

La recollida de mostres alimentàries

Descripció del procediment utilitzat per l'Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat

Agència de Salut Pública

C S B Consorci Sanitari de Barcelona



Agència
de Salut Pública

La recollida de mostres alimentàries

Descripció del procediment utilitzat per l'Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat

Barcelona, Novembre de 2003

Presidenta de l'Agència de Salut Pública de Barcelona i
Tercera Tinenta d'Alcalde de l'Ajuntament de Barcelona:
Imma Mayol

Gerent de l'Agència de Salut Pública de Barcelona:
Joan Guix

Autor:

Josep F. Arqués, amb la col·laboració de Conrad Casas, Francesc Centrich, Julia Durán, Ma. Angels Espachs, M. Dolors Ferrer, Mercè Guillén, Xavier Llebaria, Samuel Portaña, Montse Ramoneda i Marta Salamero.

Índex

1. Base legal.....	5
2. Acta de recollida i condicionament de les mostres.....	5
3. Tipus de recollida de mostres.....	6
3.1. Orientatives o prospectives.....	6
3.1.1. Nombre d'exemplars i quantitat a recollir.....	6
3.1.2. Procediment a seguir en la seva recollida.....	7
3.2. Oficials o reglamentàries.....	7
3.2.1. Nombre d'exemplars i quantitat a recollir.....	7
3.2.1.1. Recollida de la mostra per triplicat.....	7
3.2.1.2. Quantitat de mostra a recollir per a cada unitat.....	8
3.2.2. Tipus de recollida.....	9
3.2.2.1. La recollida estàndard de mostres.....	9
3.2.2.1.1. Situacions en que s'hauria d'aplicar.....	10
3.2.2.1.2. Procediment a seguir.....	10
3.2.2.2. La recollida de mostres per a l'anàlisi inicial, contradictòria i si és el cas diriment, en un sol acte.....	13
3.2.2.2.1. Situacions en que s'hauria d'aplicar.....	13
3.2.2.2.2. Procediment a seguir.....	13
3.2.3. Imputació de les despeses del procediment analític.....	15
4. Annexos.....	15
1. Model de full de sol·licitud d'anàlisi, genèric.....	16
2. Model de full de sol·licitud d'anàlisi, per brots de TIA.....	17
3. Relació de paràmetres analítics usuals inclosos en el catàleg de serveis del Laboratori de l'ASPB.....	18
4. Exemples de quantitat mínima de mostra necessària segons el producte i l'anàlisi a realitzar establerts pel Laboratori de l'ASPB.....	20
5. Full annex a l'acta de presa de mostres de convocatòria a l'establiment inspeccionat, per a la realització d'una anàlisi inicial i contradictòria en un sol acte.....	25

1. Base legal

El control oficial de productes alimentaris té per finalitat la comprovació de la seva conformitat amb les disposicions adreçades a prevenir els riscos per a la salut pública, a garantir la lleialtat de les transaccions comercials o a protegir els interessos dels consumidors (Reial Decret 50/1993, de 15 de gener, pel que es regula el control oficial dels productes alimentaris).

L'inspector està facultat per efectuar les corresponents preses de mostres, amb la finalitat de comprovar l'adequació dels productes o de les mercaderies que s'elaboren, es distribueixen o es comercialitzen a les prescripcions establertes de composició, elaboració, conservació, inscripcions de registre, si escau, i el compliment dels requisits d'etiquetatge, presentació i publicitat. (article 8 del Decret 206/1990, de 30 de juliol, sobre la inspecció de disciplina de mercat i consum).

Els funcionaris públics de les administracions sanitàries competents en la matèria, acreditats degudament, en exercici de llurs funcions inspectores relatives a la protecció de la salut tenen la condició d'agents de l'autoritat i estan autoritzats per a prendre mostres i practicar les proves, les investigacions o els exàmens necessaris per a comprovar el compliment de les normes sanitàries (article 9.2.b de la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut).

2. Acta de recollida i condicionament de les mostres

La presa de mostres ha de quedar reflectida en la corresponent acta de la sèrie M, autocopiativa per **triplicat**. En aquesta acta cal indicar, si escau, el número de l'acta d'inspecció de la sèrie A que ha generat la presa de mostres.

L'acta es formalitzarà davant del titular, del representant legal o d'una persona responsable de l'establiment inspeccionat, o en absència d'aquests, davant de qualsevol empleat. És especialment important transcriure a l'acta totes les dades i circumstàncies necessàries per a la correcta identificació de la mostra, de l'establiment de recollida i/o de l'establiment elaborador, així com descriure les condicions en que es trobava al ser recollida (temperatura ambient/refrigeració/congelació, envasada/a doll, tipus d'envàs, envàs íntegre/ envàs obert, etc.) i les condicions en que s'han de mantenir les mostres destinades a l'anàlisi contradictòria i diriment.

Si les persones abans esmentades es neguen a signar l'acta, l'inspector ho haurà de fer constar a l'acta i, si és possible haurà de procurar-se un testimoni per tenir

constància d'aquesta negació i del lliurament d'una còpia de l'acta a l'inspeccionat. En qualsevol cas, l'acta haurà de ser signada per l'inspector.

Cada exemplar de la mostra haurà de ser condicionat utilitzant les bosses o pots existents a l'efecte, escollint el suport més adequat segons la naturalesa del producte.

En cas d'efectuar-se la recollida d'un producte no envasat, per al seu control microbiològic, s'utilitzaran bosses o pots estèrils.

Quan es tracti de mostres reglamentàries, cadascuna de les tres bosses es precintarà utilitzant un precinte plàstic del mateix número però de color diferent, els quals permetran diferenciar els exemplars destinats a l'anàlisi inicial (vermell), a la contradictòria (blau) i a la diriment (verd). El número de precinte i el seu destí es consignarà a l'acta de presa de mostres.

3. Tipus de recollida de mostres

3.1. Orientatives o prospectives

Són mostres no reglamentàries, és a dir, no porten associada la possibilitat d'una anàlisi contradictòria i/o diriment. El resultat que se'n desprengui, no pot donar lloc a la incoació d'un expedient sancionador, però sí que pot generar actuacions oficials, com:

- una nova presa de mostres, reglamentàries o prospectives,
- una immobilització cautelar al mateix temps que es realitza una presa de mostres reglamentària,
- una inspecció de l'establiment,
- una comunicació de la troballa a l'Organisme de control competent...

