

Introducció

Tenim a les mans un estudi en profunditat, de caràcter qualitatiu, sobre les percepcions que la societat catalana té en relació amb la seguretat alimentària; aquesta qüestió interessa especialment les administracions públiques arran de l'impacte social que les crisis alimentàries de finals dels anys noranta han produït. Calia diagnosticar les percepcions actuals sobre la seguretat alimentària, identificant-ne els factors condicionants, establir la incidència real sobre les pràctiques de consum i la manipulació dels aliments, i estudiar les transformacions experimentades en el temps per aquestes percepcions. Per tant, l'objectiu general de l'estudi ha estat, a banda de fer la diagnosi actual, establir les bases de coneixement i els criteris metodològics per desenvolupar un sistema de seguiment de les valoracions i les percepcions de la seguretat alimentària a llarg termini.

Per concretar aquest objectiu general s'han perseguit **cinc objectius bàsics**:

- a) examinar les percepcions, actituds i valoracions socials actuals sobre la seguretat alimentària
- b) establir els factors que les condicionen i les modifiquen de forma rellevant
- c) determinar el grau d'incidència d'aquestes percepcions i valoracions sobre les pràctiques alimentàries individuals
- d) analitzar el grau de penetració de les recomanacions sobre la manipulació alimentària en els comportaments individuals i en les pràctiques domèstiques
- e) fixar criteris metodològics i indicadors per desenvolupar un sistema de seguiment dels canvis ciutadans en les percepcions i les actituds vers la seguretat alimentària

La metodologia de treball ha estat dividida en tres fases:

- **Entrevistes personals en profunditat: fase d'anàlisi qualitativa.** Han estat 60 persones seleccionades equitativament entre homes i dones, d'edats entre 17-82 anys, de formació diversa (experts, nivell alt de formació i treballadors de l'àmbit alimentari) i de residència en municipis de diverses dimensions. Objectiu: abordar l'estudi de percepcions, actituds i comportaments, tant personals com col·lectius.
- **Grups de discussió: primera fase de contrast.** Han estat 8 grups d'edats diferents. Objectiu: apropar-se a les motivacions subjacents als comportaments mitjançant els factors rellevants identificats en la primera fase.
- **Anàlisi quantitativa en mostra reduïda: segona fase de contrast.** Han estat 220 persones seleccionades (no participants anteriors) que responen un qüestionari específic a partir dels resultats de la fase prèvia. Objectiu: seguir i aprofundir les tendències observades en la fase anterior a fi d'establir correlacions diverses.

Marc interpretatiu

Hi ha dos àmbits que caldrà interpretar: d'una banda, les representacions socials i l'opinió pública, i de l'altra, la multidimensionalitat de la valoració dels aliments.

En primer lloc, les **representacions socials** són un entramat de creences, coneixements i valors a partir del qual els individus aborden i interpreten la realitat; també intervenen experiències viscudes, hàbits adquirits, posició social i activitats desenvolupades, a fi d'assentar les actituds i les predisposicions a actuar de les persones –actituds i predisposicions que es concretaran en uns determinats comportaments en funció de diversos comportaments socials. Per tant, **les representacions són compartides perquè són construïdes socialment, però són interpretades individualment**.

En segon lloc, l'**opinió pública** és un dels elements que integren les representacions, **es genera mitjançant una agenda de temes i la construcció de tot un seguit de repertoris interpretatius sobre cadascun d'aquests temes** –repertoris que consisteixen en un conjunt de patrons utilitzats per fer entenedors els fenòmens i donar-los un determinat sentit. Quan aquests repertoris són mobilitzats per agents poderosos, amb hegemonia social, serà més fàcil difondre'ls o, fins i tot, imposar-los; per això, algunes formes d'entendre aquests fenòmens esdevenen culturalment dominants. A partir del moment en què els repertoris comencen a circular, es reinterpreten i reconstrueixen mitjançant la interacció social, és a dir, van agafant formes concretes que no coincideixen exactament ni amb allò que els agents generadors deien i pretenien, ni tampoc amb la versió adaptada pels mitjans, que han ajudat a difondre aquests repertoris. Finalment, els repertoris seran interioritzats pels individus i formaran part de les seves representacions, i les opinions que oferien els repertoris hauran quedat distribuïdes en funció de diferents variables sociodemogràfiques.

Cal recordar que hi ha dos camins per adquirir els coneixements –que formen part de les representacions–: el **coneixement directe** (adquirit mitjançant l'experiència), que sol interioritzar-se més profundament, motiu pel qual orienten amb més força els comportaments i el **coneixement indirecte** (sustentat en els repertoris públics), que sol assimilar-se més superficialment, cosa que els fa més fàcilment oblidables. Per això, en pensar els perills alimentaris hi ha dues vies diferents per valorar la seguretat dels aliments:

- **Perills alimentaris coneguts per experiència directa –individual i social– i per repertoris públics alhora** (toxiinfeccions alimentàries, gastroenteritis, hipercolesterolèmia, obesitat).
- **Perills alimentaris coneguts exclusivament a través de repertoris públics** (prions, dioxines, benzopirens, additius, pesticides, hormones d'engreix).

