



Diputació
Barcelona

15a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària

Resultats any 2023

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

**15a edició del
Cercle de comparació
intermunicipal de
seguretat alimentària**

Resultats any 2023

Versió lliure difusió

Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública
Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública
Llars Mundet. Edifici Serradell, 2a
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468
s.salutp@diba.cat
www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal

Àrea de Serveis Generals i Transició Digital
Direcció de Serveis de Planificació Econòmica
Servei de Programació
Edifici Can Serra
Rambla de Catalunya, 126, 5è
08008 Barcelona
Tel. 934 022 237
s.programacio@diba.cat
www.diba.cat/web/ci

Juliol de 2024
© Diputació de Barcelona

Impressió: Departament de Reproducció Gràfica de la Diputació de Barcelona

ÍNDEX

Els cercles de comparació intermunicipal	9
Pròleg	11
Antecedents.....	13
Què són els Cercles de Comparació Intermunicipal?	13
Missió.....	13
Objectius.....	13
Trets característics.....	14
Destinatari.....	15
Compromisos dels participants.....	15
Resultats obtinguts pels ens locals.....	15
Impactes del projecte.....	16
Reconeixements.....	17
Algunes xifres.....	17
Fases dels Cercles.....	18
Fase de disseny	19
Quadre resum d'indicadors (QRI)	20
Indicadors transversals.....	21
Revisió d'indicadors	21
Fase de mesura.....	21
Procediment de recollida de dades.....	21
Validació de dades.....	23
Càlcul dels indicadors i les mitjanes.....	23
Fase d'avaluació.....	24
Què és i què no és l'avaluació en els Cercles.....	24
Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL).....	25
L'avaluació en el marc dels tallers de millora.....	27
Els informes de resultats globals.....	27
Fase de millora (Tallers)	29
Fase de comunicació i implementació.....	31
Informe de conclusions	33
1. Presentació.....	35
1.1. Introducció	35
1.2. La seguretat alimentària.....	35
1.3. Municipis participants en el CCI SAM de 2024 (dades 2023).....	38
1.4. Metodologia i abast de l'anàlisi	41
2. Resultats 2023	44
2.1. Recursos econòmics	44
2.2. Valors organitzatius i recursos humans	51
2.3. Encàrrec polític i estratègic.....	59
2.4. Mesures coercitives.....	62
2.5. Conformitats	66
2.6. Mapa de risc.....	70
3. Tallers de millora	72

Annexos	83
Guia d'interpretació	85
Introducció	87
Quadre Resum Indicadors	91
I. Dimensió encàrrec polític/estratègic	92
II. Dimensió usuari/client	101
III. Dimensió valors organitzatius/recursos humans	105
IV. Dimensió econòmica	113
V. Entorn	117

Els cercles de comparació intermunicipal

Pròleg

enguany hem arribat a la 15a edició del **Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal** (en endavant CCISAM), impulsat per la Diputació de Barcelona a través dels seus Serveis de Programació i de Salut Pública. El cercle ha comptat amb la participació de 42 municipis, 41 de la demarcació territorial de Barcelona i un de la demarcació territorial de Tarragona; novament, la fidelitat de molts dels municipis participants reforça la utilitat que ofereix aquesta metodologia de treball.

L'objectiu del CCISAM és promoure la millora de la qualitat dels serveis que treballen la Seguretat Alimentària al món local, especialment perquè aquesta és una competència obligada pel que fa al comerç minorista, el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors, com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb repartiment a domicili o sense, junt amb la producció d'àmbit local i el transport urbà.

La metodologia del cercle permet que, mitjançant mètodes d'avaluació i anàlisi qualitatiu i quantitativ, es promogui la millora dels serveis. El CCISAM permet, d'una banda, conèixer la situació del propi municipi amb relació a la resta d'ens participants. D'altra banda, el projecte promou i esdevé un espai de trobada magnífic per compartir amb d'altres tècnics aspectes organitzatius, metodologies de treball i intervencions que es realitzen en cada municipi.

El CCISAM, com cada any, s'inicia per a tots els ens participants amb la fase de mesura que consisteix en la recollida i la validació de les dades de l'activitat 2023, el que dona pas a la fase de millora, amb l'organització dels tallers, on cada ens participant pot conèixer els punts forts i oportunitats de millora del seu servei de seguretat alimentària i aprofitar les dinàmiques de treball i d'intercanvi que s'hi desenvolupen.

En aquesta edició, després de la presentació dels resultats més rellevants, s'han realitzat dues activitats: durant la primera, anomenada **Interpretar per millorar**, es va lliurar a cada municipi un document amb 12 gràfics d'evolució dels seus indicadors més rellevants i se'ls va convidar a reflexionar individualment sobre el funcionament del servei, anàlisi que van acabar presentant a la resta de membres de cada taula.

La segona activitat, desenvolupada altres anys i molt ben valorada pels participants als tallers del CCISAM, va ser la que anomenem **Un problema una solució**, la qual permet generar un espai de reflexió on cada municipi presenta situacions del seu dia a dia que li generin dubtes, dificultats o incerteses. D'aquesta manera, s'origina un debat amb la resta de participants i s'analitzen i comparteixen possibles solucions, visions alternatives i fins i tot experiències exitoses que puguin esdevenir una referència.

Finalment, arribem a la fase de comunicació que ens permet oferir-vos aquest document, que és el resultat de tot aquest procés de treball, on després de la descripció del marc teòric dels Cercles, hi trobareu el resultat dels indicadors i les principals conclusions per conèixer les diferents realitats que hi ha al territori pel que fa a la seguretat alimentària.

Per últim, volem expressar la nostra satisfacció per l'interès que desperta el CCISAM en els ens locals i esperem poder seguir contribuint a la millora de la qualitat i l'eficiència dels serveis de seguretat alimentària.

Antecedents

L'experiència de la Diputació de Barcelona en el treball amb indicadors es va iniciar l'any 1983 amb la creació del **Servei d'Informació Econòmica Municipal (SIEM)**, una eina de l'àmbit de les finances públiques locals centrada en qüestions pressupostàries, de fiscalitat i d'endeutament.

El ràpid creixement de la demanda de serveis públics durant la dècada de 1980 va comportar un creixement, sovint desordenat, de l'activitat dels ajuntaments, fins al punt que, ja a la dècada de 1990, es va percebre la necessitat de racionalitzar la prestació de serveis públics locals i de garantir-ne la qualitat. En aquest context, l'any 1998 la Diputació va impulsar una nova línia de treball, l'estudi d'**Indicadors de gestió de serveis municipals (IGSM)**, destinat a l'obtenció d'informació comparada sobre la gestió dels serveis. L'estudi, de caràcter anual i basat en enquestes a municipis de més de 10.000 habitants de la província de Barcelona, oferia dades i indicadors comparats amb la mitjana del conjunt dels municipis participants. Malgrat això, l'estudi IGSM estava mancat de la participació dels responsables dels serveis municipals, que no intervenien en la definició dels indicadors (establerts pel Servei de Programació de la Diputació de Barcelona) ni eren el punt de contacte per a la recollida de dades i posterior remissió de la informació (la via de comunicació era a través dels interventors municipals). Addicionalment, en l'estudi IGSM tampoc no participaven altres àrees de la Diputació de Barcelona, que tenien un contacte habitual amb els responsables dels serveis locals. Es desaprofitava, així, el coneixement específic d'aquestes àrees i la possibilitat d'enfortir el treball transversal dins de la Diputació.

L'any 2001 es va produir un nou salt qualitatiu amb la creació i posada en marxa dels **Cercles de Comparació Intermunicipal (CCI)**, que pretenia superar les limitacions observades en l'estudi IGSM. Es tracta d'un instrument que va més enllà de l'obtenció d'informació sobre indicadors locals de gestió, ja que introdueix el valor afegit de la participació activa dels responsables dels serveis locals en els processos de definició i validació dels indicadors, l'anàlisi dels resultats obtinguts, la comparació entre els diferents municipis i la posada en marxa d'accions de millora.

Aquest mètode de treball és coherent amb la filosofia d'actuació de la Diputació de Barcelona que, a través del Pla de Mandat, vol impulsar el treball en xarxa amb els ens locals de la província. L'implicació en la definició de les actuacions de la nostra Corporació esdevé un factor clau d'èxit per a la utilitat i l'aplicabilitat de les polítiques supramunicipals.

Què són els Cercles de Comparació Intermunicipal?

Missió

Els Cercles de Comparació Intermunicipal són una eina adreçada als ens locals que s'orienta a la millora de la gestió mitjançant l'anàlisi d'indicadors de serveis locals i l'intercanvi d'experiències entre iguals.

Objectius

El projecte té els objectius següents:

- ▶ Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats.
- ▶ Intercanviar experiències entre ens locals a partir de l'anàlisi de les dades.
- ▶ Impulsar la millora dels serveis públics locals.

Trets característics

La metodologia dels Cercles presenta algunes característiques que els diferencien d'altres iniciatives relacionades amb el treball amb indicadors i/o l'intercanvi d'experiències:

- 1 Es basa en la idea de comparar per millorar
- 2 Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt)
- 3 És voluntari
- 4 Té caràcter anual
- 5 No té cost directe per als municipis

- 1 **Es basa en la idea de “comparar per millorar”:** des de la posada en marxa, la comparació ha estat l'element central dels Cercles. En un context en què els ens locals treballen amb autonomia per prestar els serveis que tenen encomanats amb la màxima qualitat, la comparació d'indicadors de gestió esdevé una eina clau per detectar els punts forts i les oportunitats de millora de cada municipi en relació amb d'altres que també presten aquell servei en un entorn similar. Amb tot, el contrast de resultats no té una voluntat de control o fiscalització de l'activitat dels municipis, ni de fomentar la competitivitat entre ells; sinó que vol propiciar la millora dels serveis per mitjà de l'anàlisi, la reflexió i l'intercanvi entre iguals. En aquest sentit, la idea d'**aprendre dels altres** és clau en la metodologia dels Cercles.
- 2 **Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt):** en concordança amb la idea que s'acaba d'exposar, la comparació efectuada en els Cercles es basa en uns indicadors escollits pels ens locals participants, que consensuen allò que consideren el mínim comú del servei analitzat en els diferents municipis sense condicionants o ingerència per part de la Diputació més enllà de crear un espai de trobada i facilitar les dinàmiques de debat i consens. Aquest ha estat un dels factors clau d'èxit dels Cercles des dels inicis, ja que permet que els participants es facin seus els indicadors i els incorporin a la presa de decisions.
- 3 **És voluntari:** la participació dels ens locals en els Cercles és voluntària, fet que és coherent amb la vocació de millora i no de control o fiscalització que té el projecte. Qualsevol ens local (preferiblement de més de 10.000 habitants per garantir que es disposa dels recursos necessaris per fer front a les tasques de recollida d'informació i assistència a les trobades) pot sol·licitar participar en un o diversos cercles. Alhora, tot i que es fomenta una participació a llarg termini per obtenir els màxims beneficis de la comparació, l'acumulació de sèries històriques i l'intercanvi d'experiències, no s'estableix un període mínim de permanència en el projecte.
- 4 **Té caràcter anual:** el projecte funciona amb un cicle de treball anual: cada any es recullen dades, es calculen els indicadors, s'analitzen i es reuneix els participants per reflexionar i intercanviar experiències entorn dels resultats.
- 5 **No té cost directe per als municipis:** els ens locals no han d'abonar cap tipus de contraprestació per participar en els Cercles. El cost unitari és d'uns 939 € per participant, si es tenen en compte els recursos humans (tant de la DIBA com de consultores externes) vinculats directament amb el projecte¹.

¹ No es tenen en compte aspectes logístics com la impressió de documents o els càterings.

Destinataris

Els Cercles de Comparació Intermunicipal s'adrecen a:

Ens locals

- ▶ **preferiblement de més de 10.000 habitants:** s'estableix aquest llindar per garantir que els participants tenen recursos suficients per fer front a les tasques de recollida d'informació i d'assistència a les trobades d'intercanvi. Amb tot, al llarg dels anys s'han anat incorporant al projecte nombrosos municipis de menys de 10.000 habitants que han mostrat interès a participar-hi.
- ▶ **de la província de Barcelona,** tot i que també hi participen ens locals d'altres províncies catalanes que ho sol·liciten.

Perfils

- ▶ **preferiblement, responsables tècnics** amb capacitat de decisió i amb coneixement del servei analitzat per tal de facilitar la implantació de millores en el servei que és de la seva responsabilitat.
- ▶ **també són destinataris de la informació** dels Cercles els responsables dels **nivells de decisió estratègica** dels ens locals, tant directius professionals (gerents, caps d'àrea, etc.) com càrrecs electes.
- ▶ **internament, les àrees de la DIBA** implicades en els Cercles són susceptibles d'utilitzar també la informació que genera el projecte per al seguiment l'estat i l'evolució dels serveis locals que corresponen al seu àmbit de treball.

Compromisos dels participants

Facilitar la informació necessària per calcular els indicadors i comparar els serveis locals analitzats.

1

Permetre que tots els participants del Cercle puguin veure les dades facilitades*.

2

Participar en els tallers de millora, adreçats a analitzar els resultats i intercanviar experiències.

3

*Les dades que es publiquen amb accés lliure són les mitjanes, no els valors individuals dels municipis.

Resultats obtinguts pels ens locals

Per mitjà de la participació en els diferents Cercles, cada ens local obté diversos productes:



Quadre resum d'indicadors (QRI) del servei per al propi municipi, comparat amb la mitjana dels ens locals similars.



Informe de punts forts i oportunitats de millora del servei en relació amb la mitjana dels ens locals similars.



Resultats detallats de tots els ens locals participants.



Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL): portal web des d'on els participants poden accedir a totes les dades dels Cercles.



Espai de trobada i intercanvi entre iguals.



Informe de resultats globals, amb una anàlisi dels indicadors en el conjunt dels ens locals i per tipologies de participants, així com de les tendències de canvi i continuïtat.

Impactes del projecte

Al llarg dels prop de 20 anys de trajectòria dels Cercles, el projecte ha generat canvis en els àmbits en què es proposa intervenir, com són el treball amb dades, l'accés a informació relativa als serveis públics locals, la creació d'espais de trobada i intercanvi entre el personal tècnic dels ens locals i, en darrer terme, la millora dels serveis analitzats.

A continuació, se sintetitzen els principals impactes dels Cercles i es quantifiquen en base als resultats de les enquestes que es realitzen periòdicament als participants:

1	Accés a informació per prendre millors decisions	83,2 % Creu que el portal web aporta valor afegit a la seva feina
2	Creació d'un espai d'intercanvi entre el personal tècnic local	8,8 de 10* Valoració dels tallers de millora
3	Generació d'accions i iniciatives per millorar els serveis	85,7 % Afirma que els Cercles l'han ajudat a millorar el servei
4	Disseminació de la informació dins i fora de les organitzacions	56,9 % la informació arriba als nivells estratègics 75,0 % Veuria bé publicar les dades en obert + experiències portals DO** i Transp.
5	Foment de la presa de decisions basada en evidències	8,9 de 10 Recomanaria els Cercles (NPS***: 65,7)

Fonts: Qüestionaris als assistents als tallers de millora de les darreres cinc edicions (2) i Enquesta als participants dels CCI (1, 3, 4 i 5): <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

*Mitjana de les darreres cinc edicions. / **DO: dades obertes / ***NPS: Net Promoter Score

Reconeixements

L'impuls que des dels Cercles s'ha volgut donar a la cultura del treball amb dades i l'intercanvi d'experiències entorn dels serveis públics locals ha rebut diversos reconeixements, tant en l'àmbit català com estatal. Destaquen els següents:



2018. Escola d'Administració Pública de Catalunya

Premi Alfons Ortuno d'innovació i bones pràctiques a les administracions públiques.

1r premi de la categoria de Transparència, bon govern, avaluació i qualitat.



2016. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió.

1r premi de la categoria d'Innovació en la Gestió.



2016. Q-epea. Xarxa d'entitats basques compromeses amb la gestió avançada

Congrés de gestió pública avançada. Finalista.



2008. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió Pública.

1r premi de la categoria d'Excel·lència en la Gestió Pública.

Algunes xifres



ABAST

23 edicions

24 serveis avaluats*

24 tallers realitzats



PARTICIPACIÓ

183 ens locals participants
14 dels quals, de fora de la província

100% municipis +10.000 h.
província BCN

1045 tècnics participants



VALORACIÓ

8,8 de 10 valoració tallers**

85,7% afirma que els CCI li han servit per millorar el servei

83,0% afirma que el PIESL aporta valor afegit a la seva feina

*Els 2 serveis de neteja viària i residus s'analitzen en el marc d'un mateix Cercle.

**Dada corresponent a la mitjana de les darreres cinc edicions.

A la figura següent es mostra l'evolució dels ens locals participants en cadascun dels serveis analitzats pels Cercles de comparació intermunicipal:

Evolució dels participants en els Cercles de comparació intermunicipal

Servei	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Edició (2024)
Polícia Local	58	61	62	59	64	70	69	66	71	72	75	72	19a
Neteja viària i residus	40	40	43	46	56	53	54	47	50	50	54	59	21a
Biblioteques	44	44	44	60	60	142	143	148	144	155	156	157	21a
Espais Escènics	31	31	29	30	31	30	29	29	32	33	34	35	17a
Escoles Bressol	32	34	39	38	45	48	57	47	55	58	60	64	19a
Escoles de Música	37	38	42	39	42	43	43	42	41	42	43	41	19a
Esports	53	53	54	53	55	52	51	47	48	52	50	49	21a
Serveis Socials	55	55	57	57	59	64	65	68	72	73	66	70	23a
Mercats Municipals	33	32	32	32	33	32	31	31	31	32	36	37	18a
Fires Locals	27	30	35	39	37	36	35	38	36	38	39	38	16a
Serveis Locals d'Ocupació	33	34	34	36	36	36	35	37	38	39	39	39	16a
OMIC	31	34	32	36	38	40	41	42	42	41	41	41	16a
Seguretat alimentària ***	38	43	43	49	48	51	50	46	49	48	44	42	15a
Enllumenat Públic	24	25	30	33	32	34	36	41	39	40	39	42	15a
Servei de Mediació Ciutadana	24	30	35	35	36	43	43	44	43	45	45	46	14a
Verd urbà	14	20	21	23	24	27	26	28	28	32	32	31	12a
Serveis culturals			14	17	18	18	22	21	27	24	30	33	10a
Museus locals				13	23	35	37	50	50	50	50	51	9a
Cementiris Municipals					11	12	12	12	13	12	14	14	8a
Oficines tècniques laborals							17	18	18	18	18	18	6a
Abastament d'aigua							15	18	19	22	22	28	6a
Serveis d'igualtat										13	23	23	3a
Arxius												15	1a
Total Cercles	16	16	17	18	19	19	21	21	21	22	22	23	
Total participants en els Cercles	574	604	646	695	748	866	911	920	946	989	1010	1045	

Fases dels Cercles

El procés de desplegament dels CCI s'articula entorn de **cinc fases** que es retroalimenten de manera successiva, seguint **la lògica del cycle de la millora contínua**. Per aquest motiu, la idea és que **un cercle no té un acabament fixat**, sinó que cada any es duen a terme novament la majoria de fases (deixant de banda el Disseny, ja que es pretén que els indicadors tinguin permanència per afavorir l'acumulació de sèries temporals), des de la recollida de dades fins a la comunicació dels resultats i la implementació de les accions de millora.

El procés de millora contínua dels Cercles de Comparació Intermunicipal



Fase de disseny

- Definició de la missió i els objectius del servei
- Consens d'indicadors i variables

Fase de mesura

- Recollida de dades
- Validació de dades

Fase d'avaluació

- Informes amb resultats detallats
- Informes de punts forts i oportunitats de millora
- Informes de resultats globals
- Portal web (PIESL)
- Anàlisi qualitativa de resultats en els tallers

Fase de millora

- Tallers de millora mitjançant diverses metodologies de treball: Oportunitats de millora, Bones pràctiques, Mapa de relacions, Encerta quin és el teu, etc.

Fase de comunicació i implementació

- Jornada de cloenda
- Comunicació de resultats dins i fora de l'organització
- Implementació d'accions de millora (tasca desenvolupada pels ens locals)

Fase de disseny

En aquesta fase, que es **duu a terme l'any en què s'inicia un cercle**, es defineixen la **missió** i els **objectius estratègics** del servei objecte d'anàlisi, es consensuen els **indicadors** que s'utilitzaran per a la comparació i s'estableixen les **variables** (dades en brut) que serviran per al càlcul dels indicadors.

La metodologia per aconseguir-ho es basa en la realització de **dos tallers de treball** amb els ens locals que participaran en el Cercle.

En el primer taller participen un grup reduït de tècnics municipals (generalment, menys de 10), seleccionats per l'experiència que tenen en el treball amb indicadors i/o per la representativitat del seu ens local respecte del conjunt de participants. Amb la coordinació del Servei de Programació i d'altres àrees de la Diputació de Barcelona que treballen en l'àmbit del servei analitzat, aquest grup s'encarrega de:

- ▶ Definir la **missió** i els **objectius estratègics** del servei.
- ▶ Proposar, discutir i consensuar un conjunt d'**indicadors** comuns, necessaris per mesurar els aspectes essencials del servei pel que fa a l'entorn, els recursos humans i econòmics, l'organització, les persones usuàries i la perspectiva estratègica o d'encàrrec polític.
- ▶ Establir les **variables** que es necessitaran per calcular els indicadors.

En el segon taller, al qual assisteixen tots els integrants del Cercle, es posa en comú el treball realitzat a la primera trobada i el grup fa les consideracions que creu oportunes, amb la possibilitat de modificar o ampliar la feina feta a la reunió inicial. L'objectiu és que el conjunt dels participants

validin i assumeixin la missió, els objectius, els indicadors i les variables que permetran analitzar i comparar el servei amb un llenguatge comú.

En ambdues sessions, el treball es fonamenta en dinàmiques de grup que afavoreixen la participació ordenada dels ens locals, així com la posterior sistematització de les idees (pluja d'idees, *metaplan* i tècniques nominals de grup, entre d'altres).

Quadre resum d'indicadors (QRI)

Els indicadors dissenyats pels ens locals s'organitzen en un **Quadre resum d'indicadors (QRI)**, format per **quatre dimensions** i un cinquè bloc amb **dades d'entorn** que ajuden a contextualitzar els resultats de l'ens local:

Exemple de QRI d'un cercle

INDICADOR	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
INDICADOR POLITIC / ESTRATEGIC	<p>Indicadors rellevants des del punt de vista de la ciutadania, relacionats amb la consecució dels objectius finals del servei</p>							
DIMENSIO USUARI	<p>Indicadors relacionats amb l'ús del servei, les accions, els resultats immediats i el perfil de les persones usuàries</p>							
DIMENSIO VALORS ORGANIZATIUS I RH	<p>Indicadors relacionats amb el model organitzatiu i de gestió, així com els recursos humans (dotació, càrregues de treball i formació, entre d'altres)</p>							
DIMENSIO ECONOMIA	<p>Indicadors relacionats amb l'ús de recursos econòmics per prestar el servei, les fonts de finançament i els costos unitaris, principalment</p>							
INDICADORS D'ENTORN	<p>Indicadors relacionats amb l'entorn demogràfic i socioeconòmic</p>							

DIMENSIO ENCÀRREC POLITIC / ESTRATEGIC

Indicadors rellevants des del punt de vista de la ciutadania, relacionats amb la consecució dels objectius finals del servei

DIMENSIO USUARI

Indicadors relacionats amb l'ús del servei, les accions, els resultats immediats i el perfil de les persones usuàries

DIMENSIO VALORS ORGANIZATIUS I RH

Indicadors relacionats amb el model organitzatiu i de gestió, així com els recursos humans (dotació, càrregues de treball i formació, entre d'altres)

DIMENSIO ECONOMIA

Indicadors relacionats amb l'ús de recursos econòmics per prestar el servei, les fonts de finançament i els costos unitaris, principalment

INDICADORS D'ENTORN

Indicadors relacionats amb l'entorn demogràfic i socioeconòmic

Complementàriament, s'elabora una **Guia d'interpretació** on es recull la definició, la fórmula de càlcul i les variables implicades en cadascun dels indicadors del quadre, amb els criteris de càlcul d'aquestes variables per assegurar que tots els participants recullen les dades de la mateixa manera. Aquest document és útil en la interpretació dels resultats ja que està sempre a l'abast dels participants perquè puguin consultar com s'obté cadascun dels valors que apareixen en el QRI.

