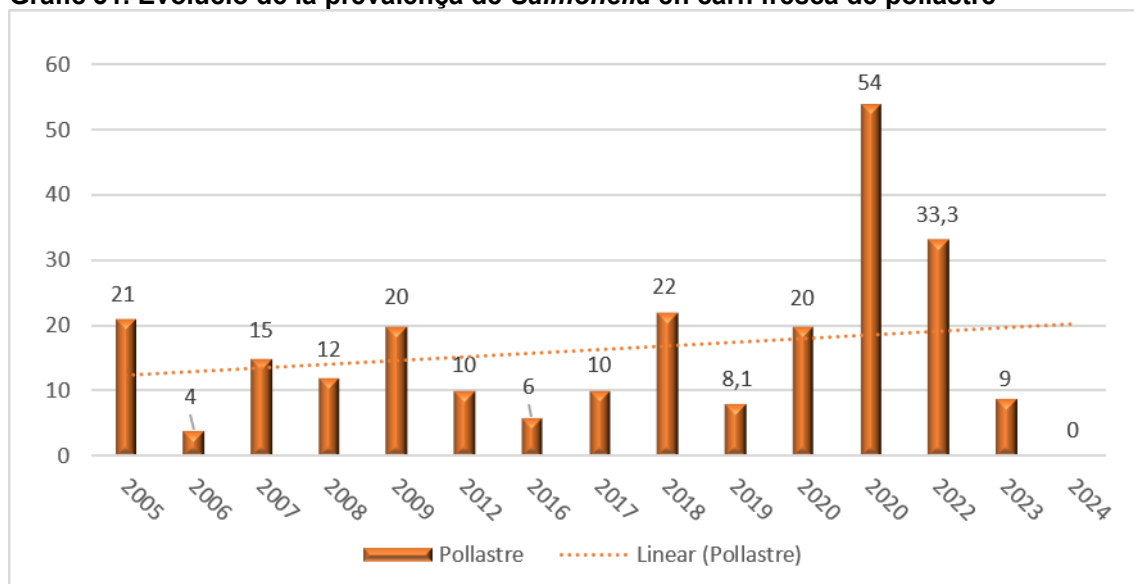


Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. SIVAL

Pel que fa a *Salmonella*, podem observar una prevalença variable en diferents productes de consum habitual: Broqueta de pollastre adobada (50%); Carn de porcí separada mecànicament (31,4%); Carpaccio boví (14,3%); Fuet (10,5%); Hamburguesa de pollastre refrigerada (18,2%); Salsitxes de pollastre (54,5%); Alfals Germinat (28,6%); Ruca trossejada fresca (16,7%); Soja germinada (58,8%). Es tracta, en definitiva, d'un patògen molt prevalent en carn fresca i preparats carnis, motiu pel qual el tractament tèrmic complet i intens abans del consum continua sent un element clau de seguretat alimentària, així com també l'aplicació estricta de la metodologia d'anàlisi de perills i punts de control crític en els aliments derivats de carns fresques que es venen a punt per consumir.

Tot i que en el mostreig realitzat a l'any 2024 tots els resultats han estat conformes al no detectar-se *Salmonella* en les mostres analitzades de carn de pollastre refrigerada, en el gràfic 31, es pot observar l'evolució de *Salmonella* en carn fresca de pollastre en els darrers anys. S'observa una tendència a l'alça i les prevalences dels darrers anys són molt superiors a les que caldria esperar considerant la baixa prevalença en producció primària, que se situa al voltant de l'1 %, de manera que cal extremar les mesures per evitar una possible ampliació i contaminació creuada en fases posteriors de la cadena alimentària. Cal també indicar que els programes de control de *Salmonella* en explotacions d'aus se centren en les espècies patògenes com *Salmonella enteritidis* i *Salmonella typhimurium*, mentre que els resultats dels programes de control d'aliments es refereixen al gènere en conjunt, de manera que en existir altres espècies de *Salmonella*, algunes no patògenes. La comparació de dades i les conclusions s'han de fer amb les reserves corresponents. Cal tenir en compte que la prevalença mitjana en carn fresca de pollastre a Europa es situa en 2024 en un 7,7%, indicant una situació similar a la resta de països europeus.

Gràfic 31. Evolució de la prevalença de *Salmonella* en carn fresca de pollastre



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. SIVAL

D'altra banda, s'ha de fer també referència a la presència de *Vibrio parahaemolyticus* i norovirus en mol·luscs bivalves amb una freqüència variable entre el segons les dades dels darrers anys. Aquestes dades, igual que les recollides en anys anteriors, mostren la importància de fer un tractament intens per calor abans de consumir aquest tipus de productes. En aquests casos, es recomanen tractaments de 90° C o en aigua bullint durant 90 segons (UE, 2004). Alguns autors fins i tot parlen d'allargar aquest temps fins a 3 minuts (FLANNERY et al., 2014).

Una altra dada rellevant són les resistències als antimicrobians detectades en els microorganismes aïllats. En la taula següent es pot observar la situació segons les dades recollides el 2024.

L'any 2024, l'estudi de resistències antimicrobianes s'ha centrat en les carns fresques. Les soques de patògens aïllades s'han sotmès a l'estudi de bioresistència, en què s'ha observat un nivell elevat de resistència a diferents antimicrobians com es pot observar en la taula següent.

Taula 23. Resistències antimicrobianes 2024

Microorganisme	Nombre de mostres	% de resistència a un o més antibiòtics
<i>Salmonella</i>	136	74%
<i>Campylobacter jejuni</i>	156	96,8%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Un any més, tot i que la taxa de conformitat global és elevada, les dades obtingudes mostren que hi ha prevalença de patògens que obliga els consumidors i empreses que elaboren menjar per a servei directe al públic a prendre mesures preventives. Entre aquestes mesures preventives, hi destaca el tractament tèrmic complet o cuinat intens d'aquests tipus de productes abans de consumir-los. Aplicant aquesta mesura, junt amb la resta de mesures d'higiene alimentària, es pot mitigar el risc de manera completa. S'ha de tenir present que l'elevat nivell de resistència antimicrobiana detectat fa que les malalties de transmissió alimentària siguin més difícils de tractar.

Cal, també, continuar insistint que les persones amb possibles deficiències immunitàries, sotmeses a quimioteràpia o a un tractament immunosupressor o amb determinades malalties, així com les dones embarassades, s'han d'assegurar que els aliments que consumeixen siguin sotmesos a una temperatura de cocció o reescalfament de com a mínim 70°C durant 2 minuts i evitar determinats productes que es consumeixen sense tractament tèrmic previ, com ara productes carnis curats i els cuits llescats.

Tant per al cas de *Campylobacter* com per a la resta de microorganismes patògens, el risc és fàcilment mitigable amb una bona higiene, evitant contaminacions encreuades entre aliments de manera directa o amb les mans, estris i superfícies, així com escalfant o reescalfant l'aliment fins a un mínim de 70°C durant almenys 2 minuts per poder inactivar l'agent patògen.

Tot i que en els darrers anys s'observa una conformitat del 100% de les mostres analitzades, cal insistir en les recomanacions específiques per a patògens que poden contaminar aliments destinats a infants de poca edat. El factor principal que cal controlar és el creixement bacterià una vegada elaborada la farineta o qualsevol altre aliment per a infants. Cal continuar sensibilitzant sobre bones pràctiques en la preparació dels aliments, com la de preparar només la quantitat justa d'aliment immediatament abans de consumir-lo i no guardar-ne les restes per a un altre moment.

Les dades de 2024 sobre *Anisakis* tornen a mostrar una prevalença clara d'aquest paràsit en determinades espècies de peix. La prevalença general se situa al voltant del 34,3 %, però s'hi observen prevalences més elevades en casos concrets. Tot i que les dades de prevalença oscil·len en funció del mostreig de cada any, és evident que es tracta d'un paràsit freqüent en peixos, ja que és present al medi natural i no és previsible que desaparegui com a perill alimentari. Les dades epidemiològiques dels darrers anys, junt amb les dades de prevalença en peix, indiquen que cal continuar considerant *Anisakis* com un problema real de salut pública sobre el qual s'ha de continuar sensibilitzant la ciutadania i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a -18 °C com a mínim durant 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per evitar el risc per *Anisakis*. Aquestes mesures preventives s'han d'aplicar de manera sistemàtica i sense excepció.

Pel que fa a les substàncies tòxiques d'origen biològic, com les micotoxines o les toxines marines, s'observen taxes de conformitat molt elevades, que se situen al voltant del 100 % segons les dades disponibles dels darrers anys. El 2024 només s'ha classificat com a no conforme una mostra de cafè torrat analitzada en el marc del programa IQSA degut a la presència d'Ocratoxina per sobre dels límits de referència.

La histamina és també un perill que cal considerar, atès que, segons dades dels darrers anys, pot estar present en aliments com, per exemple, la tonyina fresca, l'anxova salada, la carn de pollastre i el formatge ratllat envasat, i donar lloc a problemes de salut. La seva presència indica defectes en la higiene i en la conservació durant el procés de producció i comercialització, en especial en el binomi temps-temperatura. Els resultats no conformes són intermitents i varien en funció de l'any; probablement, a conseqüència del fet que el nombre de mostres analitzades no és prou elevat per oferir resultats estables i significatius. Hi ha anys amb taxes de conformitat del 100 %, mentre que altres anys es detecta histamina en tonyina i formatge ratllat en un percentatge variable de les mostres analitzades. El 2024 només una mostra de tonyina fresca, agafada en el marc del programa IQSA, ha donat un resultat no conforme a histamina, mentre que la resta de mostres analitzades han donat un resultat conforme amb els límits normatius.

D'altra banda, les dades epidemiològiques indiquen que la histamina continua sent un problema; normalment, a conseqüència de males pràctiques en l'aplicació de la higiene i els paràmetres temps i temperatura en establiments de restauració. En aquest sentit, cal tornar a fer esment de l'entrepà de tonyina elaborat en bars, restaurants i menjadors col·lectius com un aliment que es troba freqüentment associat a brots per histamina per males pràctiques d'higiene i trencament de la cadena del fred. Cal, doncs, insistir que la histamina i la resta d'amines biògenes són agents sobre els quals cal mantenir mesures preventives permanents, sobretot pel que fa a la higiene i el control de la temperatura en tota la cadena de producció i distribució dels productes implicats més freqüentment, com és el cas de la tonyina tant fresca com enllaunada, així com també en carns de pollastre ja que s'han descrit també brots per amines biògenes associades a carns d'aviram.

En termes generals, cal indicar que la comparació entre diferents anys del conjunt de dades que acabem de comentar no permet arribar a conclusions definitives perquè el nombre de mostres no és prou elevat per ser significatiu estadísticament i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. Per això, cal considerar les dades de diferents anys en conjunt a fi d'arribar a conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, es pot afirmar que la situació general del període 2006-2024 s'ha mantingut estable en uns nivells elevats de conformitat global.

Tanmateix, es continuen detectant no-conformitats en una part de les mostres analitzades, un problema que cal continuar gestionant mitjançant intervencions de sensibilització i de promoció de bones pràctiques i la millora continuada en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament, sense cap tractament tèrmic previ (aliments a punt per consumir o *ready to eat* en llengua anglesa).

És necessari continuar intensificant els controls en l'àmbit dels productes a punt per consumir destinats a consumir-se sense tractament tèrmic previ i treballar aquestes qüestions amb els sectors afectats perquè extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors. El reforçament de l'autocontrol basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crític és un element cabdal per aconseguir i mantenir elevats nivells de seguretat d'aquests grups d'aliments cada vegada més demanats als mercats. Es recomana també augmentar la proporció d'anàlisis efectuades en productes a punt per consumir dins dels programes de vigilància, ja que són els productes amb més risc per als consumidors. D'altra banda, cal reforçar la sensibilització i informació al consumidor respecte la necessitat de llegir i seguir estrictament les instruccions d'ús dels productes ja que hi ha aliments en el mercat que el consumidor pot percebre com a punt per consumir o que es poden conservar a temperatura ambient mentre que el fabricant indica unes condicions específiques de conservació i/o un tractament tèrmic complet abans del consum.

D'altra banda, cal continuar informant i sensibilitzant els consumidors i els responsables d'establiments de serveis directes de menjar al públic (bars, restaurants, rostisseries, col·lectivitats, menjar per emportar, etc.) sobre els riscos existents, a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, ja que són els àmbits en què es concentren els brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya.

Perills químics en aliments

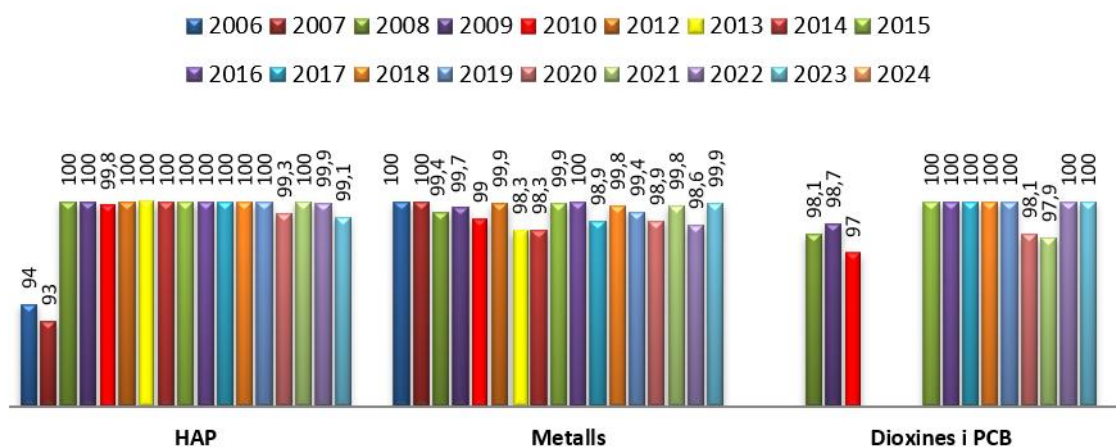
Taula 24. Perills químics. Programa SIVAL, 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
Substàncies que migren dels materials en contacte	148/0	100%	
Dioxines, PCB i altres compostos orgànics	488/0	100%	
Hidrocarburs aromàtics policíclics	354/0	100%	
Metalls i altres compostos inorgànics	2026/7	99,7%	Plom en carn fresca de porcí refrigerada: 1/353 (0,3%) Plom en carn fresca de senglar de caça: 2/4 (50%) Cadmi en galeres fresques: 1/1 (100%) Arsènic inorgànic en arròs blanc: 1/19 (5,3%) Plom en aliments a base de cereals: 2/26 (7,7%)

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
Nitrats i nitrits	55/0	100%	
Plaguicides	18466/12	99,93%	Te verd: 2/692 (0,3%) Camamilla: 1/815 (0,12%) Te negre: 1/978 (0,10%) Til·la: 1/652 (0,15%) Greix de boví: 1/369 (0,27%) Llisa vera: 1/84 (1,2%)
Contaminants del procés: Glycidil ésters, acrilamida, 3-metifurà, furà, bromats, trihalometans.	121/15	87,6%	Acrilamida en cafè torrefacte soluble: 3/4 (75%); Acrilamida en pa de blat envasat 1/3 (33,3%); Acrilamida en patates xips 9/26 (34,6%); Glycidil ésters en oli de sàndia d'oli: 2/8 (25%)
Toxines inherents en els aliments: àcid cianídric, àcid erucic, alcaloides pirrolicidinics, alcaloides tropànics.	282/10	96,5%	Àcid cianídric i glucòsids cianogènics en ametlla amarga: 1/10 (10%); Farina de iuca: 2/5 (40%); Llavors d'albercocs: 3/3 (100%) Llavors de lli envasades 4/5 (80%)
Substàncies equivalents a delta-9-tetrahidrocannabinol	15/1	93,3%	Oli de llavors de cànnem: 1/10 (10%)
Melamina	16/0	100%	
Perclorat	76/0	100%	
Radició ionitzant	30/0	100%	
Substàncies medicamentoses no autoritzades en complementos alimentaris	96/6	93,7%	Inhibidors de la fosfodiesterasa en complementos alimentaris: 6/50 (12%)
Total	22.888/51	99,8%	

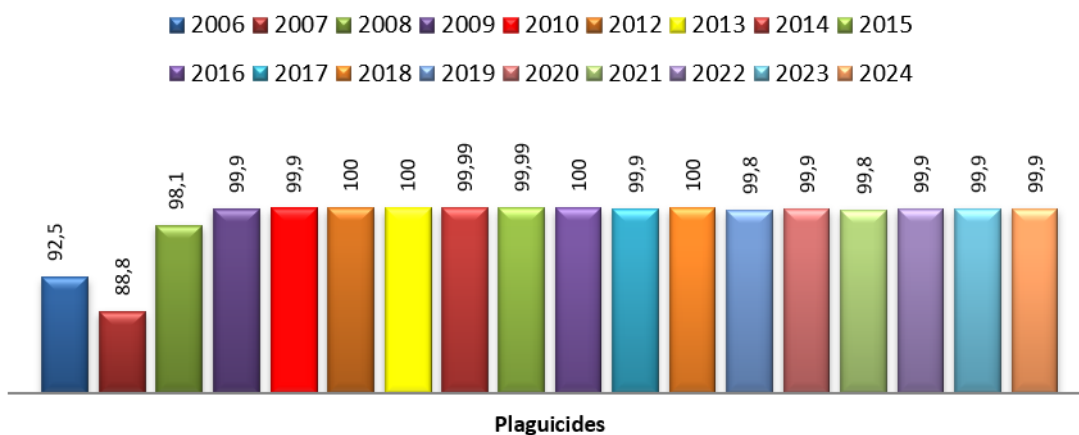
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 32. Taxes de conformitat de perills químics en aliments: HAP, metalls, dioxines i PCB i plaguicides (SIVAL)

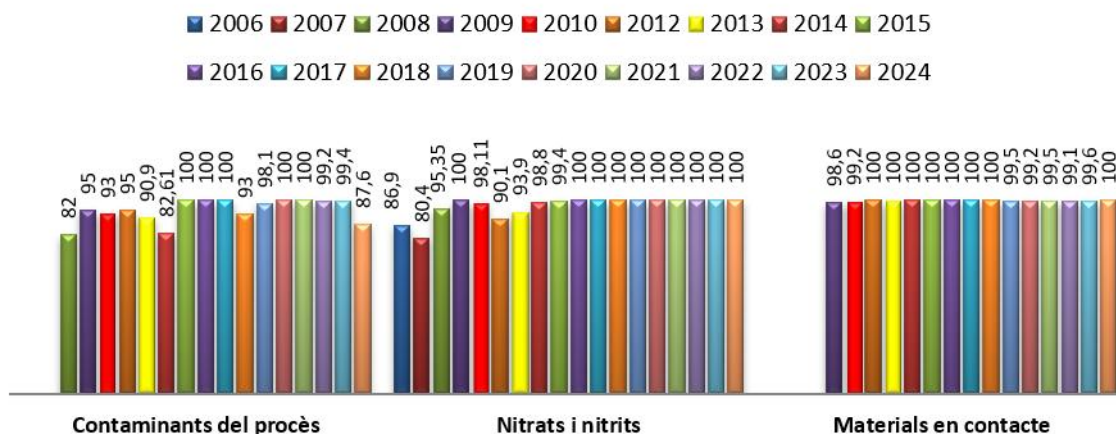


Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 33. Taxes de conformitat de plaguicides (SIVAL)



Gràfic 34. Taxes de conformitat de perills químics en aliments: residus de processament, nitrats i nitrats i materials en contacte amb aliments (SIVAL)



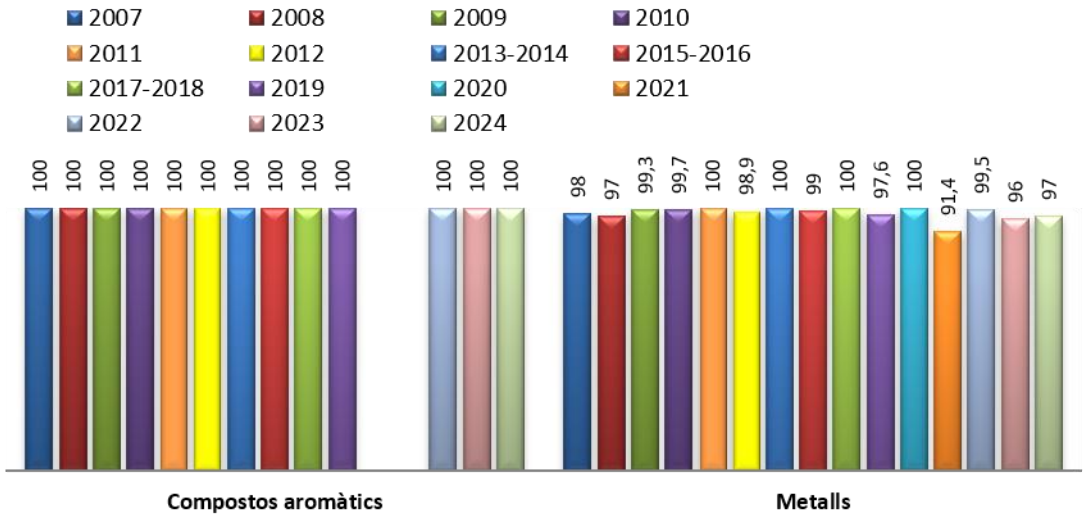
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 25. Programa de vigilància de perills químics. IQSA, 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
Compostos aromàtics: Furà i Metilfurà	9/0	100%	
Dioxines i PCB	10/1	90%	Peix fresc: 1/10 (10%)
Acilamida	9/0	100%	
Metalls (Mercuri, Metilmercuri, Arsènic, Cadmi, Plom)	33/1	97%	Tonyina: 1/10 (10%)
Plaguicides	17/0	100%	
Total	78/2	97,4%	

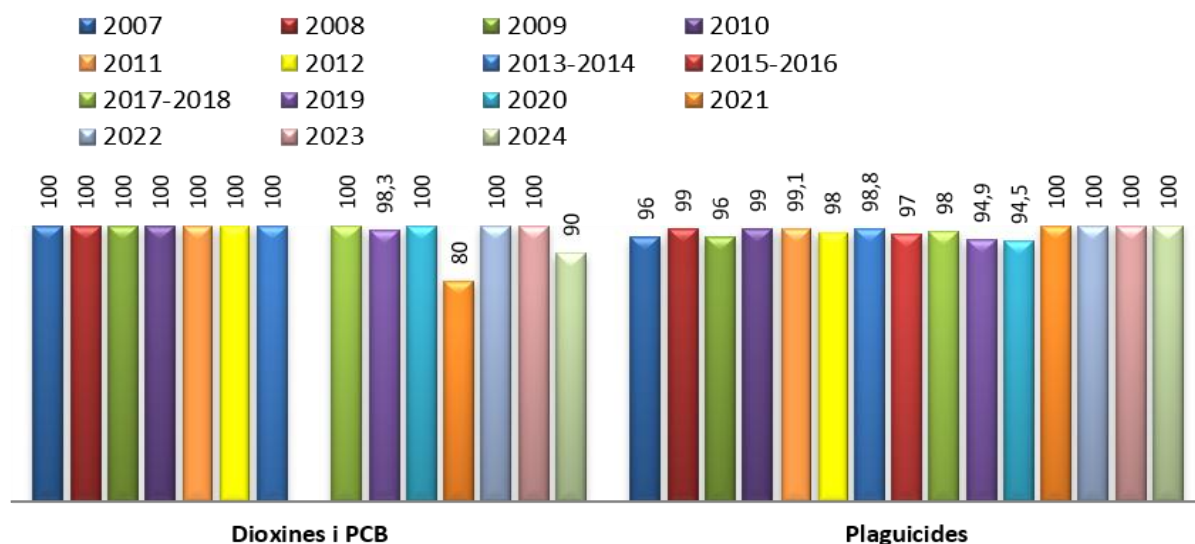
Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Gràfic 35. Taxes de conformitat de perills químics en aliments: Compostos aromàtics, metalls, dioxines i PCB i plaguicides (IQSA)



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Gràfic 36. Taxes de conformitat de perills químics en aliments: Compostos aromàtics, metalls, dioxines i PCB i plaguicides (IQSA)



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Les dades recollides en les taules i els gràfics anteriors mostren taxes de conformitat elevades per a gairebé tots els paràmetres i aliments analitzats. En el marc del programa SIVAL del 2024, s'han portat a terme 22.888 determinacions, amb un total de 51 no conformitats i una taxa de conformitat del 99,8 %. Dins del programa IQSA de l'ASPB s'han efectuat 78 mostres, amb 2 no conformitats i una taxa de conformitat del 97,4 %.