La distinció rau en el fet que aquestes diferents vies de coneixement impliquen actituds i comportaments també diferents en situació de normalitat o de crisi alimentària.

En tercer lloc, la **multidimensionalitat de la valoració dels aliments** comporta establir la distinció entre la definició que els experts donen de la **qualitat dels aliments** i la interpretació que els ciutadans en fan. S'observa que el concepte *qualitat* integra diferents dimensions, tot i que la qualitat, a més, està integrada en el concepte de la seguretat, juntament amb la innocuïtat.

Les **principals dimensions que integren la qualitat** són bàsicament 6: la **qualitat nutricional** (valor energètic i contingut de nutrients), el **criteri sensorial** (característiques organolèptiques), la **qualitat higiènica** (absència d'acció microbiana), la **qualitat tecnològica** (manipulació, conservació), la **qualitat ambiental** (processos productius) i la **qualitat de servei** (simplificació de tasques: productes quarta gama); a banda, cal considerar la **qualitat ètica** (formes de producció) i la **qualitat vinculada a l'origen del producte** (productes de la terra, denominacions d'origen). Per acabar, ocupa un espai rellevant la **qualitat simbòlica** que els consumidors/consumidores atorguen als productes (prestigi, identitat, associació d'un producte amb la celebració, ètica del consum).

Amb tot, cal remarcar que **el criteri sensorial és el que de forma més directa i estreta s'associa amb la qualitat; la resta de dimensions s'hi afegeix i hi interactua fins a construir la imatge global d'un aliment**. Com que no totes tenen el mateix pes específic a l'hora d'orientar les eleccions, caldrà analitzar la *dimensió de la seguretat* com un dels elements presents en la qualitat, tenint en compte que tant la qualitat com la seguretat són multidimensionals; per això, s'han d'interpretar els diferents significats de seguretat quan interactuen sobre els significats presents en les dimensions de la qualitat alimentària.

Continuant amb el concepte de la **multidimensionalitat de la valoració dels aliments**, cal fer **les interpretacions del concepte de seguretat alimentària**. D'una banda, cal assenyalar que **la nostra societat no recull dins del concepte de seguretat alimentària les dimensions d'accessibilitat i disponibilitat actuals dels aliments**, ja que no és un problema destacat; només apareixen esmentades si es pregunta explícitament per les diferències entre la situació actual i un passat relativament recent. Com a contrapartides negatives d'aquest accés garantit als aliments –d'aquesta abundància– hi ha els impactes sobre el medi ambient i els desequilibris alimentaris.

El concepte de seguretat alimentària s'interpreta a partir de cinc àmbits –amb definicions atribuïdes pel col·lectiu no expert–, que se superposen en part a les dimensions de la qualitat:

- **Seguretat higienicobacteriològica** (manipulació correcta dels productes i condicions higièniques adients juntament amb evitació de malalties/trastorns produïts per patògens i al·lèrgens); **responsabilitat atribuïda a altres agents** –encarregats del control– **i a mesures preventives individuals**.
- **Seguretat nutricional** (capacitat dels aliments de nodrir satisfactòriament); **responsabilitat atribuïda a altres agents**.
- **Seguretat relativa als comportaments alimentaris** (quan són incorrectes poden ser considerats fonts d'inseguretat: obesitat, càncer i malalties cardiovasculars, ja que alimentació i tabaquisme poden ser controlats per l'individu; també la imatge corporal incideix en la perspectiva de salut i en l'estètica); **responsabilitat bàsicament individual i en menor mesura atribuïda a altres agents**.
- **Seguretat relativa a les formes de producció alimentària** (contaminacions químiques: fitosanitaris i zoonositaris, ús d'antibiòtics i engreix fraudulent, i additius, a llarg termini); **responsabilitat atribuïda a altres agents i a actituds i pràctiques individuals**.
- **Seguretat relativa a la contaminació ambiental** (contaminació de sòls i aigües); **responsabilitat atribuïda exclusivament a altres agents, aliena a la voluntat individual**.

