



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

MEMÒRIA DEL PROGRAMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

2017

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Índex

Introducció	3
Objectius, intervencions i resultats	5
A) Condicions de vigilància i control d'establiments alimentaris	5
Vigilància i control sanitari d'establiments en base a la classificació de risc	6
Cens sanitari municipal	7
Control d'establiments de nova obertura.....	8
Control d'establiments amb expedient obert	9
Campanyes de control o mostreig	10
Control i seguiment parades mercats municipals	11
Actuació per denúncia	12
B) Condicions d'autocontrols	13
Autocontrols	13
C) Condicions de comunicació i formació	14
Material de comunicació i formació.....	14
D) Programes transversals	15
Projectes de restauració social	15
E) Projecte d'investigació	17
Projecte pilot per reduir el malbaratament alimentari a les escoles.....	17
Annex	19
Programa d'informatització dels expedients de seguretat alimentària dins del programa de seguiment d'expedient (PSE).....	19

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:

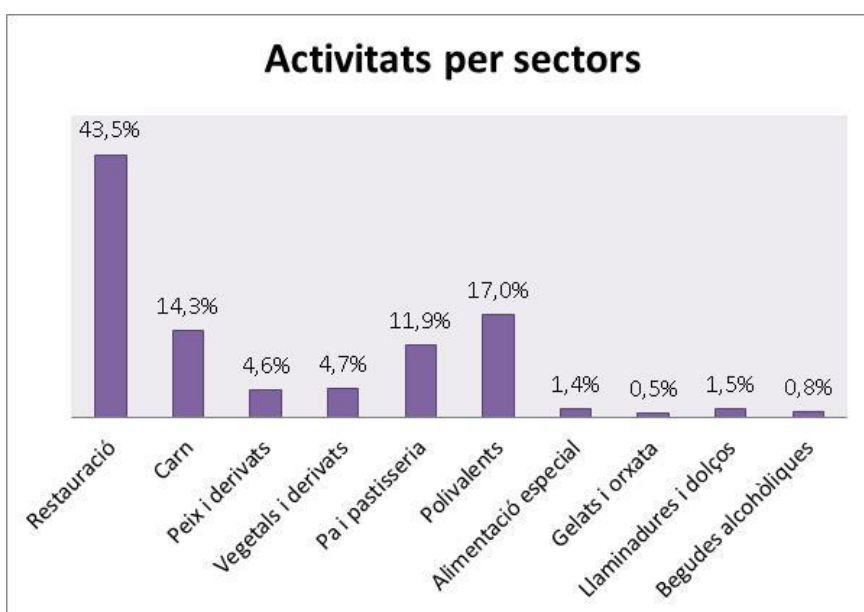
- Normalitzar la sistemàtica d'inspecció en els establiments alimentaris per assegurar la uniformitat de les actuacions sota criteris de qualitat.
- Prioritzar les activitats desenvolupades en els establiments alimentaris en funció del risc i impacte a la població
- Garantir el compliment de les exigències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

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 dígit per codificar-los seguint les directrius del document esmentat. Dos anys més tard, disposem de suficients dades del teixit comercial en referència a les activitats alimentàries subjectes al control i inspecció per part del Servei de Salut pública.

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.

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

Sector	Total	Actiu	Apertures	Tancaments
Restauració	485	418	128	67
Carn i derivats	148	137	15	11
Peix i derivats	48	44	2	4
Fruita i verdura	59	45	7	14
Pa i pastisseria	143	114	28	29
Polivalents	202	163	47	39
Alimentació especial	15	13	6	2
Gelats i orxates	7	5	2	2
Llaminadures i dolços	20	14	5	6
Begudes alcohòliques	11	8	2	3
Total	1.138	961	242	177



