

Gestió de la informació científica en seguretat alimentària.

L'experiència del Comitè Científic i el Mapa de Perills

Raquel Arpa

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

Departament de Salut

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA)

Departament de Salut
Generalitat de Catalunya



L'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)



L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) és un àrea especialitzada de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, que té com a finalitat aconseguir el **màxim grau de seguretat alimentària a Catalunya,**

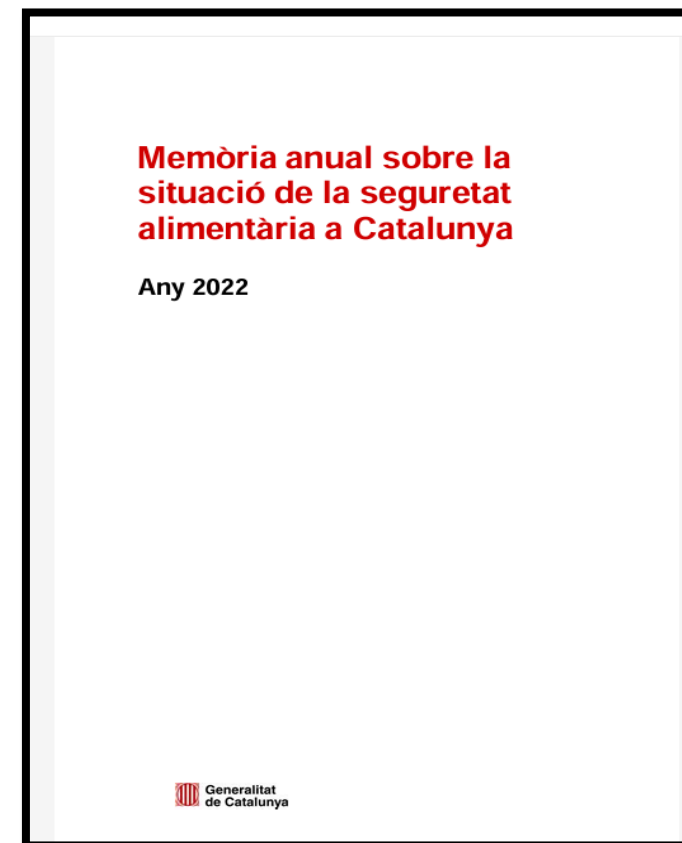
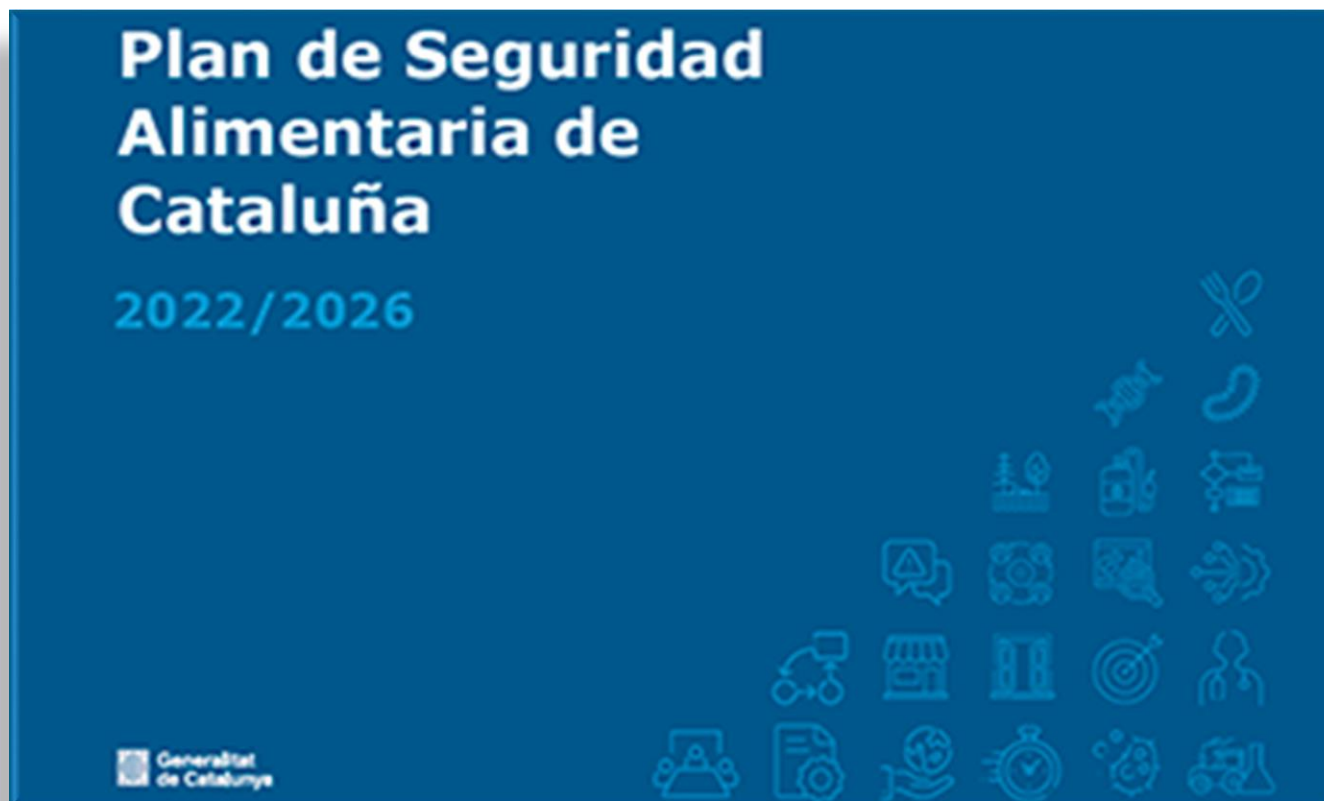
Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA)

“...transparencia, independencia, excelencia científica, y participación”

- **Planificación estratégica y monitorización** de la situación de la seguridad alimentaria en Cataluña.
- **Evaluación de riesgos** para la salud relacionados con los alimentos para proveer de **información de calidad a los gestores del riesgo**.
- **Comunicación de riesgos** a las diferentes partes interesadas (ciudadanía, industrias, administraciones públicas).
- Fomento de la **coordinación y colaboración** de todos los participantes en la **cadena alimentaria** (consumidores, industria, otras administraciones).



Planificación estratégica y monitorización



Evaluación del riesgo

Comité Científico Asesor

Red de expertos externos



Estudios científicos

Informes técnicos

Recopilación, integración y análisis de la información

Provisión de información de calidad a los responsables de la gestión del riesgo.

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

- Órgano asesor sobre los **aspectos técnicos y científicos** de la seguridad y la calidad alimentarias.
- Formado por máximo **dieciséis expertos** en seguridad alimentaria con solvencia reconocida, provenientes de universidades y de centros de investigación.
- Función principal de **elaborar estudios científicos de evaluación de riesgos** en seguridad alimentaria estimando la exposición de la población a peligros vehiculados por los alimentos, en colaboración con universidades, centros de investigación y otras instituciones públicas y privadas.
- Además,
 - asesorar en todas las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria, emitiendo informes sobre cualquier asunto de su competencia sobre el que sea consultado.

El Comité se organiza en el **Pleno** y en las **Comisiones especializadas** ([Comisiones de expertos](#)).



Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Comisiones especializadas de expertos

Comisión de
Contaminantes de la
Cadena Alimentaria

Comisión de Peligros
Biológicos

Comisión de
Alimentación,
Sanidad y Bienestar
Animal

Comisión de Salud y
Seguridad
Alimentaria

Red de expertos externos de ACSA

Lista de expertos externos

Esteban Abad Holgado. Contaminantes químicos, estudios de dieta total, epidemiología humana.

Sonía Almería de la Merced. Parasitología.

Silvia Bañares Vilella. Derecho alimentario.

Marta Barenys Espadaler. Contaminantes químicos, toxicología general, estadística y modelización.

Josep Bayona Termens. Contaminantes químicos, productos químicos, nanotecnología.

Albert Bosch Navarro. Virus, higiene de los alimentos.

Sara Bover Cid. Bacterias patógenas, resistencia antimicrobiana, higiene de los alimentos.

