

Introducción

En este documento se puede encontrar la información referente a los resultados de los Círculos de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal 2013, que analiza los principales resultados de los datos aportados por 43 entes participantes de la provincia de Barcelona (hay 38 municipios y 6 distritos de la ciudad de Barcelona: Gracia, Sant Martí, Ciutat Vella, Horta – Guinardó, Les Corts y Sant Andreu, que han sido tratados como si fueran municipios independientes). Los diferentes apartados son:

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

En la presente edición destacamos que disponemos de una serie temporal de datos correspondientes a los cinco años de realización de los Círculos (año 2009, 2010, 2011, 2012 y 2013). En este informe se realiza el análisis de los últimos tres años, que son los más significativos y con mayor número de participantes, hecho que permitirá hacer una aproximación a la evolución de los indicadores en el tiempo.

En cuanto al número de entes participantes, se ha incrementado en tres municipios y dos distritos de Barcelona respecto al año 2012 (ver tabla y gráfico 1). En esta edición se ha de destacar la incorporación de un municipio de fuera de la provincia de Barcelona, Cambrils.

PARTICIPANTES 2012			
NOMBRE	POBLACIÓN	NOMBRE	POBLACIÓN
Badalona	219.708	Montmeló	8.860
Barbera del Vallès	32.580	Palau-solità i Plegamans	14.454
Castellbisbal	12.369	Prat de Llobregat, El	63.419
Castelldefels	63.077	Premià de Mar	28.136
Ciutat Vella (Barcelona)	103.339	Rubí	74.468
Cornella de Llobregat	86.687	Sabadell	207.649
Gavà	46.377	Sant Adrià de Besos	34.822
Gràcia (Barcelona)	120.949	Sant Boi de Llobregat	83.408
Granollers	59.753	Sant Cugat del Vallès	86.108
Horta Guinardó (Barcelona)	167.743	Sant Feliu de Llobregat	43.769
Hospitalet de Llobregat, L'	254.056	Sant Martí (Barcelona)	232.826
Igualada	38.978	Sant Sadurní d'Anoia	12.603
Llicà d'Amunt	14.659	Santa Coloma de Gramenet	120.029
Manlleu	20.435	Sitges	29.140
Manresa	76.170	Terrassa	215.055
Masnou, El	22.595	Vic	41.647
Mataró	124.099	Viladecans	65.444
Mollet del Vallès	51.954	Vilafranca del Penedès	38.929
Montcada i Reixac	34.863	Vilanova i La Geltrú	66.275
NUEVOS PARTICIPANTES 2013			
NOMBRE	POBLACIÓN	NOMBRE	POBLACIÓN
Cambrils	33.775	Premià de Dalt	10.319
Franqueses del Vallès, Les	19.074	Sant Andreu (Barcelona)	146.846
Les Corts (Barcelona)	81.640		

Tabla1: Entes participantes en la edición 2013 y su población



Gráfico 1: Evolución temporal del número de municipios participantes. Años 2009-2013.

Los 43 entes participantes en la presente edición se contabilizan como 37 municipios de la provincia de Barcelona, ya que hay un municipio de la provincia de Tarragona, Cambrils, y seis distritos de Barcelona que participan como entes independientes. Estos 37 municipios representan el 45,1% de todos los municipios de la Provincia de Barcelona con una población mayor de 10.000 habitantes (ver gráfico 2). Para realizar estos cálculos, excepcionalmente se ha tenido en cuenta el municipio de Montmeló, con 8.860 habitantes.

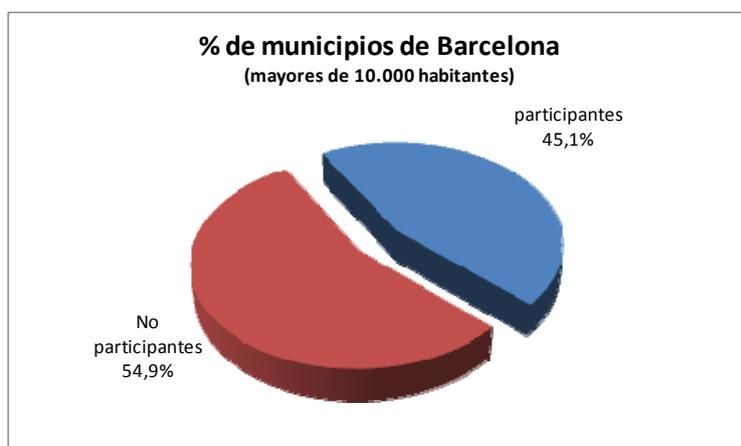


Gráfico 2: Porcentaje de municipios de la Provincia de Barcelona que participado en los Círculos (municipios mayores de 10.000 habitantes, incluyendo Montmeló)

Si se analiza la participación en función de la población de los municipios que han asistido a los Círculos, el porcentaje varía en función de si se tiene en consideración toda la población de Barcelona.

Si no se tiene en cuenta la población del municipio de Barcelona, el porcentaje de población que representan los municipios participantes sobre el total de la población de los municipios de más de 10.000 es de un 73,2% (ver gráfico 3). El año anterior fue de un 72,4% de participación.

Computando toda la población del municipio de Barcelona, el porcentaje de población que representan los municipios participantes sobre el total de la población de los municipios de más de 10.000 habitantes es de un 66,6% (ver gráfico 4). La anterior fue de un 61,3%.

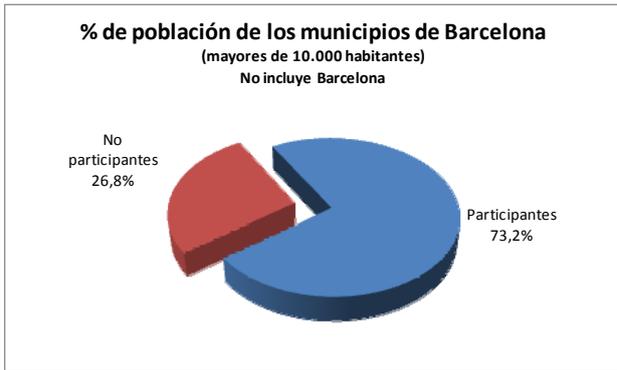


Gráfico 3: Porcentaje de población de los municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los círculos (municipios mayores de 10.000 habitantes). No incluye Barcelona ciudad.

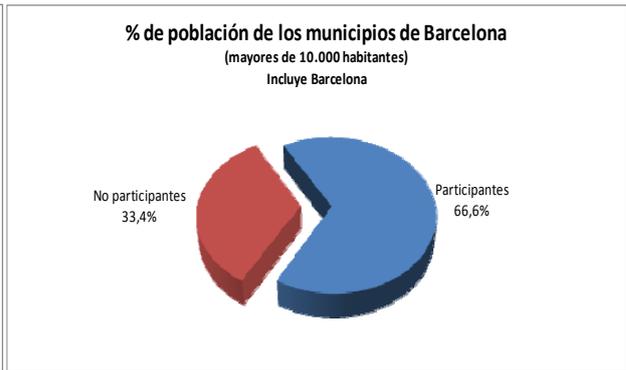


Gráfico 4: Porcentaje de población de los municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los Círculos (municipios mayores de 10.000 habitantes). Incluye Barcelona ciudad.

Actualmente, el Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal cuenta con 39 indicadores agrupados en cuatro dimensiones y cuatro indicadores de entorno (ver gráfico 5). Se puede observar una distribución equitativa de indicadores entre las cuatro dimensiones.

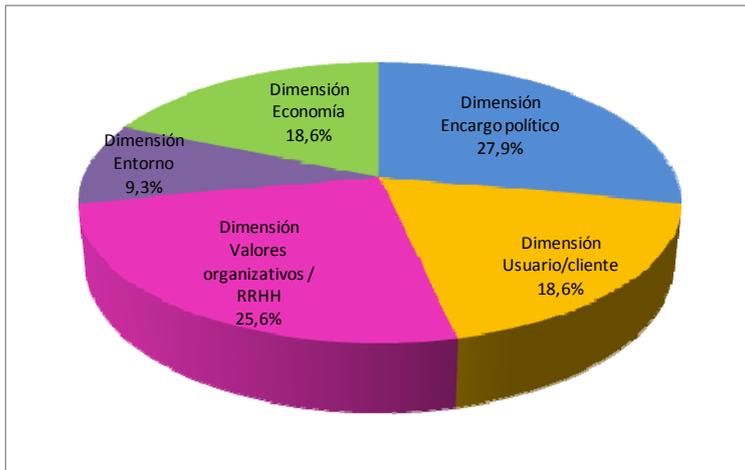


Gráfico 5: Porcentaje de distribución de los indicadores para cada una de las dimensiones de estudio.

Análisis global de los indicadores

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

- Lectura descriptiva de los datos correspondientes a los valores medios del año de estudio y, para algunos indicadores, se realiza un análisis simple de dispersión de datos correspondientes a los diferentes municipios participantes.
- Comparativa según tamaño poblacional, destacando las diferencias significativas entre los entes de más de 60.000 habitantes (+60) y los de menos de 60.000 habitantes (-60).
- Perspectiva temporal de la evolución de los indicadores en los últimos tres años de estudio (2011, 2012 y 2013).
- Perspectiva transversal con otros servicios, se compran aquellos indicadores comunes a todos los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal.
- Estudio de correlaciones entre diversos indicadores, que se mencionan oportunamente.

Se analizan, a continuación, los resultados en función de las cuatro dimensiones en que se estructuran los indicadores:

- 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 2011, 2012 y 2013:

Garantizar el cumplimiento de la normativa	2011	2012	2013	Gestionar un servicio de "calidad"	2011	2012	2013
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	27,4 %	23,4 %	21,1 %	% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	75,2 %	75,9 %	79,9 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	--	--	69,5 %	Sumatorio del número de días transcurridos hasta la emisión de los requerimientos sobre el número total de requerimientos emitidos	15,0	16,0	18,0
% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	--	--	49,5 %	% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	57,9 %	62,3 %	63,2 %
% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	--	37,3 %	32,9 %	% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	--	--	28,0 %
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	--	--	72,3 %				
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	--	--	51,5 %				

Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía	2011	2012	2013
Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,92	0,68	0,81
Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	1,9	1,7	1,8

Tabla 2: Indicadores de la dimensión Encargo Político / Estratégico. Año 2011-2013.

I. Garantizar el cumplimiento de la normativa

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

En referencia a los establecimientos alimentarios inspeccionados, el año 2013 se inspeccionaron el 21,1% de los establecimientos, respecto al 23,4% del 2012 y al 27,4% del 2011.

Por tramos de población, en 2013 el % de establecimientos inspeccionados se sitúa alrededor de la media en ambos tramos y también el % de inspecciones ha disminuido en relación con los años anteriores, tal como se puede comprobar en el gráfico 6.

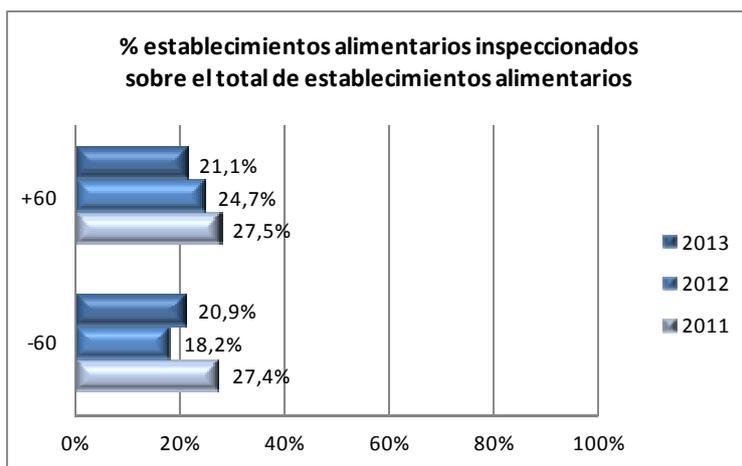


Gráfico 6: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013

Respecto al porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios, el resultado ha sido de un 32,9% respecto al 37,3% del año pasado.

