

On estem i cap a on anem en seguretat alimentària?

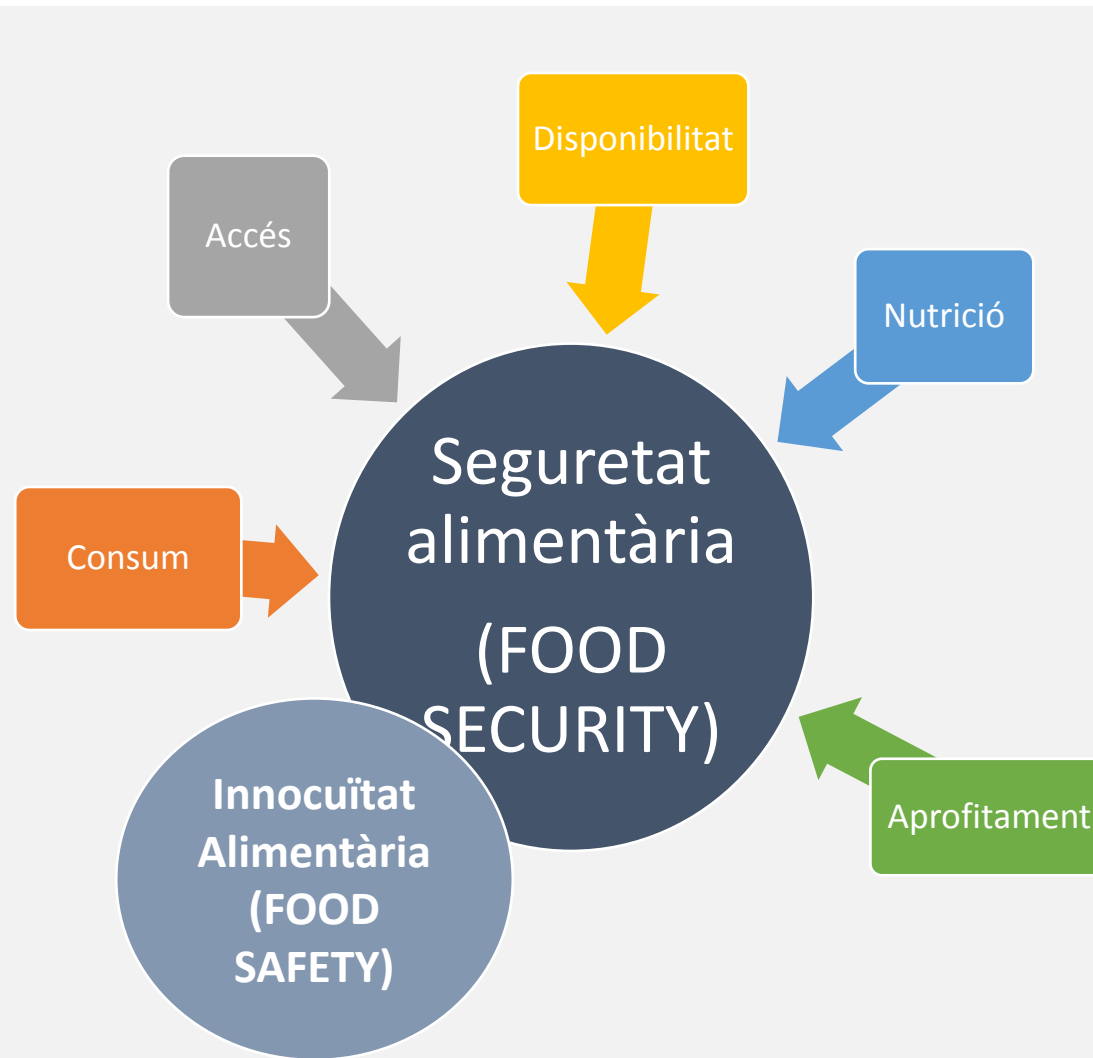


C S B Consorci Sanitari
de Barcelona

 **Agència
de Salut Pública**

Cercles de Comparació Intermunicipal
Mon Sant Benet, 18 de desembre de 2019

Conceptualització de la seguretat alimentària



Intervenció en innocuïtat alimentària



Control



Vigilància



Promoció

Eines de control sanitari oficial d'aliments



1

2

3

4

INSPECCIÓ SANITARIA

- CONTROL PUNTUAL IN SITU
- REGULACIÓ OFICIAL
- BASE PER DERIVAR MESURES CAUTELARS, COERCITIVES I SANCIONADORES
- BASE NORMATIVA

