

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

12ª edición-Conclusiones 2020

Índice de contenidos

1. Presentación	3
2. La seguridad alimentaria	7
3. Resultados 2020.....	9
3.1. Recursos económicos	10
3.2. Personas trabajadoras.....	11
3.3. Inspección y asesoramiento	14
3.4. Medidas coercitivas.....	16
3.5. Conformidades	18
3.6. Mapa de riesgo	20
4. Taller de mejora 2021.....	23
5. Principales impactos de la COVID-19 sobre el servicio de Seguridad Alimentaria	24
6. Resumen de indicadores CCI SAM	25

1. Presentación

Los **Círculos de Comparación Intermunicipales (CCI)** nacieron con el objetivo de apoyar a los municipios en la gestión y **mejora continua de los servicios** que prestan a la ciudadanía. 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.

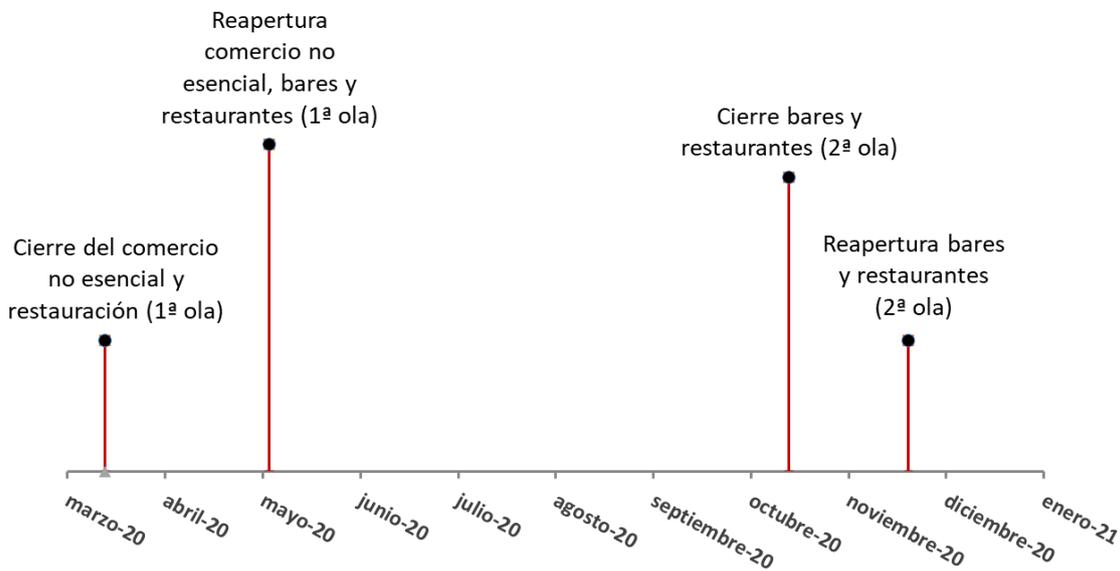
El **Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria (CCI SAM)** llega este año a la duodécima edición y acumula un volumen muy importante de datos. Este hecho favorece la evaluación y permite mejorar la toma de decisiones de los servicios que participan gracias, también, al Portal de Información y de Servicios Locales de la Diputación de Barcelona, que facilita el acceso y la explotación de todos los datos a los municipios participantes en el Círculo.

Con la información obtenida tras el proceso de recogida de datos, este **informe global de los resultados de seguridad alimentaria del año 2020** pretende ofrecer una imagen de lo que ha sucedido en el último año en este ámbito. Ahora bien, a esta perspectiva general del año 2020, se añaden referencias al año o años anteriores, en los casos en que la interpretación del indicador lo requiere. Asimismo, cuando hay diferencias bastante significativas, incorpora alguna distinción entre grupos de participantes por dimensión (es decir, si tienen más o menos de 60.000 habitantes).

Efectivamente, hay que tener en cuenta que el año **2020** ha estado marcado por la **pandemia** provocada por la **COVID-19**. Esta situación ha hecho necesario tomar todo tipo de medidas restrictivas que han tenido un impacto en la vida cotidiana y, consecuentemente, en los servicios municipales de Seguridad Alimentaria y los establecimientos alimentarios. Los cierres y las restricciones constantes que se han vivido durante el año 2020 han obligado a los servicios a reorganizar sus tareas y a priorizar otras. Como consecuencia, **muchos de los indicadores han sufrido profundas variaciones respecto a las tendencias habituales de los últimos años**. Por ello, la presentación de los resultados se enfoca desde esta perspectiva, de forma que se pueda valorar el impacto que la pandemia ha tenido en los servicios de Seguridad Alimentaria. Asimismo, se incorpora un nuevo capítulo, posterior al de resultados, con un resumen de las principales consecuencias.

A continuación, se ofrece un gráfico con la **evolución de los principales hitos relativos a los cierres y reaperturas de establecimientos alimentarios** desde el inicio de la pandemia hasta principios de 2021.

Principales hitos restricciones COVID-19



A pesar de las dificultades que han encontrado los servicios municipales de Seguridad Alimentaria durante el 2020, **el número de participantes en el CCI SAM ha aumentado respecto al 2019**. En la edición de este año, han participado **38 municipios** de la demarcación territorial de Barcelona (3 más que el año pasado), así como los 10 distritos de la ciudad de **Barcelona** y el municipio de **Cambrils** (demarcación territorial de Tarragona). De todos ellos, 25 participantes tienen una población de **menos de 60.000 habitantes**, sumando en conjunto **716.892**. Los otros **24** participantes suman **3.390.352**, incluyendo los 1.666.530 habitantes de los distritos de la ciudad de Barcelona.

Los participantes en el CCI SAM

Número de participantes en
el Círculo



49

Población de la demarcación de Barcelona
representada en el CCI

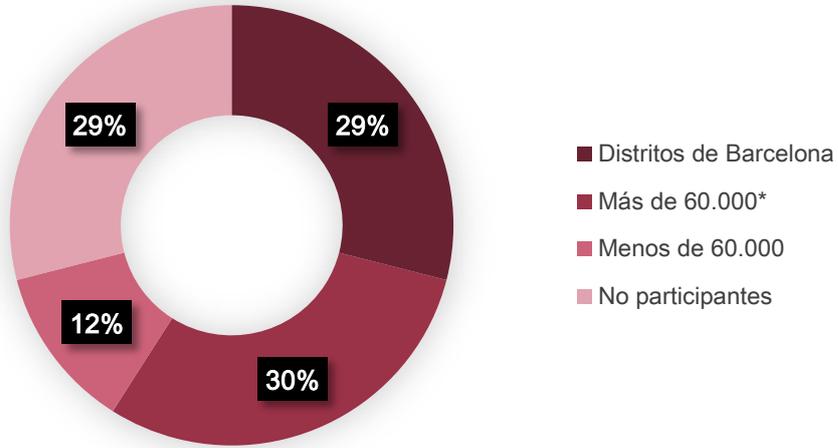
(En cifras absolutas y en % sobre la población de la demarcación, sin contar Cambrils)



