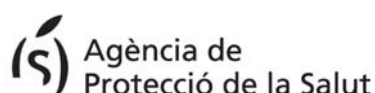


Agència de Protecció de la Salut

Catàleg de Programes en Protecció de la Salut

Gestió del Risc



Coordinació:

Agència de Protecció de la Salut

© 2010 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut
Agència de Protecció de la Salut

Edició:

Agència de Protecció de la Salut

Coordinació editorial:

Sinergia Value

Assessorament i correcció lingüística:

Pharmalexix i Secció de Planificació Lingüística

Disseny gràfic i maquetació:

Anna Llàcer

1a edició: Barcelona. juny 2010

Índex

Part 1. El Catàleg de Programes en Protecció de la Salut. Aspectes generals

1. Introducció
2. Les polítiques de protecció de la salut en el marc de la salut pública
3. Prestacions en matèria de protecció de la salut
4. Què és un programa en protecció de la salut?
5. Línies d'intervenció dels programes de protecció de la salut

Part 2. Els programes de gestió del risc alimentari i ambiental

1. Àmbits d'intervenció dels programes de gestió del risc alimentari i ambiental
2. Sistemes d'intervenció dels programes de gestió del risc alimentari i ambiental
3. Elements de prioritització i programació
4. Elements d'un programa de gestió del risc
 - 4.1. Antecedents i justificació
 - 4.2. Objectius i intervencions del Pla de seguretat alimentària i del Pla de salut
 - 4.3. Objectius del programa
 - 4.3.1. Objectiu general
 - 4.3.2. Objectius específics
 - 4.3.3. Objectius operatius
 - 4.4. Àmbit d'aplicació
 - 4.4.1. Territori
 - 4.4.2. Lloc d'intervenció
 - 4.4.3. Objectes d'intervenció
 - 4.4.4. Perills, riscos i/o factors de risc
 - 4.5. Elements de prioritització i programació
 - 4.6. Actuacions
 - 4.7. Gestió dels resultats
 - 4.7.1. Indicadors
 - 4.7.2. Tramesa de dades i resultats: documents i destinataris
 - 4.8. Recursos humans, materials i econòmics
 - 4.9. Unitats i persones responsables del programa
 - 4.10. Vigència
 - 4.11. Fonts d'informació
 - 4.12. Protocols, guies i procediments
 - 4.13. Glossari de termes
5. La integració dels programes de gestió del risc en els establiments i les instal·lacions alimentaris i ambientals
6. Relació dels programes de gestió del risc
 - 6.1. Programes base de gestió del risc
 - 6.1.1. Vigilància sanitària
 - 6.1.2. Control sanitari
 - 6.2. Programes integrats de gestió del risc
 - 6.2.1. Establiments i activitats industrials
 - 6.2.2. Restauració social i privada
 - 6.2.3. Comerç minorista i altres serveis públic o privats

Annex 1. Fitxes dels programes de gestió del risc alimentari i ambiental

Annex 2. Glossari de termes



1. Introducció

Amb la publicació el passat 30 d'octubre de la **Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública de Catalunya**, el Govern es compromet a fer de les accions i els serveis de salut pública un dret dels ciutadans, alhora que situa la salut pública al capdavant de les prioritats de l'acció de Govern, d'acord amb el Pla de Govern 2007-2010, i confirma la importància d'abordar la salut no només des de l'atenció a la malaltia, sinó de manera integral, incloent-hi la protecció de la salut, la seguretat alimentària, la vigilància de la salut pública, la prevenció de la malaltia i la promoció de la salut, la salut laboral i la salut mediambiental, per donar respostes adequades a les necessitats de la nova societat.

Mitjançant aquesta llei, es crea l'Agència de Salut Pública de Catalunya, la qual, entre altres funcions, s'ha d'ocupar de protegir i millorar la salut de la població a través del control dels riscos per a la salut presents en el medi i en els aliments. Fins ara, aquestes funcions han estat desenvolupades per l'Agència de Protecció de la Salut, que les ha de continuar exercint mentre l'Agència de Salut Pública de Catalunya no les assumeixi.

L'**Agència de Protecció de la Salut** (APS) integra tots els serveis i les actuacions referits a la protecció de la salut i els coordina amb la resta d'organismes, amb la finalitat de protegir la població dels factors ambientals i alimentaris que poden produir un efecte negatiu en la salut de les persones.

En l'àmbit de les competències de la Generalitat, l'APS ha de dur a terme activitats d'avaluació, de gestió i de comunicació del risc, així com de foment i coordinació amb els organismes dependents dels diversos departaments de l'Administració de la Generalitat i dels ens locals amb tasques de protecció de la salut. L'Agència dedica una part important de les seves activitats a la capacitat del personal que hi treballa en les tasques específiques que ha de dur a terme i està iniciant la supervisió de les actuacions de control oficial realitzades, que permeten millorar constantment l'eficàcia i la qualitat de les activitats de l'APS.

En aquesta primera edició del CATÀLEG DE PROGRAMES DE PROTECCIÓ DE LA SALUT 2010 es compilen els **programes de protecció de la salut per a la gestió del risc sanitari alimentari i ambiental**. Aquests programes estan orientats a resultats i descriuen els objectius i les actuacions de gestió del risc que es duen a terme per evitar o minimitzar un risc per a la salut present en els aliments, l'aigua o el medi mitjançant la vigilància i el control sanitari oficial, que pot comportar actuacions administratives per a l'adopció de mesures cautelars i l'exercici de la potestat sancionadora. Així mateix, incorporen els instruments per avaluar els progressos i l'eficàcia de les intervencions realitzades.

Aquests programes es presenten per **àmbits d'intervenció** (aliments, aigua, legionel·losi, ús de plaguicides, establiments públics i indrets habitats i altres) per protegir la població dels factors ambientals i alimentaris que poden produir un efecte negatiu en la salut de les persones associats a cada un d'aquests àmbits. D'altra banda, per optimitzar les programacions de les visites de control oficial i millorar l'eficàcia i eficiència de les intervencions de l'APS, les actuacions de cada un d'aquests programes s'han agrupat per **lloc d'intervenció** (establiments i instal·lacions industrials, de la restauració, minoristes i instal·lacions destinades a usos públics o privats).

El CATÀLEG, a més de definir quins són els programes de protecció de la salut de l'Agència per a la gestió del risc sanitari alimentari i ambiental, incorpora una **fitxa descriptiva** de cada un amb la finalitat d'informar d'una manera esquemàtica i sintètica de quina és la necessitat o el problema sobre el qual es vol intervenir, quines fites es fixen, de quina manera es portaran a terme i com es mesurarà l'èxit del programa.

La informació de cada programa és sintètica però alhora suficient i entenedora per a una persona no coneixedora del programa. És un document viu que ha d'anar incorporant les noves actuacions i qualsevol modificació produïda. En els documents descriptius de cada un dels programes o en els informes anuals de les actuacions de l'APS es pot trobar informació més detallada.

2. Les polítiques de protecció de la salut en el marc de la salut pública

La salut pública és el conjunt organitzat d'actuacions dels poders públics i del conjunt de la societat per mitjà de la mobilització de recursos humans i materials per protegir i promoure la salut de les persones, en l'àmbit individual i col·lectiu, prevenir la malaltia i tenir cura de la vigilància de la salut.

D'acord amb el que disposa la Llei 18/2009, les polítiques de protecció de la salut s'integren en el marc de les polítiques en matèria de salut pública. En aquest sentit, la protecció de la salut és el conjunt d'actuacions, prescripcions i serveis destinats a garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes alimentaris i a preservar la salut de la població davant els agents físics, químics i biològics presents al medi.

El Departament de Salut és la institució que determina els criteris, les directrius i les prioritats de les polítiques de salut pública i, per tant, de les polítiques de protecció de la salut, i la que aprova les directrius per fer efectives les actuacions del Pla de salut, del Pla interdepartamental de salut pública i del Pla de seguretat alimentària de Catalunya en matèria de protecció de la salut, en coordinació amb la resta de departaments de la Generalitat competents en les matèries d'agricultura, de comerç i de medi ambient:

- El *Pla de salut de Catalunya*, d'acord amb el que estableix el Pla de Govern 2007-2010, constitueix el marc de referència de totes les actuacions públiques del Govern de la Generalitat en l'àmbit de la salut en establir les estratègies d'actuació del Departament per als propers anys. El Pla integra i dona coherència a les polítiques de salut i serveis sanitaris, socio-sanitaris i de salut pública. Aporta una visió àmplia amb la qual els aspectes socioeconòmics i els determinants de la salut adquireixen tanta importància com les actuacions preventives i assistencials. Estableix els objectius de salut que cal assolir a mitjà/llarg termini i els objectius operacionals que concreten les intervencions i accions prioritàries que cal portar a terme per millorar l'estat de salut de la població.
- El *Pla interdepartamental de salut pública*, coordinat amb el Pla de salut de Catalunya, en el qual s'ha d'integrar, es constituirà en l'eina de govern i el marc indicatiu de les accions de salut pública que ha de permetre garantir la coordinació de les accions que incideixen en la salut de la població i que són competència dels diversos departaments en què s'organitza la Generalitat, sens perjudici de les competències que corresponen a l'autoritat sanitària.
- El *Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010* recull les polítiques i intervencions que s'han de desenvolupar en l'àmbit de la seguretat alimentària i actua com a marc de referència en tot allò relacionat amb aquest àmbit i, en especial, en l'acció de prevenció i control adreçada a la població catalana. En aquest sentit, el Pla de seguretat alimentària és l'instrument complementari del Pla de salut de Catalunya per desenvolupar les estratègies i les actuacions específiques en l'àmbit del control dels aliments i dels efectes que tenen sobre la salut de les persones.

Atesa l'especificitat de la ciutat de Barcelona, cal considerar també el *Pla d'acció municipal 2009-2011* de l'Ajuntament de Barcelona, que recull els objectius i les mesures per materialitzar les finalitats fixades durant el període descrit. Aquest pla inclou les actuacions que en matèria de salut pública, i, més concretament, de protecció de la salut, s'afegiran al Pla de salut de Catalunya i al Pla de seguretat alimentària de Catalunya per ser desenvolupades per l'APS.

3. Prestacions en matèria de protecció de la salut

L'Agència de Protecció de la Salut, mentre no ho pugui assumir l'Agència de Salut Pública, té la **missió** de liderar, vetllar i proveir el conjunt de serveis i activitats encaminats a protegir la salut de la població dels factors ambientals i alimentaris que poden produir un efecte negatiu en la salut de les persones mitjançant la integració de tots els serveis i les activitats de protecció de la salut i coordinar-los amb la resta d'organismes competents en la matèria.

Per aconseguir aquesta missió, ha de proporcionar les **prestacions** següents:

- A L'educació sanitària en l'àmbit de la protecció de la salut.
- B L'avaluació i la gestió del risc per a la salut derivat de la contaminació del medi, en coordinació amb el Departament de Medi Ambient.
- C L'avaluació i la gestió del risc per a la salut de les aigües de consum públic, incloent-hi les accions de vigilància i de control sanitaris que pertoquin.
- D L'avaluació i la gestió del risc per a la salut en els establiments públics i els indrets habitats, incloent-hi les accions de vigilància i control sanitaris que pertoquin.
- E La gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris, en coordinació amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
- F El control epidemiològic, en coordinació amb els serveis de vigilància epidemiològica.
- G La policia sanitària mortuòria.
- H L'avaluació del risc per a la salut derivat de les zoonosis dels animals domèstics i peridomèstics i el control de les plagues.
- I La comunicació del risc a totes les parts interessades, especialment als ens locals.
- J La comunicació als ajuntaments de les informacions i els resultats que es generin com a conseqüència de l'actuació de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària en el municipi corresponent.
- K El foment i la incorporació de la perspectiva de gènere en els estudis i investigacions científics i sanitaris que es refereixen a la salut ambiental i alimentària.
- L La confecció de protocols estandarditzats de prestació de serveis i activitats de protecció de la salut.
- M La coordinació amb els organismes executius d'inspecció i control especialitzats en protecció de la salut dependents dels diversos departaments de l'Administració de la Generalitat i dels ens locals, d'acord amb el que disposen la Llei d'ordenació sanitària de Catalunya, la Llei de seguretat alimentària i la legislació sobre el règim local.
- N Qualsevol altra activitat relacionada amb la gestió en matèria de protecció de la salut, d'acord amb els objectius i les funcions que estableix la Llei 18/2009, de salut pública.

L'Agència, a més, ha d'establir els instruments d'informació i comunicació suficients per informar la població i ha d'adoptar els canals de comunicació permanent, amb la finalitat de tenir informats els ciutadans de les qüestions més rellevants i destacades en matèria de salut pública i, així, contribuir a incrementar la confiança de la població en el cas de situacions de risc.

Pel que fa a les competències de l'Administració local, l'Agència ha de prestar els serveis mínims de protecció de la salut de competència municipal i comarcal als ajuntaments i altres ens locals, i ha de donar suport tècnic als ajuntaments i els consells comarcals per a l'exercici de les competències que tenen atribuïdes en matèria de protecció de la salut. Aquest suport també es pot donar als ajuntaments i a altres ens locals que prestin serveis de protecció de la salut per mitjans propis més enllà dels serveis mínims de protecció de la salut prestats per l'Agència.

Els serveis que l'Agència pot proveir per protegir la salut de la població, incloent-hi els serveis mínims de competència local, estan especificats en el [Catàleg de serveis de l'Agència de Protecció de la Salut](#), que inclou quaranta-set serveis principals agrupats en set apartats:

- I Gestió dels riscos sanitaris: serveis destinats a evitar o minimitzar un riscs per a la salut presents en els aliments, l'aigua o el medi (vigilància i control sanitaris oficials, supervisió dels sistemes d'autocontrol, autoritzacions d'establiments i instal·lacions, resposta a emergències i alertes, i exercici de la potestat sancionadora i de mesures cautelars.
- II Avaluació de riscos sanitaris: serveis destinats a valorar riscos relacionats amb la contaminació del medi i les aigües de consum, els establiments públics i els indrets habitats, i les zoonosis.
- III Serveis analítics: eina imprescindible per a la gestió i l'avaluació dels riscos per a la salut.
- IV Informació sanitària: informació sobre establiments, instal·lacions, serveis, productes, registres, censos i altres dades d'interès (sistemes d'informació).
- V Comunicació, foment i suport d'activitats de protecció de la salut: forma part integral de qualsevol servei.
- VI Coordinació, cooperació, col·laboració sanitària i enllaç entre les administracions sanitàries, altres sectors de l'Administració i les organitzacions i associacions de la societat.
- VII Docència i recerca.

Aquest *Catàleg*, a més de recollir de manera ordenada el conjunt de serveis que pot proveir l'Agència en tot el territori català, propicia un marc d'estabilitat per a la cooperació i la col·laboració entre les diferents administracions sanitàries encarregades de prestar serveis de protecció de la salut. A partir del conjunt de serveis i prestacions essencials del *Catàleg*, s'elaboren les carteres de serveis, documents que inclouen les activitats previstes per proveir serveis acordats amb diferents clients i usuaris.

4. Què és un programa en protecció de la salut?

S'entén per *programa de protecció de la salut* l'instrument que desplega les polítiques de protecció de la salut a fi de protegir la població dels factors alimentaris i ambientals que poden produir un efecte negatiu sobre la salut de les persones.

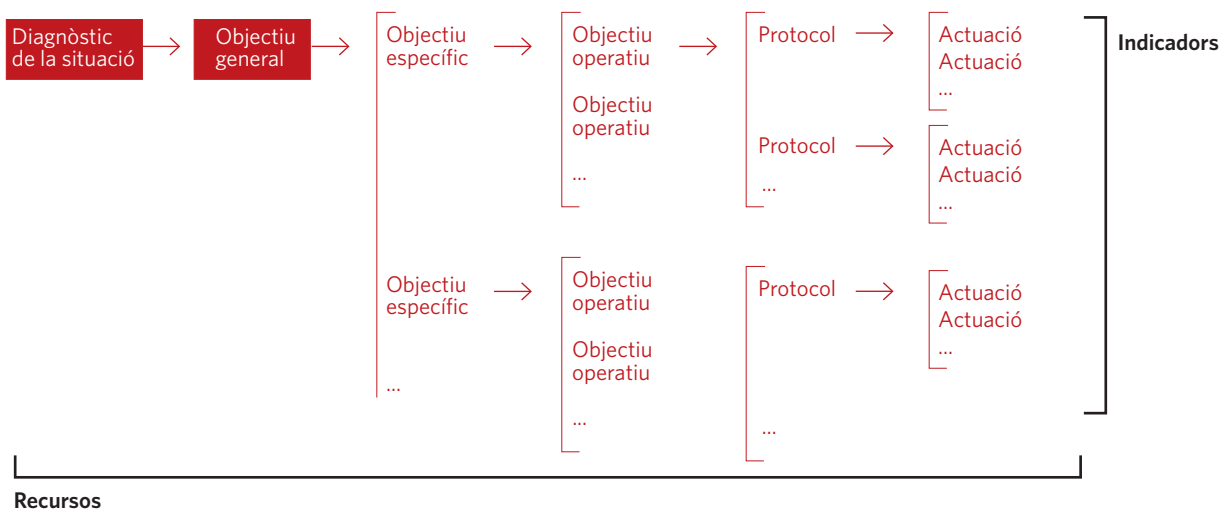
Els programes identifiquen els problemes o potencials perills, i els llocs i els objectes d'intervenció, descriuen les fites a assolir, estructuraven les actuacions de protecció de la salut en termes d'objectius (a fi d'assolir els resultats previstos) i d'avaluació dels resultats obtinguts i inclouen la identificació dels mitjans necessaris, l'adjudicació de responsabilitats i els terminis que cal complir.

Per tant, els programes defineixen:

1. Quin és el problema i la necessitat o justificació del programa (diagnòstic de la situació).	On som
2. Quin és l' objectiu o objectius que es vol assolir: objectiu general, objectius específics i operatius.	On volem anar
3. Quines són les estratègies d'actuació (actuacions, productes i serveis).	Què fem i com ho fem per aconseguir-ho
4. Com es mesurarà l'èxit del programa (indicadors) i els mecanismes de comunicació per assegurar la transparència dels resultats obtinguts.	Com ho mesurem i comuniquem

Els objectius han de poder ser identificats i mesurats i s'han de definir en termes dels problemes als quals es vol fer front i de la cobertura de les necessitats detectades.

Fig. 1 - Esquema de l'estructura d'un programa.



5. Línies d'intervenció dels programes de protecció de la salut

Tenint en compte els objectius i les intervencions establerts en el Pla de salut i el Pla de seguretat alimentària de Catalunya, i d'acord amb la finalitat prioritària que persegueixen, els programes de protecció de la salut s'han inclòs en **cinc línies d'intervencions**:

- Avaluació del risc
- Gestió del risc
- Comunicació del risc
- Cooperació i coordinació
- Qualitat

Cadascuna d'aquestes línies d'intervenció s'ha constituït en un **pla**, que engloba diversos programes:

Pla d'avaluació del risc

Constituït per programes que integren intervencions en el marc de l'avaluació dels riscos per a la salut ambiental¹, encaminades a obtenir i analitzar dades científiques de diversos tipus per identificar i caracteritzar perills, avaluar l'exposició i caracteritzar el risc:

- L'avaluació del risc per a la salut derivat de la contaminació del medi, en coordinació amb el Departament de Medi Ambient.
- L'avaluació del risc per a la salut de les aigües de consum públic.
- L'avaluació del risc per a la salut en els establiments públics i els indrets habitats.
- L'avaluació del risc per a la salut derivat de les zoonosis dels animals domèstics i el control de les plagues.

La promoció i l'impuls d'estudis científics i de línies d'investigació i recerca sobre l'avaluació de l'exposició de la població als riscos per a la salut que poden ser vehiculats pels diferents elements del medi, en col·laboració amb les universitats i els centres d'investigació de prestigi reconegut, han de ser activitats bàsiques d'aquesta línia d'intervenció.

Pla de gestió del risc

Constituït per programes que integren intervencions en el marc de la gestió de riscos per a la salut, dirigides a seleccionar i aplicar opcions apropiades de control del perill (com pot ser establir una normativa o prohibir la distribució de determinats productes), i supervisar i verificar els resultats obtinguts. L'APS realitza les següents activitats de gestió del risc:

- La gestió del risc per a la salut derivat de la contaminació del medi, en coordinació amb el Departament de Medi Ambient.
- La gestió del risc per a la salut de les aigües de consum públic.
- La gestió del risc per a la salut en els establiments públics i els indrets habitats.
- La gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris, en coordinació amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
- El control epidemiològic, en coordinació amb els serveis de vigilància epidemiològica.
- La policia sanitària mortuòria.

¹ L'avaluació del risc dels aliments és competència de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

Pla de comunicació del risc

Constituït per programes que integren intervencions en el marc de la comunicació en matèria de protecció de la salut, encaminades a donar i intercanviar informació i opinions referents a l'avaluació i gestió del risc:

- La comunicació del risc a totes les parts interessades, especialment als ens locals.
- La comunicació als ajuntaments de les informacions i els resultats que es generin a conseqüència de l'actuació de l'Agència de Protecció de la Salut en el municipi corresponent.

Els informes sanitaris que elabora l'APS en relació amb les condicions sanitàries dels establiments, instal·lacions, serveis, activitats i el medi, el manteniment dels sistemes d'informació en l'àmbit de la protecció de la salut, la realització d'activitats de docència i d'educació sanitària i els documents de difusió adreçats als professionals, operadors econòmics i ciutadans, són activitats incloses en aquesta línia d'intervenció.

Pla de cooperació i coordinació

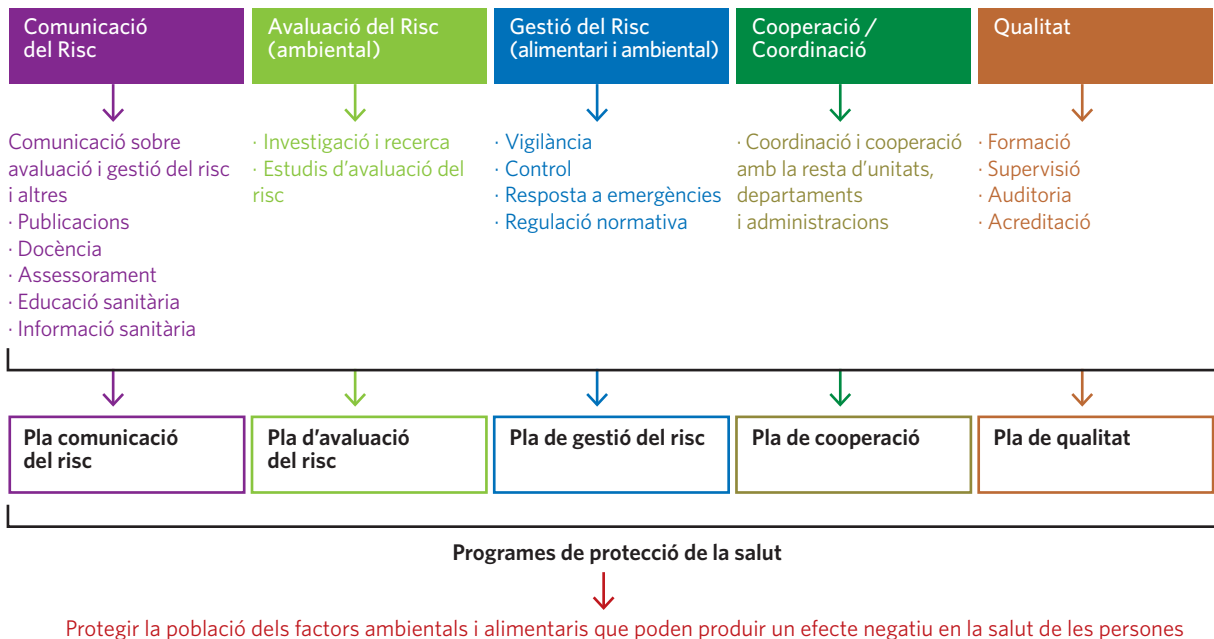
Constituït per programes que integren intervencions en el marc de la cooperació i coordinació amb altres unitats, departaments i administracions públiques que hi estiguin implicats, mitjançant la col·laboració en estratègies, plans i programes i la participació en diverses comissions i grups de treball. També es col·labora amb organitzacions i associacions amb responsabilitats en l'àmbit de la protecció de la salut.

Pla de millora de la qualitat

Constituït per programes que integren intervencions per millorar la qualitat de les actuacions de l'APS, activitats internes necessàries per aconseguir amb eficàcia i eficiència les anteriors activitats esmentades, com ara la supervisió de les activitats, les anàlisis laboratorials i llurs controls de qualitat, i la capacitat i millora contínua de les competències i habilitats dels professionals.

Aquestes línies d'intervenció dels programes de protecció de la salut es resumeixen en l'esquema següent:

Fig. 2 - Actuacions en protecció de la salut i correlació amb els programes.





Els programes de gestió del risc alimentari i ambiental integren les actuacions que tenen per finalitat evitar o minimitzar un risc per a la salut present en els aliments, l'aigua o el medi, mitjançant la vigilància i el control sanitaris oficials, que poden comportar actuacions administratives per a l'adopció de mesures cautelars quan hi hagin indicis raonables que pot existir risc per a la salut, i l'exercici de la potestat sancionadora, quan s'infringeixen els requisits i les disposicions establertes en les normatives sanitàries.

1. Àmbits d'intervenció dels programes de gestió del risc alimentari i ambiental

Les accions dels *programes de gestió del risc alimentari i ambiental* es dirigeixen cap a la vigilància i el control d'agents físics, químics i biològics presents en els diferents elements del medi i en els llocs de convivència humana.

Els **nou àmbits** d'intervenció que s'han constituït i pels quals s'han d'establir objectius de minimització del risc alimentari i ambiental són els següents:

- 1 Innocuitat alimentària
- 2 Qualitat de l'aigua de consum humà
- 3 Salubritat dels llocs de convivència humana (assentaments humans)
- 4 Prevenició de legionel·losi
- 5 Seguretat dels productes químics i ús de plaguicides i/o biocides
- 6 Gestió de residus sanitaris
- 7 Higiene de les activitats de tatuatge, pírcing i/o micropigmentació
- 8 Prevenició dels efectes del tabac
- 9 Policia sanitària mortuòria

Existeixen **altres àmbits** d'intervenció en protecció de la salut amb accions puntuals de control, com ara la contaminació atmosfèrica, el soroll, la prevenició de perills derivats d'animals domèstics i de plagues (incloent-hi vectors transmissors de malalties), la radiació no ionitzant (telefonía mòbil i altres instal·lacions de radiocomunicació), la gestió de residus municipals i industrials, la qualitat de l'aire interior (*indoor*), les aigües de bany (aigües costaneres i continentals -platges- i aigües recreatives -piscines-) i la utilització d'aigües regenerades. Les actuacions de control en aquests àmbits recau principalment en la competència d'altres departaments de la Generalitat de Catalunya (Departament de Medi Ambient i Habitatge i Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural) o de l'Administració local (ajuntaments, consells comarcals, l'Agència de Salut Pública i Medi Ambient de Barcelona i el Consell General d'Aran).

2. Sistemes d'intervenció dels programes de gestió del risc alimentari i ambiental

Totes les actuacions sobre un mateix àmbit d'intervenció s'han constituït en **sistemes** que estan formats per unitats més petites, els **programes base**. Aquests programes tenen objectius adreçats a la minimització dels riscos inherents a l'àmbit d'intervenció i que, alhora, contribuiran al compliment de l'objectiu general o la finalitat de tot el sistema.

En el marc de la gestió de riscos alimentaris i ambientals, els sistemes s'han classificat en dos grups:

Sistemes de vigilància sanitària

Estan constituïts per programes amb actuacions de gestió del risc destinades a recollir, analitzar, interpretar i difondre les dades sanitàries relatives als productes, les activitats o els serveis. La vigilància és la base per formular estratègies de reducció dels riscos relacionats amb els aliments i el medi. El coneixement detallat i precís de la naturalesa i el nivell de la contaminació alimentària i ambiental per agents biològics, físics o químics és una condició prèvia per adoptar mesures encaminades a reduir els nivells esmentats.

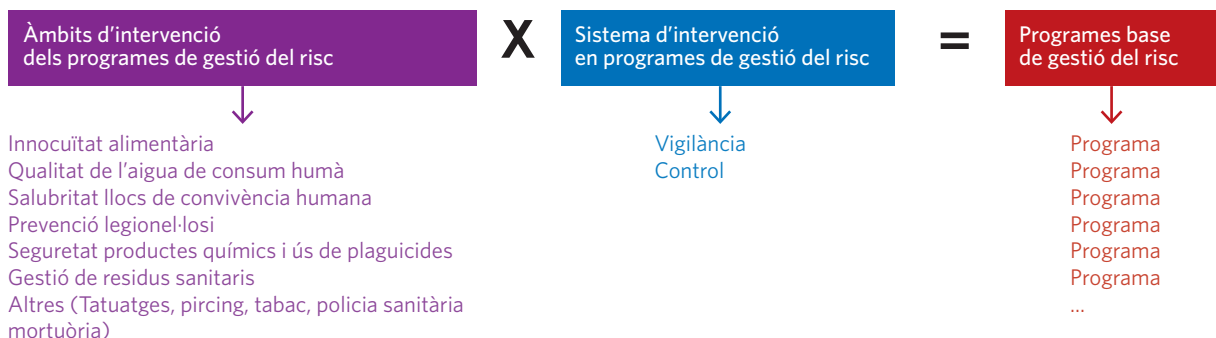
Les actuacions de vigilància incloses en aquests programes requereixen una identificació prèvia dels perills alimentaris i ambientals que hagin de ser objecte de vigilància, d'acord amb el risc sanitari conegut (vigilància activa). La vigilància resultant de les actuacions de control oficial per verificar el compliment de requisits que exigeixen les reglamentacions vigents està incorporada a l'apartat de programes de control (vigilància passiva o per sospita).

Sistemes de control sanitari

Estan constituïts per programes amb actuacions de gestió del risc destinades a comprovar que els operadors econòmics compleixen la legislació sanitària d'aliments i ambiental, i a verificar que dissenyen i apliquen mesures preventives sistemàtiques i sostenibles per a reduir de manera significativa la presència de perills en els aliments i en l'ambient i, per tant, l'aparició de malalties de transmissió alimentària i ambiental.

Aquests programes també integren les actuacions de gestió del risc destinades a comprovar que els titulars de les empreses compleixen els requisits legals referents a autoritzacions i registres, traçabilitat, retirada, recuperació i notificació de productes en el quals se sospita o es detecta que hi ha perills que poden suposar un risc per a la salut humana, o bé quan s'han produït brots de malalties. El compliment d'aquests requisits permet als operadors tenir la capacitat de resposta immediata i urgent en casos de sospita o detecció de perills en aliments, aigua de consum o altres productes que poden suposar un risc per a la salut humana o bé quan estiguin implicats en casos o brots de malalties de transmissió alimentària o ambiental.

Fig. 3 - Constitució dels programes base de gestió del risc d'acord amb els àmbits i els sistemes d'intervenció.



3. Elements de prioritització i programació

Pel que fa als programes de gestió del risc, la normativa vigent estableix que tots els sectors i grups d'activitats de protecció de la salut han de ser objecte de programes de vigilància i control oficials regulars, periòdics i sense avis previ (excepte pel que fa a les auditories o l'expedició de certificats, entre d'altres) destinats a comprovar el compliment dels requisits sanitaris. Aquests programes han de tenir una freqüència apropiada i proporcional a la naturalesa del risc de l'establiment o servei.

Els elements o factors que es tenen en compte per definir la **classificació pel risc** de les activitats econòmiques són els següents:

- 1 La informació tècnica i científica existent, incloent-hi els estudis de percepció social del problema.
- 2 Dades epidemiològiques sobre brots i casos de malalties de transmissió alimentària i ambiental.
- 3 El marc normatiu (exigències de noves disposicions). Compliment dels requisits.
- 4 Les recomanacions de la Comissió Europea (troballes de missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària) o els requeriments d'altres autoritats competents (per exemple, les auditories d'establiments per autoritzar-les a exportar els aliments que produeixen a països tercers).
- 5 Dades d'alertes i d'alarmes socials recents.
- 6 Dades dels resultats dels programes de controls (denúncies, reexpedicions i actuacions en casos d'incompliment).
- 7 Dades dels programes de vigilància.

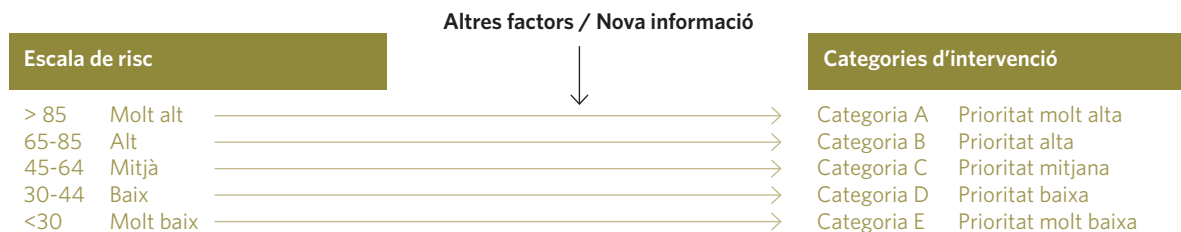
Com a eina inicial per a la **planificació**, interessa disposar d'una classificació pel risc observat de cadascun dels establiments sotmesos a control oficial.

Per a la classificació pel risc de les diferents activitats dels operadors econòmics es parteix de les classificacions del risc existents, que valoren els diferents factors de risc i, alhora, estableixen els criteris per poder classificar els establiments sotmesos a control.

En el cas dels *establiments alimentaris*, s'ha utilitzat el **Protocol de classificació d'establiments i instal·lacions segons el risc** (PROCER). Aquest protocol és l'eina adoptada per obtenir una mesura numèrica convinguda dels diferents factors que hi intervenen. Els factors de risc que es tenen en compte són els que segueixen:

- Tipus d'aliment i ús previst. El risc categoritzat es basa en la implicació dels aliments en malalties de transmissió alimentària i/o prevalença de perills en els aliments.
- La població destinatària. Els grups/poblacions de risc de consumidors destinataris dels aliments que s'han considerat prioritaris són aquests:
 - Població infantil (lactants i nens de poca edat).
 - Adults majors de seixanta-cinc anys.
 - Altres poblacions de risc o col·lectius vulnerables (persones malaltes, immunodeprimides o amb dietes especials).
- Les activitats desenvolupades per les indústries.
- El mètode de processament, com ara el tractament tèrmic, la irradiació, la dessecació, la preservació per mitjans químics i l'envasament al buit o en atmosfera modificada.
- La mida de l'establiment.
- L'historial dels explotadors de l'empresa pel que fa al compliment de la legislació que els és d'aplicació.
- Les condicions d'higiene d'instal·lacions, equipaments, productes, processos de producció i personal.
- Disseny, materials de construcció i manteniment d'instal·lacions, equips i mitjans de transport, infraestructures i equips obligatoris, i dimensions.
- Els resultats dels controls efectuats pels explotadors d'empreses i la fiabilitat dels autocontrols que ja s'hagin realitzat.

D'acord amb els criteris establerts en el PROCER, s'ha establert una **escala de risc dels establiments alimentaris**, on es defineixen **cinc categories de risc**. Aquesta classificació serà la base per establir categories d'intervenció en el marc d'un programa, que, de manera equivalent, seran cinc: de la A (prioritat màxima) a la E (prioritat mínima). Per determinar aquestes categories, a més dels criteris ja establerts, es considerarà la nova informació disponible i altres factors necessaris (per exemple, factors interns de l'organització), d'acord amb la finalitat del programa.



A partir d'aquest model de programació es defineix la **freqüència mínima de control** (FMC), quantificació teòrica de les diverses prioritats establertes, que ha de marcar la pauta de visites de control dels establiments alimentaris. La FMC també ha de tenir en consideració la legislació i els objectius i els recursos de l'organització. La FMC estableix un marc d'actuació comú en tot el territori.

La FMC es podrà modular complementant-la amb **inspeccions addicionals** (IA). Els criteris per adoptar IA seran comuns per a tot el territori, però podran ser aplicats o no en funció de les conveniències de cada territori: cada unitat territorial, sobre la base comuna de la FMC, podrà acabar de prioritzar els establiments a controlar. Els criteris d'adopció d'inspeccions addicionals poden ser els següents:

- 1 Actualització del PROCER
- 2 Minimització del risc dels establiments
- 3 Seguiment d'establiments exportadors
- 4 Modificacions en els processos duts a terme a la indústria
- 5 Seguiment de mesures correctores i expedients
- 6 Implicació dels establiments en alertes
- 7 Implicació dels establiments en brots de toxiinfeccions alimentàries

D'aquesta manera, així com en els programes de vigilància es quantifica l'acció de la vigilància mitjançant la quantitat de mostres a recollir i paràmetres a analitzar en funció de criteris tècnics preestablerts, en els programes de control les freqüències de control són la mesura utilitzada per quantificar l'acció de control.

Tal com indica la norma comunitària, mitjançant les freqüències de control es determina quantes accions de control cal dur a terme atenent a criteris de risc objectiu i no a criteris únicament de recursos i factibilitat.

El disseny d'aquest model d'establiment de freqüències de control no és deslligable del contingut dels programes de control, ja que en la definició dels programes s'utilitzen paràmetres tecnicojurídics que han de ser permanentment sotmesos a monitorització i anàlisi. Mantenir la vigència del model atenent a criteris de risc objectivable és un requeriment fonamental del sistema de control oficial.

4. Elements d'un programa de gestió del risc

La descripció d'un programa de gestió del risc ha de contenir els elements bàsics següents²:

- 1 Antecedents i justificació
- 2 Objectius i intervencions del Pla de seguretat alimentària i del Pla de salut
- 3 Objectius del programa
- 4 Àmbit d'aplicació
- 5 Elements de prioritització i programació
- 6 Actuacions
- 7 Gestió dels resultats
- 8 Recursos humans, materials i econòmics
- 9 Unitats i persones responsables del programa
- 10 Vigència
- 11 Fonts d'informació
- 12 Protocols, guies i procediments
- 13 Glossari de termes

4.1. Antecedents i justificació

En aquest apartat es fa una descripció de la situació actual (antecedents) i es detalla quins són els problemes o les mancances que es detecten i quines són les necessitats específiques que es volen cobrir (justificació). Ens ajuda a entendre el perquè de les actuacions públiques en aquest aspecte en concret.

La justificació de l'existència del programa no es fa només en termes de les competències o funcions atribuïdes a l'APS, sinó que també es basa en qualsevol estudi específic, dades estadístiques, anàlisi del tema, marc legal, necessitat imprevista o qualsevol altra informació que fonamenti l'existència del programa. Aquestes referències es poden indicar breument, però la referència completa ha de figurar a l'apartat «Fonts d'informació».

Cal indicar si les actuacions s'integren en algun programa d'àmbit català, espanyol o europeu.

4.2. Objectius i intervencions del Pla de seguretat alimentària i del Pla de salut

Especificació de quines són les línies estratègiques, els objectius i les intervencions descrits en els plans rectors de les polítiques de salut i de seguretat alimentària a Catalunya, el Pla de salut i el Pla de seguretat alimentària, elaborats d'acord amb els criteris, les directrius i les prioritats de les polítiques de protecció de la salut del Govern de Catalunya.

4.3. Objectius del programa

Aquests objectius han d'estar lligats a les línies estratègiques més àmplies descrites anteriorment. Han de permetre explicar la contribució de les actuacions recollides en els programes de protecció de la salut a l'assoliment dels objectius del Pla de Govern i dels plans de salut i de seguretat alimentària. Es diferencien tres nivells d'objectius:

² En les fitxes dels programes que s'inclou en l'annex 1 no apareixen identificats els elements 5 i 13.

4.3.1. Objectiu general. És una declaració del propòsit o la raó de ser del programa, breu i comprensible, i s'ha de concretar a partir del diagnòstic de la situació. Ha d'incloure:

- el resultat que es vol assolir o allò que el programa fa,
- els mitjans per fer-ho,
- la referència als problemes que es volen solucionar,
- la concreció de la població potencial a la qual va dirigit el programa (destinatari o beneficiari) en els casos que no tingui un efecte sobre tota la societat.

4.3.2. Objectius específics. Aquests objectius contribueixen a clarificar l'objectiu general. Resumeixen el resultat esperat de l'actuació a mitjà termini, uns tres o quatre anys, i se centren en els aspectes essencials del programa. Són més específics que l'objectiu general, però encara són genèrics i tendeixen a romandre invariables mentre no hi hagi un canvi en l'entorn que ho justifiqui o fins que el resultat esperat s'hagi assolit. No fixen actuacions específiques, sinó que expressen el canvi que es produirà si el programa funciona.

4.3.3. Objectius operatius. Cada objectiu específic ha de tenir assignats uns objectius operatius. Els objectius operatius són fites concretes i mesurables adreçades a aconseguir les metes o els objectius específics, i cal seleccionar els que hi contribueixin més directament. Els objectius operatius han de ser:

- concrets, és a dir, han de reflectir allò que es vol aconseguir (i no pas la manera de fer-ho); els objectius poden generar estratègies específiques o actuacions determinades;
- mesurables, per poder determinar quan s'han complert;
- engrescadors però assolibles, és a dir, han de representar un repte, però han de ser assolibles i consistents amb els recursos disponibles;
- orientats als resultats, o sigui, han d'especificar i quantificar un resultat concret (i no pas explicar com es farà, ja que això correspon a les activitats);
- situats en el temps, o sigui, lligats a un horitzó temporal concret.

4.4. Àmbit d'aplicació

En l'àmbit d'aplicació dels programes de gestió del risc s'identifica els aspectes següents:

4.4.1. Territori. Demarcació territorial o àrea geogràfica on s'aplica el programa: serveis regionals, sectors o altres subunitats i delimitacions territorials. Si en el programa no es menciona aquest punt, cal entendre que s'aplica a tot el territori de Catalunya.

4.4.2. Lloc d'intervenció. Establiments i activitats econòmiques del sector o subsector a què van destinades les actuacions del programa.