AUDITORIA SANITARIA

- CONTROL SISTEMÀTIC
- BASE DOCUMENTAL
- VALORACIÓ GESTIÓ: DISPOSICIÓ I EFICÀCIA DELS PLANS PREVISTOS
- STANDARDS RECONEGUTS

MOSTREIG OFICIAL

- REGULACIÓ OFICIAL
- VALOR PROVATORI
- BASE PER DERIVAR MESURES CAUTELARS, COERCITIVES I SANCIONADORES
- BASE NORMATIVA

MESURES CAUTELARS, COERCITIVES I SANCIONS

- REQUERIMENT
- MULTA COERCITIVA
- SANCIÓ
- TANCAMENT PRECAUTORI
- IMMOBILITZACIÓ CAUTELARS
- ALTRES

Control sanitari oficial dels aliments

Controls programats

- Caràcter preventiu
- Basats en el risc – FMC
- Programes de control

Controls no programats

- Caràcter reactiu
- Motivats: denúncies, brots TIA, alertes, interneció policia local, comunicacions...
- Procediments i instruccions operatives

Factors a considerar sobre el control oficial

COBERTURA I EQUITAT

- Recursos limitats
- Desequilibri territorial

ESTANDARITZACIÓ

- Manca uniformitat
- Desequilibri accions

MÈTODE

- Inspecció manual
- Informació manuscrita

SISTEMA INFORMACIÓ

- Dades no compartides
- Registre no sistemàtic

Limitacions del control basat en la inspecció

ABAST DE CONTROL

- Valoració puntual
- Focalitzat al punt inspeccionat

CARÀCTER AUTORITARI

- Manca de col.laboració