Analizando por tramos de población, son los entes de menos habitantes los que tienen un mayor porcentaje en este indicador, ya que posiblemente los municipios más grandes hayan continuado inspeccionando los establecimientos como han hecho siempre, dado que la clasificación de los establecimientos minoristas se ha comenzado a hacer en los últimos años y han sido los entes de menor población los que han utilizado más esta herramienta (más de 60.000 habitantes un 29,8% y menos de 60.000 habitantes un 48,8%) (ver gráfico 7).

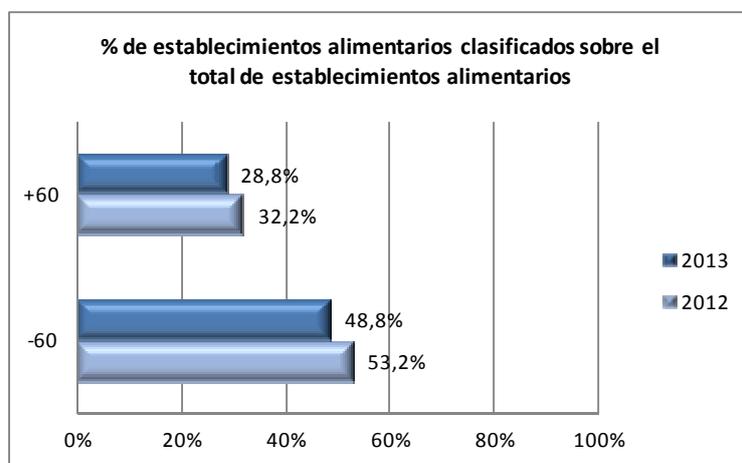


Gráfico 7: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012.

En esta edición 2013, se incorporan 4 nuevos indicadores relacionados con los establecimientos alimentarios inspeccionados y clasificados. En anteriores ediciones sólo se medía el cumplimiento de los requisitos vinculados a las instalaciones y a los autocontroles por parte de los establecimientos alimentarios que se habían inspeccionado. En el caso de los municipios que habían hecho visitas de clasificación del riesgo, este indicador no contemplaba el resultado de estas visitas y, por tanto, no se recogía el porcentaje de conformidad en cuanto a instalaciones y a disposición de autocontroles en las visitas de clasificación.

Así pues, este año disponemos de los datos sobre el porcentaje de conformidad respecto a instalaciones y a autocontroles, tanto para los establecimientos clasificados como para los inspeccionados.

Tanto en los establecimientos inspeccionados como en los establecimientos clasificados, se detecta un mayor porcentaje de conformidad en instalaciones (69,5% de cumplimiento para los establecimientos inspeccionados y 72,3% para los establecimientos clasificados) que en los que disponen de autocontrol (49,5% de cumplimiento para los establecimientos seleccionados y 51,5% para los establecimientos clasificados). Esta diferencia también se ha dado en los resultados de los años anteriores, hecho que demuestra que para los establecimientos alimentarios continúa siendo difícil cumplir con la obligatoriedad de disponer de un plan de autocontrol.

Analizando por tramos de población, se observa que son los entes de más de 60.000 habitantes los que tienen mayor porcentaje de cumplimiento, tanto en cuanto a instalaciones como a autocontroles (ver gráficos 8, 9, 10 y 11).

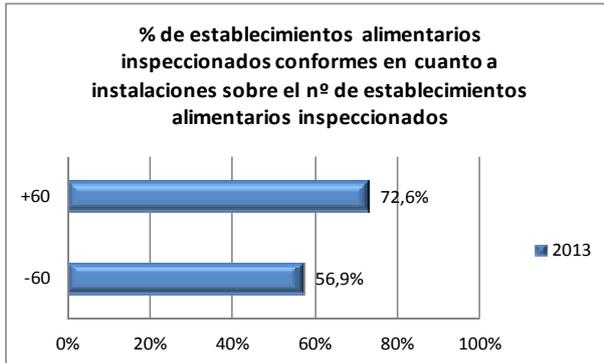


Gráfico 8: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013

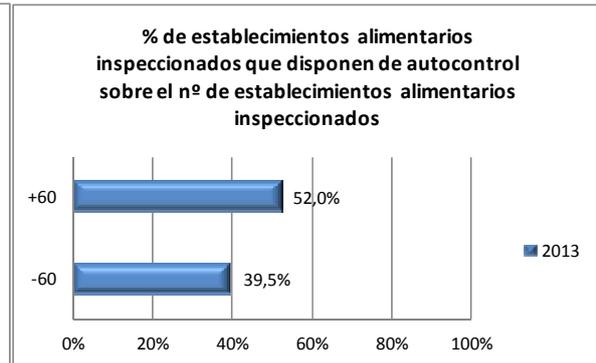


Gráfico 9: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a autocontroles por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013

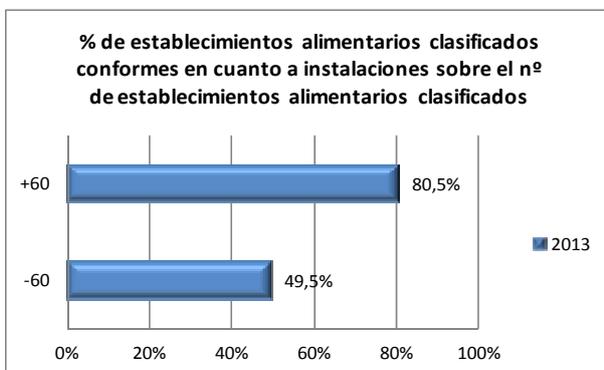


Gráfico 10: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013

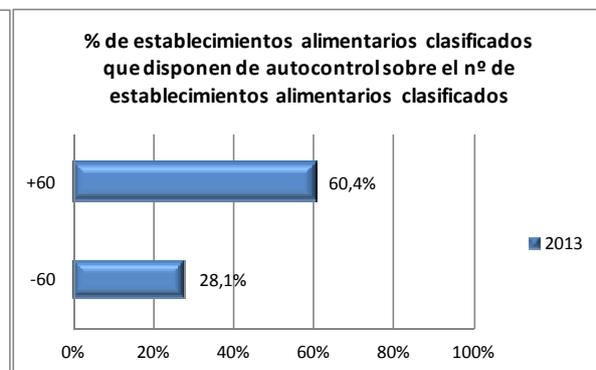


Gráfico 11: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a autocontroles por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013

II. Gestionar un servicio “de calidad”

En el año 2013 los entes han desarrollado un 79,9% de las actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM, dato 4 puntos porcentuales superior a la de ediciones anteriores (75,9% en 2012 y 75,2% en 2011). El aumento se ha producido en ambos tramos de población, destacando los 6 puntos porcentuales de los municipios de más de 60.000 habitantes (85,4% en 2013, 79,7% en 2012 y 80,6% en 2011) (ver gráfico 12).

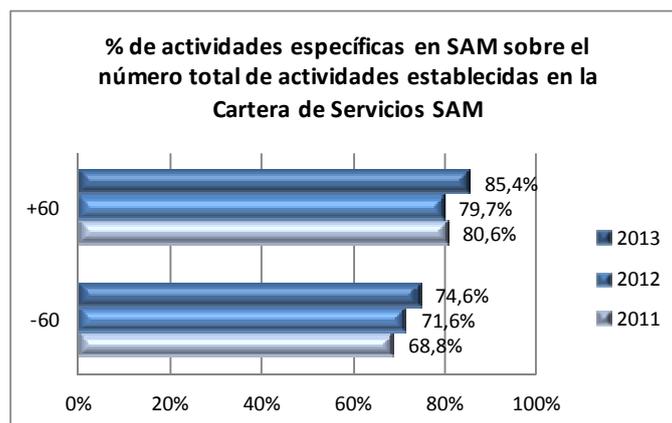


Gráfico 12: porcentaje de actividades de la Cartera de Servicios SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013

En el indicador de días transcurridos desde que se realiza una inspección hasta que se emite el correspondiente requerimiento solamente se han contabilizado aquellos ayuntamientos que realizan requerimientos a posteriori de la inspección, excluyendo los que emiten sólo actas.

Estos tardan 18 días desde que se realiza la inspección hasta que se hace el requerimiento, mientras que en 2012 eran 16 días y en 2011, 15 días.

Este aumento continuo de días puede estar causado por el incremento en las cargas de trabajo, y sobre todo se puede apreciar en los entes de más de 60.000 habitantes, donde la media aumenta en 3 días (ver gráfico 13).

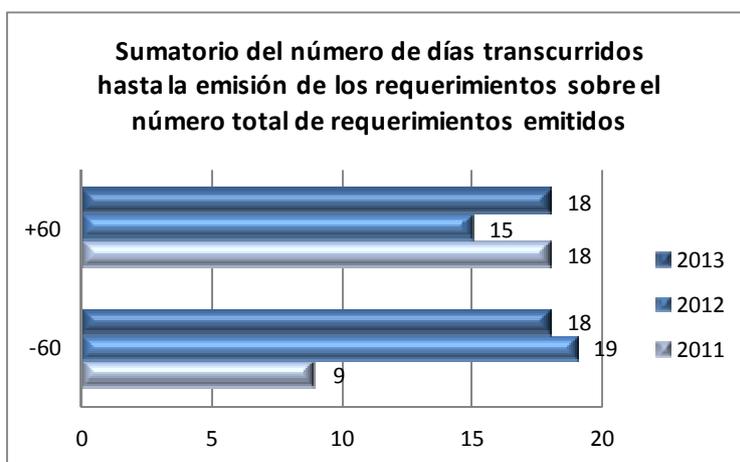


Gráfico 13: Sumatorio del número de días transcurridos hasta la emisión de los requerimientos sobre el número total de requerimientos emitidos por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013

En esta edición, el porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos es parecido al del año anterior (63,2% en 2013, 62,3% en 2012 y 57,9% en 2011) (ver gráfico 14).

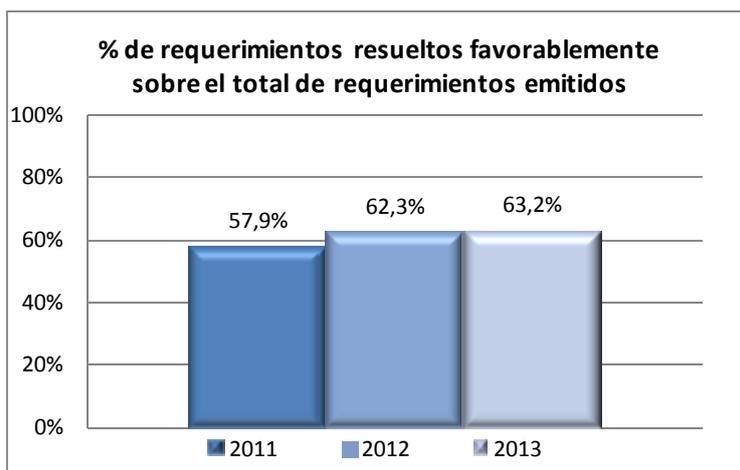


Gráfico 14: Evolución temporal del porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos

Analizando por tramos de población, se detecta que son los entes de más de 60.000 habitantes los que tienen un mayor aumento de requerimientos resueltos favorablemente en los últimos años (68,3% en 2013, 64,2% en 2012 i 60,8% en 2011) (ver gráfico 15).

