

## Introducción

El siguiente documento contiene la información de los resultados del Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal 2014, que analiza los principales resultados de los datos aportados por 43 entes participantes. De estos, 42 son de la provincia de Barcelona (hay 37 municipios y 6 distritos de la ciudad de Barcelona, Les Corts, Gràcia, Sant Andreu, Horta Guinardó, Ciutat Vella y Sant Martí, que han sido tratados como si fueran municipios independientes) y 1 de la provincia de Tarragona. 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 seis años de realización de los Círculos (años 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014). En este informe se realiza el análisis de los últimos tres años puesto 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, observamos que se ha mantenido con respecto al 2013, puesto que se han incorporado tres municipios nuevos (Cerdanyola del Vallès, Cardedeu y Sant Vicenç dels Horts) pero tres municipios que habían participado en la anterior edición no lo han hecho en esta (Montmeló, Premià de Dalt y Lliçà de Munt) (ver tabla 1 y gráfico 1).

PARTICIPANTES 2013			
NOMBRE	POBLACIÓN	NOMBRE	POBLACIÓN
Badalona	217.210	Montcada i Reixac	34.394
Barberà del Vallès	32.550	Palau-solità i Plegamans	14.454
Cambriils	33.301	Prat de Llobregat, El	62.866
Castellbisbal	12.434	Premià de Mar	28.163
Castelldefels	63.255	Rubí	74.353
Ciutat Vella (Barcelona)	103.339	Sabadell	207.444
Cornellà de Llobregat	86.234	Sant Adrià de Besòs	35.386
Franqueses del Vallès, Les	19.170	Sant Andreu (Barcelona)	146.846
Gavà	46.326	Sant Boi de Llobregat	83.107
Gràcia (Barcelona)	120.949	Sant Cugat del Vallès	87.118
Granollers	59.930	Sant Feliu de Llobregat	43.715
Horta Guinardó (Barcelona)	167.743	Sant Martí (Barcelona)	232.826
Hospitalet de Llobregat, L'	253.518	Sant Sadurní d'Anoia	12.590
Igualada	38.751	Santa Coloma de Gramenet	118.738
Les Corts (Barcelona)	81.640	Sitges	28.171
Manlleu	20.279	Terrassa	215.517
Manresa	75.297	Vic	41.956
Masnou, El	22.742	Viladecans	65.358
Mataró	124.280	Vilafranca del Penedès	39.221
Mollet del Vallès	51.719	Vilanova i La Geltrú	65.941
NUEVOS PARTICIPANTES 2014			
NOMBRE	POBLACIÓN	NOMBRE	POBLACIÓN
Cardedeu	17.698	Cerdanyola del Vallès	57.402
Sant Vicenç dels Horts	28.103		

Tabla 1: Entes participantes en la edición 2014 y su población.



Gráfico 1: Evolución temporal del número de municipios participantes. Periodo 2009-2014.

Los 43 entes participantes en la presente edición se contabilizan como 37 municipios de la provincia de Barcelona, puesto 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 45,7% de todos los municipios de la Provincia de Barcelona con una población mayor de 10.000 habitantes (ver gráfico 2).



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

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 tienen en cuenta los habitantes 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 75,3% (ver gráfico 3). El año anterior fue de un 73,2% de participación.

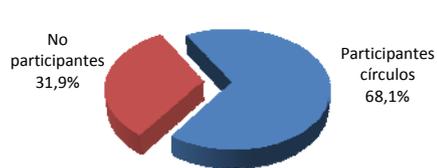
En cambio, computando toda la población del municipio de Barcelona, el porcentaje de población que representan los municipios participantes sobre el total de la población de los municipios de más de 10.000 habitantes es de un 68,1% (ver gráfico 4). La edición anterior fue de un 66,6%.

**% de población de los municipios de Barcelona**  
(mayores de 10.000 habitantes)  
No incluye Barcelona



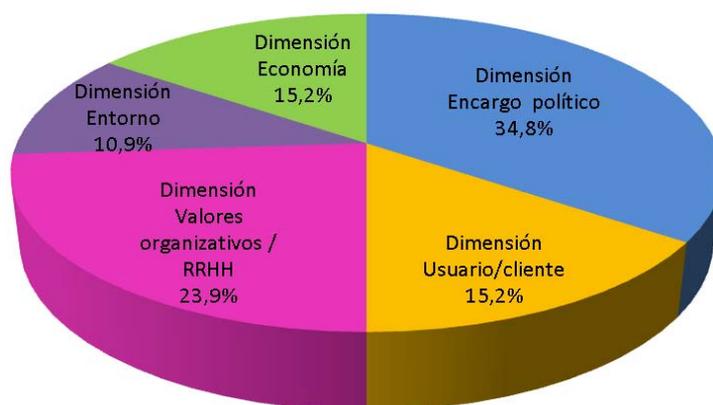
*Gráfico 3: Porcentaje de población de los municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los Círculos (municipios mayores de 10.000 habitantes). No incluye Barcelona ciudad*

**% de población de los municipios de Barcelona**  
(mayores de 10.000 habitantes)  
Incluye Barcelona



*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 41 indicadores agrupados en cuatro dimensiones y 5 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 del estudio y, para algunos indicadores, se realiza un análisis simple de dispersión de datos correspondientes a los diferentes municipios participantes.
- Comparativa según el 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 (2012, 2013 y 2014).
- Perspectiva transversal con otros servicios. Se comparan aquellos indicadores comunes a todos los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal.
- Estudio de correlaciones entre varios 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 desempeño de los cuatro objetivos estratégicos: gestión del riesgo, garantizar el desempeño 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 2012, 2013 y 2014:

<b>Garantizar el cumplimiento de la normativa</b>	2012	2013	2014	<b>Gestionar un servicio de "calidad"</b>	2012	2013	2014
% establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	23,2 %	20,9 %	18,2 %	% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	75,9 %	79,9 %	76,5 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	--	69,5 %	75,4 %	% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	--	--	70,3 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados	--	--	76,6 %	% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	--	27,7 %	37,1 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	--	49,5 %	69,0 %				
% establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	37,0 %	31,9 %	37,6 %	<b>Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía</b>	2012	2013	2014
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados anual	--	72,7 %	72,4 %	Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,68	0,81	0,68
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el nº establecimientos alimentarios clasificados anual	--	--	72,3 %	Números de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	1,7	1,8	1,17
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados anual	--	51,7 %	52,3 %				

<b>Gestión del riesgo</b>	2012	2013	2014
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	--	--	35,9 %
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	--	--	45,3 %
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	18,9 %

Tabla 2: Indicadores de la dimensión Encargo Político / Estratégico. Periodo 2012-2014.

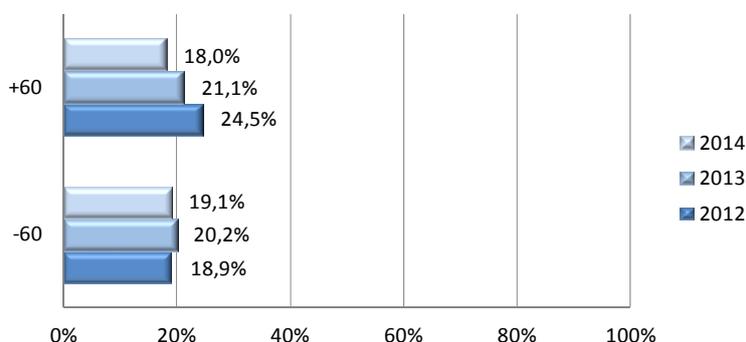
### **I. Garantizar el cumplimiento de la normativa**

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

En lo referente a los establecimientos inspeccionados, en 2014 se inspeccionaron el 18,2% de los establecimientos alimentarios respecto al 20,9% del 2013 y al 23,4% del 2012.

Por tramos de población, no existe una gran diferencia en el % de establecimientos alimentarios inspeccionados este 2014, y se observa que este indicador ha ido disminuyendo a lo largo de estos últimos 3 años, tal como se puede comprobar en el gráfico 6.

**% establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios**

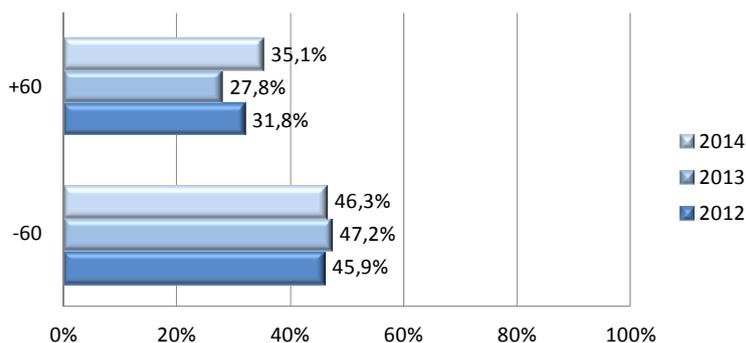


*Gráfico 6: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014*

Respecto al porcentaje de establecimientos clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios, el resultado del año 2014 ha sido de un 37,6% respecto al 31,9% del año anterior.

Por tramos de población, los entes de menos habitantes son los que tienen un mayor porcentaje de establecimientos clasificados (más de 60.000 habitantes un 35,1% y menos de 60.000 habitantes un 46,3%). Teniendo en cuenta este dato, los municipios de menor población son posiblemente los que han utilizado más la herramienta de la clasificación en función del riesgo en los últimos años y han clasificado la mayor parte de los establecimientos minoristas. Esto podría permitirles reducir la intensidad de las clasificaciones, puesto que puede ser que les falte clasificar sólo los establecimientos nuevos o que cambian de titular, para ir actualizando el censo y el mapa de riesgo (ver gráfico 7).

**% establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios**

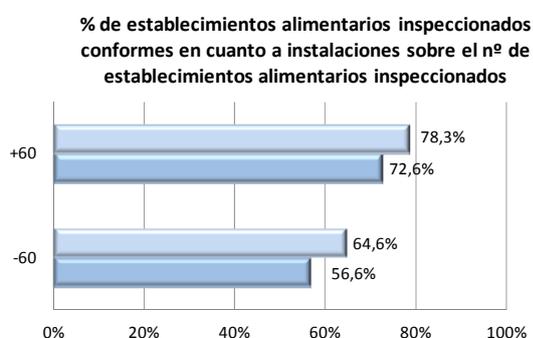


*Gráfico 7: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014*

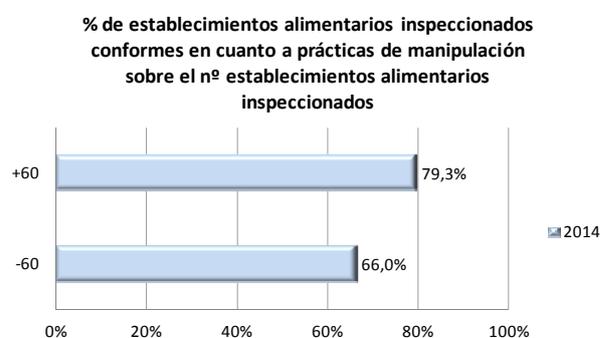
A continuación, se analiza el % de establecimientos inspeccionados y clasificados conformes en cuanto a instalaciones, prácticas de manipulación y que disponen de autocontrol. Los indicadores referentes a la conformidad en prácticas de manipulación se han incorporado al Cuadro Resumen de Indicadores (CRI) de este año.

En cuanto a los establecimientos alimentarios inspeccionados, el 76,6% son conformes en cuanto a prácticas de manipulación, el 75,4% en cuanto a instalaciones y el 69% disponían de autocontroles. El grado de conformidad en las instalaciones y en los autocontroles ha mejorado de forma destacada con relación a 2013 (69,5% y 49,5%, respectivamente). En cuanto a los establecimientos clasificados, la conformidad de los establecimientos en cuanto a prácticas de manipulación y a instalaciones se sitúa alrededor del 72,3-72,4% mientras que sólo el 52,3% de los establecimientos clasificados disponen de autocontrol. No hay cambios importantes en relación con 2013. La dificultad al cumplir con la obligatoriedad de disponer de un plan de autocontrol por parte de los establecimientos alimentarios, puede ser el motivo que explica que los valores de conformidad en autocontrol sean inferiores a los valores de conformidades en instalaciones tanto en los establecimientos inspeccionados como en los clasificados.

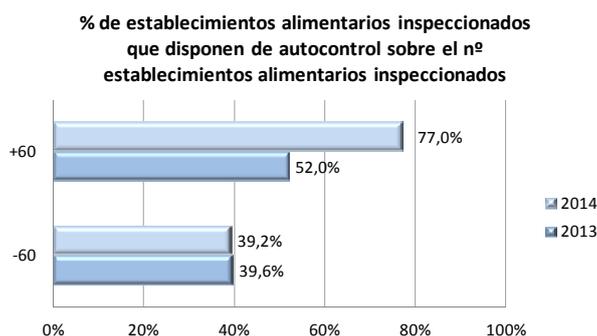
Analizando por tramos de población, se observa que los entes de más de 60.000 habitantes son los que tienen un mayor porcentaje de cumplimiento en instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles (ver gráficos 8, 9, 10, 11, 12, y 13). Este mayor cumplimiento puede ser debido posiblemente al hecho de que llevan más años realizando tareas de inspección en los establecimientos minoristas.



*Gráfico 8: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2014*



*Gráfico 9: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014*



*Gráfico 10: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a autocontroles por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2014*

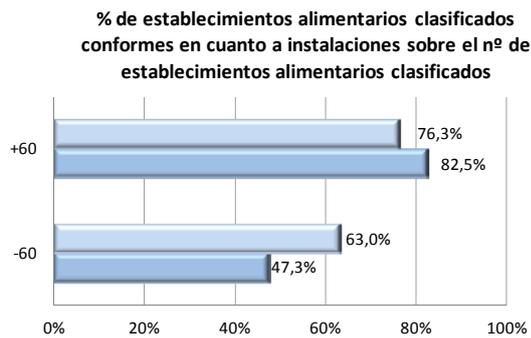


Gráfico 11: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2014

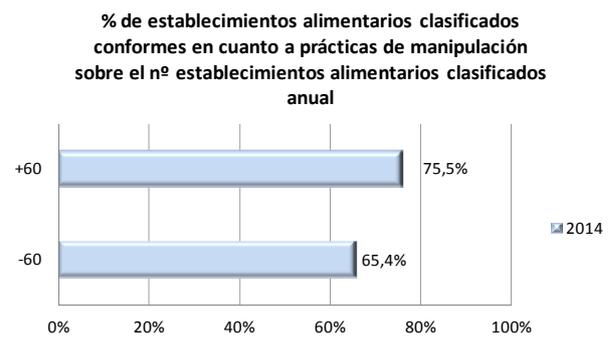


Gráfico 12: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014

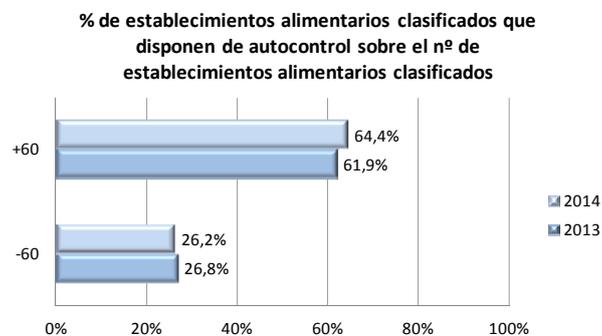


Gráfico 13: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a autocontroles por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2014

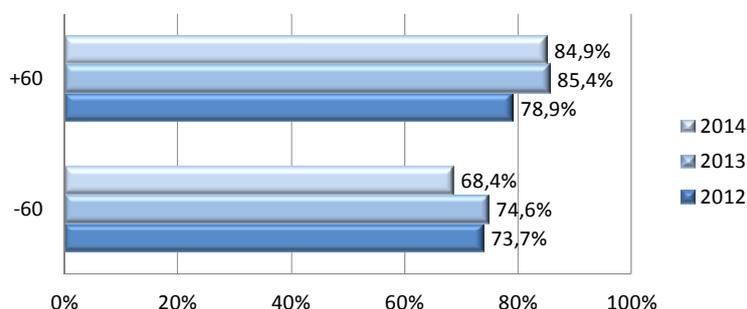
Este año ha disminuido el número de establecimientos inspeccionados (**18,2%** año 2014), pero se evidencia un elevado grado de conformidad:

- **75,4%** de conformidad en las instalaciones.
- **76,6%** de conformidad en las prácticas de manipulación y
- **69,0%** de conformidad en disponer de autocontroles.

## II. Gestionar un servicio de “calidad”

El año 2014 los entes han desarrollado un 76,5% de las actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM, dato 3,4 puntos porcentuales inferior al dato de la edición anterior (79,9% el 2013 y 75,9% el 2012). Esta reducción se observa, principalmente, en el tramo de municipios de menos de 60.000 habitantes (68,4% el 2014, 74,6% el 2013 y 73,7% el 2012). Posiblemente, los municipios de más de 60.000 habitantes disponen de más recursos para mantener un elevado número de tareas específicas en SAM (84,9% el 2014, 85,4% el 2013 y 78,9% el 2012) (ver gráfico 14).

**% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM**



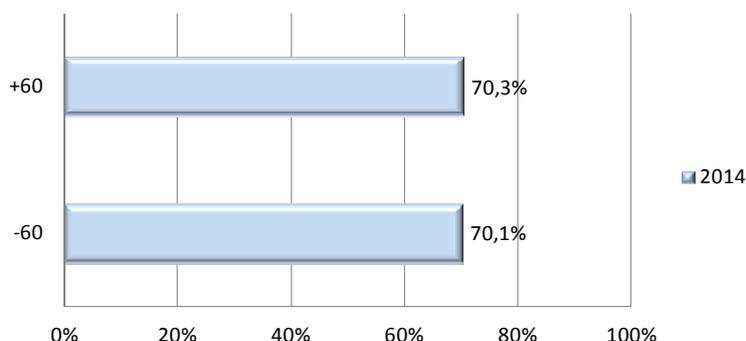
*Gráfico 14: Porcentaje de actividades de la Cartera de Servicios SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014*

**Se consolida la Cartera de Servicios SAM ofrecida a los municipios de +60.000 habitantes (84,9% año 2014), mientras que la oferta a municipios de -60.000 habitantes sufre una reducción importante (68,4% año 2014).**

En esta edición se ha incorporado, en la dimensión Usuario / Cliente, un nuevo indicador que mide el grado de advertencias emitidas a los establecimientos alimentarios. Esto ha comportado concretar mejor la definición de las variables relacionadas con los requerimientos, para no confundir las advertencias con los requerimientos. Ahora se diferencian los "requerimientos" propiamente dichos, que inician un procedimiento jurídico y que, por lo tanto, comportan una carga de trabajo mucho mayor, respecto a las "advertencias" que son para instar a los titulares a que corrijan las deficiencias detectadas y que no inician propiamente un procedimiento jurídico. Esta modificación influye al indicador del porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos y, por tanto, comporta la desvinculación de los resultados de la presente edición con los de ediciones anteriores.

