La recollida de mostres alimentàries

Descripció del procediment

Agència de Salut Pública
La recollida de mostres alimentàries

Revisió del document «Descripció del procediment utilitzat per l’Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat», de novembre de 2003

Barcelona, gener de 2015

Autor:
Josep F. Arquès, amb la col·laboració de Conrad Casas, Francesc Centrich, Júlia Durán, Ma. Àngels Espachs, M. Dolors Ferrer, Mercè Guillén, Xavier Llebaria, Samuel Portaña, Montse Ramoneda i Marta Salamero.

Revisat per Verónica Trabado, Santiago Rodellar, Montserrat Ramoneda, Samuel Portaña, Pere Balfagon i Júlia Durán.
Índex

1. Base legal ............................................................................................................. 5
2. Àmbit d’aplicació .................................................................................................. 5
3. Acta de recollida i condicionament de les mostres ........................................... 6
4. Tipus de recollida de mostres ............................................................................. 8
   4.1. Mostra oficial orientativa o prospectiva ..................................................... 8
   4.1.1. Nombre d’exemplars i quantitat a recollir ............................................. 8
   4.1.2. Procediment de recollida ................................................................. 8
   4.2. Mostra oficial reglamentària ...................................................................... 9
   4.2.1. Nombre d’exemplars i quantitat a recollir .......................................... 9
   4.2.2. Procediment de recollida .................................................................. 10
       4.2.2.1. La recollida estàndard de mostres ............................................ 10
           4.2.2.1.1. Situacions en les que s’hauria d’aplicar ...................... 10
           4.2.2.1.2. Procediment a seguir ............................................... 10
           4.2.2.1.3. Resultat de l’anàlisi ................................................. 11
       4.2.2.2. La recollida de mostres per a l’anàlisi inicial, contradictòria i si és el cas diriment, en un sol acte ............. 13
           4.2.2.2.1. Situacions en que s’hauria d’aplicar ...................... 13
           4.2.2.2.2. Procediment a seguir ............................................... 13
           4.2.2.2.3. Resultats de l’anàlisi ............................................. 14
   4.2.3. Imputació de les despeses del procediment analític ............................ 14
5. Annexos ............................................................................................................... 15
   Annex 1. Full genèric de sol·licitud d’anàlisi.................................................. 15
   Annex 2. Full de sol·licitud d’anàlisi específic per la investigació de brots ...... 16
   Annex 3. Exemples de quantitat mínima de mostra necessària segons el producte i l’analítica a realitzar, establerts pel Laboratori de l’ASPB.... 17
   Annex 4. Llistat de disposicions, de caràcter no exhaustiu, d’aliments amb un pla de mostreig reglamentat ...................................................... 25
   Annex 5. Model comunicació resultat inicial no conforme .............................. 26
   Annex 6. Model comunicació d’anàlisi diriment ............................................. 27
   Annex 7. Model d’acta per comunicar la realització d’anàlisi inicial, contradictori i diriment en un sol acte ................................. 28
1. Base legal

El control oficial de productes alimentaris té per finalitat la verificació del compliment de la legislació de pinsos i aliments (Reglament 882/2004, de 29 d’abril de 2004, sobre els controls oficials) per a garantir la vigilància de la salut pública, la promoció i protecció de la salut i la prevenció de les malalties d’acord amb l’article 23 de la Constitució Espanyola i la Llei 18/2009, de 22 d’octubre, de Salut Pública.

L’inspector, degudament acreditat, té la condició d’agent de l’autoritat i està autoritzat a realitzar les actuacions necessàries per a complir les seves funcions de vigilància i control. Pot entrar lliurament i sense notificació prèvia als establiments i fer les investigacions, preses de mostres, exàmens, controls físics, documentals i d’identitat que calguin. (Article 59 de la Llei 18/2009, de 22 octubre, de protecció de la salut). A més, l’administració competent pot delegar la presa de mostres no reglamentàries a entitats o persones capacitades en aquesta matèria.

2. Àmbit d’aplicació

Aquest document és d’aplicació dintre de l’àmbit competencial de L’Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), a tota presa de mostres, prospectiva o reglamentària que s’hagi de realitzar en qualsevol fase de la cadena alimentària des de la producció fins la distribució final.

És aplicable en:

- Investigacions de toxiinfeccions alimentàries.
- Investigacions d’alertes alimentàries.
- Estudis d’investigació.
- Programes de vigilància i control.
- Altres actuacions de control oficial.

No és aplicable per la recollida de mostres que disposen d’un procediment propi:

- Mostres del Programa d’Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA).
- Mostres del Pla de Vigilància i Control de Residus en Animals, Vegetals i Aliments a Catalunya (PRAVA). Existeix el procediment (Decret 13/2007).
- Investigació de les encefalopaties espongiformes transmissibles.
- Recollida de mostres als escorxadors en el marc dels programes de sanitat animal.
3. Acta de recollida i condicionament de les mostres

L’acta es formalitzarà davant del titular, el representant legal o d’una persona responsable de l’establiment inspeccionat, o en absència d’aquests, davant de qualsevol empleat.

Si les persones abans esmentades es neguen a signar l’acta, l’inspector ho farà constar a l’acta i, si és possible, buscarà un testimoni per tenir constància de la 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.