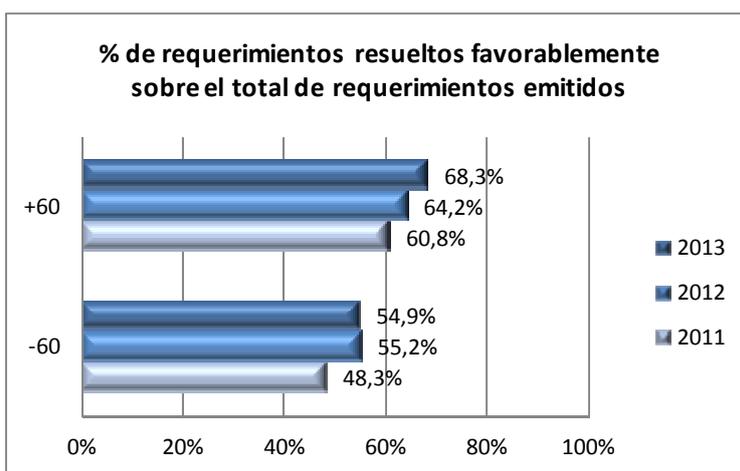


Gráfico 15: Porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013

Este año se ha introducido un nuevo indicador que mide el porcentaje de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios. En esta edición, el 28% de los establecimientos alimentarios que se codificaron, siendo los entes de menos de 60.000 habitantes los que tienen un mayor porcentaje. Dado que coincide que también este tramo de población tiene un porcentaje más elevado de establecimientos clasificados como hemos mencionado anteriormente, posiblemente la codificación del establecimiento la realizan a la vez que hacen la visita de clasificación del riesgo (entes de más de 60.000 habitantes 23,2% y entes de menos de 60.000 habitantes 44,6%) (ver gráfico 16).

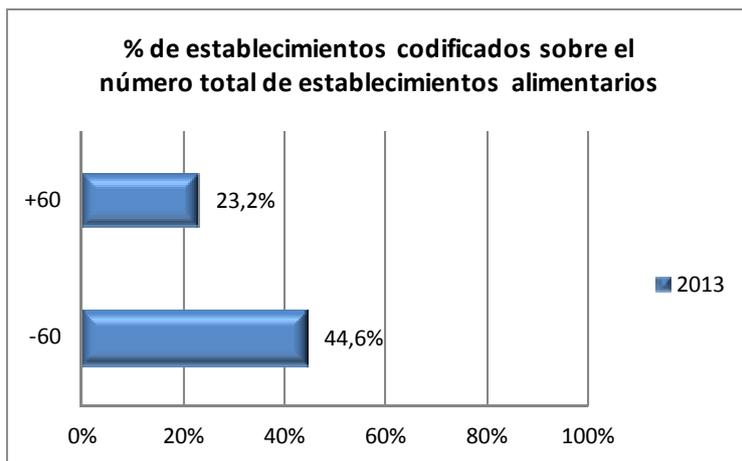


Gráfico 16: Porcentaje de establecimientos codificados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013

III. Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía

El objetivo final de cualquier Servicio de Seguridad Alimentaria es garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos que llegan a la ciudadanía, pudiendo así cumplir con las expectativas de los clientes de disponer de unos alimentos seguros. Un indicador que permite medirlo es el número de brotes de toxiinfecciones alimentarias (TIA), con un resultado este año de 0,81 brotes de TIA sobre 10.000 habitantes (0.86 en 2012). Aunque el número parece aceptable, se debe tener en cuenta que es posible que haya una infravaloración de los datos por diferentes motivos: por un lado algunas toxiinfecciones pueden pasar desapercibidas si su gravedad o número de afectados no es suficientemente relevante y, por otro lado, los sistemas de recogida de datos epidemiológicos no son siempre suficientemente ágiles ni son compartidos entre todas las administraciones que podrían estar implicadas.

El número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes ha sido de 1,8 denuncias, valor que se mantiene relativamente estable en los años estudiados (1,7 denuncias en 2012 y 1,9 denuncias en 2011). Se continúa detectando que los entes de mayor población son los que reciben un mayor número de denuncias, mientras que los entes de menos de 60.000 habitantes siguen con una tendencia al descenso en el número de denuncias recibidas (0,9 denuncias en 2013, 1,2 denuncias en 2012 y 1,4 denuncias en 2011) (ver gráfico 17).

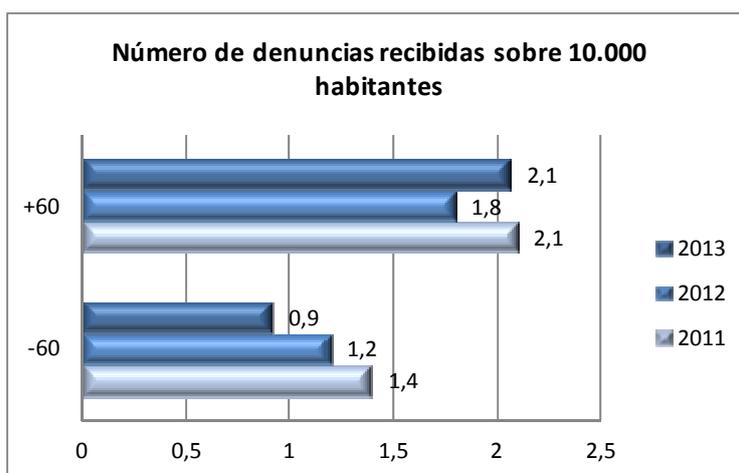


Gráfico 17: Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2011-2013

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 identificados en los siguientes tres objetivos: la gestión de los riesgos sanitarios, la comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad Alimentaria y el grado de cumplimiento de la normativa.

Gestión de Riesgos Sanitarios	2011	2012	2013	Comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad alimentaria	2011	2012	2013
Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	3,9	3,7	3,3	Número de informes sanitarios de proyectos SA sobre el número de proyectos de nuevos establecimientos alimentarios al municipio	0,20	0,22	0,14
Número de visitas de clasificación sobre el total de establecimientos alimentarios clasificados anual	--	1,0	1,1	% de establecimientos alimentarios nuevos asesorados sobre el total de nuevos establecimientos alimentarios al municipio	39,9 %	44,9 %	49,7 %
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,44	1,52	1,47				

Grado de desempeño de la normativa	2011	2012	2013
Número de requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	33,3	39,5	35,6
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	4,7 %	4,1 %	3,6 %
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	2,0 %	2,4 %	3,5 %

Tabla 3: Indicadores de la dimensión Usuario / Cliente. Año 2011-2013.

I. Gestión de riesgos sanitarios

Si en la dimensión política se evalúa el grado de cobertura de las inspecciones en los establecimientos alimentarios del municipio, en esta dimensión el objetivo es analizar el grado de intensidad de los diferentes trabajos vinculados a los servicios de seguridad alimentaria que se da en cada municipio.

Uno de los indicadores definidos mide el número de inspecciones por cada 1.000 habitantes. Durante el año 2013 se han llevado a cabo 3,3 inspecciones por cada 1.000 habitantes. Se sigue detectando un ligero descenso en el número de inspecciones respecto a las ediciones anteriores (3,7 en 2012 y 3,9 en 2011) (ver gráfico 18). Este descenso se puede atribuir a la incorporación de entes de más de 100.000 habitantes como son los distritos de Barcelona que tienen un número elevado de establecimientos alimentarios en relación a los recursos humanos (ver gráfico 19).

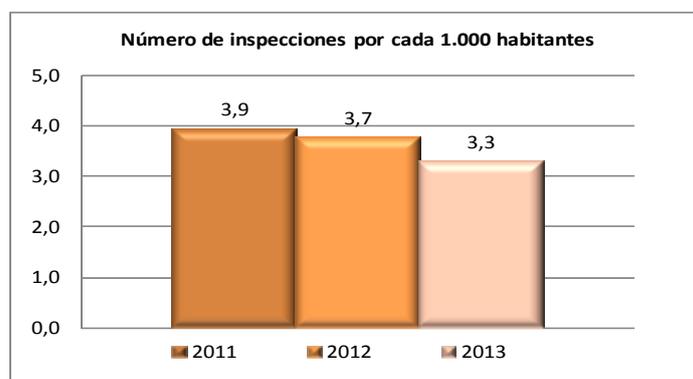


Gráfico 18: Evolución temporal del número de inspecciones por cada 1.000 habitantes

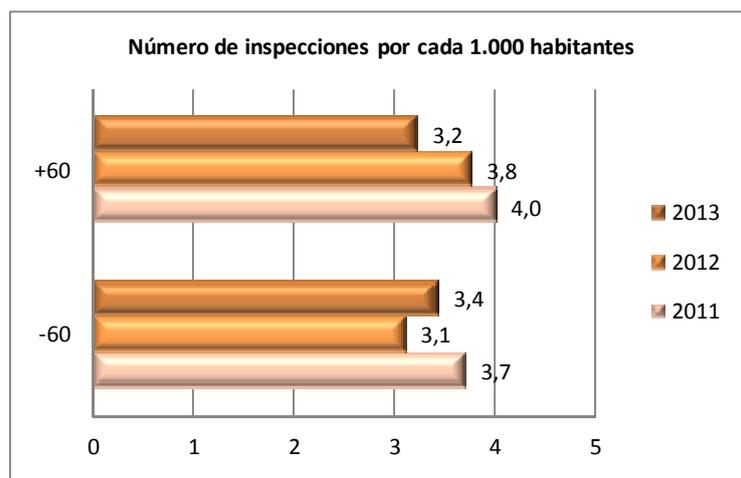


Gráfico 19: Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2011-2013

Se comprueba que los profesionales hacen de media una visita de clasificación por establecimiento clasificado y que este valor se mantiene relativamente estable en relación con el año anterior y no hay diferencias significativas entre los tramos de población.

Por otro lado, el número de inspecciones por establecimiento alimentario inspeccionado se mantiene a lo largo de los años (1,47 inspecciones en 2013, 1,51 en 2012 y 1,44 en 2011).

Durante los últimos tres años se detecta más variabilidad en los resultados de los municipios de menos de 60.000 habitantes (1,39 en 2013, 1,47 en 2012 y 1,23 en 2011), mientras que los de mayor población tienen resultados más estables (1,49 en 2013, 1,53 en 2012 y 1,50 en 2011).

II. Comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad Alimentaria

En el apartado sobre la comunicación, el fomento y el apoyo a las actividades de Seguridad Alimentaria, uno de los datos que se han analizado son los informes de proyectos de apertura o cambio de titularidad o de actividad del establecimiento, que se integran dentro del informe sanitario previo al inicio de la actividad. Durante el año 2011 desaparecieron las autorizaciones sanitarias de funcionamiento, hecho que queda reflejado en el descenso del valor medio de este indicador, con resultado de 0,14 informes en 2013 (ver gráfico 20).

