Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

Alimentació saludable i segura en la perspectiva d'un sistema alimentari sostenible

Ajuntament de Barcelona

CSB Consorci Sanitari de Barcelona

Agència de Salut Pública

© 2020 Agència de Salut Pública de Barcelona
Tots els drets reservats. No es permet la reproducció total ni parcial
de las imatges o textos d'aquesta publicació sense prèvia autorització.
https://www.aspb.cat/documents/alimentacio-saludable-segura-sostenible

Alimentació saludable i segura en la perspectiva d'un sistema alimentari sostenible
Aquesta publicació està sota una llicència
Creative Commons Reconeixement – NO Comercial – Compartir igual (BY-NC-ND)
https://creativecommons.org/
Els permisos addicionals als d'aquesta llicència es poden trobar a:
https://www.aspb.cat/

Alimentació saludable i segura en la perspectiva d'un sistema alimentari sostenibleE

Presidenta de l'Agència de Salut Pública i regidora de Salut, Envelliment i Cures de l'Ajuntament de Barcelona
Gemma Tarafa i Orpinell

Gerenta de l'Agència de Salut Pública de Barcelona
Carme Borrell i Thió

Responsables de l'informe
Carles Ariza, Samuel Portaña, Eduard Grau, Francesca Sánchez-Martínez, Esther Sánchez, Olga Juárez, Assun Bolao, Catherine Pérez, Lucía Artazcoz

Agraïments
Agraïm a l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona la cessió de la fotografia de la portada.

Cita recomanada
Ariza C, Portaña S, Grau E, Sánchez-Martínez F, Sánchez E, Juárez O, Bolao A, Pérez C, Artazcoz L. Alimentació saludable i segura, en la perspectiva d'un sistema alimentari sostenible. Agència de Salut Pública de Barcelona. Barcelona; 2020.

Índex

Introducció 4
Marc conceptual 6
El marc ecològic 9
Els diferents espais 11
Les influències en l'escala macro 13
Els sistemes alimentaris sostenibles 16
El context de les línies d'alimentació i salut que proposa el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà (MUFPP) 18
Estratègies per l'alimentació saludable 20
Línies d'acció 21
Estratègia de treball 23
Programes i accions 24
Estratègies per l'alimentació segura 31
Àrees i línies d'acció 36
Estratègia de treball 44
Programes, documentació i activitats de suport 45
El Pacte de Milà en les accions de l'ASPB 56
Aportació als projectes de la capitalitat 67
Alimentació i Covid-19 70
Principals problemes generats per la Covid-19 en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició 71
Accions relacionades amb l'alimentació i la nutrició recomanades durant la pandèmia de la Covid-19 76
Referències 82
Annex I 91

Introducció

En els nostres dies les millores en la qualitat de l'alimentació han anat convergint en l'impacte ambiental afegit. Efectivament, aliments que es poden considerar saludables, com les fruites, les verdures o les llegums, tenen un baix impacte ambiental. Alhora, aliments com las carns vermelles o les processades (salsitxes...) tenen un impacte ambiental important. Excepcionalment, els aliments molt rics en sucres (dolços, brioxeria, refrescos), que tenen un clar risc per a la salut, tenen un impacte ambiental menor (Clark, 2019). En qualsevol cas, és clar que la transició dietètica vers dietes cada vegada més saludables tindrà com a conseqüència una millora de la sostenibilitat ambiental. Aquest és l'esperit en el que s'emmarca aquest document, que pretén eixamplar les accions més usuals de la promoció de la salut i de la protecció de la salut en l'àmbit de l'alimentació, és a dir, una alimentació saludable i segura, amb els pressupòsits d'un sistema alimentari sostenible.

En aquesta línia, el document comença amb la descripció acurada d'un marc referencial suficientment ampli per a aquesta mirada integrada, saludable, segura i sostenible. El model ecològic d'influències múltiples de Story *et al.* (2008), conjuntament amb la perspectiva de la roda de l'alimentació sostenible de la FAO (2018) ofereixen les claus per construir i orientar la tasca que, des de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), es ve realitzant a la ciutat de Barcelona des de fa ja molts anys. Es tractava en aquest document d'integrar la perspectiva d'aquestes accions i emfasitzar a més la importància de que el sistema alimentari de referència sigui sostenible en la triple perspectiva de la sostenibilitat: social, econòmica i ambiental. Tots aquests aspectes s'exposen i desenvolupen en el primer apartat del document.

A continuació, i amb l'ànim que el document contingui i articuli les principals línies d'acció, així com els programes i accions concretes de cadascuna, es procedeix a l'enunciat i breu explicació de la pràctica usual per la promoció i la protecció de l'alimentació en la ciutadania de Barcelona, que porten a terme les Direccions de Promoció de la Salut i de Seguretat Alimentària de l'ASPB.

Barcelona i el seu Ajuntament, va subscriure fa anys els principals supòsits de les ciutats per a promoure una alimentació saludable, segura i sostenible. Aquest compromís juntament al d'altres ciutats de tot el món, va cristal·litzar en el Pacte de Milà (Milan Urban Food Policy Pact [MUFPP]) l'any 2015. Darrerament, en aquest context, s'ha elaborat el Marc de Monitoratge per ajudar a les ciutats a concretar i consensuar compromisos en l'àmbit del control, amb una llista d'indicadors, i també amb una proposta de possibles polítiques. Aquest document revisa també quines d'aquestes propostes tenen una relació més directa amb el que correspon a la missió dels serveis de l'ASPB que vetllen per aquestes tasques i amb els objectius i accions amb els que la porten a la pràctica.

Marc conceptual

Per a fonamentar la proposta integrada de vetllar per una alimentació sana i segura a la ciutat, en la perspectiva d'un sistema alimentari sostenible, s'ha triat i adaptat al nostre context un marc ecològic que permeti conceptualitzar els diferents entorns alimentaris que influencien l'elecció d'aliments. Es posa èmfasi en el coneixement actual de la configuració dels entorns familiars, dels entorns escolars (de cures infantils, infants més grans i adolescents), entorns laborals i del propi sector alimentari (botigues de queviures i restaurants) (Story *et al.*, 2008). Es considera també la perspectiva d'equitat en l'accés al sistema alimentari, prenent en consideració els principals eixos de desigualtat, com un dels elements claus de la sostenibilitat. Així, un sistema alimentari sostenible és aquell que proporciona seguretat alimentària i nutrició per tothom de tal manera que les bases econòmiques, socials i ambientals per generar seguretat alimentària i nutrició per a les generacions futures no hi estiguin compromeses (FAO, 2018). Alhora es dóna rellevància en el desenvolupament de les accions a la perspectiva de les diferents etapes o estadis del cicle vital (**Figura 1**).

Figura 1. Model ecològic d'influències múltiples sobre l'alimentació saludable, segura i sostenible

Font: adaptat de Story et al. (2008) i Nguyen i Neven (2018b).

La FAO afirma que els sistemes alimentaris necessiten remodelar-se per a ser més eficients, més inclusius amb les poblacions desafavorides, ambientalment sostenibles i resilients, i capaços d'oferir una alimentació saludable i equilibrada per a tothom (FAO, 2018).

El marc ecològic

La conducta alimentària és prou complexa i resulta de la interacció de múltiples influències en diferents contextos. Un marc ecològic és útil per guiar els esforços de les intervencions i de la recerca relacionada amb l'alimentació a la llum de les implicacions a diferents nivells, la relació entre múltiples factors que impacten la salut i la nutrició i el focus en les connexions entre la població i els seus entorns (Story *et al.*, 2008).
En la figura 1 és mostra un marc ecològic representant les influències diverses sobre l'alimentació:

1. Els **factors a nivell individual** relacionats amb l'elecció d'aliments i les conductes alimentàries inclouen les cognicions o conjunt de creences, actituds, coneixements i valors; les conductes i habilitats; els factors biològics i els factors demogràfics. Aquests factors individuals poden impactar la conducta alimentària a través de característiques com les motivacions, l'autoeficàcia, les expectatives de resultats i la capacitat de conducta (Story *et al.*, 2008). Els factors individuals també impacten sobre la innocuïtat dels aliments, ja que aquesta està condicionada pels factors i conductes en l'adquisició, conservació, preparació i consum dels aliments.

El *context ambiental* relacionat amb la conducta alimentària inclou entorns socials, entorns físics, entorns a nivell macro i els propis elements naturals.

2. L'**entorn social** aplega el rol de les xarxes bàsiques, en forma d'interaccions amb la família, les amistats, iguals ("*peers*") i amb la comunitat i impacta la conducta alimentària a través de mecanismes com el modelatge dels rols, el suport social i el desenvolupament de les normes socials (Story *et al.*, 2008).

3. L'**entorn físic** comprèn els diferents espais en els quals la població menja o es procura els aliments, tal com les llars o domicilis familiars, els llocs de feina, les escoles, els restaurants, els supermercats i les botigues de queviures. Els espais físics dintre de la comunitat influencien quins aliments estan disponibles per menjar i impacten les barreres i oportunitats que faciliten o obstaculitzen l'alimentació saludable (Story *et al.*, 2008). En aquest nivell, també cal considerar les condicions sanitàries dels establiments i centres de subministrament d'aliments, que influeixen en la innocuïtat dels aliments per a les persones consumidores.

4. L'**entorn a nivell macro** es refereix als factors que juguen un rol més distal i indirecte, però que tenen un efecte substancial i poderós sobre el que les persones mengen. Aquests factors que operen en un nivell més ampli són el màrqueting alimentari, les normes i valors socioculturals, els sistemes de producció i distribució d'aliments, les polítiques agrícoles i l'estructura econòmica de preus (Story *et al.*, 2008).També es contempla dins aquest nivell sistemes de control per garantir la innocuïtat dels sistemes de producció i distribució d'aliments.

5. Els **elements naturals** es refereixen a la dimensió ambiental de la sostenibilitat. Aquesta dimensió té en compte si l'impacte de les activitats del sistema alimentari sobre el medi natural que l'envolta és neutre o positiu, tenint en compte la biodiversitat, l'aigua, el sòl, els animals i les plantes, la salut, la petjada de carboni, la petjada d'aigua, la pèrdua i desaprofitament d'aliments i la toxicitat. Altres

dimensions de la sostenibilitat són la social o la perspectiva d'equitat en la distribució del valor econòmic afegit, prenent en consideració els grups vulnerables, categoritzats per gènere, edat, ètnia, classe social, territori o diversitat funcional. De forma important, les activitats del sistema alimentari han de contribuir a l'avenç de resultats socioculturals notoris, com nutrició i salut, tradicions, condicions laborals i benestar animal. Darrerament, la sostenibilitat diferencia també una dimensió econòmica, en tant que les activitats conduïdes per cada actor del sistema alimentari o per l'agent proveïdor d'un sistema de suport sigui comercialment o fiscalment viables. Les activitats haurien de generar beneficis o valor econòmic afegit per a totes les categories d'intermediació: salaris per a les persones treballadores, taxes per als governs, beneficis per a les empreses i millores del subministrament d'aliments per a consumidors i consumidores (FAO, 2018).

Aquests cinc nivells d'influència amplis (individual, entorn social, entorn físic, nivell macro i els elements naturals) interaccionen entre ells, bé sigui directament o indirectament, per a impactar les conductes alimentàries. De totes maneres, encara avui, se sap poc sobre els mecanismes i vies causals pels quals influències ambientals específiques poden interaccionar amb els factors individuals per influir en les conductes alimentàries (Ball *et al.*, 2006).

Els diferents espais

Els principals espais que interessen des de la perspectiva de l'alimentació saludable i segura són les *llars o domicilis*, les *escoles*, incloent les escoles bressol i parvularis, els espais *extraescolars*, els *llocs de treball*, els *establiments alimentaris* i els *restaurants i establiments de menjar ràpid*. S'exposen a continuació alguns detalls d'interès en cadascun d'aquests entorns (Story *et al.*, 2008).

1. Les **llars o domicilis**: es considera que dos terços de les calories consumides resulten d'aliments preparats a la llar (Guthrie *et al.*, 2002).
   Entre els factors d'origen familiar que tenen una influència més gran en la conducta alimentària saludable de les persones s'esmenta la disponibilitat (que hi siguin presents a casa) i l'accessibilitat (que estiguin en una forma o localització que permeti el seu consum) a aliments saludables; la freqüència de menjars en família a la llar; l'estil educatiu de les famílies (restringint aliments, o pressionant per menjar o utilitzant aliments com a premi o càstig...); i la pròpia dieta familiar (Story *et al.*, 2008).

2. Les **escoles**: l'impacte de l'entorn escolar en l'alimentació d'infants i adolescents està fora de dubtes, per quant un de cada dos menjars diaris en aquestes edats es produeixen en aquest espai. Hi ha molt pocs estudis que examinin la qualitat dels menjars servits habitualment en els espais d'atenció a la infància, quan és un espai clau per promoure l'alimentació saludable i l'equilibri nutricional. Una gran part d'alumnat dina a l'escola i una majoria d'escoles tenen els seus menús basats en recomanacions explícites per a un menjar de qualitat en el menjador escolar.

3. Per **espais extraescolars** es refereix a tots els espais vinculats a l'escola fora de l'horari lectiu: sortides escolars, colònies i casals d'estiu, etc..., on hi ha menjars que demanen la revisió de la qualitat nutricional.

4. Els **llocs de treball**: com les escoles en el cas d'infants, els llocs de treball solen ser llocs propicis per a canvis conductuals a nivell individual i també a nivell dels entorns físic i social. La presència i control de la dispensació d'aliments i beguders saludables en els menjadors i cantines de les empreses s'ha relacionat amb una

certa influència en la conducta alimentària del seu personal (French, 2005).

5. Els **establiments alimentaris (supermercats i botigues de queviures)**: es calcula que les llars fan una mitjana de dues visites setmanals al supermercat o a la botiga de queviures més propera. La presència i la disponibilitat d'aliments saludables en aquests establiments propers a on resideixen les persones ha demostrat una relació incontrovertible amb els hàbits alimentaris i nutricionals saludables del veïnatge (Morland *et al.*, 2002; Glanz i Hoelscher, 2004).

6. Els **restaurants i establiments de menjar ràpid**: en molts països la meitat de les despeses en alimentació que fa la ciutadania es produeixen menjant fora de la llar. S'ha demostrat també que els aliments consumits fora de casa solen ser de més alta densitat calòrica i de menús de pitjor qualitat nutricional (Guthrie *et al.*, 2002).
   Els aliments consumits en els establiments de menjar ràpid solen ser de més alta densitat calòrica, però també com a característica pròpia a expenses de racions o porcions molt superiors a les habituals (Wansink, 2004).

Les influències en l'escala macro

A aquest nivell, s'identifiquen diversos factors relacionats amb l'alimentació saludable i segura. Alguns dels més rellevants:

- Les *polítiques agrícoles*, i especialment els cultius i productes que resulten més protegits, que repercuteixen en la distribució i l'abastiment d'aliments a la població. D'aquestes polítiques resulten entorns alimentaris més o menys saludables per a la ciutadania.

- El *cost dels aliments*, que es considera que és el segon factor que influencia més la decisió en la tria d'aliments, després del gust (Glanz *et al.*, 1998). També s'ha especulat, sense dades concloents fins a data d'avui, sobre si les dietes més saludables són també les més cares.

- El *màrqueting dels aliments*: infants i adolescents són cada cop més l'objectiu de campanyes agressives de màrqueting publicitari de determinats aliments, la majoria d'ells dolços, aperitius, refrescs i aliments de menjar ràpid.

