



## Canvi climàtic i seguretat alimentària

Una publicació recent de la FAO Revisa en un context global les Implicacions en producció alimentària, seguretat alimentària i en la disponibilitat d'aliments que poden derivar de les prediccions dels informes de 2007 del Grup Intergovernamental d'Experts per a l'Estudi del Canvi Climàtic (IPPC).

Es preveu una disminució de la producció agrícola al sud-est europeu, la mediterrània i Àsia. L'augment de la temperatura mitjana, dels fenòmens turmentosos, les precipitacions fortes i l'extensió dels períodes de sequera també afectarà la població microbiana ambiental (aire, terra i aigua), les plagues i altres vectors, i afavorirà l'aparició de malalties vegetals per fongs, bacteris, virus i plagues.

Quant a la producció animal, els efectes directes de la calor i la disminució de disponibilitat de pastures i farratge influiran sobretot en les zones temperades. Les zoonosis i altres patologies animals es veuran afectades per l'augment potencial de vectors, la seva prevalença i l'àrea d'influència.

La producció pesquera no hauria de variar però si la distribució geogràfica de les espècies. També hi poden influir els vents de superfícies, l'augment de CO<sub>2</sub> (alterant l'acidificació de l'oceà) i les precipitacions (pel nivell). L'aqüicultura pot veure's afectada per una més gran vulnerabilitat dels animals a les malalties i per l'alliberament accidental al medi d'espècies de cultiu en condicions climàtiques extremes, cosa que afectarà la biodiversitat. Microbiològicament es pot produir un augment dels casos de proliferació d'algues tòxiques (marea roja) i d'agents patògens com *Vibrio vulnificus*. L'augment de temperatura del mar també facilita la metilació del mercuri.

El canvi climàtic també influeix en la seguretat alimentària amb l'emergència i la reemergència d'agents patògens transmesos pels aliments. Les temperatures elevades afavoreixen el creixement dels bacteris als aliments (les infeccions per *Salmonella* spp augmenten del 5-10% per cada grau de temperatura, per sobre dels 5 °C). La temperatura, la humitat i les precipitacions també afecten la presència de fongs i micotoxines als conreus i l'emmagatzemament de productes agrícoles.

Les precipitacions, les inundacions i les riades conseqüència de l'augment de la temperatura influiran en la contaminació de l'aigua, i es preveu que provoquin l'aparició d'agents patògens a l'aigua com, per exemple, el *Cryptosporidium*.

El document inclou les mesures de reforçament dels sistemes de gestió de la seguretat alimentària per controlar els riscos en tota la cadena i la planificació d'actuacions en cas d'emergència.

Font: [Climate change: implications for food safety. FAO, 2008.](#)

Núm. 44 - setembre de 2008

### DESTAQUEM

L'EFSA confirma la seguretat de les fulles de morinda per fer te. [Més...](#)

Resultats del segon trimestre del baròmetre del clima de confiança del sector agroalimentari. [Més...](#)

L'EFSA sotmet a consulta pública tres dictàmens relacionats amb la nutrició. [Més...](#)

Resistència als antimicrobians transmesa pels aliments. [Més...](#)

Els hidrocarburs aromàtics policíclics als aliments. [Més...](#)

**NOVETATS LEGISLATIVES** [Accés](#)  
[Modificació del Reglament 396/2005 relatiu als LMR de plaguicides](#)

### ACTIVITATS I JORNADES

[Primer Congrés Internacional sobre Celiàquia](#). ACC, ACSA, BCPB, FCC. Barcelona, 26 de setembre de 2008

[Tècniques de Control en l'Envasament dels Aliments i Mitjans de la Producció](#). Jornada tècnica PATT. Barcelona, 25 de setembre

[Biospain 2008 - Trobada Internacional en Biotecnologia](#). Granada, 17-19 setembre

[Venda Directa de Productes Agroalimentaris. Com Avancem? La Pràctica de la Venda Directa a Navarra, França, Itàlia i Catalunya](#). Vic, 1 d'octubre

[Tecnologies i Seguretat Alimentària. 5a Reunió de SESAL](#). Palma de Mallorca, 2-3 d'octubre

### FORMACIÓ

[Més...](#)

[Curs sobre benestar animal en el transport i l'escorxador](#). AVHIC. Barcelona, 9 de setembre

[Curs teoricopràctic Microbiologia predictiva: qualitat i seguretat alimentària](#). UC. Còrdova, 17-19 de setembre