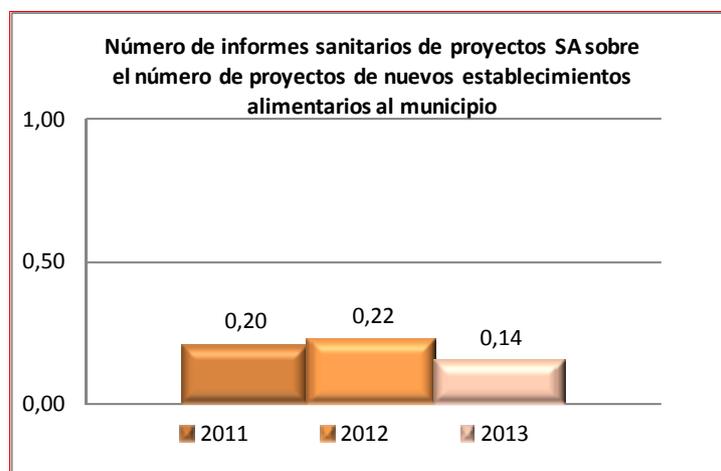


Gráfico 20: Evolución temporal del número de informes sanitarios de proyectos SA sobre el número de proyectos de nuevos establecimientos alimentarios del municipio.

La situación descrita en el párrafo anterior contrasta con el mayor esfuerzo que se está haciendo en favor de los asesoramientos de nuevos establecimientos alimentarios. En 2013 se asesoró a casi el 50% de los nuevos establecimientos alimentarios mientras que en 2011 sólo se asesoraba a un 40% (ver gráfico 21). Este incremento es debido a que los informes sanitarios han dejado de ser obligatorios y los servicios han pasado a potenciar los asesoramientos a los establecimientos.

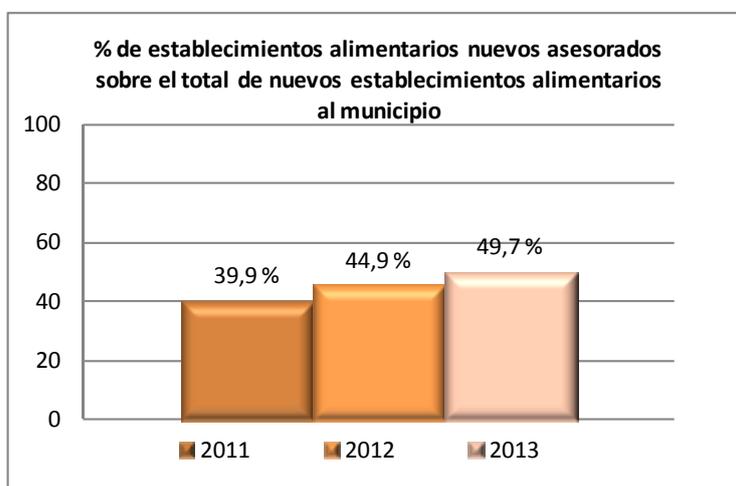


Gráfico 21: Evolución temporal del porcentaje de establecimientos alimentarios nuevos asesorados sobre el total de nuevos establecimientos alimentarios del municipio.

Por tramos de población, ambos tramos aumentan su porcentaje, pero el mayor incremento se detecta en los entes de menos de 60.000 habitantes, que aumentan en 7 puntos porcentuales respecto al año 2012 (52,7% en 2013 y 45,6% en 2012) (ver gráfico 22).

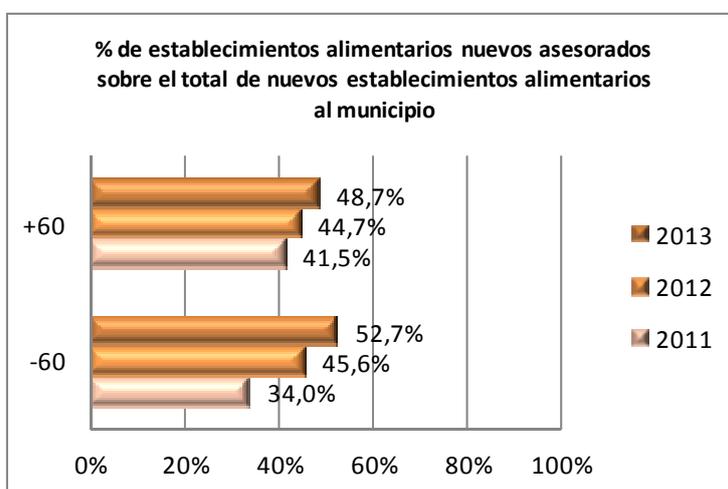


Gráfico 22: % de establecimientos alimentarios nuevos asesorados sobre el total de nuevos establecimientos alimentarios del municipio por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes).

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, las medidas cautelares y las sanciones a las que se han sometido los establecimientos inspeccionados.

Respecto al número de requerimientos, se han formalizado 35,6 requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados en el año 2013 (ver gráfico 23).



Gráfico 23: Evolución temporal del número de requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados.

Analizando por tramos de población se detecta que, después de diversos años con un aumento del número de requerimientos por parte de ambos tramos, este año 2013 hay un descenso de 9 requerimientos por cada 100 establecimientos en los entes de más de 60.000 habitantes (30,6 en 2013 y 39,7 en 2012) frente a los de menos de 60.000 habitantes, que aumentan de 38,2 requerimientos en 2012 a 53,3 en 2013 (ver gráfico 24).

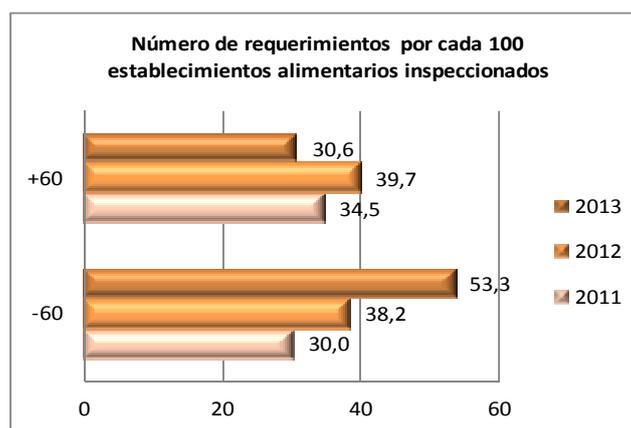


Gráfico 24: número de requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013

Respecto al porcentaje de establecimientos con medidas cautelares, se sigue detectando la tendencia al descenso (3,6% en 2013, 4,1% en 2012 y 4,7% en 2011) frente a los establecimientos sancionados, que aumentan (3,5% en 2013, 2,4% en 2012 y 2,0% en 2011) (ver gráficos 25 y 26).

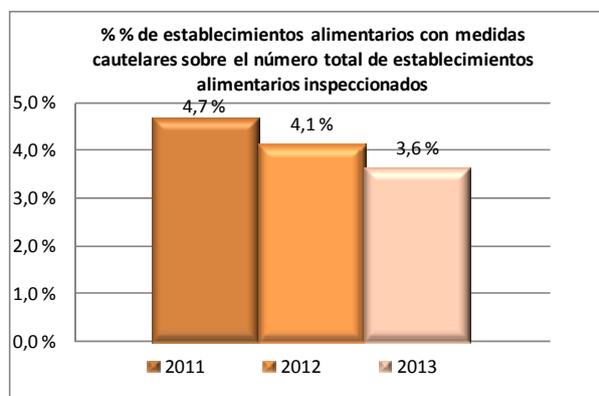


Gráfico 25: Evolución temporal del % de establecimientos con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados.

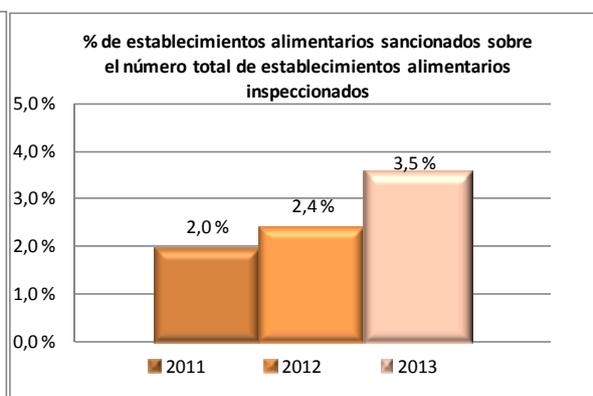


Gráfico 26: Evolución temporal del % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados.

Los entes de más de 60.000 habitantes son los que aplican un mayor número de medidas cautelares y de sanciones, pese a que, durante el año 2013, se detecta un aumento en el número de sanciones para ambos tramos de población (los entes de menos de 60.000 habitantes aumentan en 1,4 puntos porcentuales y los entes de más de 60.000 habitantes aumentan en 1,2 puntos porcentuales) (ver gráficos 27 y 28).

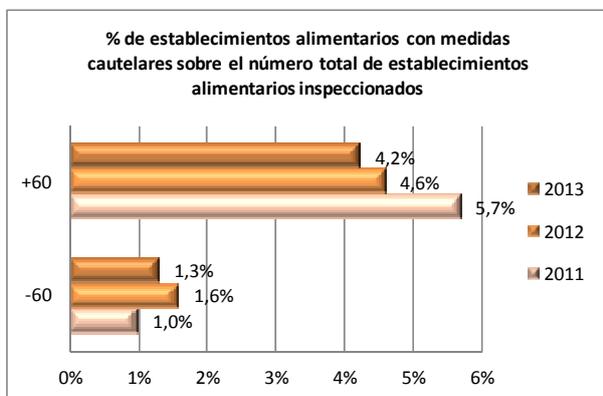


Gráfico 27: % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2011-2013.

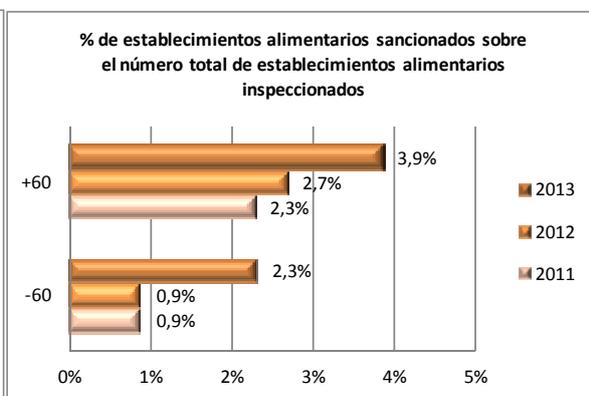


Gráfico 28: % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2011-2013.

Se observa que los entes de mayor población aplican más medidas cautelares y sanciones a los establecimientos alimentarios, ya que disponen de más recursos (ver gráficos 29 y 30), frente a los entes de menor población, que emiten un mayor número de requerimientos (ver gráfico 31).

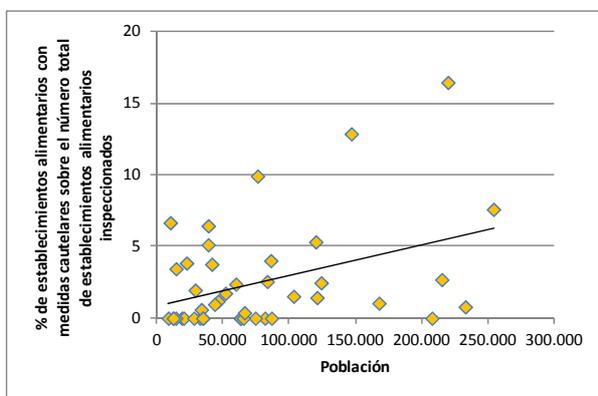


Gráfico 29: Dispersión del % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados en función de la población.

