



ELS PROGRAMES DE VIGILÀNCIA SANITÀRIA DELS ALIMENTS A CATALUNYA DE 2009

Introducció

El **Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya (SIVAC) de 2009**, instrument mitjançant el qual l'Agència de Protecció de la Salut duu a terme la vigilància de la seguretat dels aliments produïts i/o comercialitzats a Catalunya, integra i executa de manera conjunta quatre programes de vigilància diferents en aliments: de **perills biològics** (PV-BIO), de **perills químics** (PV-QUI), d'**al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància** (PV-AL·LER) i d'**ingredients tecnològics** (PV-ADDI).

Els **perills biològics** són una de les principals causes de les malalties d'origen alimentari, les quals suposen un problema de salut pública arreu del món, a més de generar alarma social. A Catalunya es confirma una tendència creixent dels brots declarats de malalties de transmissió alimentària, d'acord amb les dades recollides en el **Butlletí Epidemiològic de Catalunya (BEC)**.

Els **perills químics** són un conjunt d'agents de naturalesa i procedència diverses que poden ser presents en els aliments, de manera inevitable, o bé de manera accidental o intencionada, o com a resultat dels processos de producció, transformació, manipulació i comercialització dels aliments. L'exposició crònica a aquests agents, generalment a dosis baixes, pot comportar efectes perjudicials per a la salut a mitjà i llarg termini.

Les **reaccions adverses als aliments**, tant les al·lèrgies com les intoleràncies alimentàries, s'han convertit en un problema de salut emergent. Les persones afectades presenten símptomes quan prenen aliments que per a la resta de la població formen part d'una dieta saludable. Els

aliments implicats, fins i tot en petites quantitats, poden causar reaccions greus, en alguns casos mortals, a les persones susceptibles. L'única manera d'evitar les reaccions adverses als aliments és no consumir els aliments causants.

Sota el nom d'**ingredients tecnològics** s'engloba un conjunt ampli i heterogeni de substàncies que s'afegeixen intencionadament als aliments amb una finalitat tecnològica. Es tracta de substàncies que ajuden a preservar els aliments o a millorar-ne les característiques, fent-los més atractius o apetitosos, o bé a facilitar-ne l'elaboració. Els perills associats als ingredients tecnològics deriven de la utilització incorrecta, és a dir, quan es superen les dosis màximes permeses d'incorporació als aliments, quan s'afegeixen a aliments en què no està permesa la utilització i/o quan s'empren substàncies no autoritzades com a additius alimentaris. A més, malgrat haver superat les proves d'avaluació toxicològica, alguns additius poden provocar reaccions adverses en certs grups de població.

L'APS duu a terme la vigilància de tots aquests perills associats als aliments amb l'objectiu principal de vetllar perquè no es trobin en quantitats o concentracions que puguin suposar un risc inacceptable per a la salut de les persones. Els quatre programes que integren el SIVAC permeten determinar, analitzar i interpretar la presència i els nivells dels paràmetres investigats en els aliments posats a disposició dels consumidors catalans, així com estudiar-ne l'evolució, a fi de poder establir i/o modificar les estratègies necessàries per reduir els riscos i contribuir a un major grau d'innocuitat alimentària.

Àmbit d'aplicació

Per a l'any 2009, el **lloc d'intervenció** són aliments que es troben en la fase de comercialització, a disposició del consumidor; per tant, les mostres es recullen en establiments de comerç minorista, entenent com a tals, a més dels establiments de venda al detall i els d'elaboració minorista, la restauració social i la restauració comercial.

De manera excepcional, també es poden agafar mostres prospectives en establiments inscrits en el **Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)**,

és a dir, elaboradors, envasadors, emmagatzemadors, distribuïdors i importadors.

L'**objecte d'intervenció** són aliments consumits per la població catalana, tant els produïts (recol·lectats, criats, capturats o elaborats) a Catalunya, com els procedents d'Espanya, de la UE o de països tercers.

Els **perills, riscos i/o factors de risc** investigats en cada programa són els següents:

Taula 1. Perills biològics

CLASSIFICACIÓ DELS PERILLS BIOLÒGICS		PARÀMETRES INVESTIGATS EN EL PV-BIO 2009
Microorganismes, les seves toxines i/o els seus metabòlits	Bacteris	Aerobis mesòfils a 31±1° C, microorganismes a 30°C (preincubació 15 dies), <i>Bacillus cereus</i> , <i>Campylobacter coli</i> , <i>C. jejuni</i> , clostridis sulfitoreductors, <i>Clostridium perfringens</i> , coliformes totals, <i>Enterobacter sakazakii</i> , enterobacteris totals, enterococs, <i>Escherichia coli</i> , <i>E. coli</i> O157:H7, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , salmonel·la, <i>Staphylococcus aureus</i> , anaerobis esporulats sulfitoreductors, <i>Vibrio cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i>
	Virus	Virus de Norwalk, virus de l'hepatitis A
	Fongs i llevats	Fongs i llevats
	Toxines bacterianes	Toxina estafilocòccica
	Metabòlits	Nitrogen bàsic volàtil total (NBVT), histamina, carbamat d'etil
Paràsits	Anisakis	
Micotoxines	Aflatoxina B1, aflatoxina M1, aflatoxines B1, B2, G1 i G2, deoxivalenol, fumonisines B1 i B2, ocratoxina A, patulina, toxines T-2 i HT-2, zearalenona	
Biotoxines marines	ASP (toxines amnèsiques de mol·lusc), PSP (toxines paralitzants de mol·lusc), AZP (toxines lipofíliques azaspiràcides de mol·lusc), DSP (toxines lipofíliques: àcid ocaidaic, dinofisistoxines, pectenotoxines, yessotoxines)	

