



MEMÒRIA PROTECCIÓ DE LA SALUT

PROGRAMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA PÍRCINGS, TATUATGES I MICROPIGMENTACIÓ

2022

Índex

Introducció	3
Cens sanitari municipal.....	4
Activitats per sector	5
Vigilància i control oficial.....	6
Establiments en base a la classificació de risc	6
Vigilància i control oficial.....	8
Auditories en establiments de nova obertura.....	8
Control d'establiments amb expedient obert.....	9
Control i seguiment mercats municipals	11
Intervencions per denúncia	11
Condicions d'autocontrols.....	13
Comunicació i Difusió	14
Activitats alimentàries no sedentàries a la via pública.....	15
Formació a titulars d'establiments.....	17
Pírcings, tatuatges i micropigmentació.....	18

Introducció

La Salut Pública es defineix com el conjunt organitzat d'actuacions dels poders públics i de la societat mitjançant la mobilització de recursos humans i materials per a protegir i promoure la salut de les persones, prevenir la malaltia i tenir cura de la vigilància de la salut pública.

Els Ajuntaments són competents per prestar els serveis mínims en l'àmbit de la Salut Pública. Aquestes prestacions van destinades a **garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes alimentaris**; preservar la salut de la població davant els agents físics, químics i biològics; fer vigilància sanitària; i promoure la salut i prevenir la malaltia. (Llei 18/2009 de Salut Pública de Catalunya).

En aquesta línia l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, en el Ple Municipal del mes de gener de 2023, aprova el Pla Local de Salut (PLS) de Santa Coloma de Gramenet que, amb l'horitzó 2023-2028, marca l'estratègia a seguir per a la promoció comunitària i la protecció de la salut de tota la ciutadania.

El Servei de Salut pública i Atenció als consumidors lidera el desplegament del Pla que s'organitza en 9 objectius i 29 accions.

L'acció 27 proposada al del Pla "Garantir la seguretat dels aliments amb vigilància i control sanitari, formació i educació", dona compliment a les competències que té l'administració local en l'àmbit de la seguretat alimentària que són: *"les funcions de **gestió del risc per a la salut** pel que fa als productes alimentaris en les activitats del **comerç al detall**, 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."*

Vinculat a la protecció de la salut de les persones hi ha el control de les pràctiques de pírcing, tatuatge, micropigmentació i, el Decret 90/2008 de 22 d'abril atribueix als ajuntaments la competència d'autorització i control sanitaris d'aquests establiments. El Servei de Salut Pública s'ocupa de la gestió de l'expedient per l'autorització sanitària dels establiments i de les inspeccions de compliment de mesures d'higiene, amb la finalitat de protegir la salut de les usuris i del personal aplicador.

Cens sanitari municipal

OBJECTIUS

- Recollir l'activitat alimentària dels establiments alimentaris de la ciutat de cada any.
- Mapejar la valoració del risc del municipi anualment.

INTERVENCIIONS

El Programa de Seguretat alimentària municipal vigila i controla els establiments alimentaris de la ciutat, el seu estat d'higiene i el compliment de la normativa sanitària per garantir que els aliments que es compren o consumeixen a Santa Coloma siguin saludables i no suposin un risc per a la salut de la ciutadania. En el marc de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, estableix (a l'apartat f de l'article 52) que la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, del servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors és de competència municipal.

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.

INDICADORS

Durant aquest any 2022 es van comptabilitzar 1.107 establiments dedicats al sector alimentari en el registre del Cens Municipal Sanitari, dels quals 139 es van inscriure per primera vegada i 139 van cessar l'activitat. Acabem l'any amb 35 establiments menys que l'any anterior.

Activitats comercials	Total
En actiu	968
Noves obertures	139
Tancaments	139
Total	1.107