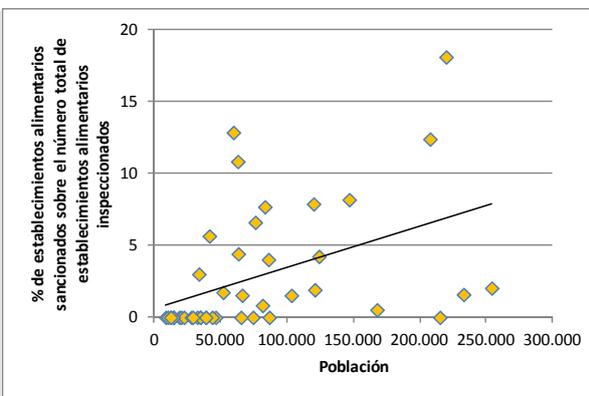


Gráfico 30: Dispersión del % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados en función de la población.

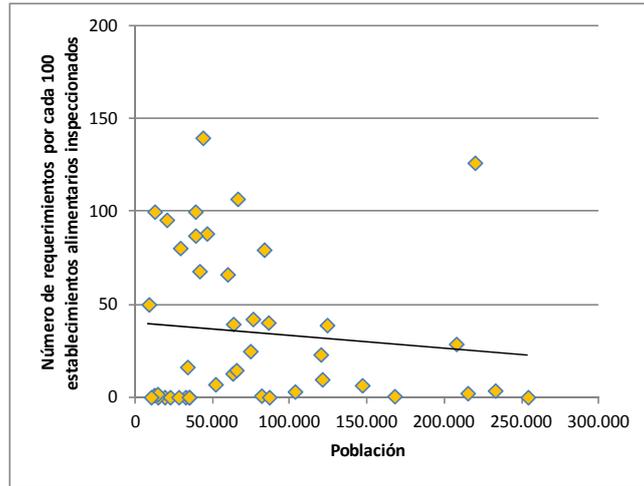


Gráfico 31: *Dispersión de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados en función de la población.*

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)	2011	2012	2013	Disponer de los recursos humanos adecuados	2011	2012	2013
% de Gestión directa (Ayuntamiento, OAAA, Empresas municipales)	100 %	100 %	100 %	Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento	--	318	275
% de Gestión indirecta (concesión, otras)	0 %	0 %	0 %	Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM	41.507	51.319	51.439
				Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/as SAM del ayuntamiento	646	821	874
Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (II)	2011	2012	2013	Mejorar las habilidades de los/las trabajadores/as del servicio	2011	2012	2013
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	92,2 %	92,9 %	94,5 %	Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as de SAM	19	25	24
Promover un clima laboral positivo para los trabajadores				2011	2012	2013	
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM				4,9 %	4,0 %	4,2 %	
Salario bruto de un técnico/a de Salud pública				31.775	31.829	32.068	
Salario bruto de un inspector/a				26.984	28.780	29.438	
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM				67,7 %	67,7 %	65,8 %	

Tabla 4: Indicadores de la dimensión Valores Organizativos / Recursos Humanos. Año 2011-2013.

I. Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión

Todos los Servicios de Seguridad Alimentaria participantes en los Círculos llevan a cabo su gestión de forma directa, es decir, el 100% de la gestión del servicio se realiza por parte del ayuntamiento o en colaboración con otras administraciones.

En referencia a la gestión de las inspecciones, el 94,5% de las inspecciones han sido realizadas por inspectores/as que son plantilla del ayuntamiento o de empresas municipales públicas. Este porcentaje ha aumentado en 1,6 puntos porcentuales respecto a la edición anterior (92,9% en 2012), ya que se contrata cada vez menos y las inspecciones las realiza el personal propio del Servicio.

Analizando por tramos de población, cabe destacar que, pese a que son los entes de mayor población los que disponen de más recursos para poder hacer inspecciones (96,3% en 2013), se detecta un aumento de más de 14 puntos porcentuales en el tramo de entes de menos de 60.000 habitantes respecto a la edición anterior (88,7% en 2013 y 74,2% en 2012) (ver gráfico 32).

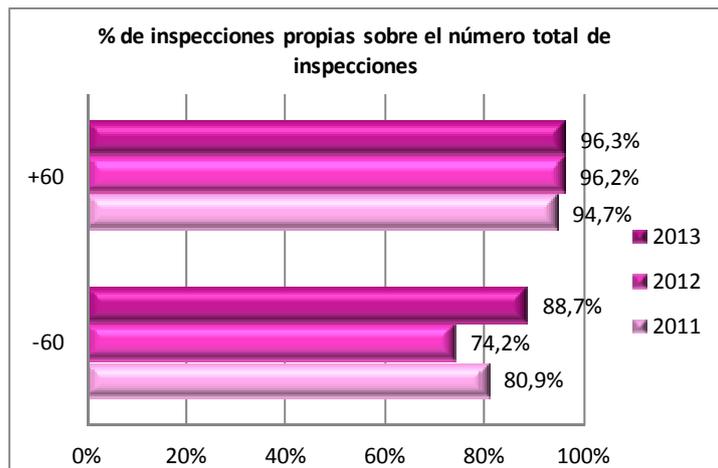


Gráfico 32: Porcentaje de inspecciones propias por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013.

II. Disponer de los recursos humanos adecuados

Para disponer de una aproximación al volumen de trabajo realizado por los Servicios Locales de Seguridad Alimentaria, se han definido una serie de indicadores de carga de trabajo de sus trabajadores/as.

Durante la edición anterior se creó un nuevo indicador referente al número de visitas de control del Ayuntamiento respecto al número total de inspectores, entendiendo por visita de control las visitas de clasificación y las de inspección realizadas por inspectores que son plantilla del ayuntamiento.

En 2013 se han realizado una media de 275 visitas de control por inspector/a, respecto a las 318 del año 2012. Analizando los resultados por tramos de población, se observa que los entes de mayor población, pese a la disminución del número de visitas respecto al año anterior, continúan realizando un mayor número de visitas de control por inspector/a, ya que en estos entes los inspectores suelen realizar exclusivamente la tarea de inspección, frente a los más pequeños, que hacen otras tareas de apoyo a la inspección (ver gráfico 33).

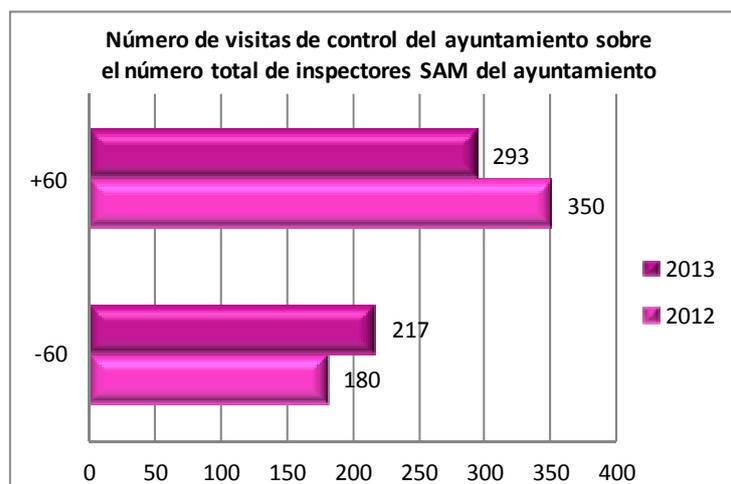


Gráfico 33: Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores Sam del ayuntamiento por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2013.

El número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM ha sido de 51.439, valor que se mantiene sin cambios significativos en relación con 2012, año en que se incorporan los distritos de Barcelona y aumenta así el volumen de habitantes por trabajador (gráfico 34). En este

sentido, tal como se observa en el gráfico 35, si no se incluyen los distritos de Barcelona, el número de habitantes por trabajadores/as se aproxima al valor de 2011.

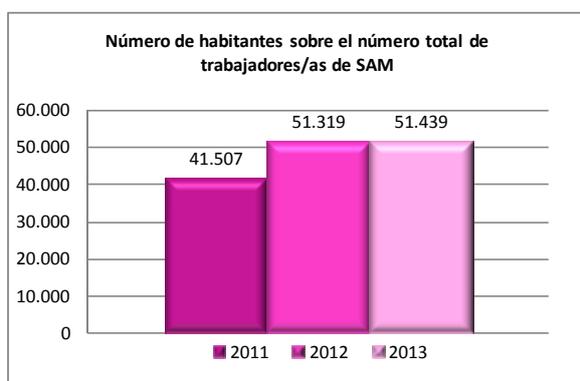


Gráfico 34: Evolución temporal del número de habitantes sobre el número total de trabajadores de SAM.

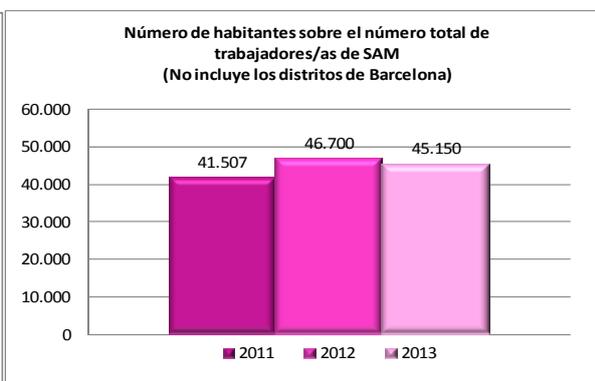


Gráfico 35: Evolución temporal del número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM.

Por tramos de población se observa que sí que hay diferencias en su evolución, ya que los entes de mayor población aumentan en el número de habitantes por trabajador/a, mientras que los entes de menor población disminuyen (ver gráfico 36).

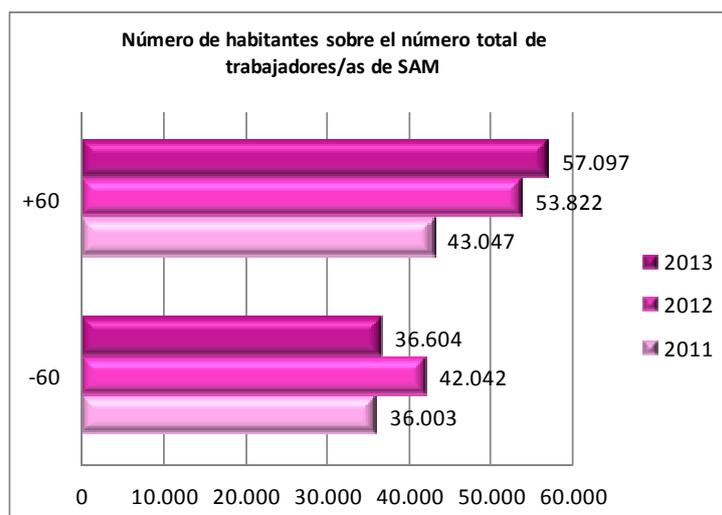


Gráfico 36: Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013.

La incorporación de los distritos de Barcelona también hace aumentar la media de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as de SAM, que en el año 2013 ha sido de 874 establecimientos por inspector/a (gráfico 37). Si no se incluyen los distritos barceloneses, este año el número de establecimientos por inspector es de 779 (gráfico 38).

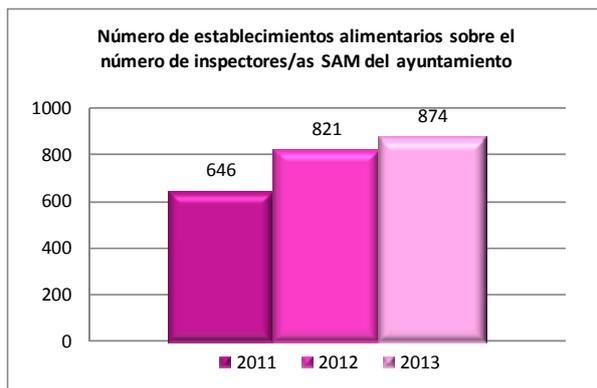


Gráfico 37: Evolución temporal del número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores Sam del ayuntamiento.

