

Sistema de vigilància sanitària dels aliments

Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància

Els aliments elaborats o comercialitzats a Catalunya han d'indicar a l'etiquetatge la presència d'ingredients al·lèrgens.

Objectiu general

Millorar la salut de les persones afectades per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, mitjançant l'establiment de les accions preventives prioritàries que permetin, a partir de la detecció i quantificació analítica de substàncies al·lèrgenes en els aliments elaborats o distribuïts a Catalunya, evitar la ingesta, a les persones sensibles, de productes que continguin ingredients al·lèrgens no declarats a l'etiquetatge.

Objectius específics

1. Conèixer l'adequació de la composició dels aliments, pel que fa a les substàncies al·lèrgenes fixades per la normativa, a la informació facilitada a l'etiquetatge dels aliments, per tal d'orientar les accions d'intervenció necessàries.
2. Conèixer l'exposició de les persones afectades per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries a les substàncies al·lèrgenes fixades per la normativa que no apareguin declarades a l'etiquetatge dels aliments, per tal d'orientar les accions d'intervenció necessàries.

Antecedents i justificació

Les reaccions adverses als aliments, tant les al·lèrgies com les intoleràncies alimentàries, s'han convertit en un problema de salut emergent en la nostra societat. La incidència de les al·lèrgies alimentàries ha augmentat els darrers anys en els països desenvolupats. Tot i que no disposem actualment de dades epidemiològiques oficials o contrastades amb relació a la prevalença a Catalunya, podem extrapolar les dades obtingudes a altres països europeus de característiques socioeconòmiques similars a les nostres. A Europa, s'estima que la prevalença de les al·lèrgies en adults està entre l'1 i el 3% de la població; mentre que en infants se situa entre el 4 i el 6%. Pel que fa a la intolerància a la lactosa, afecta aproximadament al 10 % de la població espanyola, i la intolerància al gluten a l'1 %.

Les persones que pateixen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries presenten símptomes quan prenen aliments que per a la gran majoria 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. Per als afectats, l'única manera d'evitar les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries és no consumir els aliments que les causen.

Aquest Programa ens ha de permetre detectar i quantificar substàncies

al·lèrgenes presents en els productes alimentaris elaborats o distribuïts a Catalunya que continguin ingredients al·lèrgens no declarats a l'etiquetatge, i dur les accions necessàries per prevenir i controlar aquests riscos. Així mateix, ens permetrà definir noves estratègies d'actuació.

Objectius operatius

1. Realitzar el nombre d'anàlitzes de substàncies al·lèrgenes en aliments susceptibles d'haver-les declarat en l'etiquetatge d'acord amb els criteris del Programa i les planificacions i programacions establertes.
2. Conèixer el grau de compliment de declaració d'ingredients al·lèrgens en l'etiquetatge dels aliments inclosos en l'àmbit d'aplicació del Programa, mitjançant una avaluació anual de les dades i indicadors del Programa.
3. Adoptar les mesures adients en cas de detecció d'ingredients al·lèrgens no declarats a l'etiquetatge.

Base legal

Normativa relativa a [etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris](#).
Normativa relativa al [control oficial d'aliments i establiments alimentaris](#).

Àmbit d'aplicació

Les activitats de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària són d'aplicació a qualsevol aliment o ingredient alimentari elaborat o distribuït per a consum humà a Catalunya.



SISTEMA DE VIGILÀNCIA DELS ALIMENTS (SIVAL)



Programa de vigilància de perills biològics en aliments



Programa de vigilància de perills químics i físics en aliments



Programa de vigilància d'ingredients i coadjuvants tecnològics



Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància

Documents tècnics de consulta

[CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991](#). Norma general per a l'etiquetatge dels aliments preenvasats.

[Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission relating to the evaluation of allergenic foods for labelling purposes](#) (The EFSA Journal -2004- 32, 1-197).

[INFOSAN núm. 3/2006 . Alergies alimentàries, 09/06/2006](#). Nota informativa.

[Informe del Comité Científico de la AESAN sobre Alergias Alimentarias](#) (ref. AESAN-2007-001, 27/02/2007).

[Literature searches and reviews related to the prevalence of food allergy in Europe](#), External Scientific Report. University of Portsmouth. EFSA supporting publication 2013.

Tipus de substàncies dels aliments que provoquen al·lèrgia o intolerància sotmeses a vigilància

a) Al·lèrgens

- Cereals amb gluten: blat (àdhuc espelta i blat khorasan), ordi, civada, sègol o les seves varietats híbrides i derivats.
- Crustacis i productes a base de crustacis.
- Ous i productes a base d'ou.
- Peix i productes a base de peix.
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.
- Cacauets i productes a base de cacauets.
- Tramussos i productes a base de tramussos.
- Soja i productes a base de soja.
- Llet i derivats.
- Fruita seca de clofolla i productes derivats.
- Api i productes derivats.
- Mostassa i productes derivats.
- Llavors de sèsam i productes a base de grans de sèsam.

b) Substàncies que provoquen intolerància

- Gluten.
- Lactosa.
- Diòxid de sofre i sulfits en concentracions >10 mg/kg o >10 mg/l (expressat com a SO₂).

Actuacions de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància en aliments

Les actuacions de planificació de recollida i anàlisi d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància i d'execució, recollida, tramesa i avaluació de resultats, i les actuacions en cas de detecció o superació dels límits o valors paramètrics, estan descrites a l'apartat d'[Actuacions del Sistema de vigilància dels aliments \(SIVAL\)](#). En cas de productes envasats, la informació que apareix a l'etiqueta en relació amb els al·lèrgens s'ha de fer constar en l'apartat "observacions" del formulari de presa de mostres d'àmbit alimentari (PMAA).