- No promou la confiança

PERSONALITZACIÓ

- Subjectivitat
- Càrregues emocionals

EFICIÈNCIA

- Recursos
- Temps

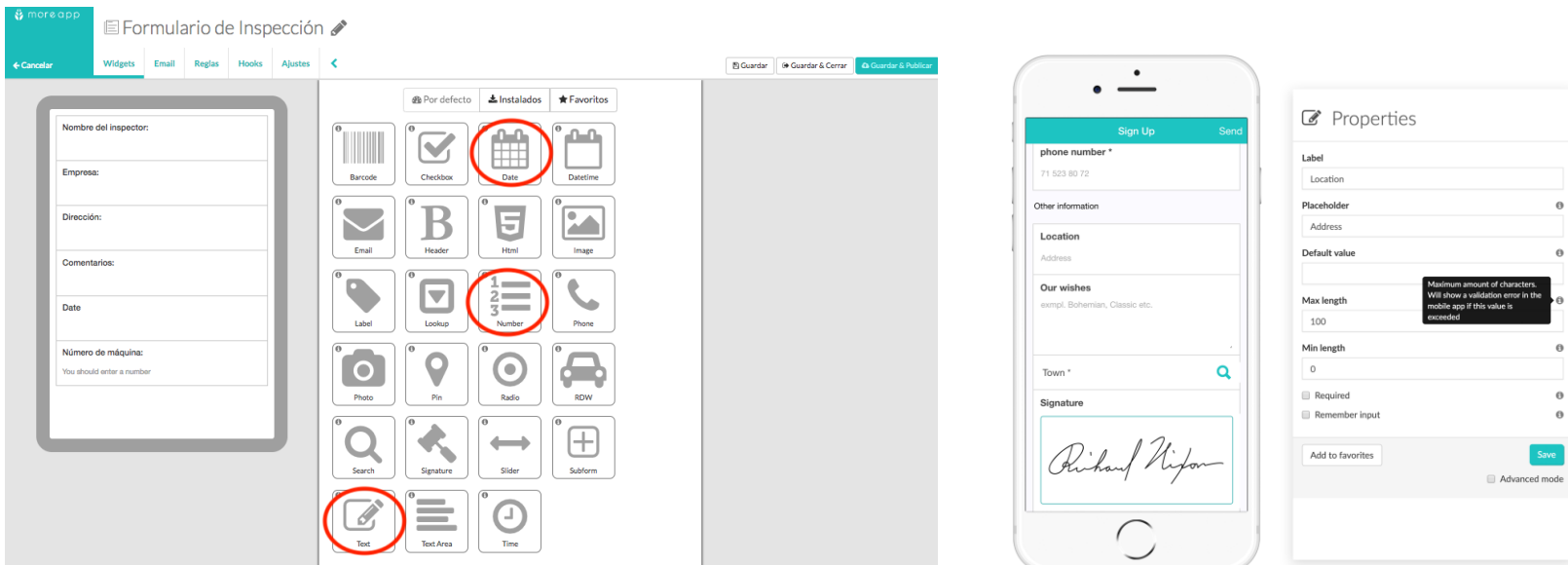
Promoció de la innocuïtat alimentària

- Reforç de les activitats de control
- Incorporar la innocuïtat en la promoció de l'alimentació saludable: ALIMENTACIÓ SANA I SEGURA
- Permet realitzar intervencions participatives i que fomenten la col·laboració
- Major amplitud que les intervencions d'inspecció
- Molt material disponible
- Cal augmentar els esforços de difusió i que es realitzi de forma activa
- Avaluació d'impacte



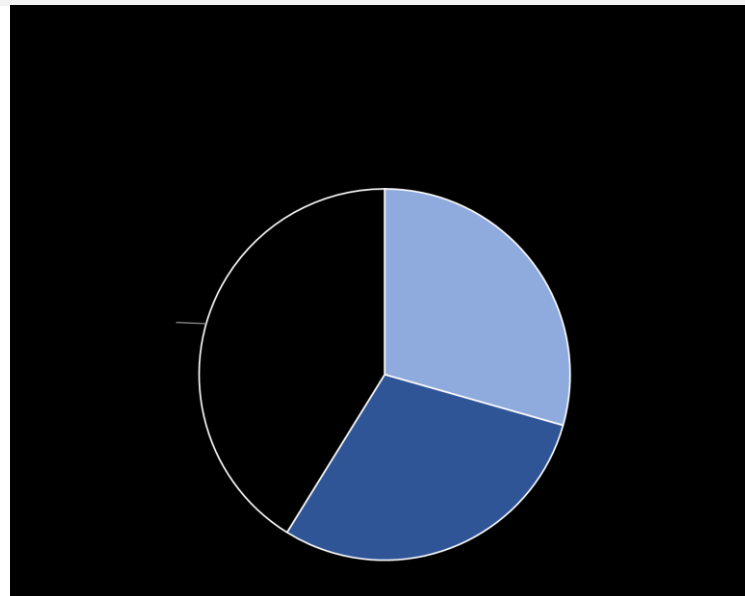
Inspecció digital d'establiments alimentaris

- Inspecció digital desenvolupada per l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès
- Grup de treball amb participació de tècnics dels Ajuntaments de Sant Cugat del Vallès, Vilanova i La Geltrú, Sant Boi de Llobregat, Cambrils, Barcelona i la Diputació de Barcelona
- Protocol digital d'inspecció dels establiments de restauració, amb quantificació dels resultats i estandardització automatitzada de les accions derivades i per a la quantificació i visualització higiènica dels establiments