Les taxes o percentatges de no conformitats en les analítiques efectuades dins del programa SIVAL han estat: plom en carn fresca de porcí refrigerada (0,3%); plom en carn fresca de senglar de caça (50%); cadmi en galeres fresques (100%); arsènic inorgànic en arròs blanc (5,3%); plom en aliments a base de cereals (7,7%); acrilamida en cafè torrefacte soluble (75%); acrilamida en pa de blat envasat (33,3%); acrilamida en patates xips (34,6%); Glycil èsters en oli de sansa d'oliva (25%); Àcid cianhídric i glucòsids cianogènics en ametlla amarga (10%), Farina de iuca (40%); Llavors d'albercocs (100%); Substàncies equivalents a delta-9-tetrahidrocannabinol en oli de llavors de cànem (10%) i Inhibidors de la fosfodiesterasa (efecte Viagra) en complementos alimentaris (12%).

Tot i que les dades mostren nivells elevats de conformitat en termes generals, en determinats aliments el percentatge de conformitat es baixa.



Cal, doncs, continuar amb la vigilància dels aliments i els paràmetres que mostren ocasionalment no-conformitats segons les dades recollides tant aquest any com en anys anteriors, com, per exemple: arsènic en arròs blanc; cadmi, plom, mercuri i metilmercuri en productes de la pesca; plom en carn d'ànec de caça i en homogeneïtzats infantils a base de fruita; nitrats en vegetals de fulla verda; plaguicides en alguns vegetals i algunes espècies de peix; acrilàmida en productes fregits; compostos polars en olis de fregir, bromat en aigua potable preparada i substàncies amb efecte farmacològic en complements alimentaris.

A excepció del cas dels complements alimentaris, les no-conformitats ocasionals no han de comportar cap risc per a la salut en una dieta variada i diversificada amb un consum moderat d'aquests tipus d'aliments. En aquestes circumstàncies, el risc derivat de l'exposició a llarg termini és baix i, atesos els nivells detectats, no hi ha risc de toxicitat aguda.

En el cas de les analítiques per determinar plaguicides, l'any 2024 s'han fet 18.466 determinacions amb 12 resultats no conformes, un 99,9 % de conformitat. Els resultats no conformes, segons dades del programa SIVAL, corresponen a: te verd (0,3%); camamilla (0,12%); te negre (0,10%); til·la (0,15%); greix de boví (0,27%) i Llisa vera (1,2%). Dins del programa IQSA s'han pres 17 mostres (850 determinacions) amb el resultat d'un 100 % de conformitat.

Si comparem les dades de Catalunya amb les dades europees publicades a l'informe *The European Union Report on Pesticide Residues in Food*, amb una taxa de conformitat mitjana a Europa del 98% podem concloure que hi ha una gran estabilitat al llarg dels anys tant pel que fa a les dades mitjanes europees com a les de Catalunya, i unes elevades taxes de conformitat.

Taula 26. Presència de medicaments veterinaris i altres residus químics en aliments d'origen animal, 2024

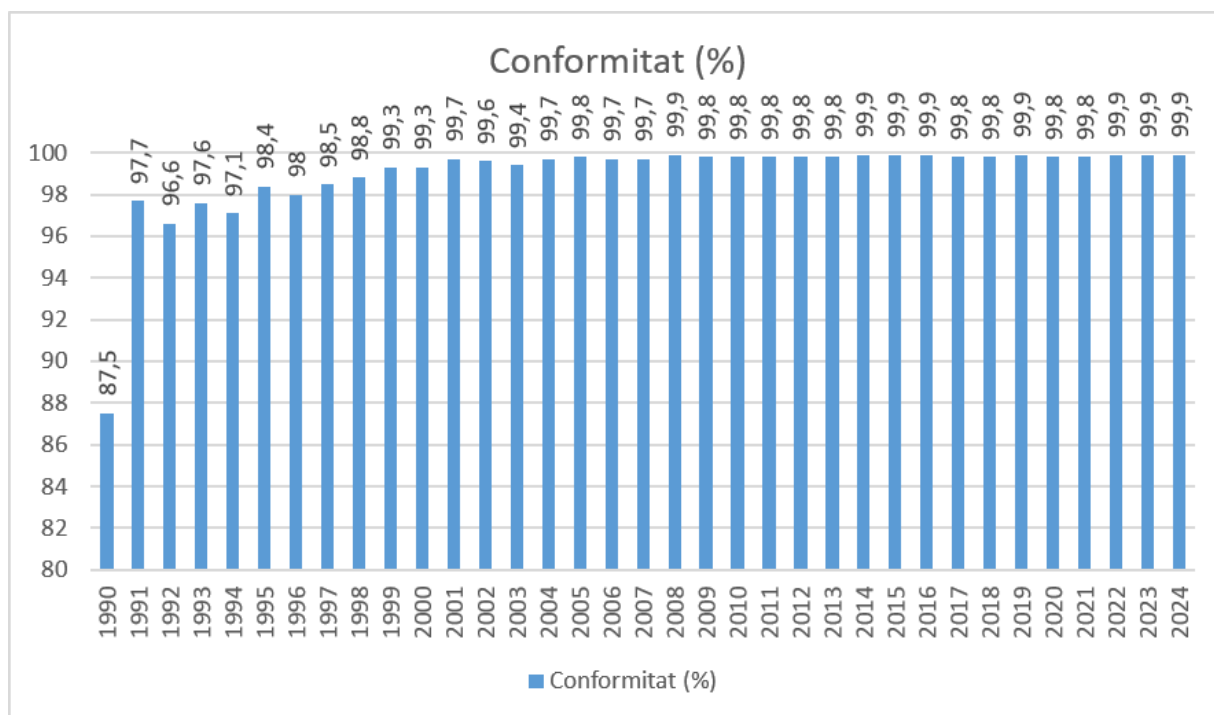
Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal (PIR) - mostres recollides i analitzades	Nombre de mostres	No-conformitats	Taxa de conformitat
A1a. Estilbens	140	0	100 %
A1b. Antitiroidals	130	0	100 %
A1c. Esteroides	140	0	100 %
A1d. RAL (Lactones de l'àcid resorcílic)	140	0	99,85 %
A2a. Cloramfenicol	180	0	100 %
A2b. Nitrofurans	115	2	100 %
A2c. Nitroimidazols	76	0	100 %
A3b. Fitosanitaris i biocides	391	0	100 %
A3c. Antimicrobians prohibits	4.550	0	100 %
A3f. Antiinflamatoris i sedats prohibits	121	0	100 %
B1a. Antimicrobians	4.692	6	99,85 %
B1b. Antiparasitaris	408	1	100 %
B1c. Sedants	2	0	100 %
B1d. Antiinflamatoris	249	0	100 %
B2. Anticoccidians	807	1	100 %
Total	12.950	10	99,93 %

Font: Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya

Com en anys anteriors, l'any 2024 s'ha analitzat un nombre elevat de mostres per detectar residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal (12.950 mostres de porcí, boví, èquids, petits remugants, conills, animals de caça, aquicultura i ous), i s'han detectat 10 mostres no conformes (0,07 %), cosa que suposa un 99,93 % de conformitat. Aquestes no-conformitats han estat 2 mostres no conformes a nitrofurals, 6 a antimicrobians, una a antiparasitaris i 1 a anticoccidians.

Com podem observar, no es tracta de problemes d'administració de substàncies prohibides sinó de substàncies antibacterianes i antiparasitàries d'ús legal i habitual que es troben per sobre dels límits màxims establerts per errors d'administració o en l'aplicació dels temps d'espera.

Gràfic 37. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Taxa de conformitat



Com en anys anteriors, la taxa de conformitat general del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal és molt elevada (99,99 %). La tendència va ser creixent en el període 1990-2000 i s'ha mantingut estable en nivells molt elevats en els darrers anys del període 2000-2024.

A partir del conjunt de dades exposades relatives a la prevalença de perills químics en aliments, podem afirmar que la situació actual és de baix risc per a la salut dels consumidors si es segueix una dieta variada. Les taxes de conformitat són elevades i les estimacions d'exposició que podem fer amb les dades disponibles indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient. Tanmateix, cal tenir una cura especial amb determinats grups de població, com els infants, les dones embarassades i les persones que segueixen dietes no prou variades, atès que poden ser especialment vulnerables a l'exposició a determinats perills químics.



Atès que en alguns casos aquestes substàncies poden tenir efectes acumulatius, cal continuar recomanant una dieta variada i equilibrada i la limitació del consum de determinats aliments. És el cas, per exemple, dels peixos depredadors de mida grossa, en els quals hi ha una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum d'aquest tipus de peix en dones embarassades i infants, al mateix temps que es recomana el consum d'altres espècies de peix de manera regular i moderada.

Cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació.

També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació, perquè els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes existents per part del personal tècnic i dels operadors comercials amb la finalitat que es puguin prendre les mesures de prevenció i mitigació necessàries.

Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i les línies de comunicació que hi ha amb els gremis i les associacions, i seguir actualitzant i difonent informació sobre els perills alimentaris, així com posar-la a l'abast d'operadors i públic en general per fer-los conèixer els perills i facilitar l'aplicació de sistemes de control i mitigació de riscos.

Additius

Taula 27. Programa de vigilància d'additius i coadjuvants tecnològics. Programa SIVAL de 2024, Catalunya

Paràmetre	Mostres totals / Resultats no conformes	Percentatge conformitat	Aliments amb no conformitats: Percentatge no-conformitat
Àcid sòrbic i sorbats	15/2	86,7 %	Xoriço curat: 1/5 (20%) Llom embotit: 1/5 (20%)
Àcid ascòrbic i ascorbats	5/3	40%	Tonyina: 3/5 (60%)
Àcid cítric i citrats	5/0	100%	
Àcid deshidroacètic			
Diòxid de titani	1/0	100%	
Fosfats afegits	11/1	90,9%	Carn fresca de pollastre refrigerada: 1/6 (16%)
Nitrats i nitrits	138/8	94,2%	Xoriço curat: 2/10 (20%) Pernill cuit: 4/20 (20%) Llom embotit: 2/10 (20%) Llonganissa crua curada: 1/10 (10%) Salsitxes fresques de pollastre: 1/16 (6,3%)
Peròxid d'hidrogen (H ₂ O ₂)	8/0	100%	
Tartracina	51/0	100%	
Verd àcid brillant	51/0	100%	
Vermell cochinilla A	51/1	98%	Caramels: 1/14 (7,1%)
Groc taronja	2/0	100%	
Sulfits i diòxid de sofre	75/10	86,7%	Llegums esterilitzades: 1/5 (20%) ; Llonganissa crua curada: 1/5 (20%)
Total additius	413/25	93,9%	

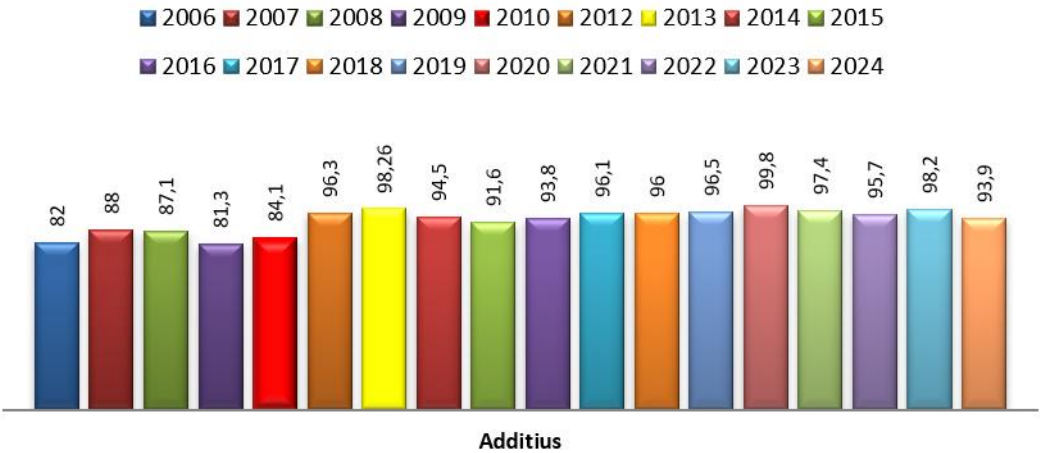
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 28. Programa de vigilància d'additius. Catalunya. IQSA 2024

Paràmetre	Determinacions totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Percentatge de no-conformitat
4-hidroxi resorcinol	15/1	93%	Crustacis frescos: 1/15 (6,7%)
Àcid carmínic i derivats	20/0	100%	
Vermell cotxinilla A	20/0	100%	
Vermell 2 G	20/0	100%	
Vermell Allura AC	20/0	100%	
Diòxid de sofre i sulfits	35/12	65,7%	Crustacis frescos: 7/15 (46,7%) ; Carn picada i burger meat: 10/17 (58,8%)
Totals	130/13	90%	

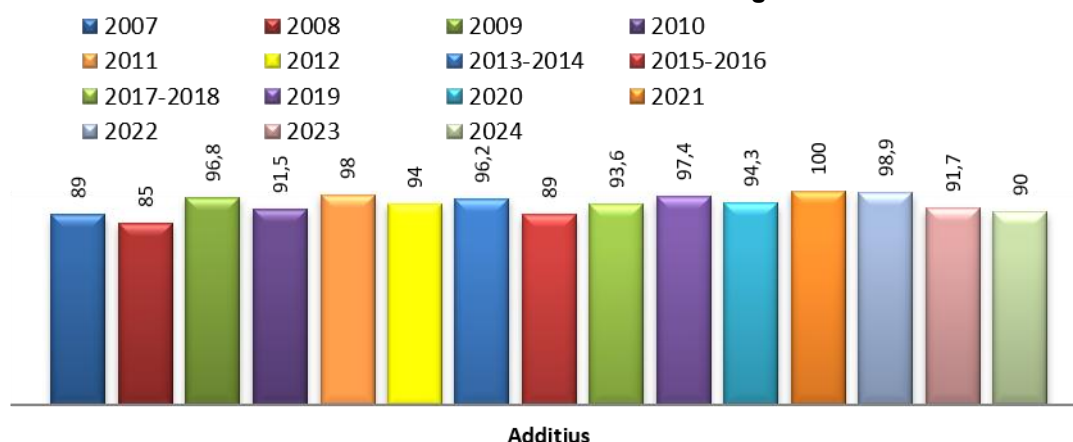
Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Gràfic 38. Evolució de la taxa de conformitat en additius. Programa SIVAL



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 39. Evolució de la taxa de conformitat en additius. Programa IQSA



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona

Les dades sobre vigilància analítica d'additius recollides a les taules i gràfics anteriors mostren les taxes de conformitat més baixes des de 2016, trencant l'evolució positiva dels darrers anys.

El 2024 hi ha una taxa de conformitat general del 93,9% segons les dades del SIVAL i del 90 % segons les dades de l'IQSA, cosa que suposa una baixada important respecte als anys anteriors.

Les no-conformitats detectades i el percentatge de no conformitat en cada cas en el programa SIVAL han estat: àcid sòrbic i sorbats en xoriço curat i llom embotit amb un 20% de no-conformitat; àcid ascòrbic i ascorbats en tonyina, amb un 60% de no conformitat; fosfats afegits en carns fresca de pollastre refrigerada (16%); Nitrats i nitrits en xoriço curat (20%), pernil·l cuit (20%), llom embotit (20%), llonganissa crua curada (10%) i Salsitxes fresques de pollastre (6,3%); Vermell cotxinilla A en caramels (7,1%); i sulfits i diòxid de sofre en llegums esterilitzades (20%) i llonganissa crua curada (20%).

En el marc del programa IQSA les no-conformitats detectades i el percentatge de no-conformitat han estat: 4-hidroxi resorcinol en crustacis frescos (6,7%); i diòxid de sofre i sulfits en crustacis frescos (46,7%); carn picada i burger meat (58,8%).

Veiem, doncs, que segons les dades de 2024 i d'anys anteriors continua havent-hi no-conformitats, especialment en allò relatiu als additius utilitzats per mantenir o modificar les característiques organolèptiques dels aliments, com 4-hidroxi resorcinol, l'àcid ascòrbic, els mateixos sulfits o el fosfat. També alguns additius amb efecte conservant com els sorbats i els nitrits i nitrats mostren conformitats baixes en alguns productes.

Els problemes observats es refereixen generalment a additius autoritzats que han estat afegits a productes en què no es poden utilitzar, o que s'han detectat en quantitats superiors a les permeses. En general, estem davant de substàncies que han estat avaluades com a aptes per a l'ús en l'alimentació, però que són utilitzades incorrectament per generar un millor aspecte, textura o conservació del producte. No obstant, cal treballar per reduir al mínim possible aquestes pràctiques i tornar a nivells de conformitat que siguin almenys del 95%, en compliment dels objectius específics del Pla de seguretat alimentària de Catalunya.

Al·lèrgens en aliments

La prevenció en matèria de reaccions adverses als aliments passa pel fet que els operadors comercials i les administracions públiques apliquin mesures perquè les persones amb al·lèrgies o intoleràncies tinguin accés a la informació necessària per prendre decisions de consum adequades a les seves necessitats. Per això, la fiabilitat de la informació facilitada en l'etiquetatge i la publicitat dels aliments esdevé clau per a la gestió dels riscos associats a les reaccions adverses als aliments. És important que els titulars de les activitats alimentàries incloguin en els programes de gestió de la seguretat alimentària els riscos associats a les al·lèrgies i a les intoleràncies alimentàries.

