



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Els establiments alimentaris de Santa Coloma de Gramenet

Anàlisi del Cens municipal sanitari
d'activitats comercials alimentàries



Crèdits



Direcció

Gemma Bellvehí
Alícia Segura

Coordinació

Carme Palma

Disseny i elaboració

Sílvia Miró
Jordi Barajas
M^a Rosa López
Carles Sedó

Equip d'inspecció

Ma. Luz Enciso
Sergi Sales

Servei de Salut pública i Atenció als consumidors

Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Març 2018

Presentació



Aquesta publicació sobre els establiments d'alimentació a Santa Coloma de Gramenet ens permet conèixer el mapa d'aquest sector a la ciutat, quines activitats el conformen i com està distribuït als diferents barris. Teniu a mans un document àgil i útil que s'anirà actualitzant periòdicament amb les novetats futures

La nostra ciutat sempre ha destacat per l'excel·lent relació qualitat-preu que ofereixen els seus establiments comercials; el sector de l'alimentació no és aliè a aquesta situació. La seguretat alimentària és una de les competències municipals que garantim des del Servei municipal de Salut Pública, en coordinació amb el Departament de Comerç, per mantenir aquests nivells de qualitat.

Les dades aquí reflectides es desprenen de l'estudi del Cens municipal sanitari d'activitats comercials alimentàries. Donar a conèixer els resultats d'aquest treball és un repte de transparència i bona feina.

Núria Parlon
Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet

Índex



INTRODUCCIÓ	5
DADES BÀSIQUES	7
1) ACTIVITATS PER SECTOR	8
2) ACTIVITATS PER DISTRICTE	12
3) ACTIVITATS PER BARRI	15
4) ACTIVITATS CENSADES	18
5) ACTIVITATS CLASSIFICADES SEGONS LA VALORACIÓ DEL RISC	20
SÍNTESI	25
REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES	27

Introducció



Les administracions locals, han de gestionar el risc per a la salut derivada del comerç dels productes alimentaris en el sector minorista, en la restauració (venta directa d'aliments preparats als consumidors, amb repartiment a domicili o sense), i en la seva producció i transport en l'àmbit local. Aquesta obligació l'estableix la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut pública i el Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya.

Per gestionar de manera eficient el risc dels establiments, la normativa obliga l'Ajuntament a crear un Cens municipal sanitari d'activitats comercials alimentàries. Aquesta obligació queda recollida en el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.

Amb la finalitat que tots el municipis censessin de la mateixa manera i així poder compilar totes les dades del territori català, la Federació de Municipis, l'Associació Catalana de Municipis i Comarques i

l'Agència de Protecció de la Salut de la Generalitat de Catalunya van elaborar l'any 2012, un document de consens *Críteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya*.

A la ciutat de Santa Coloma de Gramenet, l'any 2015 es va iniciar la recollida sistemàtica de dades dels establiments comercials alimentaris minoristes per crear el Cens municipal sanitari . Al mateix temps es va implementar el número de registre municipal de 16 dígitos per codificar-los seguint les directrius del document esmentat.

Fruit de l'execució d'aquestes competències, dos anys més tard, disposem de suficients dades per poder fer un anàlisi i descripció de com és el teixit comercial de Santa Coloma de Gramenet en referència a les activitats alimentàries subjectes al control i inspecció per part del Servei de Salut pública municipal.

Dades bàsiques



Durant l'any 2017 la ciutat ha tingut un total de 1.138 activitats comercials alimentàries, de les quals han romàs obertes 961 a 31 de desembre. Al llarg d'aquest any han obert o han canviat de titularitat 242 activitats i han tancat 177.

S'ha de tenir en compte que en aquesta ciutat el teixit comercial alimentari és molt viu i les activitats tenen molta rotació. Aquest fet es tradueix en què les activitats obren, canvien de titularitat i tanquen en períodes molt curts. Per tant un mateix establiment pot haver passat per diferents circumstàncies dins del mateix any.

D'altra banda, un mateix establiment pot tenir àries activitats alimentàries, com ara un supermercat amb carnisseria i peixateria. Per poder recollir aquest fet s'ha establert com a unitat bàsica de la base de dades l'activitat comercial i no l'establiment o local físic. Santa Coloma disposa a 31 de desembre de 902 establiments o locals que han donat lloc a 1.138 activitats comercials.

A títol d'exemple, un local comença l'any sent una carnisseria, tanca al juny i setembre obra obrir com una peixateria, el bar que al gener és de la Sra. Coloma al setembre continua sent un bar amb el mateix nom però és del Sr. Colom. El Servei de Salut pública registrarà dues vegades l'activitat de cada establiment perquè s'haurà d'inspeccionar, censar i codificar dos cops, i per tant s'ha utilitzat el doble de recursos.

Activitats comercials	Total
En actiu	961
Noves obertures	242
Tancaments	177
Total	1.138

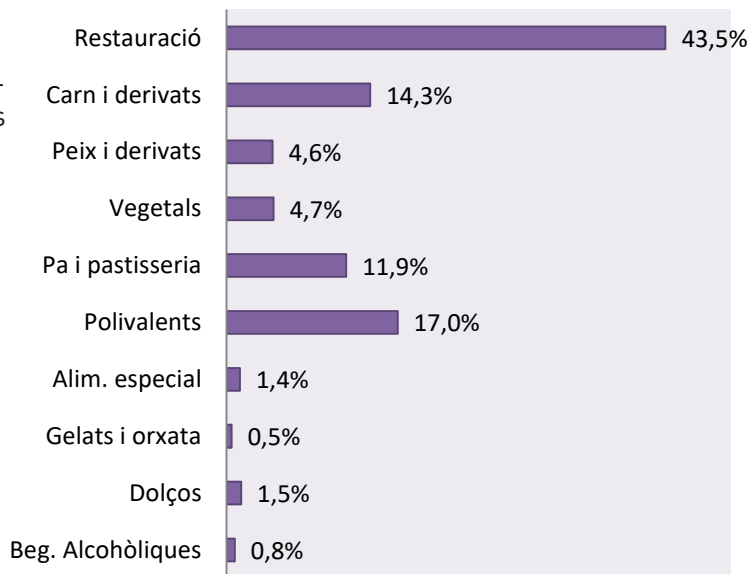
1. Activitats per sector

Les activitats comercials que tenen característiques semblants s'agrupen en sectors. S'han definit deu tipus de sectors diferents.

