

Situación de la Seguridad Alimentaria en Cataluña: indicadores del año 2015

El análisis de la situación de la Seguridad Alimentaria en Cataluña se lleva a cabo mediante el **seguimiento de diferentes grupos de indicadores**:

1. Incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria en la población.
2. Datos de exposición de la población a peligros alimentarios.
3. Datos de prevalencia de peligros biológicos y químicos en alimentos puestos a disposición de la población, así como en las fases diferentes de la cadena alimentaria.
4. Grado de cumplimiento de las normativas preventivas que son de aplicación en las actividades de la cadena alimentaria
5. Datos de percepción y confianza

Anualmente, las autoridades de Seguridad Alimentaria de Cataluña publican el informe de la situación de la Seguridad Alimentaria, analizando los grupos de indicadores mencionados. Según los datos del informe del año 2015, la situación de **la Seguridad Alimentaria en Cataluña es estable respecto a los años anteriores** y presenta unos parámetros comparables a la media europea.

Según los datos observados, **el principal problema de Seguridad Alimentaria en Cataluña sigue siendo los peligros biológicos**, por lo que se hace necesario continuar con las medidas de gestión orientadas a minimizarlos en toda la cadena alimentaria, sobre todo en la **fase primaria**.

Por otro lado, los **operadores** de toda la cadena deben mejorar la aplicación de las buenas prácticas, autocontroles y formar al personal implicado en la producción de alimentos.

Por último, este informe también evidencia la necesidad de seguir trabajando en la comunicación de riesgos para que la **ciudadanía** tenga la información sobre los riesgos alimentarios y las medidas de prevención a aplicar en el ámbito doméstico.

INDICADORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - AÑO 2015

1- INCIDENCIA DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR VÍA ALIMENTARIA

Las toxiinfecciones alimentarias siguen siendo el principal problema de salud pública en el ámbito de la seguridad alimentaria en Cataluña. Sin embargo, el número de casos graves es muy bajo (1,8%) y la mortalidad es casi inexistente.

- **Brotos de toxiinfección alimentaria:** El número de brotes se ha estabilizado (2008-2015). Los principales agentes causales son Norovirus (37,9% en 2015) y *Salmonella*. La mayoría de los brotes están asociados al ámbito doméstico y restauración comercial.
- **Toxiinfecciones alimentarias:** los alimentos más frecuentemente implicados son los productos de la pesca, de la carne y los derivados de huevos. Los agentes con mayor número de notificaciones son *Salmonella*, *Campylobacter* y Rotavirus. No obstante, desde 2005 se observa una tendencia creciente por *Campylobacter* y Rotavirus, mientras que *Salmonella* muestra una ligera tendencia decreciente.

La incidencia de las principales enfermedades de transmisión alimentaria declaradas en la población catalana es baja, a excepción de salmonelosis y campilobacteriosis.

2 - EXPOSICIÓN A PELIGROS ALIMENTARIOS: CONTAMINANTES

Los niveles de **exposición a contaminantes** de la población en Cataluña se encuentran **por debajo de los límites máximos de referencia** establecidos por la OMS y la EFSA, según los estudios de dieta total disponibles. Los grupos de alimentos que aportan una mayor cantidad de contaminantes son el pescado, el marisco y las carnes y derivados.

3.1 - PREVALENCIA DE PELIGROS BIOLÓGICOS

Los agentes detectados en los programas de vigilancia en Cataluña son los mismos que los notificados a la Red Europea de Intercambio de Información y Alertas Alimentarias.

Las tasas de conformidad generales para microorganismos patógenos son elevadas, sin embargo, la prevalencia de microorganismos patógenos en alimentos crudos y de parásitos en pescado hacen necesario insistir en las medidas preventivas, como el tratamiento térmico completo de los alimentos o la congelación del pescado a consumir crudo o semicrudo.

3.2 - PREVALENCIA DE PELIGROS QUÍMICOS

Las tasas de conformidad generales para peligros químicos muestran niveles muy altos.

- Los datos del programa de vigilancia y control de alérgenos en alimentos indican una tendencia creciente, por lo que aún hay margen de mejora en este campo.
- En residuos de plaguicidas, la tasa de conformidad sigue siendo alta (> 99%).
- Los resultados relativos a los residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal muestran tasas de conformidad del 99,9%.

3.3 - PREVALENCIA DE PELIGROS EN LA FASE PRIMARIA DE LA CADENA ALIMENTARIA

- La tasa de conformidad de la presencia de **residuos de medicamentos veterinarios** y otras sustancias ilegales en animales de abasto y en el agua y los alimentos para animales son del 100%.
 - El 100% de las explotaciones de vacuno son negativas a **brucelosis** y el 99,7% negativas a **tuberculosis**.
 - Desde 2009 no ha habido ningún caso de **encefalopatía esponjiforme bovina**.
 - La prevalencia de Salmonella en explotaciones de aves ha disminuido desde el año 2009, hasta llegar en 2015 a un 0,15% en gallinas ponedoras y un 0,45% en pollos de engorde.
 - Los datos procedentes de los **controles de la condicionalidad** muestran tasas de conformidad elevadas para todos los parámetros referenciales, aunque se observa margen de mejora en bienestar animal en porcino (60,47%) y gestión del agua (89%). **Destaca el dato de conformidad en seguridad alimentaria (92,4%)**, que se refiere al cumplimiento de los requisitos establecidos en la legislación alimentaria en los ámbitos de la seguridad de los productos, la trazabilidad y la alimentación animal.
-

4 - CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

En la transformación y distribución: las tasas de conformidad relativas al cumplimiento de la normativa en la industria alimentaria son elevadas, y las deficiencias detectadas tienen un carácter leve. En materia de autocontrol se sigue detectando una tasa de conformidad baja (68,9%), por lo que es necesario seguir impulsando medidas de mejora.

En la fase minorista: la proporción de incumplimientos graves que requieren medidas cautelares o incoación de expedientes sancionadores es baja.

5 - PERCEPCIÓN DE LA CIUDADANÍA

De las 2.984 **denuncias** presentadas ante la Agencia Catalana del Consumo, **las referidas a alimentos suponen sólo un 5,4%**. La mayoría se refieren a presencia de cuerpos extraños o deficiencias de documentación y etiquetado.