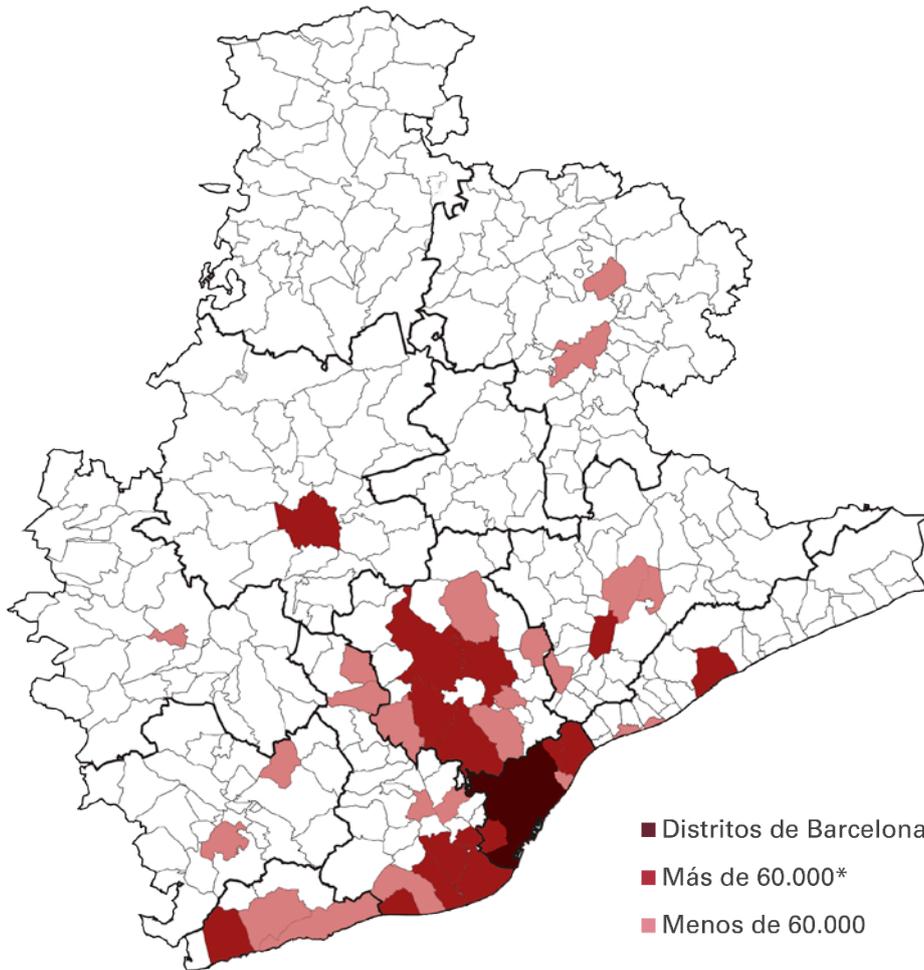
4,1 millones

70,9%

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



* No incluye los distritos de Barcelona



* No incluye los distritos de

De más de 60.000 habitantes
De menos de 60.000 habitantes

Badalona	Abrera
Barcelona - Distrito de Ciutat Vella	Barberà del Vallès
Barcelona - Distrito del Eixample	Cambrils
Barcelona - Distrito de Gràcia	Cardedeu
Barcelona - Distrito de Horta-Guinardó	Castellar del Vallès
Barcelona - Distrito de Les Corts	Castellbisbal
Barcelona - Distrito de Nou Barris	Franqueses del Vallès (Les)
Barcelona - Distrito de Sant Andreu	Gavà
Barcelona - Distrito de Sant Martí	Igualada
Barcelona - Distrito de Sants-Montjuïc	Malgrat de Mar
Barcelona - Distrito de Sarrià-Sant Gervasi	Manlleu
Castelldefels	Masnou (El)
Cornellà de Llobregat	Mollet del Vallès
Granollers	Olesa de Montserrat
L'Hospitalet de Llobregat	Palau-solità i Plegamans
Manresa	Premià de Mar
Mataró	Sant Adrià de Besós
Prat de Llobregat (El)	Sant Feliu de Llobregat
Rubí	Sant Pere de Ribes
Sabadell	Sant Sadurní d'Anoia
Sant Boi de Llobregat	Sant Vicenç dels Horts
Terrassa	Sitges
Viladecans	Tordera
Vilanova i la Geltrú	Vic
	Vilafranca del Penedès

2. La seguridad alimentaria

Los alimentos pueden ser una vía de transmisión de enfermedades provocadas, entre otros peligros, por microorganismos patógenos y, por esta vía, se han dado múltiples crisis sanitarias a lo largo de la historia. Es por este motivo que la seguridad de los alimentos es una prioridad básica en cuanto a protección de la salud de la población. En este sentido, durante las dos últimas décadas se ha elaborado normativa específica y se han creado organismos dedicados a la seguridad alimentaria para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en toda la cadena de producción, de forma que se minimice el riesgo para la salud de las personas.

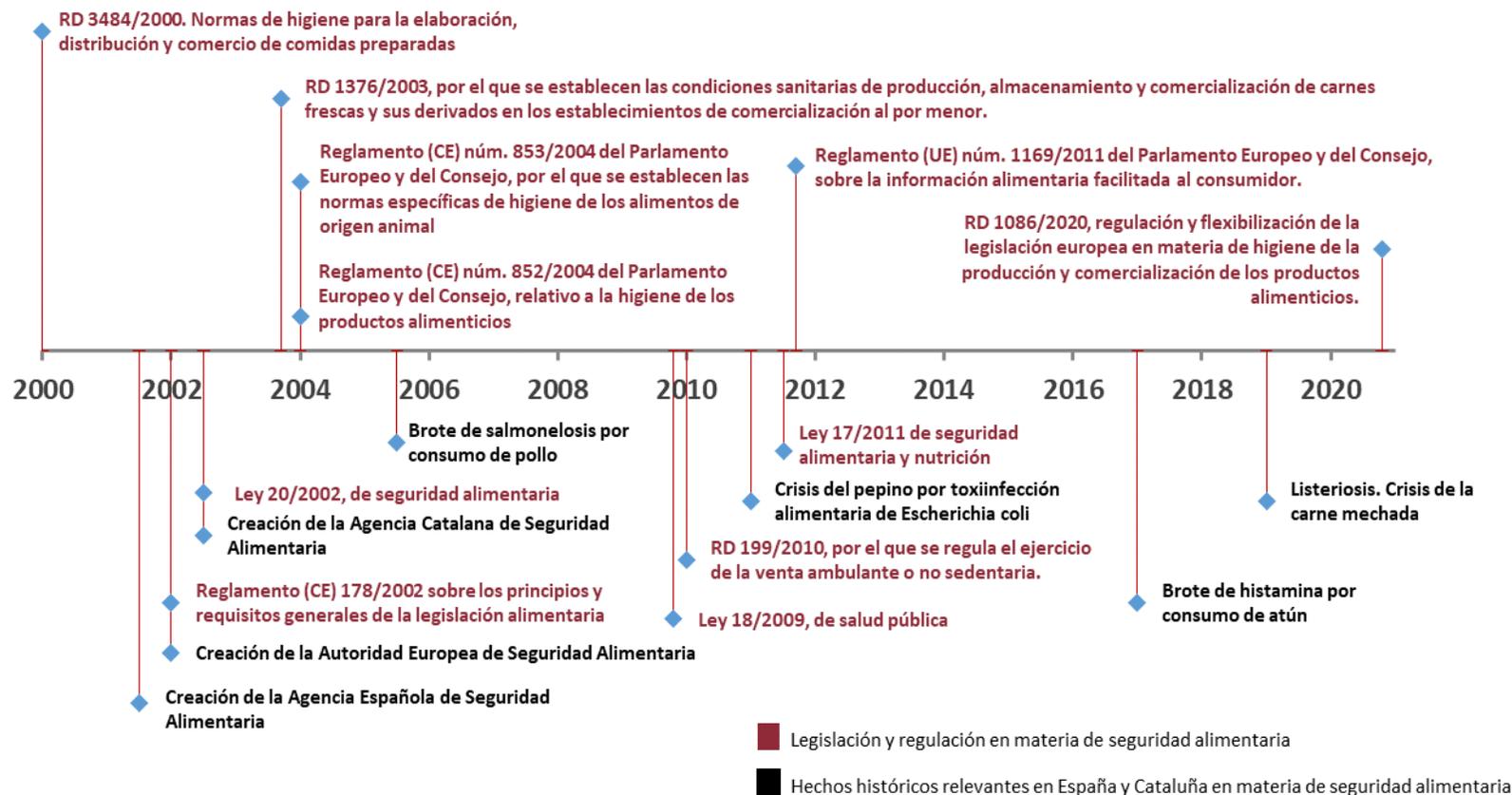
La seguridad alimentaria es una competencia municipal obligatoria que se desarrolla a través de la Ley de salud pública (Ley 18/2009, de 22 de Octubre). Las administraciones locales deben velar, precisamente, por el cumplimiento de la normativa vigente referente a seguridad de los alimentos en todas las actividades que se desarrollan dentro de su ámbito territorial. Entre las principales funciones que llevan a cabo los servicios de Salud Pública en materia de seguridad alimentaria encontramos:

- > La vigilancia y control sanitario.
- > La resolución de requerimientos y medidas cautelares ante incumplimientos.
- > La elaboración y actualización de los censos de establecimientos alimentarios.
- > La redacción de informes.
- > El asesoramiento a los establecimientos alimentarios.
- > La formación en materia de higiene alimentaria, autocontroles y alérgenos alimentarios para las personas manipuladoras.

Los establecimientos alimentarios de competencia municipal son: los establecimientos de restauración y el comercio minorista, incluyendo los establecimientos ambulantes.

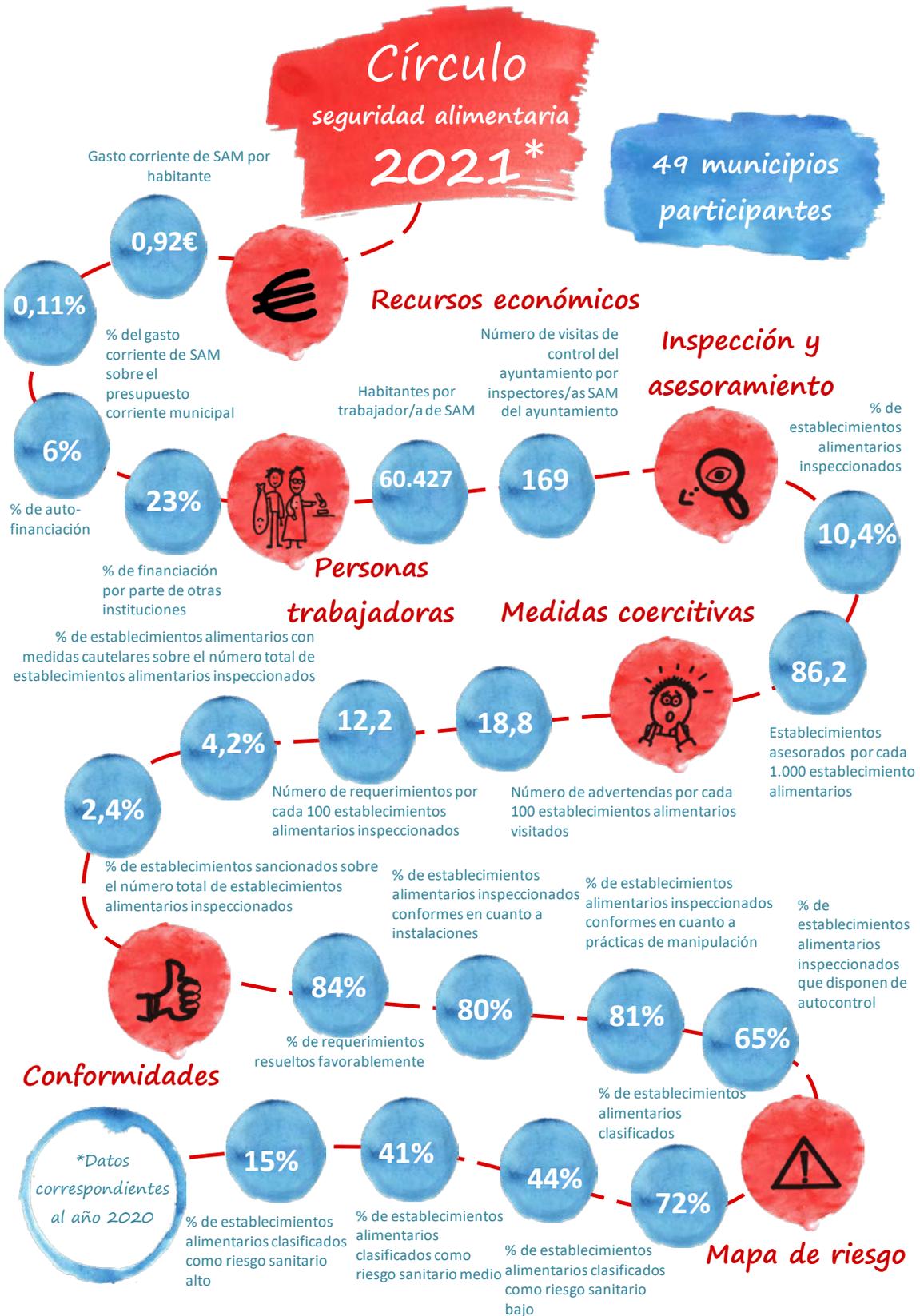
A continuación, se ofrece un gráfico con los principales hitos que han impactado en la Seguridad Alimentaria desde principios de siglo.

Principales acontecimientos Seguridad Alimentaria 2000-2020



* En el momento de redacción de este informe está prevista la aprobación del futuro Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio minorista.

3. Resultados 2020



3.1. Recursos económicos

El presupuesto dedicado a seguridad alimentaria se reduce ligeramente

A pesar de la singularidad del año 2020 y los impactos que la pandemia ha tenido en los presupuestos municipales, cuando hablamos de gasto en seguridad alimentaria, no observamos grandes desviaciones respecto a años anteriores. **El gasto corriente en Seguridad Alimentaria (SAM) por establecimiento y por habitante ha experimentado una leve disminución respecto al año 2019.** El presupuesto destinado por establecimiento alimentario se sitúa en el año 2020 en 96 €, respecto a los 99 € del año anterior. La ratio de gasto corriente por habitante decrece de los 0,97 €/hab. de 2019 a los 0,92 €/hab. en 2020, manteniéndose bastante estable en el tiempo: el año 2019, dio un cierto repunte respecto al resto de años pero, este año, el gasto por habitante ha vuelto a los niveles de 2018.

Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios

99€
2019

∨

96€
2020

169



Gasto corriente de SAM por habitante

0,97€
2019

∨

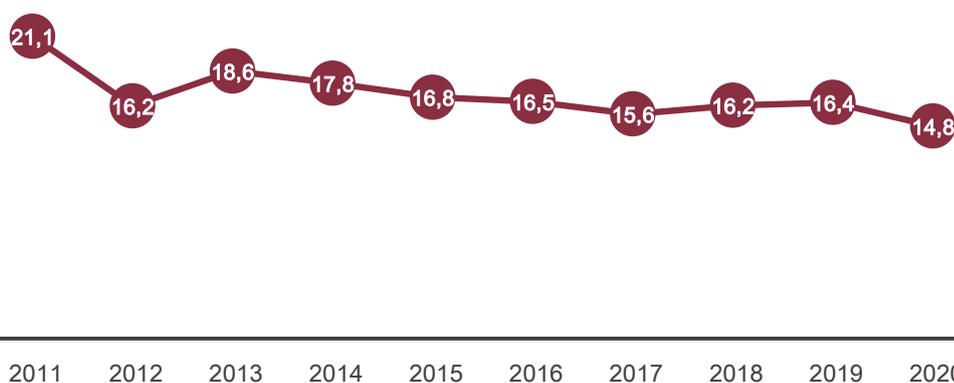
0,92€
2020

169

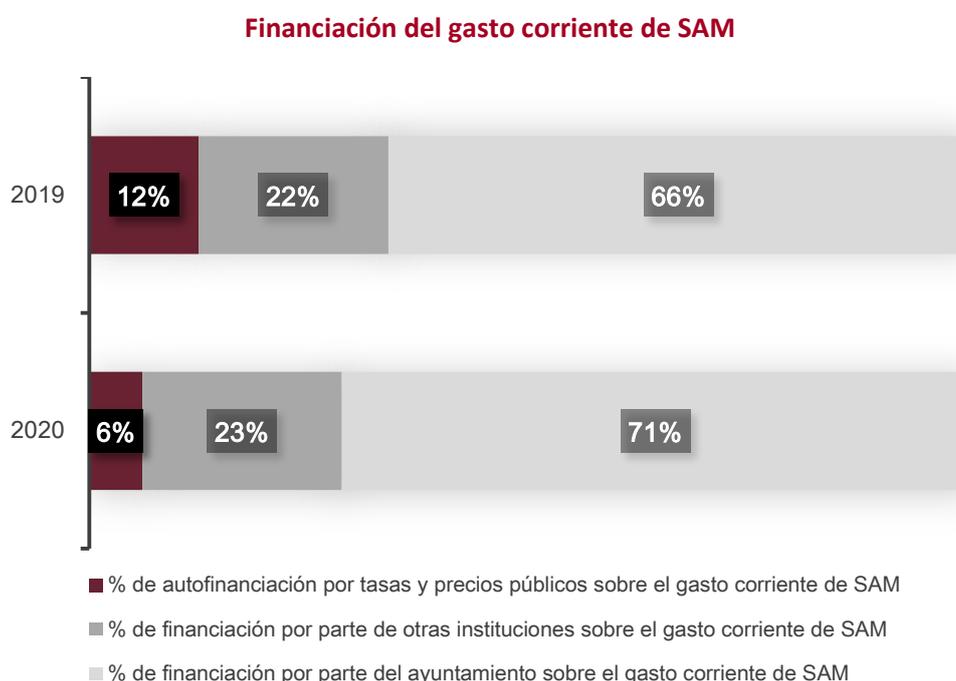
El gasto corriente de SAM significa en promedio un 0,11% del total de presupuesto municipal, el dato más bajo desde 2012, año en el que se dio el mismo valor. No se trata, sin embargo, de una variación relevante en la serie histórica.

La proporción que significa el gasto corriente de SAM respecto al total del presupuesto corriente de salud pública toma el valor más bajo desde que hay datos, concretamente un 14,8% (-1,6 puntos porcentuales respecto al año anterior), lo que nos lleva a pensar que este año se ha optado por dedicar más parte del presupuesto de salud pública a otros aspectos del área relacionados con la contención de la pandemia.

Porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública



La autofinanciación (tasas y precios públicos) llega a un mínimo histórico



Del total del gasto corriente de SAM, un 71% ha sido financiado por los propios ayuntamientos, un 23% provino de otras instituciones y únicamente un 6% se ha financiado a través de tasas, precios públicos y otros ingresos. Aunque históricamente la mayor parte de los recursos económicos del servicio de seguridad alimentaria ya provenía del propio presupuesto municipal, **en 2020 esta parte ha crecido aún más, ya que la autofinanciación por tasas y precios públicos se ha reducido a la mitad de los valores normales** y la financiación por parte de otras instituciones no ha variado significativamente respecto a la tendencia de los años anteriores. La menor recaudación por tasas y precios públicos se debe al menor número de visitas (inspecciones, etc.) y a la reducción de la presión a los establecimientos para no agravar la situación de vulnerabilidad provocada por la pandemia en la que se encontraban (en algunos casos, se ha optado por no cobrar tasas o, como se verá más adelante, reducir muy significativamente las medidas coercitivas).

3.2. Personas trabajadoras

Una parte importante de la dedicación SAM pasa a otras tareas de Salud Pública

El 2020 ha sido un año en el que el número de personas dedicadas a los servicios de seguridad alimentaria ha llegado a mínimos históricos. El número de habitantes sobre el número total de personas trabajadoras de SAM es el más alto desde que se dispone de datos (60.427 habitantes/persona trabajadora). Este hecho se puede explicar, principalmente, por la

menor dedicación del personal técnico a tareas de seguridad alimentaria, de cara a priorizar otras tareas de Salud Pública relacionadas con la COVID-19.

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



55156  **60427**
2019 2020

Durante el año 2020, a cada persona inspectora le han correspondido 866 establecimientos alimentarios de media, un valor ligeramente menor al del año pasado, que se situaba en 879 establecimientos. Este hecho se debe al menor número de establecimientos totales, consecuencia del cierre de negocios y la reducción de las aperturas debido a la pandemia.

El número de visitas de control realizadas por cada persona inspectora se reduce drásticamente respecto al año pasado llegando a las 169 visitas, que es el valor mínimo desde que hay datos. Este hecho está relacionado con el período de cierre y la priorización de tareas relacionadas con la COVID-19 con respecto al trabajo dentro de los ayuntamientos.