Indicadors transversals

Per tal de fer comparacions entre diversos serveis -objectiu complementari al de fer comparacions intermunicipals d'un servei-, s'han definit una sèrie d'indicadors transversals per a tots els serveis analitzats: 7 de la dimensió **Valors organitzatius – RH** i 5 de la dimensió **Economia**.

DIMENSÍO VALORS ORGANITZATIUS – RH	DIMENSÍO ECONOMIA
<ul style="list-style-type: none"> ↳ % de gestió directa ↳ % de gestió indirecta ↳ % d'hores de baixa ↳ Salari brut anual d'una categoria professional rellevant del servei ↳ Hores de formació per treballador ↳ % de dones sobre el total de professionals ↳ % de dones amb comandament sobre el total de comandaments 	<ul style="list-style-type: none"> ↳ Despesa corrent per habitant ↳ % de despesa corrent sobre el pressupost corrent municipal ↳ % d'autofinançament per taxes i preus públics ↳ % de finançament per part d'altres administracions ↳ % de finançament per part de l'ajuntament

Revisió d'indicadors

Els indicadors que es defineixen a l'inici de cada Cercle tenen vocació de permanència, per tal de facilitar el seguiment de l'evolució del servei. Però l'objectiu d'acumular sèries temporals s'ha de conjugar amb la necessitat de garantir la utilitat i la no obsolescència de les mesures. En cas contrari, es correria el risc d'esmerçar esforços a mesurar aspectes del servei que han deixat de ser rellevants. Per aquest motiu, periòdicament a cada Cercle es realitzen **sessions de revisió dels indicadors**, on es debat sobre la vigència del Quadre resum d'indicadors i es valora la necessitat de modificar, suprimir o incorporar algun indicador, i les variables corresponents.



Fase de mesura

Procediment de recollida de dades

Un cop definides les variables (dades en brut) que es necessitaran per calcular els indicadors, es tramet als ens locals un qüestionari en format Excel. S'opta per aquest suport per l'àmplia extensió d'aquest programari ofimàtic a les administracions locals de la província i per la flexibilitat que ofereix a l'hora de modificar el disseny, introduir fórmules, validacions automàtiques, etc.

Com es pot veure a l'exemple següent, cadascuna de les variables (dades) que s'han de recollir compta amb una definició, que descriu amb precisió els criteris de còmput, pel que fa a inclusions/exclusions, períodes temporals, etc.

Pestanya de recollida de dades d'un Cercle

Diputació Barcelona		Qüestionari de variables del CCI de SERVEIS LOCALS D'OCUPACIÓ				Dades 2020	
Seleccioneu el vostre municipi de la llista desplegable		Municipi				Omplert: 68 de 73 variables 92% omplert	
Les cel·les en verd contenen informació proporcionada per la DIBA. Només cal omplir les cel·les en groc. Qualsevol canvi o observació, a la columna "Comentaris". ATENCIÓ: Si alguna dada no està disponible, deixar la casella en blanc. Tan sols en cas que la dada sigui 0, omplir amb un 0.							
ATENCIÓ: a l'enquesta hi ha 13 variables pendents de validar i 6 variables pendents d'omplir. Vegeu la pestanya VALIDACIONS							
Núm.	Variable	Valor 2020	Valor 2019	VAL	Increment	Definició de la variable	Comentaris
V1	Persones usuàries ateses a l'SLO		1.671	✓	0%	Persones inscrites al Servei Local d'Occupació (SLO) que durant l'any 2020 han realitzat alguna de les accions següents: participació en accions grupals (acollida de demandants, actualització de la base de dades, orientació, recerca de feina, mixtes, formativa, monogràfics, sessió inicial d'accio formativa, sessió final d'accio formativa, altres), realització d'entrevistes individuals (entrevista ocupacional, orientació, TRF, tutoria de formació), assistència al club de feina, realització de seguiment (presencial, telefònic, telemàtic), ser candidat a ofertes de treball (i que, com a mínim, s'hagi contactat), realització de tutories de seguiments individual (accions de formació, postinerci, pràctiques a empreses, derivació a altres programes), o accions de treball amb suport o de coordinació. No es consideren persones usuàries ateses aquelles que durant el 2020 només han tingut en el seu expedient un treball o una inactivació. Tampoc aquelles que només tenen al seu itinerari un Seguiment Sistemàtic generat per una actualització de borsa i que suposa inactivar-les.	
V2	Persones usuàries ateses de menys de 30 anys		254	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen menys de 30 anys a data 31/12/19.	
V3	Persones usuàries ateses de 50 anys o més		576	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen 50 anys o més a data 31/12/19.	
V4	Persones usuàries ateses amb estudis obligatoris o inferiors		930	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 amb estudis obligatoris o inferiors (no sap llegir o escriure; estudis primaris sense certificar; certificat d'estudis primaris; graduat escolar / batxillerat elemental; ESO) a data 31/12/19.	

A mesura que es van introduint les dades, el qüestionari mostra validacions automàtiques per a cada variable, que informen de si el valor s'allunya substancialment del consignat l'any anterior, si està pendent d'emplenar o si no és plausible (per exemple, es verifica que els usuaris que han fet formació no superin els usuaris totals). Tota aquesta informació es bolca en una pestanya específica de **Validacions**, on es demana a la persona que emplena el qüestionari que revisi aquests valors abans de retornar-lo a la Diputació:

Pestanya Validacions d'un Cercle

NOM DE LA VARIABLE	Codi VAR	TIPUS DE VALIDACIÓ	Valor 2020	Valor 2019	Increment	CRITERI DE VALIDACIÓ
1 Persones ateses de menys de 30 anys	V2	✗ El valor incompleix algun criteri de validació	900,00	187,00	381%	Aquest valor NO ÉS POSSIBLE, el valor d'aquesta variable ha de ser inferior a les persones usuàries ateses (V1)
2 Persones ateses de 50 anys o més	V3	⦿ El valor introduït és ZERO	0,00	161,00	-100%	El valor d'aquesta variable és ZERO, mentre que l'any passat era 161,00. Revisar si és correcte el valor ZERO, si falta omplir la dada correcta o si es tracta d'un valor NUL (no es coneix o no es pot obtenir la dada)
3 Places de formació ofertes i cobertes de cursos organitzats pel SLO en el període	V31	● El valor es desvia més d'un 25% respecte l'any anterior	80,00	197,00	-59%	REVISAR el valor introduït i justificar en la casella de Comentaris si l'increment segueix per sobre del 25%
4 Persones ateses amb estudis superiors	V5	★ Dada pendent d'introduir o valor NUL		66,00		Valor PENDENT d'introduir a l'enquesta. L'any anterior el valor de la variable era de 66,00. Revisar si falta omplir la dada, si la variable és zero o si aquest valor és realment NUL (no es coneix o no es pot obtenir la dada), en aquest cas, passar-ho als comentaris

Adicionalment, en la majoria dels Cercles el qüestionari compta amb una pestanya en què **es calcula automàticament el Quadre resum d'indicadors** del municipi a partir de les dades que s'hagin introduït al qüestionari, per facilitar que els tècnics facin una primera anàlisi dels resultats i en valorin la plausibilitat abans de retornar el fitxer a la Diputació:

Pestanya Quadre resum d'indicadors d'un Cercle

Diputació Barcelona		Quadre Resum d'Indicadors SLO 2019-2020				Cercles de comparació intermunicipal					
Municipi											
Enquesta pública	Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (I)		Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (II)		Fomentar la cooperació amb el teixit empresarial		Fomentar l'ocupació de les persones usuàries demandants d'ocupació		Fomentar la cobertura de llocs de treball a les empreses		
	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	
% persones ateses sobre la població d'entre 16 i 64 anys	4,1 %	4,1 %	% persones noves ateses	41,8 %	41,8 %	% empreses usuàries ateses sobre total empreses del municipi	7,0 %	7,0 %	% persones ateses que han trobat feina	23,6 %	23,6 %
% persones aturades ateses sobre el total de la població municipal aturada	36,3 %	36,3 %	% persones ateses no residents al municipi	5,5 %	5,5 %	% empreses que han rebut una primera visita	1,9 %	1,9 %	% persones ateses que han trobat feina (oferta gestionada)	55,3 %	55,3 %
						% empreses usuàries ateses que són del municipi	89,1 %	89,1 %	% persones aturades del municipi que han trobat feina amb el suport de l'SLO	8,6 %	8,6 %
									Nombre d'insercions per persona usuària atesa que ha trobat feina	1,3	1,3
									Nombre de llocs de treball gestionats per cada 100 persones usuàries ateses	28,6	28,6
									% llocs de treball coberts sobre total de llocs de treball gestionats	64,4 %	64,4 %

En aquest procés, els municipis reben suport individualitzat de la Diputació (en alguns casos directament i en d'altres, per mitjà d'una consultoria externa) per resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa a l'obtenció de les dades.

Usualment, es dona un termini d'unes 4-6 setmanes als ens locals perquè retornin el qüestionari emplenat, tot i que la durada s'estableix amb els participants de cada cercle en funció del volum i la complexitat de les dades a obtenir.

Validació de dades

Un cop rebudes les dades, es bolquen al sistema d'informació de la Diputació i se'n fa una validació conceptual i estadística per depurar possibles errors en la recollida de dades. Aquesta validació inclou, entre d'altres, la comprovació dels valors extrems i la verificació de les dades que s'han modificat substancialment d'un any a un altre.

Càlcul dels indicadors i les mitjanes

La majoria dels **indicadors** dels Cercles es calculen a partir d'**operacions aritmètiques entre dues o més variables**. El més habitual és que siguin percentatges o ràtios.

La mitjana del grup de municipis participants (o de qualsevol subgrup, per exemple en funció del tram poblacional) es calcula **sumant els valors dels municipis a les variables** emprades per calcular l'indicador (generalment, una variable al numerador i una altra al denominador). És a dir, **no es calcula la mitjana aritmètica dels valors municipals** sinó que es calcula l'indicador de nou partint de les dades en brut, per evitar que la diferent composició municipal distorsioni el resultat global.

Per exemple, si es calculés la mitjana aritmètica de la taxa d'inserció dels SLO dels diferents municipis sense efectuar cap ajust, s'estaria donant el mateix pes als resultats dels dispositius més grans, que compten amb un gran nombre d'usuaris, que als SLO més petits; de manera que a la pràctica els ens locals menys poblats acabarien tenint més impacte del que els correspon en el resultat global del Cercle.

En termes generals, la fórmula de càlcul emprada és la següent*:

$$\text{Mitjana} = \frac{\sum_{l_p=1}^n X_{l_p}}{\sum_{l_p=1}^n Y_{l_p}}$$

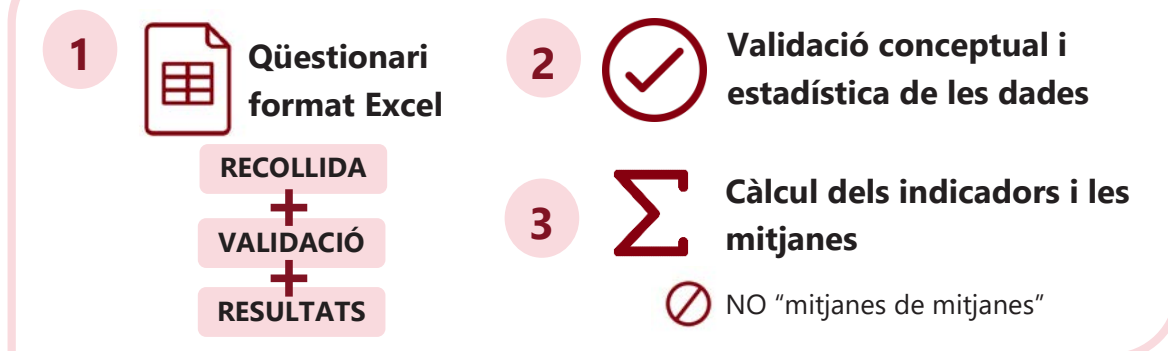
X = qualsevol variable del numerador de l'indicador

Y = qualsevol variable del denominador de l'indicador

l_p = municipi participant

* És necessari que un municipi tingui disponibles els valors de les variables del denominador i el numerador per tal que s'inclogui en el càlcul de la mitjana.

RESUM DE LA FASE DE MESURA



Fase d'avaluació

Què és i què no és l'avaluació en els Cercles

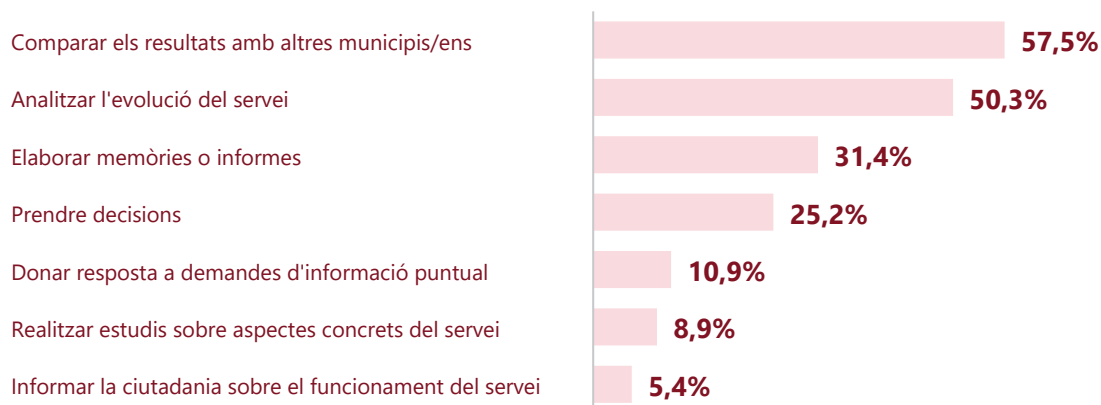
L'avaluació en els Cercles és una anàlisi orientada a la millora dels serveis, que vol ser útil per a la gestió diària dels responsables tècnics dels ens locals.

✓ L'avaluació en els Cercles és...	✗ L'avaluació en els Cercles NO és...
✓ Diagnosi de l'estat i l'evolució del servei	✗ Fiscalització de l'activitat del servei
✓ Detecció de fortaleses i oportunitats de millora	✗ Control de l'acompliment de les persones
✓ Comparació per millorar	✗ Justificació de la pròpia gestió
✓ Identificació de causes i efectes	✗ Màrqueting sense fonaments
✓ Revisió de l'assoliment d'estàndards (legals o consensuats)	

En coherència amb aquesta voluntat constructiva, quan es pregunta als participants per a què utilitzen principalment la informació dels Cercles, els aspectes més destacats són "comparar els resultats amb altres municipis/ens" i "analitzar l'evolució del servei"; seguits "d'elaborar memòries" i "prendre decisions". En menor proporció, alguns ens locals empen també la informació dels Cercles per "donar resposta a demandes d'informació puntual" i per "realitzar estudis sobre aspectes concrets del servei".²

² Resultats de la darrera Enquesta als participants dels CCI. Podeu consultar una infografia resum dels resultats principals a <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

Per a què s'utilitza principalment la informació dels Cercles?*



Font: Enquesta als participants dels CCI.

*Pregunta multiresposta. Percentatges calculats sobre el total de participants.

El projecte compta amb diverses eines i espais que pretenen afavorir la reflexió dels ens locals sobre l'estat i l'evolució dels serveis, que s'estructuren en tres eixos bàsics:

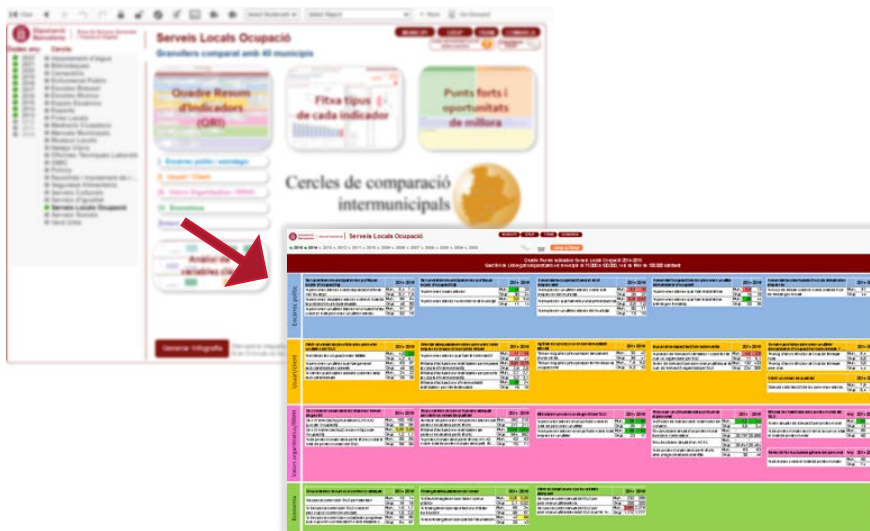
-  **Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL)**
-  **L'avaluació en el marc dels tallers de millora**
-  **Informes de resultats globals**

Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL)

El Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (en endavant, PIESL) és una aplicació desenvolupada amb tecnologia *Business Intelligence* que s'ofereix als ens locals de manera gratuïta per consultar, analitzar i comparar totes les dades dels Cercles.

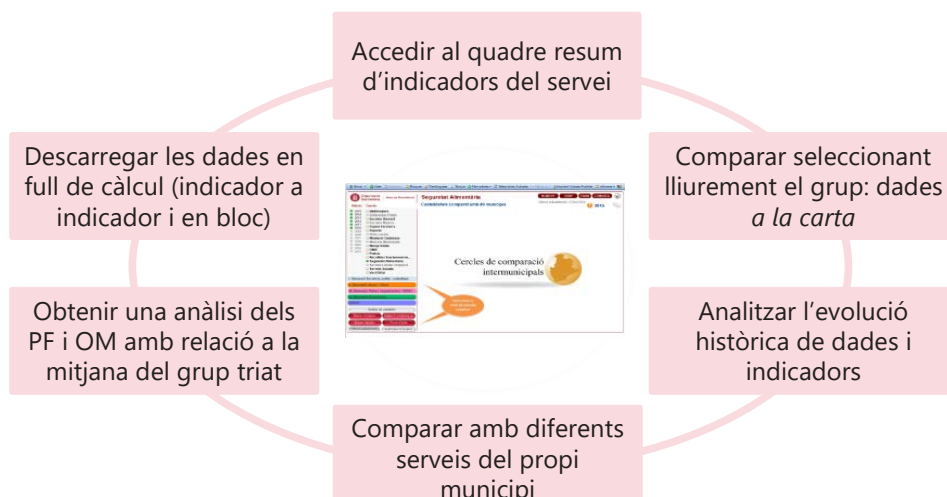
L'eina permet accedir a les variables i els indicadors de cadascun dels ens locals que participen en els Cercles, així com a les mitjanes grupals. El tret característic del Portal és que la informació s'ofereix de manera dinàmica: els usuaris poden seleccionar lliurement el grup de comparació o bé triar-lo a partir de criteris preestablerts (tram de població i comarca).

Pantalla inicial del PIESL i vista del Quadre resum d'indicadors



A més d'accedir al quadre resum d'indicadors, eina bàsica de treball dels Cercles, el Portal permet realitzar múltiples comparacions: amb un grup seleccionat lliurement, amb una sèrie històrica que en alguns casos supera els 15 anys o amb altres serveis del propi municipi; així com obtenir una primera aproximació als punts forts i les oportunitats de millora del servei i descarregar les dades en full de càlcul per poder treballar-les. Complementàriament, es mostra també una selecció de dades econòmiques de l'ens local (procedents del Sistema d'Informació Econòmica Municipal, SIEM) i d'altres relatives a l'entorn sociodemogràfic.

Funcionalitats principals del PIESL

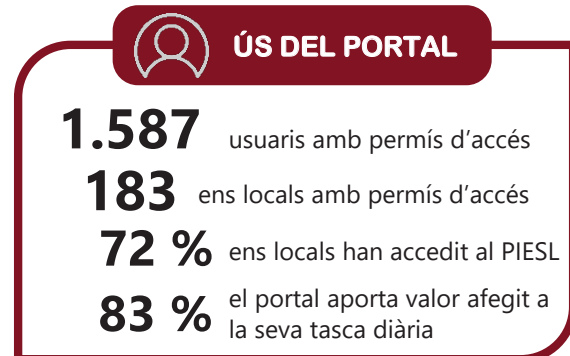
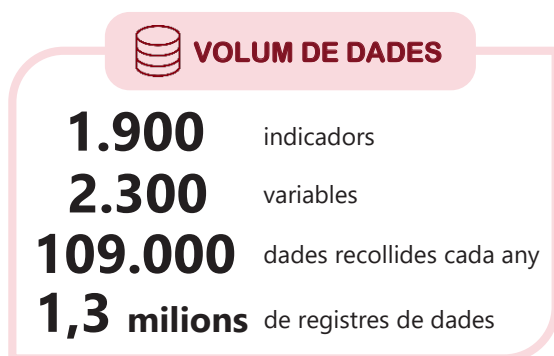


Sistema de semàfors

Sempre que en el Portal (i a la resta de documents elaborats en els Cercles) es comparen els valors individuals d'un indicador amb la mitjana d'un grup de municipis, es facilita l'anàlisi mitjançant **un sistema de semàfors**, que es consensua amb els municipis en el moment de dissenyar els indicadors. En funció de l'orientació que s'hagi donat a l'indicador (si es considera que valors elevats són més favorables i al contrari, o si s'ha establert algun llindar fix ja sigui per consens o per donar compliment a una obligació legal, com per exemple una ràtio mínima de personal), els valors dels municipis es destaquen en colors d'acord amb aquestes regles:

	VERD: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això es considera un punt fort.
	TARONJA: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això es considera una oportunitat de millora.
	GROC: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això no es considera un punt fort ni una oportunitat de millora.

Algunes xifres relatives al PIESL



La informació fa referència a l'any 2023. Per saber-ne més sobre l'Enquesta als participants dels CCI que analitza el valor afegit que aquest projecte aporta a la seva tasca diària, podeu consultar <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

L'avaluació en el marc dels tallers de millora

Tot i que l'objectiu últim dels tallers és definir accions de millora que els participants puguin dur a terme per tal de millorar el servei analitzat en el seu municipi, aquest debat propositiu es duu a terme sobre la base d'un primer exercici d'anàlisi dels resultats. Així, la part inicial dels tallers sempre es dedica a valorar els resultats obtinguts en els indicadors individualment i de manera compartida, per mitjà de diferents metodologies de treball grupal que es van renovant cada edició. El valor afegit de l'avaluació que duen a terme els tècnics municipals és el coneixement sobre les característiques del servei i del territori, que permet establir un diagnòstic més ajustat a la realitat i extreure'n les oportunitats de millora més rellevants per fer avançar el servei.