4.4.3. Objectes d'intervenció. Elements dels llocs d'intervenció sobre els quals es duen a terme les actuacions de protecció de la salut per prevenir, eliminar o reduir riscos alimentaris i ambientals, com ara:

- infraestructura i equipaments
- operacions o processos
- productes
- documents
- personal

4.4.4. Perills, riscos i/o factors de risc. Agents biològics, físics i/o químics sotmesos a vigilància o control, o bé les condicions que afavoreixen l'aparició o l'increment d'un perill fins a nivells inacceptables en els objectes d'intervenció, amb el consegüent augment de la probabilitat que hi hagi un efecte nociu per a la salut i de la gravetat d'aquest efecte. Pel que fa a aquest últim aspecte, les normatives reguladores en salut alimentària i ambiental estableixen de manera específica els requisits sanitaris dels objectes d'intervenció per tal que les activitats alimentàries o ambientals que realitzen els operadors econòmics es duguin a terme d'una manera adequada i s'eviti així que siguin factors de risc.

4.5. Elements de prioritització i programació

En aquest apartat es defineixen els criteris de prioritització que ens determinen quines són les actuacions que fem primer de totes les actuacions possibles a implementar.

4.6. Actuacions

En aquest apartat cal explicar com es desenvoluparà el programa i quines actuacions s'han de dur a terme per assolir cada un dels objectius. Per tant, en general, han d'anar associades als objectius operatius (en cada actuació es diu com es pot assolir l'objectiu al qual va lligada). Les actuacions que s'han de dur a terme en el marc d'un programa **es concreten en protocols**.

Els aspectes verificats mitjançant els protocols tenen associat un criteri quantitatiu o qualitatiu per poder valorar cadascuna de les mesures observades. Per valorar el grau de conformitat, cada observació ha de ser registrada, de manera que els incompliments donin lloc a actuacions prioritàries.

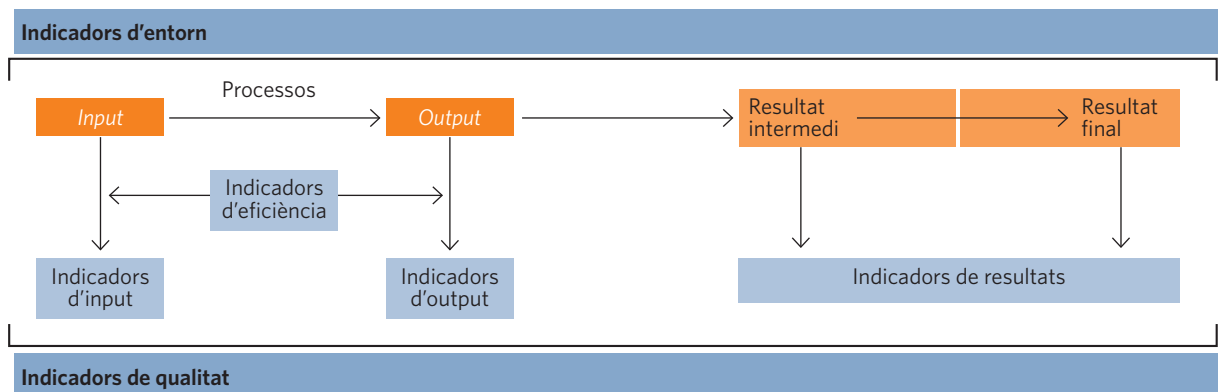
4.7. Gestió dels resultats

4.7.1. Indicadors

Un cop s'han definit l'objectiu general, els objectius específics, els objectius operatius i les actuacions i els productes del programa, cal disposar de mitjans per mesurar els resultats i comprovar-ne el progrés. Els indicadors expressen, en termes quantitatius, el grau d'assoliment dels objectius. Per tant, en general, els indicadors van associats als objectius operatius. Existeixen els següents tipus d'indicadors:

- **Entorn:** els indicadors d'entorn pretenen recollir els elements de l'entorn d'un programa i formen part del mitjà exterior no controlat per l'APS. També poden mesurar la demanda potencial d'un bé o servei.
- **Input:** mesuren els recursos necessaris per dur a terme les actuacions de protecció de la salut descrites en el programa. Inclouen recursos humans, financers, materials, etc.
- **Output:** mesuren la quantitat de productes produïts o el nombre de clients servits en el marc d'un programa.
- **Resultats:** mesuren en quin grau el programa està assolint els objectius definits en termes de l'impacte o dels resultats que es volen obtenir.
- **Eficiència:** mesuren, bàsicament, la relació entre els inputs utilitzats i els outputs resultants; és a dir, mesuren la productivitat dels recursos emprats en el programa.
- **Qualitat:** mesuren en quin grau les accions dins d'un programa satisfan les necessitats i expectatives de la ciutadania o dels usuaris.

Fig. 4 - Tipus d'indicadors.



El fet de proporcionar diferents tipus d'indicadors dins d'un programa ajuda a conèixer com funciona i a comprovar fins a quin punt el resultat final s'explica per l'estratègia seguida en el programa o fins a quin punt es pot derivar de factors externs.

4.7.2. Tramesa de dades i resultats: documents i destinataris

Els serveis regionals han de trametre, dins del termini establert a aquest efecte, les dades i els resultats obtinguts de l'execució de cadascun dels programes al territori corresponent als serveis centrals de l'APS. Així mateix, han de trametre un informe anual d'avaluació de resultats de cadascun dels programes, que reculli la informació referent als indicadors i altres dades necessàries per avaluar el programa, i les mesures adoptades en cas d'irregularitats o incompliments.

Els serveis centrals han de gestionar i avaluar els resultats rebuts del territori i elaborar l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya de cadascun dels programes, del qual es farà la difusió oportuna (serveis regionals, intranet, altres organismes oficials, etc.). A banda, han de comunicar a l'Agència Espanyola de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) i, quan escaigui, a altres organismes oficials, les dades obtingudes de l'execució dels diferents programes.

4.8. Recursos humans, materials i econòmics

Previsió del nombre necessari de persones per dur a terme les actuacions descrites en el programa i de la resta de recursos necessaris per poder executar-lo.

4.9. Unitats i persones responsables del programa

Identificació dins l'organització de les àrees, unitats i persones responsables del programa, amb les dades de contacte corresponents.

4.10. Vigència

La vigència dels programes serà anual, excepte que s'indiqui el contrari.

4.11. Fonts d'informació

Identificació de les fonts d'informació en què ens basem per fer el programa:

- documents científics i tècnics
- informació generada de gestió de riscos sanitaris (de la vigilància i el control oficials)
- referències legals (les normatives estan referenciades en un document específic que s'actualitza periòdicament)
- bases de dades (integrades en el Sistema d'informació de l'APS)

4.12. Protocols, guies i procediments

Identificació dels documents normalitzats que s'utilitzen per poder realitzar les actuacions de planificació, execució, avaluació i comunicació.

4.13. Glossari de termes

Definició de termes necessaris per a la comprensió uniforme del contingut del programa.

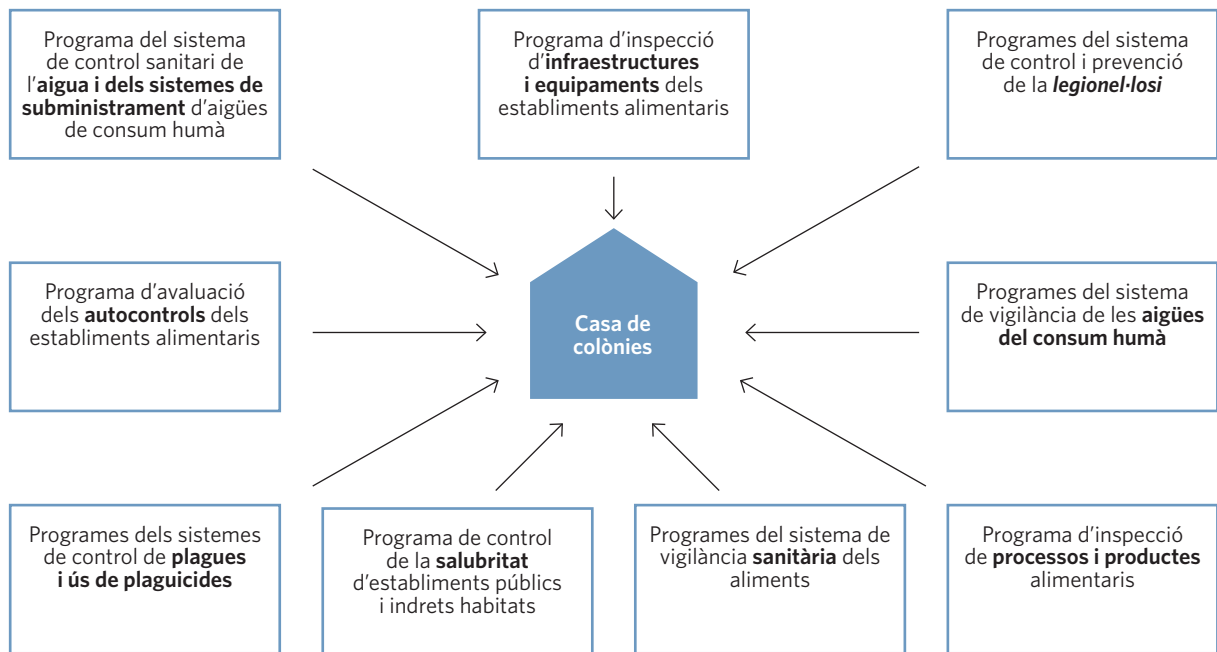
5. La integració dels programes de gestió del risc en els establiments i les instal·lacions alimentaris i ambientals

Les actuacions emmarcades en cada un dels programes de gestió del risc alimentari i ambiental són realitzades pels professionals de l'APS en determinats punts (o espais físics) delimitats i diferenciats que hem anomenat *llocs d'intervenció*. En aquests llocs es comprova que l'activitat de l'operador econòmic es realitza d'acord amb els criteris fixats per l'autoritat competent.

Exemples d'aquests llocs són els escorxadors, les sales d'especejament de carn, els establiments públics i indrets habitats (llocs de concurrència pública), les fonts d'aigua públiques, els vehicles de transport i les gestores d'aigua amb instal·lacions per a la captació, la conducció o el tractament de potabilització de l'aigua. En aquests llocs conflueixen actuacions de diversos programes base.

Per facilitar l'operativitat en el territori es poden desenvolupar **programes integrats**, que uneixen en un únic document totes les actuacions de protecció de la salut de diversos programes base que són aplicables en un lloc d'intervenció.

Fig. 5 - Programa de control sanitari en casa de colònies.



Hem classificat aquests programes d'acord amb el tipus d'activitat que es realitza en els llocs d'intervenció.

En aquest CATÀLEG es compilen alguns dels programes integrats que s'han elaborat fins avui. El CATÀLEG s'anirà actualitzant a mesura que es facin nous programes.

6. Relació dels programes de gestió del risc

6.1. Programes base de gestió del risc

6.1.1. Vigilància sanitària

6.1.1.1. Sistema de vigilància sanitària dels **aliments** de Catalunya

- Programa de vigilància de perills biològics en aliments, que inclou els subprogrames següents:
 - Subprograma de vigilància de microorganismes i les seves toxines i/o metabòlits en aliments (bacteris, virus, fongs i llevats, toxines bacterianes, histamina i nitrogen bàsic volàtil total (NBVT)).
 - Subprograma de vigilància de paràsits en aliments.
 - Subprograma de vigilància de micotoxines en aliments.
 - Subprograma de vigilància de toxines marines en aliments.
- Programa de vigilància de perills químics i físics en aliments, que inclou els subprogrames següents:
 - Subprograma de vigilància de metalls i altres compostos inorgànics en aliments.
 - Subprograma de vigilància de dioxines, bifenils policlorats (PCB) i altres compostos orgànics en aliments.
 - Subprograma de vigilància d'hidrocarburs aromàtics policíclics en aliments.
 - Subprograma de vigilància de plaguicides en aliments.
 - Subprograma de vigilància de nitrats en aliments.
 - Subprograma de vigilància de residus de processament: acrilàmida, furan i 3-MCPD en aliments.
 - Subprograma de vigilància de substàncies que migren del material en contacte amb els aliments.
 - Subprograma de vigilància de radiacions ionitzants en aliments.
- Programa de vigilància d'ingredients tecnològics: additius, aromes, enzims i coadjuvants en aliments.
- Programa de vigilància d'al·lèrgens en aliments i substàncies que provoquen intolerància alimentària.
- Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya (s'incorporarà al Programa de vigilància de perills químics com a Subprograma de vigilància de residus de medicaments veterinaris).
- Programa de vigilància d'encefalopaties espongiformes transmissibles (EET) en petits remugants (s'incorporarà al Programa de vigilància de perills biològics com a Subprograma de vigilància de prions).

6.1.1.2. Sistema de vigilància sanitària de les **aigües** de consum humà de Catalunya

- Programa de vigilància de la qualitat microbiològica de les aigües de consum humà.
- Programa de vigilància de la qualitat fisicoquímica de les aigües de consum humà.
- Programa de vigilància de radioactivitat de les aigües de consum humà.

6.1.2. Control sanitari

6.1.2.1. Sistema de control sanitari dels **aliments** i els establiments alimentaris de Catalunya

- Programa d'inspecció d'infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris.
- Programa d'inspecció sanitària dels animals sacrificats per al consum humà.
- Programa d'inspecció de processos i productes alimentaris.
- Programa d'avaluació dels autocontrols dels establiments alimentaris.

6.1.2.2. Sistema de control sanitari de l'**aigua** i dels sistemes de subministrament d'aigües de consum humà de Catalunya

- Programa de control de les condicions sanitàries dels sistemes de subministrament de les aigües de consum humà.
- Programa de supervisió de l'autocontrol implementat per les entitats que gestionen el proveïment de l'aigua de consum humà.
- Programa de control de la desinfecció de l'aigua de consum humà.

6.1.2.3. Sistema de control de les condicions sanitàries d'espais de pública concurrència (no inclou les instal·lacions de dispersió de legionel·losi, ja que disposen d'un programa específic)

- Programa de control de la salubritat d'establiments públics i indrets habitats.

6.1.2.4. Sistema de control i prevenció de la **legionel·losi**

- Programa de control sanitari d'instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la.
- Programa de supervisió de l'autocontrol implementat per controlar el risc de dispersió de legionel·la.
- Programa de control de l'aigua de les instal·lacions amb risc de dispersió de legionel·la.

6.1.2.5. Sistema de control de **plagues i ús de plaguicides i desinfectants**

- Programa de control dels serveis de control de plagues i de desinfecció d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.
- Programa de control dels establiments de comercialització i emmagatzematge de plaguicides i desinfectants d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.
- Programa de supervisió de plans de control de plagues i de desinfecció.

6.1.2.6. Sistema de control d'**altres** àmbits d'intervenció en protecció de la salut

- Programa de control sanitari de centres generadors de residus sanitaris.
- Programa de supervisió d'entitats prestadores de serveis.
- Programa de policia sanitària mortuòria.
- Programa de control sanitari de les activitats realitzades en els establiments dedicats a tatuatges, pírcings i micropigmentació.
- Programa de control d'establiments per prevenir els efectes del tabac.

6.2. Programes integrats de gestió del risc³

6.2.1. Establiments i activitats industrials

- Programa de control oficial de l'elaboració i el servei de menjars preparats en cuines centrals (també es controla el punt de destí d'aquests menjars: centres educatius) (SR-BCN).
- Programa de control dels establiments d'additius, aromes i coadjuvants (SR-G).
- Programa de control dels establiments fabricants de greixos comestibles (oli) (SR-G).
- Programa de control dels establiments fabricants i envasadors d'aliments estimulants i derivats (xocolata i succedani de xocolata) (SR-G).
- Programa de control dels establiments envasadors d'aigües de beguda i gel (SR-G).
- Programa de control dels establiments de begudes no alcohòliques (orxata) (SR-G).
- Programa de control de magatzems polivalents (SR-L).
- Programa de control d'establiments elaboradors de menjars preparats (SR-L).
- Programa de control d'envasadores d'aigua de beguda (SR-L).
- Programa de control de la salubritat dels mol·luscos processats als centres d'expedició i depuració (SR-TE).
- Programa de control de la qualitat sanitària de la llet crua emprada en l'elaboració dels productes làctics i productes elaborats (SR-TE).
- Programa de control de la presència de *Listeria monocytogenes* en establiments elaboradors de salmó fumat (SR-TE).
- Programa marc de control sanitari en indústries (ASPB).

6.2.2. Restauració social i privada

- Programa de menjadors escolars i promoció de l'alimentació saludable (SR-BCN).
- Programa de control dels establiments hotelers del Maresme (SR-BCN).

³ SR: serveis regionals; BCN: Barcelona; G: Girona; L: Lleida; T: Tarragona; TE: Terres de l'Ebre.

- Programa de control del transport de menjars des de cuines centrals als offices de centres escolars (SR-BCN).
- Programa de control dels establiments institucionals amb menjadors col·lectius (SR-G).
- Programa de control i classificació del risc als hotels del Tarragonès (SR-T).
- Programa de vigilància sanitària i control oficial dels centres educatius i llars d'infants al Baix Penedès (SR-T).
- Programa de control de la qualitat sanitària dels menjars preparats cuinats (amb tractament tèrmic de tots els ingredients tèrmics, classificats del grup B) als centres sanitaris i socio-sanitaris (SR-TE).
- Programa marc de control sanitari en restauració (ASPB).

6.2.3. Comerç **minorista** i altres serveis públics o privats

- Programa de control dels allotjaments infantils i juvenils (SR-G).
- Programa de supervisió del control de les piscines públiques (SR-G).
- Programa de supervisió de les instal·lacions de càmping i caravàning (SR-G).
- Programa de control d'establiments de venda minorista de carn, cansaladeries i xarcuteries (SR-L).
- Programa de control d'establiments de venda minorista (SR-L).
- Programa de control d'establiments de revenda de pa (SR-L).
- Programa marc de control sanitari en comerç minorista (ASPB).



Annex 1.

Fitxes dels programes de gestió del risc alimentari i ambiental

Índex de les fitxes dels programes base de gestió del risc

A. VIGILÀNCIA SANITÀRIA

Sistema de vigilància sanitària dels aliments de Catalunya

- Fitxa 1. Programa de vigilància de perills biològics en aliments (PV-BIO)
- Fitxa 2. Programa de vigilància de perills químics en aliments (PV-QUIM)
- Fitxa 3. Programa de vigilància d'ingredients tecnològics: additius, aromes, enzims i coadjuvants en aliments (PV-ADDI)
- Fitxa 4. Programa de vigilància d'al·lèrgens en aliments i substàncies que provoquen intolerància alimentària (PV-AL-LER)
- Fitxa 5. Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya (PV-PIR)

Sistema de vigilància sanitària de les aigües de consum humà de Catalunya

- Fitxa 6. Programa de vigilància de la qualitat microbiològica de les aigües de consum humà (PV-MAIG)
- Fitxa 7. Programa de vigilància de la qualitat fisicoquímica de les aigües de consum humà (PV-FQAIG)
- Fitxa 8. Programa de vigilància de radioactivitat de les aigües de consum humà (PV-RAIG)

B. CONTROL SANITARI

Sistema de control sanitari dels aliments i els establiments alimentaris de Catalunya

- Fitxa 9. Programa d'inspecció d'infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris (PC-HIG)
- Fitxa 10. Programa d'inspecció sanitària dels animals sacrificats per al consum humà (PC-ESC)
- Fitxa 11. Programa d'inspecció de processos i productes alimentaris (PC-PRO)
- Fitxa 12. Programa d'avaluació dels autocontrols dels establiments alimentaris (PC-APPCC)

Sistema de control sanitari de l'aigua i dels sistemes de subministrament d'aigües de consum humà de Catalunya

- Fitxa 13. Programa de control de les condicions sanitàries dels sistemes de subministrament de les aigües de consum humà (PC-SAIG)
- Fitxa 14. Programa de supervisió de l'autocontrol implementat per les entitats que gestionen el proveïment de l'aigua de consum humà (PC-AAIG)
- Fitxa 15. Programa de control de la desinfecció de l'aigua de consum humà (PC-AIG)

Sistema de control de les condicions sanitàries d'assentaments humans (no inclou les instal·lacions de dispersió de legionel·losi, ja que disposen d'un programa específic)

- Fitxa 16. Programa de control de la salubritat d'establiments públics i indrets habitats (PC-SAH)

Sistema de control i prevenció de la legionel·losi

- Fitxa 17. Programa de control sanitari d'instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la (PC-SLEG)
- Fitxa 18. Programa de supervisió de l'autocontrol implementat per controlar el risc de dispersió de legionel·la (PC-ALEG)
- Fitxa 19. Programa de control de l'aigua de les instal·lacions amb risc de dispersió de legionel·la (PC-LEG)

Sistema de control de plagues i ús de plaguicides

- Fitxa 20. Programa de control dels serveis de control de plagues i de desinfecció d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària (PC-SPLAG)
- Fitxa 21. Programa de control dels establiments de comercialització i emmagatzematge de plaguicides i desinfectants d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària (PC-EPLAG)
- Fitxa 22. Programa de supervisió de plans de control de plagues i de desinfecció (PC-PCPLAG)

Sistema de control d'altres àmbits d'intervenció en protecció de la salut

- Fitxa 23. Programa de control de centres generadors de residus sanitaris (PC-RESS)
- Fitxa 24. Programa de control sanitari de les activitats realitzades en els establiments dedicats a tatuatges, pírcings i micropigmentació (PC-TATU)

1

Programa de vigilància de perills biològics en aliments

PV-BIO

Referència Catàleg de Serveis

2 / 5 / 24 / 25 / 37.5 / 44.1

Antecedents i justificació

- Existència de brots de malalties transmeses pels aliments a causa d'agents biològics o els metabòlits i toxines corresponents.
- Existència d'alertes d'aliments per presència d'agents biològics o els metabòlits i toxines corresponents.
- Les malalties de transmissió alimentària són un problema creixent i poden causar una gran alarma social.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la salut de la població, mitjançant l'establiment d'accions preventives prioritàries que permetin, a partir de la detecció i quantificació analítica dels perills biològics en els aliments elaborats i/o distribuïts a Catalunya, evitar i/o reduir les malalties de transmissió alimentària.

Objectius específics

- Conèixer la presència i els nivells dels perills biològics en els aliments per tal d'orientar les accions d'intervenció, en totes les fases de la cadena alimentària.
- Estudiar l'evolució dels perills biològics per tal d'establir les àrees i les accions d'intervenció amb la finalitat de reduir-los.
- Conèixer la situació epidemiològica de la cabanya d'ovins i caprins sacrificats a Catalunya davant la tremolor ovina.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments de Catalunya amb aliments en disposició de consum. En la majoria de casos són establiments minoristes, tot i que també s'inclouen establiments industrials amb RSIPAC (elaboradors, envasadors, magatzemistes i distribuïdors).

Objecte d'intervenció

- Aliments d'alt consum a Catalunya amb probabilitat de transmetre els agents nocius biològics.

Perills, riscos i/o factors de risc

- El PV-BIO agrupa els perills biològics dels quals es fa seguiment en els subprogrames següents:
 - Subprograma de vigilància de microorganismes i les toxines i/o metabòlits corresponents en aliments (MICRO):
 - > Bacteris, virus, fongs i toxines bacterianes
 - > Metabòlits derivats de l'activitat microbiana (histamina, NBVT, etilcarbamat)
 - Subprograma de vigilància de paràsits en aliments (PARAS).
 - > Anisakis
 - Subprograma de vigilància de micotoxines en aliments (MICOT):
 - > Aflatoxines
 - > Ocratoxina A
 - > Patulina
 - > Toxines de *Fusarium*
 - Subprograma de vigilància de toxines marines en aliments (BIOT):
 - > ASP
 - > DSP
 - > PSP
 - > AZP: azaspiràcids
 - Subprograma de vigilància de prions en aliments (PRIO).

1

Àmbit d'aplicació

Observacions

- Aquest programa s'emmarca dins del Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAC).
- El SIVAC també integra les actuacions de vigilància sanitària dels aliments que du a terme l'Agència de Salut Pública de Barcelona en el marc del Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA).

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del SIVAC d'edicions anteriors.
- Resultats de les actuacions de control en matèria de riscos alimentaris.
- Informació generada pel sistema d'alerta alimentària (SCIRI).
- Dades epidemiològiques sobre brots i casos de malalties de transmissió alimentària.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Criteris microbiològics.
 - Indicadors microbians.
 - Micotoxines.
 - Biotoxines marines.

Bases de dades

- Aliments de consum catalogats a Catalunya.
 - Perills i paràmetres alimentaris.
 - Catàleg de límits.
 - Alertes i denúncies alimentàries.
 - Serveis analítics dels laboratoris propis.
 - SIVAC d'anys anteriors.
 - Aplicació ALCON.
 - Registre d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
-

1

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres i matrius a investigar, en funció dels elements de planificació i prioritització descrits al Programa.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de combinacions aliment-paràmetre.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits tècnics de la recollida i trasllat de les mostres als laboratoris corresponents i de la interpretació de resultats.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Assignació de mostres als laboratoris i distribució territorial.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres dels aliments i llur tramesa al laboratori assignat i als equips de protecció de la salut.
- Recollida de mostres d'aliments.
- Trasllat de les mostres al laboratori assignat.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als serveis regionals.
- Registre de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» (mostres previstes, mostres recollides i resultats analítics) per part dels SR.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa a cada regió sanitària en la base informàtica «Vigilamostra» dels SC.
- Adopció de mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part de SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR.
 - Inclusió del programa anual a la intranet del Departament de Salut.
 - Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
 - Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica de SR a SC.
 - Tramesa de l'informe anual d'avaluació regional a SC.
 - Tramesa de l'informe anual d'avaluació de Catalunya als SR.
 - Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del DS.
 - Comunicació dels resultats disconformes, si s'escau, a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), les comunitats autònomes (CA) o l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).
-

1

**Protocols,
guies i procediments**

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Procediment de mostreig i trasllat de les mostres als laboratoris.
- Protocol d'actuacions a realitzar en cas de mostres no conformes.
- Guia d'ús de la base de dades «Vigilamostra».
- Guia per a la supervisió de l'execució del programa.
- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació (format i contingut mínim).

Avaluació de resultats

- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades «Vigilamostra» de SR a SC.
- Guia per penjar el programa anual i l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.

Indicadors

- Nombre de mostres programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària*.
- Nombre de mostres recollides per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres analitzades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres no recollides, especificant el motiu pel qual no s'han recollit, l'SR implicat, el grup d'aliments al qual pertany i els paràmetres a investigar que tenia assignats.
- Nombre de mostres analitzades diferents a les programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària, especificant el motiu pel qual s'ha recollit.
- Nombre de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres no satisfactòries segons les recomanacions per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat respecte del nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres no satisfactòries segons les recomanacions per cada paràmetre investigat respecte del nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.

* Fase de la cadena alimentària: grup d'activitats per a les quals està autoritzat un establiment (elaborador-envasador, magatzemista distribuïdor, distribuïdor sense dipòsit, minorista, escorxadors, llotges i altres).

**Sistema de recollida
i tramesa de dades**

- Veure detall al diagrama de flux

1

Tramesa de dades i resultats.

Documents

D1: Programa anual de Catalunya (SIVAC): aliments a mostrejar, paràmetres a investigar, nombre de mostres i unitats per aliment, laboratori assignat per efectuar les anàlisis, actuacions en cas de mostres disconformes, annexos.

D2: Programa/programació per a la presa de mostres dels productes i llurs anàlisis en el territori.

D3: Actes de presa de mostres d'aliments, altres documents (fulls de recollida de mostres, tiquets de compra, etc.).

D4: Documents de sol·licitud d'anàlisi al laboratori.

D5: Butlletins analítics, informe de resultats.

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.

D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

D8: Declaració d'agents zoonòtics en aliments.

D9: Declaració de nivells de micotoxines.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5	
Avaluació de resultats	D7	D6	
Comunicació	D7 D8, D9		

Tramesa de dades i resultats.

Destinataris

Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	1. SR de l'APS	Correu intern
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	2. ACSA	Intranet DS
D8: Declaració d'agents zoonòtics en aliments	3. AESAN/EFSA	Correu postal
D9: Declaració de nivells de micotoxines	3. AESAN/EFSA	Correu postal

Recursos

Materials

- Bosses de recollida de mostres.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.

Humans

- Tècnics dels SR.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

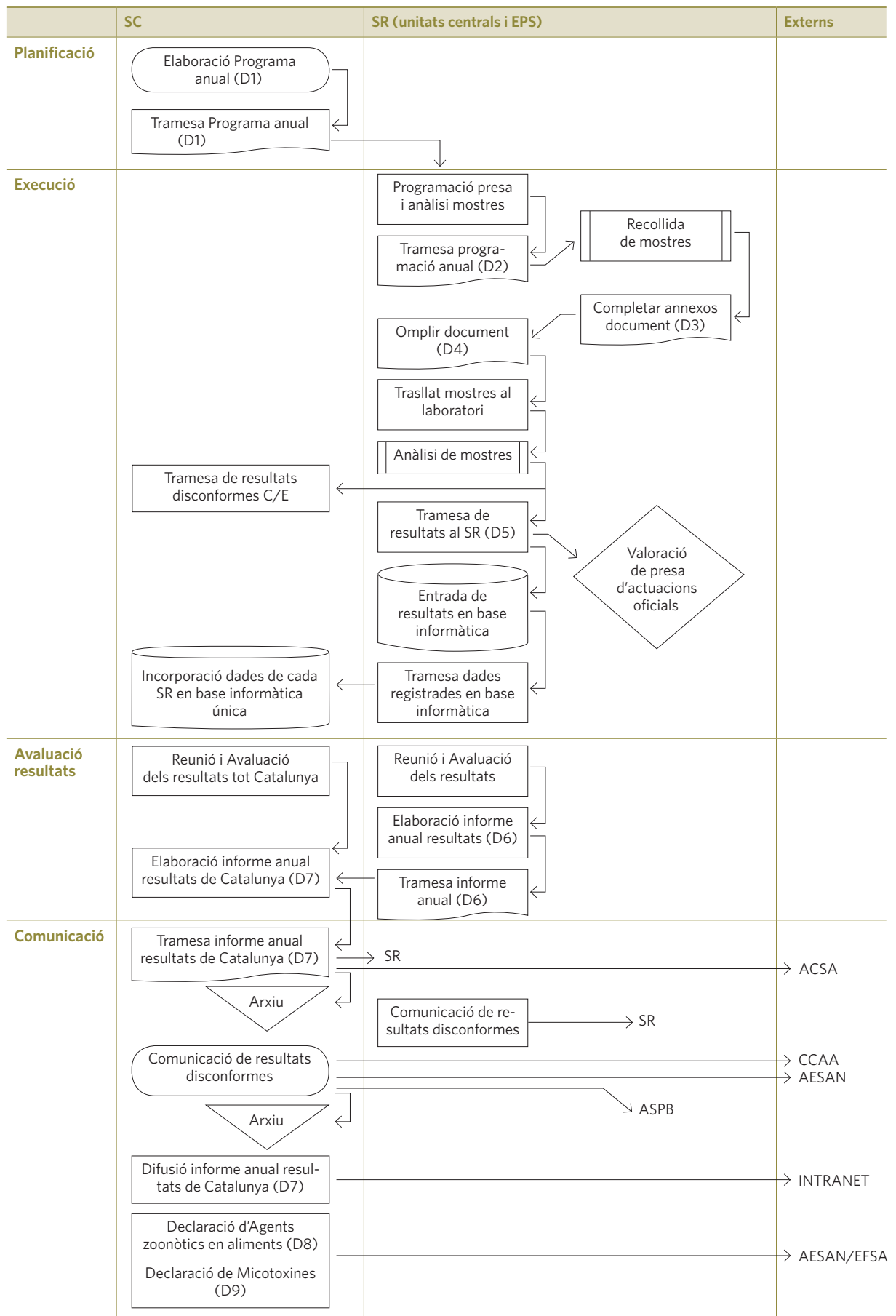
Humans

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

1 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux.



2

Programa de vigilància de perills químics i físics en aliments

PV-QUI

Referència Catàleg de Serveis

2 / 5 / 24 / 25 / 37.5 / 44.1

Antecedents i justificació

- Existència de dades sobre els efectes perjudicials per a la salut dels contaminants químics que es poden vehicular a través dels aliments.
- La contaminació ambiental de l'aire, la terra i l'aigua, tant la natural com la derivada de processos industrials, comporta la presència en els aliments de compostos que en determinades quantitats i durant una determinada exposició poden ser perjudicials per a la salut de les persones que els ingereixen.
- La utilització de substàncies químiques en la producció agroalimentària, com ara els plaguicides, pot suposar un risc per a la salut si no s'usen adequadament (per exemple, en dosis que superin els límits establerts); també hi ha risc si s'utilitzen substàncies no autoritzades.
- Existència d'alertes alimentàries per migracions de productes químics a partir dels materials que estan en contacte amb els aliments.
- Els riscos associats a la contaminació dels aliments per agents químics són un problema creixent i poden causar una gran alarma social.
- Els perills físics associats a la irradiació dels aliments deriven d'una utilització incorrecta a la indústria, bé quan se superen els límits de radiació establerts a la normativa, bé quan s'aplica a aliments en els quals no està permès utilitzar-ne.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la salut de la població, mitjançant l'establiment d'accions preventives prioritàries que permetin, a partir de la detecció i quantificació analítica dels perills químics i físics en els aliments elaborats i/o distribuïts a Catalunya, evitar-ne i/o reduir-ne els efectes perjudicials en la salut.

Objectius específics

- Conèixer la presència i els nivells dels perills químics i físics en els aliments per tal d'orientar les accions d'intervenció en totes les fases de la cadena alimentària.
- Estudiar l'evolució dels perills químics i físics per tal d'establir les àrees i les accions d'intervenció amb la finalitat de reduir-los.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments de Catalunya amb aliments en disposició de consum. En la majoria de casos són establiments minoristes, tot i que també s'inclouen establiments industrials amb RSIPAC (elaboradors, envasadors, magatzemistes i distribuïdors).

Objecte d'intervenció

- Aliments d'alt consum a Catalunya amb probabilitat de transmetre els contaminants químics nocius.

Perills, riscos i/o factors de risc

- El PV-QUIM agrupa els perills químics i físics dels quals es fa seguiment en els subprogrames següents:
 - Subprograma de vigilància de metalls i altres compostos inorgànics en aliments (INOR):
 - > Mercuri, plom, cadmi
 - > Arsènic, coure, crom, níquel, seleni, antimoni, bor, cianurs, fluorurs
 - Subprograma de vigilància de dioxines, PCB i altres compostos orgànics en aliments (DIOX):
 - > Dioxines (suma de PCDD i PCDF), policlorobifenils similars a dioxines (PCB similars), suma de dioxines i PCBS similars a dioxines i policlorobifenils indicadors (PCB indicadors)
 - > Naftalens policlorats (PCN), policloroestirè, pentaclorobenzè, pentaclorofenol, hexabromobifenil, hexaclorobutadiè, cloroalcans de cadena curta (SCCP), compostos organobromats (PBDE) i compostos organoestànics
 - > 1,2-dicloroetà, benzè, tetracloretè i tricloretà
 - > Compostos orgànics perfluorats (PFC)
 - Subprograma de vigilància d'hidrocarburs aromàtics policíclics en aliments (HAP):
 - > Benzo(a)pirè i similars

2

Àmbit d'aplicació

- Subprograma de vigilància de plaguicides en aliments (PLAGUI):
 - > Contaminants ambientals: aldrín, clordà, DDT, dieldrina, endrina, endosulfan, heptaclor, hexaclorobenzè, HCH, mirex
 - > Plaguicides d'ús fitosanitari
- Subprograma de vigilància de nitrats en aliments (NITRA):
 - > Nitrats
 - > Nitrits
- Subprograma de vigilància de residus de processament (PROCES):
 - > Acrilamida, furan, 3-MCPD i compostos polars
 - > Trihalometans totals, bromoform i bromat
- Subprograma de vigilància de substàncies que migren del material en contacte amb els aliments (MAT):
 - > Límit de migració global, estany inorgànic, BADGE, BADGE.H2O, BADGE.2H2O, BADGE.2HCl, BADGE.H2O.HCl, BFDGE i NOGE
- Subprograma de vigilància de radiacions ionitzants en aliments (RADIO):
 - > Residus de radiacions ionitzants

Observacions

- Aquest programa s'emmarca dins del Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAC).
- El SIVAC també integra les actuacions de vigilància sanitària dels aliments que du a terme l'Agència de Salut Pública de Barcelona en el marc del Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA).

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del SIVAC d'edicions anteriors.
- Resultats de les actuacions de control oficial (denúncies, reexpedicions i actuacions en cas d'incompliment).
- Informació generada pel sistema d'alerta alimentària (Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació).
- Dades epidemiològiques sobre brots i casos de malalties de transmissió alimentària.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Contaminants en aliments.
 - Plaguicides.
 - Materials en contacte amb els aliments.
 - Irradiació d'aliments.

Bases de dades

- Aliments de consum catalogats a Catalunya.
- Perills i paràmetres alimentaris.
- Catàleg de límits.
- Alertes i denúncies alimentàries.
- Serveis analítics dels laboratoris propis.
- SIVAC d'anys anteriors.
- Aplicació ALCON.
- Registre d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

2

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres i matrius a investigar, en funció dels elements de planificació i prioritització descrits al Programa.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de combinacions aliment-paràmetre.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits tècnics de la recollida i trasllat de les mostres als laboratoris corresponents i de la interpretació de resultats.
- Elaboració del Programa anual.

Execució

- Assignació de mostres als laboratoris i distribució territorial.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres dels aliments i llur tramesa al laboratori assignat i als equips de protecció de la salut.
- Recollida de mostres d'aliments.
- Trasllat de les mostres al laboratori assignat.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als serveis regionals.
- Registre de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» (mostres previstes, mostres recollides i resultats analítics) per part dels SR.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa a cada regió sanitària en la base informàtica «Vigilamostra» dels SC.
- Adopció de mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.

Avaluació de resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part de SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR.
- Inclusió del programa anual (SIVAC) a la intranet del Departament de Salut.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica de SR a SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació regional a SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de Catalunya als SR.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.
- Comunicació dels resultats disconformes, si s'escau, a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), les comunitats autònomes (CA) o l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).

2

**Protocols,
guies i procediments**

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Procediment de mostreig i trasllat de les mostres als laboratoris.
- Protocol d'actuacions a realitzar en cas de mostres no conformes.
- Guia d'ús de la base de dades «Vigilamostra».
- Guia per a la supervisió de l'execució del programa.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades «Vigilamostra» de SR a SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual (SIVAC) i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.

Indicadors

- Nombre de mostres programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària*.
- Nombre de mostres recollides per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres analitzades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres no recollides, especificant el motiu pel qual no s'han recollit, l'SR implicat, el grup d'aliments al qual pertany i els paràmetres a investigar que tenia assignats.
- Nombre de mostres analitzades diferents a les programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària, especificant el motiu pel qual s'ha recollit.
- Nombre de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetres investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres no satisfactòries segons les recomanacions per cada paràmetres investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat respecte del nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres no satisfactòries segons les recomanacions per cada paràmetre investigat respecte del nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.

* Fase de la cadena alimentària: grup d'activitats per a les quals està autoritzat un establiment (elaborador-envasador, magatzemista distribuïdor, distribuïdor sense dipòsit, minorista, escorxadors, llotges i altres).

**Sistema de recollida
i tramesa de dades**

- Veure detall al diagrama de flux

2

Tramesa de dades i resultats.

Documents

D1: Programa anual de Catalunya (SIVAC): aliments a mostrejar, paràmetres a investigar, nombre de mostres i unitats per aliment, laboratori assignat per efectuar les anàlisis, actuacions en cas de mostres disconformes, annexos.

D2: Programa per a la presa de mostres dels productes i llurs anàlisis en el territori.

D3: Actes de presa de mostres d'aliments, altres documents (fulls de recollida de mostres, tiquets de compra, etc.).

D4: Documents de sol·licitud d'anàlisi al laboratori.

D5: Butlletins analítics, informe de resultats.

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.

D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

D8: Declaració dels nivells de nitrats.

D9: Declaració dels nivells d'HAP.

D10: Declaració dels nivells de dioxines, furans i PCB.

D11: Declaració dels nivells d'acrilamida.

D12: Declaració dels nivells de furan.

D13: Declaració dels nivells de residus de plaguicides (programa coordinat de control).

D14: Declaració dels nivells de plom i arsènic.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5	
Avaluació resultats	D7	D6	
Comunicació	D7 D8, D9, D10, D11, D12, D13, D14		

Tramesa de dades i resultats.

Destinataris

Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya	1. SR de l'APS	Correu intern
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya	2. ACSA	Intranet del DS
D8: Declaració dels nivells de nitrats	3. AESAN/EFSA	Correu ordinari
D9: Declaració dels nivells d'HAP	3. AESAN/EFSA	Correu ordinari
D10: Declaració dels nivells de dioxines, furans i PCB	3. AESAN/EFSA	Correu ordinari
D11: Declaració dels nivells d'acrilamida	3. AESAN/EFSA	Correu ordinari
D12: Declaració dels nivells de furan	3. AESAN/EFSA	Correu ordinari
D13: Declaració dels nivells de residus de plaguicides (programa coordinat de control)	3. AESAN/EFSA	Correu ordinari
D14: Declaració dels nivells de plom i arsènic	3. AESAN/EFSA	Correu ordinari

2

Recursos

Materials

- Bosses de recollida de mostres.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.