Les mostres del programa IQSA són un cas particular de mostres orientatives, disposant d'un protocol específic d'actuació.

3.1.1. Nombre d'exemplars i quantitat a recollir

La mostra recollida, malgrat ser única, pot estar formada per diferents exemplars, ja sigui per valorar el resultat sota la perspectiva d'un pla de mostreig d'"n" exemplars o per necessitats analítiques (per exemple dos tetrabriks per a l'anàlisi microbiològica i un per a l'anàlisi química). En la determinació del nombre d'exemplars que han d'integrar la mostra prospectiva i la quantitat de mostra a recollir, es poden seguir les consideracions presentades a l'apartat 3.2.1 "Nombre d'exemplars i quantitat a recollir" corresponent a les mostres oficials, amb el benentès que al ser una mostra prospectiva no caldrà procedir a la recollida per triplicat.

3.1.2. Procediment a seguir en la seva recollida

S'aixecarà l'acta de presa de mostres, i se'n deixarà una còpia a l'establiment.

S'omplirà el **full de sol·licitud d'anàlisi**, on s'hi farà constar com a mínim el número d'acta, la data de recollida, la descripció del tipus d'aliment i els paràmetres a determinar. A l'Annex 1 i 2 es troben els models de full de sol·licitud genèric i per brots de TIA, mentre que a l'Annex 3 hi ha una relació de paràmetres analítics usuals inclosos en el catàleg de serveis del Laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

La mostra junt amb el full de sol·licitud d'anàlisi es traslladarà, en condicions adients segons la naturalesa del producte (a temperatura ambient o en nevera portàtil), des de l'establiment de recollida fins a les dependències del Laboratori.

El laboratori, un cop realitzada l'anàlisi, emetrà el corresponent informe d'assaig i el lliurarà a la Direcció de l'Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat (ISAS), des d'on es distribuirà al Servei que ha generat la recollida.

3.2. Oficials o reglamentàries

Són mostres que porten associada la possibilitat d'una anàlisi contradictòria i si escau diriment. El resultat que se'n desprengui, pot donar lloc a la incoació d'un expedient sancionador. Les mostres del PIRACC són un cas particular de mostres reglamentàries, disposant d'un protocol específic d'actuació.

3.2.1. Nombre d'exemplars i quantitat a recollir

3.2.1.1. Recollida de la mostra per triplicat

- En la majoria d'ocasions, per a cadascun dels tres exemplars de la mostra, se'n recollirà **una sola unitat**.
- No obstant això, hi ha diferents reglamentacions que apliquen plans de mostreig basats en **n unitats** del mateix lot per a cadascun dels tres exemplars de la mostra. Les disposicions del següent llistat, de caràcter no exhaustiu, es troben afectades per aquesta circumstància:
 - **5 unitats:**
 - Productes de la pesca fumats, regulats a l'Ordre de 2 d'agost de 1991 per la que s'aproven les normes microbiològiques, els límits de contingut en metalls pesants i els mètodes analítics per a la determinació de metalls pesants per als productes de la pesca i de l'aqüicultura.

- Reial Decret 179/2003, de 14 de febrer, pel que s’aprova la Norma de Qualitat per al iogur o ioghourt.
- Ordre de 29 de novembre de 1985 per la que s’aproven les Normes de Qualitat per a Formatges i Formatges Fosos destinats al mercat interior.
- Reial Decret 1679/1994, de 22 de juliol, pel que s’estableix les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de llet crua, llet tractada tèrmicament i productes lactis.
- Reial Decret 1916/1997, de 19 de desembre, pel que s’estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn picada i preparats de carn.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s’estableixen les normes d’higiene per a l’elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial Decret 618/1998, de 17 d’abril, pel que s’aprova la Reglamentació tècnosanitària per a l’elaboració, circulació i comerç de gelats i barreges envasades per a congelar.

- **9 unitats:**

- En el control d’histamina en peixos de les famílies Scombridae, Clupeidae, Engraulidae i Coryphaenidae tal com assenyala el Reial Decret 1437/1992, de 27 de novembre, pel que es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i comercialització dels productes pesquers i de l’aqüicultura.

- **Quan, per manca de quantitat suficient d’un mateix lot o per qualsevol altra circumstància, no és possible obtenir el nombre d’unitats assenyalat, se’n recollirà una sola unitat per a cada exemplar de la mostra.** Quan això succeeixi, si la normativa que regula el pla de mostreig basat en **n unitats** no preveu aquesta circumstància, es considerarà com a límit màxim de tolerància el corresponent al valor de M del pla de mostreig.

3.2.1.2. Quantitat de mostra a recollir per a cada unitat

La quantitat que s’haurà de retirar per a cada unitat de mostra serà la suficient en funció de les determinacions analítiques que es pretenguin realitzar i el tipus de producte de que es tracti. En tot cas, s’ajustarà a les especificacions incloses a les disposicions normatives aplicables o a les necessitats tècniques del Laboratori.

En aquest sentit cal fer esment al fet que hi ha determinades normatives sectorials que estableixen els mètodes de mostreig a aplicar, i on es defineixen conceptes bàsics com:

- porció analítica,
- mostra analítica,
- mostra a doll/mostra global,
- mostra de laboratori,
- lot,
- mostra primària/mostra elemental,

- mostra,
- mostreig,
- instrument de mostreig,
- grandària de la mostra,
- unitat,

i s'assenyalen:

- els procediments de mostreig,
- els criteris per a determinar la conformitat,
- el nombre mínim de mostres primàries que han de recollir-se d'un lot,
- el nombre de mostres primàries seleccionades a l'atzar necessari per a una probabilitat determinada de detectar al menys una mostra no conforme en un lot, per a una incidència donada de resultats no conformes al lot,
- es descriuen les mostres primàries i
- la grandària mínima de les mostres de laboratori.