Juanjo Caceres Nebot. Estudios de consumo, sociología de la alimentación.

Gerardo Caja López. Nutrición, animal, nanotecnología, aditivos y materias primas para alimentación animal, tecnología de los piensos, bienestar animal, estadística y modelización.

Joaquim Castellà Espuny. Parasitología, epidemiología y sanidad animal.

Juan Antonio Chávez Domínguez. Nuevas tecnologías analíticas.

Jordi Díaz Ferrero. Contaminantes químicos y análisis de alimentos.

Jorge Diogène Fadini. Contaminantes químicos, toxinas marinas, bacterias patógenas, toxicología general.

Mariano Domingo Alvarez. Bacterias patógenas, virus, enfermedades infecciosas animales.

Josep Lluís Domingo Roig. Contaminantes químicos, toxicología general, OGM, estudios de dieta total, estudios monitorización y tendencias.

Elena Espeitx Bernat. Sociología de la Alimentación.

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

[Inicio](#) | [La Agencia](#) | [Seguridad alimentaria](#) | [A-Z](#) | [Publicaciones](#) | [Actualidad](#)

[Inicio](#) > [La Agencia](#) > [Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria](#)

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

El Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria es el órgano asesor sobre los aspectos técnicos y científicos de la seguridad y la calidad alimentarias.

[Presentación y funciones](#)

[Miembros del plenario](#)

[Comisiones de expertos](#)

[Informes técnicos del Comité Científico Asesor](#)

[Reuniones](#)

[Marco legal](#)

[El Comité te explica ...](#)

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Informes aprobados por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Extensió de la data de consum dels aliments.

Criteris per a l'aprofitament segur.

Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària a l'abril de 2018

Informe sobre l'establiment de la vida útil segura de determinats aliments a punt per al consum, llescats i preenvasats en el comerç minorista en relació amb el risc de *Listeria monocytogenes*

Aprovat pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària a

Microplàstics i nanoplàstics en la cadena alimentària.

Situació actual

Informe aprovat pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària al novembre de 2019

Aliments ecològics i convencionals:
Seguretat alimentària i composició nutricional

Informe aprovat pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària al novembre de 2021

Cambio climático y seguridad alimentaria microbiológica

Informe aprobado por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria en abril de 2025

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Extensió de la data de consum dels aliments.

Criteris per a l'aprofitament segur.

Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat
Alimentària a l'abril de 2018

**LES DATES T'AJUDEN
A NO MALBARATAR
ALIMENTS**

GESTIONA LA NEVERA I EL REBOST AMB L'AJUDA DE LES DATES



PRODUCTOS DERIVADOS PARA LOS GESTORES

LES DATES T'AJUDEN A NO MALBARATAR ALIMENTS



GESTIONA LA NEVERA I EL REBOST AMB L'AJUDA DE LES DATES

EL PRIMER QUE ENTRA EL PRIMER QUE SURT

Consumeix primer els aliments que vas comprar abans i els que tenen les dates més properes.

DC
DATA DE CADUCITAT

Quan s'acosti la **DATA DE CADUCITAT** consumeix l'aliment, cuina'l i/o congela'l, ja que un cop de passada la data de caducitat l'aliment **no s'ha de consumir** perquè no és segur.

RECORDA!
NO ES EL MATEIX

DCP
DATA DE CONSUM PREFERENT

Un cop de passada la **DATA DE CONSUM PREFERENT** l'aliment encara és segur, de manera que el **pots consumir** seguint sempre aquests criteris:

- ✓ L'aliment s'ha de conservar en les condicions recomanades pel fabricant que trobaràs a l'envàs.
- ✓ L'envàs s'ha de mantenir intacte.
- ✓ Un cop obert pots tastar l'aliment i comprovar que les seves característiques de gust, d'olor o d'aspecte no estiguin alterades.

Octubre 2018

Basat en l'Informe del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya



De manera orientativa, un cop de passada la **DATA DE CONSUM PREFERENT** l'aliment encara es manté en un estat satisfactori almenys durant aquests períodes:

Sempre **CONSERVAT** adequadament emès **INTACTE**

1 ANY

Llegums secs i en conserva, pasta seca, arròs, farina

Conserves de carn i de peix

Llet condensada, evaporada, en pols (no infantil)

Xarop, codonyat, mel

Cafè, te, espècies

Conserves de llauna i en pots de vidre

Xocolata en rajola

Aigua mineral

3 MESOS

Pa torrat, galetes i altres pastes seques, cereals per esmorzar, pasta seca farcida...

Pernil curat i embotit curat no llescat

Begudes UHT: llet, suc de fruita, begudes de soja...

Formatge sec

Congelats

Xocolata farcida, bombons, torrons

Salses envasades

Oli, margarina, mantega

Xips de patates, d'hortalisses

1 MES

Pastisseria tova no farcida (magdalenes...)

Pernil curat i embotit curat llescat

15 DIES

logurt

Pa de motllo

Generalitat de Catalunya

Basat en l'Informe del Comitè Científic

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Informe sobre el establecimiento de la vida útil segura de determinados alimentos listos para el consumo, loncheados y preenvasados en el comercio minorista, en relación con el riesgo de *Listeria monocytogenes*

Aprobado por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria en abril de 2022



Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Informe sobre el establecimiento de la vida útil segura de determinados alimentos listos para el consumo, loncheados y preenvasados en el comercio minorista, en relación con el riesgo de *Listeria monocytogenes*

Aprobado por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria en abril de 2022

La **Agencia de Salud Pública de Barcelona (ASPB)** solicitó al **Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria** opinión sobre cuál es la vida útil segura en relación con *Listeria monocytogenes* de determinados productos (quesos, cárnicos cocidos, incluidos patés, y cárnicos curados) loncheados y preenvasados antes de la venta en el comercio minorista.

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Informe sobre el establecimiento de la vida útil segura de determinados alimentos listos para el consumo, loncheados y preenvasados en el comercio minorista, en relación con el riesgo de *Listeria monocytogenes*

Aprobado por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria en abril de 2022

Se utilizó la **metodología propuesta por la EFSA (2020)**. Complementariamente, se aplicó el **modelo predictivo sobre los límites de crecimiento** (*growth/no growth boundaries*), basado en el enfoque del concepto gamma.

La **ASPB** aportó un total de **90 muestras** (32 el año 2020 y 58 el año 2021) divididas en cuatro categorías de alimentos listos para el consumo: queso, jamón cocido, paté/foie y jamón curado. En todos los casos se trataba de **alimentos loncheados o cortados en porciones en establecimientos minoristas de la ciudad de Barcelona**, envasados en diferentes formatos: al vacío, en bandeja termosellada o retractilada, o envueltos en papel film.

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria


Informe sobre el establecimiento de la vida útil segura de determinados alimentos listos para el consumo, loncheados y preenvasados en el comercio minorista, en relación con el riesgo de *Listeria monocytogenes*

Aprobado por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria en abril de 2022

Los resultados indicaron que los alimentos preenvasados listos para el consumo evaluados del grupo de **quesos, jamón cocido, patés y foie** presentan unas condiciones de manipulación que exponen el producto a una **potencial contaminación por *L. monocytogenes*** y las características de pH y aw (actividad de agua) asociadas a estos productos son favorables a su crecimiento, por lo que **requieren de la indicación de “Fecha de caducidad”**.

Considerando un escenario razonablemente previsible en relación con las condiciones de temperatura de almacenaje en el comercio minorista (2 días en 5 °C) y en un refrigerador doméstico (5 días en 9,5 °C), **la vida útil segura de los productos que más favorecerían el crecimiento de *L. monocytogenes* se situaría entre los 4,5 y 4,9 días**. Esta fecha de caducidad coincide con los 5 días establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005 cuando el operador no presente estudios específicos.

PRODUCTOS DERIVADOS PARA LOS GESTORES




Data de caducitat en productes llescats o tallats en porcions, preenvasats en comerç minorista


La listèria és un patògen distribuït a l'ambient que pot contaminar els aliments durant el llescat i el preenvasat i que pot ser especialment greu en dones embarassades, nadons, gent gran i persones amb les defenses compromeses.

