



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

MEMÒRIA DEL PROGRAMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

2020

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.....	8
Control d'establiments de nova obertura	9
Control d'establiments amb expedient obert	10
Campanyes de control o mostreig.....	11
Control i seguiment parades mercats municipals	12
Actuació per denúncia	13
B) Condicions d'autocontrols	14
Autocontrols	14
C) Condicions de comunicació i formació	15
Material de comunicació i formació.....	15
D) Programes transversals.....	16
Projectes de restauració social	16

Introducció

El Servei de Salut Pública 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.

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; segons l'establert a la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública de Catalunya 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 altra banda el Reglament CE núm. 882/2004, de 29 d'abril de 2004, sobre els Controls Oficials, **han de garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments**.

Els controls oficials consisteixen en dur a terme 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...)

Per donar compliment a l'article 13 del mateix Reglament CE: *"La frecuencia de los controles oficiales debe ser regular y proporcional a la naturaleza del riesgo"* es va normalitzar la sistemàtica d'inspecció en els establiments alimentaris minoristes de Catalunya, per assegurar la uniformitat de les actuacions:

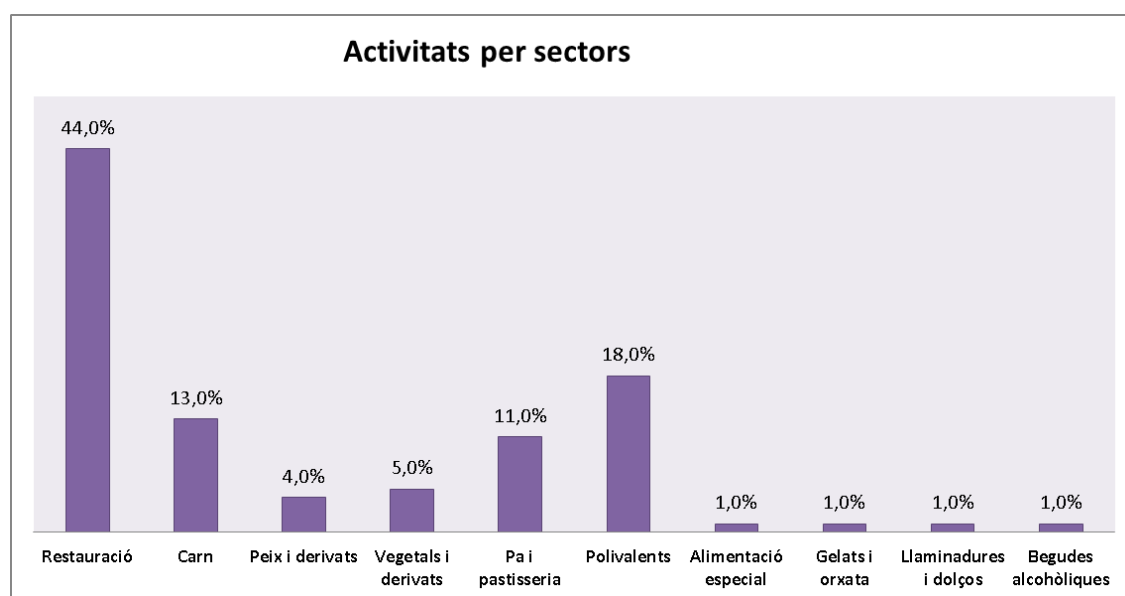
- Prioritzar les activitats desenvolupades en els establiments alimentaris en funció del risc
- Garantir el compliment de les exigències normatives en quant a:
 - Freqüència d'actuació
 - Adopció de mesures correctores
 - Registre i cens de les activitats

A la ciutat de Santa Coloma de Gramenet, en l'any 2015 es va iniciar la recollida sistemàtica de dades dels establiments comercials alimentaris minoristes per a crear el Cens municipal sanitari que es manté actualitzat fins al dia d'avui. Al mateix temps es va implementar el número de registre municipal de 16 dígit per codificar-los seguint les directrius del document esmentat. Es per això que actualment es disposen 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 2020 la ciutat ha tingut un total de 1.095 activitats comercials alimentàries, de les quals han romàs obertes 1.007 a 31 de desembre d'enguany. Al llarg d'aquest any han obert o han canviat de titularitat 130 activitats i han tancat 88.

