



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

MEMÒRIA DE PROTECCIÓ DE LA SALUT

**PROGRAMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA
PÍRCINGS, TATUATGES I MICROPIGMENTACIÓ**

2023

Índex

1. Introducció	3
2. Cens sanitari municipal.....	4
3. Vigilància i control oficial.....	6
a. Establiments segons la classificació de risc	6
b. Auditories en establiments de nova obertura.....	8
c. Control d'establiments amb expedient obert	9
d. Control i seguiment mercats municipals	11
e. Intervencions per denúncia	12
4. Condicions d'autocontrols	13
5. Comunicació i difusió	14
6. Activitats alimentàries no sedentàries a la via pública.....	15
7. Formació a titulars d'establiments.....	17
8. Pírcings, tatuatges i micropigmentació.....	18
9. Referències bibliogràfiques.....	20

1. Introducció

La Salut Pública es defineix com el conjunt d'accions col·lectives de la societat que assegurin les condicions de salut de la població. La salut pública inclou les polítiques, els programes, els dispositius i els serveis endegats pels poders públics amb el propòsit de prevenir la malaltia, promoure, protegir i restaurar col·lectivament la salut de les persones i de les comunitats.

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 (1).

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 (2) 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 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 (venta 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 (1) 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”* (3).

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 persones usuàries i del personal aplicador (4).

2. Cens sanitari municipal

OBJECTIUS

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

INTERVENCIONS

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 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) (1) 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 (5). 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 2023 es van comptabilitzar 1.045 establiments dedicats al sector alimentari en el registre del Cens Municipal Sanitari, dels quals 125 es van inscriure per primera vegada i 92 van cessar l'activitat. Acabem l'any amb 62 establiments menys que l'any anterior.

Taula 1: Flux anual dels establiments alimentaris de la ciutat

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

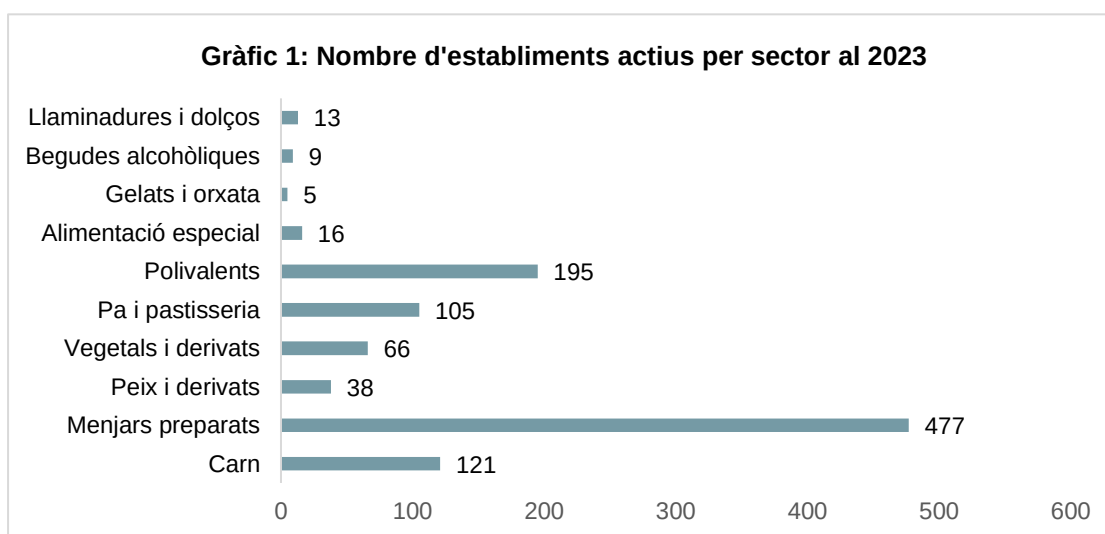
ACTIVITATS PER SECTOR

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 Catalunya (5).

Taula 2: Activitats comercials per sector 2023

Sector	Total	Actiu	% d'actius	Obertures	Tancaments
Carn i derivats	121	111	12%	12	10
Restauració	477	431	45%	72	46
Peix i derivats	38	35	4%	1	3
Vegetals i derivats	66	60	6%	6	6
Pa i pastisseria	105	98	10%	7	7
Polivalents	195	179	19%	25	16
Alimentació especial	16	15	2%	2	1
Gelats i orxates	5	4	0%	0	1
Begudes alcohòliques	9	9	1%	0	0
Llaminadures i dolços	13	11	1%	0	2
Total	1045	953	100%	125	92

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 19%, el sector carni, 12%, i pa i pastisseria, 10%. Comparant amb l'any anterior, podem veure com el sector de restauració ha augmentat un 1%, reduint la resta de sectors anomenats anteriorment.