Humans

- Tècnics dels SR.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

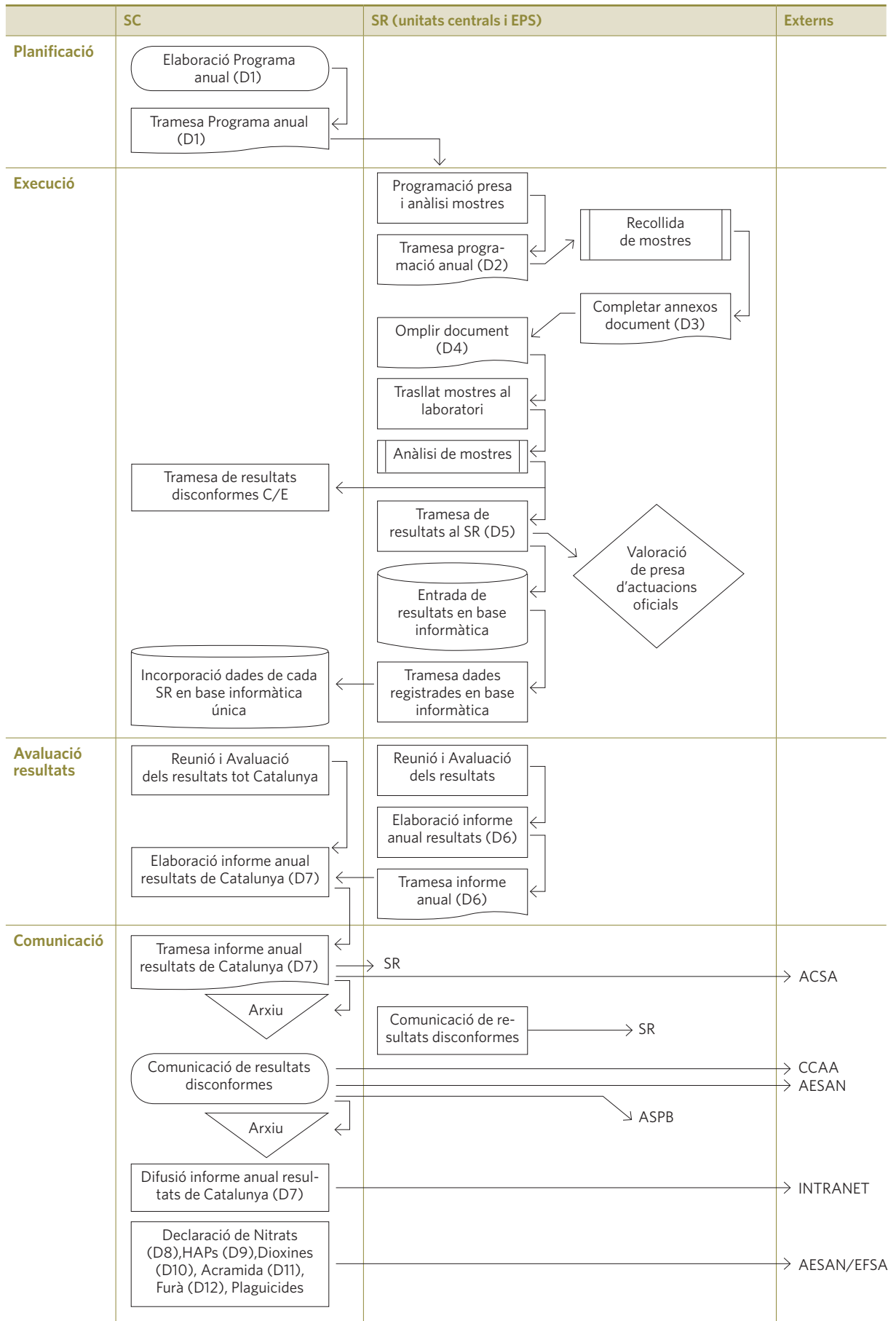
Humans

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

2 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux.



3

Programa de vigilància d'ingredients tecnològics: additius, aromes, enzims i coadjuvants en aliments

PV-ADDI

Referència Catàleg de Serveis

2 / 5 / 24 / 25 / 37.5 / 44.1

Antecedents i justificació

· Els perills associats als additius deriven d'una incorrecta utilització, és a dir, quan se superen les dosis màximes permesses d'incorporació als aliments, quan s'empren en aliments en els quals no estan permesos i/o quan s'empren substàncies no autoritzades com a additius alimentaris.

Objectius

Objectiu general

· Millorar la salut de la població, mitjançant l'establiment d'accions preventives prioritàries que permetin, a partir de la detecció i quantificació analítica d'ingredients tecnològics utilitzats de manera inadequada en els aliments elaborats i/o distribuïts a Catalunya, evitar i/o reduir els efectes en la salut de l'exposició aguda i especialment crònica a aquestes substàncies.

Objectius específics

· Conèixer la presència i la quantificació dels ingredients tecnològics no autoritzats o en nivells superiors als permesos en els aliments per tal d'orientar les accions d'intervenció en totes les fases de la cadena alimentària.
· Estudiar l'evolució de l'ús d'ingredients tecnològics per tal d'establir les àrees i les accions d'intervenció amb l'objectiu de reduir els perills associats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

· Establiments de Catalunya amb aliments en disposició de consum. En la majoria de casos són establiments minoristes, tot i que també s'inclouen establiments industrials amb RSIPAC (elaboradors, envasadors, magatzemistes i distribuïdors).

Objecte d'intervenció

· Aliments d'alt consum a Catalunya amb probabilitat de contenir ingredients tecnològics utilitzats incorrectament.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Additius diferents de colorants i edulcorants
 - Benzoats
 - Àcid bòric
 - Sorbats
 - Diòxid de sofre i sulfits
 - Nitrats
 - Nitrits
- Additius colorants
 - Amarant
 - Eritrosina
- Substàncies no autoritzades que s'usen com a additius colorants
 - Sudan I
 - Sudan II
 - Sudan III
 - Sudan IV

Observacions

· Aquest programa s'emmarca dins del Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAC).
· El SIVAC també integra les actuacions de vigilància sanitària dels aliments que du a terme l'Agència de Salut Pública de Barcelona en el marc del Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA).

3

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del SIVAC d'edicions anteriors.
- Resultats de les actuacions de control en matèria de riscos alimentaris.
- Informació generada pel sistema d'alerta alimentària (Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació).
- Dades epidemiològiques sobre brots i casos de malalties de transmissió alimentària.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Additius alimentaris, aromes i coadjuvants tecnològics.

Bases de dades

- Aliments de consum catalogats a Catalunya.
- Perills i paràmetres alimentaris.
- Catàleg de límits.
- Alertes i denúncies alimentàries.
- Serveis analítics dels laboratoris propis.
- SIVAC d'anys anteriors.
- Aplicació ALCON.
- Registre d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres i matrius a investigar, en funció dels elements de planificació i prioritació descrits al Programa.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de combinacions aliment-paràmetre.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits tècnics de la recollida i trasllat de les mostres als laboratoris corresponents i de la interpretació de resultats.
- Elaboració del Programa anual.

Execució

- Assignació de mostres als laboratoris i distribució territorial.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres dels aliments i llur tramesa al laboratori assignat i als equips de protecció de la salut.
- Recollida de mostres d'aliments.
- Trasllat de les mostres al laboratori assignat.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als serveis regionals.
- Registre de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» (mostres previstes, mostres recollides i resultats analítics) per part dels SR.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa a cada regió sanitària en la base informàtica «Vigilamostra» dels SC.
- Adopció de mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.

3

Actuacions

Avaluació de resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part de SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR.
- Inclusió del programa anual (SIVAC) a la intranet del Departament de Salut.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica de SR a SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació regional a SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de Catalunya als SR.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.
- Comunicació dels resultats disconformes, si s'escau, a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), les comunitats autònomes (CA) o l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Procediment de mostreig i trasllat de les mostres als laboratoris.
- Protocol d'actuacions a realitzar en cas de mostres no conformes.
- Guia d'ús de la base de dades «Vigilamostra».
- Guia per a la supervisió de l'execució del programa.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades «Vigilamostra» de SR a SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual (SIVAC) i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.

Indicadors

- Nombre de mostres programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària*.
- Nombre de mostres recollides per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres analitzades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres no recollides, especificant el motiu pel qual no s'han recollit, l'SR implicat, el grup d'aliments al qual pertany i els paràmetres a investigar que tenia assignats.
- Nombre de mostres analitzades diferents a les programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària, especificant el motiu pel qual s'ha recollit.
- Nombre de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres no satisfactòries segons les recomanacions per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat respecte del nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres no satisfactòries segons les recomanacions per cada paràmetre investigat respecte del nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.

* Fase de la cadena alimentària: grup d'activitats per a les quals està autoritzat un establiment (elaborador-envasador, magatzemista distribuïdor, distribuïdor sense dipòsit, minorista, escorxadors, llotges i altres).

3

Sistema de recollida i tramesa de dades · Veure detall al diagrama de flux

Tramesa de dades i resultats.

Documents

D1: Programa anual de Catalunya (SIVAC): aliments a mostrejar, paràmetres a investigar, nombre de mostres i unitats per aliment, laboratori assignat per efectuar les anàlisis, actuacions en cas de mostres disconformes, annexos.

D2: Programa per a la presa de mostres dels productes i llurs anàlisis en el territori.

D3: Actes de presa de mostres d'aliments, altres documents (fulls de recollida de mostres, tiquets de compra, etc.).

D4: Documents de sol·licitud d'anàlisi al laboratori.

D5: Butlletins analítics, informe de resultats.

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.

D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

D8: Declaració de les determinacions de Sudan I, II, III i IV.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5	
Avaluació resultats	D7	D6	
Comunicació	D7 D8		

Tramesa de dades i resultats.

Destinataris

Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	1. SR de l'APS	Correu intern
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	2. ACSA	Intranet del DS
D8: Declaració de les determinacions de Sudan I, II, III i IV.	3. AESAN	Correu postal

Recursos

Materials

- Bosses de recollida de mostres.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.

Humans

- Tècnics dels SR.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

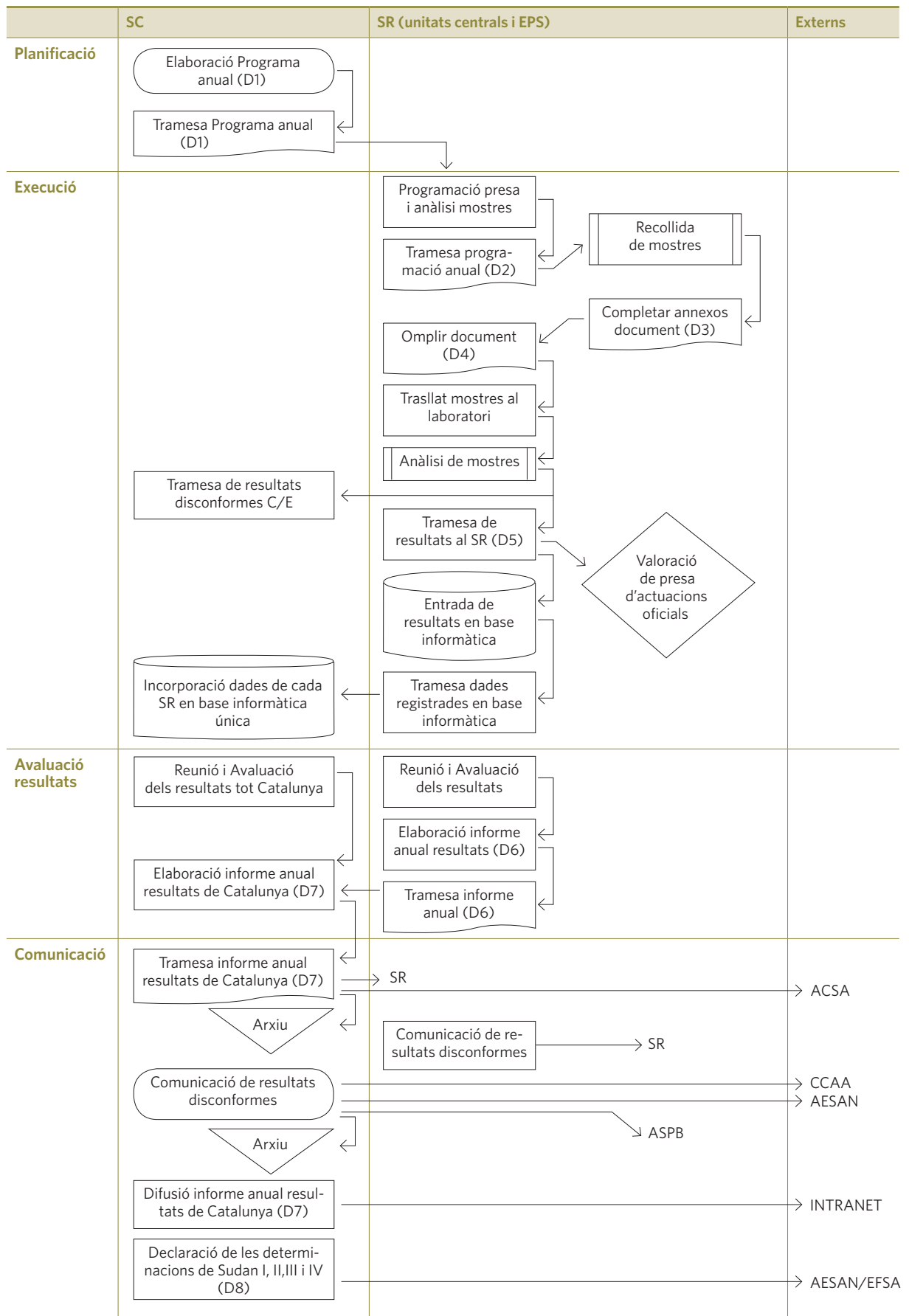
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

3 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



4

Programa de vigilància d'al·lèrgens en aliments i substàncies que provoquen intolerància alimentària

PV-AL-LER

Referència Catàleg de Serveis

2 / 5 / 24 / 25 / 37.5 / 44.1

Antecedents i justificació

- Les al·lèrgies alimentàries tenen conseqüències per a la salut dels consumidors que poden arribar a ser molt greus.
- L'augment de la incidència d'al·lèrgies alimentàries als països desenvolupats en els darrers anys fa necessari instaurar mesures d'informació per protegir els consumidors afectats indicant la presència dels ingredients al·lèrgens que fixa la normativa en l'etiquetatge dels aliments.
- Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, i les modificacions corresponents.
- Resolució 108/VII del Parlament de Catalunya, de 5 d'octubre de 2004 (BOPC 101), sobre la situació i les propostes de millora de la qualitat de vida de les persones que pateixen al·lèrgies alimentàries i al làtex.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la salut de les persones afectades per al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, mitjançant l'establiment de les accions preventives prioritàries que permetin, a partir de la detecció i quantificació analítica de substàncies al·lèrgenes en els aliments elaborats i/o distribuïts a Catalunya, evitar que les persones sensibles ingereixin productes que continguin ingredients al·lèrgens no declarats a l'etiquetatge.

Objectius específics

- Conèixer l'adequació de la composició dels aliments, pel que fa a les substàncies al·lèrgenes fixades per la normativa, a la informació facilitada a l'etiquetatge dels aliments, per tal d'orientar les accions d'intervenció necessàries.
- Conèixer l'exposició de les persones afectades per al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries a les substàncies al·lèrgenes fixades per la normativa que no apareguin declarades a l'etiquetatge dels aliments, per tal d'orientar les accions d'intervenció necessàries.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments de Catalunya amb aliments en disposició de consum. En la majoria de casos són establiments minoristes, tot i que també s'inclouen establiments industrials amb RSIPAC (elaboradors, envasadors, magatzemistes i distribuïdors).

Objecte d'intervenció

- Productes alimentaris envasats posats a disposició dels consumidors de Catalunya.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Ingredients al·lèrgens que han de figurar obligatòriament en l'etiquetatge dels productes alimentaris, incloent-hi les begudes alcohòliques.
 1. Cereals que continguin gluten i productes derivats.
 2. Crustacis i productes a base de crustacis.
 3. Ous i productes a base d'ou.
 4. Peix i productes a base de peix.
 5. Cacauets i productes a base de cacauets.
 6. Soja i productes a base de soja.
 7. Llet i derivats (incloent-hi la lactosa).
 8. Fruits de clofolla i productes derivats.
 9. Api i productes derivats.
 10. Mostassa i productes derivats.
 11. Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
 12. Anhídrid sulfurós i sulfits (U 10 mg/kg o 10 mg/litre).
 13. Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.
 14. Tramussos i productes a base de tramussos.

Tots els grups de paràmetres a investigar són proteïnes (tècnica ELISA o PCR), excepte el grup núm. 12, que són additius (sulfits), i, dins el grup núm. 7, el sucre de la llet (lactosa).

4

Àmbit d'aplicació

Observacions

- Aquest programa s'emmarca dins del Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAC).
- El SIVAC també integra les actuacions de vigilància sanitària dels aliments que du a terme l'Agència de Salut Pública de Barcelona en el marc del Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA).

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del SIVAC d'edicions anteriors.
- Resultats de les actuacions de control en matèria d'al·lèrgens alimentaris.
- Informació generada pel sistema d'alerta alimentària (Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació).
- Denúncies rebudes.
- Casos declarats en centres assistencials i comunicats a les unitats de vigilància epidemiològica de Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
 - Seguretat alimentària.
 - Seguretat de productes.

Bases de dades

- Aliments de consum catalogats a Catalunya.
 - Perills i paràmetres alimentaris.
 - Alertes i denúncies alimentàries.
 - Serveis analítics dels laboratoris propis.
 - SIVAC d'anys anteriors.
 - Aplicació ALCON.
 - Registre d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
-

4

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres i matrius a investigar, en funció dels elements de planificació i prioritització descrits al Programa.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de combinacions aliment-paràmetre.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits tècnics de la recollida i trasllat de les mostres als laboratoris corresponents i de la interpretació de resultats.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Assignació de mostres als laboratoris i distribució territorial.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres dels aliments i llur tramesa al laboratori assignat i als equips de protecció de la salut.
- Recollida de mostres d'aliments.
- Trasllat de les mostres al laboratori assignat.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als serveis regionals.
- Registre de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» (mostres previstes, mostres recollides i resultats analítics) per part dels SR.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica «Vigilamostra» dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa a cada regió sanitària en la base informàtica «Vigilamostra» dels SC.
- Adopció de mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.

Avaluació de resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part de SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR.
- Inclusió del programa anual (SIVAC) a la intranet del Departament de Salut.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica de SR a SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació regional a SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de Catalunya als SR.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.
- Comunicació dels resultats disconformes, si s'escau, a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), les comunitats autònomes (CA) o l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).

4

**Protocols,
guies
i procediments**

Planificació

- Protocol d'avaluació de la informació obtinguda i elaboració del programa.
- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Procediment de mostreig i trasllat de les mostres als laboratoris.
- Protocol d'actuacions a realitzar en cas de mostres no conformes.
- Guia d'ús de la base de dades «Vigilamostra».
- Guia per a la supervisió de l'execució del programa.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades «Vigilamostra» de SR a SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual (SIVAC) i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.

Indicadors

- Nombre de mostres programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària*.
- Nombre de mostres recollides per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres analitzades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre de mostres no recollides, especificant el motiu pel qual no s'han recollit, l'SR implicat, el grup d'aliments al qual pertany i els paràmetres a investigar que tenia assignats.
- Nombre de mostres analitzades diferents a les programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària, especificant el motiu pel qual s'ha recollit.
- Nombre de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres incorrectes segons la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat respecte del nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.

* Fase de la cadena alimentària: grup d'activitats per a les quals està autoritzat un establiment (elaborador-envasador, magatzemista distribuïdor, distribuïdor sense dipòsit, minorista, escorxadors, llotges i altres).

**Sistema de recollida
i tramesa de dades**

- Veure detall al diagrama de flux

4

Tramesa de dades i resultats.

Documents

D1: Programa anual de Catalunya (SIVAC): aliments i al·lèrgens a mostrejar, nombre de mostres i unitats per aliment, laboratori assignat per efectuar les anàlisis, actuacions en cas de mostres disconformes, annexos.

D2: Programa per a la presa de mostres dels productes i llurs anàlisis en el territori.

D3: Actes de presa de mostres d'aliments, altres documents (fulls de recollida de mostres, tiquets de compra, etc.).

D4: Documents de sol·licitud d'anàlisi al laboratori.

D5: Butlletins analítics, informe de resultats.

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.

D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5	
Avaluació resultats	D7	D6	
Comunicació	D7		

Tramesa de dades i resultats.

Destinataris

Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	1. SR de l'APS	Correu intern
D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	2. ACSA	Intranet del DS

Recursos

Materials

- Bosses de recollida de mostres.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.

Humans

- Tècnics dels SR.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

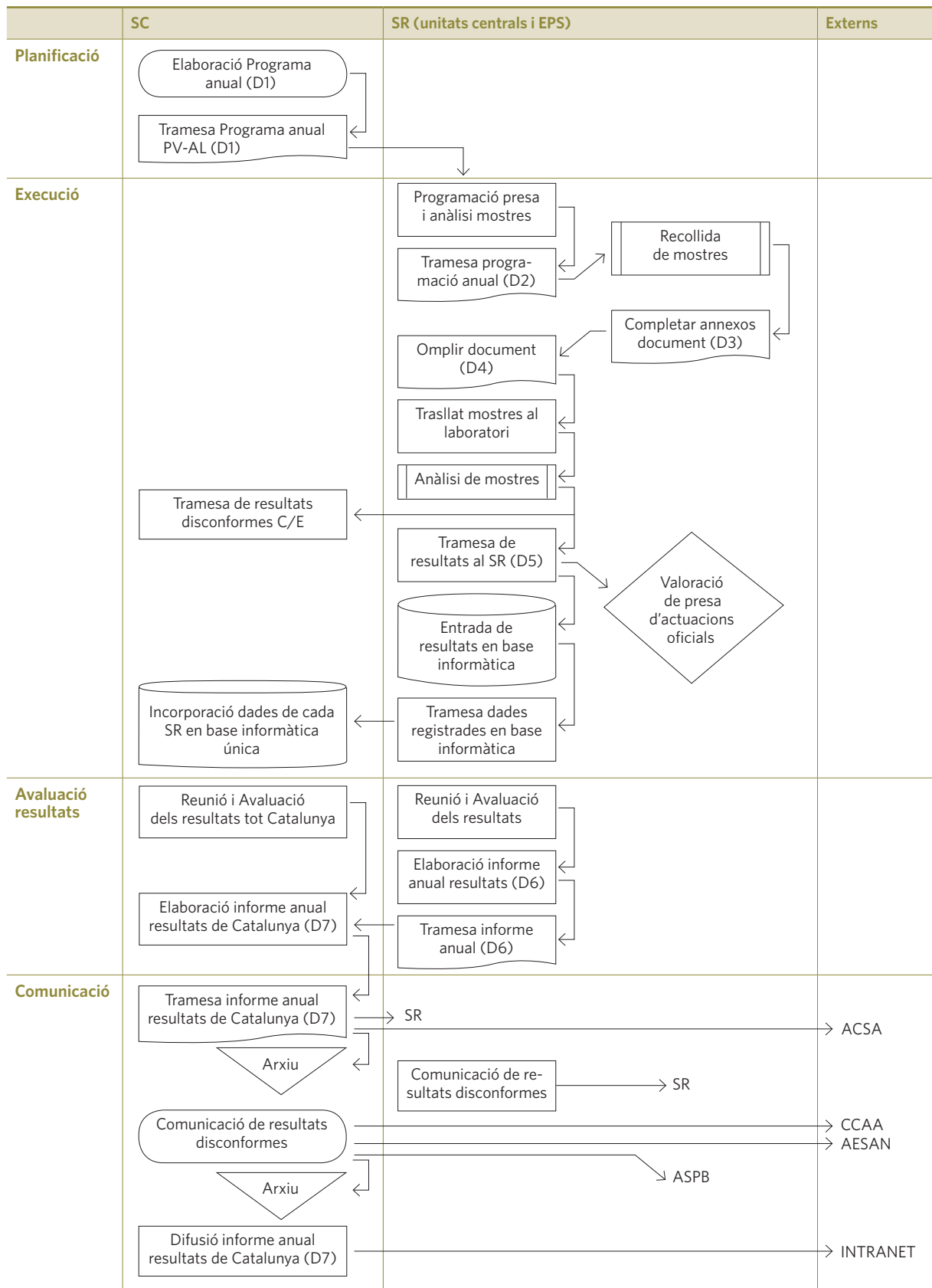
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

4 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



5

Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya

PV-PIR

Referència Catàleg de Serveis

5 / 25 / 30.4

Antecedents i justificació

- Existència de dades sobre els efectes perjudicials per a la salut humana dels residus de determinades substàncies i de contaminants ambientals que es poden vehicular a través dels aliments d'origen animal.
- Compliment legal: està concebut dins del programa europeu d'investigació de residus i englobat dins del Pla Nacional d'Investigació de Residus (PNIR).

Objectius

Objectiu general

- Millorar la salut de la població mitjançant la detecció de residus, contaminants del medi ambient i substàncies prohibides en una mostra representativa d'animals i aliments d'origen animal d'acord amb el Reial decret 1749/1998, que estableix les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els residus corresponents en animals vius i els productes que en deriven.

Objectius específics

- Aconseguir establir el nombre de mostres, el tipus de substància, les espècies d'animals i els diferents aliments d'origen animal que s'han d'investigar en funció de les dades de sacrifici i de producció, així com decidir les característiques de les mostres.
- Aconseguir identificar i quantificar els residus, els contaminants del medi i les substàncies prohibides, i interpretar els resultats analítics segons la normativa vigent.
- Millorar les mesures que cal prendre en el cas de detectar resultats no conformes.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments o indústries de Catalunya de productes d'origen animal: escorxadors, indústries làcties, establiments de transformació de peix, centres de recollida i envasament d'ous i altres establiments o indústries que disposin d'un sistema de traçabilitat correcte que permeti establir un vincle inequívoc entre la mostra presa, l'explotació de procedència i la persona responsable.

Objecte d'intervenció

- Productes obtinguts directament dels animals destinats al consum humà, en qualsevol fase de l'obtenció o transformació⁴ d'aquests productes.

Grups d'animals i productes alimentaris investigats

Animals i carns d'animals:

- Boví
- Oví/cabrum
- Porcí
- Equí
- Conills
- Pollastres
- Galls dindi
- Caça de cria
- Caça silvestre
- Altres aus de corral

Llet i derivats:

- Llet de bovins
- Llet d'altres espècies

⁴ Es pot aplicar en els mateixos animals vius o en els excrements, líquids biològics o qualsevol òrgan o teixit dels animals, així com també en pinsos i en l'aigua.

5

Àmbit d'aplicació

- Peix, crustacis i productes de la pesca:
 - Peixos d'aqüicultura marina i continental
 - Crustacis

- Edulcorants naturals:
 - Mel

- Ous i derivats:
 - Ous de gallina
 - Ous d'altres espècies

Perills, riscos i/o factors de risc

- Investigació de determinades substàncies i residus.

Residus investigats

- Grup A: Substàncies amb efecte anabolitzant i substàncies no autoritzades
 - A1. Estilbens, derivats dels estilbens i les sals i èsters corresponents (dietilestilbestrol...)
 - A2. Antitiroïdals
 - A3. Esteroides
 - A4. Lactones de l'àcid resorcílic (zeranol)
 - A5. Betaagonistes (clenbuterol, clenproperol...)
 - A6. Substàncies de l'annex IV del Reglament (CE) núm. 2377/1990, de 26 de juny, del Consell Europeu

- Grup B: Medicaments veterinaris i contaminants ambientals
 - B1. Substàncies antibacterianes, incloent-hi les sulfamides i les quinolones
 - B2. Altres medicaments veterinaris: antihelmíntics, anticoccidians, carbamats i piretroides, tranquil·litzants, antiinflamatoris no esteroides i altres substàncies amb activitat farmacològica
 - B3. Altres substàncies i contaminants mediambientals: compostos organoclorats, compostos organofosforats, elements químics, micotoxines, colorants i altres substàncies químiques.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Informació generada pel sistema d'alerta alimentària.
- Resultats del PV-PIR d'anys anteriors.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Normes específiques relatives a la presa de mostres oficials per controlar determinades substàncies i els residus corresponents en animals vius i els productes que en deriven.
 - Mesures de control aplicables a determinades substàncies i els residus corresponents.
 - Substàncies prohibides en la cria de bestiar.
 - Residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal.
 - Residus de plaguicides en aliments i pinsos d'origen vegetal i animal.
 - Règim jurídic i procediment administratiu.
 - Règim i procediment sancionador.

5

Fonts d'informació

Bases de dades

- Aliments de consum catalogats a Catalunya.
- Serveis analítics dels laboratoris propis.
- Estàndards alimentaris (límits de residus de medicaments veterinaris...)⁵.
- Resultats del PV-PIR d'anys anteriors.
- Base de dades nacional del PNIR.

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres i matrius a investigar.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de combinacions aliment-paràmetre.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits tècnics de la recollida i trasllat de les mostres als laboratoris corresponents i de la interpretació de resultats.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Assignació de mostres als laboratoris i distribució territorial.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres i tramesa al laboratori assignat i als equips de protecció de la salut.
- Recollida de mostres.
- Trasllat de les mostres als laboratoris.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als serveis regionals.
- Registre de les dades de l'execució del programa en la base informàtica (mostres recollides, resultats analítics...).
- Tramesa de les dades de l'execució del programa dels serveis regionals i l'ASPB als serveis centrals.
- Adopció de mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.

Avaluació de resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual del territori de Catalunya per part de SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual al Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí mitjançant la base de dades nacional del PNIR.
- Tramesa del programa anual dels SC als SR.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Tramesa de les dades del programa dels SR als SC.
- Tramesa de l'informe global d'avaluació de resultats als SR i als organismes externs pertinents.
- Tramesa de l'informe global d'avaluació de resultats a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural i el Departament de Medi Ambient i Habitatge.
- Divulgació de l'informe global d'avaluació de resultats a través de la intranet del Departament de Salut.
- Comunicació dels resultats no conformes (vegeu detall a l'apartat «Tramesa de dades i resultats. Destinataris»).

⁵ Actualment existeix una base de dades on hi ha introduïts tots els residus de medicaments veterinaris, però que és independent de la resta de bases de dades de perills i riscos per a la salut de les persones.

5

**Protocols,
guies
i procediments**

Planificació

- Protocol d'avaluació d'informació (dades epidemiològiques, problemes reincidents i aspectes nous en relació amb anys anteriors).
- Procediment per seleccionar residus i aliments.
- Procediment per realitzar la distribució territorial de recollida de mostres i l'assignació dels laboratoris.

Execució

- Procediment per prendre mostres dels productes i enviar-les al laboratori assignat.
- Procediment de supervisió de l'execució del programa.

Avaluació resultats

- Procediment de format i contingut mínim dels documents (recollida i tramesa de mostres, tramesa de resultats analítics, actuacions realitzades i informes d'avaluació).
- Procediment per omplir la base de dades del PV-PIR.
- Procediment per omplir la base de dades nacional del PNIR.

Comunicació

- Procediment de diagrama de flux de tramesa de resultats (informes d'avaluació, declaracions anuals de resultats de programes comunitaris coordinats de control oficial).
- Procediment d'inclusió de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió dels resultats no conformes.

Indicadors

- Nombre de mostres recollides (total i per diferents matrius).
- Nombre de mostres analitzades (total, per substància i per matriu).
- Nombre de mostres no conformes segons substància i espècie.
- Nombre de comunicacions d'explotacions no conformes a residus als Mossos d'Esquadra i a Fiscalia.
- Paràmetres incorrectes per aliment (% de mostres incorrectes del paràmetre analitzat respecte al nombre de mostres en què s'ha determinat aquest paràmetre en el producte assenyalat).

**Sistema de recollida
i tramesa de dades**

- Veure detall al diagrama de flux

5

Tramesa de dades i resultats.

Documents

- D1: Programa anual de Catalunya:** els aliments i paràmetres a mostrejar, el nombre de mostres i unitats per aliment, el laboratori assignat per efectuar les anàlisis i annexos.
- D2: Programació per prendre mostres dels productes i analitzar-les en el territori.
- D3: Actes de presa de mostres d'aliments.
- D4: Documents d'entrada de mostres als laboratoris de l'APS.
- D5: Documents de tramesa de mostres als laboratoris externs.
- D6: Models de comunicació de resultats.
- a) Conformes
- b) No conformes
- D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.
- D8: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**
- D9: Documentació relativa a declaracions anuals de resultats:
- a) Pla Nacional d'Investigació de Residus (PNIR)
- b) Programes anuals coordinats de control oficial de la Unió Europea
- c) Plan Nacional de Control Plurianual
- d) Controls en origen d'establiments i productes de la carn comercialitzats a la Unió Europea
- e) Controls en destinació d'establiments i productes de la carn comercialitzats a la Unió Europea
- D10: Altres documents.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5, D6, D7, D10	
Avaluació resultats	D8		
Comunicació	D6, D9		

Tramesa de dades i resultats.

Destinataris

	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
D6a:	· Els SR comuniquen els resultats conformes de cada mostra presa i analitzada al titular de l'explotació o establiment alimentari, i els SC, a l'AESAN	1. Titular de l'explotació o establiment alimentari 2. AESAN a través de la base de dades nacional del PNIR del MARM	Correu postal AESAN: a través de la base de dades del PNIR
D6b:	· Explotacions de Catalunya: els SR comuniquen els resultats no conformes al veterinari o veterinària oficial que va recollir la mostra	1. SR de l'APS que recull la mostra (ho comunica als SR el laboratori corresponent) 2. SC 3. SR de l'APS de l'explotació de procedència de la mostra 4. Fiscalia 5. DAR 6. Mossos 7. AESAN (via SCIRI), a través del resum anual que s'envia amb les actuacions realitzades sobre els no conformes i a través de la base de dades nacional del PNIR	AESAN: correu electrònic (adreça SCIRI) Resta: correu postal

5

Tramesa de dades i resultats. Destinatari	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	<ul style="list-style-type: none"> · Explotacions de fora de Catalunya: els SR comuniquen els resultats no conformes al veterinari o veterinària oficial que va recollir la mostra 	<ol style="list-style-type: none"> 1. SR de l'APS que recull la mostra (ho comunica als SR el laboratori corresponent) 2. SC 3. DAR 4. Mossos 5. Comunitat autònoma d'origen (es tramet tot l'expedient amb caràcter inhibitori) 6. AESAN (via SCIRI), a través del resum anual que s'envia amb les actuacions realitzades sobre els no conformes i a través de la base de dades nacional del PNIR 	<p>AESAN: correu electrònic (adreça SCIRI)</p> <p>Resta: correu postal</p>
	<ul style="list-style-type: none"> · Resultats no conformes a contaminants 	<ol style="list-style-type: none"> 1. DAR 2. Departament de Medi Ambient i Habitatge 3. AESAN a través de la base de dades del PNIR i a través del resum anual que s'envia amb les actuacions realitzades sobre els no conformes 	<p>Correu postal</p>
	<p>D9: Els resultats de les investigacions dels nivells de residus de medicaments veterinaris, contaminants ambientals i substàncies no autoritzades en aliments d'origen animal s'inclouen en les següents declaracions que es comuniquen a l'AESAN:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Pla Nacional d'Investigació de Residus (PNIR). b) Programes anuals coordinats de control oficial de la Unió Europea. c) Sistema d'Informació del Control Sanitari dels Aliments (SICSA). d) Controls en origen d'establiments i productes de la carn comercialitzats a la Unió Europea: es comuniquen els resultats de les anàlisis de residus procedents de mostres de carn fresca preses en escorxadors, magatzems frigorífics i sales d'especejament. e) Controls oficials en destinació d'establiments i productes de la carn comercialitzats a la Unió Europea: es comuniquen els resultats de les anàlisis de residus procedents de mostres de carn fresca preses en magatzems frigorífics, sales d'especejament i altres establiments de la carn. 	<p>AESAN</p>	<p>Correu postal</p>

5

Tramesa de dades i resultats. Destinatari	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	D8: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	1. SR de l'APS 2. ACSA 3. DAR 4. Departament de Medi Ambient i Habitatge 5. Associacions del sector carni (FECIC, ANAFRIC, Federació Avícola, Associació d'Escorxadors d'Aviram)	SR + ACSA: correu intern Resta: correu postal Intranet Dept. Salut

Recursos

Materials

- Bosses de recollida de mostres del PIRAC.
- Precintes.
- Pots d'orina.
- Kits de tècniques immunoenzimàtiques (ELISA).
- Material de laboratori.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.

Humans

- Responsables i veterinaris d'escorxadors.
- Responsables i tècnics dels equips de protecció de la salut (EPS).
- Personal de suport per a la recollida i tramesa de les mostres al laboratori.

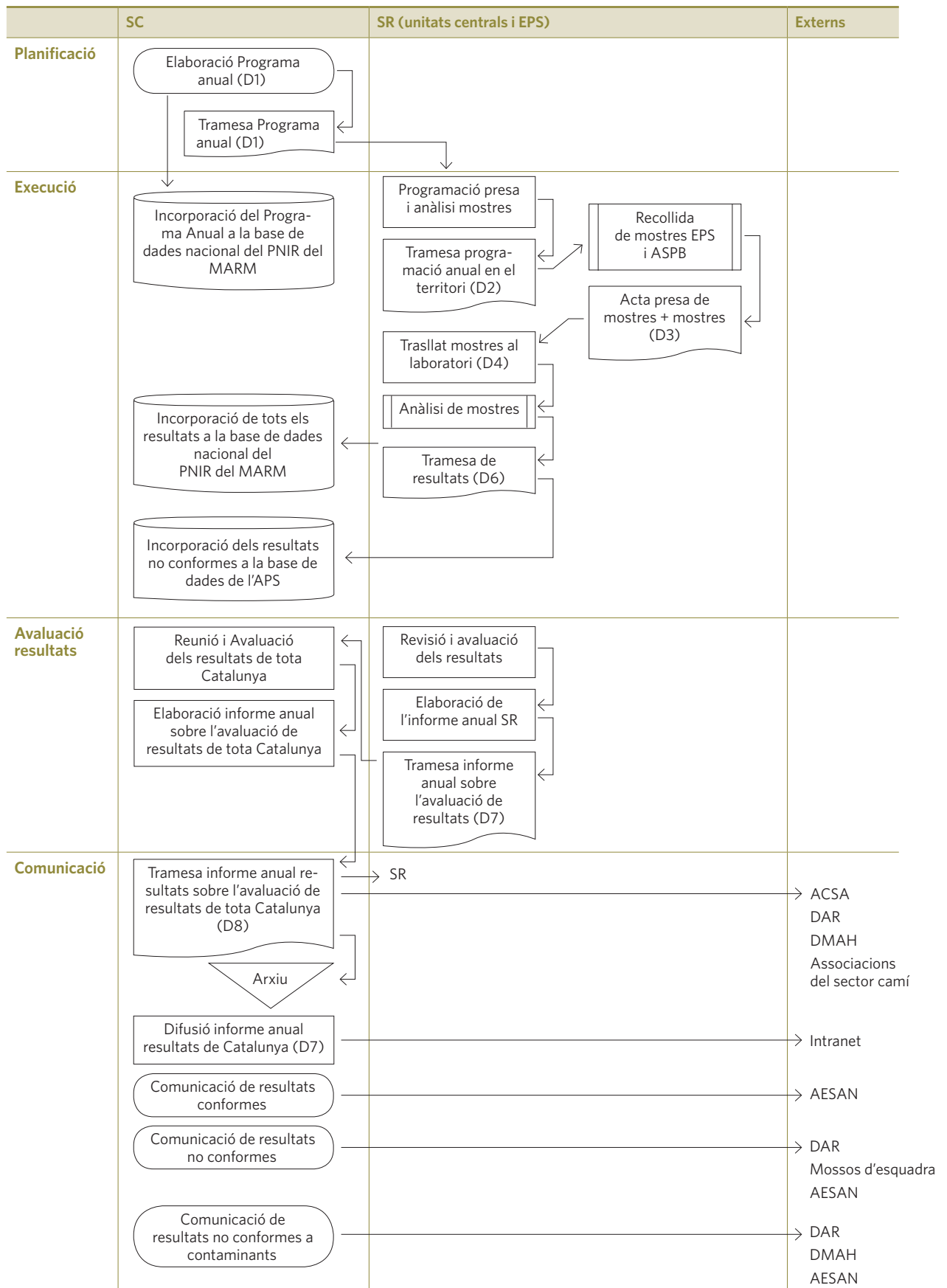
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

- Anual.
- Freqüència de revisió del programa: semestral.

5 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



6 Programa de vigilància de la qualitat microbiològica de les aigües de consum humà

PV-MAIG

Referència Catàleg de Serveis

6.1 / 12.2 / 21 / 26 / 33.1 / 37.3 / 38.1 / 38.2 / 38.3 / 38.5 / 40 / 42 / 43.2

Antecedents i justificació

- La presència de determinats agents microbiològics que es poden vehicular per les aigües de consum humà pot tenir efectes perjudicials per a la salut de la població.
- La vigilància d'aquests agents microbiològics és necessària per evitar brots i malalties de transmissió hídrica en les persones.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la seguretat de l'aigua de consum humà subministrada a Catalunya mitjançant la vigilància analítica per estudiar l'evolució dels perills microbiològics i evitar que el consum de l'aigua suposi un risc per a la salut de les persones.

Objectius específics

- Millorar el nivell de coneixement de la qualitat microbiològica de l'aigua de consum que les entitats gestores posen a disposició de la població.
- Conèixer les àrees d'intervenció prioritàries per reduir els perills detectats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Zones de subministrament de l'aigua de consum humà de Catalunya.

Objecte d'intervenció

- Aigua subministrada en les diferents zones de subministrament de Catalunya.

Perills, riscos i/o factors de risc

1. *Escherichia coli*
2. Enterococs
3. Coliformes totals
4. *Clostridium perfringens*
5. Recompte de colònies a 22 °C
6. *Cryptosporidium* (si es detecta i es confirma la presència de *Clostridium perfringens* i la terbolesa és superior a 5 UNF)

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Brots hídrics i altres problemes de salut a Catalunya.
- Sistema d'alerta: comunicació de risc a la població.
- Resultats del PV-MAIG d'anys anteriors.

6

Fonts d'informació

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Bases de dades

- Zones de subministrament.
- Activitats de vigilància i control de les aigües de proveïment públic.
- Resultats dels PV-MAIG de campanyes anteriors
- Serveis analítics dels laboratoris propis.
- Resultats disponibles al Sistema d'Informació Nacional d'Aigua de Consum (SINAC).

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres a investigar.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de paràmetres a investigar.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits del mostreig i del trasllat de les mostres als laboratoris assignats.
- Elaboració del programa anual.
- Elaboració de la base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.