D'altra banda, dins **les interpretacions del concepte de seguretat alimentària**, apareixen **els riscos i els problemes percebuts** que es relacionen directament amb cadascuna de les dimensions esmentades de la seguretat i també apareixen **els indicadors de risc** a partir dels quals es pot jutjar la seguretat dels productes com ara: l'aspecte (olor i color), l'establiment d'adquisició (confiança que genera el venedor/venedora i la marca comercial), el preu (massa baix inspira desconfiança), el grau de manipulació (menys manipulació/transformació implica garantia de seguretat) i la procedència (si producte i origen s'associen en positiu, el fet de conèixer-lo atorga seguretat); un altre aspecte que apareix són **les pràctiques associades a aquests riscos** com ara la higiene deficient dels manipuladors, el trencament de la cadena de fred, esbandir la verdura i les hortalisses, pelar la fruita o diversificar l'inventari d'aliments. Tot plegat culmina amb **les causes atribuïdes** a aquestes pràctiques (industrialització excessiva, prioritització d'interessos econòmics i diverses mancances: de control, de responsabilitat dels agents de formació).

Finalment, per cloure la **multidimensionalitat de la valoració dels aliments** cal fer referència a **la construcció social del concepte** –com es pensa l'alimentació–, tenint en compte que les diferents dimensions de la qualitat (seguretat inclosa) són eixos que estructuraven aquest pensament de manera que orienten comportaments (no els determinen) i als quals cal afegir els condicionaments efectius que els delimiten. S'estableix, doncs, un sistema de dicotomies: plaent/desplaent, perillós/innocu... per sobre del qual incideixen altres consideracions que ressituaran els productes; per això, la qualitat finalment atribuïda als aliments resulta de la interacció de cadascun d'aquests eixos, no de l'addició (els productes més satisfactoris des de totes les perspectives es consideren més segurs).

Però com que no totes les dimensions s'estructuren en eixos de potència similar a l'hora d'orientar comportaments ni totes són interioritzades per tothom de la mateixa manera, les pràctiques que es manifestin seran diverses:

- La **dimensió higienicobacteriològica** orienta més en situació d'alarma –estiu– i els perills percebuts orienten cap a pràctiques extradomèstiques (tria de restaurant, d'establiment, de marca) i domèstiques (neteja de mans i d'estrils de cuina, manteniment de la cadena de fred).
- La **dimensió estètica i nutricional** orienta en situació de normalitat (elecció de menús, forma de conservació, ingesta).
- La **dimensió de producció alimentària** orienta en l'elecció de productes més segurs –més ecològics–, amb menys additius, poc processats.
- La **dimensió relativa a la contaminació**, generalment, no orienta cap pràctica concreta, més aviat genera una actitud d'impotència.

Resultats assolits

Per començar, calia **identificar i interpretar conceptes**, per això vam preguntar si es coneixien dos conceptes: seguretat alimentària i traçabilitat. Pel que fa a la **seguretat alimentària**, hi va haver un nombre elevat de respostes negatives, cosa que no va resultar ser cap inconvenient per establir relacions i extreure conclusions sobre què havia de significar el concepte (aquesta situació és característica dels estudis sobre alimentació, ja que, com que el fet de menjar és un acte quotidià i ineludible, tothom considera tenir opinions i coneixements fonamentats respecte al tema). D'entre les dimensions plantejades en el qüestionari que més es relacionen amb la seguretat alimentària preval la dimensió higienicosanitària, li segueix la dietètica i nutricional, i no hi consideren la vinculació amb l'accessibilitat als aliments ni amb les característiques organolèptiques. Quant a la **traçabilitat** –capacitat de resseguir la història d'un producte al llarg de la cadena alimentària–, només una desena part de les persones enquestades la definia correctament, malgrat que arran de la crisi de les *vaques boges* ha quedat la idea que hi ha mecanismes per fer el seguiment dels productes fins que arriben al consumidor.

Una altra qüestió prèvia que calia esbrinar era si hi havia cap diferència entre la **seguretat alimentària ahir i avui**, en relació amb una aparent paradoxa circulant: encara que la preocupació de tots els agents implicats en la cadena alimentària –Administració inclosa– per garantir la seguretat és creixent i que els sistemes de control són cada cop més acurats, la desconfiança del consumidor també va en augment. El que realment es va observar de manera majoritària és que els controls vinculats amb la seguretat alimentària són superiors actualment, però també hi ha més problemes i que la percepció de si eren més segurs els aliments, abans o ara, dona respostes gairebé equilibrades –però amb força contrastos per grups d'edat.

