

**Informe global de los resultados del  
Círculo de Comparación  
Intermunicipal de Seguridad  
Alimentaria**

**11ª edición-Conclusiones 2019**

# Índice de contenidos

1-	Introducción .....	3
<b>1.1.</b>	<b>La seguridad alimentaria .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2.</b>	<b>Los participantes en el CCI SAM en 2019 .....</b>	<b>3</b>
<b>1.3.</b>	<b>Estructura del documento .....</b>	<b>6</b>
2-	La Seguridad Alimentaria en 2019 .....	7
<b>2.1.</b>	<b>Economía.....</b>	<b>11</b>
<b>2.2.</b>	<b>Valores organizativos .....</b>	<b>13</b>
<b>2.3.</b>	<b>Usuario/cliente .....</b>	<b>15</b>
<b>2.4.</b>	<b>Encargo político .....</b>	<b>18</b>
3-	La situación del CCI SAM en 2019 .....	23
4-	Resumen ejecutivo .....	24
5-	Resumen de indicadores del CCI SAM.....	26

# 1- Introducció

Con el fin de apoyar a los municipios en la gestión y **mejora continua de los servicios** que prestan a la ciudadanía nacen los **Círculos de Comparación Intermunicipales (CCI)**. Estos permiten **medir, comparar y evaluar los resultados** de los diferentes servicios mediante unos indicadores comunes consensuados y facilitan la formación de un grupo de trabajo para **intercambiar experiencias** entre los diferentes participantes.

El **Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria (CCI SAM)** llega este año a su undécima edición y acumula un volumen muy importante de datos, favoreciendo la evaluación y mejorando la toma de decisiones de los servicios que participan gracias, también, al Portal de Información y de Servicios Locales de la Diputación de Barcelona que facilita el acceso y la explotación de todos los datos.

Con la información obtenida tras el proceso de recogida de datos, este **informe global de los resultados de seguridad alimentaria del año 2019** pretende ofrecer una imagen de lo que ha sucedido en el último año en este ámbito. Ahora bien, a esta perspectiva general del año 2019, se añaden referencias al año o años anteriores, en los casos en que la interpretación del indicador lo requiera. Asimismo, cuando hay diferencias significativas, se incorpora alguna distinción entre grupos de participantes por dimensión (es decir, si son mayores o menores de 60.000 habitantes).

## 1.1. La seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es una competencia municipal obligatoria de acuerdo con la Ley de salud pública (Ley 18/2009, de 22 de Octubre). Las administraciones locales deben llevar a cabo el control y seguimiento de las actividades que pueden incidir en la seguridad alimentaria que se desarrollen dentro de su ámbito territorial.

**Los principales tipos de establecimientos alimentarios** de competencia municipal son: los establecimientos de restauración, los establecimientos de servicio y venta directa de comidas preparadas, el comercio minorista y también los puestos de mercado y ferias.

## 1.2. Los participantes en el CCI SAM en 2019

En la edición de este año han participado 35 municipios de la demarcación territorial de Barcelona, así como los 10 distritos de la ciudad de Barcelona y el municipio de Cambrils (demarcación territorial de Tarragona). De todos ellos, 22 participantes tenían una población

de menos de 60.000 habitantes, sumando en conjunto 654.032. Los otros 24 participantes suman 3.222.702, incluyendo el 1.650.358 de habitantes de los distritos de la ciudad de Barcelona.

### Los participantes en el CCI SAM

Mayores de 60.000 habitantes		
Barcelona	Castelldefels	Rubí
Distrito de Ciutat Vella	Cornellà de Llobregat	Sabadell
Distrito del Eixample	Granollers	Sant Boi de Llobregat
Distrito de Gracia	Hospitalet de Llobregat (L')	Sant Cugat del Vallès
Distrito de Horta-Guinardó	Manresa	Terrassa
Distrito de Les Corts	Mataró	Viladecans
Distrito de Nou Barris	Prat de Llobregat (El)	Vilanova i la Geltrú
Distrito de Sant Andreu		
Distrito de Sant Martí		
Distrito de Sants-Montjuïc		
Distrito de Sarrià-Sant Gervasi		

Menores de 60.000 habitantes		
Abrera	Manlleu	Sant Pere de Ribes
Barberá del Vallés	Masnou (El)	Sant Sadurní d'Anoia
Cambrils	Mollet del Vallès	Sant Vicenç dels Horts
Castellar del Vallès	Olesa de Montserrat	Sitges
Castellbisbal	Palau-solità i Plegamans	Vic
Gavà	Premià de Mar	Vilafranca del Penedès
Franqueses del Vallès (Les)	Sant Adrià de Besòs	
Igualada	Sant Feliu de Llobregat	

**Número de participantes en  
el Círculo**



**46**

**Población de la demarcación de Barcelona  
representada en el CCI**

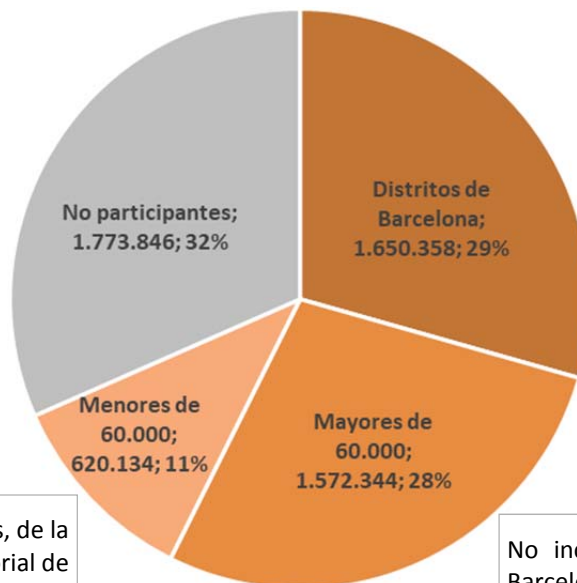
(En cifras absolutas y en% sobre la población de la demarcación, sin contar Cambrils)



**3,8 millones**

**67,8%**

**Distribución de la participación de los municipios de la demarcación territorial de Barcelona en el CCI SAM**



Si se añade Cambrils, de la demarcación territorial de Tarragona, esta categoría suma **654.032** habitantes

No incluye los distritos de Barcelona

En conjunto, los equipos técnicos en materia de seguridad alimentaria han trabajado con un censo de **36.792 establecimientos alimentarios** (desde los 114 de Castellbisbal a los 3.457 del Hospitalet de Llobregat), que representan 9,7 establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes (desde los 4,34 por cada 1.000 habitantes en el Distrito de Horta-Guinardó de Barcelona a 19,07 por cada 1.000 habitantes en el Prat de Llobregat).

