

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

**15a edición-Conclusiones 2023**

# Índice de contenidos

1.	Presentación .....	3
1.1	Introducción.....	3
1.2	La seguridad alimentaria .....	3
- 1.3	Municipios participantes en el círculo de SAM de 2024 (datos 2023).....	6
- 1.4	Metodología y alcance del análisis .....	9
2.	Resultados 2023.....	12
2.1	Recursos económicos .....	12
2.1.1	Gasto corriente de SAM .....	13
2.1.2	Origen de la financiación de SAM .....	16
2.2	Valores organizativos y recursos humanos .....	19
2.2.1	Recursos humanos.....	19
2.2.2	Estructura de personal .....	22
2.2.3	Horas de formación .....	23
2.3	Encargo político y estratégico .....	26
2.3.1	Inspección y asesoramiento .....	26
2.4	Medidas coercitivas.....	29
2.5	Conformidades .....	33
2.5.1	Establecimientos alimentarios inspeccionados.....	33
2.5.2	Establecimientos alimentarios clasificados .....	34
2.6	Mapa de riesgo .....	37
3.	Talleres de mejora .....	Error! No s'ha definit el marcador.

## 1. Presentación

### 1.1 Introducción

Los **Círculos de Comparación Intermunicipales (CCI)** fueron creados con el objetivo de apoyar a los entes locales en la gestión y **mejora continua de los servicios** que se prestan a la ciudadanía. Permiten **medir, comparar y evaluar los resultados** de los diferentes servicios mediante unos indicadores comunes y consensuados, además de crear un grupo de trabajo para **intercambiar experiencias y conocimientos** entre los diferentes participantes.

En particular, el **Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal (CCI SAM)** llega este año a la decimoquinta edición, acumulando un gran volumen de datos. Este hecho favorece la evaluación y permite mejorar la toma de decisiones de los servicios que participan. Además, gracias al Portal de Información y de Servicios Locales de la Diputació de Barcelona, los entes locales participantes pueden acceder y explotar todos los datos de manera dinámica y comparada.

Con la última información recogida (datos 2023), este **informe global de seguridad alimentaria** ofrece una visión detallada de lo que ha sucedido en este ámbito durante el último año. Además, cuando la interpretación del indicador lo requiere, se añaden referencias al año o a los años precedentes y también se incorpora alguna distinción entre grupos de participantes según su dimensión (es decir, si tienen más o menos de 60.000 habitantes) cuando hay diferencias bastante significativas.

Con respecto al año anterior (datos 2022), la interpretación de los resultados estaba todavía muy influenciada por el impacto de la pandemia de la COVID-19, tal y como se puede comprobar en el informe de este año, que también presenta los resultados desde el año 2016 para mostrar la evolución de los indicadores desde una perspectiva más amplia. Esto permite un mejor análisis de las tendencias y cambios en la seguridad alimentaria, reflejando mejor las dinámicas y ajustes posteriores a la pandemia, así como los avances y retos actuales de los servicios municipales que son responsables.

### 1.2 La seguridad alimentaria

Los alimentos pueden ser una vía de transmisión de enfermedades provocadas, entre otros peligros, por microorganismos patógenos que han originado múltiples crisis sanitarias a lo largo de la historia. Es por este motivo que existe una normativa específica y organismos dedicados a la seguridad alimentaria, para garantizar la inocuidad y la salubridad de los alimentos en toda la cadena de producción, de manera que se minimice el riesgo para la salud de las personas.

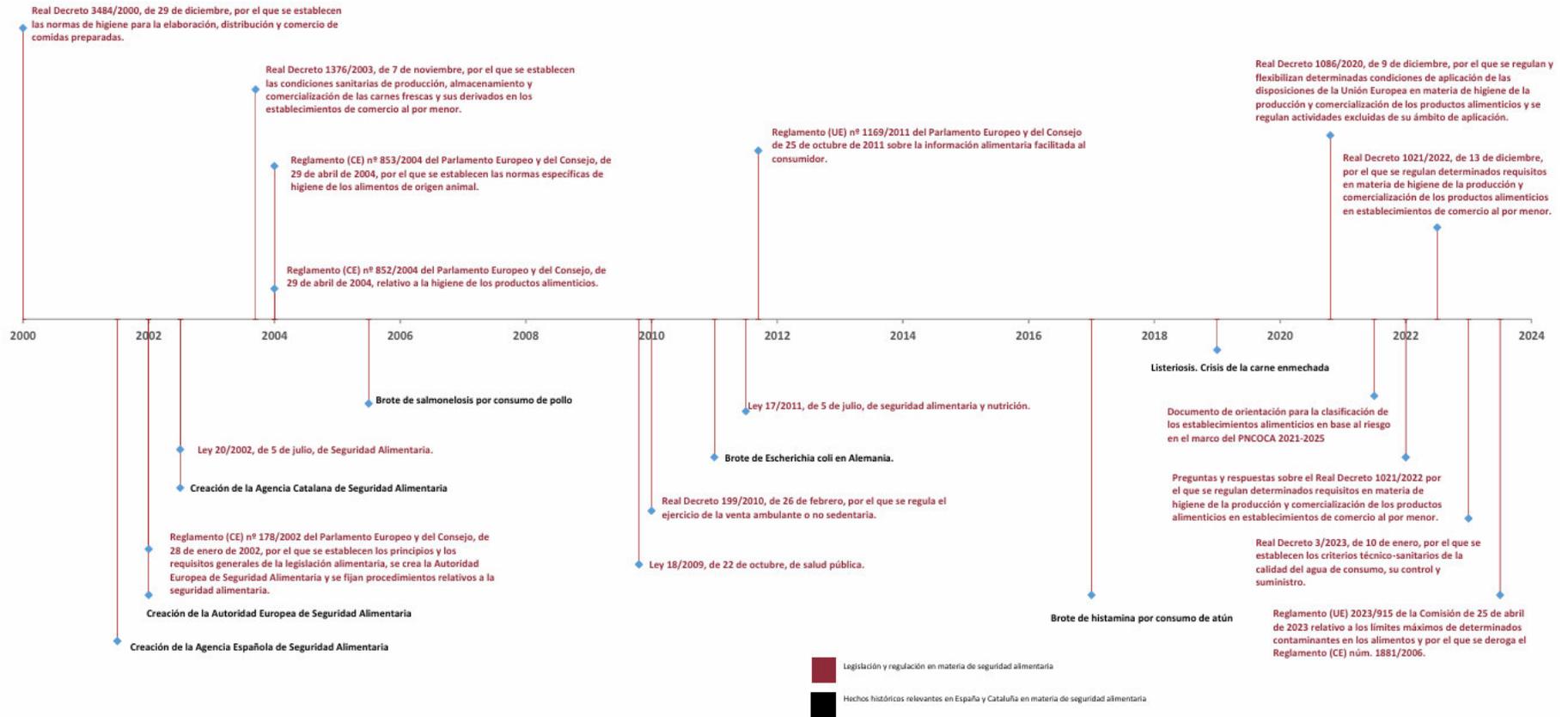
La seguridad alimentaria es una competencia municipal obligatoria que se desarrolla a través de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública y son precisamente las administraciones

locales las que deben velar por la seguridad de los alimentos en los establecimientos minoristas y de restauración dentro de su ámbito territorial. Entre las principales funciones que llevan a cabo los servicios de Salud Pública en materia de seguridad alimentaria, se encuentran:

- > La elaboración y actualización de los censos de establecimientos alimentarios.
- > La codificación de los establecimientos alimentarios.
- > La clasificación de los establecimientos alimentarios en función del riesgo sanitario.
- > La inspección en los establecimientos alimentarios.
- > La emisión de advertencias y/o de requerimientos ante incumplimientos de los requisitos y condiciones que establece la normativa.
- > La incoación de expedientes sancionadores en caso de situaciones de riesgo inminente para la salud de las personas o de incumplimientos graves, que pueden incluir medidas cautelares, multas coercitivas, sanciones, etc.
- > La redacción de informes.
- > El asesoramiento a los establecimientos alimentarios.
- > La formación en materia de seguridad alimentaria para las personas manipuladoras de alimentos.

A continuación, se ofrece un eje cronológico con los principales hitos desde principios de siglo.

## Principales eventos relacionados con la seguridad alimentaria (periodo 2000-2024)



### 1.3 Municipios participantes en el CCI SAM de 2024 (datos 2023)

En cuanto al **número de participantes en el CCI SAM**, ha **disminuido en 2 municipios respecto al año anterior**. En total han participado **42 municipios**, **41 de la demarcación territorial de Barcelona** y el municipio de **Cambrils** (demarcación territorial de Tarragona).

**28** de los participantes tienen una población de **menos de 60.000 habitantes**, sumando en conjunto **777.033 habitantes**. Los otros **14** participantes suman **3.238.257 habitantes**, incluyendo los **1.655.956 habitantes** de la ciudad de **Barcelona**.

#### Participantes en CCI SAM

**Número de municipios participantes  
en el Círculo**  
(incluye Cambrils)



**42**

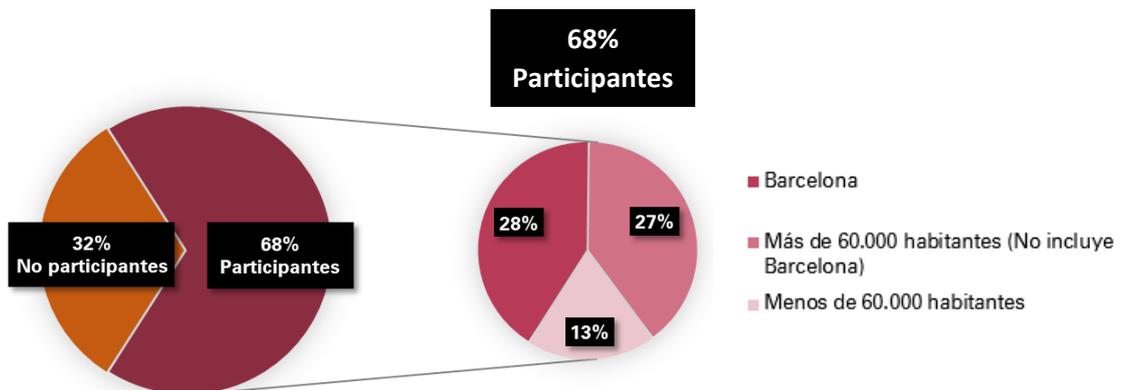
**Población de la demarcación de  
Barcelona representada en el CCI**

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

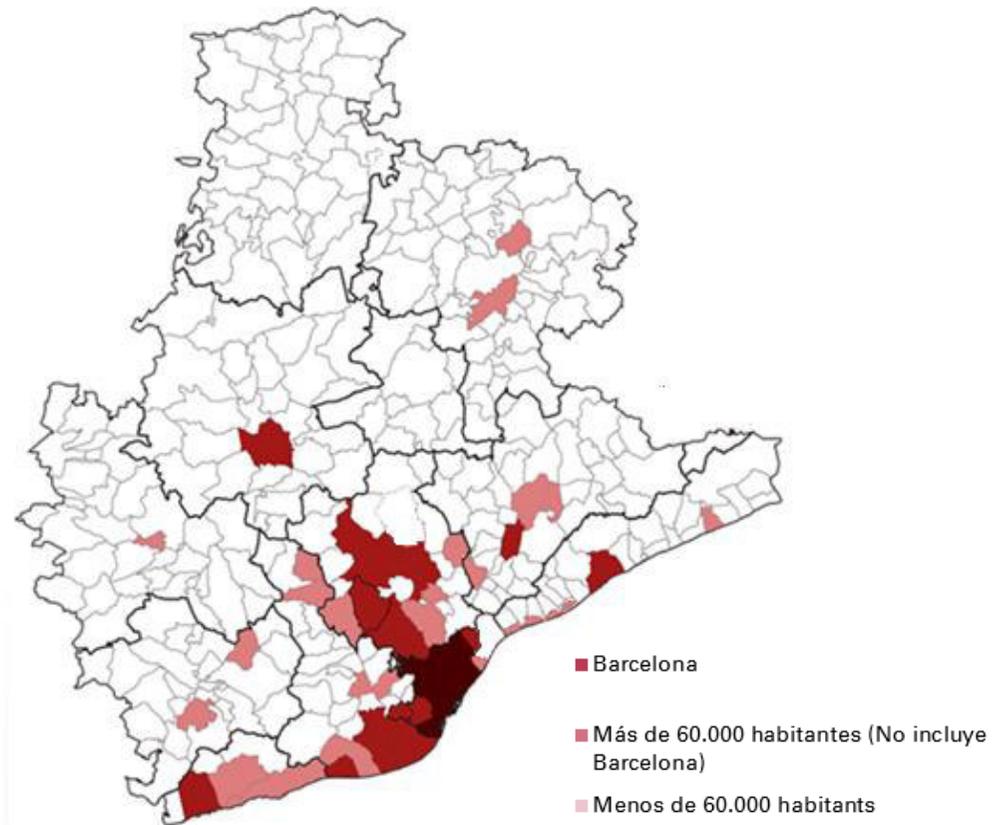


**4 millones**  
**68%**

#### Distribución de la población de la demarcación territorial de Barcelona según su representación en el CCI SAM



**Distribución territorial de los participantes del CCI SAM en la demarcación de Barcelona**



**Participants de más de 60.000 habitantes****Participants de menos de 60.000 habitantes**

Barcelona	Abrera	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 Sadurní 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 Metodología y alcance del análisis

El **Cuadro Resumen de Indicadores (QRI)** con las medias globales del CCI SAM 2023 es el siguiente:

ENCARGO POLÍTICO	Garantizar el cumplimiento de la normativa		2023		Gestionar un servicio de "calidad"		2023		Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía		2023	
		% establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios		16,1		% de actividades específicas en SAM sobre el nº total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM		77,3		Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes		1,3
		% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados		67,2		% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos		68,5		Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes		1,4
		% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las prácticas de manipulación sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados		62,7		% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios		81,4	<b>Gestión del riesgo</b> <span style="float: right;">2023</span>			
		% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados		56,6								
		% establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios		72,1								
		% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a las instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados		68,0								
		% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a las prácticas de manipulación sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados		68,4								
		% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados		42,7						% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo bajo sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados		53,2
									% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo medio sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados		35,3	
									% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo alto sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados		11,5	

USUARIO/CLIENTE	Gestión de Riesgos Sanitarios		2023		Comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad alimentaria		2023		Grado de cumplimiento de la normativa		2023				
		Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes		2,4		Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio		46,0		Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados		27,1			
		Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados		1,5						Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados		20,6			
										% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados		5,3			
													% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados		3,9

ECONOMÍA	Disponer de los recursos adecuados		2023		Financiar adecuadamente el servicio		2023		Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados		2023				
		Gasto corriente de SAM por habitante		1,22		% de financiación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM		5,5							
		% del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal		0,09		% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM		17,6							
		% del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública		19,4		% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM		76,7							
													Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios		123,3

ENTORNO	2023		2023		2023										
		Población		95.602		Densidad de población (hab. / Km2)		3.884							
		% Población extranjera		17,6		Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes		9,9							
													Renta per cápita		21.312

**VALORES ORGANIZATIVOS**

<b>Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (I)</b>	2023
% de Gestión directa (Ayuntamiento, OAAA, Empresas municipales)	100,0
% de Gestión Indirecta (concesión, otros)	0,0

<b>Disponer de los recursos humanos adecuados</b>	2023
Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento	211
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores de SAM	51.867
Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores de SAM del ayuntamiento	830,9