A continuació, es descriuen les activitats alimentàries dels establiments per sectors incloent les parades dels tres mercats municipals.

Sector	Total	Actius	Aper- tures	Tanca- ments
Restauració	485	418	128	67
Carn i derivats	148	137	15	11
Peix i derivats	48	44	2	4
Vegetals	59	45	7	14
Pa i pastisseria	143	114	28	29
Polivalents	202	163	47	39
Alim. especial	15	13	6	2
Gelats i orxates	7	5	2	2
Dolços	20	14	5	6
Beg. alcohòliques	11	8	2	3
Total	1.138	961	242	177

Activitats per sector



S'observa que quasi bé la meitat dels establiments pertanyen al sector **Restauració**. Dins d'aquesta activitat, la més nombrosa a la ciutat és la de bar-restaurant amb 235 activitats.

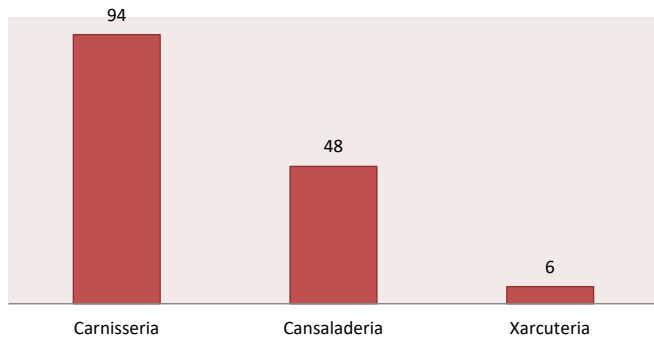
La diferència entre l'activitat de bar i la de bar-restaurant és l'elaboració i servei de menjars. Prenent les definicions del document *Críteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya*:

- Bar: es proporciona al públic begudes, acompanyades o no de tapes o entrepans exclusivament.
- Bar-restaurant: s'ofereix a més del servei de bar, plats elaborats o menús, com ara pizzereries, frankfurts, cafeteries, etc.

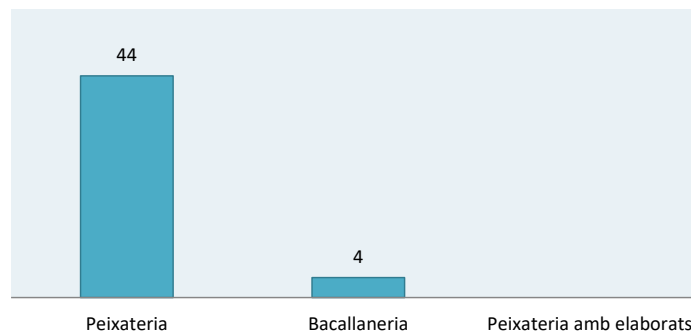
Restauració



Carn i derivats



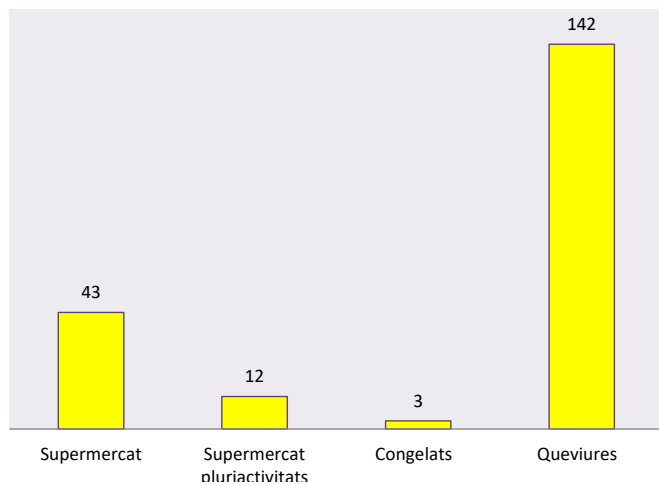
Peix i derivats



El segon sector més important en nombre és **Polivalentes**, que inclou les activitats de queviures, supermercat i hipermercat.

Dins d'aquest sector l'activitat més rellevant en la nostra ciutat és el petit comerç (menys de 100 m²) amb venda de multiproducte majoritàriament envasat, que disposa també de venda de fruites, verdures i pa precuit.

Polivalentes



10

Vegetals



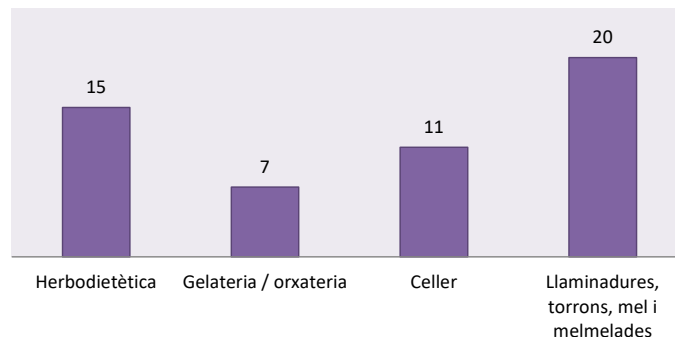
Els sectors **Carn i derivats** i **Pa i pastisseria** ocupen el tercer i quart lloc respectivament. Del total de 148 establiments de carn i derivats, 54 fan elaborats (36,5%), i per tant són cansaladeries o xarcuteries perquè disposen d'obrador.

En els mercats municipals, cada parada del sector carni disposa del seu propi obrador annex a la dependència de venda a excepció del Mercat de Singuerlín que disposa d'un obrador comú.