Els informes de resultats globals

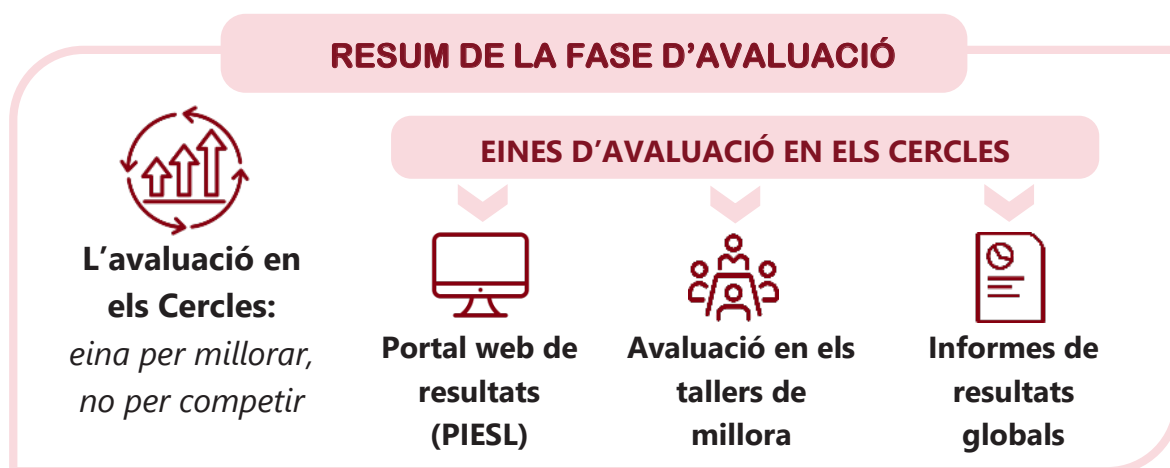
Un cop les dades ja estan disponibles per als municipis en el Portal i s'han realitzat els tallers de millora, des de la DIBA s'elabora un informe de resultats globals de cada cercle, en què s'analitzen les mitjanes dels indicadors per al conjunt dels participants i s'adopta una perspectiva més macro per descriure l'estat i les principals tendències d'evolució del servei analitzat.

En tots els informes es combinen diferents tipus d'anàlisi per donar una mirada completa del Quadre resum d'indicadors:

Principals elements d'anàlisi en els informes de resultats globals



Aquests informes es difonen, a través dels documents resum de cada cercle amb tots els materials generats al llarg de l'edició, entre els tècnics participants en els Cercles així com els nivells de decisió estratègica dels ajuntaments i en general totes les persones interessades en el seguiment i l'avaluació dels serveis locals, ja que es fan públics a la pàgina web del projecte Cercles de comparació intermunicipals³ així com a les pàgines web de cadascun dels Cercles.



³ <https://www.diba.cat/es/web/cci>

Fase de millora (Tallers)

La fase de millora es desenvolupa en els tallers esmentats anteriorment, en els quals es treballa per identificar possibles millores en la prestació del servei. Es tracta d'una sessió eminentment pràctica i participativa, que dona peu a replantejar-se com s'ofereix i es gestiona el servei, alhora que possibilita l'intercanvi d'experiències i la transferència de coneixement entre el personal tècnic dels ens locals.

Com s'ha esmentat en la **Fase d'avaluació**, la part inicial dels taller es dedica a analitzar i valorar conjuntament els resultats dels indicadors i a identificar les oportunitats de millora del servei en els diferents municipis participants. Posteriorment, aquesta diagnosi dona lloc a un intercanvi d'experiències i problemàtiques entorn dels aspectes identificats a la primera part. Per als participants, aquest és un moment especialment enriquidor, ja que aporta un espai per compartir amb professionals que desenvolupen la mateixa tasca en altres municipis, fet que en la majoria d'àmbits sectorials no és freqüent.

Aquests moments d'intercanvi deriven, de manera més o menys guiada, en un debat i prioritització d'accions de millora a desenvolupar en cada municipi.

Esquema de treball dels tallers de millora



Per incentivar el treball en equip i la generació d'idees, s'utilitzen diferents metodologies de treball en grup que van variant cada edició. A continuació s'enumeren les principals metodologies emprades fins al moment:

Principals metodologies utilitzades en els tallers de millora

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Oportunitats de millora | 6 Anàlisi comparativa |
| 2 Bones pràctiques | 7 Mapa de relacions i accions de millora |
| 3 Anàlisi de l'evolució del servei | 8 Mètode Kaizen |
| 4 Actuacions d'estalvi econòmic | 9 Encerta quin és el teu |
| 5 Anàlisi de fortaleces | 10 Seminaris sobre temàtiques d'interès |

Amb l'objectiu d'il·lustrar la dinàmica de treball en els tallers, a continuació es resumeix el funcionament d'una de les metodologies emprades des de la posada en marxa dels Cercles: la d'Oportunitats de millora.

Desenvolupament d'una metodologia en els tallers: Oportunitats de millora

Cadascun dels participants selecciona una oportunitat de millora per treballar, i l'analitza en tres subetapes, al llarg d'una sessió de matí:

1. S'identifiquen les diferents causes de l'oportunitat de millora seleccionada. Eina emprada: diagrama Ishikawa (o d'espina de peix).
2. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifica el pes de cada causa, i s'ordenen les causes de major a menor importància. Eina emprada: matriu de classificació de causes.
3. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifiquen possibles accions de millora i es ponderen. Eina emprada: matriu d'anàlisi d'accions de millora.

8,8

nota mitjana
tallers

Mostra de l'acceptació que tenen aquestes trobades entre els municipis és l'elevada valoració que als atorguen els tècnics participants en els qüestionaris que es realitzen al final de les sessions. En les darreres cinc edicions els assistents han valorat els tallers amb una mitjana de 8,8 sobre 10.

A més de la valoració numèrica, es demana als assistents que resumeixin en poques paraules què ha estat per a ells el millor del taller. Com es pot veure al núvol de paraules que es mostra a continuació, la majoria dels comentaris destaquen la possibilitat d'intercanviar experiències amb els companys, cercar solucions col·lectives, treballar en grup, disposar d'un espai de reflexió i millora i analitzar els resultats.

Comentaris reals dels participants en els tallers



85,7%

Afirma que participar
en els CCI ha servit
per millorar el servei

I en un sentit més ampli, el 85,7 % dels participants afirmen que participar en els Cercles els ha servit per millorar el servei en el seu municipi⁴, una xifra que il·lustra l'impacte del projecte en el que és el seu objectiu últim: ajudar els municipis a millorar la qualitat dels serveis que presten.

⁴ Font: Enquesta als participants dels CCI: <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

RESUM DE LA FASE DE MILLORA



Tallers de millora

*Sessions pràctiques
adreçades als
tècnics participants*

Esquema de treball en els tallers



Diferents metodologies de treball

*Oportunitats de millora, mapes de relacions,
bones pràctiques, anàlisi de forteses...*

Fase de comunicació i implementació

Un cop realitzada la fase de millora, els participants comuniquen a l'organització els resultats i les accions de millora que han identificat. Aquesta comunicació la realitza cadascun dels responsables tècnics locals, tant al seu equip de treball com als seus superiors.

De cara a facilitar la comunicació, la Diputació de Barcelona ofereix als participants la possibilitat de fer una jornada de tancament. En aquesta sessió, amb presència tant dels tècnics com de càrrecs electes dels ens locals, es resumeixen els resultats principals del CCI i generalment s'ofereix alguna ponència relacionada amb els àmbits temàtics més rellevants que s'han tractat durant l'edició.

Un cop feta la comunicació, correspon a cada municipi implementar les millores identificades. Per dur a terme aquesta tasca es recomana elaborar i aplicar un Pla de millora. Atès que aquests plans comprometen recursos públics i requereixen un temps prudencial de planificació i execució, la Diputació de Barcelona no hi participa directament. Malgrat tot, no es descarta impulsar alguna actuació en aquesta línia a mitjà termini.

RESUM DE LA FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ



**Els participants
comuniquen els
aprenentatges a
l'organització**



**Implementació
de millores**



**Jornada de cloenda
organitzada per la
DIBA per facilitar la
comunicació**

Informe de conclusions

1. Presentació

1.1. Introducció

Els **Cercles de Comparació Intermunicipals (CCI)** van ser creats amb l'objectiu de donar suport als ens locals en la gestió i **millora contínua dels serveis** que es presten a la ciutadania. Permeten **mesurar, comparar i avaluar els resultats** dels diferents serveis mitjançant uns indicadors comuns i consensuats, a més de crear un grup de treball per **intercanviar experiències i coneixements entre els diferents participants**.

En particular, el **Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (CCI SAM)** arriba enguany a la quinzena edició, acumulant un gran volum de dades. Aquest fet afavoreix l'avaluació i permet millorar la presa de decisions dels serveis que hi participen. A més, gràcies al Portal d'Informació i de Serveis Locals de la Diputació de Barcelona, els ens locals participants poden accedir i explotar totes les dades de manera dinàmica i comparada.

Amb la última informació recollida (dades 2023), aquest **informe global de seguretat alimentària** ofereix una visió detallada del que ha succeït en aquest àmbit durant l'últim any. A més, quan la interpretació de l'indicador ho requereix, s'hi afegixen referències a l'any o als anys precedents i també s'incorpora alguna distinció entre grups de participants segons la seva dimensió (és a dir, si tenen més o menys de 60.000 habitants) quan hi ha diferències prou significatives.

Pel que fa a l'any anterior (dades 2022), la interpretació dels resultats estava encara molt influenciada per l'impacte de la pandèmia de la COVID-19, tal com es pot comprovar a l'informe d'enguany, que també presenta els resultats des de l'any 2016 per mostrar l'evolució dels indicadors des d'una perspectiva més àmplia. Això permet una millor anàlisi de les tendències i canvis en la seguretat alimentària, reflectint millor les dinàmiques i ajustos posteriors a la pandèmia, així com els avenços i reptes actuals dels serveis municipals que en són responsables.

1.2. La seguretat alimentària

Els aliments poden ser una via de transmissió de malalties provocades, entre altres perills, per microorganismes patògens que han originat múltiples crisis sanitàries al llarg de la història. És per aquest motiu que existeix una normativa específica i organismes dedicats a la seguretat alimentària, per garantir la innocuïtat i la salubritat dels aliments en tota la cadena de producció, de manera que es minimitzi el risc per a la salut de les persones.

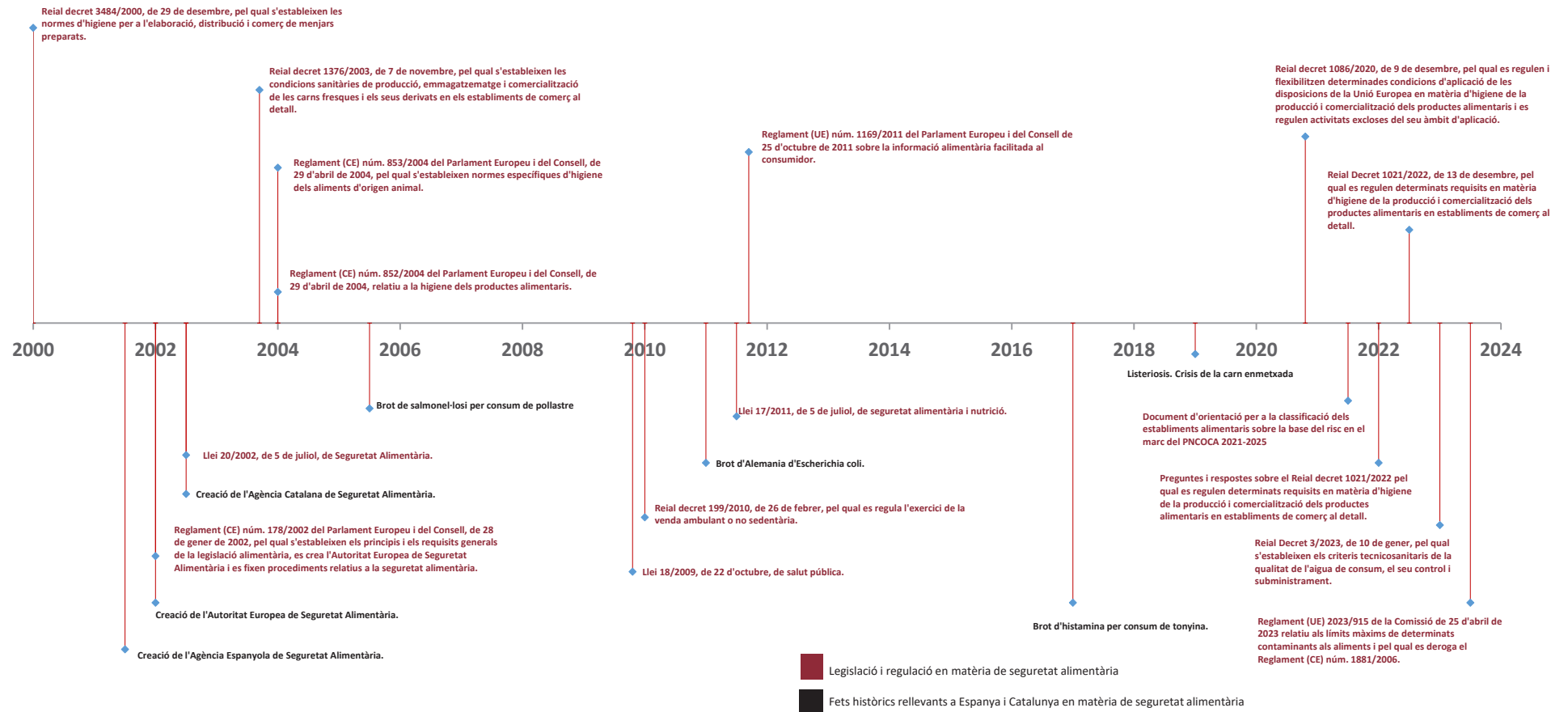
La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria que es desenvolupa a través de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública i són precisament les administracions locals les que han de vetllar per la seguretat dels aliments als establiments minoristes i de restauració dins del seu àmbit territorial. Entre les principals funcions que porten a terme els serveis de Salut Pública en matèria de seguretat alimentària, es troben:

- ▶ L'elaboració i actualització dels censos d'establiments alimentaris.
- ▶ La codificació dels establiments alimentaris.
- ▶ La classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari.
- ▶ La inspecció als establiments alimentaris.
- ▶ L'emissió d'avertiments i/o de requeriments davant d'incompliments dels requisits i les condicions que estableix la normativa.

- ▶ La incoació d'expedients sancionadors en cas de situacions de risc imminent per a la salut de les persones o d'incompliments greus, que poden incloure mesures cautelars, multes coercitives, sancions, etc.
- ▶ La redacció d'informes.
- ▶ L'assessorament als establiments alimentaris.
- ▶ La formació en matèria de seguretat alimentària per a les persones manipuladores d'aliments.

A continuació, s'ofereix un eix cronològic amb les principals fites des de principis de segle.

Principals esdeveniments relacionats amb la seguretat alimentària (període 2000-2024)



1.3. Municipis participants en el CCI SAM de 2024 (dades 2023)

Pel que fa al **nombre de participants al CCI SAM, ha disminuït en 2 municipis respecte l'any anterior**. En total han participat **42 municipis**, **41** de la **demarcació territorial de Barcelona** i el municipi de Cambrils (demarcació territorial de Tarragona).

Amb tot, **28** dels participants tenen una població de **menys de 60.000** habitants, sumant en conjunt **777.033 habitants**. Els altres **14** participants sumen **3.238.257 habitants**, incloent-hi els **1.655.956 habitants** de la ciutat de **Barcelona**.

Participants al CCI SAM

Nombre de municipis
participants al Cercle

(inclou Cambrils)



42

Població de la demarcació de Barcelona
representada al CCI

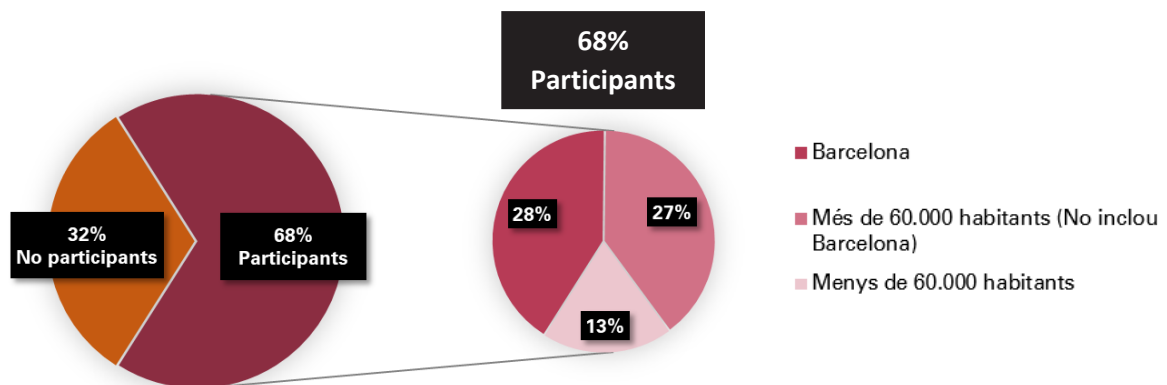
(en xifres absolutes sense comptar
Cambrils i en % sobre la població
de la demarcació)



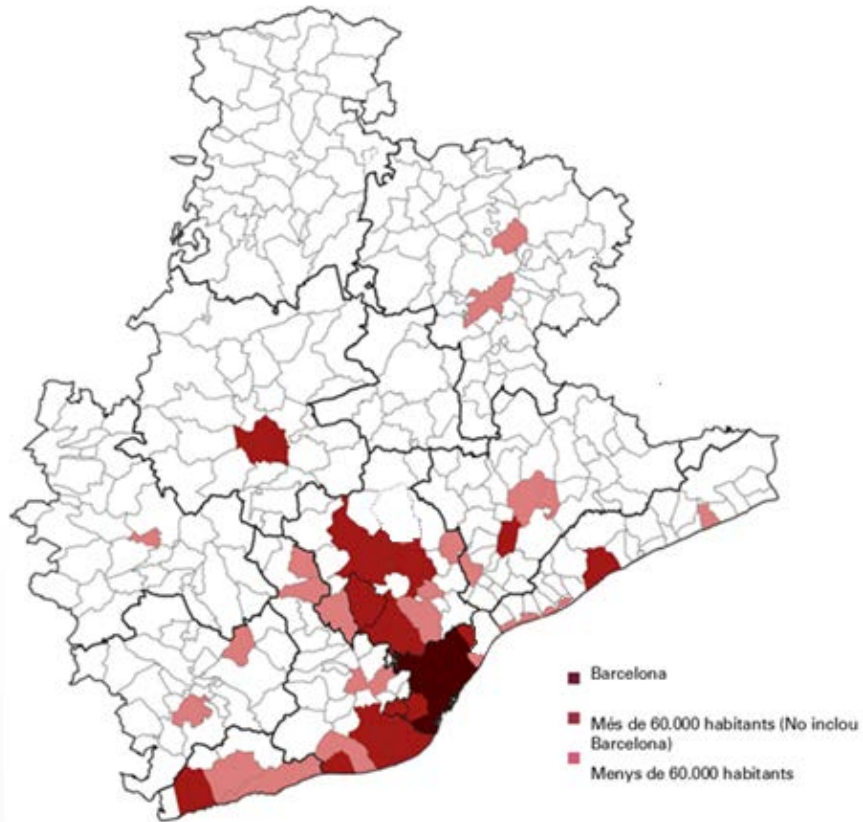
4 milions

68%

Distribució de la població de la demarcació territorial de Barcelona segons la seva representació al CCI SAM



Distribució territorial dels participants del CCI SAM a la demarcació de Barcelona



Participants de més de 60.000 habitants
Participants de menys de 60.000 habitants

Barcelona	Abdera	Palau-Solità i Plegamans
Cornellà de Llobregat	Barberà del Vallès	Premià de Mar
Granollers	Caldes de Montbui	Sant Adrià de Besòs
Hospitalet de Llobregat (L')	Calella	Sant Feliu de Llobregat
Manresa	Cambrils	Sant Pere de Ribes
Mataró	Cardedeu	Sant Sadurn d'Anoia
Prat de Llobregat (El)	Castellbisbal	Sant Vicenç dels Horts
Sabadell	Franqueses del Vallès (Les)	Sitges
Sant Boi de Llobregat	Gavà	Tordera
Santa Coloma de Gramenet	Igualada	Vic
Sant Cugat del Vallès	Malgrat de Mar	Vilafranca del Penedès
Terrassa	Manlleu	Vilassar de Mar
Viladecans	Masnou (El)	
Vilanova i la Geltrú	Mollet del Vallès	
	Montgat	
	Olesa de Montserrat	

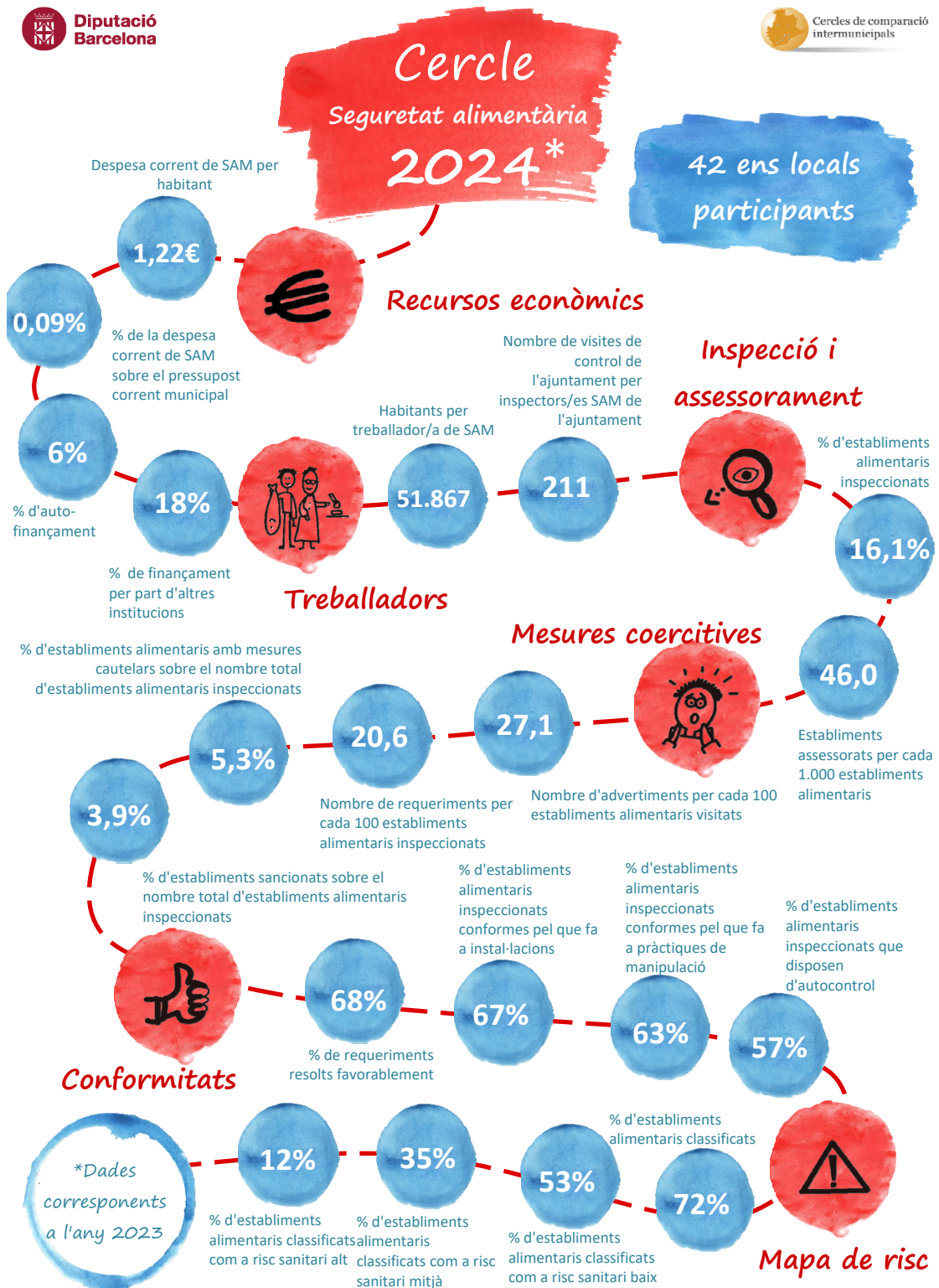
1.4. Metodologia i abast de l'anàlisi

El **Quadre Resum d'Indicadors (QRI)** amb les mitjanes globals del CCI SAM 2023 és el següent:

ENCÀRREC POLÍTIC	Garantir el compliment de la normativa		2023		Gestionar un servei de "qualitat"		2023		Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		2023	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	16,1	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	77,3	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	1,3						
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	67,2	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	68,5	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,4						
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	62,7	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	81,4	Gestió del risc		2023					
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	56,6			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	53,2						
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	72,1			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	35,3						
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	68,0			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	11,5						
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	68,4										
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	42,7										
USUARI/CLIENT	Gestió de Riscos Sanitaris		2023		Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària		2023		Grau d'acompliment de la normativa		2023	
	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,4	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	46,0	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	27,1						
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,5			Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	20,6						
					% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,3						
				% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,9							
VALORS ORGANITZATIUS	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)		2023		Disposar dels recursos humans adequats		2023		Promoure un clima laboral positiu per als treballadors		2023	
	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	211	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	7,9						
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	51.867	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	35.149,9						
			Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	830,9	Sou brut d'un inspector	34.035,1						
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)		2023		Millorar les habilitats dels treballador/res del servei		2023		Reflectir l'estructura de gènere del personal		2023	
	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,3	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	10,3	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	75,9						
					% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	75,0						

ECONOMIA	Disposar dels recursos adequats		2023		Finançar adequadament el servei		2023		Ofertir el servei a uns costos unitaris adequats		2023	
	Despesa corrent de SAM per habitant	1,22	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	5,5	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	123,3						
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,09	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	17,6								
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	19,4	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	76,7								
ENTORN	2023		2023		2023							
	Població	95.602	Densitat de població (hab. / km2)	3.884	Renda per càpita	21.312						
	% Població estrangera	17,6	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,9								

Es mostra a continuació la infografia dels **principals indicadors** del CCI SAM:



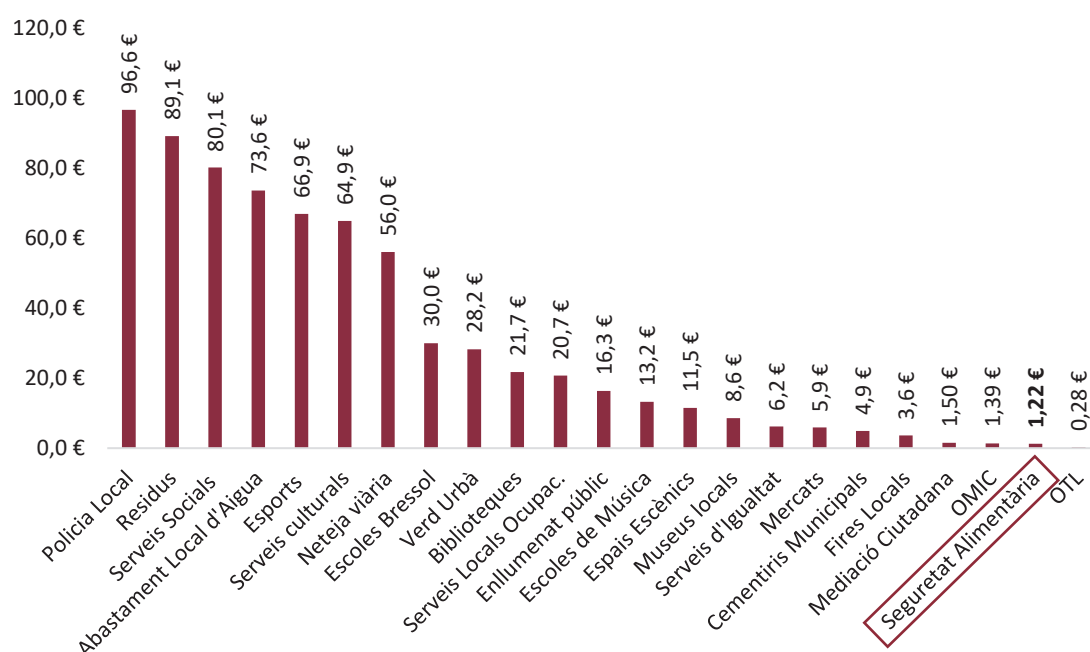
Cercles de Comparació Intermunicipals. Servei de Programació. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

2. Resultats 2023

2.1. Recursos econòmics

En comparació amb la resta dels serveis participants als Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona, la **despesa corrent en seguretat alimentària és notablement baixa**, situant-se en 1,22 € per habitant, que representa el segon valor més baix de tots els serveis analitzats (només per sobre de les Oficines de Treball Local, OTL).

Despesa corrent municipal en els diferents serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipals de la Diputació de Barcelona¹



¹ Dades definitives del 2023 exceptuant els serveis Policia local, Neteja viària, Gestió de residus, d'Espais escènics, d'Escoles bressol, d'Esports, Serveis Socials, Mercats municipals, Fires locals, Serveis locals d'ocupació, Enllumenat públic, Mediació ciutadana, Verd Urbà, Serveis culturals, Museus locals, Cementiris municipals, OTL, Abastament Local d'Aigua i Serveis d'Igualtat que són dades del 2022. En el cas dels serveis de Biblioteques, són dades provisionals del 2023.

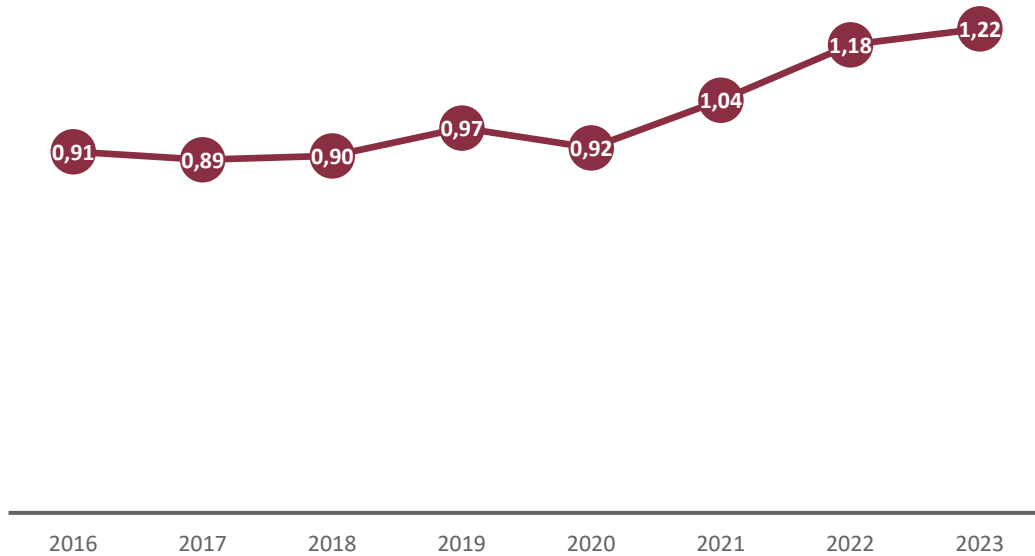
2.1.A. Despesa corrent de SAM

Taula 1: Principals indicadors de despesa corrent i evolució respecte l'any anterior

<p>1,22€</p> <p>↑ 0,04€</p>	<p>Despesa corrent per habitant</p>
<p>123,3€</p> <p>↑ +5,7€</p>	<p>Despesa corrent de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</p>
<p>19,4%</p> <p>↑ +1,6p.p.</p>	<p>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública</p>
<p>0,09%</p> <p>↑↓ 0,0p.p.</p>	<p>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal</p>

La **despesa corrent de SAM per habitant ha experimentat un creixement progressiu des del 2018**, passant de 0,90€ a 1,22€ el 2023. D'altra banda, la **despesa corrent sobre el nombre d'establiments alimentaris ha assolit el seu valor màxim històric, arribant als 123,3€** i consolidant la tendència a l'alça dels anys anteriors.

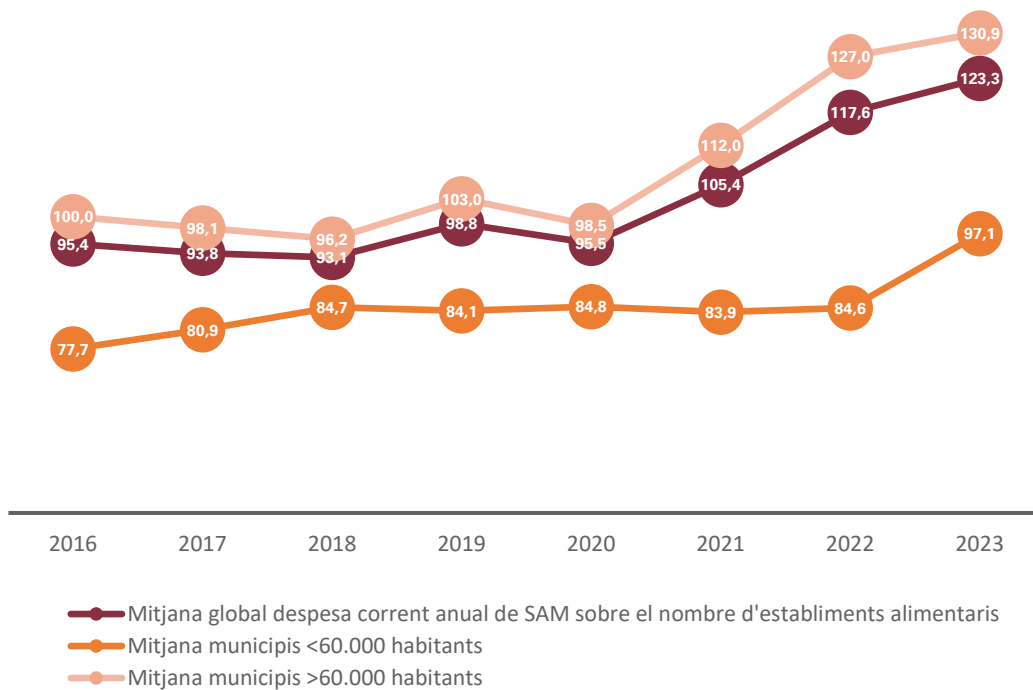
Evolució de la despesa corrent en SAM (€/habitant)



Tal com es pot observar, la despesa corrent en SAM per habitant s'ha mantingut al voltant d'1,2€ entre el 2022 i el 2023. No obstant, cal destacar que el **percentatge de la despesa de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública ha augmentat fins al 19,4%**, un valor no assolit des de l'any 2016. En contraposició, el **percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost municipal ha mantingut el seu mínim històric**, situant-se en un 0,09%. La reducció respecte al 2021 s'atribueix a la inclusió de la dada de Barcelona (0,07%), un valor extrem que influeix en la mitjana i que, si s'exclou, faria que aquesta es mantingués en un 0,12%.

Cal afegir que la despesa corrent de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris presenta diferències rellevants entre el grup de municipis de més de 60.000 habitants (130,9€) i el de menys de 60.000 (97,1€). Tot i això, **es comença a reduir la bretxa que passa del màxim històric de 42,4€ l'any 2022 a 33,9€ l'any 2023**.

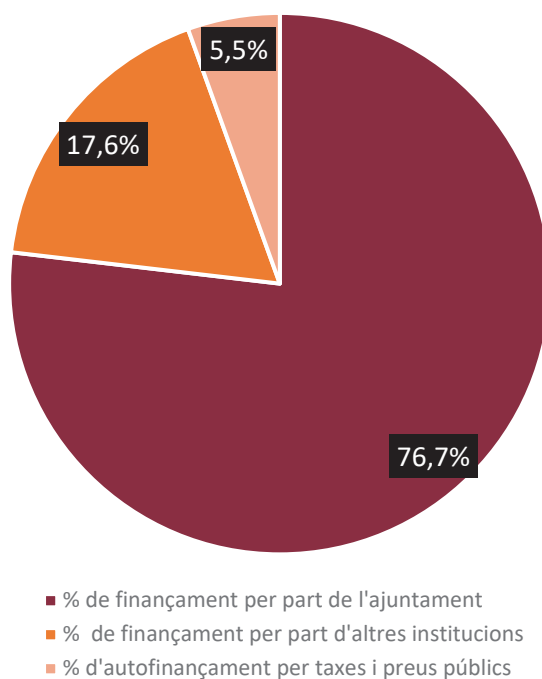
Despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris en funció de la població de l'ens local



2.1.B. Origen del finançament de SAM

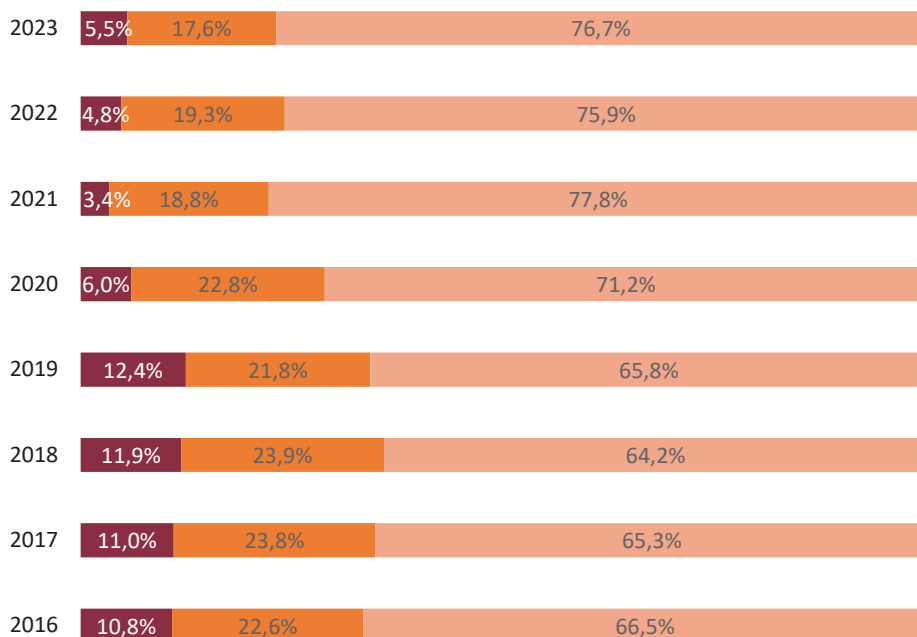
L'autofinançament per taxes, preus públics i altres ingressos repunta lleugerament, però encara es manté molt lluny dels valors anteriors a la pandèmia.

L'any 2023, del total de la despesa corrent de SAM, més de les tres tercers parts les assumien els ajuntaments:



En efecte, respecte el 2022, aquest 2023 **l'autofinançament per taxes i preus públics ha remuntat lleugerament** (+0,7 p.p.). Aquest increment, juntament amb la **disminució en el percentatge de finançament per part d'altres institucions** (-1,8 p.p.), implica un **lleuger augment en les aportacions dels ajuntaments** (+0,9 p.p.), que cobreixen un 76,7% de la despesa corrent en seguretat alimentària.

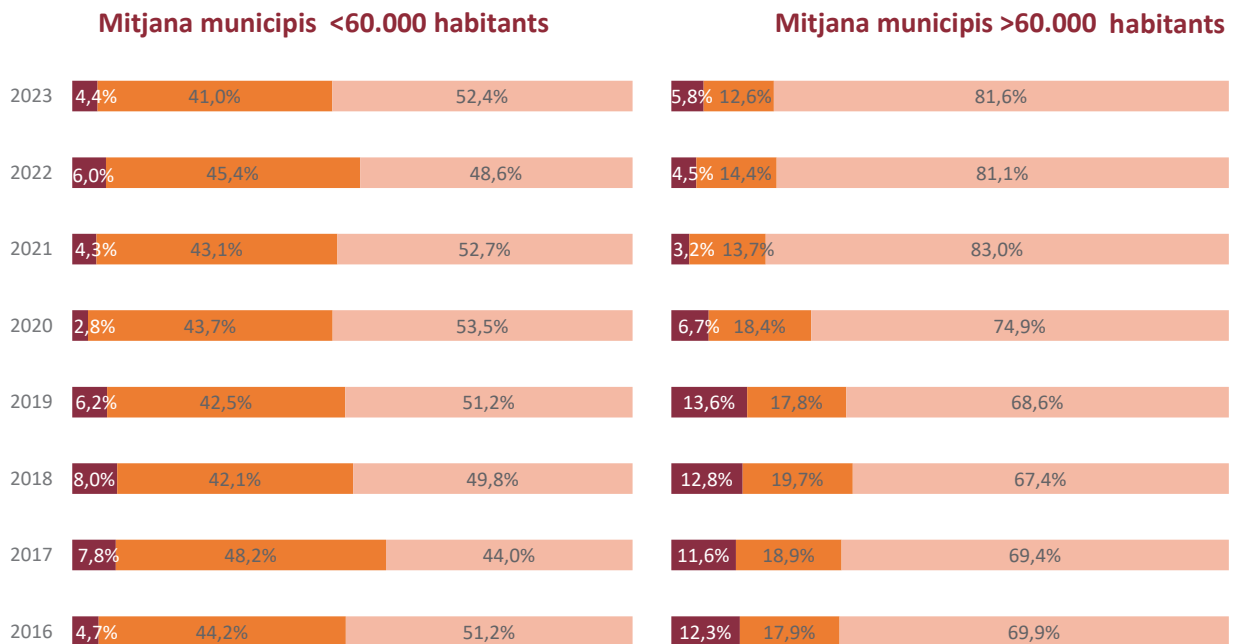
Fonts de finançament de la despesa en SAM



- % d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM
- % de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM
- % de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM

És rellevant la **diferència en les fonts de finançament en funció de la població de l'ens local**. De mitjana, els **municipis de menys de 60.000 habitants mostren una major dependència del finançament per part d'altres institucions**, que es manté constant al voltant del 43% al llarg dels anys, sent la Diputació de Barcelona la principal font d'aquest finançament. D'altra banda, en **els municipis de més de 60.000 habitants, existeix un major finançament per part de l'ajuntament**, que arriba al 81,6% el 2023 i mostra una tendència creixent al llarg del temps.

Fonts de finançament en funció de la població de l'ens local



- % d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM
- % de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM
- % de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM

2.2. Valors organitzatius i recursos humans

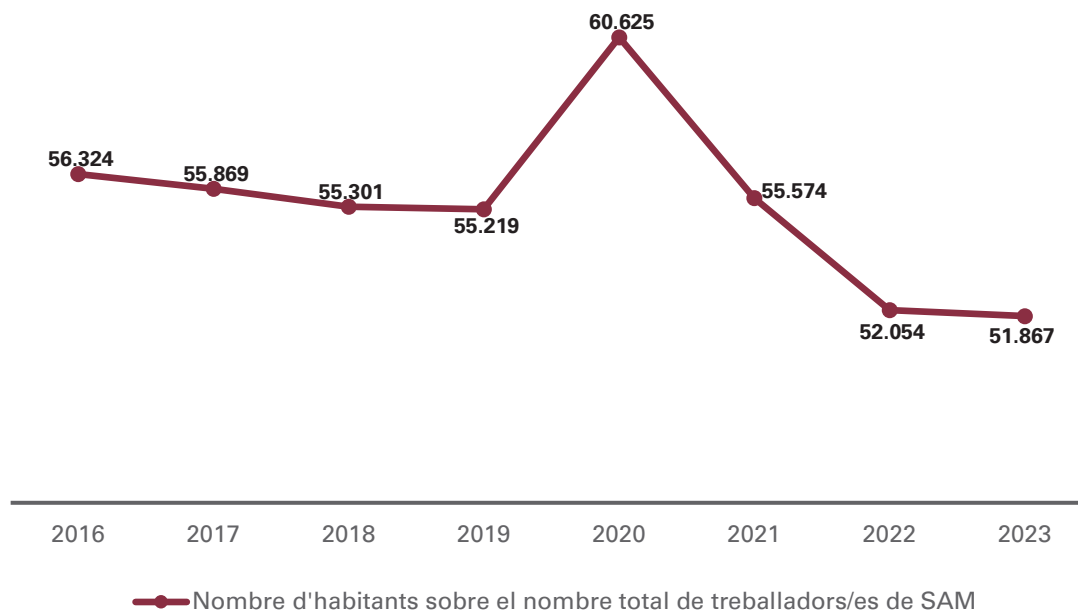
2.2.A. Recursos humans

Taula 2: Principals indicadors de recursos humans i evolució respecte l'any anterior

51.867 ↓ -0,4%	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM
831 ↓ -1,9%	Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament
211 ↑ +6,6%	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament

Durant el 2023, la **proporció d'habitants per treballador/a de SAM ha continuat disminuint (-0,4%)**, seguint la tendència decreixent que va començar el 2020 i assolint el seu valor més baix des del 2016, amb 51.867 habitants per persona treballadora.

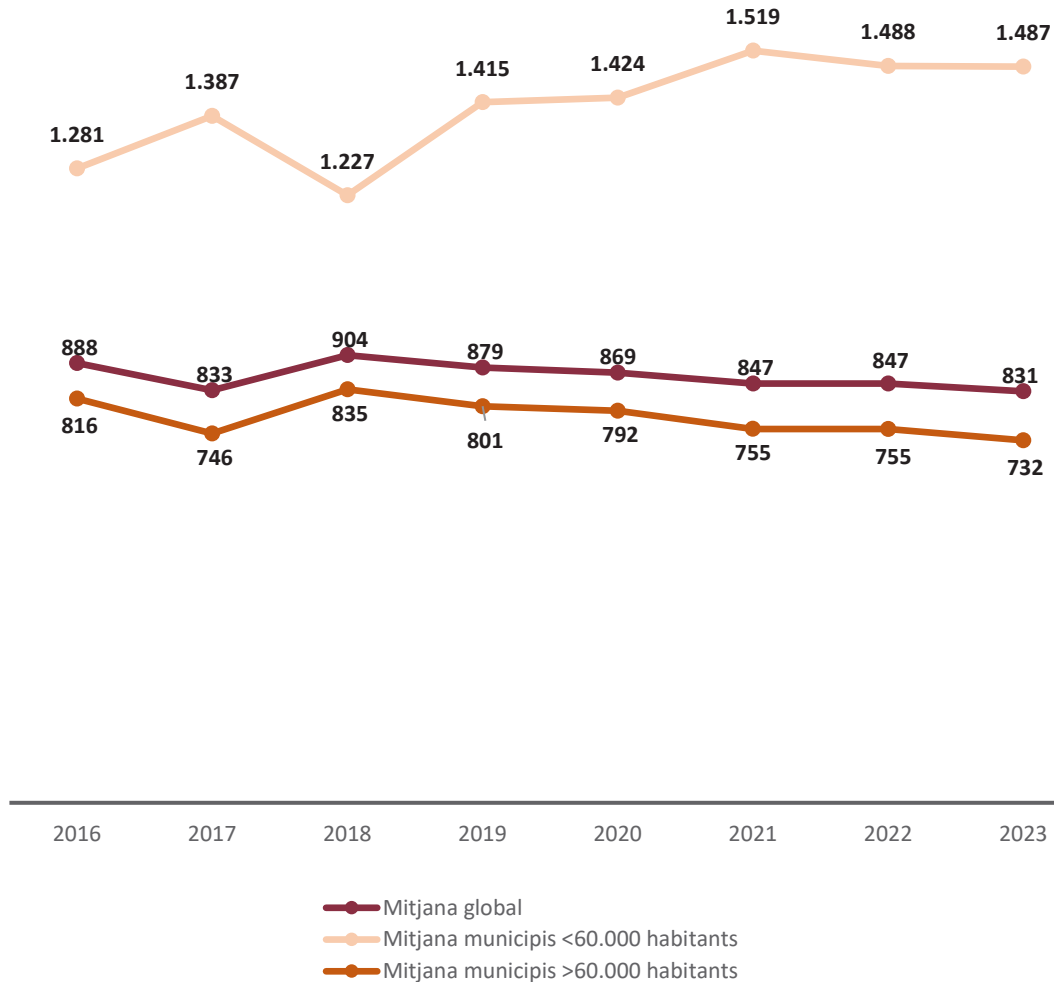
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM



D'altra banda, en termes generals, la **mitjana global d'establiments per inspector/a també ha mostrat una tendència a la baixa durant els últims anys**, disminuint de 888 el 2016 a 831 el 2023.