Els productes que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes* com el salmó fumat, els formatges de pasta tova, els productes cuits, com per exemple:

- Botifarres blanques i negres, de fetge, d'ou, de corder, de perol, bisbes i bulls blancs i negres.
- Botifarra catalana, girella, farcit de carnava.
- Patés, pa de fetge i paté de muntanya, tupina.
- Salsitxes cuites, pernil i espallia cuita.
- Mortadel·les, galantines entre altres embotits i productes cuits en general.

Han de:

 Indicar data de caducitat de 5 dies a partir de l'envasament. No ha de superar en cap cas la caducitat establerta per a la peça sencera que s'està llescant.

 Garantir que la temperatura de conservació no superi els 4 °C



Indicació de la data de caducitat (vida útil segura) en embotits cuits, llescats o tallats en porcions, preenvasats en el comerç minorista


1. *Listeria monocytogenes* és un bacteri patògen àmpliament distribuït que pot contaminar els aliments cuits (per ex., pernil dolç, patés...) durant els processos de llescat i/o preenvasat per mitjà de les superfícies, els equips i estris de treball i dels manipuladors.
2. *Listeria monocytogenes* pot provocar listeriosi, una malaltia que pot afectar la població general de manera lleu, però que pot ser especialment greu per a la població de risc: la gent gran, les dones embarassades, els nadons i les persones amb una malaltia o circumstància subjacent greu.
3. Les característiques pròpies de pH i a_w (activitat d'aigua) dels aliments cuits permeten el creixement de *Listeria monocytogenes* i requereixen la indicació de data de caducitat (vida útil segura) d'acord amb el Reglament (CE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
4. *Listeria monocytogenes*, a diferència d'altres bacteris, es multiplica a temperatures de refrigeració; per tant, és important assegurar que la temperatura de conservació d'aquests productes no superi els 4 °C.
5. D'acord amb l'Informe del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària,* considerant temperatures raonablement previsibles de conservació en el comerç minorista i en les neveres dels consumidors, la vida útil segura estimada es pot establir en 5 dies.
6. La data de caducitat de 5 dies no ha de superar, en cap cas, la data de caducitat establerta per a la peça sencera que s'està llescant.
7. Aquesta avaluació concorda amb els 5 dies establerts pel Reglament (CE) 2073/2005 quan l'operador no disposi d'estudis específics dels aliments que llesca i/o envasa que justifiquin una vida útil segura més llarga.
8. Aquests criteris són també aplicables a qualsevol producte que per les seves característiques de pH i a_w pugui afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes* com formatges de pasta tova, salmó fumat, etc.

* Establiment de la vida útil segura de determinats aliments a punt per al consum, llescats i preenvasats en el comerç minorista en relació amb el risc de *Listeria monocytogenes*. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Juny de 2022.

Setembre 2022

Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a Carnisseries, Cansaladeries i Xarcuteries

Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters



Generalitat de Catalunya

La neteja i desinfecció de les llescadores és clau per prevenir la listeriosi

Procediment de neteja i desinfecció

01. Treure la capa del dors de tot.
02. Treure l'afollador.
03. Treure totes les parts desmuntant-les de la llescadora. Desmuntar les instruccions al fabricant.
04. Netejar minuciosament totes les parts amb una esponja de raspall. Fer una segona passada per assegurar que s'eliminen tots els residus i sobretot a les zones de difícil accés i amb la mà de l'operari. Rentar amb un detergent i l'aigua.
05. Per netejar l'interior, protegir, desinfectar i desinfectar totes les superfícies amb un producte de neteja amb efecte desinfectant i fregar amb un paper de neteja abundant.
06. Una inspecció de neteja a punt per facilitar la treua.

Aplicar un desinfectant seguint les instruccions del fabricant, si és necessari tornar a aïllar.

Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Mesures que cal tenir en compte per al rentat de fruita i hortalisses que es consumeixen crues. L'ús de l'hipoclorit de sodi

Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària al febrer de 2018



RECOMANACIONS D'HIGIENE DE FRUITES I HORTALISSES EN LA RESTAURACIÓ

LA NETEJA I LA DESINFECCIÓ DE FRUITES I HORTALISSES QUE ES CONSUMEIXEN CRUES SÓN ESPECIALMENT RELLEVANTS A FI D'ELIMINAR-NE ELS MICROORGANISMES PATÒGENS.

- 1 **Seleccioneu els proveïdors**, demaneu-los garanties que apliquen bones pràctiques higièniques durant el conreu, la collita i les fases posteriors a la collita.
- 2 **Comproveu les condicions en què arriben els vegetals**. Retireu o rebutgeu els productes o les parts malmeses. Conserveu-los en refrigeració.



COM FER SERVIR EL LLEIXIU PER LA DESINFECCIÓ DE VEGETALS A LA RESTAURACIÓ

Per a la desinfecció de fruites i vegetals cal fer servir **lleixiu d'ús alimentari**, identificats com a **"Aptes per a la desinfecció de l'aigua de beguda"**, que tenen una concentració de clor actiu entre 35 g/L i 60 g/L.

Per aconseguir l'efecte desitjat cal **una concentració adequada de lleixiu en l'aigua de tractament**, entre 50 i 80ppm.

Per aconseguir **una dosificació ajustada** recomanem dosificar amb xeringa.

Quantitat de lleixiu per aconseguir una concentració de 70 ppm en diferents volums d'aigua

VOLUM D'AIGUA	CONCENTRACIÓ DEL LLEIXIU				
	35 g/L	40 g/L	45 g/L	50 g/L	55 g/L
1 litre	2 ml	1,6 ml	1,6 ml	1,4 ml	1,4 ml



Estudi realitzat per Instituto DYM
E22138

Baròmetre de la seguretat alimentària a Catalunya

AGÈNCIA CATALANA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA
INFORME DE RESULTATS
Octubre de 2022



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

DYM
MARKET RESEARCH
PASIÓN
POR LA
INVESTIGACIÓN

WIN
Societat
d'Innovació i Recerca
de la Salut

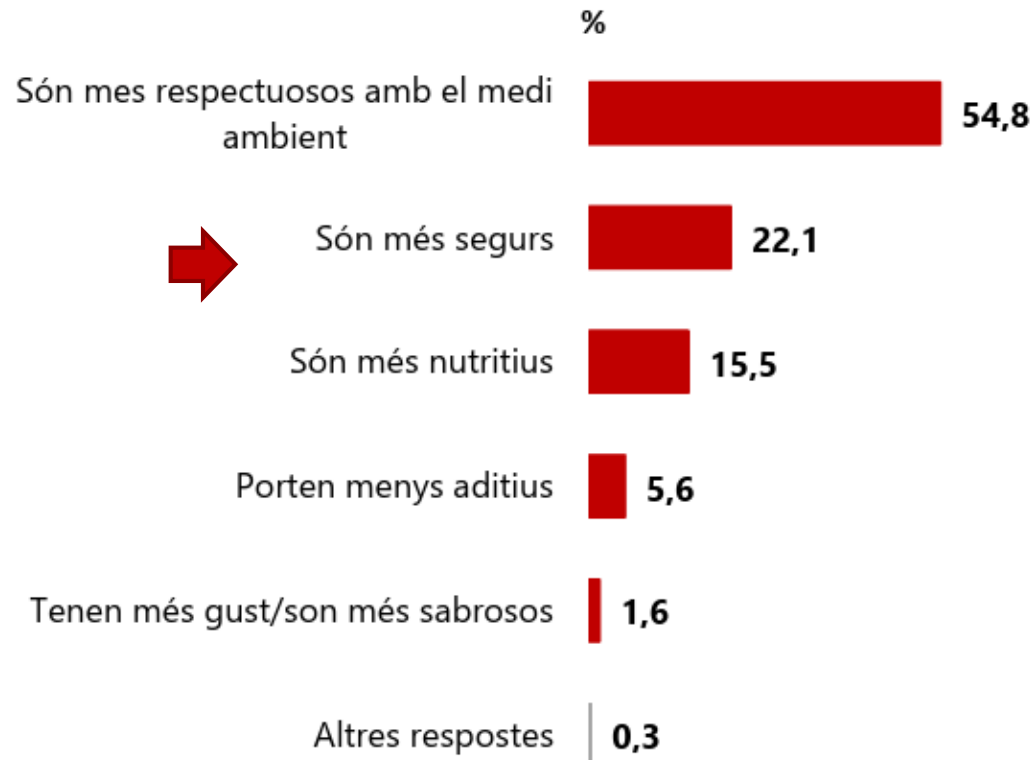
OTROS USOS Y HÁBITOS

MOTIUS ELS PRODUCTES ECOLÒGICS SÓN MILLORS

P9. Quin és el motiu principal pel qual creu que els productes ecològics són millors?