Exemples d'aquestes disposicions els tenim en:

- Reial Decret 290/2003, de 7 de març, pel que s'estableixen els mètodes de mostreig per al control de residus de plaguicides als productes d'origen vegetal i animal.
- Reial Decret 256/2003, de 28 de febrer, pel que es fixen els mètodes de presa de mostres i d'anàlisi per al control oficial del contingut màxim de plom, cadmi, mercuri i 3-monocloropropà-1,2-diol als productes alimentaris.
- Reial Decret 294/2003, de 7 de març, pel que s'estableixen els mètodes de presa de mostres i d'anàlisi per al control oficial del contingut d'ocratoxina A en cereals i panses.
- Reial Decret 604/2003, de 23 de maig, pel que s'estableixen els mètodes de presa de mostres i d'anàlisi per al control oficial de les dioxines i la determinació de policlorobifenils (PCB) similars a les dioxines en els productes alimentaris.

Per tal de tenir una idea aproximada de la quantitat mínima de mostra necessària segons el producte i l'anàlisi a realitzar, a l'Annex 4 es relacionen diversos exemples establerts pel Laboratori de l'ASPB.

De totes maneres, en cas de dubte, es convenient efectuar consulta presencial o telefònica amb els tècnics del Laboratori, per tal d'evitar que la petició de determinació de diversos paràmetres analítics acabi obtenint com a resultat una expressió del tipus "mostra insuficient".

3.2.2. Tipus de recollida

3.2.2.1. La recollida estàndard de mostres.

Comporta la possibilitat de realització d'una anàlisi inicial, comunicació de resultats anòmals al responsable del producte, realització d'una anàlisi contradictòria, i si hi

ha discrepància en els resultats, nomenament d'un laboratori independent i realització d'una anàlisi diriment.

El tret definidor d'aquest tipus de recollida de mostres es sustenta en que el **temps** que es preveu que passarà des de la recollida de la mostra fins a la realització de l'anàlisi diriment no afectarà la validesa dels resultats.

3.2.2.1.1. Situacions en que s'hauria d'aplicar

Partint d'aquesta òptica, la recollida estàndard s'utilitzaria en les següents situacions:

- Aliments que no requereixen condicions especials de conservació.
- Aliments congelats.
- Aliments peribles refrigerats o al buit o mantinguts en altres condicions, en que es preveu que la possible anàlisi diriment s'iniciarà abans de la seva data de caducitat o de consum preferent. Encara que formalment la normativa només ho assenyalava per a les anxoves en oli, els productes de la pesca fumats, els productes de la pesca en conserva, els iogurts i els formatges, és lògic fer extensiu a totes les anàlisis microbiològiques l'exigència que l'anàlisi dels tres exemplars s'hagi iniciat abans de la data de caducitat del producte o, en el seu cas, abans de finalitzar la data de consum preferent.
- Aliments peribles en que solament s'analitzen paràmetres químics (no microbiològics), als que preveient que la possible anàlisi contradictòria i/o diriment s'iniciaria després de la seva data de caducitat o de consum preferent, es congelen les mostres destinades a l'anàlisi contradictòria i diriment.

3.2.2.1.2. Procediment a seguir

S'aixecarà l'acta de presa de mostres,

- Si l'establiment on s'aixeca l'acta és **fabricant, importador, envasador o marquista** del producte, se li lliurarà una còpia de l'acta junt amb un dels exemplars de la mostra, que quedarà en el seu poder sota dipòsit. A l'acta han de quedar assenyalades les condicions de conservació en que s'han de mantenir les mostres destinades a l'anàlisi contradictòria i diriment, tenint en compte el temps previsible que triga el laboratori a emetre els resultats de l'anàlisi inicial, i que si transcorreguts 3 mesos des de la data de recollida, no han rebut cap comunicació de l'ISAS en relació a aquesta mostra, podran deixar de custodiar-la.
- Si l'establiment actua únicament com a **distribuïdor o comercialitzador** del producte i no té cap intervenció en la seva conservació, se li deixarà còpia de l'acta i els tres exemplars de la mostra seran retirats per l'inspector.

S'omplirà el **full de sol·licitud d'anàlisi**, on s'hi farà constar com a mínim el número d'acta, la data de recollida, la descripció del tipus d'aliment i els paràmetres

a determinar. A l'Annex 1 i 2 es troben els models de full de sol·licitud genèric i per brots de TIA, mentre que a l'Annex 3 hi ha una relació de paràmetres analítics usuals inclosos en el catàleg de serveis del Laboratori de l'ASPB.

La mostra destinada a l'anàlisi inicial junt amb el full de sol·licitud d'anàlisi es traslladarà, en condicions adients segons la naturalesa del producte (a temperatura ambient o en nevera portàtil), des de l'establiment de recollida fins a les dependències del Laboratori.

L'exemplar destinat a l'anàlisi diriment i si és el cas també el destinat a la contradictòria, es traslladaran, en les mateixes condicions que la inicial, fins a les dependències de l'ISAS a Peracamps, on es mantindran sota dipòsit, per a la possible anàlisi contradictòria i/o diriment.

El laboratori, un cop realitzada l'analítica, emetrà el corresponent **informe d'assaig** i el lliurarà a la Direcció de l'ISAS, des d'on es distribuirà al Servei que ha generat la recollida.

Quan el resultat de l'anàlisi inicial no posi de manifest cap anomalia, el Cap del Servei que ha recollit la mostra ho comunicarà a la Direcció de l'ISAS per tal que es deixin de custodiar les unitats corresponents a l'anàlisi contradictòria i diriment.

Si del resultat de l'anàlisi inicial es deriven infraccions a les disposicions vigents, caldrà determinar a qui s'ha d'adjudicar la responsabilitat. Atenent al que assenyala l'article 12 de la Llei 1/1990, de 8 de gener, sobre la disciplina del mercat i de defensa dels consumidors i dels usuaris, són responsables de les infraccions els qui per acció o per omisió hi han participat, amb les següents particularitats:

- En les infraccions comeses en productes envasats, la firma o la raó social que figura en l'etiqueta és considerada com a responsable, excepte que es demostrï la falsificació o la mala conservació del producte pel tenidor, i que s'especifiquin en l'envàs original les condicions de conservació. Es considera com a responsable l'envasador si se'n prova la connivència amb el propietari de la marca.
- Si el producte envasat no porta les dades necessàries per a identificar el responsable, segons el que estableix la normativa vigent, són considerats com a responsables el qui han comercialitzat el producte, llevat que aportin la identitat de l'envasador.
- En les infraccions comeses en productes a doll, el tenidor és considerat com a responsable, excepte que es pugui demostrar la responsabilitat d'un tenidor anterior.

