LA VIGILÀNCIA SANITÀRIA DELS PRODUCTES I ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

Centre de Salut Pública de Torrent.

El control sanitari dels aliments té com a finalitat principal garantir al consumidor uns aliments segurs, sans i saludables. Per aconseguir-ho, cal fer un seguit d'activitats encaminades a reduir i minimitzar el possibles riscos sanitaris que poden anar associats al consum d'aliments.

Quan un aliment arriba al consumidor, ha experimentat una sèrie de processos més o menys complexos, segons el tipus d'aliments de què es tracte. Tots aquests passos que l'aliment recorre, des de la producció fins al consum, poden comportar un risc sanitari afegit si no es controlen adequadament.

QUIN ÉS ELS RISC A QUÈ ENS ENFRONTEM?

El risc a què s'enfronten els consumidors de productes alimentaris és la possibilitat de contraure malalties d'origen alimentari.

Aquestes malalties d'origen alimentari cursen en molts casos amb símptomes lleugers com ara vòmits, diarrea o febre, però en altres casos pot requerir atenció mèdica a l'hospital o fins i tot posar en risc la vida.

QUI TÉ LA RESPONSABILITAT D'PROPORCIONAR ALIMENTS SEGURS AL PÚBLIC?

Els propietaris de les empreses alimentàries són els responsables de posar en el mercat aliments segurs, per la qual cosa han de complir les normatives sanitàries quant a instal·lacions, processos, matèries primeres, neteja, emmagatzematge i exposició dels aliments, així com de la informació i etiquetat dels aliments disposats per al consum.

QUI VIGILA QUE ES COMPLISQUEN AQUESTES NORMATIVES?

Són els **inspectors dels Centres de Salut Pública, Veterinaris i Farmacèutics de Salut Pública implicats en la Seguretat Alimentària**, que vetlen perquè els operadors econòmics complisquen amb les normatives sanitàries i d'aquesta manera garantir que els aliments que es posen a la disposició dels consumidors són segurs.

Els inspectors de Salut Pública depenen dels Centres de Salut Pública de cada Departament de Salut, que al seu torn depenen de la Direcció General de Salut Pública, de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública. El Centre de Salut Pública del Departament de Salut València-Hospital General, al qual pertany el nostre municipi, es troba a Torrent, C/Xirivella núm. 23.

Els inspectors disposen d'una programació anual d'inspeccions d'establiments alimentaris, així com de presa de mostres d'aliments, de tal manera que tots els establiments que estan relacionats amb la producció, elaboració, distribució i venda de productes alimentaris estan sotmesos a inspecció, siguen més grans o més xicotets, i la freqüència d'inspecció varia únicament segons el risc sanitari de l'establiment, determinat pel tipus d'aliment, fase de la cadena alimentària, població de destínació i àmbit de distribució, i de forma específica per les condicions sanitàries de l'establiment i el grau de compliment de la normativa sanitària.

A més a més, es realitzen preses de mostres d'aliments en qualsevol dels establiments

alimentaris per a avaluar-ne la conformitat amb les normatives de Seguretat Alimentària. Tots aquests programes s'engloben dins del Pla de Control Oficial de la Cadena Alimentària (PCOCA), que gestiona la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.

QUINS SÓN ELS RISCOS SANITARIS QUE PODEN TRANSMETRE ELS ALIMENTS?

Els riscos sanitaris que provenen dels nostres aliments es classifiquen en tres grups: Microbiològics, Químics i Físics.

Els **riscos microbiològics** engloben els bacteris (com ara *salmonella, campilobàcter, listèria*), floridures i paràsits (per exemple l'*anisakis* al peix).

Hi ha bacteris molt coneguts, com la *salmonella* i el *campilobàcter*, que provoquen habitualment vòmits, diarrees i fins i tot febre. Açò pot ocórrer des de poques hores després del consum de l'aliment contaminat fins a més de 24 o 48 hores, i en algunes ocasions requereixen ingrés hospitalari per la gravetat dels símptomes.

Altres bacteris, com ara la *listèria*, estan presents en molts aliments que es consumeixen directament i sense cuinar (formatge fresc, salmó fumat, fins i tot fruites i verdures…) i, si no estan manipulats i emmagatzemats a la temperatura correcta, poden provocar una listeriosi, malaltia que en alguns casos és molt greu i pot arribar a produir la mort en ancians i persones immunodeprimides, així com malformacions en els fetus i/o avortaments espontanis en la part final de l'embaràs. En el mes de febrer de 2018, la AECOSAN (**Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició**) va informar de l'existència d'un afectat per meningitis deguda a una infecció per *Listeria Monocytogenes* per ingestió de formatge de llet crua d'ovella.