Taula 29. Resultats de la vigilància d'al·lèrgens en aliments a Catalunya. Programa SIVAL

Paràmetre	Mostres totals / Resultats no conformes	Percentatge de conformitat	Aliments amb no-conformitats: Mostres totals / Mostres no conformes / Percentatge de no-conformitat
Avellana	11/0	100%	
Ametlla	11/0	100%	
β-lactoglobulina	21/1	95,2%	Aperitius fregits diferents a patates fregides: 1/3 (33,3%)
Caseïna	21/0	100%	
Gluten	29/0	100%	
Peix	2/0	100%	
Proteïna d'ametlla	11/0	100%	
Proteïna d'avellana	11/0	100%	
Cacauet	10/0	100%	
Proteïna de cacauet	10/0	100%	
Proteïna de clara d'ou	10/0	100%	
Proteïna de soja	6/0	100%	
Lactosa	10/0	100%	
Total al·lèrgens	168/1	99,4%	

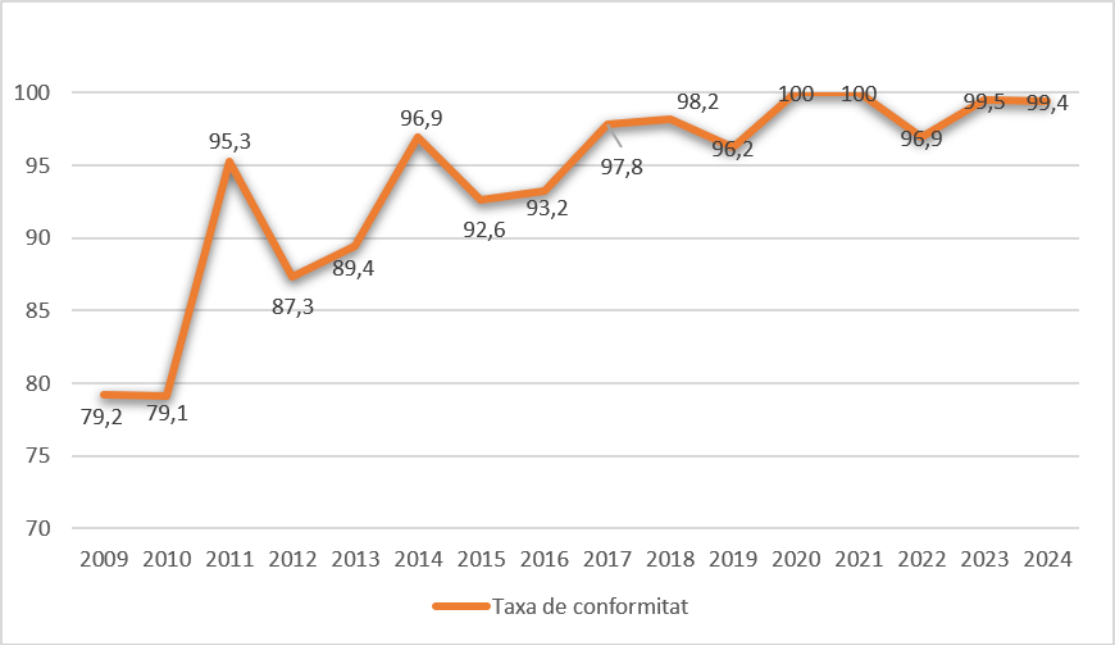
Font: Agència de Salut Pública de Catalunya.

Taula 30. Evolució de resultats del Programa de vigilància i control d'al·lèrgens alimentaris a Catalunya

Any	Controls realitzats	Incompliments	Taxa de conformitat
2009	101	21	79,2 %
2010	236	43	79,1 %
2011	172	8	95,3 %
2012	110	14	87,3 %
2013	94	10	89,4 %
2014	97	3	96,9 %
2015	94	7	92,6 %
2016	104	6	93,2 %
2017	139	3	97,8 %
2018	171	8	98,2 %
2019	133	5	96,2 %
2020	121	0	100 %
2021	171	0	100 %
2022	128	4	96,9 %
2023	188	1	99,5 %
2024	168	1	99,4 %

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya.

Gràfic 40. Evolució de la taxa de conformitat d'al·lèrgens



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

En el Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància desenvolupat a Catalunya l'any 2024 es van trobar una mostra no conforme d'un total de 168, cosa que suposa un 99,4 % de conformitat. La no-conformitat trobada es correspon amb una mostra d'aperitius fregits en què es va trobar β -lactoglobulina no declarada a l'etiquetatge.

La tendència des del 2009 ha estat clarament creixent, amb resultats que superen el 90% de conformitat a partir del 2014. Aquesta evolució tan positiva mostra el gran esforç del sector alimentari per adequar-se a la reglamentació en aquesta matèria, però també està associada a un ús molt generalitzat de l'etiquetatge preventiu que moltes empreses han adoptat com a forma fàcil de complir el que preveu la reglamentació vigent.

Tot i les elevades taxes de conformitat, cal continuar reforçant les mesures de control i de sensibilització per indicar els al·lèrgens en l'etiquetatge i reduir l'etiquetatge preventiu als casos en què sigui estrictament necessari, ja que es tracta d'una qüestió vital per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies que han de disposar d'una àmplia oferta d'aliments amb un etiquetatge que els permeti prendre decisions de consum adaptades a les seves necessitats.

Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació

Una altra font important d'informació complementària als programes oficials de vigilància i control de perills en els aliments és la que es deriva dels sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i les xarxes d'alerta alimentària. Tot i que molts dels problemes notificats anualment al sistema europeu d'intercanvi d'informació i alerta (RASFF) no afecten directament Catalunya, cal considerar les dades que ofereix per tal de tenir un coneixement general de la situació i de quins perills es troben presents en el nostre entorn més immediat. La globalització del comerç i dels sistemes de producció i comercialització fan que els problemes detectats en un indret determinat puguin donar-se o traslladar-se ràpidament a altres territoris.

A més, no podem oblidar que ens trobem dins d'un mercat interior de la Unió Europea. Interessa, doncs, conèixer i analitzar quins problemes s'han detectat i a quin tipus d'aliments s'han associat.

Segons dades del RASFF, el 2024 es van fer un total de 5250 notificacions, de les quals 1.279 es van classificar com a alertes; 1.665, com a rebutjos en frontera; 1288, com a informació de seguiment, i la resta, com a informació. En comparació amb el 2023, el nombre de notificacions d'alerta va augmentar en un 12 %.

Taula 31. Les deu principals notificacions al RASFF considerant perill i aliment 2024

Perill (tipus d'alerta)	Productes associats	Principals països d'origen
Residus de pesticides	Fruïtes i verdures, cereals (arròs), herbes i espècies	Turquia, Egipte, Índia, Xina
Contaminació microbiològica	Carn, peix, làctics, pinsos	Polònia, Brasil, Vietnam, Xina
Micotoxines	Fruits secs, cereals, espècies	Turquia, Egipte, EUA
Problemes d'etiquetatge	Productes transformats, dolços, peix, cereals	UE i global
Fraus alimentaris	Oli d'oliva, mel, carn, espècies, suplementes	Divers
Substàncies no autoritzades	Complements, dolços, cereals	Xina, EUA
Contaminants químics	Peix, olis, pinsos	Xina, Perú
Traçabilitat/documentació	Animals vius, importacions	Europa de l'est
Condicions inadequades	Peix, carn, làctics	Països Baixos, Espanya
Cossos estranys	Processats i lactis	UE

Font: Sistema d'alerta ràpida d'aliments i pinsos (RASFF)

Segons les dades de la taula anterior, els principals perills alimentaris han estat residus de fitosanitaris en fruita, vegetals i cereals; Perills microbiològics en carn (especialment aviram), peix i làctics, i micotoxines en fruita seca, cereals i espècies. Es tracta d'una situació similar a la d'anys anteriors, i que mostra una clara persistència d'aquests perills.

També convé analitzar els brots notificats pel RASFF durant el 2024, ja que orienta sobre quins perills són rellevants i quins aliments hi estan implicats. En la taula queden recollides les dades principals publicades a l'informe RASFF del 2024.

Taula 32. Brots declarats al RASFF. Any 2024

Producte / Sector	Perill principal	Observacions
Formatge de llet crua	<i>Yersinia enterocolitica</i>	181 casos
Carn d'aviram	<i>Salmonella</i>	Brots recurrents
Làctics	<i>Listeria</i>	Productes refrigerats
Peix	<i>Listeria</i> / histamina	Cadena de fred
Fruits secs	<i>Salmonella</i>	Importacions

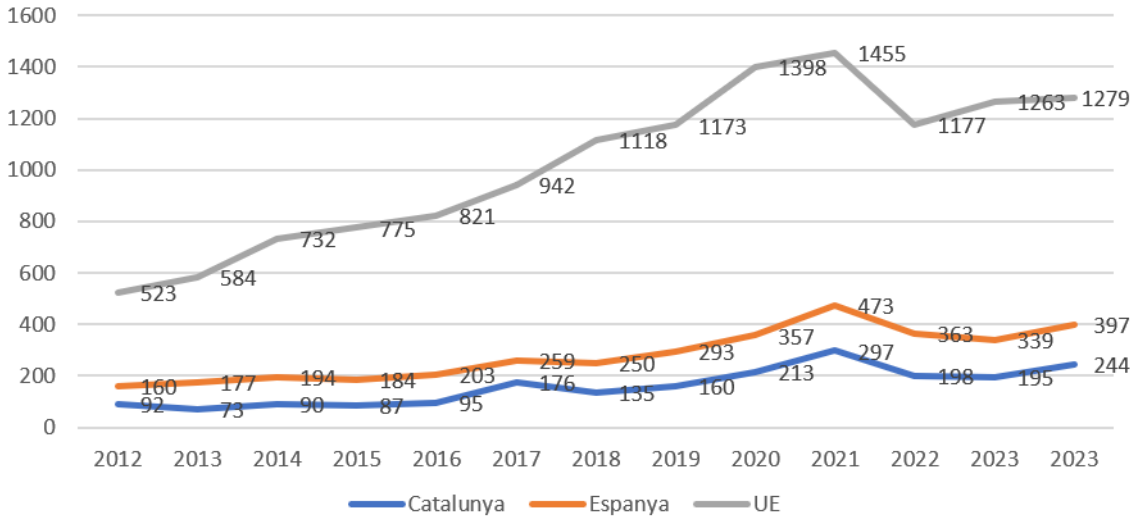
El 2024, es van notificar diferents brots transmesos per aliments al RASFF. D'aquestes notificacions, se'n van identificar com a causa més freqüent perills biològics com *Yersinia enterocolitica*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* i histamina.

Taula 33. Notificacions d'alerta, d'informació i de rebuigs a la UE, Espanya i Catalunya. Any 2024

	Notificacions d'alerta	Notificacions d'informació	Rebutjos de frontera
UE	1279	1288	1665
Espanya	397	306	145
Catalunya	244	118	-

Font: Sistema d'alerta ràpida d'aliments i pinsos (RASFF) i Agència de Salut Pública de Catalunya

Gràfic 41. Evolució del nombre d'alertes notificades. Catalunya, Espanya i UE



Font: Elaboració pròpia a partir de les dades del RASFF, l'AESAN i l'ASPCAT

Com podem observar en el gràfic 39, s'observa una tendència ascendent respecte a les alertes gestionades des de 2012 fins 2021 amb una clara baixada al 2022, tot i que torna a augmentar al 2023 i 2024.

Per la seva banda, les dades derivades de la gestió d'alertes i notificacions a Catalunya suposen una informació molt més directa dels perills que es troben en el nostre territori i, a més de ser una eina de gestió dels risc imprescindible, aporten informació sobre els perills circulants.

Dels 244 expedients d'alerta gestionats a Catalunya durant el 2024, el 44,3 % van ser per perills químics; el 21,9 %, per perills biològics, el 6 %, per perills físics i un 27,7 es van classificar com "altres" .

Els perills principals van ser, per ordre en nombre d'expedients: 39 per al·lèrgens no declarats, 38 per Salmonel·la, 33 per ingredients no autoritzats, 26 per metalls pesants, 24 per Listeria, 22 per migració de materials en contacte i 20 per additius no autoritzats.

Del total d'expedients gestionats (411), només un 8% tenien origen en empreses situades a Catalunya; la resta procedia de la resta de l'Estat, de la Unió Europea i de països tercers. Una altra dada rellevant és que la major part de notificacions es va originar al control oficial (60%).

En el grup dels perills químics (44,3 %) destaquen els fitosanitaris (22 %), els metalls pesants (15,4 %), els ingredients tecnològics (13,2 %), les micotoxines (9,9 %) i les toxines vegetals (7,7 %). En el grup dels agents biològics (21,9 %) destaquen els bacteris (83,3 %), els virus (3,3 %) i els fongs (5,6 %). Finalment, en el grup d'altres (27,7 %) destaquen els defectes d'etiquetatge (50,9 %), els ingredients no autoritzats (32,5 %), el defectes documentals (1,7 %) i la manca de garanties sanitàries (8,7 %). Entre els perills físics (6,3 %) destaca la presència de cossos estranys (92 %), risc d'asfíxia (4 %) i irradiació no autoritzada (4 %).

Els perills alimentaris notificats per les xarxes d'alerta, junt amb els que detecten els sistemes de vigilància, són una font molt important d'informació sobre els perills circulants als quals s'han d'orientar els sistemes de vigilància, control i autocontrol.

Són també instruments clau per garantir la seguretat alimentària, ja que posen en evidència els perills existents i permeten una resposta ràpida per part d'operadors i autoritats competents, al mateix temps que orienten cap a la millora de les mesures preventives.

L'experiència adquirida i la informació recollida en la recerca i la gestió d'alertes i notificacions repercuteix en la millora contínua dels sistemes de gestió de la seguretat alimentària dels operadors de la cadena alimentària i del control oficial de les autoritats competents.

Aigües d'abastament públic

Taula 34. Taxa de conformitat de les zones de subministrament d'aigües de consum humà.

Aigües	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Taxa de conformitat	83,3%	76,8%	78,3%	79,3%	85,3%	79,5%	81,3%	80,2%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Central de resultats

Taula 35. Taxa de conformitat dels resultats de les anàlisis fetes en mostres d'aigua de consum humà, per tipus d'agent i any.

Agents	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Microbiològics	93,1%	92%	94,4%	92,9%	92,5%	95,6%	96,3%	96,5%
Indicadors	97,3%	97,4%	97,4%	97,5%	97,3%	97,3%	96,9%	97,5%
Químics	99,6%	99,6%	99,5%	99,4%	99,6%	99,7%	96,6%	97,4%
Radioactivitat	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya.

L'aigua, a més de ser un aliment, té un gran nombre d'implícacions en la seguretat alimentària, ja que s'utilitza com a ingredient, en molts procediments de cocció i com a aigua de neteja de mans, superfícies i estris. No hi ha cap altre producte que tingui més presència com a component dels aliments o auxiliar de la producció.

Tampoc no hi ha cap altre aliment que es consumeixi de manera tan freqüent ni en tanta quantitat, ja sigui de manera directa o indirecta. La major part d'aquesta aigua és la que de manera habitual s'anomena *aigua de l'aixeta*. La seva seguretat és clau en la seguretat alimentària. Les dades recollides en els darrers anys mostren taxes de conformitat relativament elevades que se situen al voltant del 95 % segons el Programa de vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà. Els paràmetres microbiològics són els que van tenir més superacions puntuals i en petits nuclis de població, seguits dels nitrats.

6 Presència de perills a la fase primària de la cadena alimentària

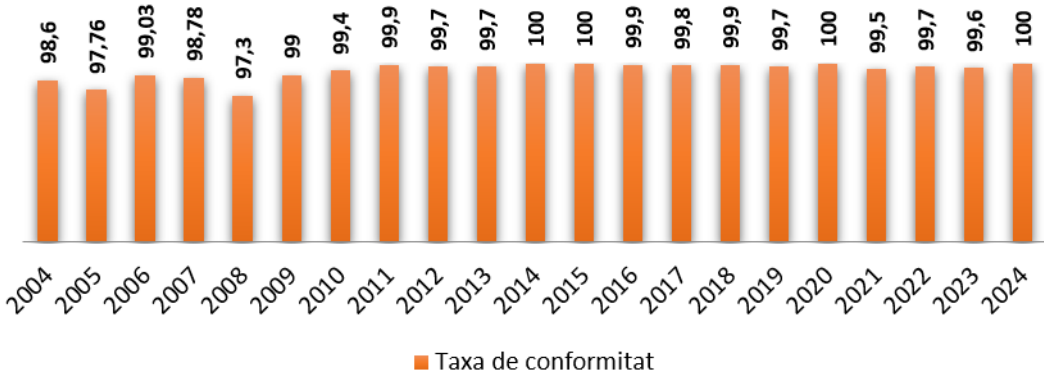
Animals i pinsos

Taula 36. Resultats de la recerca de medicaments veterinaris i altres substàncies il·legals en animals d'abastament i en l'aigua i els pinsos per a animals.

Any	Nombre de mostres preses en les explotacions	Nombre de resultats no conformes	Taxa de conformitat
2004	3.426	39	98,86 %
2005	5.017	112	97,76 %
2006	4.025	39	99,03 %
2007	4.451	54	98,78 %
2008	1.991	53	97,3 %
2009	1.984	20	99 %
2010	1.225	7	99,4 %
2011	1.779	1	99,9 %
2012	1.830	5	99,7 %
2013	1.760	5	99,7 %
2014	2.032	0	100 %
2015	1.737	0	100 %
2016	2.091	2	99,9 %
2017	1.905	4	99,8 %
2018	1.612	1	99,9 %
2019	467	1	99,7 %
2020	630	0	100 %
2021	1.191	6	99,5 %
2022	1.121	4	99,7 %
2023	2.361	10	99,6 %
2024	1.909	0	100 %

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Gràfic 42. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en explotacions a Catalunya. Taxa de conformitat



Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Com es pot observar en la taula i el gràfic anteriors, les taxes de conformitat dels medicaments veterinaris i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso en les explotacions ramaderes són molt elevades des de fa anys: se situen per sobre del 99 % des del 2009. L'any 2023 es van detectar 10 mostres no conformes, concretament 7 amb nivell no conforme a inhibidors (4 de lincomicina en porcí i 3 de doxiciclina en porcí i aus), 3 mostres de boví: 1 amb β -zearalenol, 1 amb taleranol i 1 amb zearalenona. L'any 2024, la conformitat ha estat del 100% al no detectar-se cap mostra no conforme.

Taula 37. Presència de perills en pinsos per a animals (taxes de conformitat)

Paràmetres objecte de control	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre total de mostres	400	364	462	463	460	534	514	447	350
Mostres no conformes	28	16	14	37	20	29	7	4	8
% de conformitat total	93%	95,6%	96,9%	92%	95,6%	94,6%	98,6%	99,1%	97,7
Substàncies indesitjables: metalls pesants, contaminants inorgànics i pesticides	96,2%	99,7%	99,1%	99,7%	99,8%	96%	99,8%	99,9%	99,2%
Micotoxines	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
Dioxines i PCB	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
Microorganismes* (<i>Salmonella</i> i enterobacteris)	94,3%	98,6%	98,7%	93,7%	94,4%	96,2%	100%	98,3%	95,1%
Substàncies prohibides (antibiòtics)	98,7%	98,9%	97,1%	96,8%	98,9%	98,8%	99%	100%	94,2%
Components d'origen animal no autoritzats	98,2%	100%	100%	96,9%	97,7%	100%	100%	100%	100%
OMG	100%	98,3%	99,1%	97,4%	100%	93%	100%	99%	
Control reforçat del zinc	-	-	-	-	-	-	-	-	95,8%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Les taxes de conformitat dels paràmetres analitzats en pinsos per a animals són elevades en els darrers anys. El 2024, la taxa de conformitat total ha estat del 99,9% si es calcula segons el nombre de determinacions avaluades (9.809), i del 97,7% si fem el càlcul segons el nombre de mostres, amb 350 mostres recollides.

El Servei d'Alimentació Animal i Seguretat de la Producció Ramadera gestiona les alertes alimentàries de pinsos que afecten Catalunya mitjançant el sistema d'alerta ràpida europeu RASFF (Rapid Alert System for Food & Feed).

L'any 2024 es van gestionar un total de 47 alertes, amb implicació directa o indirecta d'establiments catalans. Els principals motius van ser contaminació microbiològica, presència de substàncies indesitjables, additius incorrectament utilitzats, carns de zones amb Pesta Porquina Africana, problemes en l'etiquetatge dels pinsos i en les informacions publicades a les pàgines web dels operadors.

Llet crua de vaca, d'ovella i de cabra

Taula 38. Control de la llet crua de vaca

	Bacteris	Cèl·lules somàtiques	Antibiòtics
2010	100 %	81,20 %	100 %
2011	100 %	87,50 %	100 %
2012	100 %	88,80 %	100 %
2013	93,70 %	87,50 %	100 %
2014	100 %	93,30 %	100 %
2015	91,60 %	100 %	100 %
2016	92,30 %	100 %	100 %
2017	100 %	91,60 %	100 %
2018	100 %	90,9 %	100 %
2019	86,1 %	84 %	96 %
2020	98 %	97 %	100 %
2021	100 %	88,9 %	100 %
2022	100 %	88,8 %	92,3 %
2023	100 %	100 %	100 %
2024	100 %	100 %	100 %

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

L'any 2024 s'han realitzat 4 inspeccions de seguiment dels paràmetres de recompte de cèl·lules somàtiques i de recompte de colònies de gèrmens a 30 graus amb resultat de compliment en tots els casos.

També s'han fet 7 actuacions en resposta a 7 alarmes per detecció d'inhibidors de creixement microbià a les mostres obligatòries preses pels mateixos compradors de llet. En cap cas s'ha constatat cap incompliment a la mostra oficial. En tots els casos s'ha prohibit la comercialització de la llet fins que se n'ha comprovat el compliment.

A més, s'han realitzat 7 controls aleatoris d'higiene de les explotacions lleteres, dels quals 6 s'han resolt favorablement i el restant ha estat objecte d'una sanció per deficiències de la gestió de l'explotació.