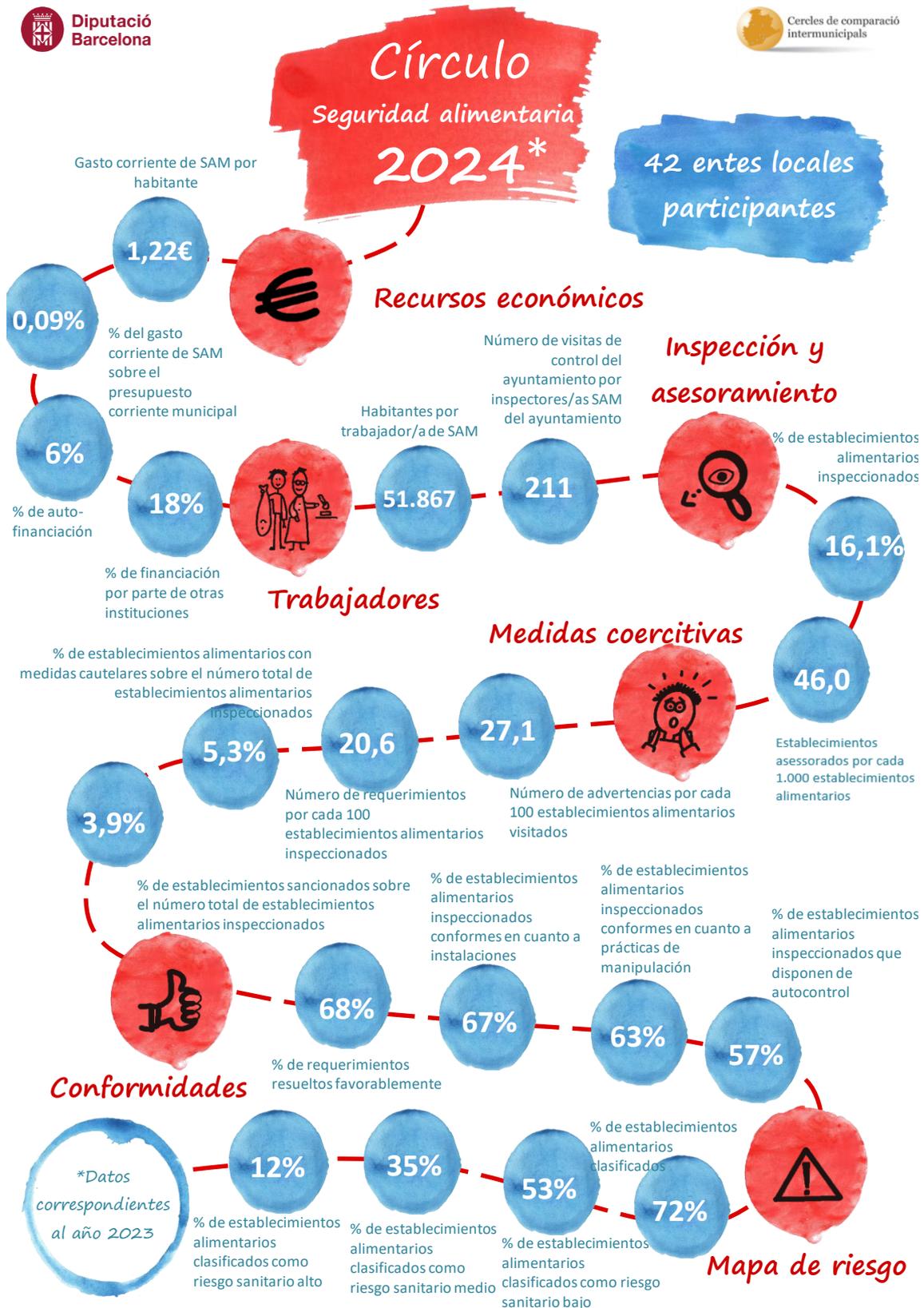
<b>Promover un clima laboral positivo para los trabajadores</b>	2023
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores de SAM	7,9
Salario bruto de un técnico/a de Salud pública	35.149,9
Salario bruto de un inspector/a	34.035,1

<b>Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (II)</b>	2023
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	96,3

<b>Mejorar las habilidades de los/las trabajadores/as del servicio</b>	2023
Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores de SAM	10,3

<b>Reflejar la estructura de género del personal</b>	2023
% de mujeres sobre el número total de trabajadores de SAM	75,9
% de mujeres con cargo de mando sobre el total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando	75,0

Se muestra a continuación la infografía de los **principales indicadores** del CCI SAM:



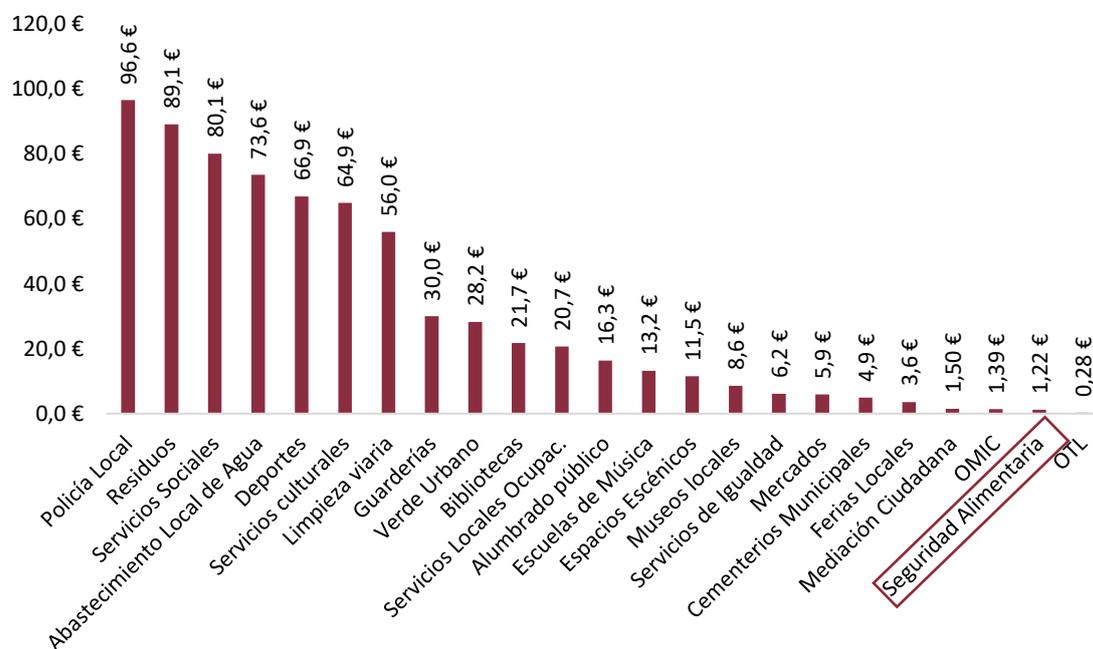
Círculos de Comparación Intermunicipales. Servicio de Programación. DIPUTACIÓN DE BARCELONA

## 2. Resultados 2023

### 2.1 Recursos económicos

En comparación con el resto de los servicios participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputació de Barcelona, **el gasto corriente en seguridad alimentaria es notablemente bajo**, situándose en 1,22 € por habitante, que representa el segundo valor más bajo de todos los servicios analizados (sólo por encima de las Oficinas de Trabajo Local, OTL).

**Gasto corriente municipal en los diferentes servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipales de la Diputació de Barcelona<sup>1</sup>**



<sup>1</sup> Datos definitivos de 2023 exceptuando los servicios Policía local, Limpieza Viaria, Gestión de residuos, de Espacios escénicos, de Guarderías, de Deportes, Servicios Sociales, Mercados municipales, Ferias locales, Servicios locales de empleo, Alumbrado público, Mediación ciudadana, Verde Urbano, Servicios culturales, Museos locales, Cementerios municipales, OTL, Abastecimiento Local de Agua y Servicios de Igualdad que son datos de 2022. En el caso de los servicios de Bibliotecas, son datos provisionales de 2023.

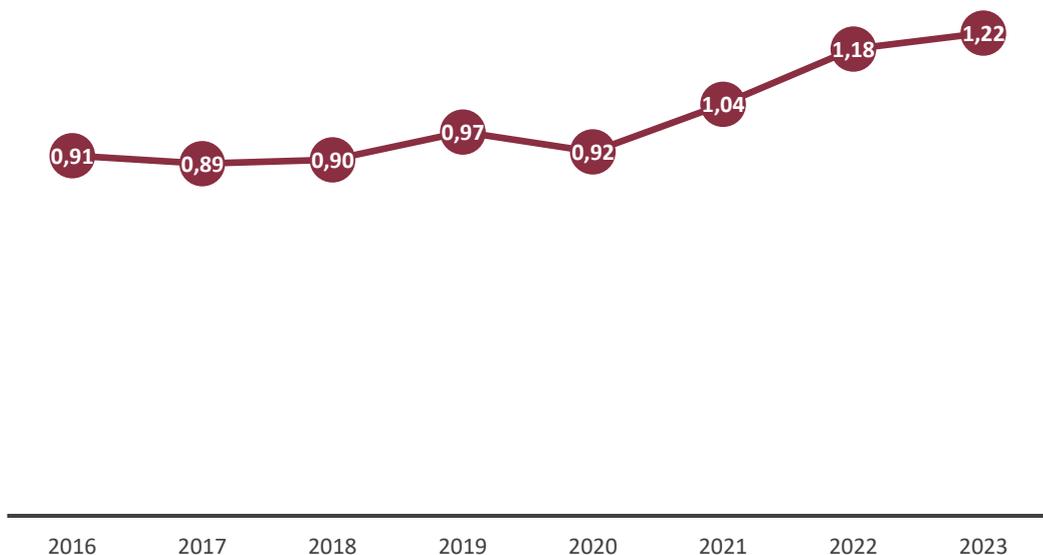
### 2.1.1 Gasto corriente de SAM

Tabla 1: Principales indicadores de gasto corriente y evolución respecto al año anterior

<b>1,22€</b> ↑ 0,04€	Gasto corriente por habitante
<b>123,3€</b> ↑ +5,7€	Gasto corriente de SAM sobre número de establecimientos alimentarios
<b>19,4%</b> ↑ +1,6p.p.	% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública
<b>0,09%</b> ↑↓ 0,0p.p.	% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal

El **gasto corriente de SAM por habitante** ha experimentado un crecimiento progresivo desde **2018**, pasando de 0,90€ a 1,22€ en 2023. Por otro lado, el **gasto corriente sobre el número de establecimientos alimentarios** ha alcanzado su **valor máximo histórico**, llegando a los **123,3€** y consolidando la tendencia al alza de los años anteriores.

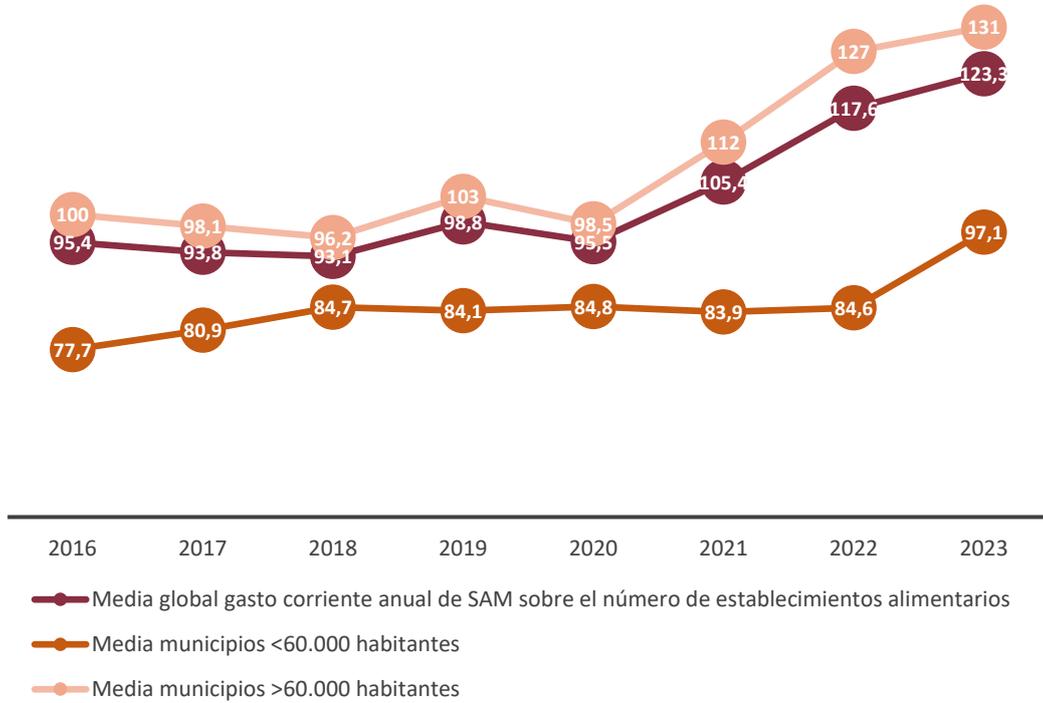
Evolución del gasto corriente en SAM (€/habitante)



Tal y como se puede observar, el gasto corriente en SAM por habitante se ha mantenido en torno a 1,2€ entre 2022 y 2023. No obstante, cabe destacar que el **porcentaje del gasto de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública ha aumentado hasta el 19,4%**, un valor no alcanzado desde el año 2016. En contraposición, el **porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto municipal ha mantenido su mínimo histórico**, situándose en un 0,09%. La reducción respecto a 2021 se atribuye a la inclusión del dato de Barcelona (0,07%), un valor extremo que influye en la media y que, si se excluye, haría que ésta se mantuviera en un 0,12%.

Hay que añadir que el gasto corriente de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios presenta diferencias relevantes entre el grupo de municipios de más de 60.000 habitantes (130,9€) y el de menos de 60.000 (97,1€). Sin embargo, **se empieza a reducir la brecha que pasa del máximo histórico de 42,4€ en el año 2022 a 33,9€ en el año 2023.**

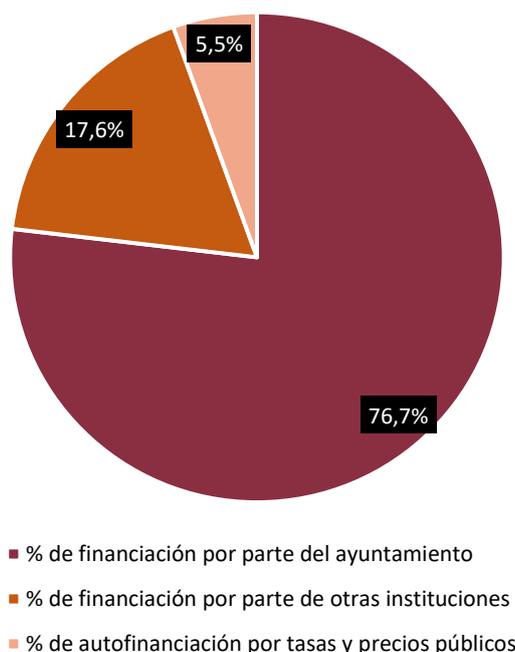
**Gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios  
en función de la población del ente local**



### 2.1.2 Origen de la financiación de SAM

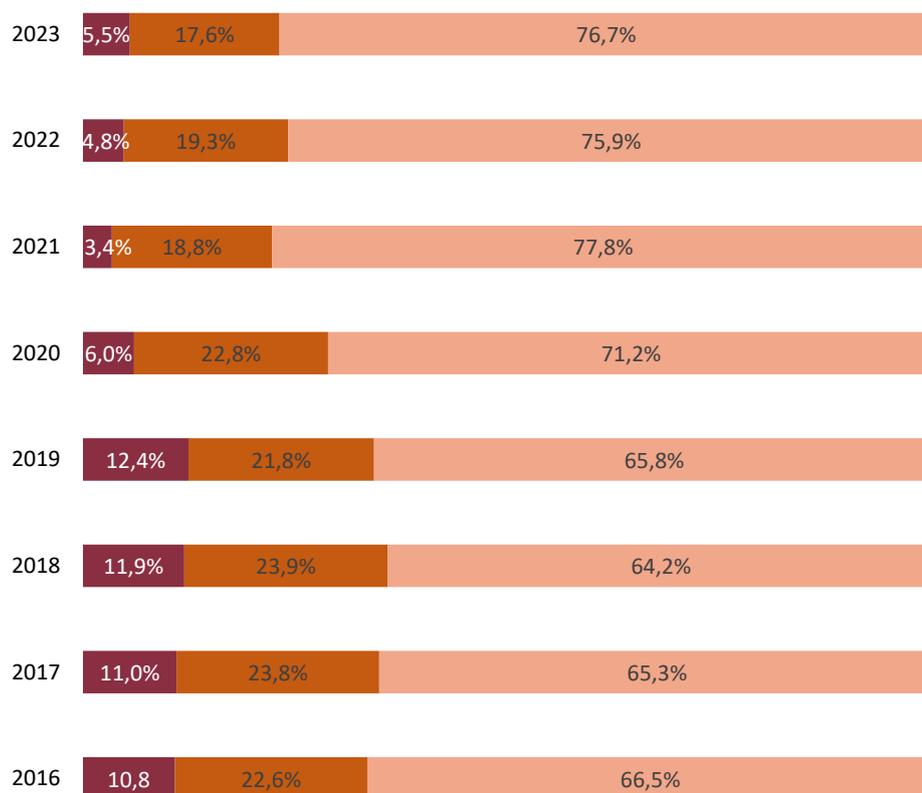
**La autofinanciación por tasas, precios públicos y otros ingresos repunta ligeramente, pero todavía se mantiene muy lejos de los valores anteriores a la pandemia.**

En el año 2023, del total del gasto corriente de SAM, más de las tres terceras partes las asumían los ayuntamientos:



En efecto, respecto a 2022, este 2023 **la autofinanciación por tasas y precios públicos ha remontado ligeramente (+0,7 p.p.)**. Este incremento, junto con la **disminución en el porcentaje de financiación por parte de otras instituciones (-1,8 p.p.)**, implica un **ligero aumento en las aportaciones de los ayuntamientos (+0,9 p.p.)**, que cubren un 76,7% del gasto corriente en seguridad alimentaria.