Taula 2. Perills químics

CLASSIFICACIÓ DELS PERILLS QUÍMICS		PARÀMETRES INVESTIGATS EN EL PV-QUI 2009
Contaminació ambiental (origen natural o antropogènic, principalment producció industrial)	Metalls i altres compostos inorgànics	Cadmi, plom, mercuri, antimoni, arsènic, bor, cianurs, coure, crom, fluorur, níquel, seleni
	Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP)	5-metilcrisè, benzo[a]antracè, benzo[a]pirè, benzo[b]fluorantè, benzo[c]fluorè, benzo[g,h,i]perilè, benzo[j]fluorantè, benzo[k]fluorantè, ciclopenta[c,d]pirè, crisè, dibenzo[a,e]pirè, dibenzo[a,h]antracè, dibenzo[a,h]pirè, dibenzo[a,i]pirè, dibenzo[a,l]pirè, indeno[1,2,3-c,d]pirè
	Dioxines, policlorobifenils i altres compostos orgànics	Dioxines (suma de policlorodibenzo-p-dioxines [PCDD] i policlorodibenzofurans [PCDF]), suma de dioxines i policlorobifenils similars a dioxines (suma de PCDD, PCDF i PCB), policlorobifenils similars a dioxines (PCB similars), policlorobifenils indicadors (PCB indicadors), 1,2-dicloroetà, benzè, tetraclorete i triclorete, compostos orgànics bromats (PBDE), compostos organoestànics (TBT i TPT), hexabromobifenil, hexaclorobutadiè, cloroalcans de cadena curta, pentaclorofenol, naftalens policlorats (PCN), policloroestirè (PCE), pentaclorobenzè
Contaminació per residus de la producció agroalimentària	Plaguicides	Organoclorats, organofosforats, carbamats i piretroides (126 compostos)
	Nitrats i nitrits	Nitrats, nitrits
Contaminació durant el processament dels aliments	Residus de processament	Acilàmida, furà, èsters de 3-monocloropropandiol (3-MCPD), compostos polars, trihalometans totals, bromoform, bromat
Contaminació per substàncies que migren del material en contacte amb els aliments	Residus de material en contacte amb els aliments	Estany inorgànic, 2,2-bis(4-hidroxifenil)propà bis(2,3-epoxipropil)èter (BADGE), bis(-hidroxifenil)metà bis(2,3-epoxipropil)èter (BFDGE), èters glicídics de novolac (NOGE)
Residus en aliments irradiats	Radiació ionitzant	Residus de radiació ionitzant

Taula 3. Al·lèrgens i substàncies que causen intoleràncies

LLISTA SEGONS LA NORMATIVA VIGENT	PARÀMETRES INVESTIGATS EN EL PV-AL-LER 2009
Cereals que contenen gluten (blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes que se'n deriven*	Gluten
Crustacis i productes a base de crustacis	
Ous i productes a base d'ou	Ou
Peix i productes a base de peix*	
Cacauets i productes a base de cacauets	Proteïna de cacauet
Soja i productes a base de soja*	
Llet i derivats (inclosa la lactosa)*	β-lactoglobulina, caseïna, lactosa
Fruits amb closca, és a dir, ametlles (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanets (<i>Corylus avellana</i>), nous (de noguer) (<i>Juglans regia</i>), anacards (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanes [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch], noguers del Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), festucs (<i>Pistacia vera</i>), macadàmies o nous d' Austràlia (<i>Macadamia</i> spp.) i els productes que se'n deriven*	Proteïna d'avellana, proteïna d'ametlla
Api i productes derivats	
Mostassa i productes derivats	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam	
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l, expressat com a SO ₂	
Tramussos i productes a base de tramussos	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs	

* Tenint en compte les excepcions establertes per la normativa.

Taula 4. Ingredients tecnològics

CLASSIFICACIÓ SEGONS LA NORMATIVA VIGENT	PARÀMETRES INVESTIGATS EN EL PV-ADDI 2009
Additius: ■ Colorants ■ Edulcorants ■ Diferents de colorants i edulcorants	Colorants: amarant (E-123), eritrosina (E-127), sudan I a IV Conservadors/antioxidants: ■ Àcid benzoic (E-210) i benzoats: benzoat sòdic (E-211), potàssic (E-212) i càlcic (E-213) ■ Diòxid de sofre (E-220) i sulfits (E-221 a E-228) ■ Àcid sòrbic (E-200) i sorbats: sorbat potàssic (E-202) i càlcic (E-203) ■ Àcid bòric (E-284) ■ Nitrats: nitrat potàssic (E-252) i sòdic (E- 251) ■ Nitrits: nitrit potàssic (E-249) i sòdic (E- 250)
Aromes	
Enzims	
Coadjuvants tecnològics	

Elements de planificació i prioritització

Els elements que s'han tingut en compte a l'hora de seleccionar els perills i els aliments objecte d'investigació en els programes corresponents a l'any 2009 són els següents:

- **Marc normatiu:** disposicions autonòmiques, nacionals i comunitàries, recomanacions de la UE i estudis prenmatius encarregats per l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA).
- **Avaluació del risc i altra informació científica:** incidència i gravetat dels efectes dels perills en la població, potencial de difusió/transmissió i dificultat d'eliminació dels perills, informació tècnica sobre processos productius d'aliments, articles científics, estudis d'organismes oficials, etc.
- **Altres estudis / publicacions existents diferents de l'avaluació científica:** percepció social, Enquesta nutricional de Catalunya, dades de consum/compra d'aliments, dades de produccions agrícoles i ramaderes i de captures pesqueres, etc.