En l'últim *Informe sobre els resultats de l'execució del Pla de Seguretat Alimentària-Pla de Control Oficial de la cadena alimentària 2016, l'estat de la Seguretat Alimentària a la Comunitat Valenciana 2016* (www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/SA_PlanOficialCadenaAlimentaria2016.pdf), s'evidencia que dins del grup de les malalties de transmissió alimentària destaquen la campilobacteriosi i la salmonel·losi no tifoide, per les elevades taxes d'incidència que presenten en la població, tant de la Comunitat Valenciana com d'altres països de la Unió Europea.

D'acord amb l'últim *Informe de Fonts i tendències de zoonosis*[1] publicat conjuntament per **l'Agència Europea de Seguretat Alimentària** (EFSA) i el **Centre Europeu de Control de Malalties** (ECDC), la campilobacteriosi ha sigut la zoonosi més freqüentment notificada en la Unió Europea des de 2005, i presenta a més a més una tendència ascendent, tot i que s'ha estabilitzat en els últims anys. La salmonel·losi no tifoide és la segona zoonosi en nombre de casos detectats.

Així mateix, la listeriosi invasiva és objecte de preocupació ja que, malgrat presentar una incidència relativament baixa, les taxes d'hospitalització i mortalitat són molt altes, especialment en el grup de població amb més de 65 anys.

Quant a les toxiinfecciones alimentàries (TIA), l'any 2016 van donar lloc en la Comunitat Valenciana a 44 brots epidèmics, amb 400 malalts, incloent 23 hospitalitzats i 2 defuncions. D'aquests, un 64% dels brots van ocórrer fora de l'àmbit familiar, amb una mitjana d'11 malalts per brot, i el 36% dels brots s'han produït en l'àmbit familiar, amb una mitjana de 6 malalts per brot.

La contaminació microbiològica dels aliments normalment no provoca un canvi substancial en l'aspecte de l'aliment, per la qual cosa no es pot detectar a simple vista, sent

[1] Malalties humanes que tenen l'origen en els animals.

impossible per part del consumidor conéixer de bestreta si un aliment presenta un nivell de microorganismes tal que poguera provocar malaltia. Per això és molt important que totes les etapes, “des de la granja a la taula”, estiguen controlades per a assegurar que la producció siga higiènica i que els locals on es realitzen les operacions estiguen en condicions de neteja i manteniment adequades, de manera que puguen garantir la innocuïtat dels aliments.

La contaminació dels aliments per microorganismes es produeix per diverses vies. Les més habituals són les produïdes per pràctiques incorrectes de manipulació, i per condicions higièniques i de manteniment dels locals on es manipulen i emmagatzemen aquests aliments igualment incorrectes.

Així i tot, les matèries primeres poden estar contaminades d'origen, com ocorre amb algunes fruites i verdures que poden haver sigut regades amb aigües amb contaminació fecal o conreades on hi ha presència d'animals salvatges; o com ocorre amb algunes varietats de peixos que estan parasitades amb *anisakis*.

Una falta d'higiene i un manteniment incorrecte dels establiments d'alimentació, així com males pràctiques de manipulació dels productes alimentaris, augmenten el risc de contraure malalties d'origen alimentari, i poden provocar o afavorir l'aparició de plagues, (panderoles, rates,…) transmissores de malalties que poden ser greus per a les persones.

Pràctiques correctes, com ara la desinfecció prèvia de les verdures que es vagen a consumir en cru, o la congelació obligatòria del peix que es consumeix sense tractament tèrmic, com ara els aladrocs en vinagre, la tonyina en tartar, o els populars plats japonesos, com el *shushi*, són obligatòries en els establiments que preparen i manipulen aquests aliments.

Conéixer-les i posar-les en pràctica són responsabilitat dels manipuladors dels aliments, i que els manipuladors disposen de la **formació** adequada quant a aquestes pràctiques, és responsabilitat del titular de l'establiment alimentari.

La vigilància de les pràctiques correctes de manipulació i la comprovació de la formació que han de tenir els manipuladors dels aliments, així com dels correctes disseny i estat de manteniment i higiene de les instal·lacions, són responsabilitat dels inspectors de Salut Pública, que treballen cada dia perquè els consumidors puguen adquirir aliments amb les màximes garanties de salubritat.