SEMI SUGGERIDA. RESPOSTA SIMPLE

(Base els productes ecològics són millors: 471)



Confirmado: los alimentos ecológicos son más sanos que los otros

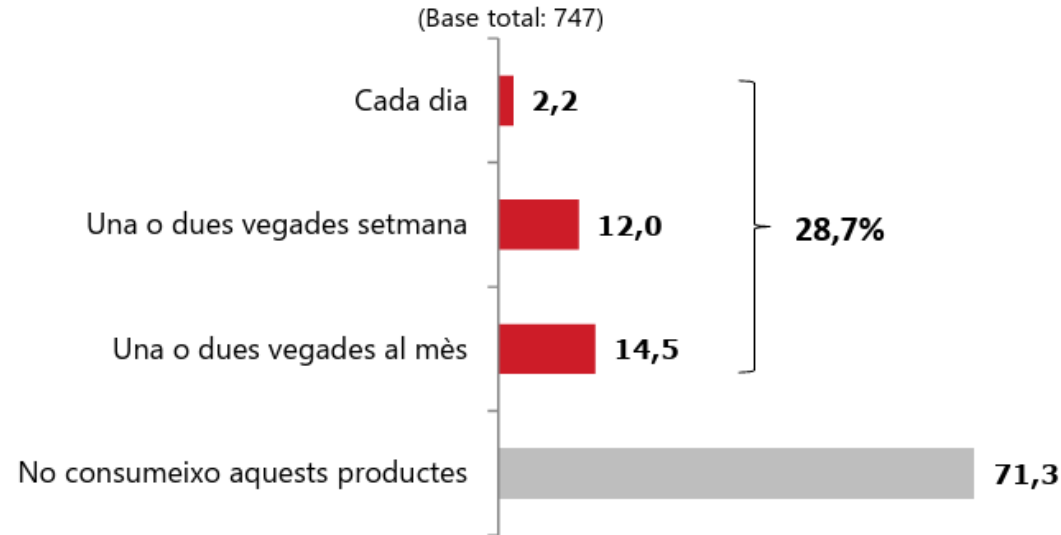


OTROS USOS Y HÁBITOS

CONSUM DE PRODUCTES SUBSTITUTIS DE LA CARN

P.25. Amb quina freqüència consumeix productes substituïts de la carn com els preparats vegetals substituïts d'hamburgueses, salsitxes, mandonguilles o embotits?

SUGGERIDA. RESPOSTA SIMPLE



El 28,7% consumeix productes substituïts de la carn i la freqüència de consum se situa quasi en el 50% entre qui els consumeixen mínim una vegada per setmana i els que ho fan una o dues vegades al mes.

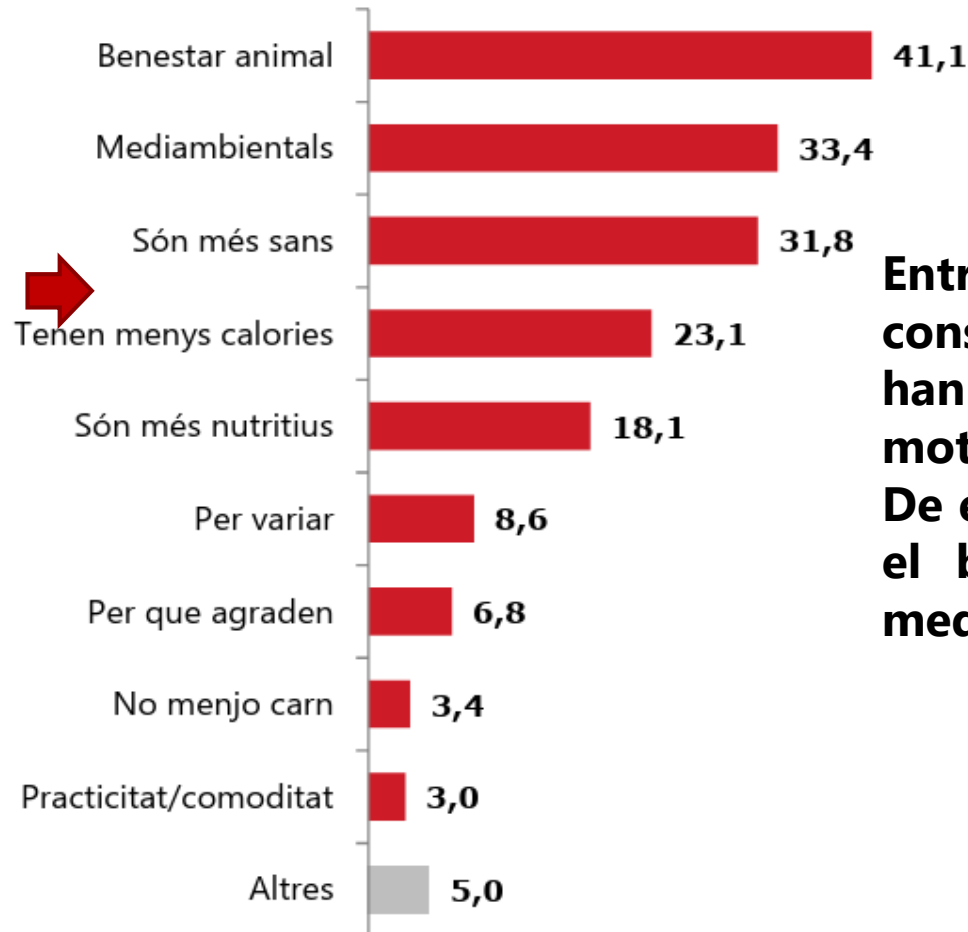
OTROS USOS Y HÁBITOS

MOTIUS CONSUM PRODUCTES SUBSTITUTIVUS DE LA CARN

P.26. Per quins motius consumiu productes substitutius de la carn?

RESPOSTA MÚLTIPLE SUGGERIDA (MÀXIM 2)

(Base consumeixen productes substitutius de la carn : 226)



Entre una lista de respuestas sugeridas, quienes consumen productos sustitutos de la carne han escogido hasta dos posibles en cuanto a los motivos de consumo de este tipo de productos. De entre los motivos sugeridos, el más citado es el bienestar animal, seguido de los motivos medioambientales y por ser más sanos.

Aliments ecològics i convencionals: Seguretat alimentària i composició nutricional

Informe aprovat pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària al novembre de 2021

Resum

En l'àmbit mundial, l'interès en els aliments ecològics està augmentant degut a la percepció dels consumidors que es tracta d'aliments més saludables i més respectuosos amb el medi ambient que els que es produeixen de manera convencional. Però la certificació "ecològica" fa referència a la utilització de certes normes al llarg de les etapes de producció, manipulació, processament i comercialització d'un aliment, i no fa referència a les característiques i propietats del producte acabat.

Aquest document presenta una revisió actualitzada de les publicacions científiques amb relació al contingut nutricional i la seguretat alimentària dels aliments de producció ecològica i els aliments de producció convencional.

Globalment, no s'han trobat diferències significatives entre els aliments ecològics i els seus homòlegs de producció convencional amb relació a la composició nutricional i la presència de perills (químics i biològics), tot i que hi ha algunes diferències puntuals en el contingut d'alguns compostos en determinats aliments. La realització de més estudis de qualitat, amb el disseny adequat a l'objectiu i a l'abast de la problemàtica que es vol avaluar, podria aportar evidències científiques més sòlides

BERNHARD URL | DIRECTOR DE LA EFSA >

“Lo orgánico no es ni más seguro ni más nutritivo”

El director de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria alerta de las diferencias entre los riesgos reales que plantea la comida y los que percibimos los consumidores



NUÑO DOMÍNGUEZ

2 NOV 2018 - 13:36 CET



El austriaco Bernhard Url, director de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, antes de la entrevista. CARLOS ROSILLO



Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

Informes aprobados por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria

**Análogos cárnicos
de base vegetal
comercializados
en Cataluña:**
evaluación del
perfil nutricional



**Análogos cárnicos de base vegetal
comercializados en Cataluña:**
análisis de contaminantes, elementos
esenciales, estado microbiológico y fisico-
químico, estimación de la ingesta dietética
y evaluación de riesgos para la salud.