Un cop identificat el responsable, el Cap del Servei passarà la documentació a la Direcció de l'ISAS per tal que continuï el procediment.

Des de Direcció es comunicarà al responsable de l'anomalia que del resultat de l'anàlisi inicial es deriven infraccions a les disposicions vigents, i se li **donarà l'opció**

a realitzar una anàlisi contradictòria. Si el responsable a qui s'adreça el comunicat no és l'establiment on es va efectuar la recollida, se li adjuntarà còpia de l'acta i es posarà a la seva disposició la mostra, fins aleshores dipositada a l'ISAS o a l'establiment de recollida, perquè la retiri si desitja practicar l'anàlisi contradictòria.

Tal com assenyala el Decret 206/1990 sobre la inspecció de disciplina del mercat i consum, si el presumpte infractor no accepta els resultats podrà sol·licitar la realització d'una anàlisi contradictòria optant per una de les següents opcions:

- A. Designar en el termini de cinc dies hàbils, comptats a partir de la recepció de la notificació del resultat de l'anàlisi inicial, un perit de part perquè realitzi l'anàlisi al laboratori que va practicar la inicial, es a dir al Laboratori de l'ASPB. L'anàlisi contradictòria es portarà a terme seguint les mateixes tècniques emprades en la pràctica de l'anàlisi inicial i en presència del tècnic que la va certificar o de la persona que designi i de l'interessat, si ho desitja. Si l'establiment comunica el desig de realitzar aquesta opció, prèvia consulta sobre disponibilitat del Laboratori, la Direcció de l'ISAS comunicarà a l'interessat el dia i l'hora, en que el seu perit haurà de comparèixer per a realitzar l'anàlisi.
- B. Justificar, en el termini de vuit dies hàbils a partir de la recepció de la notificació del resultat de l'anàlisi inicial, que l'exemplar de mostra corresponent ha estat presentat en un laboratori oficial o privat autoritzat perquè realitzi l'anàlisi contradictòria el tècnic que designi l'esmentat laboratori, utilitzant les mateixes tècniques emprades per a l'anàlisi inicial.

El resultat analític i l'informe tècnic corresponent hauran de ser tramesos a l'ISAS en el termini màxim d'un mes, a comptar des de la data de recepció de la notificació dels resultats de l'anàlisi inicial. Transcorregut aquest termini no s'admetrà l'esmentada anàlisi.

En relació a l'anàlisi contradictòria ens podem trobar amb les següents situacions:

- **Que l'anàlisi contradictòria confirmi el resultat de la inicial**, o que no s'hagi realitzat per causa imputable a l'interessat (per renúncia expressa o tàcita a efectuar l'anàlisi contradictòria; per desaparició, destrucció o malmetement de l'exemplar de la mostra en poder de l'interessat, llevat que no sigui imputable a l'inspeccionat) o que el resultat de l'anàlisi en un altre laboratori no s'hagi rebut o hagi arribat fora de termini. Aquestes situacions impliquen l'acceptació dels resultats a què es va arribar en la pràctica de l'anàlisi inicial, amb la qual cosa es demostra la infracció i s'inicia el corresponent **expedient sancionador**.
- **Que l'anàlisi contradictòria estigui en desacord amb la inicial**. En aquest cas, s'ha de procedir a la realització d'una **anàlisi diriment**, per la qual cosa la Gerència de l'ASPB designarà un altre laboratori oficial o acreditat oficialment que, en vista a les anteriors anàlisis i emprant la tercera mostra, realitzarà una tercera anàlisi diriment.

Si el resultat de l'anàlisi diriment confirma el resultat de l'anàlisi inicial, es demostra la infracció i s'inicia el corresponent **expedient sancionador**.

Si el resultat de l'anàlisi diriment confirma el resultat de l'anàlisi contradictòria caldrà procedir a l'**arxiu** de les actuacions iniciades.

3.2.2.2. La recollida de mostres per a l'anàlisi inicial, contradictòria i si és el cas diriment, en un sol acte.

3.2.2.2.1. Situacions en que s'hauria d'aplicar

- En l'anàlisi microbiològica d'aliments peribles en que es preveu que utilitzant el procediment estàndard, la possible anàlisi contradictòria i/o diriment s'iniciaria un cop superada la seva aptitud pel consum o després de la seva data de caducitat o de consum preferent.
- Quan és necessària una actuació urgent.
- Quan hi concorri situació de perill per a la salut pública.
- Quan la importància econòmica de la mercaderia cautelarament immobilitzada així ho aconselli.
- Quan per raons tècniques fos convenient.

3.2.2.2.2. Procediment a seguir

S'aixecarà l'acta de presa de mostres. A l'acta han de quedar assenyalades les condicions de conservació en que s'han de mantenir les mostres destinades a l'anàlisi inicial, contradictòria i diriment.

S'omplirà el **full de sol·licitud d'anàlisi**, on s'hi farà constar com a mínim el número d'acta, la data de recollida, la descripció del tipus d'aliment i els paràmetres a determinar. A l'Annex 1 i 2 es troben els models de full de sol·licitud genèric i per brots de TIA, mentre que a l'Annex 3 hi ha una relació de paràmetres analítics usuals inclosos en el catàleg de serveis del Laboratori de l'ASPB.

- Si l'establiment on s'aixeca l'acta és **fabricant, importador, envasador o marquista** del producte, se li lliurarà una còpia de l'acta junt amb un dels exemplars de la mostra, que quedarà en el seu poder sota dipòsit. S'omplirà un full annex a l'acta, segons model de l'Annex 5, on es farà constar el tipus de control analític que s'efectuarà, que en tractar-se d'un aliment perible es realitzarà l'anàlisi inicial i contradictòria en un sol acte, i en aquest mateix full s'assenyalarà el dia i hora en que el perit de part haurà de presentar-se a les dependències del Laboratori de l'ASPB aportant la mostra per ells custodiada. La determinació del dia i hora caldrà que sigui feta atenent a que l'establiment pugui tenir temps material per a disposar d'un perit de part, a que hi hagi disponibilitat per part del Laboratori de l'ASPB (es pot fer un contacte telefònic previ) i a que el producte es mantingui en condicions fins a la data assenyalada.

