



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

MEMÒRIA PROGRAMA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

2015

Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

Índex

Índex	2
Introducció.....	3
Objectius, Intervencions i Resultats 2014	5
A) Condicions de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris.....	5
B) Condicions d'autocontrols	12
C) Condicions de comunicació i formació	14
PREVISIÓ DE CONTINUÏTAT DE LES ACTIVITATS	15

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.

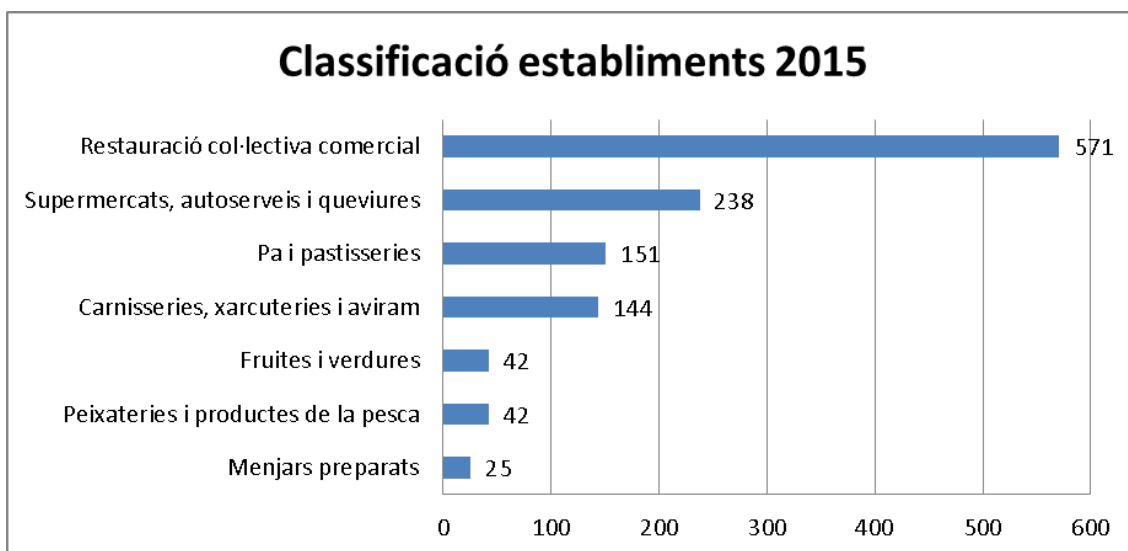
Dins d'aquesta filosofia de treball i concretament per donar compliment a l'article 13 del Reglament CE núm. 882/2004 de 29 d'abril de 2004: "*La frecuencia de los controles oficiales debe ser regular y proporcional a la naturaleza del riesgo*" en els diferents fòrums tècnics que es van crear a l'any 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 2015, la distribució dels establiments alimentaris a Santa Coloma de Gramenet, incloses les parades dels mercats municipals de la ciutat és la següent:

CLASSIFICACIÓ PER SECTORS ALIMENTARIS 2015	Nombre	%
Menjars preparats	25	2,06
Peixateries i productes de la pesca	42	3,46
Fruites i verdures	42	3,46
Carnisseries, xarcuteries i aviram	144	11,87
Pa i pastisseries	151	12,45
Supermercats, autoserveis i queviures	238	19,62
Restauració col·lectiva comercial	571	47,07
TOTAL	1213	100

Per tal de tenir les dades actualitzades, s'han eliminat del total aquells establiments que segons dades d'hisenda s'han donat de baixa.



Objectius, intervencions i resultats 2015

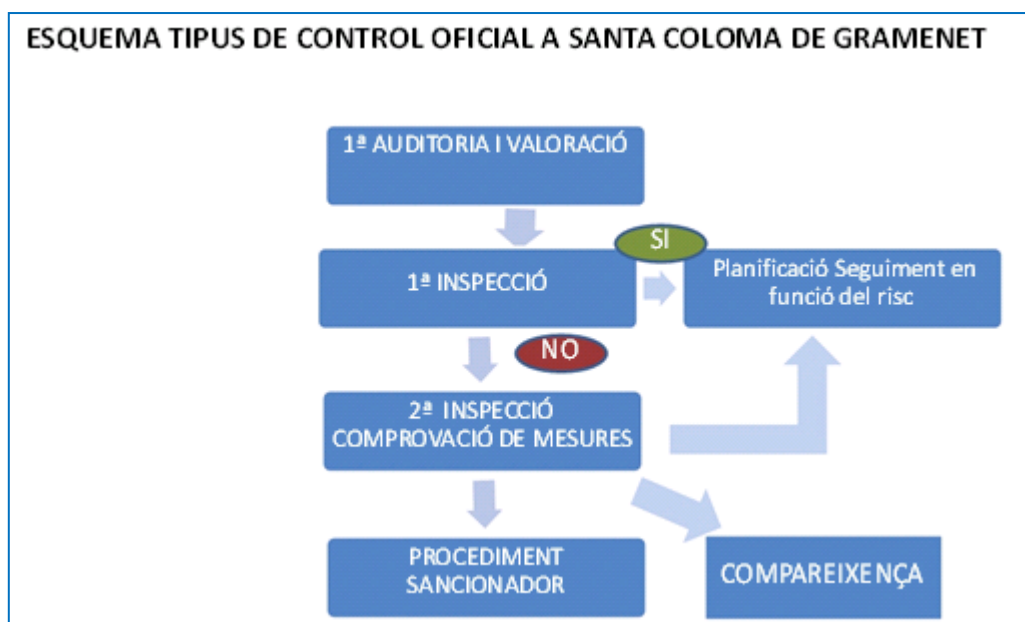
El programa de Seguretat Alimentaria municipal del 2015, s'ha dividit en:

- A) Condicions de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris
- B) Condicions d'autocontrol (Prerequisits)
- C) Condicions de comunicació i formació

En cadascun dels apartats, es mencionen els objectius fixats per el Servei de Salut Pública, les intervencions dutes a terme i finalment els resultats obtinguts.

A) Condicions de vigilància i control d'establiments alimentaris

En termes generals es porta a terme una valoració del risc de l'establiment mitjançant una auditoria i dues inspeccions de comprovació de les mesures correctores. En cada una d'aquestes accions s'informa de manera entenedora i per escrit al titular de l'establiment. Una vegada superades aquestes fases i es continuen donant incompliments que poden suposar un risc per a la salut s'inicia el procediment de sanció. L'aplicació de la multa coercitiva com a mètode per a l'advertiment i aplicació de sancions és una eina més àgil i que permet arribar a una resolució més favorable.



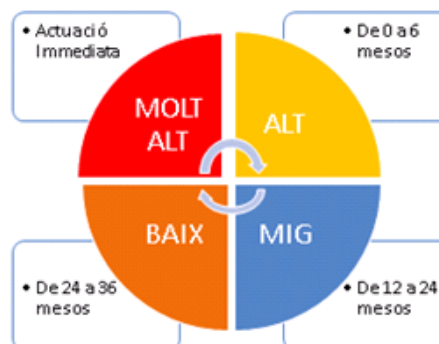
Vigilància i control sanitari d'establiments en base a la classificació de risc

1

OBJECTIUS

- Augmentar un 50% la **classificació de risc** dels establiments alimentaris seguint el protocol de Diputació de Barcelona.
- Completar el **mapa de risc sanitari**.
- Planificar les **freqüències d'inspecció** mínimes d'inspecció en funció del risc.

VALORACIÓ DEL RISC D'ESTABLIMENTS I PERIODICITAT DE LA INSPECCIÓ



INTERVENCIIONS

Planificació de la vigilància i control dels establiments alimentaris basat en el seu **risc**. L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, utilitza els protocols per al control i classificació en funció del risc sanitari dels establiments alimentaria de competència municipal de la Diputació de Barcelona.

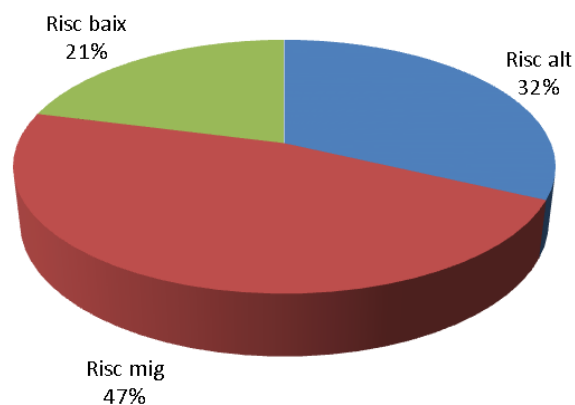
Els criteris d'inclusió a la classificació de risc són:

- Establiments de nova obertura durant l'any 2015
- Establiments en el programa de control oficial 2015
- Els establiments amb antecedents (expedients sancionadors, mesures cautelars i deficiències sanitàries més greus).

INDICADORS

- Establiments de nova classificació de risc: **181**.
- Increment respecte 2014: **+54%**

Noves classificacions de risc



Cens sanitari municipal

2

OBJECTIU

- Augmentar un 50% els establiments amb **cens sanitari municipal**.

INTERVENCIONS

A partir d'enguany s'ha implementant el número de registre municipal de 16 dígit per codificar els establiments, sota la *Proposta dels criteris registrals per a establiments minoristes de Catalunya* (document elaborat per la Federació de Municipis de Catalunya, l'Associació Catalana de Municipis i Comarques i l'Agència de Protecció de la Salut).

El format de codificació que segueix l'Ajuntament de Santa Coloma és el següent:

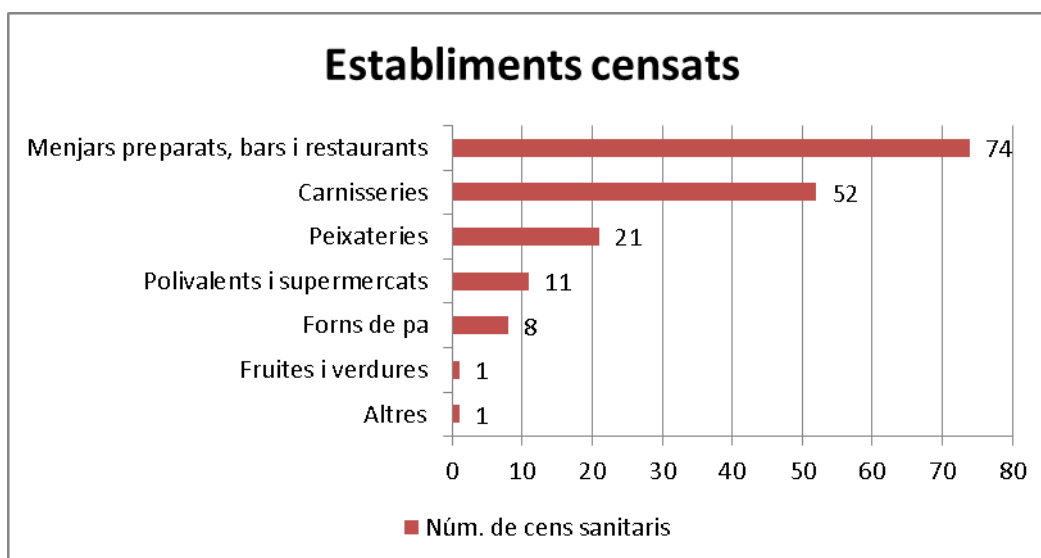
Format del número de registre municipal

MUNICIPI		DEDICACIÓ			NUMERACIÓ
Identificació del municipi PPMMM	Sector SS (2 dígit)	Activitat AA (2 dígit)	Distribució D (1 dígit)	Manipulació M (1 dígit)	Numeració de l'establiment en el municipi NNNNN
5 dígit		6 dígit			5 dígit

Els últims 5 dígit (coloració en verd) són correlatius per a cada un dels sectors.
El criteri d'inclusió al cens és tenir feta la valoració del risc.

INDICADORS

- Establiments censats: **168**
- Increment respecte 2014: **+46%**



Control d'establiments de nova obertura

3

OBJECTIUS

- Controlar un 50% els establiments alimentaris de **nova obertura que no requereixen presentar prèviament un projecte tècnic.**
- Revisar el 100% dels **projectes tècnics** d'aquelles activitats alimentàries que en requereixen.
- Valorar el 100% de les sol·licituds d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública i emetre els corresponents informes sanitaris.
- Atendre i assessorar al 100% dels titulars d'establiments que ho demanin.

INTERVENCIONS

Aplicació del protocol d'inspecció sanitària per sectors de la Diputació de Barcelona a la primera inspecció a l'establiment alimentari.