Objectius, intervencions i resultats

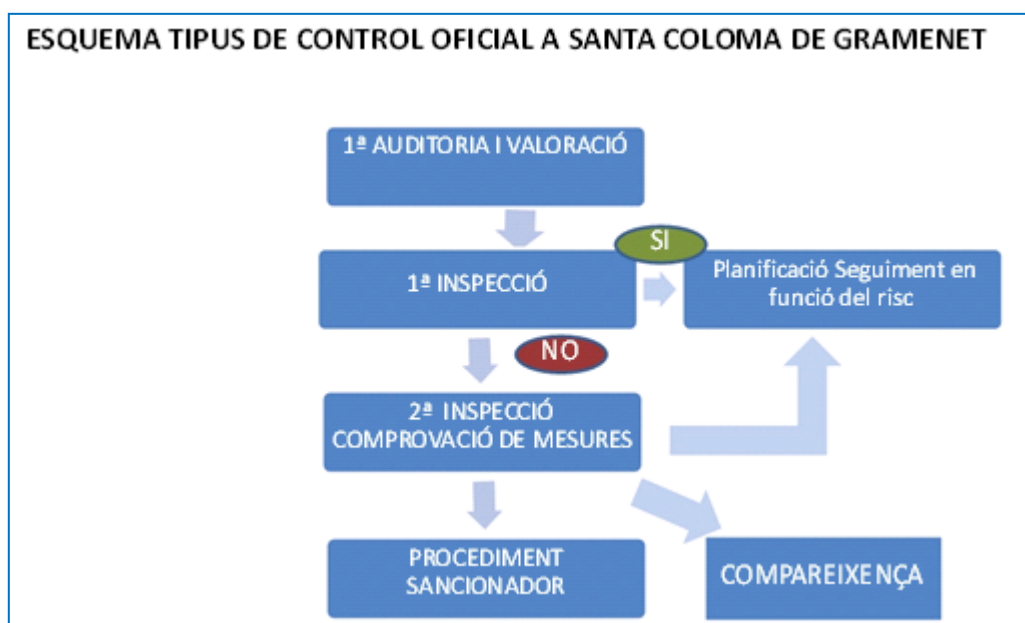
El programa de Seguretat Alimentària municipal del 2017, s'ha dividit en:

- A) Condicions de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris
- B) Condicions d'autocontrol (Prerequisits)
- C) Condicions de comunicació i formació
- D) Projecte d'investigació
- E) Programes transversals amb altres Serveis municipals

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.

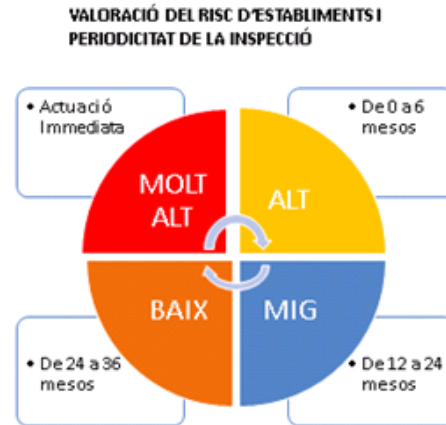


Vigilància i control sanitari d'establiments en base a la classificació de risc

1

OBJECTIUS

- Augmentar un 50% la classificació del 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.



INTERVENCIIONS

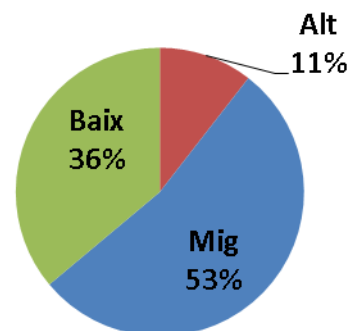
Planificació de la vigilància i control dels establiments alimentaris basat en el seu **risc**. L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, utilitza els protocols per al control i classificació en funció del risc sanitari dels establiments alimentaria de competència municipal de la Diputació de Barcelona.

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

- Establiments de nova obertura i canvi de titular durant l'any 2017
- Establiments en el programa de control oficial 2017
- Els establiments amb antecedents (expedients sancionadors, mesures cautelars i deficiències sanitàries més greus).

INDICADORS

- Establiments de nova classificació de risc: **399**
- Increment respecte 2016: **99,5%**



Cens sanitari municipal

2

OBJECTIUS

- Mantenir el **cens sanitari municipal** actualitzat
- Que el 80% d'establiments nous i canvis de titular estiguin codificats i introduïts al cens

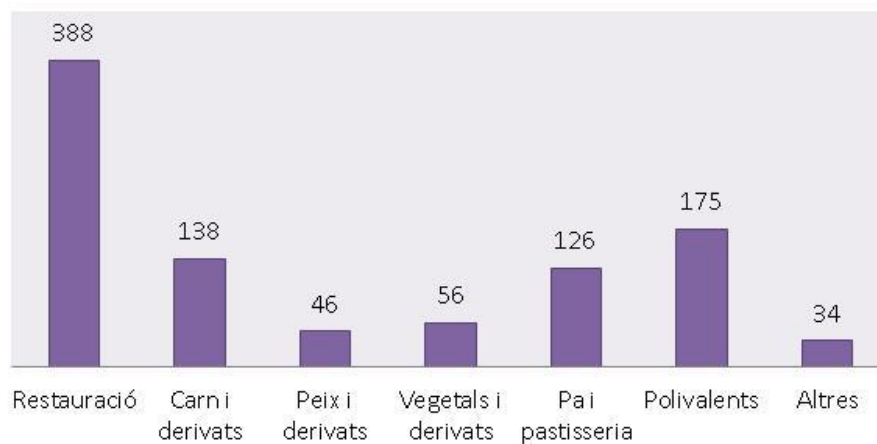
INTERVENCIONS

Des de l'any 2015 es va crear el cens sanitari municipal 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).

INDICADORS

- Establiments censats: **399**
- Increment respecte 2016: **100%**

Activitats censades per sector



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.
- Informar i censar el 100% de les sol·licituds de **Declaracions Responsable No Sedentàries**
- Atendre i assessorar al 100% dels titulars d'establiments que ho demanin.

INTERVENCIONS

Aplicació del protocol d'inspecció sanitària de Valoració de Risc 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.

Implementació del circuit interdepartamental per a censar les noves activitats alimentàries no sedentàries

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: **142 (58.7%)**
- Informes sanitaris de llicències d'activitats sedentàries: **3 (100%)**
- Informes sanitaris d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública: **28 (100%)**
Desglossat de la manera següent: **3** Festivals i **25** Festes de barri, fires i altres activitats alimentàries al carrer.
- Informes sanitaris sobre les sol·licituds de Declaracions Responsable No Sedentàries: **8 (100%)**
- Assessoraments presencials a titulars d'establiments: **12 (100%)**

Control d'establiments amb expedient obert

4

OBJECTIU

Controlar que els establiments alimentaris del Cens municipal sanitari (CMS) compleixin les condicions higienico sanitàries establertes en la normativa vigent.

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 nou 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
- Favorable amb deficiències lleus i programació del següent control periòdic en funció del risc
- Expedient sancionador de multa coercitiva
- Expedient sancionador greu o amb mesures cautelars

INDICADORS

- Total primeres inspeccions: **399**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal propi: **54 (13.5%)**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **345 (86.4%)**
- Total inspeccions de seguiment: **419**
 - Inspeccions de seguiment realitzades per personal propi: **391 (93.3%)**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **28 (6.7%)**
- Requeriments: **23**
- Assessoraments: **51**
- Expedients sancionadors: **48**
 - Expedients sancionadors amb multa coercitiva: **32**
 - Expedients sancionadors greus: **4**
 - expedients sancionadors amb 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

Enguany no s'han fet campanyes de mostreig

Campanyes de control

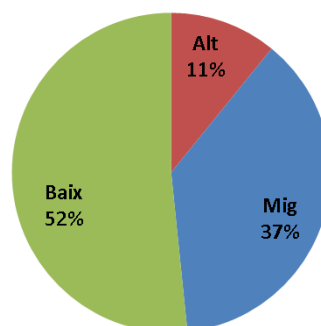
- Control transport alimentari interurbà
- Control de rostisseries (inspeccions)
- Control de bars en centres esportius (inspeccions)
- Control d'establiments alimentaris amb historial d'expedients sancionadors

INDICADORS

Campanyes de control

- Número de transports intervinguts: **23**
- Número d'inspeccions en rostisseries: **7**
- Número d'inspeccions en bars de centres esportius: **12**
- Número d'inspeccions dels establiments alimentaris amb historial d'expedients sancionadors: **184**

Sector	Total
Restauració	68
Carn i derivats	46
Peix i derivats	10
Fruita i verdura	12
Pa i pastisseria	16
Polivalents	28
Altres	4
Total	184



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 anuals dels espais comuns dels tres mercats municipals.

