

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

13a edición-Conclusiones 2021

Índice de contenidos

1. Presentación	3
2. La seguridad alimentaria	7
3. Resultados 2021.....	9
3.1. Recursos económicos	11
3.2. Personas trabajadoras.....	14
3.3. Inspección y asesoramiento	18
3.4. Medidas coercitivas.....	20
3.5. Conformidades	24
3.6. Mapa de riesgo	27
4. Talleres de mejora	30
5. Principales indicios de recuperación de la normalidad del servicio de Seguridad Alimentaria	41
6. Principales efectos de la pandemia que han continuado afectando al servicio de Seguridad Alimentaria.....	42
7. Resumen de indicadores CCI SAM	43

1. Presentación

Los **Círculos de Comparación Intermunicipales (CCI)** nacieron con el objetivo de apoyar a los entes locales 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 distintos participantes.

El **Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria (CCI SAM)** llega este año a la decimotercera 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 explotación de todos los datos a los entes locales participantes en el Círculo.

Con la información obtenida después del proceso de recogida de datos, este **informe global de los resultados de seguridad alimentaria del año 2021** pretende ofrecer una imagen de lo que ha sucedido en el último año en este ámbito. Ahora bien, a esta perspectiva general del año 2021, se añaden referencias al año o años anteriores, en los casos en los que la interpretación del indicador lo requiere. Asimismo, cuando existen diferencias suficientemente significativas se incorpora alguna distinción entre grupos de participantes por dimensión (es decir, si tienen más o menos de 60.000 habitantes).

Efectivamente, debe tenerse en cuenta que el año **2021** ha estado marcado también por la **pandemia** provocada por la **COVID-19 y por el inicio de la recuperación de la situación previa a la misma**. La pandemia, aunque no en los mismos niveles que en 2020, todavía ha hecho necesario tomar algunas medidas restrictivas que han tenido un impacto en la vida cotidiana y, consecuentemente, en los servicios municipales de Seguridad Alimentaria y los establecimientos alimentarios. Sin embargo, se ha iniciado el proceso de retorno a la situación anterior a la pandemia y los servicios han recuperado progresivamente sus tareas habituales. Como consecuencia, **muchos de los indicadores han sufrido variaciones respecto a los datos del pasado año y han recuperado o se han aproximado a las tendencias de los años anteriores a la pandemia**. Por ello, la presentación de los resultados se enfoca desde esta perspectiva, de forma que se puedan valorar los aspectos de los Servicios de Seguridad Alimentaria que se han recuperado del impacto de la pandemia i aquellos que, por el contrario, se han visto aun afectados por esta.

En cuanto al **número de participantes en el CCI SAM en 2021, ha disminuido en 1 respecto a 2020**. En la edición de este año, han participado **37 municipios** de la demarcación territorial de **Barcelona** (1 menos 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, **26** participantes tienen una población de **menos de 60.000 habitantes**, sumando en su conjunto **736.733 habitantes**. Los otros **22** participantes suman **3.092.711 habitantes**, incluyendo a los 1.649.085 habitantes de los distritos de la ciudad de Barcelona.

Los participantes en el CCI SAM

Número de entes locales participantes en el Círculo

(incluye Cambrils)



48

Población de la demarcación de Barcelona representada en el CCI

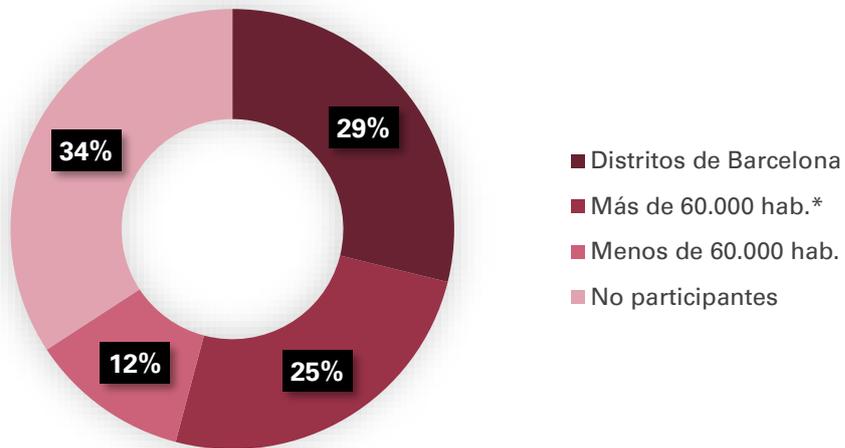
(en cifras absolutas sin contar
Cambrils y en % sobre la población
de la demarcación)



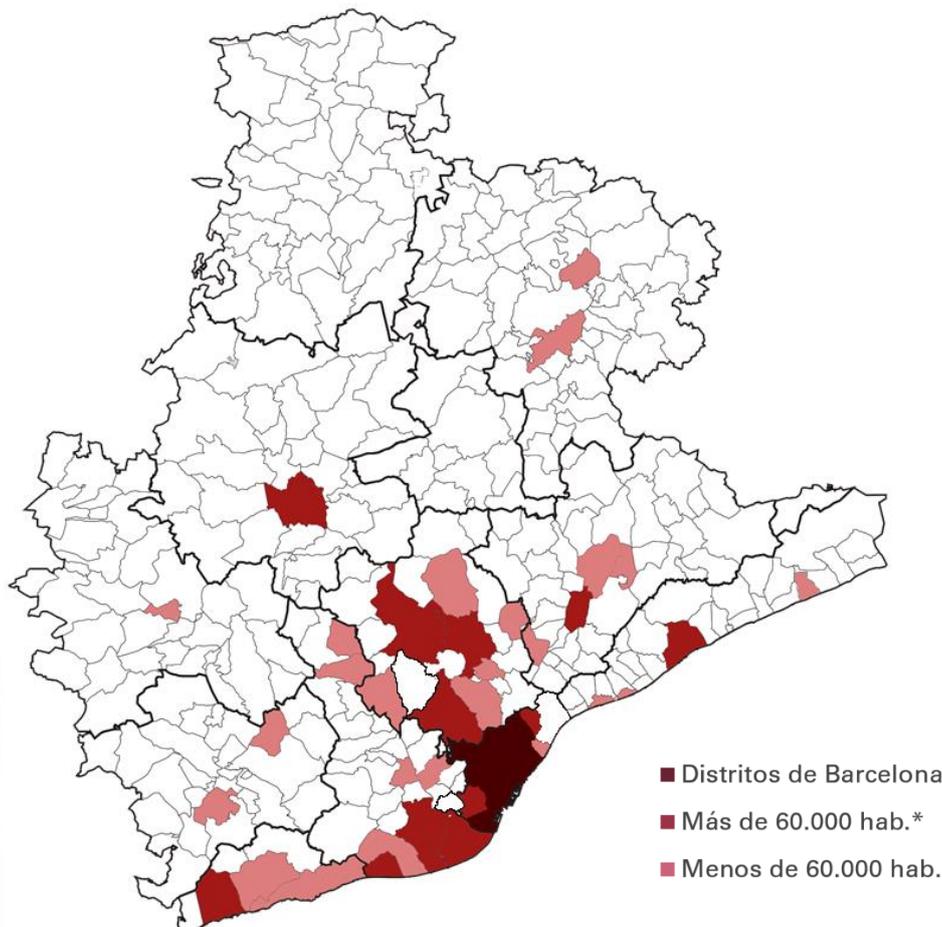
**3,8
millones**

66,4%

Distribución de la participación de los entes locales de la demarcación territorial de Barcelona en el CCI SAM en términos poblacionales



*No incluye los distritos de Barcelona



*No incluye los distritos de Barcelona

De más de 60.000 habitantes	De menos de 60.000 habitantes
Barcelona - Distrito de Ciutat Vella	Abrera
Barcelona - Distrito del Eixample	Barberà del Vallès
Barcelona - Distrito de Gracia	Calella
Barcelona - Distrito de Horta-Guinardó	Cambrils
Barcelona - Distrito de Les Corts	Cardedeu
Barcelona - Distrito de Nou Barris	Castellar del Vallès
Barcelona - Distrito de Sant Andreu	Castellbisbal
Barcelona - Distrito de Sant Martí	Franqueses del Vallès (Les)
Barcelona - Distrito de Sants-Montjuïc	Gavà
Barcelona - Distrito de Sarrià-Sant Gervasi	Igualada
Castelldefels	Malgrat de Mar
Granollers	Manlleu
L'Hospitalet de Llobregat	Masnou (El)
Manresa	Mollet del Vallès
Mataró	Olesa de Montserrat
Prat de Llobregat (El)	Palau-solità i Plegamans
Sabadell	Premià de Mar
Sant Boi de Llobregat	Sant Adrià de Besòs
Santa Coloma de Gramenet	Sant Feliu de Llobregat
Terrassa	Sant Pere de Ribes
Viladecans	Sant Sadurní d'Anoia
Vilanova i la Geltrú	Sant Vicenç dels Horts
	Sitges
	Tordera
	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 esa vía, se han dado múltiples crisis sanitarias a lo largo de la historia. Por tanto, la seguridad de los alimentos es una prioridad básica en cuanto a protección de la salud de la población. De ahí que exista normativa específica y 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.