Execució

- Assignació dels laboratoris d'anàlisi (interns o externs) per realitzar les anàlisis.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres i tramesa al territori.
- Recollida de mostres.
- Trasllat de les mostres als laboratoris assignats.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Adopció de mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.
- Introducció de resultats en la base de dades pels SR.
- Tramesa de les dades dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa de cada SR en la base de dades dels SC.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual a cada SR i d'un informe global del territori de Catalunya pels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual dels SC als SR.
- Inclusió del programa anual a la intranet del Departament de Salut.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Tramesa dels resultats de la recollida de mostres als EPS i als ajuntaments des dels SR.
- Tramesa de dades de l'execució del programa dels SR als SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de cada SR als SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de resultats a Catalunya dels SC als SR.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de resultats a Catalunya dels SC a l'Agència Catalana de l'Aigua.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.

6

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Execució

- Procediment de presa de mostres i trasllat de les mostres als laboratoris.
- Guia per a l'execució del programa.
- Procediment d'actuació en cas d'irregularitat o incompliment.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració dels informes d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades *FQ.mdb* dels SR als SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió de la notificació de resultats incorrectes.

Indicadors

- Nombre de mostres recollides respecte a les programades.
- Nombre de determinacions analítiques efectuades respecte a les programades.
- Nombre de zones analitzades respecte al cens de zones.
- Nombre de zones amb incompliments confirmats per tipus de paràmetre.
- Nombre de zones amb anomalies detectades per tipus de paràmetre.
- Estimació de la població abastada per tipus de paràmetre de l'incompliment i/o anomalia.
- Nombre de mesures cautelars adoptades i propostes d'expedients sancionadors incoats.

Sistema de recollida i tramesa de dades

- Veure detall al diagrama de flux

Tramesa de dades i resultats.

Documents

- D1: **Programa anual de Catalunya:** zones de subministrament i paràmetres a mostrejar, nombre de mostres, laboratori assignat per efectuar les anàlisis i annexos.
- D2: Document de programació de la presa de mostres en el territori.
- D3: Document de recollida de mostres.
- D4: Document de sol·licitud d'anàlisis al laboratori.
- D5: Butlletins analítics, informes de resultats.
- D6: Informe anual de resultats del programa en el territori.
- D7: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**
- D8: Document de comunicació de resultats del programa de cada zona de subministrament.
- D9: Document de comunicació de resultats del programa a Catalunya.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5	
Avaluació resultats	D7	D6	
Comunicació	D7, D9	D8	

6

Tramesa de dades i resultats. Destinatari.	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	D7: Informe anual de resultats del programa a Catalunya.	SR-ASPB	Correu intern
	D7: Informe anual de resultats del programa a Catalunya.	-	Intranet del Departament de Salut
	D8: Informe de resultats del programa de cada zona de subministrament.	EPS Ajuntaments	Correu intern Correu postal
	D9: Informe anual de resultats del programa a Catalunya per l'ACA.	ACA	Correu electrònic

Recursos

Materials

- Ampolles per a la recollida de mostres de vidre i plàstic.
- Neveres i acumuladors.
- Reactius.
- Etiquetes i bosses.
- Material de protecció individual.

Humans

- Equips de protecció de la salut (EPS).
- Tècnics dels SR.
- Tècnics dels SC.

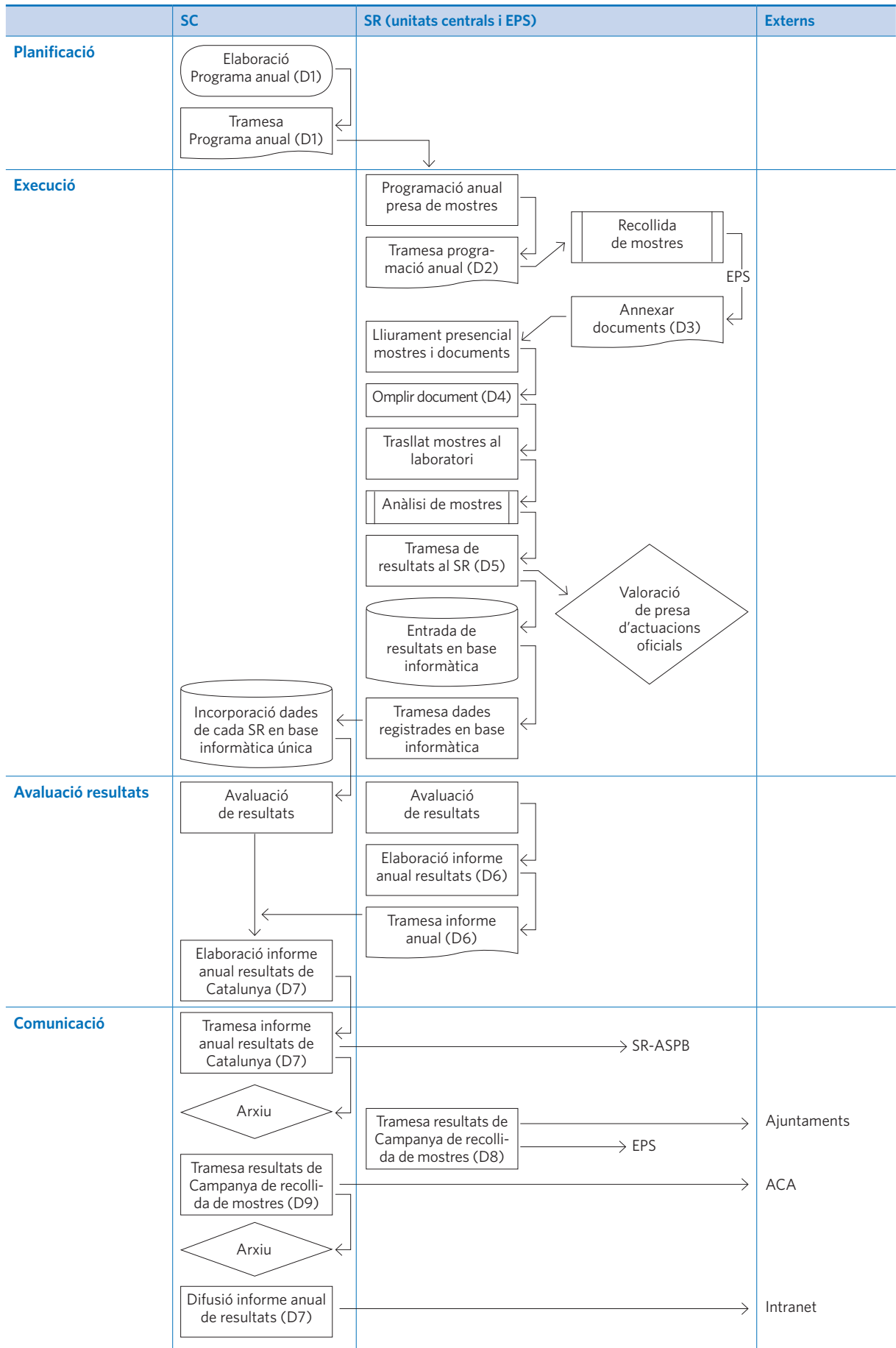
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió del programa: Anual

6 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



7

Programa de vigilància de la qualitat fisicoquímica de les aigües de consum humà

PV-FQAIG

Referència Catàleg de Serveis

6.1 / 12.2 / 21 / 26 / 33.1 / 37.3 / 38.1 / 38.2 / 38.3 / 38.5 / 40 / 42 / 43.2

Antecedents i justificació

- La presència de determinats agents fisicoquímics en les aigües de consum humà pot tenir efectes perjudicials per a la salut de la població.
- La vigilància d'aquests agents fisicoquímics és necessària per evitar trastorns i problemes de salut en les persones.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la seguretat de l'aigua de consum humà subministrada a Catalunya mitjançant la vigilància analítica per avaluar i controlar els perills físics i químics que es poden detectar, i evitar que el consum de l'aigua suposi un risc per a la salut de les persones.

Objectius específics

- Millorar el nivell de coneixement de la qualitat fisicoquímica de l'aigua de consum que les entitats gestores posen a disposició de la població.
- Conèixer les àrees d'intervenció prioritàries per reduir els perills detectats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Zones de subministrament de l'aigua de consum humà de Catalunya.

Objecte d'intervenció

- Aigua subministrada en les diferents zones de subministrament de Catalunya.

Perills, riscos i/o factors de risc

Grups de paràmetres	Paràmetres
Fisicoquímica bàsica	Conductivitat, terbolesa, oxidabilitat, nitrats, nitrits, amoni, bor, fluorurs, clorurs, sodi, sulfats, pH, cianurs
Metalls	Antimoni, arsènic, cadmi, cianur, coure, crom, mercuri, níquel, plom, seleni, alumini, ferro, manganès
Compostos orgànics volàtils	1,2 dicloroetà, trihalometans, tricloretà, tetracloretà
BETEX	Benzè
Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)	Benzo(a)pirè HAP (suma de 4)
Plaguicides	Aldrín, dieldrin, heptaclor, heptacloroepòxid, triazines, alaclor

Observacions

- A més d'aquests paràmetres principals, es poden investigar altres plaguicides, metalls i/o altres compostos orgànics persistents, en funció de l'àmbit territorial i de les necessitats que es detectin.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Brots hídrics i altres problemes de salut a Catalunya.
- Sistema d'alerta: comunicació de risc a la població.
- Resultats del PV-FQAIG d'anys anteriors.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Bases de dades

- Zones de subministrament.
- Activitats de vigilància i control de les aigües de proveïment públic.
- Resultats dels PV-FQAIG de campanyes anteriors.
- Serveis analítics dels laboratoris propis.
- Resultats disponibles al Sistema d'Informació Nacional d'Aigua de Consum (SINAC).

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres a investigar.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de paràmetres a investigar.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits del mostreig i del trasllat de les mostres als laboratoris assignats.
- Elaboració del programa anual.
- Elaboració de la base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.

Execució

- Assignació dels laboratoris d'anàlisi (interns o externs) per realitzar les anàlisis.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres i tramesa al territori.
- Recollida de mostres.
- Trasllet de les mostres als laboratoris assignats.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.
- Introducció de resultats en la base de dades pels SR.
- Tramesa de les dades dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa de cada SR en la base de dades dels SC.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
 - Elaboració d'un informe d'avaluació anual a cada SR i d'un informe global del territori de Catalunya pels SC.
-

7

<p>Actuacions</p>	<p>Comunicació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tramesa del programa anual dels SC als SR. · Inclusió del programa anual a la intranet del Departament de Salut. · Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR. · Tramesa dels resultats de la recollida de mostres dels SR als EPS i als ajuntaments. · Tramesa de dades de l'execució del programa dels SR als SC. · Tramesa de l'informe anual d'avaluació de cada SR als SC. · Tramesa de l'informe anual d'avaluació de resultats a Catalunya dels SC als SR. · Tramesa de l'informe anual d'avaluació de resultats a Catalunya dels SC a l'Agència Catalana de l'Aigua. · Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut. 																				
<p>Protocols, guies i procediments</p>	<p>Planificació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya. <hr/> <p>Execució</p> <ul style="list-style-type: none"> · Procediment de presa de mostres i trasllat de les mostres als laboratoris. · Guia per a l'execució del programa. <hr/> <p>Avaluació resultats</p> <ul style="list-style-type: none"> · Guia per a l'elaboració dels informes d'avaluació. <hr/> <p>Comunicació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR. · Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades FQ.mdb dels SR als SC. · Guia per a la inclusió del programa anual de resultats a la intranet del Departament de Salut. · Procediment de gestió de la notificació de resultats incorrectes. 																				
<p>Indicadors</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Nombre de mostres recollides respecte a les programades. · Nombre de determinacions analítiques efectuades respecte a les programades. · Nombre de zones analitzades respecte al cens de zones. · Nombre de zones amb incompliments confirmats per tipus de paràmetre. · Nombre de zones amb anomalies detectades per tipus de paràmetre. · Estimació de la població abastada per tipus de paràmetre de l'incompliment i/o anomalia. · Nombre de mesures cautelars adoptades i propostes d'expedients sancionadors incoats. 																				
<p>Sistema de recollida i tramesa de dades</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Veure detall al diagrama de flux 																				
<p>Tramesa de dades i resultats. Documents</p>	<p>D1: Programa anual de Catalunya: zones de subministrament i paràmetres a mostrejar, nombre de mostres, laboratori assignat per efectuar les anàlisis i annexos.</p> <p>D2: Document de programació de la presa de mostres en el territori.</p> <p>D3: Document de recollida de mostres.</p> <p>D4: Document de sol·licitud d'anàlisis al laboratori.</p> <p>D5: Butlletins analítics, informes de resultats.</p> <p>D6: Informe anual de resultats del programa en el territori.</p> <p>D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.</p> <p>D8: Document de comunicació de resultats del programa de cada zona de subministrament.</p> <p>D9: Document de comunicació de resultats del programa a Catalunya.</p> <table border="1" data-bbox="462 1836 1445 2078"> <thead> <tr> <th></th> <th>SC</th> <th>SR (unitats centrals i EPS)</th> <th>Externs</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Planificació</td> <td>D1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Execució</td> <td></td> <td>D2, D3, D4, D5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Avaluació resultats</td> <td>D7</td> <td>D6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comunicació</td> <td>D7, D9</td> <td>D8</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs	Planificació	D1			Execució		D2, D3, D4, D5		Avaluació resultats	D7	D6		Comunicació	D7, D9	D8	
	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs																		
Planificació	D1																				
Execució		D2, D3, D4, D5																			
Avaluació resultats	D7	D6																			
Comunicació	D7, D9	D8																			

7

Tramesa de dades i resultats. Destinatari	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR	Correu intern
		ASPB	Correu intern
		ACSA	Correu intern
	D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	-	Intranet del DS
	D8: Informe de resultats del programa de cada zona de subministrament	EPS	Correu intern Correu postal
		Ajuntaments	Correu intern Correu postal
	D9: Informe anual de resultats del programa a Catalunya per l'ACA	ACA	Correu electrònic

Recursos

Materials

- Ampolles per a la recollida de mostres de vidre i plàstic.
- Neveres i acumuladors.
- Reactius.
- Etiquetes i bosses.
- Material de protecció individual.

Humans

- Tècnics dels SC.
- Tècnics dels SR.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

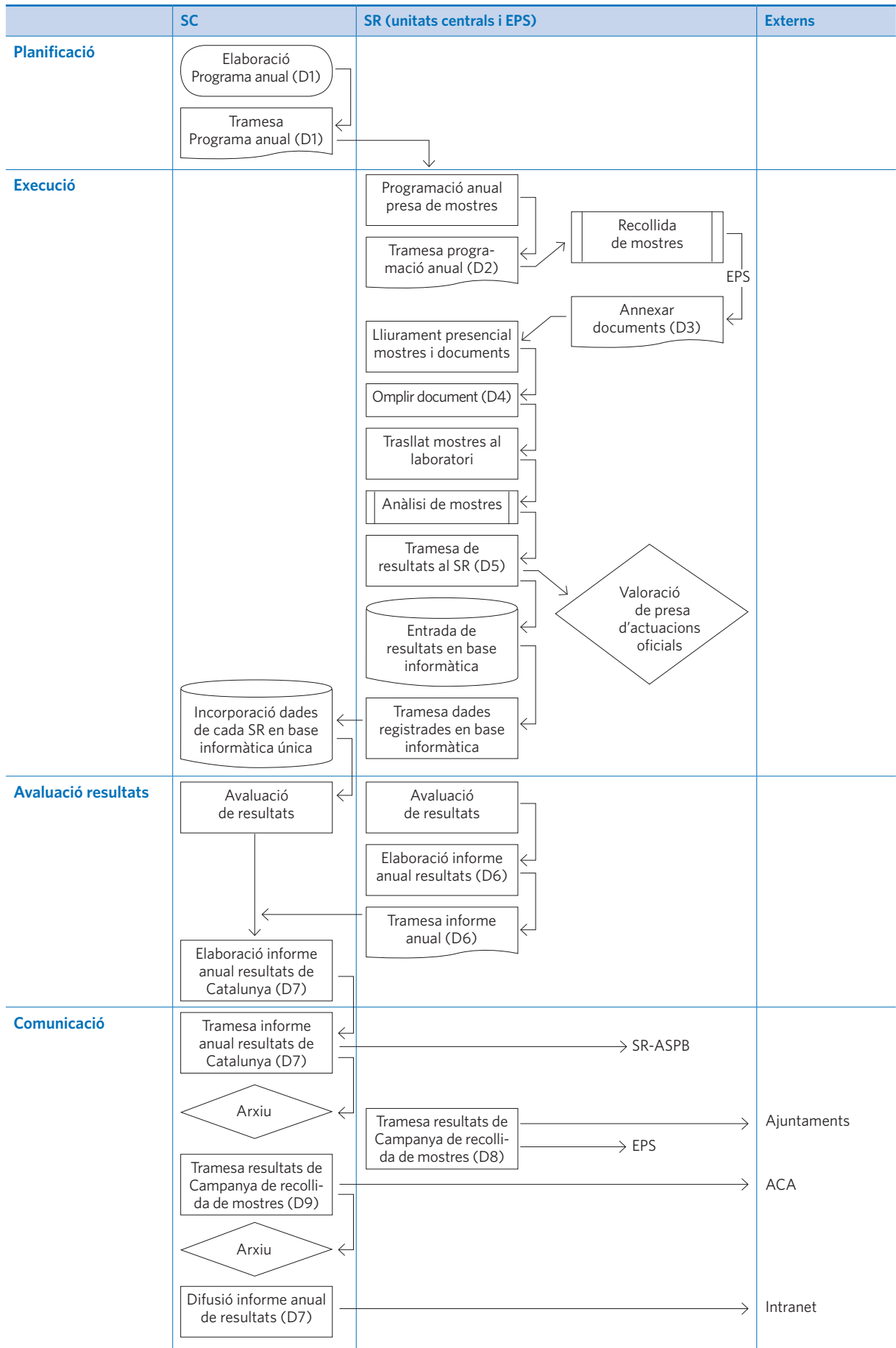
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

7 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



8

Programa de vigilància de radioactivitat de les aigües de consum humà

PV-RAIG

Referència Catàleg de Serveis

6.1 / 20 / 21 / 26 / 28 / 29 / 33.1 / 37.3 / 37.5 / 38 / 39 / 42 / 43.2

Antecedents i justificació

- Existeixen dades sobre els efectes perjudicials per a la salut de la contaminació radiològica que pot estar present en les aigües de consum humà.
- Existeixen zones geogràfiques a Catalunya amb presència d'instal·lacions de plantes nuclears. Això fa necessari un seguiment dels nivells de radioactivitat en les aigües de consum humà per a la protecció de la salut de les persones.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la seguretat de l'aigua de consum humà mitjançant la vigilància analítica radiològica de l'aigua de les zones de subministrament de Catalunya estudiar-ne l'evolució i evitar un risc per a la salut de les persones.

Objectius específics

- Millorar el nivell de coneixement dels nivells de radioactivitat en captacions de zones amb radioactivitat artificial de la conca de l'Ebre.
- Detectar les àrees i accions d'intervenció prioritàries per reduir els perills detectats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Zones de subministrament de la conca de l'Ebre.

Objecte d'intervenció

- Aigua subministrada en aquestes zones.

Perills, riscos i/o factors de risc

- radioactivitat α -total
- radioactivitats β -total i β -resta
- Activitat de ^3H
- radionúclids α i/o β -emissors (si superen els valors paramètrics de α -total i/o β -resta)

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Sistema d'alerta: comunicació de risc a la població.
- Resultats del PV-RAIG d'anys anteriors.
- Informes sobre trastorns i problemes de salut a Catalunya.

8

Fonts d'informació

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Bases de dades

- Zones de subministrament
- Activitats de vigilància i control de les aigües de proveïment públic.
- Serveis analítics dels laboratoris propis.
- Resultats dels PV-RAIG de campanyes anteriors.
- Resultats disponibles al Sistema d'Informació Nacional d'Aigua de Consum (SINAC).

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada relacionada amb l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels paràmetres a investigar.
- Valoració de tècniques analítiques disponibles.
- Proposta definitiva de paràmetres a investigar.
- Fixació del nombre de mostres a recollir i definició dels llocs i objectes d'intervenció.
- Fixació dels requisits del mostreig i del trasllat de les mostres als laboratoris assignats.
- Elaboració del programa anual.
- Elaboració de la base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.

Execució

- Assignació dels laboratoris d'anàlisi (interns o externs) per realitzar les anàlisis.
- Elaboració de la programació de la presa de mostres i tramesa al territori.
- Recollida de mostres.
- Trasllat de les mostres als laboratoris assignats.
- Realització de les determinacions analítiques.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.
- Introducció de resultats en la base de dades pels SR.
- Tramesa de les dades dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa de cada SR en la base de dades dels SC.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual.

Comunicació

- Tramesa del programa de SC a SR.
- Tramesa dels resultats analítics.
- Difusió i tramesa dels resultats d'avaluació: base de dades.
- Col·locació del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.

8

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.
- Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà.

Execució

- Pla de vigilància de les aigües de consum humà a Catalunya.
- Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà.
- Protocol de presa de mostres de la campanya de vigilància de paràmetres del Reial decret.
- Protocol de trasllat de les mostres al laboratori.
- Instruccions per omplir la base de dades.

Avaluació de resultats

- Format i contingut mínim dels informes d'avaluació.
- Base de dades corresponent.

Comunicació

- Format i contingut mínim dels documents de tramesa i difusió (mostres).
- Procediment per penjar documents a intranet.
- Identificació dels organismes i les informacions específiques que cal comunicar, així com el procediment de comunicació.

Indicadors

- Nombre de mostres recollides respecte a les programades.
- Nombre de determinacions analítiques efectuades respecte a les programades.
- Nombre de zones analitzades respecte al cens de zones.
- Nombre de zones amb incompliments confirmats per tipus de paràmetre.
- Estimació de la població abastada per tipus de paràmetre de l'incompliment.
- Nombre de mesures cautelars adoptades i propostes d'expedients sancionadors incoats.

Sistema de recollida i tramesa de dades

- Veure detall al diagrama de flux

Tramesa de dades i resultats.

Documents

- D1: **Programa anual de Catalunya:** zones de subministrament i paràmetres a mostrejar, nombre de mostres, laboratori assignat per efectuar les anàlisis i annexos.
- D2: Programa per a la presa de mostres en el territori.
- D3: Document de recollida de mostres.
- D4: Document de sol·licitud d'anàlisis al laboratori.
- D5: Informes de resultats.
- D6: Informe anual d'avaluació de resultats del programa en el territori.
- D7: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D3, D4, D5	
Avaluació resultats	D7	D6	
Comunicació	D7		

8

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinatariis	D6: Informe anual d'avaluació dels resultats del programa en el territori.	EPS Ajuntaments	Correu intern
	D7: Informe anual d'avaluació dels resultats del programa a Catalunya.	-	Intranet del Departament de Salut
	D7: Informe anual d'avaluació dels resultats del programa a Catalunya.	SR	Correu intern Correu postal
	D7: Informe anual d'avaluació dels resultats del programa a Catalunya.	ACA CHE	Correu electrònic Correu postal

Recursos

Materials

- Ampolles per a la recollida de mostres de vidre i plàstic.
- Neveres i acumuladors.
- Reactius.
- Etiquetes i bosses.
- Material de protecció individual.

Humans

- Equips de protecció de la salut (EPS).
- Tècnics de l'SR.
- Tècnics de l'SC.

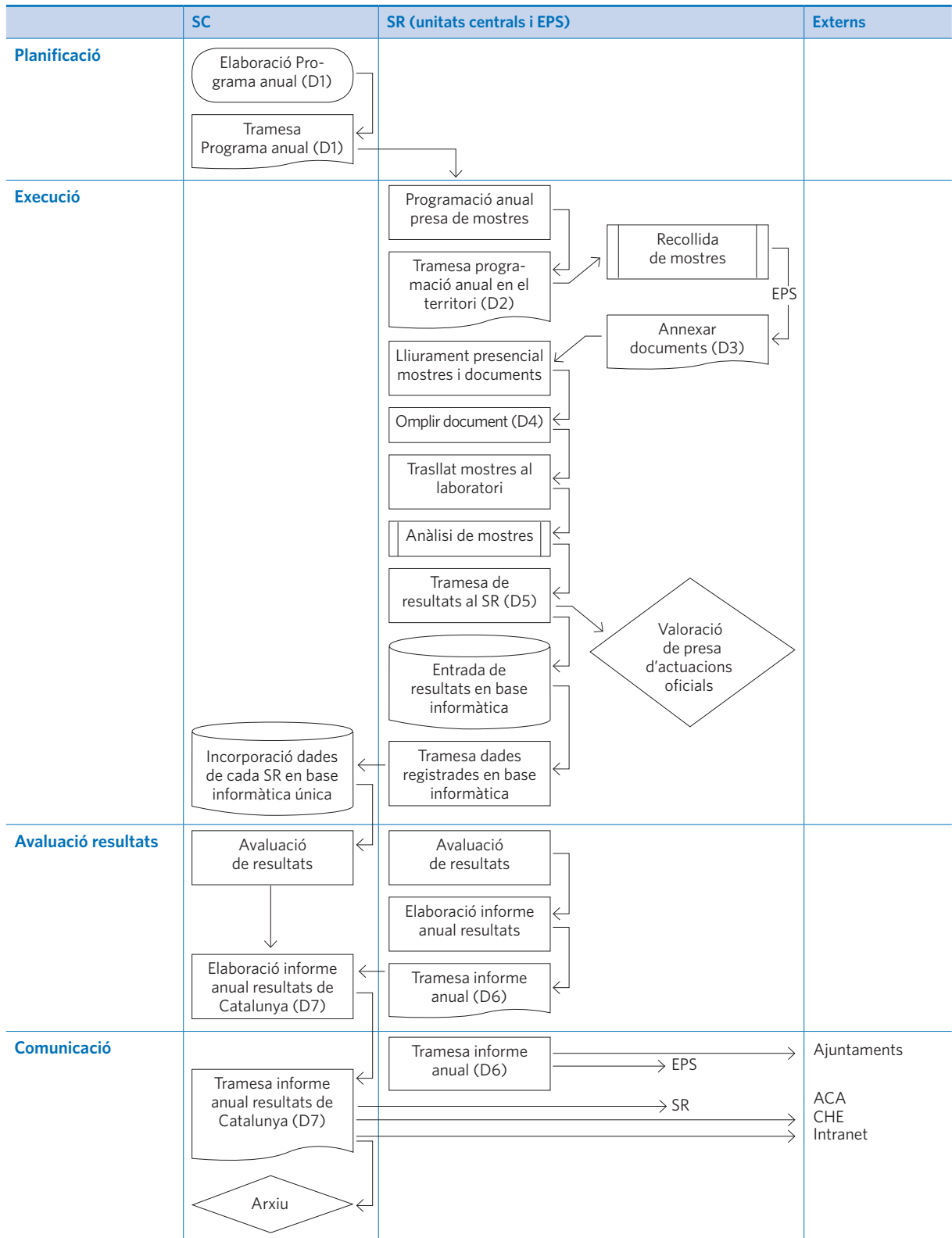
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió del programa: Anual.

8 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



9

Programa d'inspecció d'infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris

PC-HIG

Referència Catàleg de Serveis

1.4 / 1.5 / 1.6 / 1.7 / 1.8 / 1.9 / 1.10 / 1.11 / 2 / 3 / 4 / 15.1 / 16.1 / 17 / 35 / 36 / 37.1 / 37.2

Antecedents i justificació

- Les condicions sanitàries de les infraestructures i els equipaments dels establiments alimentaris poden tenir una repercussió directa en la presència de contaminants físics, químics, biològics o al·lèrgens no afegits intencionadament en els aliments produïts.
- La presència de contaminants físics, químics, biològics o al·lèrgens no afegits intencionadament que es poden vehicular pels aliments pot tenir efectes perjudicials per a la salut de la població.
- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril.
- Reglament (CE) núm. 882/2004, de 29 d'abril.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre.

Objectius

Objectiu general

- Promoure unes condicions sanitàries adequades en les infraestructures i els equipaments dels establiments alimentaris mitjançant inspeccions periòdiques a les indústries per evitar riscos per a la salut de la població associats als aliments.

Objectius específics

- Millorar les condicions generals de manteniment i les condicions higièniques dels equipaments i les infraestructures dels establiments alimentaris.
- Aconseguir que les indústries alimentàries disposin de les infraestructures i els equipaments mínims que marca la normativa vigent.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments de Catalunya que fabriquen, elaboren, transformen, envasen, emmagatzemen, distribuïxen i/o comercialitzen aliments.

Objecte d'intervenció

- Infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris.
 - Disseny d'instal·lacions, equipaments i mitjans de transport.
 - Manteniment d'instal·lacions, equipaments, estris i mitjans de transport.
 - Higiene d'instal·lacions, equipaments, estris i mitjans de transport.
 - Materials de construcció.
 - Ubicació.
 - Dimensions.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Deficiències higièniques, estructurals i de manteniment en les instal·lacions, equipaments, estris i mitjans de transport.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.
- Guies de bones pràctiques higièniques.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Informe de resultats PROCER.
- Informació generada pel sistema d'alerta sanitària.
- Informe de resultats d'inspeccions d'anys anteriors.
- Informe de les denúncies i comunicacions d'incidències o irregularitats d'anys anteriors.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Seguretat alimentària.
 - Higiene dels aliments.
 - Control oficial dels aliments, els pinsos, la salut i el benestar animal.
 - Normes sanitàries aplicables als subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH).
 - Gestió dels residus sanitaris.
 - Comerç minorista.
 - Règim jurídic i procediment administratiu.
 - Mètodes de presa de mostres alimentàries.
 - Materials en contacte amb els aliments.

Bases de dades

- PROCER
- SICSA (fins 2009).
- SIVAC d'anys anteriors.
- Alertes i denúncies alimentàries.
- Aplicació ALCON.
- Registre d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

Actuacions

Planificació

- Definició de la justificació, els objectius a assolir i l'àmbit d'aplicació del programa.
- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat de «Fonts d'informació».
- Anàlisi dels resultats i de les supervisions de l'execució del programa de l'any anterior.
- Identificació de problemes, avaluació de les línies de treball existents i prioritització d'actuacions futures.
- Estimació de les propostes de canvi o millora.
- Fixació de criteris d'actuacions a realitzar en cas de detecció d'irregularitats o incompliments de la normativa.
- Priorització i selecció dels establiments a inspeccionar.
- Selecció dels aspectes concrets a inspeccionar.
- Valoració de l'adequació dels protocols d'inspecció.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació de les visites d'inspecció.
 - Realització de les visites d'inspecció.
 - Introducció dels resultats de les inspeccions a la base de dades.
 - Tramesa de la base de dades resultant de les inspeccions dels SR als SC.
 - Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.
 - Elaboració de l'informe d'inspecció.
-

9

<p>Actuacions</p>	<p>Avaluació resultats</p> <ul style="list-style-type: none"> · Interpretació i avaluació de les dades resultants. · Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part de SC. <hr/> <p>Comunicació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tramesa del programa anual de SC a SR. · Tramesa dels resultats de les inspeccions. · Tramesa de l'informe anual d'avaluació de l'execució del programa a escala regional a SC i del global de SC a SR. · Tramesa i difusió dels resultats d'avaluació. · Inclusió del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.
<p>Protocols, guies i procediments</p>	<p>Planificació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Guia per a l'elaboració del programa. · Criteris de selecció d'establiments per inspeccionar. · Criteris de fixació del tipus d'inspecció que cal dur a terme en cada establiment. <hr/> <p>Execució</p> <ul style="list-style-type: none"> · Guies de perills per sectors (Guies tècniques). · Protocol d'avaluació oficial d'infraestructures i equipaments. · Procediment administratiu d'inspecció. · Criteris de categorització dels incompliments. · Procediment d'actuació en cas d'irregularitats o incompliments. <hr/> <p>Avaluació resultats</p> <ul style="list-style-type: none"> · Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació. <hr/> <p>Comunicació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de SR a SC. · Procediment per a la inclusió del programa anual i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
<p>Indicadors</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Nombre d'establiments inspeccionats respecte al nombre d'establiments censats al Registre general sanitari, tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària*. · Nombre de visites realitzades per establiment inspeccionat, tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària. · Nombre d'establiments amb incompliments o no-conformitats greus, amb la indicació del motiu de la no-conformitat i tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària. · Nombre d'establiments amb incompliments o no-conformitats lleus, amb la indicació del motiu de la no-conformitat i tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària. · Nombre d'actuacions realitzades arran d'incompliments o no-conformitats, amb la indicació del tipus de mesura adoptada i tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària. <hr/> <p>* Fase de la cadena alimentària: grup d'activitats per a les quals està autoritzat un establiment (elaborador-envasador, magatzemista distribuïdor, distribuïdor sense dipòsit, minorista, escorxadors, llotges i altres).</p>
<p>Sistema de recollida i tramesa de dades</p>	<p>Vegeu detall al diagrama de flux.</p>

9

Tramesa de dades i resultats.

Documents

D1: Programa anual de Catalunya.

D2: Relació d'establiments per inspeccionar.

D3: Protocol d'inspecció d'infraestructures i equipaments.

D4: Acta o informe sanitari de l'establiment.

D5: Informes anuals d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució	D3	D2, D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació	D6	D5	

Tramesa de dades i resultats.

Destinataris

Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya	1. SR de l'APS	Correu intern
D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya	2. ACSA	Intranet del DS
D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya	3. Gremis i associacions sectorials	Correu ordinari

Recursos

Materials

- Roba de treball.
- Instrumental i equips.
- Bosses de recollida de mostres.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

- Tècnics del territori, dels SR i dels SC.
- Suport administratiu.

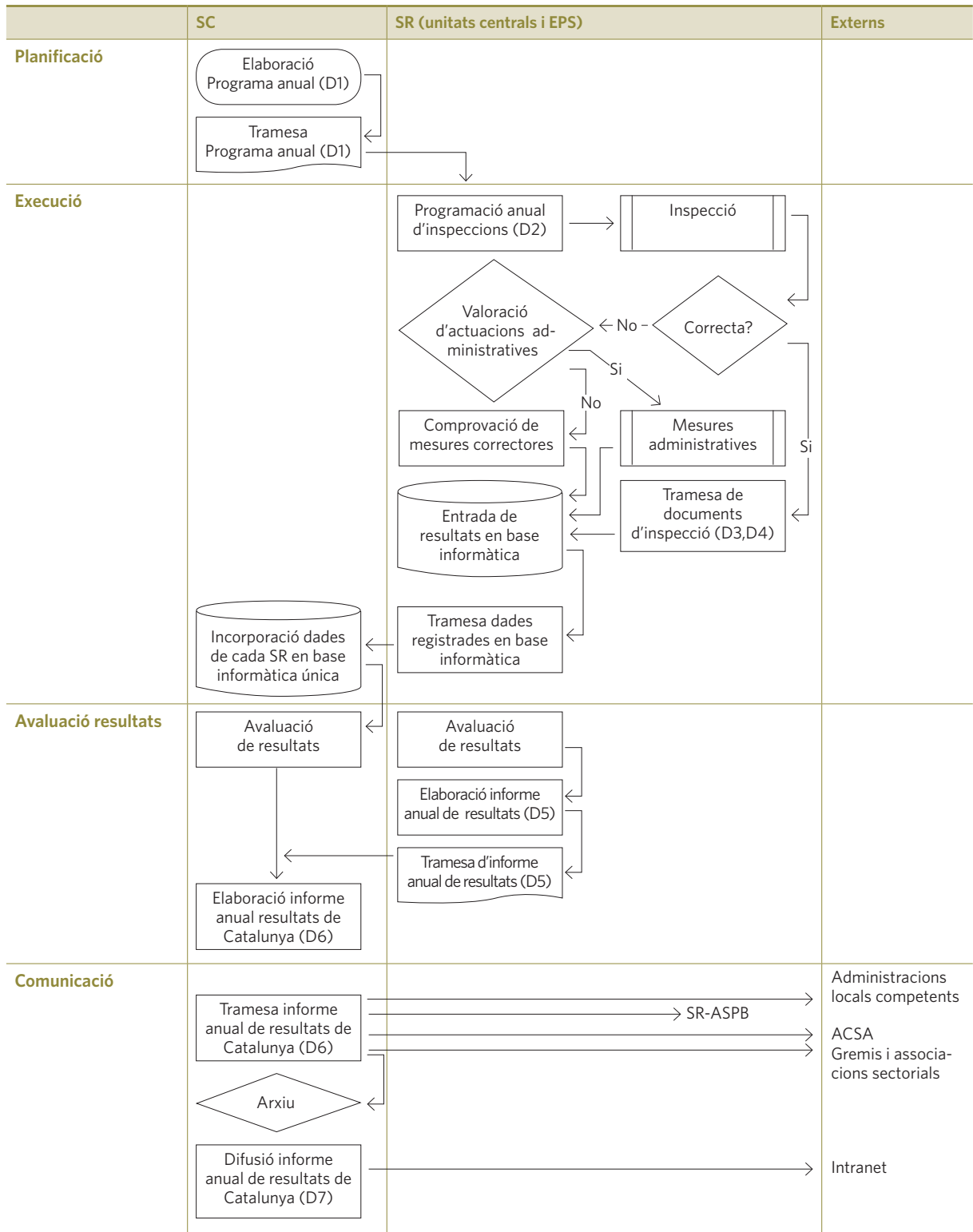
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

9 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



10

Programa d'inspecció sanitària dels animals sacrificats per al consum humà

PC-ESC

Referència Catàleg de Serveis

1.1 / 1.2 / 1.3 / 5.1 / 17 / 23 / 29 / 33 / 43

Antecedents i justificació

- Les condicions sanitàries dels animals sacrificats per al consum humà i/o rebuts a les sales de manipulació de caça silvestre i/o de tractament de braus de lídia i de les carns obtingudes poden tenir repercussió directa en la presència de contaminants físics, químics o biològics en els aliments produïts.
- La presència de contaminants físics, químics o biològics que es poden vehicular per les carns obtingudes dels animals sacrificats per al consum humà i/o rebuts a les sales de manipulació de caça silvestre i/o de tractament de braus de lídia poden tenir efectes perjudicials per a la salut de la població.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) núm. 854/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.
- Reial decret 260/2002, de 8 de març, pel qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carns de braus de lídia.
- Reglament (CE) núm. 999/2001, de 22 de maig, pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i l'eradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles.
- Reglament (CE) núm. 2075/2005, de 5 de desembre, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines en la carn.
- Reglament (CE) núm. 1774/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 3 d'octubre, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats al consum humà.
- Reglament (CE) núm. 1069/2009, del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals i els productes derivats no destinats al consum humà i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 1774/2002 (Reglament sobre subproductes animals).
- Reial decret 3454/2000, de 22 de desembre, pel qual s'estableix i regula el Programa integral coordinat de vigilància i control de les encefalopaties espongiformes transmissibles dels animals.
- Reial decret 1911/2000, de 24 de novembre, pel qual es regula la destrucció dels materials especificats de risc (MER) en relació amb les encefalopaties espongiformes transmissibles.

Objectius

Objectiu general

- Protegir la salut de les persones del risc de transmissió de zoonosis associades al consum de les carns procedents dels animals destinats a consum humà sacrificats als escorxadors, les sales de tractament de caça silvestre i dels braus de lídia, així com evitar la ingesta de substàncies medicamentoses presents a les carns que han estat subministrades als animals vius.

Objectius específics

- Evitar el risc de transmissió de zoonosis a les persones per la ingesta de carns procedents d'animals destinats a consum humà sacrificats als escorxadors i/o rebuts a les sales de tractament de caça silvestre i/o de tractament de braus de lídia.
- Aconseguir l'absència de material especificat de risc (MER) a la cadena alimentària.
- Conèixer les causes de declaracions de no-aptitud de les carns.
- Conèixer les zoonosis detectades a escorxadors.
- Conèixer les malalties no zoonòtiques amb repercussions per a la sanitat animal.
- Evitar l'entrada a la cadena alimentària de carns amb residus de substàncies il·legals o no autoritzades o amb residus de medicaments veterinaris per sobre del límit màxim permès.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

· Escorxadors, sales de manipulació de carn de caça silvestre i sales de tractament de braus de lídia.
El control de la retirada de MER es realitza als escorxadors autoritzats pel sacrifici de boví, oví i cabrum i a les sales de tractament de carn de braus de lídia.
El control de l'encefalopatia espongiforme bovina es realitza als escorxadors autoritzats expressament per al sacrifici d'una subpoblació bovina determinada pels factors de risc establerts a la normativa d'aplicació.

Objecte d'intervenció

· Els ungulats domèstics, les aus, els lagomorfs i els animals de caça de cria rebuts a escorxadors autoritzats, els animals de caça silvestre abatuts i rebuts a sales manipulació de carn de caça i els braus de lídia rebuts a sales de tractament de carn d'animals de lídia i les carns obtingudes corresponents.
Les activitats de control de la retirada de MER es realitzen sobre tots els remugants sacrificats als escorxadors autoritzats per al sacrifici de boví, oví i cabrum i els bovins rebuts a les sales de tractament de carn de braus de lídia.
El control de l'encefalopatia espongiforme bovina es realitza sobre una subpoblació bovina determinada pels factors de risc establerts a la normativa d'aplicació.

Perills, riscos i/o factors de risc

· Agents zoonòtics presents en els animals i altres perills incorporats pel procés de sacrifici i preparació de les carns.

Observacions

· No s'inclouen controls oficials en matèria de benestar animal, sanitat animal i gestió de subproductes no aptes per al consum humà, ja que la competència correspon a altres departaments i són els encarregats de les activitats de programació derivades. No s'inclouen les actuacions de vigilància en matèria de residus de medicaments veterinaris i de contaminants en carns, ja que són objecte d'altres programes de l'Agència (Pla aleatori d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya).

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA).
- Informes del Servei de Suport a Escorxadors (SESC).
- Informes del Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA).
- Informes de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).
- Informes d'auditories oficials.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats de les declaracions de no-aptitud a escorxadors i sales de tractament.
 - Comunicats de malalties de declaració obligatòria.
 - Document de declaració de zoonosis a escorxadors.
 - Document de declaració d'agents zoonòtics d'animals silvestres.
 - Resultats de la vigilància activa de les EET i de les actuacions realitzades en els establiments implicats.
 - Resultats de les investigacions epizootiològiques del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR).
 - Resultats de les actuacions de control de la retirada de MER.
 - Informació generada pel sistema d'alerta alimentària (Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació).
-

Fonts d'informació

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Higiene dels aliments d'origen animal.
 - Control oficial dels aliments d'origen animal.
 - Controls oficials de la presència de triquines en carns.
 - Normes sanitàries aplicables als subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH).
 - Malalties d'animals de declaració obligatòria.
 - Programes nacionals d'eradicació de malalties.
 - Prevenció, control i eradicació de les EET.
 - Material especificat de risc.

