



Govern d'Andorra

Àrea Seguretat Alimentària i Entorn

Memòria activitat 2016



Andorra la Vella, 2 de maig del 2017

Ministeri de Salut

Missions i eixos principals actuació ASAE

- **Seguretat alimentària:** aconseguir el millor nivell possible de seguretat alimentària mitjançant la planificació i l'execució de les actuacions de prevenció i control alimentari necessàries per garantir la qualitat sanitària dels aliments que es posen a l'abast dels consumidors
- **Vigilància de l'entorn:** Controlar aquells riscos i determinants ambientals (abastament aigua de consum, aigües de lleure, residus sanitaris, condicions d'insalubritat en habitatges o altres entorns...), que poden comprometre la salut de la població. Planificar i executar actuacions encaminades a controlar i minimitzar o eliminar el seu possible impacte sobre la salut comunitària i individual.
- **Promoció estils de vida saludables:** desenvolupar accions destinades a educar i conscienciar la població dels efectes que pot tenir una mala alimentació i un estil de vida sedentari sobre la salut. Promoure la salut potenciant accions transversals encaminades a afavorir l'adhesió als hàbits alimentaris sans i a estils de vida activa (pràctica regular d'exercici físic) amb l'objectiu de prevenir aquells factors de risc associats (sobrepès, obesitat, hipertensió...), que l'evidència disponible, ha demostrat abastament que estan íntimament relacionats amb el desenvolupament d'un nombre considerable de malalties cròniques, algunes de les quals són altament prevalents (malalties cardiovasculars, diabetis, càncer...).

Seguretat Alimentària

- Control oficial dels establiments alimentaris, mitjançant una freqüència d'inspecció física predeterminada en funció del risc sanitari associat a les activitats que s'hi desenvolupen, amb la finalitat de verificar que compleixen amb la normativa sanitària vigent.
- Procediments administratius: autoritzacions sanitàries, inscripció al RSPA.
- Control accions formatives en matèria de manipulació dels aliments (centres formadors i validació programes bàsics de formació).
- Actuacions de control diverses per atendre denúncies, queixes i consultes institucionals i de la ciutadania en relació als aliments.
- Gestió, seguiment i si escau, control, de les alertes sanitàries que puguin estar relacionades amb el comerç i el trànsit internacional de productes alimentaris (RASFF, RSI).
- Inspecció Veterinària Oficial a l'Escorxador Nacional d'Andorra.

Controls establiments alimentaris - 2016

		Total
Remesa directa	Establiments en els quals els aliments i productes alimentaris són comercialitzats, venuts i/o cedits directament al consumidor final.	837
	Establiments de restauració comercial	532
	Establiments de restauració social	67
	Establiments que elaboren productes pel consumidor	32
	Gran superfícies	13
	Venda al detall	193
Remesa indirecta	Establiments en els quals els aliments i productes alimentaris no van directament destinats al consumidor final, sinó a terceres persones que a la seva vegada desenvolupen activitats diverses de comercialització, venda i/o cessió d'aliments.	373
	Cuines centrals o càterings	23
	Establiments polivalents (majoristes alimentació)	176
	Indústries d'origen animal	36
	Indústries d'origen animal homologades UE	114
	Indústries d'origen no animal	22
	Transportistes	2
Total controls (inspeccions físiques)		1210

Tipologia inspeccions establiments alimentaris - 2016

Tipus inspecció	Total
Inspeccions ofici* (Sistema nacional vigilància i control alimentari)	911 (75%)
Inspeccions procediments administratius (Autoritzacions sanitàries i inscripcions o revalidacions RSPA)	288 (24%)
Inspeccions T.I.A.C. (Brots toxinfecció alimentària col·lectiva)	8 (0,7%)
Inspeccions per denúncies	2 (0,2%)
Inspeccions alertes sanitàries internacionals	1 (0,1%)
Total Inspeccions	1210 (100%)

(*) Del conjunt d'aquestes inspeccions, se'n va derivar la incoació de **2 expedients sancionadors** per una infracció reiterada a la normativa sanitària vigent a dos establiments, per manca de les degudes precaucions per motius d'higiene, de manipulació i del correcte manteniment dels seus equipaments, que es van resoldre amb la imposició de les respectives sancions, de caràcter lleu.

Inspecció veterinària oficial ENA - 2016

Nombre caps sacrificats 2016:

BOVÍ		OVÍ/CAPRÍ		EQUÍ	
< 24 mesos	807	<18 mesos	660		69
> 24 mesos	84	>18 mesos	16		
Totals	881		692		69
Total animals sacrificats inspeccionats: 1.626					

Tonatge carns produïdes 2016:

BOVÍ		OVÍ/CAPRÍ		EQUÍ	
261.560 kg	90%	7.672 kg	3%	20.167 kg	7%

Total carns produïdes inspeccionades: 289.399 kg

Mostres recollides i analitzades 2016: es recullen més de 100 mostres en el marc del *Pla nacional d'investigació de residus* (PNIR), el control de les encefalopaties espongiformes transmissibles en animals de les espècies bovina, ovina i caprina i el control de la triquinosi en equins amb **resultats totalment satisfactoris**.