- La influència de les *grans corporacions alimentàries* (*Big Food Corporations*). En el sector de l'alimentació, com en d'altres camps, s'han anat desenvolupant empreses multinacionals d'alimentació i begudes que han adquirit un gran poder dintre del sector. Avui dia es reconeixen com 10 de les més grans empreses: Associated British Foods (ABF), Coca-Cola, Danone, General Mills, Kellogg's, Mars, Mondelez International (abans coneguda com Kraft Foods), Nestlé, PepsiCo i Unilever. Sorprén el fet que aquestes grans empreses no hagin emprat el gran poder del que disposaven per ajudar a crear un sistema alimentari més just. De fet, l'economia globalitzada actual els hi ha permès aprofitar-se de les oportunitats de producció de baix cost, ingressos de diverses fonts i jurisdiccions fiscals baixes (Kordos i Vojtovic, 2016). Oxfam Internacional (2013) revelava a l'informe "Tras la marca" que aquestes corporacions no prenen les mesures suficients per frenar les enormes emissions de gasos d'efecte hivernacle creades en el sector agrícola, que han provocat canvis en el clima, que ara estan tenint conseqüències negatives per al sector de l'agricultura. Així, han monopolitzat subvencions des del sector públic per a sectors com el de la carn de boví, làctics i alguns grans, com el blat de moro, el blat i l'arròs que s'utilitzen per a l'alimentació animal o per a la base de molts aliments ultra-processats. Fins a mig trilió de dòlars en subsidis agrícoles van arribar al 2015 a les empreses

capdavanteres dels 21 països més productors d'aliments (Coady *et al*, 2017). D'altra banda, moltes d'aquestes empreses han frenat polítiques públiques sobre accions proposades per a mitigar l'impacte sobre les malalties cròniques en les que l'excés dels seus productes estan implicades (obesitat, diabetis, malalties cardiovasculars...). En termes econòmics, aquesta situació representa un cas clar d'èxit comercial (corporacions benestants), però també de fracàs social (resultats negatius per a la salut i el medi ambient) (Moodie *et al*, 2006). Els costos del dany ambiental causat per aquestes indústries amb les emissions de gasos d'efecte hivernacle, degradació de les vies d'aigua i l'erosió del sòl, així com els costos per a la salut dels seus productes, seran pagats en gran mesura per les generacions actuals i futures (Swinburn *et al*, 2019).

- L'impacte actual del *"big data"* sobre l'agricultura, la indústria alimentària i la pròpia seguretat alimentària. Per "big data" s'entén "el conjunt d'actius d'informació caracteritzats per un volum, una velocitat i una varietat (tres V) tan elevats que requereixen tecnologia específica i mètodes analítics per a la seva transformació en valor" (Marvin *et al*, 2017). En el camp de l'agricultura, l'ús de drons i robots autònoms en els camps de cultiu està contribuint a la possibilitat de predir patrons climàtics i l'aparició de plagues.

  Addicionalment, les tecnologies digitals equipades amb eines d'intel·ligència artificial permeten recopilar, sintetitzar, analitzar, gestionar o predir, d'una forma massiva i ràpida, tota aquella informació relacionada amb la presa de decisions en l'anàlisi i gestió del risc. Una de les aplicacions d'aquestes eines digitals és possibilitar l'intercanvi d'informació i dades entre tots els agents involucrats en la cadena alimentaria, les persones consumidores, operadores i de les autoritats competents. Aquest aspecte fomenta la transparència i accessibilitat en tot moment a la informació sobre innocuïtat alimentaria dels aliments produïts, comercialitzats i consumits (OMS, 2019).

Sobre la cadena de subministrament, l'ús de GPS i tecnologia basada en sensors permet recopilar dades en temps real sobre la ubicació i altres atributs del menjar; per exemple sobre la temperatura del transport, la vida útil i la distribució i retirada dels aliments (Marvin *et al*, 2017).

Els sistemes alimentaris sostenibles

Un **sistema alimentari sostenible** existeix quan la producció, l'elaboració, la distribució i el consum s'integren i les pràctiques relacionades regeneren en lloc de degradar els recursos naturals, són justes i accessibles socialment i donen suport al desenvolupament de les comunitats i les economies locals (American Dietetic Association, 2007).
Els objectius de l'Alimentació Sostenible, segons la FAO, inclouen la *reducció de la pobresa*, la *seguretat alimentària* i la *nutrició* (FAO, 2018). L'*entorn natural* inclou l'aigua, el sòl, l'aire, el clima i els ecosistemes, i la genètica.

El sistema alimentari sostenible es desenvolupa en les tres dimensions de la sostenibilitat (Nguyen i Neven, 2018):

1. Des de la dimensió **econòmica**, la sostenibilitat suposa que les activitats conduïdes per cada actor del sistema alimentari o per l'organització proveïdora d'un sistema de suport sigui comercialment o fiscalment viables. Les activitats haurien de generar beneficis o valor econòmic afegit per a totes les categories d'intermediació: salaris pel seu personal, taxes als governs, beneficis per a les empreses i millores del subministrament d'aliments per als consumidors i consumidores.

2. Des de la dimensió **social**, la sostenibilitat demana equitat en la distribució del valor econòmic afegit, prenent en consideració els

grups vulnerables, categoritzats per gènere, edat, ètnia, etc. De forma important, les activitats del sistema alimentari han de contribuir a l'avenç de resultats socioculturals notoris, com nutrició i salut, tradicions, condicions laborals i benestar animal.

3. Des de la dimensió **ambiental**, la sostenibilitat està determinada per si l'impacte de les activitats del sistema alimentari sobre el medi natural que l'envolta és neutre o positiu, tenint en compte la biodiversitat, l'aigua, el sòl, els animals i les plantes, la salut, la petjada de carboni, la petjada d'aigua, la pèrdua i desaprofitament d'aliments i la toxicitat.

En la transició de sostenibilitat en els sistemes alimentaris s'han de considerar tres tipus d'estratègies: augment de l'*eficiència* (per exemple, intensificació sostenible), restricció de la *demanda* (per exemple, dietes sostenibles); i *transformació* de sistemes d'aliments (per exemple, sistemes alimentaris alternatius) (El Bilali *et al.*, 2019).

El context de les línies d'alimentació i salut que proposa el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà (MUFPP)

Els actors nacionals i la comunitat internacional han reconegut el paper fonamental que juguen les ciutats i els actors locals en l'abordatge dels reptes relacionats amb els sistemes alimentaris interconnectats. Entre els principals reptes que han d'assumir les ciutats es consideren:

- *La pobresa i la inseguretat alimentària*, que s'està "urbanitzant" i està fortament associada a la distribució no equitativa dels recursos (UN Habitat, 2010).

- El nombre de persones amb *sobrepès* i *obesitat* creix a tot arreu, però sobretot a les àrees urbanes: (el 2017, més de 38 milions d'infants menors de cinc anys tenien sobrepès i 672 milions de persones adultes eren obeses (OMS, 2018). Una de les causes subjacents d'aquest augment, a més d'una reducció de l'activitat física, ha estat un canvi en els patrons dietètics cap a una dieta rica en aliments altament processats (rics en sal, sucre i greixos), en detriment d'un règim nutricional que inclou cereals integrals, cultius d'arrels, llegums i fruites i verdures fresques (HLPE, 2017). Els patrons dietètics empobrits es troben entre els principals factors de risc per a la càrrega mundial de malalties no transmissibles i l'augment de la despesa sanitària vinculada (GBD 2017 Diet Collaborators, 2019; OMS, 2017).

- El tercer repte és el *canvi climàtic*, atès que els sistemes d'aliments emeten el 30% del gas d'efecte hivernacle (GEI) del planeta, de manera que l'alimentació (incloent-hi la pèrdua d'aliments i el malbaratament) n'és un dels cinc principals responsables (C40 Cities, Arup, 2019). Com que els mercats alimentaris urbans

representen el 70% del subministrament alimentari global, les ciutats són punts crítics per experimentar els xocs i les tensions lligades al canvi climàtic (World Bank, 2015).

Per fer front a aquests reptes, l'octubre de 2015, durant l'EXPO 2015, a Milà i dedicada al tema "Alimentar el planeta, energia per a la vida", més de 100 ciutats van firmar el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà (MUFPP, per les sigles en anglès). Es tracta d'un acord no vinculant sobre polítiques alimentàries urbanes "dissenyat per ciutats, per a les ciutats" http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/

Alcaldes i alcaldesses d'aquestes ciutats es van comprometre a: desenvolupar sistemes alimentaris sostenibles i resilients, destinats a promoure aliments nutritius i accessibles per a tothom, protegir la biodiversitat i lluitar contra el malbaratament d'aliments.

El MUFPP reunia el 2019 a 209 ciutats que estan treballant en l'actualitat per reunir a les organitzacions de la societat civil, el sector privat i grups responsables de la creació de polítiques per aconseguir objectius de desenvolupament més amplis a través dels sistemes alimentaris.

El Pacte consisteix en un text explicatiu que mostra el rol de les ciutats per a contribuir a la transformació dels sistemes alimentaris urbans vers la sostenibilitat i un Marc d'acció articulat en un conjunt de 37 mesures recomanades, organitzades al voltant de sis categories:

1. Governança
2. Dietes sostenibles i nutrició
3. Equitat social i econòmica
4. Producció d'aliments (inclosos els vincles urbà-rurals)
5. Subministrament i distribució d'aliments
6. Deixalles alimentàries

Estratègies per l'alimentació saludable

En la definició d'un marc per a la intervenció comunitària sobre alimentació saludable i activitat física (Calzada et al, 2018), aquesta estratègia assumeix quatre pressupòsits:

- Des d'una perspectiva conceptual, l'alimentació saludable és indestriable de la seva relació directa amb l'activitat física. Per tant, són els conceptes d'aportació o ingrés (alimentació) i de despesa energètica (activitat física) els què les vincula al balanç energètic adient que necessiten les persones. Així, aquesta interrelació s'assumeix en el conjunt de determinants que s'assenyalen en l'enfocament del marc conceptual definit prèviament.

- S'incorpora com a model de referència el *model ecològic d'influències múltiples de Story et al. (2008)* que, en una visió més holística, és capaç d'incloure una majoria dels aspectes positius relacionats amb l'alimentació saludable i l'activitat física, però també en interrelació amb els aspectes clau de l'alimentació segura i l'entorn de sostenibilitat (**Figura 1**).

- Atès que la perspectiva de les *desigualtats socials* es considera clau en les intervencions que es precisen, s'assumeixen d'una forma explícita l'edat, el gènere, la classe social, l'ètnia i el país d'origen com principals eixos de desigualtat que creuarien transversalment el model i que, per aquesta raó, s'han situat en la base de les el·lipses concèntriques que inclou la representació gràfica del model (**Figura 1**).

- Igualment s'assumeix la salut en la *perspectiva del cicle vital*, pel que aquest pla d'acció considerarà en el seu desenvolupament les diferents etapes d'aquest cicle, és a dir, la infantesa, l'adolescència, la vida adulta i l'etapa de la tercera edat o de persones grans, com s'assenyala també en el segon dels eixos transversals de la base de la **Figura 1**. L'alimentació saludable i l'activitat física han de ser considerades al llarg de totes les etapes de la vida.

Línies d'acció

Des de la vessant d'una alimentació saludable, les principals línies d'acció són:

1. Accions **educatives** sobre els factors conductuals i els hàbits relacionats amb la salut.

2. Accions a nivell de les **famílies**, dels diferents entorns i de les xarxes socials.

3. Polítiques per millorar les **condicions de vida i treball** relacionades amb l'alimentació i l'activitat física.

4. Accions de pressió sobre diferents **sectors polítics** responsables de les grans decisions en el mercat alimentari, de la mobilitat i l'organització mediambiental.

Les intervencions que tenen més possibilitats d'èxit són les que s'adrecen a tots els components de forma simultània. Els programes han de facilitar que les persones puguin adquirir els coneixements, habilitats i actituds necessàries per portar una alimentació saludable i fer activitat física; han de treballar amb agents locals per identificarles poblacions a les què es volen adreçar i han de promoure la

participació de tota la comunitat amb una visió integral que abordi els diferents entorns.

Es proposa que les intervencions que s'implementin segueixin els següents **criteris**:

- Mantenir lligam amb l'estratègia global de salut comunitària; en el cas de Barcelona el programa "Barcelona salut als barris" (BSaB).
- Basades en els recursos i en les necessitats del barri.
- Incloent l'activitat física.
- Integrals i multicomponents.
- Intersectorials.
- Amb participació comunitària (cosa que inclou la participació dels negocis i de les empreses del territori).
- Basades en l'evidència i generadores d'evidència (avaluació continuada).
- Amb perspectiva d'equitat (inclou gènere, classe social, edat i estat migratori).
- Abordatge que té en compte el cicle vital.
- Tenir en compte col·lectius específics.
- Respectuosa amb els valors culturals de la població a la què s'adreça.
- Respectuosa amb el medi ambient (alimentació circular) i l'alimentació de proximitat.

Estratègia de treball

Tenint en compte les línies d'acció, es proposa que les intervencions que es decideixin implementar en el territori es puguin consensuar i liderar en el marc d'un grup de treball de caràcter intersectorial i interdisciplinari. La **Figura 2** mostra la possible composició d'aquest grup:

Figura 2. Proposta de composició del grup de treball.

El desenvolupament de l'estratègia es recomana que sigui estructurat en les següents fases lògiques que es recullen a la **Figura 3**):

1. Anàlisi de les necessitats i els actius del barri.

2. Priorització dels problemes, d'acord amb allò que preocupa més al barri.

3. Disseny del pla d'acció.

4. Implementació de les estratègies o recull de les diferents accions possibles d'acord amb els recursos disponibles.

En el desenvolupament de l'estratègia, la taula de salut comunitària és la que proposa, dinamitza i fa seguiment de les intervencions.

Figura 3. Proposta de desenvolupament de l'estratègia en un territori.

Programes i accions

1. Àmbit familiar

- Fulletó informatiu "Els nostres fills i filles es fan grans", per a famílies d'infants d'Educació Infantil (P4, 4-5 anys).
- Taller "Un pla per al canvi" adreçat a famílies d'infants del Cicle Mitjà de Primària (4t. curs, 9-10 anys).
- Taller "Millorem la salut familiar" adreçat a famílies d'infants del Cicle Superior de Primària (6è. curs, 11-12 anys).
- Tallers de cuina, cursos i accions lúdico-formatives a través dels espais familiars, dintre de les intervencions comunitàries de Barcelona Salut als Barris (BSaB).

- Tallers d'alimentació saludable per a famílies amb criatures de 0 a 3 anys conjuntament amb pediatria del CAP, a través de les Escoles Bressol, Casals infantils i altres entitats del barri, dins de les intervencions comunitàries de Barcelona Salut als Barris (BSaB).
- Guia "Consells per ser una família saludable" per treballar a nivell comunitari amb famílies nouvingudes.
- Programa "La família, la millor escola", ja que també es treballa de manera indirecta el tema de l'alimentació saludable i segura, fent servir exemples d'aquesta temàtica per treballar diferents casos i propostes del programa.

2. Àmbit escolar

2.1 Accions d'aula

a. Programes de promoció de l'Alimentació Saludable i l'Activitat Física

- Programa "Ens fem grans" (per a infants d'Educació Infantil, P4. 4-5 anys).
- Programa "Bon dia, somriu!" (per a infants del Cicle Inicial d'Educació Primària, 1r. curs, 6-7 anys).
- Programa "Creixem sans" (per a infants del Cicle Mitjà d'Educació Primària, 4t. curs, 9-10 anys).
- Programa "Creixem més sans" (per a infants del Cicle Superior d'Educació Primària, 6è. curs, 11-12 anys).
- Programa "Canvis" (per a adolescents del Primer Cicle d'Educació Secundària Obligatòria (ESO), 2n. curs, 13-14 anys).
- Intervenció a l'aula en l'alumnat que desenvolupa el programa CANVIS reforçant Hàbits Saludables en l'alimentació.

- Projecte intergeneracional "Presents" per a alumnat de 4t d'ESO de l'IES Guineueta amb persones grans per reduir el nivell de sedentarisme i promocionar l'activitat física.
- Projecte "Circ en moviment", per l'alumnat de 1r d'ESO de l'Institut Escola Trinitat Nova.
- Guia "Consells per ser una família saludable" per treballar amb l'alumnat de l'ESO que fa el crèdit d'aplicació: Món infantil.
- Intervenció "Endavant'al Júnior" per a la promoció de l'esmorzar saludable mitjançant un concurs d'entrepans saludables. Adreçada a població infantil de 5è d'Educació Primària.

b. Programes de dispensació d'aliments saludables a l'escola

- Programa "Fruita a l'escola".
- Programa "Llet a les escoles".

