

**ANNEX IV**

**PLA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA  
(2021-2025)**

**PROGRAMES DE CONTROL OFICIAL DE LA CONSELLERIA DE SANITAT  
UNIVERSAL I SALUT PÚBLICA**

**ÍNDEX**

**BLOC I: CONTROL D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS<sup>2</sup>**

I.1. PROGRAMA D'AUTORITZACIÓ I REGISTRE D'ESTABLIMENTS I INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES<sup>3</sup>

I.2. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA SISTEMÀTICA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS<sup>5</sup>

I.3. PROGRAMA DE CONTROL EN ESCORXADORS<sup>7</sup>

**BLOC II. CONTROL DE LA INFORMACIÓ I LA COMPOSICIÓ ALIMENTÀRIA<sup>9</sup>**

II.1. PROGRAMA DE CONTROL DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA PER A LA PERSONA CONSUMIDORA<sup>10</sup>

II.2. PROGRAMA DE CONTROL DE COMPLEMENTES ALIMENTARIS<sup>12</sup>

**BLOC III: CONTROL DE RISCOS BIOLÒGICS I QUÍMICS<sup>14</sup>**

III.1. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA SANITÀRIA DELS ALIMENTS<sup>15</sup>

III.2. PROGRAMA D'INVESTIGACIÓ DE RESIDUS EN ANIMALS I PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL<sup>18</sup>

III.3. PROGRAMA DE CONTROL D'ANISAKIDAE<sup>20</sup>

III.4. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA DE RESISTÈNCIES ANTIMICROBIANES EN BACTERIS ZONÒTICS I COMENSALS (RAM)<sup>22</sup>

**BLOC IV: ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE<sup>24</sup>**

IV.1. PROGRAMA D'AVUACIÓ I FOMENT DE LA QUALITAT NUTRICIONAL DE L'OFERTA ALIMENTÀRIA EN CENTRES ESCOLARS<sup>25</sup>

IV.2. PROGRAMA D'AVUACIÓ DE L'OFERTA ALIMENTÀRIA EN CENTRES RESIDENCIALS PER A PERSONES MAJORS<sup>28</sup>

IV.3. PROGRAMA DE FOMENT DE PRÀCTIQUES SOSTENIBLES EN LA CADENA ALIMENTÀRIA<sup>30</sup>

**BLOC V: CAMPANYES I ACTUACIONS ESPECIALS<sup>31</sup>**

V.1. CAMPANYA D'INFORMACIÓ PER A LA PERSONA CONSUMIDORA EN MATÈRIA DE PREVENCIÓ DE RISCOS ALIMENTARIS<sup>32</sup>

V.2. CAMPANYA DE VIGILÀNCIA I CONTROL DE LA *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN ALIMENTS A PUNT PER AL CONSUM QUE PUGUEN AFAVORIR-NE EL DESENVOLUPAMENT<sup>34</sup>

V.3. CAMPANYA D'ACRILAMIDA<sup>36</sup>

LABORATORIS I INVESTIGACIÓ EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA<sup>38</sup>

## **BLOC I: CONTROL D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS**

**I.1. PROGRAMA D'AUTORITZACIÓ I REGISTRE D'ESTABLIMENTS I INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES**

**I.2. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA SISTEMÀTICA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS**

**I.3. PROGRAMA DE CONTROL EN ESCORXADORS**

## I.1. PROGRAMA D'AUTORITZACIÓ I REGISTRE D'ESTABLIMENTS I INDÚSTRIES

### ALIMENTÀRIES

#### INTRODUCCIÓ

El Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RGSEAA), regulat pel Reial decret 191/2011, és l'òrgan administratiu amb caràcter nacional i públic, creat com a eina de suport al control oficial, en el qual s'han d'inscriure les empreses i establiments alimentaris situats en territori nacional l'activitat dels quals tinga per objecte els aliments o productes alimentaris destinats al consum humà, materials i objectes destinats a estar en contacte amb aliments i coadjuvants tecnològics utilitzats per a l'elaboració d'aliments.

En l'àmbit de la Comunitat Valenciana, en el Registre sanitari d'establiments alimentaris menors (REM), regulat pel Decret 134/2018, s'inscriuen els establiments i les empreses titulars d'aquests on exclusivament es manipulen, transformen, envasen, emmagatzemen o servisquen aliments per a ser venuts o entregats *in situ* a les persones que vagen a cosumir finalment el aliment.

El Reglament (UE) núm. 625/2017 regula que, per a poder dur a terme els controls oficials d'una manera eficient, les autoritats competents han d'elaborar i portar llistes o registres dels operadors afectats que hagen de ser sotmesos a control, i que examinarà l'autorització dels establiments a l'hora de fer aquests controls.

#### OBJECTIUS

##### ESTRATÈGIC

Millorar el compliment de la normativa d'higiene alimentària i benestar animal en els establiments alimentaris.

##### GENERAL

Protegir la salut de la població a través de la informació actualitzada de les empreses i establiments en l'àmbit de la seguretat alimentària, de manera que es garantisca una

programació eficaç dels controls oficials i, si és procedent, només s'autoritzen aquells establiments en els quals es garanteix el compliment de la normativa alimentària.

## **INDICADORS**

La Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Laboratoris de Salut Pública amb periodicitat trimestral avaluarà les dades obtingudes segons els indicadors següents:

### **Indicador:**

[(Nre. d'expedients resolts pels CSP i/o transferits a l'SGSALSP en un temps "T") / (Nre. d'expedients iniciats per part dels CSP)\*100]

El temps "T" marcat com a meta per a cada un és el següent:

T < 15 dies (comunicació inicial en el REM)

T < 10 dies (comunicació inicial en l'RGSEAA)

T < 21 dies (sol·licitud d'autorització inicial i inscripció en l'RGSEAA)

### **Indicador:**

[(Nre. d'expedients resolts pels CSP i/o transferits a l'SGSALSP en un temps "T") / (Nre. d'expedients iniciats per part dels CSP)\*100]

### **Indicador:**

[(Nre. d'expedients de l'RGSEAA tramitats pel procediment d'autorització amb motiu d'autorització sanitària inicial, canvi de domicili i/o ampliació d'activitat que s'han resolt favorablement en l'SGSALSP des de l'1 de gener de 2019 en un temps < 15 dies des de la data d'entrada en l'SGSALSP) / (nre. d'expedients de l'RGSEAA favorables tramitats pels motius esmentats que han tingut entrada en l'SGSALSP)\*100]

## I.2. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA SISTEMÀTICA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

### INTRODUCCIÓ

La disponibilitat d'aliments segurs i saludables és un aspecte que preocupa cada vegada més a les persones que van a consumir-los, ja que contribueix significativament a la salut i el benestar dels ciutadans.

