

Introducción

En este documento se puede encontrar la información referente a los resultados del *Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal 2010 (CCISAM)* que analiza los principales resultados de los datos aportados por los 24 municipios participantes. Los diferentes apartados son:

- Introducción
- Análisis global de los indicadores
- Análisis de los talleres de mejora
- Conclusiones finales

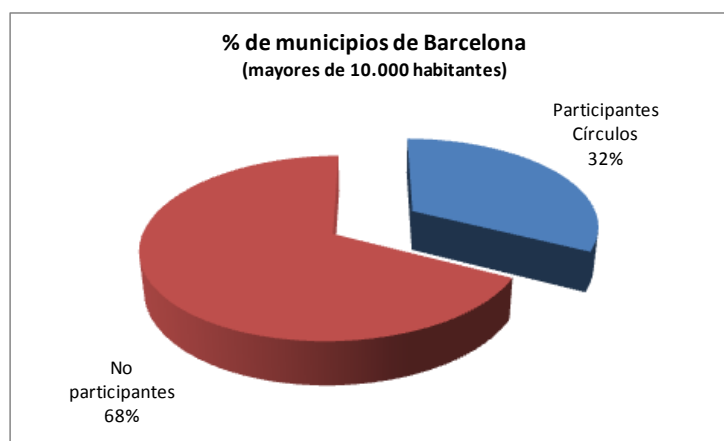
En la presente edición destacamos dos hechos:

1. El número de municipios participantes se ha incrementado hasta 26 durante el año 2010, en esta última edición se ha duplicado la participación respecto al año 2009, ya que se han incorporado 14 nuevos municipios, de los cuales hubieron dos municipios del año 2009 que no han participado en esta edición (ver tabla 1).

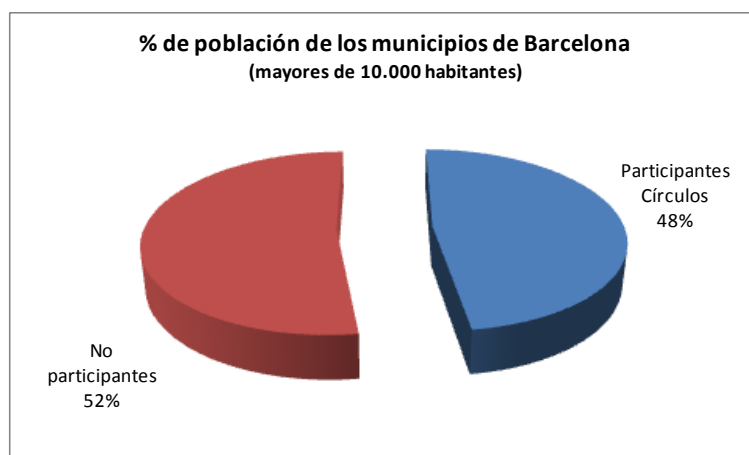
PARTICIPANTES 2009	POBLACIÓN	PARTICIPANTES 2010	POBLACIÓN
Badalona	218.886	Castelldefels	62.250
Barbera del Vallès	31.688	Cornella de Llobregat	87.240
Castellbisbal	12.223	Igualada	39.149
Gavà	46.383	Manresa	76.209
Granollers	59.691	Masnou, El	22.536
Hospitalet de Llobregat, L'	258.642	Mollet del Vallès	52.459
Mataró	122.905	Montcada y Reixac	33.656
Prat de Llobregat, El	63.434	Sant Adrià de Besos	34.104
Rubí	73.591	Sant Boi de Llobregat	82.411
Sabadell*	207.338	Sant Feliu de Llobregat	43.112
Sant Cugat del Vallès	81.745	Sitges	28.130
Santa Coloma de Gramenet	120.060	Vic	40.422
Terrassa*	210.941	Viladecans	64.077
Vilanova y La Geltrú	66.532	Vilafranca del Penedès	38.218

Tabla 1: Municipios participantes y su población. *Municipios que no han participado en la edición 2010.

Los 26 municipios participantes en la presente edición representan el 32% de los municipios de la Provincia de Barcelona con una población superior a 10.000 habitantes (ver gráfica 1) y alojan el 48% de la población de la Provincia de Barcelona (ver gráfica 2) (excluida la ciudad de Barcelona).



Gráfica 1: Porcentaje de municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los CCISAM (Municipios mayores de 10.000 habitantes).



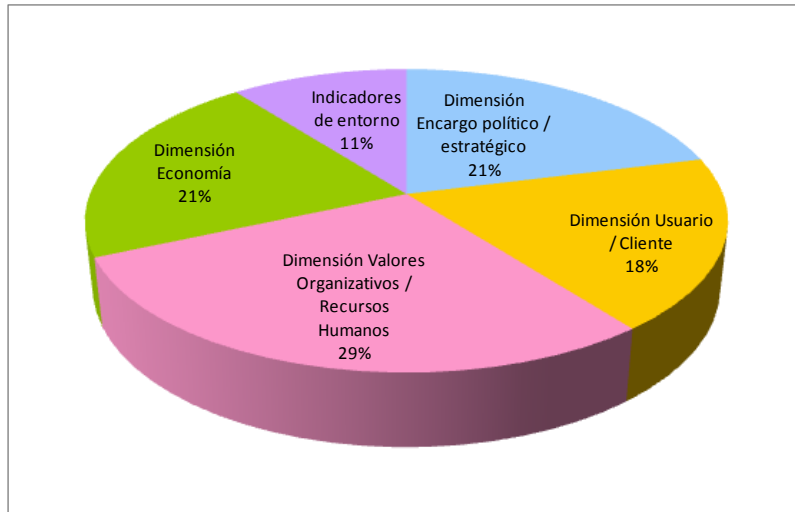
Gráfica 2: Porcentaje de población de los municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los CCISAM (Municipios mayores de 10.000 habitantes).

Municipios mayores de 60.000 habitantes		Municipios menores de 60.000 habitantes	
PARTICIPANTES	POBLACIÓN	PARTICIPANTES	POBLACIÓN
Hospitalet de Llobregat, L'	258.642	Granollers	59.691
Badalona	218.886	Mollet del Vallès	52.459
Mataró	122.905	Gavà	46.383
Santa Coloma de Gramenet	120.060	Sant Feliu de Llobregat	43.112
Cornella de Llobregat	87.240	Vic	40.422
Sant Boi de Llobregat	82.411	Igualada	39.149
Sant Cugat del Vallès	81.745	Vilafranca del Penedès	38.218
Manresa	76.209	Sant Adrià de Besos	34.104
Rubí	73.591	Montcada y Reixac	33.656
Vilanova y La Geltrú	66.532	Barbera del Vallès	31.688
Viladecans	64.077	Sitges	28.130
Prat de Llobregat, El	63.434	Masnou, El	22.536
Castelldefels	62.250	Castellbisbal	12.223

Tabla 2: Municipios participantes por tramos de población. En negro, los municipios de nueva incorporación en la edición 2010.

- Disponemos, por primera vez, de una serie temporal de datos (año 2009 y 2010) para hacer una primera aproximación de la evolución de los indicadores. A pesar de todo, todavía no se puede hacer un análisis de la evolución o la tendencia de todos los indicadores, ya que falta una serie temporal más amplia y un número mayor de municipios.

Actualmente el *Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal (CCISAM)* cuenta con 38 indicadores agrupados en cuatro dimensiones y los indicadores de entorno que se muestran a continuación (ver gráfica 3).



Gràfica 3: Distribució de los indicadores para cada una de las dimensiones del estudio.

Sobre el proceso de recogida de datos, destacamos que las dificultades principales se han centrado en obtener los datos de las diferentes actividades realizadas por los ayuntamientos, así como contabilizar las inspecciones realizadas por otras administraciones/organismos públicos y los datos referentes a la dimensión económica.