Activitats comercials	Total
En actiu	1.007
Noves obertures	130
Tancaments	88
Total	1.095

Sector	Total	Actiu	Apertures	Tancaments
Restauració	502	435	66	49
Carn i derivats	123	118	6	5
Peix i derivats	41	40	1	1
Fruita i verdura	68	62	13	6
Pa i pastisseria	113	102	12	11
Polivalents	205	189	31	16
Alimentació especial	15	15	0	0
Gelats i orxates	5	5	0	0
Llaminadures i dolços	13	13	0	0
Begudes alcohòliques	10	10	1	0
Total	1.095	1.007	130	88



Objectius, intervencions i resultats

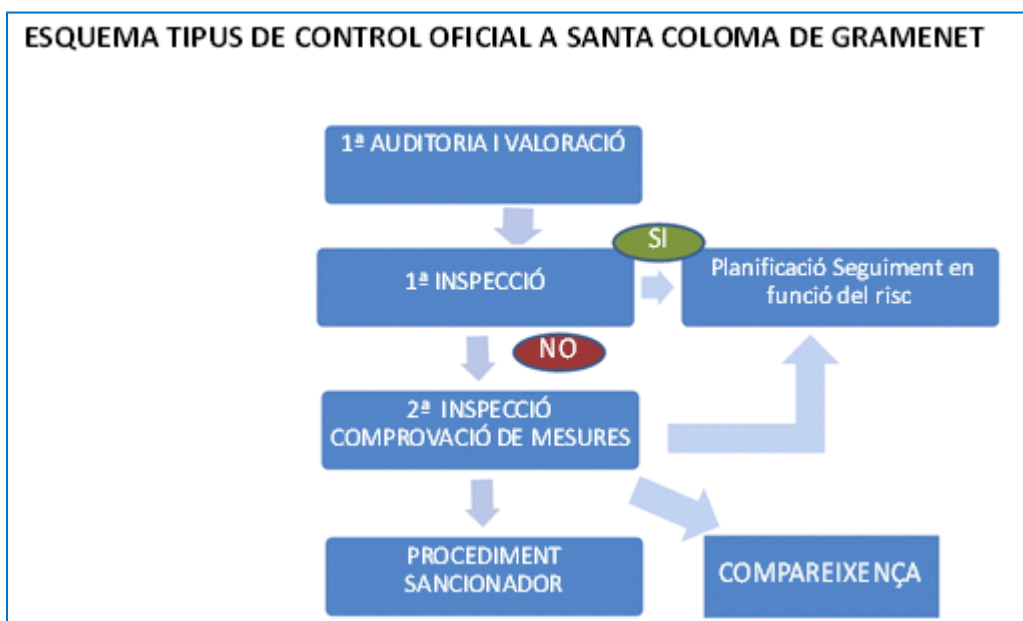
El programa de Seguretat Alimentària municipal de l'any 2020, recull:

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

En cadascun dels apartats, es descriuen els objectius més específics fixats pel Servei de Salut Pública, així com les intervencions dutes a terme i finalment els resultats obtinguts.

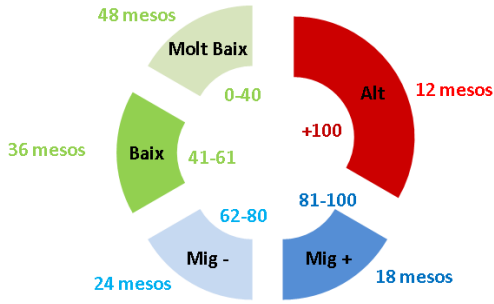
A) Condicions de vigilància i control d'establiments alimentaris

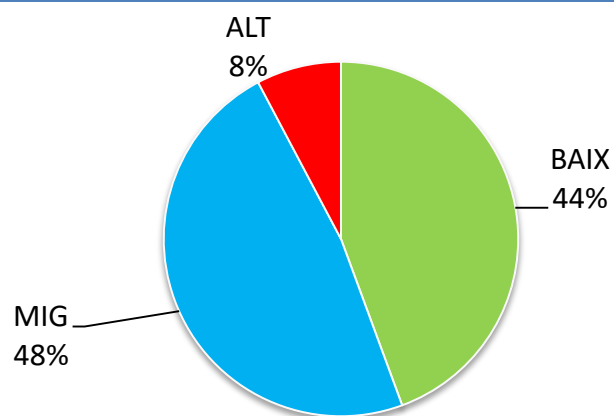
En termes generals es porta a terme una valoració del risc de l'establiment mitjançant una auditoria i dues inspeccions de comprovació de les mesures correctores. En cadascuna d'aquestes accions s'informa de manera entenedora i per escrit al titular de l'establiment. Una vegada superades aquestes fases, si 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.