Control sanitari de cadenes de distribució

- Sistema de control desenvolupat per l'ASPB per a les cadenes de distribució alimentària amb establiments a la ciutat.
- Anualment avaluació sanitària global de la gestió de la innocuïtat alimentària en tots els establiments mitjançant auditoria i inspecció d'un mostreig d'establiments.
- Promou la participació en el control entre un referent de l'ASPB per a cada cadena i un responsable per la cadena
- Protocol d'avaluació públic, facilitant l'autoavaluació dels operadors



Programa de control d'histamina en tonyina

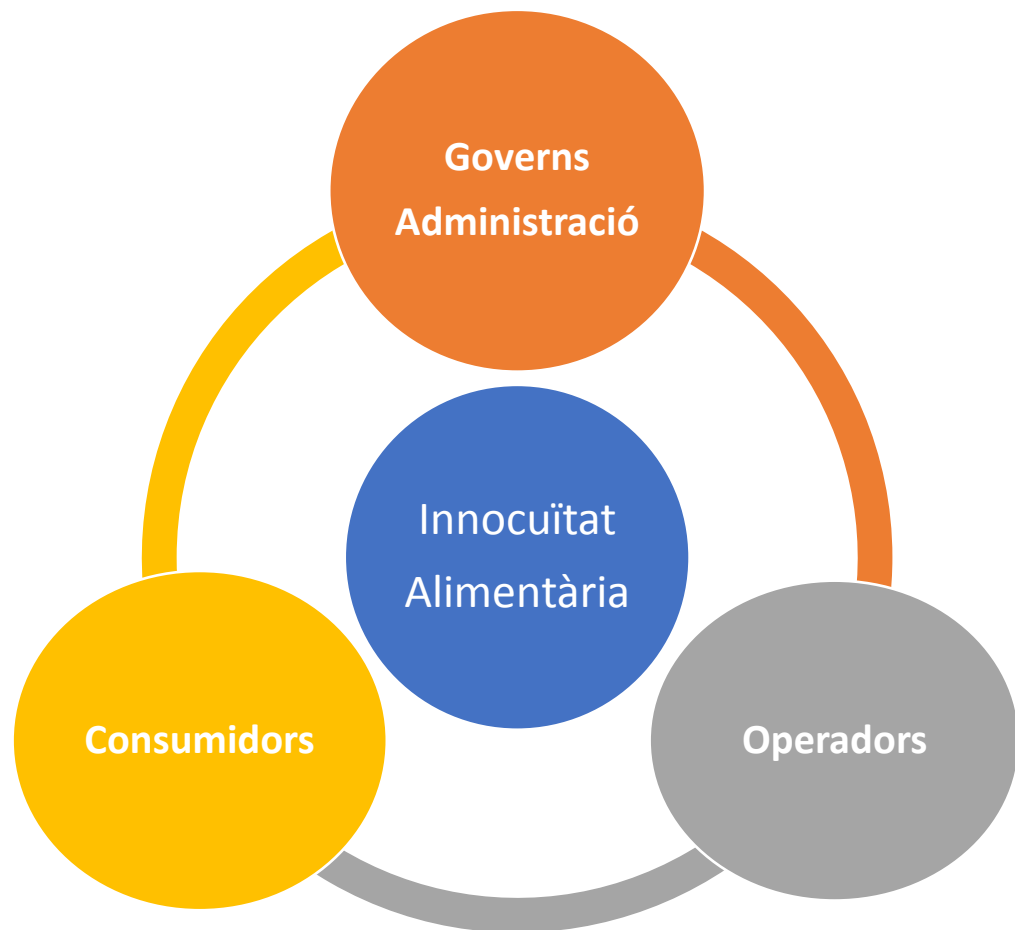
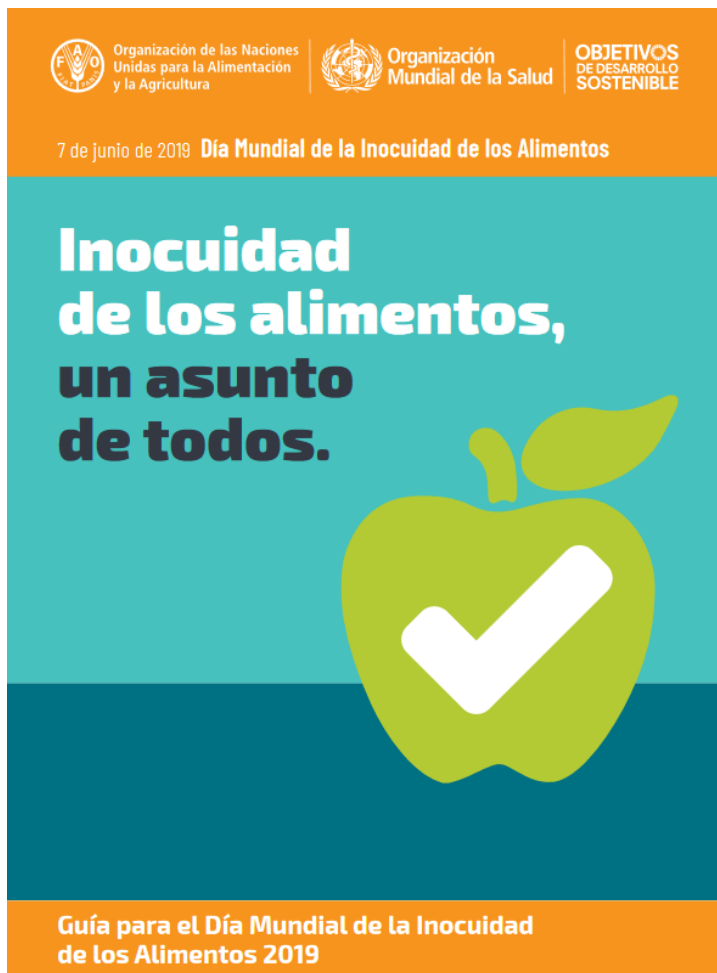
- Programa de l'ASPB per al control d'histamina en la tonyina comercialitzada en peixateries
- Inclou una intervenció inicial informativa amb difusió de fulletó divulgatiu i sessions formatives dels inspectors, segona fase de control i mostreig per vigilància
- Promou l'empoderament dels operadors abans de la realització de les inspeccions de control