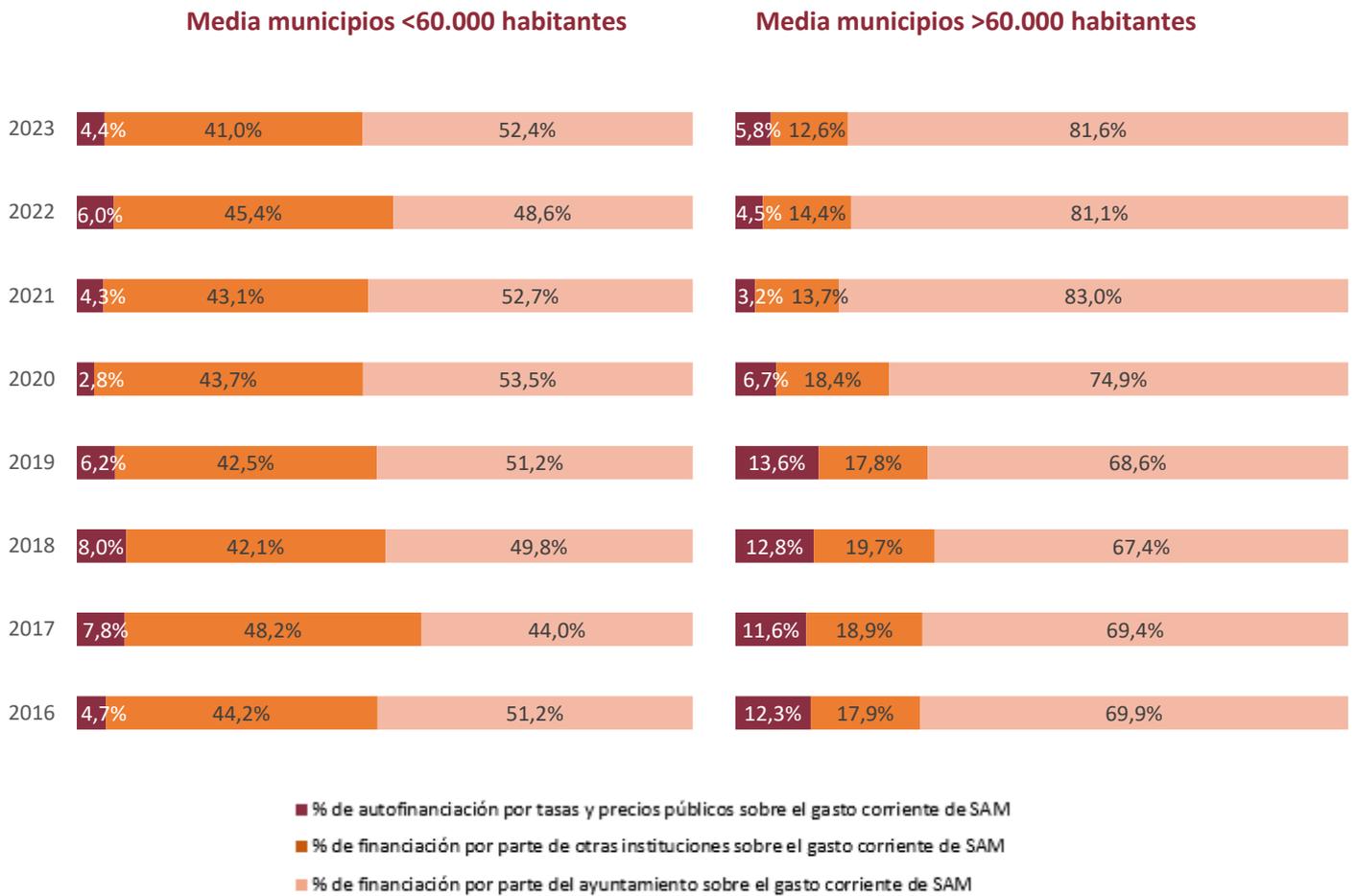
### Fuente de financiación del gasto en SAM



- % de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM
- % de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM
- % de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM

Es relevante la **diferencia en las fuentes de financiación en función de la población del ente local**. De media, los **municipios de menos de 60.000 habitantes muestran una mayor dependencia de la financiación por parte de otras instituciones**, que se mantiene constante en torno al 43% a lo largo de los años, siendo la Diputació de Barcelona la principal fuente de esta financiación. Por otro lado, en **los municipios de más de 60.000 habitantes, existe una mayor financiación por parte del ayuntamiento**, que llega al 81,6% en 2023 y muestra una tendencia creciente a lo largo del tiempo.

## Fuentes de financiación en función de la población del ente local



## 2.2 Valores organizativos y recursos humanos

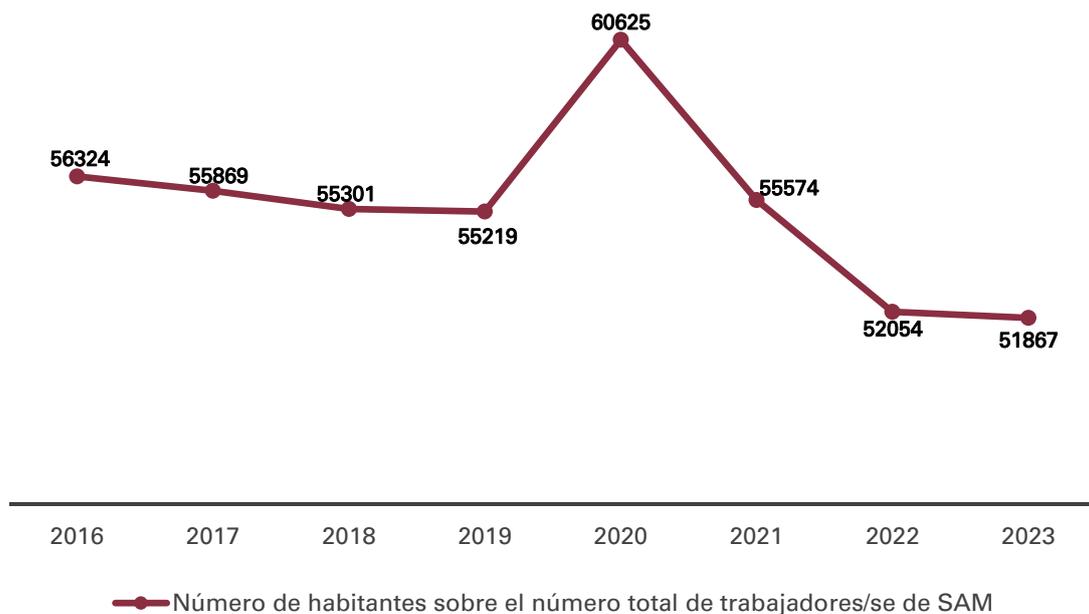
### 2.2.1 Recursos humanos

Tabla 2: Principales indicadores de recursos humanos y evolución respecto al año anterior

<b>51.867</b> ↓ -0,4%	Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM
<b>831</b> ↓ -1,9%	Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento
<b>211</b> ↑ +6,6%	Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento

Durante 2023, la **proporción de habitantes por trabajador/a de SAM ha continuado disminuyendo (-0,4%)**, siguiendo la tendencia decreciente que comenzó en 2020 y alcanzando su valor más bajo desde 2016, con 51.867 habitantes por persona trabajadora.

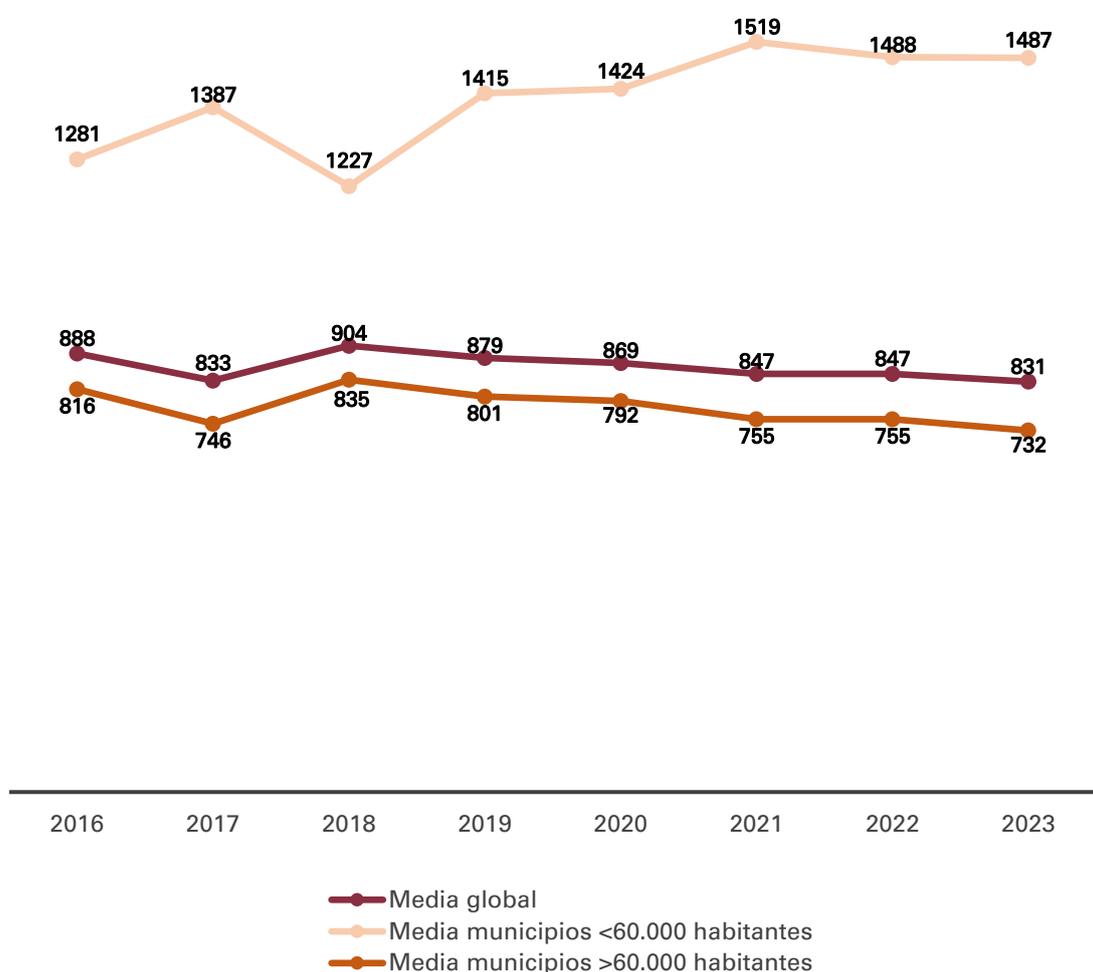
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM



Por otro lado, en términos generales, la **media global de establecimientos por inspector/a también ha mostrado una tendencia a la baja durante los últimos años**, disminuyendo de 888 en 2016 a 831 en 2023.

No obstante, al observar los **municipios de menos de 60.000 habitantes, la media es notablemente superior**, aumentando de 1.227 en 2018 hasta 1.487 establecimientos por inspector/a en 2023. Por el contrario, los **municipios de más de 60.000 habitantes** han experimentado un ligero aumento de su dotación de personal, pasando de 816 establecimientos alimentarios por inspector/a en 2016 a 732 en 2023.

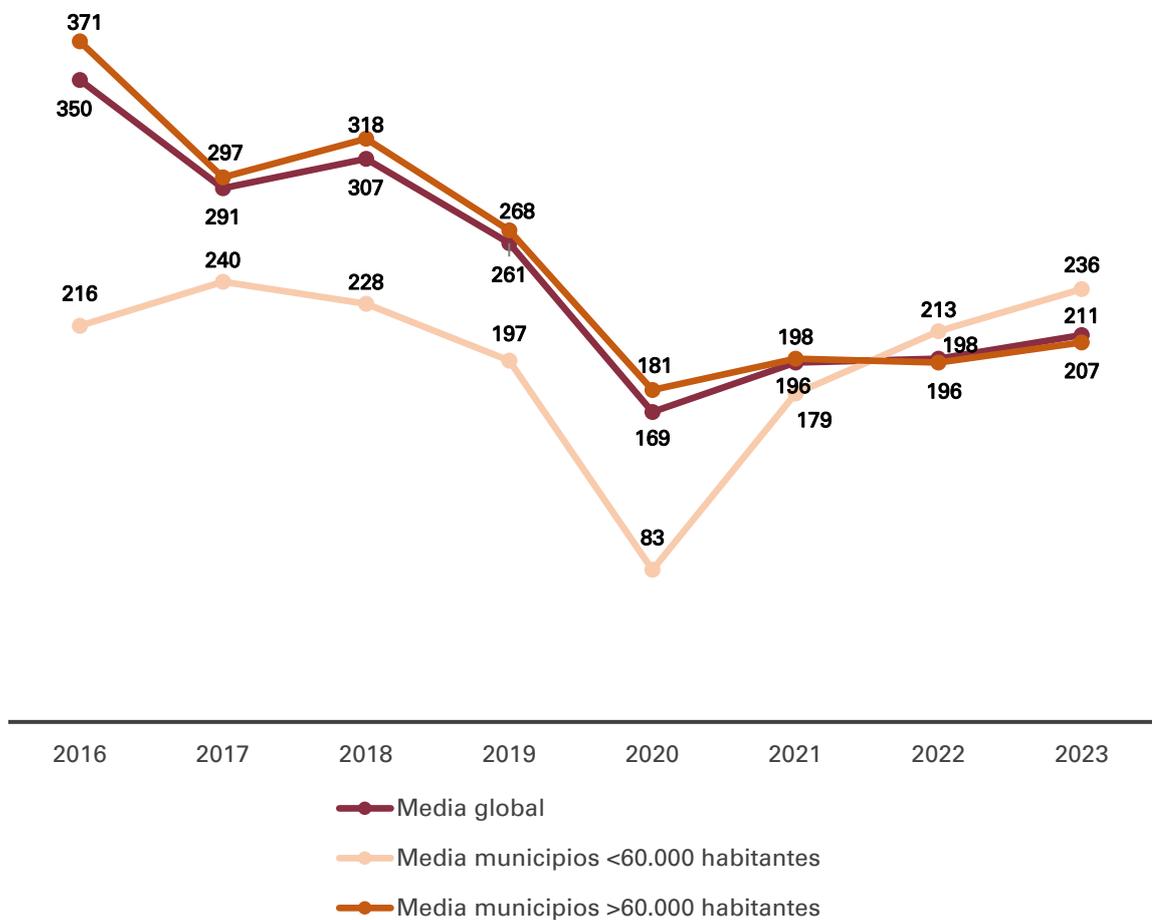
### Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento en función de la población del ente local



En cuanto al **número de visitas de control realizadas** por cada persona inspectora, durante los últimos años **se observa una tendencia creciente**. Tras un mínimo histórico en 2020 de solo 169 visitas, debido a los cierres de establecimientos y las restricciones durante la pandemia de la COVID-19, se ha registrado un aumento progresivo hasta llegar a 211 visitas en 2023.