Els operadors de les empreses alimentàries que exercisquen la seua activitat en la producció, transformació i distribució d'aliments en fases posteriors a la producció primària, i operacions connexes, han de complir els requisits generals d'higiene previstos en el Reglament (CE) núm. 852/2004 i 853/2004, així com les normatives específiques que els són aplicables.

Per part seua, l'Administració està obligada a fer controls oficials de tots els operadors, amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència apropiada (Reglament (CE) 2017/625).

Anualment s'estableixen els criteris per a la planificació, execució i avaluació de les actuacions relacionades amb el control oficial d'establiments, que es concreten en el Programa de vigilància sistemàtica d'establiments alimentaris de la Comunitat Valenciana.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGICS

- Millorar el compliment de la normativa d'higiene alimentària i benestar animal en els establiments alimentaris.
- Intensificar la lluita contra el frau alimentari al llarg de tota la cadena, inclòs el punt de venda per al consum final.

#### GENERAL

Reduir els riscos associats a les condicions higienicosanitàries i d'autocontrol dels establiments alimentaris.

### INDICADORS

- 320.1 - Grau de compliment vigilància sistemàtica (programació establiments)
- 327 - Grau de compliment vigilància sistemàtica (programació ACO)
- 377 - Índex d'NC d'establiments alimentaris
- 379 - Índex d'adequació dels establiments alimentaris
- 369 - Nre. de mesures especials
- 370 - Nre. d'establiments amb mesures especials
- Nombre d'expedients incoats per sectors alimentaris (GESAN)
- Nombre d'expedients sancionats per sectors alimentaris (GESAN)
- Taxa d'incompliments \* 1.000 visites
- 373 - Índex d'implantació establiments amb sistemes d'autocontrol basats en APPCC
- 374 - Índex d'implantació de sistemes d'autocontrol basats en guies PCH
- 375.1 - Estat sanitari global d'establiments alimentaris

### I.3. PROGRAMA DE CONTROL EN ESCORXADORS

#### **INTRODUCCIÓ**

El control oficial d'escorxadors i establiments que manipulen carn fresca requereix un enfocament global, basat en l'anàlisi del risc, en el qual s'incloguen aspectes com ara la informació de la cadena alimentària, les pràctiques correctes d'higiene, el control dels sistemes d'autocontrol, la flexibilitat en l'autocontrol i el control del benestar animal en l'escorxador.

Per a aconseguir una harmonització en l'aplicació de la legislació sobre control oficial en escorxadors, el veterinari o veterinària oficial haurà de tindre en compte els procediments específics, així com les diferents instruccions que es remetent des de la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Laboratoris de Salut Pública.

#### **OBJECTIUS**

##### ESTRATÈGICS

- Millorar (o mantindre en el cas d'escorxadors que estan en el menor grau de risc) almenys en el 75 % dels escorxadors de la Comunitat Valenciana el compliment dels requisits de benestar animal en el sacrifici.
- Millorar (o mantindre en el cas d'escorxadors que estan en el menor grau de risc) almenys en el 75 % dels escorxadors de la Comunitat Valenciana el compliment dels requisits d'higiene en el sacrifici.

##### GENERALS

- Conèixer la situació de tots els escorxadors de la Comunitat Valenciana quant al compliment dels requisits de benestar en el sacrifici.
- Conèixer la situació de tots els escorxadors de la Comunitat Valenciana quant al compliment dels requisits d'higiene en el sacrifici.

## INDICADORS

- $\text{Nre. SVO} / \text{Nre. SVO que ha rebut formació} \times 100$
- $\text{Nre. SVO} / \text{Nre. SVO que ha rebut formació} \times 100$
- $\text{Nre. mostrejos oficials efectuats en 2021} / \text{Nre. mostrejos oficials efectuats l'any anterior} \times 100$
- $\text{Nre. escorxadors dels quals s'obté informació} / \text{Nre. escorxadors amb obligació d'efectuar aquest autocontrol} \times 100$



## **BLOC II. CONTROL DE LA INFORMACIÓ I LA COMPOSICIÓ ALIMENTÀRIA**

### **II.1. PROGRAMA DE CONTROL DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA PER A LA PERSONA CONSUMIDORA**

### **II.2. PROGRAMA DE CONTROL DE COMPLEMENTS ALIMENTARIS I D'ALIMENTS PER A GRUPS ESPECÍFICS DE POBLACIÓ**

## II.1. PROGRAMA DE CONTROL DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA PER A LA PERSONA CONSUMIDORA

### INTRODUCCIÓ

Les autoritats de control oficial han de verificar el compliment de la legislació en matèria alimentària per a protegir la salut i altres interessos de les persones consumidores, com ara disposar d'informació que els permeta prendre decisions amb coneixement de causa tenint en compte aspectes mediambientals, socials i ètics.

La lliure circulació d'aliments a la Unió Europea requereix per tant que la informació alimentària siga precisa, clara i fàcil de comprendre per a qui consumeix el producte, i ha de ser l'operador amb el nom o raó social del qual es comercialitza l'aliment o, en cas que no estiga establert a la Unió, qui importa el aliment al mercat de la Unió, el responsable de la informació donada i qui garantisca la presència i l'exactitud d'aquesta informació.

Els controls oficials, regulars i periòdics, han de permetre avaluar la informació posada a la disposició de les persones consumidores, inclosos els llocs web de les empreses, en totes les categories de productes alimentaris i en totes les fases de la cadena alimentària i, si és el cas, prendre les mesures necessàries per a evitar la comercialització de productes que no complisquen la normativa.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGIC

Millorar el compliment de la legislació a fi que els productes alimentaris destinats a ser oferits per al seu consum continguen la informació de seguretat alimentària establida en les disposicions legals.