- **Població destinatària:** els grups de risc, com els lactants i els nens de curta edat, la gent gran, les dones embarassades, els consumidors extrems, etc.
- **Dades epidemiològiques / brots de malalties de transmissió alimentària:** brots de toxiinfeccions alimentàries, d'intoxicacions per agents químics, etc., declarats en centres assistencials i comunicats a les unitats de vigilància epidemiològica.
- **Informació generada de la gestió de riscos sanitaris:** resultats dels programes de vigilància d'anys anteriors, resultats d'actuacions de control derivades de resultats no conformes dels programes de vigilància, resultats d'actuacions de control derivades de denúncies, informació generada pel sistema d'alerta alimentària (SCIRI), troballes de supervisions i d'auditories de control oficial, troballes de missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària (FVO) de la Comissió Europea.

Objectius

Els objectius dels diferents programes de vigilància sanitària que integren el SIVAC de 2009 han estat formulats tenint en compte els objectius del [Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2007-2010](#) en l'àmbit de la gestió dels riscos biològics, els riscos químics i les reaccions adverses als aliments.

L'objectiu general dels diferents programes és:

- **Perills biològics i químics:** 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 i químics en els aliments elaborats i/o distribuïts a Catalunya, evitar i/o reduir les malalties de transmissió alimentària i els efectes perjudicials en la salut.
- **Al·lèrgens i substàncies que causen intolerància:** millorar la salut de les persones afectades per al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, mitjançant l'establiment d'accions preventives prioritàries que permetin, a partir de la detecció i quantificació analítica de substàncies al·lèrgiques en els aliments elaborats i/o distribuïts a Catalunya, evitar la ingesta, per les persones sensibles, de productes que continguin ingredients al·lèrgics no declarats en l'etiquetatge.

- **Ingredients tecnològics:** 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.

Els objectius específics dels diferents programes són:

- **Perills biològics i químics**
 - Conèixer la presència i els nivells dels perills biològics i químics 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 i químics per tal d'establir les àrees i les accions d'intervenció amb la finalitat de reduir-los.
- **Al·lèrgens i substàncies que causen intolerància**
 - Conèixer l'adequació de la composició dels aliments, pel que fa a les substàncies al·lèrgiques fixades per la normativa, a la informació facilitada a l'etiquetatge dels aliments, per tal d'orientar les accions d'intervenció per assolir una taxa de conformitat superior al 95% l'any 2014.

- Conèixer l'exposició de les persones afectades per al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries a les substàncies al·lèrgiques fixades per la normativa que no apareguin declarades a l'etiquetatge dels aliments, a fi d'orientar les accions d'intervenció pertinents.

■ *Ingredients tecnològics*

- Conèixer la presència i la quantificació dels ingredients tecnològics no autoritzats o en nivells superiors als permesos en els aliments a fi 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 la finalitat de reduir els perills associats a aquests ingredients.

Finalment, amb l'horitzó temporal de 2009, cadascun dels programes té a més una sèrie d'**objectius operatius**.

Indicadors

Per tal d'avaluar el funcionament del programa, els serveis regionals han de mesurar els indicadors següents:

- Nombre de mostres programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària (elaboradors-enzasadors, emmagatzemadors distribuïdors, distribuïdors sense dipòsit, minoristes, escorxadors, llotges, altres).
- 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, el servei regional implicat, el grup d'aliments al qual pertany i els paràmetres per investigar que tenia assignats.
- Nombre de mostres analitzades diferents de les programades per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària, i especificant el motiu pel qual s'ha recollit.
- Nombre de mostres incorrectes d'acord amb 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 d'acord amb les recomanacions per cada paràmetre investigat, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.
- Percentatge de mostres incorrectes d'acord amb la normativa d'aplicació per cada paràmetre investigat respecte al 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 d'acord amb les recomanacions per cada paràmetre investigat respecte al nombre de mostres en què s'ha determinat aquell paràmetre, tenint en compte l'aliment i la fase de la cadena alimentària.

Raquel Vélez Martín
Àrea de Salut Alimentària

Gemma Nestares Garcia
Responsable de Programes de la Innocuïtat dels Aliments

Nota de les autores. Cal fer una rectificació a la pàgina 2 del número 9 del butlletí *ProSalut*, en l'apartat "Anàlisi" del primer article: l'APS disposa de laboratoris a Girona, Lleida, Tarragona i Tortosa.

Bibliografia

1. Generalitat de Catalunya. Departament de Salut. Agència de Protecció de la Salut. Sistema de Vigilància Sanitària dels Aliments a Catalunya de 2009. Barcelona: Departament de Salut, 2009.