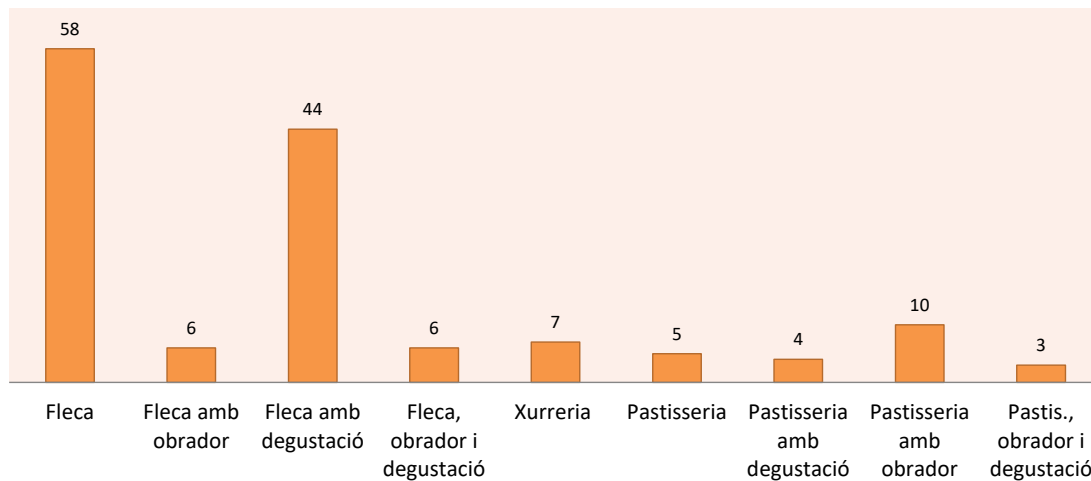
El sector **Pa i pastisseria** ha proliferat molt en els últims anys incorporant al negoci el servei de degustació (39,8% del total del sector), es a dir oferint servei de begudes, brioxeria i entrepans.

D'altra banda l'elaboració in situ de pa, altres productes de fleca i pastisseria va a la baixa; el 17,5%, prioritza el producte precuit i congelat que es forneja en terminals de cocció en el punt de venda.

Altres sectors



Pa i pastisseria



2. Activitats per districte

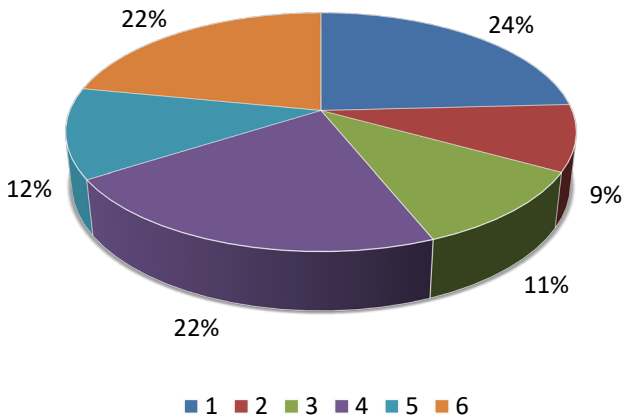
Els districtes que concentren més establiments oberts són l'1 (24%), el 4 (22%) i el 6 (22%). Anualment es tanquen de mitjana 26,5 establiments a cada districte, sent els districtes 1, 4 i 6 els que recullen més volum d'establiments que tanquen amb 34 (21%), 34 (21%) i 36 (23%) respectivament.

S'observa que el percentatge d'obertura i tancament és similar, és a dir que el total d'activitats

comercials queda estable. En referència a la distribució per sectors és manté la mateixa tendència també en els districtes.

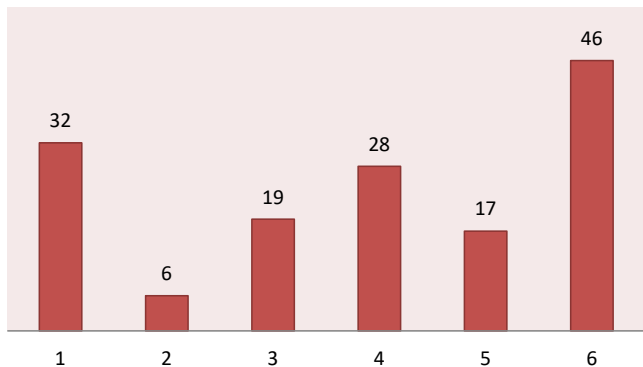
Els sectors **Carns i derivats** i **Peix i derivats** són els que tenen més activitats en els districtes 1, 3 i 6, que és on s'ubiquen els mercats municipals: 1 (M. de Sagarra), 3 (M. de Singuerlín) i 6 (M. de Fondo).

Activitats en actiu per districte

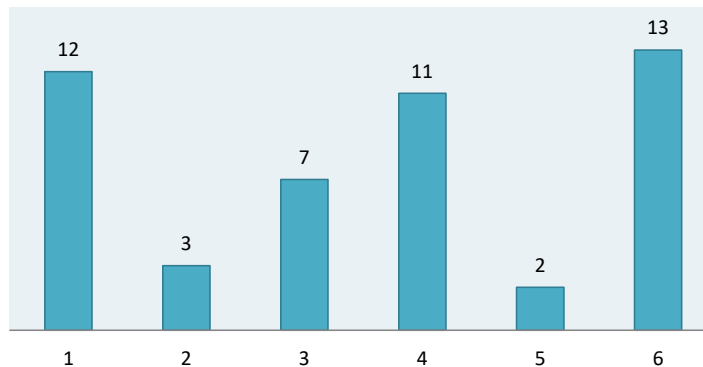


Sector	1	2	3	4	5	6	Total
Restauració	118	51	48	109	59	100	485
Carn i derivats	32	6	19	28	17	46	148
Peix i derivats	12	3	7	11	2	13	48
Vegetals	9	7	7	11	8	17	59
Pa i pastisseria	36	16	20	32	16	23	143
Polivalents	43	15	22	46	35	41	202
Alim. especial	6	0	0	4	1	4	15
Gelats i orxates	4	1	0	1	0	1	7
Dolços	8	2	0	6	0	4	20
B. alcohòliques	7	1	0	2	1	0	11
Total	275	102	123	250	139	249	1.138

