

1. Introducción

Los Círculos de Comparación Intermunicipales nacieron en 2005 impulsados por la Diputación de Barcelona con el fin de fomentar la mejora de los servicios municipales a través de esta herramienta de gestión. La iniciativa arrancó, en aquella primera edición, con cuatro servicios municipales (Limpieza viaria y residuos, Bibliotecas, Deportes y Servicios sociales) que actualmente siguen formando parte de los Círculos de Comparación Intermunicipales. Y es que, año tras año, se han ido incorporando nuevos servicios municipales hasta sumar los diecinueve contabilizados en 2017. Asimismo, este aumento ha ido acompañado de un incremento en el número de participantes. Así, mientras que en la primera edición de los Círculos participaron 79 entes municipales, en 2017 lo han hecho un total de 901. La evolución experimentada y el elevado número de servicios y participantes otorgan solidez a las metodologías empleadas y confianza en los resultados que se obtienen. Se consolidan, por tanto, los objetivos fundacionales de los Círculos:

- Medir, comparar y evaluar resultados mediante unos indicadores comunes consensuados.
- Formar un grupo de trabajo para intercambiar experiencias.
- Impulsar la mejora de los servicios.

La participación del servicio de Seguridad Alimentaria en los Círculos (CCISAM) da comienzo en el año 2010 (con datos de 2009) y ha continuado hasta hoy de manera ininterrumpida. Cuando empezó, contaba con la participación de 14 entes municipales. Este año (datos de 2017) cuenta con un total de 51 participantes.

Los datos que se analizan a continuación corresponden principalmente al período 2011-2017, ya que es el que presenta un mayor número de participantes.

Ahora bien, los entes municipales tienen a su disposición todos los resultados registrados desde la primera edición del Círculo en el Portal de Información Económica y de Servicios Locales (PIESL). Esta herramienta permite visualizar el cuadro resumen de indicadores de cada municipio y realizar análisis a medida en función de criterios que se pueden modificar de forma dinámica. Se trata, por tanto, de una herramienta que amplía la información contenida en este informe.

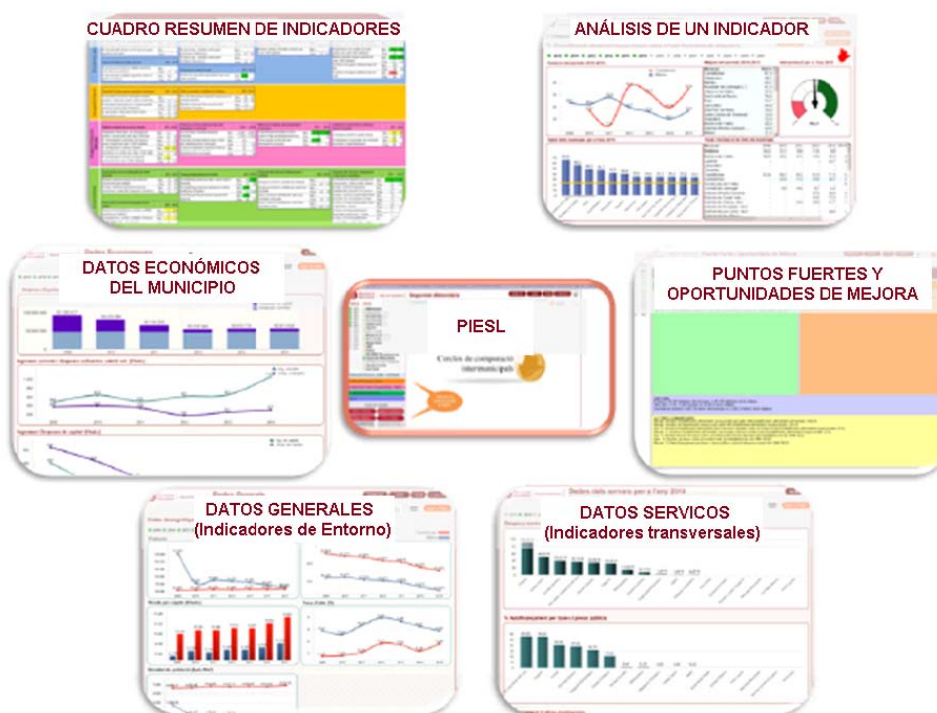


Figura 1: Muestra de diferentes imágenes del programa PIESL

Como ya se ha dicho, esta novena edición ha contado con la participación de 51 entes municipales (véase el gráfico 1), de los cuales 50 son de la provincia de Barcelona (40 municipios y 10 distritos de la ciudad de Barcelona. Estos últimos han sido tratados como si fueran municipios independientes) y 1 municipio de la provincia de Tarragona, concretamente Cambrils (véase la tabla 1).

Este año se ha incorporado un nuevo municipio (Abrera) y se han reincorporado dos (Badalona y Sant Vicenç dels Horts).



Gráfico 1: Evolución temporal del número de entes participantes. Período 2009-2017

PARTICIPANTES 2017	POBLACIÓN	PARTICIPANTES 2017	POBLACIÓN
Abrera*	12.363	Olesa de Montserrat	23.552
Badalona*	215.848	Palau-solità i Plegamans	14.626
Barberà del Vallès	32.860	Prat de Llobregat, El	63.897
Cambrils	32.855	Premià de Mar	28.049
Cardedeu	18.210	Roca del Vallès, La	10.536
Castellbisbal	12.297	Rubí	75.568
Castelldefels	65.954	Sabadell	209.931
Cerdanyola del Vallès	57.723	Sant Adrià de Besòs	36.624
Ciutat Vella (Barcelona)	101.387	Sant Andreu (Barcelona)	147.594
Cornellà de Llobregat	86.610	Sant Boi de Llobregat	82.142
Eixample (Barcelona)	266.416	Sant Cugat del Vallès	89.516
Franqueses del Vallès, Les	19.584	Sant Feliu de Llobregat	44.198
Gavà	46.538	Sant Martí (Barcelona)	235.513
Gràcia (Barcelona)	121.347	Sant Pere de Ribes	30.142
Granollers	60.695	Sant Sadurní d'Anoia	12.749
Horta-Guinardó (Barcelona)	168.751	Sant Vicenç dels Horts*	27.982
Hospitalet de Llobregat, L'	257.349	Santa Coloma de Gramenet	117.597
Igualada	39.316	Sants-Montjuïc (Barcelona)	181.910
Les Corts (Barcelona)	82.033	Sarrià-Sant Gervasi (Barcelona)	149.279
Manlleu	20.007	Sitges	28.527
Manresa	75.152	Terrassa	216.428
Masnou, El	23.288	Vic	43.964
Mataró	126.127	Viladecans	65.993
Mollet del Vallès	51.128	Vilafranca del Penedès	39.532
Montgat	11.748	Vilanova i la Geltrú	66.077
Nou Barris (Barcelona)	166.579		

Tabla 1: Los entes participantes en la edición 2017 y su población

Nota: *Nueva incorporación a los Círculos

Los 40 entes municipales participantes de la demarcación, excluyendo a Barcelona ciudad, representan el 50 % de los municipios de la provincia de Barcelona con una población de más de 10.000 habitantes (véase el gráfico 2).