2

LA GESTIÓ INTRACENTRE DE RESIDUS SANITARIS: MARC LEGAL DE REFERÈNCIA I SITUACIÓ ACTUAL

Introducció

Els centres sanitaris i les administracions han mostrat en els últims anys un elevat grau de sensibilitat pel medi ambient i, molt especialment, per la gestió adequada dels residus que generen.

En els anys noranta es va veure la necessitat d'implantar una nova gestió que pogués garantir un tracte correcte dels diferents fluxos de residus generats pels centres sanitaris, anomenada "gestió avançada".

Aquest tipus de gestió implica la classificació i la segregació en origen d'aquells residus propis de l'activitat

assistencial que poden representar un risc real per al personal laboral, per als pacients i per al mateix medi ambient.

L'objectiu bàsic i general és protegir la salut del personal que treballa en la gestió intracentre de residus sanitaris de risc, dels pacients i del medi ambient, mitjançant la promoció de bones pràctiques i el compliment del marc legal de referència.

Seguint els mateixos criteris de països com Alemanya, Holanda, Àustria, el Canadà o els Estats Units, a

Catalunya es va optar per aquest model de gestió en què un percentatge petit dels residus generats per l'activitat sanitària són considerats de risc real (residus específics).

La gestió avançada implica un seguit d'avantatges com són la prevenció de riscos reals, la simplicitat en la gestió interna, una menor necessitat d'instal·lacions de tractament i, també, un estalvi per a la sanitat.

Marc legal

La normativa vigent a Catalunya en matèria de residus sanitaris és el **Decret 27/1999, de 9 de febrer**, de la gestió dels residus sanitaris.

Aquest Decret estableix en l'articulat dos àmbits competencials clarament definits: d'una banda, la gestió intracentre de residus sanitaris, és a dir, classificació, segregació, recollida, emmagatzematge i posada a disposició del transport dels residus de risc, competència que recau en l'administració sanitària i, concretament, a l'àmbit de la salut pública; d'altra banda, la gestió extracentre, que inclou el transport i el tractament dels residus sanitaris de risc, els quals són competència de l'administració ambiental, concretament de l'Agència de Residus de Catalunya del Departament de Medi Ambient i Habitatge.

La normativa defineix i classifica els residus sanitaris. Són residus sanitaris les substàncies i els objectes generats en centres, serveis i establiments sanitaris dels quals els seus posseïdors o productors es desprenen o tenen l'obligació de desprendre's.

Els residus sanitaris es classifiquen en dos grans grups, els residus sense risc o inespecífics i els residus de risc o específics.

La normativa regula els residus biosanitaris del grup III i els residus citotòxics del grup IV; tots són residus sanitaris de risc.

Els residus biosanitaris del grup III són residus especials que requereixen l'adopció de mesures de prevenció en la recollida, l'emmagatzematge, el transport i el tractament, tant dintre com fora del centre generador. En aquest grup s'inclouen: la sang i els hemoderivats en forma líquida, les agulles i el material tallant i punxant, les vacunes vives i les atenuades, els residus anatòmics (excepte cadàvers i restes humanes amb entitat suficient), cultius i reserves d'agents infecciosos, residus d'animals d'investigació i/o experimentació inoculats biològicament, i residus infecciosos capaços de transmetre alguna de les malalties infeccioses que figuren en l'annex del Decret de gestió dels residus sanitaris.

Els residus citotòxics del grup IV són els residus de medicaments i el material que hi ha entrat en contacte, que presenten propietats cancerígenes, mutagèniques i teratogèniques.

L'article 5 del Decret estableix que les bosses i envasos de recollida de residus sanitaris han de tenir unes característiques tècniques determinades, i han de complir amb un seguit de requisits pel que fa a gruix, resistències, estanquitat i impermeabilitat, hermeticitat i seguretat.

Situació actual

Actualment, a Catalunya, el cens de centres generadors de residus sanitaris donats d'alta de l'activitat amb llibre de registre de control de residus sanitaris és de 7.093 centres i, per tant, disposen de número de productor de residus sanitaris, fitxa d'acceptació de residus (contracte amb el

gestor) i utilitzen els serveis d'un transportista autoritzat.

En les taules següents es desglossen els centres generadors de residus sanitaris per serveis regionals i pel tipus d'activitat sanitària.

Taula 1. Centres productors de residus sanitaris registrats de 1994 a 2009 i distribució territorial

Any	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	TOTAL
Territori																	
Alt Pirineu i Aran	2	10	9	2	6	9	7	5	2	0	7	6	5	5	1	1	77
Barcelona	111	183	203	246	283	148	109	107	119	136	75	108	110	104	54	21	2.117
Barcelona ciutat	178	207	245	282	355	205	179	168	180	139	126	147	163	128	118	73	2.893
Camp de Tarragona	13	46	34	33	79	23	23	20	27	32	31	28	25	48	22	7	491
Catalunya Central	22	37	33	43	45	33	23	23	14	21	22	22	25	25	8	21	417
Girona	33	48	46	74	82	39	34	52	48	38	47	40	33	42	31	18	705
Lleida	10	21	17	18	32	24	13	15	14	13	19	11	16	12	12	2	249
Terres de l'Ebre	1	16	15	15	20	10	8	5	4	7	9	10	8	7	7	2	144
	370	568	602	713	902	491	396	395	408	386	336	372	385	371	253	145	7.093