3. Vigilància i control oficial

a. Establiments segons la classificació de risc

OBJECTIUS

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

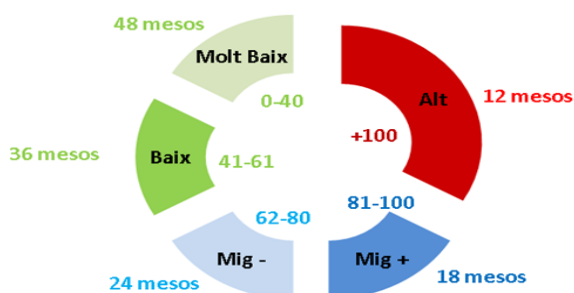
INTERVENCIIONS

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 (6).

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

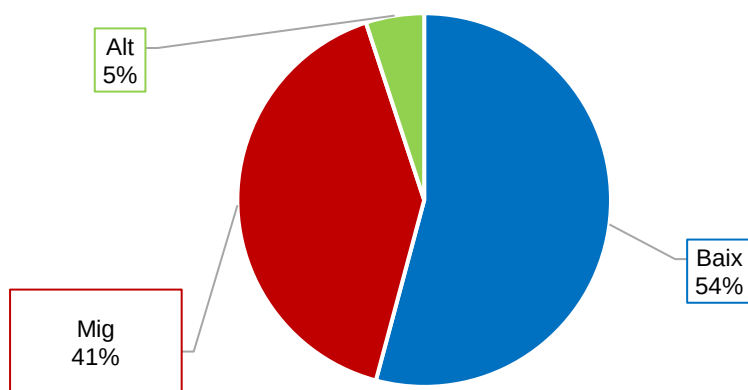
- **205** establiments amb nova classificació de risc en el 2023.
- **40% menys** respecte l'any 2022.

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, 2022 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 i la taula s'exposa les valoracions de risc dels diferents sectors (altres inclou: alimentació especial, gelats i orxates, begudes alcohòliques, laminadures i dolços).

Gràfic 3: Activitats segons risc 2023



b. 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 (PCAA) (7).

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.

INDICADOR

- **68** establiments alimentaris de nova obertura inspeccionats.

c. 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.
- Amb deficiències, requeriment i si s'escau de multa coercitiva.
- Desfavorable , expedient sancionador i si s'escau 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:

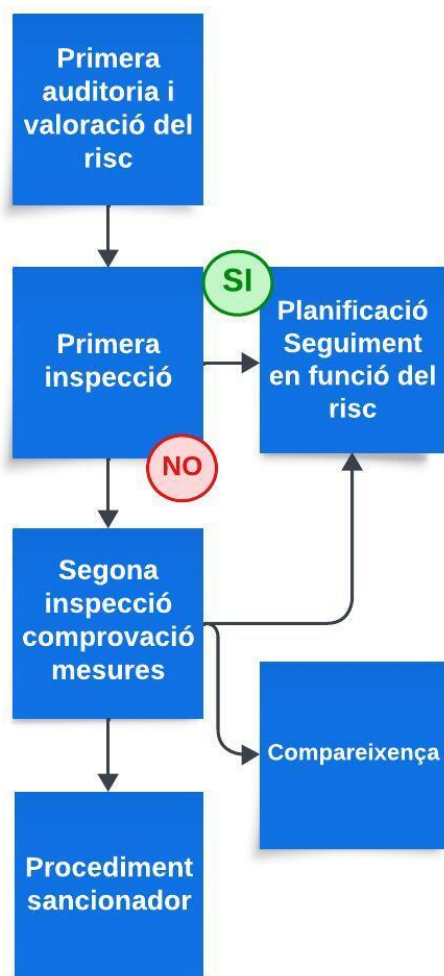
- Bones pràctiques de manipulació (manipulació d'aliments).
- Instal·lacions (estructures i equipaments de l'establiment).
- Autocontrols.



INDICADORS

- **333** establiments alimentaris inspeccionats
- **572** total d'inspeccions realitzades.
- **125** establiments alimentaris nous.
- **205** establiments alimentaris classificats.
- **85** Requeriments tramitats.
- **150** assessoraments a titulars
- **20** expedients sancionadors amb multa coercitiva tramitats.
- **10** expedients sancionadors amb mesures cautelars.