Destacar especialmente que no se han podido recoger los datos referentes a las toxicoinfecciones alimentarias (TIA) de los municipios correspondientes al ejercicio 2010, ya que se dispone de los datos agregados para todo el territorio y no se han podido desglosar por municipios.

Análisis global de los indicadores

El análisis global de los indicadores se hace desde diferentes perspectivas:

- Por un lado, se hace una lectura descriptiva de los datos correspondientes a los valores medios del año en estudio y, para algunos indicadores, se realiza un análisis simple de la dispersión de los datos correspondientes a los diferentes municipios participantes.
- Desde la comparación según el tamaño poblacional, destacando las diferencias significativas entre los municipios de más de 60.000 habitantes (+60) y los de menos de 60.000 habitantes (-60).
- Por otro lado, desde una perspectiva transversal con otros servicios, se comparan aquellos indicadores comunes a todos los servicios analizados en otros *Círculos de Comparación Intermunicipal*.

Así mismo, en los casos en que se han detectado correlaciones entre diversos indicadores, se mencionan oportunamente.

Al tratarse de la segunda edición, se han realizado algunas comparaciones en relación a los resultados obtenidos en la primera edición de 2009, aunque, tal y como se ha comentado anteriormente, falta una serie temporal más amplia para poder determinar una evolución o tendencia.

Se analizan, a continuación, los resultados en función de las cuatro dimensiones:

- Dimensión Encargo Político / Estratégico
- Dimensión Usuario / Cliente
- Dimensión Valores Organizativos / Recursos Humanos
- Dimensión Economía

DIMENSIÓN ENCARGO POLÍTICO / ESTRATÉGICO

Los indicadores de la dimensión “Encargo Político / Estratégico” aportan información de la calidad del servicio y del grado de cumplimiento de los tres objetivos estratégicos: garantizar el cumplimiento de la normativa, gestionar un servicio de calidad y adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía.

La siguiente tabla muestra los valores medios de los años 2009 y 2010:

Garantizar el cumplimiento de la normativa	2009	2010	Gestionar un servicio de "calidad"	2009	2010
% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados	45,2 %	59,7 %	% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	77,3 %	80,5 %
% de establecimientos alimentarios que disponen de autocontroles sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados	41,8 %	47,2 %	% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	--	77,2 %
% de establecimientos alimentarios autorizados sobre el número total de establecimientos alimentarios que necesitan autorización	27,2 %	39,1 %			
% establecimientos alimentarios autorizados sometidos a inspección de seguimiento sobre el número de establecimientos alimentarios autorizados	42,1 %	31,9 %			

Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía	2009	2010
Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,8	--
Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	1,7	1,7

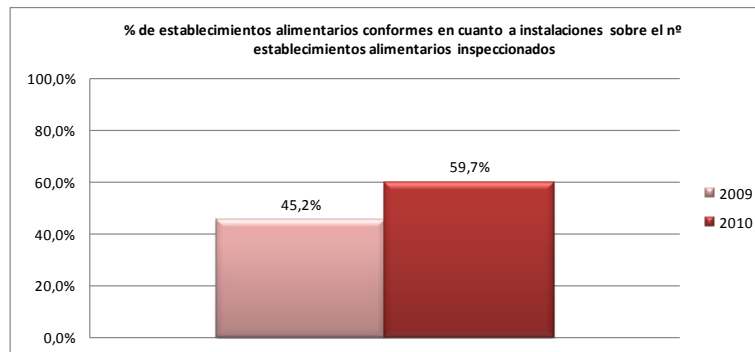
Tabla 3: Indicadores de la dimensión Encargo Político / Estratégico. Año 2009-2010.

I. Garantizar el cumplimiento de la normativa

Uno de los principales objetivos dentro de la cartera de servicios del SAM es garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios.

Dos de los indicadores más significativos de este objetivo hacen referencia al cumplimiento de las instalaciones y de los registros de autocontrol por parte de los establecimientos alimentarios. Podemos destacar que el 59,7% de los establecimientos alimentarios inspeccionados han sido conformes en referencia a instalaciones y el 47,2% han registrado los autocontroles correspondientes al plan de formación, plan de limpieza/desinfección, plan de control de temperaturas y plan de control de proveedores. Respecto al año 2009, el número de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones ha aumentado en 14,5 puntos porcentuales (ver gráfica 4). Los establecimientos que disponen de autocontroles también han aumentado pero menos significativamente que en el caso anterior, en 5,4 puntos.

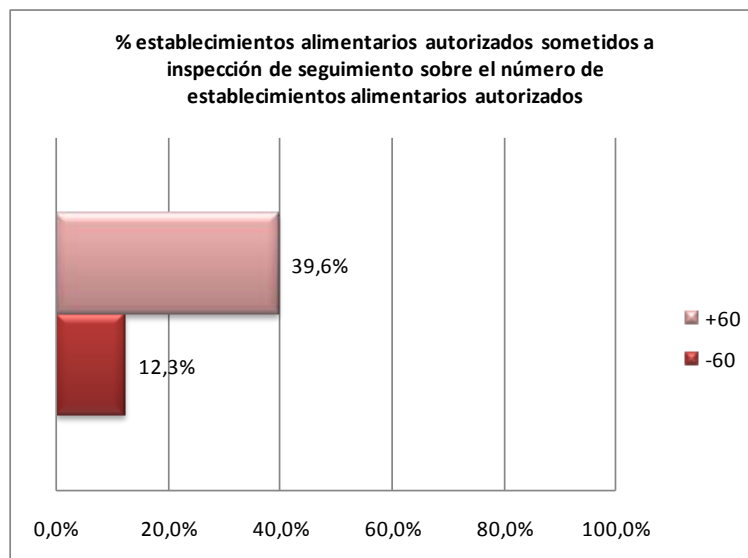
Estos aumentos se pueden explicar debido a las actuaciones llevadas a cabo por las políticas de mejora de las instalaciones de los establecimientos y a las campañas de promoción de los autocontroles.



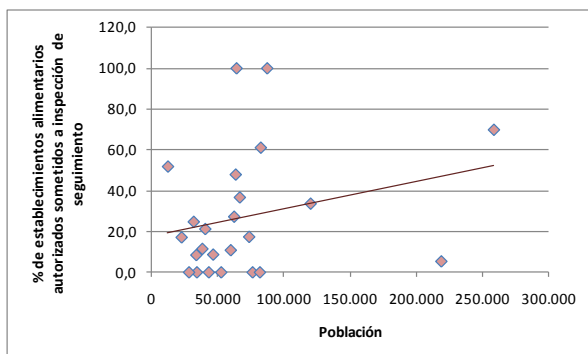
Gráfica 4: Evolución temporal del porcentaje de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones.

Los dos indicadores siguientes están relacionados con las actividades de autorización de establecimientos alimentarios. Hasta el 2010, se han autorizado el 39,1% de los establecimientos, aumentando 11,9 puntos respecto al año 2009. Este dato incluye tanto las nuevas autorizaciones de 2010 como aquellas autorizaciones realizadas por la *Agència de Protecció de la Salut* que no se contabilizaron en el 2009.