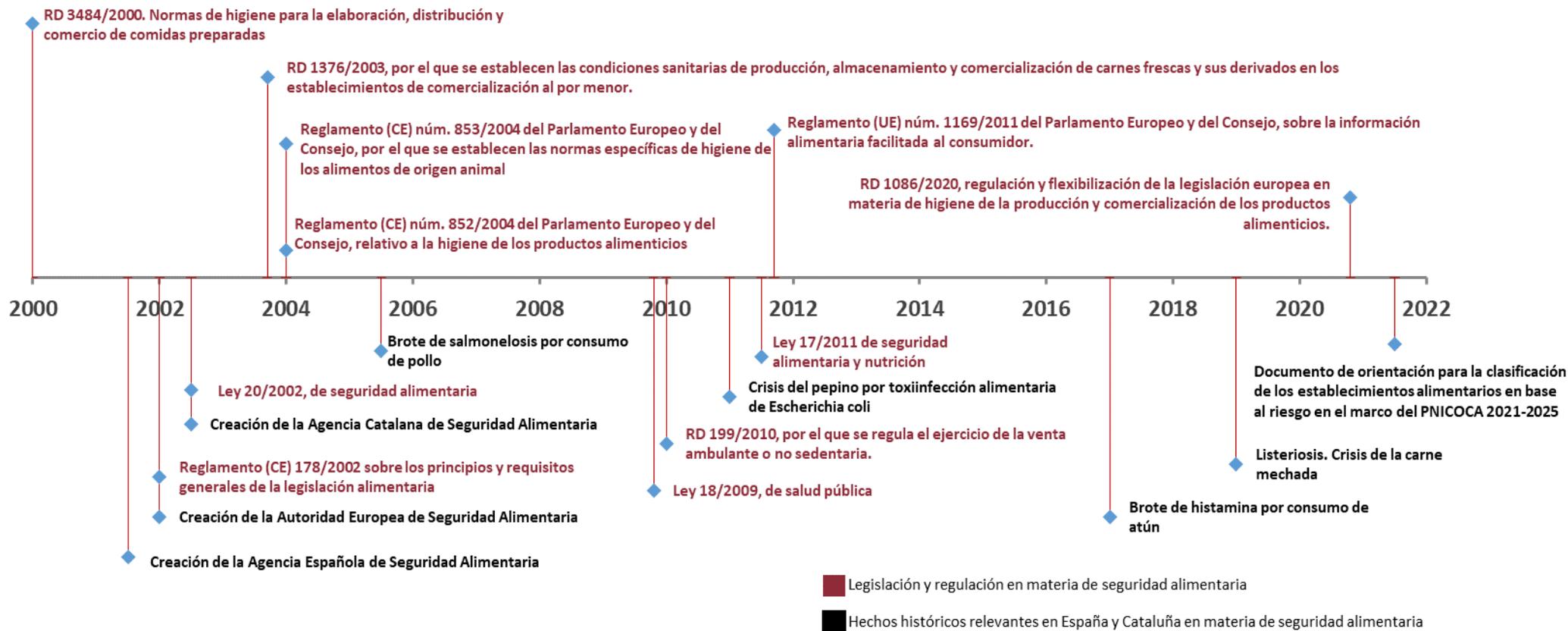
La seguridad alimentaria es una competencia municipal obligatoria que se desarrolla a través de la Ley de salud pública (Ley 18/2009, de 22 de octubre). Las administraciones locales deben velar, precisamente, por el cumplimiento de la normativa vigente referente a la seguridad de los alimentos en todas 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 elaboración y actualización de los censos de establecimientos alimentarios.
- > La codificación de los establecimientos alimentarios.
- > La clasificación de los establecimientos alimentarios en función del riesgo sanitario.
- > La inspección de los establecimientos alimentarios.
- > La resolución de requerimientos y medidas cautelares frente a incumplimientos.
- > La redacción de informes.
- > El asesoramiento a los establecimientos alimentarios.
- > La formación en materia de seguridad alimentaria para las personas manipuladoras.

Los establecimientos alimentarios de competencia municipal son: los establecimientos de restauración y el comercio minorista con actividad en el municipio, incluyendo los establecimientos no sedentarios.

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

Principales eventos relacionados con la Seguridad Alimentaria 2000-2021

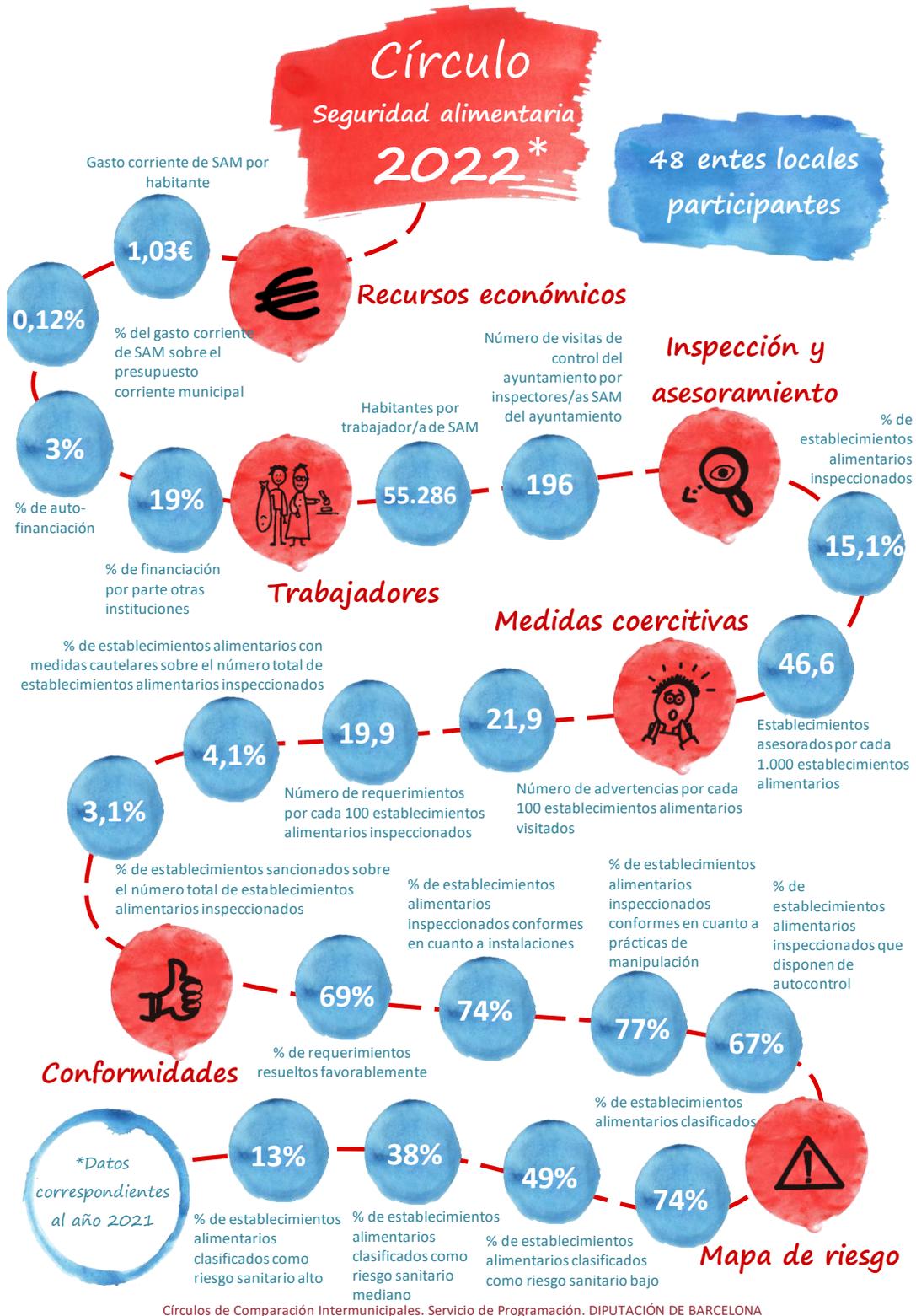


3. Resultados 2021

El Cuadro Resumen de Indicadores (QRI) con las medias globales del CCI SAM 2021 es el siguiente:

ENCARGO POLÍTICO	Garantizar el cumplimiento de la normativa		2021		Gestionar un servicio de "calidad"		2021		Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía		2021	
ENCARGO POLÍTICO	% establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	15,1			% de actividades específicas en SAM sobre el nº total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	77,5			Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,7		
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	74,5			% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	68,8			Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	1,1		
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las prácticas de manipulación sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados	76,5			% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	76,8						
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	67,0										
	% establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	74,3										
	% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	71,1										
	% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a las prácticas de manipulación sobre el nº establecimientos alimentarios clasificados	70,3										
	% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	49,6										
USUARIO/CLIENTE	Gestión de Riesgos Sanitarios		2021		Comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad alimentaria		2021		Grado de cumplimiento de la normativa		2021	
	Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	2,1			Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio	46,6			Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	21,9		
	Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,4										
									Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	19,9		
VALORES ORGANIZATIVOS	Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (I)		2021		Disponer de los recursos humanos adecuados		2021		Promover un clima laboral positivo para los trabajadores		2021	
	% de Gestión directa (Ayuntamiento, ODA, Empresas municipales)	100,0			Número de visitas de control del Ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del Ayuntamiento	195,7			% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores de SAM	3,5		
	% de Gestión indirecta (concesión, otros)	0,0			Número de habitantes sobre el número total de trabajadores de SAM	55.285,6			Salario bruto de un técnico/a de Salud Pública	35.251,4		
					Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores de SAM del Ayuntamiento	846,9			Salario bruto de un inspector/a	37.362,7		
	Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (II)		2021		Mejorar las habilidades de los/las trabajadores/as del servicio		2021		Reflejar la estructura de género del personal		2021	
	% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	96,5			Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores de SAM	13,1			% de mujeres sobre el número total de trabajadores de SAM	72,1		
								% de mujeres con cargo de mando sobre el total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando	81,8			
ECONOMÍA	Disponer de los recursos adecuados		2021		Financiar adecuadamente el servicio		2021		Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados		2021	
	Gasto corriente de SAM por habitante	1,0			% de financiación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	3,4			Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	105,2		
	% del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,1			% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	18,8						
	% del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública	15,2			% de financiación por parte del Ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	77,7						
ENTORNO			2021				2021				2021	
	Población	79.780			Densidad de población (hab. / Km2)	4.210			Renta per cápita	17.998		
	% Población extranjera	18,3			Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes	9,8						

Se muestra a continuación la infografía con el resumen de los principales indicadores del CCI SAM 2021.



Círculos de Comparación Intermunicipales. Servicio de Programación. DIPUTACIÓN DE BARCELONA

3.1. Recursos económicos

El presupuesto dedicado a seguridad alimentaria alcanza un máximo histórico

El gasto en Seguridad Alimentaria ha experimentado importantes desviaciones respecto a años anteriores. Esto se debe, principalmente, a la singularidad del año 2020 y a los impactos que la pandemia ha tenido durante el año 2021 en los presupuestos municipales. **El gasto corriente en Seguridad Alimentaria (SAM) por establecimiento y por habitante ha experimentado un considerable incremento respecto al año 2020.**

Por un lado, el presupuesto destinado por establecimiento alimentario se sitúa en 2021 en 105€, 9 euros más que el año anterior. Por otro lado, la ratio de gasto corriente por habitante crece de los 0,92€/hab. de 2020 a 1,03€/hab. en 2021, **superando por primera vez al euro por habitante. Estos dos indicadores han alcanzado su valor máximo histórico.**

Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios

96€
2020 **105€**
2021



Gasto corriente de SAM por habitante

0,92€
2020 **1,03€**
2021



Cabe añadir que estos indicadores presentan diferencias relevantes si se tiene en cuenta la diferencia entre el valor del grupo de entes locales de más de 60.000 habitantes y el de menos de 60.000.