**Análogos lácteos
de base vegetal
comercializados
en Cataluña:**
evaluación del
perfil nutricional



**Análogos cárnicos
de base vegetal
comercializados
en Cataluña:**
evaluación del
perfil nutricional



Objetivos

1. Evaluar

La composición nutricional de los análogos cárnicos de base vegetal disponibles en el mercado catalán a partir de la información presente en la etiqueta: denominaciones de venta, información nutricional, declaraciones nutricionales y de salud.

2. Comparar

La composición nutricional de los análogos cárnicos de base vegetal con productos cárnicos similares.

3. Analizar

Cualitativamente y semicuantitativamente los ingredientes de los análogos cárnicos de base vegetal.

Análogos cárnicos
de base vegetal
comercializados
en Cataluña:
evaluación del
perfil nutricional



Conclusiones

- ❑ En los análogos cárnicos de base vegetal se observa una **gran variabilidad en los ingredientes y formulaciones** utilizadas en su elaboración.
- ❑ En general, los **análogos de base vegetal** tienden a presentar **menos grasa** y, sobre todo menos grasa saturada, que sus homólogos de base animal.
- ❑ Los **análogos de base vegetal** aportan **más hidratos de carbono** que sus homólogos de base animal.
- ❑ **No es posible considerarlos sustitutos nutricionalmente equivalentes** de los homólogos de base animal.

Estudios de evaluación de ACSA

Trabajos de investigación que puedan contribuir a conocer mejor los riesgos para la salud asociados con los alimentos y la cadena alimentaria en Cataluña:

- Estudios de dieta total
- Estudios de exposición a contaminantes químicos
- Estudios de investigación sociológica



Estudios de dieta total

Los **estudios de dieta total** se consideran el mejor sistema para estimar la **exposición de la población a contaminantes químicos a través de la ingesta de alimentos**.

Estos estudios se diseñan para calcular, en un territorio, la ingesta media de algunos contaminantes de los diferentes grupos de población, según la edad, el sexo y los hábitos de consumo.

Los estudios de dieta total:

- ✓ Cuantifican la presencia de contaminantes en la dieta.
- ✓ La elección y la adquisición de los alimentos analizados se basa en los hábitos de consumo de la población estudiada.
- ✓ El objetivo es conocer el nivel medio de concentración de contaminantes por grupos de alimentos, no valores concretos de cada producto.

La **OMS recomienda** la elaboración de **estudios de dieta total** porque es una de las **principales fuentes de información cuantitativa sobre la ingesta de diferentes contaminantes químicos y nutrientes a la dieta**.

Estudios de dieta total

2000, 2005, 2008, 2012, 2017
2025

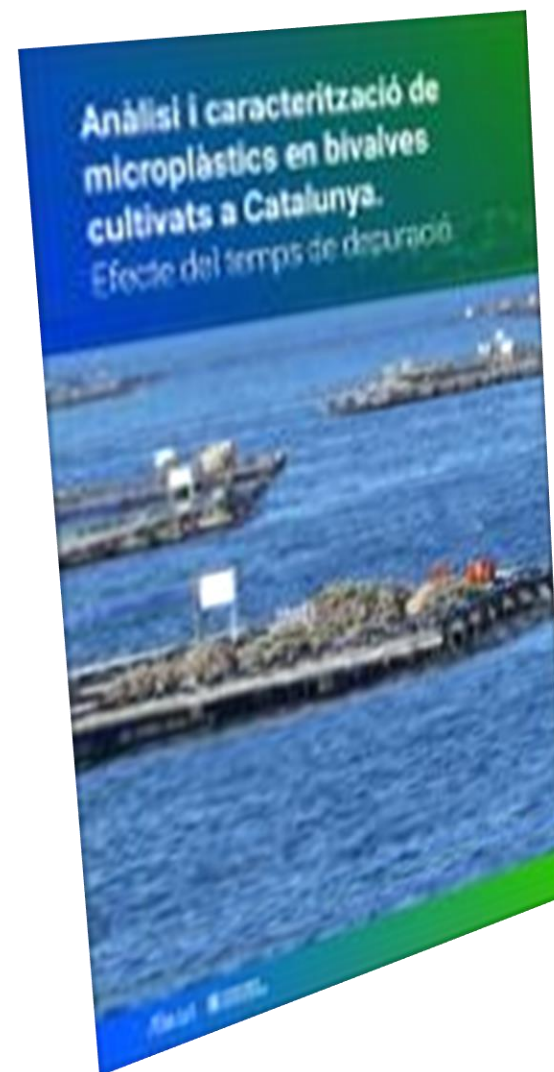


Estudios de exposición a contaminantes químicos

- Estimar la ingesta de **contaminantes químicos específicos** a través de **determinados alimentos**.
- Caracterizar el riesgo que representa la exposición para la población.
- Detectar posibles poblaciones de riesgo.
- Conocer para cada contaminante los alimentos que tienen mas significación en la dieta.



Estudios de exposición



Estudios de exposición



Algas marinas

Estudio de la presencia de metales pesados y yodo en algas destinadas al consumo humano. Evaluación del riesgo asociado y su contribución a la dieta total.

Recomendaciones a la ciudadanía

- Las **personas vulnerables** al yodo (personas con problemas de tiroides, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia y niños pequeños) deben **abstenerse de consumir algas** o consumirlas muy ocasionalmente.
- El **alga kombu** presenta un contenido elevado de yodo y debería consumirse ocasionalmente.
- El **alga hijiki** tiene una concentración elevada de arsénico inorgánico y debería consumirse muy ocasionalmente, o incluso no consumirse en absoluto.
- Cocinarlas adecuadamente** ayuda a que su consumo sea más seguro. Hervir y desechar el agua de cocción puede disminuir significativamente la concentración de yodo y arsénico.

Recomendaciones a la ciudadanía

<https://acsa.gencat.cat/>

Consumiu les algues amb moderació



El consum d'algues és cada vegada més freqüent a Catalunya per la incorporació de plats i costums gastronòmics forans, especialment asiàtics. En el mercat n'hi trobem de moltes espècies amb diferents propietats que cal conèixer per consumir-les.

Les algues tenen un baix contingut calòric, són riques en fibra i proteïna i el poc greix que tenen és ric en àcids grassos poliinsaturats (omega-3). També són una font significativa de vitamines i minerals. Tot i això, les elevades concentracions d'alguns d'aquests minerals, com el iode i l'arsènic, poden tenir efectes perjudicials per a la salut; per això cal

consumir-les amb coneixement i moderació.

Totes les algues acumulen iode en gran quantitat, molt més que el peix i el marisc, però la quantitat varia en funció de l'espècie.

Les persones vulnerables al iode (persones amb problemes tiroïdals, dones embarassades o que alleten i infants de poca edat) s'han d'abstenir o fer un consum molt ocasional d'algues.

- L'alga kombu acumula tan iode que cal fer-ne un consum ocasional, i les persones vulnerables no l'han de consumir.
- L'alga hijiki té una concentració d'arsènic inorgànic tan elevada que cal fer-ne un consum molt ocasional, o

En PDF

Destaquem

- Estudi de la presència d'iode en algues destinades al consum humà. Avaluació del risc i contribució a la dieta total. ACSA, 2020

Consuma algas con moderación

El consumo de algas es cada vez más frecuente en Cataluña por la incorporación de platos y costumbres gastronómicas foráneas, especialmente asiáticas. En el mercado encontramos muchas especies con distintas propiedades que debe conocerse para su consumo.

Las algas tienen un bajo contenido calórico, son ricas en fibra y proteína y su poca grasa es rica en ácidos grasos poliinsaturados (omega-3). También son una fuente significativa de vitaminas y minerales.