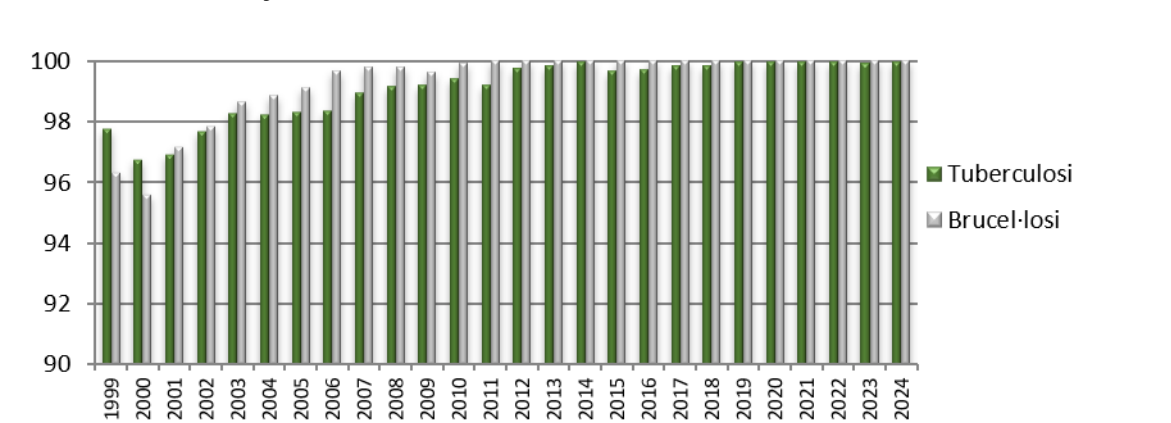
Malalties zoonòtiques a la cabanya ramadera i a la fauna salvatge

Taula 39. Evolució del percentatge d'explotacions lliures del complex M. tuberculosi i de brucel·losi a Catalunya

Anys	% d'explotacions bovines lliures del complex M. tuberculosi (CMT)	% d'explotacions bovines lliures de brucel·losi
2000	96,75	95,60
2001	96,90	97,16
2002	97,69	97,84
2003	98,26	98,66
2004	98,22	98,85
2005	98,30	99,09
2006	98,35	99,65
2007	98,92	99,79
2008	99,15	99,84
2009	99,18	99,63
2010	99,41	99,90
2011	99,19	100
2012	99,75	100
2013	99,96	100
2014	99,84	100
2015	99,68	100
2016	99,69	100
2017	99,82	100
2018	99,84	100
2019	99,96	100
2020	99,96	100
2021	99,94	100
2022	99,94	100
2023	99,92	100
2024	99,94	100

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Gràfic 43. Evolució del percentatge d'explotacions lliures del complex M. tuberculosi i de brucel·losi a Catalunya



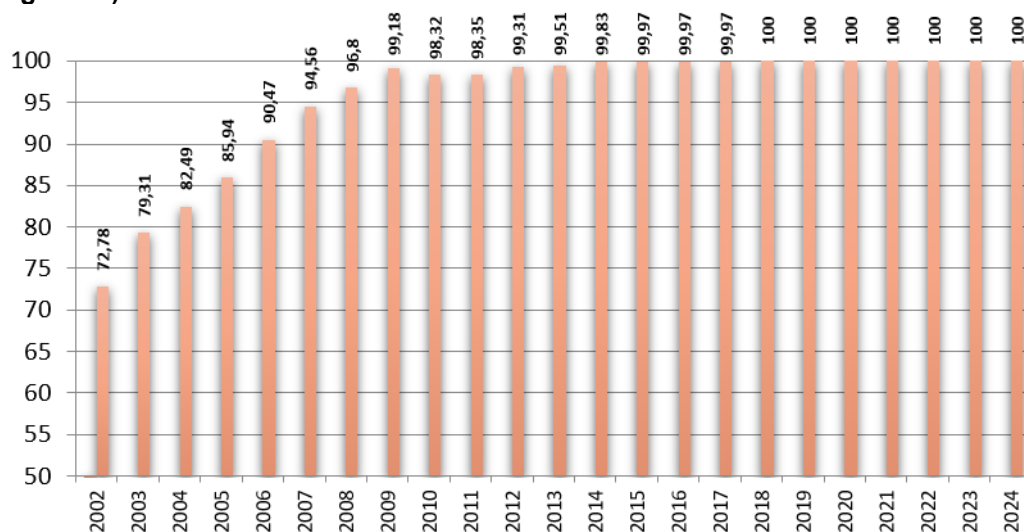
Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

S'han continuat executant els programes de lluita i erradicació de la tuberculosi bovina, i la vigilància de la brucel·losi bovina.

La prevalença de la brucel·losi bovina es manté com l'any precedent, al 0 %, (*Brucella abortus*) a Catalunya, de manera que es conserva el reconeixement de regió oficialment indemne.

D'altra banda, la prevalença de la tuberculosi bovina es manté en un nivell molt baix, un 0,06 %, que es correspon amb el 99,92 % d'explotacions negatives.

Gràfic 44. Evolució de la brucel·losi ovina i caprina a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives).



Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Pel que fa als ramats oví i cabrum, s'ha continuat el programa de vigilància davant la brucel·losi a fi de mantenir l'estatus de regió oficialment indemne, obtingut l'any 2018. La prevalença de la brucel·losi ovina i caprina ha estat del 0 % en el total dels ramats investigats.

Existeix també un programa de vigilància de la brucel·losi en porcs en captivitat. Les dades 2024 mostren que no s'ha detectat cap cas de la malaltia.

L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina continua mostrant que es manté en una fase de control sostingut, després d'un punt d'inflexió situat el 2003, en què es va registrar el nombre més alt de casos. Des de l'any 2009, no se'n detecta cap cas a Catalunya. La bona situació epidemiològica de la malaltia va fer que l'OIE reconegués l'Estat espanyol, el maig del 2016, com a país de risc insignificant per l'EEB. L'any 2024 no se n'ha detectat cap mostra positiva en els 5.077 animals analitzats. Tampoc no hi ha hagut cap cas positiu de tremolor de petits remugants.

Taula 40. Prevalença d'espècies de *Salmonella* amb importància com a agents zoonòtics en lots de gallines reproductores i ponedores, en pollastres d'engreix i en galls dindi reproductors i d'engreix a Catalunya

Anys	Gallines reproductores	Gallines ponedores	Pollastres	Galls dindi reproductors	Galls dindi d'engreix
2005	25,9%	16%	28,20%	—	—
2006	20,36%	14,42%	—	—	—
2007	0,87%	16,45%	—	—	—
2008	0,55%	9,24%	5,68%	—	—
2009	0,73%	7,80%	7,29%	—	—
2010	0,17%	2,70%	0,86%	—	—
2011	0,99%	1,96%	0%	0%	25%
2012	0%	1,26%	1,02%	0%	40%
2013	0,12%	1,68%	0,06%	0%	0,43%
2014	0,64%	0,49%	0,31%	0%	1,16%
2015	0,49%	0,45%	0,15%	0%	1,44%
2016	0,33%	0,80%	0,18%	0%	0,14%
2017	0,50%	1,55%	0,10%	0%	1,51%
2018	0,12%	1,16%	0,22%	0%	1,10%
2019	0,43%	2,75%	0,13%	0%	0%
2020	0,78%	1,33%	0,08%	0%	0,13%
2021	0,41%	3,19%	0,28%	0%	0%
2022	1,03%	1,13%	0,07%	2,44%	0%
2023	0,83%	2,22%	0,14%	0%	0,31%
2024	1,35%	2,13%	0,08%	2,33%	0%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

En lots de gallines ponedores i reproductores, no s'ha aconseguit l'objectiu previst per la reglamentació europea de mantenir la prevalença per sota de l'1 % en reproductores i 2% en ponedores, tot i que la desviació respecte a aquests objectius és només d'algunes dècimes.

Respecte al pollastre d'engreix, des de l'any 2010 es compleix l'objectiu d'estar per sota de l'1 %.

En el cas dels galls dindi reproductors, el 2010 es va iniciar el programa oficial de vigilància i control contra les salmonel·les d'importància per a la salut pública. En els reproductors feia deu anys consecutius que no es trobava cap lot positiu a salmonel·les. No obstant això, el 2022 es va trobar una prevalença del 2,44 %, que se situava per sobre de l'objectiu previst de menys d'un 1 % de les manades. L'any 2023 es va assolir l'objectiu, amb un 0% de manades positives, mentre que l'any 2024 s'ha tornat a observar una prevalença del 2,33%.

Pel que fa als galls dindi d'engreix, el 2024 s'ha detectat un 0% de lots positius a salmonel·les d'importància per a la salut pública, de manera que es compleix l'objectiu d'estar per sota de l'1 % de prevalença.

La reducció de la prevalença de *Salmonella* a les granges és una qüestió fonamental, atès que és un dels principals patògens responsables de brots i casos individuals d'MTA. En els darrers anys, tant els operadors com les administracions públiques responsables hi han treballat intensament per assolir els objectius previstos a la reglamentació de la Unió Europea. Tot i les dificultats, la tendència de la sèrie història indica una clara disminució de la prevalença d'aquest patògen i uns resultats molt propers als objectius previstos.

Presència de perills en la fauna salvatge

Taula 41. Determinació de triquina en porcs senglars abatuts

Any	Nombre de mostres / casos positius	Estimació de la prevalença a Catalunya	Estimació de la prevalença a Europa
2004	1.004/7	0,69 %	—
2005	1.366/11	0,8 %	—
2006	1.027/11	1,07 %	—
2007	254/6	2,36 %	—
2008	241/7	2,9 %	0,2 %
2009	295/6	2,03 %	0,2 %
2010	282/6	2,12 %	0,14 %
2011	414/8	1,93 %	0,12 %
2012	1.268/3	0,24 %	0,13 %
2013	1.964/6	0,3 %	0,10 %
2014	4.900/14	0,28 %	0,12 %
2015	8.842/32	0,36 %	0,08 %
2016	12.015/56	0,46 %	0,04 %
2017	8.818/45	0,51 %	0,08 %
2018	8.662/44	0,51 %	0,08 %
2019	13.371/31	0,23 %	0,07 %
2020	16.057/71	0,44 %	0,05 %
2021	15.803/34	0,21 %	0,07 %
2022	15.827/47	0,29 %	0,06 %
2023	17.298/34	0,19 %	0,07 %
2024	17.210/27	0,16 %	0,08 %

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya i *The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks*. Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA), Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC)

La prevalença de triquinosi en el medi es pot estimar a partir de les dades de prevalença en porc senglar abatut, que és objecte de control en sales de tractament de caça. Les dades disponibles mostren una tendència decreixent entre el 2010 i el 2012, en què va passar del 2,12 % l'any 2010 al 0,24 % l'any 2012. Les dades disponibles recollides a partir del 2015 són molt més significatives, atès el nombre elevat de mostres analitzades, i confirmen una certa estabilitat des del 2012, en un 0,3-0,5 % de prevalença. Les dades del 2024, amb 17.210 animals investigats, mostren una prevalença del 0,16 %, que podem considerar en línia amb els darrers cinc anys.

Si fem una comparació amb les dades europees, la prevalença a Catalunya és superior a la mitjana calculada dels països europeus en termes numèrics, tot i que podem considerar que la diferència no és gaire gran.

Malgrat que la prevalença en senglars és baixa i els casos descrits en persones són molt pocs, és necessari, en vista de la gravetat de la malaltia, continuar extremant el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal continuar demanant una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. A més, s'ha de fer esment que, pel que fa al porc de granja, continua sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de 30 anys.

D'altra banda, les dades de sanitat animal de les espècies cinegètiques de fauna salvatge indiquen que en els darrers anys s'han observat prevalença variable segons la zona geogràfica de malalties zoonòtiques, com ara la tuberculosi i la brucel·losi, la qual cosa pot comportar un risc per als animals domèstics productors d'aliments.

Pesca i aqüicultura

Aigües de producció de mol·luscs

Taula 42. Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs

Controls analítics Fitoplàncton tòxic (cèl·l./l)	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Mostres	1.302	1.378	1.479	1597	1607	1650	1482	1450
Tancaments	1	1	0	1	0	2	1	0

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

L'any 2024 s'ha portat a terme la recollida de 1.450 mostres amb cap tancament preventiu de zones de producció.

Taula 43. Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs

Controls aigües de producció de mol·luscs	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Microbiologia E. coli (NMP/100 g carn)								
Mostres	275	237	217	134	147	205	184	168
Canvis temporals d'A a B	2	1	0	1	0	0	0	0
Prohibicions d'extracció	2	4	2	2	0	1	1	1
Biotoxines marines lipofíliques								
Mostres	348	300	279	294	354	452	447	419
Tancaments	0	0	0	0	0	2	1	0
Biotoxines marines: Toxina paralitzant (toxina causant de la intoxicació paralitzant per mol·luscs o toxina PSP)								
Mostres	317	271	252	297	348	371	385	426
Tancaments	0	0	0	0	0	0	0	0

Controls aigües de producció de mol·luscs	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Biotoxines marines: Toxina amnèsica (toxina causant de la intoxicació amnèsica per mol·luscs o toxina ASP)								
Mostres	225	186	194	156	190	207	205	233
Tancaments	0	0	0	0	0	1	0	0
Contaminants: Metalls pesants: Hg, Cd, Pb, As, Zn, Cu, Cr, Ni, Ag								
Mostres	48	43	40	29	36	35	36	35
No conformes	0	0	1	0	0	0	0	0
Contaminants: Dioxines, furans i bifenils policlorats (PCB) semblants a dioxines (DL-PCB)								
Mostres	7	7	7	7	8	8	9	10
No conformes	0	0	0	0	0	0	0	0
Contaminants: Bifenils policlorats (PCB) no semblants a dioxines (NDL-PCB)								
Mostres	7	7	11	11	12	12	13	14
No conformes	0	0	0	0	0	0	0	0
Contaminants: Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)								
Mostres	7	7	7	7	8	8	9	9
No conformes	0	0	0	0	0	0	0	0

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

Els mol·luscs i les aigües on es produeixen mostren, al llarg dels anys, algunes incidències per fitoplàncton tòxic, toxines marines o bacteris que en bona part són el resultat de l'evolució natural d'aquestes poblacions de microorganismes al llarg de l'any. S'observa estabilitat de resultats en tota la sèrie històrica. En qualsevol cas, les incidències detectades no han de comportar un risc per a la salut, ateses les mesures de vigilància contínua i de protecció que s'apliquen de manera sistemàtica, com ara la reclassificació de zones segons les necessitats de depuració i el tancament preventiu mentre no es recuperen els nivells de seguretat considerats acceptables.

Els controls analítics que es fan anualment per determinar metalls pesants (mercuri, cadmi, plom, arsènic, zinc, coure, crom, níquel i argent), dioxines, furans i bifenils policlorats (PCB) semblants a dioxines, bifenils policlorats (PCB) no semblants a dioxines (NDL-PCB) i hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP) també mostren resultats favorables.

Dioxines i furans en peixos i pinso

Taula 44. Anàlisis de dioxines i furans en peixos i pinso

Producte	Origen	Nombre de mostres	Dioxines i furans	Suma de DL-PCB semblants a dioxines	Suma de dioxines, furans i PCB semblants a dioxines	Suma de 6 NDL-PCB (ng/kg de pes fresc)
Orada	Piscifactoria - Ametlla de Mar	1 (4kg)	0,085±0,021	0,56±0,09	0,65±0,11	7,2±0,4
Pinso	Piscifactoria - Ametlla de Mar	1 (1kg)	0,067±0,017	0,28±0,05	0,35±0,06	13,1±0,2
Moll	Roses	1 (4kg)	0,074±0,018	0,75±0,13	0,82±0,14	11,7±0,7
Lluç	Vilanova i la Geltrú	1 (4kg)	0,15±0,04	0,84±0,14	0,99±0,17	10,9±0,7
Seitó	La Ràpita	1 (4kg)	0,033±0,008	0,37±0,06	0,40±0,07	8,8±0,5

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries.*Unitats: WHO-TEQ ng/kg

Per a totes les mostres analitzades l'any 2024, el contingut en dioxines i furans tòxics de les mostres de peix i pinso estan per sota dels nivells màxims establerts a la normativa europea. Aquests resultats són coherents amb l'històric de resultats d'anys anteriors.

7 Compliment reglamentari

Les condicions preventives previstes a la reglamentació que han de complir els operadors de la cadena alimentària, relatives a les instal·lacions, els processos, la higiene, els sistemes de gestió de la seguretat alimentària (SGSA) o la formació de personal estan concebudes per prevenir la presència de perills en els productes de la cadena alimentària o per reduir-los a uns nivells acceptables. Així, un nivell alt de compliment ha d'anar associat teòricament a un nivell de seguretat més elevat. Per aquest motiu, els indicadors de nivell de compliment s'han de considerar referents útils per analitzar la situació.

Per tal de contextualitzar aquests indicadors, cal considerar que, a excepció d'algunes condicions que es poden considerar crítiques, la gran majoria de les condicions preventives ofereixen un nivell de seguretat en conjunt, amb una significació molt relativa quan es tracten per separat. Així, l'incompliment d'una part de les condicions no considerades crítiques no ha de significar necessàriament una ruptura dels nivells de seguretat.

Quan es fa una inspecció que inclou un gran nombre d'ítems o condicions a revisar, és habitual que cada empresa inspeccionada presenti algun ítem no conforme. Això no vol dir necessàriament que el seu nivell global de compliment sigui baix, sinó que, simplement, com més ítems es controlen, més probable és trobar alguna no-conformitat.

Si només ens fixem en el nombre total d'ítems no conformes detectats en totes les empreses, podem tenir la sensació que el nivell general de compliment és pitjor del que realment és. Aquesta visió pot ser esbiaixada i no reflectir fidelment la realitat.

Per tenir una imatge més objectiva i útil, és millor analitzar la conformitat de cada ítem per separat. Això ens permet veure quins ítems són més problemàtics i quins es compleixen de manera generalitzada. D'aquesta manera, podem identificar patrons, prioritzar accions de millora i tenir una visió més justa del nivell real de compliment de les empreses. D'aquí la importància de desagregar les dades de resultats i no quedar-se exclusivament amb els resultats generals.

En els següents apartats revisem el nivell de conformitat de diferents paràmetres de compliment normatiu a diferents fases de la cadena alimentària.

Fitosanitaris

Taula 45. Control dels establiments que comercialitzen productes fitosanitaris.

Control d'establiments de venda	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre d'inspeccions	77	138	131	126	139	85	115	108
Nombre de controls del registre de transaccions*	77	138	131	126	139	85	115	108
Nombre de controls de magatzem i envasos	77	138	131	126	139	85	115	108
Nombre de controls de la formació del personal	77	138	131	126	139	85	115	108
Nombre de controls de l'etiquetatge dels productes fitosanitaris	77	138	131	126	139	425	379	207
Nombre de disconformitats totals (suma de disconformitats de tots els controls)	42	38	14	8	11	9	8	4
Taxa de conformitat	45,45%	72,5%	89,3%	93%	92,1%	89,4%	93,0%	96,3%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Taula 46. Control de la qualitat dels productes fitosanitaris

Control de la qualitat dels productes fitosanitaris	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre de controls o determinacions realitzats	28	22	17	15	23	10	15	8
Nombre de controls o determinacions amb disconformitats	0	0	0	0	0	0	0	0
Taxa de conformitat	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Taula 47. Control de la utilització de productes fitosanitaris en explotacions agrícoles i empreses de tractaments fitosanitaris

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre d'inspeccions realitzades	357	375	352	260	240	271	280	270
Nombre de controls del quadern d'explotació	299	308	229	260	240	228	228	221
Nombre de controls del registre de tractaments	357	375	352	260	240	271	280	258
Nombre de controls del magatzem i els envasos	209	160	352	260	240	271	141	260
Mostres amb presència de residus*	66	97	41	15	56	53	58	44
Nombre de disconformitats totals	72	68	40	28	10	117	146	80
Taxa de conformitat	79,8%	82%	88,6%	89%	82,15%	56,8%	86,8%	70,4%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Taula 48. Inspecció d'equips d'aplicació de productes fitosanitaris (EAPF)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
EAPF inscrits per inspeccionar	20.797	21.734	22.340	22.899	23.449	23.716	23.846	23.952
EAPF inspeccionats favorablement	14.937	15.493	16.249	16.702	17.632	18.309	18.506	19.340
Percentatge d'EAPF inspeccionats favorablement	71,8%	71,3%	72,7%	72,9%	72,2%	77,2%	77,6%	80,7%
EAPF amb inspecció vigent						14.913	14.531	13.881
Percentatge d'EAPF amb inspecció vigent						62,9%	61%	58%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

La taxa de conformitat del compliment normatiu dels establiments que comercialitzen productes fitosanitaris i de les explotacions agrícoles mostra una evolució variable segons l'any, tenint en compte que a partir de l'any 2015 els controls oficials en explotacions agrícoles incorporen la revisió dels requeriments d'higiene en producció primària d'acord amb el Programa de control oficial de la higiene en la producció primària agrícola i de l'ús dels productes fitosanitaris.

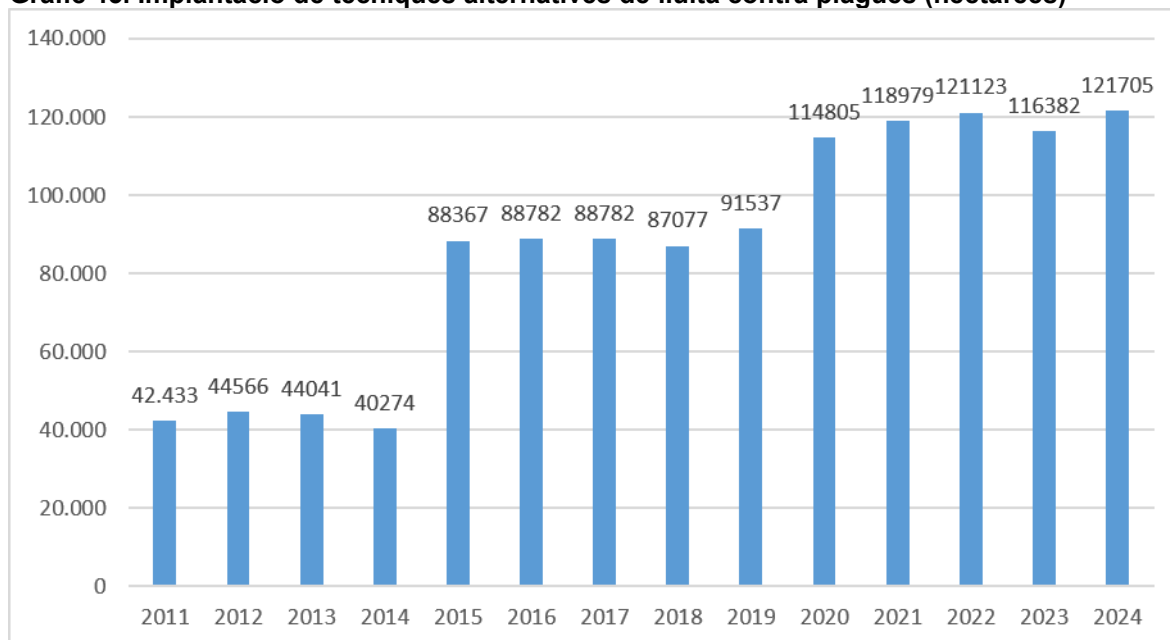
En el cas dels establiments que comercialitzen productes fitosanitaris, el 2024 es registra una millora molt significativa, amb una taxa de conformitat del 96,3%, el valor més elevat de la sèrie. Aquest resultat reflecteix una reducció del nombre de disconformitats i una consolidació del bon compliment normatiu per part del sector.