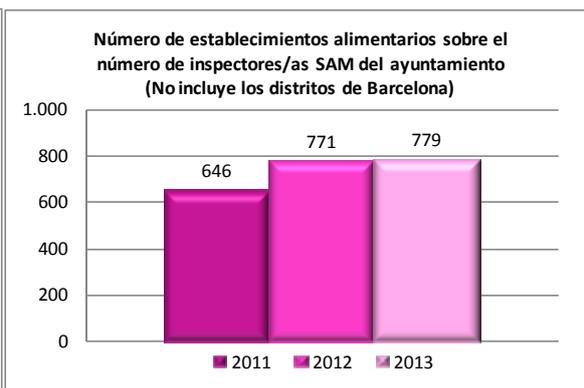


Gráfico 38: Evolución temporal del número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento excluyendo los distritos de Barcelona.

A continuación se muestra la correlación de datos entre el número de establecimientos alimentarios y el número de inspectores/as municipales de SAM de los que dispone cada ayuntamiento (ver gráfico 39). En un principio, cuanto mayor es el número de establecimientos, mayor es el número de inspectores del que dispone el municipio, a pesar de que llegado cierto punto, por muchos establecimientos que haya en el municipio, no aumenta el número de inspectores en la misma proporción.

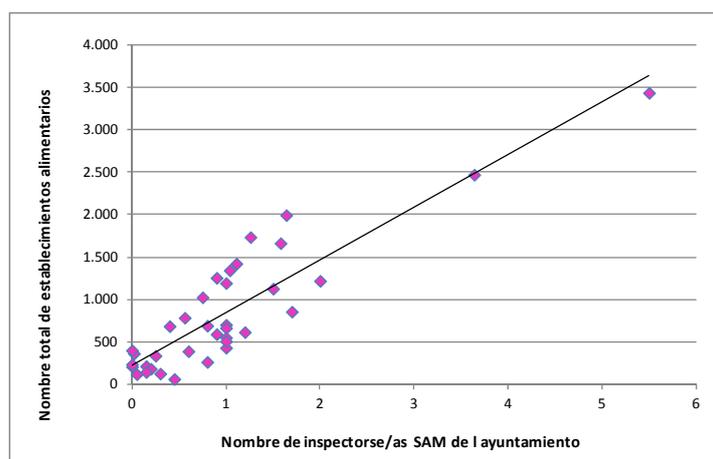


Gráfico 39: Correlación entre el número de establecimientos alimentarios y el número de inspectores/as municipales de SAM.

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

Desde los servicios SAM se realizan una media de 24 horas anuales de formación específica por trabajador/a del SAM, valor similar al de 2012 (ver gráfico 40).

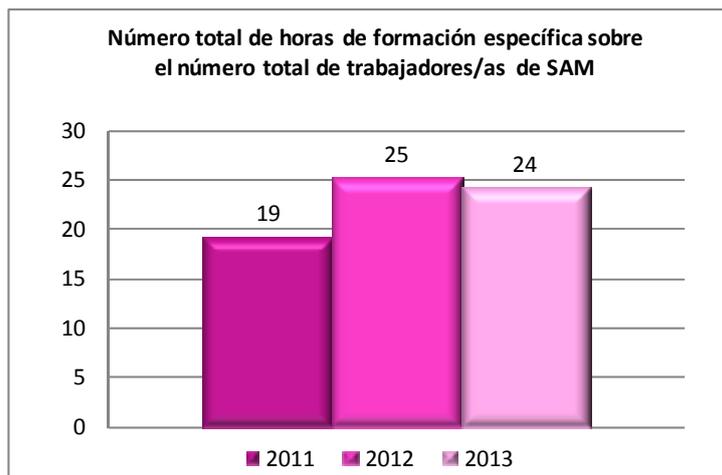
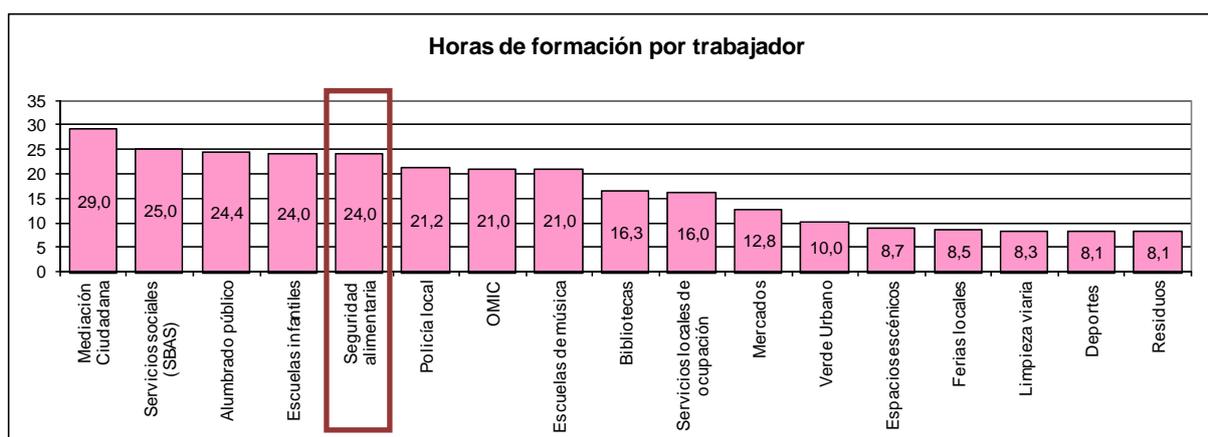


Gráfico 40: Evolución temporal del número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as de SAM.

Comparado con el resto de servicios participantes en los CCI, la formación que han realizado los trabajadores/as de SAM se encuentran, respecto a las horas realizadas, en el segmento más elevado, siendo los profesionales del Servicio de Mediación Ciudadana los que dedican un mayor número de horas en hacer actividades formativas (29 horas anuales por trabajador/a) (ver gráfica 41).



*Gráfico 41: Comparativa del número de horas de formación de los trabajadores/as en los servicios.

DIMENSIÓN ECONOMÍA

Los indicadores de la dimensión “Economía” expresan cuáles son los recursos necesarios para gestionar el servicio, sus costes asociados. Los objetivos que pretenden aproximar los indicadores de esta dimensión son: disponer de recursos adecuados, financiar adecuadamente el servicio y ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados.

Disponer de los recursos adecuados				Financiar adecuadamente el servicio			
	2011	2012	2013		2011	2012	2013
Gasto corriente de SAM por habitante	1,0	0,9	0,9	% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	11,9 %	8,3 %	11,1 %
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,12 %	0,11 %	0,12 %	% de financiación por parte otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	13,2 %	17,4 %	16,7 %
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública	21,1 %	16,2 %	18,5 %	% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	74,9 %	74,3 %	72,2 %

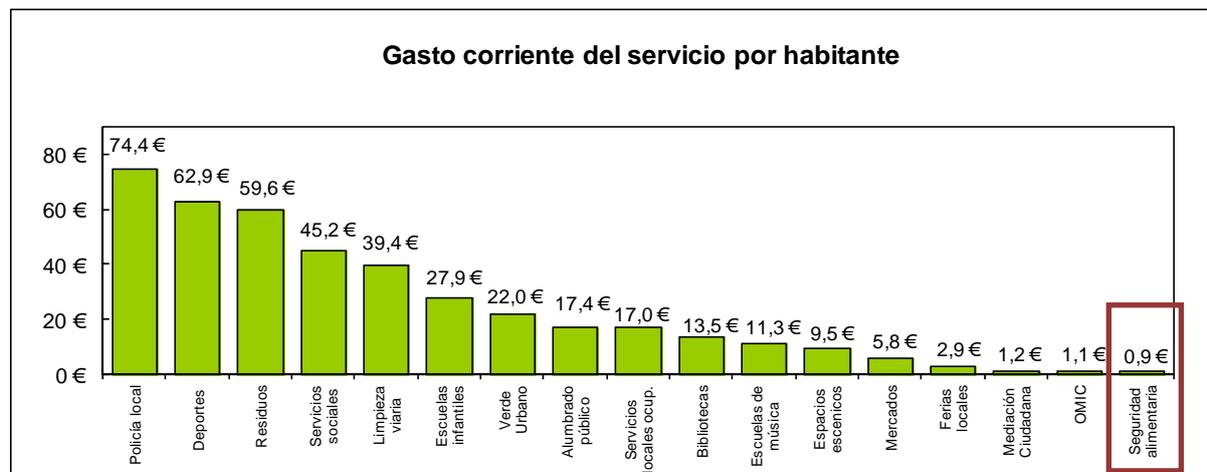
Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados			
	2011	2012	2013
Gasto corriente anual en visitas de control municipal SAM sobre el número total de visitas de control municipales SAM	--	111	122
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	103	87	85

Tabla 5: Indicadores de la dimensión Economía. Año 2011-2013.

I. Disponer de los recursos adecuados

El gasto corriente del SAM, en esta edición, es de 0,9 euros por habitante y supone el 0,12% del presupuesto corriente municipal, valores similares a los de 2012. Asimismo, no se observan diferencias notables entre los municipios de mayor población respecto a los de menor población (ver tabla 5).

Desde una perspectiva transversal, cabe destacar que el ámbito de la seguridad alimentaria sigue siendo uno de los que tiene menos gasto por habitante y menos presupuesto municipal en comparación con el resto de servicios municipales participantes (ver gráfico 42), pese a ser una competencia municipal obligatoria.



*Gráfico 42: Comparativa del gasto corriente de los servicios por habitante con relación con los servicios participantes.

El 18,5% del presupuesto corriente de Salud Pública se destina a la seguridad alimentaria, esto supone un incremento de 2 puntos porcentuales en relación con el 2012 (16,2% en 2012) (ver gráfico 43).

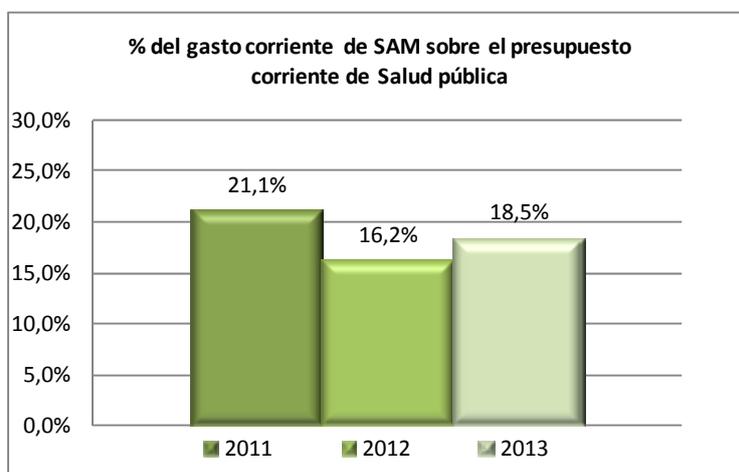


Gráfico 43: Evolución temporal del porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal.

Analizando por tramos de población, en los municipios de menos de 60.000 habitantes se destina un porcentaje más elevado del presupuesto de Salud Pública (25,5%) que en los municipios mayores de 60.000 habitantes (17,5%) (ver gráfico 44). Este hecho puede deberse a que los municipios de menor población priorizan la Seguridad Alimentaria, que es competencia municipal, respecto a las tareas de Promoción de la Salud.