2.2 **Accions a l'entorn escolar**

- Programa de Revisió dels Menús en el menjador Escolar (PReME).
- Accions d'acompanyament a les escoles que estan incorporant criteris d'alimentació sostenible.
- Mesures i recomanacions de dispensació d'aliments i begudes als centres escolars (patis, menjadors i cantines).

2.3 Accions en temps extraescolar

- Potenciació del programa "Patis oberts" (coordinat per l'Institut Municipal d'Educació de Barcelona [IMEB]).
- Potenciació de les ajudes a les activitats esportives extraescolars (coordinat per l'Institut Barcelona Esports [IBE]).
- Programa "Convivim esportivament" (coordinat per la Fundació per a l'Esport i l'Educació de Barcelona [FEEB]).
- Programa "De Marxa fent esport".

3. Àmbit dels establiments alimentaris

Els principals actius disponibles són:

- Els Mercats Municipals: participen en algunes iniciatives dels programes educatius a les escoles.
- Els comerços de proximitat.
- Les associacions de comerciants.

4. Àmbit de la restauració

Els principals actius disponibles són:

- Les associacions de comerciants i restauració.

5. Àmbit del reaprofitament alimentari

- Programes de recapte i distribució d'aliments pel Banc d'aliments.

6. Àmbit comunitari

Els recursos i actius disponibles són:

- Taules de Salut Comunitària a diversos barris de la ciutat (en el context de BSaB).
- Taula d'Alimentació Saludable i Activitat Física als barris de Bon Pastor i Baró de Viver del districte de Sant Andreu.
- Estratègia "COMSalut" (en el marc del Pla interdepartamental i intersectorial de salut pública [PINSAP]).
- El programa "Activa't als parcs" a diversos barris de la ciutat.
- Projecte de marxa nòrdica "Ens Movem" promogut per l'IBE, liderat per diferents CAP (Ciutat Meridiana...) i en el qual l'ASPB dona suport.
- "Mou-te per la memòria" liderada pel CAP Ciutat Meridiana i a la que l'ASPB i la Biblioteca Zona Nord donen suport. L'activitat promou l'activació de la memòria a través de l'aprenentatge de coreografies i s'adreça a persones grans.
- El programa "Camina a la ciutat" (coordinat per l'IBE).
- Programa de caminades comunitàries.
- Projectes de promoció de lleure saludable, on s'inclouen accions esportives o de promoció de l'activitat física ("Impuls jove", "Divendres Alternatiu", "Divendres al Pou", "Jo+Ve", "Karpa", "Generació zirc", "Amics i circ").
- Cuines col·lectives.
- "Cuina-t'ho" adreçada a adolescents de 12 a 18 anys que no tenen accés a beca menjador. L'objectiu principal de la intervenció és crear un espai d'aprenentatge al voltant de la cuina saludable.
- Grups de cuina saludable intergeneracional, dins de les intervencions comunitàries de BSaB.
- Horts urbans al territori (Xarxa d'Horts Urbans de Barcelona).
- "Frutellon". Acció de sensibilització, normalment lligada a una acció d'activitat física al barri, per a promocionar el consum de fruita de temporada i proximitat.

- Projecte "Més amb menys" (Roquetes), ASPB participa en la branca de cuina, promocionant una alimentació saludable, el reaprofitament i la seguretat alimentària.
- Intervenció "Endavant'al" per a la promoció de l'alimentació saludable mitjançant el foment de la cuina saludable, adreçada a la població adulta.
- Intervenció Alimentació Saludable en les Escoles de Salut per a Persones Grans, en els diferents territoris (amb la participació directa de la Direcció de Seguretat Alimentària de la ASPB en alguns casos; treball conjunt amb el Col·legi Oficial de Infermeres i Infermers de Barcelona [COIB]...).
- Circuits gimnàstics i lúdics amb màquines d'exercici, per millorar la condició física i circuits específics per a gent gran.
- Als Centres Cívics: activitats de lleure.
- A la Xarxa de Biblioteques: activitats de lleure.
- Programa Mou-te de caminades amb gossos per la llera del riu Besós.
- Programa ESFORSA'T per a la promoció del lleure saludable en joves de 16 a 25 anys.

7. Àmbit dels equipaments esportius

Els recursos i actius disponibles són:

- Abonaments reduïts als Centres Esportius Municipals (CEM) amb el programa per a joves "De marxa fent esport".
- Reducció de quotes a les persones en situació d'atur als CEM.
- Equipaments i espais esportius.
- Convenis entre poliesportius i entitats del barri per a abonaments reduïts.
- Monogràfic: Activitat física en l'escola de Salut per a persones grans del Raval.

8. Àmbit del disseny urbà

Els recursos i els actius disponibles són:

- Disseny participatiu de ciutats saludables.
- Espais verds, parcs i jardins.
- Dissenyar i implementar opcions de transport actiu i segur.
- Punts de "Bicing".
- Potenciar el programa "Camins escolars".

9. Àmbit de Residències i casals de gent gran

Els recursos i els actius disponibles són:

- Les activitats als Casals de Gent Gran.
- Les activitats a les Residències i Centres de Dia.

Estratègies per l'alimentació segura

La seguretat alimentària, en el nostre entorn i en relació amb la intervenció de l'ASPB en aquesta matèria, es refereix a la innocuïtat alimentària. Cal fer aquest aclariment per l'ús comú que es fa en els països de parla llatina del terme seguretat alimentària (en anglès, *food security*) per referir-se a la innocuïtat alimentària (en anglès, *food safety*).

En aquest context, la seguretat alimentària "és la condició que garanteix que els aliments no causaran cap dany a la persona consumidora si es preparen i es consumeixen d'acord amb l'ús a què són destinats" (Generalitat de Catalunya, 2018). Així doncs, es refereix a l'absència, o nivells acceptables, de perill en els aliments que puguin perjudicar la salut de consumidors i consumidores L'OMS defineix les malalties transmeses pels aliments com aquelles que, d'acord amb les tècniques i els coneixements actuals, es poden atribuir a la presència de determinats perills en els aliments (2015). Un perill alimentari és tot agent biològic, químic o físic present en un aliment, o tota condició biològica, química o física d'un aliment que pugui causar un efecte perjudicial per a la salut (Parlament Europeu i Consell, 2002).

Des d'una visió més operativa, el Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021 defineix la seguretat alimentària com el conjunt de condicions i mesures destinades a garantir que els aliments siguin innocus, amb una concepció global i integral de la seguretat alimentària, que inclou també tot el que està relacionat amb la percepció, la confiança i les expectatives de la ciutadania i la societat

respecte a la cadena alimentària i els aliments (Generalitat de Catalunya, 2017).

Sobre aquesta visió integral de la seguretat alimentària, la FAO considera la innocuïtat dels aliments com una condició fonamental per garantir que els aliments són segurs en cada etapa de la cadena alimentària, des de la producció primària, processament, emmagatzematge, distribució, fins a la seva preparació i consum (2019b). És un dret de totes les persones consumidores esperar que els aliments posats a la seva disposició siguin segurs, considerant la innocuïtat com a una condició bàsica i necessària per a la nutrició humana, tal com afirma la FAO, "si no és innocu, no és aliment" (2019a). Segons l'OMS " la producció d'aliments innocus dóna suport a la sostenibilitat, ja que millora l'accés als mercats i la productivitat, impulsant el desenvolupament econòmic, contribueix a la seguretat alimentària i nutricional, i serveix de fonament per al desenvolupament sostenible" (2019).

D'acord amb el *Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021*, la intervenció pública en matèria de seguretat alimentària preveu que un nivell de compliment elevat dels estàndards de seguretat en matèria d'instal·lacions, d'equipaments, d'autocontrols, de formació de personal i d'higiene dels processos ha de contribuir a minimitzar la prevalença (presència i concentració) de perills en tota la cadena alimentària (Generalitat de Catalunya, 2017). Aquest fet ha de tenir com a conseqüència que l'exposició de les persones consumidores als perills vehiculats per aliments es redueixi i es mantingui a nivells acceptables, generant una baixa incidència de malalties de transmissió alimentària en la població.

A la ciutat de Barcelona, l'ASPB és l'organisme públic que, en el marc de les seves competències territorials i materials, intervé sobre la seguretat alimentària dels aliments produïts i comercialitzats en la ciutat, treballant de forma coordinada amb la resta d'*autoritats*

competents (d'ara en endavant *autoritats*). Per "autoritat competent" s'entén les autoritats centrals d'un Estat Membre responsables de la organització dels controls oficials i altres activitats oficials, de conformitat amb la normativa vigent sobre seguretat alimentària, o qualsevol altra autoritat a la que se li hagi atribuït aquesta responsabilitat (Parlament Europeu i Consell, 2017). Aquesta intervenció es realitza mitjançant la vigilància i el *control oficial* (d'ara en endavant *control*) dels aliments com a línia d'acció principal, complementada amb accions de divulgació, informació i sensibilització en seguretat alimentària.

L'Ajuntament de Barcelona, per mitjà de l'ASPB, en virtut de la Llei 22/1998, de la Carta Municipal de Barcelona, i la Llei 18/2009, de salut pública, té competències per executar el control en matèria d'innocuïtat alimentària sobre totes les *empreses alimentàries* (d'ara en endavant, *empreses*) ubicades dins del seu terme municipal (Agència Estatal Butlletí Oficial de l'Estat (AEBOE), 1998, 2009). Per e*mpresa alimentària* s'entén tota empresa pública o privada que, amb o sense ànim de lucre, duu a terme qualsevol activitat relacionada amb qualsevol de les fases de la cadena alimentària (Parlament Europeu i Consell, 2002). Aquest fet, atorga a l'ASPB la capacitat per exercir les funcions pròpies d'una administració local, així com totes aquelles que a la resta de Catalunya corresponen al Departament de Salut. En concret, la vigilància i el control de totes les empreses i els seus establiments de la ciutat, tant de la fase de transformació i distribució com de la fase minorista i de restauració, incloent les accions reservades a l'autoritat. Aquesta activitat es realitza respectant la distribució funcional i de competències establerta a nivell d'Europa, Espanya i Catalunya. Tal i com descriu la **Figura 4**, la intervenció de l'ASPB s'enquadra en la fase de transformació i distribució, i minorista de restauració de la cadena alimentària.

Figura 4. Distribució de responsabilitats de l'ASPB al llarg de la cadena alimentària.

A Catalunya, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (de les seves sigles, ACSA) exerceix les competències de suport de la coordinació i planificació del control del territori català. Addicionalment, és l'organisme encarregat d'elaborar el *Pla de seguretat alimentària de Catalunya*, que en base a la Llei 18/2009, ha de ser l'instrument indicatiu i el marc de referència per a totes les accions públiques de la Generalitat de Catalunya i els ens locals del territori català en matèria de seguretat alimentària, inclosa l'ASPB (AEBOE, 2009).

A nivell d'Espanya, l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (de les seves sigles AESAN) és l'organisme de referència en matèria d'innocuïtat alimentària. L'AESAN és responsable, entre altres aspectes, de programar i coordinar les actuacions de control executades per les administracions amb competències de cada Comunitat Autònoma. A més a més, aquesta agència també publica el *Pla nacional de control de la cadena alimentària* (Ministeri de Sanitat Consum i Benestar Social i Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació, 2007, 2011, 2016).
A nivell europeu, l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (de les seves sigles angleses, EFSA), creada l'any 2002, té les funcions d'avaluar i comunicar riscos alimentaris a la població, administracions públiques, agents operadors o *explotadors d'empreses alimentàries* (d'ara en endavant, *operadors* o *explotadors*), o altres agents

relacionats, a més de donar assessorament científic i tècnic per la formulació de normativa comunitària sobre la gestió dels riscos. Per *explotador d'empresa alimentària* s'entén les persones físiques o jurídiques responsables de garantir el compliment dels requisits de la normativa alimentària en les empreses alimentàries (Parlament Europeu i Consell, 2002).

Addicionalment, cal considerar el marc normatiu, que estableix tant les obligacions per a les autoritats d'una banda, com les condicions i requisits sanitaris que han de complir les empreses i agents operadors al llarg de tota la cadena alimentària, per l'altra.

L'actual marc normatiu en seguretat alimentària té com a punt de partida la publicació del Reglament (CE) núm. 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'EFSA, i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària (Parlament Europeu i Consell, 2002). A partir d'aquest Reglament s'han publicat moltes normatives que configuren una legislació europea molt extensa, que juntament amb les normatives d'àmbit estatal, autonòmic i local són la base per a la realització del control i l'exercici de les activitats d'autoritat.

El conjunt de normatives que regulen les condicions generals i específiques de seguretat alimentària és un dels elements clau de la gestió del risc. L'incompliment d'aquestes condicions per part d'agents operadors pot donar lloc a un augment del risc a causa de que, en aquestes circumstàncies, molts perills alimentaris es poden incorporar als aliments o situar-se per sobre dels nivells acceptables. Una política de seguretat alimentària efectiva requereix reglamentacions eficaces per gestionar els riscos i establir sistemes de control per supervisar i garantir-ne l'aplicació (Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2007)

D'acord amb la normativa europea sobre seguretat alimentària, la **Figura 5** descriu els agents que intervenen i la distribució de les seves responsabilitats al llarg de la cadena alimentària, basat en la Generalitat de Catalunya (2017).

Figura 5. Distribució de responsabilitats entre els agents implicats al llarg de la cadena alimentària: els consumidors, els explotadors d'empreses alimentàries i les autoritats competents (basat en Generalitat de Catalunya, 2017).

Àrees i línies d'acció

L'activitat de l'ASPB en matèria d'innocuïtat alimentària està compresa per les següents dues àrees d'acció: la ***vigilància i control oficial alimentari***, i la ***divulgació, informació i sensibilització***.

La ***vigilància i control oficial alimentari*** és la principal àrea d'acció de l'ASPB en seguretat alimentària, i es refereix al conjunt d'activitats dirigides a verificar el compliment dels requisits normatius per part de les empreses. El control inclou activitats com la inspecció sanitària (d'ara en endavant, *inspecció*), l'auditoria, l'examen documental o la presa de mostres d'aliments.

Els controls poden contemplar diferents àmbits de les activitats alimentàries i establiments on es porten a terme, com les instal·lacions i equipaments, els processos de producció i manipulació

d'aliments, els productes alimentaris, la traçabilitat i els sistemes d'autocontrol.

També inclou l'adopció, en cas necessari, de les mesures adients per evitar que els aliments produïts i comercialitzats suposin un risc pel seu consum, com l'advertiment oficial, el requeriment i la multa coercitiva, la sanció administrativa, la suspensió de l'autorització, el tancament preventiu, la immobilització de productes o la seva retirada del mercat, entre d'altres.

En funció del caràcter preventiu o reactiu de la vigilància i control, així com les accions de control realitzades, i del tipus d'establiment o activitat alimentària a què estan dirigides, d'acord amb la **Figura 6**, es poden diferenciar les deu línies d'acció que integren el sistema de vigilància i control de l'ASPB.

Figura 6 Línies d'acció de l'àrea d'acció de la vigilància i control oficial alimentari de l'ASPB.

1. Programes de control sanitari d'indústries i establiments alimentaris

Aquests programes inclouen els controls sanitaris oficials que es realitzen de forma programada i amb caràcter preventiu. Com a eina de control bàsicament s'utilitza la inspecció sanitària, en combinació amb d'altres, com l'avaluació documental o la presa de mostres. En funció dels aspectes cap a on s'enfoca el control o el seu abast es diferencien dos tipus de programes: els *programes de control genèric* i *els específics*.