INDICADORS

- Número de parades inspeccionades: **71(98.6%)**
 - Mercat de Singuerlín: **25**
 - Mercat Segarra: **19**
 - Mercat de Fondo: **27**
- Número d'inspeccions realitzades: **145**
- Informes zones comunes mercats municipals: **3 (100%)**
 - Mercat de Singuerlín: **1**
 - Mercat Segarra: **1**
 - Mercat de Fondo: **1**

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: **11**
- Número de denúncies contestades: **11 (100%)**
- Número de denúncies contestades en menys de 15 dies: **11 (100%)**

B) 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.

Autocontrols	
8	
OBJECTIU	
	Que el 80% dels establiments inspeccionats, disposin d'autocontrols.
INTERVENCIÓ	
	<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.)
INDICADORS	
	- Establiments inspeccionats que disposen d'autocontrols: 100 (23%)

C) 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

9

OBJECTIUS

- Elaborar material formatiu pels titulars dels establiments alimentaris
- 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:

Elaboració de la Guia: "La informació dels productes alimentaris en el portapreus.
Diferents maneres d'informar a la clientela dels aliments no envasats"

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

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

- Enguany no s'han dut a terme cursos de formació ni fulletons específics per campanyes d'inspeccions.

INDICADORS

- Material formatiu:

Número de còpies de la Guia: "La informació dels productes alimentaris en el portapreus.
Diferents maneres d'informar a la clientela dels aliments no envasats": **100 unitats**

D) Programes transversals

Projectes de restauració social

11

OBJECTIUS

Garantir la seguretat alimentària i nutricional dels projectes d'alimentació col·lectiva liderats per altres serveis municipals

INTERVENCIONS

Serveis Socials municipal:

- Creació de clàusules específiques del Plec de prescripcions tècniques d el contracte de serveis del servei de menjador social de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

Educació municipal:

- Plec de prescripcions tècniques per a la contractació mitjançant concessió de la gestió del servei públic de les escoles bressol "Els pins, L'Oreneta i Les Oliveres"
- Document d'orientació per dur a terme un Plec de clàusules pel Servei de Menjador Escolar orientat als equips de direcció dels Centres Escolars
- Assessorament tècnic a les Escoles Bressols Municipals
- Assessorament i implementació del projecte de menjador escolar a secundària

Equip Territorial de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC):

- Inspeccions conjuntes als menjadors i cuines de Centres Escolars per atendre queixes de les famílies.
- Inspeccions conjuntes als espais de menjadors dels 2 IES que participen en el programa
- Dur a terme el seguiment i control del conveni entre les dues administracions

INDICADORS

Serveis Socials municipal:

- Prescripcions tècniques introduïdes en el contracte de serveis del servei de menjador social de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet:
- Clàusula nutricionals
- Requisits higienicosanitaris i normativa vigent
- Criteris de valoració sobre millores tècniques i de qualitat i sobre els productes de proximitat i ecològics

Educació:

- Prescripcions tècniques introduïdes a la contractació mitjançant concessió de la gestió del servei públic de les escoles bressol "Els pins, L'Oreneta i Les Oliveres":

- Condicions específiques del servei de menjador: característiques nutricionals dels menús
- Requisits higienicosanitaris d'instal·lacions, de manipulació i documentals i normativa vigent
- Elaboració del document d'orientació per dur a terme un Plec de clàusules pel Servei de Menjador Escolar orientat als equips de direcció dels Centres Escolars

- Número d'assessoraments fets a les Escoles Bressols Municipals: **7**

- Reunions amb la empresa promotora, serveis educatius municipals i les empreses del tercer sector per explicar el projecte pilot: finals de **juny 2017**
- Reunió amb les direccions dels 2 IES implicats, serveis educatius municipals, l'empresa promotora, les empreses del tercer sector referent de cada IES i l'inspector referent del Equip Territorial de l'ASPC: en data **12/07/2017**
- Vista a les instal·lacions dels IES : en data **12/07/2017 i 18/07/2017**
- Seguiment de l'aplicació de les mesures correctores imprescindibles per poder autoritzar amb número de registre (RSIPAC) tants als IES com a les empreses gestores del tercer sector: **juliol i setembre de 2017**

Equip Territorial de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC):

- Número d'inspeccions conjuntes als menjadors i cuines de Centres Escolars per atendre queixes de les famílies: en data **19/1/2017**
- Número d'inspeccions conjuntes als espais de menjadors dels 2 IES que participen en el programa: en data **12/07/2017**