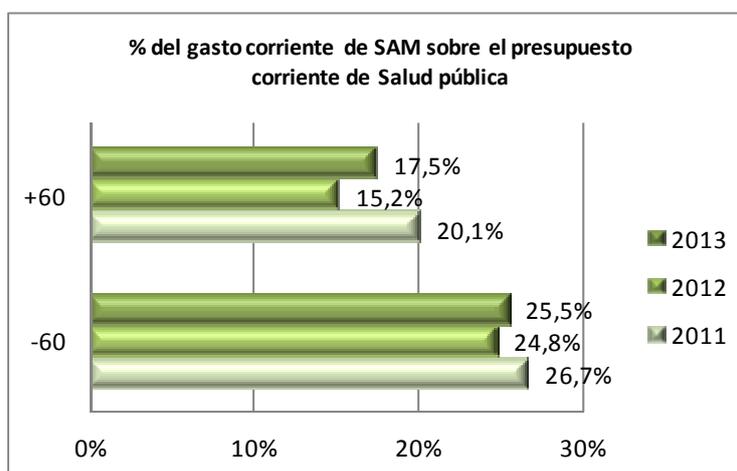


Gráfico 44: Porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2011-2013.

II. Financiar adecuadamente el servicio

En 2013 el Servicio de Seguridad Alimentaria se financió, como media, en un 11,1% por las tasas y precios públicos, el 16,7% por las aportaciones de otras instituciones y el 71,2% por las aportaciones del ayuntamiento.

En relación con el año anterior, en 2013 se observa el aumento de la financiación por tasas y precios públicos por parte del ayuntamiento (gráfico 45 y 46). Cabe destacar, por otro lado, el peso protagonista de la Diputación de Barcelona en las aportaciones por parte de otras instituciones.

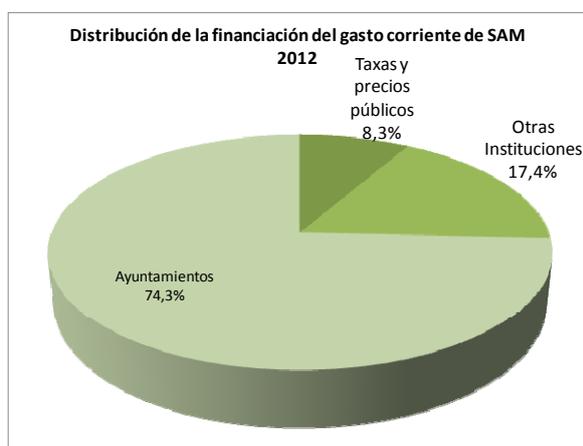


Gráfico 45: Estructura de la financiación del SAM. Año 2012.

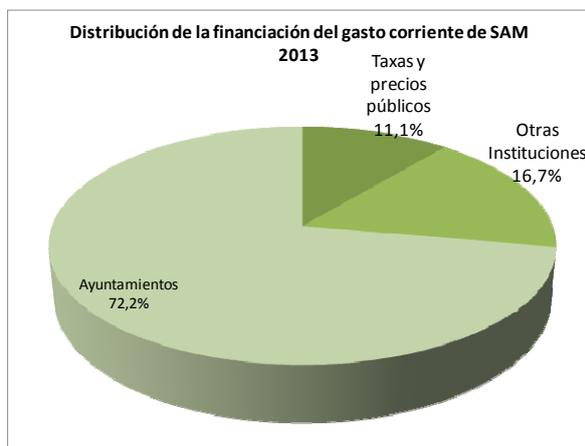
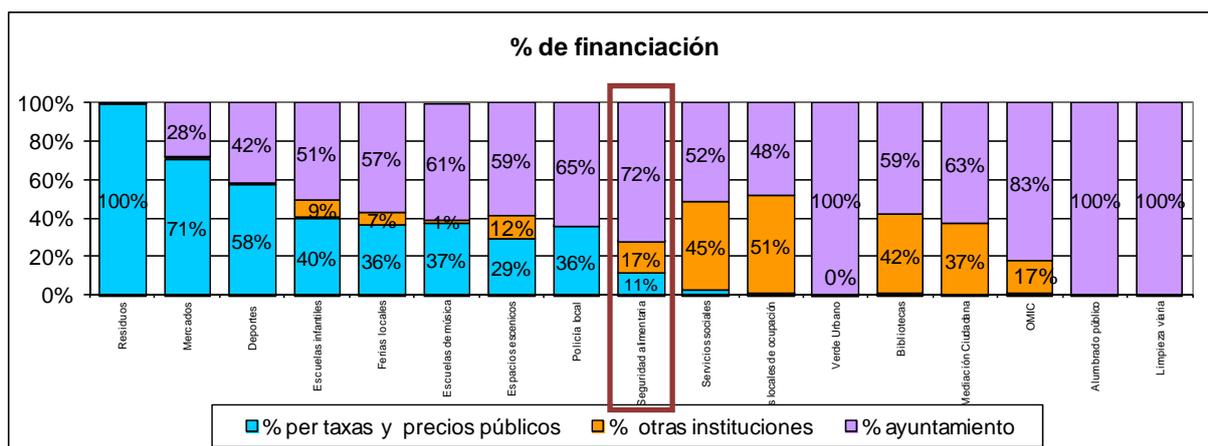


Gráfico 46: Estructura de la financiación del SAM. Año 2013.

Tal como se puede observar en el gráfico 47, la seguridad alimentaria es uno de los servicios donde la aportación de los ayuntamientos es más grande en relación con el resto de fuentes de financiación.



*Gráfico 47: Comparativa de los % de financiación de los servicios en relación con los servicios participantes.

Por tramos de población, se observa que el aumento de la autofinanciación por tasas y precios públicos se ha producido tanto en los entes de más de 60.000 habitantes como en los menores de 60.000 habitantes (ver gráfico 48).

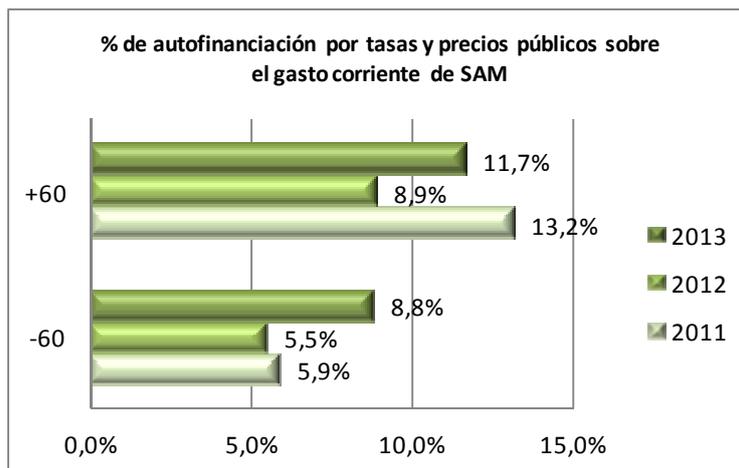


Gráfico 48: Porcentaje de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013.

III. Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados

Para medir los costes que tienen los entes en la prestación de las actividades de SAM, se han establecido dos indicadores: 1) Gasto corriente anual en visitas de control municipal SAM sobre el número total de visitas de control municipales SAM y 2) Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios.

El año 2012 se definió un nuevo indicador para conocer el coste unitario de las visitas de control municipal SAM. En esta edición 2013 el resultado ha sido de 122 euros por visita de control, aumentando respecto al año anterior en que el coste unitario de este tipo de visitas fue de 111 euros.

Por tramos de población, cabe destacar que los entes de menor población continúan siendo más rentables a pesar de que este año han aumentado en 35 euros cada visita de control (ver gráfico 49).

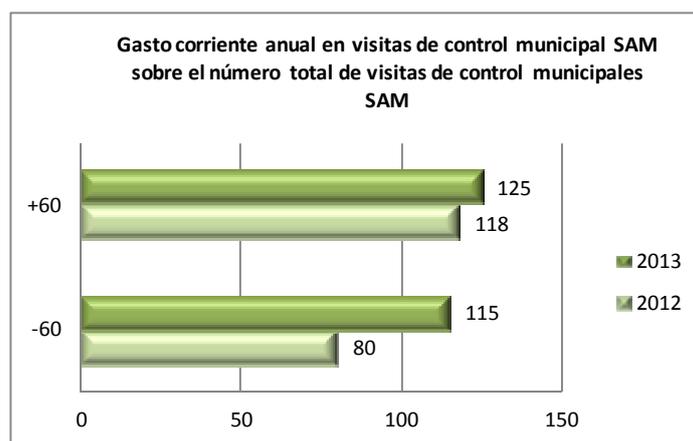


Gráfico 49: Gasto corriente anual en visitas de control municipal SAM sobre el número total de visitas de control municipal SAM para tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2013.

En cuanto al gasto corriente anual del SAM por establecimiento alimentario, en esta edición no se detectan grandes cambios respecto a los resultados del año anterior. El gasto en el año 2013 ha sido de 85 euros por establecimiento alimentario y en 2012 fue de 87 euros, lejos del valor de 2011 que era de 103 euros (ver gráfico 50).

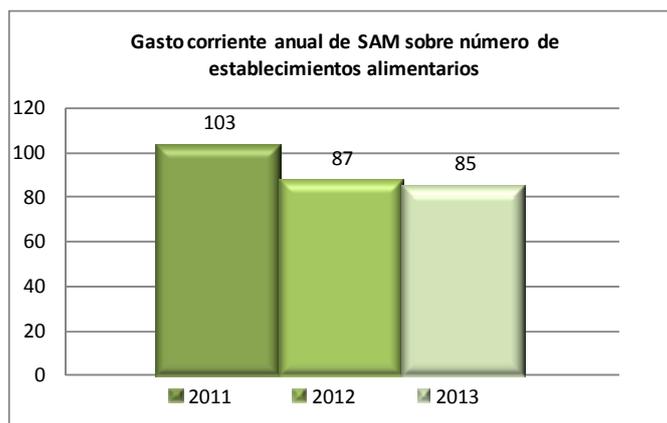


Gráfico 50: Evolución temporal del gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios.

No se observan diferencias significativas al realizar el análisis por tramos de población pero hay que destacar que tanto los municipios de mayor población como los de menor población han hecho un esfuerzo de reducción del gasto en los últimos años, pese a tener en cuenta el bajo presupuesto de que dispone el Servicio de Seguridad Alimentaria (ver gráfico 51).

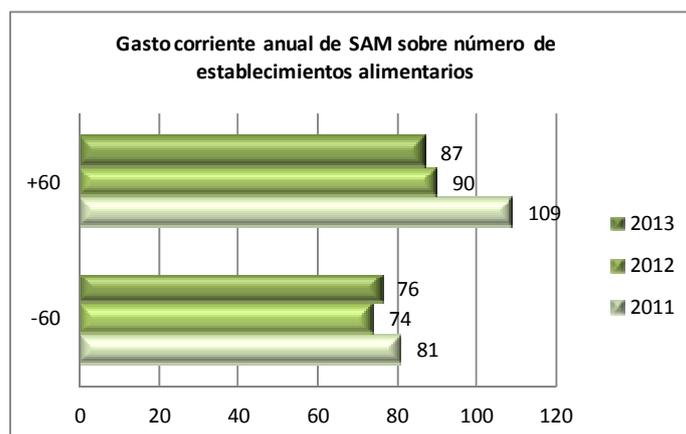


Gráfico 51: Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2011-2013.

En los siguientes gráficos se puede observar la correlación entre el gasto corriente en visitas de control municipal SAM y el gasto corriente de SAM por el número de establecimientos alimentarios del ente (ver gráficos 52 y 53). Se ve una relación directa entre el número de establecimientos y el gasto corriente asignado a SAM, así como la inversión en visitas de control.