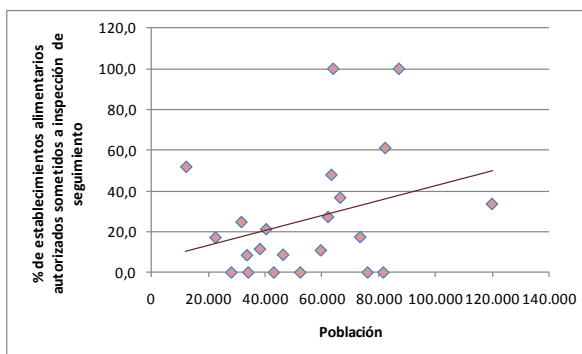
Poco más de una tercera parte de estos establecimientos (31,9%) han sido sometidos a inspecciones de seguimiento durante el año 2010, que ha disminuido 10,2 puntos respecto a la edición anterior. Este descenso se puede ver con más detalle en el análisis por tramos de población (ver gráfica 5) y en la gráfica de correlación donde son los municipios de menor población los que tienen un menor porcentaje de establecimientos autorizados con inspección de seguimiento (ver gráfica 6 y gráfica 7, en esta gráfica se han ocultado los dos municipios de mayor población para poder apreciar con más detalle la correlación).



Gráfica 5: Porcentaje de establecimientos alimentarios autorizados sometidos a inspección de seguimiento por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes).



Gràfica 6: Porcentaje de establecimientos alimentarios autorizados con inspección de seguimiento según la población.



Gràfica 7: Gràfica anterior sin los dos municipios de mayor población.

II. Gestionar un servicio de “calidad”

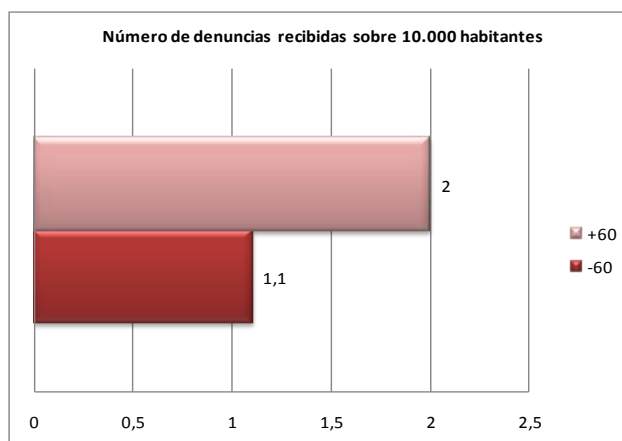
Durante el año 2010 los municipios han estado desarrollando un elevado porcentaje de las actividades establecidas en la Cartera de servicios SAM (80,5%), un 4,1% más que en la edición del año anterior.

En la última edición, se ha incorporado un nuevo indicador referente a los requerimientos utilizados por los diferentes servicios para instar al titular de un establecimiento alimentario a que enmiende las deficiencias detectadas y recogidas en un acta de inspección. El nuevo indicador contempla los requerimientos resueltos favorablemente, que son aquellos en que durante la visita de comprobación (inspección, recepción de documentación, etc.) se han resuelto, al menos, el 80% de los incumplimientos requeridos. En los datos recogidos durante la edición de 2010, los resultados obtenidos han sido que se han resuelto favorablemente el 77,2% de los requerimientos emitidos por parte de los servicios.

III. Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía.

Para conocer las expectativas de la ciudadanía y su grado de cumplimiento por parte de los servicios de los diferentes municipios, se ha definido el indicador del número de brotes de toxicoinfecciones alimentarias (TIA), a pesar de que, como se ha indicado anteriormente, no se han podido recoger los datos de los municipios correspondientes al ejercicio 2010.

El otro indicador es el número de denuncias recibidas por cada 10.000 habitantes. Durante la última edición el resultado ha sido de 1,7 denuncias, siendo el mismo valor que el año anterior. Si hacemos un análisis por tramos de población, se detectan más diferencias, siendo en los municipios de mayor población donde se realizan más denuncias (ver gráfica 8).



Gràfica 8: Número de denuncias recibidas por cada 10.000 habitantes por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes).

DIMENSIÓN USUARIO / CLIENTE

Los indicadores de la dimensión “Usuario / Cliente” están relacionados con las actividades de control oficial en materia de Seguridad Alimentaria y quedan identificadas en los siguientes tres objetivos: la gestión de los riesgos sanitarios, la comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad Alimentaria y el grado de cumplimiento de la normativa.

Gestión de Riesgos Sanitarios	2009	2010	Comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad alimentaria	2009	2010
Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	4,3	4,4	Número de informes sanitarios de proyectos SA sobre el número de proyectos de nuevos establecimientos alimentarios en el municipio	1,2	1,1
% establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	26,6 %	26,0 %			
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,7	1,5			

Grado de cumplimiento de la normativa	2009	2010
Número de requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	49,6	46,4
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,4 %	6,1 %
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,2 %	1,0 %

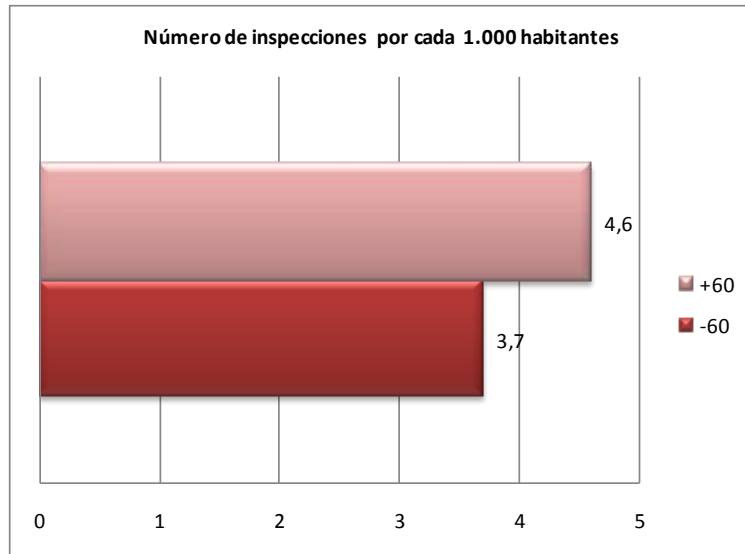
Tabla 4: Indicadores de la dimensión Usuario / Cliente. Año 2009-2010.

I. Gestión de riesgos sanitarios

Una manera de medir el riesgo sanitario de los establecimientos es mediante indicadores relacionados con las inspecciones. Durante el año 2010 se han llevado a cabo 4,4 inspecciones por cada 1.000 habitantes y se han realizado una media de 1,5 inspecciones por establecimiento inspeccionado durante este período.

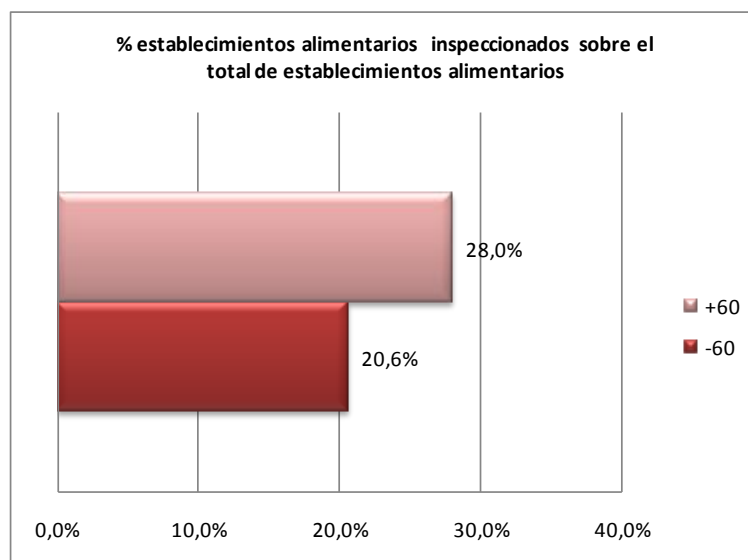
El 26% de los establecimientos alimentarios han sido inspeccionados durante el año 2010, dato prácticamente igual al del año anterior (26,6%), incluso teniendo en cuenta las nuevas incorporaciones de municipios en la última edición.