Taula 2. Distribució territorial i activitat dels centres productors de residus sanitaris

Activitat	Territori	Alt Pirineu i Aran	Barcelona	Barcelona ciutat	Camp de Tarragona	Catalunya Central	Girona	Lleida	Terres de l'Ebre	TOTAL
Atenció primària		8	74	239	62	53	78	22	16	552
Centre oficial		4	14	40	5	6	13	6	3	91
Cirurgia estètica		1	71	37	15	1	8	4	1	138
Clínica veterinària		15	123	249	30	57	65	12	13	564
Dentista		23	942	1.309	179	170	288	102	56	3.069
Diagnòstic per la imatge		1	26	20	4	1	2	3	2	59
Diàlisi			8	6	2			1		17
Diversos		6	321	331	63	33	82	29	15	880
Especialitats mèdiques		5	232	330	66	42	84	28	18	805
Extraccions			6	15	2	2	1		1	27
Geriàtric			13	20	5		12	2	1	53
Hospital		4	39	26	8	8	11	5	4	105
Laboratori		6	152	148	27	25	32	22	12	424
Laboratori veterinari			3	4		1	2	1		11
Psiquiàtric		1	6	8	2			1	1	19
Residència assistida		2	42	62	9	6	16	5		142
Residència per a persones amb disminució			2	8	1		1			12
Sociosanitari		1	20	22	5	8	7	4	1	68
Tatuatges i pírcings			23	19	6	4	3	2		57

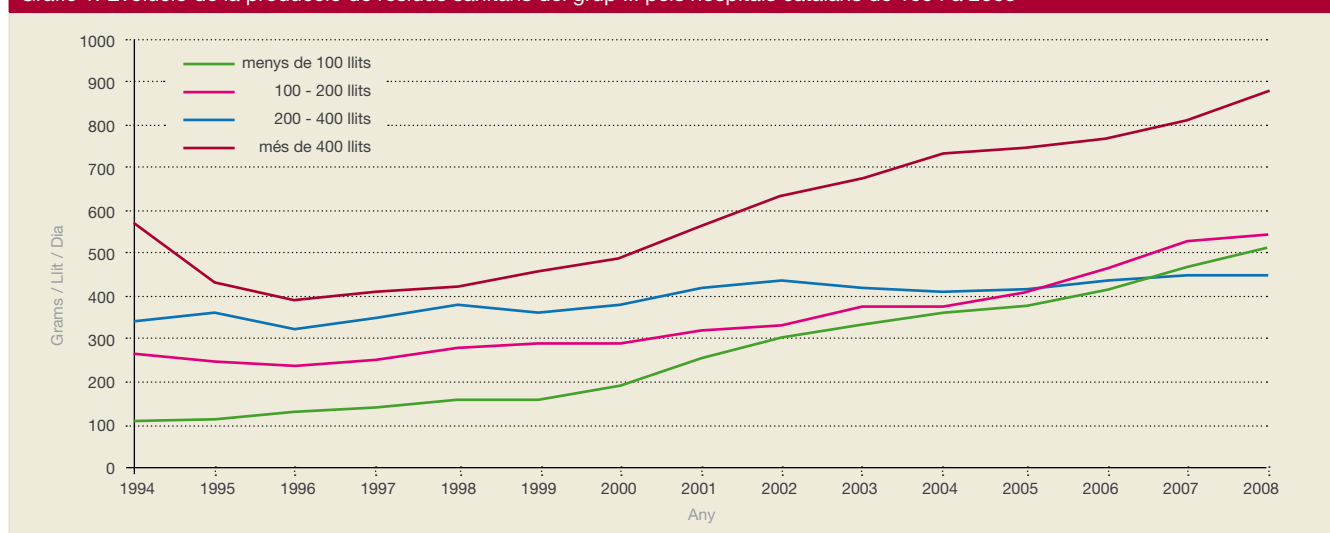
Els centres i serveis sanitaris objecte d'intervenció per part de l'administració sanitària i, en conseqüència, subjectes a vigilància i control de la gestió dels residus sanitaris de risc generats per la seva activitat, són els següents:

- Centres hospitalaris: centres sanitaris amb internament de malalts aguts, convalescència, llarga estada i cures paliatives.
- Centres extrahospitalaris: centres que realitzen cirurgia

major i menor ambulatòria, laboratoris clínics i de recerca biomèdica, centres de salut i centres mèdics especialitzats, i hospitals i clíniques veterinàries.

Els majors productors de residus sanitaris de risc són els centres hospitalaris: el gràfic següent mostra el volum de producció de residus sanitaris de risc dels hospitals catalans, agrupats per nombre de llits, durant el període 1994-2008.

Gràfic 1. Evolució de la producció de residus sanitaris del grup III pels hospitals catalans de 1994 a 2008



A Catalunya, correspon a l'APS l'autorització dels models de bosses i envasos. Actualment hi ha una relació de 145 models autoritzats que van de 0,3 litres a 60 litres de capacitat.

El tractament dels residus biosanitaris del grup III generats a Catalunya es realitza en dues plantes de tractament centralitzades i autoritzades pel Departament de Medi Ambient i Habitatge, ubicades en els municipis de Constantí i Sant Cugat del Vallès.