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



d. Control i seguiment mercats municipals

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

D'acord amb la planificació de les inspeccions segons la valoració de risc cada parada s'inspecciona en funció de la puntuació obtinguda en la valoració de risc.

Respecte a les auditories d'espais comuns dels 3 mercats municipals (Fondo, Segarra i Singuerlín), han tingut lloc les primeres durant l'últim trimestre del 2023. En les quals s'ha observat les deficiències en funció de les instal·lacions, les bones pràctiques i els autocontrols. Tant les instal·lacions com els autocontrols han sigut les deficiències més observades en els 3 mercats. L'elaboració d'informes ha fet constar d'aquestes deficiències i restem a l'espera perquè el Departament a càrrec dels mercats municipals pugui resoldre-les el més aviat possible.



e. 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 (policia local, llicències, comerç...).
- Seguiment dels establiment segons programació establerta.

INDICADORS

- **17** denúncies rebudes.
- **17** denúncies ateses i contestades (100%).
- **17** denúncies contestades en menys de 15 dies (100%).

4. 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 (8).

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

OBJECTIU

- Realitzar la difusió de les guies d'autocontrol en els establiments que presentin deficiències durant la inspecció in situ, fomentant l'adopció efectiva d'aquest material elaborat.

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

- El 100% de les persones titulars dels establiments inspeccionats amb deficiències són coneixedores de la guia pel compliment dels autocontrols.

5. Comunicació i difusió

La comunicació és una eina essencial 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:

Elaboració de dues guies (català i castellà) per esdeveniments a la via pública del municipi:

[GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER AL DESENVOLUPAMENT D'ACTIVITATS ALIMENTÀRIES A LA VIA PÚBLICA.](#)

Elaboració de dues guies (català i castellà) per fires i mercats en el municipi: [GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER AL DESENVOLUPAMENT DE FIRES I MERCATS ALIMENTARIS A LA VIA PÚBLICA.](#)

Elaboració del tríptic [Informació sobre la histamina; una substància que es pot generar en peixos i provocar una intoxicació alimentària.](#)

Elaboració del fulletó: ["Els establiments alimentaris de Santa Coloma de Gramenet. Anàlisi del cens Municipal Sanitari d'activitats comercials alimentàries 2023".](#)

Tot el material formatiu està penjat a la web de l'Ajuntament: [Publicacions de seguretat alimentària: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet](#)

INDICADORS

6 materials de comunicació en format digital (català i castellà):

6. 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 (8). 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.

OBJECTIU

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

INTERVENCIIONS

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) o sense intercanvi econòmic (SA3), disposar del certificat de formació en manipulació d'aliments i una còpia del DNI/NIE/Passaport.

I es faciliten les guies en funció de si està previst una activitat alimentaria o una fira/mercat a la via pública :

- "GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER AL DESENVOLUPAMENT D'ACTIVITATS ALIMENTÀRIES A LA VIA PÚBLICA".
- "GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER AL DESENVOLUPAMENT DE FIRES I MERCATS ALIMENTARIS A LA VIA PÚBLICA".



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

- 53 declaracions responsables rebudes.
- 27 informes favorables gestionats.

7. 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**.

OBJECTIU

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

INTERVENCIONS

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

- 3 formacions realitzades a titulars d'establiments alimentaris:
 - 1 pel sector menjars preparats
 - 1 pel sector carni i derivats
 - 1 pel sector peix i derivats
- 1 formació en col·laboració de l'esdeveniment Sabors del Món 2023
- 140 persones participants a les formacions

8. 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) (4) 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.

OBJECTIU

- 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.