En els *programes genèrics* es realitza una inspecció general on es valora de forma completa tots els tipus de requisits sanitaris que afecten a l'activitat alimentària: condicions d'autorització i registre, estructura i equipaments dels establiments, higiene, de processat i manipulació d'aliments, i sistemes d'autocontrol. Aquests controls es planifiquen anualment mitjançant un sistema de classificació dels establiments alimentaris en funció del seu risc sanitari.

En aquesta línia d'acció també s'inclouen els *programes de control específics*, dirigits al control d'algun perill, aliment o pràctica concreta.
Per últim, a diferència dels *controls programats*, *genèrics* o *específics*, també existeixen els *controls no programats.* Aquests es realitzen com a conseqüència d'una sol·licitud o de forma reactiva i sense planificació prèvia. En alguns casos requereixen que es realitzi de forma ràpida i urgent.

2. Programa de vigilància i control de l'escorxador

La vigilància i control sanitari de l'escorxador s'ha de diferenciar de la resta de programes de control per la seva especificitat i regulació de normativa pròpia. El control de l'escorxador té caràcter permanent durant tota l'activitat d'aquest establiment.

El control que es duu a terme a l'escorxador inclou la inspecció *ante mortem* i *post mortem* dels animals destinats al sacrifici, amb la finalitat de controlar que les carns s'obtenen d'acord amb allò que preveu la normativa vigent i d'evitar la comercialització de les carns que puguin suposar un risc per a la salut humana o la sanitat animal. També és objecte del control la verificació del compliment de la normativa sobre benestar animal des de l'arribada i descàrrega dels animals a l'escorxador fins al sacrifici.

Altres accions a destacar en l'àmbit de l'escorxador són la vigilància i control sobre:

- Els residus químics mitjançant l'aplicació *del Pla nacional d'investigació de residus* (de les seves sigles, PNIR).
- Les encefalopaties espongiformes transmissibles.

3. Programa de control de mercats centrals

Aquest programa integra les accions de vigilància i control específiques que es realitzen al Mercat Polivalent i Mercats Centrals del Peix, Fruites i Hortalisses de Mercabarna.

4. Programes d'auditoria sanitària

L'auditoria consisteix en un examen sistemàtic que determina si les activitats que realitzen les empreses i els seus resultats corresponen amb els plans previstos, si s'apliquen eficaçment i si són adequades per assolir els objectius. Les auditories s'apliquen en dues fases, una inicial de control documental sobre els plans de les empreses i una posterior que en valora la seva implantació.

L'ASPB aplica controls basats en l'auditoria en els àmbits següents:

- Auditories dels sistemes d'autocontrol, aplicat bàsicament sobre els establiments de caràcter industrial inscrits en el RSIPAC.
- cadenes de supermercats de distribució alimentària.

5. Programes de vigilància de la seguretat dels aliments

Aquests programes estan dirigits a la valoració i control de la seguretat química i biològica dels aliments posats a disposició de les persones consumidores. S'executen mitjançant el mostreig i control analític per valorar la presència o nivells de diferents perills químics o biològics que poden estar presents en els aliments. Els programes inclouen un mostreig prèviament planificat i amb caràcter prospectiu com a font de dades per conèixer la situació, tendència o prevalença de diferents contaminants.

En aquesta línia d'acció també s'inclouen els programes de vigilància i control de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Els programes de vigilància permeten recollir dades per a la valoració de paràmetres amb interès sanitari, ja sigui per alertes, estudis prenormatius, recomanacions d'organismes internacionals, etc. Les dades recollides són una important font d'informació per establir activitats i programes de control sanitari, així com d'informació, divulgació i sensibilització.

6. Gestió i control d'alertes sanitàries

L'ASPB té competències per intervenir en la gestió de les alertes sanitàries d'aliments distribuïts i comercialitzats a la ciutat. Aquesta gestió s'integra en el sistema d'alerta ràpida establert a la Unió Europea i a nivell nacional pel Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació (de les seves sigles, SCIRI). Aquest sistema inclou tres nivells d'informació: la notificació d'alertes, en cas de necessitat immediata d'adopció d'accions, la notificació d'informació, quan no

hi ha necessitat d'acció immediata però la informació pot ser útil per prevenir situacions futures; i l'emissió de notícies, informació d'interès relacionada amb la seguretat alimentària en general.

Quan mitjançant el sistema d'alerta es comunica a l'ASPB que un aliment pot suposar un risc pel seu consum, es posen en marxa de forma urgent els mecanismes de control per identificar, localitzar i retirar del mercat els aliments que poden suposar un risc per la població.

7. Gestió i control de queixes, denúncies i irregularitats sanitàries

L'ASPB gestiona les actuacions de control i comunicació que deriven de la presentació de denúncies i irregularitats comunicades per organismes oficials, ciutadans, empreses o organitzacions de persones consumidores sobre presumptes infraccions sanitàries observades en els establiments o aliments comercialitzats a la ciutat.

Les queixes, les denúncies i les irregularitats són una font d'informació útil per conèixer les qüestions de seguretat alimentària que preocupen a la ciutadania i una base d'informació pel disseny d'intervencions de control i vigilància.

8. Autoritzacions i registres sanitaris

L'ASPB ha de mantenir i gestionar les autoritzacions i registres sanitaris dels establiments i activitats alimentàries establerts per la normativa vigent. En funció del tipus d'establiments es diferencien els següents registres i autorització:

- Autorització i inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (de les seves sigles, RSIPAC).

- Inscripció en el Registre d'Establiments Minoristes de Barcelona (de les seves sigles, REMAB).

Amb aquests registres es constitueix un cens d'establiments i activitats alimentàries que conté informació sobre les dades d'identificació, la ubicació i les activitats dels establiments. L'actualització dels cens es fa a instància de les persones interessades o com a conseqüència de les actuacions de vigilància i control de l'ASPB. L'existència i la fiabilitat d'aquests registres és fonamental per programar adequadament els controls oficials i facilitar les actuacions en situacions d'emergència.

9. Investigació i control de brots de toxiinfecció alimentària

Davant de la declaració de brots de toxiinfeccions alimentàries es realitzen inspeccions dels establiments que han participat en l'elaboració o distribució dels aliments sospitosos. En la inspecció s'investiguen l'origen dels aliments sospitosos, els seus processos d'elaboració, així com les condicions sanitàries que hagin pogut contribuir a la presentació del brot. Si és possible, s'agafen mostres dels aliments per tal d'efectuar les proves analítiques corresponents. A partir de la informació del resultat de la investigació, les proves analítiques i la informació epidemiològica es dicten les mesures preventives i correctores necessàries per evitar riscos a les persones consumidores.

10. Certificats sanitaris d'aliments i establiments alimentaris

En aquesta línia s'inclouen diferents tipus de certificats que s'han d'expedir els serveis d'inspecció de l'ASPB:

- "Certificat sanitaris per a l'exportació de productes alimentaris", necessari per a l'exportació d'aliments a països de fora de la Unió Europea des d'empreses de Barcelona.

- "Certificat de lliure venda d'empresa".
- "Certificat de lliure venda de producte".
- "Certificat de sistema d'autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític" (de les seves sigles, APPCC) o guia de pràctiques correctes d'higiene.

Totes les accions de vigilància i control realitzades per l'ASPB requereixen el registre i manteniment d'un sistema d'informació. Aquest sistema d'informació es configura amb diferents registres i bases de dades a partir de les quals s'extreu la informació derivada dels controls per a la seva avaluació, obtenció i tramesa de dades i indicadors, o per respondre a peticions en base a la Llei 19/2004, de transparència, accés a la informació pública i bon govern (Departament de Presidència, 2014). Aquestes dades sustenten els sistemes d'informació a nivell de Catalunya, Espanya i Europa.

Una altra àrea d'acció essencial en una visió integrada de seguretat alimentària és la ***divulgació, informació i sensibilització***. Aquesta àrea inclou diferents activitats d'elaboració de material informatiu, divulgació, formació, educació o assessorament dirigides a millorar les condicions higièniques per promoure l'elaboració d'aliments innocus i les bones pràctiques de manipulació dels aliments en els establiments alimentaris.

Aquestes activitats faciliten un millor coneixement de la seguretat alimentària i dels factors que la condicionen, a totes les persones que intervenen al llarg de la cadena alimentària. Per tant, s'espera millorar l'apoderament de les persones responsables de la producció i la comercialització d'aliments i el seu compromís d'oferir les màximes garanties sanitàries als consumidors i consumidores.

Estratègia de treball

L'estratègia de treball que es planteja es basa en una major integració i cohesió entre les dos àrees d'acció de l'ASPB en seguretat alimentària, la *vigilància i control oficial alimentari* i la *divulgació, informació i sensibilització*, així com entre les diferents línies d'acció de la vigilància i control.

Aquesta integració ha de permetre seguir mantenint l'alt nivell de seguretat alimentària a la ciutat, reforçant el sistema de vigilància i control per fer front a noves situacions com: els canvis dels sistema de producció i comercialització dels aliments dirigits a la millora de la sostenibilitat; l'envelliment de la població amb més sensibilitat a malalties de transmissió alimentària, i l'emergència de perills alimentaris derivats del canvi climàtic.

Aquesta estratègia implica la revisió i l'anàlisi de l'actual sistema de control oficial com a base per als possibles canvis o transformacions dirigides a la millora de la seva eficàcia i eficiència. Tot aquest procés ha de tenir molt present la participació de totes les parts interessades en la seguretat alimentària: operadors alimentaris, les persones consumidores i els organismes i administracions que hi participen. La **Figura 7** descriu l'estratègia de treball de l'ASPB sobre la seguretat alimentària.

Figura 7. Estratègia de treball sobre seguretat alimentària de l'ASPB.

Programes, documentació i activitats de suport

1. Vigilància i control oficial dels aliments

a. "Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària 2016-2020" (Ministeri de Sanitat Consum i Benestar Social [MSCBS], i Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació).
b. "Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021" (Generalitat de Catalunya).

1.1. Programes de control sanitari d'indústries i establiments alimentaris

Sector industrial

a. "Sistema de control sanitari dels aliments i establiments alimentaris de Catalunya" (SICA) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT):

- "Programa d'inspecció d'infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris".
- "Programa d'inspecció de processos i productes alimentaris".
- Programa d'avaluació dels autocontrols dels establiments alimentaris.
- "Freqüències de control en establiments alimentaris".
- "Clau d'interpretació del protocol de classificació d'establiments alimentaris segons el risc".

b. "Programa marc de control sanitari dels establiments alimentaris industrials" (ASPB, referència PRT 06-14).

Sector de comerç minorista i restauració alimentària

a. "Programa marc de control sanitari dels establiments i activitats de restauració alimentària" (ASPB, referència PRT 08-14).

b. "Programa marc de control sanitari dels establiments de comerç minorista d'alimentació" (ASPB, referència PRT 07-14).

c. "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya v.2" (ASPCAT, ASPB, Federació de Municipis de Catalunya i Associació Catalana de Municipis).

Programes de control sobre perills i activitats específiques:

a. "Programa de control i vigilància d'al·lèrgens en els menjadors escolars a la ciutat de Barcelona" (ASPB, referència PRT-22-14).

b. "Programa de control i vigilància de la histamina en tonyina en el comerç minorista i de restauració a la ciutat de Barcelona" (ASPB, referència PRT-30-14).

Procediments de control oficial

a. "Sistema de control sanitari dels aliments i establiments alimentaris de Catalunya" (SICA, ASPCAT):

- "Establiment de mesures cautelars: immobilització, comís, tancament preventiu, cessament d'activitat, suspensió de l'autorització sanitària de funcionament, retirada de l'autorització sanitària de funcionament, determinació de condicions prèvies, declaració de productes no comercialitzables i declaració d'ús distint" (referència P17_01_01).
- "Actuacions per evitar la comercialització dels productes alimentaris i les aigües envasades: reexpedició" (referència P17_02_03).
- "Actuacions per evitar la comercialització dels productes alimentaris i les aigües envasades: reimportació" (referència P17_02_04).
- "Procediment d'inspecció" (referència PS_04_01).
- "Procediment recollida de mostres: aliments" (referència PS_02_01).

- "Canalització de partides: actuacions de vigilància sobre partides de productes alimentaris importades a les quals s'han agafat mostres i han sortit del PIF sense conèixer els resultats" (referència P17_02_05).
- "Actuacions administratives derivades del control oficial: requeriment" (referència P17_04_01).

b. "Manual de presa de mostres alimentàries" (ASPB).

c. "Actuacions derivades del control oficial" (ASPB, referència, DRF-05-14).

d. "Procediment de gestió de resultats no conformes derivats de mostres reglamentàries preses per inspectors de la Direcció de Seguretat Alimentària" (ASPB, referència PRC-06-14).

1.2. **Programa de vigilància i control de l'escorxador**

a. "Sistema de control sanitari dels aliments i establiments alimentaris de Catalunya" (SICA, ASPCAT):

- "Programa d'inspecció sanitària dels animals sacrificats o abatuts pel consum humà".
- "Inspecció *ante mortem* als escorxadors d'ungulats domèstics" (referència P01_01_01_01).
- "Inspecció *post mortem* als escorxadors d'ungulats domèstics" (referència P01_01_02_01).
- "Procediment per a la recollida de mostres: investigació de residus en aliments d'origen animal" (referència PS_02_02).
- "Procediment de comunicació dels resultats de les actuacions de vigilància i control en la investigació de residus en aliments d'origen animal" (referència PS_03_03).

b. "Procediment per la detecció de larves de *Trichinella* spp. en equins" (ASPCAT, referència PCR-05-14).

c. "Procediment de presa de mostres als escorxadors en el marc dels programes de sanitat animal" (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (DARP) i ASPCAT).

d. "Procediment de declaració individualitzada i urgent de malalties" (DARP i ASPCAT).

e. "Programa de vigilància de les resistències antimicrobianes als escorxadors" (ASPCAT).

f. "Pla de control de benestar animal als escorxadors de Catalunya" (DARP i Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya).

g. "Actuacions del servei veterinari oficial de l'escorxador davant l'arribada d'animals a l'escorxador sacrificats d'urgència a l'explotació d'origen" (DARP i Departament Salut) (PNT-BA-PGANAT08).

h. "Actuacions del servei veterinari oficial de l'escorxador davant l'arribada d'animals a l'escorxador i l'avaluació de la seva aptitud per al transport" (DARP i Departament Salut) (PNT-BA-PGANAT07).

1.3. Programa de control de mercats centrals

a. "Programa marc de control sanitari dels mercats centrals" (ASPB, referència PRT 24-14) i els seus tres subprogrames:

- "Mercat Central del Peix" (ASPB, referència PRT 25-14).

- "Mercat Central de Fruites i Hortalisses" (ASPB, referència PRT 27-14).
- "Mercat Polivalent" (ASPB, referència PRT 26-14).

b. "Programa de control i vigilància de les condicions de transport al Mercat Central del Peix" (ASPB, referència PRT-31-14).

1.4. Programes d'auditoria sanitària

a. "Sistema de control sanitari dels aliments i establiments alimentaris de Catalunya" (SICA, ASPCAT):

- "Procediment per a les auditories dels procediments basats en el sistema APPCC " (referència P14_01_01).

b. "Sistema de control oficial en cadenes de distribució alimentària" (ASPB).

c. "Procediment d'auditories d'autocontrol" (ASPB, referència PRC-02-14).

d. "Manual d'auditories d'autocontrols" (ASPB, referència DRF-04-14).

1.5. Programes de vigilància de la seguretat dels aliments

a. "Pla nacional d'investigació de residus" (PNIR) (MSCBS).

b. "Programa de vigilància i control de residus de plaguicides en aliments" (MSCBS).

c. "Vigilància de les resistències antimicrobianes" (MSCBS).

d. "Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA)" (ASPB).

e. "Programa de control i vigilància d'al·lèrgens en els menjadors escolars a la ciutat de Barcelona" (ASPB, referència PRT-22-14).