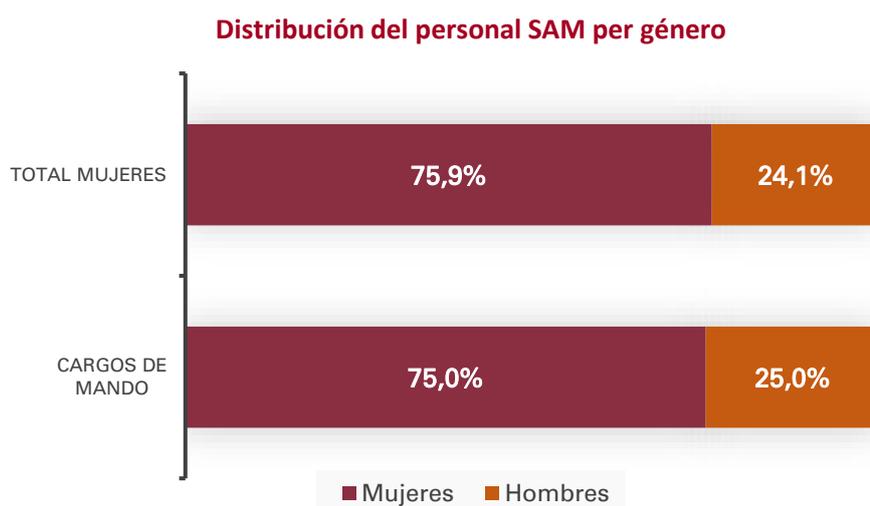
Cabe destacar que se trata de un indicador con una **elevada diferencia entre las medias de los grupos de entes locales de más y menos de 60.000 habitantes**. El año anterior, se observó por primera vez, cómo los municipios hasta 60.000 habitantes superaban, de media, los de más de 60.000 habitantes en el número de visitas de control por inspector/a. Este año, es interesante destacar cómo esta tendencia se ha mantenido y se ha ampliado **la brecha entre municipios de menor población y los de mayor población, llegando a 29 puntos** (17 puntos el año anterior). Sin embargo, esta diferencia todavía se mantiene muy inferior a la que había en los años anteriores a la pandemia.

**Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento en función de la población del ente local**



## 2.2.2 Estructura de personal

El número de mujeres en las plantillas de los servicios alcanza su máximo histórico (75,9%). No obstante, en el caso de los cargos de mando del servicio, la proporción de mujeres disminuye ligeramente en comparación con los últimos años. Esta reducción se debe sobre todo a la disminución de 10,6p.p. en la proporción de mujeres en cargos de mando en los entes locales de menos de 60.000 habitantes en comparación con el año anterior.



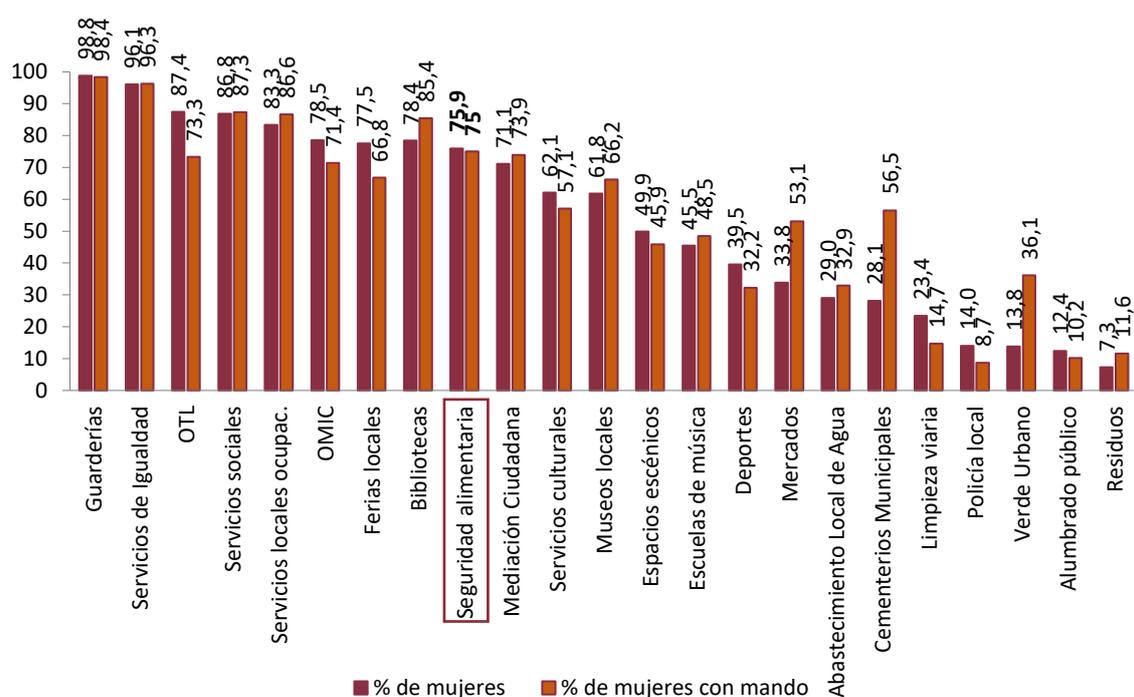
### Presencia de mujeres en los servicios de Seguridad Alimentaria en función de la población del ente local

	Media general	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Porcentaje de mujeres sobre el número total de personas trabajadoras de SAM	<b>75,9%</b> ↑ +1,4 p.p.	<b>90,4%</b> ↓ -0,8 p.p.	<b>72,7</b> ↑ +1,7 p.p.
Porcentaje de mujeres con cargo de mando sobre el número total de personas trabajadoras de SAM con cargo de mando	<b>75,0%</b> ↓ -3,7 p.p.	<b>88,6%</b> ↓ -10,6 p.p.	<b>71,3</b> ↓ -2,9 p.p.

Comparando la representación de mujeres en los diferentes servicios participantes en los **Círculos de Comparación Intermunicipal**, se puede observar que los servicios de **Seguridad Alimentaria**, con un **75,9% de mujeres en total** y un **75,0% de mujeres en posiciones de mando**, mantienen una alta presencia femenina y una proporción similar de mujeres trabajadoras y de

mujeres en posiciones de mando. A pesar de ser un dato significativo, todavía hay ocho servicios que superan, de media, este porcentaje: destacan especialmente los servicios de Guarderías y los servicios de Igualdad, que están próximos al 100% en cuanto a presencia femenina.

### % de mujeres trabajadoras y % de mujeres con mando de los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputació de Barcelona<sup>2</sup>



## 2.2.3 Horas de formación

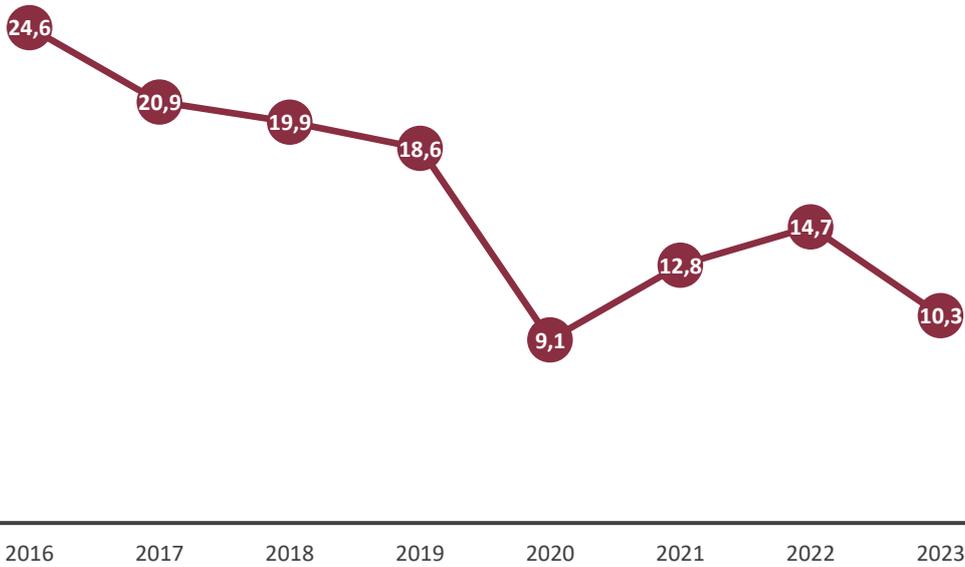
### El tiempo dedicado a formación sufre una importante reducción

Durante 2023, el tiempo destinado a formación específica en seguridad alimentaria del personal ha disminuido casi llegando al mínimo histórico de 2020. Esta reducción se observa tras un ligero repunte los dos años anteriores (2021 y 2022).

Cabe destacar que en el año 2020 la formación específica en seguridad alimentaria experimentó una caída histórica coincidente con la crisis sanitaria derivada de la COVID-19.

<sup>2</sup> Datos definitivos de 2023 exceptuando los servicios Policía local, Limpieza viaria, Gestión de residuos, de Espacios escénicos, de Guarderías, de Deportes, Servicios Sociales, Mercados municipales, Ferias locales, Servicios locales de empleo, Alumbrado público, Mediación ciudadana, Verde Urbano, Servicios culturales, Museos locales, Cementerios municipales, OTL, Abastecimiento Local de Agua y Servicios de Igualdad que son datos de 2022. En el caso de los servicios de Bibliotecas, son datos provisionales de 2023.

### Número total de horas de formación específica por trabajador/a de SAM

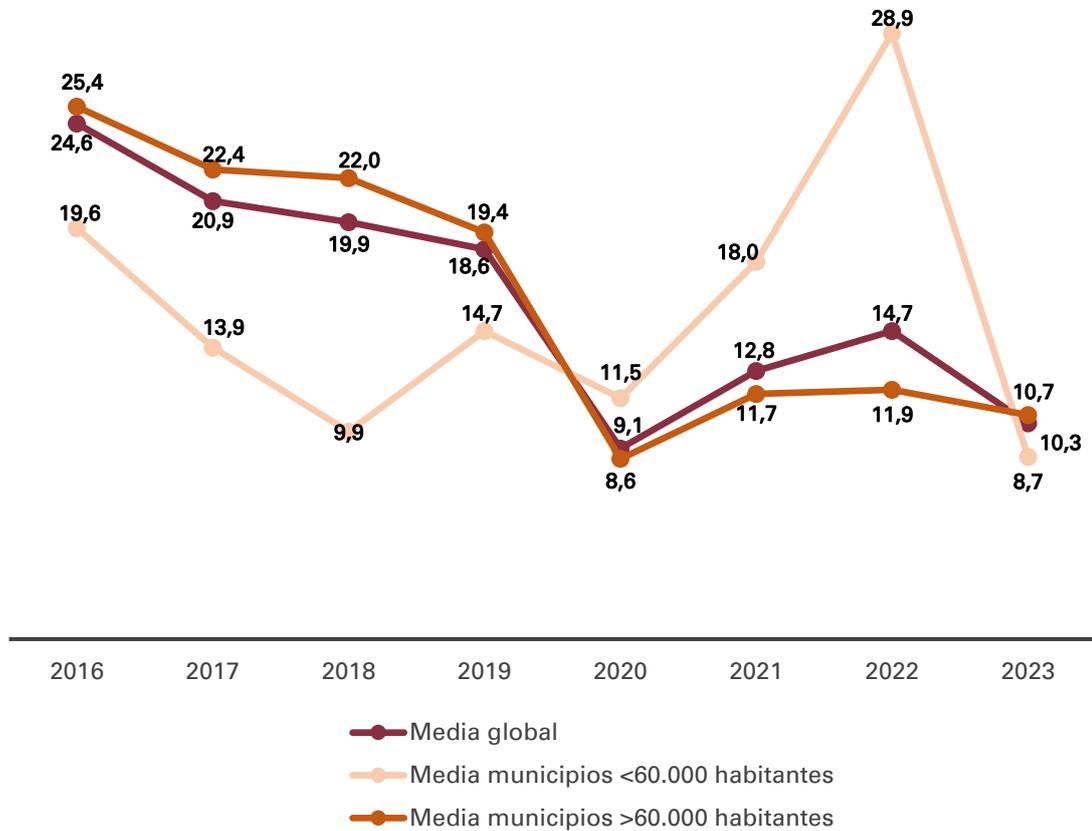


Es importante destacar que la caída de 2023 en las horas de formación se ha dado sobre todo por la reducción en los **municipios de menos de 60.000 habitantes, donde el valor ha alcanzado su mínimo histórico y ha caído drásticamente hasta las 8,7 horas por trabajador/a**, tras un pico significativo en 2022 (28,9 horas).

En términos generales, hasta 2019 se observó una tendencia donde los **municipios de menos de 60.000 habitantes estaban por debajo de la media global**, mientras que los de más de 60.000 estaban por encima. No obstante, **en 2020 se invirtió esta situación y los municipios de menor población experimentaron un repunte hasta llegar a las 28,9 horas en 2022, superando ampliamente la media global.**

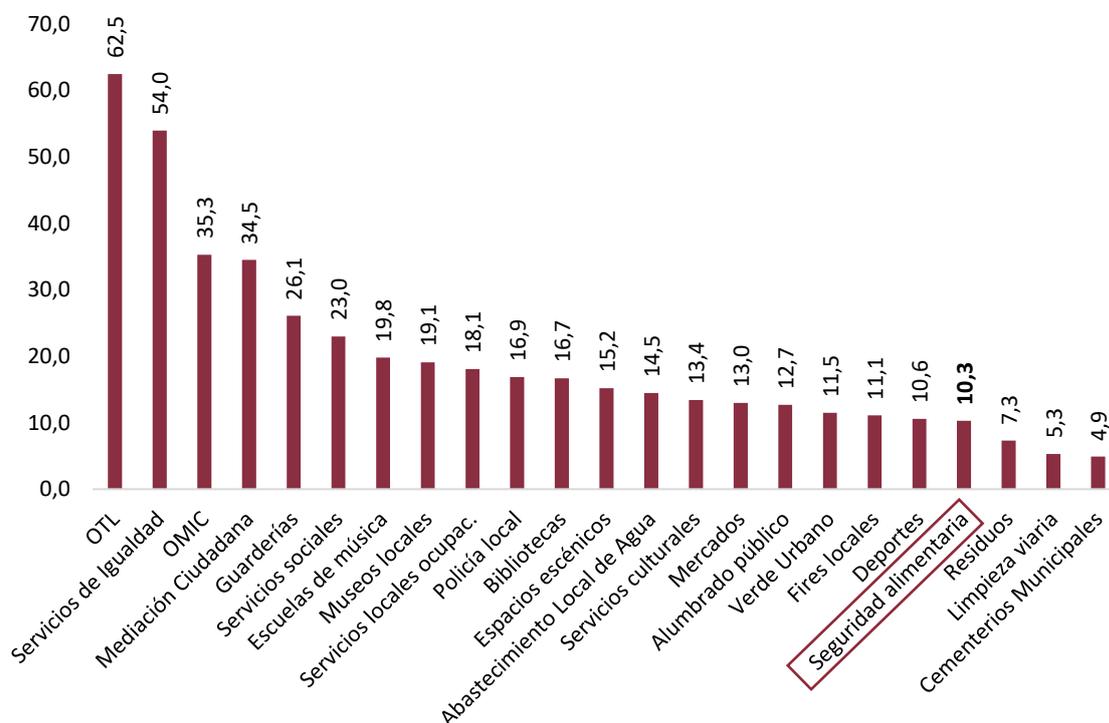
No obstante, tanto la media global de 2023 como la de ambos grupos de población tienden a convergir.