Sin embargo, las elevadas concentraciones de algunos de estos minerales, como el yodo y el arsénico, pueden tener efectos perjudiciales para la salud; por ello se deben **consumir con conocimiento y moderación**.

Todas las algas acumulan **gran cantidad de yodo**, mucho más que el pescado y el marisco, pero la cantidad varía en función de la especie.

Las personas **vulnerables al yodo** (personas con problemas tiroideos, mujeres embarazadas o que amamantan y niños de corta edad) han de abstenerse o realizar un **consumo ocasional de algas**.



El alga **kombu** acumula tanto yodo que es preciso realizar un consumo ocasional, y las personas vulnerables no la deben consumir.



CONOCERLAS Y COCINARLAS de forma apropiada ayuda a realizar un consumo seguro. La ebullición y eliminación del agua de cocción puede disminuir significativamente la concentración de **yodo y arsénico inorgánico**.



El alga **hijiki** tiene una concentración de arsénico inorgánico tan elevada que se deberá realizar un consumo muy ocasional, o incluso evitar su consumo.



En el caso de los **NIÑOS**, por su especial vulnerabilidad y niveles de exposición, es recomendable que realicen un consumo muy limitado y ocasional de algas.

Estas recomendaciones se basan en el documento **Estudio de la presencia de metales pesados y yodo en algas destinadas al consumo humano. Evaluación del riesgo asociado y su contribución a la dieta total**. (Agencia Catalana de Seguretat Alimentària, 2020)

Comunicación de riesgos

Guías y material para

- **Técnicos de salud pública**
- **Operadores**
- **Personal sanitario asistencial**
- **Educadores**
- **Ciudadanía**
- **Otras administraciones**



- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
- Documentos de buenas prácticas
- Mapa de peligros
- Legislación

Mapa de peligros.

El Mapa de peligros alimentarios es una **herramienta consultiva** que facilita información actualizada sobre los **principales peligros** (bacterias, virus, parásitos, toxinas marinas, contaminantes ambientales, micotoxinas, contaminantes de proceso y alérgenos, entre otros) **asociados a los alimentos**:

- Descripción de sus características
- Alimentos en los que se puede encontrar
- Afectación que provoca en las personas
- Dosis infectivas en el caso de peligro biológico
- Grupos de población más vulnerables
- Ejemplos de casos, brotes y/o alertas



- ✓ **Actualización permanente de acuerdo a los nuevos conocimientos científicos.**
- ✓ Universidad Autónoma de Barcelona y la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Mapa de peligros



Productos de origen animal

Carne y derivados

Frescas

Preparados cárnicos. Lomos, hamburguesas, etc.

Producto crudo curado

Producto tratado por calor

Ancas de rana y caracoles

Leche y productos lácteos

Cruda

Derivados

Fermentada

Quesos

Pasteurizada

Miel

Moluscos bivalvos vivos

Huevos y ovoproductos

Productos de la pesca

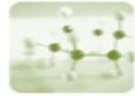
Mapa de peligros

Clasificación por peligros



Peligros biológicos

Bacterias
Virus
Parásitos



Peligros químicos

Contaminantes ambientales
Contaminantes de proceso
Residuos fitosanitarios
Residuos de medicamentos veterinarios
Aminas biógenas
Micotoxinas
Substancias prohibidas o no autorizadas
Toxinas marinas
Tóxicos naturales



Peligros físicos



Alérgenos



Perills biològics



Perills químics



Perills físics



Al·lèrgògens



Altres Perills

Mapa de peligros



Peligros biológicos

Bacterias

Virus

Parásitos

Bacterias

Aeromonas hydrophila

El género *Aeromonas* pertenece a la familia *Vibrionaceae* y está formado por bacilos Gram negativos, anaerobios facultativos y no esporulados. *A. hydrophila* es ubicua en ambientes de agua dulce, salada y sistemas de aguas residuales. Su crecimiento óptimo es de 28°C pero algunas cepas pueden crecer a temperaturas bajas como 0-1°C. El grupo de *Aeromonas* psicrófilas inmóviles está formado por *A. salmonicida*,... [ver detalles](#)

Bacterias, Peligros biológicos

Bacillus cereus

Bacillus cereus es una bacteria Gram positiva, aerobia facultativa que forma esporas. Las esporas de *B. cereus* están ampliamente distribuidas en el medio y se aíslan frecuentemente del suelo y la vegetación. El crecimiento y la multiplicación de las células vegetativas tiene lugar dentro de un rango de temperaturas de 30°C-37°C, pero pueden mantenerse viables desde... [ver detalles](#)

Bacterias, Peligros biológicos

Mapa de peligros

[Inicio](#)[Clasificación por alimentos](#)[Clasificación por peligros](#)

Salmonella

Tipo: [Bacterias](#), [Peligros biológicos](#)

 [Descargar](#)

La *Salmonella* es un género de bacterias gramnegativas que pertenece a la familia de las enterobacterias. Es un patógeno zoonótico, lo cual significa que puede ser transmitido entre animales y humanos, y es conocido por ser uno de los agentes patógenos que causan más infecciones alimentarias a escala mundial, incluyendo la salmonelosis, la infección gastrointestinal más común. Dentro de este género de bacterias se distinguen dos especies principales: *Salmonella enterica* y *Salmonella bongori*.

Salmonella enterica es la especie más relevante en salud pública, ya que puede ser subdividida en más de 2.500 serovariedades, también conocidas como serotipos, que se diferencian por sus características estructurales y patogénicas. La diversidad de serotipos es uno de los factores que complica el control de la salmonelosis, ya que cada serotipo puede tener un rango de huéspedes y mecanismos con virulencias diferentes. A pesar de eso, de estos 2.500 serotipos los más comunes en humanos son *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium*, responsables del 99%

Efectos sobre la salud



Modo de transmisión



Alertas



Alimentos asociados



Medidas de control



Referencias



Comunicación de riesgos

Guías y documentos de buenas prácticas

BONES PRÀCTIQUES PER A L'ELABORACIÓ DE KEBAB



La compra

- El proveedor us ha de servir els cons de kebab a una temperatura de -18°C o inferior, si estan congelats, o de 4°C o inferior, si estan refrigerats.

Cocción i emmagatzematge dels blocs

- No descongeleu el kebab congelat abans de cuinar-lo. Comenceu a cuinar-lo immediatament.
- La carn del kebab ha d'estar sempre ben cuita abans de tallar-la. No n'han de quedar parts rosades i els sucs han de ser clars.
- La carn llescada no ha de caure a la safata que recull els sucs.
- S'ha de llescar i servir immediatament.
- Utilitzeu preferiblement cons de mides adaptades a la venda diària prevista. Es recomana que u



- Al final de la sessió de servei, per a l'endemà, retireu-lo de protegit. Refredeu-lo ràpidament a 4°C o inferior. Podeu posar a abaixar ràpidament la temper

Als vegetals i les salses

- Netegeu correctament els ve
- Mantingueu les verdures, la amanides preparades a la neu de 4°C o inferior.



Manipuleu els aliments

- Apliqueu les normes generals
- Renteu-vos les mans amb manipular els blocs de kebi qualsevol pràctica que pugui vos les mans regularment.
- Utilitzeu pinces i eines netes

Per seguretat alimentària, al restaurant, l'HAMBURGUESA, sempre BEN FETA



En els darrers anys s'ha posat de moda consumir carn crua o poc cuinada (els i tot les hamburgueses) i es produeixen més aviat que picada - ja que és el centre de l'interès i la característica més edulca. El consumidor sol preguntar al client les seves preferències pel que fa al punt de cocció de la carn.

És important recordar que la carn pot acollir microorganismes com Salmonella, Campylobacter, Yersinia o Escherichia coli - productors de tòxins de tipus enterotoxígens i enterohemolític - i també altres que són una font de contaminació.

El risc microbiològic és especialment rellevant en derivats de carn picada, si no hi ha un tractament tèrmic suficient, ja que, durant la picada i elaboració de productes com hamburgueses o salsades, es facilita la dispersió dels microorganismes per tot el producte. A diferència de les pieces sense picar, en que els microorganismes romanen a la superfície. Així i tot, en peces de carn sense picar, el tractament tèrmic a la superfície evita els microorganismes patògens mentre que, en els derivats de la carn picada, cal assegurar que el tractament tèrmic arribi al centre del producte.