1.6. **Gestió i control d'alertes sanitàries**

a. "Instrucció per a la gestió de les alertes i altres notificacions urgents relatives a la seguretat alimentària" (ASPB, referència IOP-12-14).

b. "Investigació i control d'alertes i altres incidències sanitàries urgents d'origen alimentari: alertes" (ASPCAT, referència P13_01_01).

c. "Procediment general de gestió i comunicació d'alertes i altres notificacions urgents" (ASPCAT, referència PS_03_01).

1.7. **Gestió i control de queixes, denúncies i irregularitats sanitàries**

a. "Instrucció de gestió de denúncies sobre seguretat alimentària" (ASPB, referència IOP-10-14).

b. "Instrucció de gestió d'irregularitats relatives a la seguretat alimentària" (ASPB, referència IOP-11-14).

c. "Investigació i control d'irregularitats detectades en aliments com a resultat d'actuacions de vigilància o control oficial" (ASPCAT, referència P13_01_04).

d. "Gestió de les denúncies, queixes i consultes produïdes per incompliments o no-adequació" (ASPCAT, referència P15_01_01).

e. "Instrucció número 11/12 sobre intervencions de Guàrdia Urbana en matèria de seguretat alimentària" (Guàrdia Urbana).

1.8. **Autoritzacions i registres sanitaris**

a. "Autorització de funcionament de les indústries alimentàries de Catalunya: inscripció inicial" (ASPCAT, referència P16_01_01_01).

b. "Extinció de l'autorització sanitària de funcionament i cancel·lació de la inscripció al registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya" (ASPCAT, referència P16_01_01_03).

c. "Autorització de transport de carns a temperatures superiors a les de refrigeració" (ASPCAT, referència P16_02_01).

1.9. **Investigació i control de brots de toxiinfecció alimentària**

a. "Gestió de brots epidèmics" (ASPB, referència DRF-07-01).

b. "Actuacions de control en front a un brot de toxiinfecció alimentària" (ASPCAT, referència P12_01_01).

1.10. **Certificats sanitaris d'aliments i establiments alimentaris**

a. "Instrucció sobre la gestió de les sol·licituds d'expedició de certificats sanitaris d'exportació" (ASPB, referència IOP-13-14).

2. **Informació, divulgació i sensibilització de la seguretat alimentària**

   a. Campanya de sensibilització "Amb els aliments, seguretat és salut" (#BCNAlimentssegurs), amb l'edició i divulgació dels vídeos "Prepara't", "Parlem d'higiene", "Cal tenir-ho clar", "Els i les xefs" i "Els autocontrols" (https://www.aspb.cat/bcnalimentssegurs/).

   b. Servei de consulta sobre projectes d'obertura d'establiments o noves activitats, destinat a empreses i particulars del sector alimentari de la ciutat, a través de l'aplicatiu del web de l'ASPB "Cita prèvia amb el personal tècnic" (https://www.aspb.cat/cita-previa-disal/).

   c. Assessorament i valoració tècnica a projectes de distribució social d'aliments dirigits a la reducció del malbaratament alimentari per tal de garantir el reaprofitament segur dels aliments.

   d. Elaboració i distribució de material informatiu, com per exemple: "Transport dels productes de la pesca: pràctiques d'higiene", "Tonyina segura, com evitar els problemes amb la histamina", "Les al·lèrgies/intoleràncies alimentàries en els menjadors escolars", "Anisakis", "La febre aftosa", "El furà en els aliments", entre d'altres.

   e. Participació en els següents dos grups de treball i sis comissions de l'ACSA:

      - Grup de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa.
      - Grup de treball d'autocontrols a la cadena alimentària.
      - Comissió de lluita contra el malbaratament i seguretat alimentària.

- Comissió de seguiment de la seguretat de la carn i productes de la carn.
- Comissió de seguiment de la seguretat del peix i productes de la pesca.
- Comissió de seguiment de la seguretat dels vegetals.
- Comissió de restauració i seguretat alimentària.
- Comissió de seguretat alimentària i distribuïdors de la cadena alimentària.

f. Col·laboració amb el "Programa AMED" (alimentació mediterrània) i participació en el "Programa de revisió de menús escolars" (PReME), ambdós part del "Pla integral per la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable" de l'ASPCAT.

g. Col·laboracions amb els gremis alimentaris de la ciutat mitjançant l'obertura de canals de participació amb l'ASPB que permeten la intervenció en cursos, xerrades, articles en les revistes gremials...

h. Divulgació de la seguretat alimentària mitjançant xerrades en associacions ciutadanes, centres docents, etc., com els Tallers de "Consells de seguretat alimentària per a les persones grans" o "Escola de salut per a tothom".

i. Participació com a personal expert tècnics en l'avaluació de les empreses licitadores en el contracte de serveis d'àpats socials de l'Institut Municipal de Serveis Socials de Barcelona, en l'àrea de producció i qualitat del seu sistema de seguretat alimentària. Aquesta avaluació es realitza mitjançant auditories *in situ* dels seu sistema d'autocontrols i posterior elaboració d'un informe tècnic.

j. Assessorament i valoració tècnica sobre seguretat alimentària de projectes de reforma o nova construcció de cuines d'establiments alimentaris.

k. Assessorament i valoració tècnica sobre seguretat alimentària de projectes de canvis cap a sistemes més sostenibles en restauració col·lectiva.

l. Introducció de la seguretat alimentària en els programes de promoció de l'alimentació saludable a nivell escolar, com, per exemple el programa "Canvis".

El Pacte de Milà en les accions de l'ASPB

El Marc de monitoratge (MUFPP, 2019) proporciona una visió general dels indicadors que, en conjunt, poden ser part d'un enfoc de sistema alimentari sostenible que proporciona la seguretat alimentària i la nutrició per a tothom, de forma que les bases econòmiques, socials i ambientals per garantir la seguretat alimentària i nutricional per a les futures generacions no es vegin compromeses.

La revisió del Marc identifica que l'ASPB treballa en cinc de les sis línies de treball proposades, amb estratègies en 9 de les 37 accions recomanades i amb possibilitat d'incorporar 11 (8 de forma clara i altres 3 com a possibilitat) dels 44 indicadors formulats.

Línia de treball MUFPP	Acció recomanada	Indicador proposat	Font d'informació a Barcelona, Catalunya, Espanya	Servei ASPB responsable
Habilitar l'acció eficaç (governança)	**3.Desenvolupar o revisar polítiques alimentàries i plans urbans**	**3. Presència d'una política o estratègia urbana o plans d'acció sobre aliments**	- Barcelona, Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 (participació en el grup 1: Dieta saludable, educació i dret a l'alimentació). - Estratègia de política alimentària 2030 (futura participació). - Normativa municipal sobre aspectes relacionats amb la seguretat alimentària (assessorament i participació en l'elaboració).	SAMI(1) SESAC(2) SECAI(3) SECAP(4) SECAMC(5)

Habilitar l'acció eficaç (governança)	**5. Desenvolupar o millorar sistemes d'informació multisectorials pel desenvolupament de polítiques i responsabilitats**	**1. Presència d'un mecanisme de monitoreig/avaluació per reunir i analitzar dades del sistema alimentari urbà per informar la formulació de polítiques municipals sobre polítiques alimentàries urbanes.**	- Enquesta de Salut de Barcelona - Enquesta FRESC[7] - Enquesta de Salut de Catalunya - Enquesta Nacional de Salut - "Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària" (publicat per la Diputació de Barcelona) - *Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya* (publicat per l'ACSA) - *Indicadors de les activitats de control oficial i altres actuacions de protecció de la salut* (publicat per l'ASPCAT) - Informe anual del sistema de control d'establiments i aliments (publicat per l'AESAN)	SESIS[6] SAMI SECAI SECAP SECAMC

Dietes sostenibles i nutrició	**7. Promoure dietes saludables i sostenibles**	**10. Mitjana del consum diari individual de carn**	Aquest indicador no està disponible per a la ciutat. A nivell nacional (Espanya), sembla ser de **126 g diaris** (46 kg/any) i a Catalunya de **48,5 kg/any** (Ministeri d'Agricultura, 2018)	—
	8. Abordar malalties no transmissibles associades a dietes pobres i obesitat	**11. Prevalença d'adults amb diabetis tipus 2**	Aquest indicador no està disponible per a la ciutat. A nivell nacional (Espanya) la prevalença era del **13,8%** (5,3 milions de persones adultes) l'any 2012 (estudi di@bet.es)	—

Dietes sostenibles i nutrició	**8. Abordar malalties no transmissibles associades a dietes pobres i obesitat**	**12. Prevalença de retràs de creixement en infants < 5 anys**	A Espanya era del **25%** (2016), segons l'informe "*El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017*" (FAO, 2017)	—
		13. Prevalença de sobrepès o obesitat en adults, joves i infants	En **adults** (≥ 15 anys): indicador periòdic; Enquesta de Salut de Barcelona. **Sobrepès**: **54,8%** en homes; **38,3%** en dones (2016). **Obesitat**: **14%** en homes; **13,1%** en dones (2016). En **adolescents** (13-19 a.): indicador periòdic; Enquesta FRESC de Barcelona. **Sobrepès**: **23%** en nois i **20,2%** en noies de 13-14 a.; **19,1%** en nois i **16,3%** en noies de 15-16 a.; **18,7%** en nois i **13,4%** en noies de 17-19 a.; (2016). **Obesitat**: **10,1%** en nois i **6,4%** en noies de 13-14 a.; **8,2%** en nois i **4,4%** en noies de 15-16 a.; **6,6%** en nois i 5,6% en noies de 17-19 a.; (2016).	SESIS SAMI

Dietes sostenibles i nutrició			En **infants**: indicador ocasional; Estudi POIBA[8] de Barcelona. **Sobrepès**: **15,9%** en nens i **19,1%** en nenes de 9-10 a. (2012); **23,8%** en nens i **25,5%** en nenes de 4-5 a. (2017). **Obesitat**: **7,1%** en nens i **7%** en nenes de 9-10 a. (2012); **14,8%** en nens i **11,8%** en nenes de 4-5 a. (2017).	

Equitat social i econòmica	**15. Utilitzar transferències d'efectiu i aliments i altres formes de sistemes de protecció social per a proporcionar l'accés a aliments saludables a les poblacions vulnerables**	**18. Prevalença de llars amb inseguretat alimentària**	En **adults** (≥ 15 a.): indicador periòdic; Enquesta de Salut de Barcelona. **Insuficiència alimentària:** (llars amb alguna o alta) **8,6%** alguna; **4,0%** alta. Llars monoparentals,7,5% i 7,1%, respectivament (2016). En **adolescents** (13-19 anys): indicador periòdic; Enquesta FRESC de Barcelona. **Insuficiència alimentària:** (escolars que declaren sempre, sovint o algunes vegades) **10,4%** en nois i **11,1%** en noies de 13-14 a.; **12,6%** en nois i **10,8%** en noies de 15-16 a; **10,4%** en nois i **8,7%** en noies de 17-19 a. (2016)	SESIS SAMI
	16. Reorientar els programes d'alimentació escolar i altres serveis institucionals lligats a l'alimentació per proporcionar aliments sans a nivell regional /local	**20. Percentatge d'infants i joves (<18a.) que es beneficien de programes d'alimentació escolar**	Cobertures curs 2017-18: **"Creixem sans"** (4t. primària, 9-10 anys): 2.576 alumnes; 67 escoles (**20%**); en barris desafavorits, 37%. **"Creixem més sans"** (6è. primària, 11-12 anys): 1.384 alumnes; 37 escoles (**11%**); en barris desafavorits, 23%.	SESAC

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>"Canvis" (2n. Secundària Obligatòria (ESO), 13-14 anys): 5.918 alumnes; 78 escoles (35%); en barris desafavorits, 46%.</td><td></td></tr>
<tr><td>Subministrament i distribució d'aliments</td><td>33. Avaluar revisar i/o enfortir els sistemes de control d'aliments</td><td>39. Presència de legislació sobre innocuïtat alimentària i procediments d'implementació i aplicació</td><td>Cobertura de l'any 2019:
- Número total d'inspeccions realitzades: 5.074
- Número de canals inspeccionades:
<table><tr><th>Tipus de canal</th><th>Número</th></tr><tr><td>Petits remugants</td><td>3.004.468</td></tr><tr><td>Boví</td><td>63.378</td></tr><tr><td>Equí</td><td>1.422</td></tr></table>- Tant per mil de canals decomissades:
<table><tr><th>Tipus de canal</th><th>‰</th></tr><tr><td>Petits remugants</td><td>2,4</td></tr><tr><td>Boví</td><td>0,69</td></tr><tr><td>Equí</td><td>0,70</td></tr></table>- Número de controls on s'han detectat deficiències en la venda de peix al Mercat Central del Peix: 800.</td><td>SECAI

SECAP

SECAMC</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Subministrament i distribució d'aliments</td>
<td>33. Avaluar, revisar i/o enfortir els sistemes de control d'aliments</td>
<td>39. Presència de legislació sobre innocuïtat alimentària i procediments d'implementació i aplicació</td>
<td>- Número de controls on s'han detectat deficiències del "Programa de control i vigilància de les condicions de transport al Mercat Central del Peix": 75.
- Número d'actuacions en indústries situades a Barcelona: 799.
- Nombre d'auditories sanitàries realitzades: 26.
- Número de determinacions de vigilància analitzades pel programa IQSA: 15.079.
- Número d'alertes sanitàries gestionades: 148.
- Número de queixes, denúncies i irregularitats sanitàries gestionades: 462.
- Número d'expedients jurídics resolts:
<table>
<tr><th>Categoria d'expedient jurídic</th><th>Nombre</th></tr>
<tr><td>Requeriments</td><td>116</td></tr>
<tr><td>Mesures cautelars</td><td>16</td></tr>
<tr><td>Expedients sancionadors</td><td>54</td></tr>
<tr><td>Multes coercitives</td><td>45</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

			- Número d'**autoritzacions i registres sanitaris** gestionats: **627**. - Número d'**investigacions i controls de brots de toxiinfeccions alimentàries** gestionats: **25**. - Número de **certificats sanitaris d'aliments i establiments alimentaris** gestionats: **636**.	
Malbaratament alimentari	**35. Convocar als actors del sistema alimentari per avaluar i monitoritzar la pèrdua d'aliments i la reducció del malbaratament**	**42. Número anual d'esdeveniments i campanyes dirigides a disminuir la pèrdua i el malbaratament d'aliments**	Cobertura de l'any 2019: - Número de projectes assessorats per **reaprofitar aliments de forma segura: 14**. - Número de **sessions de formació/informació** en l'aprofitament segur dels aliments: **6**. - Número de **persones participants** en les sessions formatives/informatives: **150**.	SECAP SECAI

	36. Col·laborar amb el sector privat juntament amb organitzacions de recerca, educatives i comunitàries per desenvolupar i revisar les polítiques i normes municipals orientades a prevenir els residus o recuperar els aliments de forma segura	**43. Presència de polítiques o regulacions que abordin la prevenció, recuperació i redistribució de residus alimentaris**	- "Comissió de lluita contra el malbaratament i seguretat alimentària" de l'ACSA (membres de la comissió). - *"Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments"*, publicat per l'ACSA (participació en la fase de revisió del document). "Xarxa pel Dret a una Alimentació Adequada a Barcelona" (XDAA) de l'Ajuntament de Barcelona (membres de la xarxa).	SAMI SECAI SECAP

(1) Servei d'Avaluació i Mètodes d'Intervenció. (2) Servei de Salut Comunitària. (3) Servei de Control Alimentari i Intervencions. (4) Servei de Control Alimentari i Programes. (5) Servei de Control Alimentari de Mercats Centrals. (6) Servei de Sistemes d'Informació Sanitària. (7) Factors de risc a l'escola secundària. (8) Prevenció de l'obesitat infantil a Barcelona

Aportació als projectes de la capitalitat

Barcelona esdevindrà Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible l'any 2021. Aquesta Capitalitat es basa en 3 eixos:

1. **La promoció de les dietes saludables**, necessària perquè cal fer front a dades com que el 15% dels adolescents assisteixen als centres educatius sense haver esmorzat (ASPB, 2017) o que el 7% dels infants de 3 a 4 anys pateixen obesitat (ASPB, 2017b).