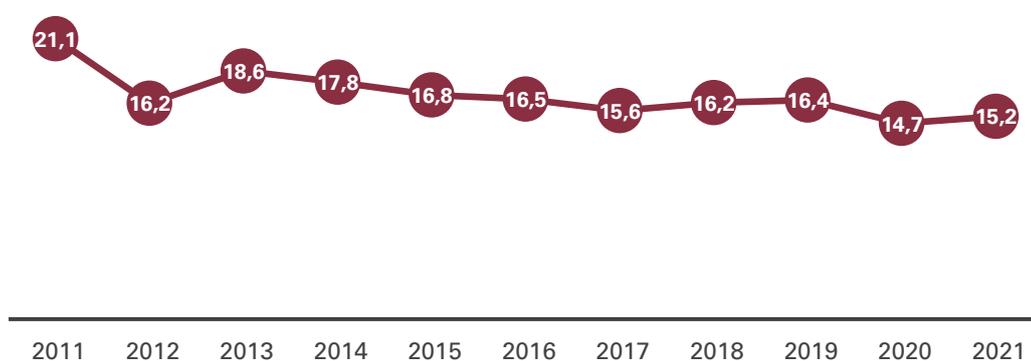
Diferencias en el gasto corriente en función de la población del ente local

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	82,40 €	111,51 €
Gasto corriente de SAM por habitante	0,91 €	1,06 €

Ahora bien, el gasto corriente medio de SAM representa 0,12% del total de presupuesto municipal, manteniendo el valor de los últimos años.

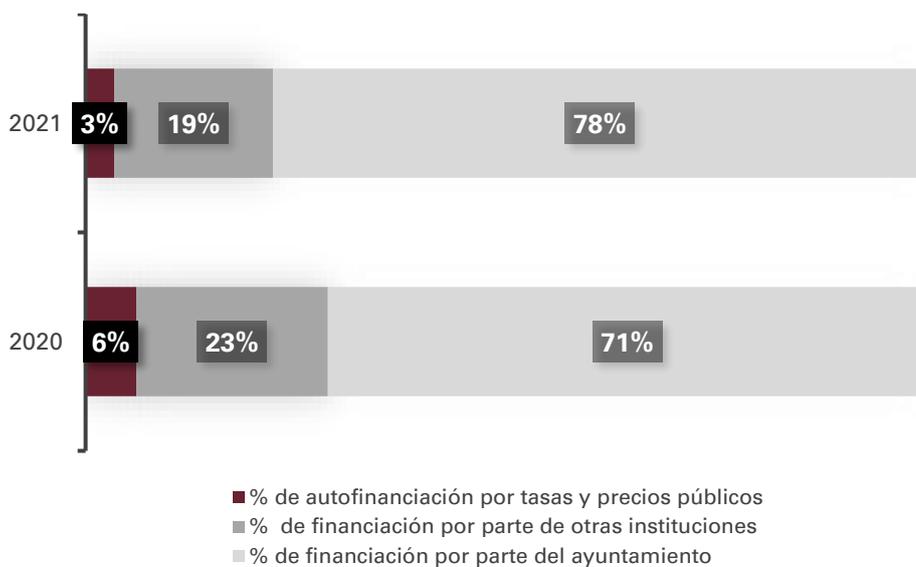
Por último, la proporción que significa el gasto corriente de SAM respecto al total del presupuesto corriente de salud pública muestra un repunte respecto a los datos de 2020, acercándose a los valores de los años anteriores a la pandemia. Concretamente, representa un 15,2% (+0,52 puntos porcentuales respecto al año anterior). Esto podría explicarse por la recuperación de la actividad habitual de los servicios de Seguridad Alimentaria. Así, se ha vuelto a dedicar la parte proporcional prepandemia del presupuesto de Salud Pública que corresponde a Seguridad Alimentaria.

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



La autofinanciación (tasas y precios públicos) alcanza un nuevo mínimo histórico, aún menor que el año 2020

Financiación del gasto corriente de SAM



En 2021, del total del gasto corriente de SAM:

- > Un **78%** ha sido financiado por parte de los propios **entes locales**,
- > Un **19%** ha provenido de **otras instituciones**,
- > Únicamente un **3%** se ha financiado a través de **tasas, precios públicos y otros ingresos**.

Cabe destacar que en 2021 **la autofinanciación por tasas y precios públicos ha alcanzado su mínimo histórico**. Asimismo, el porcentaje de financiación por parte de otras instituciones ha disminuido respecto a años anteriores. La menor recaudación por tasas y precios públicos podría explicarse por una menor presión en los establecimientos en lo que se refiere al cobro de tasas. El inicio de la pandemia provocó, en 2020, una reducción en el cobro de tasas que todavía se mantiene en 2021. Sin embargo, como se verá más adelante, las medidas coercitivas han aumentado ligeramente respecto al año anterior.

En cuanto a estos indicadores, también es necesario hacer referencia a la diferencia entre las medias del grupo de participantes de más de 60.000 habitantes y las del grupo de menos de 60.000 habitantes. **Los más pequeños destacan** por un mayor porcentaje de autofinanciación del servicio (tasas, precios públicos y otros ingresos) y, en especial, **por un mayor porcentaje de financiación por parte de otras instituciones**.

Diferencias en las fuentes de financiación en función de la población del ente local

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Autofinanciación (tasas y precios públicos)	4%	3%
Financiación de otras instituciones	44%	14%
Financiación del Ayuntamiento	52%	83%

3.2. Personas trabajadoras

La dedicación a Seguridad Alimentaria recupera los valores de los años anteriores a la pandemia

En 2021, el número de personas dedicadas a los servicios de seguridad alimentaria ha recuperado los valores habituales de los años anteriores a la pandemia.

En efecto, el número de habitantes sobre el número total de personas trabajadoras de SAM ha recuperado valores similares a los años prepandemia (55.286 habitantes/persona trabajadora). Este hecho puede explicarse, principalmente, por el retorno a la normalidad en la actividad y las tareas de los servicios de Seguridad Alimentaria.

Número de habitantes sobre el número total de personas trabajadoras de SAM



60.625
2020

∨

55.286
2021

Por otra parte, en 2021 a cada persona inspectora le corresponden una media de 847 establecimientos alimentarios. Éste es un valor ligeramente menor al del año anterior, que se situaba en 869 establecimientos.

Asimismo, el número de visitas de control realizadas por cada persona inspectora se incrementa considerablemente respecto al año anterior, llegando a las 196 visitas. Si bien sigue lejos de los valores de los años anteriores a la pandemia, muestra indicios de recuperación. Este hecho está relacionado con la progresiva recuperación, durante el año 2021, de la actividad inspectora habitual de los servicios de Seguridad Alimentaria.

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

869
2020

∨

847
2021



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

169
2020

∧

196
2021

Por tanto, se puede concluir que la variación de estos tres indicadores entre 2020 y 2021 apuntan a una recuperación de la actividad de los servicios municipales de Seguridad

Alimentaria. También cabe destacar que se trata de indicadores con elevada dispersión. En los tres casos se detectan grandes diferencias entre los servicios participantes y, en especial, entre los grupos de entes locales de más y menos de 60.000 habitantes. Estas diferencias se recogen en la siguiente tabla:

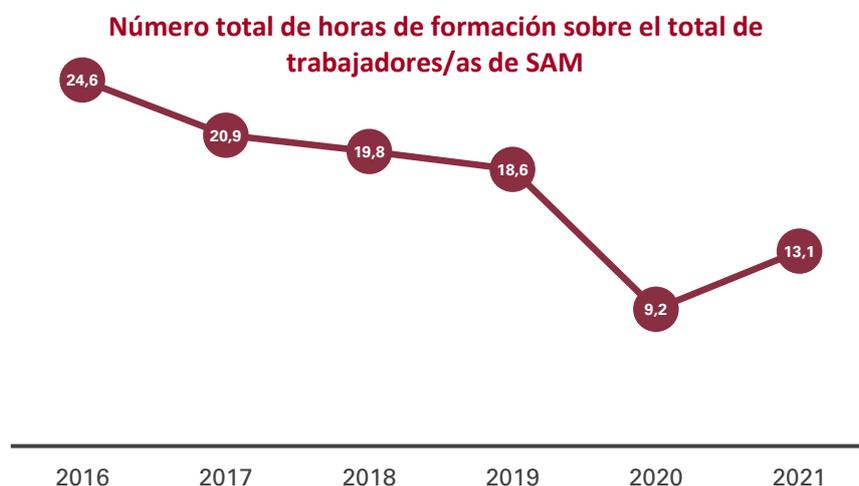
Diferencias en los indicadores relativos a los Recursos Humanos

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Número de habitantes sobre el número total de personas trabajadoras	59.914	54.287
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de personas inspectoras	1.506	755
Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de personas inspectoras	176	198

Estas cifras muestran que los servicios de los entes locales más pequeños cuentan con menos recursos humanos que los mayores en términos relativos a la población y al censo de establecimientos.

No se recuperan los valores de horas de formación prepandemia

El tiempo destinado a formación del personal trabajador de los servicios de seguridad alimentaria también se ha incrementado ligeramente, pero sigue muy por debajo de los valores habituales anteriores a la pandemia. Las horas de formación sobre el total de personas trabajadoras de SAM han sido 13,1 de media este año, mientras que el pasado año eran 9,2.