La temperatura de cocció recomanada del punt central intern és de 70°C , durant dos minuts, o en una combinació temps-temperatura equivalent.

En el sector de la restauració la manera de garantir un tractament tèrmic del centre del producte segur és amb un termòmetre.



Recomanacions

- Cuineu la carn fins que el centre del producte arribi a una temperatura de 70°C , durant 2 minuts, i després si es tracta de productes fets a partir de carn picada.
- Aquesta recomanació és especialment important en el cas d'infants, dones embarassades o persones immunocompromeses.
- Useu un termòmetre de carn per confirmar que s'ha assolit una temperatura adequada en el centre del producte.

Et pot interessar



Formació en seguretat alimentària



Establiments de restauració mòbil (Food Truck)



Elaboració de kebab



Informació sobre al·lèrgies

Guies de pràctiques correctes d'higiene

- GPCH per als restaurants
- GPCH per als establiments de restauració mòbil
- GPCH per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments
- GPCH específica per a la cuina al buit

Documents de bones pràctiques

- Reduir el malbaratament alimentari en els esdeveniments
- Elaboració de Kebab
- Prevenció de la listeriosi
- El control de Listeria monocytogenes a les cuines de col·lectivitats de risc
- Neteja i desinfecció de fruites i verdures
- Tractament tèrmic
- La neteja i desinfecció de les llescadors
- Els rentavaixelles industrials
- Ús correcte dels guants
- Menú testimoni

Prevenció de ...

- Acrilamidà
- Anisakiosi
- Campilobacteriosi
- Histamina (manipulació de la tonyina)
- Listeriosi
- Salmonel·losi (Preparació d'aliments amb ou)
- Triquinosi (carn de caça)

Més informació sobre...

- Etiquetatge
- Dates de consum dels aliments
- Emmagatzematge en fred
- Tastos gratuïts de promoció comercial
- Conserves
- Bolets
- Llet crua

Comunicación de riesgos

Consejos de seguridad alimentaria



Embarazadas



Preparación de biberones



Personas mayores



**Personas
inmunocomprometidas**



Bebidas energéticas



Consumo de algas

Comunicación de riesgos

Boletines

InfoACSA

Boletín electrónico de publicación mensual que recoge una selección de noticias sobre seguridad alimentaria, actualidad, normativa y publicaciones destacadas.

Mapa de peligros

Recoge información sobre peligros detectados en alimentos, así como cualquier información relacionada con los peligros alimentarios de Cataluña, el Estado español, Europa y otros países.

acsa brief

Informa brevemente y de manera específica y actualizada a los profesionales y los consumidores sobre nuevos temas que puedan tener incidencia en la seguridad alimentaria.

Generalitat de Catalunya El Govern de tothom

InfoACSA

Butlletí de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Departament de Salut
Febrer 2025 #231



Situació de la seguretat alimentària a Catalunya el 2022

La situació de la seguretat alimentària a Catalunya de l'any 2022 continua sent estable en termes generals, excepte en alguns paràmetres com el nombre de brots de toxiinfecció alimentària.

Generalitat de Catalunya El Govern de tothom

Butlletí Mapa de Perills

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Febrer 2025 #120



Informe europeu sobre els resultats del seguiment de residus de medicaments veterinaris en animals vius i productes d'origen animal 2023

Continuen sent baixos a la Unió Europea els residus de medicaments veterinaris i altres substàncies que es troben en animals i aliments d'origen animal.

[Llegiu-ne més](#)

Generalitat de Catalunya


acsa brief

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Enero-Febrero 2025

Cuando el exceso de vitaminas es el problema: la hipervitaminosis y los complementos alimenticios. Segunda parte

Hipervitaminosis por vitamina D

La principal función de la vitamina D en todos los vertebrados es mantener las concentraciones séricas de calcio y fósforo; favorece la absorción intestinal de ambos minerales y la reabsorción renal del calcio. Estos elementos son claves en los procesos celulares, la función neuromuscular y la osteificación durante y después del crecimiento.



Vitamina D es el término genérico para el ergocalciferol (vitamina D2) y el colecalciferol (vitamina D3). Se constituyen a partir de sus respectivas provitaminas, el ergosterol y el 7-dehidrocolesterol, pasos donde interviene la luz ultravioleta-B. Tanto la vitamina D2 como la D3 son liposolubles.

En las personas, la vitamina D se sintetiza de manera endógena, concretamente, la vitamina D3. Se produce por acción de las células de las capas profundas de la epidermis bajo la acción directa de la radiación ultravioleta (UV-B). La ingestión dietética es viable fundamental cuando la exposición a la luz ultravioleta es insuficiente. La síntesis endógena depende de muchos factores, como la latitud, la estación, la edad, la pigmentación de la piel, la ropa utilizada y el uso de crema solar. Vista esta variabilidad, los Valores Dietéticos de Referencia (DVR) se evalúan en el contexto de una endogénesis mínima.

La absorción media de vitamina D de una dieta es de un 80%. En el cuerpo, pocas horas después de la ingestión o síntesis en la piel, la vitamina D se convierte en su metabolito biológicamente activo, en 1,25(OH)2D. La ingestión de vitamina D aumenta las concentraciones de 25(OH)D sin que actúe un mecanismo regulador, con una relación lineal entre la ingesta de vitamina D y el 25(OH)D hasta dosis altas. Pocos alimentos contienen vitamina D de forma natural. Las setas son una fuente natural de vitamina D2. Contienen vitamina D3 algunos alimentos de origen animal como los pescados grasos, el hígado, los aceites de hígado de pescado (bacalao) y las yemas de huevo.

InfoACSA

Generalitat de Catalunya

InfoACSA

Butlletí de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Departament de Salut
Agost 2022 #201



Al centre educatiu, dinars de carmanyol seguretat!

Consells de seguretat alimentària per preparar àpats de carmanyol adreçats a les famílies.

[Llegiu-ne més](#)

Generalitat de Catalunya El Govern de tothom

InfoACSA

Butlletí de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Departament de Salut
Febrer 2025 #231



Situació de la seguretat alimentària a Catalunya el 2022

La situació de la seguretat alimentària a Catalunya de l'any 2022 continua sent estable en termes generals, excepte en alguns paràmetres com el nombre de brots de toxiinfecció alimentària.

Generalitat de Catalunya *TotHom*

InfoACSA

Butlletí de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Departament de Salut
Maig 2025 #234



Venda d'aliments per internet

Si ets un productor o un petit operador i vols vendre aliments per internet assegura't que compleixes tots els requisits de seguretat alimentària i el consumidor té la mateixa informació que quan va a la botiga a comprar-los.

[Llegiu-ne més](#)

Novetats

Boletín Mapa de Peligros

Generalitat de Catalunya

Butlletí Mapa de Perills

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Octubre 2022 #92



Triquina (*Trichinella* spp)

Els aliments del nostre entorn que tenen més probabilitat de contenir larves de triquina són els senglars i els porcs criats en condicions de manera casolana, tant pel consum directe com dels seus productes crus o curats.

[Llegiu-ne més](#)

Generalitat de Catalunya El Govern de tothom

Butlletí Mapa de Perills

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Febrer 2025 #120



Informe europeu sobre els resultats del seguiment de residus de medicaments veterinaris en animals vius i productes d'origen animal 2023


Continuen sent baixos a la Unió Europea els residus de medicaments veterinaris i altres substàncies que es troben en animals i aliments d'origen animal.

[Llegiu-ne més](#)

Generalitat de Catalunya *tothom*

Butlletí Mapa de Perills

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
Abril 2025 #122




La melamina

La legislació europea estableix per a la melamina un límit màxim de 0,15 mg/kg en preparats líquids per a lactants, d'1,0 mg/kg per als preparats per a lactants en pols i de 2,5 mg/kg per a aliments en general.