Protocol d'inspecció per verificar les condicions de conservació i comercialització de la tonyina a la restauració

Dades identificatives de la inspecció			
Nom de l'establiment			
Núm. SICAL			
Núm. acta i data			
	SI	NO	NP
Observacions			
Informació sobre el producte			
S'ofereix de manera habitual tonyina a la carta i/o menú			
En el moment de la inspecció hi ha producte refrigerat a l'establiment			
Aporta l'etiqueta (*)			
És producte transformat			
Aporta la documentació comercial (*)			
Hi ha producte fraccionat congelat			
» Correctament identificat			
» Ha patit una recongelació			
Aporta l'etiqueta (*)			
Aporta la documentació comercial (*)			
Pràctiques de manipulació			
El producte es manté en bones condicions de refrigeració			
Es pren temperatura del producte			
» T _p < 4°C			
» T _p > 4°C			
Es realitzen manipulacions addicionals al filetejat (**)			
Durant les operacions de manipulació es detecten deficiències d'higiene			



Reptes de futur



Consumidors

- La innocuïtat alimentària és una responsabilitat compartida de tots els consumidors
- Els consumidors han de tenir accés a una informació puntual, clara i fiable sobre els riscos i malalties alimentàries
- Són necessàries eines de comunicació tradicionals i noves mitjançant més transparència, i un diàleg i cooperació de major eficàcia
- La interacció amb els governs s'han de basar en la confiança mútua
- Cal la participació dels consumidors per augmentar la sostenibilitat dels sistemes alimentaris



FACULTAR A LOS CONSUMIDORES PARA QUE PUEDAN ELEGIR ALIMENTOS SALUDABLES Y DAR APOYO A SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

PRINCIPALES MENSAJES

La inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida, en la que todos nosotros, como consumidores, desempeñamos una importante función

Dada la complejidad de la inocuidad alimentaria, los consumidores deben tener acceso a una información puntual, clara y fiable acerca de los riesgos nutricionales y de enfermedad asociados con sus opciones alimentarias.