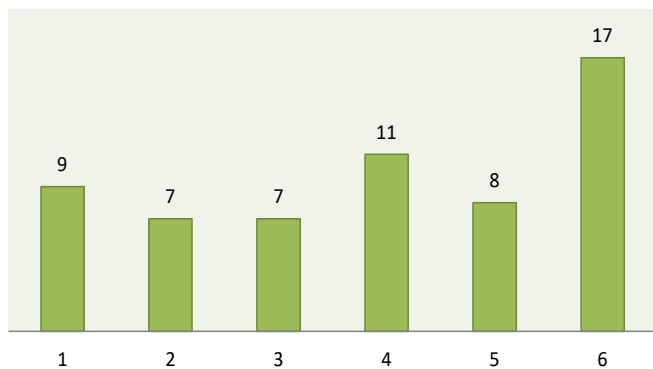
Carn i derivats per districte



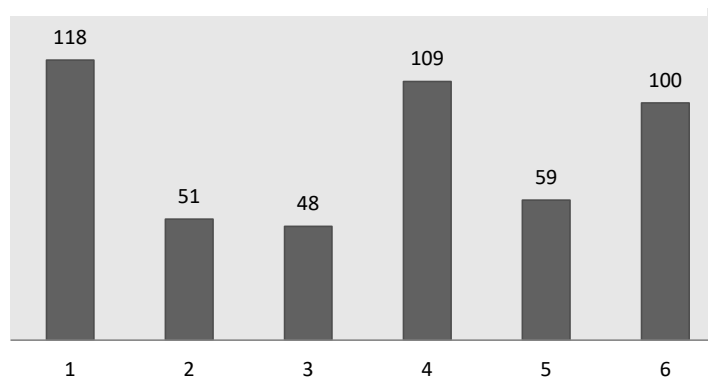
Peix i derivats per districte



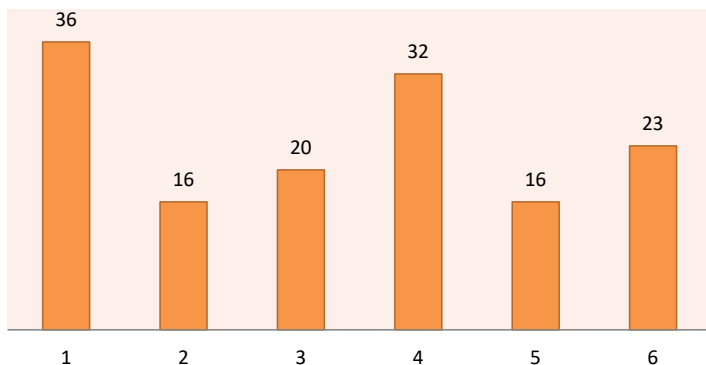
Vegetals per districte



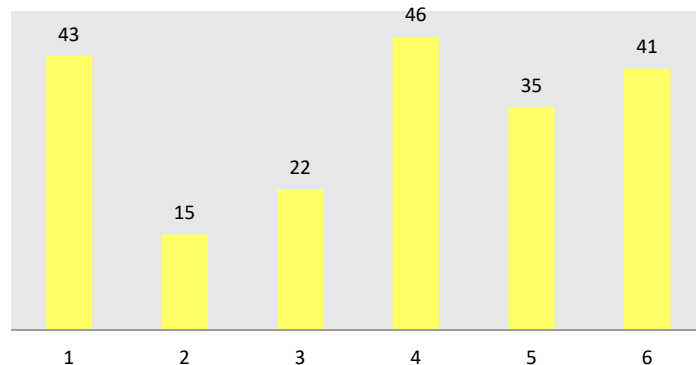
Restauració per districte



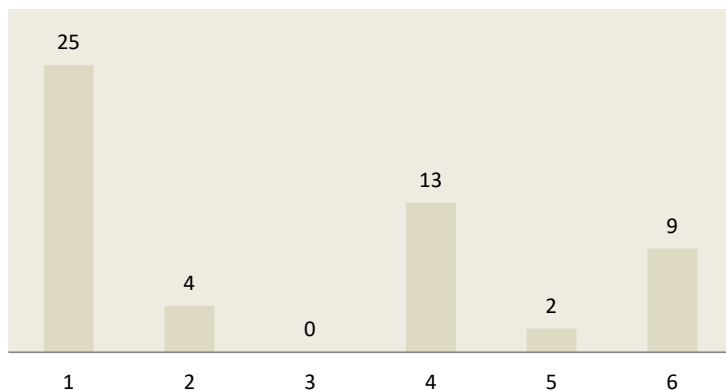
Pa i pastisseria per districte



Polivalents per districte



Altres sectors per districte



Per altra banda sorprèn l'elevat nombre d'activitats de **Carns i derivats** en el districte 4 (el 18,9% del sector), així com de **Peix i derivats** (el 22,9%), donat que aquest districte no disposa de cap mercat municipal ni acull cap eix comercial.

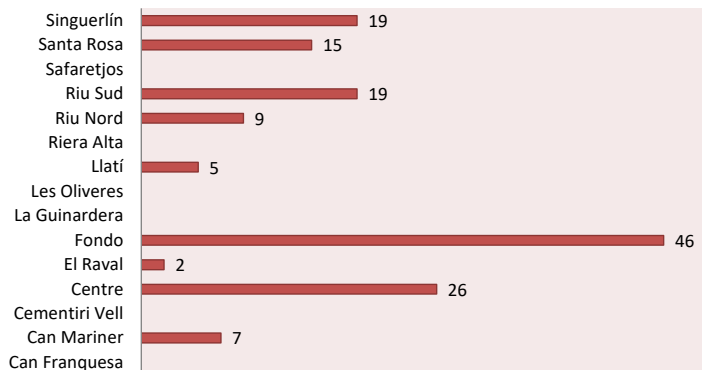
Aquest alt nombre d'activitats alimentàries, excloses les de restauració, s'explicaria pel dinamisme comercial que genera l'avinguda Santa Coloma i els carrers Pompeu Fabra, Francesc Moragues i Cultura que acullen la influència de l'important eix comercial de l'avinguda Generalitat i el Mercat de Segarra.

3. Activitats per barri

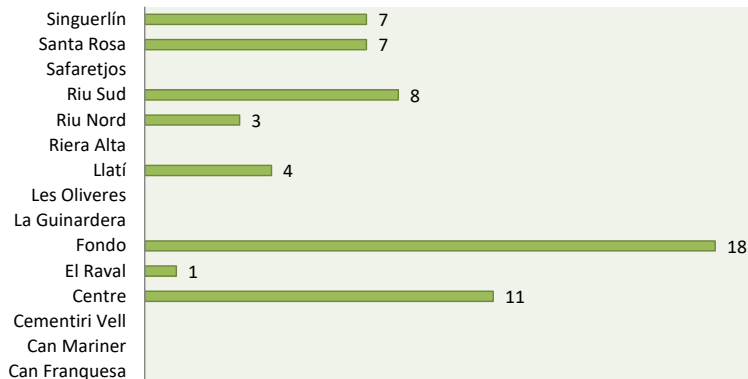
Els barris de la ciutat que concentren més quantitat d'activitats alimentàries obertes són: Fondo (22%), Centre (20%), Riu Sud (15%) i Singuerlín (10%). Anualment els barris on s'han tancat més establiments són: Fondo (22%), Riu Sud (19%), Centre (18%), i Santa Rosa (14%).