S’emplenarà la caràtula de l’acta amb les dades de l’establiment de recollida i/o establiment elaborador i el full annex de presa de mostres on constarà:

- Número de l’acta d’inspecció de la sèrie A que ha generat la presa de mostres i data de recollida
- Tipus de recollida:
  - Reglamentària
  - Orientativa o prospectiva
  - Programa IQSA
  - Altres: especificar
- Descripció del producte implicat: denominació de venda, marca, dates de caducitat, consum preferent i elaboració/ envasat, els ingredients i additius declarats, el pes o capacitat i el número d’elements de producte que formen part de cada unitat d’envàs de venda.
- Les condicions en que es recull la mostra:
  - Temperatura: refrigerada, congelada, menjar calent o conservat a temperatura ambient.
  - Amb o sense envàs, i si el envàs està íntegre o obert.
- El número de precinte i qui custodia cada exemplar, l’inspeccionat o administració.
- En les mostres reglamentàries cal especificar:
  - Per les mostres recollides per triplicat
    - Les condicions en que s’han de mantenir les mostres destinades a l’anàlisi contradictòria i diriment.
    - En cas de desacord o disconformitat respecte dels resultats inicials i contradictòria, s’atendrà al resultat de l’anàlisi diriment que serà practicada pel Laboratori o perit designat per l’Administració.
• En cas de practicar en un sol acte les proves inicial i contradictòria o realitzar l’anàlisi inicial, contradictòria i diriment simultàniament es farà constar:
  – Es notifica a l’establiment que es procedirà a efectuar en un sol acte l’anàlisi inicial i contradictòria i, si és el cas, diriment de la mostra recollida.
  – El tipus de control analític que s’efectuarà.
  – El dia i hora en què es farà l’anàlisi, o que l’interessat disposa d’un termini de 24 hores per contactar amb el laboratori que ha de realitzar l’anàlisi, per fixar la data i hora. La determinació del dia i hora es farà 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.
    • A que el producte es mantingui en condicions fins a la data assenyalada.
  – Si l’establiment desitja concorre-hi, el seu perit de part haurà de presentar-se al Laboratori de L’Agència de Salut Pública de Barcelona, Av. Drassanes 13 (tel. 93 443 94 00, fax 93 443 06 11).
  – La indicació que, si la persona interessada considera convenient fer l’analítica contradictòria, ha de designar un perit de part, degudament acreditat i amb competència professional suficient en els processos tècnics d’anàlisi, perquè intervingui en la pràctica de proves analítiques.
  – Que la renúncia expressa o tàcita a efectuar l'anàlisi contradictòria implica l’acceptació dels resultats obtinguts en l’anàlisi inicial.

Cada exemplar de la mostra haurà de ser condicionat adequadament segons la presentació dels aliments i els paràmetres a analitzar:

  – Els productes envasats es recolliran amb el seu envàs original agafant el nombre d’envasos suficient per arribar a la quantitat mínima de mostra necessària. Els productes no envasats es recolliran en les bosses o pots existents a tal efecte, escollint el suport més adequat segons la naturalesa del producte i paràmetres a analitzar.
  – En cas d’efectuar la recollida d’un producto no envasat, per al seu control microbiològic, s’utilitzaran bosses o pots estèrils. En cas de tractar-se de paràmetres fisicoquímics cal utilitzar materials inerts que no alterin les propietats del producte.

Les mostres s’identificaran de forma individual amb un precinte o un marcador de tinta permanent i resistent a l’aigua i s’empaquetaran de forma adequada per tal d’evitar la seva ruptura o deteriorament.

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).
4. Tipus de recollida de mostres

Les mostres es poden recollir de manera prospectiva o reglamentària, segons el motiu del mostreig.

4.1. Mostra oficial orientativa o prospectiva

Mostra amb caràcter indicatiu que està formada per una o més unitats del mateix lot.

Són mostres oficials no reglamentàries, es 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 genera una investigació i control de les irregularitats detectades amb actuacions oficials:

- Inspeccions a l’establiment (estructures, processos i autocontrols)
- Nova presa de mostres
- Immobilització cautelar al mateix temps que es realitza una presa de mostres reglamentària.
- Comunicar la irregularitat a l’organisme de control oficial competent

4.1.1. 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’integral la mostra prospectiva i la quantitat de mostra a recollir, es poden seguir les consideracions presentades a l’apartat 4.2.1 «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.

4.1.2. Procediment de 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 model genèric (annex 1) o model brot TIA (annex 2), on s’hi farà constar:

- Procedència: es marcarà al full el nom servei que realitza la presa de mostres
- Tipus de producte
- Codi Aliment
- Data
- Núm. Acta
Núm. precinte
Paràmetres a analitzar: es pot consultar el catàleg de serveis del Laboratori de l’Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) a la pàgina web www.aspb.cat.

Pel que fa a la investigació dels brots TIA, el full annex 2 inclou els microorganismes més freqüentment implicats en toxiiinfeccions.

Un cop recollides i identificades les mostres i emprenat el full de sol·licitud d’anàlisi es traslladaran, 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’anàlitzica, emetrà el corresponent informe d’assaig i el farà arribar a la Direcció de Seguretat Alimentària (DISAL), des d’on es distribuirà al Servei que ha generat la recollida.

**4.2. Mostra oficial reglamentària**

Les mostres oficials reglamentàries s’han de prendre d’acord amb el procediment de l’article 60 de la Llei 118/2009, de 22 d’octubre, de salut pública.

Es recullen per triplicat i 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.