Aquestes plantes són autoclaus industrials; es tracta de plantes d'esterilització que utilitzen vapor saturat a una pressió inferior a l'atmosfèrica (al buit), amb evacuació controlada de l'aire i de les aigües de condensació. Les cambres de tractament realitzen tres cicles de buit a dos bars de pressió i a una temperatura de 134° durant 20-22 minuts. Ambdues plantes tenen autoritzada per a l'any 2009 una capacitat de tractament de 5.200 tones/any i de 1.300 tones/any, respectivament.

Bibliografia

1. Decret 27/1999, de 9 de febrer, de la gestió dels residus sanitaris (DOGC núm. 2828, de 16.2.1999).
2. Generalitat de Catalunya. Departament de Sanitat i Seguretat Social. *Guia de gestió de residus sanitaris en centres sanitaris*. Barcelona: Departament de Sanitat i Seguretat Social, Direcció General de Salut Pública, 2000.

Els residus citotòxics del grup IV són tractats per incineració en la incineradora de residus especials de Tarragona.

Les plantes de tractament cobreixen amb escreix les necessitats de tractament dels volums de residus sanitaris de risc generats a Catalunya, que són aproximadament de 3.600 tones/any de residus biosanitaris del grup III i 200 tones/any de residus citotòxics del grup IV.

Manel Llorens i Garcia
Director del Programa de Gestió Intracentre
de Residus Sanitaris

Assumpta Vila i Surribas
Àrea de Planificació i Seguiment

3. Generalitat de Catalunya. Departament de Sanitat i Seguretat Social. *Guia de gestió de residus químics en centres sanitaris*. Barcelona: Departament de Salut, Direcció General de Salut Pública, 2003.
4. Projectes MINHOS i CLINHOS. *Institut Cerdà*.

Publicació d'articles

Voleu participar en l'elaboració i la publicació d'un article?

ProSalut és una publicació de caràcter tècnic que difon continguts i coneixements de l'APS entre els professionals de l'organització.

Si us interessa publicar un article sobre temes relacionats amb la salut ambiental o la salut alimentària, podeu fer arribar la vostra proposta de tema al grup de redacció a través de l'adreça de correu electrònic prosalut@gencat.cat.

Publicació de la Llei de salut pública

El passat 30 d'octubre es va publicar la **Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública**. Aquesta Llei fa de les accions i els serveis de salut pública un dret dels ciutadans i constitueix la primera llei de salut pública de l'Estat espanyol que integra el conjunt dels serveis de salut pública, afegint als de protecció de la salut i als de la seguretat alimentària els relatius a la vigilància de la salut pública, a la prevenció de la malaltia i a la promoció de la salut, així com la salut laboral i la salut mediambiental. D'aquesta manera, respon al mandat de la Unió Europea d'"assegurar un elevat nivell de protecció de la salut humana en la definició i implantació de totes les polítiques" (article 152 del Tractat d'Amsterdam).

La Llei recull la creació de l'**Agència de Salut Pública de Catalunya**, que es preveu que entri en funcionament el 2010, i que integrarà dins del seu àmbit d'actuació les actuals agències de Protecció de la Salut i de Seguretat Alimentària, tot i que la darrera és mantindrà com a àrea especialitzada amb independència tècnica.

Nou marc comunitari en matèria de protecció dels animals en el sacrifici i de subproductes animals

El passat mes de novembre es van publicar dos reglaments comunitaris que regulen la protecció dels animals en el moment del sacrifici i estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH).

- **Reglament (CE) 1099/2009 del Parlament Europeu i del Consell, de 24 de setembre de 2009**, relatiu a la **protecció dels animals en el moment del sacrifici**. Augmenta la responsabilitat dels operadors econòmics respecte al benestar dels animals, ja que els obliga a integrar-lo en les seves operacions i a demostrar que apliquen procediments de treball orientats a aquesta finalitat. Deroga la **Directiva 93/119/CE**, però no serà aplicable fins a l'1 de gener de 2013.
- **Reglament (CE) 1069/2009 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009**, pel qual s'estableixen les **normes sanitàries aplicables als subproductes animals i els productes derivats no destinats**

L'Agència de Salut Pública de Catalunya neix com una organització executiva interdepartamental amb una àmplia desconcentració i descentralització, que prestarà especial atenció al territori i a l'àmbit local.

La nova Llei preveu també la creació d'una **secretaria sectorial** que impulsi les polítiques i estratègies de salut pública, per tal de garantir les funcions d'autoritat sanitària i d'òrgan rector en matèria de salut pública, i per vetllar per l'eficàcia, la coordinació, l'avaluació i la comunicació interdepartamentals, intersectorials i internes de les actuacions en aquesta matèria.

Mitjançant aquesta Llei es crea el **Sistema d'Informació de Salut Pública**, integrat en el Sistema d'Informació de la Salut, com un sistema organitzat d'informació sanitària orientat a la vigilància i l'acció en salut pública.

al consum humà i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 1774/2002 (Reglament sobre subproductes animals). Introdueix els conceptes de punt de partida i punt final de la cadena, de manera que quan un material s'ha convertit en un SANDACH no pugui ser reintroduït en la cadena alimentària, i modifica la categorització d'alguns tipus de subproductes per presentar un risc inferior al que es va assumir en el Reglament anterior. Serà aplicable el 4 de març de 2011, data en què també quedarà derogat l'actual **Reglament (CE) 1774/2002**.