Les mostres destinades a l'anàlisi inicial i diriment, junt amb una còpia de l'acta, una còpia de l'annex a l'acta i el full de sol·licitud d'anàlisi es traslladarà, en condicions adients segons la naturalesa del producte (a temperatura ambient o en nevera portàtil), des de l'establiment de recollida fins a les dependències del Laboratori, on es mantindran sota dipòsit, fins a la data convocada per a la realització de l'anàlisi.

- Si l'establiment actua únicament com a **distribuïdor** o **comercialitzador** del producte, se li deixarà còpia de l'acta i els tres exemplars de la mostra seran retirats per l'inspector. Les mostres destinades a l'anàlisi inicial, contradictòria i diriment, junt amb una còpia de l'acta i el full de sol·licitud d'anàlisi es traslladarà, en condicions adients segons la naturalesa del producte (a temperatura ambient o en nevera portàtil), des de l'establiment de recollida fins a les dependències del Laboratori, on es mantindran sota dipòsit, fins a la data convocada per a la realització de l'anàlisi.

Un cop identificat el responsable del producte, el Cap del Servei passarà la documentació a la Direcció de l'ISAS per tal que continuï el procediment.

Des de Direcció es contactarà amb el Laboratori per concretar dia i hora de realització de l'anàlisi, i per via d'urgència i utilitzant els mitjans més adients a cada cas particular, es comunicarà al responsable del producte el tipus de control analític que s'efectuarà, que en tractar-se d'un aliment perible es realitzarà l'anàlisi inicial i contradictòria en un sol acte, i se li assenyalara el dia i hora en que el perit de part haurà de presentar-se a les dependències del Laboratori de l'ASPB si desitgen que es realitzi l'anàlisi contradictòria amb la mostra per nosaltres custodiada. La determinació del dia i hora caldrà que sigui feta atenent a que l'establiment pugui tenir temps material per a disposar d'un perit de part, a que hi hagi disponibilitat per part del Laboratori de l'ASPB i a que el producte es mantingui en condicions fins a la data assenyalada.

El dia de la convocatòria, a l'hora assenyalada, i seguint el procediment i la dinàmica més adient a la naturalesa del producte i analítica a realitzar, s'iniciarà l'anàlisi inicial, i la contradictòria si hi ha comparegut el perit de part. L'anàlisi diriment amb la tercera mostra, prèvia nominació d'un perit o d'un altre laboratori per part de la Gerència de l'ASPB, es realitzarà en cas de discrepància entre els resultats de les mostres corresponents a la inicial i contradictòria, o simultàniament, quan no es pugui esperar a disposar dels resultats de l'anàlisi inicial i contradictòria. En tot cas, el resultat de l'anàlisi diriment només serà considerat quan hi hagi desacord o disconformitat entre el resultat de l'anàlisi inicial i el de la contradictòria.

Seguint amb aquest procediment ens podem trobar amb les següents situacions:

- **Que no es realitzi l'anàlisi contradictòria** per causa imputable a l'interessat (per renúncia expressa o tàcita a efectuar-la, per incompareixença del perit de part o per desaparició, destrucció o maldament de l'exemplar de la mostra en poder de l'interessat, llevat que no sigui imputable a l'inspeccionat),
 - **i l'anàlisi inicial sigui negatiu.** En aquest cas caldrà procedir a l'arxiu de les actuacions iniciades.
 - **i l'anàlisi inicial sigui positiu.** En aquest cas es demostra la infracció i s'inicia el corresponent expedient sancionador.
- **Que l'anàlisi inicial i contradictòria siguin negatives.** Caldrà procedir a l'arxiu de les actuacions iniciades.
- **Que l'anàlisi inicial i contradictòria siguin positives.** En aquest cas es demostra la infracció i s'inicia el corresponent **expedient sancionador.**
- **Que els resultats de l'anàlisi inicial i de la contradictòria estiguin en desacord.** En aquest cas, s'ha de valorar el resultat de l'**anàlisi diriment.**
 - Si el resultat de l'anàlisi diriment es positiu, es demostra la infracció i s'inicia el corresponent **expedient sancionador.**
 - Si el resultat de l'anàlisi diriment és negatiu, caldrà procedir a l'**arxiu** de les actuacions iniciades.

3.2.3. Imputació de les despeses del procediment analític

Les despeses derivades per l'anàlisi inicial i diriment: van a càrrec de l'ASPB, tot i que si l'expedient acaba amb la demostració de la infracció i la consegüent sanció, amb independència de la sanció imposada, l'infractor sancionat té l'obligació de reembossar-les, obligació que és exigible en via de constrenyiment.

Les despeses derivades de la pràctica de l'anàlisi contradictòria van a càrrec de qui les promou, es a dir del responsable de la mostra.

4. Annexos

1. Model de full de sol·licitud d'anàlisi, genèric.
2. Model de full de sol·licitud d'anàlisi, per brots de TIA.
3. Relació de paràmetres analítics usuals inclosos en el catàleg de serveis del Laboratori de l'ASPB.
4. Exemples de quantitat mínima de mostra necessària segons el producte i l'analítica a realitzar establerts pel Laboratori de l'ASPB.
5. Full annex a l'acta de presa de mostres de convocatòria a l'establiment inspeccionat, per a la realització d'una anàlisi inicial i contradictòria en un sol acte.