#### GENERAL

Assegurar un nivell de protecció elevat de la salut i els interessos de les persones consumidores i de les col·lectivitats en aspectes relacionats amb seguretat alimentària.

**INDICADORS** (Font: ANNEX IV.II.1.1. Qüestionari d'avaluació)

- $\text{Nre. productes avaluats} / \text{Nre. productes programats} \times 100$  (totals, per fase de la cadena alimentària i per categoria del producte).
- $\text{Nre. productes amb incompliment(s)} / \text{Nre. productes avaluats} \times 100$  (totals, per motiu, per fase de la cadena alimentària i per categoria del producte).
- $\text{Nre. incompliments} / \text{Nre. total incompliments} \times 100$  (totals, per motiu, per fase de la cadena alimentària i per categoria del producte)
- $\text{Nre. mesures adoptades pel control oficial} / \text{Nre. de mesures adoptades pel control oficial} \times 100$  (per tipus de mesura i per categoria del producte)
- $\text{Nre. mesures adoptades per l'operador} / \text{Nre. de mesures adoptades per l'operador} \times 100$  (per tipus de mesura i per categoria de producte)

## II.2. PROGRAMA DE CONTROL DE COMPLEMENTS ALIMENTARIS

### INTRODUCCIÓ

Els denominats *complements alimentaris* són productes destinats a complementar la dieta normal, consistents en fonts concentrades de nutrients o d'altres substàncies que tinguen un efecte nutricional o fisiològic, de manera simple o combinada, comercialitzats en forma dosificada.

Per a comercialitzar-los, cal notificar la posada d'aquests complements en el mercat nacional a les autoritats competents, prèviament o simultàniament a posar-los en el mercat.

La legislació aplicable a aquests productes no està harmonitzada íntegrament a escala del mercat únic, raó per la qual al nostre país, per a ingredients diferents de vitamines i minerals, additius autoritzats, nous ingredients alimentaris autoritzats i de les substàncies amb un efecte nutricional o fisiològic, en formes químiques i dosi diària de consum, s'aplica el principi de reconeixement mutu, pel qual no es pot obstaculitzar la circulació d'un complement legalment comercialitzat en un altre estat membre, llevat que es trobe fonamentat.

L'aplicació d'aquest programa permetrà avaluar la conformitat en la notificació i en la informació facilitada a la persona consumidora per part de l'operador.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGIC

Millorar el compliment de la legislació a fi que els productes alimentaris destinats a estar disponibles per al seu consum continguen la informació de seguretat alimentària establida en les disposicions legals.

#### GENERAL

Avaluar la conformitat de l'aplicació de la legislació sobre complements alimentaris per l'operador econòmic i garantir que, si és procedent, aquest duga a terme les accions correctives necessàries per a assegurar-ne el compliment.

## INDICADORS<sup>1</sup>

- $CA \text{ avaluats} / Nre. \text{ CA programats} \times 100$  (totals, per motiu, per fase de la cadena alimentària).
- $CA \text{ amb incompliments} / Nre. \text{ CA avaluats} \times 100$  (totals, per motiu, per fase de la cadena alimentària).
- $Nre. \text{ incompliments (totals, per motiu, per fase de la cadena alimentària)} / Nre. \text{ incompliments} \times 100$ .
- $Nre. \text{ mesures adoptades pel control oficial (per tipus)} / Nre. \text{ de mesures adoptades pel control oficial} \times 100$ .
- $Nre. \text{ mesures adoptades per l'operador (per tipus)} / Nre. \text{ de mesures adoptades per l'operador} \times 100$ .

---

<sup>1</sup> Font: ANNEX IV.II.2.1. Qüestionari d'avaluació del CA

## **BLOC III: CONTROL DE RISCOS BIOLÒGICS I QUÍMICS**

### **III.1. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA SANITÀRIA DELS ALIMENTS**

### **III.2. PROGRAMA D'INVESTIGACIÓ DE RESIDUS EN ANIMALS I PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL**

### **III.3. PROGRAMA DE CONTROL D'ANISAKIDAE**

### **III.4. PROGRAMA DE CONTROL DE RESISTÈNCIES ANTIMICROBIANES EN BACTERIS ZOONÒTICS I COMENSALS (RAM)**

### III.1. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA SANITÀRIA DELS ALIMENTS

#### INTRODUCCIÓ

La normativa europea relativa a la cadena agroalimentària garanteix un nivell elevat de protecció de la salut humana i dels animals, així com de les persones que van a consumir-los, pel qual estableix un grau d'exigència significatiu respecte al control dels perills associats als aliments, tant biològics com químics (residus, contaminants, ús d'additius, etc.) o físics.

El Reglament (UE) 2017/625 obliga les autoritats a fer controls oficials per a verificar el compliment de la normativa pels operadors econòmics i també estableix els requisits que han de complir aquests controls: "amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència apropiada, de tots els sectors i en relació amb tots els operadors, activitats, animals i mercaderies als quals s'aplica la legislació de la Unió relativa a la cadena agroalimentària".

L'anàlisi d'aliments i productes alimentaris és una de les formes de control oficial. El Programa de vigilància sanitària d'aliments permet abordar el control oficial dels productes alimentaris a la Comunitat Valenciana dins d'una estratègia harmonitzada de control d'àmbit nacional, fixa prioritats en funció dels riscos, d'acord amb els principis generals establits pel reglament esmentat, i inclou les diferents fases de la cadena alimentària. Els laboratoris de control oficial proporcionen el principal suport analític del programa i la seua activitat es desenvolupa en un marc d'assegurament de la qualitat i d'acreditació dels procediments analítics.

#### OBJECTIUS

##### ESTRATÈGICS

- Reduir en la mesura que siga possible, i en qualsevol cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos biològics i químics presents en els aliments.
- Reduir en la mesura que siga possible, i en tot cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos emergents o d'especial preocupació i dificultat de control.