### 1.3. Estructura del documento

La base para la elaboración del **Informe global de los resultados de SAM de 2019** es el **cuadro resumen de indicadores (QRI)**, que presenta un total de 47 indicadores agrupados en cinco dimensiones (cuatro de meta y una de entorno). Los datos presentados corresponden a los promedios de los indicadores resultantes del proceso de recogida y de análisis de las variables del año 2019.

Para facilitar la lectura del informe se ha querido organizar el capítulo **de explicación de la situación en el año 2019 (capítulo 2)** alrededor de las **cuatro dimensiones de meta** utilizadas en todos y cada uno de los Círculos de Comparación Intermunicipal, representadas por sus colores habituales:

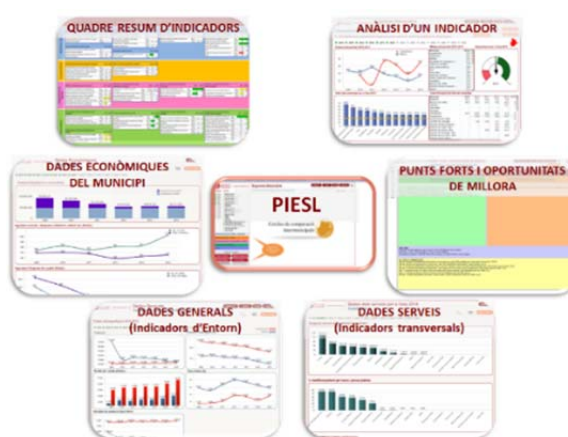
- > Dimensión **Económica (verde)**.
- > Dimensión **Valores Organizativos (rosa)**.
- > Dimensión **Usuario/Cliente (amarillo)**.
- > Dimensión **Encargo Político/Estratégico (azul)**.

En el **capítulo 3**, se explica de forma resumida la interrelación inherente a los resultados obtenidos en el año 2019.

Aunque al final de cada apartado del capítulo 2 se presenta un resumen de los principales indicadores comentados, **el capítulo 4** recoge el resumen ejecutivo con los principales resultados de esta edición del proyecto.

Por último, en **el capítulo 5** se pueden consultar los resultados y la evolución del conjunto de indicadores evaluados en el CCI SAM.

Como complemento a este Informe, el Portal de Información Económica y de Servicios Locales (PIESL) de la Diputación de Barcelona permite profundizar en los indicadores desde una lectura en detalle del cuadro de indicadores. Desde el portal se pueden descargar gráficos y datos y llevar a cabo análisis comparados con una selección ad hoc de municipios, de acuerdo con múltiples criterios de comparación.



## 2- La Seguridad Alimentaria en 2019

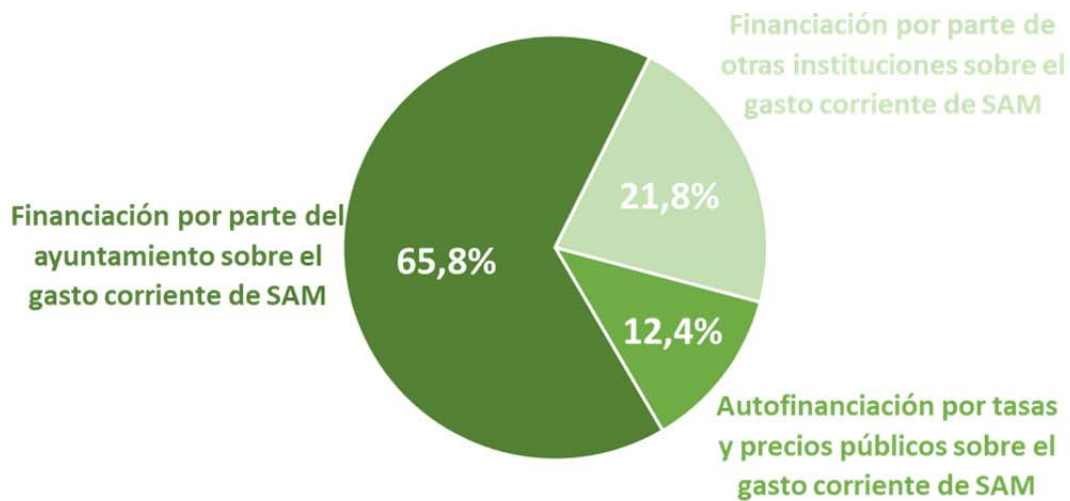
A continuación, se presenta el resumen de los resultados de los principales indicadores de seguridad alimentaria, recogidos en el CCI SAM en forma de fichas. Posteriormente, se ofrecerá una explicación detallada para cada una de las dimensiones:

### RESUMEN: ECONOMÍA

### INDICADORES CCI SAM 2019

Gasto corriente de SAM por  
habitante

**0,96 €**



Gasto corriente anual de SAM sobre  
número de establecimientos  
alimentarios

**98,8 €**

## RESUMEN: VALORES ORGANIZATIVOS INDICADORES CCI SAM 2019

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

**879**

% de inspecciones propias sobre el  
número total de inspecciones

**98%**

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

**261**

Número total de horas de formación  
específica sobre el número total de  
trabajadores/as del Servicio

**18,5**



**RESUMEN: USUARIO/CLIENTE**

INDICADORES CCI SAM 2019

Número de establecimientos alimentarios  
asesorados por cada 1.000 establecimientos  
alimentarios en el municipio

**48,8**

Número de advertencias emitidas por  
cada 100 establecimientos alimentarios  
inspeccionados

**25,5**

Número de requerimientos emitidos por  
cada 100 establecimientos alimentarios  
inspeccionados

**16,1**

% de establecimientos alimentarios con  
medidas cautelares sobre el número total de  
establecimientos alimentarios inspeccionados

**4,7**

% de establecimientos alimentarios  
sancionados sobre el número total de  
establecimientos alimentarios inspeccionados

**3,5**

Número de inspecciones sobre el total de  
establecimientos alimentarios  
inspeccionados

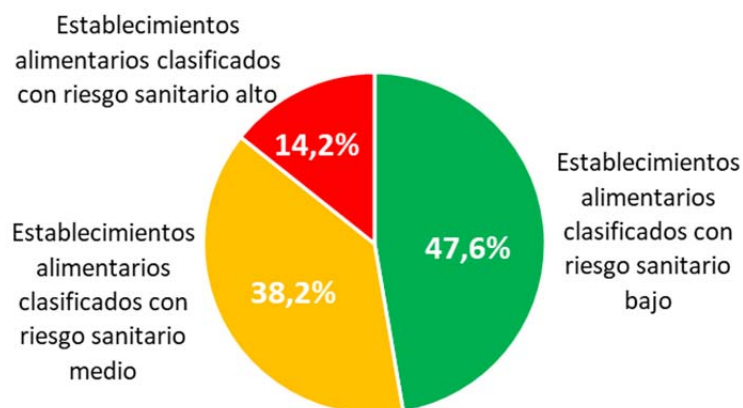
**1,4**

**RESUMEN: ENCARGO POLÍTICO**

INDICADORES CCI SAM 2019

<b>19,3%</b> de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones	<b>82,9%</b>
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación	<b>83,7%</b>
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol	<b>69,6%</b>
<b>71,9%</b> de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones	<b>70,6%</b>
	% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación	<b>69,2%</b>
	% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol	<b>47,7%</b>

**Mapa de  
riesgo**



<b>70,7%</b> de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	<b>72,1%</b> de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios
--	--

Una vez resumidas cada una de las dimensiones, a continuación, se presenta **la explicación detallada**.

## 2.1. Economía

**El presupuesto municipal destinado a la seguridad alimentaria experimenta un incremento respecto al año 2018.** Así, el presupuesto destinado por establecimiento alimentario se sitúa en 2019 en 98,8€, respecto a los 93,1€ del año anterior. El gasto corriente de SAM supone un 16,4% del total de gasto corriente que los municipios destinan a salud pública y sólo un 0,12% del total del gasto corriente municipal (porcentaje que permanece constante a lo largo de los últimos 3 años).

**Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios**

**98,8 €  
2019**

En cuanto al coste unitario, los municipios mayores de 60.000 habitantes tienen un gasto corriente por establecimiento (102,5€) más elevado que los municipios de menos población (83,2€). Ahora bien, en cuanto a la financiación, son estos últimos los que dedican una mayor proporción del presupuesto corriente de salud pública en las actividades de seguridad alimentaria. Cabe decir también que el caso de Barcelona tiene un impacto significativo sobre la media, ya que, sin sus distritos, el gasto corriente de SAM sube casi un 6% hasta los 104,5€ de media por establecimiento.

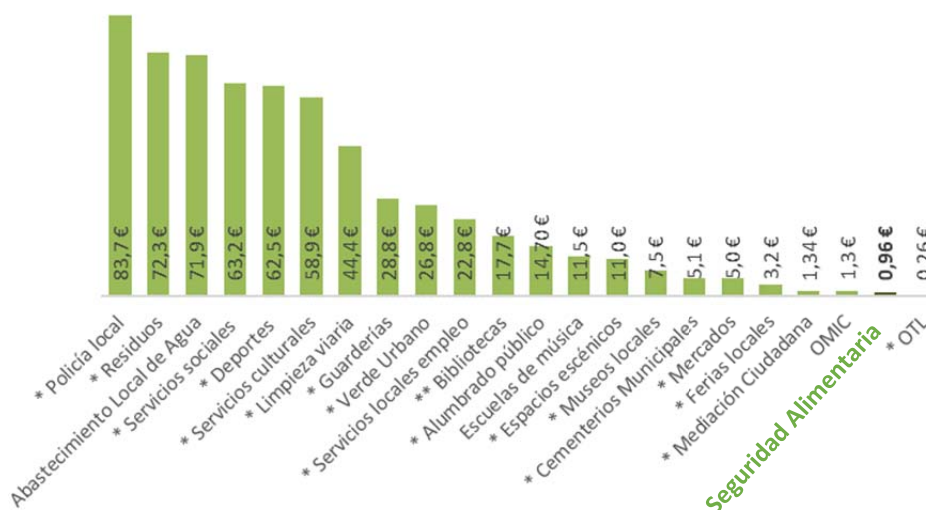
Si se interpreta el gasto en materia de seguridad alimentaria en términos de gasto per cápita, se puede observar un **crecimiento en torno al 7% del coste de la actuación municipal en materia de seguridad alimentaria**, tras mantenerse en torno a los 90 céntimos por habitante y año durante los últimos años. De todos modos, el servicio sigue costando **menos de 1€ por habitante y año**.

**Gasto corriente de SAM por habitante**



Este nivel de gasto por habitante es el segundo más bajo de todos los 22 servicios analizados a través de los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona.

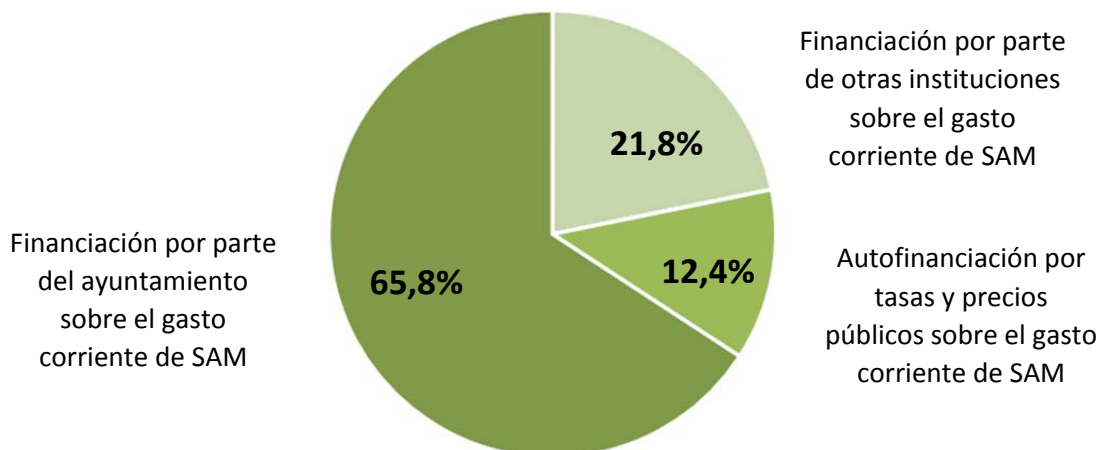
### Gasto corriente por habitante



Nota: \* Datos 2018  
\*\* Datos provisionales 2019

La mayor parte de los recursos económicos del servicio continúa procediendo del propio presupuesto municipal, llegando a financiar el 65,8% del servicio (1,7 puntos porcentuales más que el año anterior). Como otras fuentes complementarias de financiación del servicio, la autofinanciación a partir de tasas y precios públicos representa el 12,4% y la financiación por parte de otras instituciones representa el 21,8% (proviene mayoritariamente de la Diputación de Barcelona).

### Distribución de los recursos que financian el servicio



En relación con la financiación del servicio, **hay que tener presentes las diferencias entre municipios de más y menos de 60.000 habitantes**. Así, aunque la aportación del ayuntamiento es la principal fuente de financiación en ambos grupos de participantes (68,6% y 51,1% respectivamente), los primeros obtienen comparativamente más recursos por tasas y precios públicos (13,6% frente al 6,3% de los municipios de menos de 60.000 habitantes).

## 2.2. Valores organizativos

En 2019 se mantiene el número de personas trabajadoras y de horas destinadas a la seguridad alimentaria, pero crece ligeramente la proporción destinada a tareas de inspección. Con todo, a cada inspector/a le corresponden 879 establecimientos alimentarios de media.