Ara ja entrarem a valorar les diverses **dimensions de la seguretat alimentària**:

- **Valoracions de la seguretat higienicosanitària:** des d'aquesta perspectiva no es detecta una percepció generalitzada d'inseguretat alimentària en adquirir productes, especialment si estan envasats i etiquetats, ja que se'n pressuposa la innocuïtat; l'opinió generalitzada expressa que la seguretat està garantida dins el territori de la Unió Europea, però no és així quan l'origen és en països en vies de desenvolupament (es considera que hi ha deficiències en els controls relatius a la seguretat higienicobacteriològica). Cal destacar que la demanda d'incrementar els controls relacionats amb aquesta seguretat expressa en realitat una exigència en el control, és a dir, que es duguin a terme, més que no pas que s'incrementin.
- **Valoracions de la seguretat nutricional:** des d'aquesta perspectiva apareix amb certa freqüència la consideració que els aliments frescos són en l'actualitat menys nutritius que en el passat, conseqüència probablement derivada de les formes intensives de la producció alimentària i de les condicions de conservació i transport (producte paradigmàtic seria el tomàquet); les respostes es distribueixen de forma gairebé equitativa entre *abans* i *ara* –tot i que la gent gran es decanta marcadament per *abans*. S'observa una certa desconfiança referida a la suplementació dels aliments amb calci, ferro, vitamines..., ja que no tenen el mateix valor nutritiu.
- **Valoracions de la seguretat relativa als comportaments alimentaris:** en situació de normalitat, és a dir sense cap alarma, aquesta dimensió és força més negativa que la higienicosanitària; sembla que generen força inquietuds la manca d'equilibri, el consum d'aliments poc saludables i la desestructuració dels comportaments alimentaris, i que la incidència dels mitjans de comunicació en relació amb el creixement del sobrepès –especialment infantil– han penetrat en la població. També són ben presents els perills que la hipercolesterolèmia, la hipertensió arterial o la hiperglucèmia poden suposar per a la salut humana.
- **Valoracions de la seguretat relativa a la contaminació:** es detecta força inseguretat derivada d'aquesta dimensió per l'afectació de l'aire, el sòl i l'aigua a causa de les formes de producció, i de la contaminació ambiental; hi ha la percepció que les mesures individuals són completament ineficaces per fer-hi front.
- **Valoracions de la seguretat relativa a les formes de producció** (molt lligada a l'anterior): en general, els consumidors europeus mostren més inquietud pels residus de pesticides en productes agrícoles i pels residus d'hormones i d'antibiòtics en la producció animal que per l'ús d'additius en la indústria alimentària:
 - **En relació amb la producció agrícola**, s'evidencia una polarització (més acusada entre el jovent) entre les crítiques més negatives a l'agricultura intensiva i el fet d'acceptar-la com un *mal menor*, ja que així es pot assegurar el proveïment suficient a la població. Pel que fa als fitosanitaris, hi ha reserves quan són emprats per països del Tercer Món –a causa de la utilització abusiva i de la manca de respecte pels intervals entre l'aplicació i la collita–; en aquest sentit, preocupa molt més l'efecte que pot tenir sobre la salut la ingesta continuada de petites quantitats amb possibles efectes crònics en el desenvolupament i la reproducció que els efectes patològics aguts.

- **En relació amb la ramaderia**, l'ús de productes amb finalitat profilàctica o terapèutica per a l'animal no desperta preocupacions generalitzades, però sí amb finalitats econòmiques, com els promotors del creixement, dels quals s'han demostrat els efectes negatius (substància paradigmàtica seria el clenbuterol); més de la meitat de les persones qüestionades es refereix a les *vaques boges* i una part inferior, a les dioxines dels pollastres belgues o a la grip aviària, però com a fets passats no com a indicadors de la situació actual.
- **En relació amb la indústria alimentària**, els additius apareixen de forma recurrent com a possible problema; en realitat se'n prefereix un ús reduït, però es conjuga el refús amb l'acceptació perquè se sap que aquest ús està legislat i controlat –els colorants desperten més rebuig ja que se'ls considera més innecessaris.
- **En relació amb la producció artesanal**, hi ha actituds contraposades: una meitat expressa desconfiança vers aquesta forma de producció, atès que considera que no garanteix la seguretat higienicobacteriològica, i l'altra meitat la dóna per segura perquè considera, en canvi, que els productes es manipulen de forma correcta i que les matèries primeres són d'una qualitat superior.
- **Interacció entre els repertoris públics i el coneixement directe en les valoracions sobre la seguretat alimentària**: moltes valoracions són força homogènies, ja que algunes de les qüestions plantejades cauen lluny del coneixement directe i, per tant, es valora tenint com a base els repertoris actualment en circulació (com ara que l'accés a una alimentació diversificada, arran de les noves condicions de producció, ha incrementat l'alçada mitjana de la població i l'esperança de vida); també hi ha però observacions percebudes negativament, com els increments de la prevalença i del nombre de malalties d'origen alimentari. Cal matisar que quan es passa de valoracions generals –més basades en repertoris públics– a valoracions més concretes, per productes, augmenta la importància del coneixement directe –basat en l'experiència.