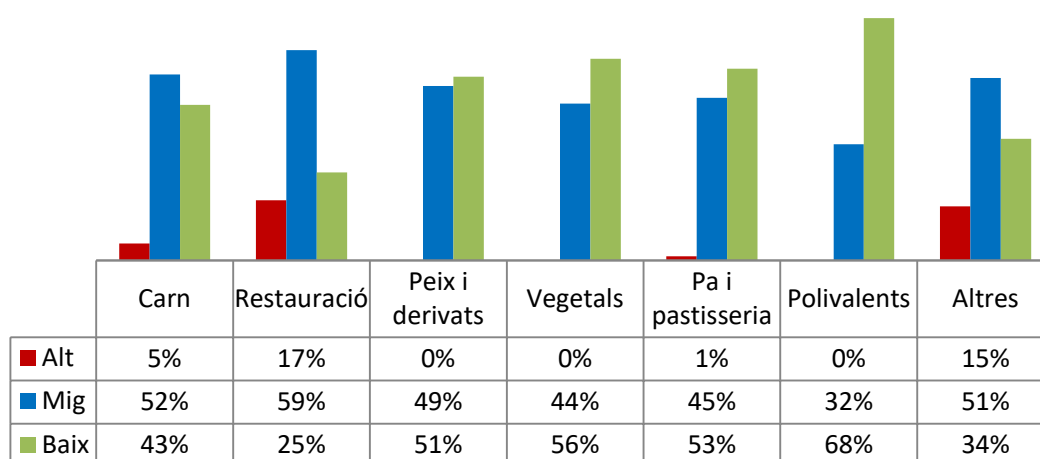
Vigilància i control sanitari d'establiments en base a la classificació de risc

1

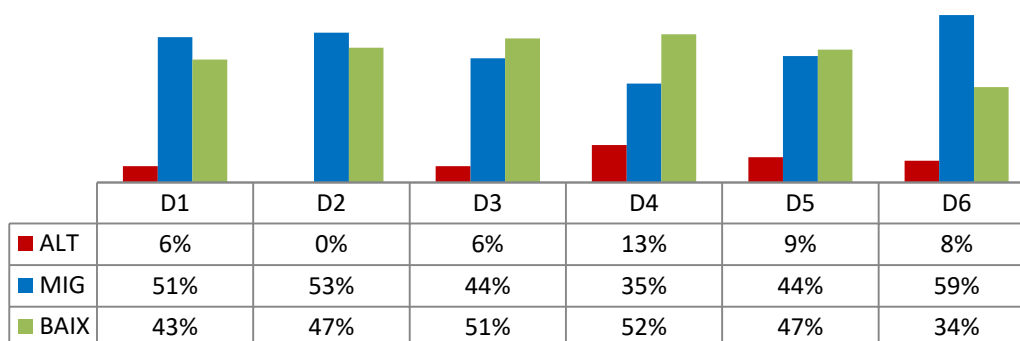
OBJECTIUS	Freqüències d'inspecció en funció de la puntuació en la valoració del risc
- Realitzar el mapa de risc sanitari anualment. - Planificar els 100% de les freqüències d'inspecció mínimes d'inspecció en funció del risc dins del programa PSE	
INTERVENCIONS	
Planificació de la vigilància i control 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. A Santa Coloma disposem d'una subclassificació del risc Mig (puntuacions 62-100) i del risc Baix (0-61) en dos trams més concrets, amb la finalitat de planificar més acuradament la nova inspecció un cop finalitzat el expedient ▪ Risc Mig+ : establiments amb puntuacions de 81-100 en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a un any i mig. ▪ Risc Mig-: establiments amb puntuacions 62-80 en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a 2 anys. ▪ Risc Baix : establiments amb puntuacions 41-61 en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a 3 anys. ▪ Molt Baix : establiments amb puntuacions 0-40 Risc en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a 4 anys. Seguint aquesta planificació ens assurem que en 4 anys s'inspeccionarà tots els establiments alimentaris del Cens. I cada any, a més a més, s'afegirien els nous establiments i canvis de titularitat, i es retirarien els establiments censats.	
INDICADORS	
- Establiments amb nova classificació de risc realitzada durant el 2020: 66 - Increment respecte 2019: +9%	
- En els quadres següents es presenta el Mapa de Risc Sanitari 2020	



Valoració de risc per sector(%)



Valoracions de risc per districte (%)



Cens sanitari municipal

2

OBJECTIUS

- Mantenir el **cens sanitari municipal** actualitzat
- Que el 80% d'establiments nous i canvis de titular estiguin introduïts a la base de dades que constitueix el cens i codificats