Pel que fa als controls de la utilització de productes fitosanitaris en explotacions agrícoles i empreses de tractaments, la taxa de conformitat del 2024 se situa en el 70,37%. Tot i que aquest valor és inferior al de 2023, suposa una millora clara respecte al 2022, any amb un nivell de compliment excepcionalment baix. Així mateix, es constata una disminució del nombre de mostres amb presència de residus, fet que apunta a una aplicació més adequada d'aquests productes.

Quant a l'evolució de les inspeccions dels equips d'aplicació de productes fitosanitaris (EAPF), es consolida la tendència positiva dels darrers anys, amb un 80,7% d'equips inspeccionats favorablement en el 2024. Aquest increment posa de manifest una millora continuada en el manteniment i el correcte funcionament dels equips. D'altra banda, el percentatge d'EAPF amb inspecció vigent se situa en el 58%, lleugerament inferior a l'any anterior, principalment a causa de la presència d'equips amb la inspecció caducada.

Pel que fa a la superfície cultivada on s'apliquen tècniques alternatives de lluita contra plagues continua mostrant una tendència globalment creixent, assolint més de 121.000 hectàrees el 2024, fet que reflecteix l'aposta progressiva per pràctiques agrícoles més sostenibles.

Gràfic 45. Implantació de tècniques alternatives de lluita contra plagues (hectàrees)



Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Medicaments d'ús veterinari

Taula 49. Control de la comercialització i la utilització de medicaments veterinaris

Any	Controls realitzats	Expedients sancionadors / no-conformitats totals	Taxa de conformitat sancionadors / no-conformitats totals
2014	750	10/88	98,6 %/88,3 %
2015	829	20/101	97,5 %/87,8 %
2016	664	41/87	93,8 %/86,9 %
2017	582	18/123	96,2 %/78,5 %
2018	644	22/99	96,6 %/84,6 %
2019	293	20/113	93,2 %/61,4 %
2020	299	22/121	92,6 %/59,5 %
2021	239	22/51	90,8 %/78,7 %
2022	288	29/58	89,9 %/79,9 %
2023	250	27/71	89,2 %/71,6 %
2024	158	27/45	82,9%/71,5%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Durant el 2024 s'han dut a terme controls en magatzems de distribució, comercialitzadors detallistes, entitats ramaderes, veterinaris clínics i elaboradors d'autovacunes, explotacions i llocs web de venda de medicaments veterinaris. La taxa de conformitat general de respecte del compliment de les normes que regulen la comercialització i utilització de medicaments veterinaris és del 82,9 %, si la calculem segons les no-conformitats que han derivat en incoació d'expedients sancionadors. Si fem el càlcul considerant el nombre total de les de no-conformitats detectades, la taxa és del 71,5 %.

Les irregularitats detectades van donar lloc a la proposta d'incoació de 27 expedients sancionadors i a l'enviament de 170 avisos d'incompliment de la normativa en els casos de no-conformitats lleus.

Les no-conformitats més habituals són les corresponents a la documentació, el control de temperatures, els registres, les condicions dels locals i les condicions d'emmagatzematge.

Alimentació animal

Taula 50. Programa de control oficial d'establiments d'alimentació animal

Any	Nombre d'inspeccions	Infraccions	Taxa de conformitat
2014	487	45	90,8 %
2015	481	17	96,4 %
2016	377	8	97,9 %
2017	379	5	98,6 %
2018	406	6	98,5 %
2019	421	10	97,6 %
2020	302	6	98 %
2021	397	3	99,2 %
2022	440	3	99,3 %
2023	410	58	85 %
2024	330	37	88,8%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Sobre els controls de l'any 2024, els establiments comercialitzadors i fabricants d'additius, de premescles, de pinsos compostos i de pinsos medicamentosos; les explotacions ramaderes d'autoconsum; els transportistes, i altres productors de matèries primeres van ser objecte de 330 inspeccions. S'hi van detectar 37 infraccions (no-conformitats molt greus objecte d'expedient sancionador), cosa que dona una taxa de conformitat del 88,8%.

Explotacions ramaderes

Taula 51. Resultats del Pla de controls de la higiene a les explotacions ramaderes

Any	Nombre total d'explotacions controlades	Infraccions	Taxa de conformitat
2014	683	22	96,8 %
2015	413	54	86,9 %
2016	218	30	86,2 %
2017	175	24	86,2 %
2018	186	31	83,3 %
2019	344	38	88,9 %
2020	161	35	78,3 %
2021	168	23	86,3 %
2022	209	22	89,5 %
2023	190	9	95,2 %
2024	153	23	84,9 %

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Les dades de control de la higiene de les explotacions ramaderes indiquen un 84,9% de conformitat, si es fa el càlcul segons les infraccions que han estat objecte de sanció, i del 52,3 % si el calculem segons el total de no-conformitats trobades. La major part de les no-conformitats estan relacionades amb registres i documentació (42 %), la formació del personal (17 %), la bioseguretat (14 %), la neteja (6 %) i la gestió de baixes animals (6 %).

Explotacions agrícoles

Taula 52. Resultats del Pla de control oficial de la higiene de la producció primària agrícola i de l'ús de productes fitosanitaris

Resultats	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre d'inspeccions realitzades en matèria d'higiene (explotacions agrícoles)	292	260	240	228	228	221
Controls de l'existència de normes d'higiene i bones pràctiques per al personal	292	260	240	228	228	221
Controls de l'estat de neteja i conservació dels equips i instal·lacions	292	260	240	228	167	221
Controls de l'estat de neteja i conservació dels vehicles abans de transportar productes	292	260	240	228	142	221
Mostres de control microbiològic disconformes	0	0	0	0	0	0
Nombre de disconformitats totals	64	86	67	99	119	87
Taxa de conformitat	78,1%	67%	72,1%	56,6%	47,8%	60,6%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Segons dades de 2024, el nombre total d'inspeccions realitzades en matèria d'higiene a les explotacions agrícoles ha estat de 221 inspeccions. Aquest mateix valor (221) es repeteix en els controls de l'existència de normes d'higiene i bones pràctiques per al personal, així com en els controls de l'estat de neteja i conservació dels equips i instal·lacions i dels vehicles. Les mostres de control microbiològic continuen mostrant un 0% de disconformitats, mantenint la plena conformitat observada en tots els anys anteriors.

Quant a les no conformitats totals, en 2024 se n'han registrat 87, un valor que representa una millora notable respecte al pic de 119 detectades el 2023 i que retorna a nivells similars als de 2018 i 2020. Aquesta reducció es reflecteix també en la taxa de conformitat, que es situa en un 60,63%, després de la davallada significativa del 2022 (56,6%) i especialment del 2023 (47,80%).

Tot i aquesta recuperació, les no conformitats continuen concentrant-se principalment en aspectes relacionats amb l'ús de productes fitosanitaris i, en l'àmbit de la higiene. Persisteixen mancances en diversos punts crítics: absència de plans de neteja, manca de formació en higiene per al personal, insuficiència d'infraestructures fitosanitàries i absència de controls visuals de l'aigua d'ús agrícola. Aquests elements continuen essent factors determinants en la pèrdua de conformitat global de les explotacions.

Taula 53. Resultats del control de la higiene en empreses productores de brots germinats

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre d'establiments inscrits en el Registre d'operadors de productors de brots	4	4	4	4	4	6
Nombre d'inspeccions realitzades en matèria d'higiene	13	5	9	8	7	18
Controls favorables de la inscripció al Registre d'operadors de productors de brots	4	4	4	4	4	4
Controls favorables de l'existència de normes d'higiene i bones pràctiques per al personal	3	3	3	4	3	15
Controls favorables del disseny i disposició dels establiments que permeten unes pràctiques correctes d'higiene	3	3	3	4	4	13
Controls favorables de l'etiquetatge i emmagatzematge dels productes	4	4	4	2	3	12
Mostres de control microbiològic disconformes	0	0	0	0	4	1
Nombre de disconformitats totals	2	1	2	2	2	4
Taxa de conformitat	84,6%	80%	77,8%	75%	71%	77,8%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Les dades corresponents a les empreses de producció de brots germinats indiquen que la conformitat és del 77,8%, per sobre dels anys anteriors. Les no-conformitats trobades es corresponen amb problemes en l'etiquetatge i la manca de plans de control actualitzats.

Gestió de les dejeccions ramaderes i altres fertilitzants nitrogenats

Taula 54. Resultats del control sobre les dejeccions ramaderes i altres fertilitzants nitrogenats.

Tipus d'explotació i/o concepte	Nombre d'explotacions inspeccionades	Nombre d'explotacions amb incompliments	Taxa de conformitat 2024
Controlar que, en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, les explotacions ramaderes disposen d'un quadern d'explotació correctament emplenat per a cada cultiu, data de sembra i de recol·lecció, superfície cultivada, el tipus d'adob i la quantitat de fertilitzant aplicat (kg/ha).	151	3	98%
Controlar que, en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, es respecten els períodes establerts en què està prohibida l'aplicació de determinats tipus de fertilitzants.	151	6	96%
Controlar que, en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, es respecten les quantitats màximes per hectàrea de dejeccions ramaderes i d'altres fertilitzants nitrogenats establertes a Catalunya d'acord amb el quadern d'explotació.	151	2	99%
Controlar que, en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, no s'apliquen fertilitzants en una franja mínima pròxima a cursos d'aigua segons l'amplada establerta.	151	0	100%
Controlar que, en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, es respecta la prohibició d'aplicar fertilitzants en terrenys amb forts pendents, segons la normativa.	151	2	99%
Controlar que, en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, les explotacions ramaderes en estabulació permanent o semi permanent tenen i usen dipòsits d'emmagatzematge o fosses, femers i basses impermeabilitzades naturalment o artificialment, estanques i amb capacitat adequada o, si cal, disposen de la justificació del sistema de retirada dels fems i purins de l'explotació.	219	3	99%
Controlar que, tant en zones vulnerables a la contaminació per nitrats com fora d'aquestes zones, els sòls de les parcel·les agrícoles no superen les concentracions màximes de nutrients (nitrogen nítric i/o fòsfor assimilable) establertes per la normativa.	508	118	77%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Taula 55. Resultats del control sobre les dejeccions ramaderes i altres fertilitzants nitrogenats

Any	Nombre total de controls efectuats	No-conformitats	Taxa de conformitat total
2017	1.862	81	95,6 %
2018	1.165	60	94,8 %
2019	1.776	56	96,8 %
2020	1.131	112	90 %
2021	1.371	102	92,6 %
2022	1.578	106	93,3 %
2023	2.639	102	96,1 %
2024	1.482	134	90,9%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

S'han portat a terme controls sobretot en zones vulnerables a la contaminació per nitrats, però també fora d'aquestes àrees. Part dels controls es duen a terme sobre la base d'inspeccions visuals en uns itineraris preestablerts per comprovar si es respecten les condicions d'aplicació de determinats tipus de fertilitzants (períodes permesos, distàncies, apilaments a peu de finca, obligacions d'incorporació al sòl, limitacions en funció del terreny). Un altre tipus de controls són els que s'efectuen en el marc de la condicionalitat dels ajuts de la PAC, tant en explotacions agrícoles com ramaderes, per tal de comprovar que respectin la normativa en zones vulnerables, així com les bones condicions agràries i mediambientals (BCAM) a tot el territori.

Les dades històriques d'aquest programa de control mostren taxes de conformitat altes i superiors al 90 %.

Subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH)

Taula 56. Control de subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH)

Any	Nombre total de controls	Expedients sancionadors / no-conformitats	Taxa de conformitat: Expedients sancionadors / no-conformitats
2016	87	0/46	100 %/47 %
2017	67	0/33	100 %/51 %
2018	91	1/42	99 %/54 %
2019	67	0/14	100 %/79 %
2020	58	0/20	100 %/65,5 %
2021	86	0/18	100 %/79 %
2022	87	0/21	100 %/77 %
2023	78	2/15	98 %/80,8 %
2024	64	1/10	98,4%/84,4%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

La gestió dels subproductes d'origen animal (SANDACH), des del moment en què es generen fins al seu ús final, valorització o destrucció, està regulada per la reglamentació comunitària i estatal, que té com a objectiu garantir que aquestes operacions no suposin riscos per a la salut humana, la sanitat animal o el medi ambient i, especialment, per a la cadena alimentària.

L'any 2024, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació ha dut a terme 64 inspeccions, en les quals es van detectar 10 establiments amb no-conformitats i es va incoar 1 expedient sancionador. Segons això, la taxa de conformitat se situa en el 84,4 % considerant el total de no-conformitats, i en el 98,4 % si la calculem sobre la base del nombre d'expedients sancionadors incoats. Així mateix, com es pot observar en la taula anterior, les taxes de conformitat generals dels darrers anys mostren una tendència creixent.

Les principals no-conformitats van ser d'autocontrol i registres, condicions generals d'higiene, emmagatzematge, classificació i identificació.

Pesca i aquicultura

Taula 57. Control de zones de producció de marisc

Any	Nombre de controls	No-conformitats	Taxa de conformitat
2016	192	39	79,7 %
2017	115	24	79,1 %
2018	161	53	67,1 %
2019	494	174	64,8 %
2020	318	71	77,7 %
2021	545	76	86,1 %
2022	330	11	96,7 %
2023	290	8	97,2 %
2024	233	9	96,1%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

En matèria de zones de producció de marisc i compliment de les condicions relatives al tancament o requalificació de zones, les dades dels darrers anys mostren una tendència creixent de la taxa de conformitat, que el 2024 es situa en un 96,1 %. Destaca la importància d'aquest resultat, atesa la possible repercussió sanitària dels incompliments en aquesta matèria.

Taula 58. Control oficial d'higiene de la producció primària en la pesca extractiva, embarcacions de pesca actives

Any	Cens	Embarcacions revisades	Embarcacions amb incidències	Comprovacions totals	Incidències totals	Taxa de conformitat
2009	826	61	54	3.416	113	96,70 %
2010	870	73	68	4.088	161	96,06 %
2011	880	75	54	4.200	118	97,19 %
2012	880	28	24	1.568	40	97,45 %
2013	910	34	33	1.904	80	95,80 %
2014	859	56	55	3.136	156	95,02 %
2015	753	73	62	4.088	169	95,86 %
2016	745	76	75	4.256	239	94,38 %
2017	732	74	53	4.144	152	96,33 %
2018	680	63	49	3.528	110	96,88 %
2019	646	56	35	3.136	84	97,32 %
2020	636	21	9	1.176	13	98,89 %
2021	635	23	10	1.288	26	97,98 %
2022	620	33	19	1.848	30	98,38 %
2023	586	48	30	2.688	84	96,87 %
2024	564	40	11	2.240	17	99,24%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Com es pot observar en la taula anterior, la taxa de conformitat de les embarcacions de pesca actives es manté pràcticament estable des de 2017, al voltant del 97%, tot i que al 2024 la taxa de conformitat ha millorat considerablement, és del 99,24%. Aquesta taxa es calcula sobre la base de les comprovacions realitzades (i no sobre el nombre de vaixells comprovats). Així, malgrat que el 27% de les embarcacions controlades presentaven algun incompliment, la majoria presentaven pocs incompliments i de caràcter lleu. Els incompliments més freqüents són deguts a la falta de formació en higiene, a la falta de registres, sobretot registres de neteja i desinfecció, tot observant en general un bon estat de les embarcacions i compliment de les pràctiques d'higiene.

Se supera el percentatge mínim de controls exigit pel programa nacional de control oficial corresponent, que és del 5% de les embarcacions operatives.

Taula 59. Control oficial d'higiene de la producció primària a les zones de producció, mariscadors a peu i de garotes

Any	Cens de mariscadors	Nombre de controls	Mariscadors amb incidències	Comprovacions totals	Incidències totals	Taxa de conformitat
2021	156	3	0	81	0	100 %
2022	152	3	2	81	4	95 %
2023	157	8	3	216	3	98,6 %
2024	173	0	-	-	-	-

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Pel que fa control oficial d'higiene de la producció primària en les zones de producció, als mariscadors a peu i de garotes, no es disposa de dades 2024 degut a que no s'ha estat possible dur a terme controls de zones de mariscadors.

Taula 60. Control oficial d'higiene de la producció primària en explotacions d'aqüicultura actives

	Nombre d'explotacions d'aqüicultura continental i marina	Nombre d'explotacions d'aqüicultura MBV (mol·luscs)	Controls realitzats	Explotacions amb incidències	Comprov. totals	Incidències totals	Taxa de conformitat
2011	14	61	9	7	378	9	97,6 %
2012	17	61	2	1	84	1	98,8 %
2013	14	75	2	1	84	1	98,8 %
2014	12	82	7	4	294	16	94,6 %
2015	11	84	5	3	210	6	97,1 %
2016	12	77	2	1	84	1	98,8 %
2017	14	80	5	4	210	19	90,9 %
2018	16	90	7	7	294	29	90,1 %
2019	13	87	-	-	-	-	-
2020	15	97		-	-	-	-
2021	15	101	2	2	84	7	91,7 %
2022	12	90	4	3	176	16	90,9 %
2023	11	90	4	3	176	18	90 %
2024	9	83	2	0	43	0	100%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

En el control d'higiene en l'aqüicultura (aqüicultura continental, marítima i cria de mol·luscs), la taxa de conformitat és del 100 %, molt superior a la que s'ha obtingut els darrers anys.

Taula 61. Control oficial de la traçabilitat pesquera i transmissió de la informació al consumidor dels productes pesquers i aqüícoles.

Any	Nombre d'establiments controlats	Establiments amb incompliments	Nombre d'incompliments	Establiments amb infraccions	Nombre d'infraccions	Taxes de conformitat
2021	45	24	508	0	0	53,33%
2022	58	37	603	6	133	36,21%
2023	57	36	541	1	15	36,84%
2024	15	15	155	0	0	44,92%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

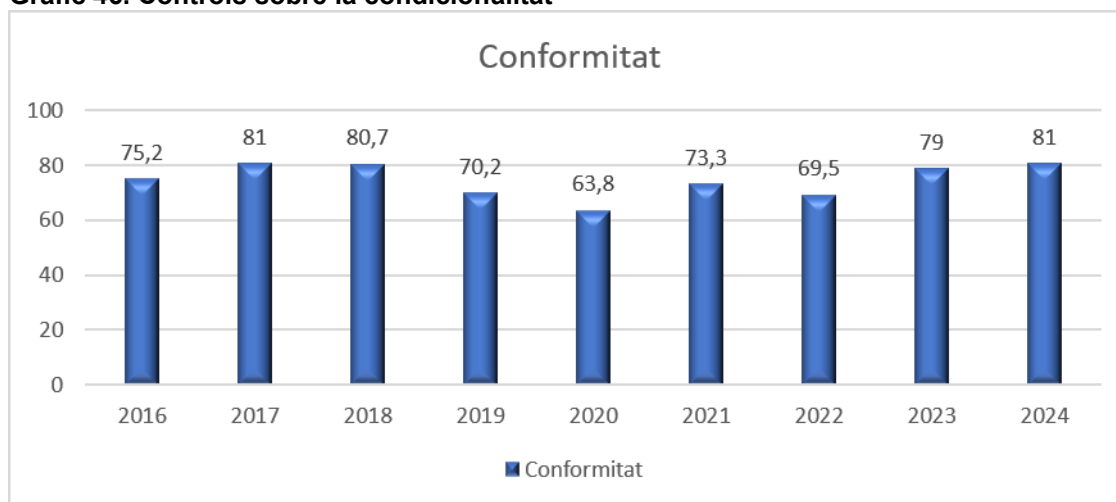
Durant els controls realitzats el 2024, s'han detectat incompliments de la normativa que regula la traçabilitat pesquera en tots els establiments controlats. Atès que es comproven diversos aspectes, la taxa de conformitat resultant ha estat del 44,92%. La incidència més gran de no conformitats està en els sectors de la restauració (24,32%), peixateries (8,11%), intermediaris (5,41%) i grans superfícies comercials (2,70%). En qualsevol cas, els operadors econòmics controlats han solucionat les irregularitats detectades.

Condicionalitat en la producció primària

La condicionalitat en la producció primària de la política agrària comuna (PAC) fa referència als requisits legals i de bones condicions agràries i mediambientals (BCAM) que han de complir els agricultors per rebre ajudes directes. Aquests requisits estan orientats a protegir el medi ambient, la salut pública, el benestar animal i la gestió de recursos naturals.

En essència, la condicionalitat estableix un conjunt d'obligacions per als agricultors que, si no es compleixen, poden portar a la reducció o l'eliminació de les ajudes que reben.

Gràfic 46. Controls sobre la condicionalitat



Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

A l'any 2024, la taxa de conformitat de les activitats del sector primari sobre la base de les dades de condicionalitat és del 81 %.