Abans d'entrar en les valoracions per tipus de productes, calia descobrir els **coneixements sobre els perills associats a l'alimentació**, per a la qual cosa es va demanar sobre tres tipus diferents:

- **Els perills biològics**, dels quals declaren reconèixer bàsicament quatre:
 - **Toxiinfeccions alimentàries**: encara que no gaire conegut, aquest terme evoca malalties provocades per la ingesta d'aliments i es relaciona amb símptomes digestius; gairebé tothom reconeix la salmonel·la i un percentatge molt elevat la vincula a la presència d'ovoproductes (rarament el vincle s'estableix amb la carn o amb els derivats lactis), cosa que es tradueix en un seguit de pràctiques preventives personals. Per contra, el reconeixement d'*Escherichia coli* no arriba a la cinquena part dels participants.
 - **Parasitosis alimentàries**: únicament se cita *Anisakis* entre els paràsits implicats en la transmissió alimentària i se'l relaciona bàsicament amb el peix blau, menys amb el peix blanc i encara menys amb els cefalòpodes; el major reconeixement correspon a les persones amb responsabilitat plena en l'alimentació pròpia i en edats madures, i les fonts d'informació han estat els venedors/venedores, una conversa informal o els mitjans de comunicació (un grup reduït, en el darrer cas).
 - **Contaminació encreuada**: malgrat el minso reconeixement del terme, s'esmenten pràctiques associades a fi d'evitar-la.
 - **Encefalopaties transmissibles**: sobretot es reconeix l'encefalopatia espongiforme bovina a causa de les vaques boges, fet que comporta associar un cert risc amb el consum de carn de vedella –alguns vincles s'estableixen només amb parts concretes de l'animal.
- **Els perills químics**:
 - Els d'**origen biològic** es coneixen molt poc, com ara les substàncies tòxiques de vegetals comestibles o les micotoxines i mai se citen les biotoxines marines.
 - Els d'**origen químic** (contaminants), com ara els *metalls pesants*, són més citats: se sol associar el mercuri amb el peix (gràcies als mitjans de comunicació, ha quedat un lligam entre salmó de piscifactoria i inseguretat alimentària), també s'associa el plom amb productes conreats prop de carreteres –ningú no cita el cadmi. Les *dioxines* evoquen un coneixement imprecís i fragmentari vehiculat pels mitjans, llevat de qui recordava la crisi dels pollastres belgues de 1999. Una petita part s'ha referit als problemes vinculats amb el consum de productes fets a la brasa o a la barbacoa, o de productes fumats amb relació al càncer (implicats els *hidrocarburs aromàtics policíclics*), sense atorgar-los gaire importància ja que s'acostumen a menjar de *tant en tant*.
- **Les al·lèrgies**: són conegudes de forma superficial, bàsicament s'esmenta la llet de vaca per als nadons, l'ou i la fruita seca.

Un apartat important dins el treball el constitueixen les **valoracions per grups de productes sobre la seguretat higienicosanitària**, se'n van avaluar vuit:

- **La carn**: la meitat de les persones entrevistades la considera segura i l'altra meitat recela d'aquest producte

en relació amb les formes de producció. Els eixos que n'estructuren la valoració són: tenir cura en conservar-la, comprar-la bé (establiment, confiança en el venedor, origen, preu), guiar-se per l'etiquetatge i coure-la bé, però sense distincions de seguretat entre el pollastre, el xai o el porc (la de vedella és totalment segura).