## GENERAL

Vigilar la presència de perills biòtics i abiòtics en aliments mitjançant una presa de mostres planificada a fi de verificar l'eficàcia dels sistemes de gestió de seguretat alimentària implantats pels operadors d'empreses alimentàries i reduir l'exposició de la població.

## INDICADORS

Amb periodicitat anual s'efectuarà una anàlisi de resultats amb relació a:

- nre. de mostres programades
- nre. de mostres analitzades
- nre. de determinacions químiques efectuades
- nre. de determinacions microbiològiques efectuades
- nre. total de determinacions
- nre. de mostres no aptes
- nre. d'actes remeses a procediment sancionador
- nre. d'altres mesures adoptades

Grau de compliment efectiu:

- $(\text{nre. mostres analitzades} / \text{nre. mostres programades}) \times 100$

Grau de no conformitat:

- Percentatge de mostres no aptes:
  - Per subprograma
  - Per paràmetre
  - Per sector/grup de producte



Actualització de l'exposició de la població valenciana a determinats contaminants

- Informe sobre valors d'exposició actualitzats a l'any del programa

Nre. de mesures adoptades davant de mostres NO APTES:

- Nre. per tipus de mesura adoptada

## III.2. PROGRAMA D'INVESTIGACIÓ DE RESIDUS EN ANIMALS I PRODUCTES D'ORIGEN

### ANIMAL

#### INTRODUCCIÓ

L'objecte d'aquest programa de control és reduir els riscos vinculats a la presència en els aliments d'origen animal de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies, establits en l'RD 1749/1998, pel qual s'estableixen les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes, transposició de la Directiva 96/23/CE. El Reglament (UE) 2017/625 de controls oficials ha derogat aquesta directiva, però estableix que continuarà sent aplicable fins al 14 de desembre de 2022 o fins a l'aprovació d'un acte delegat. Actualment s'està treballant en actes delegats en què se separarà el control de medicaments veterinaris d'altres substàncies en els aliments, tals com contaminants o ingredients tecnològics, entre d'altres. Per això, i fins a l'aprovació i l'entrada en vigor de l'acte delegat, les substàncies i els seus residus que cal controlar en l'àmbit d'aquest programa en aliments d'origen animal continuaran sent els que estableix el Reial decret 1749/1998.

#### OBJECTIUS

##### ESTRATÈGIC

Reduir en la mesura que siga possible, i en qualsevol cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos químics presents en els aliments.

##### GENERAL

Reduir els riscos vinculats a la presència en els aliments d'origen animal, de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies que estableix l'RD 1749/1998 no autoritzats o en nivells superiors als establits en la legislació vigent.

#### INDICADORS

L'avaluació de les activitats del Programa de vigilància de residus es durà a terme mitjançant els indicadors següents:

- Nre. mostres de carn fresca analitzades / Nre. mostres de carn fresca programades
- Nre. mostres analitzades en altres productes d'origen animal / Nre. mostres en altres productes d'origen animal programades
- Nre. mesures adoptades / Nre. incompliments detectats

### III.3. PROGRAMA DE CONTROL D'ANISAKIDAE

#### INTRODUCCIÓ

Els Anisakidae són una família de nematodes paràsits que poden trobar-se en el peix i en els cefalòpodes (calamar, polp, sépia...) i que, després d'ingerir-los com a aliments crus, insuficientment cuinats o amb tractament de congelació inadequat, les larves poden passar actives a l'aparell digestiu humà, i provocar alteracions digestives i reaccions al·lèrgiques.

Aquest programa descriu la manera com han d'organitzar-se i fer-se els controls per a previndre els riscos relacionats amb la presència de nematodes de la família Anisakidae en productes de la pesca, així com comprovar el compliment dels requisits establits legalment.

#### OBJECTIUS

##### ESTRATÈGIC

Reduir en la mesura que siga possible, i en qualsevol cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos biològics i químics presents en els aliments.

##### GENERAL

Assegurar un nivell alt d'implantació de sistemes de gestió de seguretat alimentària per a reduir el risc de presència de nematodes de la família Anisakidae en aliments.

#### INDICADORS

- Nre. de controls no programats fets / Nre. de controls programats (general i desglossat per sectors i fases) × 100
- Nre. de controls no programats fets / Nre. de controls fets (programats i no programats) (general i desglossat per sectors i fases) × 100
- Nre. de complimentes / Nre. de controls fets (general i desglossat per sectors i fases) × 100
- Nre. d'incompliments / Nre. de controls fets (general i desglossat per sectors i fases) × 100

- Nombre de mesures adoptades
- Nre. de mesures comunicades als SC de l'SGSALSP en termini (10 dies hàbils des de la presa de mostres) / Nre. de mostres comunicades als SC de l'SGSALSP per Anisakidae × 100
- Nre. de mostres amb informe de seguiment en termini (2 mesos des de la data de comunicació) / Nre. de mostres comunicades per Anisakidae als SC de l'SGSALSP × 100

### III.4. PROGRAMA DE VIGILÀNCIA DE RESISTÈNCIES ANTIMICROBIANES EN BACTERIS ZONÒTICS I COMENSALS (RAM)

#### INTRODUCCIÓ

La vigilància de les resistències antimicrobianes (RAM) en bacteris zoonòtics i indicadors comensals aïllats d'aliments és un requisit important que ajuda a comprendre el desenvolupament i la difusió de la resistència, alhora que proporciona dades rellevants sobre l'avaluació de riscos, i així està recollit en l'article 7 del Reial decret 1940/2004 sobre vigilància de zoonosi i agents zoonòtics i RAM.

La Comunitat Valenciana participa en la vigilància nacional obligatòria establida en la Decisió d'execució (UE) 2020/1729 per a mostres de carn fresca refrigerada exposades a la venda directa a les persones que vagen a consumir el dit aliment i l'anàlisi d'*E. coli* productora de  $\beta$ -lactamases d'espectre ampliat, de  $\beta$ -lactamases AmpC i de carbapenemases.