**4.2.1. Nombre d’exemplars i quantitat a recollir**

- La normativa, pot establir plans de mostreig que defineixen les unitats «n» necessàries per constituir una mostra segons les categories d’aliments.
- A l’annex 4 es recullen exemples d’aliments (llistat no exhaustiu) que disposen d’un pla de mostreig definit a una normativa que estableix el mètodes de mostreig a aplicar i els criteris per determinar la conformitat.
- Si no existeixen normes específiques sobre la recollida de mostres i la seva preparació, s’utilitzaran com a mètode de referència les normes ISO pertinents (Internacional Organisation for Standardisation) i les directrius del Codex Alimentarius (Directrices generals sobre muestreo. CAC/GL 50-2004)
- Pel que fa a la quantitat de mostra a recollir, aquesta vindrà determinada per la quantitat mínima que necessita el laboratori per a cada determinació.

A l’annex 3 es relacionen diversos exemples de la quantitat mínima de mostra necessària segons el producte i l’analítica a realitzar.

En cas de dubte, caldrà efectuar consulta presencial o telefònica amb els tècnics del Laboratori, per tal d’evitar que la petició de determinació de diversos parà-
metres analíticas acabi obtenint com a resultat una expressió del tipus «mostra insuficient».

4.2.2. Procediment de recollida

Habitualment s’utilitza el procediment estàndard de recollida de mostres (punt 4.2.21) però en cas que sigui materialment impossible, que la norma sectorial disposi el contrari, que situacions de risc per a la salut justifiquin que es faci d’altra manera o que no hi hagi quantitat de producte suficient per recollir tres exemplars, es seguirà el procediment de recollida per l’anàlisi inicial, contradictòria i si és el cas diriment, en un sol acte (punt 4.2.2.2).

4.2.2.1. La recollida estàndard de mostres

En les mostres reglamentàries la recollida es farà per triplicat, ja que comporten 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.

4.2.2.1.1. Situacions en les que s’hauria d’aplicar

La recollida estàndard s’utilitza 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 consum preferent.
- Aliments peribles en que solament s’analitzen paràmetres químics (no microbiològics) i es pot procedir, per tant, a la congelació de les mostres en cas necessari (ja que la congelació no afectarà els resultats analítics obtinguts). En tot cas, caldrà deixar constància en l’acta d’aquesta opció.

4.2.2.1.2. Procediment a seguir

S’aixecarà l’acta de presa de mostres

- Si l’establiment on s’aixeca l’acta és elaborador o envasador 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, tenint en compte, que si transcorreguts
3 mesos des de la data de recollida no han rebut cap comunicació amb relació a aquesta mostra, podran deixar de custodiar-la.
- Si l’establiment actua només com a distribuïdor o comercialitzador i no intervenen en la conservació del producte, es deixarà còpia de l’acta i els tres exemplars de la mostra seran retirats pel inspector.

S’omplirà el full de sol·licitud d’anàlisi i es traslladarà la mostra a les dependències del Laboratori segons les indicacions del punt 4.1.2.

Els exemplars destinats a l’anàlisi contradictòria i, si és el cas, també el destinat a la diriment es mantindran sota dipòsit.

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

**4.2.2.1.3. Resultat de l’anàlisi**

**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 assenyalà 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 omissió hi han participat, amb les següents particularitats:

- En les infraccions comees en productes envasats, la firma o raó social que figura en l’etiqueta és considerada com a responsable, excepte que es demostrà la falsificació o la mala conservació del producte pel tenidor, i que s’específiquin 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 els qui han comercialitzat el producte, llevat que aportin la identitat de l’envasador.
- En les infraccions comees en productes a granel, el tenidor és considerat com a responsable, excepte que es pugui demostrar la responsabilitat d’un tenidor anterior.

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 (model de comunicat de l’annex 5). 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 al Laboratori de ASPB o a l’establiment de recollida, perquè la retiri si desitja practicar l’anàlisi contradictòria.

Si el presumpte infractor no accepta els resultats iniciais pot sol·licitar la realització d’una anàlisi contradictòria, en els cinc dies posteriors a la notificació del dictamen, optant per una de les següents opcions (article 60 de la Llei 18/2009, de 22 d’octubre, de Salut Pública:

1. Realitzar l’anàlisi contradictòria al Laboratori de l’ASPB: en aquest cas s’informarà a l’interessat, prèvia consulta sobre disponibilitat del Laboratori, el dia i l’hora, en que el seu perit haurà de comparèixer. El perit de part, el dia acordat, es presentarà amb el DNI, una acreditació de la titulació acadèmica i una carta de l’empresa a on se li assigni com a perit.

L’anàlisi es realitzarà en les mateixes condicions i seguint la mateixa tècnica que a l’anàlisi inicial.

2. Enviar la seva mostra a un laboratori acreditat perquè realitzi l’anàlisi contradictòria. El responsable haurà de justificar que ha enviat la mostra a un establiment acreditat per a realitzar l’anàlisi contradictòria amb les mateixes tècniques emprades per a l’anàlisi inicial.

El resultat analític i, en el seu cas, el dictamen tècnic complementari hauran d’enviarse a la Direcció de Seguretat Alimentaria en el termini d’un mes a partir de la sol·licitud d’anàlisi contradictòria. Una vegada transcorregut aquest termini, si no es presenten els resultats, s’entén que la persona interessada accepta el resultat de l’anàlisi inicial.

Amb relació a l’anàlisi contradictòria ens podem trobar amb les següents situacions:

- Que l’anàlisi contradictòria confirme el resultat de la inicial, que no s’ha-gi 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), que el resultat de l’anàlisi de altre laboratori no s’hagi rebut, hagi arribat fora de termini o que el laboratori que realitza l’analítica no estigui acreditat per la tècnica. 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 es comunicarà a l’interessat que es procedirà a la realització d’una anàlisi diriment (comunicat de l’annex 6).