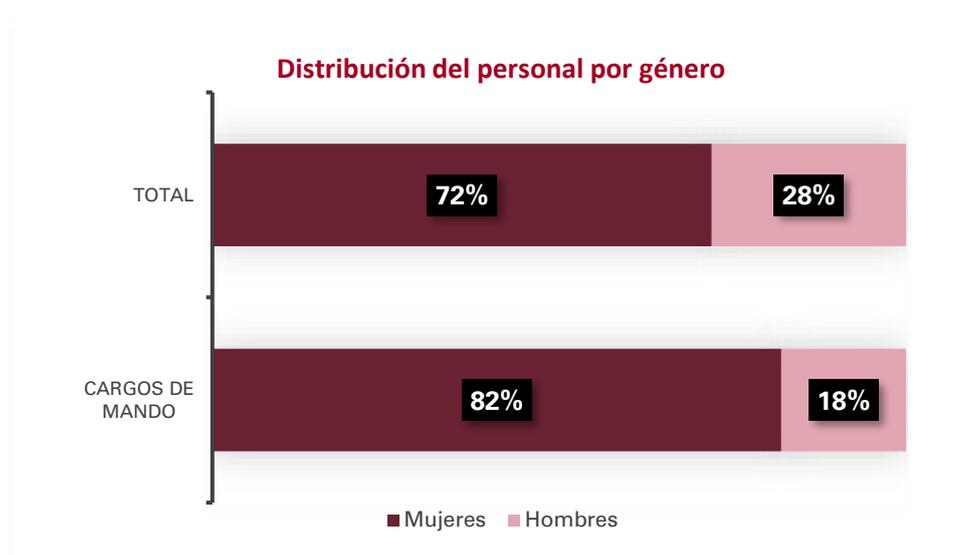
Cabe destacar que se trata de uno de los indicadores con mayor dispersión entre los servicios municipales participantes. Los datos varían entre las 0 y las 196 horas. Si se analizan los datos entre entes locales de menos y más de 60.000 habitantes, éstos son los resultados:

Diferencias en el número total de horas de formación sobre el total de personas trabajadoras de los servicios de seguridad alimentaria

Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
19,7	11,7

El número de mujeres en las plantillas de los servicios alcanza su máximo histórico

Un **72%** de las plantillas de los servicios de Seguridad Alimentaria **son mujeres y un 28%** hombres. En el caso de los cargos de mando del servicio, la proporción de mujeres es aún mayor (**se sitúa en un 82%**). Ambas cifras representan récords históricos.



Este fenómeno es generalizado en todos los servicios participantes. Efectivamente, los datos cuentan con un reducido grado de dispersión. En cualquier caso, la elevada presencia femenina es aún más evidente en el caso de los entes locales más pequeños.

Diferencias en la presencia de mujeres en los servicios de Seguridad Alimentaria

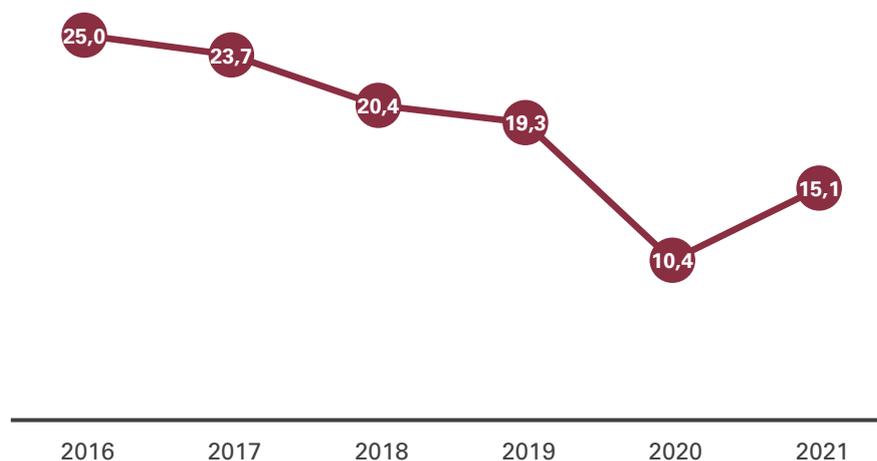
	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Porcentaje de mujeres sobre el número total de personas trabajadoras de SAM	93	68
Porcentaje de mujeres con cargo de mando sobre el número total de personas trabajadoras de SAM con cargo de mando	98	78

3.3. Inspección y asesoramiento

Las inspecciones muestran claros indicios de recuperación

La proporción de establecimientos inspeccionados anualmente se recupera respecto al mínimo histórico del año 2020, pero todavía no alcanza los valores de los años anteriores a la pandemia. En 2021, se han inspeccionado un 15,1% de los establecimientos alimentarios, frente al 10,4% del año 2020 y al 19,3% del año 2019. Este hecho se podría explicar, principalmente, por la recuperación progresiva de la actividad inspectora habitual durante 2021. Cabe recordar que, durante 2020, se pudieron realizar muchas menos visitas debido a los períodos de confinamiento y cierre de los establecimientos.

Establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios (%)

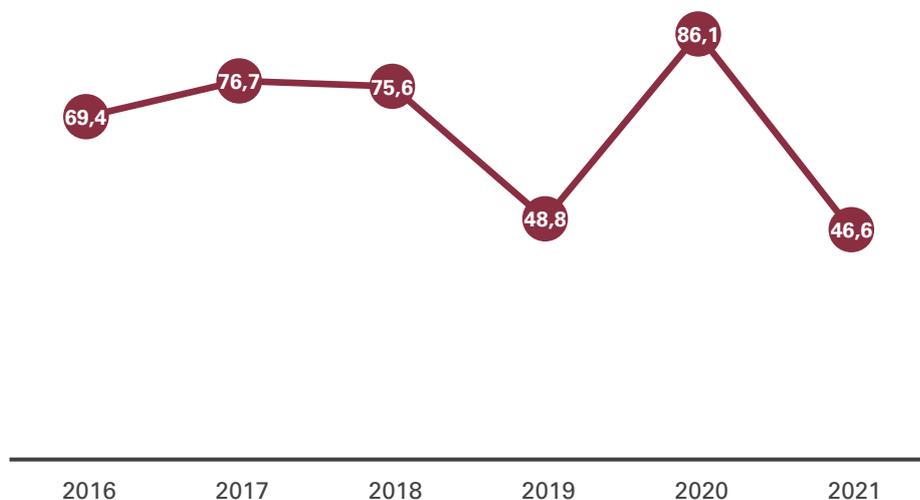


Los asesoramientos alcanzan su mínimo histórico

La gran cantidad de asesoramientos que se hicieron durante el año 2020 a raíz de la COVID-19 ha disminuido drásticamente en el año 2021. De hecho, el número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios ha alcanzado el valor mínimo desde que existen datos.

El valor de este año ha sido de 46,6 establecimientos asesorados, de media, por cada 1000 establecimientos en el municipio, valor ligeramente por debajo pero muy cercano al de 2019. Esta gran disminución puede explicarse, principalmente, porque ya no ha sido necesario asesorar a los titulares de los establecimientos sobre las restricciones y medidas sanitarias a aplicar durante la pandemia tal y como ocurrió en el 2020.

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



Esta disminución en la media de asesoramientos se produce de forma desigual en los entes locales en función de su población. La mayor caída se produce en los de menos de 60.000 habitantes (-64% respecto a 2020), mientras que, en los entes locales mayores, esta reducción es del -31%.

**Diferencias en el número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000
establecimientos alimentarios**

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
2020	210,2	55,8
2021	76,6	38,4

3.4. Medidas coercitivas

Las medidas coercitivas están recuperando los valores de los años anteriores a la pandemia

En 2021 se ha producido también cierta recuperación de los valores habituales en cuanto a las medidas coercitivas, después de un 2020 donde se redujeron drásticamente. Algunos posibles factores que han tenido un impacto en estos datos son:

- > Una drástica reducción del número de establecimientos inspeccionados durante 2020.
- > Una cierta recuperación del porcentaje de establecimientos inspeccionados en 2021 pero todavía lejos de los valores de 2018 y 2019.
- > Una reducción de la presión en los establecimientos durante el año 2020 debido a la limitación de sus actividades, que no se ha trasladado a 2021.

Analizando los datos de 2021, tanto las advertencias¹ **por cada 100 establecimientos visitados (incluye inspecciones y clasificaciones), como los requerimientos por cada 100 establecimientos inspeccionados, aumentan respecto al año anterior:**

- > En el caso de las advertencias, el incremento entre 2020 y 2021 es menos destacable (+16%). En todo caso, el valor de 2021 (21,9 advertencias por cada 100 establecimientos visitados) está todavía lejos del de 2019 (25,5).
- > En el caso de requerimientos, el incremento es más significativo (+63%). Además, se alcanza el valor máximo registrado desde que se recogen datos: **19,9 requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados.**

¹En relación con las advertencias, se contabilizan aquellos documentos administrativos que instan a la persona titular de un establecimiento alimentario a enmendar las deficiencias detectadas y quedan recogidas en el acta y/o protocolo utilizados durante la visita de inspección y/o de clasificación. El documento debe contemplar un acuse de recibo y un plazo de ejecución. Por tanto, el indicador sólo tiene en cuenta las advertencias que cumplen con esta definición. En cualquier caso, cabe recordar que todos los servicios participantes registran, en el acta, las deficiencias graves y muy graves detectadas durante sus visitas de inspección, estableciendo plazos para subsanarlas, aunque esto no siempre quede formalizado en este tipo de documento.

Evolución de las advertencias y requerimientos emitidos



Hay que tener en cuenta que estos últimos indicadores se ven afectados por el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados, que, si bien ha aumentado, no alcanza todavía los valores de los años anteriores a la pandemia.

También debe destacarse que se trata de **dos indicadores con una elevada dispersión** entre los diferentes servicios municipales. Prueba de ello son las diferencias significativas que se encuentran si se comparan las medias del grupo de entes locales de menos de 60.000 habitantes y las del grupo de más de 60.000 habitantes.