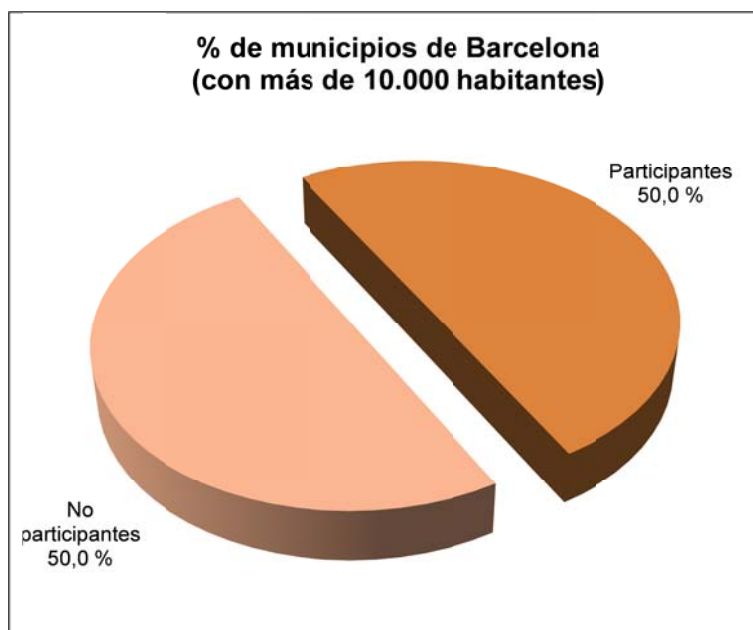


Gráfico 2: Porcentaje de municipios de la provincia de Barcelona que han participado en el CCISAM (municipios de más de 10.000 habitantes) **No incluye Barcelona ciudad**

Esta participación representa, sin incluir Barcelona ciudad, el 78 % del total de la población de la demarcación de Barcelona de los municipios de más de 10.000 habitantes (véase el gráfico 3). Si se incluye Barcelona ciudad, la representación es del 85 % de la población (véase el gráfico 4).

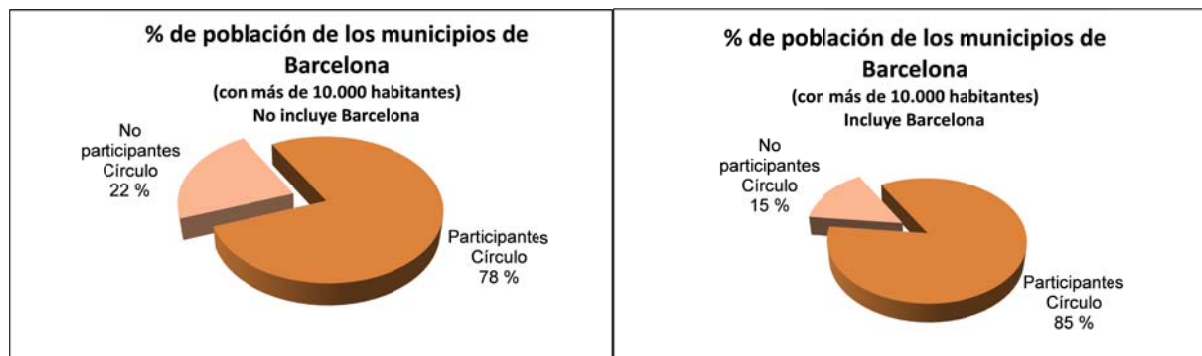


Gráfico 3: Porcentaje de población de los municipios de la provincia de Barcelona que han participado en el CCISAM (municipios de más de 10.000 habitantes) **No incluye Barcelona ciudad**

Gráfico 4: Porcentaje de población de los municipios de la provincia de Barcelona que han participado en el CCISAM (municipios de más de 10.000 habitantes) **Incluye Barcelona ciudad**

Así pues, al igual que en el pasado año, el grado de representatividad de la población de la provincia de Barcelona en el Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria es muy elevado y es precisamente esta representatividad la que garantiza la solidez y fiabilidad de las conclusiones que se presentan a continuación.

Los resultados analizados se derivan del Cuadro Resumen de Indicadores (CRI), que contempla un total de 47 indicadores agrupados en 5 dimensiones. Del número total de indicadores, 5 están vinculados a la dimensión "entorno", que ofrece una visión descriptiva del municipio, mientras que el resto permiten valorar la gestión del servicio y los resultados que se derivan (véase el gráfico 5). Se

observa una distribución equitativa de los indicadores en las cuatro dimensiones (excluyendo la dimensión "entorno")

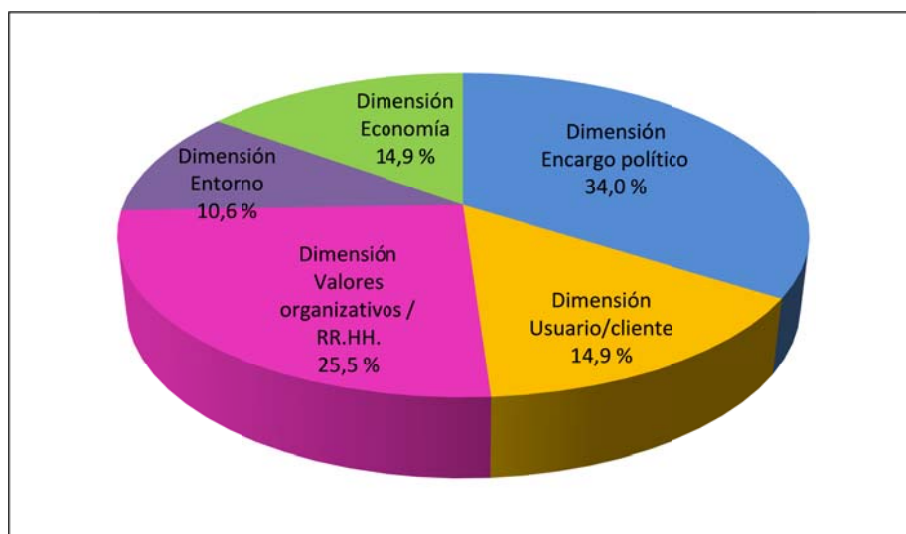


Gráfico 5: Porcentaje de distribución de los indicadores en cada una de las dimensiones de estudio

