

[?] PER CONÈIXER

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

L'ACSA, ORGANISME DE LA GENERALITAT, TÉ COM A PRINCIPALS ÀMBITS D'ACCIÓ L'AVALUACIÓ, LA GESTIÓ I LA COMUNICACIÓ EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

L'ACSA és un organisme de la Generalitat de Catalunya (Departament de Salut) que treballa per garantir el més alt nivell de salut i de seguretat alimentària a Catalunya. Els seus principis són la transparència, la independència, l'excel·lència científica i la participació.

La seguretat alimentària és una responsabilitat compartida en la qual col·laboren els departaments i organismes oficials de la Generalitat amb responsabilitats en salut, agricultura, alimentació, medi ambient i consum, així com les administracions locals de Catalunya, els agents econòmics de la cadena alimentària (empreses), les associacions de consumidors i els col·legis professionals.

PRINCIPALS OBJECTIUS

L'ACSA té com a principals àmbits d'acció l'avaluació, la gestió i la comunicació en seguretat alimentària. Els seus objectius estan orientats a **donar suport i servir a les administracions públiques i a les empreses per garantir aliments segurs als ciutadans**. Els principals objectius són per a cada àmbit:

Avaluació

→ Donar instruments basats en coneixements científics.

Gestió

→ Impulsar l'orientació estratègica, l'avaluació de resultats i la millora continuada en eficàcia i eficiència.

→ Coordinar, assessorar i donar suport tècnic a les administracions i als sectors de la cadena alimentària.

Comunicació

→ Incrementar la formació i la promoció de pràctiques segures de producció, fabricació, manipulació i distribució dels aliments.

→ Fomentar l'educació i la informació dels consumidors en seguretat alimentària.

PRINCIPALS INSTRUMENTS PER L'ASSOLIMENT D'OBJECTIUS

Avaluació científica

Avaluar els riscos és analitzar científicament els perills associ-

ats amb l'alimentació. L'avaluació científica es porta a terme mitjançant **grups d'experts, estudis científics, projectes de recerca i elaboració d'informes tècnics** que són impulsats i coordinats des de l'ACSA.

Gestió del risc alimentari

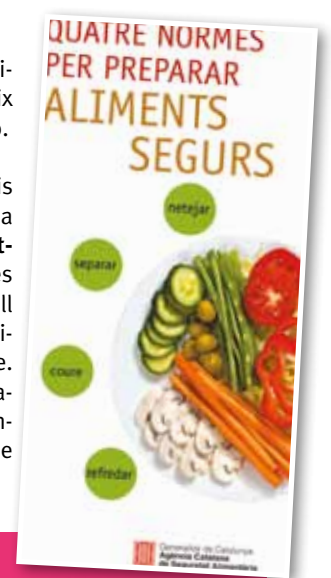
La gestió del risc es basa en la regulació, la promoció de pràctiques correctes i en la vigilància i el control oficials. Aquestes accions s'emmarquen en un pla estratègic, el **Pla de seguretat alimentària de Catalunya**, que és el marc de referència per a les accions públiques en matèria de seguretat alimentària a Catalunya.

L'impuls i promoció de l'autocontrol per part de les empreses; la creació i aplicació de **guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)**; les **comissions de coordinació**; i l'enllaç amb autoritats nacionals i internacionals en seguretat alimentària, són també elements de gestió sota responsabilitat de l'ACSA.

Comunicació en seguretat alimentària

L'ACSA impulsa el diàleg entre tots els participants de la cadena alimentària, construeix xarxes de cooperació i fa difusió d'informació.

La pàgina web ofereix tota una sèrie de serveis d'accés a informació rellevant. Una altra línia de treball en comunicació és l'atenció als **mitjans de comunicació** i a les seves demandes d'informació així com les sessions de treball per millorar la coordinació i afavorir que arribi al consumidor una informació clara i fiable. L'organització de **jornades i seminaris** i l'elaboració de **documents de divulgació** són també instruments destacables de l'estratègia de comunicació de l'ACSA.



CONVENI ENTRE L'ACSA I EL CONSELL DE COL·LEGIS DE FARMACÈUTICS DE CATALUNYA

Per a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, la informació als consumidors és un element fonamental de la seva política de comunicació en la qual és d'importància destacada la col·laboració d'altres organitzacions. En aquest sentit, cal fer referència al recent conveni de col·laboració amb el Consell de Col·legis de Farmacèutics per a la difusió de consells, mitjançant les oficines de farmàcia i les webs dels col·legis catalans, a grups vulnerables com les embarassades i la gent gran, així com també a la població general.