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

**879**  
2019

Aunque la mejora se percibe tanto en los municipios de más de 60.000 habitantes como en los de menos, hay diferencias notables en los equipos dedicados a la seguridad alimentaria en función de la dimensión del municipio, que se pueden atribuir a la generación de economías de escala. Así, a pesar de que los municipios de menos de 60.000 habitantes tienen menos habitantes por trabajador de SAM que los municipios más grandes, pueden destinar menos inspectores en relación con el número de establecimientos alimentarios existentes. En efecto, a una persona dedicada a tareas de inspección le corresponderían de media 1.406 establecimientos alimentarios si trabaja en un municipio de menos de 60.000 habitantes o bien 801 si lo hace en uno de más población.

Cada inspector del ayuntamiento realiza **261 visitas de control a establecimientos** (que incluyen tanto visitas de inspección<sup>1</sup> como de clasificación<sup>2</sup>), que representa un 15% menos que el año 2018. Ahora bien, en los municipios menores de 60.000 habitantes, esta proporción se sitúa en 209 visitas por inspector (268 en los municipios de más de 60.000 habitantes).

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

**261**  
2019

<sup>1</sup> En una **visita de inspección** se procede a comprobar, investigar y controlar la adecuación de los establecimientos alimentarios, sus productos y los procesos relacionados con la normativa sanitaria vigente.

<sup>2</sup> En una **visita de clasificación** se procede a valorar el riesgo sanitario de un establecimiento.

Al margen de estas visitas con personal propio, hay que recordar que algunos municipios complementan su actuación con personal externo, de forma parcial o total. En este sentido, mientras la proporción **de inspecciones propias sobre el total** se acerca al 100% en los municipios de más de 60.000 habitantes (99,6%), se sitúa ligeramente por debajo del 90% en los de menos población (89,1%). Con todo, la media global se sitúa en el 97,8%.

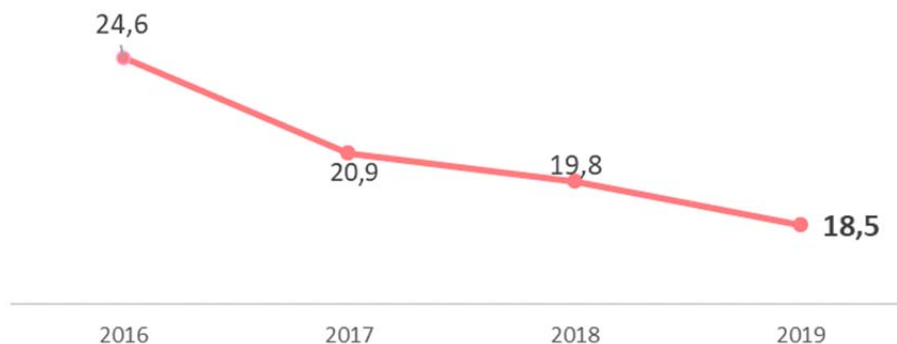
% de inspecciones propias sobre el  
número total de inspecciones

**97,8%**

**2019**

Por último, respecto a la capacitación específica en materia de seguridad alimentaria de los equipos, en el año 2019 **el número total de horas de formación por persona trabajadora del servicio ha sido de 18,5 horas de media, consolidando la tendencia a la baja desde 2016.**

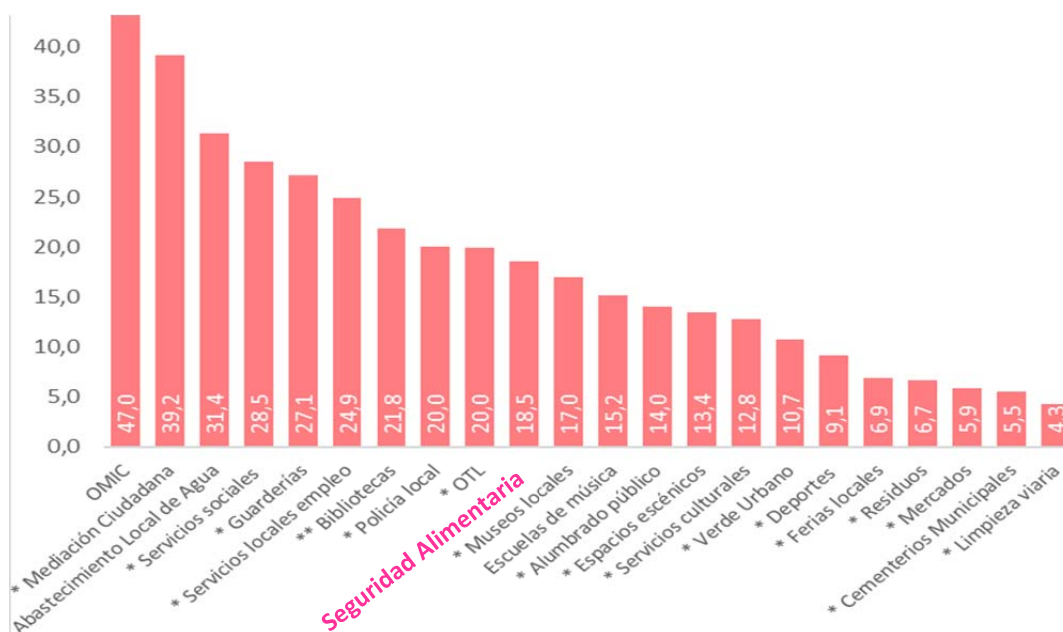
#### Número total de horas de formación sobre el total de trabajadores de SAM



Nuevamente, destaca la diferencia entre los grupos de municipios de menos y más de 60.000 habitantes, donde la estructura organizativa reducida del primero hace que pueda destinar menos tiempo a la formación (15 horas por trabajador ante las 19 horas de los municipios de más de 60.000 habitantes).

No obstante, en comparación con los otros servicios participantes de los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona, el número de horas de formación por trabajador destinado a la seguridad alimentaria municipal se sitúa ligeramente por encima del promedio (18,2 horas).

### Horas de formación por trabajador



Nota: \* Datos 2018  
\*\* Datos provisionales 2019

### 2.3. Usuario/cliente

Los inspectores/as de seguridad alimentaria realizan de media **1,4 inspecciones por cada establecimiento alimentario inspeccionado**, como en 2018. En este caso, también hay que distinguir entre los municipios de más de 60.000 habitantes, que realizan 1,5 inspecciones por establecimiento, del resto, que hacen 1,2 de media. Esta diferencia puede venir, nuevamente, porque los municipios de más de 60.000 habitantes disponen comparativamente de más recursos.