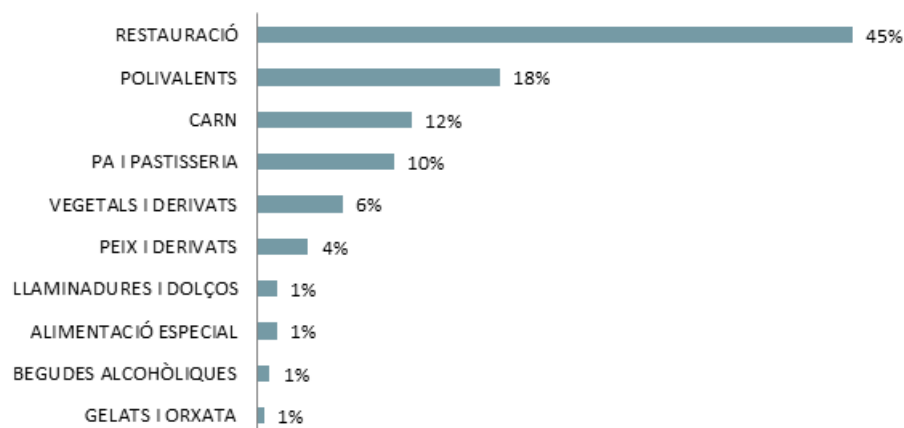
Activitats per sector

L'activitat comercial en l'àmbit de l'alimentació es divideix en 10 sectors, com es mostra en la taula adjunta, prenent com a referència el document de Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya¹.

Sector	Total	Actiu	% d'actius	Obertures	Tancaments
Carn i derivats	121	113	12%	5	8
Restauració	513	436	45%	80	77
Peix i derivats	37	37	4%	0	0
Vegetals i derivats	72	62	6%	11	10
Pa i pastisseria	110	100	10%	7	10
Polivalents	210	178	18%	34	32
Alimentació especial	14	14	1%	0	0
Gelats i orxates	5	5	1%	0	0
Begudes alcohòliques	10	9	1%	0	1
Llaminadures i dolços	15	14	1%	2	1
Total	1.107	968	100%	139	139

El sector més dinàmic de la economia local recau en la restauració, aglutinant quasi be la meitat (45%) de totes les activitats alimentàries. A molta distància el segueixen el sector de polivalents representant el 18%, el sector carni, 12%, i pa i pastisseria, 10%. Comparant amb l'any anterior, podem veure com el sector de restauració ha augmentat un 0,3%, reduint la resta de sectors anomenats anteriorment.

Total d'establiments per sector



Vigilància i control oficial

Establiments segons la classificació de risc

OBJECTIUS

- Elaborar el mapa de risc sanitari
- Planificar les freqüències d'inspecció mínimes en funció del risc

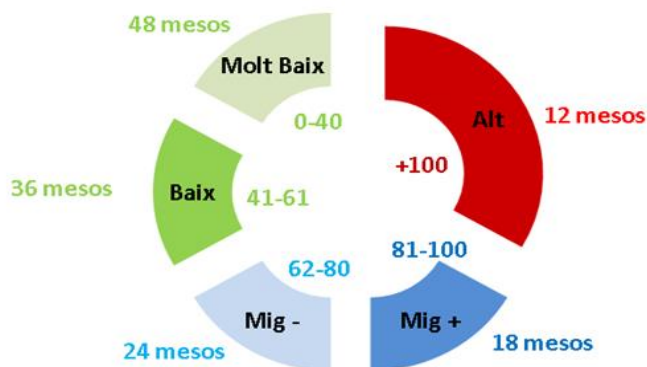
INTERVENCIONS

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

A Santa Coloma de Gramenet disposem de la següent 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.

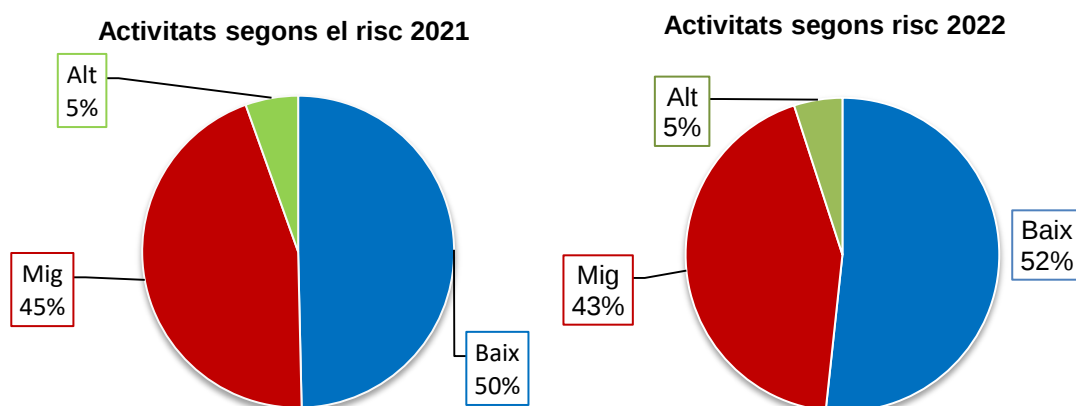
Aquesta planificació pretén que en 4 anys s'inspeccionin tots els establiments alimentaris del Cens. I cada any s'actualitza el cens afegint els nous establiments i canvis de titularitat, i donant de baixa els establiments que han tancat.