Com a criteri general, el paràmetre o paràmetres objecte d'investigació **no han de figurar en l'etiquetatge** dels aliments que es recullen, ni com a ingredients, ni en cap menció facultativa que adverteixi de la

possible presència de traces. No obstant això, de manera excepcional, si no es poden trobar aliments amb les característiques esmentades, es poden recollir aliments en què:

- Almenys un dels paràmetres programats no figuri com a ingredient en la composició del producte. Per exemple: si en una mostra de xoriço hi ha previst investigar proteïnes de llet i en l'etiqueta consta sèrum de llet com a ingredient, i no llet en general, el laboratori ha d'investigar, llavors, la "caseïna".

- Almenys un dels paràmetres programats no consti en l'etiquetatge facultatiu. Per exemple, si en una mostra de flocs de cereals en què hi ha previst investigar proteïnes d'ametlla, d'avellana i de cacauet existeix la menció "pot contenir traces de cacauet", seria investigable la presència i la quantificació d'ametlla i d'avellana, i també es podrien quantificar les possibles traces de cacauet.

El mostreig per a la vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància ha de ser simple, excepte que s'indiqui el contrari. Les mostres s'han de recollir sense avis previ. Els resultats de les anàlisis s'han de valorar i validar com a molt tard a **finals de gener de l'any següent**, per poder informar a l'AECOSAN i que s'incloguin les dades de Catalunya en l'Informe anual del Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària de l'Estat espanyol. L'informe s'envia a la Comissió Europea i a l'EFSA.

A continuació es detalla la informació disponible de la planificació i resultats de la vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància en aliments.

Planificacions

> Planificació de la vigilància sanitària dels aliments (SIVAL). Al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància.
[2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 i 2015.](#)

Accés a:

> Planificació de la vigilància sanitària dels aliments (SIVAL).
[2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 i 2015.](#)



SISTEMA DE VIGILÀNCIA DELS ALIMENTOS (SIVAL)



Programa de vigilància de perills biològics en aliments



Programa de vigilància de perills químics i físics en aliments



Programa de vigilància d'ingredients i coadjuvants tecnològics



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància

DADES BÀSIQUES I INDICADORS DEL PROGRAMA

1. Mostres d'aliments planificades per a anàlisis d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància.
2. Mostres d'aliments planificades i analitzades per a anàlisis d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància.
3. Mostres d'aliments no planificades i analitzades per a anàlisis d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància (cal especificar-ne el motiu, el grup d'aliment i els paràmetres assignats).
4. Determinacions d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància planificades en mostres d'aliments.
5. Determinacions d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància planificades i realitzades en mostres d'aliments.
6. Determinacions d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància no planificades i realitzades en mostres d'aliments.
7. Mostres d'aliments analitzades no conformes amb la normativa d'aplicació.
8. Mostres d'aliments analitzades no conformes amb recomanacions.
9. Determinacions d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància realitzades en mostres d'aliments no conformes amb la normativa d'aplicació.
10. Determinacions d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància realitzades en mostres d'aliments no conformes amb recomanacions.
11. Nombre de mesures cautelars adoptades motivades pels resultats de les anàlisis d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància per a la vigilància d'aliments.

A més a més del total, caldrà facilitar aquesta informació per cada al·lèrgen i substància que provoca intolerància, cada aliment/sector i fase de la cadena alimentària.

Sobre la base d'aquesta informació, s'han de calcular els indicadors de cobertura, el compliment, l'activitat realitzada i els resultats del Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància.

Informes de resultats

> Vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància en aliments.
Resultats de
[2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 i 2014.](#)

Accés a:

> Vigilància sanitària dels aliments (SIVAL).
Resultats de
[2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 i 2014.](#)

> El control oficial dels aliments. Informe de resultats de
[2011, 2012, 2013 i 2014.](#)



SISTEMA DE
VIGILÀNCIA DELS
ALIMENTS (SIVAL)



Programa de vigilància
de perills biològics
en aliments



Programa de vigilància
de perills químics i físics
en aliments



Programa de vigilància
d'ingredients i
coadjuvants tecnològics



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement - No comercial - Sense obres derivades 3.0 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi l'autoria i no se'n faci un ús comercial.

La llicència completa es pot consultar a:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Coordinació

Direcció de Protecció de la Salut
Agència de Salut Pública de Catalunya
© 2015 Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Edició i coordinació editorial

Agència de Salut Pública de Catalunya

Assessorament lingüístic

Secció de Planificació Lingüística

Disseny gràfic i maquetació

Direcció de Protecció de la Salut
Agència de Salut Pública de Catalunya

Edició

Barcelona, abril de 2015

Dipòsit legal: B 12873-2015

En els apartats Àmbits d'actuació del Departament de Salut
<http://salutweb.gencat.cat/> i Protecció de la salut / Aliments i establiments
alimentaris de l'Agència de Salut Pública de Catalunya
<http://salutpublica.gencat.cat>, les empreses i els professionals podreu trobar
aquests programes i molta altra informació.

© 2015, Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut

Més informació a: proteccio.aspc@gencat.cat



SISTEMA DE
VIGILÀNCIA DELS
ALIMENTS (SIVAL)



Programa de vigilància
de perills biològics
en aliments



Programa de vigilància
de perills químics i físics
en aliments



Programa de vigilància
d'ingredients i
coadjuvants tecnològics



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya