



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

MEMÒRIA PROGRAMA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

2014

Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

Índex

Índex	2
Introducció.....	3
Objectius, Intervencions i Resultats 2014	4
1. Condicions de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris	5
OBJECTIUS (O).....	5
INTERVENCIÓ (I).....	6
RESULTATS (R)	8
2. Condicions d'autocontrols	10
OBJECTIUS (O).....	10
INTERVENCIÓ (I).....	10
RESULTATS (R)	10
3. Condicions de comunicació i formació.....	11
OBJECTIUS (O).....	11
INTERVENCIÓ (I).....	11
RESULTATS (R)	11
PREVISIÓ DE CONTINUÏTAT DE LES ACTIVITATS	11

Introducció

El Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors, té com a principal objectiu contribuir a millorar la qualitat de vida dels ciutadans i ciutadanes i vetllar per garantir les condicions apropiades per a la millora de l'estat de salut de la població.

En compliment d'allò que 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, les administracions locals tenen, en l'àmbit de la seguretat alimentària, les funcions de gestió del risc per a la salut pel que fa als productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, la restauració (venda directa d'aliments preparats als consumidors, amb repartiment a domicili o sense) la producció i el transport de l'àmbit local.

El Reglament CE núm. 882/2004 de 29 d'abril de 2004 sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i normativa sobre salut animal i benestar dels animals, crea **un nou plantejament europeu que obliga a tots els que som Autoritat Sanitària competent a:**

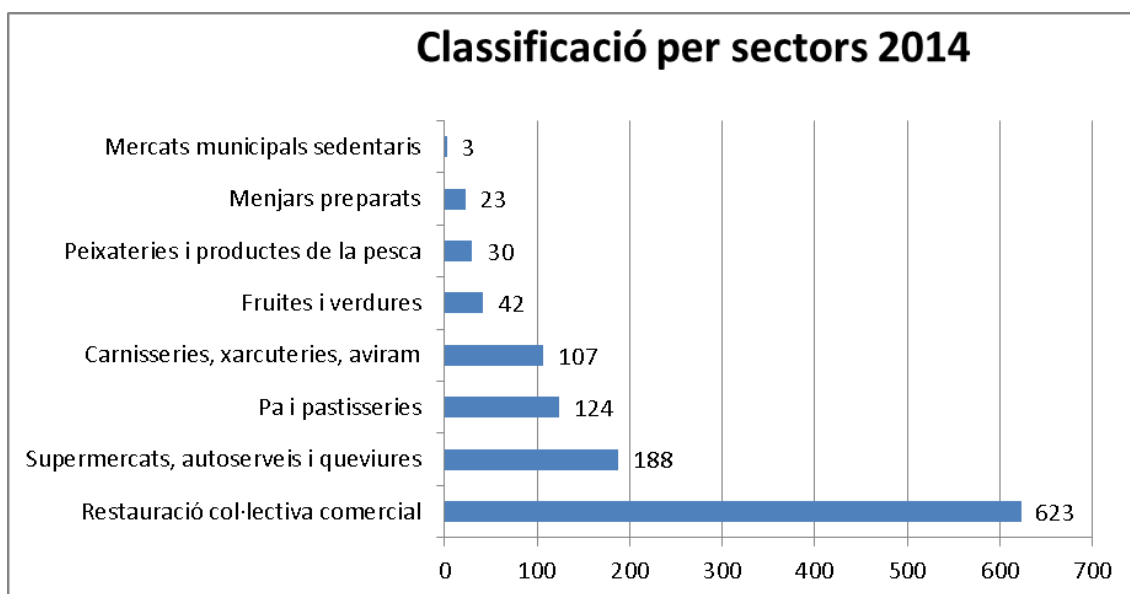
- Els controls oficials han de consistir en diferents activitats, com:
 - La inspecció per a la comprovació de les condicions d'higiene a les empreses alimentàries.
 - Entrevistes amb els titulars de l'empresa alimentària (assessoraments tècnics, compareixences).
 - Qualsevol altra acció realitzada per verificar el compliment de la legislació (presa de mostres, comprovació de la qualitat dels olis de fregir...)
- Les autoritats competents han de garantir la **imparcialitat**, la **qualitat** i **coherència** dels controls oficials que es realitzen al llarg de la cadena alimentària.
- Han de ser **proporcionals al risc** i portar-se a terme d'acord amb procediments documentats, amb informació i instruccions relatives a l'organització; la coordinació; els objectius; les responsabilitats; les funcions; els procediments a seguir i les actuacions a prendre en funció dels resultats.
- Els controls oficials han d'auditar-se i atenent als resultats d'aquestes auditories les autoritats han de prendre les mesures oportunes per assegurar que s'està assolint els objectius del present Reglament.