Annex 2

A: Laboratori de l'Agència de Salut Pública

De:

- SISEMA (Servei d'Inspecció Sanitària d'Establiments Minoristes d'Alimentació)
- SISIA (Servei d'Inspecció Sanitària d'Indústries Alimentàries)
- SISMC (Servei d'Inspecció Sanitària de Mercats Centrals)

Sol·licitud d'anàlisi

Etiqueta Registre Laboratori	INVESTIGACIÓ BROT TIA	
	Brot Núm:	
	Data:	Acta:
Producte:	<input type="checkbox"/> Sospitós <input type="checkbox"/> Relacionat	

Paràmetres a analitzar			
Grup LAB		Codi	Determinació
	<input type="checkbox"/>	50101	Recompte de bacteris aerobis a 35°C (ufc/g)
	<input type="checkbox"/>	50144	Recompte de coliformes a 30°C (ufc/g)
	<input type="checkbox"/>	50264	Recompte de <i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)
<input type="checkbox"/> 2622M	<input type="checkbox"/>	51107	Investigació de <i>Salmonella</i> en 25 g
	<input type="checkbox"/>	51153	Investigació de <i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g
	<input type="checkbox"/>	50136	Recompte de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)
	<input type="checkbox"/>	50274	Recompte de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)
	<input type="checkbox"/>	50104	Investigació de <i>Escherichia coli</i> en 1 g
	<input type="checkbox"/>	51239	Investigació de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 en 25 g
	<input type="checkbox"/>	51271	Investigació de <i>Campylobacter</i> termotolerans en 25 g
	<input type="checkbox"/>	50110	Recompte de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)
	<input type="checkbox"/>	51253	Investigació de <i>Yersinia enterocolitica</i> en 25 g
	<input type="checkbox"/>	51201	Investigació de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en 25 g
	<input type="checkbox"/>	50113	Recompte de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)
	<input type="checkbox"/>	51261	Investigació de <i>Vibrio vulnificus</i> en 25 g
	<input type="checkbox"/>	51165	Investigació de <i>Vibrio cholerae</i> en 25 g
	<input type="checkbox"/>	51110	Investigació de <i>Shigella</i> en 25 g
	<input type="checkbox"/>	51180	Toxina botulínica
	<input type="checkbox"/>	51267	Enterotoxina diarreaica de <i>Bacillus cereus</i>
	<input type="checkbox"/>	51191	Enterotoxina estafilocòcica
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		

Tècnic sol·licitant

Nom i cognom:

Cap del Servei

Annex 3

Relació de paràmetres analítics usuals, inclosos en el catàleg de serveis del laboratori de l'ASPB

Paràmetres		Unitats
C10100	SORBATS/BENZOATS	
C11500	PARAHIDROXIBENZOATS	
10201	DIOXID DE SOFRE-QUALITATIU	
10200	DIOXID DE SOFRE TOTAL	mg/Kg
10206	DIOXID DE SOFRE (PART COMESTIBLE)	mg/Kg
10211	DÍOXID DE SOFRE (TOTAL)	mg/L
10301	NITRAT SODIC	mg/Kg
10401	NITRIT SODIC	mg/Kg
10600	FORMOL	mg/Kg
10601	ÀCID BÒRIC	mg/Kg
10300	NITRATS	mg/Kg
C20100	RESPOSTA DETECTOR ECD (PLAGUICIDES)	
C20200	RESPOSTA DETECTOR NPD/FPD (PLAGUICIDES)	
1014	HIDROCARBURS AROMÀTICS POLICICLICS (HAPs)	
C22500	ANÀLISI DE PCBs	µg/Kg de greix
07303	PLOM	mg/Kg
07326	PLOM (extracte aquós 10%)	mg/Kg
07306	FERRO	mg/Kg
07309	CADMI	mg/Kg
07310	MERCURI	mg/Kg
07302	ARSENIC	mg/Kg
07304	COURE	mg/Kg
07327	COURE (extracte aquós 10%)	mg/Kg
07305	ZINC	mg/Kg
07328	ZINC (extracte aquós 10%)	mg/Kg
24250	AFLATOXINES B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (METODE ELISA)	µg/Kg
24252	AFLATOXINA B ₁ (METODE ELISA)	µg/Kg
24204	AFLATOXINA M ₁	ng/Kg
24210	OCRATOXINA A	µg/Kg
C24300	AMINES BIÒGENES per HPLC	
24300	HISTAMINA (AOAC)	mg/Kg
51107	I. SALMONELLA en 25g	

Paràmetres		Unitats
51258	I. SALMONELLA en 30 g	
51110	I. SHIGELLA en 25 g	
50136	R. LISTERIA MONOCYTOGENES	ufc/g
51153	I. LISTERIA MONOCYTOGENES en 25 g	
51241	I. LISTERIA MONOCYTOGENES en 1 gr	
51239	I. ESCHERICHIA COLI O157:H7 en 25 g	
50113	R. CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ufc/g
51180	TOXINA BOTULÍNICA	
50264	R. STAPHYLOCOCCUS AUREUS	ufc/g
51132	I. STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 0.1GR	
51191	ENTEROTOXINA ESTAFILOCÒCICA	
51271	I. CAMPYLOBACTER TERMOTOLERANS en 25 g	
51253	I. YERSINIA ENTEROCOLITICA en 25 g	
50101	R. BACTERIS AEROBIS MESOFILS A 35°	ufc/g
50276	R. BACTERIS AEROBIS MESOFILS	ufc/g
50287	R. BACTERIS AEROBIS MESOFILS A 30°C	ufc/g
50275	R. BACTERIS AEROBIS A 30°C	ufc/ml
50140	R. BACTERIS AEROBIS PREVIA INCUBACIO A 30°C	ufc/ml
50141	R. BACTERIS AEROBIS PREVIA INCUBACIO A 55°C	ufc/ml
50274	R. ESCHERICHIA COLI	ufc/g
50256	R. ESCHERICHIA COLI	NMP/100g
51104	I. E. COLI en 1 gr	
51105	I. ESCHERICHIA COLI	ufc/0'1g
50144	R. COLIFORMES A 30°	ufc/g
50132	R. COLIFORMES FECALS	NMP/100g
50139	R. ENTEROBACTERIS	ufc/ml
50110	R. BACILLUS CEREUS	ufc/g
51267	ENTEROTOXINA DIARREICA DE BACILLUS CEREUS	
50124	R. FONGS FILAMENTOSOS	ufc/g
50125	R. LLEVATS	ufc/g
50297	R. ESPORES D'ANAEROBIS SULFITO REDUCTORS	espores/g
51261	I. VIBRIO VULNIFICUS en 25 g	
51165	I. VIBRIO CHOLERAEE en 25 g	
51201	I. VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS en 25 g	