Bases de dades

- Sacrifici als escorxadors de Catalunya.
- Declaracions de no-aptitud als escorxadors i sales de manipulació de carn de caça.
- Aplicació ALCON.
- Serveis analítics dels laboratoris propis.
- Base de dades del PNIR.

Actuacions

Planificació

- Definició de la justificació, els objectius a assolir i l'àmbit d'aplicació del programa.
- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat de «Fonts d'informació».
- Anàlisi dels resultats i de les supervisions de l'execució del programa de l'any anterior.
- Identificació de problemes, avaluació de les línies de treball existents i prioritització d'actuacions futures.
- Estimació de les propostes de canvi o millora.
- Fixació de criteris d'actuacions a realitzar en cas de detecció d'irregularitats o incompliments de la normativa.
- Fixació de criteris en relació amb les declaracions de no-aptitud per al consum humà.
- Valoració de l'adequació dels protocols d'inspecció.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Elaboració de la programació del control als llocs d'intervenció d'acord amb l'espècie animal.
- Realització de la inspecció sanitària d'acord amb l'espècie animal sacrificada.
- Detecció i identificació de les irregularitats i dictamen consegüent sobre animal viu o les carns corresponents.
- Recollida de mostres per a prova laboratorial de suport, si escau.
- Assignació dels laboratoris (interns o externs) per realitzar les anàlisis.
- Intervenció cautelar de les carns i els subproductes animals no destinats al consum humà fins a conèixer el resultat analític, si escau.
- Trasllet de mostres al laboratori i realització de les determinacions analítiques.
- Comunicació dels resultats a l'establiment.
- Tramesa dels resultats del laboratori a les àrees de gestió de riscos dels SR i als serveis veterinaris oficials de l'establiment (SVOE).
- Comunicació diària a l'operador econòmic de les declaracions de no-aptitud.
- Comunicació mensual al SR de les declaracions de no-aptitud i d'animals afectats per malalties zoonòtiques per espècie.
- Suspensió de les mesures d'intervenció si el resultat és conforme o requeriment de mesures de destrucció i descontaminació si el resultat no és conforme.
- Registre diari de les dades de l'execució del programa pels SVOE.
- Marcatge sanitari de les canals en les espècies d'ungulats domèstics.
- Comprovació de l'aplicació per part de l'operador econòmic de la marca d'identificació en les canals d'aus i lagomorfs.
- Notificació de malalties de declaració obligatòria, si s'escau.
- Compilació anual de les dades de declaracions de no-aptitud per espècie i de zoonosis detectades als escorxadors.

10

Actuacions

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe anual d'avaluació per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part dels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de l'execució del programa a escala regional a SC i del global de SC a SR.
- Tramesa dels resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Tramesa dels resultats analítics de l'Àrea de Serveis Analítics a l'Àrea de Planificació i Seguiment (DGR) i/o a l'Àrea de Salut Alimentària (Divisió d'Objectius i Programes).
- Inclusió del programa i de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.
- Comunicació de resultats, si escau, al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) i a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Protocol d'inspecció per a cada espècie animal.
- Protocol de requisits d'exportació de carn fresca.
- Procediment d'actuacions en cas de sospita d'administració il·legal de substàncies medicamentoses o de residus de medicaments veterinaris per sobre dels límits permesos.
- Procediment de mostreig i trasllat de les mostres als laboratoris.
- Procediment d'actuacions a realitzar en cas de mostres no conformes.
- Circular 1/03.
- Circular 1/06.
- Guia per a la supervisió de l'execució del programa.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació (format i contingut mínim).

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
 - Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.
 - Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de SR a SC.
 - Guia per a la inclusió del programa anual i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
-

Indicadors

- Nombre d'escorxadors, d'escorxadors autoritzats expressament per al sacrifici de bovins objectes de presa de mostres segons el Programa nacional de vigilància i control de l'encefalopatia espongiforme bovina, de sales de manipulació de carn de caça i de sales de tractament de carn de braus de lídia.
- Nombre d'animals sacrificats als escorxadors (total i per espècie).
- Nombre de baixes i/o sacrificis humanitaris (total i per espècie).
- Nombre d'animals de caça silvestre rebuts a sales de manipulació de carn de caça (total i per espècie).
- Nombre de braus de lídia rebuts a sales de tractament de carn d'animals de lídia.
- Nombre de declaracions de no-aptitud realitzades, parcials i totals (total i per espècie).
- Nombre de comunicacions de malalties de declaració obligatòria (total i per espècie).
- Nombre de zoonosis comunicades (total i per espècie).
- Nombre d'irregularitats o incompliments detectats, indicant el motiu de la irregularitat (total i per espècie).
- Nombre d'actuacions realitzades arran d'irregularitats o incompliments, especificant el tipus de mesura adoptada (total i per espècie).
- Nombre de mostres d'animals analitzades no incloses en un programa de vigilància (total i per espècie).
- Nombre de mostres d'animals no conformes no incloses en un programa de vigilància (total i per espècie).
- Nombre d'animals positius a EET.

Sistema de recollida i tramesa de dades

Vegeu detall al diagrama de flux.

Tramesa de dades i resultats

D1: **Programa anual de Catalunya.**

D2: Programació anual del control en el territori.

D3: Actes de presa de mostres d'aliments, altres documents (fulls de recollida de mostres).

D4: Documents de sol·licitud d'anàlisi al laboratori.

D5: Butlletins analítics, informe de resultats.

D6: Document de comunicació de malalties de declaració obligatòria (MDO).

D7: Document de comunicació de resultats de la inspecció dels animals procedents de campanyes de sanejament.

D8: Document de declaració de no-aptitud per al consum humà.

D9: Document de resultats sobre sacrificis i declaracions de no-aptitud per al consum humà

D10: Document de resultats sobre declaracions de zoonosis a escorxador.

D11: Document de resultats d'actuacions per sospita.

D12: Actes d'inspecció (exposició d'incidències).

D13: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.

D14: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

Documents específics EET

D15: Document d'actuacions específiques arran de la confirmació d'un resultat positiu i requeriment d'instruccions.

D16: Informe de la situació.

D17: Informe de confirmació d'un focus d'EET.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució	D16	D2, D3, D4, D5, D6, D7, D8, D9, D10, D11, D12, D13, D15	D6, D7, D8
Avaluació resultats	D14	D13	
Comunicació	D14, D17		

10

Tramesa de dades i resultats. Destinatari	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	D14: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR de l'APS	Correu intern
		ACSA	Correu intern
		ASPB	Correu postal
		AESAN (extracció: sacrificis, zoonosis, EET)	Correu postal
		DAR	Correu postal
		DMAH	Correu postal
		Associacions del sector carni: ASSOCAT, ASOPROVAC, FAC, ANAFRIC-GREMSA, FECIC)	Correu postal
		-	Intranet del DS

Recursos

Materials

- Roba de treball.
- EPI.
- Instrumental i equips: ganivets, tisores, pinces, contenidors citològics i culleres de presa de mostres (EET), kits de diagnosi, termòmetres, etc.
- Bosses de recollida de mostres.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

- Tècnics dels SC de l'APS i ASPB.
- Tècnics dels SR de l'APS i ASPB.
- Equips de protecció de la salut (EPS) de l'APS.
- Responsables de serveis veterinaris oficials d'escorxadors (RSVOE).
- Veterinaris oficials d'escorxadors (VOE) de l'APS i de l'ASPB.

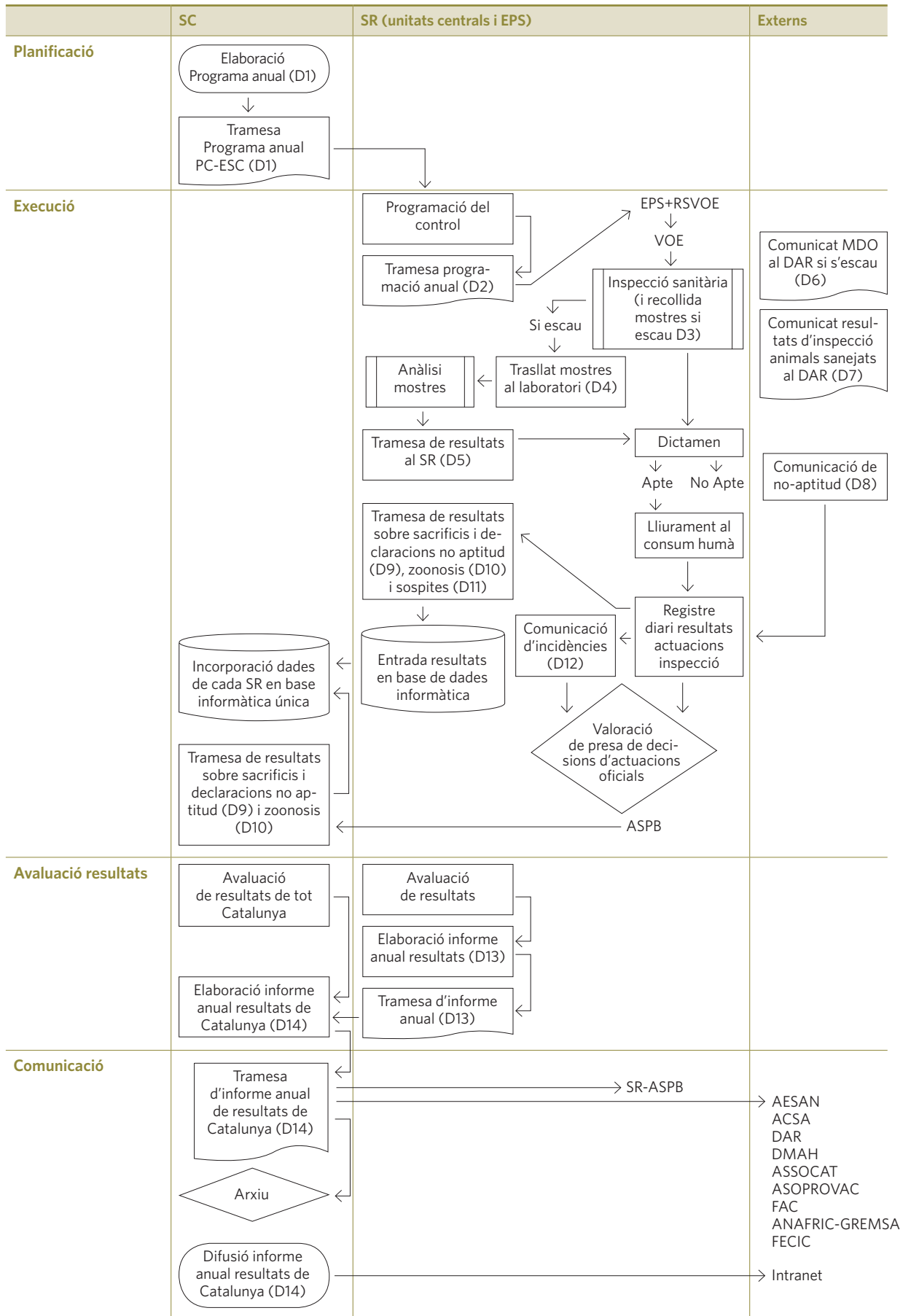
Econòmics

- D'acord amb els pressupostos de l'APS.

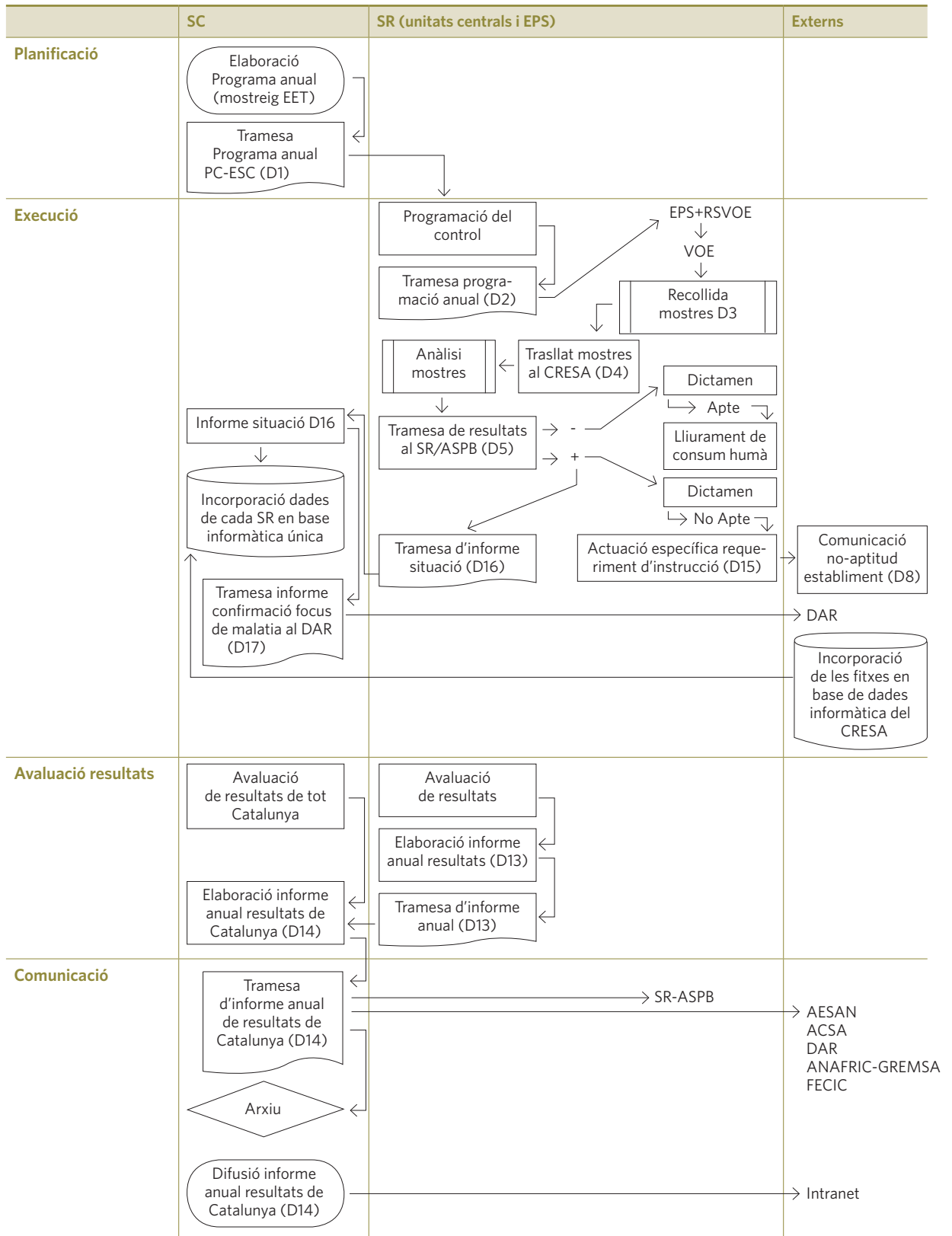
Vigència

Freqüència de revisió: anual.

10 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux. Sacrificis



10 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux. EET



11

Programa d'inspecció de processos i de productes alimentaris

PC - PRO

Referència Catàleg de Serveis

5 / 6 / 12 / 13 / 15.2 / 16.1 / 17 / 29 / 33 / 34

Antecedents i justificació

- Les condicions sanitàries dels processos relacionats amb la producció i comercialització d'aliments, així com dels productes alimentaris (materials en contacte amb els aliments, coadjuvants tecnològics) i alimentosos (matèries primeres / ingredients, additius, productes intermedis i productes acabats), poden tenir una repercussió directa en la presència de perills físics, químics, biològics o al·lèrgens alimentaris en els aliments posats a disposició dels consumidors, els quals poden comportar efectes perjudicials per a la salut.
- Reglament (CE) núm. 852/2004, d'higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) núm. 2073/2005, de criteris microbiològics.
- Reial decret 1334/1999, d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) núm. 41/2009, de composició i etiquetatge de productes alimentosos apropiats per a persones amb intolerància al gluten.
- Normativa sectorial dels diferents productes alimentosos.

Objectius

Objectiu general

- Garantir unes condicions sanitàries adequades dels processos i els productes alimentaris/alimentosos per tal de posar a disposició dels consumidors aliments segurs des del punt de vista sanitari, mitjançant la prevenció, l'eliminació o la reducció a nivells acceptables dels perills que hi estan associats.

Objectius específics

- Millorar les condicions generals dels processos associats a l'obtenció i comercialització d'aliments (fabricació, elaboració, transformació, envasament, emmagatzematge, distribució).
- Aconseguir que els establiments alimentaris compleixin les disposicions normatives aplicables als processos i productes.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments de Catalunya que fabriquen, elaboren, transformen, envasen, emmagatzemen, distribuïen i/o serveixen aliments.

Objecte d'intervenció

- Productes alimentosos produïts i/o distribuïts a Catalunya.
- Processos relacionats amb la producció i/o distribució d'aliments d'establiments amb domicili social a Catalunya.

Punts de control

- Matèries primeres / productes semiacabats / productes finals.
- Auxiliars de fabricació.
- Criteris microbiològics.
- Contaminants i residus de processament.
- Al·lèrgens.
- Higiene de les etapes del procés de producció i distribució.
- Temperatures dels locals i dels productes.
- Tractaments.
- Condicions d'emmagatzematge i transport.
- Envasos i embalatges.
- Etiquetatge.
- Plans de prerequisits.

Àmbit d'aplicació

Perills, riscos i/o factors de risc

- Qualsevol agent biològic, químic, físic o al·lèrgic inherent a un aliment o present en un aliment, que s'hagi incorporat en la producció primària o durant el procés de producció, que pugui provocar un efecte advers en la salut.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del PC-PRO d'edicions anteriors.
- Resultats del PROCER.
- Resultats d'altres actuacions de control oficial.
- Resultats de les actuacions de vigilància (SIVAC).
- Informació generada pel sistema d'alerta alimentària (Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació).
- Dades epidemiològiques sobre brots i casos de malalties de transmissió alimentària.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Seguretat i higiene alimentària.
 - Control oficial d'aliments.
 - Criteris microbiològics.
 - Normes sanitàries aplicables als subproductes d'origen animal no destinats al consum humà.
 - Comercialització d'aliments.
 - Presentació, publicitat i etiquetatge dels productes alimentosos.
 - Materials en contacte amb els aliments.
 - Detergents i desinfectants.
 - Manipuladors d'aliments.
 - Mètodes de presa de mostres alimentàries.
 - Comerç minorista.
 - Règim jurídic i procediment administratiu.

Bases de dades

- Aliments de consum catalogats a Catalunya.
 - Perills i paràmetres alimentaris.
 - Alertes i denúncies alimentàries.
 - Serveis analítics dels laboratoris propis.
 - SIVAC d'anys anteriors.
 - Aplicació ALCON.
 - Registre d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
-

Actuacions

Planificació

- Definició de la justificació, els objectius a assolir i l'àmbit d'aplicació del programa.
- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat de «Fonts d'informació».
- Anàlisi dels resultats i de les supervisions de l'execució del programa de l'any anterior.
- Identificació de problemes, avaluació de les línies de treball existents i prioritització d'actuacions futures.
- Estimació de les propostes de canvi o millora.
- Fixació de criteris d'actuacions a realitzar en cas de detecció d'irregularitats o incompliments de la normativa.
- Priorització dels sectors i selecció dels establiments que s'han d'inspeccionar.
- Selecció del producte o productes, de l'etapa o etapes i del tipus d'inspecció.
- Fixació de les actuacions a realitzar en cas d'inspeccions no conformes.
- Valoració de l'adequació dels protocols d'inspecció.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació dels establiments que s'han d'inspeccionar.
- Realització de les visites d'inspecció.
- Introducció dels resultats de les inspeccions a la base de dades.
- Tramesa de la base de dades resultant de les inspeccions dels SR als SC.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.
- Elaboració de l'informe d'inspecció.

Avaluació de resultats

- Interpretació i avaluació dels resultats obtinguts.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per cada SR i un informe global del territori de Catalunya per part dels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR.
 - Tramesa dels resultats de les inspeccions.
 - Tramesa de l'informe anual d'avaluació de l'execució del programa a escala regional a SC i del global de SC a SR.
 - Tramesa i difusió dels resultats d'avaluació.
 - Inclusió del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.
-

**Protocols,
guies i procediments**

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa (criteri de selecció de productes, punts de control i tècniques de control).
- Protocol d'avaluació de la informació obtinguda, que inclogui la valoració d'establiment del PROCER.
- Criteris de selecció d'establiments que s'han d'inspeccionar, tenint en compte la càrrega regional.
- Criteris de fixació del tipus de control que cal dur a terme a cada establiment.

Execució

- Procediment d'actuacions de control oficial (tipus d'inspecció, mostreig).
- Protocol d'avaluació oficial dels processos i productes alimentaris.
- Procediment d'actuació en cas d'irregularitats o incompliments.
- Guia d'utilització de la base de dades corresponent.
- Guia per a la supervisió de l'execució del programa.
- Guies de perills per sectors (guies tècniques).
- Guia d'avaluació oficial del sistema de gestió de la seguretat dels aliments aplicat pels establiments alimentaris.
- Criteris de categorització dels incompliments.
- Criteris de flexibilitat.
- Procediment per a l'elaboració d'actes i d'informes d'inspecció.
- Protocol de requisits d'exportació de productes carnis.

Avaluació resultats

- Protocol d'avaluació dels resultats obtinguts i elaboració de l'informe d'avaluació.
- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació (format i contingut mínim).

Comunicació

- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades corresponent dels SR als SC.
- Procediment per a la inclusió del programa anual i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.

Indicadors

- Nombre d'establiments inspeccionats respecte al nombre d'establiments censats a l'RGS, tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària*.
- Nombre de visites realitzades per establiment inspeccionat, tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre d'establiments amb incompliments o no-conformitats operacionals, indicant el motiu de la no-conformitat i tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre d'establiments amb incompliments o no-conformitats de producte, indicant el motiu de la no-conformitat i tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària.
- Nombre d'actuacions realitzades arran d'incompliments o no-conformitats, especificant el tipus de mesura adoptada i tenint en compte el sector alimentari i la fase de la cadena alimentària.

* Fase de la cadena alimentària: grup d'activitats per a les quals està autoritzat un establiment (elaborador-envasador, magatzemista distribuïdor, distribuïdor sense dipòsit, minorista, escorxadors, llotges i altres).

Sistema de recollida i tramesa de dades

Vegeu detall al diagrama de flux.

11

Tramesa de dades i resultats

D1: Programa anual de Catalunya.

D2: Programació anual de la relació d'establiments per inspeccionar.

D3: Protocol de control oficial de processos i productes alimentaris.

D4: Acta o informe sanitari de l'establiment.

D5: Informes anuals d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

Documents

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució	D3	D2, D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació	D6		

Tramesa de dades i resultats

Resultats que es comuniquen

Organismes als quals es comuniquen

Mitjà pel qual es comuniquen

Destinataris

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

1. SR de l'APS

Correu intern

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

2. ACSA

Correu intern

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

3. Gremis i associacions sectorials

Correu postal

Recursos

Materials

- Roba de treball.
- Instrumental i equips.
- Bosses de recollida de mostres.
- Neveres isotèrmiques i acumuladors.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

- Tècnics del territori, dels SR i dels SC.

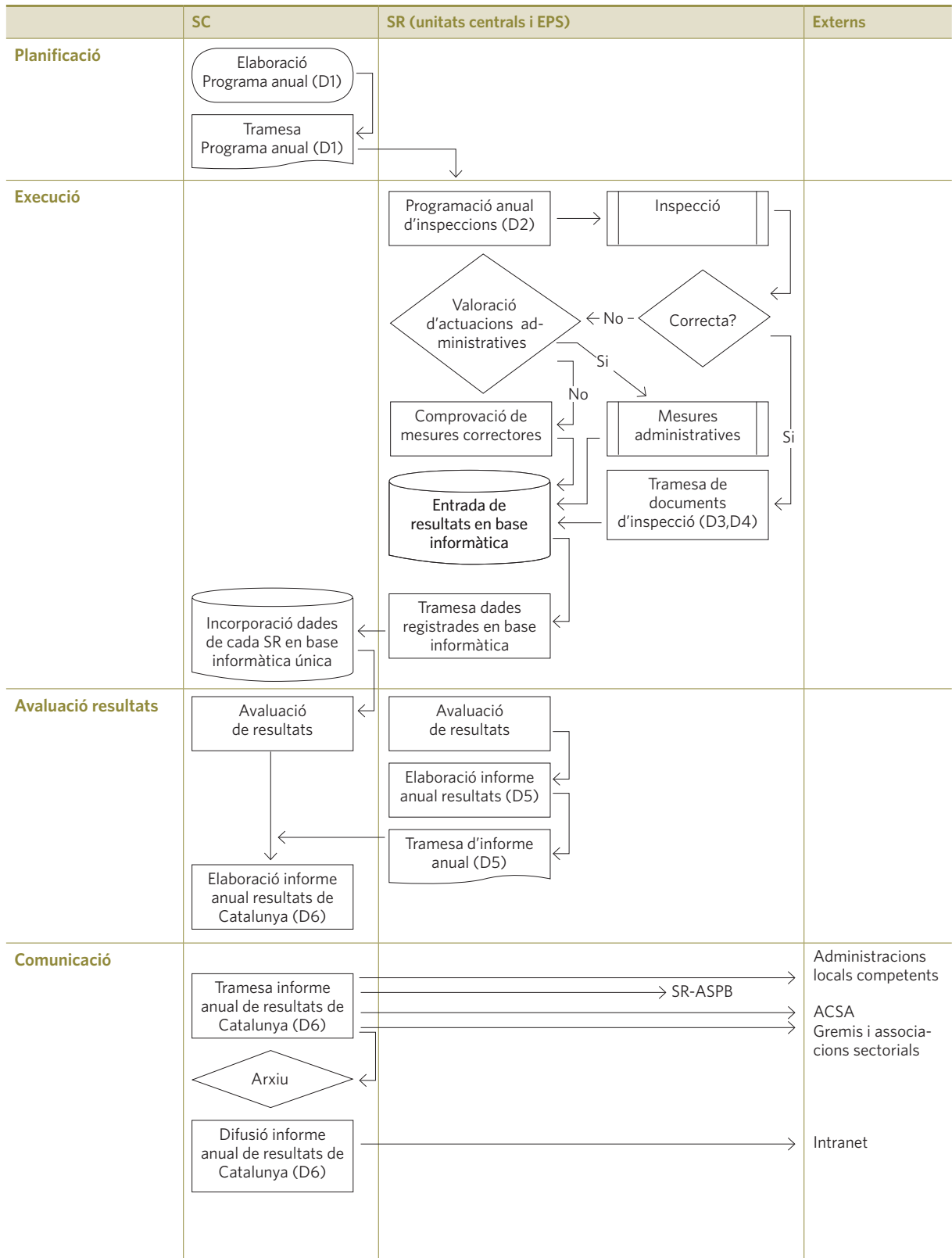
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

11 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



12

Programa d'avaluació dels autocontrols dels establiments alimentaris

PC-APPCC

Referència Catàleg de Serveis

14 / 16.1 / 17 / 29 / 30

Antecedents i justificació

- Incidència de brots de malalties transmeses pels aliments.
- Article 5 del Reglament (CE) núm. 852/2004, d'higiene dels aliments.
- Article 3 del Reglament (CE) núm. 882/2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre la salut animal i benestar dels animals.

Objectius

Objectiu general

- Obtenir evidència que la indústria alimentària té la capacitat per produir i/o distribuir aliments segurs d'una manera consistent.

Objectius específics

- Comprovar que els set principis de l'APPCC han estat aplicats d'una manera eficaç i efectiva.
- Comprovar que el pla APPCC i els plans dels prerequisits estan correctament implementats.
- Comprovar que el sistema es revisa, reavalua i actualitza periòdicament per assegurar que compleix l'objectiu de produir aliments segurs.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments de Catalunya que fabriquen, elaboren, transformen, envasen, emmagatzemen, distribueixen, serveixen i/o comercialitzen aliments.

Objecte d'intervenció

- Autocontrols implementats als establiments.
 - Gestió i direcció de l'APPCC.
 - Exactitud de la descripció del producte i del procés.
 - Idoneïtat dels prerequisits i les pràctiques higièniques.
 - Anàlisi de perills.
 - Eficàcia/efectivitat de les mesures de control i vigilància.
 - Procediments de verificació.
 - Documentació derivada.
 - Implementació.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Qualsevol agent biològic, químic, físic o al·lèrgic inherent a un aliment o present en un aliment, que s'hagi incorporat en la producció primària o durant el procés de producció, que pugui provocar un efecte advers en la salut.

Observacions

- Davant les no-conformitats de les empreses, no corregides en els terminis que s'indiquin, s'obrirà un expedient sancionador a l'establiment, d'acord amb el document del procediment administratiu aplicat a l'auditoria.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Informe de resultats de PROCER.
- Informació generada pel sistema d'alerta sanitària.
- Informe de resultats d'auditories d'anys anteriors.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Seguretat alimentària.
 - Higiene dels aliments.
 - Control oficial dels aliments, pinsos, salut i benestar animal.
 - Normes sanitàries aplicables als subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH).
 - Gestió dels residus sanitaris.
 - Comerç minorista.
 - Règim jurídic i procediment administratiu.
 - Mètodes de presa de mostres alimentàries.

Bases de dades

- PROCER.
- SICSA (fins 2009).
- SIVAC d'anys anteriors.
- Alertes i denúncies alimentàries.
- Aplicació ALCON.
- Registre d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

Actuacions

Planificació

- Definició de la justificació, els objectius a assolir i l'àmbit d'aplicació del programa.
 - Compilació i anàlisi de la informació actualitzada especificada a l'apartat de «Fonts d'informació».
 - Anàlisi dels resultats i de les supervisions de l'execució del programa de l'any anterior.
 - Identificació de problemes, avaluació de les línies de treball existents i prioritització d'actuacions futures.
 - Estimació de les propostes de canvi o millora.
 - Fixació de criteris d'actuacions a realitzar en cas de detecció d'irregularitats o incompliments de la normativa.
 - Priorització dels sectors a auditar.
 - Selecció dels establiments a auditar.
 - Selecció dels aspectes concrets a auditar.
 - Selecció del tipus d'auditoria: inicial, de renovació, de seguiment, d'investigació.
 - Distribució de la càrrega d'auditoria regional i assignació a cada SR dels establiments a auditar.
 - Valoració de l'adequació dels protocols d'auditoria.
 - Elaboració del programa anual.
-

Actuacions

Execució

- Programació de les auditories.
- Assignació de l'equip auditor.
- Disseny de l'auditoria: designació del líder auditor; definició dels objectius, l'abast i els criteris de l'auditoria; i establiment del contacte inicial amb l'establiment auditat.
- Avaluació de la documentació de l'establiment a auditar.
- Preparació de les activitats d'auditoria: preparació del pla d'auditoria, assignació de les tasques a l'equip auditor, preparació dels documents de treball.
- Execució de l'auditoria *in situ*: realització de la reunió d'obertura, comunicació durant l'auditoria, distribució de papers i responsabilitats dels guies i observadors, recopilació i verificació de la informació, generació de troballes de l'auditoria, preparació de les conclusions de l'auditoria i realització de la reunió de tancament.
- Elaboració i difusió de l'informe d'auditoria.
- Finalització de l'auditoria.
- Tramesa dels resultats de les auditories dels SR als SC.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació dels resultats.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part dels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR.
- Tramesa dels resultats de les auditories.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de l'execució del programa a escala regional a SC i del global de SC a SR.
- Tramesa i difusió dels resultats d'avaluació.
- Inclusió del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Protocol d'avaluació de la informació referent als establiments que inclogui la valoració del PROCER.
- Criteris de selecció d'establiments a auditar.
- Criteris de fixació del tipus d'auditoria que cal dur a terme en cada establiment.
- Criteris de càrrega regional d'establiments a auditar.

Execució

- Qüestionari de declaració del sistema de gestió de la seguretat dels aliments.
- Guies de perills per sectors (guies tècniques).
- Guia d'avaluació oficial del sistema de gestió de la seguretat dels aliments aplicat pels establiments alimentaris.
- Protocols d'avaluació oficial del sistema de gestió de la seguretat dels aliments aplicat pels establiments alimentaris.
- Procediment administratiu aplicat a l'auditoria.
- Criteris de categorització de les no-conformitats.
- Procediment d'actuació en cas de no-conformitats.
- Criteris de flexibilitat.
- Procediment per a l'elaboració dels informes d'auditoria.

Avaluació resultats

- Protocol d'avaluació dels resultats obtinguts i elaboració de l'informe d'avaluació.
- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació (format i contingut mínim).

Comunicació

- Procediment per incloure els documents a intranet.
- Procediment de comunicació.

12

Indicadors	<ul style="list-style-type: none"> · Nombre d'establiments auditats. · Nombre d'auditories de cada tipus realitzades. · Nombre d'establiments amb no-conformitats molt greus. · Nombre d'establiments amb no-conformitats greus. · Nombre d'establiments amb no-conformitats lleus. · Nombre d'inspectors que han dut a terme auditories.
-------------------	---

Sistema de recollida i tramesa de dades	Vegeu detall al diagrama de flux.
--	-----------------------------------

Tramesa de dades i resultats	D1: Programa anual de Catalunya: establiments a auditar i tipus d'auditoria. D2: Relació dels establiments a auditar.
Documents	D3: Qüestionari de declaració del sistema de gestió de la seguretat dels aliments. D4: Protocols d'avaluació oficial del sistema de gestió de la seguretat dels aliments aplicat pels establiments alimentaris. Fase I. D5: Protocols d'avaluació oficial del sistema de gestió de la seguretat dels aliments aplicat pels establiments alimentaris. Fase II. D6: Informes d'auditoria. D7: Actes que es derivin de l'auditoria. D8: Informes anuals dels resultats de les auditories a escala regional. D9: Informes anuals dels resultats de les auditories a tot Catalunya. D10: Informes anuals dels resultats de les auditories per sectors industrials.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5	
Avaluació resultats	D9, D10	D6, D7	
Comunicació	D9, D10		

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinatari	D9: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	1. SR de l'APS	Correu intern
	D9: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	2. ACSA	Intranet del DS
	D10: Informe d'avaluació dels resultats corresponent als sectors industrials	3. Gremis i associacions sectorials	Correu ordinari

12

Recursos

Materials

- Roba de treball.
 - Instrumental i equips.
 - Material fungible d'oficina.
 - Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
 - Cotxes oficials.
-

Humans

- Membres del GRACAT.
 - Membres del GRAREG de cada SR.
 - Membres del GRACAT de cada SR.
 - Membres del GRACAT dels SC.
-

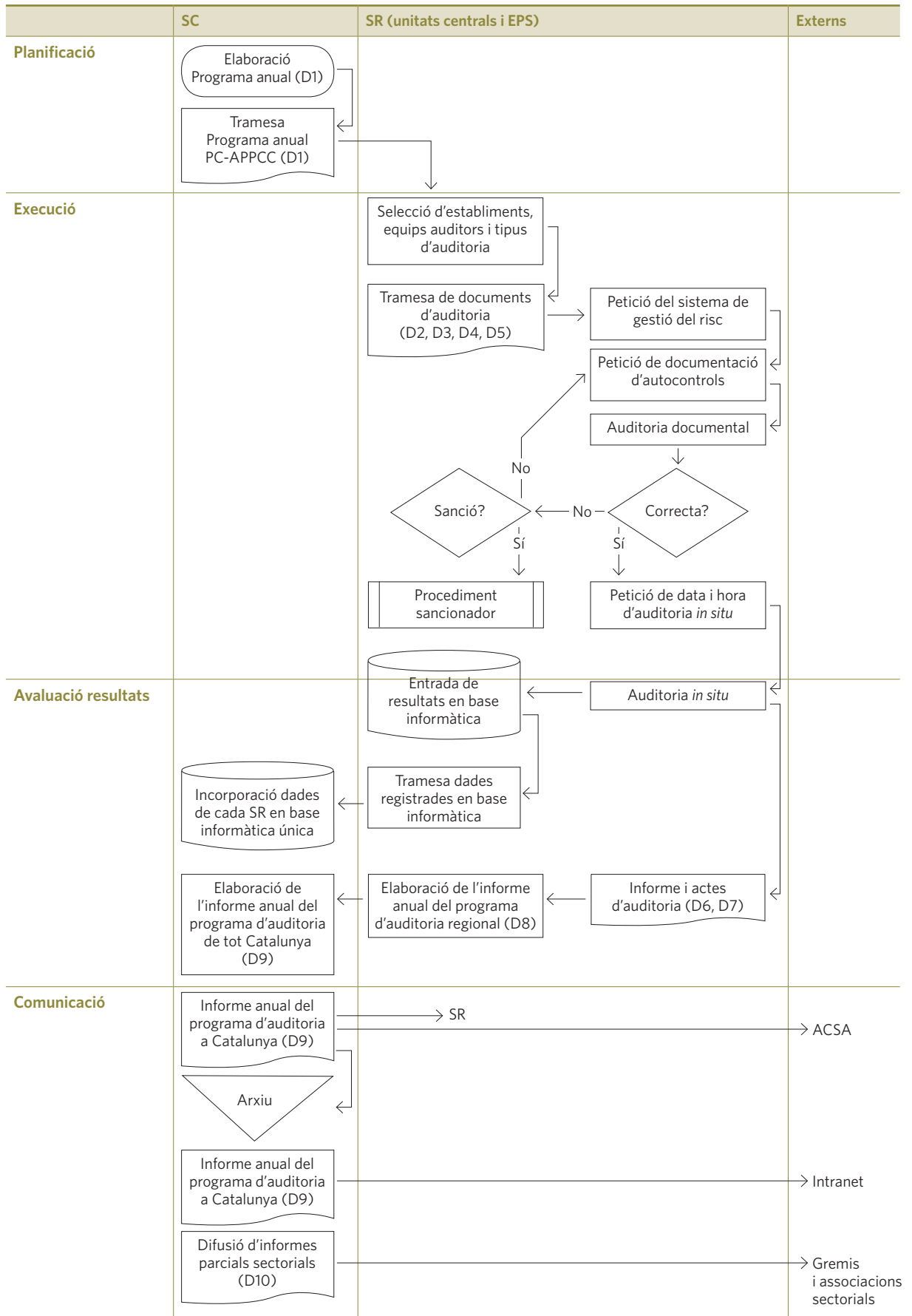
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.
-

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

12 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



13

Programa de control de les condicions sanitàries dels sistemes de subministrament de les aigües de consum humà

PC-SAIG

Referència Catàleg de Serveis

6.1/6.4 /12.2 /14.3 /30.2 /37.3 /38.1 /38.6 /40.1 /40.2 /43 /6.2 /16.2 /38.3

Antecedents i justificació

- Les condicions sanitàries de les instal·lacions dels sistemes de subministrament d'aigua de consum humà poden tenir una repercussió directa en la presència de contaminants físics, químics o microbiològics en les aigües subministrades.
- La presència de contaminants físics, químics o microbiològics que es poden vehicular per les aigües de consum humà pot tenir efectes perjudicials per a la salut de la població.

Objectius

Objectiu general

- Millorar les condicions sanitàries de les instal·lacions dels sistemes de subministrament d'aigua mitjançant les inspeccions periòdiques per identificar i evitar els perills per a la salut de la població associats al subministrament de les aigües de consum humà.

Objectius específics

- Aconseguir disposar d'informació actualitzada sobre el cens de les zones de subministrament i les infraestructures corresponents i el cens de sistemes de subministrament amb cisternes mòbils.
- Millorar el nivell de coneixement de les condicions sanitàries d'aquests sistemes.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Entitats gestores i instal·lacions de subministrament.

Objecte d'intervenció

- Captacions, dipòsits, instal·lacions de tractament i sistemes de distribució de les zones de subministrament.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Deficiències en les condicions sanitàries de les instal·lacions de subministrament.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del PC-SAIG d'anys anteriors.
- Resultat de les actuacions de control en els sistemes de subministrament d'aigües.
- Denúncies rebudes.
- Incidentes i brots hídrics a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà.
 - Sistemes de subministrament d'aigua de consum humà amb cisternes mòbils.

Fonts d'informació

Bases de dades

- Zones de subministrament.
- Resultats del PC-SAIG de campanyes anteriors.
- Resultats disponibles al Sistema d'Informació Nacional d'Aigua de Consum (SINAC).

Actuacions

Planificació

- Establir els criteris d'acceptació i verificació de propostes de zones de subministrament.
- Definir els objectius a assolir i els criteris i freqüències de supervisió de les condicions de les instal·lacions de subministrament.

Execució

- Acceptació de les noves zones de subministrament i adjudicació del codi corresponent.
- Elaboració de l'informe d'autorització de funcionament de les instal·lacions de subministrament.
- Programació i execució de les inspeccions.
- Programació de noves visites per comprovar l'aplicació de les mesures correctores.
- Registre de les dades de l'execució del programa.
- Tramesa de les dades del programa dels SR als SC.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part dels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa de SC a SR.
- Difusió i tramesa dels resultats d'avaluació regional als SC.
- Difusió i tramesa dels resultats d'avaluació de Catalunya dels SC als SR.
- Col·locació del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.

Protocols, procediments i criteris

Planificació

- Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà.
- Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Execució

- Protocols d'inspecció.
- Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà.
- Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Avaluació de resultats

- Protocol d'avaluació dels resultats obtinguts establert en el Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà.

Comunicació

- Procediment de tramesa de dades d'execució del programa.
- Guia per a la inclusió dels resultats del programa a intranet.
- Identificació dels organismes i les informacions específiques que cal comunicar, així com el procediment de comunicació.

13

Indicadors	<ul style="list-style-type: none"> · Nombre de zones inspeccionades respecte al total de zones, per tipus d'abastament. · Nombre d'infraestructures inspeccionades per cada tipus d'infraestructura, per tipus d'abastament. · Nombre d'infraestructures inspeccionades segons valoració sanitària respecte al total d'infraestructures. · Nombre de visites efectuades a les instal·lacions, per cada tipus d'abastament. · Nombre de zones amb infraestructures correctes/incorrectes respecte al total de zones inspeccionades. · Nombre de mesures cautelars adoptades i propostes d'expedients sancionadors incoats.
-------------------	---

Sistema de recollida i tramesa de dades Vegeu detall al diagrama de flux.