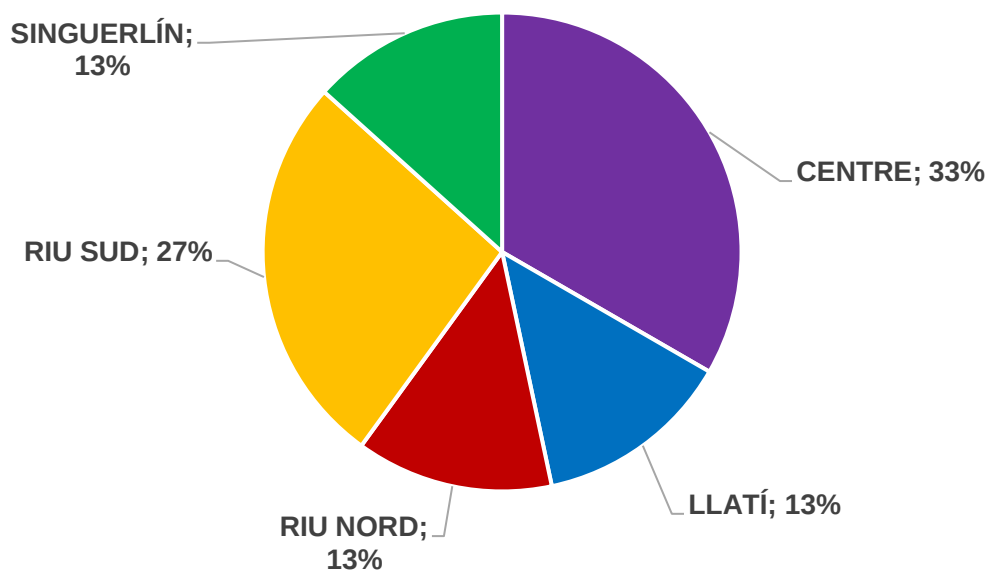
Al inici d'any 2023 hi ha un total de 14 establiments pírcings, tatuatges i micropigmentació oberts al municipi, a l'acabar l'any queden 14 establiments amb activitat. Un 40% desenvolupen l'activitat de pírcing i tatuatge. Un 13% només micropigmentació, un 13% exclusivament tatuatges, 27% dels establiments fan les tres activitats i només 1 que fa tatuatges i micropigmentació (al voltant del 7%).

INDICADORS

Durant el 2023 s'han tramitat 4 expedients per l'obtenció de l'autorització sanitària.

A diferència de l'any 2022, el barri amb més activitat és el Centre seguit del Riu Sud. El barri de Riu Nord, Singuerlín i el Llatí només concentren un establiment cada un.

Gràfic 4: Establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació segons barri



9. Referències bibliogràfiques

1. 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.
[\[https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=532871\]](https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=532871).
2. Pla local de salut. Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet; 2023.
3. 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. [
<https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=320821>].
4. Decret 90/2008 de 22 abril, pel qual es regulen les pràctiques de tatuatge, micropigmentació i pírcing, així com els requisits higiènic-sanitaris que han de complir els establiments on es realitzen aquestes pràctiques.
[\[https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=490743\]](https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=490743).
5. Agència de Salut Pública de Catalunya. Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya. Aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya el 20 de
6. febrer de 2012. Modificació aprovada el 20.09.2012.
[\[https://www.diba.cat/c/document_library/get_file?uuid=2b7c167f-cf4b-452d-a8a4-acb2f8d90b17&groupId=713456\]](https://www.diba.cat/c/document_library/get_file?uuid=2b7c167f-cf4b-452d-a8a4-acb2f8d90b17&groupId=713456).
7. Diputació de Barcelona. Protocol per a la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari.
[\[https://www.diba.cat/es/web/salutpublica/protocolos_control_i_classificacio_segons_risc_sanitari_establiments_alimentaris\]](https://www.diba.cat/es/web/salutpublica/protocolos_control_i_classificacio_segons_risc_sanitari_establiments_alimentaris)
8. Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats (PCAA). [\[https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=503653\]](https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=503653)
9. 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. [\[https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035\]](https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035).
10. Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet. Guia de pràctiques correctes d'higiene per al desenvolupament d'activitats alimentàries a la via pública; 2023.
[\[https://www.gramenet.cat/fileadmin/Files/Ajuntament/sanitat/Seguretat_alimentaria/Guies/GUIA_BPM_via_publica_cat.pdf\]](https://www.gramenet.cat/fileadmin/Files/Ajuntament/sanitat/Seguretat_alimentaria/Guies/GUIA_BPM_via_publica_cat.pdf)
11. Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet. Guia de pràctiques correctes d'higiene per al desenvolupament de fires i mercats alimentaris a la via pública; 2023.
[\[https://www.gramenet.cat/fileadmin/Files/Ajuntament/sanitat/Seguretat_alimentaria/Guies/GUIA_BPM_fires_i_mercats_cat.pdf\]](https://www.gramenet.cat/fileadmin/Files/Ajuntament/sanitat/Seguretat_alimentaria/Guies/GUIA_BPM_fires_i_mercats_cat.pdf)
12. Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet. Informació sobre la histamina; una substància que es pot generar en peixos i provocar una intoxicació alimentària;



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

2023.

[https://www.gramenet.cat/fileadmin/Files/Ajuntament/sanitat/histamina_CAT.pdf]