En lo referente a los requerimientos emitidos en 2014, se resolvieron favorablemente el 70,3%. Los resultados de este indicador son similares por tramos de población, tal como se puede comprobar en el gráfico 15.

**% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos**



*Gráfico 15: Porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014*

El porcentaje de establecimientos codificados en 2014 es de un 37,1%, 9,4 puntos porcentuales por encima del año anterior (27,7%).

Analizando por tramos de población, son los municipios de menos habitantes los que presentan un mejor resultado en este indicador (más de 7 puntos porcentuales respecto a la media), coincidiendo también con un mejor resultado en el porcentaje de establecimientos clasificados, como hemos señalado anteriormente. Posiblemente estos realizan la codificación de los establecimientos aprovechando las visitas de clasificación del riesgo. Por otro lado, es posible que los municipios de más habitantes estén adoptando una metodología de trabajo parecida, debido a incremento importante de los establecimientos codificados y de los establecimientos clasificados en la presente edición (35,0% en municipios de más de 60.000 habitantes y 44,5% en municipios de menos de 60.000 habitantes) (ver gráfico 16).

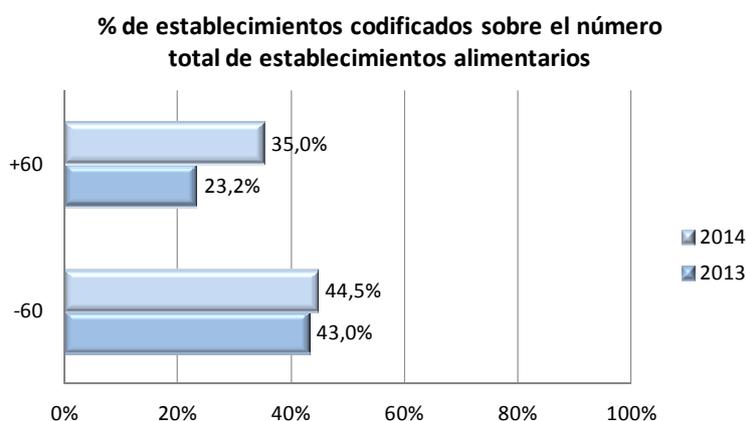
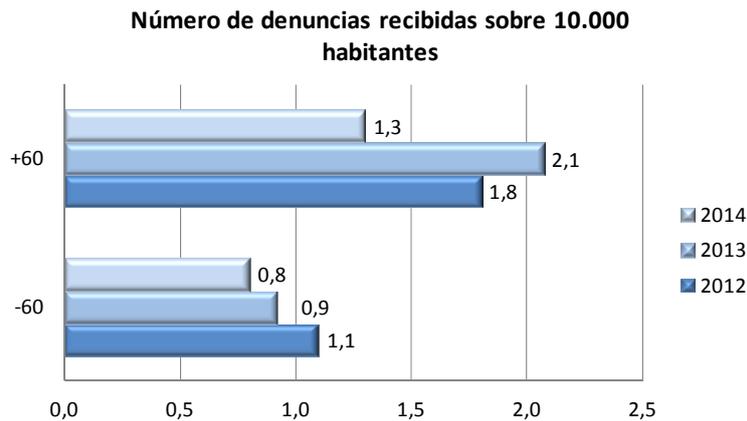


Gráfico 16: Porcentaje de establecimientos codificados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2014

### III. Adecuar el servicio a les 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 toxicoinfecciones alimentarias (TIA), con un resultado este año de 0,68 brotes de TIA sobre 100.000 habitantes, dato sensiblemente inferior al resultado obtenido en 2013 con 0,81 brotes de TIA. A pesar de que el resultado de este año y de ediciones anteriores se mantienen en valores aparentemente aceptables, hay que tener en cuenta que es posible que haya una infravaloración de los datos por diferentes motivos: por un lado algunas toxicoinfecciones 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 1,2 denuncias, valor sensiblemente inferior al de años anteriores (1,8 denuncias en 2013 y 1,7 denuncias en 2012). Esta reducción se evidencia sobre todo en los municipios de más de 60.000 habitantes (en 2014 con 1,3 denuncias recibidas, respecto a 2,1 denuncias recibidas en 2013). 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 continúan con una tendencia al descenso (0,8 denuncias el 2014, 0,9 denuncias el 2013 y 1,1 denuncias al 2012) (ver gráfico 17).

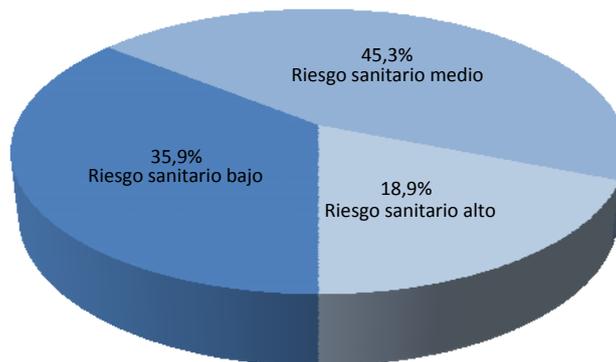


*Gráfico 17: Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2012-2014*

#### IV. Gestión del riesgo.

Muchos Servicios de Seguridad Alimentaria utilizan la clasificación de los establecimientos en función del riesgo, como una herramienta para poder cumplir con su competencia de gestión del riesgo derivado de los alimentos. Esta herramienta permite obtener un mapa de riesgo que, por un lado, facilita información sobre el riesgo sanitario asociado a cada establecimiento clasificado y, por el otro, permite realizar una planificación de las visitas de inspección más eficiente. Por este motivo, en esta edición se incorporan 3 nuevos indicadores relacionados con los niveles de riesgo sanitario de los establecimientos clasificados. Los resultados obtenidos son el 35,9% de los establecimientos clasificados como riesgo bajo, el 45,3% como riesgo medio y el 18,9% como riesgo alto (ver gráfico 18).

#### Distribución de los niveles del riesgo sanitario 2014



*Gráfico 18: Distribución de los niveles del riesgo sanitario de los establecimientos clasificados. Período 2014*

Por tramos de población, se observa que los municipios de menos de 60.000 habitantes disponen de menos establecimientos de riesgo alto, pero hay que destacar que tienen un porcentaje de establecimientos clasificados mayor que los municipios grandes. En cambio, en el caso de los entes de más habitantes, como disponen de menos establecimientos alimentarios clasificados, es posible que sus esfuerzos se centren en los establecimientos de mayor riesgo (11,4% en municipios de menos de 60.000 habitantes y 22,3% en municipios de más de 60.000 habitantes) (ver gráfico 19).

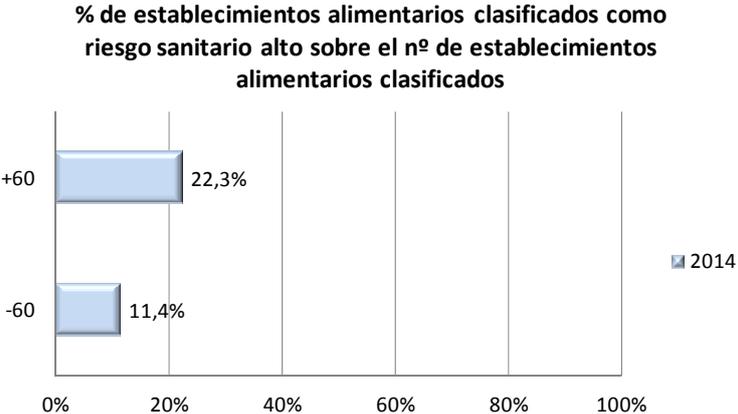


Gráfico 19: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014

## 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, el fomento y el apoyo de actividades de Seguridad Alimentaria y el grado de desempeño de la normativa.

Gestión de Riesgos Sanitarios	2012	2013	2014	Comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad alimentaria	2012	2013	2014
Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	3,6	3,3	3,1	Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios al municipio	--	--	70,30
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,52	1,47	1,50				

Grado de cumplimiento de la normativa	2012	2013	2014
Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	--	--	27,4
Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	--	--	31,3
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	4,1 %	3,6 %	2,9 %
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	2,4 %	3,5 %	2,9 %

Tabla 3: Indicadores de la dimensión Usuario / Cliente. Año 2012-2014.

### I. Gestión de riesgos sanitarios

En la dimensión de encargo político, el enfoque de los indicadores se orienta a evaluar el grado de cobertura de las visitas de control en los establecimientos alimentarios, definiendo en consecuencia el grado de conformidad de los establecimientos y el mapa del riesgo sanitario del municipio. En cambio, en esta dimensión el objetivo es analizar el grado de intensidad de las inspecciones y de las tareas que se derivan, actuaciones que permiten al Servicio de Seguridad Alimentaria gestionar el riesgo sanitario del municipio.

Para medir la gestión de riesgos sanitarios, se han establecido indicadores relacionados con las inspecciones. En lo referente al indicador de número de inspecciones por cada 1.000 habitantes, se evidencia la tendencia descendente de las últimas ediciones con 3,1 inspecciones por cada 1.000 habitantes (3,3 el 2013 y 3,6 el 2012) (ver gráfico 20).



Gráfico 20: Evolución temporal del número de inspecciones por cada 1.000 habitantes

Por otro lado, en 2014 el indicador que mide el número de inspecciones por cada establecimiento alimentario (1,50 el 2014) es estable respecto al dato del año anterior (1,47 en 2013) (ver gráfico 21). No hay cambios significativos entre los dos tramos de población (ver gráfico 22).

Analizando en conjunto los dos indicadores mencionados anteriormente, se observa que, respecto al año anterior, los municipios han realizado menos inspecciones por cada 1.000 habitantes pero, del mismo modo, los establecimientos inspeccionados han recibido un número similar de visitas.