INDICADORS

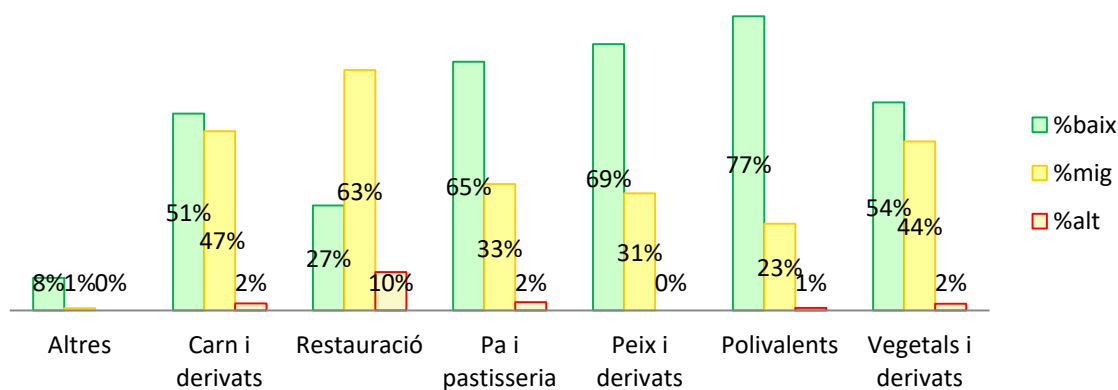
- Establiments amb nova classificació de risc realitzada durant el 2022: **344**
- Respecte 2021 hi ha un **2% menys**.

En els darrers anys, el valor percentual del risc alt ha anat disminuint progressivament, en el 2020 suposava un 10 % i, tant en el 2021 i enguany és un 5% del total del risc.



El risc mig està molt repartit entre tots els sectors. Aproximadament el 43% dels establiments de tots els sectors tenen un risc mig, el sector de restauració (menjars preparats) i de pa i pastisseria encapçalen, però les dades de la resta de sectors van seguides. També s'ha vist que en comparació amb l'any anterior s'ha vist reduït el risc mig amb 2 punts menys (2021, 45%). En la gràfica s'exposa les valoracions de risc dels diferents sectors (altres inclou: alimentació especial, gelats i orxates, begudes alcohòliques, lllaminadures i dolços).

Valoració de risc per sector, 2022



Vigilància i control oficial

Auditories en establiments de nova obertura

Als establiments de nova obertura es realitza una primera auditoria en la qual s'aplica el protocol d'inspecció sanitària de Valoració de Risc per sectors de la Diputació de Barcelona a la primera inspecció a l'establiment alimentari.

En aquells establiments de nova obertura que presenten un projecte tècnic d'activitats alimentàries (com carnisseries amb obrador, bars amb terrassa, forns de pa amb una potència superior a 7,5 kW, etc.) es fa una revisió i s'emet un informe sanitari previ segons la Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats (PACA).

En els establiments de nova obertura, després de l'auditoria es porta a terme una inspecció de seguiment de les deficiències trobades.

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 ho requereixen.

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.

INDICADORS

- Establiments alimentaris de nova obertura inspeccionats: **147**

Control d'establiments amb expedient obert

En els casos d'establiments amb expedient obert es realitza una inspecció programada d'acord amb la periodicitat establerta que depèn de l'activitat i classificació del risc de l'establiment alimentari.

OBJECTIU

Controlar que els establiments alimentaris del Cens Municipal Sanitari (CMS) compleixin les condicions higiènic-sanitàries establertes en la normativa vigent.

INTERVENCIONS

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

En els casos d'expedients oberts, segons el resultat i la valoració del personal inspector, si les deficiències no s'han resolt transcorreguts 15 dies es procedeix a fer un requeriment, una nova inspecció de comprovació si s'escau., o una compareixença (assessorament).