Tot i que el benestar animal i la gestió de SANDACH no són competència directa del Departament de Salut, són d'interès per al personal de l'APS, especialment els veterinaris oficials d'escorxador, atesa la seva participació en el control oficial d'aquestes matèries, les quals són responsabilitat del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, i del de Medi Ambient i Habitatge.

Jornada de presentació de les guies tècniques de sectors alimentaris

L'Agència de Protecció de la Salut va celebrar, el dia 17 de novembre, la Jornada d'Autocontrols a la Indústria Alimentària. Durant aquest acte, que va ser presentat per Esther Bigas i Vidal, cap de la Divisió d'Objectius i Programes, es van presentar les guies tècniques sectorials elaborades pels membres dels grups de referència en autocontrols.

Aquestes guies són compendis dels processos d'elaboració de diferents aliments i analitzen els perills que es poden derivar d'aquestes processos, les causes i les mesures preventives. L'objectiu és oferir una eina al personal

inspector i auditor per tal que, en el desenvolupament de les tasques de control oficial a les indústries alimentàries de diferents sectors, trobi el suport tècnic necessari, de manera que uniformement a tot el territori català s'apliquin criteris comuns de valoració dels perills associats a la producció dels aliments.

Les guies estaran disponibles, a mesura que es vagin acabant de revisar, a l'apartat e-Documents del grup Guies tècniques de la plataforma **e-Catalunya**.

DISPOSICIONS RECENTS

1. **Reial decret 1488/2009**, de 26 de setembre, pel qual es modifica el Reial decret 1052/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana (BOE 244 de 9.10.2009).
2. **Reglament (CE) núm. 953/2009 de la Comissió, de 13 d'octubre de 2009**, sobre substàncies que es poden afegir per a finalitats de nutrició específiques en aliments destinats a una alimentació especial (DOUE L 269 de 14.10.2009).
3. **Reglament (CE) núm. 975/2009 de la Comissió, de 19 d'octubre de 2009**, pel qual es modifica la Directiva 2002/72/CE relativa als materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb productes alimentosos (DOUE L 274 de 20.10.2009).
4. **Decisió 2009/770/CE de la Comissió, de 13 d'octubre de 2009**, que estableix els models normalitzats per a la presentació dels resultats del seguiment de l'alliberament intencional en el medi ambient d'organismes modificats genèticament, com a productes o components de productes, per a la seva comercialització, de conformitat amb la Directiva 2001/18/CE del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 275 de 21.10.2009).
5. **Reglament (CE) núm. 983/2009 de la Comissió, de 21 d'octubre de 2009**, sobre l'autorització o la denegació d'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (DOUE L 277 de 22.10.2009).
6. **Reglament (CE) núm. 984/2009 de la Comissió, de 21 d'octubre de 2009**, pel qual es denega l'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments diferents de les que es refereixen a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (DOUE L 277 de 22.10.2009).
7. **Decisió 2009/777/CE de la Comissió, de 21 d'octubre de 2009**, relativa a l'extensió dels usos de l'oli d'alga de la microalga *Ulkenia* sp. com a nou ingredient alimentari d'acord amb el Reglament (CE) núm. 258/97 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 278 de 23.10.2009).
8. **Decisió 2009/778/CE de la Comissió, de 22 d'octubre de 2009**, relativa a l'extensió dels usos de l'oli d'alga de la microalga *Schizochytrium* sp. com a nou ingredient alimentari d'acord amb el Reglament (CE) núm. 258/97 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 278 de 23.10.2009).
9. **Llei 18/2009, de 22 d'octubre**, de salut pública (DOGC 5495 de 30.10.2009).
10. **Reglament (CE) núm. 1024/2009 de la Comissió, de 29 d'octubre de 2009**, sobre l'autorització i la denegació d'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (DOUE L 283 de 30.10.2009).
11. **Reglament (CE) núm. 1025/2009 de la Comissió, de 29 d'octubre de 2009**, pel qual es denega l'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments diferents de les que es refereixen a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (DOUE L 283 de 30.10.2009).
12. **Decisió 2009/813/CE de la Comissió, de 30 d'octubre de 2009**, per la qual s'autoritza la comercialització de productes que contenen, es componen o s'han produït a partir de blat de moro modificat genèticament MON 89034 (MON-89 Ø 34-3) d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 289 de 5.11.2009).
13. **Decisió 2009/814/CE de la Comissió, de 30 d'octubre de 2009**, per la qual s'autoritza la comercialització de productes que contenen, es componen o s'han produït a partir de blat de moro modificat genèticament MON 88017 (MON-88 Ø 17-3) d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 289 de 5.11.2009).
14. **Decisió 2009/815/CE de la Comissió, de 30 d'octubre de 2009**, per la qual s'autoritza la comercialització de productes que contenen, es componen o s'han produït a partir de blat de moro modificat genèticament 59122 xNK 603 (DONES-59122-DAS-59122-7xMON-ØØ6Ø3-ØØ6Ø3- 6), d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 289 de 5.11.2009).
15. **Reglament (CE) núm. 1047/2009 del Consell, de 19 d'octubre de 2009**, que modifica el Reglament (CE) núm. 1234/2007 pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles, respecte a les normes de comercialització de la carn d'aus de corral (DOUE L 290 de 6.11.2009).
16. **Reglament (CE) núm. 1050/2009 de la Comissió, de 28 d'octubre de 2009**, pel qual es modifiquen els annexos II i III del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa als límits màxims de residus d'azoxistrobina, acetamiprid, clomazona, ciflufenamida, benzoat d'emamectina, famoxadona, òxid de fenbutaestan, flufenoxuró, fluopicolide, indoxacarb, ioxinil, mepanipirima, protioconazole, piridilil, tiacloprid i trifloxistrobina en determinats productes (DOUE L 290 de 6.11.2009).
17. **Reial decret 1669/2009, de 6 de novembre**, pel qual es modifica la norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives dels productes alimentosos, aprovada pel Reial decret 930/1992, de 17 de juliol (BOE 269 de 7.11.2009).
18. **Decisió 2009/826/CE de la Comissió, de 13 d'octubre de 2009**, per la qual s'autoritza la comercialització d'un extracte de fulla d'alfals (*Medicago sativa*) com a nou aliment o nou ingredient alimentari d'acord amb el Reglament (CE) núm. 258/97 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 294 d'11.11.2009).
19. **Decisió 2009/827/CE de la Comissió, de 13 d'octubre de 2009**, per la qual s'autoritza la comercialització de llavors de *chía* (*Salvia hispanica*) com a nou ingredient alimentari d'acord amb el Reglament (CE) núm. 258/97 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 294 d'11.11.2009).