Gráfico 21: Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Periodo 2012-2014

Este año se mantiene estable el número de inspecciones por cada establecimiento inspeccionado (**1,50** el año 2014), aunque se reduce el número de inspecciones por cada 1.000 habitantes (**3,1** el año 2014 vs **3,3** en 2013).

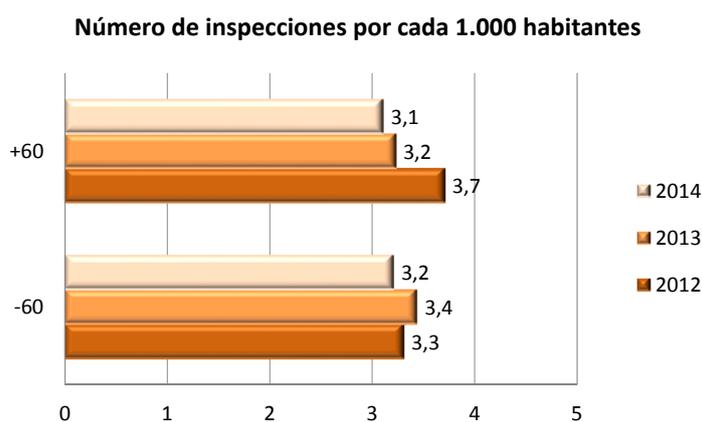


Gráfico 22: Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014

## II. Comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad Alimentaria

El objetivo de este apartado radica en la importancia de evaluar acciones no relacionadas con las inspecciones pero que muchos Servicios de Seguridad Alimentaria utilizan para fomentar la relación con los propietarios de los establecimientos alimentarios, resolviendo sus consultas. La acción principal para la comunicación, el fomento y el apoyo de actividades de Seguridad Alimentaria está enfocada a evaluar las actividades de asesoramiento que ofrece el municipio.

El cuadro de indicadores de las ediciones anteriores evaluaba exclusivamente el número de nuevos establecimientos alimentarios asesorados, mientras que este año se recoge el número de establecimientos alimentarios asesorados, independientemente del hecho que sean nuevos o no. De este modo se registran todos los asesoramientos que el Servicio de Seguridad Alimentaria realiza.

El resultado del 2014 ha sido de 70,30 establecimientos asesorados por cada 1.000 establecimientos censados, un 7% de los establecimientos alimentarios del municipio.

Por tramos de población, se observa que los municipios de menos de 60.000 habitantes asesoran a menos establecimientos que los municipios más grandes, puesto que en 2014 han asesorado a 59,7 establecimientos respecto a los 74,9 de los municipios grandes (diferencia de más de 15 puntos porcentuales) (ver gráfico 23). La disponibilidad más grande de recursos puede ser el razonamiento por el cual los municipios con más población realizan más actividades de asesoramiento.

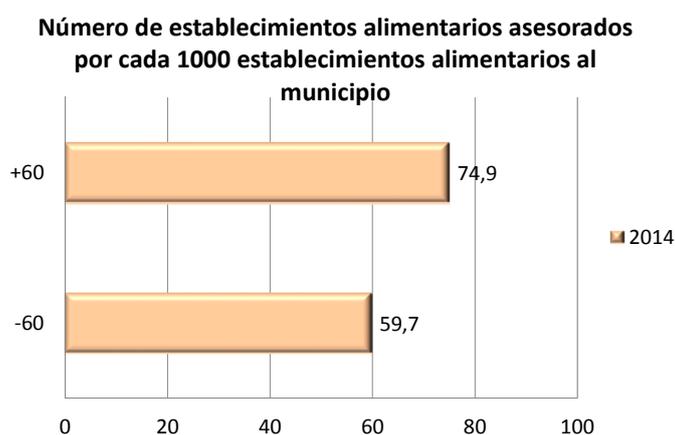


Gráfico 23: Porcentaje de establecimientos alimentarios asesorados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014

## III. Grado de cumplimiento de la normativa

Para garantizar el cumplimiento de la normativa, el personal del Servicio de Seguridad Alimentaria dispone de herramientas como las advertencias, los requerimientos, las medidas cautelares y las sanciones con el fin de que los establecimientos alimentarios corrijan las deficiencias detectadas. El grado de aplicación de estas herramientas se valora en los indicadores de este apartado.

Como se ha comentado en el apartado II. Gestionar un servicio de “calidad” de la dimensión anterior, en esta edición se ha incorporado un nuevo indicador que mide el grado de advertencias emitidas a los establecimientos alimentarios.

Se observan unos valores similares entre el número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados este año (27,4) y el número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados en el mismo periodo (31,3). En cambio, analizando los datos por tramos de población, se evidencia que en los municipios de menos de 60.000 habitantes predomina el uso de las advertencias (47,5 en municipios de menos población y 20,2 en municipios de más población) ante el uso de los requerimientos (34,0 en municipios de más habitantes y 21,6 en municipios de menos habitantes) (ver gráfico 24 y 25).



Gráfico 24: Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos visitados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2014

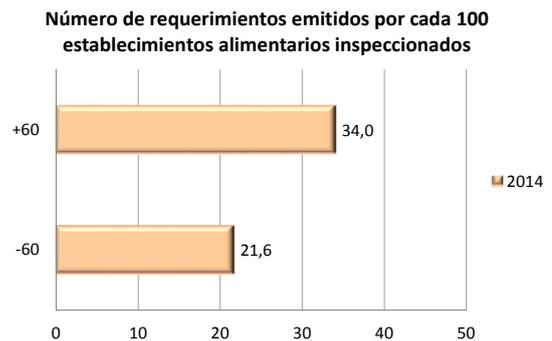


Gráfico 25: Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2014

- Se utilizan diferentes herramientas para instar a los propietarios de los establecimientos a enmendar las deficiencias identificadas: número de advertencias y de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos.
- **27,4 advertencias.**
- **31,3 requerimientos.**

Las medidas cautelares aplicadas a los establecimientos han disminuido, siguiendo la tendencia de los últimos años (ver gráfico 26). Por el contrario, en los establecimientos sancionados se observa una gran variabilidad en los resultados (ver gráfico 27).



Gráfico 26: Evolución temporal del % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Período 2012-2014

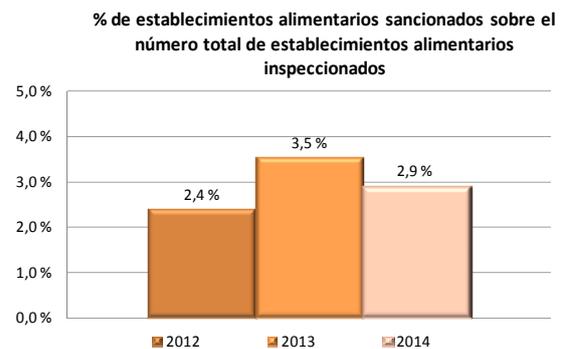


Gráfico 27: Evolución temporal del % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Período 2012-2014

Analizando por tramos de población, los entes de más de 60.000 habitantes aplican un mayor número de medidas cautelares (3,4% los entes de mayor población y 1,7% los entes de menor población), a pesar de que se observa, en este tramo de población, una reducción continuada en las últimas ediciones. Por el contrario, en los municipios de menos población no se evidencia una tendencia clara (ver gráfico 28). También, en cuanto a los porcentajes de establecimientos alimentarios sancionados, presentan tendencias poco claras en ambos tramos de población (ver gráfico 29).

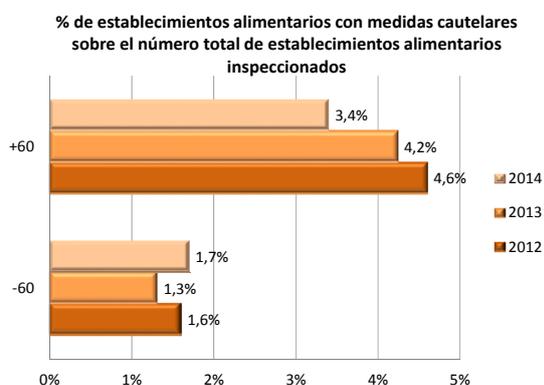


Gráfico 28: Porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014.

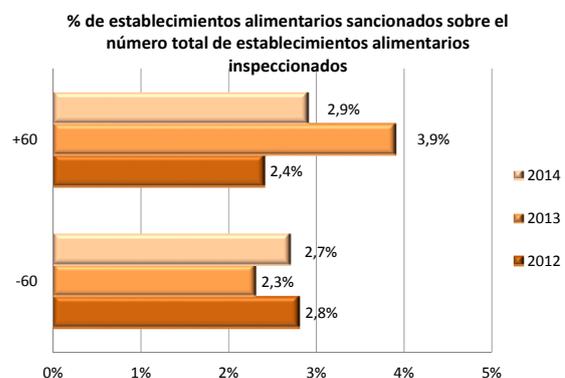


Gráfico 29: Porcentaje de establecimientos alimentarios sancionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014.

## 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 continuación:

<b>Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (I)</b>	2012	2013	2014	<b>Disponer de los recursos humanos adecuados</b>	2012	2013	2014
% de Gestión directa (Ayuntamiento, ODOAA, Empresas municipales)	100 %	100 %	100 %	Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM de el ayuntamiento	318	281	329
% de Gestión indirecta (concesión, otras)	0 %	0 %	0 %	Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/se de SAM	51.493	51.600	51.247
				Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/se SAM de el ayuntamiento	849	880	908
<b>Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (II)</b>	2012	2013	2014	<b>Mejorar las habilidades de los/de las trabajador/se del servicio</b>	2012	2013	2014
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	92,9 %	94,5 %	95,6 %	Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/se de SAM	26	24	22
<b>Promover un clima laboral positivo para los trabajadores</b>	2012	2013	2014				
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/se de SAM	3,7 %	3,8 %	4,1 %				
Sueldo bruto de un técnico/a de Salud pública	31.829	32.068	32.042				
Sueldo bruto de inspectora	28.780	29.438	30.963				
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/se de SAM	69,5 %	67,5 %	68,1 %				

Tabla 4: Indicadores de la dimensión Valores Organizativos / Recursos Humanos. Periodo 2012-2014.