Número de inspecciones sobre el total  
de establecimientos alimentarios

**1,4**  
**2018**

**1,4**  
**2019**

Como resultado de estas visitas, se han realizado **25,5 advertencias<sup>3</sup> por cada 100 establecimientos visitados (incluye inspecciones y clasificaciones) y 16,1 requerimientos<sup>4</sup> por cada 100 establecimientos inspeccionados**, con un ligero aumento de los primeros respecto a 2018 (23,2). Como en años anteriores, la **advertencia** es el tipo de procedimiento más utilizado por los municipios para instar a subsanar las deficiencias detectadas, más aún en los municipios de menos de 60.000 habitantes, que hacen 30,4 por cada 100 establecimientos visitados (ante los 23,4 de los municipios más grandes). En cambio, no se identifican diferencias en el uso de los requerimientos por cada 100 establecimientos inspeccionados según niveles de población, equilibrándose por primera vez el uso de esta herramienta entre los dos grupos de municipios.

Ahora bien, aunque en términos generales, advertencias y requerimientos son utilizados independientemente de la dimensión del municipio, la media de los que se emiten por cada 100 establecimientos visitados o inspeccionados  **aumenta notablemente si no se consideran ninguno de los 10 distritos de Barcelona**: el número de advertencias alcanza las 39,1 por cada 100 establecimientos visitados y el número de requerimientos sube hasta los 22,7 por cada 100 establecimientos inspeccionados.

Cabe decir también que existe una dispersión considerable en cuanto a la emisión de advertencias y requerimientos dentro de cada grupo de municipios. Así, se pueden encontrar tanto municipios de menos como de más de 60.000 habitantes que no hacen advertencias, o bien priorizan los requerimientos.

<b>Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados</b>	<b>23,2</b> 2018	<b>25,5</b> 2019
<b>Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados</b>	<b>16,4</b> 2018	<b>16,1</b> 2019

<sup>3</sup>La **advertencia** es un documento administrativo que insta a la persona titular de un establecimiento a subsanar deficiencias detectadas y recogidas en el acta, en el marco de una visita de inspección o clasificación. A diferencia de un requerimiento, no constituye un procedimiento jurídico administrativo.

<sup>4</sup>Un **requerimiento** es un procedimiento jurídico administrativo recogido en la Ley de salud pública, necesario para instar a la persona titular de un establecimiento a ejecutar medidas correctoras a las deficiencias detectadas y recogidas en el acta, durante una visita de inspección. En caso de no hacerlo se le pueden imponer multas coercitivas.



Con todo, al finalizar 2019 había un **4,7%** de los establecimientos inspeccionados con medidas cautelares<sup>5</sup> y el **3,5%** habían sido sancionados<sup>6</sup>.

% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	<b>2,5</b>	<b>3,1</b>	<b>4,7</b>
	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>

% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	<b>2,8</b>	<b>3,4</b>	<b>3,5</b>
	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>

Ambos datos muestran un ligero incremento respecto a los dos años anteriores, especialmente el primero, aunque los municipios de mayor población hacen más uso de las medidas cautelares y las sanciones que los municipios de menos población.

	Municipios de menos de 60.000 habitantes	Municipios de más de 60.000 habitantes
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,96	5,43
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	0,65	4,26

<sup>5</sup>Las **medidas cautelares** son actuaciones encaminadas a evitar que un establecimiento donde se han detectado deficiencias en materia de seguridad alimentaria siga suponiendo un peligro para la salud de los ciudadanos mientras estas se subsanan. La ley de salud pública recoge las siguientes medidas cautelares: cierre preventivo de las instalaciones, el establecimiento, el servicio; inmovilización y decomiso de productos y sustancias; prohibición de comercialización de productos; suspensión o prohibición del ejercicio de actividades; y la intervención de medios materiales y humanos.

<sup>6</sup>Una **sanción**, de acuerdo con la ley de salud pública es una multa pecuniaria, que puede estar acompañada por el cierre temporal del establecimiento. Dentro de la categoría de establecimientos sancionados, también se incluyen los que han recibido multas coercitivas.

Para la mejora de la seguridad alimentaria y para ayudar al cumplimiento de la normativa en los establecimientos alimentarios, **en 2019 se han asesorado de media a 48,8 de cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio**. Ahora bien, sin los datos de los distritos de Barcelona la media aumenta hasta **70,0 establecimientos asesorados** por cada 1.000 establecimientos alimentarios, similar a la media del año 2018 (la cual no incluía los datos de los distritos de Barcelona).

<b>Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio</b>	<b>72,7</b> 2018 *	<b>70,0</b> 2019 *
--	-----------------------	-----------------------

\* Medias sin los datos de los distritos de Barcelona

## 2.4. Encargo político

En 2019, los equipos dedicados a la seguridad alimentaria **inspeccionaron el 19,3% de los establecimientos alimentarios del censo municipal**, porcentaje que representa un leve descenso respecto al año anterior.

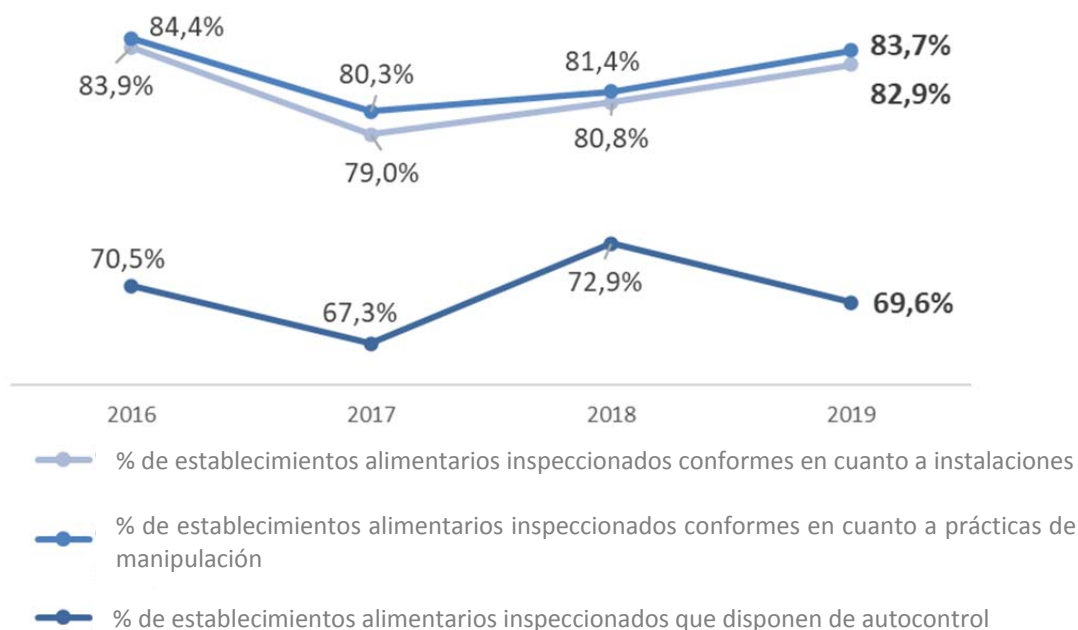
<b>% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios</b>	<b>20,4</b> 2018	<b>19,3</b> 2019
--	---------------------	---------------------

Consecuentemente, al llegar a fin de año, **el 82,9% de los establecimientos alimentarios inspeccionados eran conformes<sup>7</sup> en cuanto a las instalaciones y un 83,7% de lo eran con respecto a las prácticas de manipulación**. Asimismo, se ha constatado que **un 69,6% de los establecimientos inspeccionados disponían de autocontrol<sup>8</sup>**.