- 20. Decisió 2009/821/CE de la Comissió, de 28 de setembre de 2009**, per la qual s'estableix una llista de punts d'inspecció fronterers autoritzats i es disposen determinades normes sobre les inspeccions efectuades pels experts veterinaris de la Comissió, així com les unitats veterinàries de TRACES (DOUE L 296 de 12.11.2009).
- 21. Reglament (CE) núm. 1069/2009 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009**, 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) (DOUE L 300 de 14.11.2009).
- 22. Reglament (CE) núm. 1097/2009 de la Comissió, de 16 de novembre de 2009**, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 396/2005 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa als límits màxims de residus de dimetoat, etefon, fenamifòs, fenarimol, metamidofòs, metomil, ometoat, oxidemeton-metil, procimidona, tiodicarb i vinclozolina en determinats productes (DOUE L 301 de 17.11.2009).
- 23. Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009**, relatiu a la protecció dels animals en el moment del sacrifici (DOUE L 303 de 18.11.2009).
- 24. Correcció d'errades del Reglament (CE) núm. 508/1999 de la Comissió, de 4 de març de 1999**, pel qual es modifiquen els annexos I a IV del Reglament (CEE) núm. 2377/90 del Consell pel qual s'estableix un procediment comunitari de fixació dels límits màxims de residus de medicaments veterinaris en els aliments d'origen animal (DOUE L 304 de 19.11.2009).
- 25. Directiva 2009/128/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009**, per la qual s'estableix el marc de l'actuació comunitària per assolir un ús sostenible dels plaguicides (DOUE L 309 de 24.11.2009).
- 26. Llista dels aliments o ingredients alimentaris que els estats membres autoritzen a tractar amb radiació ionitzant**, de conformitat amb l'article 4, apartat 6, de la Directiva 1999/2/CE del Parlament Europeu i del Consell, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre aliments i ingredients alimentaris tractats amb radiacions ionitzants (2009/C 283/02) (DOUE C 283 de 24.11.2009).
- 27. Reglament (CE) núm. 1161/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009**, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a la informació sobre la cadena alimentària que s'ha de comunicar als operadors d'empresa alimentària que explotin escorxadors (DOUE 314 d'1.12.2009).
- 28. Reglament (CE) núm. 1162/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009**, pel qual s'estableixen disposicions transitòries per a l'aplicació dels reglaments (CE) núm. 853/2004, (CE) núm. 854/2004 i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE 314 d'1.12.2009).
- 29. Reglament (CE) núm. 1167/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009**, pel qual es denega l'autorització de determinades declaracions de propietats saludables en els aliments relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (DOUE 314 d'1.12.2009).
- 30. Reglament (CE) núm. 1168/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009**, pel qual es denega l'autorització d'una declaració de propietats saludables en els aliments diferent de les que es refereixen a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (DOUE 314 d'1.12.2009).
- 31. Reglament (CE) núm. 1169/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009**, que modifica el Reglament (CE) núm. 353/2008, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament per a les sol·licituds d'autorització de declaracions de propietats saludables d'acord amb l'article 15 del Reglament (CE) núm. 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE 314 d'1.12.2009).
- 32. Reglament (CE) núm. 1170/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009**, pel qual es modifiquen la Directiva 2002/46/CE del Parlament Europeu i del Consell i el Reglament (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a les llistes de vitamines i minerals i les seves formes que poden afegir-se als aliments, inclosos els complementos alimentosos (DOUE 314 d'1.12.2009).
- 33. Decisió 2009/866/CE de la Comissió, de 30 de novembre de 2009**, per la qual s'autoritza la comercialització de productes que contenen, es componen o han estat produïts a partir de midó modificat genèticament MIR604 (SYN-IR604-5), d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell (DOUE L 314 d'1.12.2009).
- 34. Decisió 2009/870/CE de la Comissió, de 27 de novembre de 2009**, per la qual es modifica la Decisió 2009/821/CE pel que fa a la llista dels punts d'inspecció fronterers (DOUE L 315 de 2.12.2009).