Barri	Actv.	En actiu	Tancades
Can Franquesa	1	0%	0%
Can Mariner	64	6%	6%
Cementiri Vell	10	1%	0%
Centre	231	20%	18%
El Raval	33	3%	2%
Fondo	250	22%	22%
La Guinardera	8	1%	0%
Les Oliveres	6	1%	1%
Llatí	63	6%	7%
Riera Alta	4	0%	1%
Riu Nord	81	7%	2%
Riu Sud	169	15%	19%
Safaretjos	3	0%	0%
Santa Rosa	106	9%	14%
Singuerlín	109	10%	8%
Total	1.138	100%	100%

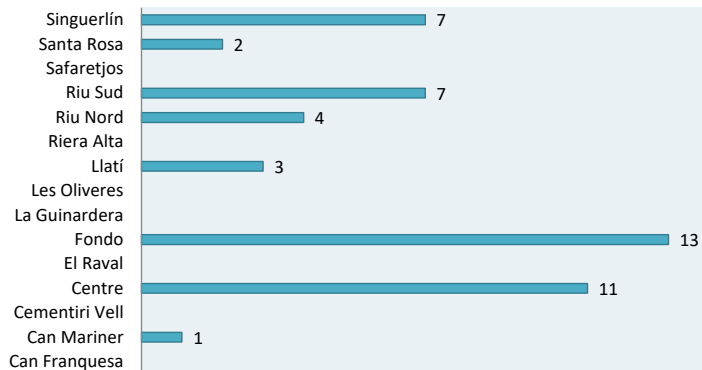
Carn i derivats per barri



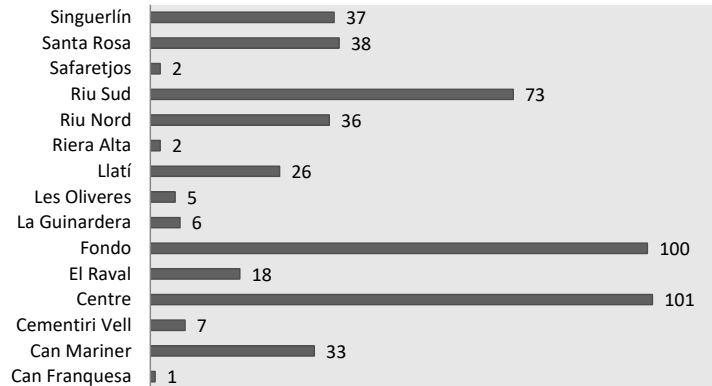
Vegetals per barri



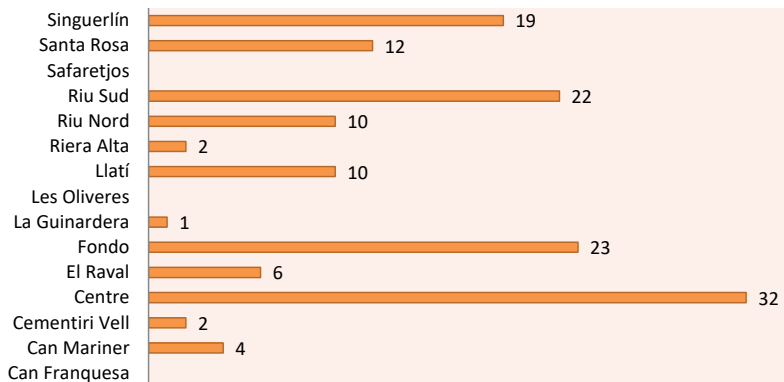
Peix i derivats per barri



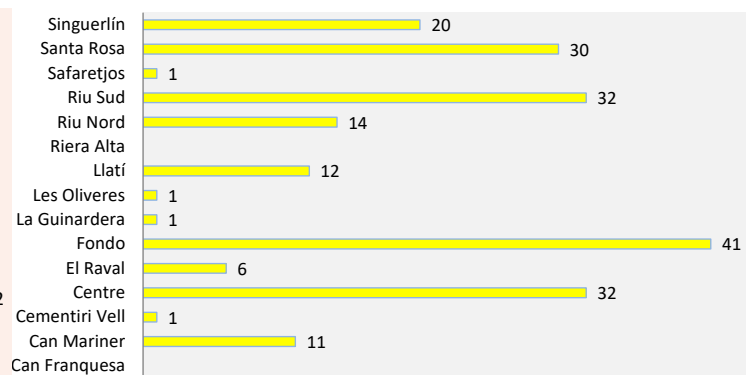
Restauració per barri



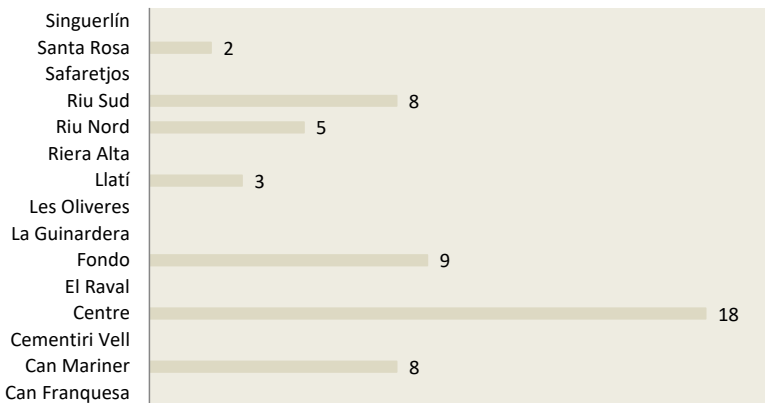
Pa i pastisseria per barri



Polivalents per barri



Altres sectors per barri



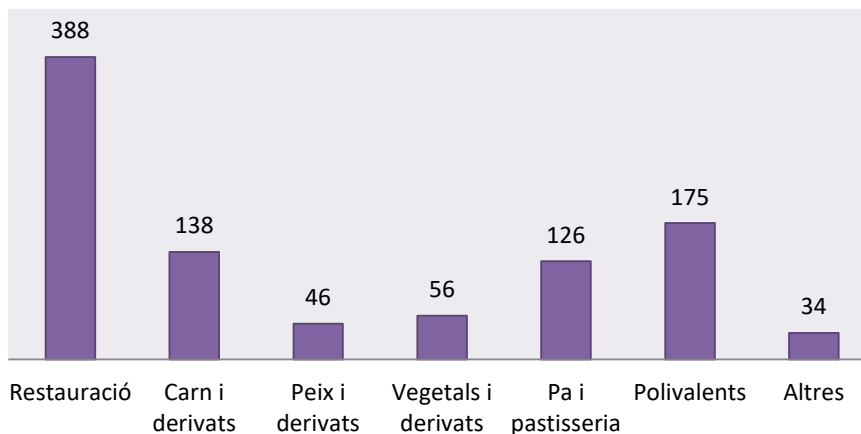
4. Activitats censades

Actualment el Servei de Salut pública té com a prioritat visitar per primera vegada els establiments de nova obertura en un termini màxim de 6 mesos. En aquesta visita se li atorga un número de Cens municipal segons l'activitat comercial i el sector al qual pertany.