### Número total de horas de formación específica por trabajador/a de SAM en función de la población del ente local



De manera transversal, comparado con los otros 23 servicios que se analizan en los **Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputació de Barcelona**, la formación en seguridad alimentaria se mantiene por debajo de la media general. **Así, con 10,3 horas de formación por persona trabajadora, los servicios de Seguridad Alimentaria se encuentran en la parte inferior del ranking.**

## Horas de formación específica por persona trabajadora de los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputació de Barcelona<sup>3</sup>



## 2.3 Encargo político y estratégico

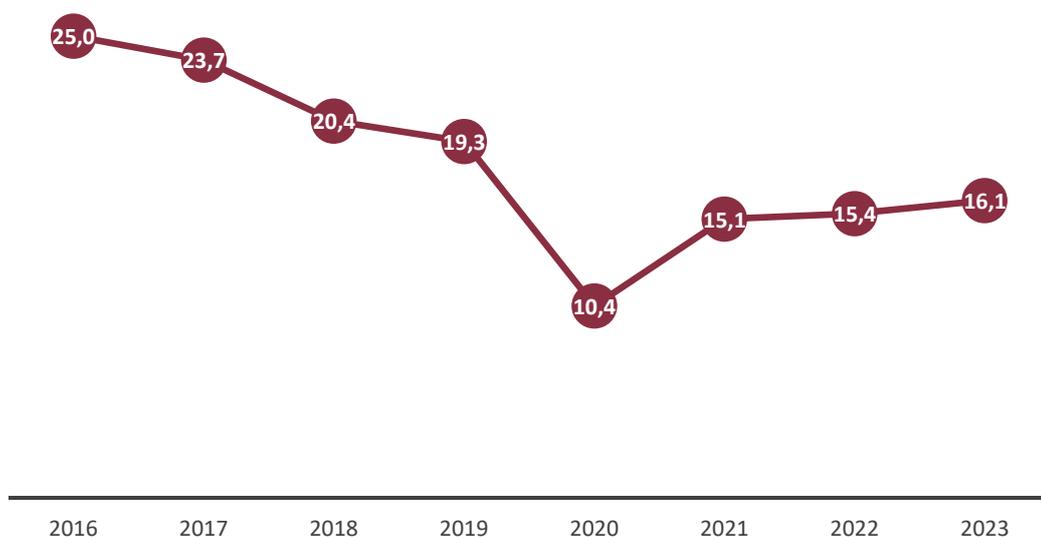
### 2.3.1 Inspección y asesoramiento

**Las inspecciones continúan incrementándose desde el mínimo histórico de 2020, pero siguen por debajo de los valores de los años anteriores a la pandemia.**

Durante el periodo analizado desde 2016 hasta 2023, se observa una fluctuación en el porcentaje de establecimientos inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios. Comenzando en el 2016 con un 25%, este porcentaje disminuyó progresivamente hasta alcanzar su punto más bajo en 2020, marcado por la pandemia, los periodos de confinamiento y el cierre de establecimientos, con solo un 10,4% de establecimientos inspeccionados. **A partir de 2021, se aprecia una ligera recuperación, que se consolida en 2023 llegando al 16,1%** de los establecimientos inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios.

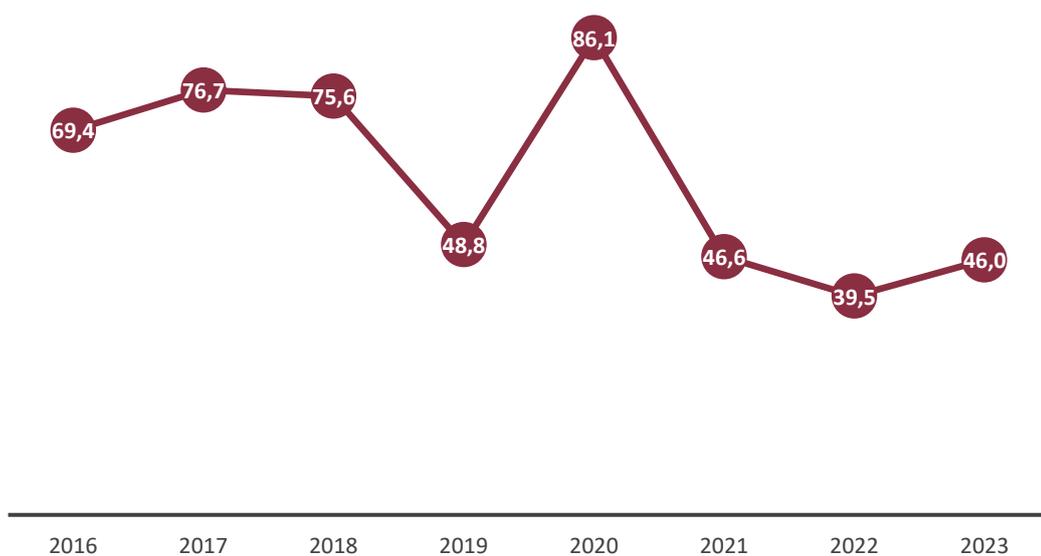
<sup>3</sup> Datos definitivos de 2022 exceptuando los servicios de Deportes, Servicios Sociales, Servicios de igualdad, Servicios culturales, Museos locales, Abastecimiento de agua, Alumbrado público, Limpieza viaria, Gestión de residuos, Verde urbano y Cementerios municipales, que son datos de 2021. En el caso de los servicios de Espacios escénicos, Mercados municipales, Ferias locales y Mediación ciudadana, son datos provisionales de 2022.

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



En cuanto a los asesoramientos a los establecimientos alimentarios, tras alcanzar el mínimo histórico en el año 2022, parece que hay una **ligera recuperación durante 2023**.

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

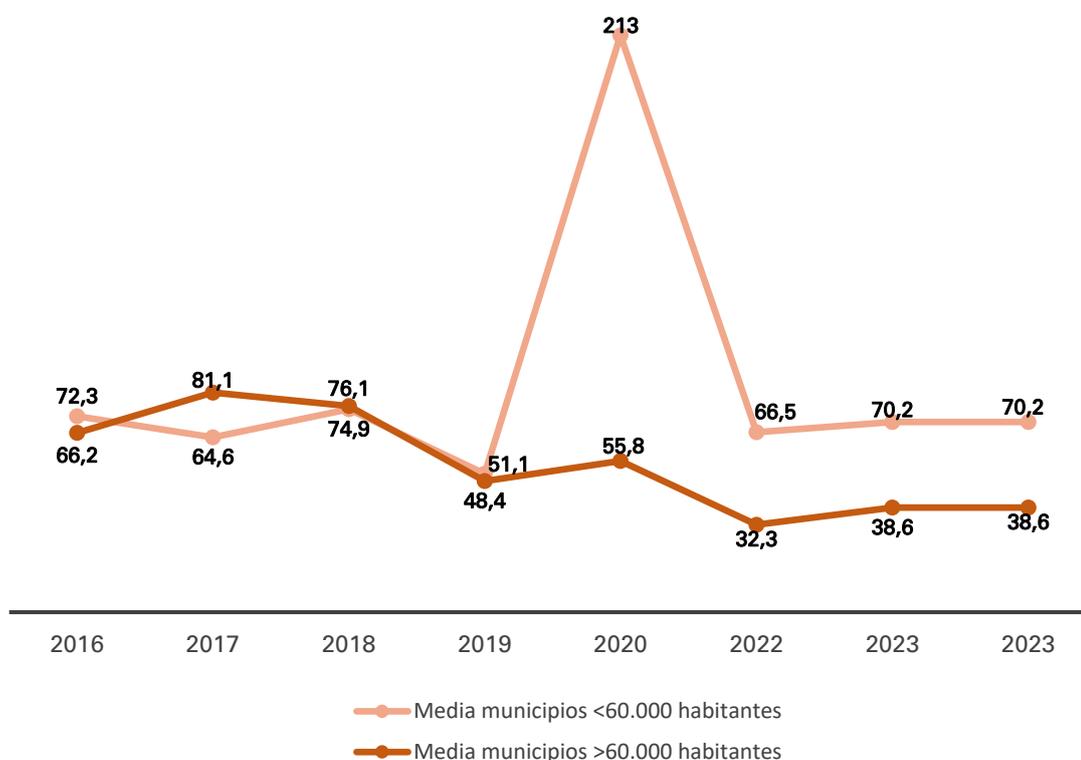


Diferenciando por grupos de población, en el año 2020, marcado por la pandemia de la COVID-19, se produjo un notable incremento en la media de establecimientos asesorados en los

municipios de menos de 60.000 habitantes, llegando a 213 asesoramientos por cada 1.000 establecimientos alimentarios (el 21% del censo). Desde entonces, estos municipios han mantenido una media más elevada en comparación con los municipios de más de 60.000 habitantes, en los que, de media, no se dio ningún incremento significativo en el año 2020.

Número de advertencias y requerimientos en función de la población de los entes locales	Media general	Entes locales de <b>menos</b> de <b>60.000</b> habitantes	Entes locales de <b>más</b> de <b>60.000</b> habitantes
Número de <b>establecimientos alimentarios asesorados</b> por cada 1.000 establecimientos alimentarios	<b>46,0</b> ↑ 16,5%	<b>70,2</b> ↑ 5,6%	<b>38,6</b> ↑ 19,5%

**Evolución del número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en función de la población del ente local**



## 2.4 Medidas coercitivas

Tabla 3: Principales indicadores de medidas coercitivas y evolución respecto al año anterior

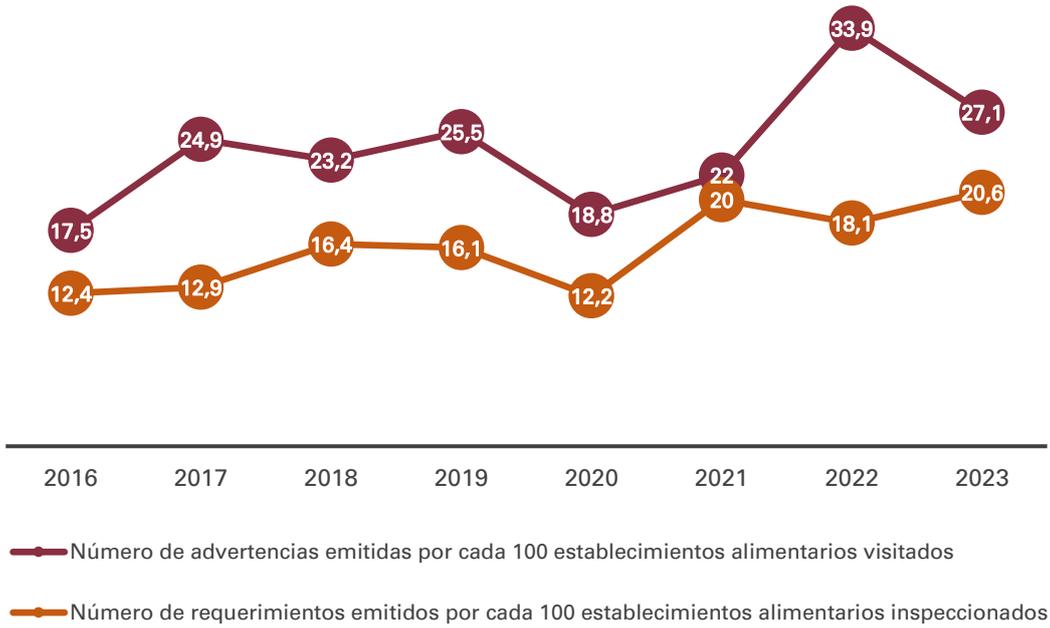
<b>27,1</b> ↓ -20,1%	<b>Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados</b>
<b>20,6</b> ↑ +13,8%	<b>Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados</b>
<b>5,3%</b> ↑ +0,3 p.p.	<b>% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos inspeccionados</b>
<b>3,9%</b> ↑ +0,8 p.p.	<b>% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos inspeccionados</b>

Las medidas coercitivas más leves como las advertencias disminuyen. Por el contrario, aumentan las medidas coercitivas más graves como los requerimientos, las medidas cautelares y las sanciones.

En el caso del **número de advertencias emitidas cada 100 establecimientos alimentarios visitados** (27,1 en 2023), ha disminuido ligeramente desde el máximo histórico del año anterior.

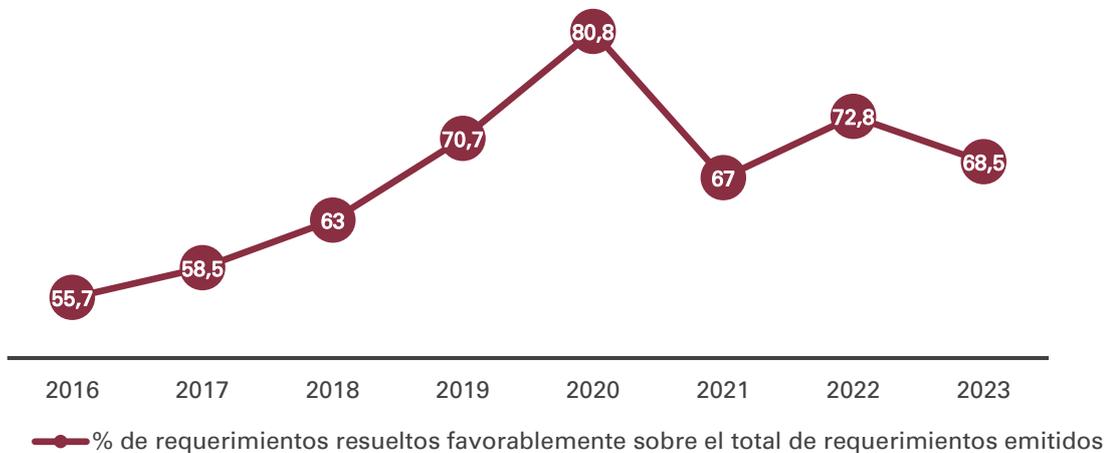
En el caso de los **requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados**, ha aumentado ligeramente, llegando a 20,6 en 2023.

### Advertencias y requerimientos emitidos



Además del incremento en el número de requerimientos emitidos, cabe destacar que el porcentaje de **requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos ha disminuido ligeramente hasta el 68,5%, a pesar de mantenerse dentro de los valores más altos de la serie histórica** (no se evidencian diferencias en las medias de cada uno de los dos grupos de población).

### Requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos



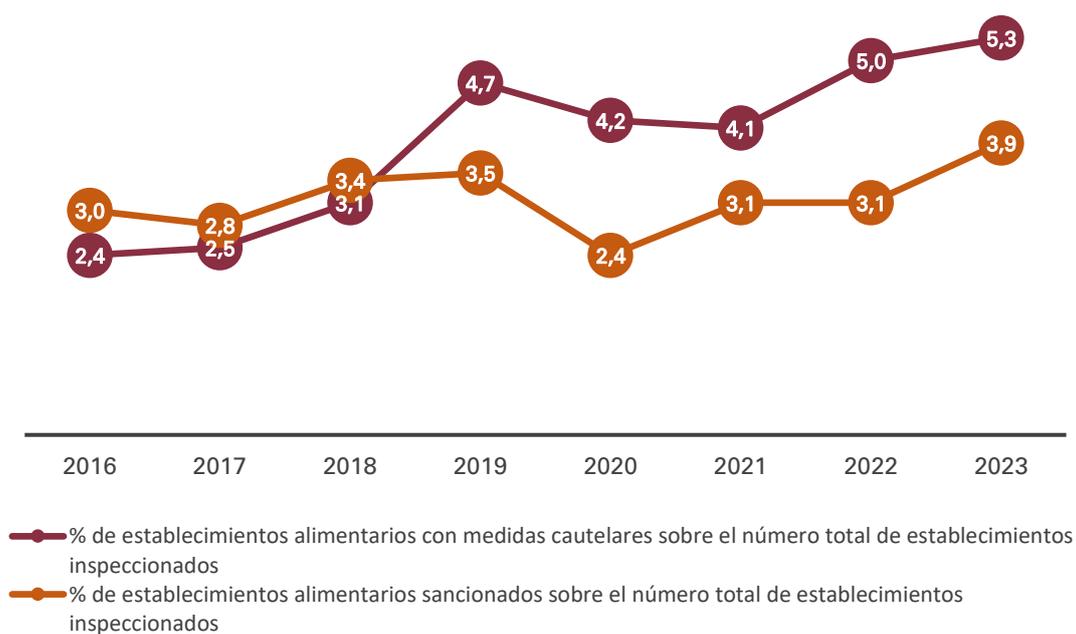
Asimismo, hay que tener en cuenta que se trata de **dos indicadores con** diferencias significativas entre las medias del grupo de entes locales de menos de 60.000 habitantes y las del grupo de más de 60.000 habitantes.

### Número de advertencias y requerimientos en función de la población de los entes locales

	Media general	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Número de <b>advertencias emitidas</b> por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	<b>27,1</b> ↓ -7,9%	<b>33,9</b> ↓ -7,9%	<b>24,1</b> ↓ -26,5%
Número de <b>requerimientos emitidos</b> por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	<b>20,6</b> ↑ +13,8%	<b>22,5</b> ↑ +13,1%	<b>19,9</b> ↑ +14,4%

En cuanto al resto de medidas coercitivas, en el año 2023 se observa un **aumento tanto en los establecimientos con medidas cautelares como en los establecimientos sancionados** (5,3% y 3,9% respectivamente sobre el total de los establecimientos inspeccionados), llegando **un nuevo máximo histórico en ambos casos**.

### Evolución de las medidas cautelares y las sanciones



En el caso de estos dos últimos indicadores, cabe destacar nuevamente la disparidad entre las medias de los entes locales de menos y de más de 60.000 habitantes.

### Medidas cautelares y sanciones en función de la población de los entes locales

	Media general	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
% de establecimientos alimentarios con <b>medidas cautelares</b> sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	<b>5,3</b> ↑ +0,3 p.p.	<b>1,9%</b> ↑ +0,1 p.p.	<b>6,5%</b> ↑ +0,4 p.p.
% de establecimientos alimentarios <b>sancionados</b> sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	<b>3,9</b> ↑ +0,8 p.p.	<b>1,4%</b> ↓ -0,1 p.p.	<b>4,7%</b> ↑ +1,1 p.p.

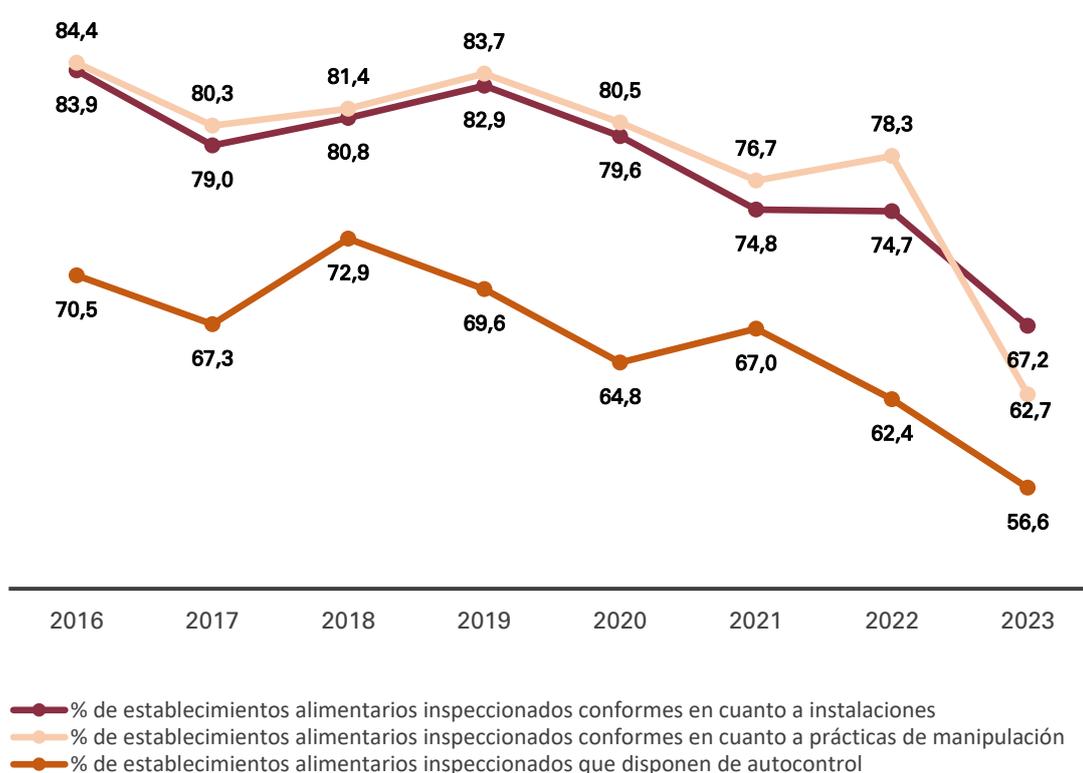
Como conclusión, en términos porcentuales se puede afirmar que **los entes locales de menor población aplican más advertencias y más requerimientos**, mientras que **los municipios de mayor población aplican más medidas cautelares y más sanciones**.

## 2.5 Conformidades

### 2.5.1 Establecimientos alimentarios inspeccionados

En términos generales, se reduce la conformidad en las instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles alcanzando mínimos históricos.

Nivel de conformidad en los establecimientos inspeccionados



Tal como queda reflejado en el gráfico anterior, se observan **diferencias significativas** en la conformidad de los establecimientos alimentarios inspeccionados **según el grupo de población**. En general, se puede observar una **menor conformidad en los municipios de menor población en comparación con los de mayor población**.

En cuanto a la **conformidad en las instalaciones** de los establecimientos inspeccionados, tras unos años de estabilidad, se da una **reducción significativa hasta llegar al mínimo histórico registrado**. Esta variación es más pronunciada en los municipios de más de 60.000 habitantes, con una disminución del 8,2% respecto a 2022, mientras que en los municipios de menos de 60.000 habitantes la reducción es del 5,4%.

En cuanto a las **prácticas de manipulación**, la **reducción es aún más notable, con una caída del 15,6pp** a nivel general durante 2023 en comparación con 2022. Esta **tendencia se destaca especialmente en los municipios de más de 60.000 habitantes**, donde la disminución llega al 18,7pp (-6,3pp en los municipios de menos de 60.000 habitantes).

Finalmente, en relación con los **establecimientos inspeccionados que disponen de autocontrol**, también se producen **disminuciones de manera similar**. En general, **los establecimientos de los entes locales de menor población son los que más dificultades tienen para cumplir con este requisito**.

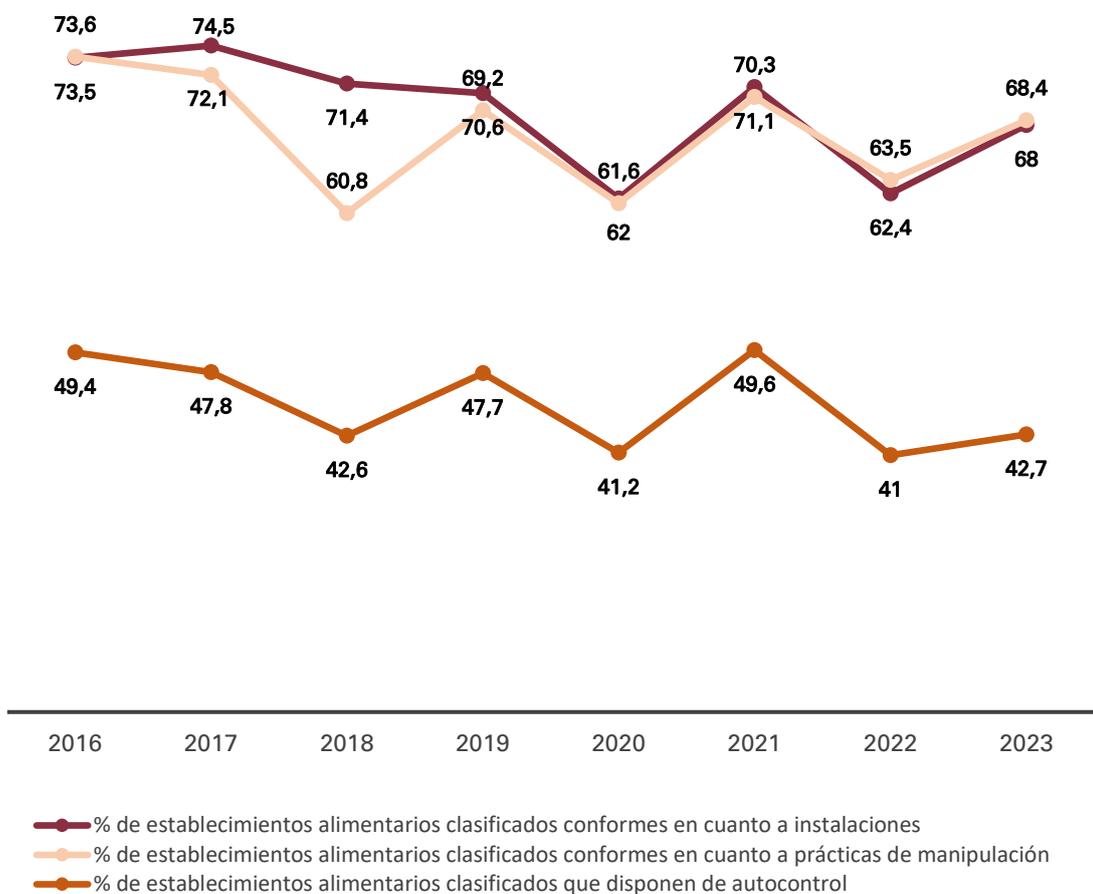
#### Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en función de la población de los entes locales

	Media general	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
% de establecimientos alimentarios <b>inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones</b>	<b>67,2%</b> ↓ -7,5 p.p.	<b>54,3%</b> ↓ -5,4 p.p.	<b>71,6%</b> ↓ -8,2 p.p.
% de establecimientos alimentarios <b>inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación</b>	<b>62,7%</b> ↓ -15,6 p.p.	<b>63,5%</b> ↓ -6,3 p.p.	<b>62,4%</b> ↓ -18,7 p.p.
% de establecimientos alimentarios <b>inspeccionados que disponen de autocontrol</b>	<b>56,6%</b> ↓ -5,8 p.p.	<b>32,6%</b> ↓ -6,5 p.p.	<b>64,8%</b> ↓ -5,5 p.p.

#### 2.5.2 Establecimientos alimentarios clasificados

A pesar de la disminución en las conformidades de los establecimientos inspeccionados, se han mantenido o incluso aumentado las conformidades de los establecimientos alimentarios clasificados en cuanto a instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles.

### Nivel de conformidad en los establecimientos clasificados



En este caso, también se observan **diferencias significativas según el grupo de población**. En general, se puede observar una **tendencia a una menor conformidad en los municipios de menor población en comparación con los de mayor población**.

### % de establecimientos alimentarios clasificados conformes en función de la población de los entes locales

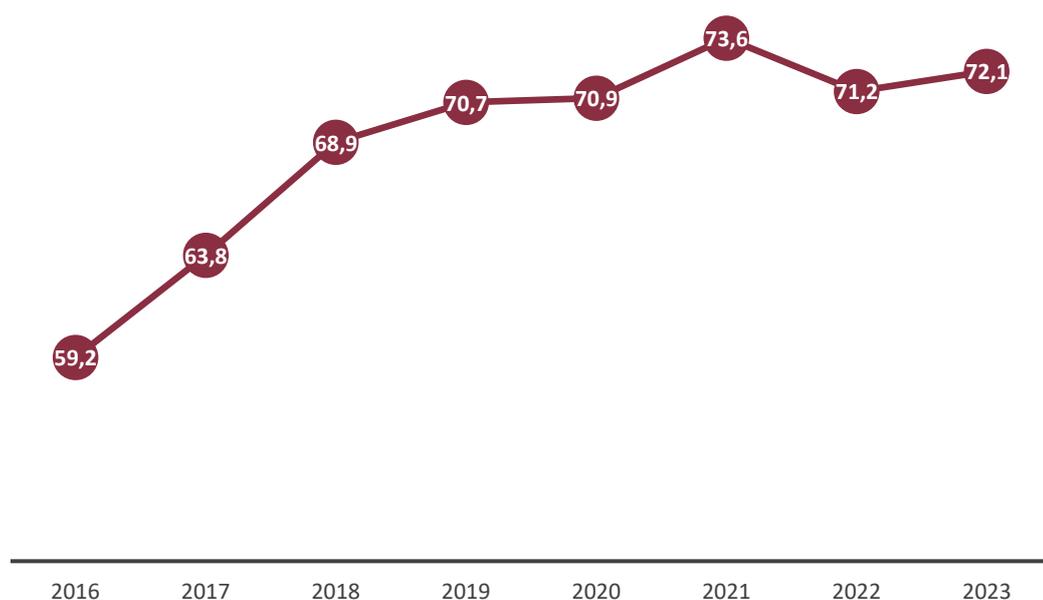
	Media general	Entes locales de <b>menos de 60.000</b> habitantes	Entes locales de <b>más de 60.000</b> habitantes
% de establecimientos alimentarios <b>clasificados conformes en cuanto a instalaciones</b>	<b>68,0%</b> ↑ 5,6 p.p.	<b>64,3%</b> ↓ -1,2 p.p.	<b>70,6%</b> ↑ +9,8 p.p.

% de establecimientos alimentarios <b>clasificados</b> conformes en cuanto a <b>prácticas de manipulación</b>	<b>68,4%</b> ↑ +4,9 p.p.	<b>69,4%</b> ↓ -1,2 p.p.	<b>67,8%</b> ↑ +7,2 p.p.
% de establecimientos alimentarios <b>clasificados</b> que disponen <b>de autocontrol</b>	<b>42,7%</b> ↑ +1,7 p.p.	<b>31,0%</b> ↓ -8,1 p.p.	<b>50,5%</b> ↑ +8,4 p.p.

## 2.6 Mapa de riesgo

En el año 2023, se ha llegado al 72,1% de establecimientos clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios, gracias a un ligero aumento respecto al año anterior, a pesar de mantenerse por debajo del máximo histórico registrado en 2021.