<sup>7</sup> Las **conformidades** de los establecimientos siempre son en relación al cumplimiento de los requisitos legales que se les exigen de acuerdo a su tipo de actividad.

<sup>8</sup> Los **autocontroles** son el conjunto de elementos que las personas responsables de un establecimiento alimentario deben verificar para garantizar la inocuidad y salubridad de productos, actividades y servicios. En el momento de la inspección deben disponer de los documentos de autocontrol exigibles.

### Conformidades en inspecciones



Los resultados mejoran respecto al año 2018 en cuanto a conformidades, pero se registra un porcentaje más bajo de establecimientos que disponen de los autocontroles requeridos. Nuevamente se perciben diferencias notorias entre los municipios más grandes (con casi el 90% de conformidades en instalaciones y prácticas de manipulación de alimentos y un 80% de autocontroles) y los de menos de 60.000 habitantes (alrededor del 60% de conformidades en instalaciones, 70% en prácticas de manipulación de alimentos y un 40% de autocontroles). Este último grupo, sin embargo, experimenta una **mejora considerable respecto a 2018, mientras que el de más de 60.000 habitantes no registra ninguna variación importante.**

Por otra parte, **en 2019 se han resuelto el 70,7% de los requerimientos emitidos.** Hay que recordar que este indicador recoge no sólo los requerimientos resueltos que han sido emitidos en el año en curso, sino también los incoados en años anteriores. Este porcentaje de resolución de los requerimientos es el mejor de los últimos años.

% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	2017	2018	2019
	58,5	63,0	70,7

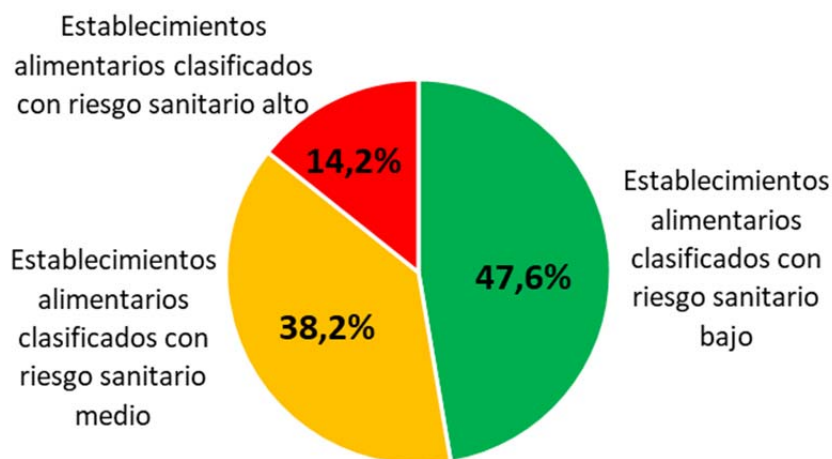
En cuanto a las clasificaciones, **en 2019 se ha alcanzado el 71,9% de establecimientos clasificados** de media sobre el total de establecimientos alimentarios, con un incremento de casi 3 puntos porcentuales respecto a la edición anterior, manteniendo la tendencia al alza de

los últimos años. En este punto, cabe mencionar el esfuerzo importante de algunos municipios que han mejorado considerablemente su porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados.

<b>% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios</b>	<b>68,9</b> 2018	<b>71,9</b> 2019
--	---------------------	---------------------

El mapa de riesgo resultante se mantiene estable con un **47,6% de establecimientos con riesgo<sup>9</sup> bajo**, un **38,2% con riesgo medio** y un **14,2% con riesgo alto**. Entre los municipios de menos y más de 60.000 habitantes se observan diferencias sobre todo en la proporción de establecimientos con riesgo sanitario medio (46,5% y 34,8% respectivamente) y alto (8,2% y 16,7% respectivamente). El mapa de riesgo puede ir presentando variaciones a medida que se clasifican nuevos establecimientos, se reclasifican establecimientos existentes o cierran establecimientos. Sin embargo, se puede concluir que el mapa de riesgo se mantiene estable, ya que estas variaciones han sido poco importantes en los últimos años.

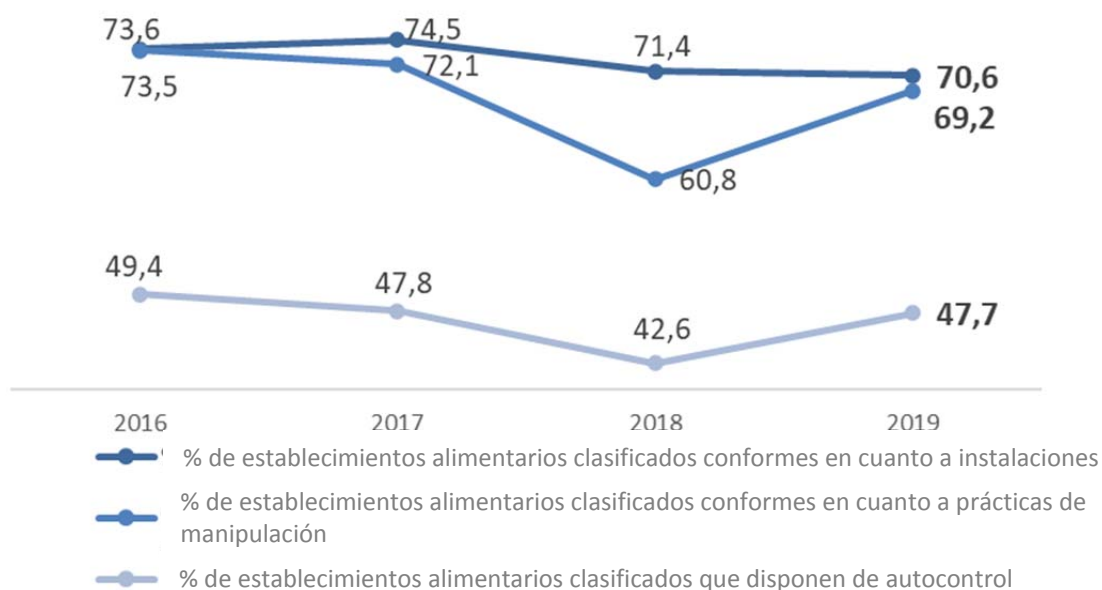
### Mapa de riesgo



**En relación con las visitas de clasificación** realizadas anualmente, en comparación con el 2018, los establecimientos alimentarios presentan un **nivel ligeramente más bajo de conformidad en instalaciones** (70,6%) pero significativamente más alto en **prácticas de manipulación** (69,2%) y disponibilidad de **autocontroles** (47,7%). Nuevamente, como en los establecimientos inspeccionados, se detectan menos establecimientos clasificados con los autocontroles adecuados entre los municipios de menos de 60.000 habitantes (29,4%) que entre los más grandes (57,4%).