Els principals elements amb un nombre de no-conformitats més elevat i el nombre d'incidències trobades són els següents:

- Incompliment dels requisits de diversificació de cultius establerts per la normativa (284)
- Superació de la càrrega ramadera màxima permesa (> 1 UGM/ha) (32)
- Registres obligatoris (biocides/fitosanitaris) inexistents o no actualitzats (29)
- Absència o manca d'actualització del registre de tractaments veterinaris (15)
- Disposició de residus no degradables al camp fora del bon ús necessari (14)
- No s'acredita el dret d'ús de l'aigua en superfícies de regadiu (12)

- Ús incorrecte de medicaments veterinaris (10)
- Incompliment dels requisits sanitaris associats a la gestió i moviments d'animals (10)
- Emmagatzematge de fems o ensitjat incorrecte en zona vulnerable (9)
- Manca de manteniment adequat del guaret o superfícies lliures de sembra (7)
- Equips d'aplicació de fitosanitaris incorrectes o sense la inspecció obligatòria (7)
- Conversió de superfícies d'aiguamolls a terres de cultiu (6)
- Utilització inadequada de productes fitosanitaris (335)
- Deficiències en la disponibilitat o gestió del material d'enriquiment i requisits de benestar animal (6)
- No respecte dels períodes establerts de fertilització en zona vulnerable (6)
- Deficiències en la documentació obligatòria relativa al cultiu d'OMG (6)
- Manipulació o emmagatzematge inadequat de plaguicides o fitosanitaris (6) Quadern d'Explotació inexistent o no actualitzat (5)
- Emmagatzematge inadequat de pinsos, productes perillosos o productes zoosanitaris (4)
- Absència de capacitació o carnet per a l'ús de productes fitosanitaris (4)

Establiments majoristes de producció i de comercialització d'aliments

Taula 62. Resultats del Programa de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris

Any	Inspeccions	Expedients sancionadors / no-conformitats	Taxa de conformitat: Expedients sancionadors / no-conformitats
2016	29.269	165/4.877	99,4 %/83,3 %
2017	21.786	154/4.152	99,3 %/80,9 %
2018	26.159	81/3.347	99,7 %/87,2 %
2019	19.391	201/4.544	98,9 %/76,6 %
2020	16.937	132/1.632	99,2 %/90,3 %
2021	26.811	151/2.434	99,4 %/90,9 %
2022	23.323	214/3.381	99,0 %/85,5 %
2023	22.858	89/1.446	99,6 %/93,7 %
2024	24.063	78/1995	99,7 %/91,7 %

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Els resultats del control oficial mitjançant la inspecció de les condicions estructurals, el registre d'establiments, la higiene, la traçabilitat, la gestió de l'eliminació de subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH), la formació de manipuladors i l'etiquetatge dels aliments mostren una taxa de conformitat l'any 2024 del 91,7 % calculada a partir de les no-conformitats totals i del 99,7 % calculada considerant expedients sancionadors incoats.

Aquestes dades mostren una situació estable sense tendències clares en els darrers anys. Si s'analitzen aquestes dades de manera desagregada per tipus o grups de no-conformitats, s'observa que la conformitat en cada grup és superior a la mitjana total. A més, la desagregació de dades permet disposar d'una visió més clara de la situació i identificar de forma més específica els aspectes en els quals s'han d'enfocar els esforços de millora.

En aquest àmbit, cal continuar treballant en la millora de l'estandardització i la desagregació de la recollida de dades per portar a terme un seguiment adequat sobre la base d'indicadors fiables i estables al llarg del temps.

Taula 63. Resultats de control oficial d'establiments alimentaris per tipus de no-conformitat

Tipus d'incompliment i taxes de conformitat	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Autoritzacions i registres	336 (98,1%)	194 (98,8%)	146 (99,5%)	133 (99,4%)	153 (99,3%)	107 (99,5%)
Condicions generals d'higiene	2.884 (88,2%)	502 (97%)	1.728 (93,5%)	873 (96,3%)	1195 (94,7%)	1010 (95,8%)
Traçabilitat	324 (98,3 %)	172 (98,9 %)	560 (97,9 %)	353 (98,5 %)	344 (98,5 %)	246 (98,9%)

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Taula 64. Verificació dels sistemes de gestió de la seguretat alimentària (SGSA) de les empreses alimentàries

Any	Auditories	Desfavorables	Taxa de conformitat
2009	90	53	41,1 %
2010	233	95	59,2 %
2011	298	118	60,4 %
2012	156	119	23,7 %
2013	197	158	19,8 %
2014	233	179	23,2 %
2015	261	81	68,9 %
2016	194	108	44,3 %
2017	157	35	77,7 %
2018	180	46	74,4 %
2019	126	69	45,2 %
2020	69	26	62,3 %
2021	157	98	37,6 %
2022	170	101	40,6 %
2023	115	72	37,4 %
2024	121	67	44,6 %

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

En l'àmbit dels SGSA de les empreses alimentàries, la taxa de conformitat del 2024 és del 44,6%. Considerant que els SGSA de les empreses basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític són un pilar bàsic de la seguretat alimentària, resulta necessari reforçar les mesures per fer arribar aquest paràmetre als nivells més elevats de conformitat possibles.

Establiments de venda al detall i de restauració

Taula 65. Resultats del programa de vigilància i control oficial en establiments de venda directa al públic i restauració.

Any	Nombre d'inspeccions	Nombre d'expedients sancionadors / no-conformitats	Taxa de conformitat: Expedients sancionadors / no-conformitats
2011	20.426	198/1.193	99 %/94,1 %
2012	18.524	167/1.085	98,6 %/94,1 %
2013	13.212	177/613	98,7 %/95,4 %
2014	15.859	271/3.627	98,3 %/77,1 %
2015	14.799	239/1.812	98,4 %/87,8 %
2016	14.839	165/3.435	98,8 %/76,9 %
2017	11.697	154/2.778	98,6 %/76,3 %
2018	12.214	67/2.770	99,4 %/77,3 %
2019	10.808	202/2.917	98,1 %/73 %
2020	4.910	126/762	97,4 %/84,5 %
2021	60.401	23/658	99,7 %/91,2 %
2022	20.301	25/227	98,4 %/80,4 %
2023	19.538	78/1490	98,6 %/73 %
2024	7.960	191/2668	97,6%/66,5%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

L'any 2024, la taxa de conformitat en les condicions dels establiments de venda directa al públic i de restauració mostra un resultat de 66,5 % de conformitat o, dit d'una altra manera, en el 33,5 % dels establiments inspeccionats s'han trobat una o més irregularitats.

Com en l'àmbit industrial, cal també millorar l'estandardització i la desagregació de la recollida de dades per portar a terme un seguiment adequat sobre la base d'indicadors fiables i estables al llarg del temps.

Una altra font d'informació destacada són les dades derivades dels Cercles de Comparació Intermunicipal (CCI), que en 2024 estan formats per 42 ens locals que comparteixen procediments i indicadors en seguretat alimentària. Aquest conjunt de municipis constitueixen el 68% de la població de la demarcació de Barcelona.

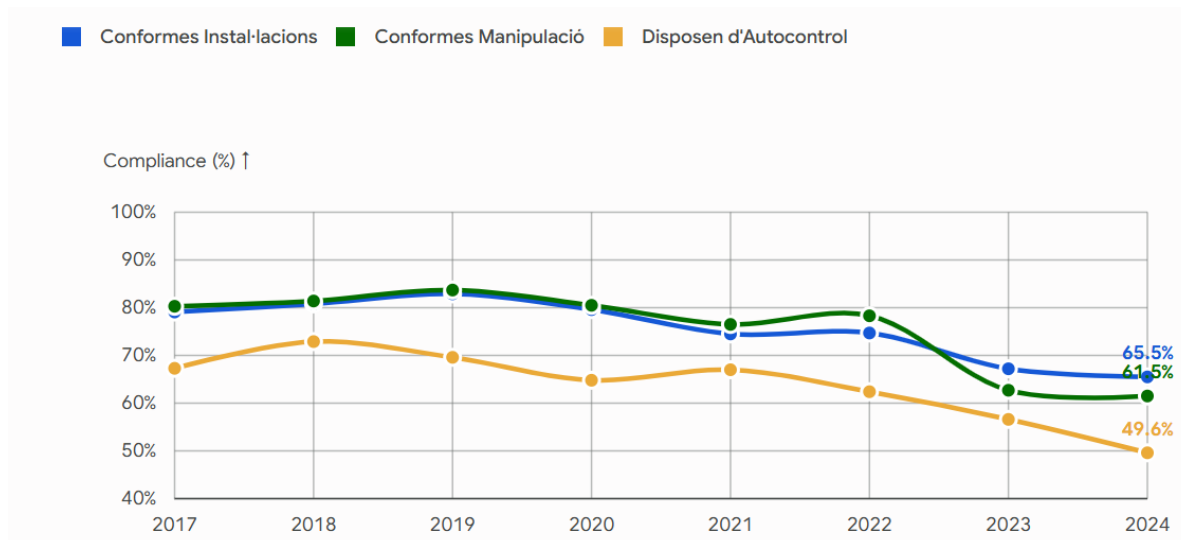
Taula 66. Principals indicadors dels cercles de comparació intermunicipal de seguretat alimentària (CCISAM)

Indicador	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats respecte al total d'establiments alimentaris	23,7%	20,6%	19,3%	10,4%	15,1%	15,4%	16,1%	18,2%
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions	79,1%	80,8%	82,9%	79,6%	74,5%	74,7%	67,2%	65,5%
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	80,3%	81,4%	83,7%	80,5%	76,5%	78,3%	62,7%	61,5%
Percentatge d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol	67,3%	72,9%	69,6%	64,8%	67%	62,4%	56,6%	49,6%
Percentatge de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	12,9%	16,6%	16,1%	12,2%	19,9%	18,1%	20,6%	17,4%
Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el total d'inspeccionats	2,5%	3,1%	4,7%	4,2%	4,1%	5%	5,3%	5%
Percentatge d'establiments alimentaris sancionats	2,8%	3,4%	3,5%	2,4%	3,1%	3,1%	3,9%	4,5%
Nombre de brots de TIA per cada 100.000 habitants	1,03	1,1	0,9	0,3	0,7	0,7	1,3	1,1
Nombre de denúncies rebudes per cada 10.000 habitants	1,2	1,1	1,1	0,9	1,1	1,2	1,4	1,4

Font: Diputació de Barcelona

La gràfica següent mostra l'evolució dels principals indicadors recollits a la taula 66. Es pot observar la tendència a la baixa en la conformitat respecte a les instal·lacions, la manipulació i l'autocontrol, cosa que podem relacionar amb l'augment del nombre de brots en restauració a què fèiem referència a l'apartat dedicat a la recollida de dades sobre la incidència de malalties.

Gràfic 47. Evolució dels indicadors d'establiments de venda directa al públic (botigues, bars i restaurants)



Tant les dades de l'Agència de Salut Pública de Catalunya com les que ofereixen els cercles de comparació intermunicipal mostren que, tant en manipulació com en autocontrol, traçabilitat i formació del personal, encara hi ha un marge de millora important, raó per la qual cal continuar treballant, tot i les dificultats que representen el nombre elevat d'establiments, l'atomització, la distribució de competències de control en múltiples administracions locals, la rotació de personal i la diversitat de les característiques dels sectors de venda al detall i de restauració.

8 Altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària

Dins d'aquest apartat s'inclou tot el conjunt d'elements o àmbits, amb entitat i raó de ser independents de la innocuïtat alimentària, però que hi incideixen de manera directa o indirecta, especialment en la percepció, la confiança i els drets dels consumidors, així com els valors i les expectatives de la societat en conjunt.

Benestar animal

En l'àmbit del benestar animal, durant l'any 2024 s'han dut a terme controls oficials en les diferents fases de la cadena ramadera, des de les explotacions fins al transport i el sacrifici, amb l'objectiu de verificar el compliment de la normativa aplicable i detectar possibles irregularitats. A continuació, es presenten els resultats d'aquests controls.

Taula 67. Resultats del control de les condicions de benestar animal a l'explotació ramadera

Any	Nombre de controls	Nombre de resultats no conformes	Taxa de conformitat a partir de les no-conformitats totals	Nombre d'expedients incoats	Taxa de conformitat a partir d'expedients
2017	688	93	93,5 %	44	93,6 %
2018	522	219	89,8 %	53	89,8 %
2019	329	75	77,2 %	11	96,7 %
2020	208	62	70,2 %	0	100 %
2021	290	123	83,1 %	49	83,1 %
2022	570	224	60,7 %	28	95,8 %
2023	630	153	75,7 %	60	90,5 %
2024	535	210	60,7%	27	95%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Durant l'any 2024 s'han portat a terme un total de 535 controls en 273 explotacions ramaderes per verificar l'aplicació correcta de les normes de benestar animal, amb l'obtenció d'un grau de conformitat del 95% considerant les infraccions greus i no corregides que han generat un expedient sancionador. Si fem el càlcul sobre la base de les no conformitats totals, la taxa de conformitat se situa en el 60,7%.

Les principals irregularitats detectades s'han detectat a nivell del Pla de benestar en porcí, especialment pel que fa a l'avaluació del risc i el pla d'acció per reduir el tall de cues, la qual cosa, juntament amb deficiències detectades pel que fa al material d'enriquiment, fa palesa la necessitat d'incrementar les accions per prevenir la caudofàgia i reduir l'escuat i potenciar el paper del veterinari d'explotació com a responsable d'elaborar i supervisar el pla de benestar i assessorar al ramader en les mesures a adoptar.

La resta d'incompliments són més heterogenis i es troben sobretot a nivell d'edificis i estables, i en menor grau, en equips automàtics i mecànics, alimentació i beguda.

Taula 68. Resultats del control de benestar animal durant el transport.

Any	Nombre de controls	Nombre de resultats no conformes	Taxa de conformitat	Nombre d'expedients incoats	Taxa de conformitat en base a expedients
2015	133	39	70,6 %	-	-
2016	118	54	54,2 %	11	90,7 %
2017	96	37	61,5 %	3	96,9 %
2018	94	46	51 %	23	75,5 %
2019	87	29	66,6 %	18	79,3 %
2020	38	15	60,5 %	12	68,4 %
2021	174	124	28,7 %	-	-
2022	176	90	51,1 %	86	51,1 %
2023	428	311	27,3 %	117	72,7 %
2024	333	137	59 %	51	84,7%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Durant 2024 i dins el pla de control de benestar durant el transport, es van fer 333 controls durant el transport, 177 dels quals van ser controls documentals retrospectius per avaluar la ruta i el compliment de les temperatures i els temps de viatge. També es realitzaren 13 controls en trànsit en camions buits, on les irregularitats detectades no es comptabilitzaren. En total es van trobar un 41% de controls amb irregularitats, que van donar lloc a un 15,30% de propostes d'expedients sancionadors, en relació amb el total d'irregularitats. En la majoria dels casos es van fer avisos i requeriments. Les espècies on més incompliments es van detectar foren la porcina i la bovina, i la majoria d'expedients sancionadors són resultat de les inspeccions en carretera. Cal tenir en compte que en les inspeccions a transportistes estrangers, no s'obre expedient sancionador, sinó que es notifica al país on el transportista té el domicili fiscal o la seu social, a través del punt de contacte nacional, per tal que sigui l'autoritat competent d'origen qui prengui les mesures que estimi necessàries.

Taula 69. Resultats del control del benestar animal en el sacrifici.

Any	Nombre de controls	Nombre de resultats no conformes	Taxa de conformitat	Nombre d'expedients incoats	Taxa de conformitat en base a expedients
2016	151	98	35,1 %	14	90,7 %
2017	147	96	65,8 %	5	96 %
2018	152	84	44,7 %	3	98 %
2019	143	113	20 %	6	96 %
2020	215	39	81,9 %	13	94 %
2021	231	192	68 %	20	91,3 %
2022	246	141	42,6 %	57	76,8 %
2023	243	51	79 %	47	80 %
2024	279	76	72,8 %	31	88,8 %

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

L'any 2024 s'han efectuat 279 actuacions de control general i de seguiment. En 76 s'ha trobat alguna no conformitat que han derivat en 31 expedients sancionadors, de manera que la taxa de conformitat se situa en el 88,8 % si la calculem en base a expedients incoats i en el 72,8 % si la calculem en base al nombre total de no conformitats detectades.

El tipus d'irregularitats trobades és molt divers: animals no aptes per al transport; mortalitat durant el transport; defectes de maneig durant el transport; pododermatitis, lesions en tarsos i als pits; mancances documentals i, en menor mesura, defectes en descàrrega, estabulació, conducció, atordiment, subjecció o maneig durant el sacrifici.

Qualitat agroalimentària

Per a la lectura i interpretació dels quadres següents, cal considerar amb cautela la proporció d'infraccions detectades, ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció elevat o mitjà d'acord amb l'anàlisi de riscos a càrrec de la Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari en compliment del Reglament (UE) núm. 2017/625 i, en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat en la globalitat. D'altra banda, les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, qüestió que posteriorment s'ha de dirimir en el procediment sancionador corresponent obert a l'operador que presumptament va cometre les infraccions. Tanmateix, les dades disponibles permeten tenir una visió general del tipus de no-conformitats més habituals detectades durant les activitats d'inspecció.

Taula 70. Controls realitzats a les empreses per tipus de control, 2024

Tipus de control	Nombre	No conformes
Documentació		
Documents d'acompanyament	93	36
Sistema de traçabilitat	90	42
Documentació comercial	85	26
Registres de comptabilitat material	37	19
Comprovació de declaracions oficials	16	5
Comptabilitat comercial	5	1
Processos		
Identitat de productes	89	14
Processos de fabricació	55	27
Autocontrol	38	12
Producte		
Comprovació de destinació de productes-etiquetatge	117	101
Mostreig de productes per a l'anàlisi	55	27
Control metrològic o de qualitat	14	5
Altres		
Verificació de les autoritzacions administratives	110	17
Controls amb instruments inspectors	15	4
Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	23	15
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	19	13
Aforament de productes	24	8
Compareixença dels responsables de l'operador	8	0
Lectura de valors enregistrats als aparells de l'operador	2	0
Altres verificacions	6	3
Total	908	362

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Taula 71. Comprovacions d'etiquetatge i anàlisis de productes, 2024

Àmbit de control	Nombre	No conformes
Anàlisi de mostres	164	46
Comprovacions de l'etiquetatge	340	264

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

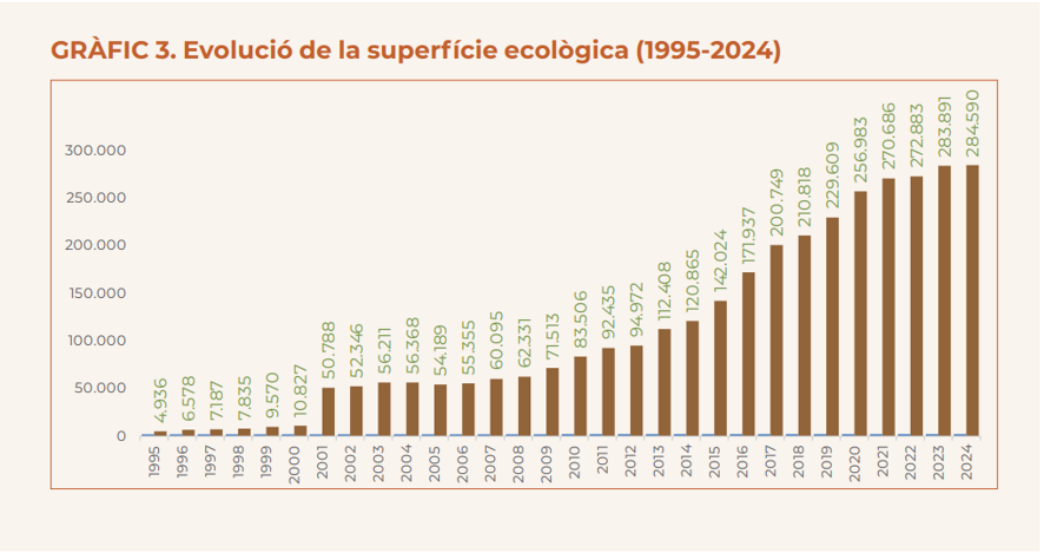
Taula 72. Tipus d'infraccions detectades per sectors durant l'any 2024

Principals tipus d'infraccions detectades
▪ Denominació de venda incorrecta o enganyosa ▪ Omissió d'indicacions obligatòries: Manca d'informació essencial com el lot, la data de consum preferent o congelació, el país d'origen, el pes net, etc. ▪ Mencions falses o no verificables: Ús de paraules com Premium, Extra, Superior, Natural o Artesà sense complir els requisits legals o sense poder-ho demostrar. ▪ Utilitzar fraudulentament noms protegits o termes com Eco o Bio en productes convencionals ▪ Substitució d'ingredients o frau d'espècies. ▪ Ús d'additius o compostos no autoritzats. ▪ Alteració de la puresa o característiques regulades: greix superior al permès, un nivell d'oxidació elevat en l'oli o llet pasteuritzada aigualida. ▪ Pèrdua de la traçabilitat: Incapacitat d'associar el producte acabat amb els albarans i lots dels ingredients de procedència. ▪ Registres de fabricació inexistents o incomplets ▪ Irregularitats en els documents d'acompanyament i comercials ▪ Defraudació en la quantitat nominal (pes net): ▪ Desajustos evidents entre la quantitat real de producte que hi ha a les instal·lacions i la que està registrada en la comptabilitat material. ▪ Obstrucció a la inspecció

Una informació més detallada sobre la tipologia dels resultats no conformes detectats en cada sector durant l'any 2024 es pot consultar en el document *Vetllem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau*, disponible al web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

Gràfic 48. Superfície certificada ecològica



Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Memòria CCPAE 2022

Font:

Taula 73. Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció ecològica

Any	Nombre de controls	No-conformitats	Taxa de conformitat
2012	2.485	17	99,2 %
2013	2.945	19	99,3 %
2014	3.464	42	98,7 %
2015	3.956	63	98,0 %
2016	4.173	57	98,9 %
2017	4.461	52	98,4 %
2018	4.832	72	98,5 %
2019	5.205	65	98,8 %
2020	5.478	83	98,5 %
2021	6.037	86	98,6 %
2022	6.383	95	99,5 %
2023	6.642	92	98,6 %
2024	6.575	86	98,6%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

El CCPAE efectua, com a mínim un cop l'any, un control físic a tots els operadors. Durant l'any 2024 va realitzar 5.194 visites de seguiment anual. A més, també va fer una sèrie de visites de control inicial i d'ampliació d'activitat als operadors que es van incorporar o van ampliar la producció ecològica.