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



En promedio, la diferencia en los establecimientos clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios es significativa entre los municipios de menos de 60.000 habitantes y los de más de 60.000 habitantes, aumentando de los 80.000 en 2022 a los 15.000 en 2023.

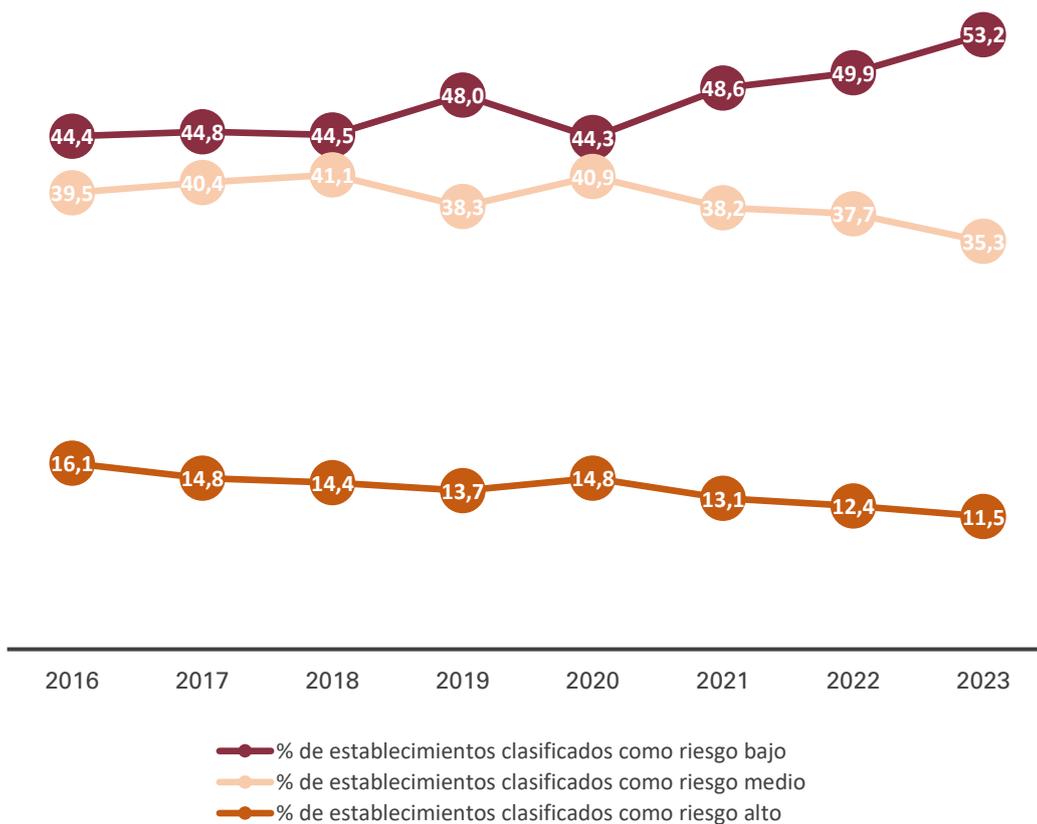
**Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados en función de la población de los entes locales**

	Media general	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	72,1% ↑ 0,9 p.p.	62,4% ↓ -3,0 p.p.	77,5% ↑ +3,9 p.p.

En cuanto al mapa de riesgo, este 2023 se ha superado:

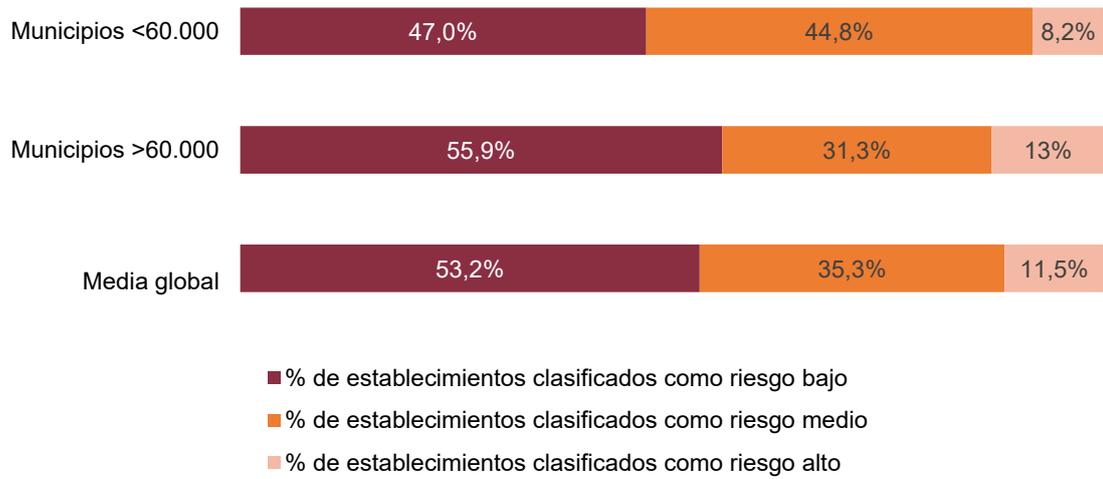
- > **El máximo histórico** de establecimientos **clasificados como riesgo sanitario bajo**.
- > **El mínimo histórico** de establecimientos **clasificados como riesgo sanitario alto**.

#### Evolución del mapa de riesgo de los establecimientos alimentarios clasificados



No obstante, tal y como se puede comprobar en el siguiente gráfico, hay ligeras diferencias en función de la población del ente local.

### Mapa de riesgo sanitario en función de la población de los entes locales



### 3. Talleres de mejora

Los días 14 y 16 de mayo de 2024 se celebraron los talleres de mejora con el personal técnico de los diferentes servicios municipales de Seguridad Alimentaria participantes de la presente edición del CCI SAM.

Durante los talleres, se pudieron **intercambiar experiencias**, conocimientos y consejos, además del trabajo habitual con indicadores, todo para seguir fomentando la cultura de la evaluación y la mejora continua de los servicios municipales.

La primera actividad, denominada "**Interpretar para mejorar**", tenía como objetivo hacer un análisis global del servicio de cada municipio mediante la evaluación de sus indicadores, su evolución a lo largo de los últimos años y la comparación con el resto de los municipios. A partir de este diagnóstico, los municipios debían extraer 3 titulares que resumieran el funcionamiento de su servicio. Complementariamente, los municipios identificaron y clasificaron las causas de una oportunidad de mejora que eligieron empleando el diagrama de causa-efecto (*diagrama Ishikawa*).

La segunda actividad, denominada "**Un problema, una solución**", tenía por objetivo generar propuestas de mejora sobre aspectos concretos de los servicios a través de una dinámica de grupo que consistía en la formulación de preguntas por parte del personal técnico de cada ente local para iniciar posteriormente un turno de respuestas y de debate entre los participantes.

A continuación, se recogen las preguntas y respuestas formuladas durante las dos jornadas, agrupadas según temática:

## CRITERIOS TÉCNICOS A APLICAR DURANTE LOS CONTROLES SANITARIOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

### EN CUANTO A LAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

#### Conservación de la fruta cortada y exposición de fruta en la calle

Ahora el RD1021/22 establece que el melón, la sandía, la piña y la papaya cortadas por la mitad o en cuartos se pueden mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un máximo de 3 horas. Pasadas las 3 horas, se conservarán en refrigeración a un máximo de 4°C hasta su venta. También es preceptivo registrar la hora del corte e informar al consumidor que deberá refrigerar el producto, mediante un letrero, una etiqueta, etc.

En cuanto a la exposición para la venta de fruta en la calle, muchos municipios lo permiten siempre y cuando no esté expuesta directamente al sol y no se trate de fruta de consumo directo sin pelar (fresas, cerezas, uva, etc.) ni de fruta cortada. Por otro lado, también se controla que los expositores no ocupen la vía pública.

#### **Control de temperaturas de conservación de los alimentos**

No hay un procedimiento único, depende de la casuística y las particularidades de cada municipio. Algunos aplican una cierta flexibilidad (de aproximadamente 2-3°C) en los controles de temperatura para determinar si se debe proceder o no con un decomiso. El técnico responsable realiza una valoración del riesgo teniendo en cuenta el tipo y las características del alimento para tomar la decisión que corresponda:

- > Si acepta este grado de flexibilidad, insta al titular a corregir inmediatamente la temperatura de refrigeración o congelación.
- > Cuando no acepta el grado de flexibilidad porque determina un riesgo, procede con el decomiso o la destrucción de los alimentos, dejando constancia por escrito en el acta.

#### **Conservación de los quesos en las ferias y mercados**

El consenso general sobre este tema ha sido el siguiente:

- > Para los quesos frescos y para los de pasta blanda, es obligatorio el uso de expositores frigoríficos.
- > Para los quesos semi-curados expuestos a temperatura ambiente y que su etiqueta indica que hay que mantenerlos refrigerados, hay que exigir que los mantengan en refrigeración, con el fin de cumplir con la normativa y de reducir los riesgos sanitarios.

También se observa que en la etiqueta de muchos quesos consta la fecha de consumo preferente mientras debería constar la de caducidad. Este requisito lo debe controlar el organismo que controla la elaboración del queso y no es la competencia de los servicios municipales cuando hacen el control de la venta ambulante.

#### **Declaraciones de los alimentos sin gluten**

Algunos establecimientos venden o sirven productos especificando que no contienen gluten, pero al mismo tiempo, añaden que pueden contener trazas. En estos casos hay que exigir que se limiten a cumplir con lo que establece la normativa, que es declarar las sustancias que pueden producir intolerancias y/o alergias alimentarias presentes en los alimentos que se comercializan, como el gluten. No conviene declarar que los productos están libres de gluten a pesar de que no se haya utilizado ningún ingrediente con gluten en su elaboración, ya que generalmente en los establecimientos minoristas y/o de restauración no pueden evitarse las contaminaciones cruzadas cuando se manipulan otros alimentos con gluten.

También se puede exigir al establecimiento que realice una analítica para acreditar la ausencia de gluten y que acredite la disposición de dos líneas de manipulación físicamente separadas que eviten cualquier riesgo de contaminación cruzada.

#### **Control del nivel de oxidación de los aceites de freír por parte del inspector**

Durante las visitas de control oficial, la mayoría de los técnicos miden el nivel de oxidación de los aceites de las freidoras de los establecimientos minoristas utilizando aparatos portátiles. Además, algunos municipios también requieren el autocontrol del nivel de oxidación y renovación del aceite con tiras reactivas de fácil lectura en los establecimientos, especialmente en aquellos que hacen más fritos.

## **EN CUANTO A LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS:**

### **Establecimientos que no tienen puerta**

No hay un consenso general sobre esta cuestión. Sin embargo, es determinante si el departamento de Licencias y Actividades obliga a los establecimientos a tener puerta. Cuando no es así, se debe aplicar el criterio sanitario que, en términos generales, consiste en exigir la puerta para evitar la entrada de plagas y animales indeseables.

En cuanto a las cortinas de aire para sustituir una puerta:

- > Algunos municipios aceptan las cortinas de aire cuando se ha comprobado que funcionan adecuadamente y evitan el acceso de plagas. Se determina su efectividad basándose en si los establecimientos han registrado incidentes o no.
- > En otros municipios, se permite el uso de cortinas de aire en la zona de venta, sólo si hay una puerta que la separe del obrador o la zona de manipulación. En caso contrario, no se autoriza el uso de cortinas de aire.
- > Hay otros municipios que aceptan cualquier tipo de cortina de aire, sin imponer restricciones adicionales.

En cuanto a las puertas de los aseos del personal, la mayoría de municipios exigen su cierre automático mediante muelles cuando no existe doble puerta que separe los lavabos de la zona de manipulación o de almacenamiento. En el caso de los lavabos para clientes que tienen acceso directo al comedor, algunos municipios también exigen una doble puerta o cierre automático.

### **Accionamiento de los lavamanos**

El Real Decreto 1021/2022 ha derogado las normas que establecían la obligatoriedad de disponer de lavamanos de accionamiento no manual en carnicerías y establecimientos de restauración. Actualmente, la normativa vigente sólo establece que el lavamanos sea higiénico y no define qué tipo de grifo se debe tener. Por este motivo hay disparidad en las exigencias y las actuaciones de los diferentes servicios municipales durante el control de todo tipo de establecimientos alimentarios:

- > Algunos municipios exigen que se disponga de grifo de accionamiento por rodilla, cadera o pie o con sensor por fotocélula, que son grifos que forzosamente no se accionan manualmente.
- > La mayoría aceptan los grifos de accionamiento por codo y recomiendan sustituirlas por los del punto anterior, pero no es una exigencia.

- > La mayoría de municipios también aceptan un grifo de accionamiento por pulsador en el lavabo, siempre que en la cocina haya uno de accionamiento no manual, descrita en el primer punto.

Por otro lado, en cuanto a la exigencia de disponer de agua caliente en los lavamanos de los lavabos, no existe un consenso entre los servicios municipales. Algunos lo establecen como requisito, otros como recomendación y otros aceptan que en los lavabos no haya agua caliente si la hay en la cocina.

Algún municipio dispone de unas fichas explicativas en su web que especifican los requisitos que deben cumplir las instalaciones de cada tipo de establecimiento, como el hecho de disponer o no de agua caliente. Estas fichas las adjuntan al trámite de Declaración responsable en materia de salud alimentaria para establecimientos sedentarios<sup>4</sup>.

En el caso de actividades alimentarias ambulantes o de eventos esporádicos en la calle por parte de entidades, algunos municipios facilitan lavamanos portátiles cuando el grado de manipulación es elevado. Cuando no se manipulan directamente los alimentos, muchos municipios permiten el uso de desinfectante del tipo gel hidroalcohólico para las manos.

#### **Disponer de lavavajillas en los establecimientos de restauración**

De manera generalizada, los municipios requieren disponer de lavavajillas en los establecimientos que utilizan vajilla reutilizable, tal como establece la normativa. Sin embargo, para evitar una medida cautelar más restrictiva, algunos municipios permiten temporalmente la continuidad de la actividad si se utiliza solamente vajilla desechable hasta que disponga del lavavajillas.

#### **La vestimenta y los vestuarios de los manipuladores de alimentos**

Como norma general, se requiere que todo manipulador de alimentos utilice, como mínimo, un delantal y lleve el cabello recogido. Pero al personal que participa directamente en la elaboración de alimentos, se exige una indumentaria completa de uso exclusivo, asegurando así un alto nivel de higiene y reduciendo el riesgo de contaminación de los alimentos.

En cuanto a los vestuarios, cuando los establecimientos no disponen de un espacio específico a tal efecto, se les permite, como norma general, guardar la ropa del personal en cajas cerradas dentro de la zona de almacén. Esta medida higiénica evita la contaminación cruzada por otros materiales o productos.

### **CON RESPECTO A LOS AUTOCONTROLES:**

#### **Control de plagas por parte de empresas no inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP) o que no está en vigor**

---

<sup>4</sup> Enlace a la documentación complementaria a la solicitud del trámite de "**Declaración responsable en materia de salud alimentaria para establecimientos sedentarios**" de l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès:  
<https://seu.santcugat.cat/seu/ProcedimientoTabs.aspx?tab=1&idProc=18&idnct=1356&x=AI784GWAAlaM1O9clXJeDvg>

En algunos municipios se ha detectado que empresas no inscritas en el ROESP realizan actividades de control de plagas en establecimientos minoristas de alimentación. En estos casos, el técnico debe levantar acta indicando que no se pueden contratar servicios de empresas no registradas. Se recomienda verificar sistemáticamente la inscripción en el ROESP durante la revisión del Plan de control de plagas y comunicar estas irregularidades al departamento de la Generalitat responsable del ROESP.

En el caso de empresas inscritas en el ROESP, hay que asegurar que entreguen la documentación acreditativa y descriptiva del tratamiento al titular del establecimiento.