- **El peix:** més de la meitat de les persones entrevistades el considera lliure de perills sempre que sigui fresc, es conservi bé i es consumeixi ràpidament (altrament, cal congelar-lo). Els eixos que n'estructuren la valoració són: comprar-lo bé, desconfiar de l'origen llunyà, usar els indicadors sensorials (olor, color, lluentor) per garantir-ne el bon estat i aplicar les normes higièniques bàsiques per a tot producte fresc; una quarta part del col·lectiu esmenta els paràsits que afecten el peix i la manera d'actuar amb vista a consumir-lo cru (cocció eficaç o congelació prèvia).
- **La verdura, les hortalisses i la fruita:** des de la perspectiva de la seguretat nutricional són els aliments saludables per excel·lència, però amb percepció de perills des de les formes de producció. Els eixos que n'estructuren la valoració són: esbandir bé la verdura, pelar la fruita i les hortalisses per eliminar els fitosanitaris i escollir bé l'establiment de compra.
- **L'oli:** les persones entrevistades estableixen una clara distinció entre l'elevada valoració vers l'oli d'oliva, les prevencions vers l'oli de gira-sol i la desconfiança vers els altres (artesans i de garrafa) pel record de l'oli de colza. Els eixos que n'estructuren la valoració són: confiar absolutament en l'oli d'oliva, evitar reutilitzar-lo repetidament i comprar marques conegudes (evitar els olis no etiquetats).
- **Els ous:** una minoria considera que no tenen cap tipus de problema. Els eixos que n'estructuren la valoració són: referir la relació establerta entre les salmonel·losis i el consum d'ous (bàsicament amb la maionesa), conservar-los en el frigorífic, usar-los ben frescs, comprovar-ne la data de caducitat i tenir cura de la rotació en la nevera, evitar deixar a temperatura ambient (més de dues hores) els aliments que continguin ou, no menjar ous crus (amb el rovell poc fet), vigilar la closca (principal font de riscos), concretar el perill que suposa la maionesa sobrant (esment especial als àpats fora de casa) i rentar-se les mans abans i després d'usar ous frescos.
- **Les conserves:** la majoria de les persones considera que no suposen cap tipus de perill. Els eixos que n'estructuren la valoració són: considerar que cal no abusar-ne per les reserves vers els conservants, preferir les conserves en oli d'oliva (sardines i tonyina) i vigilar la data de caducitat (preocupació molt inferior a la d'altres productes).
- **Els productes precuinats:** no evidencien una percepció negativa des de la perspectiva de la seguretat higienicosanitària. Els eixos que n'estructuren la valoració són: considerar que contenen massa additius (consumir-los està supeditat a conèixer els colorants i conservants que contenen) i que els ingredients no estan ben detallats, evidenciar diferències significatives en la valoració segons l'edat (les persones grans en consumeixen poc i el desconeixement genera desconfiança), recelar de les mesures higièniques en elaborar-los i vendre'ls al detall, controlar la data de caducitat i mantenir-los en fred.
- **Els productes congelats:** gaudeixen de bona valoració, ja que no és la tècnica allò que es qüestiona sinó la qualitat del producte que es destina a la venda. Els eixos que n'estructuren la valoració són: vigilar de no trencar la cadena de fred, descongelar bé i no tornar a congelar productes descongelats (els productes congelats sense elaborar generen més confiança que els elaborats); per productes: consumir verdura congelada sense cap reserva, desconfiar de la qualitat del peix congelat que es ven, congelar domèsticament la carn fresca per conèixer el temps que fa que està congelada (desconfiança no generada pels pèsols, per exemple).

Quant a la **valoració sobre els agents** (representats per set grups: productors, Administració, transport i distribució, venedors detallistes, restauradors, consumidors i experts), la distribució de responsabilitats a l'hora de garantir la seguretat alimentària està en funció dels perills que més preocupen, els quals són per ordre decreixent: les restes de pesticides, les hormones d'engreix, el trencament de la cadena de fred, el contingut excessiu d'additius, els productes caducats i no rentar-se les mans. Així doncs, el repartiment de responsabilitats segons les diferents dimensions de la seguretat alimentària quedaria:

- **Des de la perspectiva de la seguretat higienicosanitària:** tots en són responsables. Destaca la imatge molt positiva de la gran indústria (productors) perquè està altament tecnificada, amb estrictes normes higièniques, controls externs i autocontrols; les mancances provenen dels intermediaris (transport i distribució) pel trencament de la cadena de fred; als venedors detallistes se'ls valora especialment en relació amb els productes frescs.
- **Des de la perspectiva de la seguretat relativa als comportaments alimentaris:** destaquen els consumidors, en primer lloc de responsabilitat, ja que es declaren competents per saber quins comportaments de consum són convenients; la gran indústria, en segon lloc, responsable de posar al mercat productes paradigmàtics d'una alimentació incorrecta i, finalment, l'Administració que hi ha de posar fre.
- **Des de la perspectiva de la seguretat relativa a la contaminació ambiental** la màxima responsabilitat és per als productors:
 - En indústria alimentària, destaca la generació de residus relacionats amb els envasos.

- En agricultura, destaquen quatre raons de desconfiança (tot i que en general es considera que fan bé la seva feina): desconeixement de l'activitat agrària, males pràctiques derivades de l'afany de lucre, manca de capacitació dels agricultors i atrapament en un sistema de producció problemàtic; destaca la valoració altament positiva de la producció ecològica.
- En ramaderia, es detecten més prevencions: engreix fraudulent, baixa qualitat dels pinsos, afany de lucre desmesurat; el paper de l'Administració es considera cabdal i, fins ara, insuficient.