2. **L'oportunitat econòmica**, ja que l'Enquesta Òmnibus municipal de 2019 revelava que el 73% de la població de Barcelona té en compte la proximitat del producte que menja; el 74% si és de venda directa de pagès i el 58,3% si és ecològic.

3. **La lluita contra l'emergència climàtica**, ja que el model alimentari és responsable d'entre el 21% i el 37% de les emissions dels gasos de l'efecte hivernacle (IPCC, 2019). A més la Capitalitat tindrà lloc després de la important Cimera del Canvi Climàtic de les Nacions Unides a Glasgow de l'any 2020.

Per avançar vers aquesta capitalitat, es proposa:

a. Activar el procés de construcció d'una Estratègia de Política Alimentària, amb l'horitzó de 2030, que inclogui la posada en marxa d'un Consell Alimentari en el marc de l'Agenda 2030.
b. Organitzar i reorientar esdeveniments i accions per dotar de contingut la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible durant 2021.

c. Desplegar un conjunt de **polítiques o projectes alimentaris** a curt termini (2-3 anys) per situar a Barcelona entre les ciutats referents en aquest àmbit i donar resposta a l'Emergència Climàtica.
d. Acollir la **Trobada d'Alcaldes i Alcaldesses** del *Pacte de Política Alimentaria Urbana de Milà* (MUFPP) a la tardor de 2021.

Per tant, es demana a l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), com una de les parts participants en el grup número 1 de l'estratègia de la Capitalitat, anomenat "Dieta saludable, educació i dret a l'alimentació", l'aportació dels seus propis projectes o polítiques que se sumaran a la d'altres *partners* del grup (IMEB; Àrea de Drets Socials, Medi Ambient i Serveis Urbans, Cultura i Acció Comunitària; Direcció de Contractació; Consorci d'Educació de Barcelona; Agenda 2030; Pla de Barris; Justícia Global; Foment de Ciutat; Mercats; Pla Estratègic Metropolità de Barcelona (PEMB); Comissionat d'Economia Social).

Després de la revisió entre els diferents serveis i direccions implicades, els cinc projectes que l'ASPB aportarà a l'estratègia de la capitalitat seran:

1. Els cinc programes educatius dissenyats i avaluats aquests anys ("Ens fem grans!", "Bon dia, somriu!", "Creixem sans", "Creixem més sans" i "Canvis"), presentats com **un eix o pla d'alimentació saludable i activitat física integrat en el currículum escolar**.

2. El projecte d'identificació d'**establiments** que expedeixen **aliments d'alta densitat calòrica en la proximitat de les escoles**.
3. El **programa de revisió dels menús escolars (PReME)**, incloent l'acompanyament a les escoles del pilot per a un menjador escolar amb una alimentació saludable i sostenible.

4. Els **programes comunitaris sobre alimentació** en el context de Barcelona Salut als Barris.

5. Agents **referents** a Barcelona per a una estratègia d'**aprofitament segur dels aliments**.

En l'annex d'aquest document es troben les fitxes corresponents als cinc projectes.

Alimentació i Covid-19

Donada la importància que la Covid-19 ha tingut en l'alteració de la quotidianitat i funcionament de les nostres societats, ha semblat adient, per l'impacte específic que també té sobre l'alimentació, incloure un apartat en aquest document sobre aquesta qüestió.

Durant els darrers dies de l'any 2019 es va produir l'aparició d'una malaltia respiratòria, originàriament a la Xina, però posteriorment en altres països asiàtics i europeus, causada pel coronavirus SARS-CoV-2 (Zhu *et al*, 2020). Tenint en compte el risc d'una propagació internacional ràpida que suposava i d'acord amb els criteris i els procediments que preveu el Reglament Sanitari Internacional, el febrer de 2020 l'OMS declarà aquest brot de coronavirus una emergència de salut pública d'importància internacional (ESPII) (OMS, 2020a). La declaració d'ESPII és un procediment que l'OMS activa per prevenir la propagació internacional de malalties, controlar-les i donar respostes proporcionades de salut pública, tenint en compte el desplaçament de persones i el tràfic del comerç internacionals (OMS, 2005).

A principis de març de 2020 es van confirmar més de 118.000 casos de la covid-19 en 114 països, i en vista de l'elevada propagació i la gravetat de la infecció, l'OMS va caracteritzar la covid-19 com a pandèmia (OMS, 2020b). Aquest fet va provocar, o hi va contribuir, l'agreujament de situacions de vulnerabilitat en una part de la població.

L'estat nutricional de les persones actua com a factor de resiliència i protecció en contra de la desestabilització produïda per un episodi d'aquestes característiques. D'altra banda, l'alimentació i la nutrició

d'una persona es troba entre les necessitats vitals primeres, i l'alimentació adequada esdevé un dret en les nostres societats. En aquest apartat es presenta, en primer lloc, de quina manera la covid-19, tant per la malaltia en si mateixa com per les mesures d'aïllament que ha comportat, afecta l'alimentació i la nutrició en l'ordre individual, però també en les seves dimensions comunitària, nacional i global. En segon lloc, i d'acord amb el que significa aquest document de treball com un marc d'acció de l'ASPB quant a una alimentació saludable, segura i sostenible, s'enumeren algunes de les principals mesures que l'atenció i la promoció de l'alimentació de la ciutadania de Barcelona hauria de preservar en el context de l'actual pandèmia.

Principals problemes generats per la Covid-19 en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició

En la presentació d'aquesta problemàtica s'ha seguit el mateix marc conceptual utilitzat en el document de treball, és a dir, el model ecològic d'influències múltiples, i en aquest cas concret, d'acord amb l'anàlisi de Naja i Hamadeh (2020), publicat recentment a l'*European Journal of Clinical Nutrition* (**Figura 8**).

A **nivell individual**, la nutrició i les recomanacions alimentàries en totes les malalties víriques, i la Covid-19 entre elles, rau en el nexe entre immunitat i dieta. Se sap que hi ha nutrients específics o una combinació entre ells que poden afectar el sistema immune, mitjançant l'activació de les cèl·lules, la modificació en la producció de molècules de senyalització i l'expressió gènica (Valdés-Ramos *et* al, 2010). A més, hi ha ingredients de la dieta que són determinants de la composició de la flora microbiana intestinal i, conseqüentment, de les característiques de la resposta immune del cos (Whypich *et* al, 2017). D'altra banda, les deficiències nutricionals de proteïnes, micronutrients específics i d'energia també s'associen a una disminució de la resposta immunològica i a un augment de la

susceptibilitat a la infecció. Són especialment importants en el manteniment de la funció immune vitamines com l'A, E, B6 i B12 i minerals com el ferro i el zinc (Gleeson *et* al, 2004).

D'altra banda, el confinament imposat arreu per aturar l'expansió del virus ha suposat l'aïllament i el distanciament social de les persones, i també estrès, angoixa i trastorns emocionals. S'ha descrit que aquestes situacions d'estrès poden portar a la població a la cerca d'aliments ensucrats de confort (Yilmaz i Gökmen, 2020). Tot això pot tenir repercussió sobre l'accés i *ús dels aliments*. Mentre que l'accés obeeix en major mesura a factors comunitaris o actuacions de l'entorn, la tria d'aliments és un factor que depèn de la persona i que pot estar sotmesa a canvis en la situació de confinament. Se sap que en aquestes situacions els *patrons alimentaris s'alteren* i es produeix un augment del menjar entre hores. Ambdues conductes estan associades a un augment de la ingesta calòrica i conseqüentment d'obesitat, que alhora pot suposar malaltia cardiovasculars, diabetis i malaltia pulmonar, les quals augmenten el risc de complicacions serioses en la Covid-19 (Wu *et* al, 2020). Alhora, aquest confinament augmenta les conductes sedentàries, amb menor despesa energètica i amb *disminució de l'activitat física* que afecta negativament a la salut física i mental (Scully *et* al, 2009) (**Figura 8**).

Figura 8 Efectes sobre la alimentació i nutrició de la pandèmia pel Covid-19.

Font: adaptat de Naja i Hamadeh (2020).

A nivell **comunitari**, 138 països han tancat escoles a nivell nacional i d'altres a nivell regional o local. Això ha afectat el 80% d'infants en tot el món (Cohen i Kupferschmidt, 2020). Independentment del debat sobre l'efectivitat del tancament de les escoles en la transmissió del virus, aquest tancament ha tingut conseqüències sobre la salut i altres condicions socials de molts infants que viuen en ambients desafavorits (The Lancet Pub Health, 2020). En primer lloc, ha incrementat la inseguretat alimentària. Per a molts infants, l'escola no és només un lloc d'aprenentatge, sinó també per menjar saludablement. S'ha evidenciat clarament que menjar a l'escola es relaciona amb millor rendiment acadèmic, mentre que la inseguretat alimentària s'acompanya de més fracàs escolar i altres conseqüències per a la salut física i mental de l'alumnat amb més dificultats socials (Schwartz i Rothbart, 2019). Es calcula que un 6,6% de totes les llars amb infants de la Unió Europea no han pogut prendre un àpat amb carn o peix o l'equivalent en proteïnes vegetals durant la pandèmia (Van Lancker i Parolin, 2020). Però, a més, aquests infants han estat impactats per les dificultats que el tancament escolar ha suposat en el seu aprenentatge. Fins al 5% de les famílies a la Unió Europea no

tenia un lloc a casa per fer els deures, el 6,9% no tenia accés a Internet, el 10,2% no es podia escalfar adientment i el 5% no tenia accés a llibres o altres materials educatius (Van Lancker i Parolin, 2020). Un cop més, la covid-19 ha afegit les desigualtats als patiments i els problemes propis de la malaltia, de manera que posat en evidència a qui no disposava d'un domicili per treballar, qui s'ha hagut de tancar en condicions d'amuntegament, qui no tenia reserves econòmiques, qui no ha pogut comprar menjar o qui no ha pogut oferir condicions als seus infants per a l'aprenentatge, com s'ha mostrat prèviament (Marmot, 2020).

Específicament, en l'àmbit alimentari, les implicacions més importants de la pandèmia de la Covid-19 i el confinament social afecten a la *disponibilitat i l'accessibilitat dels aliments*. Primàriament, per les dificultats en el transport, distribució i lliurament d'aliments a les botigues que els dispensen. Però, a més, no és infreqüent que es produeixin fenòmens de pànic social i temors de desproveïment que solen comportar l'*acaparament* d'estocs, emmagatzemant subministraments, aliments i aigua. A més, durant la Covid-19, les persones grans, majors de 60 anys, i les persones amb malalties cròniques han esdevingut *grups específicament vulnerables*. En aquestes persones, la malaltia s'ha comportat amb major gravetat que en d'altres grups, pel que la recomanació del confinament ha estat més necessària, el que ha fet minvar el seu *suport social* i, per tant, també la possibilitat de l'alteració de la seva alimentació i nutrició bàsica (OMS, 2020a) (**Figura 8**). Caldria esmentar també que les entitats que habitualment donaven suport a les famílies en situacions de complexitat han estat superades per l'excés de demanda generada, en moltes ocasions per famílies que mai no havien demanat aquest ajut (per exemple, els bancs d'aliments...)

A nivell **nacional**, mentre els governs dels diferents països han hagut de fer front a les càrregues de la Covid-19 i els enormes esforços en el sistema de cures de salut, alhora han hagut de lluitar contra la

desestabilització de l'economia i l'amenaça creixent de la *inseguretat alimentària.* Per poder proveir alimentació adient i saludable durant el temps de la pandèmia, cada país ha hagut de definir, finançar i distribuir una *cistella alimentària saludable*, i al mínim cost, per cobrir les necessitats bàsiques de la població, assegurant l'ús dels productes de l'agricultura local i minimitzant la importació d'aliments forans i, per tant, donant suport a la producció, distribució i accés a aquesta cistella bàsica. Això ha comportat el finançament de la compra i subministrament d'aliments, la renúncia fiscal a aliments i productes bàsics i el *suport* a *les industries agrícoles i de producció d'aliments.*

D'entre aquestes polítiques, les d'*informació i comunicació* adient amb la població sobre la provisió i existència d'aliments són especialment necessàries (Naja i Hamadeh, 2020) (**Figura 8**).

A nivell **global**, el més important és assegurar el *bon flux del comerç mundial* i fer ús dels mercats internacionals per assegurar els subministraments alimentaris, com a forma de prevenir la inseguretat alimentària. En el cas de la Covid-19, cap país ha estat immune, pel que una amenaça global demana una acció global. Les estratègies proteccionistes que cada país està implementant han de ser complementades per la cooperació global, la solidaritat i la coordinació entre països per assegurar que la humanitat emergeix de la pandèmia amb el mínim nombre de pèrdues (Naja i Hamadeh, 2020) (**Figura 8**).

Accions relacionades amb l'alimentació i la nutrició recomanades durant la pandèmia de la Covid-19

Les principals accions es presenten igualment atenent als quatre nivells prèviament establerts: individual, comunitari o local, nacional i global.

Principals accions a nivell individual

1. Mantenir una *dieta adient i saludable*.
   Suposa mantenir una dieta variada i equilibrada, evitant menjar irregularment, entre hores.
   Les recomanacions dietètiques es relacionen amb les circumstàncies assenyalades que envolten a la pandèmia. S'ha vist que neurotransmissors, com la serotonina, i hormones, com la melatonina, s'alteren per l'estrès i les dificultats per dormir pròpies de l'epidèmia i el confinament. Per tant, s'aconsella tenir aquests factors presents, juntament amb el triptòfan, aminoàcid precursor de la serotonina. Els principals aliments rics en serotonina, melatonina o triptòfan són arrels, fulles, fruits i llavors com les ametlles, els plàtans, les cireres i la civada, així com la llet i els productes lactis com el iogurt.
   A més i, com s'ha indicat en la descripció dels problemes, cal compensar les deficiències nutricionals que acompanyen la malaltia i el confinament, assegurant una suficient aportació de minerals, antioxidants i vitamines. S'aconsella una dieta rica en patates dolces, pastanaga i verdures de fulla verda (pel betacarotè o vitamina A); en pebrot vermell, taronges, maduixes, bròquil, mango i llimona (per la vitamina C); olis vegetals (soja, gira-sol, blat de moro...), nous, llavors, espinacs i bròquil (per la vitamina E); i peix, fetge, rovells d'ou i aliments amb vitamina D afegida, com la llet i el iogurt. També convenen els aliments rics en zinc, com el pollastre, la carn vermella, les nous, les llavors de carbassa o sèsam, les mongetes i les llenties (Muscogiuri *et* al, 2020).

2. Evitar conductes poc saludables com el *consum de tabac, alcohol* o *d'altres drogues*, i atendre a d'altres conductes saludables com *fer activitat física* i *dormir regularment.*

Principals accions en nivell comunitari o local

1. Desaconsellar i combatre *conductes* com l'acaparament d'aliments i la disseminació de pànic en relació amb la pandèmia.

2. Identificar i donar suport a les *poblacions més vulnerables* des de la perspectiva de l'alimentació, com són les persones grans i les que tenen patologies cròniques.

3. Pel que fa a les poblacions vulnerables i d'altres com els infants i aquelles famílies en situació de major dificultat, assegurar la *disponibilitat i l'accessibilitat als aliments essencials.*

   Algunes actuacions, ja posades en marxa en el context local, han estat:

   - Definició i dispensació d'una cistella bàsica d'aliments per a les persones grans que no podien sortir a comprar i per famílies específicament vulnerables (impulsat per l'Ajuntament i possibilitat per Line Sport; Creu Roja...).
   - Disseminació d'informació assequible sobre alimentació saludable i econòmica (Llibret "Alimentació saludable i econòmica per a famílies amb infants" de l'Àrea de Drets Socials...).
   - Promoció de cuines i menjar col·lectius en l'àmbit comunitari (projecte "Alimentem el Besòs-Maresme", definició del model de les cuines comunitàries...).