## **ACCIONES DERIVADAS DE LAS VISITAS**

### **¿Se debe abrir un expediente por cada nueva inspección?**

De forma generalizada, se considera necesario abrir un expediente para iniciar el procedimiento de inspección en cada nuevo establecimiento. No obstante, algunos municipios se enfrentan a problemas para hacerlo debido a ineficiencias internas como la difícil gestión de expedientes o el exceso de burocracia.

### **Procedimiento para realizar el decomiso / destrucción de alimentos**

En caso de que el volumen de alimentos decomisados sea reducido, se procede a su destrucción inmediata utilizando la gestión urbana de residuos. Es decir, que el personal del establecimiento los tira a los contenedores urbanos en presencia del inspector y éste aplica un colorante alimentario para evitar la recuperación de los productos.

Y en caso de grandes cantidades de alimentos, la destrucción la realiza el servicio de Limpieza Urbana o una empresa de gestión de residuos. Antes de la recogida, se puede proceder a precintado el establecimiento o la zona del establecimiento donde se encuentren estos alimentos. El titular debe avisar al técnico de salud para que comparezca para comprobar que no se ha manipulado el precinto y que la empresa gestora se lleva todos los alimentos que hay que destruir.

En ambos casos hay que hacer constar en el acta la relación de alimentos decomisados y destruidos y adjuntar fotografías.

### **Medidas cautelares**

Las medidas cautelares incluyen el cierre del establecimiento, el precintado de partes del local, el precintado de alimentos, la destrucción de alimentos, etc.

Cuando procede un cierre, se intenta que sea voluntario para evitar la sobrecarga burocrática. Esta estrategia permite una gestión más eficiente y menos compleja de las infracciones, garantizando al mismo tiempo la seguridad alimentaria.

## TOMA DE MUESTRAS EN EL MARCO DEL CONTROL OFICIAL

### ¿Existe algún criterio para la toma de muestras en los establecimientos?

No todos los municipios disponen de laboratorios para analizar las muestras y este hecho determina las decisiones a tomar:

- > En los municipios que disponen de laboratorio municipal, es práctica habitual realizar muestreos prospectivos de superficies y alimentos preparados para el consumo inmediato, como ensaladas y platos preparados. En estos casos es necesario disponer de un equipamiento mínimo, como neveras y acumuladores de frío. Los parámetros que se analizan incluyen indicadores de contaminación fecal, como los aerobios mesófilos, así como patógenos como *Listeria* en superficies de corte y deslizadoras, y parámetros químicos como los sulfitos en productos de la pesca, como los túnidos, o en carne picada.
- > En algunos municipios, se llevan a cabo campañas de muestreo de alimentos en paradas de mercados, en charcuterías, en establecimientos de comida rápida como los kebabs...
- > Algunos municipios también disponen de pruebas rápidas para la detección de biofilms en superficies.

## COLABORACIÓN CON OTROS SERVICIOS

### Estrategias de éxito de coordinación entre los diferentes departamentos de un municipio

Se han planteado diferentes estrategias:

- > En algunos municipios los técnicos y responsables de los departamentos de Actividades y de Salud Pública se reúnen semanalmente para compartir las peticiones recibidas en el departamento de Actividades, como solicitudes de nueva apertura, de cambios de titularidad y de modificaciones de actividades de establecimientos.
- > Algunos municipios ponen en común las deficiencias detectadas en las visitas de Actividades y en las de Salud Pública, e incluso se realizan visitas conjuntas (aunque no es demasiado práctico porque las visitas de seguridad alimentaria son más extensas que las de control de actividades).
- > En algunos municipios los técnicos de salud disponen de acceso a la base de datos de actividades, lo que les permite revisar la documentación asociada a cada actividad, como el proyecto técnico, la declaración responsable y los datos de identificación. Además, algunos pueden incluir anotaciones específicas, como por ejemplo que, si se recibe la solicitud de cambio de titularidad en algún establecimiento, el nuevo titular tiene la obligación de resolver las deficiencias sanitarias detectadas.

- > En algunos municipios, el departamento que recibe las comunicaciones de nuevas actividades dirige a los nuevos titulares al servicio de Salud Pública para que puedan recibir asesoramiento en seguridad alimentaria.

#### **Otras estrategias de coordinación**

Para ampliar y mejorar las funciones de SAM se pueden implementar las siguientes estrategias de coordinación interna:

- > Reforzar el servicio jurídico para abordar cuestiones relacionadas con medidas coercitivas y otros aspectos legales necesarios, con el objetivo de garantizar el cumplimiento normativo y la aplicación eficaz de sanciones en caso de infracciones.
- > Trabajar conjuntamente con los servicios de Actividades y Comercio para mejorar la coordinación en la realización de visitas de control a los establecimientos, unificar los procedimientos y compartir información.
- > Contar con un buen apoyo administrativo para la realización de notificaciones, el seguimiento de procedimientos y la gestión de documentación relativa a los expedientes.
- > Colaborar con el departamento de Empleo para proporcionar formaciones conjuntas a los manipuladores de alimentos de los establecimientos.

#### **Cambios de titularidad**

En muchas ocasiones, el grado de cumplimiento de las condiciones sanitarias disminuye cuando los operadores económicos quieren traspasar su actividad. Así el nuevo titular, cuando recibe una visita de control sanitario, se justifica diciendo que las deficiencias detectadas son culpa del anterior titular porque dejó el establecimiento en aquella situación. Para gestionarlo, se recomienda coordinarse con el Departamento de Actividades para que no autorice el cambio de titularidad y emita un requerimiento si hay deficiencias por resolver o si hay un expediente sancionador en curso. Así, el cambio de titularidad no será posible hasta que las deficiencias se hayan corregido.

No obstante, aunque las inspecciones se suelen programar una vez producido el cambio de titularidad, se ha visto que algunos nuevos titulares solicitan una inspección previa o solicitan el acceso a las actas de inspección del titular anterior.

#### **¿Se puede retirar una licencia de actividad?**

Se plantea si es posible la retirada de la licencia de actividades en los establecimientos en los que se han detectado reiterados incumplimientos, pero la normativa actual no permite el cierre permanente del establecimiento ni tampoco la retirada de la licencia de actividades por motivos de seguridad alimentaria.

## ACTIVIDADES ALIMENTARIAS NO CONVENCIONALES

### Control del servicio de transporte a domicilio de empresas como Glovo o Uber Eats

Existen diversas problemáticas en torno a este tipo de empresas:

En cuanto a la trazabilidad del origen de los productos: en ocasiones los alimentos que se transportan provienen de cocinas u obradores, no registrados oficialmente, que elaboran alimentos exclusivamente para estas empresas. Esto dificulta la verificación del origen de los alimentos y el cumplimiento de las condiciones sanitarias.

En cuanto a las condiciones sanitarias del transporte: en ocasiones los transportistas no son empleados de la empresa, sino que son trabajadores autónomos o externos. Esto dificulta el control de las condiciones sanitarias durante el proceso de transporte.

### ¿Venta ambulante de alimentos fuera del ámbito de mercados no sedentarios?

Recientemente, en algunos municipios se ha detectado la venta ambulante de alimentos esporádica y no autorizada en la vía pública, como de empanadas y otros productos elaborados a domicilio. La respuesta unánime ante esta situación es la siguiente:

1. Comprobar si la actividad de venta ambulante de alimentos está prohibida por ordenanza municipal o si esta actividad concreta no ha sido autorizada.
2. Notificarlo a la Policía Local en caso de que la actividad esté prohibida.
3. La Policía Local debe alzar acta y proceder al decomiso y destrucción de los alimentos.
4. Incoar el expediente sancionador al responsable de la venta ambulante ilegal, de acuerdo con la normativa vigente.

### ¿Control oficial de las elaboraciones de alimentos en viviendas particulares?

El Reglamento 852/2004 permite la elaboración y preparación de alimentos en los domicilios particulares y el RD 1021/2022 regula y limita la actividad a unas elaboraciones y condiciones concretas. No obstante, en la mayoría de casos las ordenanzas municipales, el Plan de Ordenamiento Urbanístico o el mismo criterio técnico del técnico de Actividades no permiten ejercer estas actividades si están ubicadas en zonas urbanas. Por lo tanto, el técnico de salud no debe incluir estas actividades no permitidas en el registro municipal ni las debe controlar. Sin embargo, en los casos en que los técnicos de salud realicen visitas de actividades alimentarias permitidas en domicilios particulares, se recomienda que anoten en el acta que el titular de la actividad ha autorizado el acceso.

### Control de los eventos esporádicos (mercados ambulantes, ferias, etc.)

Los técnicos de salud solicitan la documentación a los paradistas antes y/o durante la celebración de ferias y mercados: registro sanitario, acreditación de formación en higiene alimentaria, declaración responsable, autocontroles... El resultado es que algunos operadores no disponen de número de registro sanitario porque, a pesar de haberlo solicitado a su ayuntamiento, no han obtenido una respuesta. En estos casos, se acepta la presentación de la

solicitud del trámite al ayuntamiento como prueba del intento de obtener el número de registro.

En los casos en que los operadores no adjuntan la documentación necesaria o cuando es incompleta, algunos municipios elaboran un informe desfavorable y lo remiten al departamento municipal que organiza el evento.

En todo caso, cuando se realizan visitas de control a las actividades ambulantes y se detectan deficiencias graves, se exige a los operadores corregirlas al momento e, incluso, se llega a vetar su participación en próximas ediciones.

Finalmente, se considera unánimemente que sería necesario que la Generalitat de Catalunya facilitara una base de datos de los registros sanitarios municipales, que fuera común para todos los municipios de Cataluña.

### **Venta de alimentos por parte de entidades y asociaciones**

Se trata de actividades excluidas del ámbito de aplicación del RD1021/22, por lo tanto, no se registran ni se controlan como el resto de actividades alimentarias llevadas a cabo por parte de operadores económicos.

No obstante, se recomienda solicitarles una declaración responsable en materia de seguridad alimentaria para así conocer qué tipo de actividad quieren llevar a cabo. El ayuntamiento entonces puede hacer indicaciones o requerimientos específicos, así como limitar los tipos de manipulaciones que se pueden realizar para minimizar los riesgos sanitarios.

### **¿Los servicios municipales controlan las farmacias y las industrias con venta directa?**

Actualmente, no se controlan ni incluyen las farmacias en el registro sanitario porque ya reciben inspecciones por parte de los servicios de inspección de farmacias de la Generalitat. En cambio, las parafarmacias sí son objeto de registro y control municipal.

Una situación similar se da con las industrias que hacen venta directa, ya que son inspeccionadas por parte de la Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) y por lo tanto no es necesario hacerles los controles sanitarios municipales. Sin embargo, se recomienda incluirlos en el registro sanitario municipal.

## **DIGITALIZACIÓN DE LAS ACTAS DE INSPECCIÓN**

Se han adoptado diferentes soluciones en varios municipios:

- > Barberà del Vallés ha implementado una aplicación llamada Survey to Go que ha adaptado a sus necesidades y que permite la extracción de datos en formato Excel para un posterior análisis y generación de indicadores gráficos.
- > Por otro lado, el Ajuntament de Barcelona ha desarrollado un protocolo digitalizado que incluye la generación de actos, al que otros municipios se están adhiriendo.

Se destaca la demanda recurrente de los municipios de disponer de un sistema digital de inspecciones, que integre un protocolo que automatice la clasificación del riesgo.

## IMPOSICIÓN DE TASAS

### ¿Existe algún criterio común sobre cómo y cuándo se aplican tasas?

No existe un criterio fijo para la imposición de tasas y cada municipio aplica el suyo. A continuación, se presentan algunos ejemplos:

- > No aplicar tasa a la primera visita de control oficial realizada de oficio, pero sí en las sucesivas visitas para comprobar la corrección de las deficiencias detectadas.
- > Aplicar una tasa cuando hay que hacer visitas a los establecimientos que no han presentado la acreditación documental que se les ha requerido para poder comprobar que han corregido las deficiencias detectadas, aunque en la visita se compruebe que las han corregido.
- > Aplicar una tasa para las visitas de inspección que se realizan tras la aplicación de la medida cautelar de cierre provisional.
- > Aplicar una tasa para las visitas motivadas por una denuncia siempre que no se demuestre que la denuncia era infundada.

Cabe destacar que algunos municipios, a pesar de tener establecidas las tasas a la correspondiente ordenanza fiscal, no las están aplicando porque la gestión administrativa implica un coste que no se cubriría con el dinero recaudado por la tasa. Esto se debe principalmente a la falta de apoyo administrativo.

Para poder aplicar tasas, algunos municipios necesitan hacer un informe independiente que justifique la aplicación de la tasa en cada ocasión.

## FORMACIÓN A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

### Actuaciones de éxito en la formación de los titulares de los establecimientos

Se describen ejemplos de estrategias llevadas a cabo por algunos de los municipios:

- > Realizar dos formaciones anuales en manipulación de alimentos y en autocontroles, durante las cuales se proporciona una guía de autocontrol a los asistentes.
- > Tras las primeras visitas de inspección y clasificación a los establecimientos de un mismo sector, se pide a los titulares que asistan a una formación específica basada en los resultados de las visitas. Un mes después, se realizan segundas visitas de inspección y clasificación del riesgo para comprobar si las deficiencias se han corregido. Los

resultados son que éstas disminuyen considerablemente, por lo tanto, este sistema ha demostrado ser muy efectivo.

- > Otro método con muy buenos resultados es la formación in situ y personalizada. Esta se realiza directamente en el establecimiento, abordando las deficiencias o problemas específicos detectados durante la visita. Al finalizar se proporciona un certificado al titular del establecimiento.

## MAPA DE RIESGO

### Clasificación de los establecimientos en función del riesgo sanitario

En los últimos años, el procedimiento de clasificación de los establecimientos en función del riesgo ha evolucionado de manera notable. Inicialmente, la Diputació de Barcelona creó el protocolo de clasificación del riesgo (Modelo 500) que abarcaba aspectos como infraestructuras, manipulación y condiciones higiénicas y autocontroles. Tenía el objetivo de valorar el riesgo sanitario a través de la puntuación obtenida durante la visita y, con el apoyo de un archivo Excel, categorizaba los establecimientos según si su riesgo era alto, medio o bajo. Este protocolo se revisó y se mejoró dando como resultado una versión actualizada (Modelo 400).

Posteriormente, la Diputació de Barcelona lideró un grupo de trabajo formado por técnicos sanitarios para elaborar un protocolo de inspección consensuado (Modelo 302). Este protocolo se estructura en tres grandes bloques (estructuras y equipamientos, procesos y autocontroles) y cada ítem se valora según si se detectan deficiencias leves, graves o no se detectan.

Finalmente, se decidió unificar el protocolo de clasificación y el de inspección en un único documento, con el objetivo de simplificar los procesos y evitar repeticiones innecesarias. Sin embargo, el proceso se vio parado temporalmente debido a la complejidad para digitalizar los protocolos y la Diputació de Barcelona espera disponer de este sistema y facilitarlo a los municipios de la demarcación en un futuro próximo.

Por último, en cuanto al sistema de clasificación descrito en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), algunos municipios coinciden en las dificultades de su implementación e integración a nivel municipal.

### Establecimientos de riesgo alto

Se comenta que, en las visitas de clasificación del riesgo a establecimientos alimentarios ya clasificados como riesgo alto en visitas anteriores, podría tenerse en cuenta el resultado de la clasificación anterior a pesar de que hayan corregido las deficiencias detectadas, y así no acaben clasificados como riesgo bajo o medio.

De esta manera quedarían identificados para que las frecuencias de control continúen siendo elevadas, ya que este tipo de establecimientos acostumbran a volver a empeorar con el tiempo.

En este sentido, se podría plantear un cambio en la ponderación del riesgo, como por ejemplo sumar puntos a la valoración obtenida en la última visita para seguir manteniendo una frecuencia de control elevada.