Es necesario adoptar instrumentos de comunicación tradicionales y nuevos para mejorar la inocuidad de los alimentos mediante una mayor transparencia y un diálogo y cooperación más eficaces.

En un mundo cambiante como el actual, si se quiere capacitar a los consumidores para que puedan elegir alimentos saludables y contribuir a que los sistemas alimentarios sean viables a largo plazo, su interacción con los gobiernos debe basarse en la confianza y el entendimiento mutuos.

La participación de los consumidores puede contribuir a una mayor solidez y sostenibilidad de los sistemas alimentarios y a la mejora de la regulación.



Transparència

Transparència

Transparència, accés a la informació pública i bon govern

Principis bàsics que regeixen la Llei 19/2014

Número 1

Gener / 2016

TRANSPARÈNCIA



publicitat activa: publicació periòdica i actualitzada d'informació rellevant sobre organització, funcionament i activitat de l'Administració



continguts clars i fàcilment accessibles



informació reutilitzable

ACCÉS A LA INFORMACIÓ PÚBLICA



dret a accedir a tota aquella informació elaborada per l'Administració i a aquella que té en el seu poder com a conseqüència de la seva activitat



límits: l'interès general i el dret a la protecció de dades

BON GOVERN



objectivitat, neutralitat i imparcialitat a l'hora de servir els interessos públics; codis ètics i de bona conducta; criteris públics de designació dels alts càrrecs



participació ciutadana; dret a formular propostes i suggeriments



estàndards mínims de qualitat i sistema d'avaluació permanent dels serveis

Valoració higiènica i visualització



Reptes de futur



EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Transformar los conocimientos en acción para la población, las economías y el medio ambiente

Los cambios que se están produciendo en el clima, la producción alimentaria y los sistemas de suministro a nivel mundial afectan a los consumidores, la industria y el propio planeta. Estos cambios pueden tener repercusiones sobre los sistemas de inocuidad alimentaria y plantear desafíos de sostenibilidad y desarrollo. Detrás de las dos reuniones internacionales hay el reconocimiento de que estamos ante un momento crucial que exige una urgente reflexión sobre las acciones necesarias para respaldar la inocuidad alimentaria.

En la Conferencia de Addis Abeba se debatirán las prioridades con el fin de armonizar las estrategias y los enfoques relativos a la

inocuidad alimentaria más allá de divisiones de sectores y fronteras, fortaleciendo los esfuerzos dirigidos a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible y brindando apoyo al Decenio de las Naciones Unidas sobre la Nutrición.

En el Foro de Ginebra se abordarán los aspectos y desafíos que plantea la inocuidad alimentaria en relación con el comercio.

Las dos reuniones darán como resultado una declaración política de alto nivel a favor de una colaboración más intensa y mejor coordinada y de un mayor apoyo para mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.