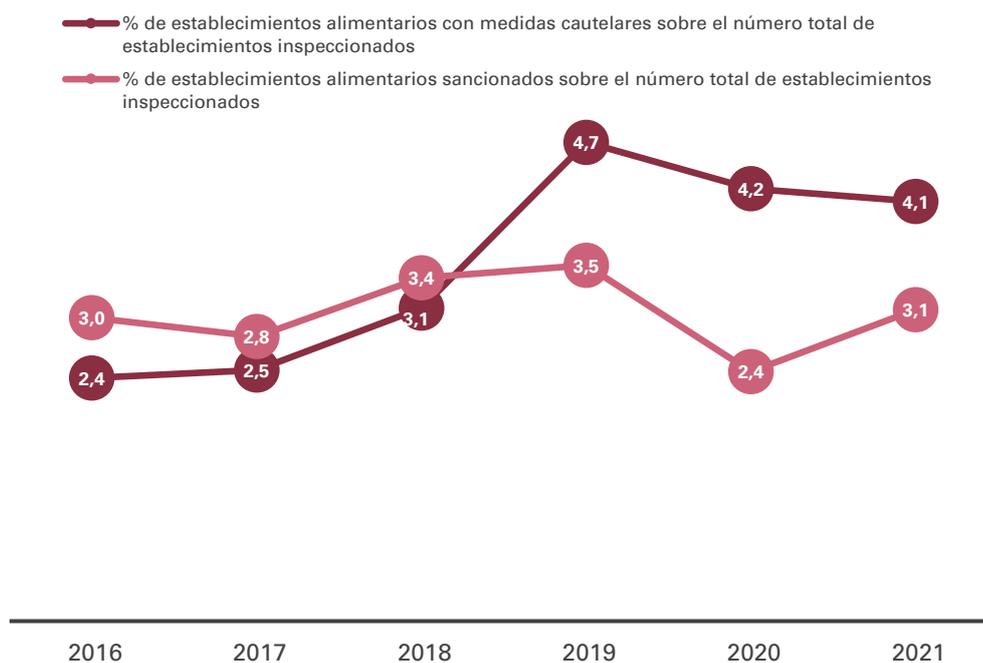
Diferencias en las advertencias y requerimientos en función de la población de los entes locales

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Advertencias por cada 100 establecimientos visitados	26,5	20,2
Requerimientos por cada 100 establecimientos inspeccionados	23,9	18,6

En cuanto a los indicadores referentes a medidas cautelares² y sanciones³ respecto a 2020, se observa:

- > **Una ligera reducción** del porcentaje de establecimientos con **medidas cautelares** (-2,4%).
- > **Un repunte** del porcentaje de establecimientos **sancionados** (+29,2%).

Evolución de las medidas cautelares y sanciones



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, establecimiento o servicio; inmovilización y comiso de productos y sustancias; prohibición de comercialización de productos; suspensión o prohibición del ejercicio de actividades; y la intervención de medios materiales y humanos.

³Una **sanción**, de acuerdo con la ley de salud pública, es una multa pecuniaria, que puede estar acompañada por el cierre temporal del establecimiento.

Las medidas cautelares disminuyen en los entes locales más pequeños, pero aumentan en los mayores y las sanciones aumentan en ambos casos

En el caso de estos dos últimos indicadores, cabe destacar la disparidad entre la evolución que encontramos en los entes locales de menos y más de 60.000 habitantes.

Diferencias en las medidas cautelares y las sanciones en función de la población del ente local

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes		Entes locales de más de 60.000 habitantes	
	2020	2021	2020	2021
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,6	∨ 2,6	4,4	∧ 4,5
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	0,8	∧ 0,9	2,9	∧ 3,7

Por tanto, como conclusión respecto a las medidas coercitivas, se puede afirmar que **los entes locales más pequeños aplican más advertencias y requerimientos**, mientras que **los más grandes aplican más medidas cautelares y sanciones**.

3.5. Conformidades

La resolución favorable de requerimientos rompe la tendencia de los años anteriores a la pandemia

De los requerimientos emitidos, un 68,8% se ha resuelto favorablemente en 2021. **El indicador ha disminuido respecto a los valores de 2019 y 2020, rompiendo la tendencia al alza que había año tras año.** En cualquier caso, la voluntad de las personas titulares de los establecimientos sigue siendo la de velar por poner solución a los aspectos requeridos por los servicios de seguridad alimentaria.

Una posible explicación de la disminución de este valor es la emisión de muchos requerimientos durante la segunda mitad de 2021 que no pudieron resolverse durante el mismo año.



Las conformidades⁴ en las instalaciones y en las prácticas de manipulación se reducen ligeramente pero aumentan en los autocontroles

La pandemia parece haber tenido un impacto en cuanto a **conformidades en prácticas de manipulación e instalaciones** de los establecimientos inspeccionados. Los datos, en los dos últimos años, han disminuido, rompiendo la tendencia al alza de los años anteriores a la pandemia.

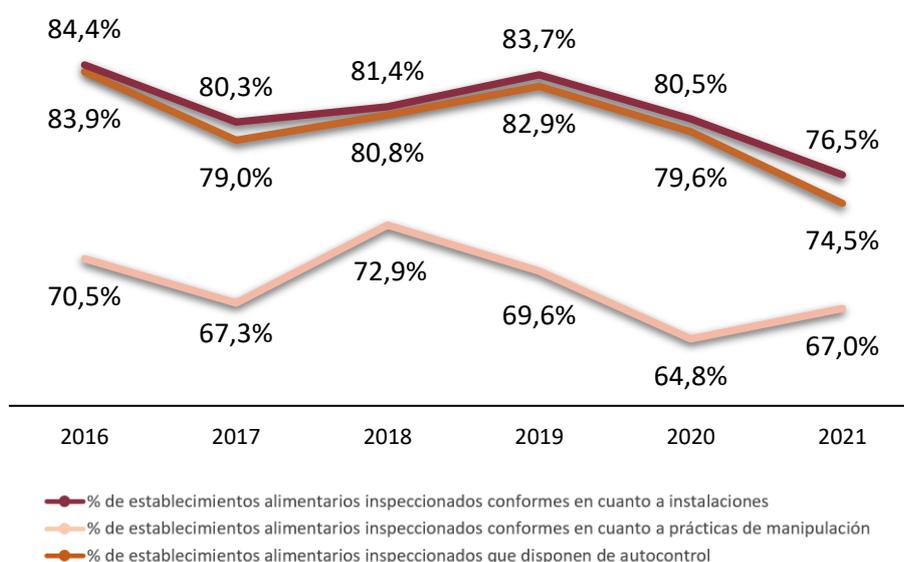
En cuanto al porcentaje de establecimientos que disponen de **autocontrol**, éste sigue siendo menor que aquellos conformes con relación a instalaciones y a prácticas de manipulación. En

⁴Las **conformidades** de los establecimientos son siempre en relación al cumplimiento de los requisitos legales que se les exigen de acuerdo a su tipo de actividad.

cualquier caso, el porcentaje de establecimientos que disponen de autocontrol aumenta, rompiendo con la tendencia a la baja de los últimos años.

Sin embargo, al llegar a finales de año, **el 76,5% de los establecimientos alimentarios inspeccionados eran conformes con respecto a las instalaciones⁵ y un 74,5% lo eran en lo que se refiere a las prácticas de manipulación⁶.** Asimismo, un **67,0% de los establecimientos inspeccionados disponían de autocontrol⁷.**

Nivel de conformidad en los establecimientos inspeccionados



Cabe destacar que existe una alta concentración de los datos relativos a estos indicadores. Se encuentran las principales diferencias entre los entes locales de menos y más de 60.000 habitantes en los establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol. Los establecimientos de los entes locales más pequeños son los que más dificultades encuentran para cumplir con los autocontroles, tal y como recoge la tabla a continuación.

⁵Se entiende por **conformes en relación con las instalaciones**, los establecimientos que cumplen reglamentariamente en cuanto a las condiciones de sus instalaciones. Se aceptan las deficiencias leves que no supongan un riesgo para el usuario o sean objeto de requerimiento, medida cautelar o sanción.

⁶Se entiende por **conformes en relación con las prácticas de manipulación**, los establecimientos que cumplen reglamentariamente en cuanto a las condiciones de las prácticas de manipulación de acuerdo con la actividad que realizan (protección y temperatura en cada uno de los procesos, higiene de instalaciones, utensilios y manipuladores de alimentos, ausencia de plagas, higienización de vegetales de consumo en crudo, prevención del anisakis, manipulación de huevos frescos, uso de aditivos, aceites de freír y elaboración de hielo). Se aceptan las deficiencias leves que no supongan un riesgo para el usuario o sean objeto de requerimiento, medida cautelar o sanción.

⁷Los **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.

Diferencias en el porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol en función de la población del ente local

Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
37,8	75,5

Por otra parte, cabe destacar que los porcentajes de conformidad presentan una diferencia significativa en función de si la revisión se realiza durante las visitas de clasificación o si se realiza durante las de inspección.

Por lo que se refiere a las conformidades en los clasificados, el porcentaje es inferior en los tres casos, si bien la diferencia entre conformidades de los clasificados y de los inspeccionados se ha reducido respecto a años anteriores.

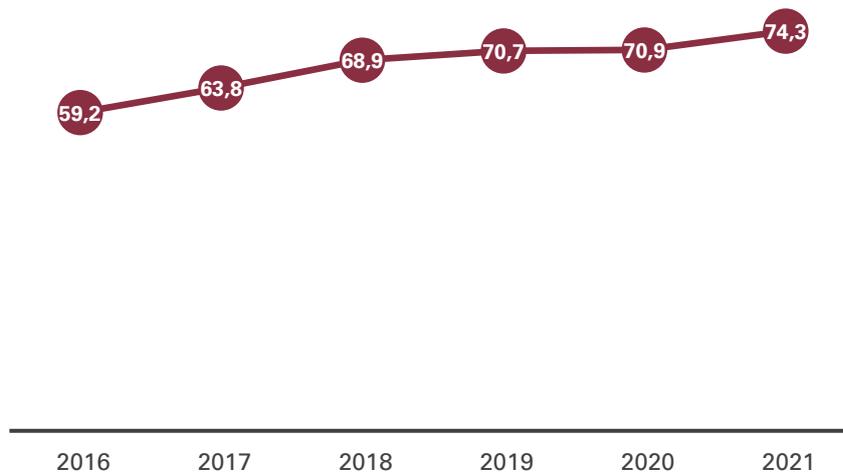
Diferencias de conformidades entre establecimientos clasificados e inspeccionados anualmente

	Clasificados	Inspeccionados
% de establecimientos alimentarios conformes con relación a instalaciones	71,1%	74,5%
% de establecimientos alimentarios conformes con relación a prácticas de manipulación	70,3%	76,5%
% de establecimientos alimentarios que disponen de autocontrol	49,6%	67,0%