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

4.2.2.2.1. **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’iniciarà 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 cautelarment immobilitzada així ho aconselli.
- Quan per raons tècniques fos convenient (que sigui materialment impossible o que la norma tècnica ho disposi)

4.2.2.2.2. **Procediment a seguir**

S’aixecarà l’**acta de presa de mostres** (veure annex 7) i s’omplirà el **full de sol·licitud d’anàlisi**, segons les indicacions del punt 4.1.2.

- Si l’establiment on s’aixeca l’acta és **elaborador o envasador 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. 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 traslladaran en condicions adients 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, 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.

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 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.
El dia de la convocatòria, a l'hora assenyalada, i seguint el procediment 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 es realitzarà en cas de discrepància entre els resultats de les mostres corresponents a la inicial i contradictòria, o simultàniament, en els casos en que 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.

4.2.2.2.3. Resultats de l'anàlisi

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 malmetiment de l’exemplar de la mostra per part 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 és 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.

4.2.3. Imputació de les despeses del procediment analític

Les despeses derivades de les anàlisis iniciales van a càrrec de l’ASPB.

Les despeses originades per la pràctica de les anàlisis contradictòries van a càrrec de la persona interessada si el resultat és igual a l’inicial.

Les despeses derivades de les proves analítiques diriments van a càrrec del interesaat o de l’ASPB, segons si el resultat ratifica, respectivament, el resultat inicial o el contradictori.
5. Annexos

Annex 1

Full genèric de sol·licitud d’anàlisi

Sol·licitud d’anàlisi

<table>
<thead>
<tr>
<th>Espai per a l’etiqueta del Laboratori</th>
<th>Sol·licitant: DISAL</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Procedència:</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>☐ SECAP (Servei de Control Alimentari i Programes)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>☐ SECAI (Servei de Control Alimentari i Intervencions)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>☐ SECAMC (Servei de Control Alimentari i Mercats Centrals)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>☐ ISAL (Institut de Seguretat Alimentària - Direcció)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

PRODUCTE (MOstra DE):  
CODI ALIMENT:  
DATA:  
ACTA:  
PRECINTE: Núm:  
_________________________ • ____________

☐ _______ exemplar/s exclusiu/s per a Microbiologia  
☐ _______ exemplar/s exclusiu/s per a Química  
☐ _______ exemplar/s per passar primer per Microbiologia i després per Química

Quantitat mínima de mostra:  
Microbiologia: ______ g  
Química: ______ g

GRUP ANALÍTICA: _______  
SUBPROGRAMA: _______

<table>
<thead>
<tr>
<th>Codi Laboratori</th>
<th>Assaig sol·licitat</th>
<th>Unitats</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
### Annex 2

**Full de sol·licitud d’anàlisi específic per la investigació de brots**

**Sol·licitud d’anàlisi**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Espai per a l’etiqueta del Laboratori</th>
<th>Sol·licitant: DISAL</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>☐ SISEMA (Servei d’Inspecció Sanitària d’Establiments Minoristes d’Alimentació)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>☐ SISIA (Servei d’Inspecció Sanitària d’Indústries Alimentàries)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>☐ SISMC (Servei d’Inspecció Sanitària de Mercats Centrals)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>☐ SHIPUZ (Servei d’Higiene Pública i Zoonosi)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>☐ ISAS (Direcció)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**PRODUCTE (MOSTRA DE):**

| TIPUS ANÀLISI: | ☐ REGLAMENTÀRIA (☐ Mostra única ☐ Inicial ☐ Contradictòria ☐ Diriment) |
|                | ☐ PROSPECTIVA |

**MOTIU:**

| ☐ BROT TIA núm. .......... / .......... (☐ Aliment sospitós ☐ Aliment relacionat) |
| ☐ DENÚNCIA: ☐ ALTRE: |

**DATA:**


☐ _______ exemplar/s exclusiu/s per a Microbiologia

☐ _______ exemplar/s exclusiu/s per a Química

☐ _______ exemplar/s per passar primer per Microbiologia i després per Química

<table>
<thead>
<tr>
<th>Codi Laboratori</th>
<th>Assaig sol·licitat</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>☐ 2622M</td>
<td>(50287) Recompte microorganismes a 30º (51107) Salmonella</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>(50144) Recompte de coloformes a 30º (51153) Investigació de Listeria monocytogenes</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>(50264) Estafilococs coagulasa positius (50135) Recompte de Listeria monocytogenes</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 50108</td>
<td>Recompte d’enterobacteris (ufc/g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 50274</td>
<td>Recompte d’<em>Escherichia coli</em> (ufc/g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51104</td>
<td>Investigació d’<em>Escherichia coli</em> (en 1g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51239</td>
<td>Investigació d’<em>Escherichia coli</em> O157 (en 25g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51271</td>
<td>Investigació de <em>Campylobacter</em> (en 25g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 50110</td>
<td>Recompte de <em>Bacillus cereus</em> (ufc/g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51253</td>
<td>Investigació de <em>Yersinia enterocolitica</em> (en 25g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51201</td>
<td>Investigació de <em>Vibrio parahaemolyticus</em> (en 25g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51165</td>
<td><em>Vibrio cholerae</em> (en 25g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 50113</td>
<td>Recompte de <em>Clostridium perfringens</em> (ufc/g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51110</td>
<td>Investigació de <em>Shigella</em> (en 25g)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51267</td>
<td>Enterotoxina <em>Bacillus cereus</em> (tipus diarreic)</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 51191</td>
<td>Enterotoxina estafilocòpica</td>
</tr>
<tr>
<td>☐ 24314</td>
<td>Histamina (mg/kg)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
## Annex 3