Tramesa de dades i resultats D1: **Programa anual de Catalunya.**
 D2: Programa per al control de les instal·lacions al territori.
 D3: Actes i annexos.
 D4: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.
 D5: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

Documents

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3	
Avaluació resultats	D5	D4	
Comunicació	D5		

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinataris	D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya	1. SR/APSB i EPS 2. Dept. Salut i ACSA	Correu intern Intranet

Recursos

Materials

- Instrumental i equips.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

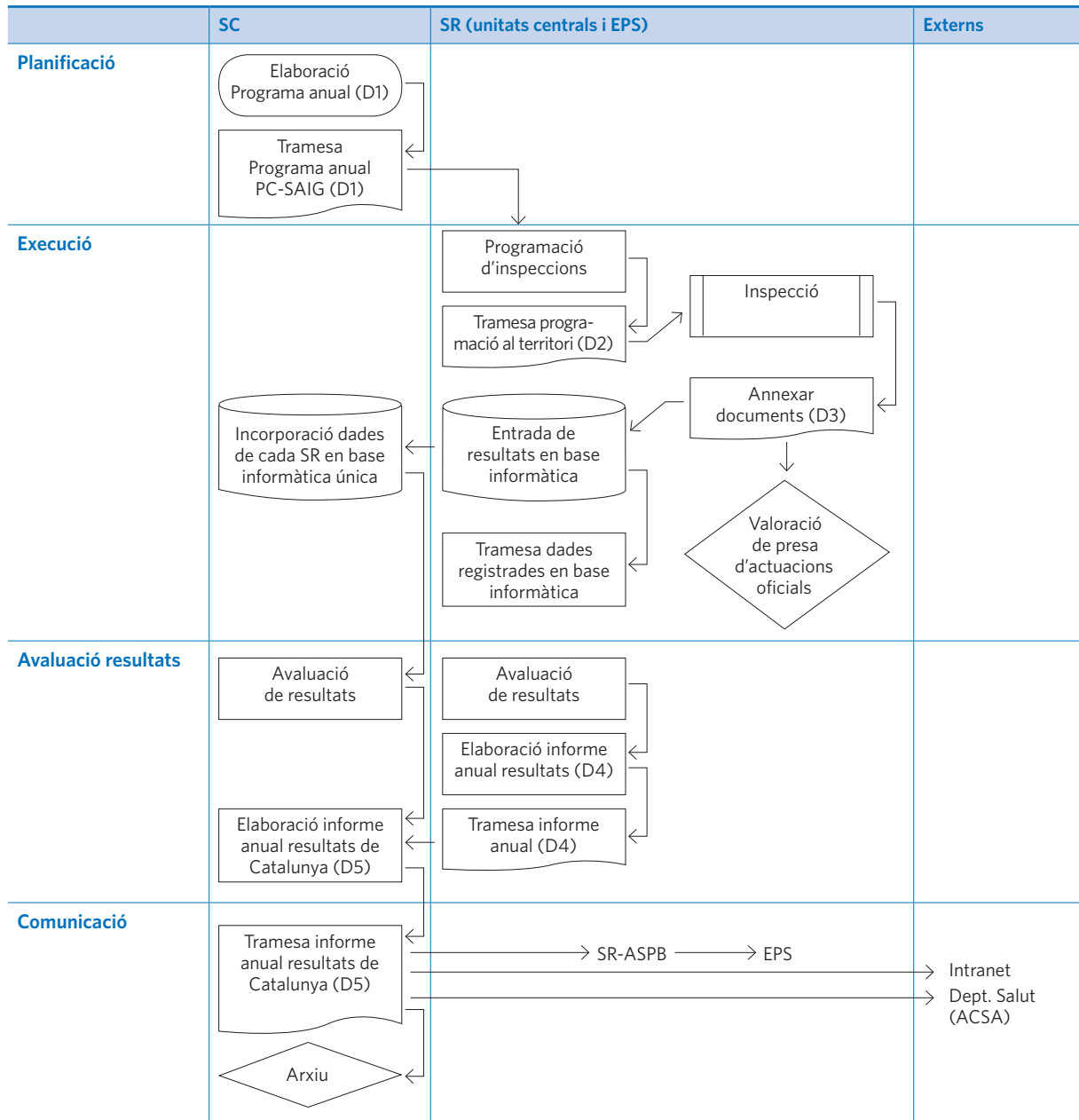
- Equips de protecció de la salut (EPS).
- Tècnics dels SR.
- Tècnics dels SC.

Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència **Freqüència de revisió del programa: anual.**

13 Sistema de recollida i tramesa dades.



14

Programa de supervisió de l'autocontrol implementat per les entitats que gestionen el proveïment de l'aigua de consum humà

PC-AAIG

Referència Catàleg de Serveis

6.1 / 6.4 / 12.2 / 14.3 / 30.2 / 37.3 / 38.1 / 38.6 / 40.1 / 40.2 / 43 / 38.3

Antecedents i justificació

- Les entitats gestores del subministrament d'aigua de consum humà han de disposar de protocols d'autocontrol i gestió que incorporin els requeriments mínims d'autocontrol establerts en la normativa vigent en aquesta matèria.
- Establir un autocontrol correcte és necessari per prevenir la presència de brots de malalties d'origen hídric o altres problemes de salut.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la seguretat de les aigües de consum humà mitjançant la revisió de la implantació dels protocols d'autocontrol i gestió per part de les entitats gestores del subministrament a fi d'evitar i identificar els perills per a la salut de la població associats a aquest tipus de subministrament.

Objectius específics

- Millorar el grau d'implantació dels protocols d'autocontrol i gestió de les entitats gestores dels subministraments d'aigua de consum humà de Catalunya.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Entitats gestores del subministrament.

Objecte d'intervenció

- Pla d'autocontrol i gestió de les entitats gestores.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Deficiències en els plans d'autocontrol i gestió.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del PC-AAIG d'anys anteriors.
- Sistema d'alerta: comunicació del risc a la població.
- Incidentes i brots hídrics a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà.

Fonts d'informació

Bases de dades

- Zones de subministrament.
- Activitats de vigilància i control de les aigües de proveïment públic.
- Resultats del PC-AAIG de campanyes anteriors.
- Resultats disponibles al Sistema d'Informació Nacional d'Aigua de Consum (SINAC).

Actuacions

Planificació

- Definició dels criteris i les freqüències de supervisió dels autocontrols de les entitats gestores.
- Elaboració de la base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.

Execució

- Acceptació de les noves zones de subministrament i adjudicació del codi corresponent.
- Programació i execució de les inspeccions.
- Programació de noves visites per comprovar l'aplicació de les mesures correctores.
- Registre de les dades de l'execució del programa.
- Tramesa de les dades del programa dels SR als SC.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual per SR i per al territori de Catalunya per SC.

Comunicació

- Tramesa del programa de SC a SR.
- Difusió i tramesa dels resultats d'avaluació: base de dades.
- Col·locació del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.

Protocols, procediments i criteris

Planificació

- Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà a Catalunya.
- Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà.

Execució

- Protocols d'inspecció.
- Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà a Catalunya.
- Programa de vigilància i control de les aigües de consum humà.

Avaluació de resultats

- Format i contingut mínim dels informes d'avaluació.
- Base de dades corresponent.

Comunicació

- Procediment de tramesa de dades d'execució del programa.
- Guia per a la inclusió dels resultats del programa a intranet.
- Identificació dels organismes i les informacions específiques que cal comunicar, així com el procediment de comunicació.

14

Indicadors	<ul style="list-style-type: none"> · Nombre de visites de supervisió dels autocontrols efectuades respecte a les programades, per tipus d'abastament. · Nombre de zones de subministrament per categories de compliment de l'autocontrol i per tipus d'abastament. · Nombre d'entitats gestores per categories de compliment de l'autocontrol i per tipus d'abastament. · Nombre de zones per categories de compliment de l'aptitud de l'aigua i per tipus d'abastament. · Nombre de zones amb incompliments confirmats per cada tipus de paràmetre. · Nombre de zones amb anomalies detectades per cada tipus de paràmetre. · Nombre de mesures cautelars adoptades i propostes d'expedients sancionadors incoats.
-------------------	--

Sistema de recollida i tramesa de dades	Vegeu detall al diagrama de flux.
--	-----------------------------------

Tramesa de dades i resultats	D1: Programa anual de Catalunya : cens de zones de subministrament, cens d'entitats gestores del subministrament.
Documents	D2: Programa per a la supervisió de l'autocontrol de les entitats gestores del subministrament en el territori. D3: Actes i annexos. D4: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori. D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya .

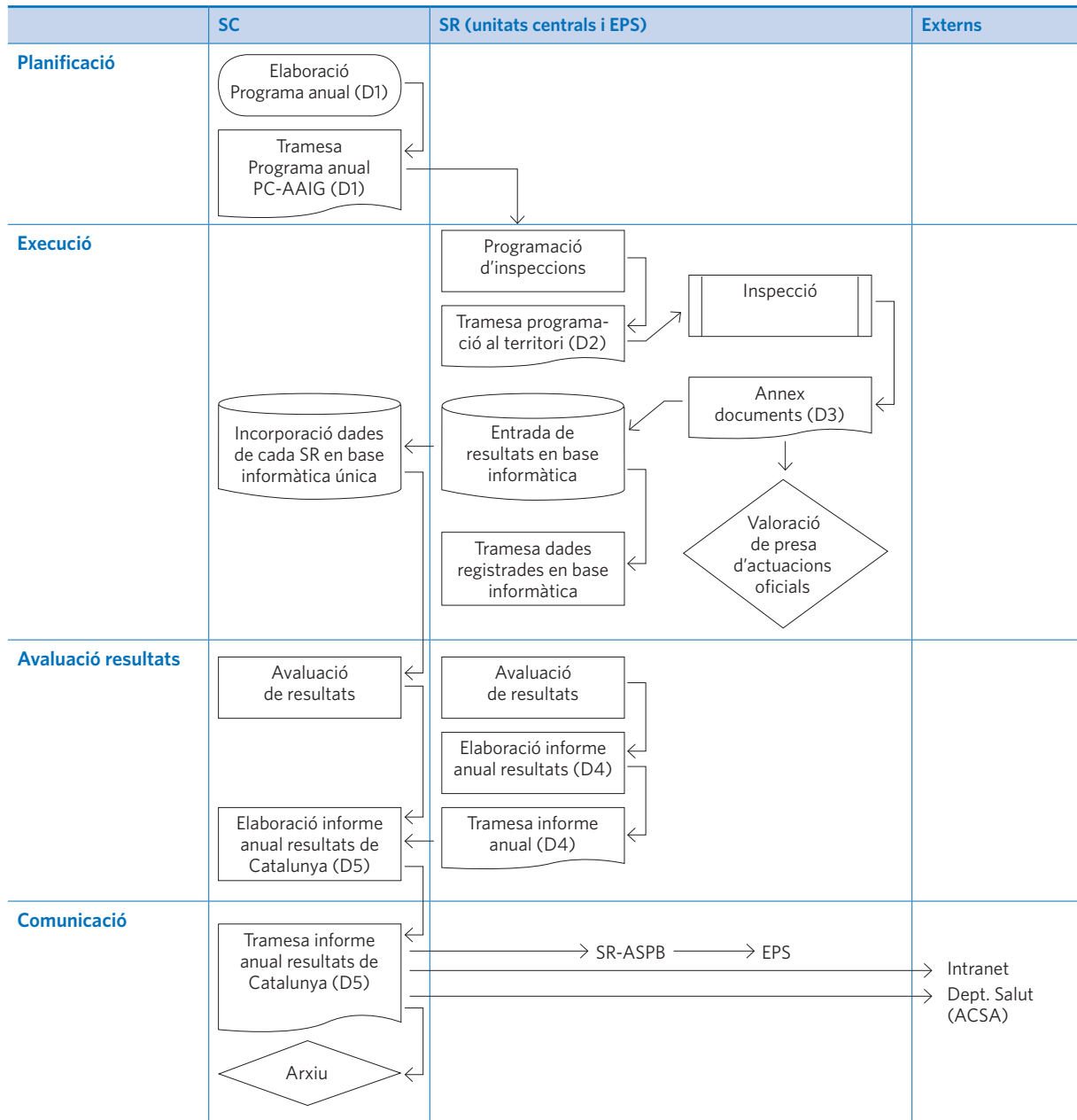
	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3	
Avaluació resultats	D5	D4	
Comunicació	D5		

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinataris	D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	1. SR/ASPB i EPS	Correu intern
	D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	2. Dept. Salut i ACSA	Intranet del DS

Recursos	<p>Materials</p> <ul style="list-style-type: none"> · Instrumental i equips. · Material fungible d'oficina. · Equipament informàtic i de comunicació telefònica. · Cotxes oficials. <p>-----</p> <p>Humans</p> <ul style="list-style-type: none"> · Equips de protecció de la salut (EPS). · Tècnics dels SR. · Tècnics dels SC. <p>-----</p> <p>Econòmics</p> <ul style="list-style-type: none"> · D'acord amb el pressupost de l'APS.
-----------------	--

Vigència	Freqüència de revisió del programa: anual.
-----------------	---

14 Sistema de recollida i tramesa dades.



15

Programa de control de la desinfecció de l'aigua de consum humà

PC-AIG

Referència Catàleg de Serveis

6.1 / 6.3 / 12.2 / 21 / 37.3 / 38.1 / 38.2 / 38.3 / 40 / 42

Antecedents i justificació

- La presència de determinats agents microbiològics que es poden vehicular per les aigües de consum humà pot tenir efectes perjudicials per a la salut de la població.
- La desinfecció de les aigües destinades al consum humà és un tractament obligatori per assegurar l'absència de microorganismes patògens.
- El seguiment i el control dels nivells de desinfectant de les aigües destinades al consum humà són necessaris per verificar l'estat de desinfecció de l'aigua subministrada per les entitats gestores dels subministraments.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la seguretat de l'aigua de consum humà a Catalunya mitjançant el control del clor residual lliure i total de l'aigua a les zones de subministrament, a fi que disminueixi la incidència de brots hídrics originats per contaminació microbiològica.

Objectius específics

- Millorar la gestió de la desinfecció dels sistemes de subministrament de l'aigua de consum humà de Catalunya.
- Conèixer les àrees d'intervenció prioritàries per reduir el nombre d'incidències relacionades amb la desinfecció de l'aigua de consum humà.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Zones de subministrament de les aigües de consum humà de Catalunya.

Objecte d'intervenció

- Aigua subministrada en les zones de subministrament de Catalunya.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Incidències, per defecte i/o excés, dels nivells de clor residual lliure i total.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Brots hídrics i altres problemes de salut a Catalunya.
- Sistema d'alerta: comunicació de risc a la població.
- Resultats del PC-AIG d'anys anteriors.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Fonts d'informació

Bases de dades

- Zones de subministrament.
- Activitats de vigilància i control de les aigües de proveïment públic.
- Resultats del PC-AIG de campanyes anteriors.
- Resultats disponibles al Sistema d'Informació Nacional d'Aigua de Consum (SINAC).

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat de «Fonts d'informació».
- Fixació dels requisits del mostreig.
- Fixació de les actuacions a realitzar en cas de resultats incorrectes.
- Elaboració de la base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.

Execució

- Programació dels mostrejos per àmbit territorial.
- Realització de les determinacions analítiques *in situ*.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats.
- Tramesa dels resultats de les determinacions analítiques als SR.
- Introducció de resultats en la base de dades pels SR.
- Tramesa de dades dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa de cada SR en la base de dades dels SC.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual a cada SR i d'un informe global del territori de Catalunya pels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual dels SC als SR.
- Inclusió del programa anual a la intranet del Departament de Salut.
- Tramesa dels resultats de les determinacions de clor dels EPS als ajuntaments i les entitats gestores.
- Tramesa dels resultats de les determinacions de clor dels EPS als SR.
- Tramesa de dades de l'execució del programa dels SR als SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de cada SR als SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de resultats a Catalunya dels SC als SR.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.

Protocols, procediments i criteris

Planificació

- Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya.

Execució

- Procediment de presa de mostres i determinació *in situ* dels nivells de desinfectant.
- Procediment de gestió en cas d'incidències.
- Guia per a l'execució del programa.

Avaluació de resultats

- Guia per a l'elaboració dels informes d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de la base de dades *VIGXARXA.mdb* dels SR als SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió de la notificació de resultats incorrectes.

15

Indicadors	<ul style="list-style-type: none"> · Nombre de comprovacions de clor efectuades respecte a les programades per tipus d'abastament. · Nombre de zones classificades per categories de compliment de desinfecció i per tipus d'abastament. · Estimació de la població proveïda per categoria de compliment i per tipus d'abastament. · Nombre de mesures cautelars adoptades i propostes d'expedients sancionadors incoats.
-------------------	---

Sistema de recollida i tramesa de dades	Vegeu detall al diagrama de flux.
--	-----------------------------------

Tramesa de dades i resultats	D1: Programa anual de Catalunya: zones de subministrament a mostrejar, nombre de mostres i annexos. D2: Document de programació de la presa de mostres en el territori.
Documents	D3: Document de recollida de resultats de les determinacions (cal annexar-hi actes, si s'escau). D4: Informe anual de resultats del programa en el territori. D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya. D6: Document de comunicació de resultats de les comprovacions de clor a entitats gestores i ajuntaments (còpia d'actes o informes de resultats).

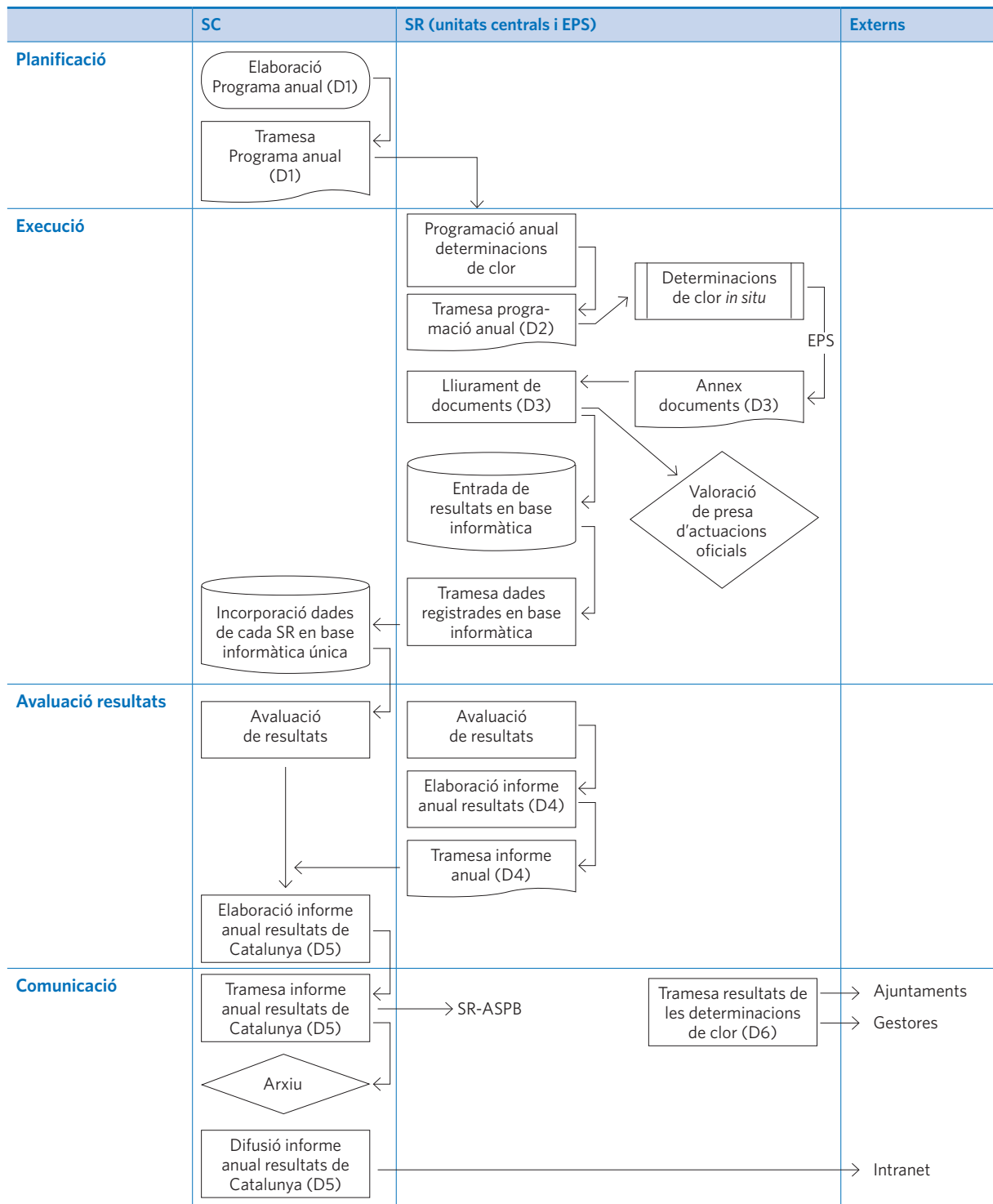
	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3	
Avaluació resultats	D5	D4	
Comunicació	D5	D6	

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinataris	D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR-ASPB	Correu intern
	D6: Document de comunicació dels resultats del programa de cada zona de subministrament.	Entitats gestores Ajuntaments	
	D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.		Intranet del DS

Recursos	<p>Materials</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aparell de control de la desinfecció. · Material de protecció individual. · Material fungible d'oficina. · Equipament informàtic i de comunicació telefònica. · Cotxes oficials. <p>-----</p> <p>Humans</p> <ul style="list-style-type: none"> · Equips de protecció de la salut (EPS). · Tècnics dels SR. · Tècnics dels SC. <p>-----</p> <p>Econòmics</p> <ul style="list-style-type: none"> · D'acord amb el pressupost de l'APS.
-----------------	--

Vigència	Freqüència de revisió del programa: anual.
-----------------	---

15 Sistema de recollida i tramesa dades.



16

Programa de control de la salubritat d'establiments públics i indrets habitats

PC-SAH

Referència Catàleg de Serveis

8.1 / 15.1 / 17.1 / 18.2 / 30.2 / 38.1 / 38.5 / 39.1 / 40.1 / 40.2 / 43 / 44.2 /

Antecedents i justificació

· Unes condicions higienicosanitàries deficientes en les instal·lacions d'establiments i espais de concurrència pública poden produir problemes de salut a les persones.

Objectius

Objectiu general

· Reduir els efectes sobre la salut i els brots millorant les condicions higienicosanitàries de les instal·lacions d'establiments i espais de concurrència pública mitjançant visites de control per verificar les condicions de protecció de la salut en aquests tipus d'establiments.

Objectius específics

- Millorar les condicions sanitàries dels establiments i els perills per a la salut associats, amb la finalitat de protegir la salut dels usuaris.
- Conèixer les àrees d'intervenció prioritàries per reduir els riscos detectats.
- Millorar les activitats d'autocontrol dels titulars d'aquests establiments.
- Augmentar el grau de conformitat de les condicions dels establiments amb les disposicions normatives

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Allotjaments infantils i juvenils: cases de colònies, albergs de joventut, campaments juvenils, granges escola i aules de natura.
- Establiments de càmping i caravàning.
- Establiments turístics: hotels, pensions, establiments de turisme rural.
- Centres educatius, edificis públics, centres penitenciaris, residències geriàtriques.

Objecte d'intervenció

- Instal·lacions dels establiments i espais de concurrència pública.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Deficiències pel que fa a
 - l'estat higienicosanitari general: emplaçament, aigües residuals i deixalles (tractament, recollida, etc.);
 - l'estat higienicosanitari dels serveis: neteja, paviments i parets, dutxes;
 - l'estat higienicosanitari dels dormitoris: ubicació, ventilació, distribució dels llits i de l'espai, neteja general, roba de llit;
 - l'estat higienicosanitari de les sales d'activitats: ventilació, neteja;
 - l'estat higienicosanitari de les infermeries: neteja i estat de rentamans i inodors;
 - la presència de farmacioles;
 - els autocontrols de les instal·lacions.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Brots a Catalunya i altres problemes de salut.
- Resultats del programa de control d'anys anteriors.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves.
 - Ordenació i requisits de la pràctica del càmping i establiments dedicats a aquesta finalitat.
 - Establiments de turisme rural.
 - Centres que imparteixen ensenyances de règim general no universitàries.
 - Establiments hotelers.
 - Allotjaments turístics.

Bases de dades

- Activitats de vigilància i control de les condicions sanitàries dels allotjaments infantils i juvenils.
- Activitats de vigilància i control de les condicions sanitàries dels establiments de càmping i caravàning.
- Instal·lacions juvenils autoritzades per la Secretaria General de Joventut.
- Empreses i establiments turístics autoritzats i inscrits al Registre de Turisme de Catalunya per la Direcció General de Turisme.

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat de «Fonts d'informació».
- Selecció dels factors a avaluar.
- Fixació de les actuacions a realitzar en cas de resultats incorrectes.
- Elaboració de la base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació de les inspeccions.
- Realització de les inspeccions.
- Tramesa de les actes d'inspecció als SR.
- Introducció dels resultats a la base de dades pels SR.
- Tramesa de dades dels SR als SC.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats o incompliments.
- Programació de noves visites d'inspecció per avaluar l'aplicació de les mesures correctores.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe sanitari sobre l'establiment.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual a cada SR i d'un informe anual global del territori de Catalunya pels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual dels SC als SR.
- Tramesa dels informes sanitaris sobre els establiments.
- Tramesa de dades de l'execució del programa dels SR als SC.
- Tramesa d'informe anual d'avaluació de cada SR als SC.
- Tramesa d'informe anual d'avaluació de resultats a Catalunya dels SC als SR.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.

16

**Protocols,
guies i procediments**

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Protocol per al control oficial d'allotjaments infantils i juvenils.
- Protocol per al control de les condicions sanitàries dels establiments de càmping i caravàning.
- Guia per omplir les bases de dades.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració dels informes d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de tramesa de les dades del programa dels SR als SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.

Indicadors

- Nombre d'establiments inspeccionats/censats.
- Nombre de visites efectuades.
- Nombre d'allotjaments inspeccionats en condicions sanitàries de les instal·lacions correctes/incorrectes desglossat pels tipus de dependències o serveis.
- Nombre d'establiments inspeccionats amb blocs de serveis generals correctes/incorrectes.
- Nombre d'establiments inspeccionats en condicions de salubritat correctes/incorrectes.

**Sistema de recollida
i tramesa de dades**

Vegeu detall al diagrama de flux.

16

Tramesa de dades i resultats

D1: **Programa anual de Catalunya** de control de la salubritat d'establiments i espais de concurrència pública: establiments i paràmetres a avaluar, annexos.

Documents

D2: Tramesa del programa als inspectors.

D3: Actes d'inspecció i protocols.

D4: Informes sanitaris dels establiments.

D5: Informe anual de resultats del programa en el territori.

D6: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació	D6	D4, D5	

Tramesa de dades i resultats

Resultats que es comuniquen

Organismes als quals es comuniquen

Mitjà pel qual es comuniquen

Destinataris

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

1. Els serveis regionals del DS
2. ASPB
3. ACSA

Correu intern o postal

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.

Intranet del DS

Recursos

Materials

- Instrumental i equips.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

- Equips de protecció de la salut (EPS).
- Tècnics dels SR i dels SC.

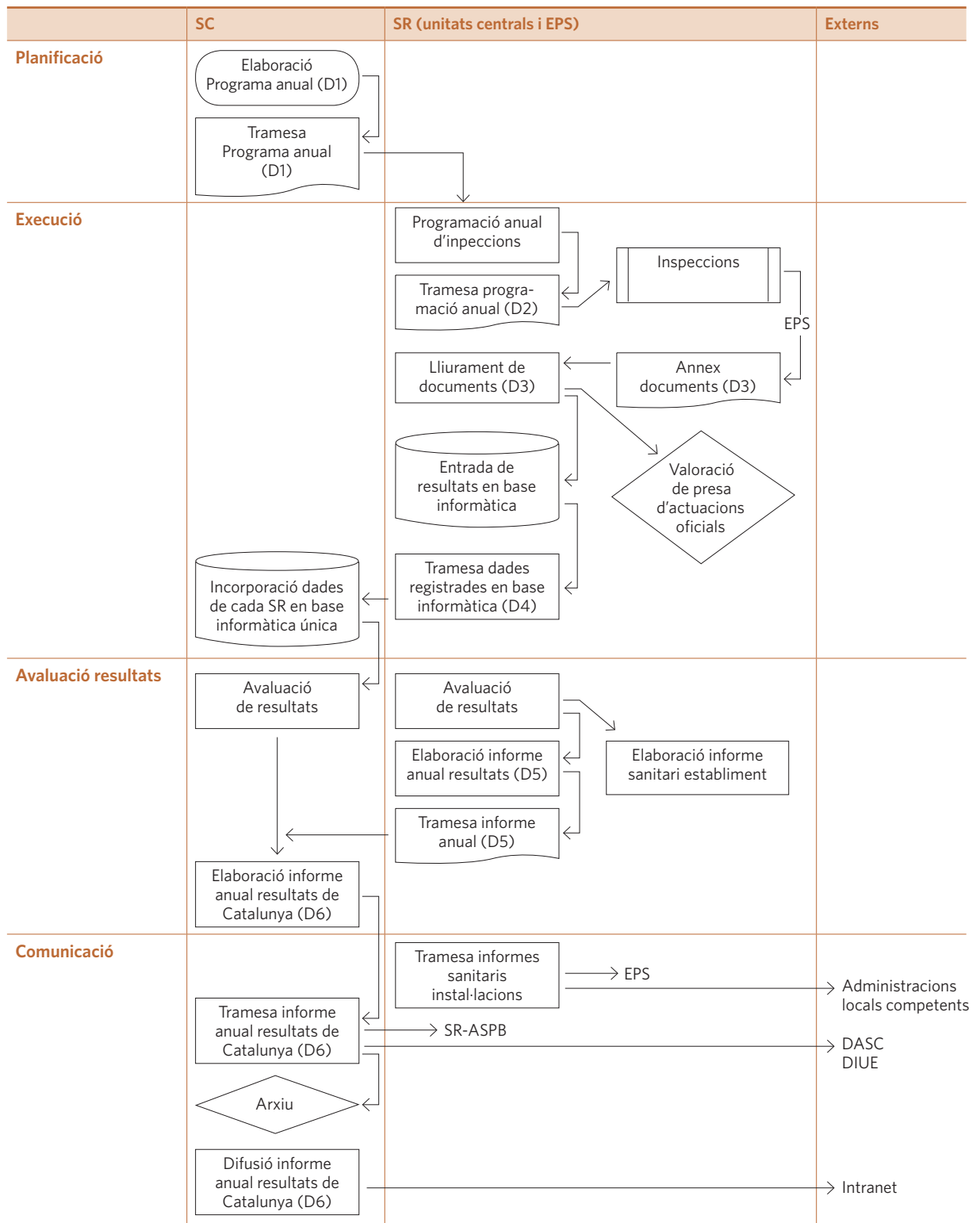
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

16 Sistema de recollida i tramesa dades.



17

Programa de control sanitari d'instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la

PC-SLEG

Referència Catàleg de Serveis

1 / 2 / 3 / 5.15 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12.4 / 14.2 / 15.1 / 16 / 17 / 18 / 19 / 20 / 22 / 26 / 27 / 28 / 30 / 32.1 / 33.3 / 34 / 35 / 36 / 38 / 39 / 40 / 41 / 42 / 43 / 44 / 45 / 46 / 47

Justificació

· Les condicions sanitàries de les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la són un factor de risc per a l'aparició de brots i casos de legionel·losi comunitàries i nosocomials.

Objectius

Objectiu general

· Evitar l'aparició de brots i casos comunitaris i nosocomials de legionel·losi associats a les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la mitjançant visites de control per valorar les condicions sanitàries i l'estat de les instal·lacions.

Objectius específics

· Millorar les condicions sanitàries i l'estat de les instal·lacions de risc de dispersió de la legionel·losi.
· Conèixer les àrees i accions d'intervenció prioritàries per reduir els perills detectats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

· Instal·lacions de risc de legionel·la.

- Instal·lacions classificades d'alt risc

- Instal·lacions que afecten l'ambient exterior dels edificis (torres de refrigeració i condensadors per evaporació).
- Instal·lacions que afecten l'interior dels edificis: centrals humidificadores industrials que generen aerosols.
- Sistemes d'aigua calenta sanitària amb acumulador i circuit de retorn.
- Instal·lacions termals.
- Sistemes d'aigua climatitzada amb agitació constant i recirculació, amb raigs d'alta velocitat o injecció d'aire (balnearis, jacuzzis, piscines, vasos o banyeres terapèutics, banyeres d'hidromassatge, tractaments amb raigs a pressió i d'altres).

- Instal·lacions classificades de baix risc

- Humectadors.
- Fonts ornamentals.
- Sistemes urbans de reg per aspersió.
- Elements de refrigeració per aerosolització a l'aire lliure.
- Sistemes d'aigua contra incendis.
- Sistemes d'aigua d'instal·lacions interiors d'edificis, no recollits en l'article 2.2.c.
- Altres aparells que acumulin aigua i puguin produir aerosols.

Objecte d'intervenció

· Instal·lacions d'aigua.

Perills, riscos i/o factors de risc

· *Legionella pneumophila* a l'aigua i estat higienicosanitari de les instal·lacions.

Fonts d'informació

Documents científics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del programa de control d'anys anteriors.
- Incidents i brots a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
 - Homologació dels cursos de formació del personal que realitza les operacions de manteniment higienicosanitari de les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la.

Bases de dades

- Torres de refrigeració i condensadors per evaporació.
- Xarxes hospitalàries.
- Resultats dels programes de control d'anys anteriors.
- Registre oficial de establiment i serveis plaguicides, subclau tractaments de legionel·la.
- Base de dades de cada instal·lació per determinar.

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat «Fonts d'informació».
- Fixació dels requisits d'inspecció.
- Fixació de les actuacions a realitzar en cas de deficiències estructurals i de manteniment.
- Fixació de criteris amb una classificació de risc per a cada instal·lació.
- Elaboració d'una base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació de les visites d'inspecció.
- Introducció dels resultats de les inspeccions a la base de dades facilitada.
- Tramesa de les bases de dades resultants de les inspeccions dels SR als SC.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats estructurals.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual territorial i global de Catalunya per instal·lació.

Comunicació

- Tramesa del programa.
 - Tramesa dels informes sanitaris sobre els establiments.
 - Difusió i tramesa dels resultats d'avaluació.
 - Col·locació del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.
-

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Guia per a l'execució del programa.
- Protocol de control per a cada instal·lació segons programa.
- Guia de complementació de cada protocol.
- Instruccions per omplir la base de dades de recollida i avaluació de resultats per instal·lació.

Avaluació resultats

- Guia d'avaluació de l'informe d'avaluació segons els resultats obtinguts.

Comunicació

- Procediment de tramesa de dades d'execució del programa de la base de dades de SR a SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Guia de gestió de la notificació de deficiències.

Indicadors

- Número d'empreses i/o establiments inspeccionats respecte el número total d'empreses o establiments censats.
- Número d'instal·lacions inspeccionades respecte el número total instal·lacions censades, per circuits (en el cas de les torres de refrigeració i condensadors evaporatius especificar també el nombre de torres i/o condensadors inspeccionats respecte el total censat)
- Número d'inspeccions totals efectuades (preventives i de seguiment)
- Número d'instal·lacions classificades segons el risc (1-4) respecte el número total d'instal·lacions inspeccionades, per circuit.
- Número d'empreses o establiments amb infracció administrativa respecte del total inspeccionat.
- Número d'instal·lacions d'alt risc que compleixen el requisit de revisió periòdica amb certificat i sense respecte del total inspeccionat, per circuits.
- Número d'expedients sancionadors proposats per instal·lacions.
- Número de tancaments preventius per instal·lacions.
- Número de centres sanitaris amb circuit de comunicació del risc correcte/incorrecte respecte del total inspeccionat.

Sistema de recollida i tramesa de dades

- Veure detall al diagrama de flux

Tramesa de dades i resultats.

Documents

- D1: **Programa anual de Catalunya:** instal·lacions a inspeccionar: torres, xarxes, mostres.
- D2: Document de programació i inspecció.
- D3: Document de resultats: acta i protocol.
- D4: Tramesa de dades de l'SR a l'SC.
- D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.
- D6: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació			

17

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinatari	D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR de l'APS	Correu intern
	D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	ASPB	Intranet del DS

Recursos

Materials

· Neveres, kits, ampolles.

Humans

· Tècnics del territori, SR i SC.

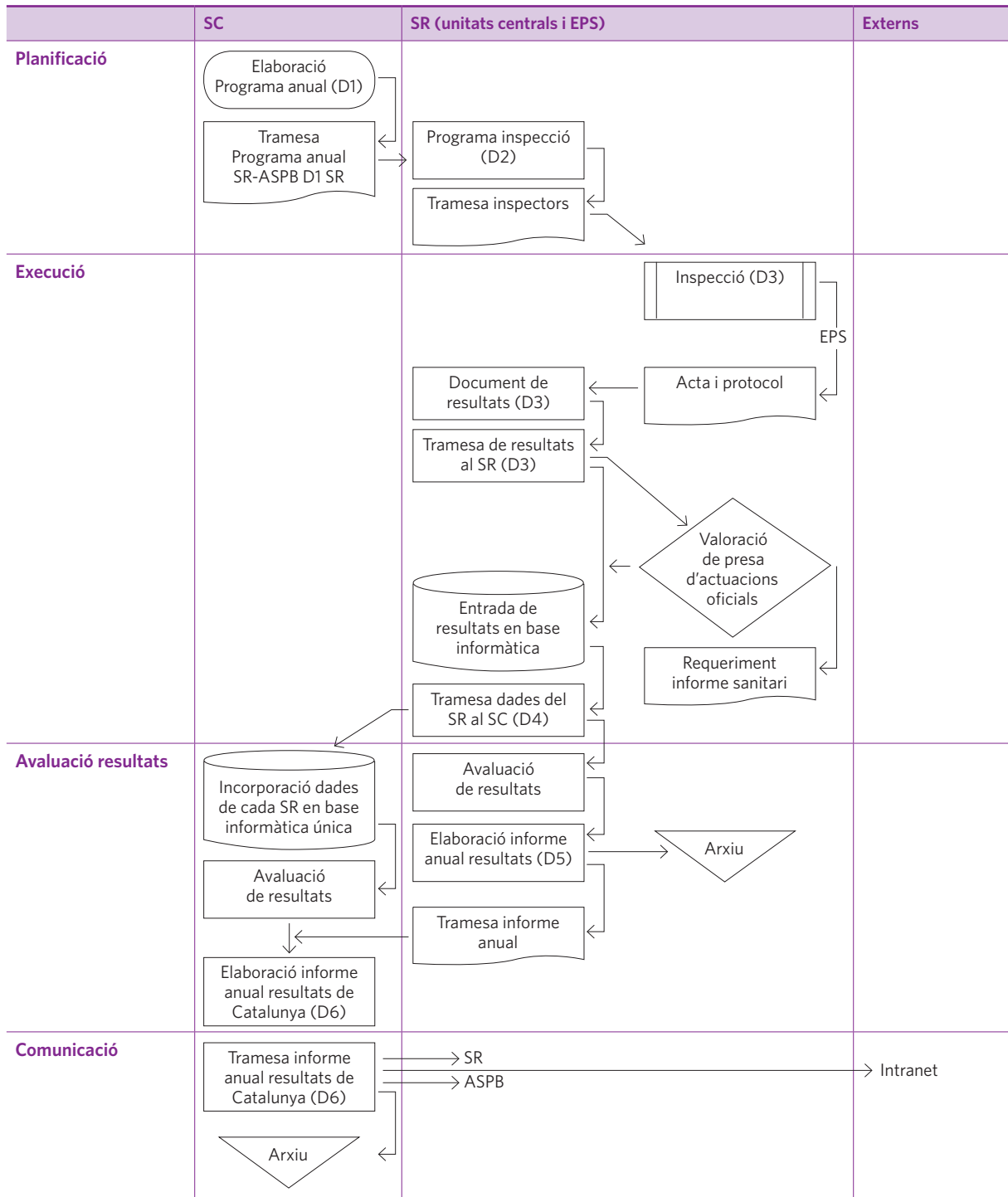
Econòmics

· D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió del programa: Anual.

17 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



18

Programa de supervisió de l'autocontrol implementat per controlar el risc de dispersió de legionel·la

PC-ALEG

Referència Catàleg de Serveis

1 / 2 / 3 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12.4 / 15.1 / 16 / 17 / 18 / 19 / 20 / 26 / 27 / 28 / 30 / 32.1 / 33.3
34 / 36 / 38 / 39 / 40 / 41 / 42 / 43 / 45 / 46 / 47

Antecedents i justificació

- Es produeixen brots i casos de legionel·losi comunitàries causades per deficiències en instal·lacions de risc, especialment en torres de refrigeració, i es produeixen brots i casos de legionel·losi nosocomial causades per les xarxes d'aigua sanitària dels hospitals.
- Les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la han de disposar de protocols d'autocontrols per a la prevenció de la legionel·losi.

Objectius

Objectiu general

- Evitar l'aparició de brots i casos comunitaris i nosocomials de legionel·losi associats a les instal·lacions de risc de dispersió de la legionel·la, mitjançant visites de control de la implantació dels autocontrols per part dels responsables d'aquestes instal·lacions.