Si hacemos un análisis por tramos de población se pueden observar ciertas diferencias, ya que son los municipios de mayor población los que realizan un mayor número de inspecciones por cada 1.000 habitantes (ver gráfica 9).



Gràfica 9: Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes).

Igualmente, son los municipios de mayor población los que disponen de un porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados más elevado (ver gráfica 10).



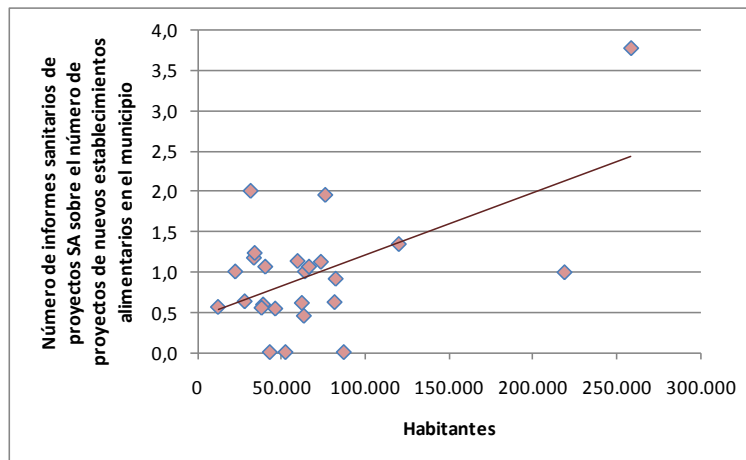
Gràfica 10: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes).

A pesar de que el número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados es prácticamente similar, hay que tener en cuenta que en los municipios de menos de 60.000 habitantes se incluyen las inspecciones realizadas por la *Agència de Protecció de la Salut*, que acaban siendo un recurso importante (1,5 inspecciones para los municipios de más de 60.000 habitantes y 1,57 por los de menos de 60.000 habitantes).

II. Comunicació, foment i soport de activitats de Seguretat Alimentària

Dentro del objetivo sobre la comunicación, el fomento y el soporte de las actividades de Seguridad Alimentaria, uno de los datos que se han analizado son los informes de proyectos de apertura o modificaciones de establecimiento que se integran dentro del procedimiento de los permisos y concesiones municipales. El resultado del año 2010 es muy similar al de la última edición, con 1,1

informes sanitarios SA por proyecto de nuevo establecimiento alimentario. Hay un municipio en el cual este valor se sale de la media llegando a un valor de 3,8 tal y como se puede apreciar en la correlación de datos (ver gráfica 11).



Gráfica 11: Número de informes sanitarios de proyectos SA por habitantes.

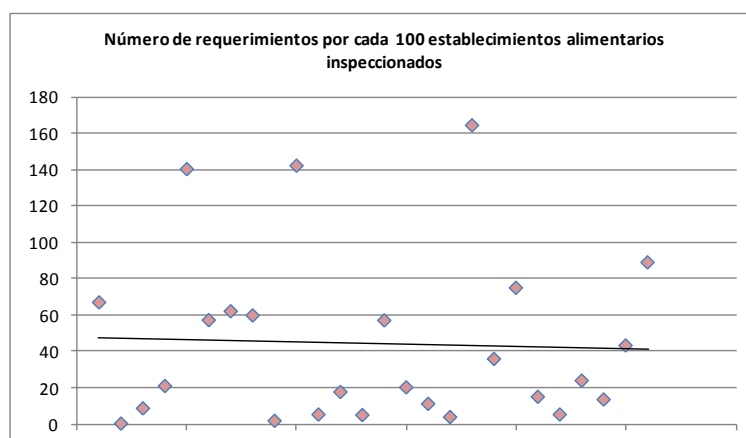
Por tramos de población se puede observar una mayor desviación, siendo los municipios de menor población los que realizan menos informes sanitarios por proyecto de nuevo establecimiento.

III. Grado de cumplimiento de la normativa

Para poder medir el objetivo de cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos, se han definido indicadores que miden el número de requerimientos, medidas cautelares y sanciones a los que se han sometido los establecimientos alimentarios inspeccionados.

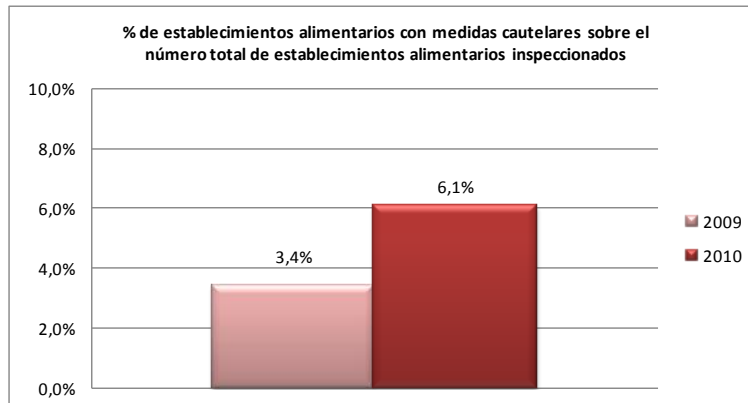
En cuanto a los requerimientos, se han formalizado 46,4 requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados. El 6,1% de los establecimientos alimentarios inspeccionados se han sometido a medidas cautelares y el 1,0% han sido sancionados.

Respecto al número de requerimientos, se puede observar que hay una elevada dispersión, atendiendo a la utilización de diferentes estrategias para la gestión de las deficiencias detectadas en los visitas de inspección (ver gráfica 12).

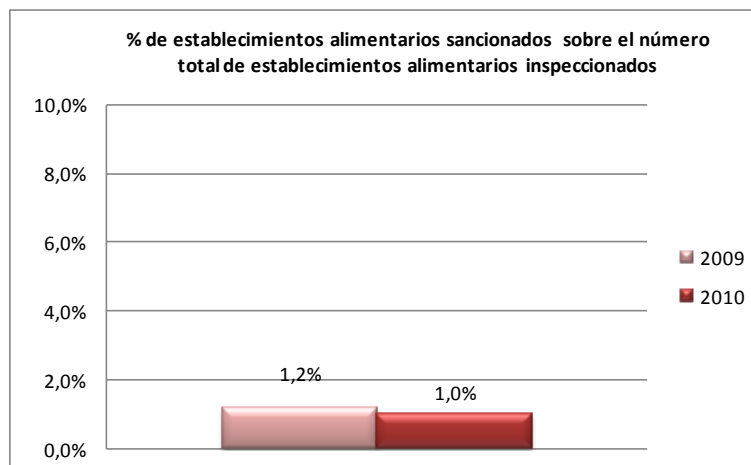


Gráfica 12: Gráfica de dispersión del número de requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados.

Desde una perspectiva temporal y comparando los resultados del año 2009 y 2010 destacar que: han disminuido ligeramente (6,4%) el número de requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios, el porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares ha aumentado significativamente en 2,7 puntos porcentuales (ver gráfica 13) y ha disminuido 0,2 puntos el porcentaje de establecimientos sancionados (ver gráfica 14).



Gráfica 13: Evolución temporal del porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares.



Gráfica 14: Evolución temporal del porcentaje de establecimientos alimentarios sancionados.