Annex 4

Exemples de quantitat mínima de mostra necessària segons el producte i l'anàlítica a realitzar, establerts pel Laboratori de l'ASPB

	Quantitat mínima de mostra, en grams, necessària per efectuar els paràmetres		Paràmetres a analitzar
	Químics	Microbiològics	
Carn fresca	25 gr. de greix o 250 gr. de carn	—	PCB (µg/kg de greix)
			Pb (mg/kg)
			Cd (mg/kg)
			Plaguicides
Carn picades i preparats de carn	200 g	100 g	SO ₂ (mg/kg)
			I. Salmonella
			I. E. Coli O157:H7
			I. Campylobacter
			R. Aerobis mesòfils
			R. E. Coli
Productes de xarcuteria	200 g	100 g	R. Staphylococcus aureus
			Hidrocarburs aromàtics policíclics (µg/kg)
			Nitrits (mg/kg)
			Nitrats (mg/kg)
			Amines biògenes (mg/kg)
			I. Salmonella
			I. E. Coli O157:H7
			I. Listeria monocytogenes
R. Listeria monocytogenes			
Patés	200 g	100 g	Sorbats (mg/kg)
			Benzoats (mg/kg)
			Parahidroxibenzoats (mg/kg)
			Nitrats (mg/kg)
			Nitrits (mg/kg)
			I. Salmonella en 25 gr
			I. Listeria monocytogenes
R. Listeria monocytogenes			
Ous	1/2 dotzena	1/2 dotzena	PCB (µg/kg de greix)
			Plaguicides
			I. Salmonella en 25 gr
Llet pasteuritzada	Núm. Envasos: 2	Núm. Envasos: 1	Aflatoxina M ₁ (ng/kg)
			PCB (µg/kg de greix)
			Pb (mg/kg)
			Plaguicides
			R. Bacteris aerobis
			R. Enterobacteris



	Quantitat mínima de mostra, en grams, necessària per efectuar els paràmetres		Paràmetres a analitzar
	Químics	Microbiològics	
Llet UHT i esterilitzada	Núm. Envasos: 2	Núm. Envasos: 2	Aflatoxina M ₁ (ng/kg)
			PCB (µg/kg de greix)
			Pb (mg/kg)
			Plaguicides
			R. Bacteris aerobis prèvia incubació a 30°
			R. Bacteris aerobis prèvia incubació a 55°
Formatges de pasta tova	400 g	100 g	Amines biògenes (mg/kg)
			I. Salmonella
			I. E. Coli O157:H7
			I. Listeria monocytogenes
			R. Listeria monocytogenes
			R. E. Coli
			R. Coliformes
R. Staphylococcus aureus			
Mantega	100 g	—	PCB (µg/kg de greix)
			Plaguicides
Peix fresc	300 g	100 g	PCB (µg/kg de producte)
			Hidrocarburs aromàtics policíclics (mg/kg)
			Pb (mg/kg)
			Cd (mg/kg)
			Hg (mg/kg)
			As (mg/kg)
			Cu (mg /kg)
			Histamina
			I Salmonella
			I. Vibrio cholerae
I. Vibrio parahaemolyticus			
Peix fumat	300 g	100 g	Hidrocarburs aromàtics policíclics (µg/kg)
			Amines biògenes (mg/kg)
			I. Salmonella
			I. Listeria monocytogenes
			R. Listeria monocytogenes
			R. Aerobis mesòfils
			R. Enterobacteris
			R. E. coli
R. Staphylococcus aureus			
Crustacis / Cefalòpodes	900 g	100 g	PCB (µg/kg de producte)
			Hidrocarburs aromàtics policíclics (mg/kg)
			Pb (mg/kg)
			Cd (mg/kg)
			Hg (mg/kg)



	Quantitat mínima de mostra, en grams, necessària per efectuar els paràmetres		Paràmetres a analitzar
	Químics	Microbiològics	
Crustacis / Cefalòpodes	900 g	100 g	As (mg/kg)
			Cu (mg/kg)
			SO ₂ a la part comestible (mg/kg)
			Sorbats (mg/kg)
			Benzoats (mg/kg)
			Parahidroxibenzoats (mg/kg)
			Ac. Bòric (mg/kg)
			Formol (mg/kg)
			I. Salmonella
			I. Vibrio cholerae
			I. Vibrio parahaemolyticus
			R. Aerobis mesòfils
			R. Enterobacteris
			R. E. coli
R. Staphylococcus aureus			
Bivalves	2000 g	500 g	PCB (µg/kg de producte)
			Hidrocarburs aromàtics policíclics (µg/kg)
			Pb (mg/kg)
			Cd (mg/kg)
			Hg (mg/kg)
			As (mg/kg)
			Cu (mg/kg)
			Ac. Bòric (mg/kg)
			I. Salmonella
			I. Vibrio cholerae
			I. Vibrio parahaemolyticus
			R. E. Coli/100 gr.
			R. E. coli/gr
			R. Coliformes fecales/100gr.
R. Staphylococcus.aureus/gr			
Olis vegetals	1 litre	—	PCB (µg/kg de producte)
			Hidrocarburs aromàtics policíclics (µg/kg)
			Pb (mg/kg)
			Fe (mg/kg)
			Cu (mg/kg)
			As (mg/kg)
Cereals (arròs)	1000 g	—	Aflatoxina B ₁ (µg/kg)
			Aflatoxines (B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂) (µg/kg)
			Ocratoxina A (µg/kg)
			Pb (mg/kg)
			Cd (mg/kg)
Plaguicides			