Dins d'aquesta filosofia de treball i concretament per donar compliment a l'article 13 del Reglament CE núm. 882/2004 de 29 d'abril de 2004: *"La frecuencia de los controles oficiales debe ser regular y proporcional a la naturaleza del riesgo"* en els diferents fòrums tècnics que es van crear a l'any 2007 per modificar les estructures del control oficial i adequar-les a la normativa, es van plantejar els objectius següents:

- Normalitzar la sistemàtica d'inspecció en els establiments alimentaris per assegurar la uniformitat de les actuacions sota criteris de qualitat.
- Prioritzar les activitats desenvolupades en els establiments alimentaris en funció del risc i impacte a la població
- Garantir el compliment de les exigències normatives en quant a:
 - Freqüència d'actuació
 - Adopció de mesures correctores
 - Registre i cens de les activitats

Segons dades proporcionades per servei d'hisenda municipal de l'any 2014, la distribució dels establiments alimentaris a Santa Coloma de Gramenet és la següent:

CLASSIFICACIÓ PER SECTORS ALIMENTARIS 2014	Nombre	%
Restauració col·lectiva comercial	623	54,65
Menjars preparats	23	16,49
Carnisseries, xarcuteries i aviram	107	10,88
Peixateries i productes de la pesca	30	9,39
Fruites i verdures	42	3,68
Pa i pastisseries	124	2,63
Supermercats, autoserveis i queviures	188	2,02
Mercats municipals sedentaris	3	0,26
TOTAL	1140	100



Objectius, Intervencions i Resultats 2014

El programa de Seguretat Alimentaria municipal del 2014, s'ha dividit en:

1. Condicions de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris
2. Condicions d'autocontrol
3. Condicions de comunicació i formació

1. Condicions de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris

OBJECTIUS (O)

OBJECTIU	
O-1	<ul style="list-style-type: none">Continuar la classificació de risc dels establiments alimentaris mitjançant el programa dissenyat pel Servei de Salut Pública i Consum de la Diputació de Barcelona.Completar mapa de risc sanitari.Planificar les freqüències mínimes d'inspecció en funció del risc.
O-2	Continuar amb l'elaboració del Cens Sanitari Municipal amb criteris de risc sanitari. Aconseguir que el 100% de les activitats comercials inscrites al Cens Municipal Sanitari hagin estat inspeccionades i sota la planificació de control oficial.
O-3	Control i seguiment d'establiments alimentaris de nova obertura , amb l'objectiu d'assegurar que el 80% dels establiments de nova obertura d'activitat comercial a la ciutat coneguin i compleixin les condicions higiènic-sanitàries establertes en la normativa vigent per garantir que no suposin un risc per a la salut de les persones.
O-4	Control i seguiment d'establiments alimentaris existents , amb l'objectiu d'assegurar que el 80% dels establiments inspeccionats amb activitat comercial a la ciutat compleixin les condicions higiènic-sanitàries establertes en la normativa vigent per garantir que no suposin un risc per a la salut de les persones.
O-5	Control d'establiments alimentaris per campanyes , amb l'objectiu d'incentivar als establiments amb activitat comercial a la ciutat que ja compleixen les condicions higiènic-sanitàries establertes en la normativa vigent per garantir que no suposen un risc per a la salut de les persones.
O-6	Control d'establiments alimentaris en mercats municipals .
O-7	Actuació per denúncia . Aconseguir donar resposta mitjançant informe al 100% de les denúncies/queixes sobre els establiments alimentaris en un termini òptim d'una setmana, màxim 15 dies.
O-8	Informatitzar el procediment de seguiment dels expedients . Aconseguir informatitzar el 50% dels expedients generats pel Programa de Seguretat Alimentària.