Complementàriament, la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Laboratoris de Salut Pública ha assumit un compromís important en la lluita contra les RAM, i en sintonia amb el Pla estratègic nacional de resistència als antibiòtics 2022-2024 i amb l'actual Pla europeu de lluita contra la RAM, impulsa la implantació de millors pràctiques de vigilància amb el desenvolupament d'un programa específic de vigilància voluntària en la cadena agroalimentària en l'àmbit de la Comunitat Valenciana, que va començar l'any 2017 i que s'actualitza cada any sobre la base dels resultats d'anys previs, dels informes de vigilància RAM i de les opinions científiques emeses per organismes nacionals i internacionals de referència en la matèria.

#### OBJECTIUS

##### ESTRATÈGIC

Reduir en la mesura que siga possible, i en qualsevol cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos biològics presents en els aliments.

##### GENERAL

Establir la vigilància obligatòria i la notificació harmonitzada de resistències bacterianes a partir de mostres de determinats aliments durant el període 2021-2027, d'acord amb la Decisió d'execució (UE) 2020/1729, sobre seguiment i notificació de la resistència dels bacteris zoonòtics i comensals als antibiòtics i contribuir al coneixement de la prevalença de la resistència present en aliments en l'àmbit de la Comunitat Valenciana, d'acord amb el Reial decret 1940/2004, sobre la vigilància de les zoonosis i els agents zoonòtics.

## INDICADORS

- Nre. de mostres per carn fresca preses / Nre. mostres programades per AECOSAN
- Nre. de positius de *Salmonella* spp en programes de control oficial / Nre. de perfils RAM *Salmonella* spp
- Nre. de positius de *Campylobacter* spp en programes de control oficial / Nre. de perfils RAM *Campylobacter* spp
- Nre. de mostres programades / Nre. d'*E. coli* comensal aïllades
- Nre. soques aïllades / resistents
- Prevalença resistència

## **BLOC IV: ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE**

**IV.1. PROGRAMA D'AVAUACIÓ I FOMENT DE LA QUALITAT NUTRICIONAL DE L'OFERTA ALIMENTÀRIA EN CENTRES ESCOLARS**

**IV.2. PROGRAMA D'AVAUACIÓ I FOMENT DE LA QUALITAT NUTRICIONAL DE L'OFERTA ALIMENTÀRIA EN CENTRES RESIDENCIALS PER A PERSONES MAJORS**

**IV.3. PROGRAMA DE FOMENT DE PRÀCTIQUES SOSTENIBLES EN LA CADENA ALIMENTÀRIA**



## IV.1. PROGRAMA D'AVUACIÓ I FOMENT DE LA QUALITAT NUTRICIONAL DE L'OFERTA ALIMENTÀRIA EN CENTRES ESCOLARS

### INTRODUCCIÓ

La salut i el benestar de la població en edat escolar estan profundament condicionats pel tipus d'alimentació rebuda i el manteniment d'un pes saludable.

La legislació nacional estableix mesures especials dirigides a l'àmbit escolar relacionades amb la qualitat dels menús, l'obligació de proporcionar informació sobre aquest tema als responsables dels comensals i l'obligatorietat de facilitar menús especials a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, i declara els centres escolars com a espais protegits de la publicitat.

Tant a escala nacional com autonòmica, s'estableixen referencials amb les recomanacions nutricionals per als menús escolars que inclouen freqüències de consum i criteris per a una oferta saludable en les màquines expenedores d'aliments i begudes, cantines i quioscos dels centres educatius.

En la nostra comunitat es defensa el dret a una alimentació adequada que aposta per la promoció i el compliment del dret a l'alimentació saludable i d'una nutrició sana, en concret, assegurant la qualitat nutricional dels menús que s'ofereixen a la població infantil i adolescent, i s'atribueixen les competències relacionades amb el servei de menjador escolar a la Conselleria de Cultura, Educació i Esport, mentre que les actuacions de control oficial corresponen a la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGIC

Promoure una alimentació saludable i sostenible, mitjançant l'impuls de la qualitat nutricional i el control de l'oferta en els menús escolars i en els aliments i begudes de màquines expenedores i cafeteries.

#### GENERAL

Avaluar la conformitat de l'aplicació de la normativa sobre seguretat alimentària i nutrició en centres educatius i garantir que, si és el cas, es duguen a terme les accions correctives necessàries per a assegurar que es compleix.

## INDICADORS

- Nre. centres amb menús avaluats / Nre. centres programats per a ser avaluats × 100 (per departament).
- Nre. centres que informen de manera clara i detallada les famílies, tutors o responsables dels i de les comensals / Nre. centres amb menús avaluats × 100.
- Nre. centres de titularitat de la GV que es proveeixen almenys d'un X% de fruites i hortalisses fresques de temporada a la Comunitat Valenciana sobre el total de fruites i hortalisses / Nre. centres de titularitat de la GV amb menús avaluats × 100
- Nre. centres de titularitat de la GV que es proveeixen almenys d'un X% d'aliments de producció ecològica sobre el total de productes susceptibles de ser de producció ecològica / Nre. centres de titularitat de la GV amb menús avaluats × 100
- Nre. centres que disposen de menús especials / Nre. centres avaluats × 100 (per motiu: salut, raons culturals o religioses, reducció productes d'origen animal).

### Adequació a les recomanacions de l'estratègia NAOS<sup>2</sup>:

- Nre. centres que en el seu menú inclouen un mínim/màxim de *N* ració/racions de ... (fruita fresca, verdura, llegums, peix, plats precuinats) a la setmana / Nre. centres avaluats × 100.

### Adequació a recomanacions de la guia dels menús en els menjadors escolars:

- Nre. centres que en el seu menú inclouen un mínim/màxim de *N* ració/racions de ... (verdures i hortalisses, fruita fresca, llegums, peix, lactis, cereals, creïlles, carn, precuinats, frites, salses) al mes / Nre. centres avaluats × 100.

### Oferta d'aliments i begudes a través de MEAB o cantines:

- Nre. centres amb oferta d'aliments de cafeteria conforme / Nre. centres amb cafeteria avaluats × 100

---

<sup>2</sup> Avaluació i seguiment de l'Estratègia NAOS: conjunt mínim d'indicadors.