DIMENSIÓN VALORES ORGANIZATIVOS / RECURSOS HUMANOS

Los indicadores de la dimensión “Valores Organizativos / Recursos Humanos” están relacionados con el modelo organizativo y de gestión, es decir, la forma de gestión, las retribuciones y la formación del personal. Específicamente, los indicadores definidos se han agrupado en los bloques que se indican a continuación:

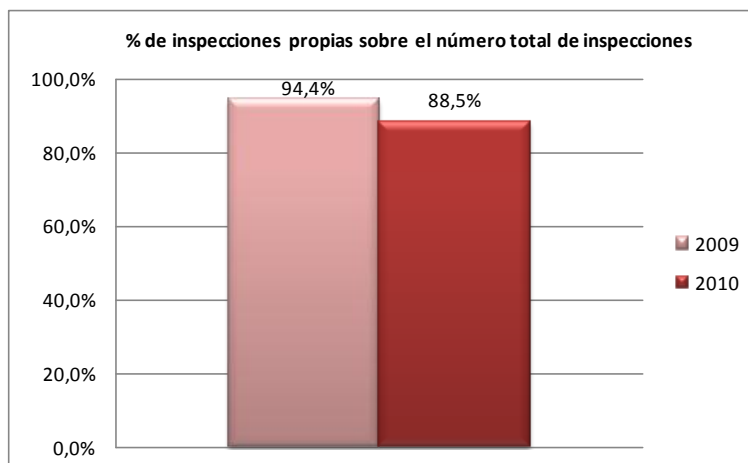
Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (I)	2009	2010	Disponer de los recursos humanos adecuados	2009	2010
% de Gestión directa (Ayuntamiento, OAAA, Empresas municipales)	100 %	100 %	Número de inspecciones del ayuntamiento sobre el número total de inspectores propios de SAM	155	215
% de Gestión indirecta (concesión, otros)	0 %	0 %	Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM	26.200	35.634
			Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/as municipales de SAM	--	731
Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (II)	2009	2010	Mejorar las habilidades de los trabajadores/as del servicio	2009	2010
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	94,4 %	88,5 %	Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as de SAM	18	20
Promover un clima laboral positivo para los trabajadores	2009	2010			
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM	5,2 %	6,9 %			
Sueldo bruto de un técnico/a de Salud pública	36.008	32.133			
Sueldo bruto de un inspector/a	30.032	26.817			
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM	77,9 %	72,9 %			

Tabla 5: indicadores de la dimensión Valores Organizativos / Recursos Humanos. Año 2009-2010.

I. Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión

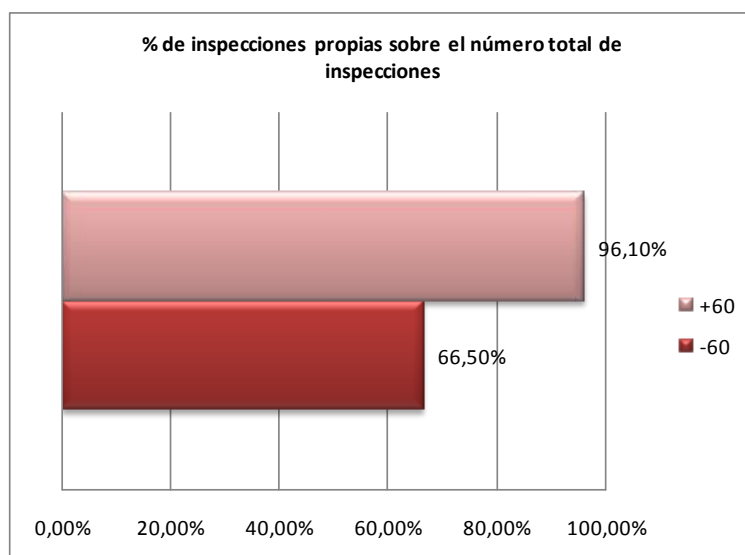
Todos los servicios de Seguridad Alimentaria participantes en los CC/SAM, llevan a cabo su gestión de forma directa, es decir, el servicio se gestiona directamente por parte del ayuntamiento o en colaboración con otras administraciones.

En cuanto a la gestión de las inspecciones, el 88,5% de las inspecciones se han realizado por inspector/es que son plantilla del ayuntamiento o de empresas municipales públicas. Este porcentaje ha disminuido 5,9 puntos porcentuales respecto a la edición anterior (ver gráfica 15).



Gràfica 15: Evolución temporal del porcentaje de inspecciones propias.

La incorporación de municipios de menor población en el CCISAM con actividades de inspección concertadas con la *Agència de Protecció de la Salut* puede dar explicación a esta ligera disminución de las inspecciones propias del ayuntamiento (ver gráfica 16).



Gràfica 16: Porcentaje de inspecciones propias por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes).

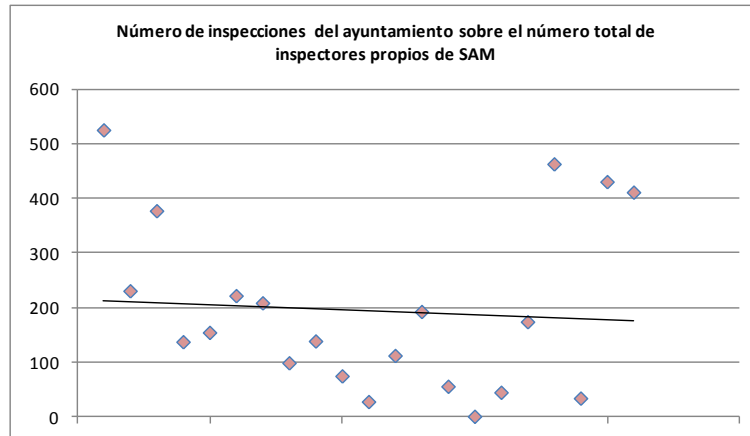
II. Disponer de los recursos humanos adecuados

Para poder disponer de una aproximación al volumen de trabajo realizado por los servicios Locales de SAM se han definido una serie de indicadores de carga de trabajo de los trabajador/es de los servicios de Seguridad Alimentaria. Cada inspector/a del SAM ha realizado una media de 215 inspecciones propias y le corresponden una media de 731 establecimientos alimentarios.

Durante 2010, ha habido un trabajador/a SAM por cada 35.634 habitantes.

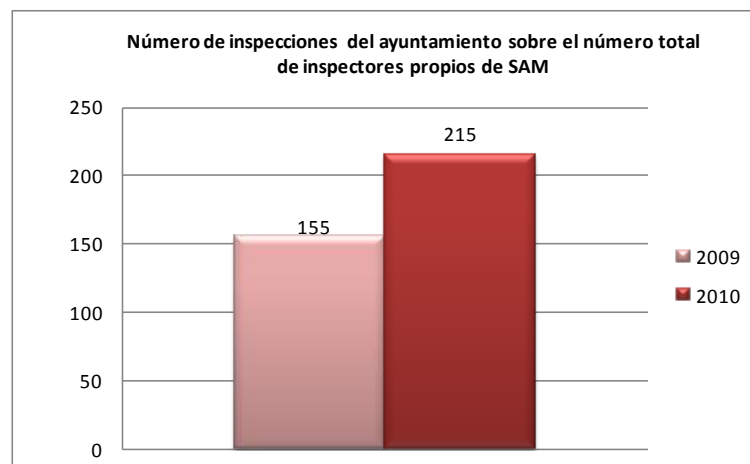
La cartera de servicios en Seguridad Alimentaria es amplia y variable, y no todos los ayuntamientos priorizan las mismas actuaciones, de aquí la gran dispersión en lo referente al número de inspecciones por inspector/a municipal* (ver gráfica 17).

* En el número total de inspecciones no se han contabilizado las inspecciones realizadas por la *Agència de Salut Pública*. 13



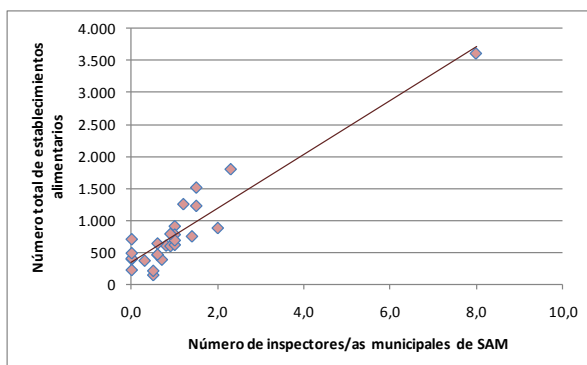
Gràfica 17: Gràfica de dispersió del número de inspecciones del ayuntamiento por inspector.