També era necessari comprovar el funcionament de la **gestió domèstica de la seguretat alimentària** en tres punts crítics del procés:

- **El moment de la compra:** acte en què se citen com a rellevants l'aspecte dels productes, l'elecció de l'establiment i la confiança en el venedor (sobretot per qui té la responsabilitat de comprar) en relació amb la carn i el peix; pel que fa als productes envasats i etiquetats, la marca i el preu són els criteris més emprats. En cas d'alarma alimentària, el recurs al venedor pot ser bàsic per la informació de primera mà i perquè la relació comercial comporta no perjudicar el client (els interessos comercials són percebuts com a garantia de seguretat).
- **El transport dels aliments a la llar:** acció percebuda com un moment delicat per a la seguretat higienicosanitària. Les pràctiques que s'hi relacionen són: no entretenir-se a desar les bosses en el frigorífic, usar bosses isotèrmiques per als congelats (altrament, comprar en comerços pròxims), seguir un ordre d'entrada en la col·locació dels aliments a la nevera amb vista a no trencar la cadena de fred: primer, congelats; segon, carn-peix-ous; tercer, lactis-embotits-verdura-hortalisses.
- **La manipulació domèstica** s'estudia comparant els resultats obtinguts en les entrevistes i els grups amb els resultats del qüestionari, els quals conjuntament evidencien que el coneixement de les mesures que cal prendre en aquesta manipulació és desigual entre qui té la responsabilitat de comprar i cuinar, i qui no en té cap.
 - Pràctiques vinculades a diferents tipus d'aliments:
 - > neteja de la verdura, les hortalisses, la fruita i els ous
 - > maneres de descongelació
 - > conservació de productes envasats al buit (embotits) o enllaunats (salsa de tomàquet) després d'haver-los oberts

Majoritàriament, la verdura i les hortalisses s'esbandeixen amb aigua, la fruita es pela o es renta amb aigua, els ous es mengen directament de la caixa (sense rentar-los), es descongela a temperatura ambient i es conserven a la nevera en paper d'alumini els embotits (o similars) oberts i en recipients tancats el contingut de les llaunes obertes.
 - Precaucions individuals en la manipulació alimentària, obtingudes tant del qüestionari com de les entrevistes:
 - > rentar-se les mans abans de manipular els aliments (més per netedat o per fàstic que no pas per la percepció clara d'evitar perills)
 - > protegir els aliments i la cuina dels animals domèstics
 - > mantenir netes les superfícies de treball i els estris de cuina, i netejar-los després de manipular aliments crus (més per no barrejar sabors o per fàstic que no pas per la percepció clara d'evitar perills)
 - > evitar la contaminació encreuada, és a dir, conservar a la nevera els aliments crus i els cuits separats en recipients diferents (mes per motius d'ordre que no pas per evitar la contaminació)
 - > coure convenientment a fi d'eliminar els bacteris perillosos (amb set comportaments relacionats)
 - > escalfar les restes d'un àpat anterior o un plat preparat prèviament (amb vuit actituds relacionades)
 - > conservar els plats ja preparats (amb sis possibilitats diferents relacionades)

Paral·lelament, el **paper de l'etiquetatge en la generació de confiança** presenta la paradoxa que exigir una informació exhaustiva en l'etiqueta es fa més pel desig de tenir-la disponible que pel fet de voler-la consultar (tret de les persones que pateixen al·lèrgies alimentàries), ja que disposar d'un etiquetatge correcte es considera una garantia de control higienicosanitari. Amb tot, un terç dels participants addueix no saber interpretar correctament tota la informació (bàsicament desperten recels les *E* dels additius), per la qual cosa ja no es llegeix. En ordre decreixent d'allò que sempre es mira hi ha: en primer lloc, la data de caducitat; en segon lloc, la forma de conservació, la llista d'ingredients, l'origen i la marca, i en tercer lloc, la composició nutricional, el contingut calòric, el contingut gras, els additius i el nom del fabricant (a força distància).

Ja per acabar, les **percepcions vinculades a les crisis alimentàries** s'han establert considerant dos paràmetres:

- **El record i el reconeixement:** la crisi més àmpliament identificada és la de les vaques boges, seguida per la de l'oli de colza (sobretot si es va viure directament); el record de les dioxines en els pollastres belgues és força irregular i el dels hidrocarburs aromàtics policíclics en l'oli de pinyolada és més aviat escàs. Curiosament,

la més recent, la salmonel·losi causada per pollastre envasat, ha estat oblidada per una part destacada dels participants, pel fet de considerar que no es un producte de consum habitual i que allò que cal és saber on es compra aquesta mena de productes. Quant a la grip aviària, malgrat que forma part del present mediàtic, no hi ha hagut un augment del grau de coneixement concret sobre l'origen i les causes, però sí del coneixement pràctic: coure convenientment la carn d'aviram i els ous.