Vigilància de l'entorn i determinants mediambientals

- Programa de vigilància sanitària de les aigües destinades al consum humà.
- Programa de vigilància de les aigües de lleure (piscines i vasos hidromassatge ús col·lectiu).
- Programa prevenció i control de la legionel·losi.
- Programa de vigilància i control dels residus sanitaris
- Actuacions davant situacions insalubritat (habitatges i altres entorns urbans).
- Participació i col·laboració a comissions tècniques (Comissió Pla nacional de residus Comissió informació i vigilància centre tractament de residus).

Control xarxes abastament aigua consum humà - 2016

Vigilància sanitària xarxes abastament públic aigua consum humà

Cens captacions (actives)	156
Cens xarxes distribució (actives)	47
Cens empreses transport aigua potable	2
Inspeccions captacions (<i>programa bianual</i>)	73
Inspeccions ofici xarxes distribució (<i>programa bianual</i>)	33
Inspeccions denúncia xarxes distribució	1
Inspeccions vehicles transport aigua potable	2
Total controls (inspeccions físiques)	109

Pla mostreig oficial vigilància qualitat sanitària aigua consum humà

Mostres analitzades	163
Incidències microbiològiques	1
Incidències físico-químiques	4
Control biocida (mesura clor residual in situ)	143
Incidències biocida (nivell clor residual)	17

Registre incidències

Notificacions ASAE a empreses subministradores	9
Notificacions empreses subministradores a ASAE	4
Altres incidències:	
- Queixes	3
- Investigació sospita TIAC	1
- Altres	1

Control aigües de lleure - 2016

Vigilància sanitària aigües de lleure (piscines i vasos hidromassatge ús col·lectiu):

	Cens piscines (actives)	89
	Cens vasos hidromassatge (actius)	85
	Inspeccions ofici piscines* (<i>programa bianual</i>)	73
	Inspeccions denúncia piscines	0
	Inspeccions ofici vasos hidromassatge** (<i>programa bianual</i>)	49
	Inspeccions denúncia vasos hidromassatge	0
	Total controls (inspeccions físiques)	122
	Altres actuacions:	
	- Revisió projectes autorització construcció piscines	1
	- Gestió notificació baixes piscines ús col·lectiu	2

(*) La **normativa vigent relativa a les piscines** d'ús col·lectiu **obliga els titulars responsables** a disposar d'un **pla d'autocontrol** i durant les inspeccions s'efectua una revisió del mateix a fi de verificar que es duen a terme el correcte manteniment i higiene de les instal·lacions, així com els controls , la presa de mostres i anàlisis respectius per assegurar una vigilància continuada de la qualitat sanitària de l'aigua de bany. **Durant aquestes inspeccions s'efectuen de forma rutinària controls oficials d'aquells paràmetres referits a la qualitat de l'aigua de bany que es poden mesurar in situ** (nivell de biocida, determinats paràmetres físico-químics i temperatura).

(**) Inclou el control i vigilància de la legionel·la d'acord amb l'establert a la normativa vigent (*Reglament relatiu als criteris tecnicosanitaris de les piscines d'ús col·lectiu, de 22.08.2012*).

Prevenió i control legionel·losi - 2016

Vigilància sanitària instal·lacions a risc (torres de refrigeració):

	Cens instal·lacions	6
	Instal·lacions tancades temporalment	2
	Instal·lacions tancades definitivament (baixa)	1
	Inspeccions ofici instal·lacions*	4
	Inspeccions denúncia instal·lacions	0
	Total controls (inspeccions físiques)	4
	Altres actuacions:	
	- Investigació casos aïllats legionel·losi	4

(*) La normativa vigent** relativa a les instal·lacions a risc obliga els titulars responsables a disposar d'un **pla de manteniment i control** i durant les inspeccions s'efectua una revisió del mateix a fi de verificar que es duu a terme el seu correcte manteniment, així com els controls (presa de mostres) i anàlisis respectius de vigilància continuada de la instal·lació per verificar l'absència de creixement i proliferació de la legionel·la. **Durant aquestes inspeccions s'efectuen de forma rutinària controls oficials d'aquells paràmetres que es poden mesurar in situ** (paràmetres físico-químics i temperatura) i si s'escau, es procedeix també a realitzar un mostreig prospectiu a fi de verificar el correcte funcionament de les instal·lacions i confirmar l'absència de creixement i proliferació de legionel·la.