Desde una perspectiva temporal, comparando los resultados del año 2009 y 2010, podemos decir que con la incorporación de 14 nuevos ayuntamientos ha aumentado la media de inspecciones realizadas por cada inspector de 155 inspecciones a 215 (ver gráfica 18).

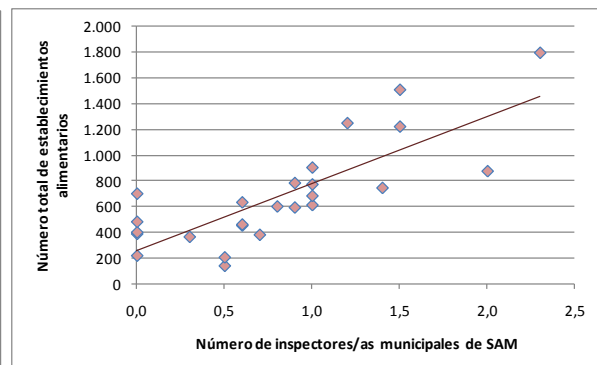


Gràfica 18: Evolución temporal del número de inspecciones por inspector.

La gráfica de correlación del número de inspectores por total de establecimientos, nos sirve como referencia de la carga de trabajo de los inspectores (ver gráfica 19), con mayor número de inspectores se realizan mayor número de inspecciones en los municipios. En la gráfica 20 se observa con más detalle la correlación, ya que se ha eliminado el dato del municipio que tiene mayor número de inspectores en su servicio.



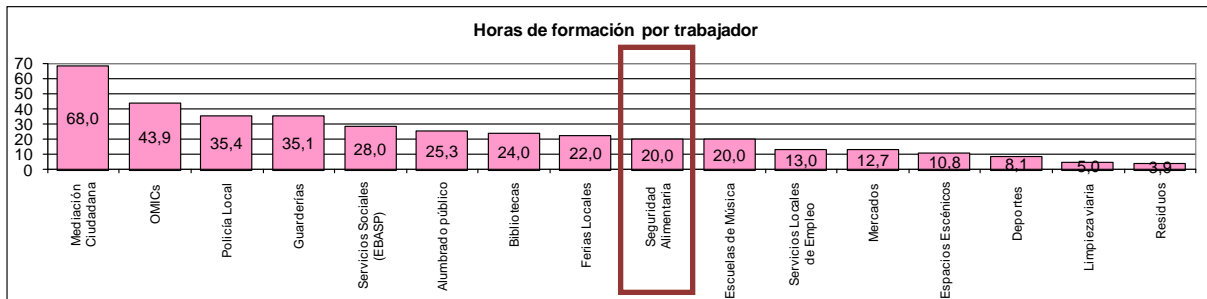
Gràfica 19: Número de inspectores por número total de establecimientos alimentarios.



Gràfica 20: Gràfica anterior sin el municipio con mayor número de inspectores.

III. Mejorar las habilidades de los trabajadores/as del Servicio

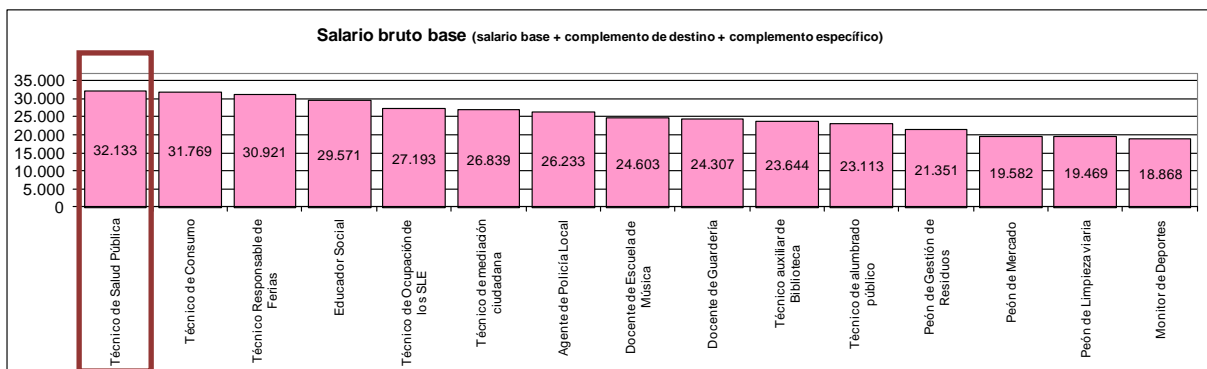
Desde los servicios SAM cada trabajador/a del SAM realiza una media de 20 horas anuales de formación específica. Comparado con el resto de servicios participantes en los CCI, este valor se sitúa entre los valores medios de la edición del 2010 (ver gráfica 21).



*Gráfica 21: Comparativa del número de horas de formación de los trabajadores/as en los diferentes servicios.

IV. Promover un clima laboral positivo para los trabajadores

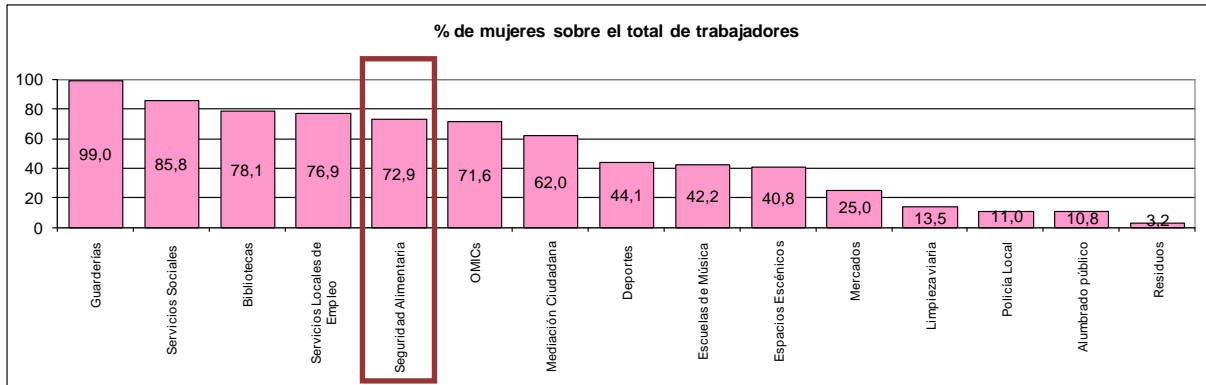
Un indicador del clima laboral es el sueldo bruto de un técnico/a de Salud Pública que se sitúa en una media de 32.133 euros y el de un inspector/a en 26.817 euros. El sueldo bruto de un técnico/a de Salud Pública es el más elevado de todos los servicios analizados (ver gráfica 22), ya que este puesto de trabajo está prioritariamente desarrollado por trabajadores/as con categoría de técnico/a superior.



*Gráfica 22: Comparativa del sueldo bruto base de personas ocupadas en los servicios.

Entre el personal SAM de los municipios participantes en el CCI, predominan claramente las mujeres, con un 72,9%. Si se hace un análisis transversal del porcentaje de mujeres sobre los trabajadores de los otros servicios municipales analizados, se puede ver que se encuentra entre los servicios con una alta presencia de mujeres (ver gráfica 23).

* Policía Local, Espacios escénicos, Ferias Locales, servicios Locales de Ocupación, OMIC, Seguridad alimentaria y 15 Mediación ciudadana datos definitivos año 2010. Bibliotecas, Guarderías y Escuelas de Música, Deportes y Mercados datos provisionales 2010. Limpieza viaria, Residuos, servicios Sociales y Alumbrado público datos año 2009.