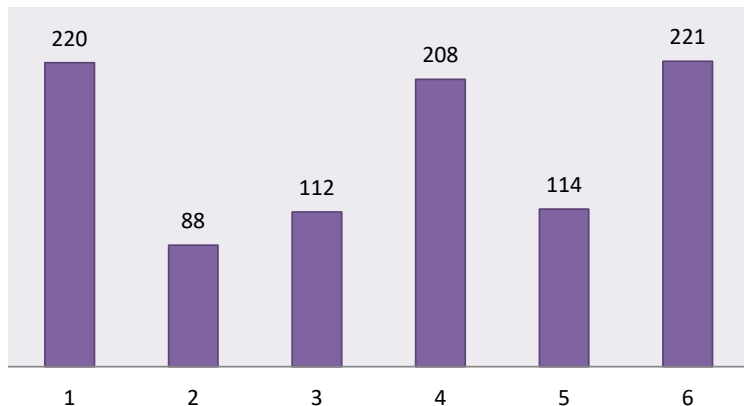
Activitats	Total
Censades	961
No censades	177
Total	1.138

El 31 de desembre de 2017 el 84,5% de totes les activitats comercials estaven censades.

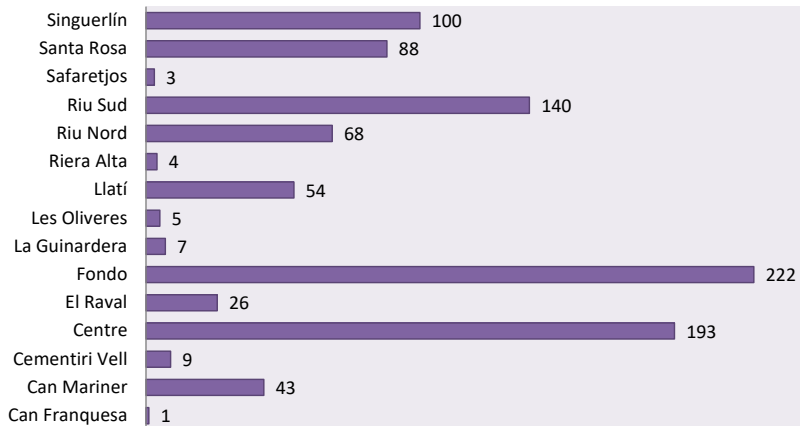
Activitats censades per sector



Activitats censades per districte



Activitats censades per barri



5. Activitats classificades segons la valoració del risc

El Servei de Salut pública té competència en el control oficial dels establiments alimentaris i ha introduït el criteri de la classificació de risc per planificar la seva vigilància i control. Treballar amb aquests criteris permet definir el Mapa de Risc Sanitari de la ciutat i establir les freqüències mínimes d'inspecció.

Per poder dur-ho a terme s'utilitzen els protocols de classificació del risc elaborats per la Diputació de Barcelona i s'apliquen a tota activitat de nova obertura a la ciutat. Aquesta tasca s'ha d'anar actualitzant cada dos tres anys per evitar que els riscos quedin obsolets i allunyats de la realitat.

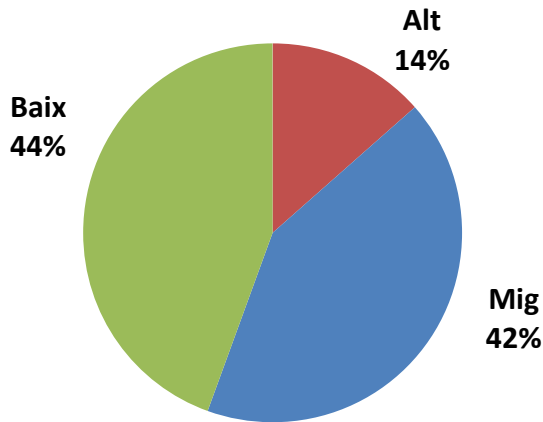
Activitats	Total
Classificades	882
No classificades	256
Total	1.138

A dia d'avui, el 77,3% de les activitats comercials alimentàries estan classificades i, d'aquestes, el 45,2% s'ha fet durant l'any 2017. Si s'observa la taula a on s'especifica la classificació d'activitats progressiva en el temps, es constata l'assoliment d'un dels objectius del Servei de Salut pública: duplicar la xifra de classificacions anuals:

Risc	2017	2016	2015	2014	<2014	Total
Alt	42	67	9	1	0	119
Mig	213	92	51	10	5	371
Baix	144	41	105	81	21	392
Total	399	200	165	92	26	882

Amb aquests percentatges de classificació ja es pot descriure un Mapa de Risc Sanitari proper a la realitat de la ciutat com el que es mostra en el gràfics següents.

Activitats segons el risc

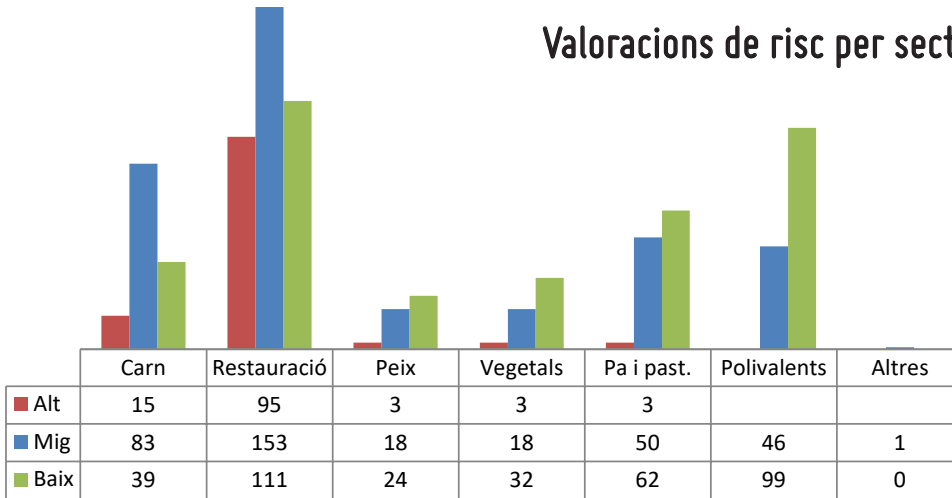


El sector que concentra més activitats de risc alt és el de la Restauració amb 80%, seguit de lluny pel sector carni (13%). Dit d'una altra manera, de les 119 activitats comercials classificades com a risc alt el 80% correspon al sector de la restauració (95 activitats).