<sup>9</sup> El **riesgo sanitario** se establece de acuerdo con un protocolo, que considera unos criterios determinados.

### Conformidades en clasificaciones



La diferencia entre los porcentajes de conformidad obtenidos durante las visitas de clasificación y el obtenido durante las visitas de inspección puede explicarse porque es habitual que en primer lugar se haga una visita de clasificación del establecimiento de manera que cuando llegue la visita de inspección se hayan subsanado las deficiencias. En este sentido, la diferencia puede ser más o menos elevada en función de si ha habido una clasificación del establecimiento una vez subsanadas las deficiencias que han motivado la no conformidad inicial.

### Diferencias de conformidades entre inspecciones y clasificaciones anuales

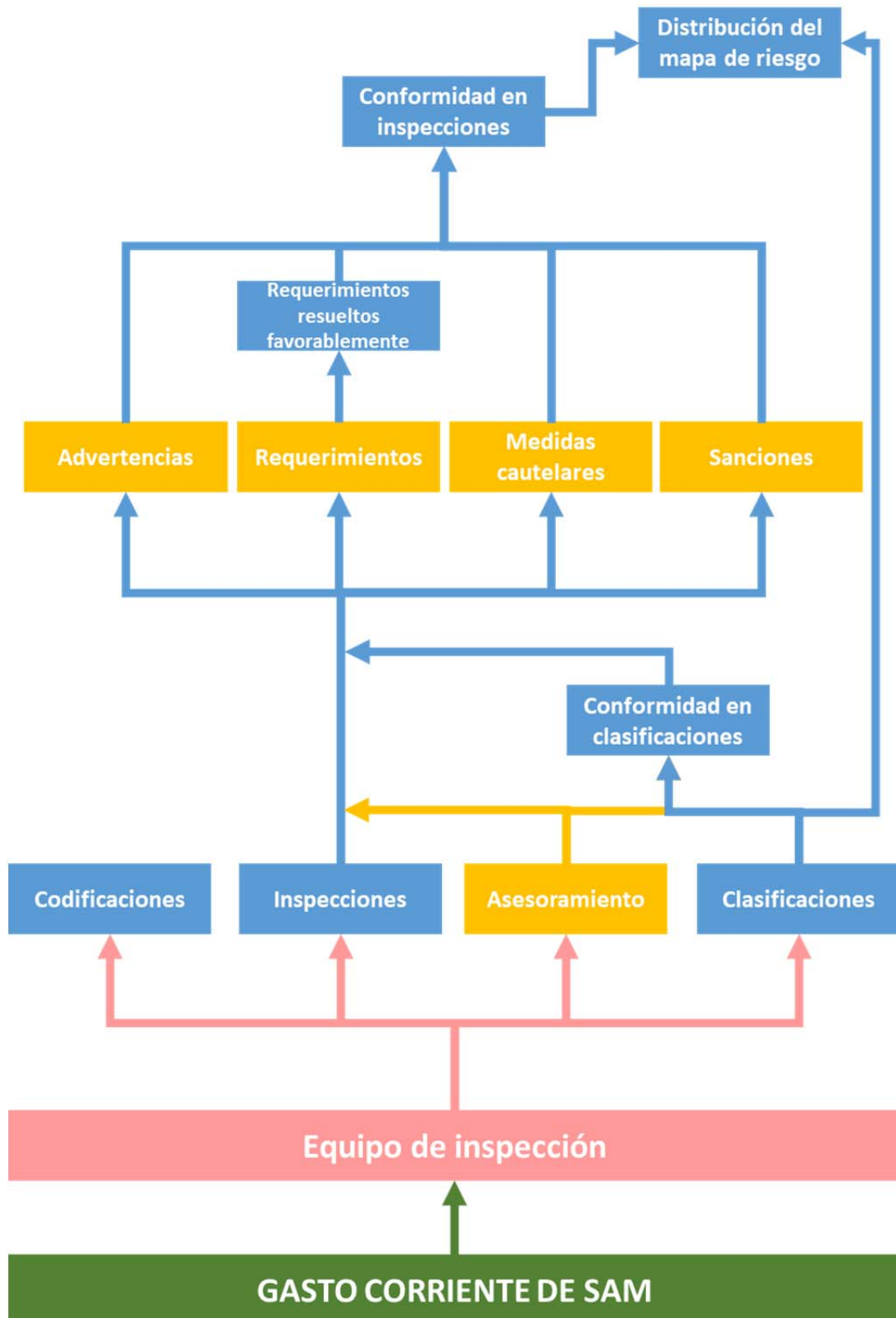
	Clasificados	Inspeccionados
% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones	70,6%	82,9%
% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a prácticas de manipulación	69,2%	83,7%
% de establecimientos alimentarios que disponen de autocontrol	47,7%	69,6%

Por último, **el porcentaje de establecimientos codificados<sup>10</sup> ha disminuido ligeramente** en 2019 respecto a 2018, situándose en el 72,1% del total del censo alimentario del municipio. Esta caída, motivada por actualizaciones de los censos municipales, se centra en los municipios mayores de 60.000 habitantes, que bajan 3,2 puntos porcentuales hasta el 73,3% de establecimientos alimentarios codificados, mientras que los menores de 60.000 suben 5,8 puntos porcentuales hasta el 67,9%.

% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	<b>73,1</b> 2018	<b>72,1</b> 2019
--	---------------------	---------------------

<sup>10</sup> Un **establecimiento codificado** es aquel al que se le ha asignado un número de registro municipal.

### 3- La situación del CCI SAM en 2019



## 4- Resumen ejecutivo

A continuación, se detallan los principales resultados de la undécima edición del Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria:

### ➔ **Aumenta el gasto corriente en seguridad alimentaria**

En 2019 ha crecido ligeramente el gasto corriente medio de los municipios participantes en el CCI SAM destinado a la seguridad alimentaria. En conjunto, ha sido de 0,96€ por habitante y año.