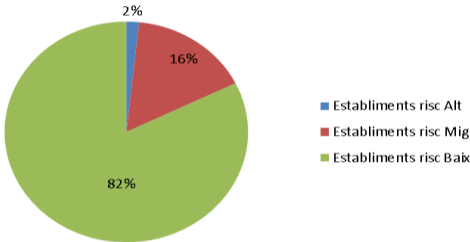
INTERVENCIÓ (I)

INTERVENCIÓ	
I – 1	<p>Planificació de la vigilància i control dels establiments alimentaris basat en el seu risc.</p> <p>Actualment l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, disposa d'auditories (Protocol per al control i classificació en funció del risc sanitari dels establiments alimentaria de competència municipal de la Diputació de Barcelona), amb valoració de risc dels establiments de nova obertura des del segon trimestre del 2010 fins al desembre del 2014.</p> <p>Els criteris d'inclusió a la classificació de risc són:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Establiments de nova obertura durant l'any 2014▪ Establiments en el programa de control oficial 2014▪ Establiments de carns autoritzats▪ Establiments de pa i pastisseria▪ Les rostisseries i venda de menjars preparats▪ Els establiments amb antecedents (expedients sancionadors, mesures cautelars i deficiències sanitàries més greus).
I – 2	<ul style="list-style-type: none">• Introduir la declaració responsable d'inici d'activitats per a establiments alimentaris. <p>Atorgar un número de registre a cada activitat alimentària comercial. Fins ara hem estat atorgament numero de Cens Municipal Sanitari a les activitats de venda de carn que ja teníem autoritzades i censades sota els mateixos criteris que establia l'antiga Autorització Sanitària en el RD1376/2003.</p> <p>A partir d'enguany i de forma gradual anirem implementant el núm. de registre municipal sota la <i>Proposta dels criteris registrals per a establiments minoristes de Catalunya</i>. Document elaborat per la Federació de Municipis de Catalunya, l'Associació Catalana de Municipis i Comarques i l'Agència de Protecció de la Salut per encàrrec del Consell Rector de l'Agència de Protecció de la Salut.</p> <p>Els criteris d'inclusió al Cens són: <u>Tenir feta la valoració del risc</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Modificar el comptador informàtic que atorga el número de Cens Municipal Sanitari automàticament i adaptar-los als dígitos i característiques establertes en el mencionat document.