### I. Gestionar el servicio con las diferentes formas de gestión

Todos los Servicios de Seguridad Alimentaria participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal 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.

El año 2014, los entes han realizado el 95,6% de las inspecciones con inspectores/as que son plantilla del ayuntamiento o de empresas municipales públicas. Observando los resultados de las anteriores ediciones, se evidencia la tendencia ascendente de realizar las inspecciones a los establecimientos con personal propio (94,5% el 2013 y 92,9% el 2012).

Los municipios de más de 60.000 habitantes continúan aumentando el porcentaje de inspecciones con recursos propios (97,5% este año 2014). No obstante, los municipios de menos habitantes han conseguido consolidar, el 2014, el resultado de este indicador del año anterior, incluso mejorarlo ligeramente (89,0% este año 2014) (ver gráfico 30).

### % de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones

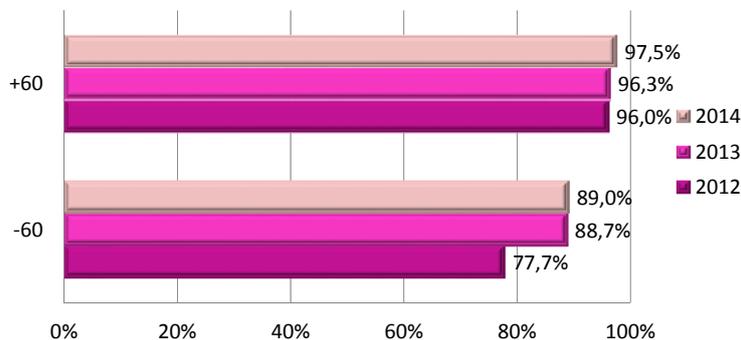


Gráfico 30: Porcentaje de inspecciones propias por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014

## II. Disponer de los recursos humanos adecuados

El estudio de la carga de trabajo de los trabajadores/as del Servicio de Seguridad Alimentaria permite disponer de criterio para valorar las dimensiones de la estructura de gestión del propio servicio. Por este motivo, se han definido indicadores que evalúan la carga de trabajo de todos los trabajadores/as y, en especial, de los inspectores/as del servicio.

En lo referente al número de visitas de control del ayuntamiento, en esta edición 2014, los inspectores del Servicio de Seguridad Alimentaria han realizado una media de 329 visitas. Durante los últimos 3 años se observa variabilidad en la tendencia de los resultados (281 visitas de control en 2013 y 318 visitas de control en 2012) (ver gráfico 31).

### Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM de el ayuntamiento



Gráfico 31: Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento. Periodo 2012-2014

Cómo muestra el gráfico 32, los entes de más de 60.000 habitantes continúan realizando un mayor número de visitas de control por inspector/a que los municipios de menos población (351 visitas de control en municipios de más población y 251 visitas de control en municipios de menos población). Esta situación es debida al hecho que los inspectores de municipios con más población suelen realizar exclusivamente la tarea de inspección, y, por el contrario, en los municipios más pequeños los inspectores/as hacen otras tareas del Servicio de Salud.

**Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM de el ayuntamiento**

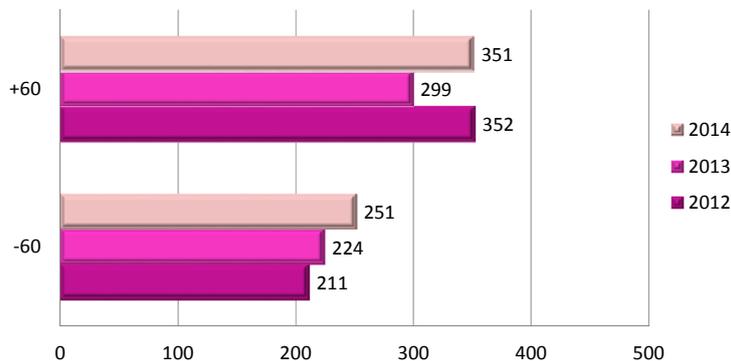


Gráfico 32: Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014

El número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM, en esta edición 2014, ha sido de 51.247, valor que se reduce ligeramente en relación con el año 2013 pero sin evidenciar un claro cambio de tendencia (ver gráfico 33). Si no se incluyen los distritos de Barcelona, se evidencia que se mantiene la tendencia descendente en el número de habitantes por trabajadores/as (45.146 habitantes por trabajadores/as) (ver gráfico 34).

**Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM**

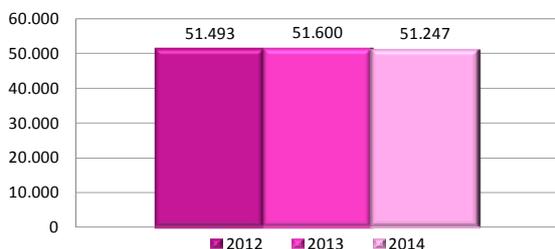


Gráfico 33: Evolución temporal del número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM. Periodo 2012-2014

**Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM (No incluye los distritos de Barcelona)**

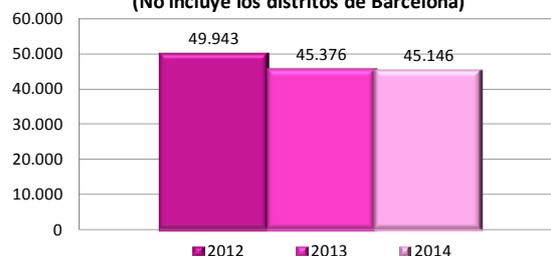


Gráfico 34: Evolución temporal del número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM (no incluye los distritos de Barcelona). Periodo 2011-2014

Por tramos de población, se evidencian diferencias significativas en la evolución de este indicador, puesto que en los entes de mayor población disminuye el número de habitantes por trabajador/a respecto al año anterior un 5,9% mientras que en los municipios de menor población aumenta un 18,2% (ver gráfico 35).

### Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM

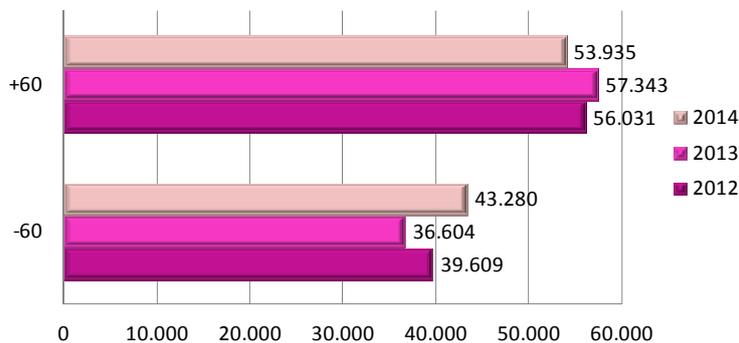


Gráfico 35: Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2012-2014

El número de establecimientos alimentarios por inspector de SAM, con un valor de 908 el 2014, ha tenido una evolución positiva los últimos años con un incremento del 7% entre 2012 y 2014. (ver gráfico 36). Es en el análisis de los resultados sin incluir los distritos de Barcelona (ver gráfico 37) y en el análisis por tramos de población (ver gráfico 38), donde se observa un importante aumento de la carga de trabajo, especialmente en los municipios de menos de 60.000 habitantes (ver gráfico 38).

### Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/as SAM de el ayuntamiento

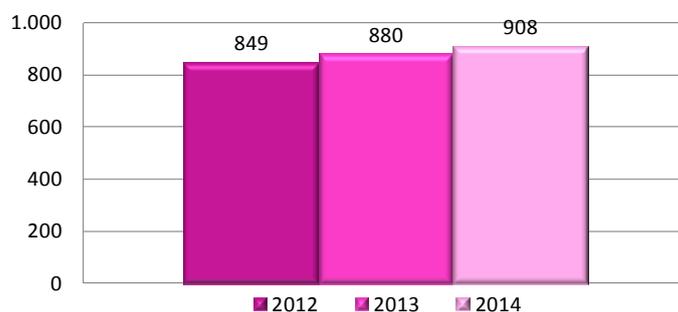


Gráfico 36: Evolución temporal del número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM de el ayuntamiento. Período 2012-2014

### Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento (No incluye los distritos de Barcelona)



Gráfico 37: Evolución temporal del número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento excluyendo los distritos de Barcelona. Período 2011-2014

### Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM de el ayuntamiento

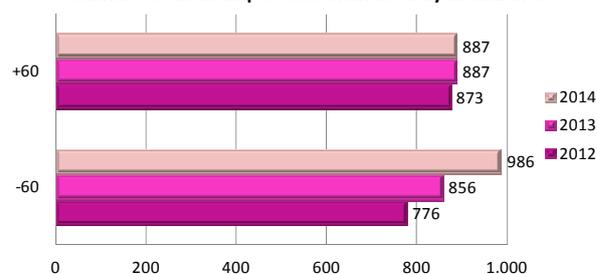


Gráfico 38: Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2012-2014.

- Los inspectores SAM de municipios de menor población disponen de un mayor número de establecimientos para inspeccionar que los de municipios de más población.
- **986 establecimientos:** municipios de -60.000 hab.
- **887 establecimientos:** municipios de +60.000 hab.