- Nre. centres amb MEAB amb publicitat externa que pugui induir a la selecció de determinats aliments i begudes / Nre. centres amb MEAB avaluats × 100
- Nre. centres amb oferta d'aliments a través de MEAB/cantines conforme / Nre. centres amb MEAB avaluats × 100

## IV.2. PROGRAMA D'AVALUACIÓ DE L'OFERTA ALIMENTÀRIA EN CENTRES RESIDENCIALS PER A PERSONES MAJORS

### INTRODUCCIÓ

Una alimentació adequada contribueix a evitar els riscos de determinades malalties en totes les etapes de la vida i a mantindre un millor estat de salut.

La restauració en centres de serveis socials especialitzats per a l'atenció de persones majors ha d'assegurar el compliment d'una nutrició correcta dels residents segons criteris dietètics.

La normativa autonòmica per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres públics s'encamina a garantir i promoure una alimentació saludable i millorar la qualitat de les actuacions dirigides a la protecció de la salut de les persones de qualsevol edat contra els perills associats al consum d'aliments.

Per a verificar que es garanteix una alimentació saludable en centres residencials per a persones majors fa falta consens entre les parts implicades sobre els requisits que caracteritzen l'elaboració de menús. El referencial autonòmic per a planificació de dietes en residències de persones majors indica que aquesta ha de basar-se en una anàlisi nutricional completa, en funció de la freqüència de consum i ingestes diàries recomanades per a la població geriàtrica, i presenta criteris generals per a l'elaboració de la dieta basal.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGIC

Promoure una alimentació saludable i sostenible, mitjançant l'impuls de la qualitat nutricional i el control de l'oferta alimentària en centres residencials per a persones majors de la Comunitat Valenciana.

#### GENERAL

Garantir l'adequació de l'oferta alimentària en centres residencials per a persones majors (CRPM) de la Comunitat Valenciana als criteris establits.

## INDICADORS

- Nre. CRPM avaluats / Nre. CRPM programats  $\times 100$  (per departament)
- Nre. CRPM que informen de manera clara i detallada / Nre. CRPM amb menús avaluats  $\times 100$ .
- Nre. CRPM que en la seua oferta alimentària setmanal inclouen un mínim/màxim de X ració/racions de ... (fruita fresca, verdura, llegums, ous, creïlles, peix, lactis, pa, carn, plats precuinats, salses, frites, brioixeria) / Nre. CRPM avaluats  $\times 100$

## IV.3. PROGRAMA DE FOMENT DE PRÀCTIQUES SOSTENIBLES EN LA CADENA ALIMENTÀRIA

### INTRODUCCIÓ

En el marc de la Unió Europea s'escometen desafiaments dels sistemes alimentaris sostenibles i es reconeixen els vincles entre persones i societats sanes i la salut del planeta. Per a fer-ho, es requereix la participació dels representants del sector agroalimentari i de les administracions públiques relacionades amb la cadena alimentària de manera directa o indirecta.

Per això, el Pla de seguretat alimentària 2021-2025 incorpora objectius relacionats amb la gestió de l'excedent alimentari, inclosa la donació d'aliments, i la reducció de l'ús de materials i objectes plàstics en contacte amb aliments no reutilitzables, en el marc del Programa de foment de pràctiques sostenibles en la cadena alimentària.

Al llarg del pla es confia a cobrir la totalitat de sectors de la cadena alimentària posteriors a la producció primària. S'espera que, en acabar el cicle, la majoria dels operadors haja incorporat al seu sistema d'autocontrol una gestió adequada de l'excedent alimentari, així com la màxima reducció d'ús de materials plàstics d'un sol ús.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGIC

Foment de pràctiques sostenibles en la cadena alimentària per a la reducció de la pèrdua i el desaprofitament d'aliments i de l'ús d'envasos i objectes no recuperables.

#### GENERAL

Avaluar la gestió de l'excedent alimentari, així com l'aplicació de pràctiques dirigides a reduir envasos i objectes no recuperables en empreses alimentàries.

### INDICADORS

- Nre. operadors avaluats / Nre. operadors programats × 100 (per departament)
- Nre. d'operadors que preveuen correctament la gestió de l'EA en el seu sistema d'autocontrol / Nre. d'operadors avaluats × 100 (totals, per ítem)

- Nre. d'operadors que apliquen correctament la normativa de reducció d'envasos no recuperables / Nre. d'operadors avaluats × 100 (totals, per sector)

## **BLOC V: CAMPANYES I ACTUACIONS ESPECIALS**

### **V.1. CAMPANYA D'INFORMACIÓ PER A LA PERSONA CONSUMIDORA EN MATÈRIA DE PREVENCIÓ DE RISCOS ALIMENTARIS**

### **V.2. CAMPANYA DE VIGILÀNCIA I CONTROL DE LA *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN ALIMENTS A PUNT PER AL CONSUM QUE PUGUEN AFAVORIR-NE EL DESENVOLUPAMENT**

### **V.3. CAMPANYA D'ACRILAMIDA**

## V.1. CAMPANYA D'INFORMACIÓ PER A LA PERSONA CONSUMIDORA EN MATÈRIA DE PREVENCIÓ DE RISCOS ALIMENTARIS

### INTRODUCCIÓ

La Llei 10/2014, de salut de la Comunitat Valenciana, assenyalava la necessària actuació coordinada dels diferents departaments de la Generalitat amb competències en seguretat alimentària, al mateix temps que incideix en la participació activa dels agents econòmics i els consumidors.

El Decret 61/2016, de 20 de maig, del Consell, pel qual es regula l'elaboració, l'aprovació i el seguiment del Pla de seguretat alimentària de la Comunitat Valenciana, disposa que l'Administració garantirà la innocuïtat dels aliments en relació als contaminants biòtics o abiòtics que puguen contindre i garantirà un alt nivell de protecció dels consumidors a través de la informació i la formació alimentària que els permeta la lliure elecció en funció de les seues necessitats específiques.