2. Estructura del informe

En los resultados obtenidos (y ampliamente analizados) en las pasadas ediciones del CCISAM, se observa la evolución que han experimentado los servicios de Seguridad Alimentaria en los últimos años. Concretamente este año se ha optado por una visión retrospectiva, tomando como punto de referencia los resultados de los indicadores más relevantes de 2017 y su evolución histórica. Tal como ya se hizo en el informe de conclusiones del año 2016, los análisis exhaustivos de los indicadores del CRI se volverán a centrar en los resultados más relevantes.

Con todo, la estructura del presente informe es la siguiente:

1) Introducción

2) Estructura del informe

3) Caracterización de la situación actual de los servicios de Seguridad Alimentaria.

3.1) La financiación del servicio de Seguridad Alimentaria

3.2) La cobertura del servicio de Seguridad Alimentaria

3.3) El cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios

3.4) La dotación de personal del servicio de Seguridad Alimentaria

Como en ediciones anteriores, el análisis tendrá en cuenta las perspectivas siguientes, siempre y cuando resulten relevantes:

- Descripción de los datos correspondientes a los valores medios de 2017 y, para algunos indicadores, análisis simple de dispersión de datos de los distintos municipios participantes.
- Comparativa según el volumen de población de los participantes, en la que destacan las diferencias significativas entre los entes de más de 60.000 habitantes (+60) y los de menos de 60.000 habitantes (-60). Para ciertos indicadores en los que el impacto puede ser significativo, se establece también esta comparativa incluyendo en ella la ciudad de Barcelona.
- Análisis temporal de los indicadores (evolución)
- Perspectiva transversal para comparar los indicadores que son comunes a todos los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona.
- Estudio de correlaciones entre indicadores.

4) Análisis de problemáticas

4.1) La gestión de las inspecciones es mejorable

4.2) Dificultad de control de los establecimientos no sedentarios

4.3) Baja conformidad en las prácticas de manipulación de alimentos

4.4) Falta de visibilidad y de reconocimiento del servicio de Seguridad Alimentaria

El análisis de las problemáticas, que este año han sido objeto de trabajo de los talleres de mejora con los técnicos municipales, contemplará los apartados siguientes:

- Contextualización.
- Causas principales.
- Soluciones propuestas.

5) Análisis de los talleres de mejora

6) Resumen ejecutivo

Figura 2: Estructura del informe

3. Caracterización de la situación actual de los servicios de Seguridad Alimentaria.

La Seguridad Alimentaria es una competencia municipal obligatoria de conformidad con la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de Salud Pública y, por ello, las administraciones locales están obligadas a llevar a cabo el control y el seguimiento de las actividades que se desarrollan dentro del término municipal y que guardan relación con esta materia. Se incluyen aquí los establecimientos alimentarios minoristas, incluidos los no sedentarios, la restauración, la elaboración de productos alimentarios y su transporte urbano.

A priori, al estar identificada como una competencia obligatoria por parte de las administraciones locales, cabe esperar que estas destinen el nivel de recursos óptimo a garantizar la Seguridad Alimentaria de su ciudadanía y, en consecuencia, al control del riesgo sanitario de su municipio.

Así pues, para entender la situación actual de los servicios de Seguridad Alimentaria se inicia el análisis con los resultados económicos que servirán de hilo conductor para seguir el razonamiento, pasando por los resultados más relevantes de otras dimensiones de los indicadores del CRI.

A continuación se presentan los indicadores que se analizan:

Indicadores de 'Situación actual de los servicios de Seguridad Alimentaria'	2013	2014	2015	2016
Gasto corriente de SAM por habitante	0,9	0,87	0,89	0,91
Población	76.955	78.289	84.539	81.939
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,12%	0,12%	0,13%	0,14%
% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre gasto corriente de SAM	11,2 %	10,0 %	12,6 %	10,8 %
% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	16,7 %	23,7 %	23,9 %	22,6 %
% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	72,1 %	66,3 %	63,5 %	66,6 %
% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	79,9 %	76,6 %	78,6 %	79,0 %
% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	30,8 %	41,2 %	56,3 %	63,5 %
% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	36,3 %	43,5 %	50,3 %	59,2 %
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto sobre el número total de establecimientos alimentarios clasificados	--	19,2 %	19,6 %	16,1 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	23,0 %	20,1 %	23,5 %	25,0 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	69,5 %	75,4 %	82,1 %	83,9 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	--	76,6 %	83,8 %	84,4 %

% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontroles sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	49,5 %	69,0 %	71,7 %	70,5 %
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones sobre el número total de establecimientos alimentarios clasificados anualmente	70,4 %	70,3 %	65,3 %	73,6 %
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el número total de establecimientos alimentarios clasificados anualmente	--	70,0 %	67,1 %	73,6 %
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontroles sobre el número total de establecimientos alimentarios clasificados anualmente	54,5 %	47,9 %	45,0 %	49,4 %
Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	--	26,9	21,5	17,5
Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	--	18,1	16,9	12,4
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,6 %	3,0 %	2,7 %	2,4 %
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,5 %	2,9 %	3,6 %	3,0 %
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM	51.600	51.632	56.359	56324
Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/as SAM del Ayuntamiento	798	830	847	888

Tabla 2: Indicadores del apartado sobre la situación actual de los servicios de Seguridad Alimentaria. Período 2011-2017

3.1) La financiación del servicio de Seguridad Alimentaria

Conocer la evolución del gasto corriente en SAM por habitante durante los últimos años ayuda a tomar perspectiva para entender la capacidad del servicio para desarrollar su actividad en ese período.

Se observa que el gasto corriente en SAM por habitante se ha mantenido muy estable dentro de un rango comprendido entre 0,87 € y 0,91 € en los últimos 5 años. Sin embargo, este período viene precedido de un resultado superior alcanzado en 2011, probablemente influido por la composición de los municipios que participaron en el CCISAM (véase el gráfico 6).

El gasto en SAM por habitante oscila entre 0,87 € y 0,91 € en los últimos 5 años.