A continuación se muestra la correlación de datos entre el número de establecimientos alimentarios y el número de inspectores/as municipales de SAM (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 esta condición se mantiene en todos los municipios, hay que decir que destacan tres entes - Terrassa, Sant Martí (Barcelona) y Badalona - donde sus inspectores de SAM asumen, proporcionalmente, una carga superior a la media.

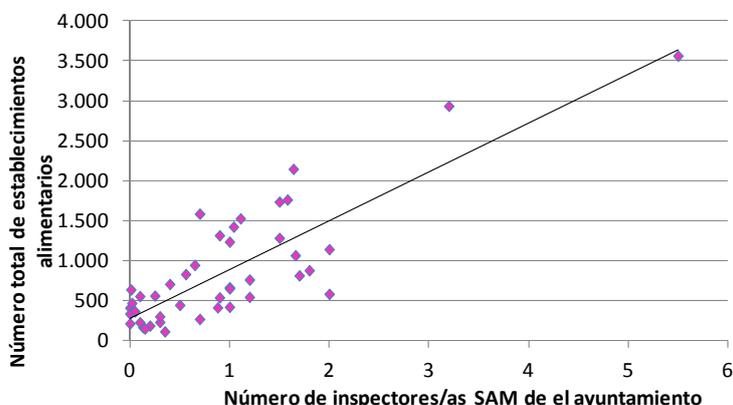


Gráfico 39: Correlación entre el número de establecimientos alimentarios y el número de inspectores/as municipales de SAM

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

La formación específica en Seguridad Alimentaria que realizan los/las trabajadores/as del servicio de SAM se sitúa, en esta edición 2014, en 22 horas anuales de media. Este dato confirma la tendencia descendente iniciada el 2012 (ver gráfico 40).

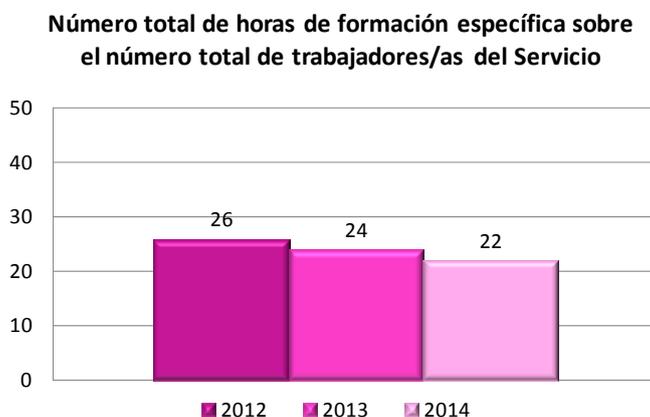


Gráfico 40: Evolución temporal del número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as de SAM. Periodo 2012-2014

Esta tendencia a la baja se observa sobretodo en los municipios de menos de 60.000 habitantes, que han recibido 23 horas de formación en esta edición 2014 y 34 horas en la anterior. Por otro lado, los municipios de mayor población mantienen valores similares (21 horas en 2014 y 20 horas en 2013). Posiblemente, la mayor carga de establecimientos alimentarios por inspector/a de SAM ha influenciado en el tiempo disponible de los trabajadores/as SAM para recibir formación.

Comparado con el resto de servicios participantes en los círculos, las horas de formación recibidas por parte de los trabajadores/as de SAM se encuentran en el segmento más elevado (22 horas anuales por trabajador/a), siendo los profesionales del Servicio de Mediación Ciudadana quienes reciben más (34 horas anuales por trabajador/a) (ver gráfico 41).



\*Gráfico 41: Comparativa del número de horas de formación de los trabajadores/as a 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 los recursos adecuados; financiar adecuadamente el servicio y ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados.

Disponer de los recursos adecuados	2012	2013	2014	Financiar adecuadamente el servicio	2012	2013	2014
Gasto corriente de SAM por habitante	0,9	0,9	0,9	% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	8,3 %	11,1 %	9,8 %
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,11 %	0,12 %	0,12 %	% de financiación por parte otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	17,4 %	16,7 %	23,4 %
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública	16,2 %	18,7 %	18,1 %	% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	74,3 %	72,2 %	66,8 %

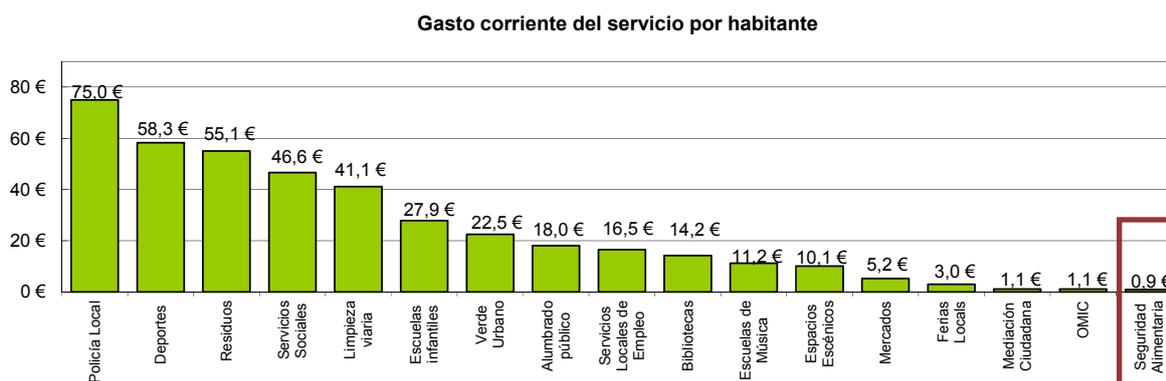
Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados	2012	2013	2014
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	87	84	80

Tabla 5: Indicadores de la dimensión Economía. Periodo 2012-2014.

### I. Disponer de los recursos adecuados

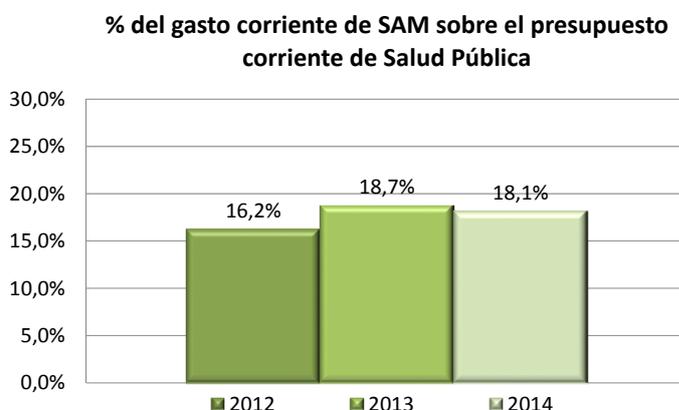
En esta edición 2014, el gasto corriente de SAM es de 0,9 euros por habitante y supone el 0,12% del presupuesto corriente municipal. Se mantienen, por lo tanto, los mismos valores de la edición anterior. Así mismo, no se observan diferencias notables entre los municipios de mayor población respecto a los de menos población.

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



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

La proporción de presupuesto corriente de Salud Pública que se destina a SAM se reduce con relación a los datos de la edición anterior (18,1% en esta edición y 18,7% en la edición de 2013) (ver gráfico 43).

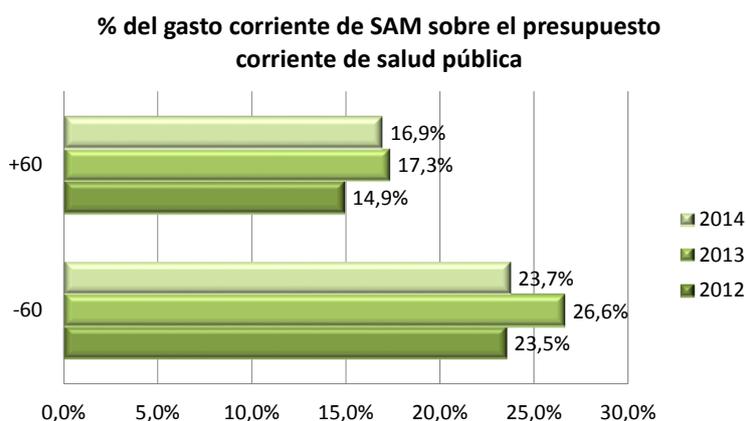


*Gráfico 43: Evolución temporal del porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública. Periodo 2012-2014*

**Se mantienen bajos los recursos destinados a Seguridad Alimentaria:**

- **0,9 €** por habitante.
- **18,1%** de gasto de SAM sobre el presupuesto de Salud Pública.

Por tramos de población, en los municipios de menos de 60.000 habitantes se destina un porcentaje más elevado del presupuesto de Salud Pública (23,7%) que en los municipios mayores de 60.000 habitantes (16,9%) (ver gráfico 44). Observando la evolución de este indicador queda patente, además, que los entes de menos población han reducido casi 3 puntos porcentuales el gasto corriente de SAM sobre el presupuesto de Salud Pública, datos equivalentes al 2012.



*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). Periodo 2012-2014*

## II. Financiar adecuadamente el servicio

La financiación del Servicio de Seguridad Alimentaria se estructura con aportaciones del ayuntamiento en un 66,8%, junto con las que provienen de otras instituciones (como la Diputación de Barcelona) en un 23,4% y con tasas y precios públicos en un 9,8% restante.

En relación con el año anterior, en el 2014 se evidencia el aumento de más de 6 puntos porcentuales de la financiación por parte de otras instituciones, correspondiendo a las aportaciones que realiza la Diputación de Barcelona. Este aumento ha permitido a los municipios compensar los ingresos menores en concepto de tasas y precios públicos en relación a 2013 (9,8% de autofinanciación este año 2014 y 11,1% de autofinanciación en 2013) (ver gráfico 45 y 46).