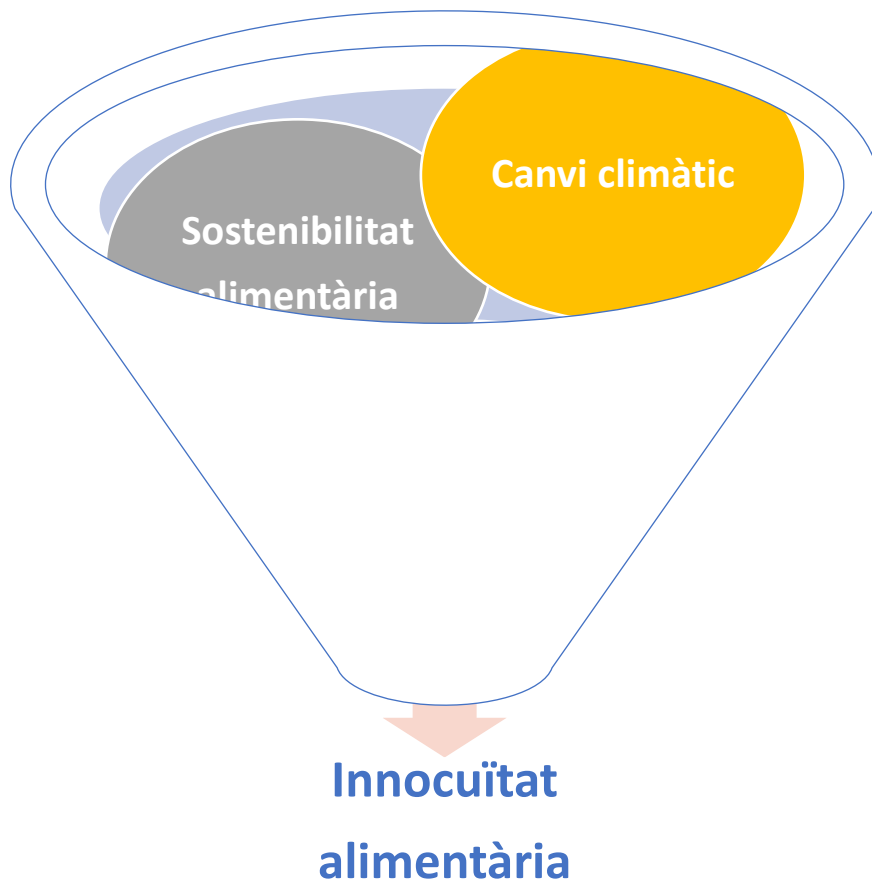
ADDIS ABEBA, 12-13 DE FEBRERO DE 2019

Primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre inocuidad alimentaria

GINEBRA, 23-24 DE ABRIL DE 2019

Foro internacional FAO/OMS/OMC sobre inocuidad alimentaria y comercio

Con 600 millones de casos anuales estimados de enfermedades transmitidas por alimentos, los alimentos insalubres son una amenaza para la salud humana y las economías que afecta desproporcionadamente a las poblaciones vulnerables y marginadas, sobre todo a las mujeres y los niños, así como a las poblaciones afectadas por los conflictos y la migración.



Pacte de Milà



+



1. Enrusing **ACCESS** to healthy food and water

2. Promoting **SUSTAINABILITY** of the food system

3. Food **EDUCATION**

4. Fight against **FOOD WASTE**

5. **RESEARCH**

1. **FOOD GOVERNANCE**

2. **SUSTAINABLE DIETS AND NUTRITION**

3. **SOCIAL AND ECONOMIC EQUITY**

4. **FOOD PRODUCTION**

5. **FOOD SUPPLY AND DISTRIBUTION**

6. **FOOD WASTE**

FOOD 2030

1. Tackling malnutrition and obesity

2. Ensuring food authenticity and developing future safety systems

3. Improving nutrition for healthy ageing

4. Supporting protein alternatives to meat

5. Recovering forgotten crops for nutrition and resilience

1. Ensuring sustainable and accessible food in cities

2. Fostering a sharing economy for food production and consumption

3. Implementing data-driven food and nutrition systems

4. Engaging citizens in food systems and science policy

1. Boosting photosynthesis for food & energy

2. Demonstrating sustainable aquaculture for Europe

3. Enabling precision farming for small farmers

4. Fighting climate change through healthy soils

1. Achieving zero food waste

2. Tackling primary production waste streams

3. Sharing data for short-circuit food systems

4. Rethinking food packaging and labelling

5. Converting food waste into bio-based products



“Si no és innocu, no és aliment” (OMS)



7 June, 2019

Food safety, everyone's business.
Celebrating first ever
World Food Safety Day

**If it's not safe,
It's not food!**



#WORLDFOODSAFETYDAY
#EATRIGHINDIA

MOLTES
GRÀCIES!!