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>PRODUCTE</th>
<th>Quantitat i paràmetres</th>
<th>Químics</th>
<th>Microbiològics</th>
</tr>
</thead>
</table>
| Carn fresca | 400 g (mín. 1 envàs) | Plaguicides  
As total (mg/Kg)  
Hg total (mg/Kg)  
Cd (mg/Kg)  
Pb (mg/Kg)  
PCB (mg/Kg greix) | 400 g (mín. 1 envàs) | D. Salmonella/25g  
D. Campylobacter/25g  
R. Campylobacter  
D. E. Coli STEC/25g  
D. E. Coli O157/25g  
D. Yersinia/25g |
| Carn picada i preparats de carn | 200 g (mín. 1 envàs) | SO2 (mg/Kg)  
Nitrat sòdic (mg/Kg) *  
Nitrit sòdic (mg/Kg) * | 400 g (mín. 1 envàs) | D. E. Coli STEC/25g  
D. E. Coli O157/25g  
R. Microorganismes a 30°C  
R. E Coli  
R. Estafilococos coagulasa +  
D. Salmonella/10g. (no aviram)  
D. Salmonella/25g. (aviram)  
D. Campylobacter/25g  
R. Campylobacter  
D. Yersinia/25g |
| Productes carnis curats | 100 g (mín. 1 envàs) | Nitrat sòdic (mg/Kg)  
Nitrit sòdic (mg/Kg)  
SO2 (mg/Kg) | 200 g (mín. 1 envàs) | D. Salmonella/25g  
D. Listeria monocytogenes/25g  
R. Listeria monocytogenes  
R. E Coli  
D. E. Coli O157/25g  
D. Campylobacter/25g |
| Mantegues | > 150 g (o 2 pastilles 125g) | PCBs (mg/Kg greix) BADGEs (segons tipus envàs) mg/kg  
Plaguicides | — | — |
<table>
<thead>
<tr>
<th>PRODUCTE</th>
<th>Químics</th>
<th>Microbiòl·gics</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Llets</td>
<td>Plaguicides Aflatoxin M₁ (mg/l), PCBs (mg/kg greix), BADGEs (segons tipus envàs) mg/l</td>
<td>D. Salmonella/25g, D. Listeria monocytyogenes/25g, R. Listeria monocytyogenes, R. E. coli, R. Estafilococs coagulasa +/-, D. Enterotoxines estafilocòciques/25g</td>
</tr>
<tr>
<td>Formatges frescos</td>
<td>—                                                                      —</td>
<td>400 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Formatges madurats</td>
<td>—                                                                      —</td>
<td>400 g, (mín. 1 envàs)</td>
</tr>
<tr>
<td>Formatges ratllats envasats</td>
<td>100g (mín. 1 envàs) Histamina (mg/kg)</td>
<td>400 g, (mín. 1 envàs)</td>
</tr>
<tr>
<td>Peix fresc</td>
<td>Plaguicides (CG), PCBs (mg/kg), Pb (mg/kg), Cd (mg/kg), Hg total i metil-Hg (mg/kg), Naftalens clorats (mg/kg), Retardants flama bromats (mg/kg), As total (mg/kg)</td>
<td>150 g, D. Salmonella/25g, D. Víbio parahaemolyticus/25g</td>
</tr>
<tr>
<td>Cefalòpodes frescos</td>
<td>SO₂ a la part comestible (mg/kg), Plaguicides (CG), Naftalens clorats (mg/kg), Retardants flama bromats (mg/kg), Pb (mg/kg), Cd (mg/kg), Hg total i metil-Hg (mg/kg), As (mg/kg)</td>
<td>150 g, D. Salmonella/25g, D. Víbio parahaemolyticus/25g</td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUCTE</td>
<td>Quantitat i paràmetres</td>
<td>Químics</td>
</tr>
<tr>
<td>------------------------</td>
<td>----------------------------------------------------------------------------------------</td>
<td>----------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Bivalves vius</td>
<td>1 Kg (amb closca) Plaguicides (CG) HAPs (mg/kg) Naftalens clorats (mg/kg) Retardants flama bromats (mg/kg) Pb (mg/kg) Cd (mg/kg) As total i inorgànic (mg/kg) Biotoxines marines (mg/Kg)</td>
<td>1 Kg (amb closca)</td>
</tr>
<tr>
<td>Crustacis frescos</td>
<td>250 g (pes part comestible) SO2 a la part comestible (mg/kg) Plaguicides (CG) Naftalens clorats (mg/kg) Retardants flama bromats (mg/kg) Pb (mg/kg) Cd (mg/kg) Hg total i metil-Hg (mg/kg) As total i inorgànic (mg/kg)</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Arròs</td>
<td>500 g Plaguicides Aflatoxina B1 (mg/kg) Aflatoxines (B1+B2+G1+G2) (mg/kg) Ocratoxina A (mg/kg) Pb (mg/kg) Cd (mg/kg) As total(mg/kg) As inorgànic (mg/kg) Hg total (mg/kg) Metil-Hg (mg/kg) Deoxinivalenol (mg/kg) Zearalenona (mg/kg) Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td>Farina</td>
<td>500 g Plaguicides As total (mg/kg) As inorgànic (mg/kg) Aflatoxina B1 (mg/kg) Aflatoxines (B1+B2+G1+G2) (mg/kg) Ocratoxina A (mg/kg) Deoxinivalenol (mg/kg) Zearalenona (mg/kg) Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUCTE</td>
<td>Quantitat i paràmetres</td>
<td>Químics</td>
</tr>
<tr>
<td>------------------------------</td>
<td>---------------------------------------------------------------------------------------</td>
<td>------------------------------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Cereals per esmorzar</td>
<td>500g (&gt; 1 envàs)</td>
<td>Plaguicides (CL – CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As total i inorgànic (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Acrilamida</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Asfaltoxina B₁ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁+B₂+G₁+G₂) (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Deoxinivalenol (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zearalenona (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Fumonisines B₁ i B₂ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Pa</td>
<td>500g</td>
<td>Plaguicides (CL – CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Acrilamida</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Asfaltoxina B₁ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁+B₂+G₁+G₂) (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Deoxinivalenol (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zearalenona (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Galetes seques</td>
<td>500g</td>
<td>SO₂ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Plaguicides (CL – CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As total i inorgànic (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Furà (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Acrilamida</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Asfaltoxina B₁ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁+B₂+G₁+G₂) (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Deoxinivalenol (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zearalenona (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUCTE</td>
<td>Quantitat i paràmetres</td>
<td>Químics</td>
</tr>
<tr>
<td>-------------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------------------------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>SO₂ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Plaguicides (CL – CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As total i inorgànic (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Sorbats (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>PHB (mg/Kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Colorants artificials</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Antioxidants</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxina B₁ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁ + B₂ + G₁ + G₂) (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Deoxinivalenol (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zearalenona (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Fumonisines B₁ i B₂ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Aperitius de blat de moro</td>
<td>500 g</td>
<td>Plaguicides (CL – CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As total i inorgànic (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxina B₁ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁ + B₂ + G₁ + G₂) (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Deoxinivalenol (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zearalenona (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Fumonisines B₁ i B₂ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Pastes alimentoses</td>
<td>500 g</td>