Objectius específics

- Millorar les activitats d'autocontrol dels responsables de les instal·lacions de risc de legionel·losi.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Instal·lacions de risc de legionel·la.
 - Instal·lacions classificades d'alt risc
 - a) Instal·lacions que afecten l'ambient exterior dels edificis (torres de refrigeració i condensadors per evaporació).
 - b) Instal·lacions que afecten l'interior dels edificis: centrals humidificadores industrials que generen aerosols.
 - c) Sistemes d'aigua calenta sanitària amb acumulador i circuit de retorn.
 - d) Instal·lacions termals.
 - e) Sistemes d'aigua climatitzada amb agitació constant i recirculació, amb raigs d'alta velocitat o injecció d'aire (balnearis, jacuzzis, piscines, vasos o banyeres terapèutics, banyeres d'hidromassatge, tractaments amb raigs a pressió i d'altres).
 - Instal·lacions classificades de baix risc
 - a) Humectadors.
 - b) Fonts ornamentals.
 - c) Sistemes urbans de reg per aspersió.
 - d) Elements de refrigeració per aerosolització a l'aire lliure.
 - e) Sistemes d'aigua contra incendis.
 - f) Sistemes d'aigua d'instal·lacions interiors d'edificis, no recollits en l'article 2.2.c.
 - g) Altres aparells que acumulin aigua i puguin produir aerosols.

Objecte d'intervenció

- Aigua i instal·lació d'aigua.

Perills, riscos i/o factors de risc

- *Legionella pneumophila* a l'aigua i deficiències en el protocol d'autocontrol.

Fonts d'informació

Documents científics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del programa de control d'anys anteriors.
- Incidents i brots a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
 - Homologació dels cursos de formació del personal que realitza les operacions de manteniment higienicosanitari de les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la.

Bases de dades

- Torres de refrigeració i condensadors per evaporació.
- Aigua sanitària.
- Instal·lacions hidrotermals.
- Resultats dels programes de control d'anys anteriors.
- Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides, subclau tractaments de legionel·la.

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat «Fonts d'informació».
- Fixació dels requisits d'inspecció.
- Fixació d'actuacions i de mesures correctores en cas d'irregularitats.
- Fixació dels criteris de classificació de risc per a cada instal·lació.
- Elaboració d'una base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació de les visites d'inspecció.
- Introducció dels resultats de les inspeccions a la base de dades.
- Tramesa de les bases de dades resultants de les inspeccions dels SR als SC.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats estructurals.
- Adopció de les mesures oportunes en cas de resultats analítics positius.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'informe d'avaluació anual territorial i global de Catalunya per instal·lació.

Comunicació

- Tramesa del programa.
 - Tramesa dels informes sanitaris sobre els establiments.
 - Difusió i tramesa dels resultats d'avaluació.
 - Col·locació del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.
-

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Protocol de control per a cada instal·lació segons programa.
- Guia per a l'execució del programa.
- Guia de complementació de cada protocol.
- Instruccions per omplir la base de dades de recollida i avaluació de resultats per instal·lació.

Avaluació resultats

- Guia d'avaluació de l'informe d'avaluació segons els resultats obtinguts.

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Procediment de tramesa de dades d'execució del programa de la base de dades de SR a SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Guia de gestió de la notificació de resultats disconformes.

Indicadors

- Grau de compliment del programa: nombre d'instal·lacions inspeccionades / nombre total.
- Nombre d'instal·lacions amb programa d'autocontrol correcte/incorrecte respecte del total inspeccionat, desglossat pels ítems següents:
 - Programa de revisió.
 - Programa de tractament de l'aigua.
 - Programa de manteniment.
 - Registres d'operacions.
 - Resultats analítics positius/negatius.

Els indicadors s'han de trametre desglossats per tipus d'instal·lació.

Sistema de recollida i tramesa de dades

- Veure detall al diagrama de flux

Tramesa de dades i resultats.

Documents

- D1: **Programa anual de Catalunya:** instal·lacions a inspeccionar.
- D2: Document de programació i inspecció.
- D3: Document de resultats; acta i protocol.
- D4: Tramesa de dades de l'SR a l'SC.
- D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa al territori.
- D6: **Informe anual d'avaluació de l'execució del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació			

18

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinatari	D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR de l'APS	Correu intern
		ASPB	Correu postal
	D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	-	Intranet del DS

Recursos

Materials

- Material fungible d'oficina.

Humans

- Tècnics del territori, SR i SC.

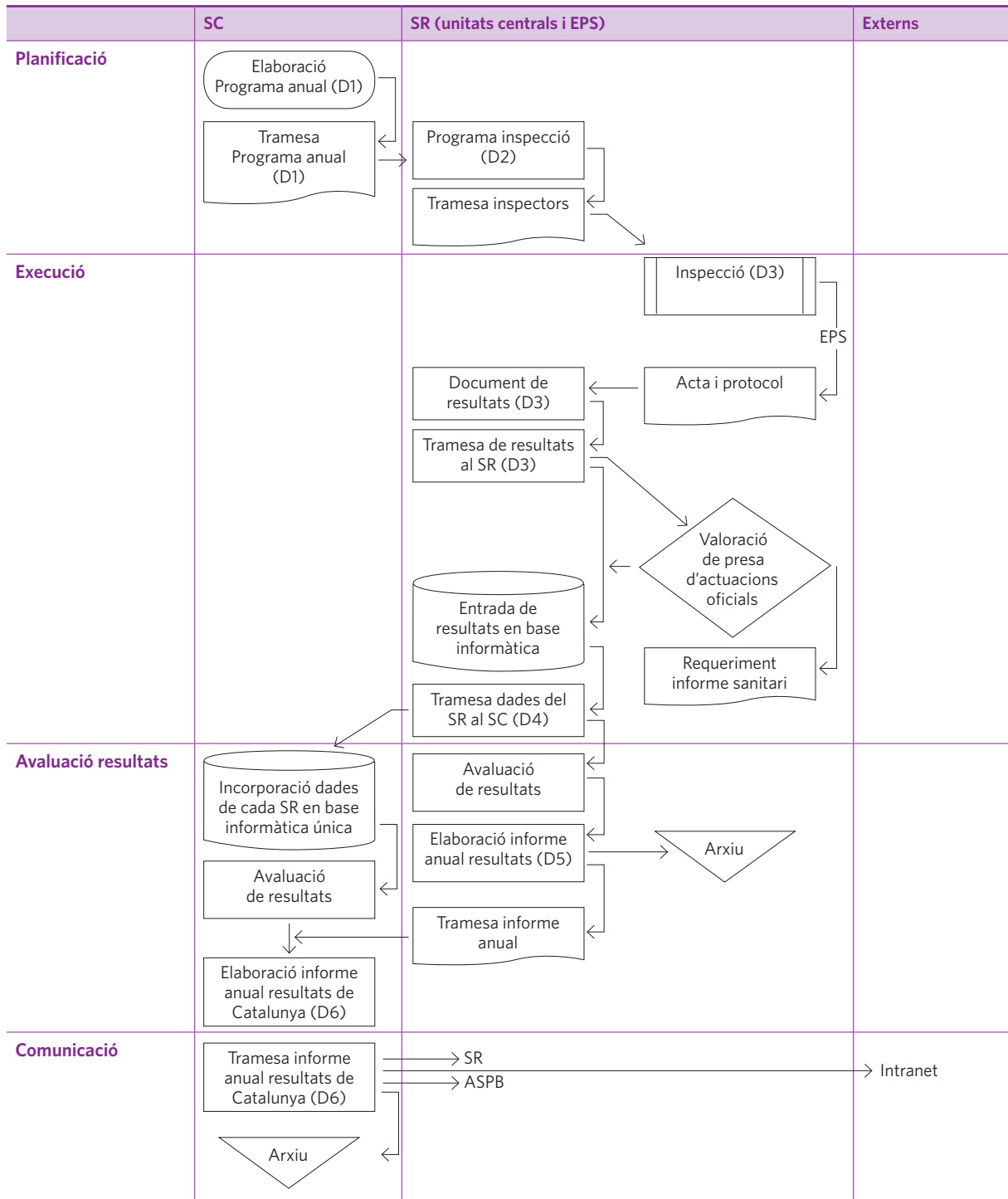
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió del programa: Anual.

18 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



19

Programa de control de l'aigua de les instal·lacions amb risc de dispersió de legionel·la

PC-LEG

Referència Catàleg de Serveis

1 / 2 / 3 / 5.15 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12.4 / 14.2 / 15.1 / 16 / 17 / 18 / 19 / 20 / 22 / 26 / 27 / 28 / 30 / 32.1 / 33.3 / 34 / 35 / 36 / 38 / 39 / 40 / 41 / 42 / 43 / 44 / 45 / 46 / 47

Antecedents i justificació

- Es produeixen brots i casos de legionel·losi comunitaris causats per deficiències en instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la, especialment en torres de refrigeració, i es produeixen brots i casos de legionel·losi nosocomial causats per les xarxes d'aigua sanitària dels hospitals.
- El control de l'aigua a les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la és important per verificar l'estat d'aquestes instal·lacions.

Objectius

Objectiu general

- Evitar l'aparició de brots i casos comunitaris i nosocomials de legionel·losi associats a les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la mitjançant visites de control per valorar la qualitat de l'aigua.

Objectius específics

- Millorar la prevenció de la legionel·losi a les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la, mitjançant el control de legionel·la a l'aigua, a fi i efecte de minimitzar l'aparició de brots o casos comunitaris associats a aquestes instal·lacions.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Instal·lacions de risc de legionel·la.
 - Instal·lacions classificades d'alt risc
 - a) Instal·lacions que afecten l'ambient exterior dels edificis (torres de refrigeració i condensadors per evaporació).
 - b) Instal·lacions que afecten l'interior dels edificis: centrals humidificadores industrials que generen aerosols.
 - c) Sistemes d'aigua calenta sanitària amb acumulador i circuit de retorn.
 - d) Instal·lacions termals.
 - e) Sistemes d'aigua climatitzada amb agitació constant i recirculació, amb raigs d'alta velocitat o injecció d'aire (balnearis, jacuzzis, piscines, vasos o banyeres terapèutics, banyeres d'hidromassatge, tractaments amb raigs a pressió i d'altres).
 - Instal·lacions classificades de baix risc
 - a) Humectadors.
 - b) Fonts ornamentals.
 - c) Sistemes urbans de reg per aspersió.
 - d) Elements de refrigeració per aerosolització a l'aire lliure.
 - e) Sistemes d'aigua contra incendis.
 - f) Sistemes d'aigua d'instal·lacions interiors d'edificis, no recollits en l'article 2.2.c.
 - g) Altres aparells que acumulin aigua i puguin produir aerosols.

Objecte d'intervenció

- Aigua i instal·lació d'aigua.

Perills, riscos i/o factors de risc

- *Legionella pneumophila* a l'aigua.

Fonts d'informació

Documents científics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del programa de control d'anys anteriors.
- Incidents i brots a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
 - Homologació dels cursos de formació del personal que realitza les operacions de manteniment higienicosanitari de les instal·lacions de risc de dispersió de legionel·la.

Bases de dades

- Torres de refrigeració i condensadors per evaporació.
- Xarxes hospitalàries.
- Resultats dels programes de control d'anys anteriors.
- Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides, subclau tractaments de legionel·la.
- Base de dades de cada instal·lació per determinar.

Actuacions

Planificació

- Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat «Fonts d'informació».
- Fixació dels requisits d'inspecció.
- Fixació dels requisits de mostreig.
- Fixació de les actuacions a realitzar en cas de resultats positius de legionel·la.
- Fixació de criteris amb una classificació de risc per a cada instal·lació.
- Elaboració d'una base de dades per a l'avaluació i recollida de dades.
- Establiment dels criteris de tramesa d'informació i avaluació.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació de les visites d'inspecció.
- Programació dels mostresos per programa i risc.
- Realització de les determinacions *in situ*.
- Introducció dels resultats de les inspeccions a la base de dades facilitada.
- Tramesa de les bases de dades resultants de les inspeccions dels SR als SC.
- Adopció de les mesures oportunes en cas de resultats analítics positius.

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'informe d'avaluació anual territorial i global de Catalunya per instal·lació.

Comunicació

- Tramesa del programa.
- Tramesa dels informes sanitaris sobre els establiments.
- Difusió i tramesa dels resultats d'avaluació.
- Col·locació del programa i de l'avaluació dels resultats a intranet.

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Procediment de mostreig.
- Protocol de control per a cada instal·lació segons programa.
- Guia per a l'execució del programa.
- Guia de complementació de cada protocol.
- Instruccions per omplir la base de dades de recollida i avaluació de resultats per instal·lació.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració dels informes d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR.
- Procediment de tramesa de dades d'execució del programa de la base de dades de SR a SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.

Indicadors

- Nombre de mostres analitzades per instal·lacions.
- Nombre d'instal·lacions amb resultats analítics positius / total de mostres.

Sistema de recollida i tramesa de dades

- Veure detall al diagrama de flux

Tramesa de dades i resultats.

Documents

- D1: **Programa anual de Catalunya:** instal·lacions a inspeccionar (torres, xarxes, mostres).
- D2: Document de programació, inspecció i presa de mostres.
- D3: Document de resultats; acta i protocol.
- D4: Document de sol·licitud d'anàlisis.
- D5: Tramesa de dades de l'SR a l'SC.
- D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa al territori.
- D7: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D3, D4, D5	
Avaluació resultats	D7	D6	
Comunicació	D7		

19

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinatari	D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	1. SR de l'APS	Correu intern
	D7: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	2. ASPB	Intranet del DS

Recursos

Materials

- Neveres, kits, ampolles.

Humans

- Tècnics dels SR i SC.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

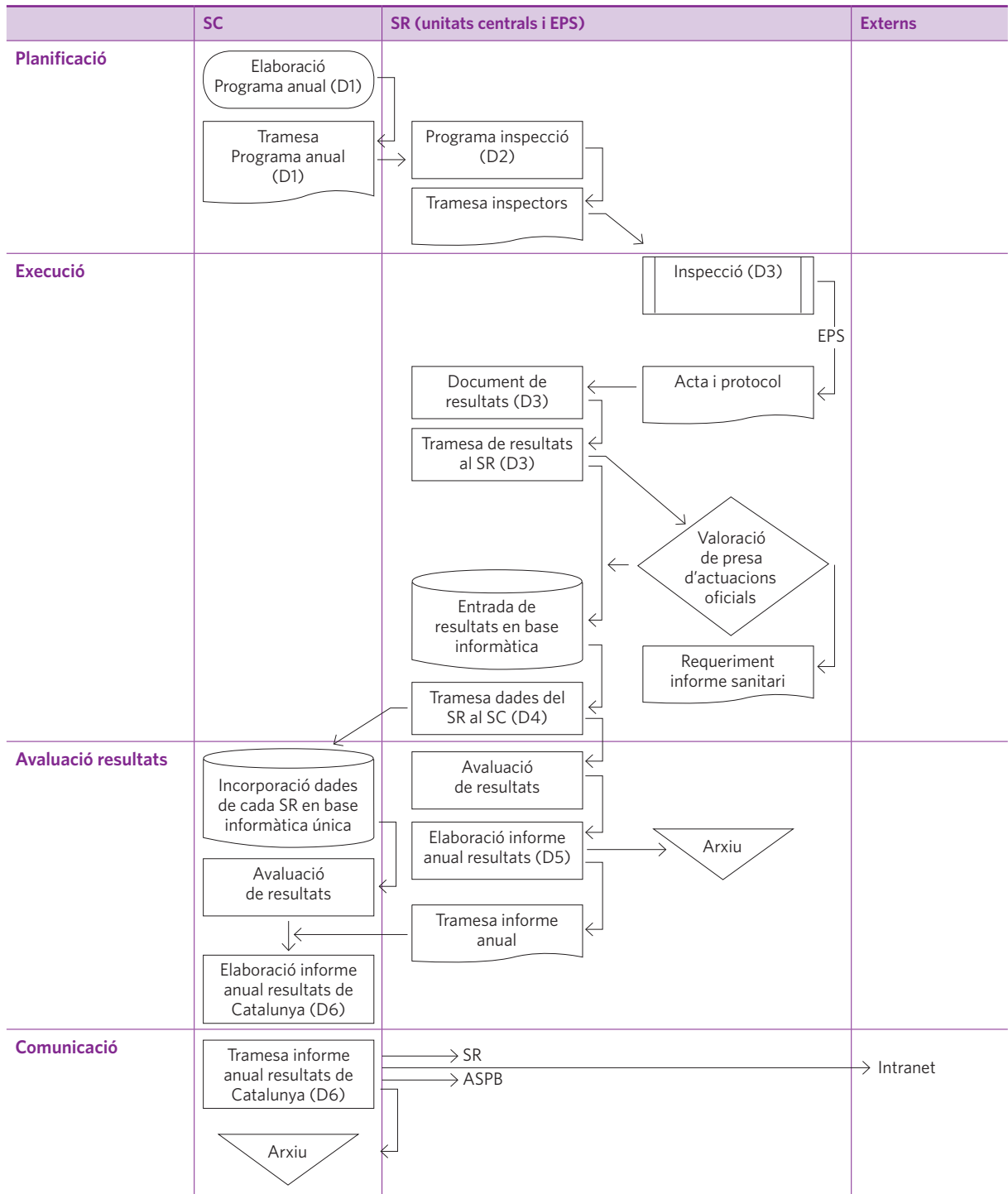
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió del programa: Anual.

19 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



20

Programa de control dels serveis de control de plagues i de desinfecció d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària

PC-SPLAG

Referència Catàleg de Serveis

1 / 2 / 3 / 4.1 / 8.1 / 8.2 / 8.3 / 11 / 13.2 / 14.4 / 15.1 / 16.2 / 17.1 / 17.3 / 18 / 20 / 23 / 35 / 40.1
43 / 44 / 45 / 46

Antecedents i justificació

- Els plaguicides i els desinfectants són productes amb unes propietats biocides intrínseques que poden suposar un risc per a la salut si no s'utilitzen correctament.
- És important vetllar per la racionalització en el control de plagues basant-se en l'estratègia del control integrat de plagues, de tal manera que es prioritzi l'ús de mètodes alternatius de control (mesures de sanejament i higiene, mètodes físics, mecànics i biològics), i, en cas d'usar els plaguicides químics, es prioritzin els de menor perillositat per a les persones i el medi ambient.
- En el cas que s'apliquin plaguicides i/o desinfectants, és imprescindible determinar les mesures de precaució i seguretat que s'han d'adoptar i comunicar-les als usuaris per tal d'assegurar-ne el compliment i prevenir riscos derivats.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la seguretat en el control de plagues mitjançant el foment del control integral i la supervisió del compliment de les mesures de seguretat a l'hora d'aplicar plaguicides i desinfectants, a fi i efecte de reduir els riscos que es poden esdevenir en aquesta activitat.

Objectius específics

- Aconseguir un ús racional dels plaguicides.
- Millorar el nivell de coneixement sobre les activitats d'autocontrol dels titulars de les entitats.
- Millorar les condicions generals en què s'estan duent a terme els plans de control de plagues en els diferents tipus d'entitats i l'aplicació de plaguicides i desinfectants.
- Conèixer totes les àrees i accions d'intervenció prioritàries per reduir els perills detectats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Entitats inscrites al Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides per a l'activitat de control de plagues i de desinfecció, en l'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.

Objecte d'intervenció

- La documentació de les actuacions, plans o programes de control de plagues realitzats per les entitats de control de plagues i de desinfecció.
- La documentació sobre els plaguicides i els desinfectants.
- El pla d'autocontrol.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Deficiències o irregularitats en:
 - Autorització de l'entitat.
 - Capacitació del personal.
 - Llibre oficial de moviment de plaguicides perillousos.
 - Informació prèvia i posterior als tractaments.
 - Mètodes de control de plagues i tipus de tractaments.
 - Pla d'autocontrol.
 - Autorització de productes.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del programa de control d'anys anteriors.
- Informació del Sistema d'Intercanvi Ràpid d'Informació sobre Productes Químics (SIRIPQ).
- Incidents i brots a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Control de plagues i utilització de plaguicides.
 - Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides.
 - Avaluació per al registre, autorització i comercialització de biocides.
 - Comercialització de productes biocides i plaguicides.
 - Homologació de cursos de capacitació per realitzar tractaments amb plaguicides.

Bases de dades

- Registre oficial d'establiments i serveis biocides (ROESB) del Departament de Salut.
- Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP) del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.
- Registre oficial de biocides.
- Carnets d'aplicadors de tractaments de desinfecció, desinsectació i desratització lliurats pel Departament de Salut.
- Resultats dels programes de control d'anys anteriors.

Actuacions

Planificació

- Definició d'objectius, àmbit d'aplicació, activitats concretes del programa i criteris.
- Compilació i anàlisi de la informació esmentada a l'apartat «Fonts d'informació».
- Fixació de les actuacions a realitzar en cas de resultats incorrectes.
- Establiment de criteris de tramesa d'informació i avaluació.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació de les inspeccions.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats.
- Registre de les dades de l'execució del programa en la base informàtica.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa de cada SR en la base de dades dels SC.

Avaluació resultats

- Avaluació i interpretació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual a cada SR i un informe global de Catalunya pels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual dels SC als SR.
- Tramesa de les dades del programa dels SR als SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de resultats als SR i als organismes externs pertinents.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.
- Comunicació dels resultats disconformes, si s'escau, a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) i a les comunitats autònomes (CA).

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Guia per a l'elaboració del programa.
- Criteris de selecció de prioritats d'activitats per al programa.
- Criteris de selecció de prioritats d'àmbit d'aplicació del programa.

Execució

- Protocol de control de les entitats inscrites al ROESB i al ROESP que estiguin dins l'àmbit d'aplicació del programa.
- Instruccions per omplir la base de dades de recollida i avaluació de resultats.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració dels informes d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de diagrama de flux de tramesa de resultats (informes d'avaluació i declaracions anuals de resultats de programes comunitaris).
- Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.
- Guia per a la inclusió del programa anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.

Indicadors

- Nombre d'entitats del ROESP inspeccionades respecte al nombre total d'entitats censades, per tipus d'activitat.
- Nombre d'entitats que incompleixen els requisits de capacitat vigents respecte al nombre d'entitats inspeccionades.
- Percentatge d'ús dels mètodes de control de plagues dels plans i les actuacions revisats.
- Nombre de documents informatius correctes i incorrectes de les actuacions revisades i nombre d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Nombre de productes plaguicides i desinfectants correctes i incorrectes respecte al total de productes revisats i percentatge dels tipus d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Nombre d'entitats del ROESP amb autocontrol correcte i incorrecte respecte al total d'entitats inspeccionades i percentatge dels tipus d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Nombre de limitacions de comercialització i d'immobilitzacions efectuades de productes.
- Nombre d'expedients sancionadors i de cessaments d'activitat efectuats.

Sistema de recollida i tramesa de dades

Vegeu detall al diagrama de flux.

Tramesa de dades i resultats

Documents

- D1: **Programa anual de Catalunya** de control de les entitats de control de plagues a l'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.
- D2: Programa de control en el territori.
- D3: Acta d'inspecció i protocol d'inspecció a empreses o serveis de control de plagues.
- D4: Fitxa de notificació de disconformitat de producte.
- D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.
- D6: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D2, D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació	D6	D5	

20

Tramesa de dades i resultats. Destinatari	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	D3: El protocol d'inspecció a empreses de serveis de control de plagues juntament amb l'acta d'inspecció	SR de l'APS	Correu intern
	D4: Fitxa de disconformitat de producte	SC i SR de l'APS	Correu intern
	D5: Informe del recull d'inspeccions al territori	SC	Correu intern
	D6: Informe d'avaluació dels resultats corresponents al territori de Catalunya	SR de l'APS, ASPB, intranet	Correu intern

Recursos

Materials

- Instrumental i equips.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

- Tècnics dels SR i dels SC.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

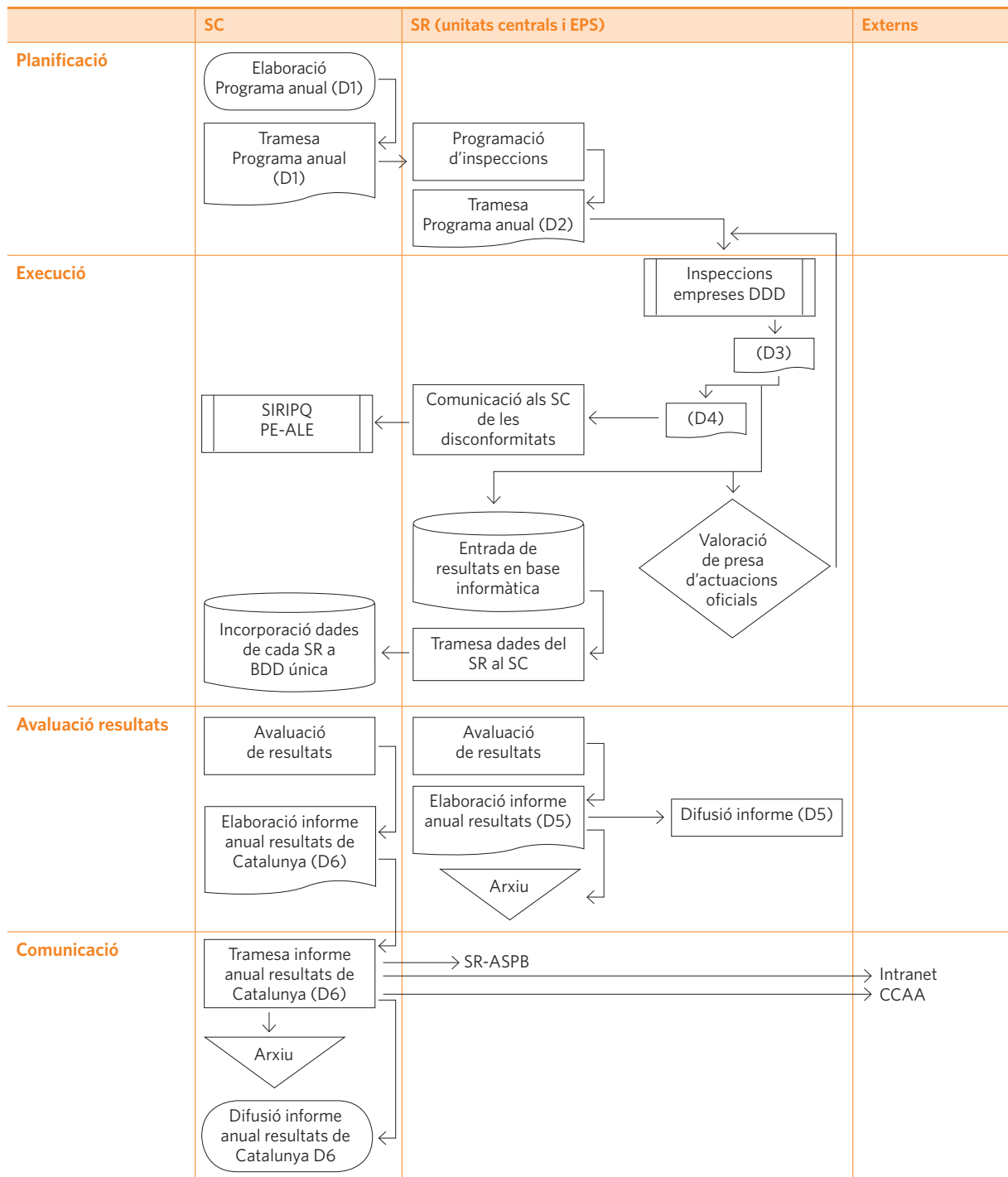
Econòmics

- D'acord amb els pressupostos de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

20 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



21

Programa de control dels establiments de comercialització i emmagatzematge de plaguicides i desinfectants d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària

PC-EPLAG

Referència Catàleg de Serveis

1 / 2 / 3 / 4.1 / 8.1 / 8.2 / 8.3 / 11 / 13.2 / 14.4 / 15.1 / 16.2 / 17.1 / 17.3 / 18 / 20 / 23 / 35 / 40.1 / 43 / 44 / 45 / 46

Antecedents i justificació

- Els plaguicides i els desinfectants són productes amb unes propietats intrínseques biocides que poden suposar un risc per a la salut si no s'utilitzen correctament.
- El procés actual de revisió de les substàncies actives biocides que s'està portant a terme arran de la publicació de la Directiva 98/8/CE del Parlament Europeu i del Consell, relativa a la comercialització de biocides, i la consegüent cancel·lació o modificació d'alguns productes autoritzats, augmenta la necessitat del control intensiu de la comercialització dels plaguicides i desinfectants.

Objectius

Objectiu general

- Millorar les condicions generals en què es comercialitzen els productes plaguicides i desinfectants, especialment quant a l'autorització, l'etiquetatge i l'envasament, així com altra informació que acompanya el lliurament o la venda d'aquest tipus de productes, mitjançant el control i la verificació que es realitza durant les inspeccions a aquests establiments.

Objectius específics

- Millorar el coneixement de l'estat actual de la comercialització, l'emmagatzematge i la distribució de plaguicides i desinfectants.
- Millorar les activitats d'autocontrol dels responsables de les entitats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Entitats inscrites al Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides per a les activitats d'emmagatzematge i de comercialització de plaguicides i desinfectants, en l'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.

Objecte d'intervenció

- Informació lliurada als clients.
- Llibre oficial de moviment de plaguicides perillousos.
- Magatzems de productes plaguicides i desinfectants.
- Pla d'autocontrol.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Deficiències o irregularitats en:
 - Autorització de l'entitat.
 - Capacitació del personal.
 - Documentació lliurada als clients sobre els productes.
 - Llibre oficial de moviment de plaguicides perillousos.
 - Condicions d'emmagatzematge.
 - Autorització, etiquetatge i envasament de plaguicides i desinfectants.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del programa de control d'anys anteriors.
- Informació del Sistema d'Intercanvi Ràpid d'Informació sobre Productes Químics (SIRIPQ).
- Incidents i brots a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Utilització de plaguicides i control de plagues.
 - Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides.
 - Avaluació per al registre, autorització i comercialització de biocides.
 - Comercialització de productes biocides i plaguicides.
 - Homologació de cursos de capacitació per realitzar tractaments amb plaguicides.

Bases de dades

- Registre oficial d'establiments i serveis biocides (ROESB) del Departament de Salut.
- Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP) del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.
- Registre oficial de biocides.
- Carnets d'aplicadors de tractaments de desinfecció, desinsectació i desratització lliurats pel Departament de Salut.
- Resultats dels programes de control d'anys anteriors.

Actuacions

Planificació

- Definició d'objectius, àmbit d'aplicació, activitats concretes del programa i criteris.
- Compilació i anàlisi de la informació esmentada a l'apartat «Fonts d'informació».
- Fixació de les actuacions a realitzar en cas de resultats incorrectes.
- Establiment de criteris de tramesa d'informació i avaluació.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Programació de les inspeccions.
- Adopció de les mesures oportunes en cas d'irregularitats.
- Registre de les dades de l'execució del programa en base informàtica.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa de cada SR en la base de dades dels SC.

Avaluació resultats

- Avaluació i interpretació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual a cada SR i un informe global de Catalunya pels SC.

Comunicació

- Tramesa del programa anual dels SC als SR.
- Tramesa de les dades del programa dels SR als SC.
- Tramesa de l'informe anual d'avaluació de resultats als SR i als organismes externs pertinents.
- Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.
- Comunicació dels resultats disconformes, si s'escau, a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) i a les comunitats autònomes (CA).

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Criteris de selecció de prioritats d'activitats per al programa.
- Criteris de selecció de prioritats d'àmbit d'aplicació del programa.

Execució

- Protocol de control de les entitats inscrites al ROESB i al ROESP que estiguin dins l'àmbit d'aplicació del programa.
- Instruccions per omplir la base de dades de recollida i avaluació de resultats.

Avaluació resultats

- Guia per a l'elaboració dels informes d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de diagrama de flux de tramesa de resultats (informes d'avaluació i declaracions anuals de resultats de programes comunitaris).
- Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.
- Guia per a la inclusió del programa anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.

Indicadors

- Nombre d'entitats del ROESP inspeccionades respecte al nombre total d'entitats censades, per tipus d'activitat.
- Nombre de documents informatius correctes i incorrectes respecte a les actuacions revisades i nombre d'irregularitats detectades.
- Nombre de magatzems correctes i incorrectes respecte al total de magatzems inspeccionats i nombre d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Percentatge de productes plaguicides i desinfectants correctes i incorrectes i percentatge dels tipus d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Nombre d'entitats del ROESP amb autocontrol correcte i incorrecte respecte al total d'entitats inspeccionades i nombre d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Nombre de productes plaguicides i desinfectants correctes i incorrectes respecte al total de productes revisats, i nombre d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Nombre de limitacions de comercialització i d'immobilitzacions de productes efectuades.
- Nombre d'expedients sancionadors i de cessaments d'activitat efectuats.

Sistema de recollida i tramesa de dades

Vegeu detall al diagrama de flux.

Tramesa de dades i resultats

D1: **Programa anual de Catalunya** de control de les entitats de control de plagues i de comercialització i emmagatzematge de plaguicides d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.

Documents

- D2: Programa de control en el territori.
- D3: Acta d'inspecció i protocol d'inspecció.
- D4: Fitxa de notificació de disconformitat de producte.
- D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.
- D6: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D2, D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació	D6	D5	

21

Tramesa de dades i resultats. Destinatari	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	D3: El protocol d'inspecció a empreses de serveis de control de plagues juntament amb l'acta d'inspecció	SR de l'APS	Correu intern
	D4: Fitxa de disconformitat de producte	SC i SR de l'APS	Correu intern
	D5: Informe del recull d'inspeccions al territori	SC	Correu intern
	D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR de l'APS, ASPB, intranet	Correu intern

Recursos

Materials

- Instrumental i equips.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

- Tècnics dels SR i dels SC.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

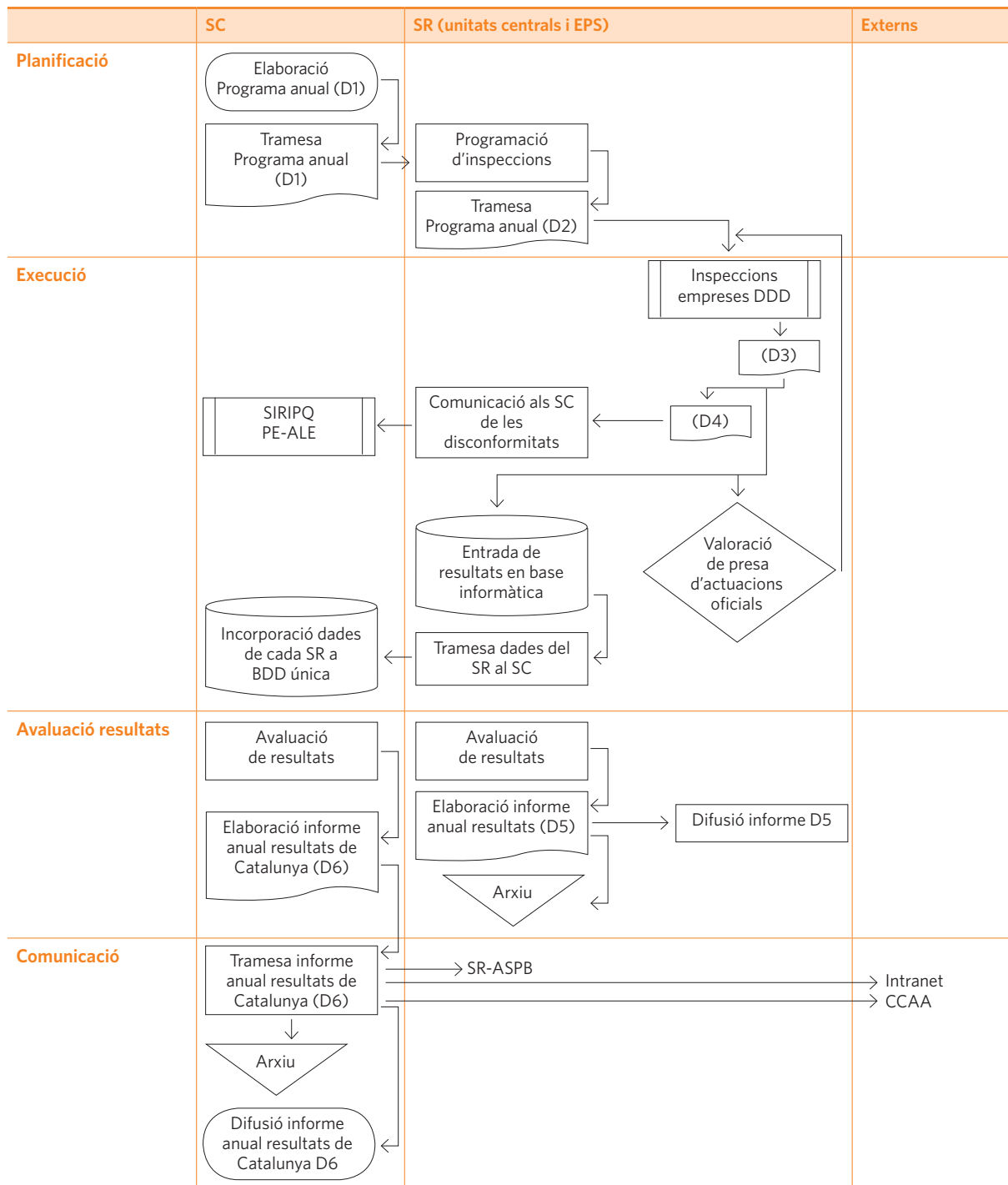
Econòmics

- D'acord amb els pressupostos de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

21 Sistema de recollida i tramesa dades



22

Programa de supervisió de plans de control de plagues i de desinfecció

PC-PCPLAG

Referència Catàleg de Serveis

1 / 2 / 3 / 4.1 / 8.1 / 8.2 / 8.3 / 11 / 13.2 / 14.1 / 15.1 / 16.2 / 17.1 / 17.2 / 18 / 20 / 40.1 / 43 / 44 / 45 / 46

Antecedents i justificació

- Els plaguicides i els desinfectants són productes amb unes propietats intrínseques biocides que poden suposar un risc per a la salut si no s'utilitzen correctament.
- S'ha constatat que el control dels plans i les actuacions de control de plagues als locals d'usuaris (establiments alimentaris, assentaments humans, etc.) és una eina d'interès i de molta utilitat per detectar possibles irregularitats i incompliments normatius o pràctiques incorrectes en aquestes activitats.

Objectius

Objectiu general

- Millorar la seguretat en el control de plagues mitjançant el foment del control integral i del compliment de les mesures de seguretat a l'hora d'aplicar plaguicides i desinfectants, a fi i efecte de reduir els riscos que es poden esdevenir en aquesta activitat.

Objectius específics

- Aconseguir un ús racional dels plaguicides.
- Millorar les condicions generals en què s'estan duent a terme els plans de control de plagues en els diferents tipus d'entitats i l'aplicació de plaguicides i desinfectants.
- Millorar el nivell de coneixement sobre les activitats d'autocontrol dels titulars de les entitats.
- Conèixer totes les àrees i accions d'intervenció prioritàries per reduir els perills detectats.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Locals, indústries o establiments on es realitzen plans o programes de control de plagues en l'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.

Objecte d'intervenció

- El pla de control de plagues de les diferents indústries, locals o establiments on es realitzin plans o programes de control de plagues.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Deficiències o irregularitats en:
 - Documentació sobre el pla de control de plagues.
 - Autorització de l'entitat que realitza el control de plagues.
 - Capacitació del personal que realitza el control de plagues.
 - Mètodes i/o productes emprats en el control de plagues.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del programa de control d'anys anteriors.
- Informació del Sistema d'Intercanvi Ràpid d'Informació sobre Productes Químics (SIRIPQ).
- Incidents i brots a Catalunya.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Utilització de plaguicides.
 - Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides.
 - Avaluació per al registre, autorització i comercialització de biocides.
 - Comercialització de productes biocides i plaguicides.
 - Homologació de cursos de capacitació per realitzar tractaments amb plaguicides.
 - Plans d'autocontrol, normativa sectorial.

Bases de dades

- Registre oficial d'establiments i serveis biocides del Departament de Salut.
- Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.
- Registre de biocides.
- Carnets d'aplicadors de tractaments de desinfecció, desinsectació i desratització lliurats pel Departament de Salut.
- Resultats dels programes de control d'anys anteriors.

Actuacions

Planificació

- Definició d'objectius, àmbit d'aplicació, activitats concretes del programa i criteris.
- Compilació i anàlisi de la informació esmentada a l'apartat de «Fonts d'informació».
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Elaboració de la programació de les inspeccions als equips de protecció de la salut.
- Registre de les dades de l'execució del programa en base informàtica.
- Tramesa de les dades de l'execució del programa en la base informàtica dels SR als SC.
- Incorporació de les dades de l'execució del programa.

Avaluació resultats

- Avaluació de les dades resultants.
- Elaboració d'un informe d'avaluació anual territorial i global de Catalunya.

Comunicació

- Tramesa del programa anual dels SC als SR.
- Tramesa de les dades del programa dels SR als SC.
- Tramesa de l'informe global d'avaluació de resultats als SR i als organismes externs pertinents.
- Comunicació dels resultats disconformes, si s'escau, a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i/o a les comunitats autònomes (CA).

22

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Criteris de selecció de prioritats d'activitats per al programa.
- Criteris de selecció de prioritats d'àmbit d'aplicació del programa.

Execució

- Protocol d'inspecció a locals en relació amb els plans de control de plagues, del programa de control de les entitats de control de plagues i de comercialització i emmagatzematge de plaguicides d'ús ambiental i d'higiene alimentària.
- Instruccions per omplir la base de dades de recollida i avaluació de resultats.

Avaluació resultats

- Format i contingut mínim dels informes d'avaluació.

Comunicació

- Procediment de diagrama de flux de tramesa de resultats (informes d'avaluació i declaracions anuals de resultats de programes comunitaris).
- Procediment de gestió de la notificació de resultats disconformes.

Indicadors

- Nombre d'inspeccions realitzades a locals per tipus d'activitat del local.
- Nombre d'entitats que incompleixen els requisits de capacitat vigents, respecte al nombre d'entitats inspeccionades.
- Percentatge d'ús dels mètodes de control de plagues dels plans i actuacions revisats.
- Nombre de documents informatius correctes i incorrectes respecte a les actuacions revisades i nombre d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.
- Nombre de productes plaguicides correctes i incorrectes i nombre d'irregularitats detectades, per tipus d'irregularitat.

Sistema de recollida i tramesa de dades

Vegeu detall al diagrama de flux.

Tramesa de dades i resultats

D1: **Programa anual de Catalunya** de control de les entitats de control de plagues i de comercialització i emmagatzematge de plaguicides d'àmbit ambiental i a la indústria alimentària.