- Xarxes de suport comunitàries, les quals ajuden en les tasques de la compra d'aliments a aquelles persones amb dificultats per sortir de casa.

4. Lluitar contra el *malbaratament alimentari* i potenciar el *reaprofitament* dels aliments sobrants.

   Algunes actuacions en implementació o en preparació:

- L'ASPB ha col·laborat, en els darrers mesos anteriors a l'inici de la pandèmia, en una guia elaborada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) sobre la seguretat en l'aprofitament del menjar de les donacions d'aliments ("*Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments*") (Comissió d'aprofitament alimentari i seguretat alimentària, 2019).
  - El BOE del 21 de març de 2020 va publicar la llei catalana de prevenció del malbaratament alimentari (*Llei 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris a Catalunya)* (Departament de Presidència, 2020). Aquesta llei prioritza la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari en origen davant la redistribució dels excedents. En la mesura que obliga a empreses, hospitals, escoles i residències a disposar d'un "Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari", és una oportunitat, en la fase post-Covid, per ajudar a algunes d'aquestes institucions, com les escoles, per exemple, a fer aquest pla.
  - En aquest moment, i, com es ressenya en el lloc corresponent d'aquest document, un dels 5 projectes promoguts per l'ASPB en el context de la Capitalitat Alimentària de 2021 està relacionat amb *accions específiques de reaprofitament*. El projecte es troba en fase d'elaboració i anirà adreçat a ajudar a les escoles a aprofitar el seus excedents alimentaris.

Principals accions en l'àmbit nacional

Els tipus d'accions són molt diverses i corresponen a l'administració (Naja i Hamadeh, 2020):

- Definir, finançar i distribuir una cistella alimentària bàsica i de mínim cost que doni resposta a les necessitats de salut de la població, asseguri l'ús dels productes agrícoles locals i minimitzi la importació d'aliments;
- Mobilitzar recursos per a finançar les compres i provisions alimentàries;
- Renunciar a la fiscalitat dels aliments i productes bàsics;
- Donar suport a l'agricultura i la indústria de producció d'aliments;
- Monitoritzar i inspeccionar els preus del mercat alimentari;
- Establir xarxes amb el sector privat, les agències internacionals i les comunitats locals;
- Mantenir alts nivells de transparència, i un to crític per generar confiança, suport i capacitat de resposta.

En innocuïtat alimentària, les autoritats competents nacionals, regionals o municipals d'aquesta matèria tenen els objectius d'evitar la transmissió del virus a través dels aliments i qualsevol crisi alimentària derivada del consum d'aliments que suposin un risc per a la salut humana que agreugi la crisi sanitària actual.
D'acord amb l'EFSA, no hi han proves que indiquin que els aliments són una font o via de transmissió de la Covid-19. No obstant això, sí que poden actuar com a vehicle del virus entre persones durant els processos d'elaboració i de manipulació, i així ho ha ratificat l'Agencia Francesa per a la Seguretat i Sanitat Alimentària, Ambiental i Ocupacional (ANSES, per la sigla en francès) (ANSES, 2020; EFSA, 2020). Els coronavirus es poden multiplicar en els hostes humans i animals, però no en els aliments (OMS i FAO, 2020a).

En els àmbits europeu i espanyol, la producció d'aliments està regulada per estrictes normes sobre higiene que tenen l'objectiu de prevenir la contaminació dels aliments per perills biòtics i abiòtics al llarg de tota la cadena de producció, a través de controls interns de les empreses alimentàries i controls oficials de l'autoritat competent. Durant la situació provocada per la Covid-19, s'han prioritzat especialment les normes i les recomanacions, així com els controls respectius, relacionades amb la neteja i la desinfecció de les instal·lacions, les superfícies i els equips de treball, o mesures d'higiene del personal (la rentada i la desinfecció de mans, l'ús de guants, mascaretes i sabates i roba higièniques específiques, etc.), entre d'altres. Per aquesta raó, aquests controls també tenen la finalitat d'evitar la contaminació d'aliments per part del virus responsable de la Covid-19 (Comissió Europea, 2020). D'acord amb l'OMS i la FAO, mesures com les aquí enumerades previndran la transmissió i la propagació de la Covid-19 (OMS i FAO, 2020c). L'ACSA ha elaborat una sèrie de documents que tenen l'objectiu d'informar al personal explotador i operador d'empreses alimentàries sobre les mesures de contenció a aplicar per evitar la propagació de la Covid-19, emfasitzant les activitats de neteja i desinfecció (ACSA, 2020).

Principals accions en l'àmbit global

Com s'ha dit abans, són accions que han d'anar guiades per la solidaritat, cooperació global i coordinació entre països (Naja i Hamadeh, 2020):

- Assegurar el *flux continu del comerç mundial*, evitant que les restriccions comercials puguin dificultar els subministraments d'aliments i pinsos i les entrades de productes agrícoles, o agreujar les condicions locals ja tensades per les mesures de resposta al Covid-19.

- Reduir les *tarifes* a les importacions i altres restriccions als productes alimentaris.

Referències

Clark MA, Springmann M, Hill J, and Tilman D. Multiple health and environmental impacts of foods. PNAS Latest Articles, Septembre 2019. Available at: www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1906908116.

Story M, Kaphingst KM, Robinson-O'Brien R, Glanz K. Creating Healthy Food and Eating Environments: Policy and Environmental Approaches. Annu Rev Public Health 2008;29(1):253–72.

FAO. 2018. Sustainable Food Systems. Concept and framework [online]. Rome. Available at: http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf.

The Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) monitoring framework. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy, 2019.

Ball K, Timperio AF, Crawford DA. 2006. Understanding environmental influences on nutrition and physical activity behaviors: Where should we look and what should we count? Int J Behav Nutr Phys Act. 3:33.

Guthrie JF, Lin BH, Frazao E. Role of food prepared away from home in the American diet, 1977-78 vs 1994-96: changes and consequences. J Nutr Health Behav 2002; 34:140-50.

French SA. 2005. Population approaches to promote healthful eating behaviors. In Obesity Prevention and Public Health, ed. D Crawford, RWJeffery, pp. 101-27. New York: Oxford Univ. Press.

Morland K, Wing S, Diez Roux A, Poole C. Neighborhood characteristics associated with the location of food stores and food service places. Am J Prev Med 2002; 22:23-9.

Glanz K, Hoelscher D. Increasing fruit and vegetable intake by changing environments, policy and pricing: restaurant-based research, strategies, and recommendations. Prev. Med. 2004; 39(Suppl. 2):S88–93.

Wansink B. Environmental factors that increase the food intake and consumption volume of unknowing consumers. Annu Rev Nutr 2004; 24:455-79.

Glanz K, Basil M, Maibach E, Goldberg J, Snyder D. Why Americans eat what they do: taste, nutrition, cost, convenience, and weight control concerns as influences on food consumption. J Am Diet Assoc 1998;98:1118-26.

Kordos M, Vojtovic S. Transnational Corporations in the Global World Economic Environment. Procedia Soc Behav Sci 2016; 230: 150–58.

Oxfam Internacional. Beth Hoffman. Tras la marca (El papel de las 10 grandes empresas de alimentación y bebidas en el sistema alimentario). Febrer 2013. https://www.oxfam.org.

Coady D, Parry I, Sears L, Shang B. How large are global fossil fuel subsidies? World Dev 2017; 91: 11–27.

Moodie R, Swinburn B, Richardson J, Somaini B. Childhood obesity—a sign of commercial success, but a market failure. Int J Pediatr Obes 2006; 1: 133–38.

Swinburn BA and Kraak VI and The Lancet Commissions. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. Lancet 2019; 393: 791–846.

Marvin HJP, Janssen EM, Bouzembrak Y, Hendriksen PJM, Staats M. Big data in food safety: An overview. Critical Rev Food Sci Nutr 2017, 57:11, 2286-2295.

OMS. 2019. The evolving world and food safety. Food Safety. En línia a: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> [Consulta: 7 de febrer de 2020].

American Dietetic Association. 2007. Toward a healthy sustainable food system. Available at: https://www.apha.org/policies-and-advocacy/public-health-policy-statements/policy-database/2014/07/29/12/34/toward-a-healthy-sustainable-food-system.

Nguyen H, Neven D "Introduction to sustainable food systems and value chains" Agribusiness and Rural Transformations Team, FAO 2018b.

El Bilali H, Callenius C, Strassner C, Probst L. Food and nutrition security and sustainability transitions in food Systems. Food Energy Secur. 2019;8:e00154.

UN Habitat. 2010. The State of the World Cities 2010/2011. Bridging the Urban Divide. State of the World's Cities Reports. Nairobi, Kenya. 244 pp. (also available at: https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/11143016_alt.pdf).

OMS. 2018. Overweight and Obesity: Key Facts [online]. Available at: https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight.

HLPE. 2017. Nutrition and food systems. A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security [online]. Rome. Available at: http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf.

GBD 2017 Diet Collaborators. Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. Lancet 2019; 393: 1958–72 [online]. Available at: https://www.thelancet.com/article/S0140-6736(19)30041-8/fulltext.

OMS. 2017. Assessing the economic costs of unhealthy diets and low physical activity. An evidence review and proposed framework

[online]. Available at: http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0004/342166/Unhealthy-Diets-ePDF-v1.pdf?ua=1.

C40 Cities, Arup, University of Leeds. 2019. The Future of Urban Food Consumption in a 1.5 World [online].Available at: https://www.c40.org/consumption.

World Bank. 2015. Investing in Urban Resilience. Protecting and Promoting Development in a Changing World [online]. Washington DC. Available at: https://www.gfdrr.org/sites/default/files/publication/Investing%20in%20Urban%20Resilience%20Final.pdf.

Calzada N i Grup d'alimentació saludable i activitat física. Promoció de l'alimentació saludable i l'activitat física als barris. Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona, 2018.

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (2007). *La seguretat alimentària a Catalunya* (Primera Ed). Generalitat de Catalunya.

AEBOE. 1998. Llei 22/1998, de 30 de desembre, de la Carta Municipal de Barcelona, Pub. L. No. Llei 22/1998, 42 (1998).

AEBOE. 2009.Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salud pública, Pub. L. No. BOE-A-2009-18178, 47 (2009).

Departament de Presidència, 2014. Llei 19/2014, del 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern, Pub. L. No. Llei 19/2014, 47 (2014).

Generalitat de Catalunya. 2017. *Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2017-2021*. Generalitat de Catalunya.

Generalitat de Catalunya. 2018. *Mengem futur: per un sistema alimentari productiu, sostenible, resilient, saludable, responsable i d'accés universal a Catalunya*. Generalitat de Catalunya.

Ministeri de Sanitat Consum i Benestar Social, & Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació. 2007. *Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2007-2010* (Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (ed.); Primera Ed). Ministeri de Sanitat Serveis Socials i Igualtat i Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí.

Ministeri de Sanitat Consum i Benestar Social, i Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació. 2011. *Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2011-2015* (Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (ed.); Primera Ed). Ministeri de Sanitat Consum i Benestar Social i Marí Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí.

Ministeri de Sanitat Consum i Benestar Social, i Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació. 2016. *Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2016-2020* (Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (ed.); Primera Ed). Ministeri de Sanitat Consum i Benestar Social i Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació.

FAO. 2019a. *Si no es inocuo, no es un alimento- seis formas en que podemos colaborar para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos*. En línia a: < http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1180083/> [Consulta: 20 de gener de 2020].

FAO. 2019b. *The future of food safety: there is no food security without food safety* (Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (ed.); Primera ed). Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació.

OMS. 2015. *Global action plan on antimicrobial resistance* (Primera Ed). Organització Mundial de la Salut.

Parlament Europeu. 2002. Reglament (CE) Nº178/2002, de 28 de gener 2002, del Parlament Europeu i del Consell, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària es crea la

Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediment, 42 (2002).

Parlament Europeu. 2017. Reglament (UE) Nº625/2017, de 15 de març de 2017, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu als control i altres activitats oficials realitzades per garantir la aplicació de la legislació sobre aliments, pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes vegetals, i per el qual es modifiquen els Reglaments (UE) nº999/2001, (CE) nº396/2005, (CE) nº1069/2009, (CE) nº1107/2009, (CE) nº1151/2012, (CE) nº652/2014, (CE) nº2016/429, (CE) nº2016/2031 del Parlament Europeu i del Consell, els Reglaments (CE) nº1/2005 i (CE) nº1099/2009 del Consell, i les Directives 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE i 2008/120/CE del Consell, i per el que es deroguen els Reglament (CE) 854/2004 i (CE) nº882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE i 97/78/CE del Consell i la Decisió 92/438/CEE del Consell.; 2017:1-142, 142 (2017).

ASPB. 2017. Santamariña-Rubio E, Serral Cano G, Pérez C, Ariza C i Grup col•laborador enquesta FRESC 2016. La salut i els seus determinants en l'alumnat adolescent de Barcelona. Enquesta FRESC 2016. Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), 2017. [Disponible a: https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2017/05/salut-i-els-seus-determinants-en-alumnat-adolescent-Barcelona-FRESC-2016.pdf].

ASPB. 2017b. Dades de prevalença de sobrepès i obesitat en nens de 3-4 anys escolaritzats a la ciutat de Barcelona. Projecte de Prevenció de l'Obesitat a l'Educació Infantil (POIBIN). Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), 2017 (dades no publicades).

IPCC. 2019. 2019 Refinement to the 2006 IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories. Intergovernmental Panel on Climate Change. 6th. Assesment Report (AR6) Products. 44th session of the IPCC. Bangkok, Thailand, 17-20 October 2016.

Zhu N, Zhang D, Wang W, Li X, Yang B, Song J, et al. A novel coronavirus from patients with pneumonia in China, 2019. N Engl J Med. 2020;382:727–33.

OMS. 2020a. Novel Coronavirus (2019-nCoV)- Situation report- 11. Situation report. Ginebra.

OMS. 2005. Reglamento sanitario internacional. Ginebra: OMS.

OMS. 2020b. Coronavirus disease 2019 (COVID-19): situation report, 51. World Health Organization, Geneva.

Naja F, Hamadeh R. Nutrition Amid the COVID-19 Pandemic: A Multi-Level Framework for Action. Eur J Clin Nutr. 2020 Apr 20;1-5. doi: 10.1038/s41430-020-0634-3.

Valdés-Ramos R, Martínez-Carrillo BE, Aranda-González II, Guadarrama AL, Pardo-Morales RV, Tlatempa P, et al. Diet, exercise and gut mucosal immunity. Proc Nutr Soc. 2010;69:644–50.

Wypych TP, Marsland BJ, Ubags ND. The impact of diet on immunity and respiratory diseases. Ann Am Thorac Soc. 2017;14:S339–47.

Gleeson M, Nieman DC, Pedersen BK. Exercise, nutrition and immune function. J Sports Sci. 2004;22:115–25.

Yılmaz C, Gökmen V. Neuroactive compounds in foods: occurrence, mechanism and potential health effects. Food Res Int. 2020;128:108744. doi: 10.1016/j.foodres.2019.108744.

Muscogiuri G, Barrea L , Savastano S, Colao A. Nutritional Recommendations for CoVID-19 Quarantine. Eur J Clin Nutr. 2020 Jun;74(6):850-851. doi: 10.1038/s41430-020-0635-2.

Wu C, Chen X, Cai Y, Xia J, Zhou X, Xu S, et al. Risk factors associated with acute respiratory distress syndrome and death in patients with coronavirus disease 2019 pneumonia in Wuhan, China. JAMA Intern Med. 2020. https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2020.0994.

Scully M, Dixon H, Wakefield M. Association between commercial television exposure and fast-food consumption among adults. Public Health Nutr. 2009;12:105–10.

Cohen J, Kupferschmidt K. Countries test tactics in 'war' against COVID-19. Science. 2020; 367: 1287-1288.

The Lancet Public Health. COVID-19 puts societies to the test (editorial). May 2020; 5:5,e235-e236.

Schwartz AE, Rothbart MW. Let them eat lunch: the impact of universal free meals on student performance. J Policy Anal Manage. 2019; (published online Oct 10.) DOI:10.1002/pam.22175.