Es duran a terme actuacions respecte a la formació i informació dels consumidors, sobre:

- l'adopció de mesures bàsiques d'higiene en la manipulació i conservació dels aliments que contribueixen a evitar les toxiinfeccions alimentàries tant en la llar com en establiments d'hostaleria;
- el coneixement dels principis bàsics de la nutrició i la informació nutricional en l'etiquetatge dels aliments ofereix ajuda a la persona consumidora per a triar els aliments d'acord amb les seues necessitats nutritives, i
- les recomanacions sobre consum de determinats aliments a fi de reduir l'exposició a contaminants a través de la dieta.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGIC

Reduir en la mesura que siga possible, i en qualsevol cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos biològics i químics presents en els aliments.

#### GENERAL



Previndre els riscos físics, químics, biològics i nutricionals relacionats amb el consum d'aliments, mitjançant una adequada comunicació del risc a la població.

## **INDICADORS**

- Elaboració de directrius per a la publicació de la normativa que regule la concessió de subvencions: dicotòmic.
- Elaboració de material per a la prevenció de malalties alimentàries: dicotòmic.
  - Elaboració de material sobre informació alimentària: dicotòmic.
  - Nre. de falques radiofòniques.
  - Nre. de comunicats en premsa.
  - Nre. d'accessos al lloc web de la Conselleria de Sanitat.
- Incloure les recomanacions en el lloc web (dicotòmic)

## V.2. CAMPANYA DE VIGILÀNCIA I CONTROL DE LA *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN ALIMENTS A PUNT PER AL CONSUM QUE PUGUEN AFAVORIR-NE EL DESENVOLUPAMENT

### INTRODUCCIÓ

La listeriosi és una zoonosi de transmissió alimentària que afecta principalment les poblacions de risc (persones majors de 65 anys, immunodeprimides, embarassades i criatures noutades), que es presenta amb una prevalença baixa, però amb una taxa elevada de letalitat.

La malaltia pot ser potencialment produïda pel consum d'aliments contaminats amb *Listeria monocytogenes*, i són els aliments a punt per al consum els identificats com els de més risc de transmissió. Dins d'aquest grup, l'ocurrència de la malaltia està associada al consum d'una proporció reduïda d'aliments a punt per al consum que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes*, i que presenten alts nivells de contaminació.

L'any 2019 es va produir a Espanya un brot greu de listeriosi associada al consum de carn entatxonada que va produir 216 casos, 3 defuncions, 2 avortaments i 3 morts fetals.

En 2020, la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Laboratoris de Salut Pública va posar en marxa una campanya de control oficial específica, per a identificar els operadors inscrits en el RGSEAA que produeixen aliments a punt per al consum que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes* i verificar la gestió correcta d'aquest perill sobre la base del risc en els seus sistemes d'autocontrol. Donada la variabilitat dels aliments a punt per al consum produïts i comercialitzats i dels canvis d'activitat dels operadors, la campanya es desenvolupa amb un enfocament progressiu que, en una primera fase, va establir un abordatge seqüencial dels diferents sectors implicats: productes carnis, de la pesca, lactis, fruita i verdura, etc., i en una segona fase, establirà activitats d'actualització de la identificació i de seguiment d'operadors que produeixen aliments a punt per al consum que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes*.

### OBJECTIUS

#### ESTRATÈGIC

Reduir en la mesura que siga possible, i en qualsevol cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos biològics presents en els aliments.

## GENERAL

Garantir l'eficàcia de les mesures de gestió dels operadors econòmics per a assegurar la reducció de la probabilitat d'emmalaltir a escala individual i col·lectiva per la presència d'*L. monocytogenes* en els aliments a punt per al consum.

## AVALUACIÓ

Nre. d'establiments amb etiqueta en ISSA RTE que afavoreix el creixement / Nre. d'establiments totals amb etiqueta en ISSA RTE.

Taller fet. Dicotòmic: SÍ/NO

Grau de compliment dels qüestionaris (departament):

- Nre. de qüestionaris fets / Nre. qüestionaris programats

Grau de compliment de la presa de mostres de superfícies (departament):

- Nre. de superfícies preses / Nre. de superfícies programades

Grau de positivitat total en les superfícies

- Nre. total de resultats positius/ Nre. de superfícies mostrejades

Grau de positivitat de superfícies en contacte (SC)

- Total de resultats positius en SC / Nre. total de superfícies mostrejades

Grau de positivitat de superfícies de no contacte (SNC)

- Total de resultats positius en SNC / Nre. total de superfícies mostrejades

### V.3. CAMPANYA D'ACRILAMIDA

#### **INTRODUCCIÓ**

L'acrilamida és una substància química que es forma de manera natural en productes alimentaris que contenen midó durant processos de cocció quotidians a altes temperatures (menjar fregit, cuinat, rostit i amb altres processos industrials a temperatures generalment superiors a 120 °C i baixa humitat).

Es troba classificada com a “probable carcinogen per als humans” (grup 2a) per l'Agència Internacional d'Investigació sobre el Càncer (IARC) segons els estudis realitzats amb animals.

El Reglament (UE) 2017/2158, estableix mesures de mitigació que han d'aplicar els explotadors d'empreses alimentàries que produïsquen determinats productes alimentaris, com l'aplicació de pràctiques correctes d'higiene i de procediments basats en l'APPCC. Així mateix, estableix nivells de referència com ara indicadors de resultats per a verificar l'eficàcia de les mesures de mitigació aplicades.

#### **OBJECTIUS**

##### **ESTRATÈGIC**

Reduir en la mesura que siga possible, i en tot cas, a nivells acceptables, l'exposició de la població als riscos emergents o d'especial preocupació i dificultat de control.

##### **GENERAL**

Disminuir l'exposició de la població de la Comunitat Valenciana a l'acrilamida a través del consum d'aliments i amb especial atenció a les galletes, creïlles fregides i cereals per a desdejuni.

#### **INDICADORS**

Grau de compliment dels qüestionaris omplits com a resultat de l'avaluació de les mesures de mitigació implantades pels operadors.

- Nre. de qüestionaris fets / Nre. qüestionaris programats

Nre. de reunions amb els sectors implicats per al foment de l'aplicació de les mesures de mitigació establides.