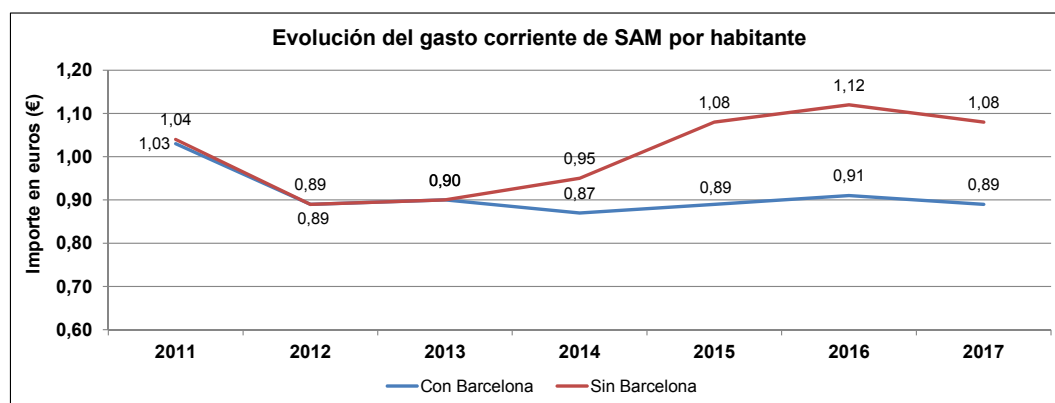


Gráfico 6: Gasto corriente en SAM por habitante (datos con y sin Barcelona). Período 2011-2017

Estos resultados se ven influidos por los distritos de la ciudad de Barcelona, que aportan a la media global de datos una cifra de población muy elevada. Sin ellos, el gasto en SAM por habitante es de 1,08 € en 2017, un 21 % superior a la media del conjunto de los participantes, incluida la ciudad de Barcelona.

El gasto en SAM por habitante sin los distritos de Barcelona es de 1,08 €, un 21 % superior que incluyendo Barcelona.

El gasto corriente expresado con relación al número de habitantes del municipio es un indicador transversal del CRI y está presente en todos los servicios que participan en los Círculos de Comparación Intermunicipal, lo que permite comparar con estos servicios el peso que supone la Seguridad Alimentaria.

La Seguridad Alimentaria sigue estando a la cola en gasto corriente por habitante, con respecto a los demás servicios municipales.

Se observa que la Seguridad Alimentaria, a pesar de ser una competencia municipal obligatoria, sigue siendo el servicio con menos gasto corriente por habitante, comparado con los demás servicios municipales (véase el gráfico 7).

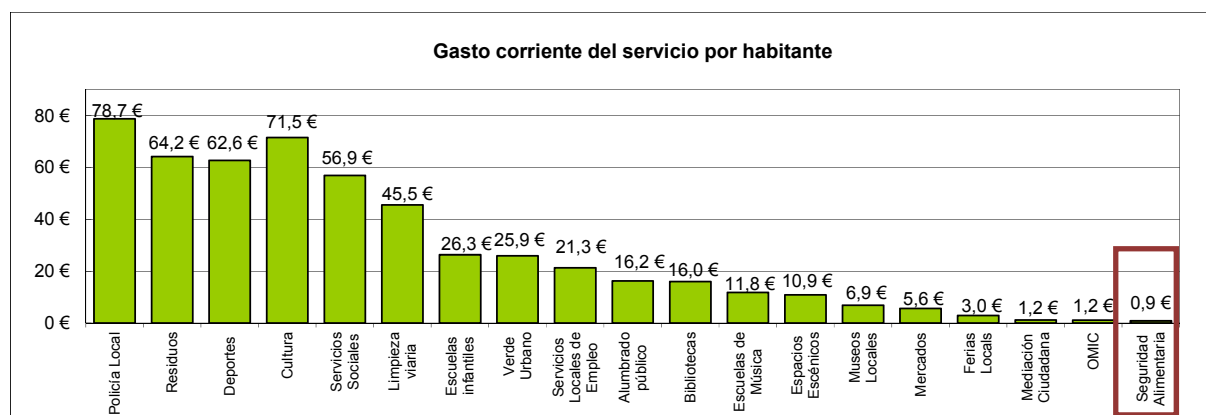


Gráfico 7: Comparativa del gasto corriente de los servicios por habitante con relación a los servicios participantes*

Un comportamiento similar al del gasto corriente en SAM por habitante se observa también cuando se trata del gasto corriente en SAM sobre el presupuesto corriente municipal (véase el gráfico 8). Este gasto durante el período 2011-2017 ha oscilado entre el 0,12 % y el 0,14 % (alcanzándose el máximo en 2016). En consecuencia, queda patente el grado de prioridad política que se otorga a la Seguridad Alimentaria en términos presupuestarios.

Entre 2011 y 2017 el gasto corriente en SAM sobre el presupuesto municipal se mantiene dentro del rango del 0,12 % al 0,14 %.

En este caso no se observan diferencias significativas en la media sin los distritos de Barcelona.

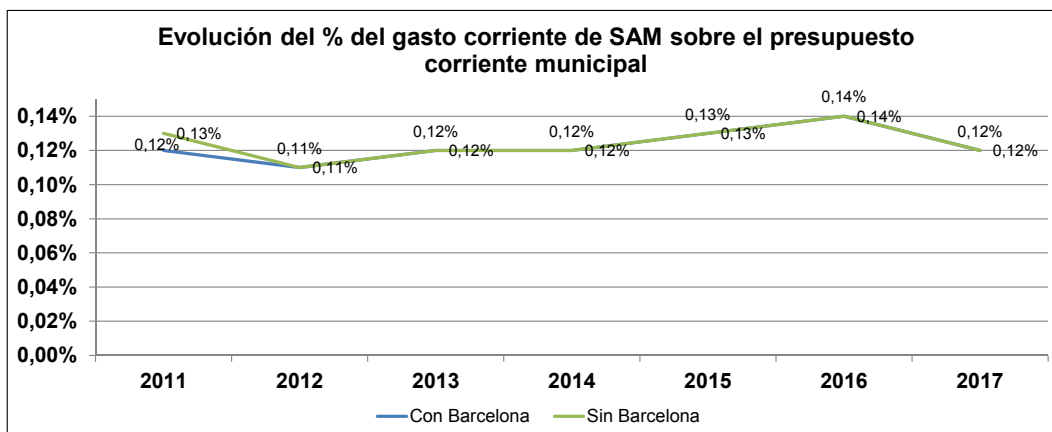


Gráfico 8: Evolución del porcentaje del gasto corriente en SAM sobre el presupuesto corriente municipal (datos con y sin Barcelona). Período 2011-2017

Para el análisis de la financiación es importante comprender el origen de los ingresos que permiten llevar a cabo la actividad del servicio de Seguridad Alimentaria. Así, sus ingresos provienen principalmente de las aportaciones del Ayuntamiento (64,9 %), las aportaciones de la Diputación de Barcelona (23,8 %) y los derechos reconocidos por tasas, precios públicos y otros ingresos (11,4 %) (véase el gráfico 9).