### ➔ **Tareas de seguridad alimentaria realizadas**

En 2019 ha bajado ligeramente la ratio de establecimientos alimentarios por inspector hasta los 879. Además, también se ha producido un ligero incremento del porcentaje de establecimientos clasificados (71,9% del censo municipal) acompañado de una ligera disminución del porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados (19,3% del censo), manteniendo el número de visitas de inspección por establecimiento (1,4). Finalmente, se han asesorado a casi 50 establecimientos por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio, indicador que aumenta hasta los 70 si se excluyen los 10 distritos de la ciudad de Barcelona.

### ➔ **Se mantienen las medidas coercitivas a los establecimientos alimentarios en materia de seguridad alimentaria**

Si bien se **mantiene la emisión de requerimientos y de sanciones respecto al año 2018**, durante el 2019 **aumenta el porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados.**

### ➔ **El control en seguridad alimentaria deriva en un elevado porcentaje de conformidades**

Con todo, a finales del año 2019, casi un 84% de los establecimientos clasificados eran conformes en cuanto a las prácticas de manipulación, un 83% lo eran en cuanto a las instalaciones y un 70% disponían de los autocontroles adecuados. Así, el seguimiento y el



control de los establecimientos alimentarios de competencia municipal por parte de los ayuntamientos en uso de las herramientas de que la Ley de salud pública les dota para instar a los titulares de estos establecimientos a corregir deficiencias que se hayan detectado, termina favoreciendo que, una vez finalizado el año, **mejore su conformidad** con respecto a las instalaciones y a las prácticas de manipulación.

### → **Estabilidad del mapa de riesgo**

El mapa de riesgo presenta alguna variación, pero nada significativo: cada año se clasifican establecimientos nuevos, se reclasifican y se eliminan los que han cerrado. A nivel general, se puede hablar de una estabilidad **del mapa de riesgo en la provincia de Barcelona con la progresiva disminución del porcentaje de establecimientos con riesgo alto.**

### → **La dimensión del municipio puede condicionar la actuación en seguridad alimentaria:**

#### – **Disponibilidad y uso de recursos en seguridad alimentaria**

Junto a este relato general, hay que considerar **algunas diferencias que existen en función de la dimensión del municipio**, principalmente relacionadas con la disponibilidad y el uso de los recursos destinados a la seguridad alimentaria, que inciden en el trabajo y los resultados obtenidos en esta materia.

#### – **La conformidad en seguridad alimentaria**


En promedio, en los municipios mayores de 60.000 habitantes, un **mayor volumen de establecimientos alimentarios inspeccionados son conformes** tanto en cuanto a instalaciones como en prácticas de manipulación, y disponen de los autocontroles requeridos por la normativa. Ahora bien, los municipios de menos de 60.000 habitantes **registran una mejora muy significativa respecto al año 2018.**

#### – **El mapa de riesgo en seguridad alimentaria**

En cuanto al mapa de riesgo, son **los municipios de menos de 60.000 habitantes los que registran una proporción más baja de establecimientos de riesgo sanitario alto.**

## 5- Resumen de indicadores del CCI SAM

Los colores son los utilizados para distinguir cada una de las cinco dimensiones en que se agrupan los indicadores del CCI SAM.

LEYENDA					
	Cuanto mayor, mejor		Cuanto menor, mejor		La situación ni mejora ni empeora cuando sube o baja
  		La flecha indica la tendencia del indicador en los últimos 3 años. Cuando no hay flecha, significa que no existe ninguna tendencia			

### Encargo político

<b>Garantizar el cumplimiento de la normativa</b>		<b>2019</b>	
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	<b>19,3</b>		↓
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones	<b>82,9</b>		→
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación	<b>83,7</b>		→
% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol	<b>69,6</b>		→
% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	<b>71,9</b>		↑
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones	<b>70,6</b>		→
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación	<b>69,2</b>		
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol	<b>47,7</b>		→
<b>Gestionar un servicio de "calidad"</b>		<b>2019</b>	
% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	<b>77,7</b>		↓
% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	<b>70,7</b>		↑
% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	<b>72,1</b>		
<b>Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía</b>		<b>2019</b>	
Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	<b>0,9</b>		→
Números de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	<b>1,1</b>		

<b>Gestión del riesgo</b>		<b>2019</b>
% de establecimientos alimentarios clasificados con riesgo sanitario bajo		<b>47,6</b>
% de establecimientos alimentarios clasificados con riesgo sanitario medio		<b>38,2</b>
% de establecimientos alimentarios clasificados con riesgo sanitario alto		<b>14,2</b>

## Usuario/Cliente

<b>Gestión de Riesgos Sanitarios</b>		<b>2019</b>
Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes		<b>2,6</b>
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados		<b>1,4</b>
<b>Comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad alimentaria</b>		<b>2019</b>
Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio		<b>48,8</b>
<b>Grado de cumplimiento de la normativa</b>		<b>2019</b>
Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados		<b>25,5</b>
Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados		<b>16,1</b>
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados		<b>4,7</b>
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados		<b>3,5</b>

## Valores organizativos

<b>Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (I)</b>		<b>2019</b>
% de Gestión directa (Ayuntamiento, OOAA, Empresas municipales)		<b>100,0</b>
% de Gestión indirecta (concesión, otros)		<b>0,0</b>

<b>Disponer de los recursos humanos adecuados</b>		<b>2019</b>
Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento		<b>260,9</b>
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM		<b>55.106,4</b>
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento		<b>879,1</b>

<b>Promover un clima laboral positivo para los trabajadores</b>	<b>2019</b>	
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM	<b>4,9</b>	
Sueldo bruto de un técnico de Salud Pública	<b>35.446</b>	↑
Sueldo bruto de un inspector	<b>36.760</b>	
<b>Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (II)</b>	<b>2019</b>	
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	<b>97,8</b>	→
<b>Mejorar las habilidades de los trabajador/as del servicio</b>	<b>2019</b>	
Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as del Servicio	<b>18,5</b>	↓
<b>Reflejar la estructura de género del personal</b>	<b>2019</b>	
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM	<b>65,3</b>	
% de mujeres con cargo de mando sobre el número total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando	<b>76,0</b>	

## Economía

<b>Disponer de los recursos adecuados</b>	<b>2019</b>	
Gasto corriente de SAM por habitante	<b>0,96</b>	
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	<b>0,12</b>	
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública	<b>16,4</b>	→
<b>Financiar adecuadamente el servicio</b>	<b>2019</b>	
% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	<b>12,4</b>	↑
% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	<b>21,8</b>	→
% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	<b>65,8</b>	→
<b>Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados</b>	<b>2019</b>	
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	<b>98,8</b>	→

## Entorno

	2019	
Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes	9,7	→
Población	84.277	→
% Población extranjera	16,1	↑
Densidad de población (hab./km2)	4.037	→
Renta per cápita	19.727	↑