<td>Plaguicides (CL – CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As total i inorgànic (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxina B₁ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁ + B₂ + G₁ + G₂) (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Deoxinivalenol (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zearalenona (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Fumonisines B₁ i B₂ (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Plaguicides (CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As total (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Cu (mg/Kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Pb (mg/Kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Fe (mg/Kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Antioxidants</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Esteres de 3-MCPD (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Olis</td>
<td>500 ml</td>
<td>Plaguicides (CG)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As total (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Cu (mg/Kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Pb (mg/Kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Fe (mg/Kg)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Antioxidants</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Esteres de 3-MCPD (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUCTE</td>
<td>Quantitat i paràmetres</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>------------------------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Químics</strong></td>
<td><strong>Microbiològics</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Menjars preparats</td>
<td>—</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td>R. Microorganismes a 30°C</td>
<td>R. E. Coli</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>R. Coliformes</td>
<td>R. Estafilococs coagulasa +</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>D. Listeria monocytogenes /25g</td>
<td>R. Listeria monocytogenes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>D. Salmonella/25g</td>
<td>D. Campylobacter/25g (segons criteri del tècnic analític en funció de la composició)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Orxates naturals o pasteuritzades</td>
<td>500 ml</td>
<td>Aflatoxina B1 (mg/kg)</td>
</tr>
<tr>
<td>Aflatoxines (B1+B2+G1+G2) (mg/kg)</td>
<td>D. E coi/1g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>500 ml</td>
<td>R. Coliformes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>D. Estafilococs coagulasa +</td>
<td>D. Salmonella/25g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>D. Clostridis sulfít-reductors</td>
<td>R. Listeria monocytogenes/25g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aliments per a lactants a base de cereals</td>
<td>500 g</td>
<td>Plaguicides</td>
</tr>
<tr>
<td>Nitrats (mg/Kg)</td>
<td>D. Cronobacter spp (E. Sakazaki) en 10g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>As total (mg/kg)</td>
<td>D. Salmonella/25g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>As inorgànic (mg/kg)</td>
<td>D. Listeria monocytogenes/25g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Acrilamida (mg/kg)</td>
<td>R. Listeria monocytogenes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aflatoxina B1 (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aflatoxines (B1+B2+G1+G2) (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Deoxinivalenol (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zearalenona (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fumonisines B1 i B2 (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Toxines T-2 i HT-2 (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Furà (mg/kg)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Preparats deshidratats</td>
<td>250 g (&gt; 1 envàs)</td>
<td>Plaguicides</td>
</tr>
<tr>
<td>Pb (mg/kg)</td>
<td>R. B. Cereus</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aflatoxina M1 (mg/l)</td>
<td>D. Enterobacteris en 10 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Furà (mg/kg)</td>
<td>D. Cronobacter spp (E. Sakazaki) en 10 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1 envàs</td>
<td>D. Salmonella/25g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>D. Listeria monocytogenes/25g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>R. Listeria monocytogenes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>PRODUCTE</td>
<td>Quantitat i paràmetres</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>------------------------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Potets infantils amb patata, hortalisses d’arrel o cereals</strong></td>
<td>3 envàs</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Plaguicides</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Nitrats (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Semicarbazida (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Acrilamida (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Furà (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1 envàs</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>D. Cronobacter spp (E. Sakazaki) en 10 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>D. Salmonella/25g.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>D. Listeria monocytogenes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>R. Listeria monocytogenes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fruita dessecada</strong></td>
<td>600 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>SO₂ (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Sorbats (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Benzoats (mg/Kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Aflatoxina B₁ (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁+B₂+G₁+G₂) (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Plaguicides (CL – CG)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fruita seca</strong></td>
<td>350 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Plaguicides</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>SO₂ (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Sorbats (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Benzoats (mg/Kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Aflatoxina B₁ (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁+B₂+G₁+G₂) (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fruita fresca</strong></td>
<td>500 g (&gt; 3 unitats)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Plaguicides</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hortalisses i tubercles</strong></td>
<td>500 g (200 g part comestible) / per peces &gt; 4 unitats</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Plaguicides</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Pb (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Cd (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Conserves vegetals</strong></td>
<td>250 g (pes escorregut)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Sn (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Plaguicides</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>BADGEs (segons tipus envàs) mg/Kg</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Xocolata</strong></td>
<td>400 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>As total i inorgànic (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Cd (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Pb (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>HAPs</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Productes aperitiu</strong></td>
<td>100 g</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Acrilamida</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Esteres de 3-MCPD (mg/kg)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