E) Projecte d'investigació

Projecte pilot per reduir el malbaratament alimentari a les escoles

10

OBJECTIU

Conèixer l'índex del malbaratament alimentari tant a la cuina com a menjador de dos centres educatius

INTERVENCIONS

- Escriure el projecte pilot
- Presentar-lo als 2 centres educatius i aconseguir la seva implicació
- Dur a terme la auditoria
- Mesurar el volum de menjar elaborat i el residu generat a cuina
- Mesurar la quantitat servida, el residu, les sobres i el desapropitament de a l'espai de menjador
- Analitzar-ne les causes
- Proposar mesures correctores per reduir-lo
- Redacció dels resultats i les conclusions
- Elaboració d' un resum individualitzat per presentar els resultats als participant
- Redacció del projecte final
- Ampliar la intervenció a dos centres educatius més

INDICADORS

De procés:

- Reunió amb la direcció dels centres per explicar el projecte pilot: en data **3/02/2017**
- Reunió amb l'equip de l'escola A: en data **22 /02/17**
- Reunió amb l'equip de l'escola B: en data **15/03/17**
- Les mesures del menjar elaborat tant a la cuina com al menjador (auditoria) es van dur a terme durant una setmana del mes de març :
 - o Escola A: **8 al 14 de març de 2017**
 - o Escola B: **22 al 28 de març de 2017**
- L'anàlisi de causes, redactat dels resultats, proposta de mesures correctores i l'elaboració de conclusions: durant els **mesos d'Abril i Maig**
- Presentació dels resultats a l'equip de direcció i polític municipal: **25 de maig de 2017**

De resultats:

- Redacció del projecte final: **Juliol 2017**
- L'índex de malbaratament és baix en l'ambient escolar (l'escala és de 0 a 100)
 - Escola A: **2**
 - Escola B: **11,9**

Ampliació del projecte a dos centres educatius mes: **setembre de 2017**

De procés:

- Reunió amb la direcció dels centres per explicar el projecte pilot: en data **11/10/2017**
- Reunió amb l'equip de l'escola C: en data **17 /10/17**
- Reunió amb l'equip de l'escola D: en data **24/103/17**
- Les mesures del menjar elaborat tant a la cuina com al menjador (auditoria) es van dur a terme durant una setmana del mes de març :
 - o Escola C: **7 al 14 de novembre de 2017**
 - o Escola D: **14 al 21 de novembre de 2017**
- L'anàlisi de causes, el redactat dels resultats, la proposta de mesures correctores i l'elaboració de conclusions: s'inicia el **mes de Desembre 2017**
- Presentació dels resultats a l'equip de direcció i polític municipal: al llarg **del primer semestre 2018**

De resultats:

- Redacció del projecte final: al llarg del **primer semestre 2018**
- L'índex de malbaratament és baix en l'ambient escolar (l'escala és de 0 a 100)
 - Escola C: **16,1**
 - Escola D: **22,6**
- Elaboració d' un resum individualitzat per presentar els resultats als participant: al llarg del **primer semestre 2018**
- Presentació dels resultats a les quatre escoles que han participat: al llarg del **primer semestre 2018**

Annex

Programa d'informatització dels expedients de seguretat alimentària dins del programa de seguiment d'expedient (PSE)

12

OBJECTIU

Adaptar i ampliar el circuit CMS dels expedients d'establiments carnis a la resta d'establiments minoristes alimentaris segons la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, que obliga a la tramitació electrònica dels processos de l'administració.

INTERVENCIONS

- Dur a terme reunions de coordinació amb el gestor de PSE adscrit al servei d'Informàtica.
- Disseny dels circuits que han de seguir els expedients informatitzats
- Elaboració de les plantilles dels documents que formen part del circuit
- Posar en comú amb la resta d'implicats, els procediments, les tasques i el seguiment dels expedients.
- Introducció dels expedients en el circuit CMS

INDICADORS

- Disseny dels circuits conjuntament amb el gestor de PSE: **primer trimestre amb reunions setmanals**
- Elaboració de plantilles: **segon trimestre**
- Reunió amb el gestor de PSE: **mensual**
- Reunió amb l'Equip de Salut Pública: **Quatrimestral**
- Introducció d'expedients: **s'inicien les proves al mes de Novembre**