**Gràfica 23: Comparativa del porcentaje de mujeres sobre el total de trabajadores.*

DIMENSIÓN ECONOMÍA

Los indicadores de la dimensión “Economía” indican cuales son los recursos necesarios para gestionar el servicio, sus costes asociados, así como las fuentes de financiación del servicio. Los tres objetivos son: disponer de los recursos adecuados; financiar adecuadamente el servicio y ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados.

Disponer de los recursos adecuados	2009	2010	Financiar adecuadamente el servicio	2009	2010
Gasto corriente de SAM por habitante	1,2	1,2	% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	12,8 %	7,8 %
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,15 %	0,14 %	% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	8,5 %	12,6 %
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública	20,6 %	21,5 %	% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	78,8 %	79,5 %

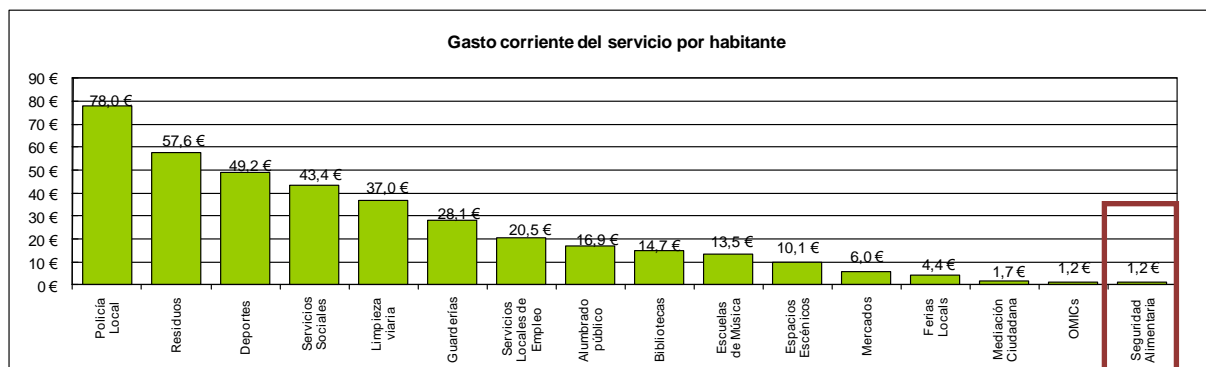
Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados	2009	2010
Gasto corriente anual de SAM sobre el número de inspecciones	278	265
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	118	104

Tabla 6: Indicadores de la dimensión Economía. Año 2009-2010.

I. Disponer de los recursos adecuados

El gasto corriente del SAM ha sido de 1,2 euros por habitante. Este gasto corriente del SAM representa el 0,14% del total del presupuesto corriente municipal y el 21,5% del presupuesto corriente de Salud Pública. El gasto corriente del SAM por habitante se ha mantenido respecto al año 2009. Igualmente, han sido similares las distribuciones del gasto corriente del SAM respecto del total del presupuesto corriente municipal y del presupuesto corriente de Salud Pública.

Desde una perspectiva transversal, cabe destacar que el servicio de Salud Pública es el servicio que tiene menos gasto por habitante en comparación con el resto de servicios municipales participantes en los CCI (ver gráfica 24), a pesar de ser una competencia municipal obligatoria frente a otros servicios que no lo son.



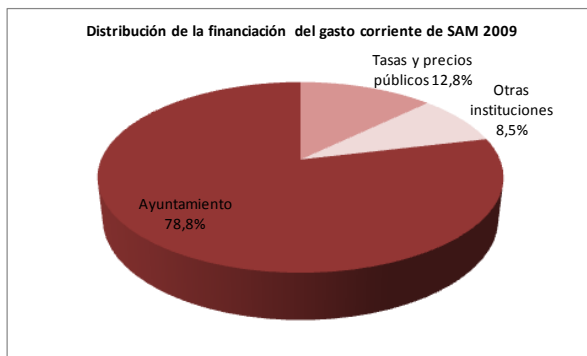
*Gráfica 24: Comparativa del gasto corriente de los servicios por habitante con relación a los servicios participantes.

* Policía Local, Espacios escénicos, Ferias Locales, servicios Locales de Ocupación, OMIC, Seguridad alimentaria y 17 Mediación ciudadana datos definitivos año 2010. Bibliotecas, Guarderías y Escuelas de Música, Deportes y Mercados datos provisionales 2010. Limpieza viaria, Residuos, servicios Sociales y Alumbrado público datos año 2009.

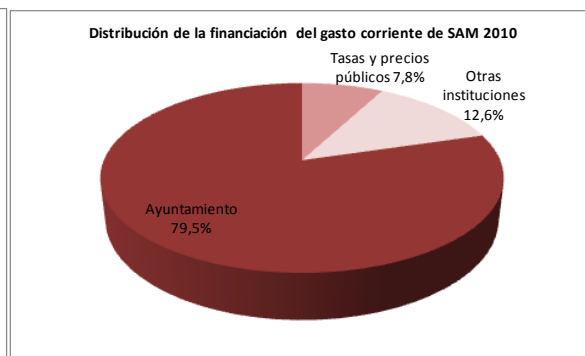
II. Financiar adecuadamente el servicio

El gasto corriente SAM se ha financiado en un 7,8% por tasas y precios públicos, el 12,6% por parte de otras instituciones y el 79,5% por parte del ayuntamiento.

En cuanto a la estructura de la financiación del gasto corriente SAM entre 2009 y 2010, se observa que la autofinanciación por tasas y precios públicos ha disminuido a favor de la financiación por parte de otras instituciones debido principalmente a la incorporación de municipios menores de 60.000 habitantes que reciben subvenciones de la Diputación de Barcelona porcentualmente superiores, ya que la corporación apuesta por la igualdad entre los municipios. En la distribución de la financiación del gasto corriente SAM 2010, se observa un leve incremento en la financiación por parte del ayuntamiento (ver gráficas 25 y 26).

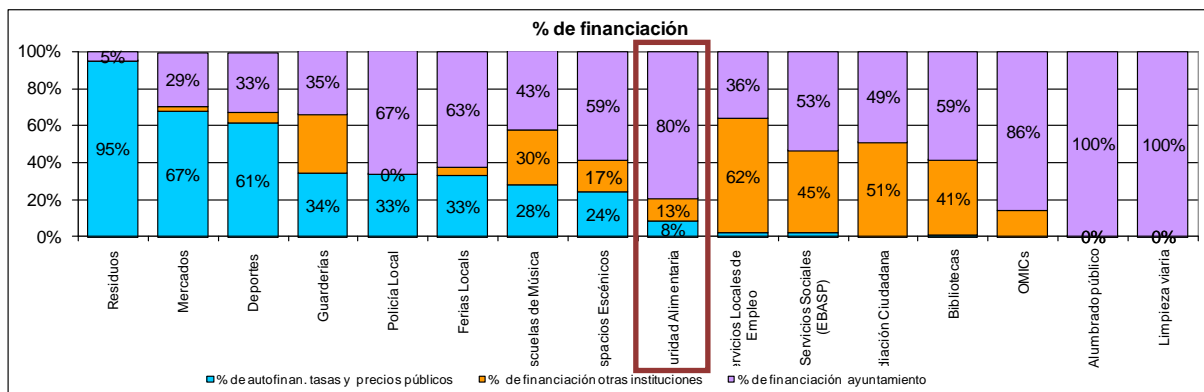


Gráfica 25: Estructura de la financiación de los SAM. Año 2009.



Gráfica 26: Estructura de la financiación de los SAM. Año 2010.