Revisió dels projectes tècnics d'activitats alimentàries (carnisseries amb obrador, bars amb terrassa, forns de pa amb una potència superior a 7,5 kw, etc.) que requereixen d'un informe sanitari previ segons la Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats (PACA).

Valoració de la documentació d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública segons el que s'estableix al decret 112/2010 pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, on s'exigeix un informe sanitari previ.

Assessorament als titulars i gestors del projectes d'establiments de nova obertura sobre la normativa actualitzada per millorar el disseny higiènic dels projectes.

INDICADORS

- Establiments alimentaris de nova obertura inspeccionats: **39 (43%)**
- Informes sanitaris de llicències d'activitats sedentàries: **2 (100%)**
- Informes sanitaris d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública: **7 (100%)**
- Assessoraments presencials a titulars d'establiments: **5 (100%)**

Control d'establiments amb expedient obert

4

OBJECTIU

- Controlar el 80% dels establiments alimentaris amb expedient obert.

INTERVENCIONS

Primera inspecció a l'establiment aplicant el protocol d'inspecció sanitària dels establiments alimentaris d'àmbit local per sectors de la Diputació de Barcelona.

Inspecció de seguiment de les deficiències trobades a l'anterior inspecció. Segons el resultat i la valoració dels inspectors, si les deficiències no s'han resolt pot donar lloc a un requeriment o a una compareixença (assessorament).

Nova inspecció de comprovació si s'escau.

Resolució de l'expedient:

- Favorable i programació del següent control periòdic en funció del risc
- Multa coercitiva
- Expedient sancionador

INDICADORS

- Total primeres inspeccions: **339**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal propi: **262 (77%)**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **77 (23%)**
- Total inspeccions de seguiment: **429**
 - Inspeccions de seguiment realitzades per personal propi: **305 (71%)**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **124 (29%)**
- Requeriments: **89**
- Assessoraments: **40**
- Expedients amb multa coercitiva: **46**
- Expedients sancionadors: **50**
- Mesures cautelars: **12**

Campanyes de control o mostreig

5

OBJECTIU

Controlar l'estat higienicosanitàries de sectors alimentaris amb més risc, analitzar el risc de productes específics mitjançant mostreig, i fer públics els resultats per incentivar els establiments a millorar les seves condicions .

INTERVENCIONS

Campanyes de mostreig

- 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.
- Les activitats de restauració amb molts fregits, reben una recollida de mostra de l'oli de fregir.

Campanyes de control

- Control transport alimentari interurbà
- Control de rostisseries (inspeccions)
- Control de pastisseries (inspeccions + valoracions de risc)
- Control de peixateries (inspeccions)
- Control de les cuines de les residències de gent gran (auditories + valoració de risc)

INDICADORS

Campanyes de mostreig

- Mostres de gelats i orxates analitzades: **12**
 - Mostres correctes: **11 (94%)**
 - Mostres incorrectes: **1 (6%)**
- Mostres de superfície en establiments de venda de gelats i orxates: **6**
 - Mostres correctes: **6 (100%)**
- Mostres totals recollides d'oli de fregir analitzat: **18 (100%)**
 - Mostres correctes: **17 (94%)**
 - Mostres incorrectes: **1 (6%)**

Campanyes de control

- Número de transports intervinguts: **20**
- Número d'inspeccions en rostisseries: **33**
- Número d'inspeccions en pastisseries: **28**
- Número de valoracions de risc en pastisseries: **59**
- Número d'inspeccions en peixateries: **22**
- Número d'auditories en residències de gent gran: **10**
- Número de valoracions de risc en residències: **10**
- Número de visites en residències: **20**

Control i seguiment parades mercats municipals

6

OBJECTIUS

- Inspeccionar el 100% de les parades dels mercats municipals.
- Inspeccionar les zones comunes dels mercats municipals.

INTERVENCIONS

- Inspeccions de seguiment a totes les parades dels tres mercats municipals.
- Auditories mensuals obrador comú mercat de Singuerlin.
- Auditories dels espais comuns dels tres mercats municipals.