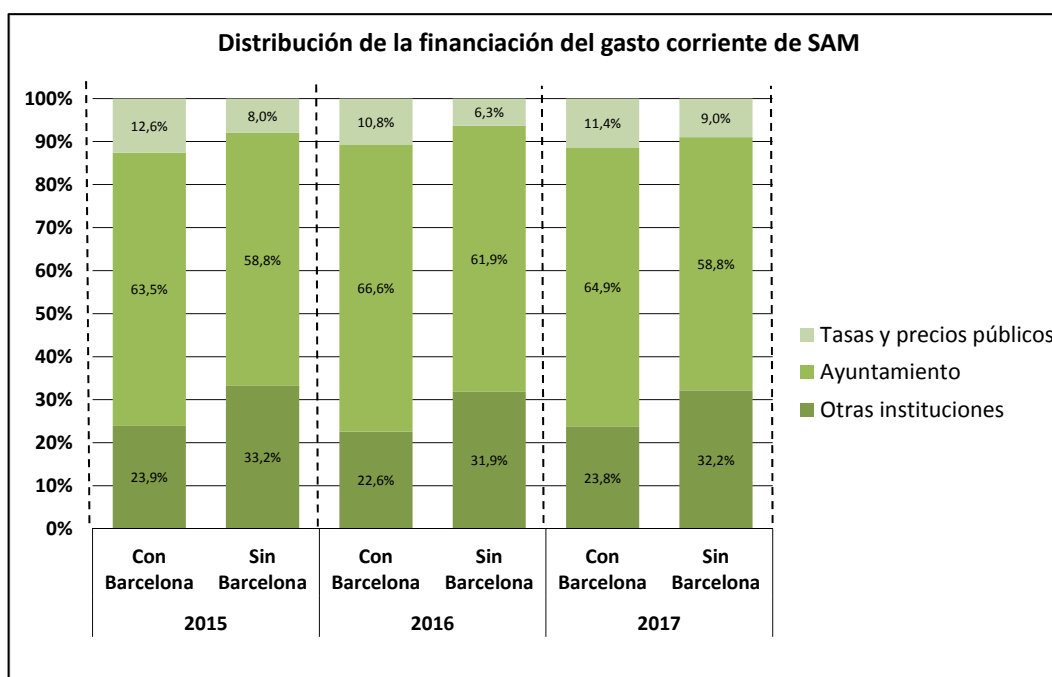


Gráfico 9: Distribución de la financiación del gasto corriente en SAM (datos con y sin Barcelona). Período 2015-2017

Tal y como puede observarse, en 2017 se ha reducido la media de la aportación del Ayuntamiento a los ingresos del servicio (64,9 % en 2017 y 66,6 % en 2016). Esta reducción se ha visto compensada, principalmente, por las aportaciones de la Diputación de Barcelona (también han aumentado ligeramente los ingresos por tasas, precios públicos y otros ingresos), aportaciones que suponen una media del 32,2 % de los ingresos del servicio sin tener en cuenta los distritos de la ciudad de Barcelona.

Sin los distritos de Barcelona, la aportación de la Diputación de Barcelona a los ingresos del servicio de Seguridad Alimentaria es del 32,2 %.

En cuanto a autofinanciación por tasas, precios públicos y otros ingresos, es en los municipios más grandes donde representa un porcentaje más elevado sobre el total de ingresos. Efectivamente, el porcentaje de autofinanciación en los municipios de más de 60.000 habitantes es del 12,2 %, mientras que en los municipios de menos de 60.000 habitantes es del 7,0 %.

Los municipios de más de 60.000 habitantes aportan a la financiación del servicio un 12,2 % en concepto de autofinanciación, frente al 7,0 % de los municipios de menor población.

Las tasas y los precios públicos que más habitualmente conforman la autofinanciación entre los entes participantes que disponen de esta fuente de ingresos gravan las visitas de inspección y de clasificación, la codificación, la aplicación de sanciones y la organización de actividades formativas relacionadas con la Seguridad Alimentaria.

3.2) La cobertura del servicio de Seguridad Alimentaria

Se observa como el porcentaje de actividades específicas de la Cartera de Servicios de SAM que llevan a cabo específicamente los ayuntamientos se ha mantenido en torno a unos valores similares a lo largo de los años, siempre superiores al 75 % pero inferiores al 80 %. Es decir, los ayuntamientos realizan una media de 13 actividades de las 17 incluidas en la Cartera de Servicios de SAM (véase el gráfico 10).

La realización de las actividades de la Cartera de Servicios de SAM se mantiene entre el 75 % y el 80 % en los últimos años (una media de 13 actividades de las 17 disponibles en la cartera).

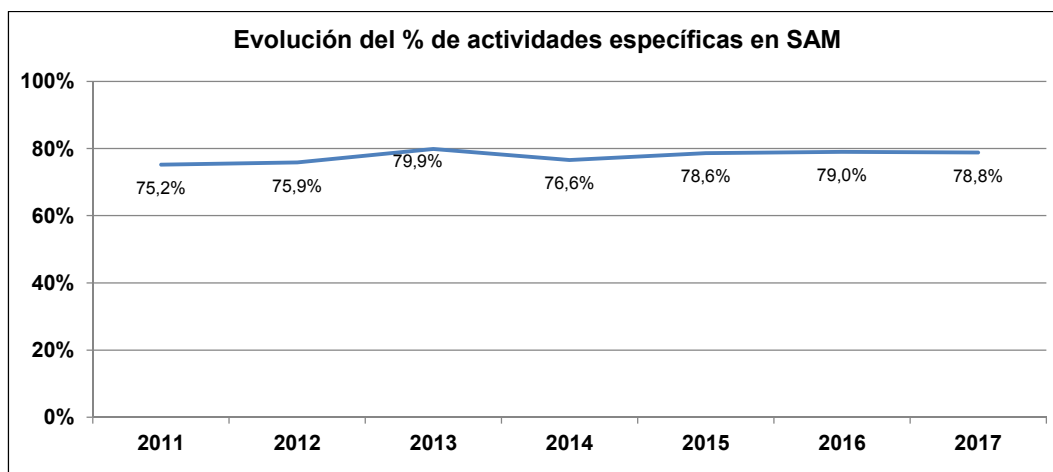


Gráfico 10: Evolución del porcentaje de actividades específicas de SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM. Período 2011-2017