Si la classificació del risc dictamina els criteris d'inspecció pel any següent, això vol dir que durant l'any 2018 s'haurà d'inspeccionar majoritàriament bars i restaurants.

Hi ha activitats que posseixen un risc elevat intrínsec a la pròpia activitat. Per exemple una xarcuteria (que consisteix en la elaboració pròpia del embotits i preparats carnis), per molt bon estat de neteja i de manipulació que tinguin els titulars sempre serà una activitat d'alt risc, i per tant tindrà un assignada una inspecció anual.

Valoracions de risc per sector

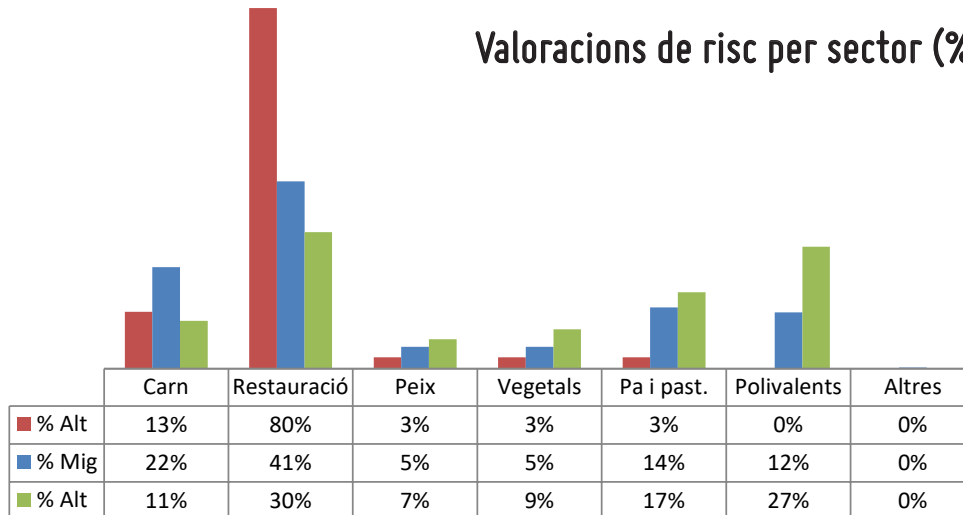


En el sector de la restauració l'activitat que té un alt risc intrínsec és la rostisseria (menjar per emportar).

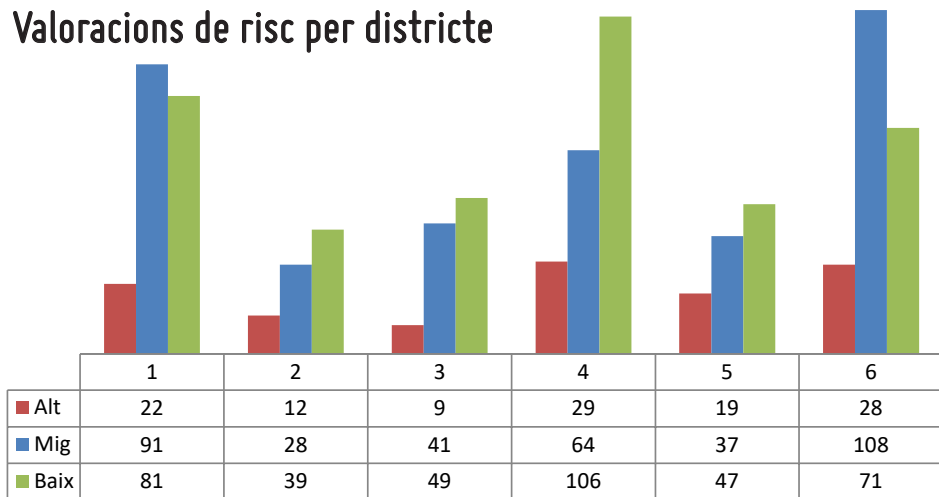
Tanmateix en el mapa de risc és l'activitat de bar-restaurant la que presenta el risc més alt.

Aquesta elevada puntuació s'explica en la majoria dels casos per les males condicions de neteja i manteniment de les instal·lacions o a unes pràctiques de manipulació incorrectes.

Valoracions de risc per sector (%)