D. Salmonella/25g.
<table>
<thead>
<tr>
<th>PRODUCTE</th>
<th>Quantitat i paràmetres</th>
<th>Químics</th>
<th>Microbiològics</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Vins</strong></td>
<td>500 ml</td>
<td>Pb (mg/L)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Etilcarbamat</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>SO₂ (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Sucre invertit (g/l)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Histamina (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Sorbats (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Benzoats (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>PHB (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Espècies i condiments</strong></td>
<td>200 g</td>
<td>As total i inorgànic (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>SO₂ (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Plaguicides (CG)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxina B₁ (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Aflatoxines (B₁+B₂+G₁+G₂) (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cafè torrat</strong></td>
<td>2 envasos de 250g</td>
<td>Acrilamida</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Pb (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Cu (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zn (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Furà (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cafè en càpsules d’alumini</strong></td>
<td>100 g</td>
<td>Acrilamida</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>HAPs</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Pb (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Cu (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Zn (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>As (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Furà (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ocratoxina A (mg/kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Al (mg/Kg)</td>
<td>—</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Llaminadures</strong></td>
<td>150g</td>
<td>Colorants artificials</td>
<td>—</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Annex 4

Llistat de disposicions, de caràcter no exhaustiu, d’aliments amb un pla de mostreig reglamentat


- Reglament 2075/2005 de la Comissió de 5 de desembre de 2005, per el qual s’estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn.

- Reglament 401/2006 de la Comissió, de 23 de febrer de 2006, pel qual s’estableixen els mètodes de mostreig i anàlisi per al control oficial del contingut de micotoxines en productes alimentosos.

- Reglament 1882/2006 de la Comissió, de 23 de febrer de 2006, pel qual s’estableixen els mètodes de mostreig i anàlisi per al control oficial del contingut de nitrats en alguns productes alimentosos.

- Reglament 1883/2006 de la Comissió, de 19 de desembre de 2006, pel qual s’estableixen mètodes de mostreig i anàlisi per al control oficial dels nivells de dioxines i PCB similars a les dioxines en determinats productes alimentosos.

- Reglament 333/2007 de la Comissió, de 28 de març de 2007, pel qual s’estableixen els mètodes de mostreig i anàlisi per al control oficial dels nivells de plom, cadmi, mercuri, estany inorgànic, 3-MCPD i benzopirè en els productes alimentosos.

- Reglament (UE) 178/2010 de la Comissió, de 2 de març de 2010, pel qual es modifica el Reglament (CE) 401/2006 per el qual s’estableixen mètodes de mostreig i anàlisi per al control oficial de micotoxines en productes alimentaris.

- Reial Decret 290/2003, de 7 març, pel que s’estableixen els mètodes de mostreig per al control de residus de plaguicides als productes d’origen vegetal i animal.
Annex 5

Model comunicació resultat inicial no conforme

<table>
<thead>
<tr>
<th>Nom</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Adreça</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Codi postal – Ciutat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Assumpte:</td>
<td>Analítica contradictòria.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

L'informo que en data _______ es va prendre una mostra reglamentària per a la detecció de _______ elaborat/comercialitzat/envasat/... al seu establiment.

Les dades de la mostra analitzada són:

| Núm. i data de l'acta de presa de mostres |  |
| Establiment inspeccionat |  |
| Nom del producte |  |
| Data de caducitat |  |
| Data d’elaboració/envasat |  |
| Elaborat per a: |  |
| Ingredients/additius declarats |  |
| Núm. Precinte: |  |
| Núm. informe analític |  |
| Resultat |  |
| Tècnica emprada |  |

El dictamen analític emes pel Laboratori de l’Agència de Salut Pública de Barcelona posa de manifest un incompliment del (indicar normativa), aquest incompliment suposa una infracció del disposat a la Llei 18/2009, de 22 d’octubre, de Salut Pública, de la Generalitat de Catalunya.

Poso en el seu coneixement el dret que li empara, sense perjudici de qualsevol altre mitjà de prova, per a sol·licitar, dins del termini de 10 dies hàbils, a partir de la data d’aquesta notificació, la realització d’una analítica contradictòria sobre els resultats anteriorment referits.

En conformitat amb el disposat a la Llei 18/2009, de 22 d’octubre, de Salut Pública, de la Generalitat de Catalunya, l’analítica contradictòria podrà realitzar-se d’acord amb una de les dues opcions següents:

1ª opció: Comunicant a aquest servei, en el termini de 5 dies hàbils, a partir de la data de la notificació, la designació d’un perit o perita de part que el representi amb la finalitat d’intervenir en la pràctica de la prova analítica contradictòria, la qual s’ha de fer al mateix laboratori que hagi fet l’anàlisi inicial, en les mateixes condicions, seguint les mateixes tècniques i en presència del tècnic que va certificar l’analítica o una persona designada.

Una vegada manifestada esta opció se li comunicarà la data i hora per a la realització de les actuacions. El perit de part, el dia de la realització de l’analítica contradictòria, haurà de presentar-se amb el DNI, l’acreditació de la titulació acadèmica i una carta de l’empresa a on se li assigni com a perit.