No obstant, en observar els **municipis de menys de 60.000 habitants, la mitjana és notablement superior**, augmentant de 1.227 el 2018 fins a 1.487 establiments per inspector el 2023. Per contra, els **municipis de més de 60.000 habitants** han experimentat un lleuger augment de la seva dotació de personal, passant de 816 establiments alimentaris per inspector el 2016 a 732 el 2023.

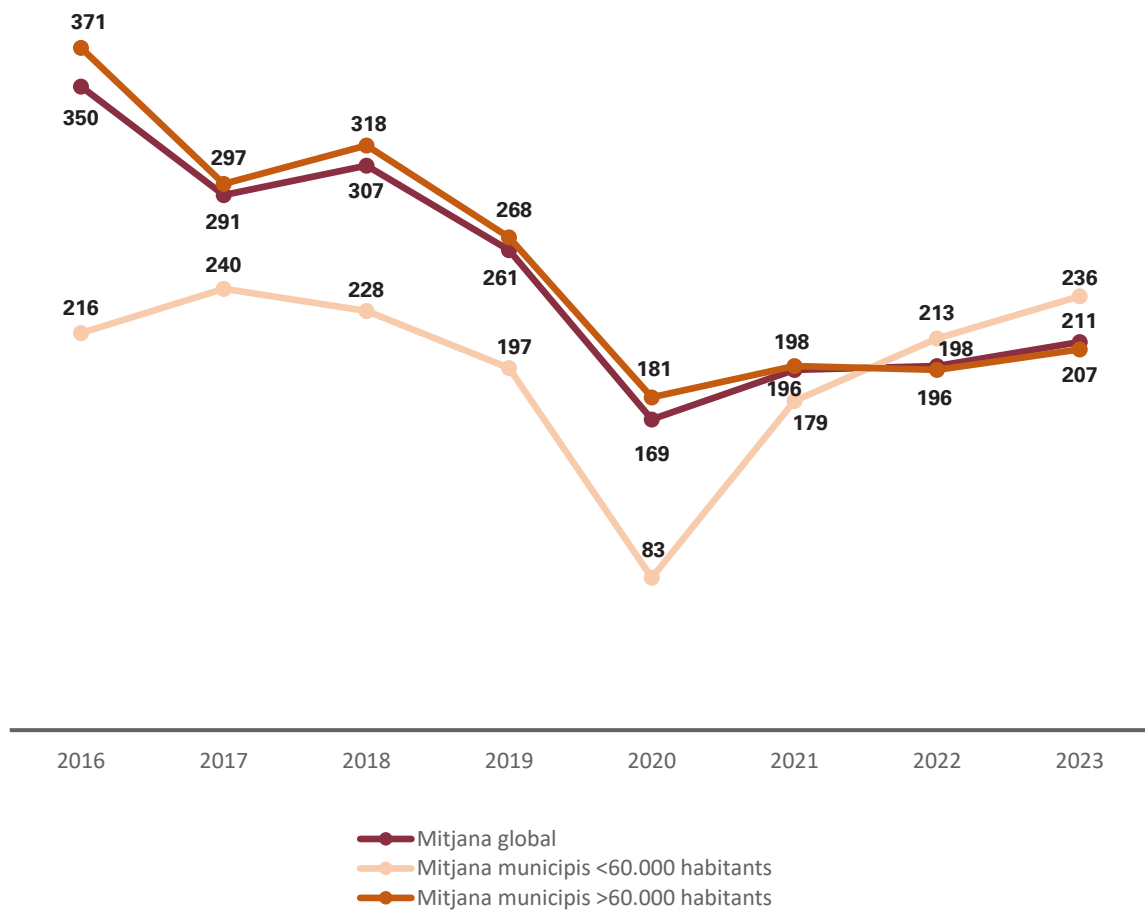
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament en funció de la població de l'ens local



Pel que fa al **nombre de visites de control** realitzades per cada persona inspectora, durant els últims anys **s'observa una tendència creixent**. Després d'un mínim històric el 2020 de només 169 visites, a causa dels tancaments d'establiments i les restriccions durant la pandèmia de la COVID-19, s'ha registrat un augment progressiu fins arribar a 211 visites l'any 2023.

Cal destacar que es tracta d'un indicador amb una **elevada diferència entre les mitjanes dels grups d'ens locals de més i menys de 60.000 habitants**. L'any anterior, es va observar per primera vegada, com els municipis fins a 60.000 habitants superaven, de mitjana, els de més de 60.000 habitants en el nombre de visites de control per inspector/a. Enguany, és interessant destacar com aquesta tendència s'ha mantingut i s'ha ampliat la **bretxa entre municipis de menor població i els de major població, arribant a 29 punts** (17 punts l'any anterior). Tanmateix, aquesta diferència encara es manté molt inferior a la que hi havia els anys anteriors a la pandèmia.

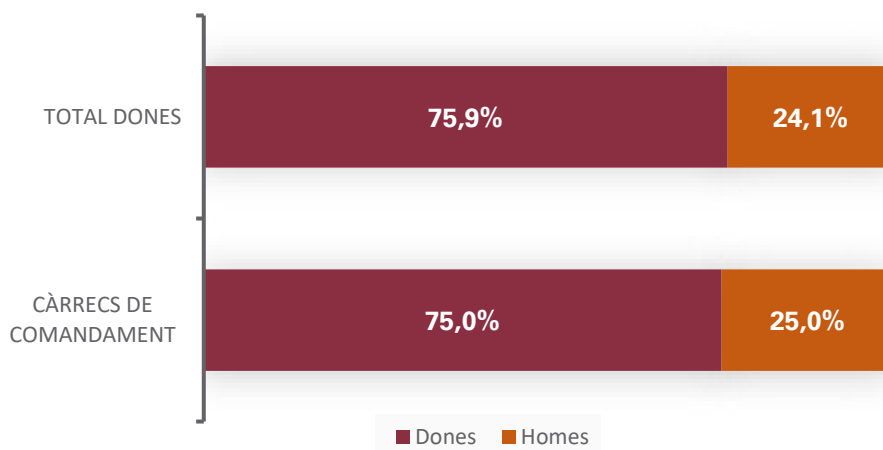
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament en funció de la població de l'ens local



2.2.B. Estructura de personal

El nombre de dones a les plantilles dels serveis arriba al seu màxim històric (75,9%). No obstant, en el cas dels càrrecs de comandament del servei, la proporció de dones disminueix lleugerament en comparació amb els darrers anys. Aquesta reducció es deu sobretot a la disminució de 10,6p.p. en la proporció de dones en càrrecs de comandament en els ens locals de menys de 60.000 habitants en comparació amb l'any anterior.

Estructura personal SAM per gènere

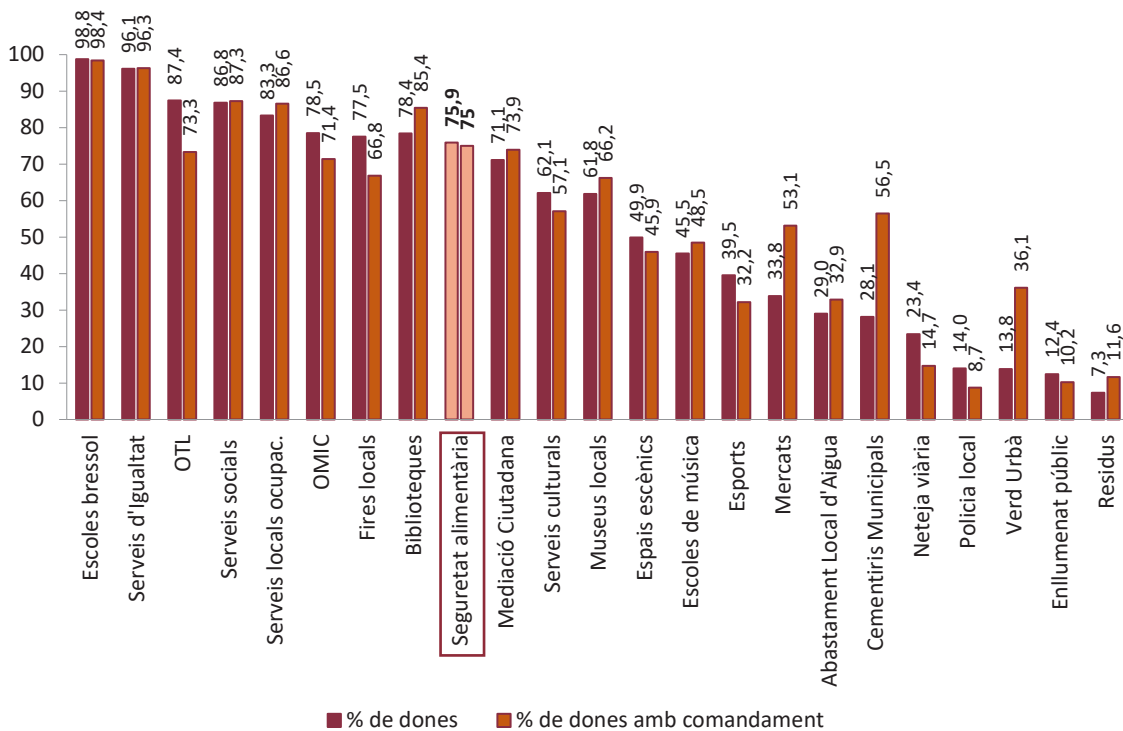


Presència de dones en els serveis de Seguretat Alimentària en funció de la població de l'ens local

	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Percentatge de dones sobre el nombre total de persones treballadores de SAM	75,9% ↑ +1,4 p.p.	90,4% ↓ -0,8 p.p.	72,7 ↑ +1,7 p.p.
Percentatge de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de persones treballadores de SAM amb càrrec de comandament	75,0% ↓ -3,7 p.p.	88,6% ↓ -10,6 p.p.	71,3 ↓ -2,9 p.p.

Comparant la representació de dones en els diferents serveis participants en els **Cercles de Comparació Intermunicipal**, es pot observar que els serveis de **Seguretat Alimentària, amb un 75,9% de dones en total i un 75,0% de dones en posicions de comandament**, mantenen una alta presència femenina i una proporció similar de dones treballadores i de dones en posicions de comandament. Tot i ser una dada significativa, encara hi ha vuit serveis que superen, de mitjana, aquest percentatge: estan especialment els serveis d'Escoles Bressol i els serveis d'Igualtat, que estan propers al 100% pel que fa a presència femenina.

% de dones treballadores i % de dones amb comandament dels serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona²



2.2.C. Hores de formació

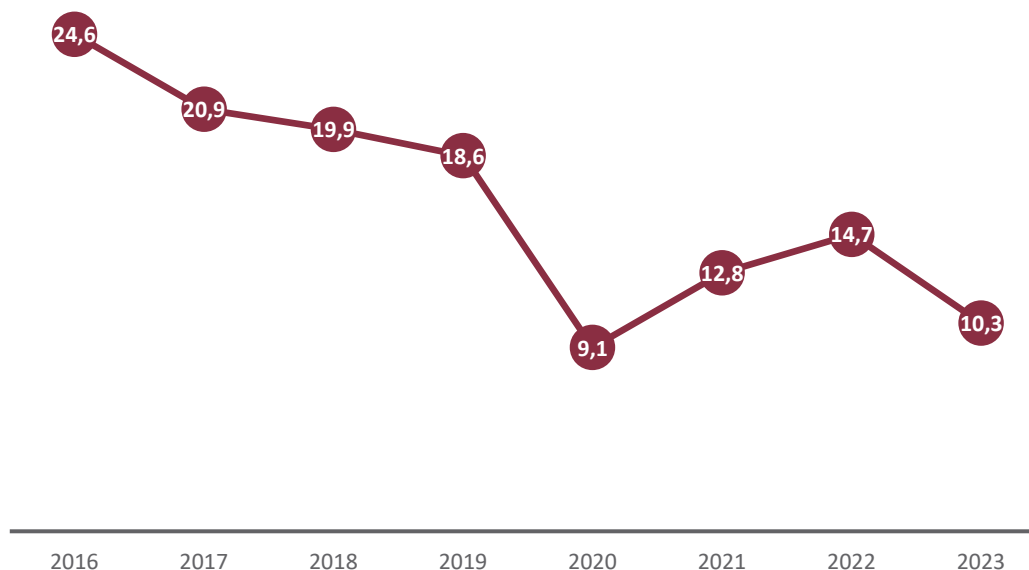
El temps dedicat a formació pateix una important reducció

Durant el 2023, **el temps destinat a formació específica en seguretat alimentària del personal ha disminuït quasi arribant al mínim històric del 2020**. Aquesta reducció s'observa després d'un lleuger repunt els dos anys anteriors (2021 i 2022).

Cal destacar que l'any 2020 la formació específica en seguretat alimentària va experimentar una caiguda històrica coincident amb la crisi sanitària derivada de la COVID-19.

² Dades definitives del 2023 exceptuant els serveis Policia local, Neteja viària, Gestió de residus, d'Espais escènics, d'Escoles bressol, d'Esports, Serveis Socials, Mercats municipals, Fires locals, Serveis locals d'ocupació, Enllumenat públic, Mediació ciutadana, Verd Urbà, Serveis culturals, Museus locals, Cementiris municipals, OTL, Abastament Local d'Aigua i Serveis d'Igualtat que són dades del 2022. En el cas dels serveis de Biblioteques, són dades provisionals del 2023.

Nombre total d'hores de formació específica per treballador/a de SAM

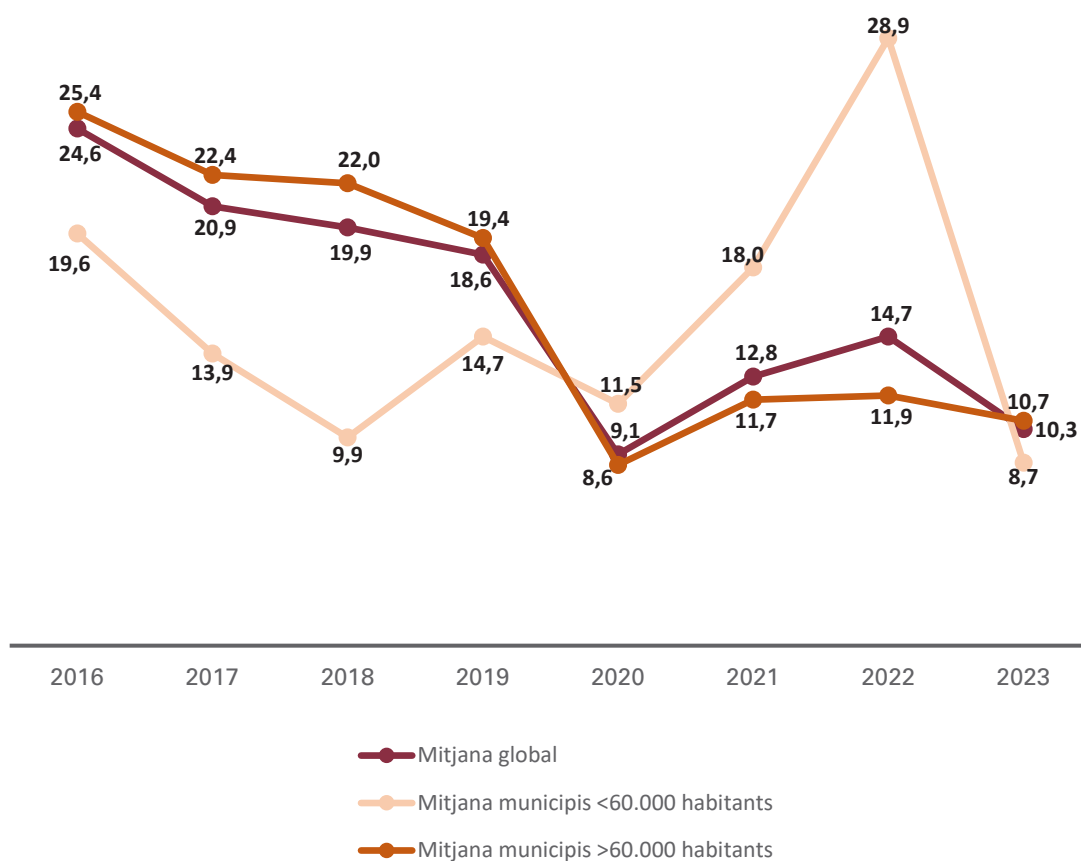


És important destacar que la caiguda del 2023 en les hores de formació s'ha donat sobretot per la reducció en els **municipis de menys de 60.000 habitants, on el valor ha assolit el seu mínim històric i ha caigut dràsticament fins les 8,7 hores per treballador/a**, després d'un pic significatiu el 2022 (28,9 hores).

En termes generals, fins el 2019 es va observar una tendència on els **municipis de menys de 60.000 habitants estaven per sota de la mitjana global**, mentre que els de més de 60.000 estaven per sobre. No obstant, **el 2020 es va invertir aquesta situació i els municipis de menor població van experimentar un repunt fins arribar a les 28,9 hores el 2022, superant àmpliament la mitjana global**.

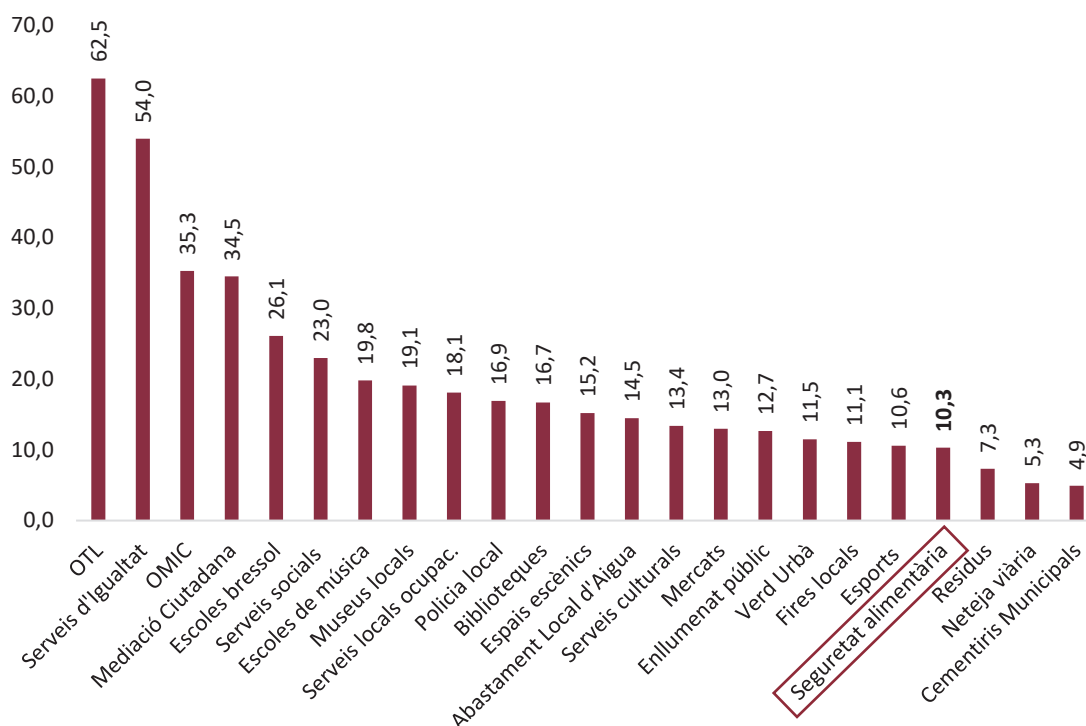
Amb tot, tant la mitjana global del 2023 com la d'ambdós grups de població tendeixen a convergir.

Nombre total d'hores de formació específica per treballador/a de SAM en funció de la població de l'ens local



De manera transversal, comparat amb els altres 23 serveis que s'analitzen als **Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona**, la formació en seguretat alimentària es manté per sota de la mitjana general. **Així, amb 10,3 hores de formació per persona treballadora, els serveis de Seguretat Alimentària es troben a la part inferior del rànquing.**

Hores de formació específica per persona treballadora dels serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona³



2.3. Encàrrec polític i estratègic

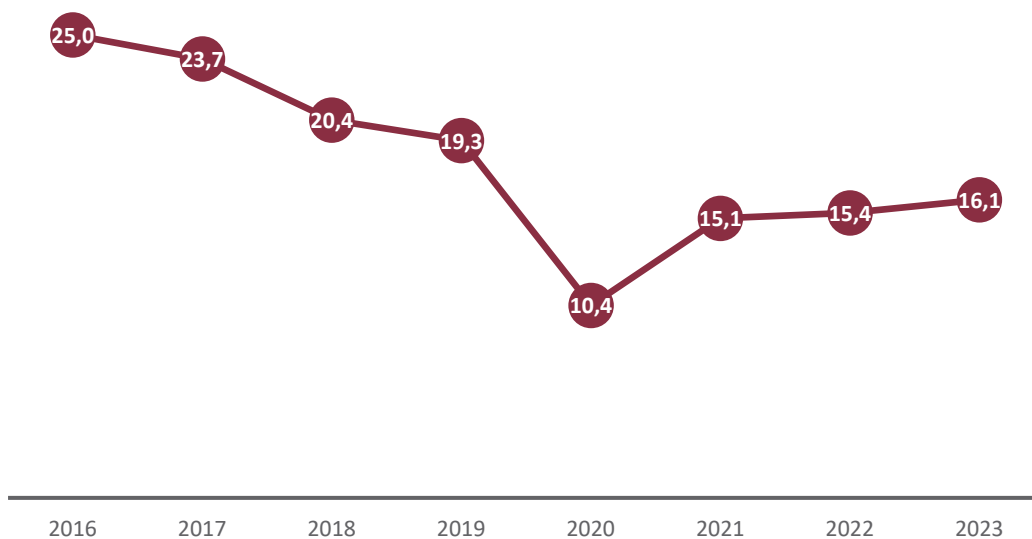
2.3.A. Inspecció i assessorament

Les inspeccions continuen incrementant-se des del mínim històric del 2020, però segueixen per sota dels valors dels anys anteriors a la pandèmia.

Durant el període analitzat des del 2016 fins al 2023, s'observa una fluctuació en el percentatge d'establiments inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris. Començant en el 2016 amb un 25%, aquest percentatge va disminuir progressivament fins a assolir el seu punt més baix el 2020, marcat per la pandèmia, els períodes de confinament i el tancament d'establiments, amb només un 10,4% d'establiments inspeccionats. **A partir del 2021, s'aprecia una lleugera recuperació, que es consolida el 2023** arribant al 16,1% dels establiments inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris.