El análisis de las actividades que desarrolla el servicio de Seguridad Alimentaria (las inspecciones, las clasificaciones y las codificaciones de los establecimientos alimentarios) permite obtener una visión global de la capacidad de los servicios. Las clasificaciones y las codificaciones se miden obteniendo valores acumulados año tras año, lo que facilita que los valores resultantes de las diferentes ediciones del CCISAM sean crecientes. Así se observa en el gráfico 11, donde el porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados y el de establecimientos alimentarios codificados mantienen una tendencia al alza durante todo el período analizado (2012-2017 para las clasificaciones y 2013-2017 para las codificaciones).

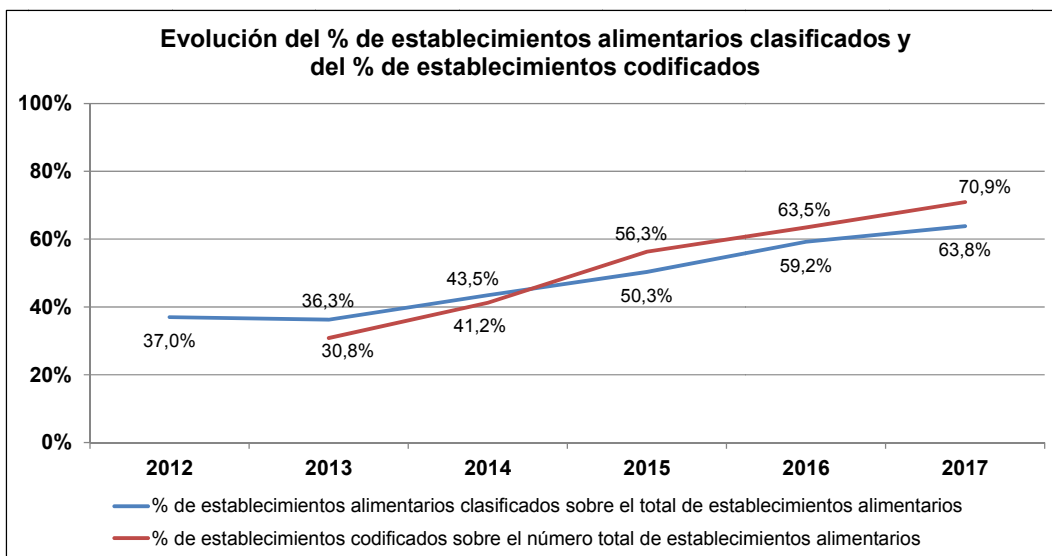


Gráfico 11: Evolución del porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados y del porcentaje de establecimientos alimentarios codificados. Período 2012-2017

El aumento del porcentaje de establecimientos clasificados permite disponer de un mapa de riesgo sanitario más preciso y ajustado a la realidad del municipio. Así pues, se observa que en 2017 el porcentaje de establecimientos alimentarios con riesgo sanitario elevado es de 14,8 % y que se mantiene la tendencia a la baja con respecto a los años anteriores (véase el gráfico 12).

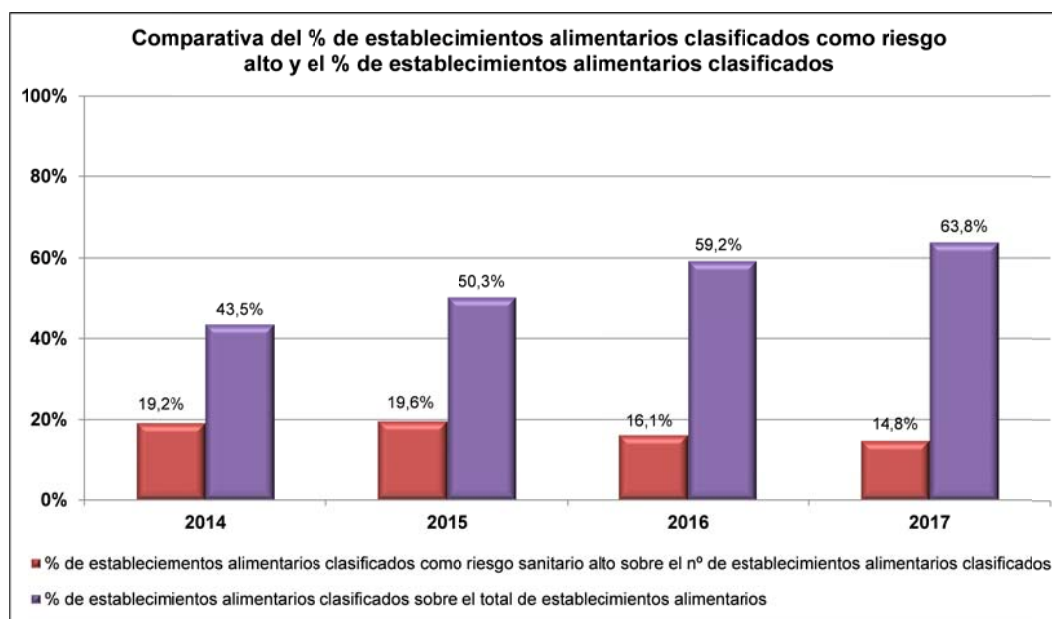


Gráfico 12: Comparativa entre el porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados con riesgo alto y el porcentaje de establecimientos clasificados. Período 2014-2017

En cuanto al porcentaje de establecimientos inspeccionados, dado que se valoran las inspecciones llevadas a cabo durante el estudio, no es un valor acumulado (a diferencia de los dos indicadores anteriores) y permite disponer de una referencia más fiable para valorar la capacidad del servicio para desarrollar su actividad. Comparando la evolución del porcentaje de establecimientos y la evolución del gasto corriente en SAM, se evidencia que en el período comprendido entre 2011 y 2017 ambos indicadores mantienen un comportamiento similar. Se puede concluir que la asignación presupuestaria del servicio de Seguridad Alimentaria, expresada en términos de gasto corriente por habitante, tiene un impacto directo en la capacidad del servicio en cuanto a realización de inspecciones en el término municipal (véase el gráfico 13).