**Número de establecimientos
alimentarios sobre el número
total de personas inspectoras SAM
del ayuntamiento**

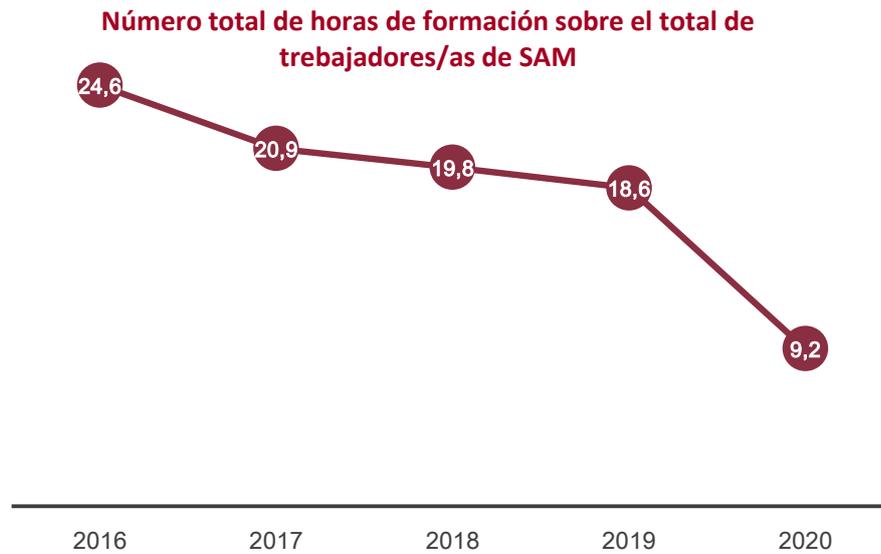
879  **866**
2019 2020



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

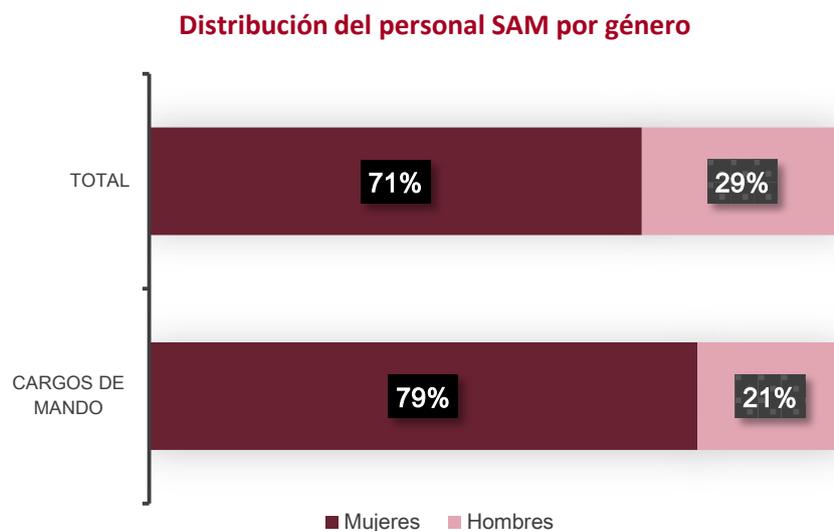
261  **169**
2019 2020

El tiempo destinado a formación del personal trabajador de SAM también ha descendido hasta mínimos históricos, haciendo aún más significativa la tendencia negativa de los últimos 4 años. Las horas de formación sobre el total de personas trabajadoras de SAM han sido 9,2 de media este año, mientras que el año pasado eran más del doble (18,6h). Los principales motivos por los que se ha dado este hecho son la falta de tiempo para dedicar a formación por el incremento de tareas derivadas de la crisis sanitaria.



El número de mujeres con cargo de mando sigue siendo superior, proporcionalmente, al de mujeres de las plantillas SAM

En la composición de las plantillas del servicio de SAM de los ayuntamientos destaca la gran proporción de mujeres que trabajan en comparación con los hombres. **Concretamente, en promedio un 71% son mujeres y un 29% son hombres, una proporción que se mantiene bastante estable a lo largo de todo el histórico de datos.** En el caso de los cargos de mando del servicio, la proporción de mujeres es aún mayor. **Este año, la proporción media de puestos de mando ocupados por mujeres sobre el total se sitúa en un 79%.**



3.3. Inspección y asesoramiento

Las inspecciones caen a un mínimo histórico

La proporción de establecimientos inspeccionados anualmente nunca había sido tan baja. En el año 2020, se ha inspeccionado únicamente un 10,4% de los establecimientos alimentarios, es decir, prácticamente la mitad que el año 2019, a lo largo del cual se inspeccionaron un 19,3% de los establecimientos. Este hecho se puede explicar, principalmente, por el período de cierre, que imposibilitó la realización de inspecciones, así como por la priorización de otras tareas de Salud Pública relacionadas con la contención de la pandemia. Aunque en este último año el descenso ha sido especialmente acusado, la tendencia de los últimos 4 años ya era de cierto descenso en las inspecciones.



Detrás de la disminución de las inspecciones hay una saturación y acumulación de tareas derivadas de la pandemia que ha obligado a las unidades de salud pública a reorganizar las prioridades del personal de seguridad alimentaria.

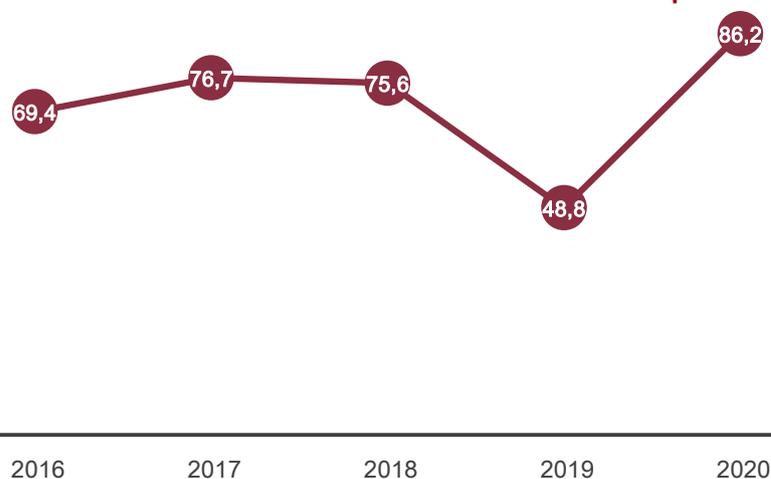
Durante el 2020, además de las inspecciones para comprobar el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria, se han tenido que realizar visitas a los establecimientos para revisar también la conformidad con las medidas de prevención de transmisión de la COVID-19, las cuales no se han contabilizado como inspecciones. Así pues, en muchos casos, parte de la dedicación del personal de SAM ha sido destinada a esta tarea que no se había tenido que realizar hasta la llegada de la pandemia. En esta línea, la Diputación de Barcelona elaboró una checklist para valorar la aplicación de las medidas de prevención de transmisión de la COVID-19 en establecimientos minoristas de alimentación y restauración comercial que sirve de herramienta para el personal técnico de los ayuntamientos.

Los asesoramientos alcanzan su máximo

La gran cantidad de información generada sobre restricciones y medidas para contener la expansión de la COVID-19 ha hecho más necesario que nunca el asesoramiento por parte de las administraciones en todo tipo de negocios. Los establecimientos alimentarios no han sido una excepción y **el número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios del municipio ha alcanzado el valor máximo desde que existen datos**, situándose en un valor de 86,2 establecimientos tras una caída importante el año 2019. Este gran incremento también se debe a las nuevas vías de comunicación adoptadas durante el 2020 con el fin de relacionarse con los establecimientos en el contexto de pandemia. La imposibilidad de hacer los asesoramientos de forma presencial debido a los cierres y las restricciones ha obligado a muchos servicios de SAM a recurrir a los medios telemáticos y, a su vez, estos han permitido llegar a una mayor cantidad de establecimientos, ya que no es necesario el desplazamiento para realizar el asesoramiento. Entre estas nuevas formas de comunicación destacan las videollamadas y los canales de difusión vía chat o vía correo electrónico, a la vez que también han incrementado las consultas telefónicas y por e-mail. También, desde la Diputación de Barcelona se ha elaborado documentación donde se recogían las principales normas, restricciones y recomendaciones referentes a establecimientos alimentarios, que se ha hecho llegar a los ayuntamientos y establecimientos.

Este aumento en la media de asesoramientos se puede atribuir mayoritariamente a aquellos municipios de menos de 60.000 habitantes, que cuadruplican el dato del año 2019, pasando de 50 a 210 asesoramientos por cada 1.000 establecimientos alimentarios. En los municipios de más de 60.000 habitantes, el dato de 2020 (56 establecimientos asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios) también representa un incremento respecto al dato de 2019 (48 establecimientos), pero, en este caso, es mucho más discreto.

Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio



Más allá de la tarea de asesoramiento llevada a cabo por los ayuntamientos, otras administraciones han apoyado a los establecimientos. Desde la Diputación de Barcelona, por ejemplo, se ofreció una formación sobre COVID-19 dirigida a los manipuladores de alimentos de establecimientos alimentarios activos de municipios que reciben su apoyo técnico.