Tal y como se puede observar en la gráfica 27, la Seguridad Alimentaria es el cuarto servicio con mayor porcentaje de financiación por parte del ayuntamiento, en cambio aparece con un bajo porcentaje de autofinanciación, a pesar de ser un servicio de carácter obligatorio que tiene como actividad principal el control oficial de establecimientos alimentarios basada en la inspección.



*Gráfica 27: Comparativa de los % de financiación de los servicios con relación a los servicios participantes.

III. Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados

Para medir los costes que tienen los municipios en la prestación de las actividades de los SAM, se han calculado los indicadores de gasto corriente anual del SAM por inspección y el gasto corriente anual del SAM por establecimiento alimentario. Estas cifras han sido de 265 euros por inspección y de 104 euros por establecimiento alimentario.

* Policía Local, Espacios escénicos, Ferias Locales, servicios Locales de Ocupación, OMIC, Seguridad alimentaria y 18 Mediación ciudadana datos definitivos año 2010. Bibliotecas, Guarderías y Escuelas de Música, Deportes y Mercados datos provisionales 2010. Limpieza viaria, Residuos, servicios Sociales y Alumbrado público datos año 2009.

Análisis de los talleres de mejora

La participación de los municipios en los talleres de mejora, tercera fase de la metodología CCI, ha sido muy elevada, con una participación del 96% de los municipios que aportaron los datos.

A continuación se muestra una tabla (ver tabla 7) donde se recogen las oportunidades de mejora que los 25 municipios participantes analizaron durante el taller. Estas oportunidades se presentan agrupadas por dimensión y por objetivo, y se indica el número de municipios que han analizado cada oportunidad de mejora y el porcentaje que representan.

Casi la mitad de las oportunidades de mejora analizadas se concentraron en la dimensión de Encargo Político (44%). El resto, se repartieron mayoritariamente entre la dimensión Usuario/Cliente (28%) y Valores Organizativos / RRHH (20%). Una pequeña parte (8%) fue para la dimensión Economía.

Las oportunidades de mejora más analizadas fueron “% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones sobre el número de establecimientos alimentarios inspeccionados”, “% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios” y “Número de inspecciones del ayuntamiento sobre el número total de inspectores propios de SAM” (todas ellas analizadas por 3 municipios cada una).

Dimensió. Objectius	Oportunitats de mejora	Número	%
Encargo político		11	44%
Garantizar el cumplimiento de la normativa	%de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados	3	12%
	%de establecimientos alimentarios que disponen de autocontroles sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados	2	8%
	%de establecimientos alimentarios autorizados sobre el número total de establecimientos alimentarios que necesitan autorización	2	8%
	%establecimientos alimentarios autorizados sometidos a inspección de seguimiento sobre el número de establecimientos alimentarios autorizados	2	8%
Gestionar un servicio de "calidad"	%de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	2	8%
Usuario / Cliente		7	28%
Gestión de Riesgos Sanitarios	Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	2	8%
	%establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	3	12%
Grado de cumplimiento de la normativa	Número de requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	1	4%
	%de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1	4%
	%de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados		
Valores organizativos / RRHH		5	20%
Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión	%de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	1	4%
Disponer de los recursos humanos adecuados	Número de inspecciones del ayuntamiento sobre el número total de inspectores propios de SAM	3	12%
Mejorar las habilidades de los trabajadores/as del servicio	Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as de SAM	1	4%
Economía		2	8%
Disponer de los recursos adecuados	% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública	1	4%
Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados	Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	1	4%
Total		25	100%

Tabla 7: Oportunidades de mejora analizadas en los talleres de participación del Círculo de Comparación Intermunicipal SAM.

Resultados finales

Como resumen final, presentamos las principales medias de los indicadores de gestión, que reflejan la situación de los servicios SAM analizados por los 26 municipios que han participado en esta edición 2010 del CC/SAM:

- El 59,7% de los establecimientos alimentarios inspeccionados están conformes en cuanto a instalaciones y el 47,2% disponen de autocontroles. Estos valores han aumentado respecto a la edición 2009 en gran parte debido a las actuaciones llevadas a cabo en cuanto a las políticas de mejora de los establecimientos y a las campañas de promoción de los autocontroles.
- Respecto a los establecimientos alimentarios que necesitan autorización, el 39,1% de los establecimientos están autorizados y el 31,9% de éstos están sometidos a inspecciones de seguimiento, siendo los municipios de menor población los que tienen un menor porcentaje de establecimientos autorizados con inspección de seguimiento.
- Los municipios están desarrollando el 80,5% de las actividades establecidas en la Cartera de servicios SAM.
- Se han resuelto favorablemente el 77,2% de los requerimientos emitidos por parte del Servicio.
- Se han recibido 1,7 denuncias por cada 10.000 habitantes, siendo en los municipios de mayor población en los que se realizan más denuncias.
- Se han llevado a cabo 4,4 inspecciones por cada 1.000 habitantes y el 26% de los establecimientos alimentarios se han inspeccionado. Los municipios de mayor población son los que realizan un mayor número de inspecciones y disponen de un porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados más elevado.
- Se han realizado una media de 1,5 inspecciones por establecimiento inspeccionado durante el año 2010.
- Se ha realizado 1,1 informes sanitarios de proyectos SA por proyecto nuevo de establecimiento alimentario en el municipio, y son los municipios de mayor población los que realizan mayor números de informes sanitarios por proyecto de nuevo establecimiento.
- Se han formalizado 46,4 requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados. El 6,1% de los establecimientos alimentarios inspeccionados han recibido medidas cautelares y el 1,0% han resultado sancionados. Respecto al número de requerimientos, no se puede establecer una relación directa entre el número de requerimientos y el tamaño del municipio, ya que se utilizan diferentes estrategias para la gestión de las deficiencias detectadas en las visitas de inspección.
- El 88,5% de las inspecciones han sido realizadas por inspectores/as que son plantilla del ayuntamiento o contratadas por el ayuntamiento a una empresa externa. La incorporación de municipios en el CC/SAM con actividades de inspección concertadas con la *Agència de Protecció de la Salut* puede dar explicación a la ligera disminución de las inspecciones propias del ayuntamiento que se ha detectado respecto a los valores de la edición anterior (94,4%).
- Cada inspector del SAM del ayuntamiento ha realizado una media de 215 inspecciones y le corresponderían 731 establecimientos alimentarios censados, por cada 35.634 habitantes. Se puede observar una gran dispersión en cuanto al número de inspecciones por inspector/a en cada ayuntamiento, debido a que la cartera de servicios en Seguridad Alimentaria es amplia y variable, y no todos los ayuntamientos priorizan las mismas actuaciones.

- Cada trabajador/a de SAM realizó una media de 20 horas de formación específica en el 2010.
- El 72,9% de los trabajadores/as de SAM son mujeres.
- El gasto corriente del SAM ha sido de 1,2 euros por habitante, que representan el 0,14% del total del presupuesto corriente municipal y el 21,5% del presupuesto corriente de Salud Pública. El servicio de SAM es el que tiene menos gasto por habitante en comparación con el resto de servicios municipales participantes en los CCI, a pesar de ser una competencia municipal obligatoria frente a otros servicios que no lo son.
- En cuanto a la financiación del gasto corriente SAM, el 7,8% se ha autofinanciado por tasas y precios públicos, el 12,6% ha sido financiado por parte de otras instituciones y el 79,5% ha sido financiado por parte del ayuntamiento. Respecto al año anterior, la financiación por parte de otras instituciones ha aumentado significativamente debido principalmente a la incorporación de municipios de menor población que reciben subvenciones de la Diputación de Barcelona porcentualmente superiores, ya que la corporación apuesta por la igualdad entre los municipios.
- El gasto corriente anual de SAM por inspección en el 2010 ha sido de 265 euros y por establecimiento alimentario de 104 euros.