Distribución de la financiación del gasto corriente de SAM 2012



Gráfico 45: Estructura de la financiación de SAM. Año 2013.

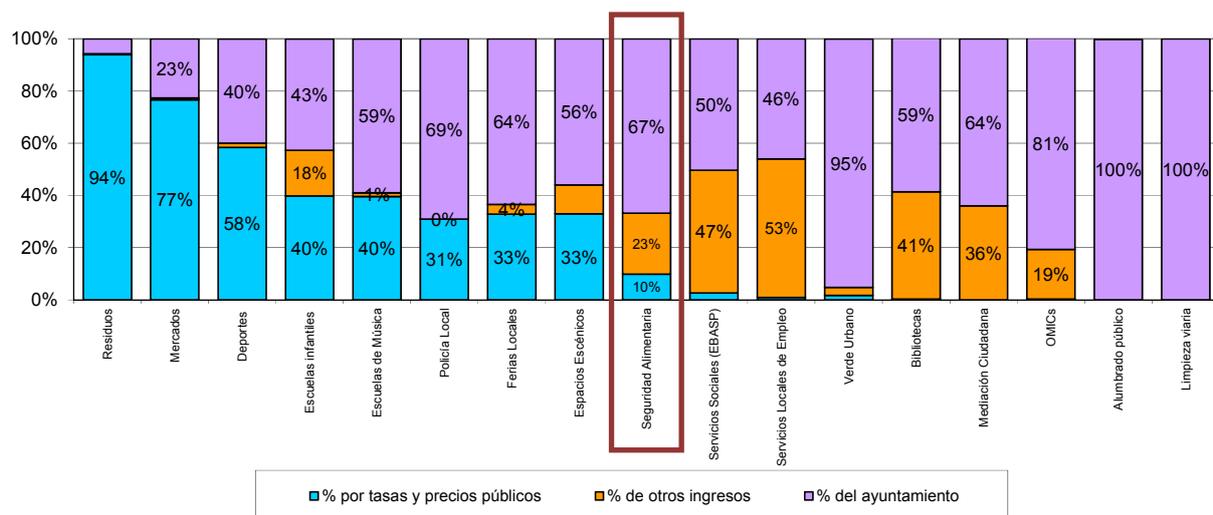
Distribución de la financiación del gasto corriente de SAM 2014



Gráfico 46: Estructura de la financiación de SAM. Año 2014.

Tal y como se puede observar en el gráfico 47, 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.

% de financiación



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

\* Datos del 2014 exceptuando los servicios de Limpieza Viaria, Residuos, Bibliotecas, Deportes, Servicios sociales, Mercados y Alumbrado público, que son datos del 2013.

Analizando por tramos de población, se observa que la reducción de la autofinanciación por tasas y precios públicos se ha producido en ambos tramos (ver gráfico 48). Este hecho no ha perjudicado a la tendencia descendente del porcentaje de financiación por parte del ayuntamiento, puesto que ha sido compensado por la Diputación de Barcelona, tal y cómo se ha comentado anteriormente (ver gráfico 49)

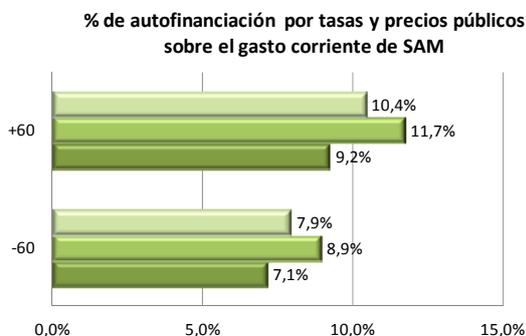


Gráfico 48: Porcentaje de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014

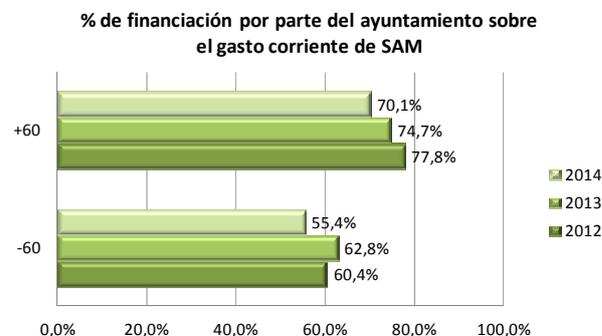


Gráfico 49: Porcentaje de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2012-2014

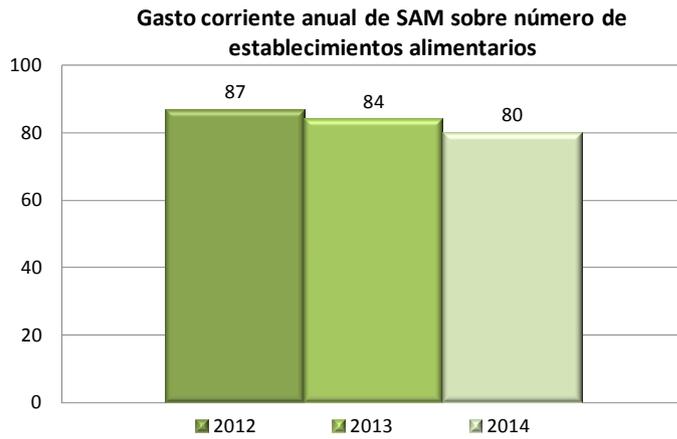
**Se reduce la carga económica que soportan los ayuntamientos y aumenta la aportación por parte de la Diputación de Barcelona en los entes locales.**

- **Aportación económica en municipios de -60.000 habitantes:**
  - o **55,4%** ayuntamiento y **36,7%** Diputación de Barcelona.
- **Aportación económica en municipios de +60.000 habitantes:**
  - o **70,1%** ayuntamiento y **19,5%** Diputación de Barcelona.

### III. Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados

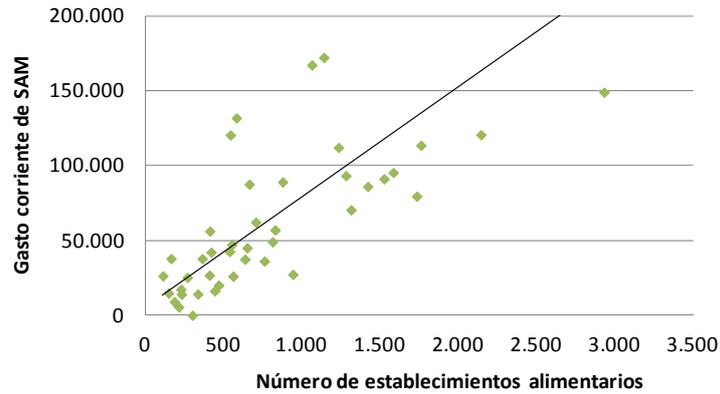
Para medir los costes que tienen los municipios en la prestación de las actividades de Seguridad Alimentaria, se ha establecido el indicador de gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios. El valor de este indicador en 2014 es de 80€.

En el gráfico 49, se observa una tendencia descendente del gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios desde 2012 con 87 euros hasta los 80€ de 2014.



*Gráfico 49: Evolución temporal del gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios. Periodo 2012-2014*

En la siguiente gráfica se puede observar la correlación entre el gasto corriente de SAM con el número de establecimientos alimentarios del municipio (ver gráfico 50). Se observa una relación directa entre el número de establecimientos y el gasto corriente asignada a SAM.



*Gráfico 50: Correlación entre el gasto corriente de SAM y el número de establecimientos alimentarios*

## Análisis de los talleres de mejora: metodología del análisis comparativo

En los talleres de mejora de esta edición se ha llevado a cabo una nueva metodología: el análisis comparativo del municipio con un grupo municipal de referencia. La participación ha sido moderadamente elevada, con 35 de los 43 entes locales (81,4% de participación).

Previamente a la realización de los talleres, cada ente escogió un grupo de municipios de referencia con el que se quería comparar, por motivo de la proximidad territorial o de la similitud en el número de habitantes o en la forma de trabajar similar, etc.

Los municipios participantes se dividieron en dos talleres que se celebraron en días diferentes. Los municipios de cada taller se dividieron, a la vez, en dos grupos de trabajo, de 8-10 municipios cada uno, separados en aulas diferentes.

El día del taller cada ente recibió un informe comparativo de los propios resultados de los indicadores del QRI con los del grupo de referencia, extraídos con el programa PIELS, con el fin de que los técnicos hicieran un análisis de los resultados de los principales indicadores.

Cada municipio analizó y expuso los resultados de los tres o cuatro indicadores del QRI seleccionados por el Servicio de Salud Pública por el hecho de ser relevantes en aquel municipio, comparados con los municipios de referencia y, en algún caso, se trató de analizar un conjunto de indicadores que estaban relacionados entre sí. En las intervenciones de cada participante se daba pie a debatir y hacer preguntas y comentarios, así como a poner en común las conclusiones.

En la siguiente tabla se relacionan los entes que participaron durante los talleres (ver tabla 6).

<b>TALLER 1</b>	
<b>Grupo 1</b>	<b>Grupo 2</b>
Ciutat Vella (Barcelona)	Cornellà de Llobregat
Gràcia (Barcelona)	Franqueses del Vallès, Les
Hospitalet de Llobregat, L'	Horta Guinardó (Barcelona)
Mollet del Vallès	Les Corts (Barcelona)
Rubí	Manresa
Sant Cugat del Vallès	Mataró
Santa Coloma de Gramenet	Sant Andreu (Barcelona)
Vilanova i La Geltrú	Terrassa

<b>TALLER 2</b>	
<b>Grupo 1</b>	<b>Grupo 2</b>
Barberà del Vallès	Cambrils
Cardedeu	Castelldefels
Castellbisbal	Cerdanyola del Vallès
Manlleu	Gavà
Prat de Llobregat, El	Granollers
Sant Martí (Barcelona)	Igualada
Sitges	Masnou, El
Vic	Montcada i Reixac
Vilafranca del Penedès	Palau-solità i Plegamans
	Viladecans

Tabla 6: Entes participantes durante los talleres de mejora.