## **LABORATORIS I INVESTIGACIÓ EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

### **INTRODUCCIÓ**

La protecció de la salut és una de les principals tasques que té encomanades la Generalitat en l'àmbit de la salut pública. Per a complir-la de manera eficaç, específicament en el camp alimentari i ambiental, cal disposar d'una potent eina analítica que permeta dur a terme l'avaluació de les mostres incloses en els diferents programes de seguretat alimentària i sanitat ambiental. Així, els laboratoris de salut pública (LSP) tenen com a **missió** fonamental proporcionar un suport analític als programes i les actuacions de seguretat alimentària i control ambiental de la Comunitat Valenciana, d'acord amb estàndards internacionals de qualitat tècnica, servei, protecció ambiental i salut laboral.

Consegüentment, s'ha definit un **objectiu estratègic** que orienta la gestió a establir un sistema analític d'avantguarda, tant en la capacitat d'anàlisi com en la qualitat dels resultats, per a fer front als riscos químics i microbiològics prioritaris i emergents en l'àmbit de la seguretat alimentària i la sanitat ambiental, amb respecte ple a les normes ambientals i la salut laboral.

L'activitat dels LSP s'emmarca en un context internacional definit per les legislacions i recomanacions de la Unió Europea en els camps de seguretat alimentària i ambiental que concreten les funcions analítiques i els processos tècnics, sobretot els que incideixen específicament sobre el control analític de la contaminació biòtica i abiòtica dels aliments, l'aigua o l'aire ambient. La Xarxa de Laboratoris Europeus de Referència (EURL) té en aquest sentit un paper rellevant en la selecció de les tecnologies i la definició de les característiques de qualitat dels mètodes aplicables pels laboratoris de salut pública.

Així mateix, en l'àmbit nacional, l'Agència Espanyola Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) i l'Entitat Nacional d'Accreditació (ENAC) exerceixen un paper rellevant en la coordinació dels laboratoris espanyols (Xarxa Espanyola de Laboratoris de Seguretat Alimentària, RELSA) i les exigències tècniques de qualitat a través de l'acreditació (ENAC).

La Xarxa de Laboratoris de Salut Pública (LSP), constituïda pels laboratoris de València (LSPV i LSPC) i Alacant (LSPA), realitza les seues funcions en el context del **Pla de seguretat alimentària** i dels programes de sanitat ambiental i medi ambient, entre els quals destaquen el **control d'aigües de consum humà** i la vigilància de la **contaminació atmosfèrica**.

## **OBJECTIUS**

### **ESTRATÈGIC**

Garantir una capacitat analítica adequada a la Comunitat Valenciana.

### **GENERAL**

Millorar la competència tècnica i la qualitat dels laboratoris de salut pública i ordenar els diferents recursos analítics.

## **INDICADORS**

### **1. Indicadors que influeixen sobre el manteniment de la infraestructura i l'activitat dels laboratoris de salut pública**

Nombre de determinacions analítiques dutes a terme en les diferents línies d'actuació dels laboratoris de salut pública.

### **2. Indicadors que garanteixen una capacitat analítica adequada en l'àmbit de la salut pública**

#### **Grau de compliment analític mostres alimentàries**

**Fórmula:**

$$\frac{\text{Nre. mostres alimentàries autoritzades}}{\text{Nre. mostres alimentàries registrades}} \times 100$$

#### **Grau de compliment analític mostres mediambientals**

**Fórmula:**

$$\frac{\text{Nre. mostres mediambientals autoritzades}}{\text{Nre. mostres mediambientals registrades}} \times 100$$

### Grau de compliment analític

**Fórmula:**

$$\frac{\text{Nre. mostres totals autoritzades}}{\text{Nre. mostres totals registrades}} \times 100$$

### Tractament de les dades:

Pel fet que hi ha fluxos de treball als quals s'estableix un temps de resposta màxim de 15 dies hàbils, és més que probable que en aquesta mena d'indicadors es queden fora del còmput de l'indicador apliquem unes fórmules.

Dels informes de cada laboratori es mira la diferència de mostres entre registrades i autoritzades i dels fluxos de treball de TR màxim 15 dies o major a 15, sumem aquestes mostres.

$$\frac{\text{Nre. mostres registrades i no analitzades amb TR > o igual a 15 dies}}{15} \times 25 = \text{FC}$$

Amb aquesta dada corregim la fórmula de l'indicador

$$\frac{\text{Nre. mostres autoritzades}}{(\text{Nre. mostres registrades-FC})} \times 100$$

### Qualitat externa

**Fórmula:**

$$\frac{\text{Nre. resultats satisfactoris}}{\text{Nre. resultats avaluats totals}} \times 100$$

### Grau d'acreditació

**Fórmula:**

$$\frac{\text{Nre. determinacions realitzades autoritzades sota acreditació}}{\text{Nre. determinacions realitzades autoritzades sota acreditació}} \times 100$$



Nre. determinacions realitzades autoritzades totals

### **Activitat (Ra)**

#### **Fórmula:**

Ra: ràtio d'activitat

Pa: nombre de paràmetres analitzats.

Pl: plantilla dels laboratoris (dades donades el juny de l'any en qüestió)

### **3. Indicadors que promouen la investigació en seguretat alimentària**

Desenvolupament de mètodes analítics; publicacions internacionals.

Destinació i impacte de contaminants ambientals; publicacions internacionals.

### **4. Indicadors de temps de resposta**

#### **Temps de resposta (TR) (dies hàbils)**

TR: dies hàbils transcorreguts des de l'entrada de la mostra fins a l'emissió del butlletí analític.

#### **Fórmula:**

Càlcul de dies naturals a dies hàbils (quan la mitjana és major que 5 dies naturals):

#### **Fórmula:**

$$(\text{mitjana}) - \underline{\text{TR (mitjana dies naturals)}} \times 2 = \text{TR (dies hàbils)}$$

#### **Grau de compliment del temps de resposta (GTR)**

GTR: Proporció de mostres informades en temps igual o inferior al previst respecte al total de mostres informades. Càlcul en dies hàbils

#### **Fórmula:**

$$\text{GTR} = \frac{\text{Nre. informes a temps}}{\text{Total informes emesos}} \times 100$$

### **5. Indicadors econòmics:**

#### **Despesa per determinació (DD)**

**Fórmula:**

$$\text{DD} = \frac{\text{Despesa total A}}{\text{Total determinacions realitzades}} \times 100$$