La asignación presupuestaria del servicio de Seguridad Alimentaria tiene un impacto directo en la capacidad del servicio para realizar inspecciones en su término municipal.

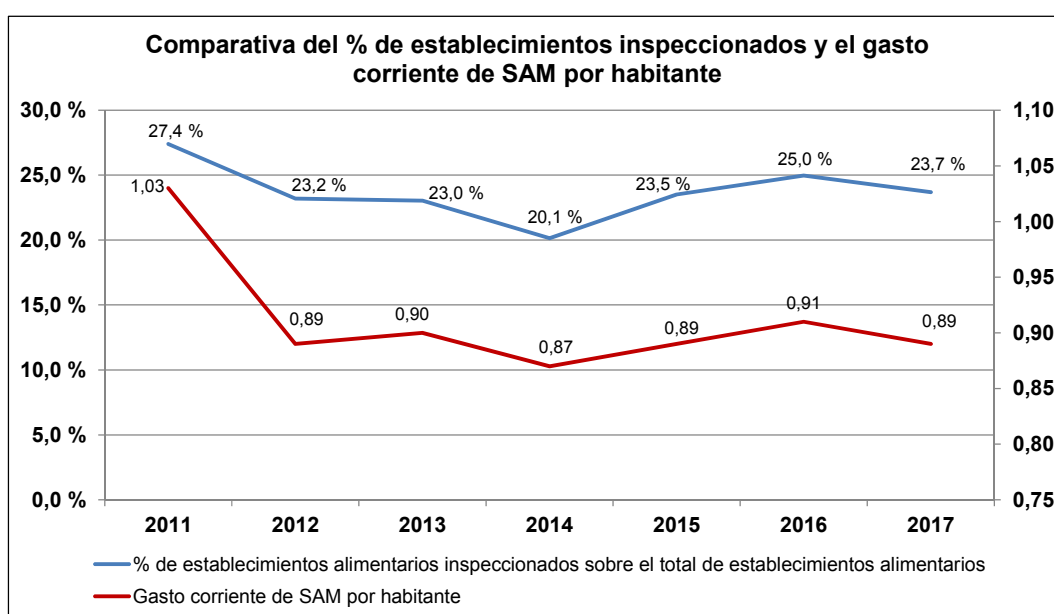


Gráfico 13: Comparativa entre el porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados y el gasto corriente en SAM por habitante. Período 2011-2017.

De esta forma, con los datos obtenidos en 2017 se evidencia la existencia de una correlación directa entre el número de establecimientos alimentarios que inspecciona el servicio de Seguridad Alimentaria y el gasto corriente municipal en seguridad alimentaria (véase el gráfico 14). Así, un aumento en el gasto corriente en SAM favorece notablemente la capacidad del servicio de Seguridad Alimentaria para llevar a cabo inspecciones en los establecimientos alimentarios y, en consecuencia, controlar el riesgo alimentario del municipio.

Se observa una correlación directa entre el gasto corriente en SAM y el número de establecimientos alimentarios inspeccionados.

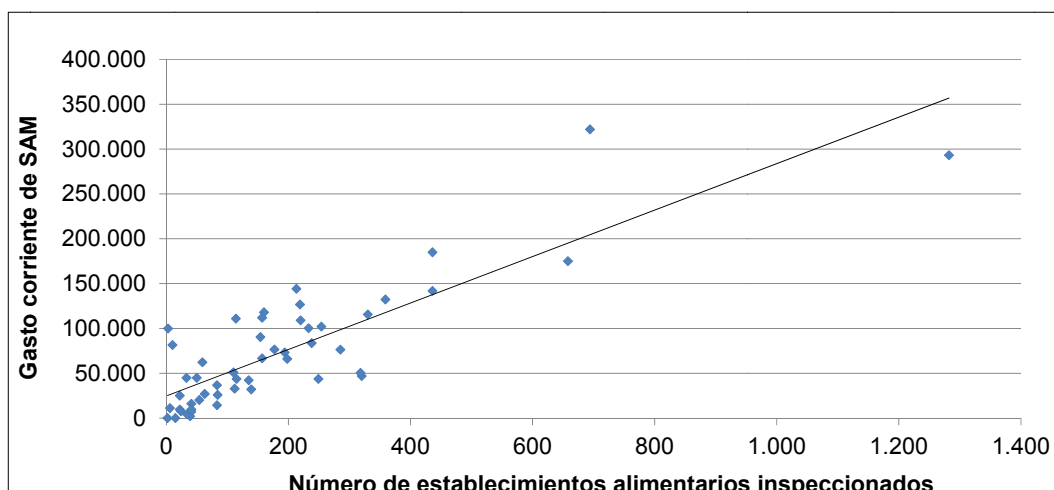


Gráfico 14: Correlación entre el número de establecimientos alimentarios inspeccionados y el gasto corriente en SAM. Período 2017

3.3) El cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios

El resultado de las inspecciones y de las clasificaciones en materia de cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios queda recogido, principalmente, en los indicadores que valoran la conformidad en cuanto a instalaciones, prácticas de manipulación y disposición de autocontroles. Estos resultados, globalmente, han empeorado en 2017 con respecto al año anterior.

Conformidades de los establecimientos inspeccionados en 2017.

- 79,1 % en instalaciones
- 80,3 % en prácticas de manipulación
- 67,3 % en autocontroles

Se ha empeorado especialmente en las conformidades de los establecimientos inspeccionados: los resultados se encuentran entre los más bajos de los últimos años, tanto en lo referido a la media global de todos los entes participantes (véase el gráfico 15) como a la media sin los distritos de la ciudad de Barcelona.