El CCPAE també pren i analitza mostres amb la finalitat de detectar la presència de residus de productes no autoritzats en la producció ecològica, per comprovar si s'han utilitzat tècniques no conformes amb la normativa o s'han produït contaminacions. L'any 2024 es van prendre un total de 432 mostres de les quals 29 van donar resultat no conforme per la presència de residus de substàncies no permeses en la producció ecològica.

A més, el Comitè de Certificació, davant la detecció d'incompliments greus amb el sistema de producció ecològica amb afectació de producte, va retirar 73 autoritzacions d'ús de les indicacions protegides de la producció ecològica durant l'any 2024.

Taula 74. Resultats dels controls efectuats en la producció integrada

Any	Nombre de controls	Expedients d'infracció	Taxa de conformitat
2006	4.459	17	99,61 %
2007	1.633	12	99,26 %
2008	1.800	3	99,8 %
2010	1.908	2	99,8 %
2011	1.835	0	100 %
2012	1.806	0	100 %
2013	1.756	0	100 %
2014	2.020	0	100 %
2015	2.878	0	100 %
2016	2.547	0	100 %
2017	4.554	58	98,7 %
2018	2.518	0	100 %
2019	2.411	6	99,7 %
2020	2.306	3	99,9 %
2021	2.242	0	100 %
2022	2.117	2	99,9 %
2023	2.734	0	100 %
2024	2.435	2	99,9%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Durant l'any 2024, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARPA) i el Consell Català de la Producció Integrada (CCPI) han dut a terme múltiples actuacions en matèria de producció integrada, entre les quals podem destacar el foment de la informació i el consum; el reforç de les estructures del sector mitjançant actuacions que n'incrementin la competitivitat i el seguiment, i control de la qualitat. Els resultats dels controls efectuats mostren una taxa de conformitat molt elevada respecte als estàndards de referència que s'utilitzen per a aquest tipus de produccions.

S'han portat a terme un total de 2.435 inspeccions a productors i elaboradors, així com 574 anàlisis de residus químics amb dos resultats no conformes (99,9% de conformitat).

Qualitat diferenciada

Taula 75. Controls efectuats als operadors en qualitat diferenciada i taxes de conformitat
Indicacions geogràfiques (DOP i IGP)

Any	Nombre de controls	No-conformitats	Taxa de conformitat
2016	214	42	80,37 %
2017	287	25	91 %
2018	266	6	98 %
2019	274	18	93 %
2020	272	5	98,2 %
2021	272	5	98,2 %
2022	265	6	91,2 %
2023	201	6	97 %
2024	213	0	100%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Taula 76. Especialitats tradicionals garantides

Any	Nombre de controls	No-conformitats	Taxa de conformitat (1)
2016	37	4	89,2 %
2017	34	19	44,1 %
2018	37	0	100 %
2019	35	1	97 %
2020	32	0	100 %
2021	32	2	93,7 %
2022	32	0	100 %
2023	34	0	100 %
2024	32	0	100 %

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

(1) Es calcula en base al nombre de no-conformitats greus.

Taula 77. Controls efectuats en entitats certificadores i taxes de conformitat

Any	Nombre d'entitats supervisades	Nombre de plecs supervisats	Nombre de resultats no conformes	Taxa de conformitat estimada(1)
2016	3	3	0	100 %
2017	5	6	2	40 %
2018	3	5	0	100 %
2019	1	6	0	100 %
2020	3	7	5	100 %
2021	1	6	0	100 %
2022	7	6	0	100 %
2023	3	8	1	87,5 %
2024	8	4	0	100%

Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

(1) Es calcula en base al nombre de no-conformitats greus.

El sistema de qualitat diferenciada regula les figures de protecció següents: denominació d'origen protegida (DOP), indicació geogràfica protegida (IGP), indicació geogràfica (IG) de begudes alcohòliques i espirituoses, especialitat tradicional garantida (ETG), marca de qualitat agroalimentària (marca Q), artesanía alimentària i inventari de "productes de la terra". Les diverses figures de protecció responen a definicions i conceptes diferents, però totes tenen com a raó de ser la garantia de qualitat per als consumidors, i són una manera d'avaluar el valor afegit de les produccions.

Les entitats de certificació fan el control oficial dels plecs en relació amb la DOP, l'IGP o l'ETG per delegació del DACC. Aquestes entitats estan sotmeses a les actuacions de supervisió que fa el DARPA.

Les dades sobre la taxa de conformitat es calculen tenint en compte les no-conformitats majors que representen la retirada del certificat de conformitat, ja que les no-conformitats menors s'acaben resolent satisfactòriament. Les dades del 2024 mostren taxes de conformitat del 100% en relació amb les entitats de certificació, del 97% en relació amb les especialitats tradicionals garantides (ETG) i del 100% en el cas dels operadors DOP i IGP.

Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris

Taula 78. Control oficial de l'etiquetatge, de la composició i de la presentació en establiments de venda al detall

Any	Nombre total de mostres analitzades	Nombre total de mostres amb infracció	Taxa de conformitat
2004	392	119	69,6 %
2005	423	69	83,6 %
2006	490	89	81,8 %
2007	560	122	78,2 %
2008	517	102	80,2 %
2009	464	60	87 %
2010	409	42	90 %
2011	462	45	90,2 %
2012	289	10	96,5 %
2013	436	49	89 %
2014	426	4	94 %
2015	349	75	78 %
2016	191	39	79,5 %
2017	171	55	67,8 %
2018	189	77	59,2 %
2019	121	58	52 %
2020	76	16	78,9 %
2021	150	29	80,6 %
2022	146	22	84,9 %
2023	679	373	45 %
2024	79	32	59,5 %

Font: Agència Catalana del Consum

Taula 79. Resultats de les campanyes inspectores de l'Agència Catalana del Consum. Any 2024

Any 2024	Nombre de controls	No conformitats	Taxa de conformitat
Oli d'oliva (PNCOCA)	69	27	61,59%
Peix i productes pesca (cefalòpodes congelats, conserves tonyina i bonítol) (PNCOCA)	89	23	74,16%
Ous i ovoproductes (PNCOCA)	30	5	83,33%
Plats i menjars preparats (PNCOCA)	31	2	93,55%
Complements alimentaris (PNCOCA)	38	7	81,58%
Aliments per usos nutricionals particulars: preparats per lactants i preparats de continuació, aliments d'usos mèdics espècies, substituïts de la dieta completa pel control de pes (PNCOCA)	13	1	92,31%
Operadors	18	3	83,33%
Control d'etiquetatge de productes frescos (fruita, carn i peix). Mercats	331	195	41,09%
Control pa (control fitxes producció pa fet amb cereals diferents %) i control del pes	28	26	7,14%

Font: Agència Catalana del Consum

Les taxes de conformitat relatives a aquest control sistemàtic, són molt variables en funció de l'any, atesa la diversitat de sectors objecte de control.

9 Assumptes tractats en els àmbits professional i social

El temes que s'han tractat en els diferents fòrums de treball, com ara els grups i/o les comissions de treball per a la col·laboració i coordinació, els àmbits dels informes i estudis elaborats, les notícies publicades als mitjans de comunicació, així com la normativa publicada, i les denúncies i consultes de la ciutadania, són també indicadors útils per conèixer quines han estat les qüestions que han suscitat més interès entre la societat, les institucions i els experts en matèria de seguretat alimentària. En els apartats següents es recull aquesta informació de manera resumida.

Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

Taula 80. Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària i grups d'experts

Principals assumptes tractats a les reunions. Any 2024
• Informe sobre els efectes adversos de la histamina i altres amines biògenes: de la intoxicació escombroida a la intolerància a la histamina • Informe sobre els anàlegs làctics de base vegetal comercialitzats a Catalunya: avaluació del perfil nutricional. • Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. • Revisió de la vida útil segura dels aliments congelats a efectes de donació en relació a noves avaluacions de risc. Posicionament Comitè • Vida útil dels aliments apunt per consumir llescats i envasats es establiments de comerç al detall. • Efectes del canvi climàtic en les al·lèrgies alimentàries. • Mesures de prevenció i control de virus en aliments: Avaluació del risc FAO/OMS. • Opinió científica de l'EFSA "Persistence of microbiological hazards in food and feed production and processing environments" EFSA Journal. • Aprovació de l'informe "Canvi climàtic i seguretat alimentària microbiològica". • Anàlisi de l'informe "El futur de la seguretat alimentària: escenaris 2022-2032". Oficina Federal de Seguretat Alimentària i Assumptes Veterinaris (OSAV), Suïssa. • Reutilització d'aigua a la indústria alimentària. • Els senglars, possibles transmissors del virus de l'hepatitis E.

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Taula 81. Sol·licitud d'informació, dictàmens, informes i articles científics ACSA

Expedients. Any 2024
▪ Suport al projecte "Establiment de la durabilitat (data de consum preferent) en aliments microbiològicament no peril·losos per disminuir el malbaratament alimentari" ▪ Suport al projecte "Procediments experimentals a l'abast del sector per la validació de mesures de control i la vida útil dels aliments" ▪ Suport al projecte "'UltraFunction", per avaluar les propietats nutricionals, sensorials, estructurals i funcionals dels ingredients a base de llegums i dels aliments fermentats a base de llegums per tal de millorar la salut i el benestar i millorar l'estat nutricional ▪ Avaluació del risc de projectes d'investigació d'additius en alimentació animal (19) ▪ Avaluació del risc de la presència de residus de doxiciclina en dues mostres de llet

Expedients. Any 2024

- Preparació biberons per mitigar el risc de Cronobacter Sakazaki
- Seguiment de Thricomona equestre
- Reutilització d'aigües a la indústria alimentària
- Seguiment de Grayanotoxina en mel
- Informe sobre la detecció de petites quantitats de residus del medicament prohibit tiouracil en glàndula tiroides i orina d'animals d'abastament
- Avaluació del risc de la Lincomicina

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Grups de treball i fòrums de coordinació i intercanvi d'informació

En aquest àmbit, s'ha continuat treballant en el manteniment d'un diàleg permanent amb totes les parts que intervenen en la cadena alimentària representats a les diferents comissions específiques de treball i a la Comissió Directora de Seguretat Alimentària (CDSA), òrgan director format per representants dels departaments de la Generalitat, ens locals, organitzacions empresarials i les associacions més representatives de consumidors. En aquests grups i comissions s'han tractat molts temes de seguretat alimentària, entre els quals destaquen els recollits a la taula següent:

Taula 82. Principals assumptes tractats a les comissions i grups de treball ACSA

Principals assumptes tractats a les reunions de les comissions i grups de treball ACSA 2024

- Resultats dels programes de control (ASPCAT): vigilància i inspecció establiments
- Resultats programes de control de la Higiene en producció primària i traçabilitat (DARPA):
- Resultats campanyes de control a minorista de l'Agència Catalana del Consum
- Alertes alimentàries específiques per a cada àmbit alimentari
- Evolució dels sacrificis a escorxador i declaracions de no aptitud
- Actualització normativa
- Benestar animal, ordenació sanitària, sanitat animal
- Informació AESAN: notes interpretatives, programes de control reforçat, grups de treball
- Informació exportacions de carn i derivats
- Informació auditories de control oficial del experts de la Unió Europea
- Seqüenciació genòmica en el control oficial
- Gestió circular de l'aigua a indústria alimentària
- Resultats de programa de control al·lèrgens a menjadors escolars
- Alerta per presència de *Salmonella enteritidis* en formatge de pasta tova elaborat amb llet crua d'ovella
- Document de preguntes i respostes del Reial Decret de venda al detall
- Novetats en el programa de la qualitat de la llet del DARPA.
- Excepcions reglamentàries per a aliments tradicionals
- Situació actual i actuacions de control de la llengua blava.
- Cas de TBC en una explotació de boví de llet (DARPA)
- Situació del Reial Decret de videovigilància a escorxadors petits
- Resultats del programa de revisió dels criteris d'higiene per a la Salmonella i Campylobacter a escorxador
- Procediment per a l'autorització de petits escorxadors i escorxadors mòbils
- Infografia d'etiquetatge d'elaboracions de peix a minorista

Principals assumptes tractats a les reunions de les comissions i grups de treball ACSA 2024

- Estudi de la caracterització de microplàstics en mol·luscs i efecte del temps de depuració
- *Vibrio vulnificus*
- Els microorganismes més persistents en els entorns de producció
- Webinar d'actualització i compilació en un sol document de les 5 guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) d'explotacions avícoles i actualització de la GPCH de producció i comercialització d'ous ecològics
- Manual del Responsable de l'autocontrol
- Infografia venda per internet
- Aliments anàlegs de la llet
- GPCH per a la neteja i desinfecció
- Infografies sobre botulisme i Kebabs
- Evitar el malbaratament alimentari en els esdeveniments amb servei de càterin
- Participació en jornades sobre plaguicides, salmonel·la, listèria en llescats en minorista.

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Els assumptes tractats en els fòrums de debat i intercanvi d'informació han estat ben diversos i són una evidència més de la complexitat i la magnitud de l'activitat en matèria de seguretat alimentària.

Publicacions periòdiques de l'ACSA

Taula 83. ACSA brief

Temes tractats a l'ACSA *brief* durant l'any 2024

- Quan l'excés de vitamines és el problema: les hipervitaminosis i els complementos alimentaris. Primera part.
- Què és la seqüenciació genòmica?
- *Vibrio vulnificus*, l'emergència d'un veritable perill
- *Aspergillus flavus* i les aflatoxines
- Els microorganismes més persistents en els entorns de producció i processament d'aliments

Taula 84. InfoACSA

Temes més destacats publicats a *InfoACSA* durant l'any 2024

- Diferència entre al·lèrgia alimentària i intolerància alimentària
- Formació per donar aliments amb seguretat a voluntaris d'organitzacions de donació d'aliments.
- Persistència de riscos microbiològics en entorns de producció i processament d'aliments i pinsos.
- L'EFSA ha actualitzat l'avaluació de risc de l'arsènic inorgànic als aliments
- Campanya de control de les dates de venciment en els establiments minoristes.
- Les micotoxines
- La FAO reconeix com a bona pràctica el Sistema d'inspecció digital de l'ASPB
- Quart informe sobre consum d'antibiòtics i la resistència als antimicrobians a Europa
- Canvi climàtic i al·lèrgia alimentària
- Nota informativa sobre la declaració d'un cas de grip porcina en humans a Catalunya
- Bones pràctiques per a l'elaboració de kebab

Temes més destacats publicats a *InfoACSA* durant l'any 2024

- Informació alimentària obligatòria pels aliments a base de peix elaborats i envasats al comerç minorista
- Les begudes energètiques
- Els residus de medicaments veterinaris als aliments segueixen sent baixos a la UE
- Informe europeu de resistència als antimicrobians en bacteris en humans i animals
- La vigilància de les resistències antimicrobianes en aigües i aliments.
- Relació dels insectes que actualment poden estar al mercat europeu
- Seguretat alimentària i canvi climàtic
- Nova eina per establir la data de marcatge dels aliments: BESTDATE
- Revisió de l'avaluació del risc de paràsits en els productes de la pesca
- La vigilància One Health és clau per evitar l'evolució del virus de la influència aviària
- Reunió de l'ACSA amb una delegació xinesa de Jiantxi
- Preguntes i respostes sobre el Reial decret dels establiments minoristes
- Informe sobre la implementació de les polítiques de reducció de la ingesta de sodi
- Campanya europea per millorar els coneixements en seguretat alimentària dels consumidors
- Cinc agències europees presenten un nou marc d'acció One Health
- Residus de plaguicides en els aliments
- Estudis de dieta total
- El microplàstic és el contaminant xenobiòtic més abundant de la Terra
- Són segurs els additius?
- Guia sobre l'avaluació risc-benefici dels aliments
- Guia de l'EFSA sobre la integració d'estudis epidemiològics a l'avaluació de riscos
- L'EFSA actualitza l'avaluació de risc del tetrabromobisfenol A
- El TERMCAT publica una nova actualització del Lèxic d'additius alimentaris
- Guia de gestió d'alertes alimentàries
- Efectivitat del control oficial de seguretat alimentària a Barcelona ciutat: inspeccions digitals i tradicionals
- L'EFSA publica tres informes del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària
- Actualització dels requisits per fer una sol·licitud d'autorització d'un aliment nou
- Nous mètodes d'avaluació de nanotecnologia
- IV Jornada de Benvinguda al 1r curs del grau de veterinària
- La seqüenciació genòmica dels microorganismes patògens, una eina clau per a la Salut Pública
- El tractament tèrmic dels aliments
- Trasllat de l'ACSA al carrer d'Aragó
- Reavaluació de la seguretat del diòxid de silici (E 551) com a additiu alimentari
- Intoxicacions per falses 'gominols' amb cànnabis i/o altres substàncies psicoactives
- La intel·ligència artificial en seguretat alimentària
- La neteja i la desinfecció, pilars per garantir la seguretat alimentària
- Cultura de seguretat alimentària
- Presentació de la Guia de pràctiques correctes d'higiene en restauració col·lectiva
- La depuració redueix els nivells de microplàstics en un 50% en musclos i en un 26% en ostres arrossades i tellerines
- Factors de risc de la pesta porcina africana
- Productes convencionals versus productes ecològics
- Criptosporidiosi, informe epidemiològic anual per al 2020

Temes més destacats publicats a *InfoACSA* durant l'any 2024

- Requisits de seguretat alimentària per a la venda no sedentària (fires i mercats)

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Els temes tractats en els butlletins periòdics de l'ACSA són un bon indicador qualitatiu dels assumptes que han captat l'atenció en els àmbits professionals durant cada any. Podem observar en la taula anterior la gran diversitat de temes que han estat objecte d'atenció durant l'any 2024.

Normativa publicada

Taula 85. Normativa

Principals notícies publicades a la web de l'ACSA sobre normatives destacades de l'any 2024

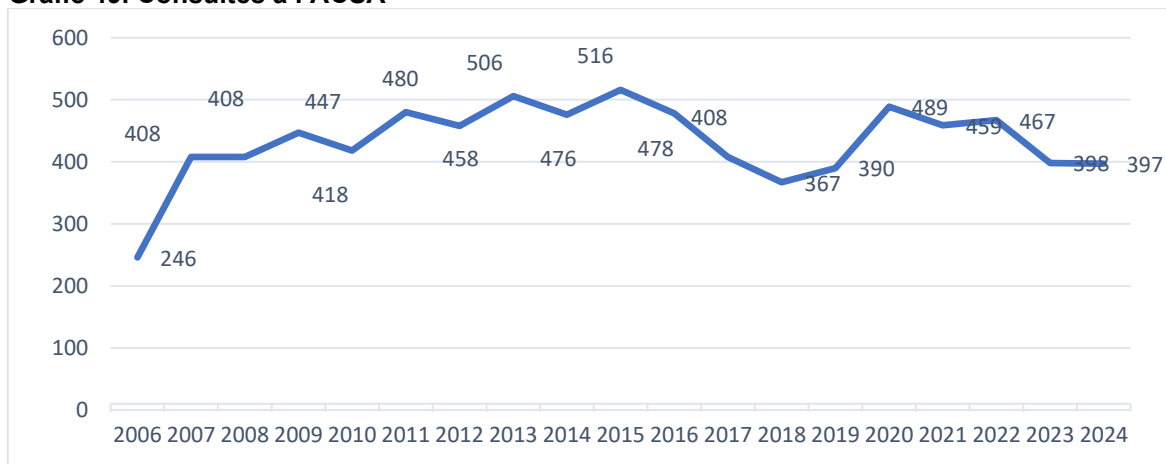
- Reglament (UE) 2024/1756 sobre contaminants en aliments
- Reglament Delegat (UE) 2024/1141 sobre requisits d'higiene que modifica els annexos II i III del Reglament (CE) 853/2004 referent als requisits específics d'higiene per a determinats productes alimentaris
- Nous criteris per a *Listeria monocytogenes* en aliments a punt per a consumir
- Data d'aplicació dels límits més baixos per als esclerocis de sègol banyut i per als alcaloides de l'ergot
- Nova classificació i condicions d'ús dels additius del grup d'àcid tartàric
- Ous de gallines criades en gàbies condicionades

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

L'any 2024, s'han incorporat a la base de dades de legislació de l'ACSA un total de 205 normes relacionades amb la seguretat alimentària.

Consultes i denúncies

Gràfic 49. Consultes a l'ACSA



Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

El nombre de consultes adreçades a l'ACSA va mostrar un creixement fins al 2015, moment en què s'observa una tendència a la baixa fins al 2018. A partir d'aquest any es torna a observar una tendència creixent, que arriba a 489 consultes el 2020 i torna a tenir una tendència descendent a partir d'aquest any. L'any 2024 s'han gestionat 398 consultes, un nombre similar a l'any anterior.

Taula 86. Àmbits temàtics de les consultes adreçades a l'ACSA 2024

Àmbit	Nombre
Additius, aromes i coadjuvants	7
Al·lèrgies i intoleràncies	7
Alertes	19
Altres	53
Anàlisis	28
Autocontrols	46
Autoritzacions i registres	11
Bones pràctiques i condicions d'higiene / guies	36
Borsa de treball	6
Conservació d'aliments	1
Control oficial	4
Envasos i materials en contacte amb aliments	12
Etiquetatge i informació al consumidor	29
Exportació i importació	14
Formació	17
Iniciatives empresarials	19
Malbaratament	11
Manipuladors d'aliments	12
Normativa	19
Nous aliments	3
OGM	1
Petició de material divulgatiu	1
Reclamacions / denúncies	25
Registres i autoritzacions	10
Traçabilitat	1
Vegetals (hortal./fruites/bolets/tubercles/llegums)	2
Venda de proximitat	4
TOTAL	397

Font: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Com es pot observar a la taula anterior, les consultes mostren unes temàtiques molt variades. Pel que fa a l'origen de les consultes, 148 (37,2 %) procedien d'empreses alimentàries i 156 (39,3 %), de particulars. La resta tenien diverses procedències, com ara tècnics, assessories, gremis, altres organismes públics, etc.