Documents

- D2: Programa de control en el territori.
- D3: Acta d'inspecció i protocol d'inspecció.
- D4: Fitxa de notificació de disconformitat de producte.
- D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.
- D6: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1	D2	
Execució		D2, D3, D4	
Avaluació resultats	D6	D5	
Comunicació	D6	D5	

22

Tramesa de dades i resultats. Destinatari	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
	D3: El protocol d'inspecció a empreses de serveis de control de plagues juntament amb l'acta d'inspecció	SR de l'APS	Correu intern
	D4: Fitxa de disconformitat de producte	SC i SR de l'APS	Correu intern
	D5: Informe del recull d'inspeccions al territori	SC	Correu intern
	D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR de l'APS, ASPB, intranet	Correu intern

Recursos

Materials

- Instrumental i equips.
- Material fungible d'oficina.
- Equipament informàtic i de comunicació telefònica.
- Cotxes oficials.

Humans

- Personal tècnic dels SR i dels SC.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

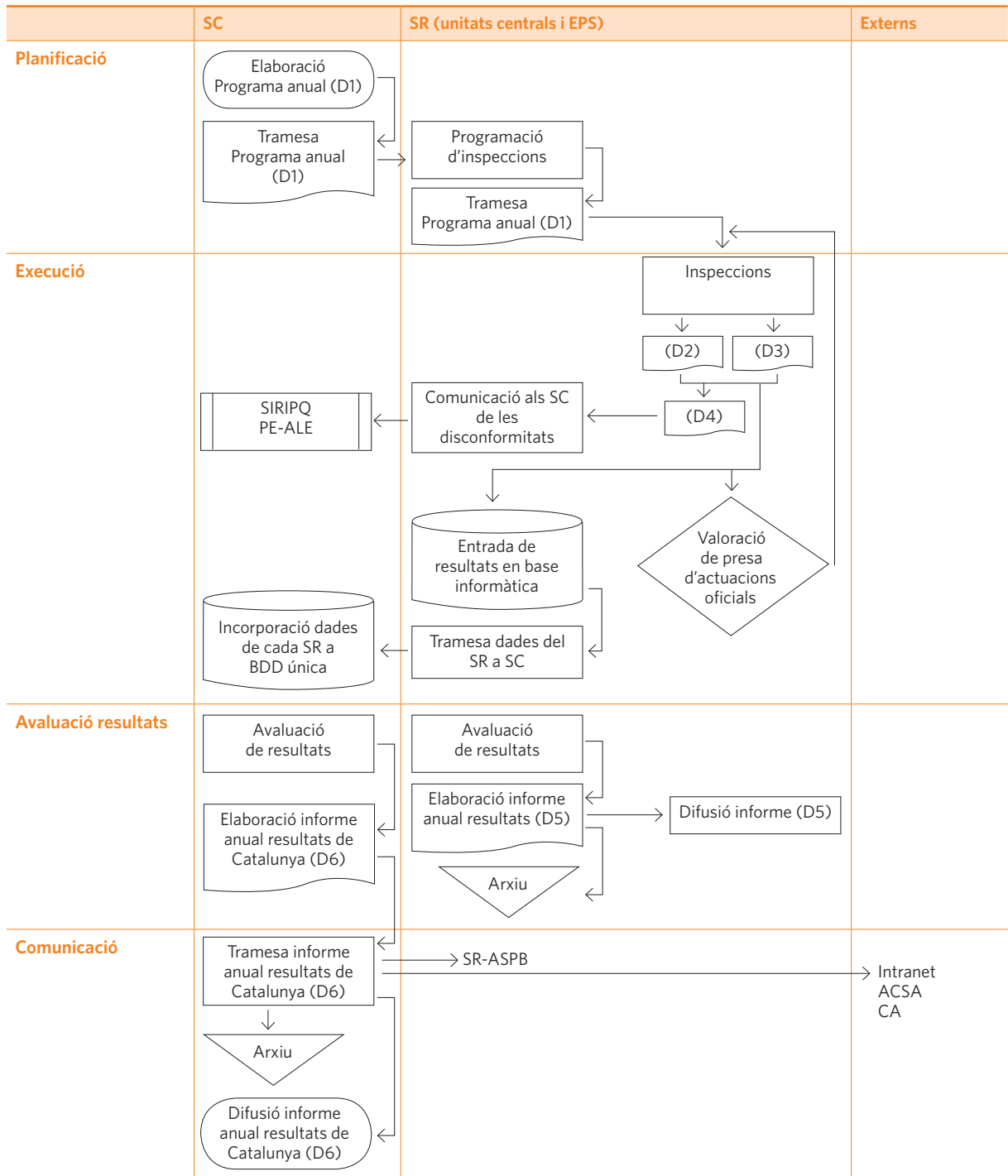
Econòmics

- D'acord amb els pressupostos de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió: anual.

22 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



23

Programa de control de centres generadors de residus sanitaris

(PC-RESS)

Referència Catàleg de Serveis

10 / 15.3 / 15.4 / 16.3 / 17.2 / 39.3 / 40.2 / 41 / 44.3 / 45 / 46

Antecedents i justificació

- Presència d'agents microbiològics i químics en els residus sanitaris que poden suposar un risc per a la salut de les persones i el medi.
- La legislació vigent estableix que correspon al Departament de Salut controlar la manipulació, la classificació, la recollida, el transport i l'emmagatzematge intracentre dels residus sanitaris.

Objectius

Objectiu general

- Promoure i verificar que la gestió dels residus en centres sanitaris es realitzi d'acord amb la normativa vigent per tal de garantir la protecció de la salut pública i del medi ambient.

Objectius específics

- Promoure la implantació de la gestió de residus sanitaris en la totalitat de la xarxa sanitària i altres centres en què cal aplicar la normativa.
- Detectar i identificar deficiències en la classificació i gestió dels residus generats en els centres productors de residus sanitaris de Catalunya i fer actuacions oficials perquè les corregeixin.
- Conèixer les condicions generals i les característiques d'aquests establiments.
- Fomentar sistemes homogenis de classificació i gestió dels residus sanitaris a tots els centres de Catalunya.
- Detectar les àrees i accions d'intervenció prioritàries.
- Promoure l'educació i formació del personal implicat en la gestió dels residus sanitaris.
- Promoure la minimització i el reciclatge dels residus.
- Fomentar activitats d'autocontrol per gestionar els residus d'acord amb la normativa vigent, especialment la supervisió del compliment del protocol de gestió del centre.
- Impulsar la implantació de sistemes de gestió ambiental en centres sanitaris.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Centres hospitalaris
 - Centres sanitaris amb internament d'aguts, convalsència, llarga estada i cures pal·liatives.
- Centres extrahospitalaris
 - Centres que realitzin cirurgia major i menor ambulatoria.
 - Laboratoris clínics i de recerca biomèdica.
 - Centres de salut i centres mèdics d'especialitats.
 - Clíniques i hospitals veterinaris de Catalunya.

Objecte d'intervenció

- Gestió dels residus sanitaris (manipulació, classificació, recollida, transport dins del centre, emmagatzematge i cessió a un gestor autoritzat, així com tota la documentació acreditativa que comporten) dels grups II, III i citotòxics del grup IV.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Riscos relatius a la salut laboral de transmissió de malalties infectocontagioses i riscos sobre la salut mediambiental.

Observacions

- No s'hi inclouen els centres de prevenció, serveis mèdics d'empreses, consultoris o serveis d'atenció domiciliària ni domicilis particulars, ja que no són objecte de vigilància i control en aquest programa específic, a pesar que han de tractar tots els residus generats d'acord amb la normativa vigent a Catalunya i sempre utilitzant gestors autoritzats per a cada tipus de residu.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets a Catalunya (Chlinos i Minhos).
- Guia de gestió dels residus sanitaris.
- Guia de gestió dels residus sanitaris del grup I en els centres sanitaris.
- Guia per al desenvolupament i la implantació d'un sistema de gestió ambiental en centres sanitaris.
- Guia de gestió de residus químics en centres sanitaris.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Nombre de punxades accidentals en els hospitals de Catalunya.
- Denúncies de les plantes de tractament de residus (abocadors i plantes d'esterilització de residus de grup III o bé d'incineració de residus citotòxics).
- Produccions de residus de risc en grams/llit/dia de centres hospitalaris amb internament d'aguts segons el nombre de llits.

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Residus sanitaris.
 - Residus tòxics i perillosos.

Bases de dades

- Registre oficial de centres productors de residus sanitaris de Catalunya (inclou el llistat de fitxes d'acceptació de grup III i citotòxics dels centres generadors de residus sanitaris)
- Establiments sanitaris autoritzats
- Clíniques i hospitals veterinaris de Barcelona
- Centres productors de residus sanitaris de Catalunya que disposen del llibre de gestió de residus sanitaris amb les produccions anuals de residus de grup III i citotòxics

Actuacions

Planificació

- Definició dels objectius a assolir segons el tipus d'activitat sanitària dels centres, que comporten al programa actuacions i activitats concretes adreçades a cada sector sanitari.
- Compilació i anàlisi de la informació existent sobre els centres sanitaris especificada a l'apartat de bases de dades de «Fonts d'informació» per detectar incompliments en la gestió de residus i possibles actuacions a realitzar.
- Distribució territorial del Programa als inspectors de salut.
- Coordinació i col·laboració amb altres departaments competents en la matèria.
- Col·laboració amb altres unitats del Departament de Salut: Recursos Sanitaris (Registre d'autorització d'activitats sanitàries i documents d'acreditació de centres sanitaris), Epidemiologia (Comissió nosocomials i infecciosos) i Publicacions.
- Col·laboració amb l'ASPB en l'ordenació de la recollida dels residus sanitaris assimilables a municipals en l'Àrea Metropolitana de Barcelona.
- Elaboració del programa anual.

Execució

- Elaboració de la programació de les visites d'inspecció.
- Realització de les visites d'inspecció.
- Registre de les dades resultants de les inspeccions.
- Programació de noves visites d'inspecció per avaluar l'aplicació de mesures correctores.
- Emissió dels informes que acreditin les condicions de gestió dels residus generats.
- Registre de les dades del programa en base informàtica.

23

<p>Actuacions</p>	<p>Avaluació resultats</p> <ul style="list-style-type: none"> · Interpretació i avaluació de les dades resultants. · Elaboració d'un informe d'avaluació anual per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya per part dels SC. <hr/> <p>Comunicació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tramesa de les dades del programa dels serveis centrals referents als centres sanitaris existents als serveis territorials corresponents
<p>Protocols, guies i procediments</p>	<p>Planificació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Protocol d'avaluació de la informació obtinguda i elaboració del programa. · Guia per a l'elaboració del programa (priorització de la inspecció i de selecció dels paràmetres a avaluar segons l'activitat del centre). <hr/> <p>Execució</p> <ul style="list-style-type: none"> · Procediment de mostreig i trasllat de les mostres (bosses i/o envasos de residus) als laboratoris. · Protocol d'inspecció de la classificació i gestió dels residus del centre. · Protocol d'actuacions a realitzar en cas de mostres no conformes. · Guia per a la supervisió de l'execució del programa. <hr/> <p>Avaluació resultats</p> <ul style="list-style-type: none"> · Guia per a l'elaboració dels informes de gestió de residus sanitaris dels establiments (format i contingut mínim). · Protocol d'avaluació dels resultats obtinguts i elaboració de l'informe d'avaluació. · Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació (format i contingut mínim). <hr/> <p>Comunicació</p> <ul style="list-style-type: none"> · Procediment de tramesa de resultats analítics dels laboratoris als SR. · Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de SR a SC. · Guia per a la inclusió del programa anual (SIVAC) i de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut. · Identificació d'informacions específiques que cal comunicar (irregularitats observades en un centre i que sigui possible la generalització en centres d'igual activitat), així com el procediment de comunicació.
<p>Indicadors</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Nombre de mostres recollides respecte a les programades. · Nombre de determinacions analítiques efectuades respecte a les programades. · Nombre de zones analitzades en campanya respecte al cens de zones. · Nombre d'incompliments confirmats respecte als detectats. · Nombre de zones amb incompliments confirmats per tipus de paràmetre. · Nombre d'anomalies detectades. · Estimació de la població abastada per tipus de paràmetre de l'incompliment.
<p>Sistema de recollida i tramesa de dades</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Veure detall al diagrama de flux

23

Tramesa de dades i resultats.

Documents

D1: Programa anual de Catalunya.

D2: Programació anual de control de centres generadors de residus sanitaris.

D3: Actes de presa de mostres, altres documents (fulls de recollida de mostres).

D4: Butlletins analítics, informe de resultats.

D5: Resultats de l'execució del programa de control per part dels EPS i/o tècnics dels SR.

D6: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa de control en el territori.

D7: Informe anual d'avaluació de l'execució del programa a Catalunya.

	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2, D3, D4, D5, D6	
Avaluació resultats	D7		
Comunicació	D7		

Tramesa de dades i resultats.

Destinataris

Resultats que es comuniquen

Organismes als quals es comuniquen

Mitjà pel qual es comuniquen

D7: Informe anual d'avaluació de l'execució del programa a Catalunya.

SR de l'APS

Correu intern

ARC

Correu intern

D7: Informe anual d'avaluació de l'execució del programa a Catalunya.

Intranet

Recursos

Materials

.

Humans

- Tècnics dels SR.
- Equips de protecció de la salut (EPS).

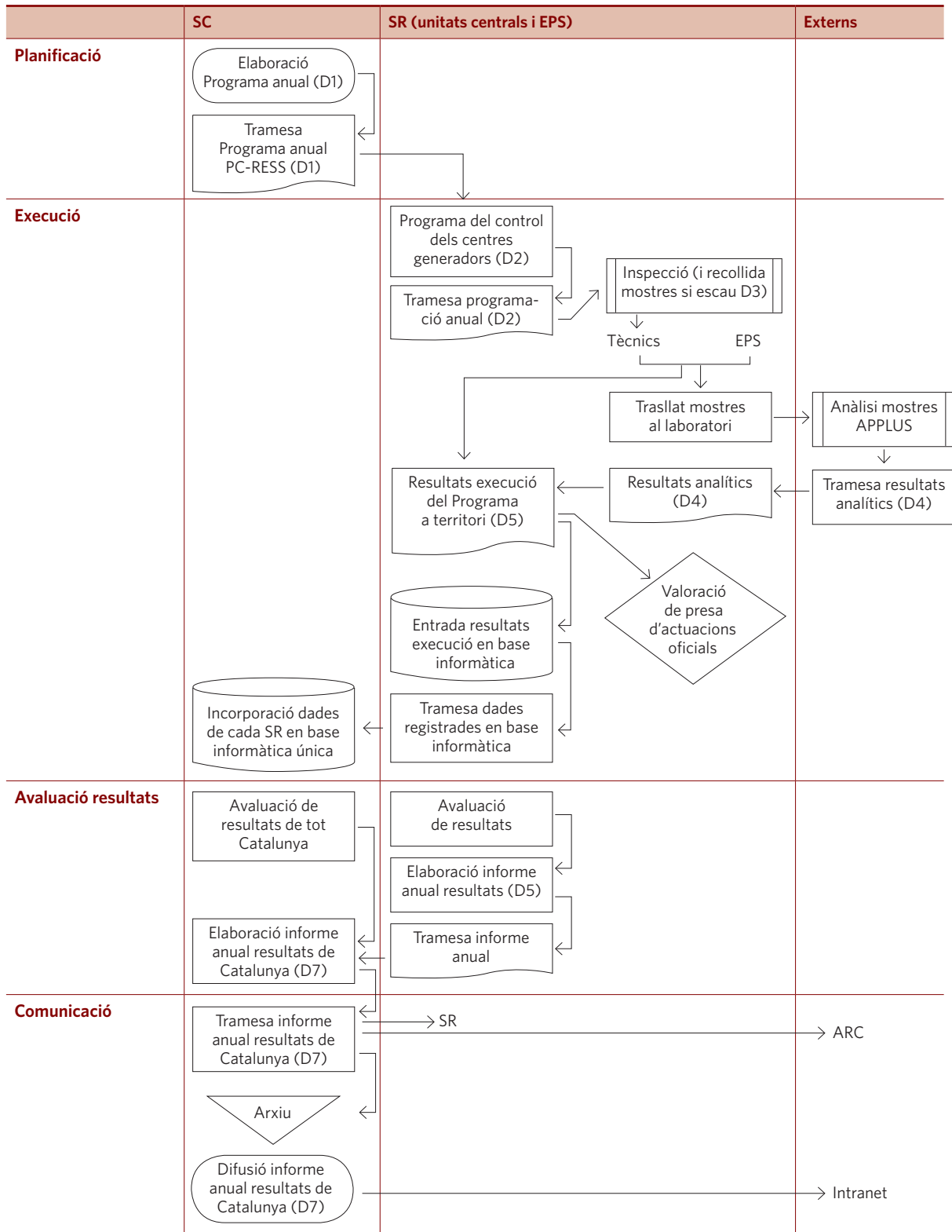
Econòmics

- D'acord amb el pressupost de l'APS.

Vigència

Freqüència de revisió del programa: Anual

23 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux



24

Programa de control sanitari de les activitats realitzades en els establiments dedicats a tatuatges, pírcings i micropigmentació

PC- TATU

Referència Catàleg de Serveis

10 / 15.3 / 15.4 / 16.3 / 17.2 / 39.3 / 40.2 / 41 / 44.3 / 45 / 46

Antecedents i justificació

- Risc de transmissió de malalties cutaniomucoses i hematològiques associades a les pràctiques de tatuatge, pírcing i micropigmentació (TPM).
- Compliment legal: Decret 90/2008, sobre normes sanitàries aplicades als establiments de TPM.

Objectius

Objectiu general

- Promoure que les pràctiques de TPM es realitzin amb les degudes condicions higienicosanitàries per garantir la protecció de la salut dels usuaris i dels aplicadors d'aquests serveis.

Objectius específics

- Augmentar la seguretat i la higiene dels establiments de TPM.
- Millorar el coneixement dels professionals que realitzen les activitats de TPM.
- Aconseguir que els usuaris dels serveis de TPM rebin la informació necessària en relació amb els riscos associats a aquestes pràctiques.

Àmbit d'aplicació

Lloc d'intervenció

- Establiments de Catalunya dedicats a les activitats de TPM.

Objecte d'intervenció

- Aplicadors dels serveis de TPM.
- Materials i instrumental utilitzats en TPM.

Perills, riscos i/o factors de risc

- Malalties de transmissió cutaniomucoses i hematològiques, trastorns anatòmics i reaccions al·lèrgiques.

Observacions

- El control dels establiments dedicats a les activitats de TPM és competència municipal. L'APS podrà oferir suport tècnic als ajuntaments amb els quals hagi establert un conveni de serveis, per a l'exercici de les competències que els ens locals tenen atribuïdes en matèria de control en aquest tipus d'establiments.

Fonts d'informació

Documents científics i tècnics

- Publicacions científiques.
- Informes i recomanacions de comitès científics d'agències governamentals i organitzacions internacionals.
- Informes dels estudis encarregats per la Comissió Europea.
- Resultats d'estudis fets en altres països.

Informació generada de gestió de riscos sanitaris

- Resultats del programa d'edicions anteriors.
- Resultats de les actuacions de control en matèria de TPM.
- Informació generada pel sistema d'alertes en tints i pigments.
- Denúncies rebudes.
- Casos declarats en centres assistencials i comunicats a les unitats de vigilància epidemiològica de Catalunya.

Fonts d'informació

Referències legals

- Normativa relacionada amb:
 - Normes sanitàries aplicades als establiments de TPM.
 - Residus sanitaris de risc generats en establiments de TPM.
 - Productes cosmètics.
 - Material d'ús en productes sanitaris.
-

Bases de dades

- Establiments autoritzats.
 - Alertes en tints i pigments.
 - Programa d'anys anteriors.
 - Registre d'aplicadors.
-

Actuacions

Planificació

- Definició de la justificació, els objectius a assolir i l'àmbit d'aplicació del programa.
 - Compilació i anàlisi d'informació actualitzada especificada a l'apartat de «Fonts d'informació».
 - Anàlisi dels resultats i de les supervisions de l'execució del programa de l'any anterior.
 - Identificació de problemes, avaluació de les línies de treball existents i prioritització d'actuacions futures.
 - Estimació de les propostes de canvi o millora.
 - Fixació de criteris de actuacions a realitzar en cas de detecció d'irregularitats o incompliments de la normativa.
 - Elaboració del programa anual.
-

Execució

- Elaboració de la programació del control dels centres i establiments de TPM, segons els convenis amb l'administració local.
 - Gestió del cens d'establiments autoritzats.
 - Gestió d'alertes, denúncies i altres incidències en matèria de TPM.
 - Suport tècnic dels professionals sanitaris de l'APS a l'administració local per realitzar les inspeccions en els centres de TPM.
-

Avaluació resultats

- Interpretació i avaluació de les dades resultants del programa.
 - Elaboració d'un informe anual d'avaluació per part de cada SR i un de global del territori de Catalunya pels SC.
-

Comunicació

- Tramesa del programa anual de SC a SR i als municipis.
 - Tramesa de les dades de l'execució del programa de SR a SC.
 - Tramesa de l'informe anual d'avaluació regional a SC.
 - Tramesa de l'informe anual d'avaluació de Catalunya als SR.
 - Inclusió de l'informe anual d'avaluació de resultats de Catalunya a la intranet del Departament de Salut.
 - Comunicació de les incidències sobre tints i pigments i materials a la Direcció General de Recursos Sanitaris (DGRS) del Departament de Salut.
-

Protocols, guies i procediments

Planificació

- Protocol d'avaluació de la informació obtinguda i elaboració del programa.
- Guia per a l'elaboració del programa.

Execució

- Protocol d'inspecció de centres i establiments de TPM.
- Procediment de gestió d'alertes sobre tints i pigments.
- Guia de consentiment informat en matèria de TPM.
- Guia per a la supervisió de l'execució del programa.

Avaluació resultats

- Protocol d'avaluació dels resultats obtinguts i elaboració de l'informe d'avaluació.
- Guia per a l'elaboració de l'informe d'avaluació (format i contingut mínim).

Comunicació

- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa dels municipis als SR.
- Procediment de tramesa de les dades d'execució del programa de SR a SC.
- Guia per a la inclusió del programa anual de l'informe anual de resultats a la intranet del Departament de Salut.
- Procediment de gestió de la notificació d'incidències.

Indicadors

- Nombre d'establiments autoritzats.
- Nombre d'establiments donats d'alta anualment.
- Nombre d'establiments inspeccionats.

Sistema de recollida i tramesa de dades

- Veure detall al diagrama de flux

Tramesa de dades i resultats.

Documents

- D1: **Programa anual de Catalunya.**
- D2: Programació anual del control dels centres de TPM en el territori (únicament per als municipis que tinguin establert un conveni de serveis amb l'APS).
- D3: Resultats de l'execució del programa per part dels ens locals i dels EPS.
- D4: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa en el territori.
- D5: **Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.**

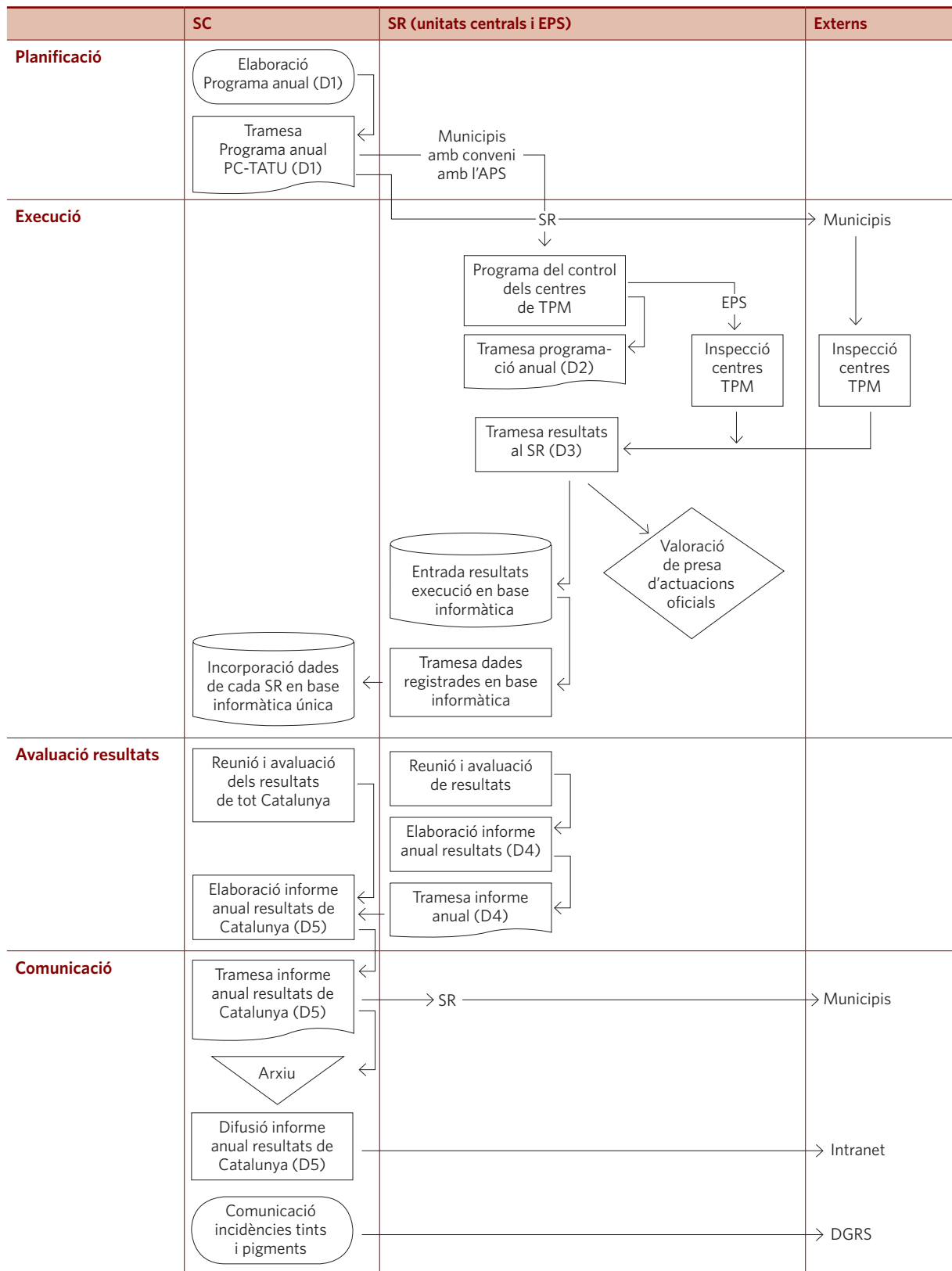
	SC	SR (unitats centrals i EPS)	Externs
Planificació	D1		
Execució		D2	
Avaluació resultats	D5	D3, D4	D3
Comunicació	D5		

24

Tramesa de dades i resultats	Resultats que es comuniquen	Organismes als quals es comuniquen	Mitjà pel qual es comuniquen
Destinataris	D5: Informe anual d'avaluació de l'execució i dels resultats del programa a Catalunya.	SR de l'APS	Correu intern
		Ens locals	Correu postal
		-	Intranet del DS

Recursos	<p>Materials</p> <p>.</p> <p>-----</p> <p>Humans</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tècnics dels SR. · Equips de protecció de la salut (EPS). <p>-----</p> <p>Econòmics</p> <ul style="list-style-type: none"> · D'acord amb el pressupost de l'APS.
Vigència	Freqüència de revisió del programa: Anual.

24 Sistema de recollida i tramesa dades. Diagrama de flux





Annex 2.

Glossari de termes

Activitats dels operadors econòmics

Conjunt de tasques productives d'elaboració, manipulació, distribució, comercialització o prestació de serveis relacionats amb el sector alimentari i ambiental que són desenvolupades pels operadors econòmics.

Actuacions de protecció de la salut

Conjunt de tasques dutes a terme pels professionals de l'Agència de Protecció de la Salut encaminades a prevenir, eliminar o reduir riscos per a la salut.

Àmbit d'aplicació d'un programa

Identificació dels llocs d'intervenció, dels objectes d'intervenció i dels perills, riscos i/o factors de risc per a cadascun dels programes de protecció de la salut.

Àmbits d'intervenció

Categorització o tipologia de les àrees on l'APS duu a terme les actuacions dels programes de protecció de la salut amb finalitats comunes per tal de protegir la població dels factors ambientals i alimentaris que poden produir un efecte negatiu en la salut de les persones, específics de la categoria o tipologia definida.

Anàlisi del risc

Procés d'estudi integrat per diverses fases, l'objectiu del qual és determinar la naturalesa d'un risc, expressar-lo en termes quantitius o qualitius i establir les mesures adequades per minimitzar-lo o limitar-lo a un nivell acceptable. Aquest procés consta de tres fases o apartats: avaluació del risc, gestió del risc i comunicació del risc. Aquestes fases són processos complexos, compostos al seu torn de diversos elements, alguns dels quals poden donar-se de manera simultània i incidir en el desenvolupament dels altres.

Auditoria

Examen sistemàtic i independent per determinar si els resultats de les activitats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests plans s'apliquen eficaçment i són adequats per assolir els objectius.

Avaluació de l'exposició

Procés que consisteix a fer una anàlisi qualitativa i/o quantitativa de la presència d'un agent (incloent-hi els derivats) que poden estar presents en un determinat medi i la determinació de les possibles conseqüències que poden donar-se en una determinada població a causa d'una determinada exposició. L'avaluació de l'exposició forma part del procés d'avaluació del risc.

Avaluació del risc

Procés que consisteix a identificar i valorar qualitativament i quantitativa els perills i a considerar i caracteritzar el risc per a la salut de la població derivat de l'exposició a un agent físic, químic o biològic, mitjançant els productes, les activitats o els serveis. L'avaluació del risc és la part més científica del procés de l'anàlisi del risc. Se subdivideix en les fases següents: identificació del perill, caracterització del perill, avaluació de l'exposició i caracterització del risc.

¹ També s'anomena determinació del risc.

² També s'anomena determinació de l'exposició.

Caracterització del perill

Avaluació qualitativa, quantitativa i/o semiquantitativa de la naturalesa dels efectes adversos als humans i/o l'ambient consegüent a l'exposició a la font del risc. En el cas dels agents químics, ha d'incloure una avaluació de la relació dosi-resposta³, que determina la relació existent entre el grau d'exposició a un agent químic, biològic o físic (dosi) i la gravetat i/o la freqüència dels efectes adversos per a la salut que l'agent en qüestió produeix (resposta). La caracterització del perill forma part del procés d'avaluació del risc.

Caracterització del risc

Estimació qualitativa, quantitativa i/o semiquantitativa, incloent-hi les incerteses inherents, de la probabilitat d'incidència i la gravetat dels efectes adversos coneguts o potencials en una població determinada sota condicions definides d'exposició basades en la identificació del perill, la caracterització del perill i l'avaluació de l'exposició. La caracterització del risc forma part del procés d'avaluació del risc.

Classificació del risc

Ordenació, en grups homogenis, dels diferents graus de risc derivat d'activitats o serveis alimentaris i ambientals, per poder seleccionar i dur a terme les actuacions de gestió pertinents. Els graus o tipus de risc s'obtenen mitjançant l'aplicació d'un patró de valoració objectiu i preestablert.

Comunicació del risc

Procés que consisteix en l'intercanvi d'informació i opinions referents a un risc determinat entre els responsables de l'avaluació i la gestió del risc, els consumidors i les altres parts interessades. Té lloc al llarg de tot el procés de valoració i avaluació del risc, l'adopció i l'aplicació de decisions, i l'avaluació dels resultats. No es tracta de comunicar el risc, sinó d'un procés de comunicació sobre el risc.

Control sanitari

Conjunt d'actuacions de les administracions sanitàries, pel que fa a la gestió del risc, que tenen la finalitat de comprovar l'adequació dels productes, les activitats i els serveis de l'àmbit de la protecció de la salut a les normes destinades a prevenir els riscos per a la salut de la població.

Criteri

Requisit que serveix per avaluar l'acceptabilitat d'un producte o procés.

Criteri microbiològic

Criteri que defineix l'acceptabilitat d'un producte, un lot de productes o un procés, basant-se en l'absència, en la presència o el nombre de microorganismes, i/o en la quantitat de les toxines o metabòlits corresponents per unitat de massa, volum, superfície o lot.

Denúncia

Acte de fer conèixer a l'autoritat sanitària una presumpta irregularitat o incompliment de les normes.

³ Si es tracta d'agents biològics o físics, s'ha de realitzar només si es disposa de les dades necessàries, cosa que no sempre succeeix. L'avaluació de la relació dosi-resposta també s'anomena *determinació de la dosi-resposta*.

Disconformitat

Manca de conformitat o de correspondència entre els elements avaluats i els requisits o criteris establerts.

Entrada (input)

Recurs incorporat o mobilitzat per dur a terme un procés.

Equip de protecció de la salut (EPS)

Conjunt de professionals sanitaris i no sanitaris de l'Agència de Protecció de la Salut que fan actuacions relatives a la protecció de la salut d'una manera integrada i en una demarcació territorial definida (sector). Al capdavant de l'equip de protecció de la salut hi ha una persona responsable de dirigir-ne el funcionament i d'assegurar-ne la coordinació amb la resta d'estructures del sistema sanitari i amb els ens locals del seu àmbit, i la prestació dels serveis mínims i del suport tècnic als ens locals.

Estimació del risc

Resultat final de la fase d'avaluació del risc, que idealment hauria de consistir en un valor numèric, però que, a causa de les incerteses inherents al procés (insuficiència de dades sobre una substància, sobre la relació dosi-resposta en éssers humans, etc.), sol concretar-se en un informe més o menys extens on s'indica qualitativament la naturalesa i la gravetat dels efectes deguts a un grau determinat d'exposició al perill. L'estimació del risc es transmet al responsable de la gestió del risc, que decideix l'estratègia per afrontar el problema.

Factor de risc

Qualsevol condició que afavoreix l'aparició o l'increment d'un perill fins a nivells inacceptables en els objectes d'intervenció (els aliments, l'aigua o el medi, entre d'altres), amb el consegüent augment de la probabilitat d'un efecte nociu per a la salut i de la gravetat d'aquest efecte.

Gestió del risc

Conjunt d'actuacions destinades a evitar o minimitzar un risc per a la salut. Aquest procés consisteix a sopesar les alternatives, tenint en compte l'avaluació del risc i altres factors pertinents, i comprèn, si cal, la selecció i l'aplicació de les mesures de prevenció i control més adequades, a més de les reglamentàries.

Guia

Document que conté la informació i les indicacions necessàries per orientar les accions dels professionals de l'APS.

Identificació del perill

Identificació dels agents biològics, químics i físics capaços de causar efectes adversos per a la salut i que poden ser presents en el medi, incloent-hi els aliments, juntament amb una descripció qualitativa de la naturalesa d'aquests efectes. La identificació del perill forma part del procés d'avaluació del risc.

Impacte

Canvi que es vol produir internament o externament mitjançant la realització d'actuacions.

Incidència

Situació existent quan un requisit o criteri no es compleix. També s'anomena *desviació*.

Incompliment

Fet de no complir la legislació en matèria de salut alimentària i ambiental.

Indicador

Variable, marcador o paràmetre que permet avaluar la mesura en què s'assoleixen els objectius en l'execució d'un pla, projecte, programa o actuació. Permet conèixer de manera parcial o total l'existència i/o la magnitud d'un fenomen, així com mesurar canvis respecte a la seva situació al llarg del temps. S'hi fan servir percentatges, taxes i altres elements quantificables per permetre comparacions.

Inspecció

Examen de tots els aspectes relatius als aliments i altres elements del medi a fi de verificar que els aspectes esmentats compleixen els requisits legals establerts en la legislació que ho regula.

Intervenció

Qualsevol de les actuacions que duu a terme una organització amb la intenció d'assolir un objectiu operacional.

Línia d'intervenció

Cadascun dels eixos estratègics que articulen les polítiques de protecció de la salut.

Llista de comprovació (check-list)

Llista que conté els requisits i altres elements que s'han de verificar en el decurs d'una actuació. S'utilitza com una ajuda de memòria per promoure la uniformitat en l'actuació.

Llocs d'intervenció

Punts o espais físics delimitats i diferenciats on es realitzen les actuacions de l'APS fixades en els programes de protecció de la salut per a la prevenció, l'eliminació o la reducció fins a nivells acceptables dels riscos identificats i associats a les activitats dels operadors econòmics que són objecte d'intervenció. Són exemples d'aquests llocs els escorxadors, les sales d'especejament de carn, els establiments públics i indrets habitats (llocs de concurrència pública), les fonts d'aigua públiques, els vehicles de transport i les gestores d'aigua amb instal·lacions per a la captació, la conducció i el tractament de potabilització de l'aigua.

Mesura de control

Qualsevol mesura i actuació que pot realitzar-se per prevenir o eliminar un perill per a la innocuïtat dels aliments o altres elements del medi o per reduir-lo a un nivell acceptable. També s'anomena *mesura preventiva*.

Mesura correctora

Acció que cal adoptar quan els resultats de les actuacions de vigilància o control dels objectes d'intervenció evidencien una desviació.

Missió

Objecte final que cal aconseguir; direcció o orientació general a la qual es dirigeix una organització i que representa la seva raó de ser i els valors fonamentals en què se sosté. La missió és objecte d'una major especificació i concreció mitjançant la determinació de finalitats.

Mostreig per a anàlisi

Presca de mostres d'aliments o de qualsevol altra substància (fins i tot a partir de l'entorn ambiental), per verificar, mitjançant anàlisi, si es compleix la legislació vigent que ho regula.

Objectes d'intervenció

Elements d'intervenció sobre els quals es duen a terme les actuacions de protecció de la salut per prevenir, eliminar o reduir riscos alimentaris i ambientals:

- Infraestructura i equipaments.
- Operacions o processos (manipulació higiènica dels aliments, manteniment de la cadena del fred...).
- Personal (higiene personal i salut dels manipuladors).
- Sistemes d'autocontrols (controls dels operadors sobre les bones pràctiques i els processos productius).
- Productes (matèries primeres i ingredients, productes intermedis, productes finals, materials en contacte amb aliments...).

Pla

Conjunt de programes de protecció de la salut per a cadascuna de les línies d'intervenció de l'Agència de Protecció de la Salut.

Planificació

Procés organitzat que consisteix a establir els objectius de l'APS i a especificar les actuacions previstes per assolir-los, i que defineix també les persones responsables d'executar-les i els sistemes i instruments d'avaluació corresponents.

Perill

Tot agent biològic, químic o físic, o la propietat del medi en què es troba, que pot causar un efecte nociu per a la salut.

Procediment

Document en què es detalla la manera com s'executen les operacions, actuacions o processos d'una organització.

Procés

Conjunt d'actuacions que s'interrelacionen o interactuen, les quals transformen elements d'entrada o *inputs* en elements de sortida o *outputs* (productes o serveis).

Producte (output)

Resultat immediat d'un procés. Pot referir-se tant a béns com a serveis. Es distingeix entre productes intermedis i finals. Els primers són els productes proporcionats per un departament a l'altre dins d'una organització; els segons són els lliurats a algú de fora de l'organització.

Professional

Persona de l'APS que ocupa un lloc de treball que té definides les funcions, els rols i les responsabilitats corresponents.

Programa

Instrument que estructura i abasta el conjunt d'actuacions que ha de dur a terme una organització per assolir els objectius fixats.

Programa base

Programa de protecció de la salut en què es materialitza les actuacions sobre un mateix àmbit d'intervenció.

Programa integrat

Programa de protecció de la salut en què es materialitza les actuacions sobre un determinat tipus d'establiment o objecte d'intervenció i que es forma connectant diversos programes base.

Programa de protecció de la salut (PPS)

Instrument amb què es desplega les polítiques de protecció de la salut per protegir la població dels factors alimentaris i ambientals que poden produir un efecte negatiu sobre la salut de les persones.

Programació

Procés que consisteix a establir i a especificar les actuacions, els mitjans, els procediments i la calendarització de les tasques que cal fer per dur a terme els programes en una determinada demarcació territorial.

Protecció de la salut

Conjunt d'actuacions de les administracions sanitàries destinades a preservar la salut de la població davant els agents físics, químics i biològics presents en el medi.

Protocol

Detall del conjunt d'actuacions que ha de dur a terme una organització.

Punt d'actuació

Porció, unitat o part concreta de l'objecte d'intervenció on es fa l'actuació. En cas que aquesta unitat sigui la mateixa que l'objecte d'intervenció, es considera que l'objecte té un únic punt d'actuació. Per tant, un objecte d'intervenció pot tenir un o més punts d'actuació.

Requisit

Condicció exigida o necessària establerta per les autoritats competents.

Risc

Probabilitat d'un efecte nociu per a la salut i de la gravetat d'aquest efecte, a conseqüència d'un perill en els aliments, l'aigua o el medi, entre d'altres.

Sector

Cadascuna de les subunitats territorials dels serveis regionals, que són coincidents amb els sectors sanitaris del Servei Català de la Salut. El sector és la unitat territorial elemental de l'Agència de Protecció de la Salut on es duen a terme les actuacions de protecció de la salut. A cada sector hi actua un equip de protecció de la salut.

Serveis regionals

Demarcacions territorials en què s'ordena l'Agència de Protecció de la Salut i que són coincidents amb les regions sanitàries del Servei Català de la Salut. Els serveis regionals han de dur a terme, pel que fa a l'àmbit territorial respectiu, les actuacions de protecció de la salut d'acord amb les directrius del consell rector i del director o directora gerent de l'entitat.

Sistema d'intervenció

Conjunt de programes de vigilància i/o control que incideixen sobre un mateix àmbit d'intervenció.

Subprograma de protecció de la salut

Part d'un programa que intervé sobre un determinat aspecte (per exemple, sobre un determinat perill, risc o factor de risc).

Valoració del risc

Procés que té per finalitat establir una relació qualitativa o quantitativa entre riscos i beneficis que implica un procés complex de determinació de la importància dels perills identificats i dels riscos estimats. La valoració del risc forma part del procés de gestió del risc.

Vigilància sanitària

Actuacions de gestió del risc destinades a recollir, analitzar, interpretar i difondre les dades sanitàries relatives als productes, les activitats o els serveis.