## Resultados finales

Como resumen final, presentamos las ideas clave y 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 2014 del Círculo de Comparación SAM.

### IDEAS CLAVE:

➤ Este año ha disminuido el número de establecimientos inspeccionados (18,2% año 2014), pero se evidencia un elevado grado de conformidad:

- 75,4% de instalaciones,
- 76,6% de prácticas de manipulación
- 69,0% de autocontroles.

➤ Se consolida la Cartera de Servicios SAM ofrecida por los municipios de +60.000 habitantes (84,9% año 2014), mientras que la oferta por los municipios de -60.000 habitantes sufre una reducción importante (68,4% año 2014).

➤ Este año se mantiene estable el número de inspecciones por cada establecimiento inspeccionado (1,50 año 2014), aunque se reduce el número de inspecciones por cada 1.000 habitantes (3,1 año 2014 vs 3,3 año 2013).

➤ Se utilizan diferentes herramientas para instar a los propietarios de los establecimientos a enmendar las deficiencias identificadas: número de advertencias y de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos.

- 27,4 advertencias.
- 31,3 requerimientos.

➤ Los inspectores SAM de los municipios de menor población disponen de un mayor número de establecimientos para inspeccionar que los de municipios de más población.

- 986 establecimientos: municipios de -60.000 hab.
- 887 establecimientos: municipios de +60.000 hab.

➤ Se mantienen bajos los recursos destinados a Seguridad Alimentaria:

- 0,9 € por habitante.
- 18,1% de gasto de SAM sobre el presupuesto de Salud Pública.

➤ Se reduce la carga económica de los ayuntamientos y aumenta la de la Diputación de Barcelona en cuanto a la aportación económica a los entes locales.

- Aportación económica en municipios de -60.000 habitantes:
  - 55,4% ayuntamiento y 36,7% Diputación de BCN.
- Aportación económica en municipios de +60.000 habitantes:
  - 70,1% ayuntamiento y 19,5% Diputación de BCN.

## **PRINCIPALS VALORS MITJANS**

- Se han inspeccionado el 18,2% de los establecimientos alimentarios respecto al 20,9% del 2013 y al 23,2% del 2012. Por tramos de población, no existe una gran diferencia en el % de establecimientos alimentarios inspeccionados este 2014, y se observa que este indicador ha ido disminuyendo a lo largo de estos últimos 3 años.
- El porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos ha sido de un 37,6%. Son los entes de menos habitantes los que tienen un mayor porcentaje puesto que, posiblemente, son los que han utilizado más la herramienta de la clasificación en los últimos años. Esto podría haberles permitido reducir la intensidad de las clasificaciones, ya que puede ser que prácticamente les falte clasificar sólo los establecimientos nuevos o que cambian de titular, para tener actualizado el mapa de riesgo.
- Los establecimientos inspeccionados han mejorado en cuanto a la conformidad en instalaciones y en disponer de autocontroles. En cambio, los establecimientos alimentarios clasificados obtienen resultados similares a los de la edición anterior. La dificultad al cumplir con la obligatoriedad de disponer de un plan de autocontrol por parte de los establecimientos alimentarios, puede ser el motivo por el que los resultados en estos indicadores se mantengan por debajo de los niveles de conformidad en cuanto a instalaciones y prácticas de manipulación.
- Los entes han desarrollado un 76,5% de las actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM.
- El porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos es de 70,3%.
- El porcentaje de establecimientos codificados es de un 37,1%, siendo los municipios de menos habitantes los que presentan un porcentaje mayor. Dado que coincide que este tramo de población tiene también un porcentaje más elevado de establecimientos clasificados, posiblemente estos realizan la codificación de los establecimientos aprovechando las visitas de clasificación del riesgo. Además, es posible que los municipios de más habitantes apliquen una metodología parecida, debido al incremento importante de los establecimientos codificados y de los establecimientos clasificados en la presente edición.
- Se han registrado 0,68 brotes de TIA sobre 100.000 habitantes. A pesar de que el resultado parece aceptable, hay que tener en cuenta que es posible que haya una infravaloración de los datos por diferentes motivos: por un lado algunas toxicoinfecciones 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 bastante ágiles ni son compartidos entre todas las administraciones que podrían estar implicadas.
- El número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes ha sido de 1,2, valor sensiblemente inferior al de años anteriores. Se continúa detectando que los entes de mayor población, incluso teniendo el menor número de denuncias recibidas este año, son los que reciben un mayor número, mientras que los entes de menos de 60.000 habitantes continúan con una tendencia al descenso.
- Se han incorporado tres nuevos indicadores relacionados con los niveles del riesgo sanitario de los establecimientos clasificados y los resultados obtenidos son el 35,9% de los establecimientos clasificados como riesgo bajo, el 45,3% como riesgo medio y el 18,9% como riesgo alto. Son los municipios de menos de 60.000 habitantes los que disponen de menos establecimientos de riesgo alto, pero hay que destacar que tienen un porcentaje de establecimientos clasificados mayor que los municipios grandes. En cambio, en los entes de más habitantes, debido a que disponen de menos establecimientos alimentarios clasificados, es posible que sus esfuerzos se centren en los establecimientos de mayor riesgo.

- El número de inspecciones por cada 1.000 habitantes ha estado de 3,1 y se mantiene la tendencia descendente.
- El número de inspecciones por cada establecimiento alimentario ha estado de 1,5. Respecto al año anterior, los municipios han realizado menos inspecciones por cada 1.000 habitantes pero los establecimientos inspeccionados han recibido un número similar de visitas.
- Se han asesorado 70,3 establecimientos por cada 1.000 establecimientos censados en el municipio. Son los municipios más grandes los que han asesorado a un mayor número de establecimientos.
- Se ha emitido un número similar de advertencias (27,4) que de requerimientos (31,3). En los tramos de estudio, destacan los entes con menos población por su mayor uso de advertencias respecto al uso de los requerimientos en los municipios más grandes.
- Las medidas cautelares aplicadas en los establecimientos han disminuido siguiendo la tendencia de los últimos años (2,9% el 2014, 3,6% el 2013 y 4,1% el 2012). Por el contrario, en los establecimientos sancionados se observa una gran variabilidad en los resultados (2,9% el 2014, 3,5% el 2013 y 2,4% el 2012).
- Los entes han realizado el 95,6% de las inspecciones con inspectores/as que son plantilla del ayuntamiento o de empresas municipales públicas.
- Los inspectores de SAM han realizado una media de 329 visitas, resultado que describe una tendencia variable en relación con años anteriores (281 en 2013 y 318 en 2012). Los entes de más población continúan realizando un mayor número de visitas de control por inspector/a que los municipios de menos población, puesto que en estos entes, los inspectores suelen realizar exclusivamente la tarea de inspección, a diferencia de los municipios más pequeños donde los inspectores/as hacen otras tareas del Servicio de Salud.
- El número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM ha sido de 51.247. En los entes de menor población ha aumentado el número de habitantes por trabajador/a mientras que en los municipios de más población ha disminuido ligeramente.
- El número de establecimientos alimentarios por inspector/a de SAM ha sido de 908 establecimientos. Son los municipios de menos de 60.000 habitantes los que tienen un mayor número de establecimientos por inspector/a. En un principio, cuanto mayor es el número de establecimientos, mayor es el número de inspectores/as del que dispone el municipio.
- Se han realizado una media de 22 horas anuales de formación específica por trabajador/a de SAM. Los municipios de menos de 60.000 habitantes son los que están evidenciando una tendencia a la baja de este indicador en los últimos años. Posiblemente, la mayor carga de establecimientos alimentarios por inspector/a de SAM ha influenciado el tiempo disponible de los trabajadores/as SAM para recibir formación. Comparado con el resto de servicios participantes en los círculos, las horas recibidas por trabajadores/as de SAM se encuentran en el segmento más elevado.
- Se mantienen los mismos valores del año 2013 para el gasto corriente de SAM con 0,9 euros por habitante y para el gasto de SAM sobre el presupuesto corriente municipal con un 0,12%. Desde una perspectiva transversal, hay que destacar que el ámbito de la seguridad alimentaria continúa siendo el que supone menos gasto por habitante y menos presupuesto municipal.
- La proporción de presupuesto corriente de Salud Pública que se destina a SAM ha sido del 18,1%. En los municipios de menos de 60.000 habitantes se destina un porcentaje más elevado, a pesar de que, este año, se ha reducido en casi 3 puntos porcentuales. Posiblemente, los entes de menos población pueden dedicar más recursos a la Seguridad Alimentaria gracias al apoyo económico de la Diputación de Barcelona.
- El Servicio de Seguridad Alimentaria se financia en un 66,8% con aportaciones del ayuntamiento, en un 23,4% con aportaciones de otras instituciones y el restante 9,8% con tasas y precios públicos.

Se aumenta en más de 6 puntos porcentuales la financiación por parte de otras instituciones, correspondiendo a las aportaciones que realiza la Diputación de Barcelona. La seguridad alimentaria es uno de los servicios donde la aportación de los ayuntamientos es mayor en relación con las otras fuentes de financiación.

– El gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios ha estado de 80 euros. Continúa la tendencia descendente iniciada en 2012.