Taula 87. Denúncies presentades davant l'Agència de Salut Pública de Catalunya

Sector alimentari	Perills físics	Al·lèrgies i intoleràncies	Etiquetatge	Higiene deficient	Altres	TOTAL
2020	30	4	29	10	231	304
2021	15	1	18	4	218	228
2022	74	1	31	95	224	350
2023	35	13	13	61	181	303
2024	38	15	19	2	324	398

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

En 2024 s'han registrat 398 denúncies totals. Els principals tipus de denúncies en 2024 es poden consultar en la següent llista.

Tipus de denúncia	Nombre
Condicions higièniques deficientes (establiments)	15
Presència de cossos estranys en aliments	38
Altres (intoxicacions, al·lèrgens, frau, irregularitats comercials, etc.)	42
Perills biològics (bacteris, fongs, paràsits, toxines)	18
Aliments caducats	3
Defectes d'etiquetatge	11
Al·lèrgies i intoleràncies	8
Presència de plagues	8
Manca d'autorització / activitat clandestina	3
Conservació o temperatura inadequada	4
Perills químics	2
Irregularitats comercials	2
Manca de formació de manipuladors	12

Informació publicada als mitjans de comunicació

Taula 88. Assumptes relacionats amb la seguretat alimentària publicats als mitjans de comunicació a Catalunya durant l'any 2024

Assumptes més destacats publicats a la premsa el 2024
▪ Resistència als antibiòtics ▪ DANA de València i riscos alimentaris associats a mancances en infraestructures ▪ Sequera i aprofitament d'aigua ▪ Riscos del consum d'ultra processats ▪ Riscos per consum de begudes energètiques ▪ Queixes dels sectors agroalimentaris per l'alta pressió normativa ▪ Preus dels aliments ▪ Exportació i efectes adversos dels aranzels ▪ Dieta, hàbits alimentaris, obesitat i salut ▪ Al·lèrgies alimentàries ▪ Alertes alimentàries ▪ Brots de malalties de transmissió alimentària ▪ Sostenibilitat i emergència climàtica ▪ Grip aviària i seguretat alimentària ▪ Utilització de la Intel·ligència Artificial al sector agroalimentari

Font: Elaboració pròpia a partir del recull de premsa del Departament de Salut

Les notícies publicades en els mitjans de comunicació són un bon indicador de quins han estat els assumptes més destacats de l'any per a la premsa i l'opinió pública i quines són les tendències socials en l'àmbit de l'alimentació i la seguretat alimentària. Durant l'any 2024 s'ha identificat 996 notícies relacionades amb l'àmbit alimentari.

10 Conclusions i recomanacions

A partir de les dades recollides en la Memòria sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2024, podem concloure que la situació és relativament estable respecte als anys anteriors. No obstant això, el 2023 i 2024 s'observa una certa pujada del nombre de brots de toxiinfeccions alimentàries respecte a la mitjana de la darrera dècada.

Tot i que no és un problema de primer ordre, les malalties de transmissió alimentària (MTA) continuen presents com a problemàtica real de salut pública a Catalunya, així com a la resta d'Europa i a tot el món. Anualment, es continua notificant un nombre constant de brots i de casos individuals.

L'anàlisi de les dades sobre els agents etiològics associats als brots declarats permet observar que, l'any 2024, *Salmonella* es posiciona com la causa principal de brots, seguida de norovirus. També destaquen com a agents causals *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* i *Bacillus cereus*.

Com en anys anteriors, els brots de l'àmbit de la restauració representen la proporció més gran dels brots totals declarats. L'any 2024 se n'han declarat 57, és a dir, un 58,2 % del total d'aquest any. Les dades tornen a mostrar que els brots domèstics suposen una petita proporció (7,1%). És probable que en l'àmbit domèstic hi hagi una infradeclaració destacada, ja que el nombre de brots declarats és massa baix.

Si sumem totes les activitats de servei directe de menjar preparat al públic i a col·lectivitats (bars, restaurants, menjar per emportar, menjadors laborals, albergs, cases de colònies, escoles o institucions), constatem que suposen més del 90% dels brots declarats. Per tant, les activitats de servei directe de menjar al públic o a col·lectivitats estan associades amb la gran majoria dels brots declarats.

Les dades recollides sobre brots de toxiinfecció alimentària indiquen que es manté la tendència creixent en el nombre de brots en l'àmbit escolar, residències de gent gran i restauració, de manera que cal continuar reforçant la sensibilització, formació i control per millorar aquests resultats.

Entre els factors contribuents, destaquen les manipulacions no higièniques, deficiències en les instal·lacions, l'emmagatzematge o la conservació incorrectes i els manipuladors portadors asimptomàtics. Cal, doncs, tenir present la importància d'aplicar bones pràctiques higièniques, tractaments tèrmics adequats i el control de temperatures de conservació de matèries primeres i productes acabats. Es tracta de factors que persisteixen al llarg dels anys i que requereixen l'aplicació de mesures orientades a la sensibilització i la formació dels responsables i del personal que manipula aliments en qualsevol dels àmbits analitzats, però especialment en el de la restauració, tant col·lectiva com comercial, que durant els darrers anys mostra un protagonisme clar.

Les dades de declaració microbiològica indiquen que, en la major part dels casos, la incidència de casos de malaltia individual és baixa, a excepció de les causades per *Campylobacter* i *Salmonella*. *Campylobacter* és l'agent més destacat, amb 6.793 notificacions, i mostra una tendència creixent en tota la sèrie històrica. El segueix *Salmonella*, amb 2.151, que mostra una tendència decreixent des del 2004.

Per a la majoria de malalties se situa en l'interval que va de 0 a 1 cas per 100.000 habitants, un nivell que encara es pot considerar com de baixa incidència. No obstant això, s'observa una tendència creixent en els darrers dos o tres anys. Les dades que mostren una disminució en el compliment de les condicions d'higiene en establiments al detall i de restauració poden estar relacionades amb aquest increment de les malalties de transmissió alimentària. També és raonable pensar que un augment de brots i l'augment de casos individuals poden estar associats a causes comunes. Les causes més probables són l'augment dels errors d'higiene en restauració ja que s'observa una baixada de la taxa de conformitat segons els resultats de control oficial. També hi poden estar implicades pràctiques domèstiques incorrectes, ja que el baix nombre de brots declarats en aquest àmbit pot ser més el resultat d'una infradeclaració que d'un baix nombre de brots real. De la mateixa manera, la millora de les tècniques diagnòstiques pot ser un altre factor que es troba darrere d'una major declaració de casos individuals de malaltia.

D'altra banda, s'ha de fer una menció especial a *Listeria monocytogenes*. Considerant la gravetat i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal continuar parant atenció a aquest patògen. Si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de letalitat relativament elevat (17 %). El nombre de casos s'ha mantingut relativament estable. Després que el 2023, amb 106 casos, s'arribés al nombre més alt de tota la sèrie històrica, al 2024 els casos declarats han estat 98.

Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència d'MTA és baixa, i les que requereixen atenció hospitalària, també ja que en general la seva incidència es situa per sota d'1 cas per 100.000 habitants.

Tot i el nombre de casos declarats es baix, cal fer menció especial a les dades de toxoplasmosi congènita que juntament amb *Listeria monocytogenes*, continuen mostrant la necessitat d'informar les dones embarassades per a que evitin els aliments que poden ser font d'aquests agents microbiològics.

Considerant que els principals problemes de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal seguir aplicant les mesures de gestió sobre els àmbits on es troben els factors causals més directes que són el de la restauració i el domèstic.

Pel que fa a l'exposició a perills químics en dieta total, els estudis disponibles mostren que els nivells d'exposició de la població adulta a Catalunya són similars a altres territoris de l'entorn. Generalment se situen en la banda baixa del rang dels estudis d'àmbit europeu i majoritàriament no superen els valors de seguretat de referència, tot i que en alguns casos, i en determinats grups de població, se sobrepassen els nivells de seguretat establerts per l'EFSA. D'altra banda, l'exposició dietètica a diferents contaminants ambientals ha mostrat una disminució progressiva des de l'any 2000. Cal continuar recomanant una dieta variada i diversificada, i continuar treballant per disposar de més informació científica per conèixer el risc real associat.

Quant a la presència de perills biològics en els aliments que es troben en el mercat a disposició dels consumidors, s'observen uns nivells elevats de conformitat global. Pel que fa als microorganismes patògens, l'any 2024 les taxes de conformitat han superat el 95 % pels aliments en general, inclosos els aliments a punt per consumir.

Quant als productes que han de ser objecte de tractament tèrmic abans de ser consumits, podem destacar que s'observa una certa prevalença de *Campylobacter* en carns fresques i els seus derivats, cosa que probablement té una correlació estreta amb les dades d'incidència de campilobacteriosi en persones a què hem fet referència anteriorment. Tota aquesta informació indica que *Campylobacter* continua sent un dels principals problemes de seguretat alimentària en l'actualitat a Catalunya.

Pel que fa a *Salmonella*, podem observar una prevalença al voltant del 4-23 % en diferents productes de consum habitual que han de ser objecte d'un tractament tèrmic abans de consumir-los. En qualsevol cas, la prevalença de *Salmonella* és molt superior que la que caldria esperar considerant la baixa prevalença en producció primària del sector de les aus, que se situa al voltant de l'1-2 %, de manera que cal extremar les mesures per evitar una ampliació i una possible contaminació creuada en fases posteriors de la cadena alimentària.

Una altra dada rellevant són les resistències als antimicrobians detectades en els microorganismes aïllats. Les dades del 2024 mostren nivells de resistència que van des del 74 % fins al 96,8 % en els microorganismes analitzats.

Tot això porta a destacar la importància de tractar les carns fresques i derivats, així com el peix i el marisc, com a possible font de contaminació per patògens, de manera que cal extremar les precaucions per evitar la contaminació creuada i garantir un tractament tèrmic suficient per eliminar els patògens durant el cuinat d'aquests aliments. Aquestes mesures són especialment importants tant en l'àmbit domèstic com en la restauració i altres activitats de servei directe de menjar al públic. El tractament tèrmic complet o cuinat intens d'aquests productes abans de consumir-los, juntament amb la resta de mesures d'higiene alimentària, pot mitigar el risc de manera completa.

Les dades del 2024 sobre Anisakis tornen a mostrar una prevalença clara d'aquest paràsit en determinades espècies de peix. La prevalença general se situa al voltant del 34,3 %, però s'hi observen prevalences més elevades en casos concrets.

Les dades epidemiològiques dels darrers anys, juntament amb les dades de prevalença en peix, indiquen que cal continuar considerant-lo un problema real de salut pública sobre el qual s'ha de sensibilitzar la ciutadania i els operadors de la cadena alimentària, especialment en el sector de la restauració. El tractament tèrmic suficient o la congelació a -18°C com a mínim durant 48 hores dels productes que s'han de consumir sense cuinar són clau per evitar el risc per Anisakis. Aquestes mesures preventives s'han d'aplicar de manera sistemàtica i sense excepció.

Pel que fa a les substàncies tòxiques d'origen biològic, com les micotoxines o les toxines marines, s'observen taxes de conformitat molt elevades, que se situen al voltant del 100 % segons les dades disponibles dels darrers anys.

Cal continuar gestionant tots aquests problemes mitjançant la millora continuada en els sistemes de gestió de la seguretat alimentària de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament, sense cap tractament tèrmic previ (a punt per consumir o ready to eat, en anglès).

És necessari continuar treballant aquestes qüestions amb els sectors afectats perquè extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors. El reforçament de l'autocontrol basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crític és un element cabdal per aconseguir i mantenir nivells elevats de seguretat d'aquests grups d'aliments cada vegada més demanats als mercats. També es recomana augmentar la proporció d'anàlisis efectuades en productes a punt per consumir dins dels programes de vigilància, ja que són els que tenen més risc per als consumidors. D'altra banda, cal reforçar la sensibilització i informació al consumidor respecte a la necessitat de llegir i seguir estrictament les instruccions d'ús dels productes, ja que hi ha aliments en el mercat que el consumidor pot percebre com que són a punt per consumir o que es poden conservar a temperatura ambient i que, de fet, el fabricant indiqui unes condicions específiques de conservació o un tractament tèrmic complet abans de consumir-los. En molts casos, aquesta qüestió pot ser crítica per al consum del producte amb seguretat.

Les dades relatives a la prevalença dels perills químics mostren taxes de conformitat elevades per a gairebé tots els paràmetres i aliments analitzats. En el marc del programa SIVAL del la taxa de conformitat ha estat superior al 98%.

Tot i que les dades mostren nivells elevats de conformitat en termes generals, cal continuar amb la vigilància dels aliments i els paràmetres que ocasionalment mostren no-conformitats. Aquestes no-conformitats ocasionals no han de comportar cap risc per a la salut en una dieta variada i diversificada amb un consum moderat d'aquests tipus d'aliments. En aquestes circumstàncies, el risc derivat de l'exposició a llarg termini és baix i, atesos els nivells detectats, no hi ha risc de toxicitat aguda.

En el cas de les analítiques per determinar plaguicides, l'any 2024 la taxa de conformitat ha estat del 99,9 %. Si comparem les dades de Catalunya amb les dades europees publicades a l'informe *The European Union Report on Pesticide Residues in Food*, amb una taxa de conformitat mitjana a Europa del 98 %, podem concloure que hi ha una gran estabilitat al llarg dels anys tant pel que fa a les dades mitjanes europees com a les de Catalunya, i unes taxes de conformitat elevades.

Com en anys anteriors, l'any 2024 s'han analitzat un nombre important de mostres per investigar residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal amb una conformitat del 99,9%.

A partir del conjunt de dades exposades relatives a la prevalença de perills químics en aliments, podem afirmar que la situació actual és de baix risc per a la salut dels consumidors. Les taxes de conformitat són elevades, i les estimacions d'exposició que podem fer amb les dades disponibles indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient segons el coneixement científic actual. Tanmateix, cal tenir una cura especial amb determinats grups de població, com els infants, les dones embarassades i les persones que segueixen dietes que no són prou variades, atès que poden ser especialment vulnerables a l'exposició a determinats perills químics. Atès que en alguns casos aquestes substàncies poden tenir efectes acumulatius, cal continuar recomanant una dieta variada i equilibrada, i la limitació del consum de determinats aliments com, per exemple, els peixos depredadors de mida grossa, entre els quals hi ha una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum d'aquest tipus de peix en dones embarassades i infants, alhora que es recomana el consum d'altres espècies de peix de manera regular i moderada.

Cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics per mitjà de programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació, perquè els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un coneixement més profund dels problemes existents, a fi que els operadors puguin prendre les mesures de prevenció i mitigació necessàries.

Respecte a la vigilància dels additius, les dades de 2024 mostren les taxes de conformitat més baixes des de 2016, trencant l'evolució positiva dels darrers anys. El 2024 hi ha una taxa de conformitat general del 93,9% segons les dades del SIVAL i del 90 % segons les dades de l'IQSA, cosa que suposa una baixada important respecte als anys anteriors.

Veiem, doncs, que segons les dades de 2024 i d'anys anteriors continua havent-hi no-conformitats, especialment en allò relatiu als additius utilitzats per mantenir o modificar les característiques organolèptiques dels aliments, com 4-hidroxi resorcinol, l'àcid ascòrbic, els mateixos sulfits o el fosfat. També alguns additius amb efecte conservant com els sorbats i els nitrits i nitrats mostren conformitats baixes en alguns productes. Cal treballar per reduir al mínim possible aquestes pràctiques i tornar a nivells de conformitat que siguin almenys del 95%, en compliment dels objectius específics del Pla de seguretat alimentària de Catalunya.

Les taxes de conformitat dels medicaments veterinaris i d'altres substàncies en els animals, en l'aigua de beure i en el pinso en les explotacions ramaderes són molt elevades des de fa anys, se situen per sobre del 99 % des del 2009.

Les taxes de conformitat dels paràmetres analitzats en pinsos per a animals també són elevades en els darrers anys. El 2024, la taxa de conformitat total ha estat del 95,8 %.

La prevalença de la brucel·losi bovina es manté com l'any precedent, al 0% a Catalunya, de manera que es conserva el reconeixement de regió oficialment indemne. D'altra banda, la prevalença de la tuberculosi bovina es manté en un nivell molt baix, un 0,06 %, que es correspon amb el 99,94% d'explotacions negatives.

En lots de gallines ponedores i reproductores, no s'ha aconseguit l'objectiu previst per la reglamentació europea de mantenir la prevalença per sota de l'1 % en reproductores i 2% en ponedores, tot i que la desviació respecte a aquests objectius és només d'algunes dècimes. Respecte al pollastre d'engreix, des de l'any 2010 es compleix l'objectiu d'estar per sota de l'1 %.

La prevalença de triquinosi se situa al voltant del 0,16 % en porcs senglars abatuts segons les dades dels darrers anys. Malgrat que la prevalença en senglars és baixa i els casos descrits en persones són molt pocs, és necessari continuar extremant el control de les carns d'animals de caça silvestre i continuar sensibilitzant el sector de la caça de la importància del control veterinari dels animals abatuts abans de consumir-los.

Quant al compliment de les reglamentacions que són aplicables en matèria de seguretat alimentària, les dades són molt variables en funció del sector i la fase de la cadena alimentària. La taxa de conformitat general del compliment normatiu dels establiments que comercialitzen productes fitosanitaris se situa en el 96,3 %, i en la utilització de fitosanitaris en el 70,4%, mentre que en utilització de medicaments veterinaris la taxa de conformitat és del 82,9 %.

La taxa de conformitat en compliment normatiu dels establiments d'alimentació animal és del 88,8 % segons les infraccions o no-conformitats greus.

Els controls de la higiene de les explotacions agrícoles mostren taxes de conformitat del 60,6 % i una conformitat del 77,8 % en les empreses de producció de brots germinats, que són superiors a les de l'any anterior però que continuen indicant la necessitat d'impulsar una millora substancial en la higiene d'aquesta activitat, ja que els productes resultants són productes de risc destinats a consumir-se sense tractament tèrmic previ. Pel que fa a les explotacions ramaderes, la conformitat és del 84,9 %, i en pesca extractiva, del 99,2 %.

Els resultats del control oficial en indústria i distribució alimentària mitjançant la inspecció de les condicions estructurals, el registre d'establiments, la higiene, la traçabilitat, l'autocontrol, la gestió de l'eliminació de SANDACH, la formació de manipuladors i l'etiquetatge dels aliments mostren una taxa de conformitat al voltant del 90 %. Les dades disponibles indiquen una situació estable sense tendències clares en els darrers anys i amb marge de millora.

En l'àmbit del sistema de gestió de la seguretat alimentària (SGSA) de les empreses, la taxa de conformitat en les dades de la sèrie històrica des del 2009 no dibuixa cap tendència evident a la millora. Considerant que es tracta d'un pilar bàsic de la seguretat alimentària, cal continuar reforçant les mesures per portar aquest paràmetre a nivells més elevats de conformitat.

La taxa de conformitat en les condicions dels establiments de venda directa al públic i de restauració mostra una tendència descendent des del 2021 que podria estar associada amb l'augment del nombre de brots que s'observa en aquest àmbit. Les taxes de conformitat relatives a instal·lacions (65,5%), manipulació higiènica (61,5%) i autocontrol (49,6%) són inferiors a les de l'any anterior.

Respecte a les dades sobre el compliment de la reglamentació relativa a les substàncies al·lèrgiques en aliments, la tendència des del 2009 ha estat clarament creixent, amb resultats que superen el 90 % de conformitat a partir del 2014, amb un 99,4 % el 2024. Aquesta evolució tan positiva demostra el gran esforç del sector alimentari per adequar-se a la reglamentació en aquesta matèria, però també està associada a un ús molt generalitzat de l'etiquetatge preventiu o precautori, que moltes empreses han adoptat com a forma fàcil de complir amb el que preveu la reglamentació vigent.

L'etiquetatge i la publicitat dels aliments mostren una taxa de conformitat del 59,5%, un resultat baix en tota la sèrie històrica. Els resultats dels controls efectuats tant en empreses, per part del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, com en comerç al detall, per part de l'Agència Catalana del Consum, mostren que hi ha marge de millora en aspectes de qualitat, d'informació i de publicitat, de manera que cal continuar treballant per assolir taxes de conformitat més elevades.

Quant als assumptes que durant l'any 2024 han estat recollits a la premsa hem de destacar la sequera i aprofitament d'aigua; riscos del consum d'ultra processats i begudes energètiques; queixes dels sectors agroalimentaris per l'alta pressió normativa; exportació i efectes adversos dels aranzels; dieta, hàbits alimentaris, obesitat i salut; alertes alimentàries i brots de malalties de transmissió alimentària, entre d'altres.

Com a conclusió i recomanació final, hem de fer referència a la importància de continuar treballant en la plena implementació dels sistemes de gestió de la seguretat alimentària (SGSA) robustos, en la implementació de la figura del responsable del SGSA, en la formació del personal, en la supervisió i en la cultura de seguretat alimentària en totes les fases de la cadena alimentària, inclosa la fase de consum, en què la seguretat dels aliments passa a estar en mans dels consumidors. D'altra banda, cal continuar explorant els marges de millora en el disseny i l'aplicació de cadascun dels programes que s'apliquen en matèria de seguretat alimentària, segons un enfocament basat en indicadors estables, fiables, desagregats i d'anàlisi de resultats amb vista a la millora continuada en el marc dels objectius i de les línies de treball que preveu el Pla de seguretat alimentària de Catalunya.