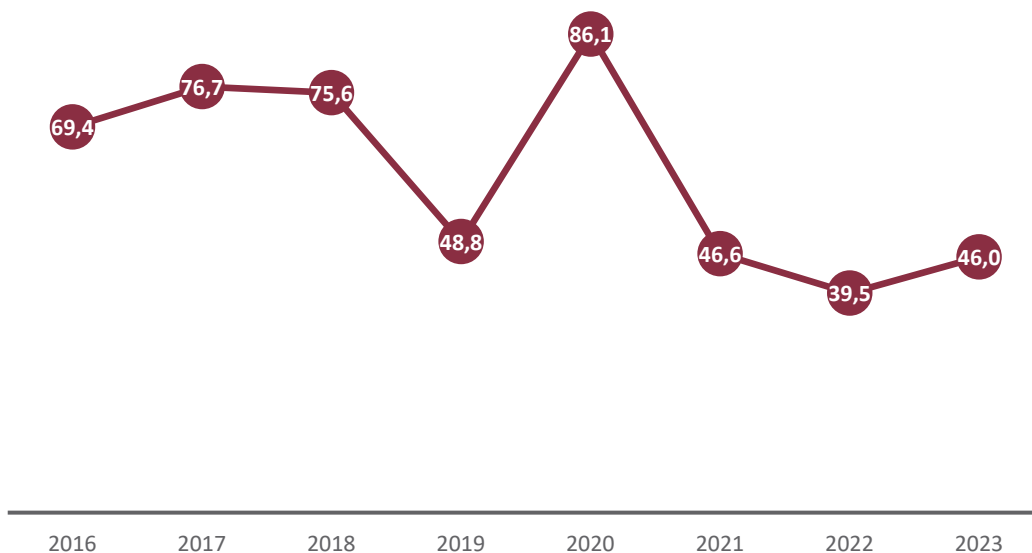
³ Dades definitives del 2022 exceptuant els serveis d'Esports, Serveis Socials, Serveis d'igualtat, Serveis culturals, Museus locals, Abastament d'aigua, Enllumenat públic, Neteja viària, Gestió de residus, Verd urbà i Cementiris municipals, que són dades del 2021. En el cas dels serveis d'Espais escènics, Mercats municipals, Fires locals i Mediació ciutadana, són dades provisionals del 2022.

% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris



Pel que fa als assessoraments als establiments alimentaris, després d'assolir el mínim històric l'any 2022, sembla que hi ha una **lleugera recuperació durant el 2023**.

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi

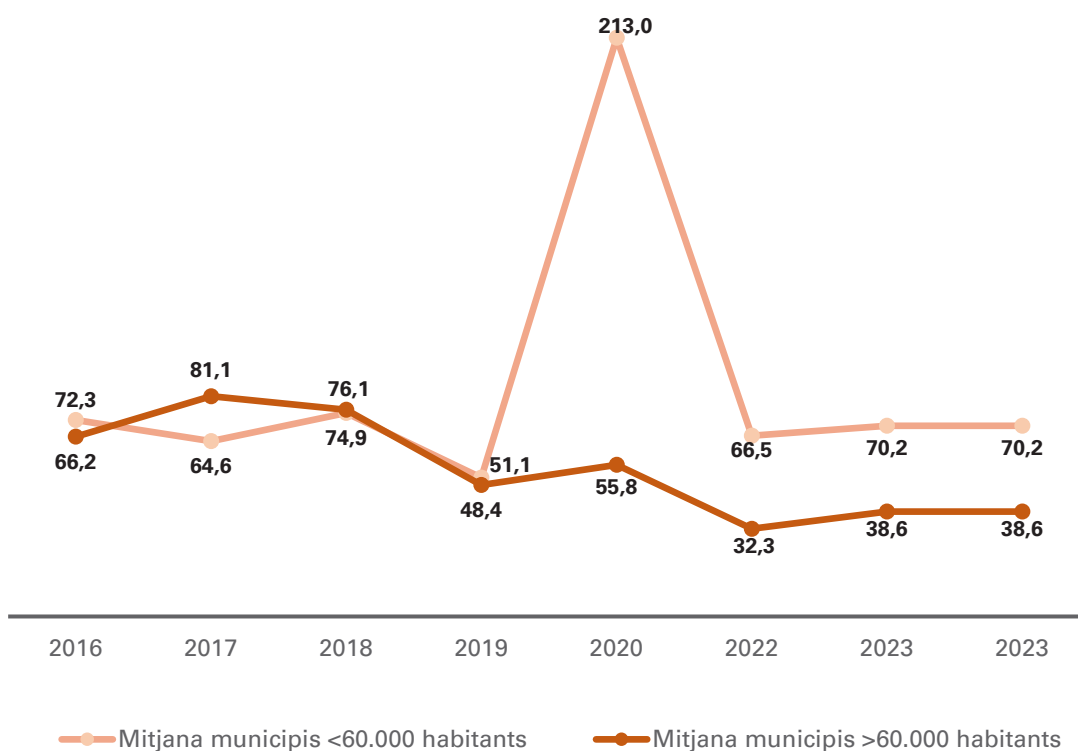


Diferenciant per grups de població, l'any 2020, marcat per la pandèmia de la COVID-19, es va produir un notable increment en la mitjana d'establiments assessorats als municipis de menys de 60.000 habitants, arribant a 213 assessoraments per cada 1.000 establiments alimentaris (el

21% del cens). Des d'aleshores, aquests municipis han mantingut una mitjana més elevada en comparació amb els municipis de més de 60.000 habitants, en els que, de mitjana, no es va donar cap increment significatiu l'any 2020.

Nombre d'advertiments i requeriments en funció de la població dels ens locals	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Nombre d' establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris	46,0 ↑ 16,5%	70,2 ↑ 5,6%	38,6 ↑ 19,5%

Evolució del nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris en funció de la població de l'ens local



2.4. Mesures coercitives

Taula 3: Principals indicadors de mesures coercitives i evolució respecte l'any anterior

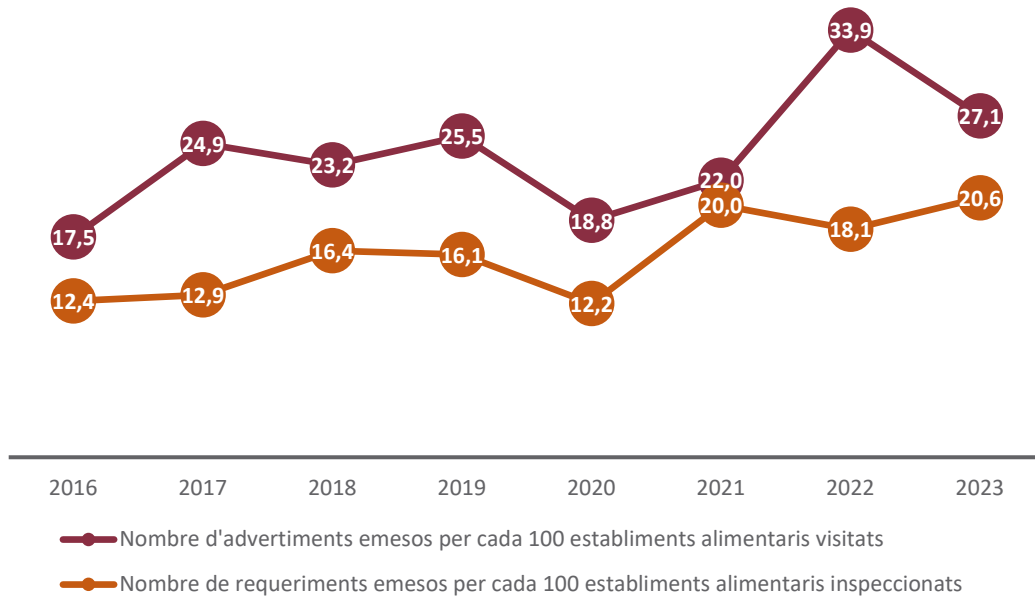
<p>27,1</p> <p>↓ -20,1%</p>	<p>Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats</p>
<p>20,6</p> <p>↑ +13,8%</p>	<p>Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats</p>
<p>5,3%</p> <p>↑ +0,3 p.p.</p>	<p>% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments inspeccionats</p>
<p>3,9%</p> <p>↑ +0,8 p.p.</p>	<p>% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments inspeccionats</p>

Les mesures coercitives més lleus com els advertiments disminueixen. Per contra, augmenten les mesures coercitives més greus com els requeriments, les mesures cautelars i les sancions.

En el cas del **nombre d'avertiments emesos cada 100 establiments alimentaris visitats** (27,1 el 2023), ha disminuït lleugerament des del màxim històric de l'any anterior.

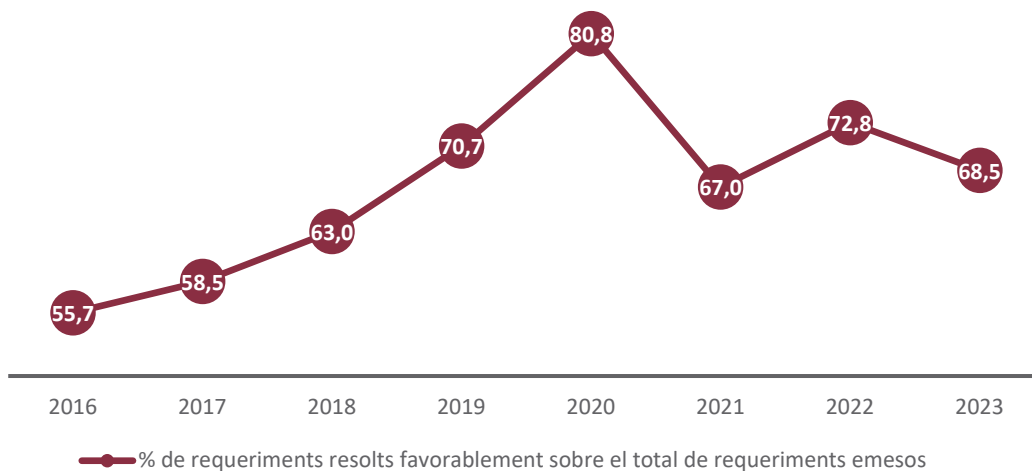
En el cas dels **requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats**, ha augmentat lleugerament, arribant a 20,6 el 2023.

Advertiments i requeriments emesos



A més de l'increment en el nombre de requeriments emesos, cal destacar que el percentatge de **requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos ha disminuït lleugerament fins el 68,5%, tot i mantenir-se dins dels valors més alts de la sèrie històrica** (no s'evidencien diferències en les mitjanes de cadascun dels dos grups de població).

Requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos



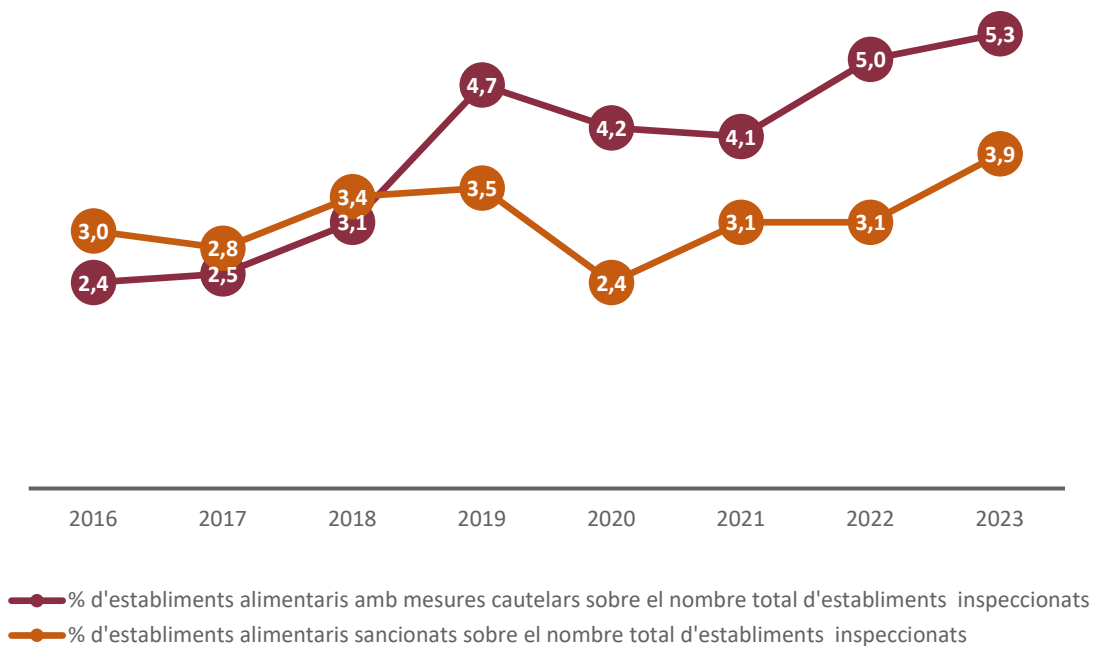
Així mateix, cal tenir en compte que es tracta de **dos indicadors** amb diferències significatives entre les mitjanes del grup d'ens locals de menys de 60.000 habitants i les del grup de més de 60.000 habitants.

Nombre d'advertiments i requeriments en funció de la població dels ens locals

	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Nombre d' advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	27,1 ↓ -7,9%	33,9 ↓ -7,9%	24,1 ↓ -26,5%
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	20,6 ↑ +13,8%	22,5 ↑ +13,1%	19,9 ↑ +14,4%

Pel que fa a la resta de mesures coercitives, l'any 2023 s'observa un **augment tant en els establiments amb mesures cautelars com en els establiments sancionats** (5,3% i 3,9% respectivament sobre el total dels establiments inspeccionats), **arribant un nou màxim històric en ambdós casos**.

Evolució de les mesures cautelars i les sancions



En el cas d'aquests dos darrers indicadors, cal destacar novament la disparitat entre les mitjanes dels ens locals de menys i de més de 60.000 habitants.

Mesures cautelars i sancions en funció de la població dels ens locals

	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,3 ↑ +0,3 p.p.	1,9% ↑ +0,1 p.p.	6,5% ↑ +0,4 p.p.
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,9 ↑ +0,8 p.p.	1,4% ↓ -0,1 p.p.	4,7% ↑ +1,1 p.p.

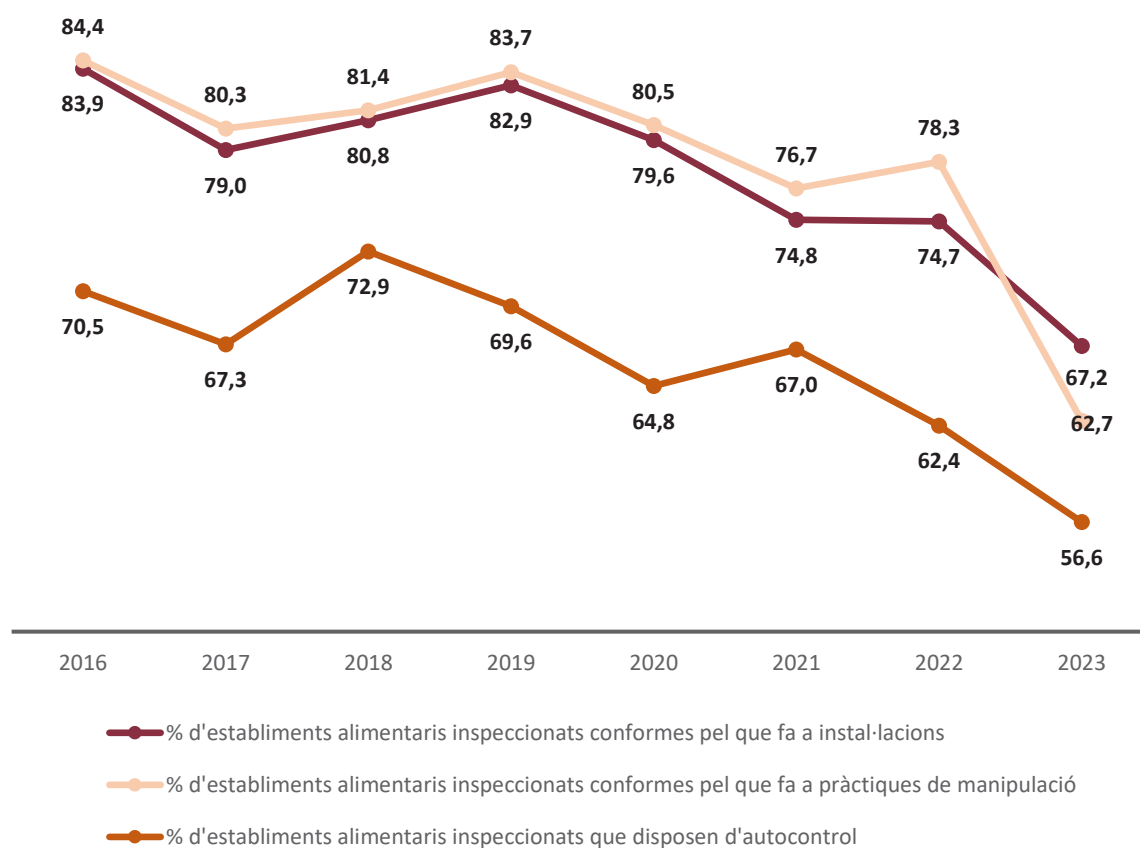
Com a conclusió, en termes percentuals es pot afirmar que **els ens locals de menor població apliquen més advertiments i més requeriments**, mentre que els **municipis de major població apliquen més mesures cautelars i més sancions**.

2.5. Conformitats

2.5.A. Establiments alimentaris inspeccionats

En termes generals, **es redueix la conformitat en les instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols assolint mínims històrics.**

Nivell de conformitat en els establiments inspeccionats



Tal com queda reflectit al gràfic anterior, s'observen **diferències significatives** en la conformitat dels establiments alimentaris inspeccionats **segons el grup de població**. En general, es pot observar una **menor conformitat en els municipis de menor població en comparació amb els de major població**.

Pel que fa a la **conformitat en les instal·lacions** dels establiments inspeccionats, després d'uns anys d'estabilitat, es dona una **reducció significativa fins a arribar al mínim històric registrat**. Aquesta variació és més pronunciada en els municipis de més de 60.000 habitants, amb una disminució del 8,2% respecte el 2022, mentre que en els municipis de menys de 60.000 habitants la reducció és del 5,4%.

Pel que fa a les **pràctiques de manipulació**, la **reducció és encara més notable, amb una caiguda del 15,6pp** a nivell general durant el 2023 en comparació amb el 2022. Aquesta **tendència es destaca especialment en els municipis de més de 60.000 habitants**, on la disminució arriba al 18,7pp (-6,3pp en els municipis de menys de 60.000 habitants).

Finalment, en relació amb els **establiments inspeccionats que disposen d'autocontrol**, també es produeixen **disminucions de manera similar**. En general, **els establiments dels ens locals de menor població són els que més dificultats tenen per complir amb aquest requisit**.

Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes en funció de la població dels ens locals

	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	67,2% ↓ -7,5 p.p.	54,3% ↓ -5,4 p.p.	71,6% ↓ -8,2 p.p.
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	62,7% ↓ -15,6 p.p.	63,5% ↓ -6,3 p.p.	62,4% ↓ -18,7 p.p.
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d' autocontrol	56,6% ↓ -5,8 p.p.	32,6% ↓ -6,5 p.p.	64,8% ↓ -5,5 p.p.

2.5.B. Establiments alimentaris classificats

Tot i la disminució en les conformitats dels establiments inspeccionats, s'han mantingut o fins i tot augmentat les conformitats dels establiments alimentaris classificats pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols

Nivell de conformitat en els establiments classificats



En aquest cas, també s'observen **diferències significatives segons el grup de població**. En general, es pot observar una **tendència a una menor conformitat en els municipis de menor població en comparació amb els de major població**.

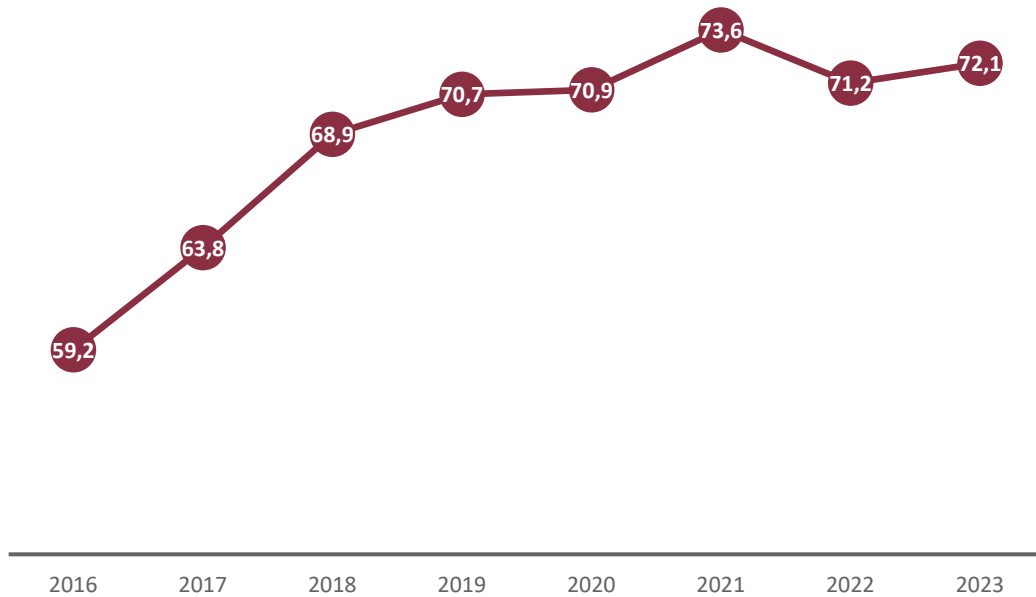
% d'establiments alimentaris classificats conformes en funció de la població dels ens locals

	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	68,0% ↑ 5,6 p.p.	64,3% ↓ -1,2 p.p.	70,6% ↑ +9,8 p.p.
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	68,4% ↑ +4,9 p.p.	69,4% ↓ -1,2 p.p.	67,8% ↑ +7,2 p.p.
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d' autocontrol	42,7% ↑ +1,7 p.p.	31,0% ↓ -8,1 p.p.	50,5% ↑ +8,4 p.p.

2.6. Mapa de risc

L'any 2023, s'ha arribat al 72,1% **d'establiments classificats** sobre el total d'establiments alimentaris, **gràcies a un lleuger augment respecte l'any anterior**, tot i mantenir-se per sota del màxim històric registrat el 2021.

% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris



De mitjana, la diferència en els establiments classificats sobre el total d'establiments alimentaris és significativa entre **els municipis de menys de 60.000 habitants i els de més de 60.000 habitants, augmentant dels 8pp el 2022 als 15pp el 2023.**

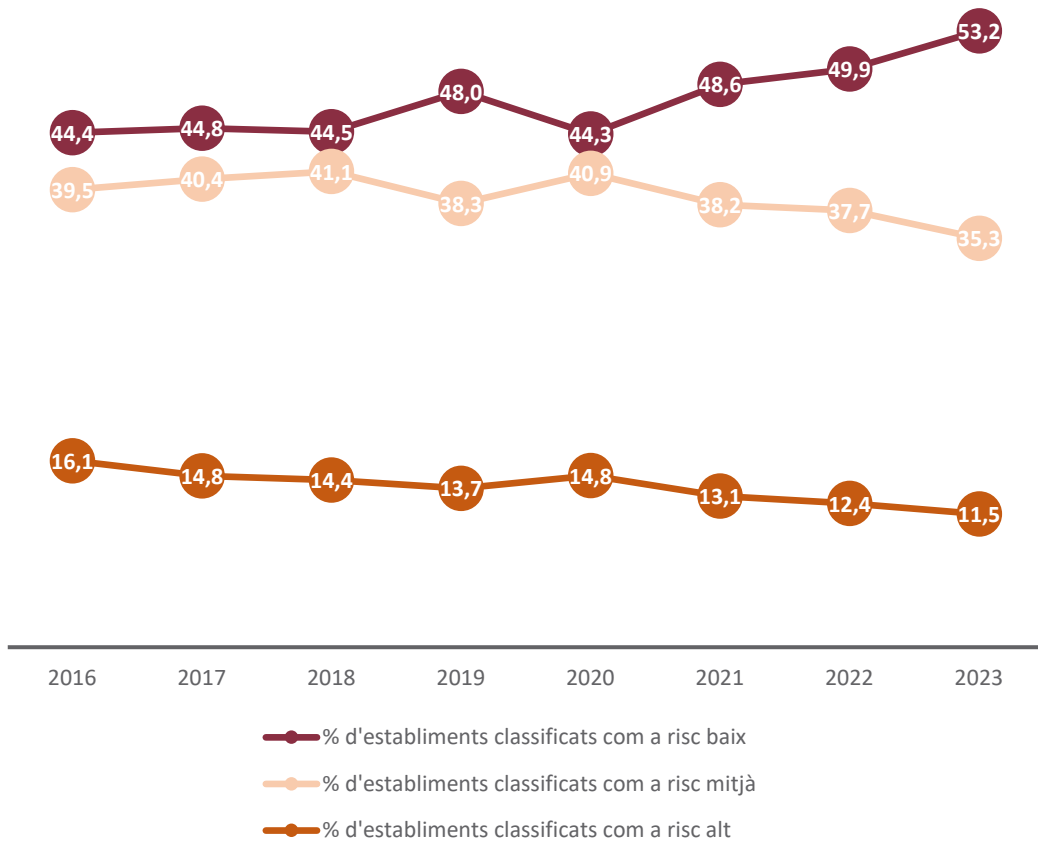
Percentatge d'establiments alimentaris classificats en funció de la població dels ens locals

	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	72,1% ↑ 0,9p.p	62,4% ↓ -3,0p.p	77,5% ↑ +3,9p.p

Quant al mapa de risc, aquest 2023 s'ha superat:

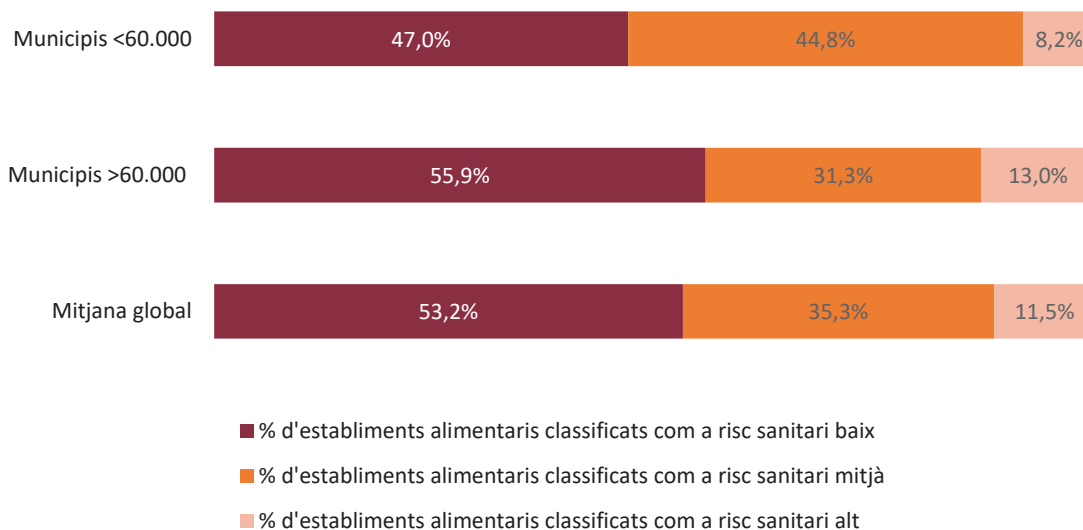
- ▶ El màxim històric d'establiments classificats com a risc sanitari baix.
- ▶ El mínim històric d'establiments classificats com a risc sanitari alt.

Evulció del mapa de risc dels establiments alimentaris classificats



No obstant això, tal com es pot comprovar al gràfic següent, hi ha lleugeres diferències en **funció de la població de l'ens local**.

Mapa de risc sanitari en funció de la població dels ens locals



3. Tallers de millora

Els dies 14 i 16 de maig de 2024 es van celebrar els tallers de millora amb el personal tècnic dels diferents serveis municipals de Seguretat Alimentària participants de la present edició del CCI SAM.

Durant els tallers, es van poder **intercanviar experiències**, coneixements i consells, a més del treball habitual amb indicadors, tot per seguir fomentant la cultura de l'avaluació i la millora contínua dels serveis municipals.

La primera activitat, anomenada **"Interpretar per millorar"**, tenia com a objectiu fer una anàlisi global del servei de cada municipi mitjançant l'avaluació dels seus indicadors, la seva evolució al llarg dels últims anys i la comparació amb la resta de municipis. A partir d'aquesta diagnosi, els municipis havien d'extreure 3 titulars que resumissin el funcionament del seu servei. Complementàriament, els municipis van identificar i classificar les causes d'una oportunitat de millora que van triar emprant el diagrama de causa-efecte (*diagrama Ishikawa*).

La segona activitat, anomenada **"Un problema, una solució"**, tenia per objectiu generar propostes de millora sobre aspectes concrets dels serveis a través d'una dinàmica de grup que consistia en la formulació de preguntes per part del personal tècnic de cada ens local per iniciar posteriorment un torn de respostes i de debat entre els participants.

A continuació es recullen les preguntes i respostes formulades durant les dues jornades, agrupades segons temàtica:

Criteris tècnics a aplicar durant els controls sanitaris als establiments alimentaris

Pel que fa a les pràctiques de manipulació

Conservació de la fruita tallada i exposició de fruita al carrer

Ara el RD1021/22 estableix que el meló, la síndria, la pinya i la papaia tallades per la meitat o en quarts es poden mantenir a temperatura ambient (20-25°C) durant un màxim de 3 hores. Passades les 3 hores, s'han de conservar en refrigeració a un màxim de 4°C fins a la seva venda. També és preceptiu registrar l'hora del tall i informar al consumidor que haurà de refrigerar el producte, mitjançant un rètol, una etiqueta, etc.

Pel que fa a l'exposició per a la venda de fruita al carrer, molts municipis ho permeten sempre i quan no estigui exposada directament al sol i no es tracti de fruita de consum directe sense pelar (maduixes, cireres, raïm, etc.) ni de fruita tallada. D'altra banda, també es controla que els expositors no ocupin la via pública.

Control de temperatures de conservació dels aliments

No hi ha un procediment únic, depèn de la casuística i les particularitats de cada municipi. Alguns apliquen una certa flexibilitat (d'aproximadament 2-3°C) en els controls de temperatura per determinar si s'ha de procedir o no amb un comís. El tècnic responsable realitza una valoració del risc tenint en compte el tipus i les característiques de l'aliment per prendre la decisió que correspongui:

- ▶ Si accepta aquest grau de flexibilitat, insta el titular a corregir immediatament la temperatura de refrigeració o congelació.
- ▶ Quan no accepta el grau de flexibilitat perquè hi determina un risc, procedeix amb el comís o la destrucció dels aliments, deixant-ne constància per escrit a l'acta.

Conservació dels formatges a les fires i mercats

El consens general sobre aquest tema ha estat el següent:

- ▶ Per als formatges frescos i per als de pasta tova, és obligatori l'ús d'expositors frigorífics.
- ▶ Per als formatges semi-curats exposats a temperatura ambient i que la seva etiqueta indica que cal mantenir-los refrigerats, cal exigir que els mantinguin en refrigeració, per tal de complir amb la normativa i de reduir els riscos sanitaris.

També s'observa que a l'etiqueta de molts formatges hi consta la data de consum preferent mentre hi hauria de constar la de caducitat. Aquest requisit l'ha de controlar l'organisme que controla l'elaboració del formatge i no és la competència dels serveis municipals quan fan el control de la venda ambulat.

Declaracions dels aliments sense gluten

Alguns establiments venen o serveixen productes especificant que no contenen gluten, però alhora, afegeixen que en poden contenir traces. En aquests casos cal exigir que es limitin a complir amb el que estableix la normativa, que és declarar les substàncies que poden produir intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries presents en els aliments que es comercialitzen, com el gluten. No convé declarar que els productes estan lliures de gluten malgrat no s'hagi utilitzat cap ingredient amb gluten en la seva elaboració, ja que generalment als establiments minoristes

i/o de restauració no poden evitar-se les contaminacions creuades quan es manipulen altres aliments amb gluten.

També es pot exigir a l'establiment que realitzi una analítica per acreditar l'absència de gluten i que acrediti la disposició de dues línies de manipulació físicament separades que evitin qualsevol risc de contaminació creuada.

Control del nivell d'oxidació dels olis de fregir per part de l'inspector

Durant les visites de control oficial, la majoria dels tècnics mesuren el nivell d'oxidació dels olis de les fregidores dels establiments minoristes utilitzant aparells portàtils.

A més, alguns municipis també requereixen l'autocontrol del nivell d'oxidació i renovació de l'oli amb tires reactives de fàcil lectura als establiments, especialment en aquells que fan més fregits.

Pel que fa a les instal·lacions i equipaments:

Establiments que no tenen porta

No hi ha un consens general sobre aquesta qüestió. Tanmateix, és determinant si el departament de Llicències i Activitats obliga els establiments a tenir porta. Quan no és així, s'ha d'aplicar el criteri sanitari que, en termes generals, consisteix a exigir la porta per evitar l'entrada de plagues i animals indesitjables.

Quant a les cortines d'aire per substituir una porta:

- ▶ Alguns municipis accepten les cortines d'aire quan s'ha comprovat que funcionen adequadament i eviten l'accés de plagues. Es determina la seva efectivitat basant-se en si els establiments han registrat incidents o no.
- ▶ En altres municipis, es permet l'ús de cortines d'aire en la zona de venda, només si hi ha una porta que la separi de l'obrador o la zona de manipulació. En cas contrari, no s'autoritza l'ús de cortines d'aire.
- ▶ Hi ha altres municipis que accepten qualsevol tipus de cortina d'aire, sense imposar restriccions addicionals.

Pel que fa a les portes dels lavabos del personal, la majoria de municipis exigeixen el seu tancament automàtic mitjançant molles quan no existeix doble porta que separi els lavabos de la zona de manipulació o d'emmagatzematge. En el cas dels lavabos per a clients que tenen accés directe al menjador, alguns municipis també exigeixen una doble porta o tancament automàtic.

Accionament dels rentamans

El Reial Decret 1021/2022 ha derogat les normes que estableixen l'obligatorietat de disposar de rentamans d'accionament no manual en carnisseries i establiments de restauració. Actualment, la normativa vigent només estableix que el rentamans sigui higiènic i no defineix quin tipus d'aixeta s'ha de tenir. Per aquest motiu hi ha disparitat en les exigències i les actuacions dels diferents serveis municipals durant el control de tot tipus d'establiments alimentaris:

- ▶ Alguns municipis exigeixen que es disposi d'aixeta d'accionament per genoll, maluc o peu o amb sensor per fotocèl·lula, que són aixetes que forçosament no s'accionen manualment.
- ▶ La majoria accepten les aixetes d'accionament per colze i recomanen substituir-les per les del punt anterior, però no és una exigència.
- ▶ La majoria de municipis també accepten una aixeta d'accionament per polsador al lavabo, sempre que a la cuina n'hi hagi una d'accionament no manual, descrita al primer punt.

D'altra banda, pel que fa a l'exigència de disposar d'aigua calenta als rentamans dels lavabos, no existeix un consens entre els serveis municipals. Alguns ho estableixen com a requisit, d'altres com a recomanació i d'altres accepten que als lavabos no hi hagi aigua calenta si n'hi ha a la cuina.

Algun municipi disposa d'unes fitxes explicatives al seu web que especifiquen els requisits que han de complir les instal·lacions de cada tipus d'establiment, com ara el fet de disposar o no d'aigua calenta. Aquestes fitxes les adjunten al tràmit de Declaració responsable en matèria de salut alimentària per a establiments sedentaris⁴.

En el cas d'activitats alimentàries ambulants o d'esdeveniments esporàdics al carrer per part d'entitats, alguns municipis faciliten rentamans portàtils quan el grau de manipulació és elevat. Quan no es manipulen directament els aliments, molts municipis permeten l'ús de desinfectant del tipus gel hidroalcohòlic per a les mans.

Disposar de rentavaixelles als establiments de restauració

De manera generalitzada, els municipis requereixen disposar de rentavaixelles als establiments que utilitzen vaixel·la reutilitzable, tal i com estableix la normativa. Tanmateix, per evitar una mesura cautelada més restrictiva, alguns municipis permeten temporalment la continuïtat de l'activitat si s'utilitza solament vaixel·la d'un sol ús fins que disposin del rentavaixelles.

La vestimenta i els vestuaris dels manipuladors d'aliments

Com a norma general, es requereix que tot manipulador d'aliments utilitzi, com a mínim, un davantal i porti el cabell recollit. Però al personal que participa directament en l'elaboració d'aliments, s'exigeix una indumentària completa d'ús exclusiu, assegurant així un alt nivell d'higiene i reduint el risc de contaminació dels aliments.

Pel que fa als vestidors, quan els establiments no disposen d'un espai específic a tal efecte, se'ls permet, com a norma general, guardar la roba del personal en caixes tancades dins de la zona de magatzem. Aquesta mesura higiènica evita la contaminació creuada per altres materials o productes.

Pel que fa als autocontrols:

Control de plagues per part d'empreses no inscrites al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP) o que no està en vigor

En alguns municipis s'ha detectat que empreses no inscrites al ROESP realitzen activitats de control de plagues en establiments minoristes d'alimentació. En aquests casos, el tècnic ha d'aixecar acta indicant que no es poden contractar serveis d'empreses no registrades. Es recomana verificar sistemàticament la inscripció al ROESP durant la revisió del Pla de control de plagues i comunicar aquestes irregularitats al departament de la Generalitat responsable del ROESP.

En el cas d'empreses inscrites al ROESP, cal assegurar que lliurin la documentació acreditativa i descriptiva del tractament al titular de l'establiment.

⁴ Enllaç a la documentació complementària a la sol·licitud del tràmit de "Declaració responsable en matèria de salut alimentària per a establiments sedentaris" de l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès: <https://seu.santcugat.cat/seu/ProcedimientoTabs.aspx?tab=1&i-dProc=18&idnct=1356&x=A1784GWA1aM109cIXJeDvg>

Accions derivades de les visites

S'ha d'obrir un expedient per cada nova inspecció?

De forma generalitzada, es considera necessari obrir un expedient per iniciar el procediment d'inspecció a cada nou establiment. No obstant, alguns municipis s'enfronten a problemes per fer-ho degut a ineficiències internes com ara la difícil gestió d'expedients o l'excés de burocràcia.

Procediment per realitzar el comís / destrucció d'aliments

En cas que el volum d'aliments decomissats sigui reduït, es procedeix a la seva destrucció immediata utilitzant la gestió urbana de residus. És a dir, que el personal de l'establiment els llença als contenidors urbans en presència de l'inspector i aquest hi aplica un colorant alimentari per evitar la recuperació dels productes.

I en cas de grans quantitats d'aliments, la destrucció la realitza el servei de Neteja Urbana o una empresa de gestió de residus. Abans de la recollida, es pot procedir a precintat l'establiment o la zona de l'establiment on es trobin aquests aliments. El titular ha d'avisar al tècnic de salut perquè comparegui per comprovar que no s'ha manipulat el precinte i que l'empresa gestora s'endú tots els aliments que cal destruir.

En ambdós casos cal fer constar a l'acta la relació d'aliments comissats i destruïts i adjuntar-hi fotografies.

Mesures cautelars

Les mesures cautelars inclouen el tancament de l'establiment, el precintat de parts del local, el precintat d'aliments, la destrucció d'aliments, etc.

Quan procedeix un tancament, s'intenta que sigui voluntari per evitar la sobrecàrrega burocràtica. Aquesta estratègia permet una gestió més eficient i menys complexa de les infraccions, garantint alhora la seguretat alimentària.

Preses de mostres en el marc del control oficial

Existeix algun criteri per a la presa de mostres en els establiments?

No tots els municipis disposen de laboratoris per analitzar les mostres i aquest fet determina les decisions a prendre:

- ▶ En els municipis que disposen de laboratori municipal, és pràctica habitual realitzar mostres prospectius de superfícies i aliments preparats per al consum immediat, com ara amanides i plats preparats. En aquests casos és necessari disposar d'un equipament mínim, com neveres i acumuladors de fred. Els paràmetres que s'analitzen inclouen indicadors de contaminació fecal, com ara els aerobis mesòfils, així com patògens com *Listeria* en superfícies de tall i llescadores, i paràmetres químics com els sulfits en productes de la pesca, com els túnids, o en carn picada.
- ▶ En alguns municipis, es duen a terme campanyes de mostreig d'aliments en parades de mercats, en xarcuteries, en establiments de menjar ràpid com els kebabs...
- ▶ Alguns municipis també disposen de proves ràpides per a la detecció de biofilms en superfícies.

Col·laboració amb altres serveis

Estratègies d'èxit de coordinació entre els diferents departaments d'un municipi

S'han plantejat diferents estratègies:

- ▶ En alguns municipis els tècnics i responsables dels departaments d'Activitats i de Salut Pública es reuneixen setmanalment per compartir les peticions rebudes al departament d'Activitats, com sol·licituds de nova obertura, de canvis de titularitat i de modificacions d'activitats d'establiments.
- ▶ Alguns municipis posen en comú les deficiències detectades en les visites d'Activitats i en les de Salut Pública, i fins i tot es realitzen visites conjuntes (tot i que no és massa pràctic perquè les visites de seguretat alimentària són més extenses que les de control d'activitats).
- ▶ En alguns municipis els tècnics de salut disposen d'accés a la base de dades d'activitats, la qual cosa els permet revisar la documentació associada a cada activitat, com ara el projecte tècnic, la declaració responsable i les dades d'identificació. A més, alguns poden incloure anotacions específiques, com per exemple que, si es rep la sol·licitud de canvi de titularitat en algun establiment, el nou titular té l'obligació de resoldre les deficiències sanitàries detectades.
- ▶ En alguns municipis, el departament que rep les comunicacions de noves activitats adreça els nous titulars al servei de Salut Pública perquè puguin rebre assessorament en seguretat alimentària.

Altres estratègies de coordinació

Per ampliar i millorar les funcions de SAM es poden implementar les següents estratègies de coordinació interna:

- ▶ Reforçar el servei jurídic per abordar qüestions relacionades amb mesures coercitives i altres aspectes legals necessaris, amb l'objectiu de garantir el compliment normatiu i l'aplicació eficaç de sancions en cas de infraccions.
- ▶ Treballar conjuntament amb els serveis d'Activitats i Comerç per millorar la coordinació en la realització de visites de control als establiments, unificar els procediments i compartir informació.
- ▶ Comptar amb un bon suport administratiu per a la realització de notificacions, el seguiment de procediments i la gestió de documentació relativa als expedients.

Col·laborar amb el departament d'Ocupació per proporcionar formacions conjuntes als manipuladors d'aliments dels establiments.

Canvis de titularitat

En moltes ocasions, el grau de compliment de les condicions sanitàries disminueix quan els operadors econòmics volen traspasar la seva activitat. Així el nou titular, quan rep una visita de control sanitari, es justifica dient que les deficiències detectades són culpa de l'anterior titular perquè va deixar l'establiment en aquella situació. Per gestionar-ho, es recomana coordinar-se amb el Departament d'Activitats perquè no autoritzi el canvi de titularitat i emeti un requeriment si hi ha deficiències per resoldre o si hi ha un expedient sancionador en curs. Així, el canvi de titularitat no serà possible fins que les deficiències s'hagin corregit.

No obstant, tot i que les inspeccions es solen programar un cop produït el canvi de titularitat, s'ha vist que alguns nous titulars sol·liciten una inspecció prèvia o sol·liciten l'accés a les actes d'inspecció del titular anterior.

Es pot retirar una llicència d'activitat?

Es planteja si és possible la retirada de la llicència d'activitats als establiments als quals s'hi han detectat reiterats incompliments, però la normativa actual no permet el tancament permanent de l'establiment ni tampoc la retirada de la llicència d'activitats per motius de seguretat alimentària.

Activitats alimentàries no convencionals

Control del servei de transport a domicili d'empreses com Glovo o Uber Eats

Existeixen diverses problemàtiques al voltant d'aquest tipus d'empreses:

Pel que fa a la traçabilitat de l'origen dels productes: en ocasions els aliments que es transporten provenen de cuines o obradors, no registrats oficialment, que elaboren aliments exclusivament per a aquestes empreses. Això dificulta la verificació de l'origen dels aliments i el compliment de les condicions sanitàries.

Pel que fa a les condicions sanitàries del transport: en ocasions els transportistes no són empleats de l'empresa, sinó que són treballadors autònoms o externs. Això dificulta el control de les condicions sanitàries durant el procés de transport.

Venda ambulat d'aliments fora de l'àmbit de mercats no sedentaris?

Recentment, en alguns municipis s'ha detectat la venda ambulat d'aliments esporàdica i no autoritzada a la via pública, com ara d'empanades i altres productes elaborats a domicili. La resposta unànime davant d'aquesta situació és la següent:

1. Comprovar si l'activitat de venda ambulat d'aliments està prohibida per ordenança municipal o si aquesta activitat concreta no ha estat autoritzada.
2. Notificar-ho a la Policia Local en cas que l'activitat estigui prohibida.
3. La Policia Local ha d'alçar acta i procedir al comís i destrucció dels aliments.
4. Incoar l'expedient sancionador al responsable de la venda ambulat il·legal, d'acord amb la normativa vigent.

Control oficial de les elaboracions d'aliments en habitatges particulars?

El Reglament 852/2004 permet l'elaboració i preparació d'aliments als domicilis particulars i el RD 1021/2022 regula i limita l'activitat a unes elaboracions i condicions concretes. No obstant, en la majoria de casos les ordenances municipals, el Pla d'Ordenament Urbanístic o el mateix criteri tècnic del tècnic d'Activitats no permeten exercir aquestes activitats si estan ubicades en zones urbanes. Per tant, el tècnic de salut no ha d'incloure aquestes activitats no permeses al registre municipal ni les ha de controlar.

Tanmateix, en els casos que el tècnics de salut facin visites d'activitats alimentàries permeses en domicilis particulars, es recomana que anotin a l'acta que el titular de l'activitat hi ha autoritzat l'accés.

Control dels esdeveniments esporàdics (mercats ambulants, fires, etc.)

Els tècnics de salut sol·liciten la documentació als paradistes abans i/o durant la celebració de fires i mercats: registre sanitari, acreditació de formació en higiene alimentària, declaració responsable, autocontrols... El resultat és que alguns operadors no disposen de número de registre sanitari perquè, tot i haver-lo sol·licitat al seu ajuntament, no han obtingut una resposta. En aquests casos, s'accepta la presentació de la sol·licitud del tràmit a l'ajuntament com a prova de l'intent d'obtenir el número de registre.

En els casos en que els operadors no adjunten la documentació necessària o quan és incompleta, alguns municipis elaboren un informe desfavorable i el remeten al departament municipal que organitza l'esdeveniment.

En tot cas, quan es realitzen visites de control a les activitats ambulants i s'hi detecten deficiències greus, s'exigeix als operadors corregir-les al moment i, fins i tot, s'arriba a vetar la seva participació en properes edicions.

Finalment, es considera unànimement que caldria que la Generalitat de Catalunya facilités una base de dades dels registres sanitaris municipals, que fos comuna per a tots els municipis de Catalunya.

Venda d'aliments per part d'entitats i associacions

Es tracta d'activitats excloses de l'àmbit d'aplicació del RD1021/22, per tant no es registren ni es controlen com la resta d'activitats alimentàries portades a terme per part d'operadors econòmics.

No obstant, es recomana sol·licitar-los una declaració responsable en matèria de seguretat alimentària per així conèixer quin tipus d'activitat volen portar a terme. L'ajuntament llavors pot fer indicacions o requeriments específics així com limitar els tipus de manipulacions que es poden realitzar per minimitzar els riscos sanitaris.

Els serveis municipals controlen les farmàcies i les indústries amb venda directa?

Actualment, no es controlen ni inclouen les farmàcies en el registre sanitari perquè ja reben inspeccions per part dels serveis d'inspecció de farmàcies de la Generalitat. En canvi, les parafarmàcies sí que són objecte de registre i control municipal.