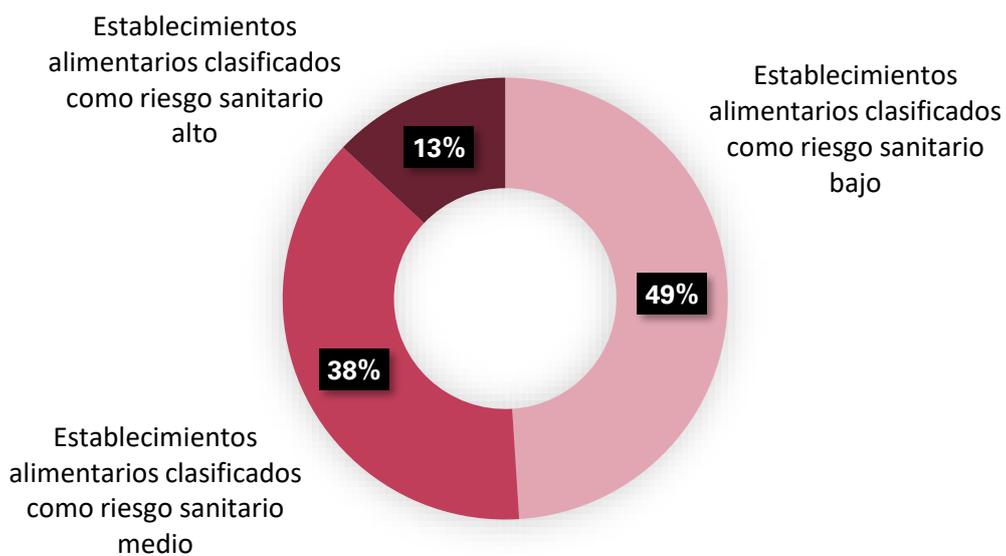
3.6. Mapa de riesgo

En 2021, se ha alcanzado un **74,3% de establecimientos clasificados** sobre el total de establecimientos alimentarios, el **valor máximo de la serie histórica**. La recuperación de la actividad y las visitas de este año ha contribuido especialmente a este crecimiento.

% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios



Proporción de establecimientos alimentarios según su riesgo sanitario⁸



⁸El **riesgo sanitario** se establece de acuerdo a un protocolo que considera unos criterios determinados.

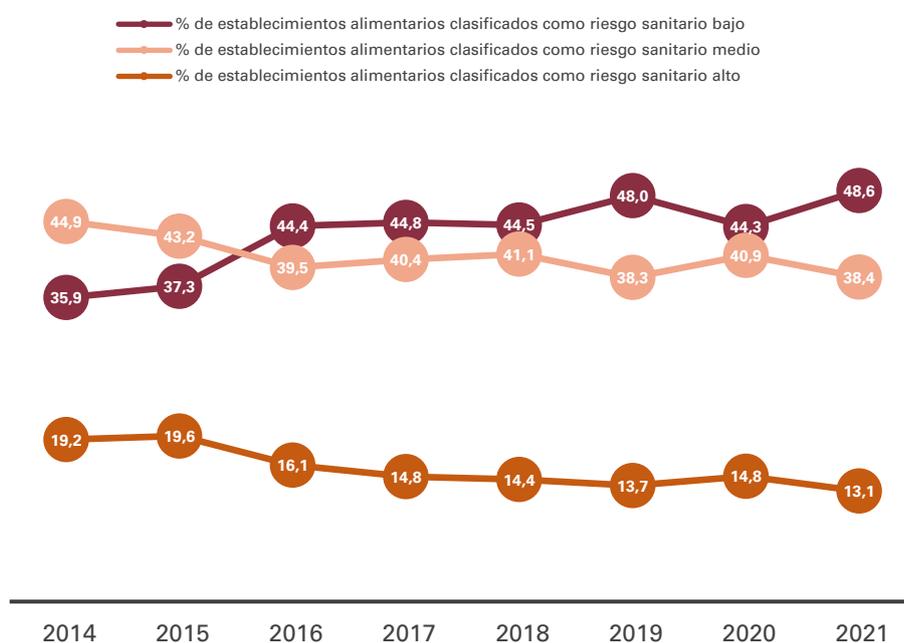
El mapa de riesgo resultante de las clasificaciones indica que, en promedio en 2021, existe un **49% de establecimientos con riesgo bajo, un 38% con riesgo medio y un 13% con riesgo alto.**

De este modo, se logra:

- > **El máximo histórico** de establecimientos **clasificados como riesgo sanitario bajo.**
- > **El mínimo histórico** de establecimientos **clasificados como riesgo sanitario alto.**

Se recupera así la tendencia positiva que se había roto en 2020.

Evolución de la proporción de establecimientos según riesgo alimentario



La dispersión de los datos entre los distintos servicios municipales es muy reducida. En cualquier caso, se detectan ligeras diferencias entre los entes locales de menos y más de 60.000 habitantes, que se recogen en la tabla a continuación. Habría que analizar las posibles explicaciones a este fenómeno dado que, con la información actual, no se puede llegar a ninguna conclusión clara.

Diferencias en las advertencias y requerimientos en función de la población del ente local

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
% de establecimientos con riesgo sanitario bajo	45%	50%
% de establecimientos con riesgo sanitario medio	47%	35%
% de establecimientos con riesgo sanitario alto	8%	15%

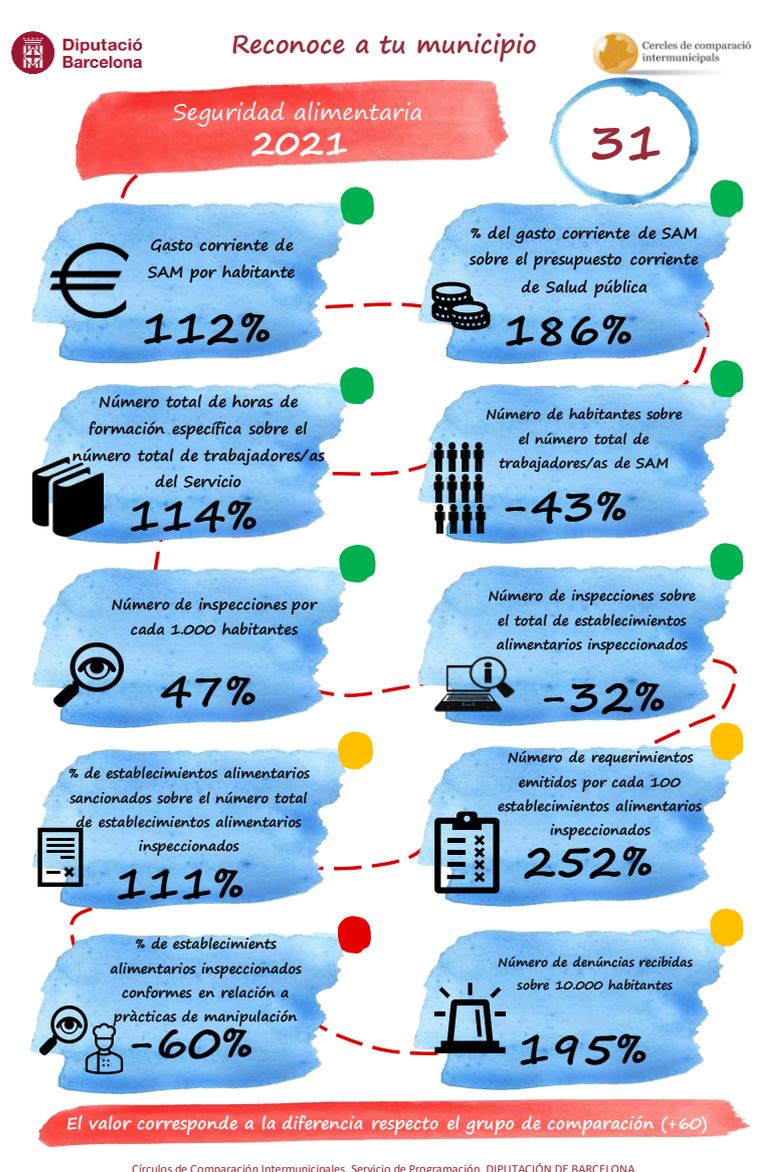
4. Talleres de mejora

Los días 17 y 19 de mayo de 2022, se celebraron los talleres de mejora con el personal técnico de los distintos servicios de Seguridad Alimentaria participantes del CCI. Esta edición, a diferencia de la anterior, pudo volver a celebrarse de forma presencial, respetando las indicaciones de seguridad para la prevención de la Covid-19.

Durante el taller, las personas participantes pudieron **intercambiar experiencias** sobre este último año y sobre la vuelta a la actividad habitual de los Servicios de Seguridad Alimentaria después de la pandemia. Por otra parte, para fomentar el trabajo con los indicadores del servicio e intercambiar conocimientos y consejos, se realizaron las siguientes actividades:

La primera actividad, **“Reconoce a tu ente local”**, tenía por objetivo dar valor a la utilidad de los indicadores del QRI para caracterizar los elementos esenciales del servicio, a través de un juego basado en los datos reales de los entes locales. La dinámica de este juego consistía en que el personal técnico reconociera, de entre una serie de infografías, la que correspondía a su servicio.

Ejemplo de infografía utilizada



La segunda actividad, "Un problema, una solución", tenía por objetivo generar propuestas de mejora sobre aspectos concretos del servicio a través de una dinámica de grupo. Esta dinámica consistía en que el personal técnico de cada ente local formulaba, al resto, de 2 a 3 preguntas cortas y de fácil respuesta sobre aspectos del día a día del servicio. Posteriormente, después de cada pregunta, se iniciaba un turno de respuestas ordenado.

A continuación se detalla la recopilación de preguntas y respuestas agrupadas según temática:

ACTIVIDADES AMBULANTES EN FERIAS, MERCADOS Y FIESTAS POPULARES

¿De qué forma se puede mejorar el registro de establecimientos de venta ambulante?

Se identifican dos propuestas fáciles de implementar; la primera es generar un proceso que establezca que en el momento en que se pide la presentación de la declaración responsable de ferias u otros trámites necesarios para los establecimientos no sedentarios, se realice el registro; la segunda es aprovechar las campañas de inspección en ferias para registrar los establecimientos, así como añadir de oficio la actividad de venta ambulante en los casos en los que un establecimiento sedentario monta una parada.

¿Cómo realizar una correcta gestión del control de la venta ambulante en ferias y mercados?