Van Lancker W, Parolin Z. COVID-19, school closures, and child poverty: a social crisis in the making. The Lancet Pub Health 2020; 5:5,e243-e244.

Marmot M. Society and the slow burn of inequality. The Lancet 2020; 395:10234, 1413-1414.

Comissió d'aprofitament alimentari i seguretat alimentària. 2019. Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments. Barcelona: Generalitat de Catalunya.

Departament de Presidència. 2020. Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris (publicada al D.O.G. de 13 de març de 2020).

ANSES. 2020. COVID-19: pas de transmission par les animaux d'élevage et les animaux de compagnie. Recuperat 19 juny 2020, de https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-pas-de-transmission-par-les-animaux-d'élevage-et-les-animaux-de-compagnie-0.

EFSA. 2020. Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. Recuperat 19 juny 2020, de https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route.

Comissió Europea. 2020. COVID-19 and food safety- Questions and answers. Brussel·les: Direcció General de Salut i Seguretat Alimentària (DG SANTE).

OMS/FAO. 2020c. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias- Orientaciones provisionales.

ACSA. 2020. Seguretat alimentària i COVID-19. Recuperat 23 juny 2020, de http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/.

Annex I

Projectes aportats a l'estratègia de la capitalitat alimentària de Barcelona de 2021

FITXA DE PROJECTES DE CAPITALITAT MUNDIAL DE BARCELONA DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Fitxa ASPB-1

TÍTOL DEL PROJECTE	**Pla d'alimentació i activitat física en el currículum escolar de les escoles de la ciutat de Barcelona**
ÀREA LÍDERANT	Agència de Salut Pública de Barcelona
ÀREES PARTICIPANTS	Consorci d'Educació de Barcelona Institut Municipal d'Educació de Barcelona Institut Barcelona Esports Institut de Mercats de Barcelona
TÍTOL DEL PROJECTE	Pla d'alimentació i activitat física en el currículum escolar de les escoles de la ciutat de Barcelona
RESPONSABLE/CAP GERENCIAL DEL PROJECTE	Carme Borrell
RESPONSABLE/CAP TÈCNIC DEL PROJECTE	Carles Ariza
GRUP DE TREBALL AL QUE PERTANY	Grup 1. Dieta saludable, educació i dret a l'alimentació
BREU DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE	En els darrers deu anys, en el context de l'abordatge de la prevenció de l'obesitat infantil, s'han dissenyat i avaluat un total de quatre programes, el darrer dels quals estarà llest al llarg de l'any 2020 i disponibles per a totes les escoles de la ciutat el curs 2021-22. Amb el programa "Canvis" preexistent completen tota una oferta integrada per abordar de forma progressiva al llarg del currículum de l'alimentació saludable i sostenible i l'activitat física en la vida quotidiana, els espais de lleure i l'activitat esportiva.
OBJECTIUS	1. Incrementar la cobertura de centres educatius de la ciutat que incorporen al currículum escolar els programes educatius d'alimentació i activitat física promoguts per l'ASPB.

	2. Incorporar escoles que vulguin realitzar l'oferta completa dels cinc programes proposats entre els 4 i els 13 anys d'edat (P4 a 2n.ESO).
RESULTATS ESPERATS	• Increment en les cobertures dels programes educatius corresponents. • Millora en la dieta d'escolars (reducció de càrnics i aliments processats i increment de llegums, fruites i verdures). • Increment en l'activitat física extraescolar (esportiva i en les activitats de lleure). • Disminució en el sobrepès i l'obesitat d'escolars exposats als programes.
INDICADORS	- Cobertura dels programes educatius. - Control de pes i talla (2n d'ESO).
PRESSUPOST	Cost habitual i anual dels materials dels programes en el pressupost de l'ASPB.
CALENDARI	Oferiment general de quatre dels programes i parcial a 50 centres del segon dels programes els cursos 2019-20 i 2020-21. Disseminació dels 5 programes a tots els centres a partir del curs 2021-22.
POSSIBILITATS DE CONTINUÏTAT DESPRÉS DE 2021	Oferta, sense limitacions, a l'inici de cada curs escolar, en el context de tota l'oferta de programes de l'ASPB.
CONTRIBUCIÓ DEL PROJECTE A FACILITAR LA DISTRIBUCIÓ I LA COMERCIALITZACIÓ DELS PRODUCTES DE PROXIMITAT I SOSTENIBLES A LA CIUTAT DE BARCELONA	A través de les diverses accions educatives incloses amb escolars i les seves famílies, adaptades a l'edat i el moment cronològic del currículum escolar.

Fitxa ASPB-2

TÍTOL DEL PROJECTE	**Identificació dels establiments que venen aliments d'alta densitat calòrica en la proximitat de les escoles**
ÀREA LIDERANT	Agència de Salut Pública de Barcelona
ÀREES PARTICIPANTS	
RESPONSABLE/CAP GERENCIAL DEL PROJECTE	Carme Borrell
RESPONSABLE/CAP TÈCNIC DEL PROJECTE	Carles Ariza
GRUP DE TREBALL AL QUE PERTANY	Grup 1. Dieta saludable, educació i dret a l'alimentació
BREU DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE	Projecte de descripció i visita d'una mostra d'establiments alimentaris presents en els 400 metres pròxims a un conjunt de 22 escoles dels 10 districtes de la ciutat. En la visita, a partir d'un qüestionari validat prèviament en la Universitat Johns Hopkins, es fa una descripció detallada dels aliments que expèn cada establiment, amb especial atenció als aliments de la cistella de la compra i els d'alta densitat calòrica. Darrerament, s'estudiarà la correlació entre la venda d'aquest darrer grup d'aliments i la prevalença d'obesitat infants d'infants de cada escola.
OBJECTIUS	1. Descriure l'expedició i venda d'aliments d'una mostra d'establiments alimentaris propers a dues escoles de cada districte de la ciutat. 2. Estudiar la correlació de la venda d'aliments d'alta densitat calòrica amb la prevalença d'obesitat dels infants de cada escola.

RESULTATS ESPERATS	Distribució d'establiments en cadascuna de les zones estudiades, segons tipologia d'establiment i aliments que hi expedeixen. Relació entre distribució d'establiments i nivell socioeconòmic de la zona, mesurat segons renda familiar disponible. Nivell de correlació entre expedició d'aliments d'alta densitat calòrica i obesitat infantil d'escolars de la zona.
INDICADORS	Distància de cada establiment a l'escola. Disponibilitat d'aliments. Geolocalització d'establiments en una zona (mapes de densitat). Quantitat i reclam publicitari d'aliments d'alta densitat calòrica dels establiments. Índex de correlació entre l'anterior indicador i la prevalença d'obesitat d'infants de cada escola.
PRESSUPOST	Medis propis del projecte POBIN (Prevenció de l'obesitat infantil en l'Educació Infantil) de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.
CALENDARI	El treball de camp s'ha acabat els mesos de gener i febrer de 2020. Entre març i el setembre de 2020 es farà l'anàlisi descriptiva dels establiments i la primera difusió dels resultats. Entre setembre de 2020 i març de 2021 l'anàlisi de la correlació entre venda d'aliments d'alta densitat calòrica i prevalença d'obesitat.
POSSIBILITATS DE CONTINUÏTAT DESPRÉS DE 2021	En la fase de disseminació de resultats i proposta de possibles polítiques relacionades (en la línia d'algunes ciutats, com Londres).
CONTRIBUCIÓ DEL PROJECTE A FACILITAR LA DISTRIBUCIÓ I LA COMERCIALITZACIÓ DELS PRODUCTES DE PROXIMITAT I SOSTENIBLES A LA CIUTAT DE BARCELONA	Parar esment en la digressió entre l'oferta de productes alimentaris i les necessitats reals d'una dieta saludable i sostenible. Promoció real d'aliments processats rics en sucres determinants de problemes emergents com l'obesitat infantil.

Fitxa ASPB-3

TÍTOL DEL PROJECTE	**Programa de revisió de menús escolars (PReME)**
ÀREA LÍDERANT	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
ÀREES PARTICIPANTS	Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)
RESPONSABLE/CAP GERENCIAL DEL PROJECTE	Carme Borrell
RESPONSABLES/CAP TÈCNIC DEL PROJECTE	Maribel Pasarín, Olga Juárez i Pilar Ramos
GRUP DE TREBALL AL QUE PERTANY	Grup 1. Dieta saludable, educació i dret a l'alimentació
BREU DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE	Des del Servei de Salut Comunitària (SESAC) s'ofereix la revisió de les programacions dels menús del menjador als centres educatius de la ciutat de Barcelona amb una periodicitat triennal. Aquest curs 2019-2020, es pilotarà en 6 centres educatius de la ciutat l'adopció de mesures d'alimentació sostenible amb el repte de poder fer extensible les recomanacions a tots els centres educatius de la ciutat.

OBJECTIUS	El PReME té com a objectiu oferir a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació de menús servits al menjador escolar, amb la finalitat de millorar la qualitat de l'oferta.
RESULTATS ESPERATS	Canvis en les programacions de menús escolars.
INDICADORS	Augment de la freqüència de proteïna vegetal, reducció del consum de carns grasses i processades, augment del consum de verdures fruites i hortalisses.
PRESSUPOST	Finançament propi.
CALENDARI	Tercer trimestre del curs escolar 2019-2020.
POSSIBILITATS DE CONTINUÏTAT DESPRÉS DE 2021	Objectiu extensible a les recomanacions a tots els centres educatius de la ciutat durant el curs escolar 2020-21.
CONTRIBUCIÓ DEL PROJECTE A FACILITAR LA DISTRIBUCIÓ I LA COMERCIALITZACIÓ DELS PRODUCTES DE PROXIMITAT I SOSTENIBLES A LA CIUTAT DE BARCELONA	S'hi incorpora la promoció de productes de proximitat i sostenibles com un dels objectius del projecte.

Fitxa ASPB-4

TÍTOL DEL PROJECTE	**<u>Programes comunitaris relacionats amb alimentació</u>**
ÀREA LÍDERANT	Agència de Salut Pública de Barcelona
ÀREES PARTICIPANTS	Districtes Segons els barris, però poden incloure: Equip d'Atenció Primària, Equip de Serveis Socials, entitats dels barris.
RESPONSABLE/CAP GERENCIAL DEL PROJECTE	Carme Borrell
RESPONSABLES/CAPS TÈCNIC DEL PROJECTE	Maribel Pasarín i Olga Juárez
GRUP DE TREBALL AL QUE PERTANY	Grup 1. Dieta saludable, educació i dret a l'alimentació
BREU DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE	En el marc del programa "Barcelona salut als barris", orientat a reduir les desigualtats socials en salut a Barcelona a través de l'acció comunitària, i per tant, desenvolupant en barris segons criteris de prioritat, s'estableix un pla d'actuació en cada barri en funció de les necessitats i actius per la salut del barri. En diferents barris, ha estat una prioritat treballar per la millora de l'alimentació a través de diferents programes. Alguns dels programes vigents actualment: - Tallers de salut bucodental a escolars de 1r de primària, que incideixen en alimentació saludable. - Grup de treball d'alimentació i Hàbits saludables, als barris La Marina del Port i La Marina del Prat Vermell. Fan accions de sensibilització en alimentació en el marc de la Matinal esportiva de la Marina (2018: 40 participants).

	- "Escola de salut per a tothom" (la Guineueta i Canyelles): inclou el tema d'alimentació. - Projecte "Més amb menys" (Roquetes). - Programa "Endavanta'l", dirigit a població adulta (Bon Pastor i Baró de Viver). - Programa "Endavanta'l júnior", taller d'entrepans saludables a les escoles (Bon Pastor i Baró de Viver). - Activitat de sensibilització "Frutellon", integrada en la cursa interescolar del Besòs i el Maresme. - "Cuina-t'ho", adreçat a adolescents de 12 a 18 anys que no tenen accés a beca menjador (Trinitat Nova).
OBJECTIU	Els diferents programes tenen objectius específics propis però tenen en comú treballar per una alimentació saludable. En algun projectes s'incideix en reaprofitament i la seguretat alimentària, en treball intergeneracional, etc.
RESULTATS ESPERATS	Millora de les recomanacions d'alimentació (ex.: increment de consum de fruites i verdures, disminució de consum de greixos, etc.).
INDICADORS	Participació en els diferents programes.
PRESSUPOST	RRHH de l'ASPB i altres recursos del territori. Despesa econòmica mínima, del pressupost del programa BSaB de l'ASPB.
CALENDARI	En cada un dels barris es fa una planificació anual dels diferents programes, inclosos els d'alimentació.
POSSIBILITATS DE CONTINUÏTAT DESPRÉS DE 2021	Des de l'ASPB preveiem la continuïtat del programa "Barcelona salut als barris" i les seves intervencions, tot i que aquestes s'adeqüen a les necessitats i als recursos.

CONTRIBUCIÓ DEL PROJECTE A FACILITAR LA DISTRIBUCIÓ I LA COMERCIALITZACIÓ DELS PRODUCTES DE PROXIMITAT I SOSTENIBLES A LA CIUTAT DE BARCELONA	En general, poden contribuir a traves de donar preferència als productes frescos, en front dels envasats i precuinats.

Fitxa ASPB-5

TÍTOL DEL PROJECTE	**Aprofitament segur dels aliments**
ÀREA LÍDERANT:	Agència de Salut Pública de Barcelona
ÀREES PARTICIPANTS	Agència de Salut Pública de Barcelona
RESPONSABLE/CAP GERENCIAL DEL PROJECTE	Carme Borrell
RESPONSABLE/CAP TÈCNIC DEL PROJECTE	Samuel Portaña
GRUP DE TREBALL AL QUE PERTANY	Grup 1. Dieta saludable, educació i dret a l'alimentació
BREU DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE	En el context de la reducció del malbaratament alimentari, i en coordinació amb l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, s'ha abordat l'aprofitament segur dels aliments sobrants de les indústries i establiments alimentaris. S'ha creat un grup tècnic de l'ASPB que treballa per revisar i facilitar els projectes d'aprofitament dels aliments sobrants en els establiments de producció i comerç alimentari de la ciutat. La revisió està centrada en les condicions que han de garantir la innocuïtat dels aliments i vetllar que l'aprofitament sigui segur per les persones destinatàries que els consumeixin.
OBJECTIUS	1. Incrementar empreses i establiments alimentaris de la ciutat que participin en projectes d'aprofitament alimentari d'una forma segura. 2. Incrementar la revisió de projectes sobre l'aprofitament segur dels aliments presentats per entitats, empreses i organismes.
RESULTATS ESPERATS	- Possibilitar la viabilitat de projectes d'aprofitament d'aliments des de la perspectiva de la innocuïtat alimentària.

	- Introduir la visió de la innocuïtat alimentària en els projectes d'aprofitament dels aliments. - Contribuir en la reducció del malbaratament alimentari. - Contribuir en la cultura de reducció del malbaratament i compromís social entre els operadors alimentaris. - Col·laboració amb entitats i organismes relacionats amb projectes d'aprofitament alimentari a la ciutat.
INDICADORS	- Número d'empreses i establiments alimentaris de la ciutat inclosos en els projectes presentats. - Número de projectes presentats. - Número de sessions de formació/informació en l'aprofitament segur dels aliments. - Número de participants en les sessions formatives/informatives.
PRESSUPOST	Medis propis de l'ASPB.
CALENDARI	Servei prestat de forma continuada.
POSSIBILITATS DE CONTINUÏTAT DESPRÉS DE 2021	Sí, de forma permanent.
CONTRIBUCIÓ DEL PROJECTE A FACILITAR LA DISTRIBUCIÓ I LA COMERCIALITZACIÓ DELS PRODUCTES DE PROXIMITAT I SOSTENIBLES A LA CIUTAT DE BARCELONA	A la sostenibilitat alimentària per l'allargament de la vida útil dels aliments de forma segura.

CSB Consorci Sanitari de Barcelona

Agència de Salut Pública

Ajuntament de Barcelona

Connectem

www.aspb.cat