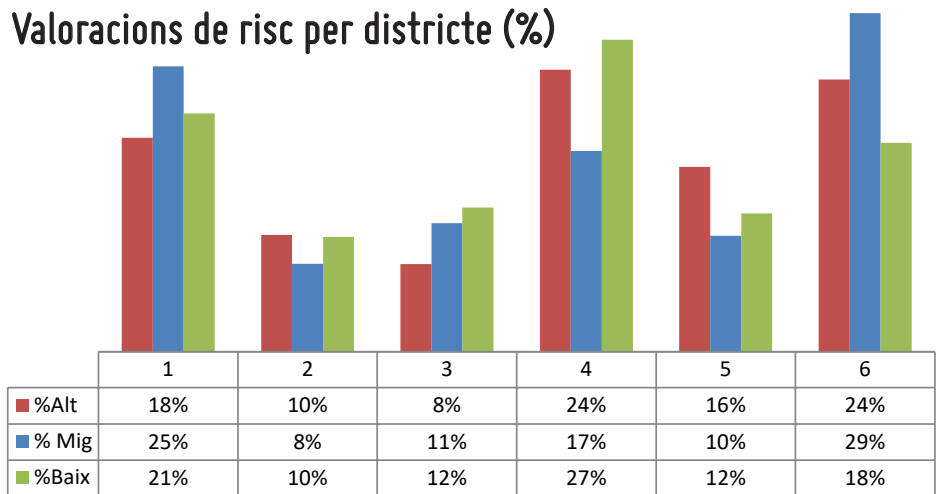
Valoracions de risc per districte



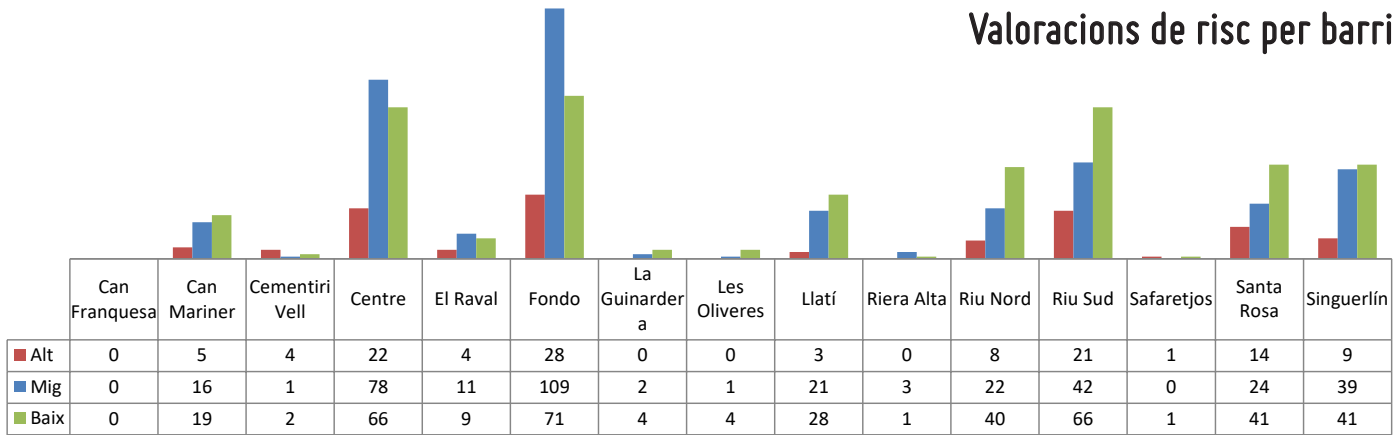
A nivell de districte, el risc es reparteix proporcionalment en tots ells, sent els districtes 2, 4 i 5 els que concentren el percentatge més alt d'activitats de risc alt, i els districtes 1 i 6 els de risc mig.

Quan es baixa a nivell de barri prenent més importància el percentatge d'activitats de risc baix perquè el total d'activitats inspeccionades de risc baix és molt petit.

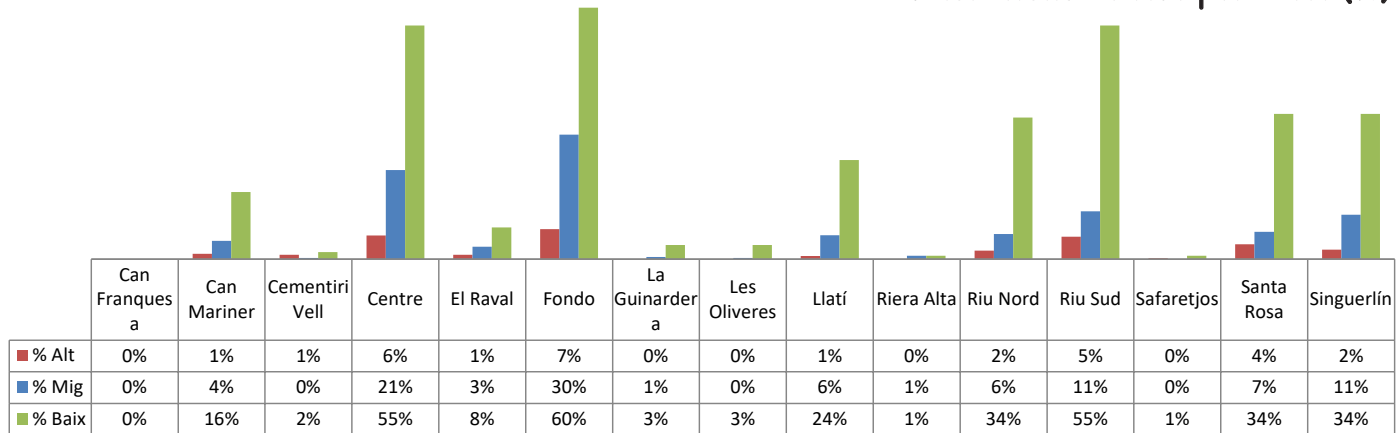
Valoracions de risc per districte (%)



Valoracions de risc per barri



Valoracions de risc per barri (%)



Síntesi



1. Durant l'any 2017 la ciutat ha tingut un total de 1.138 activitats comercials alimentàries, de les quals han romàs obertes 961 , a data 31 de desembre d'enguany. Al llarg d'aquest any s'han obert o han canviat de titularitat 242 activitats i han tancat 177.
2. Quasi bé la meitat dels establiments (43.5%) pertanyen al sector de restauració, i dins d'aquest el bar-restaurant, que seria l'activitat alimentària més nombrosa a la ciutat amb 235 activitats.
3. El segon sector més important en nombre és Polivalents que inclou les activitats de queviures, supermercat e hipermercat en ordre creixent, sent l'activitat més rellevant en la nostra ciutat el petit comerç de menys de 100 m2 amb venda de multi producte majoritàriament envasat que disposar també de venda de fruites i verdures.
4. A 31 de desembre de 2017 el 84.5% de totes les activitats comercials estan censades.
5. La distribució per sectors, districte i barri de les activitats censades coincideix amb l'anàlisi de la distribució del total d'activitats.
6. A dia d'avui, el 77,3% de les activitats comercials alimentàries estan classificades i, d'aquests, el 45,2% s'ha fet durant l'any 2017.
7. El Mapa de risc de la ciutat es descriu amb el percentatges següents:
 - Risc alt el 14%.
 - Risc mig el 42%.
 - Risc baix el 44%.
8. El sector que concentra més activitats de risc alt és Restauració amb un 80%.

Referències bibliogràfiques



- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (BOE núm. 57 de 08 de març de 2011).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública.
- Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la llei municipal i de règim local de Catalunya.
- Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya, elaborat per Agència de Salut Pública de Catalunya, Agència de Salut Pública de Barcelona, Federació de Municipis de Catalunya i Associació Catalana de Municipis (2012).



Reconeixement - No comercial 4.0 Internacional
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.ca>



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Diputació
Barcelona

#DibaOberta