INTERVENCIÓ	
I – 3	<ul style="list-style-type: none"> • Valoració del projecte inicial dels establiments alimentaris de restauració col·lectiva comercial donat que el Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives exigeix la emissió d'un informe sanitari previ. • Espai d'assessorament als titulars i gestors del projectes d'establiments de nova obertura sobre la normativa actualitzada per millorar el disseny higiènic dels projectes. • L'espai d'assessorament està obert tots els dilluns de 9.30 a 13.00 sense necessitat de cita prèvia, tot i que es recomana. • Generar la necessitat d'implementació dels plans d'autocontrol des de l'inici de les activitats incloent-los en els informes sanitaris de llicències d'obertura així com en el document de requisits sanitaris que reben algunes activitats (venda de carn) i en l'assessorament tècnic.
I – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Primera inspecció a l'establiment aplicant el protocol d'inspecció sanitària dels establiments alimentaris d'àmbit local per sectors, elaborat per la Diputació de Barcelona. • Inspecció de seguiment de les deficiències trobades a l'anterior inspecció. • S'obren dues opcions segons l'expedient i la opinió del cos d'inspectors: requeriment i/o compareixença. • Nova inspecció de comprovació si s'escau. • Valoració de risc i requalificació. Amb el resultat de valoració es planifica el següent seguiment. • Resolució de l'expedient: <ul style="list-style-type: none"> • Favorable i programació del següent control periòdic en funció del risc • Multa coercitiva • Expedient sancionador
I – 5	<ul style="list-style-type: none"> • Les activitats de venda gelats i orxates reben una recollida de mostres (aliment i superfície) i el control analític posterior a càrrec d'una empresa externa que disposa de laboratori amb certificació ENAC. • Campanya de control en les rostisseries i menjars preparats en caps de setmana.

INTERVENCIÓ	
I – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccions a l'obra central del mercat de Singuerlin. • Revisió i aprovació de les memòries tècniques presentades per els paradistes del nou mercat de Sagarra. • Inspeccions de seguiment a les parades del mercat de Fondo
I – 7	<ul style="list-style-type: none"> • Inspecció d'ofici a l'establiment. • Elaboració d'informe per donar resposta a qui ha fet la denuncia ja sigui ciutadans, associacions comercials com altres departaments municipals (policia local, llicències, comerç...). • Seguiment dels establiment segons programació establerta.
I – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Descripció dels procediments de seguiment d'expedients. • Creació del diagrama de flux. • Elaboració de plantilles d'informes, requeriments, inspeccions i altres documents necessaris pel seguiment d'expedients. • Participació en l'elaboració del programa informàtic (CMS-PSE). • Pràctiques de simulació del sistema. • Producció del sistema informàtic. • Posada en marxa e introducció dels expedients.

RESULTATS (R)

RESULTATS													
R – 1	<p>Vigilància i control sanitari d'establiments en base a la classificació de risc:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número total d'establiments classificats: Durant l'any 2014 s'han classificat 237 establiments. - 4 de risc alt - 38 de risc mitjà - 195 de risc baix <p>Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc sanitari</p>  <table border="1"> <caption>Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc sanitari</caption> <thead> <tr> <th>Risc</th> <th>Nombre</th> <th>Porcentatge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Establiments risc Alt</td> <td>4</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Establiments risc Mig</td> <td>38</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Establiments risc Baix</td> <td>195</td> <td>82%</td> </tr> </tbody> </table>	Risc	Nombre	Porcentatge	Establiments risc Alt	4	2%	Establiments risc Mig	38	16%	Establiments risc Baix	195	82%
Risc	Nombre	Porcentatge											
Establiments risc Alt	4	2%											
Establiments risc Mig	38	16%											
Establiments risc Baix	195	82%											