De forma previa a la celebración de una feria o mercado, es necesario conocer los establecimientos y actividades que habrá, para realizar una primera clasificación del riesgo sin visita y priorizar la inspección de los establecimientos con un riesgo más elevado. Llegado el día del evento, puede realizarse la inspección con un protocolo hecho a medida que contenga los ítems necesarios y adaptados a los recursos humanos y tiempos disponibles para la cantidad de paradas a inspeccionar. A partir de las inspecciones realizadas, se propone generar un histórico para tenerlo en cuenta en futuras ediciones, a la hora de valorar el riesgo y grado de detalle de la nueva inspección, así como posibles medidas cautelares o cierres en caso de incumplimientos reiterativos. Otra propuesta es emitir un sello de calidad para los establecimientos que destacan por su alto grado de cumplimiento. Esto les impulsa a mantener las correctas condiciones de cara a próximas ediciones y, al resto, a mejorarlas para conseguir el sello.

¿Cómo mejorar el cumplimiento de la normativa por parte de las entidades sin ánimo de lucro que realizan actividades alimentarias en eventos esporádicos vinculados a festividades?

Generalmente, estas entidades desconocen la normativa de seguridad alimentaria, por tanto, el objetivo principal es informarles y acompañarlos realizando actividades de sensibilización antes de las celebraciones. Se propone el envío de circulares a las personas responsables o de contacto, informando sobre las normas de higiene y destacando ítems clave, de forma que tomen conciencia de la importancia de la seguridad alimentaria en

las actividades que desarrollen. Otra idea es que reciban una formación en formato online. Se pone de manifiesto que el mejor modo de comunicación es vía WhatsApp.

Una vez realizado el acompañamiento formativo, y llegado el momento de la celebración del evento, debería solicitarse para poder llevar a cabo la actividad, la declaración responsable y los posibles certificados de manipulación de alimentos.

¿Cómo mejorar la gestión de vasos en las ferias y fiestas?

Se propone mediante una empresa externa que cada establecimiento ofrezca una caja de vasos limpios reutilizables. El objetivo es que cada cliente, al consumir una bebida, utilice sólo su vaso, pagando una pequeña cuantía (por ejemplo 1€), que se reembolsa si lo devuelve (se puede reciclar). La empresa se encarga de la distribución e higienización de estos vasos al finalizar cada jornada. De esta forma se da solución a los problemas detectados para cumplir las exigencias respecto a la limpieza de los vasos y se estimula el uso responsable de materiales reutilizables.

CONFORMIDADES

Las conformidades respecto a autocontroles son históricamente inferiores que respecto a instalaciones y prácticas de manipulación. ¿Qué estrategias pueden seguirse para mejorar los resultados respecto a autocontroles?

Se propone un intenso trabajo de sensibilización y formación a los manipuladores de los establecimientos porque se detecta, en muchos casos, un gran desconocimiento de los autocontroles. Dentro de esta sensibilización, destaca la vinculada con los autocontroles relacionados con los alérgenos, las temperaturas y la formación.

PUNTOS DE AGUA

¿Cómo actuar cuando los establecimientos no cuentan con un punto de agua caliente?

Se propone exigir la instalación de agua caliente de forma inmediata y realizar el seguimiento del cumplimiento de la exigencia. En caso de que no se corrija la deficiencia, será necesario aplicar las medidas cautelares/sancionadoras que cada Ayuntamiento considere oportunas.

¿Cuáles son los requisitos mínimos que deberían cumplir los establecimientos de víveres que además cuecen el pan?

> Que el horno no esté junto al punto de atención a la clientela.

- > Que el punto de agua sea diferente al del lavabo y quede en la zona de manipulación del pan.

¿Debe exigirse la sustitución de los grifos de codo por grifos de accionamiento no manual?

Se propone recomendar el cambio, pero no exigir su sustitución porque la normativa no recoge la obligatoriedad de disponer de ellos.

INSPECCIONES

¿Cómo se programan las inspecciones y frecuencias de control?

Los diferentes servicios organizan las inspecciones priorizando los siguientes establecimientos:

- > Establecimientos clasificados como riesgo alto.
- > Establecimientos con cambio de titularidad o actividad.
- > Establecimientos nuevos o nunca inspeccionados anteriormente.
- > Establecimientos denunciados.

Propuestas de frecuencias de control (son orientativas y adaptables a la realidad de cada servicio):

- > Inspección en los establecimientos de riesgo alto: cada dos años máximo.
- > Inspección en los establecimientos de riesgo medio: cada cinco años.
- > Inspección en los establecimientos de riesgo bajo: cuando se cuenten con los recursos necesarios.

¿Cómo se puede llegar a una mayor estandarización de los criterios para llevar a cabo las inspecciones?

Se propone seguir los protocolos consensuados existentes, como los protocolos de inspección y clasificación de los establecimientos alimentarios en función del riesgo sanitario de la Diputación de Barcelona. Asimismo, puede ser interesante abrir más canales para poner en común y contrastar los criterios aplicados por cada persona inspectora y servicio, apoyados por entidades supralocales.

Desde hace cuatro años existe una prueba piloto liderada por la ASPB en la que participa un pequeño grupo de entes locales y la Diputación de Barcelona. Se utiliza un sistema digitalizado que facilita el procedimiento reduciendo el tiempo de la visita y genera automáticamente el acta que se remite al titular del establecimiento. Por el momento la valoración es muy positiva por parte de los entes locales participantes, destacando que

una de las principales ventajas sería la homogeneización de criterios y procesos entre entes locales durante las inspecciones.

¿Cómo actuar cuando un establecimiento no permite la realización de la inspección?

En ocasiones, estas situaciones se producen por la ausencia de la persona titular del establecimiento. En este caso, se propone pedir a las personas trabajadoras que contacten con ellos para informar que se producirá la inspección. En casos en los que la oposición es más firme, se propone contar con el apoyo policial.

¿Cuál es el uniforme habitual al realizar las inspecciones?

No existe un criterio común ya que ir con ropa de calle puede mostrar mayor proximidad y con bata puede mostrar más autoridad. Se propone, por tanto, el uso de bata cuando es más oportuno, especialmente en aquellos establecimientos con mucha manipulación.

Si no se puede emitir un acta de inspección en el momento de realizar la visita, ¿cómo debería actuar?

Se propone seguir con la visita y, en las instalaciones municipales, redactar el informe y enviarlo a la persona titular.

MODOS DE ACTUAR O PROCEDER

¿Cómo actuar cuando un establecimiento no cuenta con lavavajillas industrial sino doméstico?

Se propone exigir, con un plazo razonable, el lavavajillas industrial puesto que cumple con la temperatura mínima de 82 grados durante el aclarado.

¿Cómo se puede actuar con establecimientos donde la actividad principal es ilícita pero manipulan alimentos?

En la mayoría de los casos son establecimiento regentados por personas en situación de vulnerabilidad, por lo que se propone contar con el apoyo de otros servicios municipales como la Policía Local y Servicios Sociales.

¿Es necesario pedir la higienización de vegetales de consumo en crudo?

Sí. Además, se propone comprobar el tipo de sistema dosificador utilizado en la higienización.

¿Cómo actuar ante un establecimiento que no dispone de separación física entre la cocina y la clientela?

Se propone solicitar la instalación de algún tipo de barrera física, aunque la cocina esté visible.

¿Existe consenso sobre la posibilidad de cerrar un expediente cuando el establecimiento todavía tiene alguna deficiencia?

Se acuerda que se pueden cerrar expedientes cuando los establecimientos tienen alguna leve deficiencia (que no suponga un riesgo sanitario inmediato). Se deja constancia en el acta, requiriendo su corrección y haciendo el seguimiento adecuado.

¿Existe un consenso respecto a los plazos para subsanar las deficiencias detectadas en una visita de inspección?

Se propone la aplicación de tres plazos diferenciados:

- > Inmediato
- > Entre 10-15 días
- > Entre 30-60 días

Después, para comprobar si se han subsanado las deficiencias, se propone que el titular envíe prueba visual vía correo electrónico o WhatsApp a los servicios de seguridad alimentaria y así evitar una nueva visita al establecimiento.

¿Cómo se puede actuar cuando el sistema de gestión de residuos sea mediante agujeros en la superficie de trabajo que conducen al cubo de basura?

Se propone exigir que estos agujeros se cubran y el cubo de basura tenga tapa y pedal.

¿Cómo actuar ante casos de cambios de titularidad cuando hay abierto un expediente sancionador?

Se propone trabajar de forma conjunta con el departamento de Actividades para estar enterados de los cambios de titularidad, y no cerrar el expediente sancionador existente hasta que no se tenga la garantía oficial del cambio.

¿Qué medidas pueden poner en práctica en los establecimientos de kebabs cuando al terminar la jornada deben guardar el rollo de kebab restante?

Se propone la posibilidad de comprar rollos más pequeños para que no sobre o bien de acabar de asar todo el rollo y guardar su carne en el frigorífico.

¿Cómo actuar cuando se sospecha que la persona titular de un establecimiento está elaborando los alimentos en su casa?

Se propone comunicar esta situación a la Agencia de Salud Pública de Cataluña y/o a la Policía, además de abrir un requerimiento en base al principio de precaución de la Ley de

Salud Pública. Asimismo, en algunos casos, podría plantearse un cierre cautelar del establecimiento justificando que, con el espacio del que disponen, resulta imposible elaborar las cantidades en cuestión.

¿Cómo se podría actuar frente al caso de una cafetería donde hay gatos?

Se considera clave asegurar que los gatos no entren en la zona de elaboración, por tanto es necesario que haya una clara separación física entre la zona de manipulación y la zona donde están los clientes y los gatos.

¿Cómo controlar el funcionamiento de las consignas en las que los clientes recogen los pedidos que les han dejado y preparado los comercios? ¿Qué casuísticas deben considerarse?

Debe asegurarse que existan los tres tipos de consigna que se necesiten para conservar los alimentos: en refrigeración; en congelación e isotérmica. Y que se establezcan franjas horarias para guardar cada tipología de producto y así reducir al máximo el tiempo hasta su recogida.

Si las consignas se ubican en un mercado de titularidad municipal, la responsabilidad en caso de accidente (intoxicación u otros) recae sobre el Ayuntamiento.

¿Cuál sería la frecuencia recomendada para que los manipuladores de alimentos reciban formación de higiene alimentaria?

La normativa pide formación continua y específica para la actividad que se realiza.

Se propone que renueven su formación cada dos/cuatro años según el grado de manipulación: por ejemplo, personal de cocina cada dos años y personal de sala cada cuatro. Y ser más insistentes con aquellas personas que nunca han realizado ningún tipo de formación.

Por último, se propone prestar especial atención a la falsificación de cursos y diplomas.