Una situació similar es dona amb les indústries que fan venda directa, ja que són inspeccionades per part de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i per tant no cal fer-los els controls sanitaris municipals. Tot i això, es recomana incloure'ls al registre sanitari municipal.

Digitalització de les actes d'inspecció

S'han adoptat diferents solucions en diversos municipis:

- ▶ Barberà del Vallés ha implementat una aplicació anomenada Survey to Go que ha adaptat a les seves necessitats i que permet l'extracció de dades en format Excel per a una posterior anàlisi i generació d'indicadors gràfics.
- ▶ D'altra banda, l'Ajuntament de Barcelona ha desenvolupat un protocol digitalitzat que inclou la generació d'actes, al que altres municipis s'estan adherint.

Es destaca la demanda recurrent dels municipis de disposar d'un sistema digital d'inspeccions, que integri un protocol que automatitzi la classificació del risc.

Imposició de taxes

Existeix algun criteri comú sobre com i quan s'apliquen taxes ?

No existeix un criteri fix per a la imposició de taxes i cada municipi aplica el seu. A continuació es presenten alguns exemples:

- ▶ No aplicar taxa a la primera visita de control oficial realitzada d'ofici però sí en les successives visites per comprovar la correcció de les deficiències detectades.
- ▶ Aplicar una taxa quan cal fer visites als establiments que no han presentat l'acreditació documental que se'ls ha requerit per poder comprovar que han corregit les deficiències detectades, encara que en la visita es comprovi que les han corregit.
- ▶ Aplicar una taxa per a les visites d'inspecció que es realitzen després de l'aplicació de la mesura cautelar de tancament provisional.
- ▶ Aplicar una taxa per a les visites motivades per una denúncia sempre que no es demostrï que la denúncia era infundada.

Cal destacar que alguns municipis, tot i tenir establertes les taxes a la corresponent ordenança fiscal, no n'estan aplicant perquè la gestió administrativa implica un cost que no es cobriria amb els diners recaptats per la taxa. Això es deu principalment a la manca de suport administratiu.

Per poder aplicar taxes, alguns municipis necessiten fer un informe independent que justifiqui l'aplicació de la taxa en cada ocasió.

Formació als manipuladors d'aliments

Actuacions d'èxit en la formació dels titulars dels establiments

Es descriuen exemples d'estratègies dutes a terme per alguns dels municipis:

- ▶ Realitzar dues formacions anuals en manipulació d'aliments i en autocontrols, durant les quals es proporciona una guia d'autocontrol als assistents.
- ▶ Després de les primeres visites d'inspecció i classificació als establiments d'un mateix sector, es demana als titulars que assisteixin a una formació específica basada en els resultats de les visites. Un mes després, es realitzen segones visites d'inspecció i classificació del risc per comprovar si les deficiències s'han corregit. Els resultats són que aquestes disminueixen considerablement, per tant aquest sistema ha demostrat ser molt efectiu.
- ▶ Un altre mètode amb molt bons resultats és la formació in situ i personalitzada. Aquesta es realitza directament a l'establiment, abordant les deficiències o problemes específics detectats durant la visita. Al finalitzar es proporciona un certificat al titular de l'establiment.

Mapa de risc

Classificació dels establiments en funció del risc sanitari

En els darrers anys, el procediment de classificació dels establiments en funció del risc ha evolu-

cionat de manera notable. Inicialment, la Diputació de Barcelona va crear el protocol de classificació del risc (Model 500) que abastava aspectes com infraestructures, manipulació i condicions higièniques i autocontrols. Tenia l'objectiu de valorar el risc sanitari a través de la puntuació obtinguda durant la visita i, amb el suport d'un arxiu Excel, categoritzava els establiments segons si el seu risc era alt, mitjà o baix. Aquest protocol es va revisar i es va millorar donant-ne com a resultat una versió actualitzada (Model 400).

Posteriorment, la Diputació de Barcelona va liderar un grup de treball format per tècnics sanitaris per elaborar un protocol d'inspecció consensuat (Model 302). Aquest protocol s'estructura en tres grans blocs (estructures i equipaments, processos i autocontrols) i cada ítem es valora segons si es detecten deficiències lleus, greus o no se'n detecten.

Finalment, es va decidir unificar el protocol de classificació i el d'inspecció en un únic document, amb l'objectiu de simplificar els processos i evitar repeticions innecessàries. Tot i això, el procés es va veure aturat temporalment a causa de la complexitat per digitalitzar els protocols i la Diputació de Barcelona espera disposar d'aquest sistema i facilitar-lo als municipis de la demarcació en un futur proper.

Per últim, pel que fa al sistema de classificació descrit al Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària (PNCOCA), alguns municipis coincideixen en les dificultats de la seva implementació i integració a nivell municipal.

Establiments de risc alt

Es comenta que en les visites de classificació del risc a establiments alimentaris ja classificats com a risc alt en visites anteriors, podria tenir-se en compte el resultat de la classificació anterior malgrat hagin corregit les deficiències detectades, i així no acabin classificats com a risc baix o mig.

D'aquesta manera quedarien identificats per tal que les freqüències de control continuïn essent elevades, ja que aquests tipus d'establiments acostumen a tornar a empitjorar amb el temps.

En aquest sentit, es podria plantejar un canvi en la ponderació del risc, com per exemple sumar punts a la valoració obtinguda a la darrera visita per seguir mantenint una freqüència de control elevada.

Annexos

Guia d'interpretació

Introducció

Missió i funcions

Els serveis de Salut Pública dels municipis de la província de Barcelona desenvolupen activitats relacionades amb la Seguretat Alimentària, per tal de donar compliment a les competències d'àmbit municipal en aquesta matèria, i d'acord amb això, defineixen la seva missió com:

“Servei públic de protecció de la salut, d'àmbit municipal i de caràcter obligatori adreçat a tota la població. La seva finalitat és garantir la seguretat dels aliments, mitjançant actuacions de vigilància i control sanitari i de formació i educació sanitària.”

Per donar resposta a aquesta missió, els serveis de Salut Pública disposen d'una *Cartera de serveis de Seguretat Alimentària municipal*, que inclouen tot un seguit d'activitats específiques per tal de gestionar un servei de qualitat, com són:

- ▶ Registre d'establiments alimentaris de competència municipal;
- ▶ Actualització del cens d'establiments alimentaris;
- ▶ Classificació dels establiments alimentaris en funció del risc;
- ▶ Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial;
- ▶ La inspecció d'ofici;
- ▶ Informes sanitaris per altres raons;
- ▶ El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi;
- ▶ El sistema d'informació i divulgació;
- ▶ Activitats d'assessorament;
- ▶ La formació dels tècnics propis;
- ▶ La formació dels manipuladors d'aliments;
- ▶ Atenció de queixes i denúncies;
- ▶ Inspecció per denúncia;
- ▶ Col·laboració en emergències i alertes;
- ▶ Control del transport urbà d'aliments;
- ▶ Requeriments i mesures cautelars;
- ▶ Expedients sancionadors.

Metodologia de la construcció d'indicadors

Els indicadors que es presenten a continuació van ser seleccionats per un grup de municipis en el marc de la metodologia **Eina de Gestió de Seguretat Alimentària**, amb la participació del Servei de Salut Pública i del Servei de Programació de la Diputació de Barcelona. Els indicadors s'estructuren en quatre dimensions de meta:

- ▶ Encàrrec polític / Estratègic.
- ▶ Usuari / Client.
- ▶ Valors Organitzatius / Recursos Humans.
- ▶ Econòmica.

Així mateix, s'incorporen alguns indicadors d'entorn, que ajuden a contextualitzar el municipi.

Font de les dades

Les dades per elaborar aquests indicadors van ser facilitades pels diversos ajuntaments, que les van remetre al Servei de Salut Pública de l'Àrea d'Atenció a les Persones. La validació de les dades es va realitzar per part del mateix Servei de Salut Pública.

En l'edició d'enguany, han participat 42 ens locals. D'aquests, 41 són de la província de Barcelona i 1 de la província de Tarragona (Cambrils).

Els criteris de valoració dels indicadors

El color dels indicadors del Quadre Resum d'Indicadors (QRI) que s'exposa seguidament, reflecteix un criteri de valoració que té en compte el valor de l'indicador respecte la mitjana:

- ▶ **En verd:** els indicadors amb correlació positiva; és a dir, **com més gran, millor**. En aquest cas, els valors superiors en un 25% a la mitjana grupal tenen una valoració positiva: es consideren un PUNT FORT. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador se situa per sota del 75% de la mitjana grupal, es considera una OPORTUNITAT DE MILLORA.
- ▶ **En taronja:** els indicadors amb correlació negativa; és a dir, **com més gran, pitjor**. En aquest cas, els valors de l'indicador inferiors al 75% de la mitjana grupal tenen una valoració positiva: es consideren un PUNT FORT. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador se situa per sobre en un 25% a la mitjana grupal, es considera una OPORTUNITAT DE MILLORA. Per exemple, nombre d'establiments alimentaris sobre nombre d'inspectors/es SAM.
- ▶ **EN GROC** aquells indicadors inferiors al 75% de la mitjana o un 25% per sobre que no es consideren ni PUNT FORT ni OPORTUNITAT DE MILLORA.

A continuació es mostren els criteris de valoració respecte la mitjana per cadascun dels indicadors del QRI del CCISAM considerant l'esquema següent:

OPORTUNITAT DE MILLORA	PUNT FORT	INDEFINIT
------------------------	-----------	-----------

Dins de la dimensió encàrrec polític

- % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'activitats realitzades específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió usuari client

- Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris del municipi	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió valors organitzatius / recursos humans

- % de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de Gestió indirecta (concessió, altres)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Sou brut d'un inspector/a	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió economia

- Despesa corrent de SAM per habitant	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Entorn

- Població	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de població estrangera	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Densitat de població (hab. / km ² municipi)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Renda per càpita	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

I. Dimensió encàrrec polític/estratègic

Garantir el compliment de la normativa

% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 16,1%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 17,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 67,2%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 58,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 63,7%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 60,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complet); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de plagues (programa o documentació de l'empresa externa). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 56,6%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 41,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 72,1%	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 72,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 68,0%	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 68,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 68,4%	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 68,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris classificats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complet); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 42,7%	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 42,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Gestionar un servei de "qualitat"

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'activitats de la Cartera de Serveis del SAM que l'ajuntament realitza.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'activitats específiques de la Cartera de Serveis de SAM realitzades: són les activitats que l'ajuntament realitza i que estan incloses en la Cartera de Serveis del SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). ➤ Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM: La Cartera de Serveis de SAM estableix les següents activitats: 1. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal; 2. Actualització del cens d'establiments alimentaris; 3. Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc; 4. Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial; 5. La inspecció d'ofici; 6. Informes sanitaris per altres raons; 7. El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi; 8. El sistema d'informació i divulgació; 9. Activitats d'assessorament; 10. La formació dels tècnics propis; 11. La formació dels manipuladors d'aliments; 12. Atenció de queixes i denúncies; 13. Inspecció per denúncia; 14. Col·laboració en alertes; 15. Control del transport urbà d'aliments; 16. Requeriments i mesures cautelars; 17. Expedients sancionadors. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 77,3%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 77,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de requeriments emesos pels ajuntaments que s'han resolt favorablement sobre el total de requeriments emesos.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de requeriments resolts favorablement}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de requeriments resolts favorablement: SUMA del nombre total de requeriments resolts favorablement durant l'any en estudi (encara que s'hagin emès l'any anterior). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT RESOLT FAVORABLEMENT: Aquell requeriment a l'establiment inspeccionat, en el què durant la visita de comprovació (inspecció, recepció de documentació, etc.) es posa de manifest que s'han resolt, almenys, el 80% dels incompliments requerits. ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1 i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 68,5%	Ens locals participants: 31
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 72,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 30

% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments codificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments codificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments codificats: SUMA del nombre total d'establiments del cens que han estat codificats (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiment codificat aquell al què se li ha assignat un número de registre municipal d'acord amb els criteris establerts en la darrera versió del document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya". ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 81,4%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 76,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de brots de TIA sobre la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de brots de TIA}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de brots de TIA: SUMA del nombre de brots que es donen al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per BROTS DE TOXICOINFECCIÓ ALIMENTÀRIA (TIA): els brots epidèmics relacionats amb les malalties transmeses via alimentària. Són brots de declaració obligatòria i es recullen en el butlletí epidemiològic de Catalunya de manera periòdica. El municipi participa en la fase de comunicació del risc i col·labora amb la Generalitat en la investigació epidemiològica aportant dades de l'activitat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 1,3	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 0,9	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de denúncies que ha rebut el servei durant l'any en relació amb la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombres de denúncies rebudes}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 10.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de denúncies rebudes: SUMA del nombre total de denúncies rebudes durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per DENÚNCIES: les comunicacions que es fan a l'administració de presumptes irregularitats en matèria de SAM. Les denúncies es poden rebre per diferents vies: trucades telefòniques identificades, entrada per escrit al Registre, a través de OPIC/OMIC, dirigit al servei de Salut Pública, a través de la Policia Local. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 1,4	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 1,5	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Gestió del risc

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI BAIX (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI BAIX: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 53,2%	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 53,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el n° establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI MITJÀ (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI MITJÀ: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 35,3%	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 35,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el n° establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI ALT (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI ALT: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 11,5%	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 11,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

II. Dimensió usuari/client

Gestió de Riscos Sanitaris

Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'inspeccions que realitza el SAM del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESAS EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 2,38	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 2,69	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre mig d'inspeccions que el servei realitza amb relació al total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESAS EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 1,49	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 1,45	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris assessorats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris assessorats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han estat assessorats al SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'inclouen els establiments assessorats telemàticament, tant a instàncies de l'establiment com del propi ajuntament. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ASSESSORAMENT les accions encaminades a informar i comunicar als titulars o responsables autoritzats dels establiments, determinats aspectes en matèria de seguretat alimentària que permetin garantir la posada al mercat d'aliments segurs, d'acord amb la normativa sanitària vigent. * S'EXCLOU: l'ASSESSORAMENT realitzat durant les visites de classificació i/o inspecció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 46,0	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 68,1	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Grau d'acompliment de la normativa

Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre d'advertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'advertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'advertiments emesos: SUMA del nombre total d'advertiments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció i/o classificació realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ADVERTIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció i/o de classificació. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat VISITATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris VISITATS anual: els establiments alimentaris als quals s'hi ha realitzat una o més visites de classificació i/o d'inspecció durant l'any. En el cas d'establiments visitats més d'una vegada durant l'any (per exemple en cas que l'establiment hagi estat inspeccionat i classificat / inspeccionat més d'una vegada / reclassificat) només es compta com 1 establiment. S'INCLOU: les visites de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 27,1	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 39,6	Ens locals participants sense Barcelona: 40

Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre de requeriments pels establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total de requeriments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les inspeccions realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 20,6	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 22,6	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre els establiments alimentaris inspeccionats.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més mesures cautelars durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per MESURA CAUTELAR: el que recull l'article 63 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu a mesures cautelars: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment, el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització d'un producte/s; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i/o humans. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 5,3%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 5,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris sancionats en relació amb el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris sancionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris sancionats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més sancions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per SANCIO: el que recull l'art. 71 de la Llei 18/2009 de Salut Pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment. En els establiments alimentaris sancionats també s'inclouen les Multes coercitives, recollides a l'article 65 del capítol III de la llei 18/2009 de Salut Pública. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 3,9%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 3,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

III. Dimensió valors organitzatius/recursos humans

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)

% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió directa (ja sigui per una sola administració local o en col·laboració amb d'altres administracions).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió directa}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variabls emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 100%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 100%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% de Gestió indirecta (concessió, altres)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió indirecta (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada o societat d'economia mixta).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió indirecta}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variabls emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 0%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 0%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)

% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'inspeccions pròpies fetes en l'ajuntament sobre el total d'inspeccions realitzades en el municipi.	
$\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'inspeccions de l'ajuntament: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS que realitza l'AJUNTAMENT durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspeccions empreses externes: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per EMPRESES EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESES EXTERNES, les inspeccions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les inspeccions són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària o Autònoms. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 96,3%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 94,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Disposar dels recursos humans adequats

Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total de visites de control realitzades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de visites de control de l'ajuntament}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de visites de control de l'ajuntament: SUMA del nombre total de VISITES de CONTROL de l'ajuntament que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per VISITA de CONTROL les visites de CLASSIFICACIÓ i les d'INSPECCIÓ realitzades per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). * S'EXCLOUEN: les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 211	Ens locals participants: 33
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 251	Ens locals participants sense Barcelona: 32

Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima la càrrega de treball dels/les treballadors/es municipals amb relació al nombre d'habitants del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'habitants: nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 51.867	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 46.129	Ens locals participants sense Barcelona: 40

Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total d'establiments alimentaris del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 831	Ens locals participants: 33
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 932	Ens locals participants sense Barcelona: 32

Millorar les habilitats dels treballadors/res del servei

Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del Servei	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la durada i/o intensitat de la formació que reben els treballadors/res del SAM. És un indicador que ens mostra l'esforç municipal per la millora de la capacitat dels seus professionals.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM: SUMA del nombre total d'hores d'assistència i participació a activitats de formació continuada al conjunt dels treballadors/res de SAM relacionades amb el lloc de treball. S'inclou tant la formació presencial com en línia. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per HORES DE FORMACIÓ: les hores de cursos, jornades, tallers i seminaris, proposades i/o autoritzades per l'Ajuntament i/o entitat, que estiguin justificades documentalment i d'especialitats relacionades amb tasques específiques. La formació transversal NO es compta com a formació específica SAM. Es recull la formació específica en seguretat alimentària (per exemple: en el cas del "Diplomat en Sanitat", seria una part proporcional de la formació en Salut Pública). ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 10,3	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 10,5	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Promoure un clima laboral positiu per als treballadors/res

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/res de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és el percentatge d'hores de baixa del personal del SAM, respecte les hores ordinàries previstes per conveni. És un indicador útil per analitzar el clima laboral del SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'hores de baixa: SUMA del nombre total de les hores de baixa i d'indisposicions (Indisposició laboral transitòria i accidents de treball), del conjunt dels treballadors/res del SAM. Aquestes hores de baixa han d'estar proporcionades a les hores que els/les treballadors/res dediquen a SAM. (Exemple: Si hi ha 1 treballador que dedica el 50% del seu horari a tasques de SAM i aquest ha estat 40 hores de baixa en tot l'any, el valor d'aquesta variable seria 20 hores (que correspon a calcular el 50% de 40 hores). NO es consideren les hores de baixa per maternitat, paternitat, ni els permisos i les llicències. * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquen part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). ➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM. NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 7,9%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 6,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

Sou brut d'un tècnic/a de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un professional. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut pública: Sou brut anual del lloc de treball d'un tècnic/a de SALUT PÚBLICA (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 35.150€	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 34.935€	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Sou brut d'un/a inspector/a	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un/a inspector/a. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un/a inspector/a.	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sou brut base anual d'un/a inspector/a: Sou brut anual del lloc de treball d'un/a INSPECTOR/A (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 34.035€	Ens locals participants: 18
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 33.178€	Ens locals participants sense Barcelona: 17

Reflectir l'estructura de gènere del personal

% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la proporció de dones sobre el total dels treballadors/es de SAM. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Dones a la plantilla}}{\text{Treballadors/es de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dones a la plantilla (treballadores) del SAM: SUMA del nombre total de DONES treballadores de SAM. * S'entén per TREBALLADORA de SAM, les DONES treballadores incloses en el Capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal femení de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. En el cas de contractacions temporals i/o a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a en que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 75,9%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 85,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la proporció de dones amb càrrec de comandament sobre el total dels treballadors/es de SAM amb comandament. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores)}}{\text{Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament}} \times 100$</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores): SUMATORI del nombre total de DONES treballadores de SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). ➤ Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament: SUMATORI del nombre total de treballadors/es SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 75,0%	Ens locals participants: 30
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 84,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 29

IV. Dimensió econòmica

Disposar dels recursos adequats

Despesa corrent de SAM per habitant	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent de SAM pels habitats residents al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre d'habitants. És el nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 1,22€	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 1,31€	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM amb relació al pressupost corrent municipal, reflectint el pes econòmic del servei dins el pressupost municipal.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del pressupost municipal: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis), 3 (Interessos) i 4 (Transferències Corrents) del pressupost municipal consolidat (s'inclou l'Ajuntament, els Organismes Autònoms i no s'inclouen les empreses municipals). 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 0,09%	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 0,12%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM en relació amb el pressupost de Salut Pública.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <ul style="list-style-type: none"> * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del servei de Salut Pública: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de Salut Pública. <ul style="list-style-type: none"> * S'EXCLOU: les despeses de les partides d'animals de companyia. * S'EXCLOU: la despesa destinada a consum i junta arbitral, laboratori, administració, serveis jurídics, etc. * S'EXCLOU: la despesa destinada a salvament i socorrisme de platges. * S'EXCLOU: la despesa de cementiri i serveis funeraris. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 19,4%	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 24,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb taxes, preus públics i altres ingressos. És una valoració del pes dels ingressos aportats per les persones usuàries en el finançament del servei, i una mostra del seu grau de finançament.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual de SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions taxes i preus públics en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 3 (Taxes, preus públics i altres ingressos). Exemple: INCLOU taxes per inspecció i/o autorització, els ingressos per sancions, els preus de cursos de manipuladors, preus d'anàlisi de laboratori, etc. En el cas de gestió indirecta, s'inclouen els ingressos de l'entitat gestora (compte d'explotació). ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 5,5%	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 4,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador recull el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb aportació d'altres institucions públiques. És una valoració dels ingressos procedents d'institucions diferents de la municipal, i una mostra del grau de finançament dels SAM.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent de SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions d'altres institucions en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 4 (Transferències corrents) d'altres institucions: Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, etc. No s'inclouen les transferències de l'Ajuntament a l'Organisme Autònom ni a la Concessionària. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 17,6%	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 28,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents de SAM que són finançades amb aportació municipal. L'indicador reflecteix el grau de finançament municipal del servei.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: S'obté AUTOMÀTICAMENT com a resultat de l'operació següent: Despeses corrents - Aportacions taxes i preus públics - Aportacions d'altres institucions. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 76,7%	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 66,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent del SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris que hi ha al municipi. És un indicador que ens aproxima sobre el grau i la intensitat de cobertura de les activitats vinculades amb el SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 123€	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 121€	Ens locals participants sense Barcelona: 39

V. Entorn

Població	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la grandària d'un municipi en termes d'habitants.	
Fórmula de càlcul: <i>Nombre d'habitants</i>	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 95.602	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 57.545	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% Població estrangera	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura el nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Població estrangera}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100$	
Variables emprades:	
➤ Població estrangera: Nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 17,6%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 14,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Densitat de població (hab. / km² municipi)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la distribució del nombre d'habitants en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Superfície municipal}}$	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Superfície municipal: Extensió del municipi, en Km. quadrats. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 3.884	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 2.530	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre el nombre d'establiments censats del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. ➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 9,9	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 10,8	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Renda per càpita	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre la renda familiar bruta disponible del municipi i el nombre d'habitants i ens reflecteix el nivell de riquesa econòmica del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Renda familiar bruta disponible}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Renda familiar bruta disponible: Renda municipal. Font: Diputació de Barcelona (SIEM, elaboració pròpia). ➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2023: 21.312	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2023 sense Barcelona: 17.991	Ens locals participants sense Barcelona: 41



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Comerç, Consum
i Salut Pública

**Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública**

Recinte Mundet. Edifici Serradell, 2a
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468
s.salutp@diba.cat

www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Serveis Generals
i Transició Digital

**Direcció de Serveis de Planificació Econòmica
Servei de Programació**

Edifici Can Serra
Rambla de Catalunya, 126, 5è
08008 Barcelona
Tel. 934 022 237
s.programacio@diba.cat

www.diba.cat/web/ccj