2ª opció: Justificant, en el termini de 5 dies hàbils, a partir de la data de la notificació que ha tramès la seva mostra a un establiment acreditat de la xarxa de laboratoris de salut pública perquè un facultatiu o facultativa designat pel laboratori en faci l’analítica contradictòria, utilitzant les mateixes tècniques emprades en l’anàlisi inicial. El resultat analític i, si s’escau, el dictamen tècnic complementari s’han de trametre a la Direcció de Seguretat Alimentària de l’Agència de Salut Pública en el termini d’un mes a partir de la sol·licitud d’analítica contradictòria. Una vegada transcorregut aquest termini sense que s’hagi presentat el resultat analític i, si s’escau, el dictamen complementari, s’entén que la persona interessada accepta el resultat de l’anàlisi inicial.

L’article 60.4 c) de la citada Llei 18/2009 indica que la renúncia expressa o tàcita a practicar l’anàlisi contradictòria o la no-aportació de la mostra de la persona interessada comporta l’acceptació dels resultats i, si s’escau, del dictamen de l’anàlisi inicial.

La mostra destinada a l’analítica contradictòria es troba a _______ precintada amb el núm. ______ (color)

Les despeses originades per la pràctica de les anàlisis contradictòries són a càrrec de la persona interessada si el resultat és igual a l’inicial.

Li adjunto una còpia de l’acta i del butlletí analític. Per a qualsevol consulta pot posar-se en contacte amb la Direcció de Seguretat Alimentària al telèfon 93 2029200 o al mail isal@aspb.cat.

E/La director/a

Barcelona, data
## Annex 6

### Model comunicació d’anàlisi diriment

<table>
<thead>
<tr>
<th>Nom</th>
<th>Adreça</th>
<th>Codi postal – Ciutat</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Nom en catalán</td>
<td>Adreça en catalán</td>
<td>Codi postal – Ciutat en catalán</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Assumpte: Anàlisi diriment

<table>
<thead>
<tr>
<th>Data</th>
<th>En (especificar l’aliment) elaborat/comercialitzat/envasat (…) al seu establiment.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Data</td>
<td>El dictamen analític inicial núm. _____ emès el data pel Laboratori _____, va detectar en nivell _, i posa de manifest un incompliment del citar normativa aplicable. El dictamen analític contradictori núm. _, de data emès per (nom del laboratori) mostra un resultat conforme.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

En conformitat amb el disposat a l’article 60 de la Llei 18/2009, de 22 d’octubre, de Salut Pública, en cas de discrepància entre els resultats analítics inicial i contradictori cal realitzarà una tercera analítica diriment i definitiva, en un laboratori de la seva elecció, sempre que sigui possible, entre tres laboratoris analítics acreditats de la xarxa de laboratoris de salut pública que se li proposin.

Li comunico que la tècnica analítica per a la determinació de _____ està acreditada als següents laboratoris:

(sí no es pot escollir laboratori)

Li comunico que la tècnica analítica per a la determinació de _____ únicament està acreditada al Laboratori _____, de manera que el laboratori assignat és el mateix que va realitzar l’analítica inicial.

(Nom, adreça i telèfon del laboratori assignat)

Pel que fa a les despeses derivats de la pràctica de l’anàlisi diriment; són a càrrec de la persona interessada o de l’Administració, segons si el resultat ratifica, respectivament, el resultat inicial o el contradictori.

Per a qualsevol consulta pot contactar amb la Direcció de Seguretat Alimentària al telèfon 932029200 o per mail isal@aspb.cat.

El/La director/a

Barcelona, data.
Annex 7

Model d’acta per comunicar la realització d’anàlisi inicial, contradictori i diriment en un sol acte

Es notifica a l’establiment que es procedirà a efectuar en un sol acte l’anàlisi inicial i contradictòria i, si és el cas, diriment de la mostra recollida atès que (es tracta d’un aliment perible/qué és necessària una actuació urgent, que hi ha perill per a la salut pública, ….) amb la consegüent urgència en la obtenció dels resultats.

En conformitat amb el disposat a la Llei 18/2009, de 22 d’octubre, de Salut Pública, de la Generalitat de Catalunya, pot realitzar l’anàlítica contradictòria, a tal efecte, el vostre perit de part haurà de presentar-se a (indicar el nom, adreça i telèfon del laboratori) el dia a les hores, aportant la mostra que teniu sota custòdia.

(sí no es disposa de la data i hora)

(…) a tal efecte, disposa de 24 hores per contactar amb el laboratori (indicar el nom, adreça i telèfon del laboratori) per tal de fixar la data i hora de realització de l’anàlisi.

D’acord amb l’article 60.4.c) citada Llei, la renúncia expressa o tàcita a practicar l’anàlisi contradictòria o la no-aportació de la mostra de la persona interessada comporta l’acceptació dels resultats obtinguts en la pràctica de l’anàlisi inicial.

En cas de discrepància entre els resultats analítics inicial i contradictori, s’atendrà al resultat de l’anàlisi diriment es realitzarà una tercera analítica diriment i definitiva.

Pel que fa a les despeses, l’article 60.8 de la Llei 18/2009 estableix que les despeses derivades de les anàlisis inicials van a càrrec de l’Agència de Salut Pública de Barcelona. Les despeses originades per la pràctica de les anàlisis contradictòries van a càrrec de la persona interessada si el resultat és igual a l’inicial. Les despeses derivades de les proves analítics diriments van a càrrec del interessat o de l’ASPB, segons si el resultat ratifica, respectivament, el resultat inicial o el contradictori.