La resolució de l'expedient pot ser :

- 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.

Si durant la inspecció es detecten incompliments d'aquesta normativa, és necessari que aquests operadors prenguin les mesures necessàries per corregir-les.

Durant les inspeccions programades es comproven els requisits i condicions d'higiene i seguretat alimentària de forma general. El personal inspector realitza les inspeccions seguint protocols d'inspecció que agrupen aquests requisits i condicions en les següents seccions:

- Bones pràctiques de manipulació (manipulació d'aliments).
- Instal·lacions (estructures i equipaments de l'establiment).
- Autocontrols.

INDICADORS

- Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: 349
- Nombre total d'inspeccions: 490
- Nombre total d'establiments alimentaris nous: 126
- Nombre total d'establiments alimentaris classificats: 344
- Nombre total de Requeriments: 74
- Assessoraments: 5
- Expedients sancionadors amb multa coercitiva: 20
- Expedients sancionadors amb mesures cautelars: 20

Esquema del control oficial d'establiments a Santa Coloma de Gramenet



Control i seguiment mercats municipals

OBJECTIU

- 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

D'acord amb la planificació de les inspeccions segons la valoració de risc enguany no s'han realitzat campanyes de mercats sinó que cada parada s'inspecciona en funció de la puntuació obtinguda en la valoració de risc.

Respecte a les auditories d'espais comuns durant el 2022 no s'han pogut realitzar, donat que estan contemplades a una licitació i estan previstes per el primer semestre de 2023.

Intervencions per denúncia

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 ciutadania, associacions comercials com altres departaments municipals (polícia local, llicències, comerç...).
- Seguiment dels establiment segons programació establerta.



INDICADORS

- Número de denúncies rebudes: **5**
- Número de denúncies contestades: **5 (100%)**
- Número de denúncies contestades en menys de 15 dies: **5 (100%)**

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

OBJECTIU

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

INTERVENCIONS

- Revisió dels autocontrols als establiments inspeccionats.
- 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: 30%

Comunicació i Difusió

La comunicació i la difusió són eines essencials a l' hora d'oferir informació sobre temes d'interès de seguretat alimentària però també per difondre l'activitat institucional en aquest àmbit.

OBJECTIUS

- Dissenyar eines de comunicació entenedores i efectives.
- De les campanyes específiques que ho requereixin dissenyar tríptics informatius.
- Elaborar material formatiu pels titulars dels establiments alimentaris.
- Portar a terme activitats informatives adreçades a la ciutadania en matèria de seguretat alimentària.

INTERVENCIONS

- Material de comunicació:

Adaptació de la “Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació” de la Diputació de Barcelona a les necessitats dels establiments de la ciutat.

Elaboració del fulletó: “Els establiments alimentaris de Santa Coloma de Gramenet. Anàlisi del cens Municipal Sanitari d'activitats comercials alimentàries 2022”.

Tot el material formatiu està penjat a la web de l'Ajuntament:
<http://www.gramenet.cat/temes/amb-les-persones/salut-publica/seguretat-alimentaria/>

INDICADORS

Material de comunicació en format digital: Anàlisi del cens Municipal Sanitari d'activitats comercials alimentàries 2022 i Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes.

Activitats alimentàries no sedentàries a la via pública

En els esdeveniments culinaris a la via pública, quan el seu objecte participen aliments, la seguretat alimentària esdevé fonamental. Els requisits aplicables a aquest tipus d'activitats estan definits en el capítol III de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i en la resta de legislació aplicable. Les modalitats d'activitats alimentàries més comuns són:

- Mercats ambulants periòdics.
- Mercats ocasionals.
- Furgonetes alimentàries ("foodtrucks").
- Fires (de Nadal, de Sant Pons...).
- Xurreria al carrer per unes dates determinades.
- Festivals, festes de barri, associacions de veïns i veïnes, barres al carrer.
- Tallers alimentaris.
- Altres.

OBJECTIUS

- Valorar el 100% de les sol·licituds d'activitats no sedentàries a la via pública i emetre els corresponents informes sanitaris.

INTERVENCIONS

L'Administració local és la responsable de l'autorització d'aquest tipus de mercats, així com d'establir-ne els requeriments necessaris per a la realització. Per aquest motiu des del servei de Salut Pública **previ a l' activitat demana aportació de documentació:** Declaració responsable d'activitat alimentària amb intercanvi econòmic (SA2) i sense intercanvi econòmic (SA3) i disposar del certificat de formació en manipulació d'aliments.

I es faciliten les guies DE PRÀCTIQUES D'HIGIENE PER A LA VENDA D'ALIMENTS al carrer per garantir a que durant la jornada la seguretat alimentària dels productes que s'ofereixen

Examinada la documentació el servei s'emet un informe favorable/ desfavorable, i es facilita la guia de pràctiques correctes d' Higiene pel desenvolupament d'activitats alimentàries a la via pública, que inclouen informació relativa a: mantenir uns bons hàbits higiènics, disposar d' un punt d'aigua o sistema d'higienització, fer controls de les temperatures, el control de la traçabilitat, la gestió dels residus i la neteja i desinfecció de la parada.



INDICADORS

- Nombre de declaracions responsables rebudes: 25
- Nombre d'informes favorables gestionats: 15

Formació a titulars d'establiments

D'acord amb la normativa vigent totes aquelles persones que, per raó de la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei, han de tenir **formació en higiene i innocuïtat dels aliments**.

OBJECTIUS

- Obrir espais de formació permanent per a professionals d'establiments alimentaris o d'equipaments amb serveis de restauració col·lectiva.

INTERVENCIÓ

Els establiments alimentaris han de disposar d'un pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.

El pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària ha d'incloure formació orientada a assegurar el nivell de coneixements adequat en relació amb els requisits d'higiene, els diferents agents i factors que poden contaminar o alterar els aliments i les repercussions de les seves actituds i comportaments en la salubritat dels aliments, per tal de garantir que executen pràctiques segures i correctes.

En aquesta línia des del servei de Salut Pública, s'han realitzat formacions en matèria de Seguretat alimentària, a tots els sectors alimentaris.

INDICADORS

- Nombre de Formacions realitzades: 1
- Nombre de persones participants: 50

Pírcings, tatuatges i micropigmentació

La implantació creixent en el teixit social d'aquestes pràctiques estètiques que comporten la decoració del cos humà fa que, atenent la valoració del risc real, ens trobem amb la necessitat de garantir que aquestes activitats es facin en les millors condicions higièniques-sanitàries. La formació sanitària bàsica dels professionals i els aplicadors en aquest camp del tatuatge, pírcing i micropigmentació, cal considerar-la fonamental per protegir la salut dels usuaris d'aquests serveis i la del personal aplicador.

La legislació catalana actual (Decret 90/2008 de 22 abril atribueix als ajuntaments la competència d'autorització i control sanitaris d'aquests establiments) regula les condicions tècniques i sanitàries dels establiments que fan pírcings, tatuatges i micropigmentacions, així com la formació necessària dels professionals que s'hi dediquen. També estableix l'obligació del consentiment informat, un document que ha de signar tothom que vulgui fer-se una d'aquestes tècniques, i que informa de la mena de pràctica a què s'ha de sotmetre, de les indicacions i contraindicacions que té, dels riscos sanitaris, de les possibles complicacions i de les cures necessàries per a la cicatrització. A més, les persones de menys de setze anys han de presentar un certificat de maduresa signat pel pare, la mare o el tutor legal.

OBJECTIUS

- Inspeccionar i expedir les autoritzacions sanitàries de tots els establiments de pírcings, tatuatges i micropigmentació del municipi.

INTERVENCIONS

La vigilància i el control dels centres i els establiments on es fan aquestes pràctiques és competència de l'Administració local.

Al inici d'any 2022 hi ha un total de 18 establiments pírcings, tatuatges i micropigmentació oberts al municipi, a l'acabar l'any queden 14 establiments amb activitat. Un 43% desenvolupen l'activitat de pírcing i tatuatge. Un 21% només micropigmentació, un 21% exclusivament tatuatges, només 1 establiment fa les tres activitats i només 1 que fa tatuatges i micropigmentació (al voltant del 15%).

INDICADORS

Durant el 2022 s'han fet 12 inspeccions al llarg de l'any i, dels quals, 5 ja tenen l'autorització sanitària i uns 9 establiments han iniciat els tràmits per l'obtenció de l'autorització sanitària.

El barri amb més activitat és el Riu Sud seguit del Centre. El barri de Can Mariner i el Llatí només concentren un establiment cada un.

Establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació segons barri