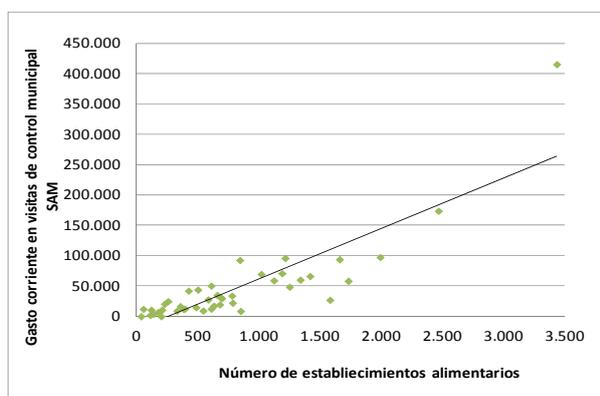


Gráfico 52: Correlación entre el gasto corriente en visitas de control municipal SAM y el número de establecimientos alimentarios

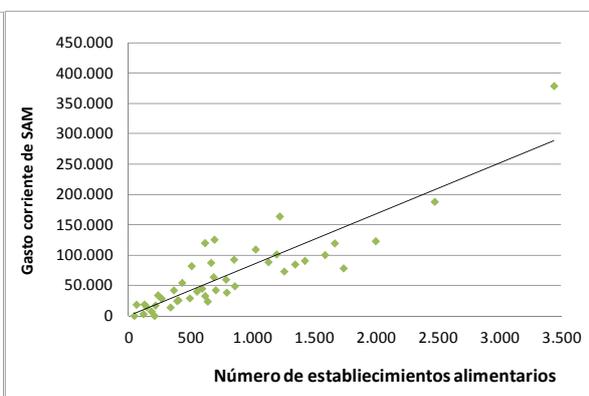


Gráfico 53: Correlación entre el gasto corriente de SAM y el número de establecimientos alimentarios.

Análisis de los talleres de fortalezas

En el taller de mejora de esta edición se ha llevado a cabo una nueva metodología: el análisis de fortalezas. La participación ha sido muy elevada, con 42 de los 43 entes locales.

Antes de la realización de los talleres se seleccionaron 8 fortalezas, que corresponden a temas relevantes o de actualidad con el servicio, o que pueden estar relacionados con algún indicador del QRI, con el fin de que los técnicos hicieran una lluvia de ideas sobre cómo conseguirlas durante los talleres.

Posteriormente, los participantes se dividieron en dos talleres. En cada uno de los talleres se trabajaron 4 fortalezas en las que participaban entre 4 y 5 entes para cada una. La metodología empleada siguió el siguiente plan de trabajo:

- Identificación de factores de éxito y de obstáculos por parte de los entes participantes en cada una de las fortalezas mediante una lluvia de ideas.
- Presentación por parte de los entes de los correspondientes factores de éxito y obstáculos.
- Puesta en común de la fortaleza en la que se intentan agrupar las ideas.
- Presentación de la fortaleza al resto de participantes que habían trabajado otras fortalezas.

En la siguiente tabla se detallan el nombre de las diferentes fortalezas que trabajaron los entes durante los talleres (ver mesa 6).

Dimensión	Nombre de la fortaleza
Encargo político/estratégico	Obtener la resolución favorable en el plazo establecido, del 100% de los requerimientos emitidos Incentivar a los titulares de los establecimientos alimentarios para que las instalaciones sean conformes Conseguir la implicación de SAM en acontecimientos esporádicos (ferias, fiestas, mercados puntuales...)
Usuario/Cliente	Asesorar el 100% de los establecimientos nuevos o con cambio de titular previamente a la apertura Conseguir que los ciudadanos conozcan las prácticas y manipulaciones correctas a la hora de comprar en los establecimientos minoristas Visitar los establecimientos nuevos o con cambio de titular en un plazo máximo de 3 meses
Valores organizativos/RRHH	Garantizar una formación adecuada del personal SAM
Economía	Conseguir optimizar el coste de una inspección

Tabla 6: Fortalezas trabajadas por los entes durante los talleres de mejora.

Resultados finales

Como resumen final, presentamos los principales valores medios de los indicadores de gestión, que reflejan la situación de los servicios SAM de los 43 entes que han participado en esta edición 2013 del Círculo de Comparación SAM:

- Se han inspeccionado el 21,1% de los establecimientos alimentarios respecto al 23,4% del 2012 y al 27,4% del 2011. El % de establecimientos inspeccionados se sitúa alrededor de la media en ambos tramos de población y, además, el % de inspecciones ha disminuido en relación con los años anteriores.
- El porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios ha sido de un 32,9%. Son los entes de menor población los que tienen un mayor porcentaje, puesto que posiblemente los municipios más grandes hayan continuado inspeccionando los establecimientos como han hecho siempre, puesto que la clasificación de los establecimientos minoristas se ha empezado a hacer durante los últimos años y han sido los entes de menor población los que han utilizado más esta herramienta.
- Tanto en establecimientos inspeccionados como en establecimientos clasificados, se detecta un mayor porcentaje de los establecimientos conformes en cuanto a instalaciones que en cuanto a disposición de autocontroles. Esta diferencia también se ha dado en los resultados de los años anteriores, hecho que demuestra que para los establecimientos alimentarios continúa siendo difícil cumplir con la obligatoriedad de disponer de un plan de autocontrol.
- Los entes han desarrollado un 79,9% de las actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM.
- Los entes tardan 18 días desde que se realiza la inspección hasta que se hace el requerimiento (16 días en el 2012 y 15 días en el 2011). Este aumento continuo de días puede estar causado por el incremento en las cargas de trabajo y se puede apreciar sobre todo en los entes de más de 60.000 habitantes.
- El porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos es similar al del año anterior (63,2% en el 2013, 62,3% en el 2012 y 57,9% en el 2011). Los entes de más de 60.000 habitantes son los que tienen un mayor aumento de requerimientos resueltos favorablemente en los últimos años.
- Este año se ha introducido un nuevo indicador que mide el porcentaje de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios. El 28% de los establecimientos alimentarios han sido codificados, siendo los entes de menos de 60.000 habitantes los que tienen un mayor porcentaje. Dado que coincide que este tramo de población tiene también un porcentaje más elevado de establecimientos clasificados, posiblemente la codificación del establecimiento la realizan a la vez que hacen la visita de clasificación del riesgo.
- Se han registrado 0,81 brotes de TIA sobre 10.000 habitantes. A pesar de que el número parece aceptable, hay que tener en cuenta que es posible que haya una infravaloración de los datos por diferentes motivos: por un lado algunas toxiinfecciones pueden pasar desapercibidas si su gravedad o el número de afectados no es suficientemente relevante y, por otro lado, los sistemas de recogida de datos epidemiológicos no son siempre suficientemente ágiles ni son compartidos entre todas las administraciones que podrían estar implicadas.
- El número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes ha sido de 1,8, valor que se mantiene relativamente estable en los últimos años. Los entes de mayor población son los que reciben un mayor número de denuncias, mientras que los entes de menos de 60.000 habitantes continúan con una tendencia al descenso.

- Se han llevado a cabo 3,3 inspecciones por cada 1.000 habitantes. Se continúa detectando un ligero descenso que se puede atribuir a la incorporación de entes de más de 100.000 habitantes como son los distritos de Barcelona que tienen un número elevado de establecimientos alimentarios en relación con los recursos humanos.
- Los profesionales hacen, como media, alrededor de una visita de clasificación por establecimiento clasificado.
- El número de inspecciones por establecimiento alimentario inspeccionado se mantiene a lo largo de los años (1,47 inspecciones en el 2013, 1,51 en el 2012 y 1,44 en el 2011).
- Se ha asesorado a casi el 50% de los nuevos establecimientos alimentarios mientras que en 2011 sólo se asesoraba a un 40%. Este incremento es debido a que los informes sanitarios han dejado de ser obligatorios y los servicios han pasado a potenciar los asesoramientos a los establecimientos. Los dos tramos aumentan su porcentaje, pero el mayor incremento se detecta en los entes de menos de 60.000 habitantes.
- Se han formalizado 35,6 requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados. Hay un descenso de 9 requerimientos por cada 100 establecimientos en los entes de más de 60.000 habitantes, mientras que los de menos de 60.000 habitantes aumentan 15 puntos porcentuales.
- El porcentaje de establecimientos con medidas cautelares continúa con una tendencia al descenso (3,6% en 2013, 4,1% en 2012 y 4,7 en 2011) frente a los establecimientos sancionados, que aumentan (3,5% en el 2013, 2,4% en el 2012 y 2,0 en el 2011).
- Los entes de mayor población aplican más medidas cautelares y sanciones a los establecimientos alimentarios puesto que disponen de más recursos, al contrario que los entes de menor población, que realizan un mayor número de requerimientos.
- El 94,5% de las inspecciones han sido realizadas por inspectores/as que son plantilla del ayuntamiento o de empresas municipales públicas. Los entes de mayor población son los que disponen de más recursos para poder hacer inspecciones.
- Se ha realizado una media de 275 visitas de control por inspector/a frente a las 318 visitas realizadas en el 2012. Los entes de mayor población continúan realizando un mayor número de visitas de control puesto que, en estos entes, los inspectores suelen realizar exclusivamente la tarea de inspección, mientras que lo más pequeños suelen hacer otras tareas de apoyo a la inspección.
- El número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as de SAM fue de 874 establecimientos. Se observa que cuanto mayor es el número de establecimientos, mayor es el número de inspectores de los que dispone el municipio, a pesar de que llegado cierto punto, por muchos establecimientos que hayan al municipio, no aumenta el número de inspectores en la misma proporción.
- Desde los servicios SAM se realizan una media de 24 horas anuales de formación específica por trabajador/a de SAM. Comparado con el resto de servicios participantes en los *CCI, se encuentran en el segmento más elevado de horas de formación.
- El gasto corriente de SAM es, en esta edición, de 0,9 euros por habitante y supone el 0,12% del presupuesto corriente municipal. Desde una perspectiva *transversal, hay que destacar que el ámbito de la seguridad alimentaria continúa siendo uno de los que tiene menos gasto por habitante y menos presupuesto municipal.
- El 18,5% del presupuesto corriente de Salud Pública se destina a la seguridad alimentaria. En los municipios de menos de 60.000 habitantes se destina un porcentaje más elevado del presupuesto de Salud Pública, hecho que puede ser debido a que los municipios de menor población priorizan la Seguridad Alimentaria enfrente a las tareas de Promoción de la Salud.

- El Servicio de Seguridad Alimentaria se financió en un 11,1% por las tasas y precios públicos, el 16,7% por las aportaciones de otras instituciones y el 72,2% por las aportaciones del ayuntamiento. Cabe destacar el peso protagonista de la Diputación de Barcelona en las aportaciones por parte de otras instituciones.
- La seguridad alimentaria es uno de los servicios donde la aportación de los ayuntamientos es más grande en relación con las otras fuentes de financiación.
- El coste unitario de las visitas de control municipal SAM ha sido de 122 euros, aumentando respecto al año anterior que fue de 111 euros. Destacar que los entes de menor población continúan teniendo un coste unitario de las visitas de control inferior al de los municipios grandes.
- El gasto corriente anual de SAM por establecimiento alimentario ha sido de 85 euros. Tanto los municipios de mayor población como los de menor población han hecho un esfuerzo de reducción del gasto en los últimos años, teniendo en cuenta el bajo presupuesto de que dispone el Servicio de Seguridad Alimentaria.