[Llegiu-ne més](#)


Actualitat




L'espàrrec de marge o silvestre pot ser tòxic per a determinades persones

[Llegiu-ne més](#)

Avaluació del risc de botulisme derivat del consum d'aliments envasats al buit o en atmosfera modificada



[Llegiu-ne més](#)



Estudi sobre les temperatures dels refrigeradors europeus per protegir millor els consumidors

[Llegiu-ne més](#)



Ús dels guants en la manipulació d'aliments: quin tipus de guants utilitzem

Millor rentar-se bé i sistemàticament les mans

Actualment, les mans continuen sent les responsables de la propagació del 80% de les malalties infeccioses comunes. Els gèrmens poden sobreviure més de dues hores en qualsevol superfície que es toqui (Centre Europeu de Prevenció i Control de Malalties).

La manera més eficient d'evitar que les nostres mans sanes actuïn com a font de contaminació és netejar-les bé (aigua calenta i sabó, i eixugar-les) les vegades que calgui, de manera sistemàtica.

Renteu-vos les mans amb freqüència: al rentamans, amb aigua calenta i sabó durant uns 20 segons. Esbandiu-vos el sabó amb aigua abundant, des dels dits fins als colzes, i eixuqueu-vos les mans

Escollir els guants ha de ser segur

Actualment tenim a la nostra disposició diversos tipus de guants. Els més coneguts són els de làtex, vinil, plàstic i nitril. Com a premissa bàsica, en el cas dels guants que poden entrar en contacte amb els aliments, a l'envàs hi ha de constar expressament que es poden destinar a aquest ús o hi ha d'haver el pictograma corresponent (amb la imatge d'un got i una forquilla).

Hem d'evitar els guants de làtex, perquè, d'una banda, hi ha persones que són al·lèrgiques a aquesta substància i, de l'altra, hi pot haver transferència de proteïnes del làtex als aliments. El làtex presenta també reactivitat encreuada amb algunes fruites, com ara el kiwi, el plàtan, l'alvocat i la castanya. Així mateix, hem d'evitar, en general, els guants que continguin pols com a sistema de conservació, perquè, malgrat que habitualment aquesta pols és de midó vegetal, també pot passar als aliments.

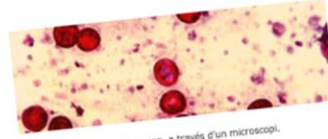
Utilitzar guants de color blau és un encert, atès que si algun fragment de guant passa als aliments, el podrem distingir amb facilitat. Fins i tot, hi ha guants que incorporen traces de

Marc - Abr de 201

Pàgina 1 de 2



Cryptosporidium spp., un nou perill emergent



Imatge de *Cryptosporidium* spp. a través d'un microscopi.

Introducció

Quan l'any 2018 l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària va publicar una revisió sobre el risc per a la salut pública dels paràsits transmesos pels aliments, es va centrar en tres, els quals considera els més transcendentals en l'actualitat i en el futur immediat, ja sigui per als sistemes de producció actuals, l'efectivitat de les mesures de control, els hàbits alimentaris o per la gravetat que tenen.

La selecció inclou *Cryptosporidium* spp., *Toxoplasma gondii* i *Echinococcus* spp. Aquests paràsits són resistents en el medi, no disposen de controls específics, i la conscienciació que en té la indústria alimentària és variable, en contrast amb el que succeeix amb *Trichinella spiralis* i *Anisakidae*.

La criptosporidiosi generalment es relaciona amb quadres gastrointestinals aguts, no té un tractament específic i s'han produït brots relacionats amb el consum de productes frescos contaminats.

L'èxit de *Cryptosporidium*

És un dels paràsits protozoans més estesos a Europa que infecta animals domèstics i salvatges. Es considera la segona causa més freqüent de gastroenteritis greu en infants després del rotavirus, i afecta també greument a pacients immunocompromesos.

El gènere *Cryptosporidium* inclou més de 25 espècies, la meitat de les quals potencialment poden infectar les persones i els animals domèstics.

Tot i que 17 espècies s'han associat a la infecció humana, dues en són responsables de la majoria dels casos: *C. hominis* i *C. parvum*. El seu cicle vital no inclou hostes intermediaris. La infecció pot ser fecaloral directa, o a través de l'aigua o aliments contaminats. La dosi infectiva és variable.

La forma infectant són els oocistos, els quals s'excreten amb les femtes; es troben en aigües superficials i es considera que les condicions climàtiques relacionades amb el canvi climàtic n'afavoreixen la difusió, i així augmenta especialment el risc per a infants a les zones urbanes.

Els oocistos de *Cryptosporidium* sobreviuen períodes prolongats en condicions d'humitat i fred, que són les que es produeixen en l'emmagatzematge de productes frescos; resisteixen les concentracions habituals de clor de l'aigua, i són sensibles a la dessecació, l'escalfor, la congelació, la radiació ultraviolada i a diversos tractaments químics. La supervivència en el medi aquàtic està influida principalment per la temperatura i la insolació.

Aquestes característiques signifiquen que, en el cas dels aliments que tenen un tractament mínim, la clau per al control del paràsit és evitar la contaminació en origen.

¿Qué es la secuenciación genómica?

Introducción

La secuenciación genómica es una técnica de biología molecular que permite identificar y analizar la secuencia completa de ADN de un organismo. Consiste en determinar el orden de las bases nitrogenadas (adenina, timina, citosina y guanina) que forman su material genético. Esta técnica permite obtener una gran cantidad de información sobre los genes y otros elementos genéticos, y aporta una visión detallada de la estructura y función del genoma de un organismo.

La secuenciación implica romper el ADN en pequeños fragmentos, amplificarlos y después determinar la secuencia de nucleótidos de cada fragmento. Estos fragmentos se vuelven a unir para reconstruir el genoma completo utilizando sofisticadas herramientas bioinformáticas.



Doble hélice de ADN, clave en la secuenciación genómica para entender y aplicar la información

Unidad de la secuenciación genómica en el control alimentario

Esta tecnología permite identificar y analizar con precisión los organismos presentes en los alimentos, y facilita información relativa a la calidad de los productos analizados y a su seguridad e inocuidad. Algunas de las aplicaciones más importantes de la secuenciación genómica en este contexto son las siguientes:

Comunicación de riesgos

Comisiones de ACSA

- Dentro de este marco de coordinación i també per a comunicar riscos. L'ACSA ha constituïdo unas **comisiones** como **instrumentos de coordinación y colaboración** las que se abordan todos aquellos aspectos de la cadena alimentaria relacionados con la seguridad alimentaria.

Comisión de Coordinación Interdepartamental e Interadministrativa	Comisión de Seguridad Alimentaria y Administración Local
Comisión de autocontroles en la cadena alimentaria	Comisión con Consumidores y Usuarios
Comisión de Lucha contra el Desperdicio y Seguridad Alimentaria	Comisión de Seguimiento de la Seguridad de la Carne y Productos de la Carne
Comisión de Seguimiento de la Seguridad de la Leche	Comisión de Seguimiento de la Seguridad de las Aves de Corral
Comisión de Seguimiento de la Seguridad del Pescado y Productos de la Pesca	Comisión de Seguimiento de la Seguridad de los Vegetales
Comisión de Restauración y Seguridad Alimentaria	Comisión de Seguridad Alimentaria y Distribuidores de la Cadena Alimentaria

acsa.gencat.cat



Alertes

- Nova informació sobre la possible presència de Salmònella en fuites llescat
- Possible presència de Salmònella en fuites llescat

Més resultats

El més consultat

- Legislació
- Exportació d'aliments
- Guies de bones pràctiques
- Restauració
- Entra a ACSA Respon



Notícies | Agenda

Qualitat i Seguretat alimentària 350+: anticipació i adaptació més enllà de la normativa

Forum Barcelona Seguretat Alimentària, 9-11 de maig 2025

INDUSTRIA

Temes bàsics de la fruita i la verdura abans de menjar-la!

INDUSTRIA

Butlletí Mapa de Perills, maig 2025

INDUSTRIA



055

Més resultats

Seguretat alimentària per a...

Consumidors

Operadors econòmics

Tècnics de salut pública

Personal sanitari assistencial

Et pot interessar...

Riscos i beneficis dels nutrients

Estudis de dieta

Mapa de perills

Butlletins

Temes



<https://acsa.gencat.cat/ca/inici/>



Generalitat de Catalunya

Departament de Salut

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

<https://acsa.gencat.cat>