(**) *Reglament pel qual s'estableixen les condicions per a la prevenció i el control de la legionel·losi aplicables als aparells i als equips de transferència de massa d'aigua en corrent d'aire amb producció d'aerosols, de 30.10.2002.*

Control residus sanitaris - 2016

Vigilància residus sanitaris:

	Cens centres generadors* residus sanitaris	39
	Inspeccions ofici centres generadors** (<i>programa bianual</i>)	1
	Inspeccions denúncia o queixa	1
	Total controls (inspeccions físiques)	1

(*) Centres o establiments l'activitat dels quals pot comportar la producció d'un volum variable i divers de material de rebuig que està classificat segon normativa*** com a residu sanitari: hospital, centres residencials sociosanitaris, centres atenció primària, laboratoris anàlisis clíniques, clíniques veterinàries, centres atenció primària i alguns consultoris mèdics (pistes esquí). Les dades no contemplen ni inclouen aquelles actuacions que es poden dur a terme per mitjà de campanyes i altres mecanismes d'actuació puntuals o esporàdics que s'adrecen a sectors concrets de l'àmbit sanitari (consultoris mèdics en general, consultoris dentistes, oficines de farmàcia, centres mèdics de diagnòstic per la imatge, etc.).

(**) L'any 2016 s'inspecciona únicament el CHA, principal centre generador de residus sanitaris del país.

(***) Reglament pel qual es regula la gestió dels residus sanitaris, de 17.01.2017.

Control situacions insalubritat - 2016

Vigilància sanitària situacions insalubritat habitatges:

	Nombre denúncies / queixes rebudes	11
	Nombre consultes ateses (via telefònica o altres)	11
	Inspeccions denúncia o queixa	9
	Total controls (inspeccions físiques)	9

Promoció hàbits alimentaris i estils vida saludables - 2016

- ✓ 7ena edició **Dia esport per a tothom - Cursa popular Illa Carlemany** (29.5.2016): **projecte transversal** desenvolupat conjuntament, en el marc de l'*Estratègia nacional per a la nutrició, l'esport i la salut* (ENNES) amb la Secretaria d'Estat d'Esports del Ministeri de Cultura, Joventut i Esports: **3.500 persones inscrites**.
- ✓ Finalització i avaluació **prova pilot** programa de prevenció i tractament del sobrepès, l'obesitat i el sedentarisme infantil (*Nereu Andorra*): els resultats mostren una feble adhesió al programa degut a la seva complexitat operacional i a les dificultats per poder conciliar la participació de l'entorn familiar dels infants a les sessions educatives amb els seus compromisos laborals.
- ✓ Treballs preparatoris per a la realització de la **2ona Enquesta Nutricional d'Andorra (ENA) 2017-2018**: estudi poblacional per avaluar el consum d'aliments i els estils de vida i l'evolució de les seves tendències a Andorra (compartiu ENA 2004-2005): **avaluació dels resultats assolits al llarg d'aquests 10 anys de vida de l'ENNES** i identificar **prioritats d'actuació i noves estratègies o programes a desenvolupar** per potenciar l'adhesió de la població a mantenir hàbits alimentaris sans i estils de vida físicament actius al llarg de la vida.

Altres actuacions - 2016

Desplegament normatiu:

- Transposició a l'ordenament jurídic nacional del Reglament (CE) núm. 1099/2009 relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança: *Reglament relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança*, del 3 d'agost del 2016 (BOPA núm. 45 de 10/09/2016)
- Desenvolupament del marc regulador relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor, seguint els principis establerts al Reglament (UE) núm. 1169/2011: *Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor* (BOPA núm. 6 de 25/01/2017).
- Revisió i actualització del marc regulador referit a la prevenció i control de la legionel·losi: redacció del nou projecte reglamentari (en curs de finalització per poder iniciar un procés de consulta entre els diferents sectors afectats).

Control triquina activitats cinegètiques i engreix porcs domèstics:

- **189 mostres analitzades** (115 porcs senglars i 5 porcs domèstics). Es detecten i notifiquen **8 casos positius en porc senglar**.

Altres actuacions:

- Coordinació dels treballs i actuacions diverses executades en el marc de **investigació oficial de la contaminació de la Font d'Arinsal** que es va encarregar i adjudicar per part del Govern al grup empresarial francès Antea Group.
- Participació i col·laboració en el procés negociador del futur Acord d'Associació d'Andorra a la UE: anàlisi del cabal comunitari en matèria de seguretat alimentària en el marc del principi de la lliure circulació de mercaderies (LCM).
- Participació Comissió Pla nacional de residus (PNR) i a la Comissió d'informació i vigilància (CiV) del Centre de Tractament de Residus (CTR).



Govern d'Andorra

Àrea Seguretat Alimentària i Entorn

Memòria activitat 2016

Moltes gràcies per la vostra atenció !



Andorra la Vella, 2 de maig del 2017

Ministeri de Salut