

Salut Pública informará de la seguretat als establiments alimentaris

Es redueix a la meitat el nombre de brots de toxiinfeccions alimentàries, però les causades a l'hostaleria repunten.

L'[Agència de Salut Pública de Catalunya](#) crearà un sistema per informar la ciutadania dels resultats dels controls oficials en matèria de seguretat alimentària que es fan als establiments alimentaris.

La iniciativa, que ja funciona a algunes ciutats com Nova York, identificarà el grau de seguretat del sector de la restauració i la hoteleria, on des de fa uns cinc anys s'està experimentant un ascens en el nombre de brots de toxiinfeccions alimentàries.

A més, Salut Pública establirà continguts estàndards de formació pels manipuladors d'aliments i impulsarà l'acreditació de formadors, combatent així la falsa creença, generada amb la desaparició del carnet de manipulador, que la formació no és necessària.

Els resultats del Pla de seguretat alimentària

A Catalunya, la política pública de seguretat alimentària està definida al Pla de seguretat alimentària de Catalunya. L'Informe d'avaluació del Pla mostra:

Entre 2006 i 2016, el nombre d'afectats va passar de 1.720 a 891.

Des de 2008, el nombre de brots es manté estable al voltant de 80 brots anuals.

Els brots creixen en restauració, baixen en escoles i s'estabilitzen en residències de gent gran. En l'àmbit domèstic s'observa una tendència decreixent.

La reducció del nombre de brots de salmonel·la, que van baixar un 80% en el període 2005-2016, s'associa a la baixada de la prevalença d'aquest patògen a explotacions avícoles.

Els resultats indiquen una baixa incidència en la gran majoria de malalties de transmissió alimentària, excepte en campilobacteriosi (62 casos per 100.000 habitants), salmonel·losi (24) i listeriosi (1,3).

Les anàlitzes practicades a aliments que es troben al mercat mostren que s'han assolit tots els objectius del Pla, ja que les conformitats superen el 95% previst com a objectiu.

En matèria d'exposició de la població a contaminants químics a través de la dieta, els estudis mostren una davallada considerable (70%) en l'exposició a dioxines i policlorobifenis, així com també al plom, el que reflecteix l'efectivitat de les mesures mediambientals preses en els darrers anys.

Pel que fa a l'acrilàmida, els nivells d'exposició són baixos i mostren un marge de seguretat molt ampli.

Els nivells de seguretat alimentària a Catalunya es troben entre els més elevats del món i en la línia dels de la resta de països de la Unió Europea.