¿Cómo superar la barrera idiomática con los trabajadores de los establecimientos?

Puede ser de gran ayuda que contacten con alguien que pueda realizar la traducción, como podría ser algún familiar o alguna entidad de apoyo a personas recién llegadas.

¿Cómo actuar ante las decoraciones de madera sin tratar?

Se propone pedir que, o bien se trate la madera (impermeabilizarla para eliminar la porosidad) o bien se superponga algún material no poroso (como podría ser el vidrio).

En caso de que la persona propietaria afirme que la madera ha sido tratada, debería pedirse el documento del tratamiento para saber con qué producto se ha barnizado.

¿Cómo actuar cuando no coincide el tipo de actividad indicada en la licencia con el real? Un ejemplo habitual: establecimientos con licencia de panadería (productos primarios), pero con venta de productos elaborados (que requiere de licencia de asador o bar/restaurante).

Se propone indicar a la persona titular la necesidad de contar con la licencia correcta y notificar la situación al departamento de licencias, a fin de que realicen su propia inspección y modifiquen, en su caso, el tipo de licencia del establecimiento. En todo caso, se realizará la inspección de seguridad alimentaria sobre la actividad realmente desarrollada y no sobre la que conste en la licencia.

¿Cómo se puede gestionar la necesidad de destrucción de un producto?

Se recomienda presenciar el acto de destrucción del producto y generar informe o justificante. En ocasiones, puede ser necesaria la actuación de un gestor especializado de residuos urbanos o policía.

RIESGO SANITARIO

¿Cómo actuar en los establecimientos que tienen la puerta abierta permanentemente o que directamente no tienen puerta (por ejemplo, las fruterías)?

Se propone llevar a cabo la sensibilización sobre la importancia de esa barrera. También puede ayudar la instalación de insectocutores.

¿Existe consenso sobre cuándo se debe realizar la valoración de riesgo?

Se detectan dos posibilidades:

- > Clasificar cada vez que se realiza una inspección (reclasificando y actualizando el registro)
- > Clasificar en la primera inspección coincidiendo con la apertura del expediente, y organizando las frecuencias de inspección a partir de los resultados, y clasificar de nuevo en la última inspección en el cierre del expediente.

También es habitual realizar campañas específicas según criterios sectoriales o temporales.

¿Qué es el PNCOCA?

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA), que proporciona un marco para la realización del control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria y propone

un sistema de clasificación de los establecimientos minoristas y de restauración en función del riesgo sanitario.

MEDIDAS

Cuándo se aplica cada tipo de medida coercitiva según la situación a subsanar: advertencias, requerimientos, sanciones y medidas cautelares. ¿Existe algún criterio común?

No existe un consenso relativo a las situaciones en las que utilizar cada una de las medidas coercitivas. Se propone aplicar medidas coercitivas más duras en caso de incumplimientos reiterativos en este orden: advertencia, requerimiento, sanción y, por último, medida cautelar.

¿Cómo mejorar el procedimiento de una medida cautelar?

Se propone la emisión de un acta adjuntando fotografías. En caso de que sea necesario precintar el establecimiento, debe asegurarse de que el titular sólo acceda al mismo para enmendar las deficiencias detectadas y no abra el establecimiento. Por eso, se considera clave mantener una coordinación estrecha con la policía local.

Cuando la medida cautelar implique la destrucción de un producto y lo haga la propia persona titular, se propone emitir el acta después de comprobar que ha eliminado el producto. También es recomendable recopilar prueba visual de todo el procedimiento.

VISITAS

¿Existe un criterio común para notificar a un establecimiento que se realizará una visita?

No existe un consenso general, pero se tiende más a no notificar la visita. Sin embargo, puede ser útil notificarlo en algunos casos como:

- > En una segunda o tercera visita de comprobación de la subsanación de deficiencias detectadas.
- > Se controlará básicamente la implementación de los autocontroles.
- > Se prevé una visita de larga duración.
- > Se realizará fuera de los horarios habituales de apertura del establecimiento.
- > Cuando la presencia de la persona responsable es estrictamente necesaria.

¿Cómo garantizar la calidad de las visitas a los establecimientos cuando no se realiza de forma interna y lo hace una empresa subcontratada?

Se prioriza la contratación a través de un contrato menor que no implique compromiso a largo plazo. En el momento de iniciar la colaboración, es necesario elaborar un documento con las directrices para realizar las visitas y una reunión para concretar los compromisos. También realizar una supervisión y seguimiento a la empresa externa para garantizar que el servicio se realiza de manera correcta.

En caso de que la contratación se realice a través de licitación y contratación abierta, es imprescindible que las bases incorporen la forma de proceder y ejecutar el servicio, además de la penalización en caso de incumplimiento de objetivos.

VISIBILIDAD

¿Cómo comunicar y visibilizar las labores realizadas por los Servicios de Seguridad Alimentaria?

Se realizan varias propuestas, entre ellas:

- > Elevar determinadas informaciones a comisión informativa.
- > Elevar acta en el consejo sectorial.
- > Elevar a junta el censo de establecimientos.
- > Establecer que la revista local dedique un determinado número de páginas a temas de seguridad alimentaria.
- > Hacer difusión a través de las redes sociales.
- > Contabilizar y registrar cada llamada y correo electrónico que el Servicio recibe y responde a fin de responder a consultas y realizar asesoramientos.

5. Principales indicios de recuperación de la normalidad del servicio de Seguridad Alimentaria

¿QUÉ?

¿POR QUÉ?



**Incremento
generalizado de las
visitas**

Reactivación de la actividad habitual del servicio

Valores en aumento.



**Más aperturas, más
establecimientos**

Aperturas y cambios de titularidad

Retorno de ferias y otros eventos



**Disminución en los
asesoramientos**

No son necesarios los asesoramientos en medidas y normativa COVID-19 y menos asesoramientos telemáticos

Valores prepandemia

6. Principales efectos de la pandemia que han continuado afectando al servicio de Seguridad Alimentaria

¿QUÉ?

¿POR QUÉ?



Menos dureza con los establecimientos

Continúa la situación de vulnerabilidad económica de los establecimientos

Se mantiene cierta flexibilidad con las medidas punitivas, si bien aumentan levemente



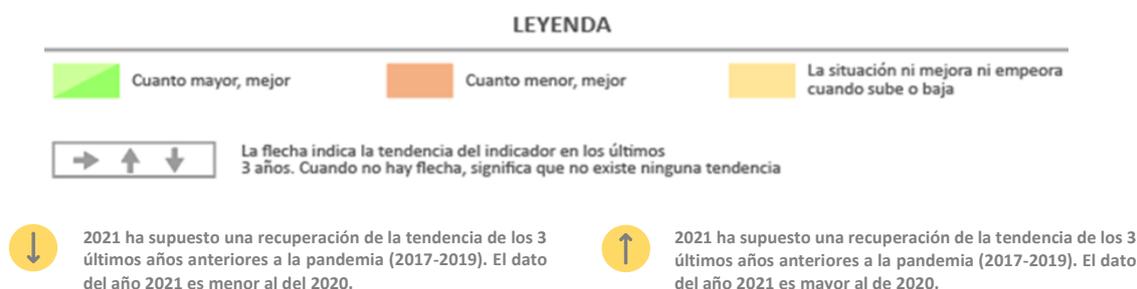
Pocas horas de formación

Falta de tiempo y priorización de otras actividades

Falta de oferta

7. Resumen de indicadores CCI SAM

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



Encargo político

GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA	2021	
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	15,06	
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación con instalaciones	74,49	
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación con prácticas de manipulación	76,53	
% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol	66,96	
% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	74,31	
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación con instalaciones	71,11	
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación con prácticas de manipulación	70,34	
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol	49,63	
GESTIONAR UN SERVICIO DE "CALIDAD"		
	2021	
% de actividades específicas de SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	77,45	
% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	68,77	
% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	76,78	
ADECUAR EL SERVICIO A LAS EXPECTATIVAS DE LA CIUDADANÍA		
	2021	
Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,66	
Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	1,06	

GESTIÓN DEL RIESGO
2021

% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo	48,58	
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio	38,35	→
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto	13,06	→

Usuario/Cliente
GESTIÓN DE RIESGOS SANITARIOS
2021

Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	2,13	↑
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,44	↑

COMUNICACIÓN, FOMENTO Y APOYO DE ACTIVIDADES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
2021

Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio	46,55	↓
---	-------	---

GRADO DE DESEMPEÑO DE LA NORMATIVA
2021

Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	21,94	
Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	19,89	
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	4,11	
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,05	↑

Valores organizativos
GESTIONAR EL SERVICIO CON LAS DIVERSAS FORMAS DE GESTIÓN (I)
2021

% de Gestión directa (Ayuntamiento, OAAA, Empresas municipales)	100,0	→
% de Gestión indirecta (concesión, otros)	0,0	

DISPONER DE LOS RECURSOS HUMANOS ADECUADOS
2021

Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento	195,66	
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM	55.285,58	↑
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento	846,93	↓

PROMOVER UN CLIMA LABORAL POSITIVO PARA LOS TRABAJADORES	2021	
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM	3,49	
Sueldo bruto de un técnico de Salud pública	35.251,45	
Sueldo bruto de un inspector	37.362,73	
GESTIONAR EL SERVICIO CON LAS DIVERSAS FORMAS DE GESTIÓN (II)	2021	
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	96,48	
MEJORAR LAS HABILIDADES DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SERVICIO	2021	
Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as del Servicio	13,09	↑
REFLEJAR LA ESTRUCTURA DE GÉNERO DEL PERSONAL	2021	
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM	72,11	↑
% de mujeres con cargo a mando sobre el número total de trabajadores/as de SAM con cargo a mando	81,76	↑

Economía

DISPONER DE LOS RECURSOS ADECUADOS	2021	
Gasto corriente de SAM por habitante	1,03	↑
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,12	→
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública	15,23	
FINANCIAR ADECUADAMENTE EL SERVICIO	2021	
% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	3,42	
% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	18,84	
% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	77,74	↑
OFRECER EL SERVICIO A UNOS COSTES UNITARIOS ADECUADOS	2021	
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	105,20	

Entorno

	2021	
Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes	9,83	↑
Población	79.780	
% Población extranjera	18,32	↑
Densidad de población (hab./km ²)	4.210,40	→
Renta per cápita	17.998	