INDICADORS

- Auditories obrador central mercat de singuerlin: **9**
- Número de parades inspeccionades: **83 (100%)**
- Número d'inspeccions realitzades: **95**
- Informes zones comunes mercats municipals: **3 (100%)**

Actuació per denúncia

7

OBJECTIU

- Respondre el 100% de les denúncies/queixes rebudes sobre els establiments alimentaris en un termini òptim d'una setmana, màxim 15 dies.

INTERVENCIONS

- 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.

INDICADORS

- Número de denúncies rebudes: **8**
- Número de denúncies contestades: **8 (100%)**
- Número de denúncies contestades en menys de 15 dies: **8 (100%)**

Consultoria i auditoria de processos de qualitat segons ISO 9001

8

OBJECTIU

Fer una avaluació externa dels procediments municipals de seguretat alimentària i incorporar propostes de millora.

INTERVENCIONS

Una consultoria externa finançada per Diputació de Barcelona ha fet diferents reunions amb l'equip tècnic de seguretat alimentària per tal de conèixer els processos del Servei, protocolaritzar-los i avaluar el seu grau de compliment.

Posteriorment es va fer l'auditoria de control que incorporava:

- No conformitats (per a una correcció immediata).
- Propostes de millora.

INDICADORS

- Procediments elaborats: **13**
- Formularis elaborats: **6**
- Instruccions elaborades: **1**
- No conformitats de l'auditoria: **2**
- Propostes de millora de l'auditoria: **15**

Condicions d'autocontrols

Segons el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, sobre la higiene dels productes alimentaris, estableix l'obligació que els operadors d'empresa alimentària dissenyin, apliquin i mantinguin procediments basats en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) com a eina per garantir la seguretat dels aliments produïts i comercialitzats.

Actualment els establiments alimentaris minoristes, han de dur a terme els següents plans d'autocontrol:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors i traçabilitat
- Pla de temperatures
- Pla d'al·lèrgens

L'arxiu de tots els documents i els registres s'han de poder consultar per qualsevol persona autoritzada que n'hagi de fer la revisió.

Condicions d'autocontrol

9

OBJECTIU

- Que el 80% dels establiments inspeccionats, disposin d'autocontrols.

INTERVENCIÓ

- 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.)

INDICADORS

- Establiments inspeccionats que disposen d'autocontrols: **370 (80,6%)**

A) Condicions de comunicació i formació

Des del Servei de Salut Pública, li donem molta importància a la formació i per tant, incentivem formacions en matèria d'higiene i seguretat alimentària, en tots els sectors alimentaris i també comprovem durant inspeccions que tot el personal que manipula producte alimentari tingui la formació d'higiene i seguretat alimentària al dia.

Material de comunicació i formació

10

OBJECTIUS

- Elaborar material formatiu per la ciutadania.
- De les campanyes específiques que ho requereixin elaborar tríptic informatiu i enviar-ho als titulars dels establiments inspeccionats.
- Realitzar cursos de formació adreçats a la ciutadania en matèria de seguretat alimentària.

INTERVENCIONS

- Material formatiu:
 1. Elaboració de la Guia de Fires i Mercats al carrer
 2. Publicació dels resultats de les campanyes específiques realitzades durant el 2015
 3. Tríptic informatiu sobre "Quins riscos s'amaguen en un oli de fregir?"

Tot el material formatiu està penjat a la web de l'Ajuntament:

<http://www.gramenet.cat/temes/amb-les-persones/salut-publica/seguretat-alimentaria/>

- Cursos de formació:
 1. Curs de manipulació d'aliments en Xinès
 2. APPCC aplicat a residències
 3. Jornada de presentació de la Guia de Pràctiques correctes d'higiene per als restaurants
 4. Taller de cuina d'aprofitament dels aliments

INDICADORS

- Material formatiu:
 1. Número de còpies de la Guia de Fires i mercats al carrer: **250 unitats**
 2. Número de publicacions de resultats de campanyes específiques: **2**
 3. Número d'impressions del tríptic de l'oli enviats a titulars: **13 unitats**
- Cursos de formació:
 5. Assistents al curs de manipulació d'aliments en Xinès: **18**
 6. Assistents al curs d' APPCC aplicat a residències: **29**
 7. Assistents a la jornada de presentació de la Guia de Pràctiques correctes d'higiene per als restaurants: **11**
 8. Assistents al taller de cuina d'aprofitament dels aliments: **10**

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.