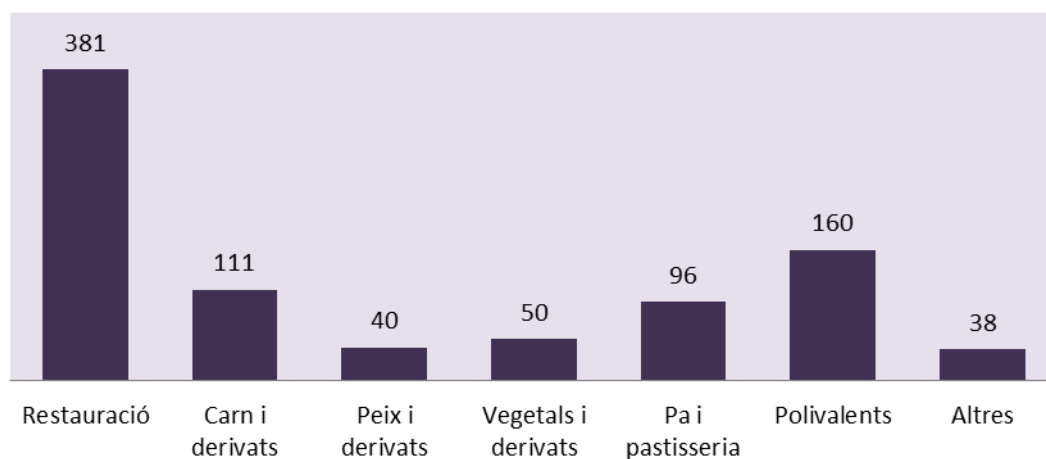
INTERVENCIONS

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 introduïts a la base de dades del Cens: **100%**
- Establiments censats: **876**
- % d'establiments censats: **80%**

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:
Enguany no s'han inspeccionat els establiments de nova obertura.
- Informes sanitaris de llicències d'activitats sedentàries que requereixen projecte tècnic:
No ha hagut cap petició d'Informe tècnic.
- Informes sanitaris d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública:
Es van suspendre totes les activitats a via pública per la pandèmia per Covid 19
- Informes sanitaris sobre les sol·licituds de Declaracions Responsable No Sedentàries:
No ha hagut cap sol·licitud.
- Assessoraments presencials a titulars d'establiments: **311.** S'han fet **311 assessoraments presencials in situ per aplicació de les mesures preventives relatives al Covid19.** S'han dut a terme **5 assessoraments telemàtics relatius al mateix tema.**

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: **69**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal propi: **69 (100%)**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **0**
- Total inspeccions de seguiment: **405**
 - Inspeccions de seguiment realitzades per personal propi: **405 (100%)**
 - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **0**
- Requeriments: **55**
- Assessoraments: **316**. Les visites de comprovació d'aplicació de les mesures Covid s'han comptabilitzat com a assessorament perquè no s'ha aixecat acta; segons els criteris establerts per Cercles de Comparació de DIBA.
- Expedients sancionadors: **19**
 - Expedients sancionadors amb multa coercitiva: 12
 - Expedients sancionadors amb mesures cautelars: 7

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

- No procedeix. Des de que es planifiquen les inspeccions segons la valoració de risc no es duen a terme campanyes de mercats sinó que cada parada s'inspecciona en funció de la puntuació obtinguda en la valoració de risc.

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

- No procedeix. Des de que es planifiquen les inspeccions segons la valoració de risc no es duen a terme campanyes de mercats sinó que cada parada s'inspecciona en funció de la puntuació obtinguda en la valoració de risc.

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: **2**
- Número de denúncies contestades: **2 (100%)**
- Número de denúncies contestades en menys de 15 dies: **2 (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 indesejables
- 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	
• 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: Enguany ha estat un any atípic per la situació de pandèmia per Covid 19 i no s'ha pogut recollir aquest indicador.	

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 de comunicació:
Elaboració del folletó: "Els establiments alimentaris de Santa Coloma de Gramenet. Anàlisi del cens Municipal Sanitari d'activitats comercials alimentàries 2020"

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 de comunicació:
Format digital "Els establiments alimentaris de Santa Coloma de Gramenet. Anàlisi del cens Municipal Sanitari d'activitats comercials alimentàries 2020"

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

- Enguany no s'ha dut a terme cap programa transversal entre serveis motivat per l'aturada de tota l'activitat a conseqüència de la pandèmia per Covid 19

INDICADORS

- No s'ha registrat cap indicador.