Els riscos físics inclouen cossos estranys com ara estelles de fusta, cristalls, metalls i fins i tot larves d'insectes, que poden provocar dany al consumidor en ingerir-los. Generalment provenen d'un incorrecte manteniment de les instal·lacions. Açò posa de manifest la importància del correcte manteniment i control d’instal·lacions per part dels responsables dels establiments i de la vigilància sanitària dels Inspectors.

Els riscos químics són substàncies que poden provocar malalties a curt termini, com ara els **al·lèrgens**, o a llarg termini, com ocorre amb els residus medicamentosos, plaguicides, alguns additius, etc.

La gran quantitat de persones, sobretot xiquets, amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (celíacs, intolerants a la lactosa…), ha obligat l'administració sanitària a regular la informació que ha d'acompanyar els aliments que contenen alguna de les substàncies que es consideren al·lergèniques.

La normativa, el Reglament CE 1169/2011, obliga al fet que en la llista d'ingredients obligatòria dels aliments envasats s’han de destacar de forma tipogràfica les substàncies al·lergèniques, de tal forma que les diferencie clarament de la resta d'ingredients i, en el cas de no estar obligats a facilitar aquesta llista d'ingredients, que aparega la llegenda “CONTÉ…” seguida del nom de la substància al·lergènica. També s'ha legislat, en el Reial Decret 126/2015, com s’ha d'indicar aquesta informació en els establiments on es serveixen aliments sense

envasar, com ocorre en els bars, cafeteries, restaurants... Tots aquests establiments han de disposar per escrit de la informació dels al·lergògens que contenen els aliments que se serveixen sense envasar, podent estar en qualsevol format (carta, tauler o fins i tot en format digital) sempre a disposició del client que ho vulga sol·licitar. Per tant, es fa imprescindible la labor que realitzen els inspectors de Salut Pública a fi de verificar que aquesta informació està a la disposició del públic.

Els residus de medicaments o de plaguicides, procedents dels tractaments necessaris als animals i les plantes, poden estar presents en els aliments si no es realitza correctament l'aplicació per part dels productors. Aquestes substàncies poden produir dany al consumidor a llarg termini, per la qual cosa és difícil poder associar el consum d'un determinat aliment amb el dany ocasionat en el consumidor; no obstant, els estudis científics suggereixen que pot haver una relació més o menys intensa entre aquestes substàncies i la producció de determinats problemes de salut.

En altres ocasions, a causa de la contaminació present en el medi ambient, les matèries primeres d'origen animal o vegetal presenten residus de metalls pesats (per exemple, plom) per estar les explotacions situades massa prop de carreteres amb molt de trànsit, en zones on les aigües tenen alt nivell de nitrats, etc. D'ací la importància del control de la cadena alimentària (en totes les etapes), en la qual cal incloure la vigilància de la Producció Primària a la Comunitat Valenciana, que és competència dels inspectors de Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural.

Els residus de productes químics utilitzats en la neteja i desinfecció de les instal·lacions i útils són una altra font de perill químic, per la qual cosa es posa de manifest de nou la importància de la **vigilància i control de la cadena alimentària i de les bones pràctiques de manipulació**.

QUÈ PODEM FER COM A CIUTADANS?

A causa de la importància de consumir aliments segurs, sans i saludables, des del Centre de Salut Pública de Torrent animem tota la ciutadania a participar de forma activa en la consecució d'aquest objectiu, tant si s'és responsable d'un establiment alimentari com si s'és consumidor. Com a operadors dels establiments alimentaris, s'ha d'entendre la importància de complir de manera rigorosa amb les normatives sanitàries i posar-les en pràctica. Com a consumidora o consumidor, cal ser exigent tant pel que fa a les condicions com al compliment de les normes en els establiments.

Si el consumidor o consumidora detecta algun fet que considere inadequat en matèria de seguretat alimentària, ho pot fer constar a través de la fulla de reclamacions que ha de tindre l'establiment a disposició del públic, o bé acudint al Centre de Salut Pública per a posar en coneixement de les autoritats competents les possibles irregularitats detectades.

Cal tindre en compte que la tasca per aconseguir que els aliments siguen segurs, sans i saludables és de tots els estaments de la comunitat. Si treballem junts els consumidors, els manipuladors dels aliments, els responsables dels establiments i l'administració, podrem aconseguir la millora en la salut dels consumidors així com de la nostra qualitat de vida.

Més informació: Centre de Salut Pública de Torrent. C/ Xirivella 23 Torrent. Telf. 961 974 875 correu-e: segalimentaria_torrent@gva.es.