Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Un concepte global de seguretat alimentària

Qüestions relacionades

- Sanitat, nutrició i benestar animal
- Sanitat vegetal
- Etiquetatge, publicitat i informació
- Qualitat (composició i altres característiques)
- Noves tecnologies (OMG, ionització...)
- Lleialtat de les transaccions comercials

Perills alimentaris

- Contaminants
- Agents zoonòtics i altres perills biològics
- Residus zoosanitaris
- Residus fitosanitaris
- Residus de substàncies no autoritzades
- Tòxics generats en el procés

Riscos de percepció, confiança i expectativa de la ciutadania i la societat

Riscos associats a la sensibilitat individual

Riscos per presència de perills

Seguretat alimentària

Àmbits d'intervenció

Anàlisi del risc

Cooperació, eficiència i coordinació

Avaluació de riscos per a la salut i altres problemes relacionats amb la seguretat alimentària

Gestió de riscos per a la salut

Gestió de qüestions relacionades

Comunicació en seguretat alimentària

- Condicions generals de seguretat alimentària
- Riscos biològics
- Riscos químics i físics
- Reaccions adverses als aliments

Qualitat, eficiència i coordinació de les administracions públiques que intervenen en seguretat alimentària

Col·laboració i coordinació dels participants en la cadena alimentària

Orientació estratègica

- Identificar els problemes i les necessitats existents.
- Donar resposta a problemes en matèria de:
  - Malalties d'origen alimentari
  - Nivells d'exposició de la població a perills alimentaris
  - Qüestions que estan relacionades amb la seguretat alimentària
  - Percepció i confiança de la ciutadania
- Actuar de forma transversal al llarg de la cadena alimentària i del procés d'anàlisi del risc.
- Fer explícit un compromís d'acció conjunta, dirigida a resultats concrets i compartits, per part de les administracions públiques competents en seguretat alimentària.
- Impulsar un conjunt organitzat i coherent d'activitats i serveis.
- Garantir la qualitat i l'eficiència dels serveis de les administracions públiques competents en seguretat alimentària.
- Promoure la col·laboració i cooperació de totes les parts implicades en la cadena alimentària.
- Avaluar resultats per impulsar la millora continuada sobre la base dels indicadors establerts.

Objectius

- Conèixer els perills associats a cadascuna de les fases de la cadena alimentària, els factors causals i les opcions de gestió disponibles.
- Aconseguir que les activitats de la cadena alimentària mantinguin condicions adequades per a la prevenció, el control, l'eliminació i/o la reducció dels perills a nivells acceptables.
- Minimitzar la presència de perills biològics, químics i físics en totes les fases de la cadena alimentària.
- Minimitzar la incidència de malalties causades per perills alimentaris.
- Contribuir a minimitzar l'exposició de les persones sensibles als components dels aliments que els poden produir algun tipus de reacció adversa, facilitant-los una elecció adequada a les seves necessitats.
- Mantenir un nivell elevat de garantia dels interessos dels consumidors i de la societat en totes les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.
- Mantenir un nivell elevat de coneixement i una percepció del risc proporcionada per part de la ciutadania.
- Mantenir un nivell elevat de garantia de la qualitat i l'eficiència dels serveis prestats per les administracions competents en seguretat alimentària.
- Mantenir un nivell elevat de cooperació amb tots els participants en la cadena alimentària, inclosos els consumidors.

Què és?

- Un marc de referència per a les accions públiques en matèria de seguretat alimentària a Catalunya.
- Un compromís explícit de les administracions públiques amb la societat.
- Un conjunt organitzat i coherent d'activitats i serveis al llarg de tota la cadena alimentària.
- Un instrument de planificació, coordinació i col·laboració per a totes les parts implicades.

Què pretén?

- Prevenir les malalties transmissibles per la via alimentària.
- Minimitzar la presència de perills biològics, químics i físics en els aliments.
- Protegir els interessos dels consumidors i augmentar la seva confiança.
- Vetllar per la lleialtat de les transaccions comercials en la cadena alimentària.

Aquest document és fruit del treball en equip de:

Departament de Medi Ambient i Habitatge
Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca
Departament de Salut
Agència Catalana del Consum
Administracions locals