- **Les transformacions dels comportaments en contextos de crisi:** aquelles relacionades amb les decisions de compra, tenen conseqüències econòmiques importants i un gran impacte sobre el sector afectat (vaques boges); així doncs, les estratègies adoptades en cas de crisi han estat: evitació temporal del producte potencialment perillós (substituir la vedella per una altra carn), recerca d'informació per aclarir incerteses (donar més valor a l'etiquetatge), elecció acurada de l'establiment, cerca de carn més cara (donar més valor a les denominacions d'origen), modificació d'estratègies quan s'estabilitza la situació (aprofitar ofertes), rebuig continuat a les parts de la vedella que han estat directament implicades, retorn al nivell de consum anterior un cop ha cessat l'emissió de missatges informatius de l'aplicació de controls o abandonament definitiu del consum del producte crític.

Pel que fa a la forma com s'interioritzen les crisis alimentàries, es constata:

- Una valoració negativa dels sistemes d'alerta i prevenció, precisament pel fet de tractar-se d'una situació anòmala.
- Un agreujament de la percepció negativa, a causa de les contradiccions expressades per diversos agents amb interessos diferents i dels discursos minimitzadors i apaivagadors del risc comunicats per l'Administració.
- Una observació referida als mitjans de comunicació pel fet que utilitzen un tractament alarmista, bo i que garanteixen que es faci pública la informació i que arribi a tothom.

I, finalment, l'avaluació dels resultats assolits es clou amb el concepte de la **seguretat alimentària com una dimensió més de la qualitat dels aliments**. Després de conèixer les valoracions globals sobre aliments, calia abordar les valoracions sobre la *saludabilitat*, és a dir, allò que primerament evoca el terme saludable són els aliments considerats beneficiosos per a un correcte funcionament de l'organisme (beneficis físic i mental); per tant, érem dins de la seguretat dieteticonutricional. Així doncs, es va establir un ordre de prioritat en relació amb:

- **L'avaluació de la saludabilitat dels diferents productes:** en primer lloc, les valoracions superiors recauen en el grup de la fruita i la verdura, seguides per l'oli d'oliva; en segon lloc hi ha el peix blau, el peix blanc i la llet; en tercer lloc de saludabilitat destaquen la pasta, el formatge, el calmar i la sípia (com a representats dels cefalòpodes), la carn de vedella, la carn de pollastre, el pa i els ous; en quart lloc tenim l'oli de gira-sol, la carn de porc i els aliments ultracongelats; finalment, els aliments precuinats reben una valoració molt negativa des de la perspectiva de salut.
- **Les preocupacions vinculades a l'alimentació:** en primer lloc, la major preocupació declarada correspon al fet de *dur una alimentació equilibrada*; en segon lloc, les *intoxicacions*; en tercer lloc preocupa *controlar el pes*; en quart lloc, tenir elevats els nivells sanguinis de *colesterol o sucre* i, finalment, els *problemes digestius*.

Valoracions globals

Malgrat la multidimensionalitat de la qualitat dels aliments, en la societat catalana, la dimensió de les qualitats organolèptiques i la dimensió dels comportaments alimentaris són les que incideixen amb més força en la valoració global; només en situació d'alarma alimentària, la dimensió higienicosanitària en passaria al davant. Curiosament, la facilitat per accedir als aliments i per disposar-ne no ocupa un espai central en la nostra societat actual.

En general, no es percep una situació d'inseguretat, ja que es declara una millora en els mecanismes de control de la seguretat higienicosanitària; per això, en situació de normalitat, la valoració dels aliments i les estratègies derivades es fan al marge de la valoració de la seguretat alimentària i predominen més les preocupacions relatives als comportaments alimentaris i al benestar físic.

Com a responsables en la dimensió higienicosanitària, per ordre d'atribució, hi ha els consumidors, els productors i l'Administració. Malgrat això, cal precisar que el conjunt de la població adopta mesures higièniques més per condicionaments (hàbit o fàstic) que per consideracions higienicosanitàries, llevat de les persones responsables de les tasques domèstiques, que evidencien una interiorització més destacada de determinades recomanacions. Globalment, però, la ciutadania té uns coneixements fragmentaris i poc específics vers els perills relacionats amb la seguretat alimentària.

Finalment, arran de la multidimensionalitat esmentada, les valoracions sobre l'alimentació es fan des de tres nivells: *des del punt de vista del consumidor*, predominen les estratègies que orienten els actes de compra i de consum; *des del punt de vista del ciutadà*, predominen les formes de producció i l'ètica, així com l'accés generalitzat als aliments; *des del punt de vista del menjador/comensal*, predominen la dimensió dieteticonutricional i les valoracions relatives al plaer.

Per concloure, cal destacar l'alt nivell de confiança general expressat des de la perspectiva de la seguretat (el qual disminueix en situació d'*inseguretat alimentària*), fet que possibilita minimitzar els impactes d'una crisi alimentària, i cal destacar també la necessitat d'incrementar la sensibilització i la difusió de les bones pràctiques de manipulació domèstica.