3.4. Medidas coercitivas

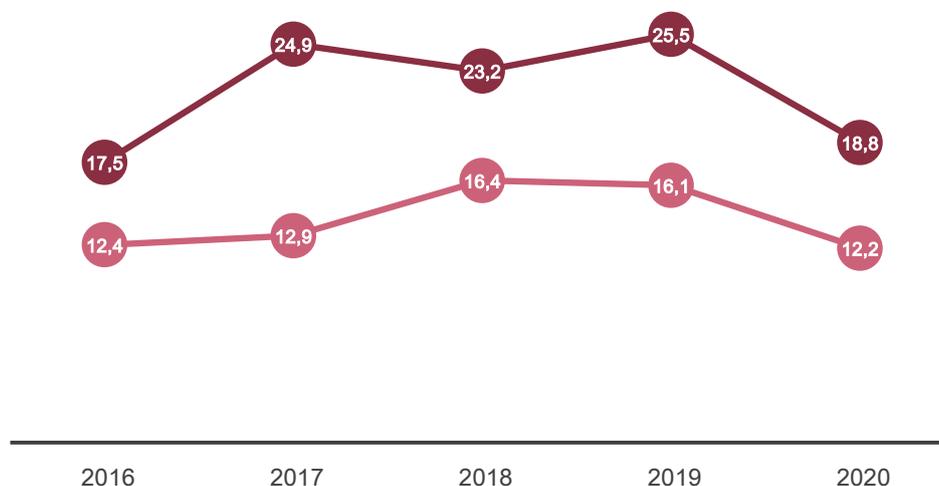
Todas las medidas coercitivas sufren una caída

Los cierres, las restricciones y la situación de incertidumbre generados por la pandemia han puesto contra las cuerdas a muchos establecimientos y, por este motivo, **en muchos casos se ha optado por la vía del acompañamiento para reducir la presión**. Este hecho se hace patente en los datos mencionados sobre asesoramientos, pero también en los indicadores relativos a medidas coercitivas.

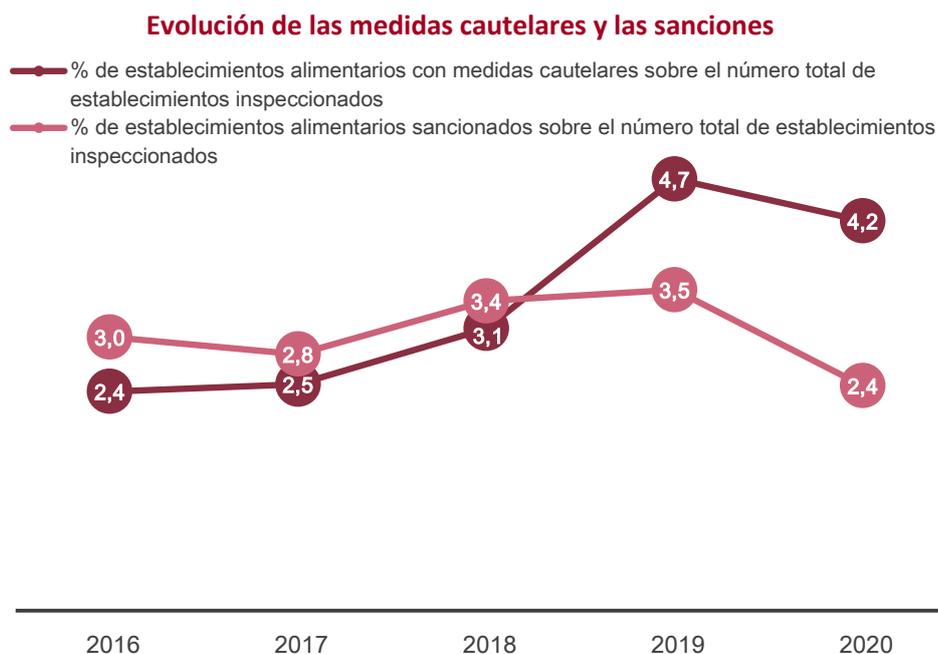
En cuanto a las medidas coercitivas menos contundentes, **tanto las advertencias por cada 100 establecimientos visitados (incluye inspecciones y clasificaciones) como los requerimientos para cada 100 establecimientos inspeccionados disminuyen respecto a los años anteriores**. En el caso del primer indicador, el descenso es más destacable, pasando de las 25,5 advertencias por cada 100 establecimientos alimentarios visitados de 2019 a 18,8 durante el 2020. En el caso de los requerimientos por cada 100 establecimientos inspeccionados, la reducción no es tan grande, pero se alcanza el valor mínimo registrado desde 2016 (12,2 requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados).

Evolución de las advertencias y los requerimientos emitidos

—●— Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados
—●— Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados



Si nos fijamos en los indicadores referentes a medidas coercitivas más contundentes, también se observa una reducción respecto al año 2019, rompiendo con una tendencia de los últimos años, en los que las sanciones¹ y las medidas cautelares² estaban aumentando significativamente. Al finalizar el 2020, la proporción de establecimientos con medidas cautelares sobre el total de inspeccionados ha sido del 4,2% y aquellos que han sido sancionados representan un 2,4% del total de inspeccionados.



Las medidas cautelares y las sanciones aumentan en los municipios más pequeños pero disminuyen en los más grandes

En el caso de estos dos últimos indicadores, es especialmente relevante la disparidad entre la evolución que encontramos en los municipios de menos y de más de 60.000 habitantes. Tanto el porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares como los que han sido sancionados crecen en los primeros y disminuyen en los segundos, de media. Una posible explicación a este hecho es la priorización de los municipios de mayor población de resolver el gran número de requerimientos del año 2019 antes de abrir otros nuevos. Este hecho se

¹Una **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.

²Las **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.

constataría con el mayor número de requerimientos resueltos favorablemente en municipios de más de 60.000 que se indica en el siguiente apartado.

Diferencias en las medidas coercitivas más contundentes en función del tamaño del municipio

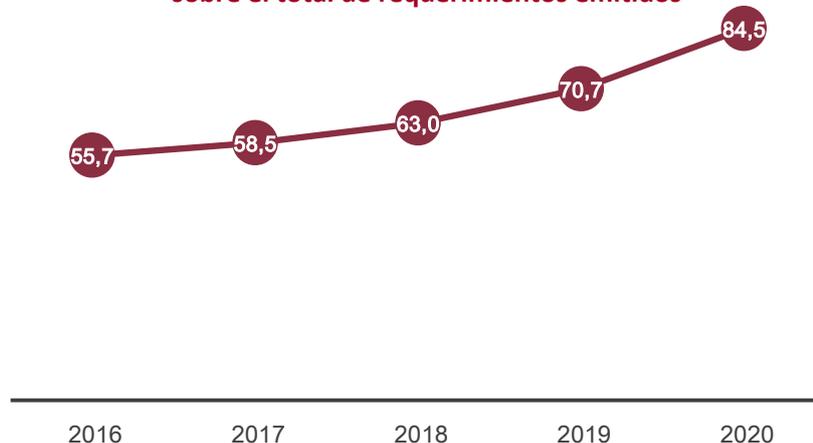
	Municipios de menos de 60.000 habitantes		Municipios de más de 60.000 habitantes	
	2019	2020	2019	2020
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,96	3,62 [^]	5,43	4,40 [∨]
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	0,65	0,79 [^]	4,26	2,89 [∨]

3.5. Conformidades

La resolución favorable de requerimientos alcanza su máximo histórico

De los requerimientos emitidos hacia los establecimientos, la mayor parte han sido resueltos favorablemente, concretamente un 84,5%. **El indicador ha seguido con la tendencia positiva, superando los valores de todos los años de los que se dispone de datos.** La tendencia de los establecimientos es pues, cada vez más, a velar por poner solución a los aspectos requeridos por el servicio de seguridad alimentaria.

Porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos

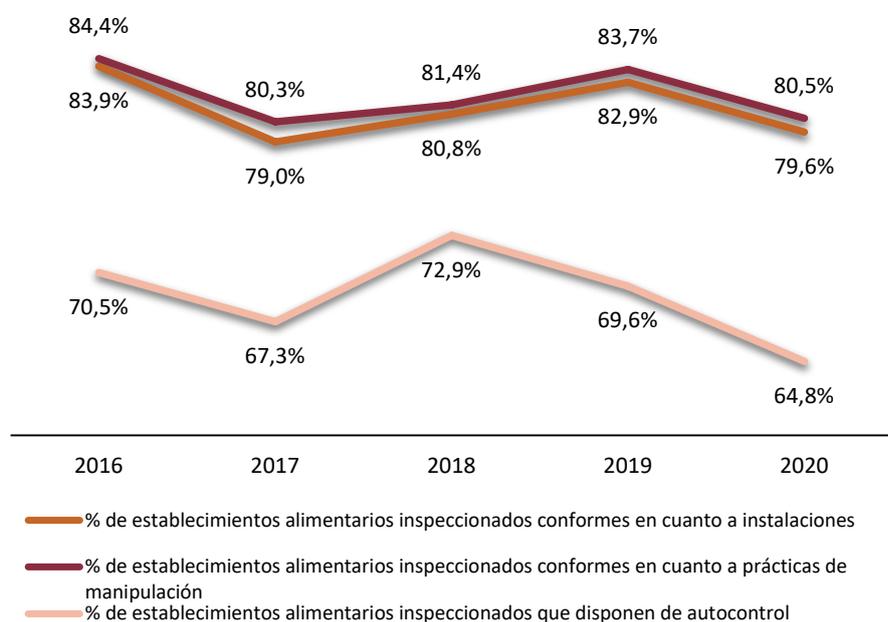


Aunque la media global sigue esta tendencia positiva, existe una gran divergencia entre los municipios de menos y de más de 60.000 habitantes. En los primeros, la media es igual que la del año pasado (64%) y en los segundos, en cambio, se produce un incremento de 20 puntos porcentuales respecto al año pasado, llegando al 92% de requerimientos resueltos favorablemente. Este indicador es especialmente alto en 2020 porque no sólo se han emitido menos requerimientos sino que se han resuelto requerimientos del año anterior.

Las conformidades se reducen ligeramente

La pandemia parece no haber tenido impacto en cuanto a conformidades. Los datos siguen la línea de los años anteriores y el número de establecimientos que disponen de autocontrol sigue siendo menor que aquellos conformes en cuanto a instalaciones y prácticas de manipulación. Al llegar a final de año, **el 79,6% de los establecimientos alimentarios inspeccionados era conforme³ en cuanto a las instalaciones y un 80,5% lo era con respecto a las prácticas de manipulación**. Asimismo, se ha constatado que **un 64,8% de los establecimientos inspeccionados disponía de autocontrol⁴**.

Nivel de conformidad en los establecimientos inspeccionados



³ Las **conformidades** de los establecimientos siempre son en relación con el cumplimiento de los requisitos legales que se les exigen de acuerdo con su tipo de actividad.

⁴ Los **autocontroles** son el conjunto de elementos que las personas responsables de un establecimiento alimentario deben verificar y documentar para garantizar la inocuidad y salubridad de productos, actividades y servicios. En el momento de la visita de control, deben disponer de los documentos de autocontrol exigibles.

Los porcentajes de conformidades presentan una variación significativa en función de si la revisión se realiza durante las visitas de clasificación o si se hace durante las de inspección. En cuanto a las primeras, el porcentaje es inferior en los tres casos.

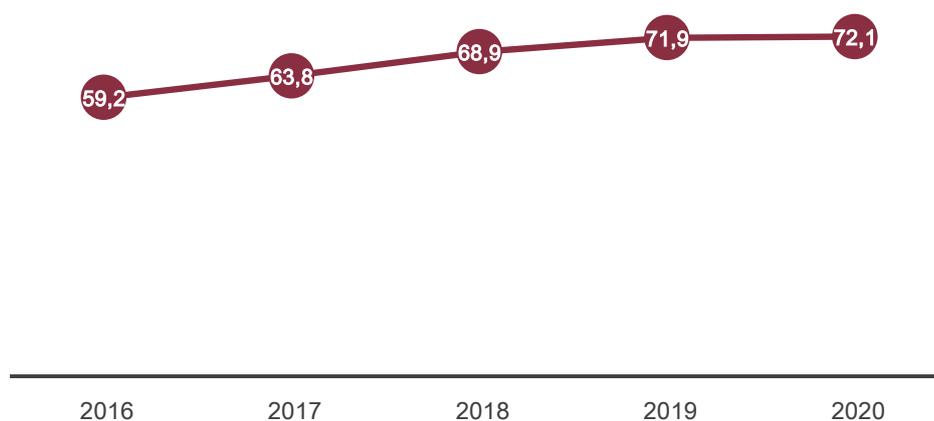
Diferencias de conformidades entre inspecciones y clasificaciones anuales

	Clasificados	Inspeccionados
% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones	61,8%	79,6%
% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a prácticas de manipulación	61,6%	80,5%
% de establecimientos alimentarios que disponen de autocontrol	41,4%	64,8% de

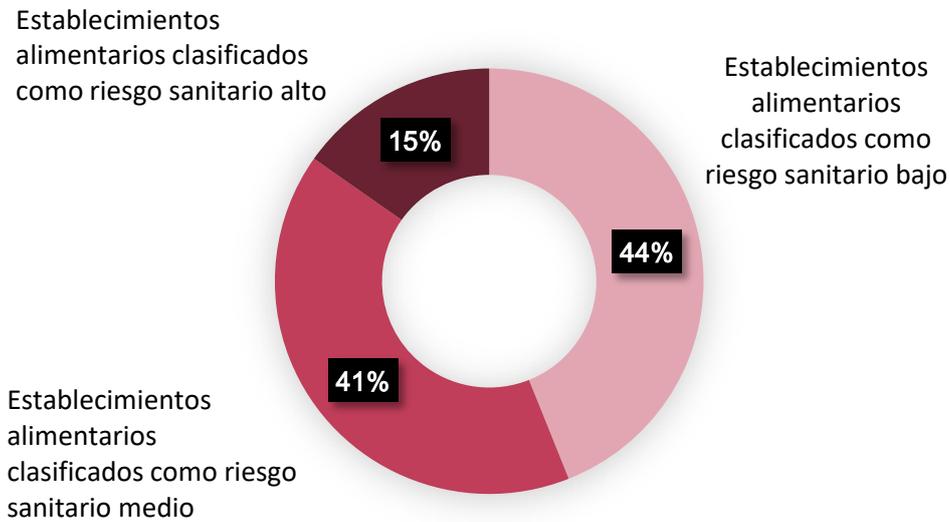
3.6. Mapa de riesgo

En el año 2020, se ha alcanzado el **71,2% de establecimientos clasificados** sobre el total de establecimientos alimentarios. A pesar del crecimiento, la variación respecto a 2019 no es muy grande y se consolida la tendencia hacia el estancamiento de los últimos años. La reducción de la actividad y de las visitas de este año ha contribuido especialmente a la frenada de este crecimiento.

Establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios



Proporció de establiments alimentaris segun el risc sanitari⁵

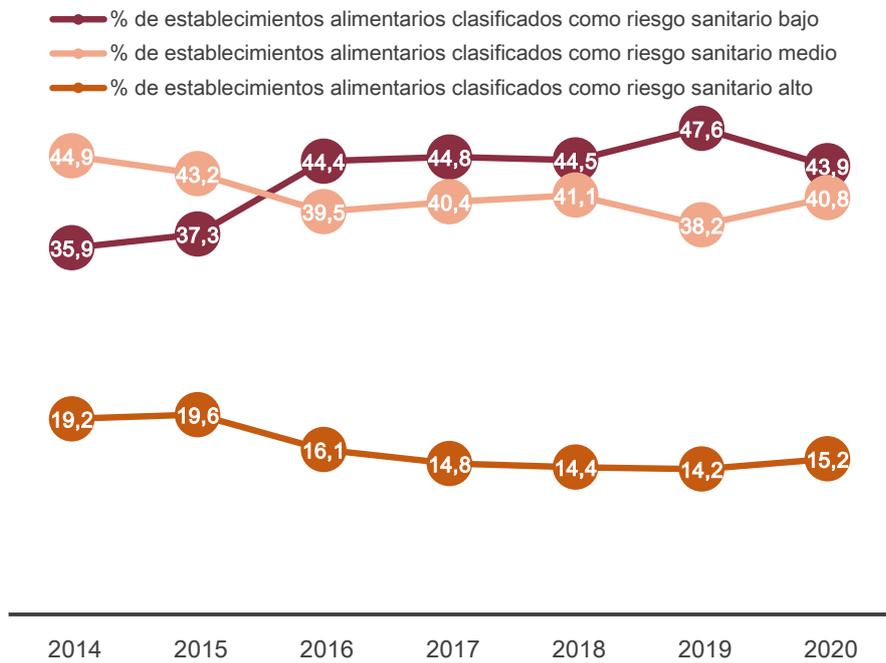


El mapa de risc resultant de les classificacions indica que en promig hi ha un **44% de establiments amb risc baix, un 41% amb risc mitjà i un 15% amb risc alt**. Entre els municipis de menys i de més de 60.000 habitants se observen diferències sobre tot en la proporció de establiments amb risc sanitari mitjà (47% i 38%, respectivament) i alt (9% i 18% respectivament).

Aquest any, s'ha roto la tendència que existia i s'ha de veure en els propers anys si es tracta d'un punt d'inflexió o si és un fet puntual fruit de l'excepcionalitat d'aquest 2020. Des de 2014, el percentatge d'establiments classificats amb un risc sanitari baix havia crescut fins a aquest 2020, any en què s'ha tornat a nivells inferiors als de 2016.

⁵ El **risc sanitari** s'estableix de acord a un protocol, que considera uns criteris determinats.

Evolució de la proporció de establiments segun el risc alimentari



4. Taller de mejora 2021

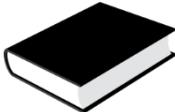
El día 22 de junio se celebró el taller de mejora del servicio con el personal técnico de los diferentes servicios de SAM participantes del CCI. Debido al contexto de pandemia, se realizó de manera virtual. Durante en taller, se **intercambiaron experiencias** sobre este último año atípico condicionado por la aparición de la COVID-19.

Una de las principales cuestiones que se abordaron fue la **comunicación** del servicio con los establecimientos, que se ha hecho más necesaria que nunca por la avalancha de información y cambios normativos sobre restricciones y medidas de higiene. Por este motivo, han sido **múltiples** las **vías** por las que han optado los diferentes municipios, destacando principalmente los canales de difusión vía chat o correo electrónico, los informadores de calle y el envío de infografías.

Una problemática tratada en el taller que ha afectado a los servicios de SAM de varios municipios es el rechazo por parte de los establecimientos al retorno del control oficial tras el período de cierre. La difícil situación por la que han pasado los sectores de la restauración y el comercio debido a las restricciones ha generado un clima de **cierta oposición** hacia la presión ejercida por los servicios SAM de cara al cumplimiento de la normativa.

Finalmente, también se compartieron experiencias sobre las **formaciones y sesiones de trabajo** llevadas a cabo por los servicios, que en su mayoría se han tenido que realizar de forma **telemática**. La valoración general sobre este nuevo formato fue positiva, pero se apuntó como punto negativo las dificultades en las que se encuentran algunos usuarios que no disponen de competencias digitales.

5. Principales impactos de la COVID-19 sobre el servicio de Seguridad Alimentaria

	¿QUÉ?	¿POR QUÉ?
	Reducción generalizada de las visitas de control	P eríodo de cierre de los establecimientos de restauración. P riorización de tareas relacionadas con la contención de la COVID-19.
	Menos aperturas, más bajas	C ierres e incertidumbre para los negocios. N o se han realizado ni ferias, ni fiestas mayores.
	Menos medidas coercitivas	S ituación de vulnerabilidad económica de los establecimientos.
	Incremento en los asesoramientos	N ecesidad de asesoramiento sobre medidas y normativa COVID-19. I mpulso de las vías telemáticas de asesoramiento.
	Reducción en las horas de formación	F alta de tiempo. P riorización de otras tareas frente a la formación en seguridad alimentaria.

6. Resumen de indicadores 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					
	El 2020 ha supuesto una ruptura de la tendencia de los 3 últimos años. El dato del año 2020 es menor al de 2019.				El 2020 ha supuesto una ruptura de la tendencia de los 3 últimos años. El dato del año 2020 es mayor al de 2019.

Encargo político

GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

	2020	
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	10,38	↓
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones	79,63	→
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación	80,53	→
% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol	64,78	→
% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	72,12	↑
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones	61,83	↓
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación	61,62	
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol	41,44	

GESTIONAR UN SERVICIO DE "CALIDAD"

	2020	
% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	78,03	→
% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	84,46	↑
% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	76,30	

ADECUAR EL SERVICIO A LAS EXPECTATIVAS DE LA CIUDADANÍA

	2020
Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,35
Números de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	0,90

GESTIÓN DEL RIESGO	2020	
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo	43,95	→
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio	40,82	→
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto	15,23	→

Usuario/Cliente

GESTIÓN DE RIESGOS SANITARIOS	2020	
Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	1,33	↓
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,32	→
COMUNICACIÓN, FOMENTO Y APOYO DE ACTIVIDADES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	2020	
Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio	86,20	↑
GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA	2020	
Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	18,76	
Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	12,15	
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	4,23	↓
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	2,44	↓

Valores organizativos

GESTIONAR EL SERVICIO CON LAS DIVERSAS FORMAS DE GESTIÓN (I)	2020	
% de Gestión directa (Ayuntamiento, OOAA, Empresas municipales)	100,0	→
% de Gestión indirecta (concesión, otros)	0,0	
DISPONER DE LOS RECURSOS HUMANOS ADECUADOS	2020	
Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento	169,17	↓
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM	60.427,31	
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento	865,89	→

PROMOVER UN CLIMA LABORAL POSITIVO PARA LOS TRABAJADORES	2020	
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM	5,03	
Sueldo bruto de un técnico de Salud Pública	35.219,95	
Sueldo bruto de un inspector	36.935,59	↑
GESTIONAR EL SERVICIO CON LAS DIVERSAS FORMAS DE GESTIÓN (II)	2020	
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	98,50	↑
MEJORAR LAS HABILIDADES DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SERVICIO	2020	
Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as del Servicio	9,20	↓
REFLEJAR LA ESTRUCTURA DE GÉNERO DEL PERSONAL	2020	
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM	70,77	→
% de mujeres con cargo de mando sobre el número total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando	78,47	→

Economía

DISPONER DE LOS RECURSOS ADECUADOS	2020	
Gasto corriente de SAM por habitante	0,92	→
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,11	
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública	14,79	
FINANCIAR ADECUADAMENTE EL SERVICIO	2020	
% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	6,03	
% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	22,69	→
% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	71,28	
OFRECER EL SERVICIO A UNOS COSTES UNITARIOS ADECUADOS	2020	
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	95,97	→

Entorno

	2020	
Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes	9,6	→
Población	83821	→
% Población extranjera	17,6	↑
Densidad de población (hab./km2)	4.301	→
Renta per cápita	16.703	↓