RESULTATS	
R – 2	<p>Elaboració Cens Sanitari Municipal: <i>Degut a la baixa de la tècnica del departament fins a Juliol del 2014 que no es va incorporar la nova tècnica, no s'han censat més establiments alimentaris.</i></p>
R – 3	<p>Control i seguiment d'establiments de nova obertura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número d'informes sanitaris realitzats sobre projectes de llicències d'activitats: 16 - Inspeccions realitzades per comunicació d'inici d'activitat: 49 - Número d'assessoraments fets a titulars d'establiments: 36
R – 4	<p>Control i seguiment d'establiments existents:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número de primeres inspeccions fetes per personal municipal: 237 - Número de primeres inspeccions fetes per personal extern: 49 - Número d'inspeccions de seguiment fetes per personal municipal: 354 - Número d'inspeccions de seguiment fetes per personal extern: 72 - Número de requeriments: 66 - Número de compareixences: 15 - Número d'expedients amb multa coercitiva: 20 - Número d'expedients sancionadors: 13 - Número de mesures cautelars: 10
R – 5	<p>Control per campanyes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número de mostres totals de control de gelats i orxates: 17 mostres. Només dos resultats han sortit insatisfactori, la resta entre correctes i satisfactoris. - Número de mostres de control de superfícies en gelateries: 14 mostres recollides. Tots els resultats han sortit entre correctes i satisfactoris. - Número de rostisseries i menjar preparat inspeccionades: 20.
R – 6	<p>Controls ens mercats municipals:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 inspeccions a l'obrador central mercat de Singuerlin a càrrec d'una empresa externa. - 4 visites de seguiment de les obres del nou mercat de Sagarra amb la arquitecte municipal encarregada del projecte. - Revisió i aprovació de 19 memòries tècniques presentades per els paradistes del nou mercat de Sagarra. - 33 inspeccions de seguiment de les parades del mercat de Fondo. - 7 inspeccions de seguiment de les parades del mercat de Singuerlin.
R – 7	<p>Actuació per denuncia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número de denúncies rebudes: 20 inspeccions sobre denúncies rebudes
R – 8	<p>Informatització del procés de seguiment dels expedients: <i>Degut a la baixa de la tècnica del departament fins a Juliol del 2014 que no es va incorporar la nova tècnica, no s'han pogut informatitzar més expedients.</i></p>

2. Condicions d'autocontrols

OBJECTIUS (O)

OBJECTIU	
O – 9	Els titulars de les empreses de la cadena alimentària han de garantir que els processos dels quals són responsables estan subjectes a sistemes d'autocontrol que permetin controlar els perills alimentaris per prevenir-los, eliminar-los i/o reduir-los a nivells acceptables.

INTERVENCIÓ (I)

INTERVENCIÓ	
I – 9	<ul style="list-style-type: none">• Revisió dels autocontrols als establiments classificats.• Mantenir el sistema d'avaluació i auditoria dels procediments d'autocontrol.• Mantenir sistemes de control de traçabilitat i etiquetatge dels productes amb normativa específica al respecte (carn, peix, hortalisses, etc.)

RESULTATS (R)

RESULTATS	
R – 9	<ul style="list-style-type: none">- 89 establiments minoristes amb els autocontrols correctes.- 148 establiments minoristes amb els autocontrols amb deficiències.

3. Condicions de comunicació i formació

OBJECTIUS (O)

OBJECTIUS	
O – 10	<ul style="list-style-type: none">Continuar elaborant i divulgant material informatiu i educatiu en matèria de seguretat alimentària en els diferents sectors de la ciutat.Potenciar la comunicació a la ciutadania d'informació i resultats relatius a les tasques de control i vigilància que realitza l'Ajuntament en matèria de Seguretat Alimentària.

INTERVENCIÓ (I)

INTERVENCIIONS	
I – 10	<ul style="list-style-type: none">Publicació dels resultats de les campanyes de control sanitàries amb els resultats obtinguts a través de la web de l'Ajuntament.

RESULTATS (R)

RESULTATS	
R – 10	<ul style="list-style-type: none">Es va fer una formació bàsica de manipulació d'aliments en el sector xinès a càrrec d'una empresa externa, on van assistir 12 persones.Es va fer una formació als restauradors de la ciutat sobre l'entrada en vigor del nou Reglament 1169/2011, sobre informació al consumidor, on van assistir 18 persones a càrrec de personal propi de l'Ajuntament.Publicació dels resultats de la Campanya de recollida de mostres de gelats i orxates.

PREVISIÓ DE CONTINUÏTAT DE LES ACTIVITATS

S'ha fet l'esforç d'ordenar la planificació del control oficials emparats en la normativa i a conseqüència de canvis estructurals importants duts a terme dins del Servei de Salut i Acció Comunitària. Es preveu donar màxima continuïtat en el temps, els quatre anys d'aquest mandat, a les activitats endegades enguany.