	Quantitat mínima de mostra, en grams, necessària per efectuar els paràmetres		Paràmetres a analitzar
	Químics	Microbiològics	
Farines i sèmols	1 envàs	—	Aflatoxina B ₁ (µg/kg)
			Aflatoxines (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) (µg/kg)
			Ocratoxina A (µg/kg)
			Plaguicides
Cereals en flocs	1 envàs	100 g	Aflatoxina B ₁ (µg/kg)
			Aflatoxines (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) (µg/kg)
			Ocratoxina A (µg/kg)
			Plaguicides
			I. Salmonella
			R. Bacillus cereus
			R. Aerobis mesòfils
			I. E. Coli
R. Fongs filamentosos			
R. Llevats			
Pastisseria farcida	100 g	100 g	Sorbats (mg/kg)
			Benzoats (mg/kg)
			I. Salmonella
			I. Listeria monocytogenes
			R. Listeria monocytogenes
			R. Bacillus cereus
			I. E. Coli
			I. Staphylococcus aureus
			R. Fongs filamentosos
R. Llevats			
Menjars preparats refrigerats	—	100 g	I. Campylobacter
			I. Salmonella
			I. E. Coli O157:H7
			R. Listeria monocytogenes
			I. Listeria monocytogenes
			R. Aerobis mesòfils
			R. E. Coli
			R. Coliformes
R. Staphylococcus aureus			
Menjars preparats envasats a base de vegetals crus	—	100 g	I. Salmonella
			I. E. Coli O157:H7
			I. Listeria monocytogenes
			R. Listeria monocytogenes
			R. Aerobis mesòfils
R. E. Coli			



	Quantitat mínima de mostra, en grams, necessària per efectuar els paràmetres		Paràmetres a analitzar
	Químics	Microbiològics	
Hortalisses	500-1000 g en funció de la quantitat de pell no comestible	—	Pb (mg/kg)
			Cd (mg/kg)
			Plaguicides
			Nitrats(mg/kg)
Fruites	500-1000 g en funció de la quantitat de pell no comestible	—	Pb (mg/kg)
			Cd (mg/kg)
			Plaguicides
Fruits secs	200-300 g	—	Aflatoxina B ₁ (µg/kg)
			Aflatoxines (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) (µg/kg)
			Ocratoxina A (µg/kg)
			Plaguicides
Condiments i espècies	250 g	50 g	Aflatoxina B ₁ (µg/kg)
			Aflatoxines (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) (µg/kg)
			Ocratoxina A (µg/kg)
			As (mg/kg)
			Pb (mg/kg)
			Plaguicides
			Sorbats (mg/kg)
			Benzoats (mg/kg)
			I. Salmonella
			R. E. Coli
R. Espores d'anaerobis sulfito reductors			
Tè i infusions	200 g	—	Ocratoxina A (µg/kg)
			HAPs (µg/kg)
			As (mg/kg)
			Pb (mg/kg)
			Plaguicides
Vins a doll	0'5 l	—	SO ₂ (mg/l)
			Sorbats (mg/l)
			Ocratoxina A (µg/l)

Annex 5

Establiment:

Com a annex a l'acta de presa de mostres núm., atès

....., i tractant-se d'un aliment perible amb la consegüent urgència en l'obtenció dels resultats, en compliment de l'article 19 del Decret 206/1990 sobre la inspecció de disciplina del mercat i consum, li notifico que es procedirà a efectuar en un sol acte les anàlisis inicial i contradictòria de les mostres recollides.

A tal efecte, el vostre perit de part haurà de presentar-se a les dependències del Laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, Av. Drassanes 13 (tel. 93-443.94.00, fax 93-443.06.11), el dia a les hores, aportant la mostra que teniu sota custòdia. Tal com assenyala l'article 17 de l'esmentat Decret, la renúncia expressa o tàcita a efectuar l'anàlisi contradictòria implica l'acceptació dels resultats obtinguts en la pràctica de l'anàlisi inicial.

En el supòsit que hi hagués desacord o disconformitat respecte dels resultats analítics, atenent al que assenyalen els articles 19 i 20 del mateix Decret, s'atendrà al resultat de l'anàlisi diriment que serà practicada pel laboratori o perit designat per l'Administració.

Pel que fa a les despeses que es derivin de la pràctica de l'anàlisi contradictòria, tal com assenyalen els articles 24 i 25 del mateix Decret, van a compte de qui la promou, es a dir de vostès; les originades per la realització de les anàlisis inicial i diriment van a càrrec de l'Administració. No obstant això, si l'expedient acaba amb la demostració de la infracció i la consegüent sanció, amb independència de la sanció imposada, vostès restaran obligats a reemborsar l'import de les despeses originades per les pràctiques de les anàlisis inicial i diriment, obligació que serà exigible en via de constrenyiment.

Barcelona, a de de

El/s Tècnic/s Inspector/s

L'/La Interessat/da

Full per a l'Establiment

Establiment:

Com a annex a l'acta de presa de mostres núm., atès
.....,

i tractant-se d'un aliment perible amb la consegüent urgència en l'obtenció dels resultats, en compliment de l'article 19 del Decret 206/1990 sobre la inspecció de disciplina del mercat i consum, li notifico que es procedirà a efectuar en un sol acte les anàlisis inicial i contradictòria de les mostres recollides.

A tal efecte, el vostre perit de part haurà de presentar-se a les dependències del Laboratori de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, Av. Drassanes 13 (tel. 93-443.94.00, fax 93-443.06.11), el dia a les hores, aportant la mostra que teniu sota custòdia. Tal com assenyalava l'article 17 de l'esmentat Decret, la renúncia expressa o tàcita a efectuar l'anàlisi contradictòria implica l'acceptació dels resultats obtinguts en la pràctica de l'anàlisi inicial.

En el supòsit que hi hagués desacord o disconformitat respecte dels resultats analítics, atenent al que assenyalen els articles 19 i 20 del mateix Decret, s'atendrà al resultat de l'anàlisi diriment que serà practicada pel laboratori o perit designat per l'Administració.

Pel que fa a les despeses que es derivin de la pràctica de l'anàlisi contradictòria, tal com assenyalen els articles 24 i 25 del mateix Decret, van a compte de qui la promou, es a dir de vostès; les originades per la realització de les anàlisis inicial i diriment van a càrrec de l'Administració. No obstant això, si l'expedient acaba amb la demostració de la infracció i la consegüent sanció, amb independència de la sanció imposada, vostès restaran obligats a reemborsar l'import de les despeses originades per les pràctiques de les anàlisis inicial i diriment, obligació que serà exigible en via de constrenyiment.

Barcelona, a de de

El/s Tècnic/s Inspector/s

L'/La Interessat/da

Full per a l'Administració