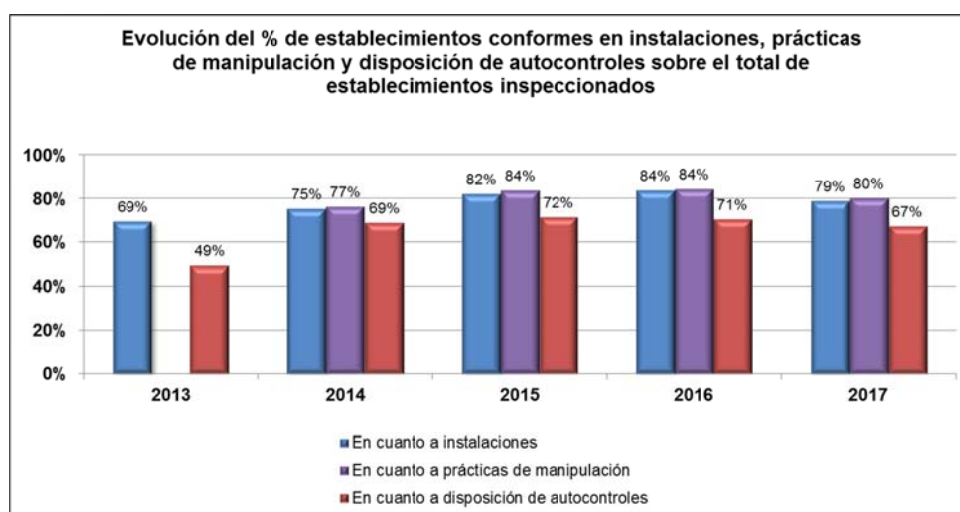


Gráfico 15: Evolución del porcentaje en la conformidad en cuanto a instalaciones, prácticas de manipulación y disposición de autocontroles en establecimientos inspeccionados. Período 2013-2017

En cuanto a conformidades de los establecimientos clasificados, aunque los resultados también empeoran con respecto a 2016, las conformidades con respecto a instalaciones y prácticas de manipulación en 2017 son las segundas más elevadas del período 2013-2017 (véase el gráfico 16).

Conformidades de los establecimientos clasificados en 2017.

- 73,1 % en instalaciones
- 71,4 % en prácticas de manipulación
- 47,4 % en disponer de autocontroles

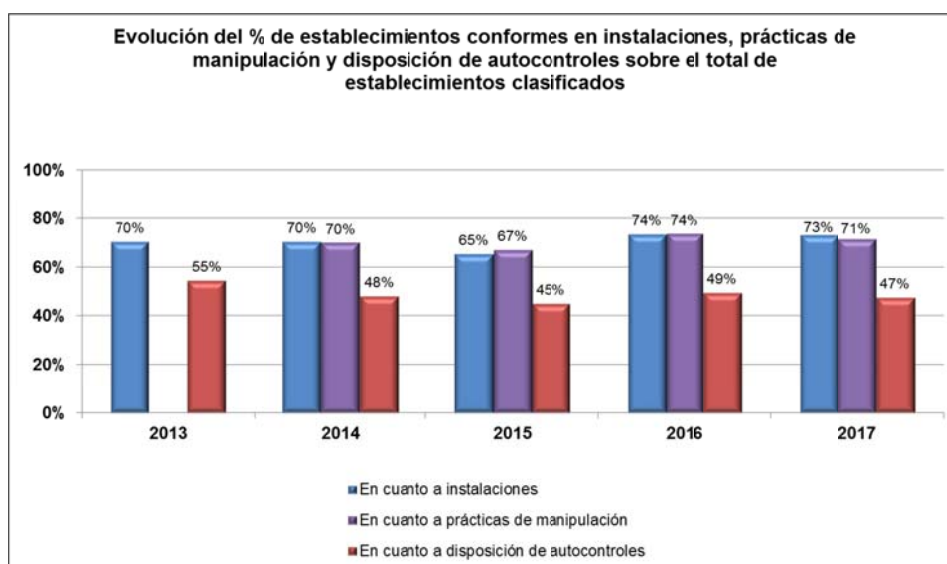


Gráfico 16: Evolución del porcentaje de conformidad en cuanto a instalaciones, prácticas de manipulación y disposición de autocontroles en establecimientos clasificados. Período 2013-2017

Cuando se detectan deficiencias durante las visitas de inspección y de clasificación en los establecimientos alimentarios, los técnicos del servicio disponen de diferentes herramientas para que los titulares las corrijan, como las advertencias, los requerimientos, las medidas cautelares y las sanciones.

Por un lado, en 2017 ha aumentado el uso de la mayor parte de las herramientas, excepto las sanciones. El mayor aumento se observa en el uso de las advertencias (un 42 % superior a los datos obtenidos en 2016, véase el gráfico 17) y caracteriza a ambos tramos de población, siendo los entes de menos de 60.000 habitantes aquellos que lo experimentan en mayor grado y en los que, además, se confirma como la principal herramienta utilizada (50,1 advertencias por cada 100 establecimientos visitados).

Aumenta un 42 % el uso de las advertencias con respecto al año 2016 y se confirma como la principal herramienta de los entes con menor población (50,1 advertencias por cada 100 establecimientos visitados).

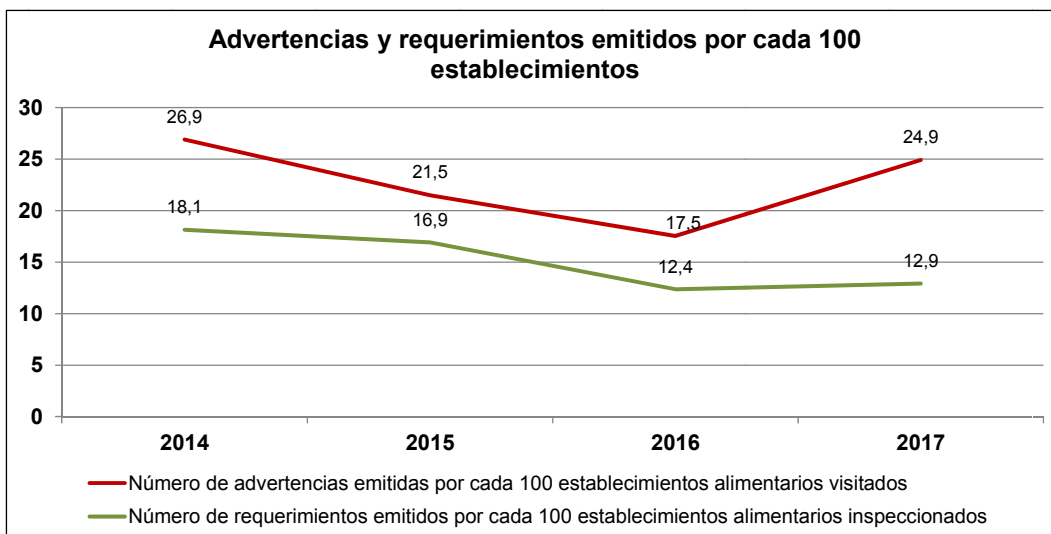


Gráfico 17: Evolución del porcentaje de advertencias y requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios visitados. Período 2014-2017

Por otro lado, a pesar del menor porcentaje de establecimientos sancionados con respecto a 2016, el resultado de este indicador se mantiene en torno a los valores de los últimos años (véase el gráfico 18).

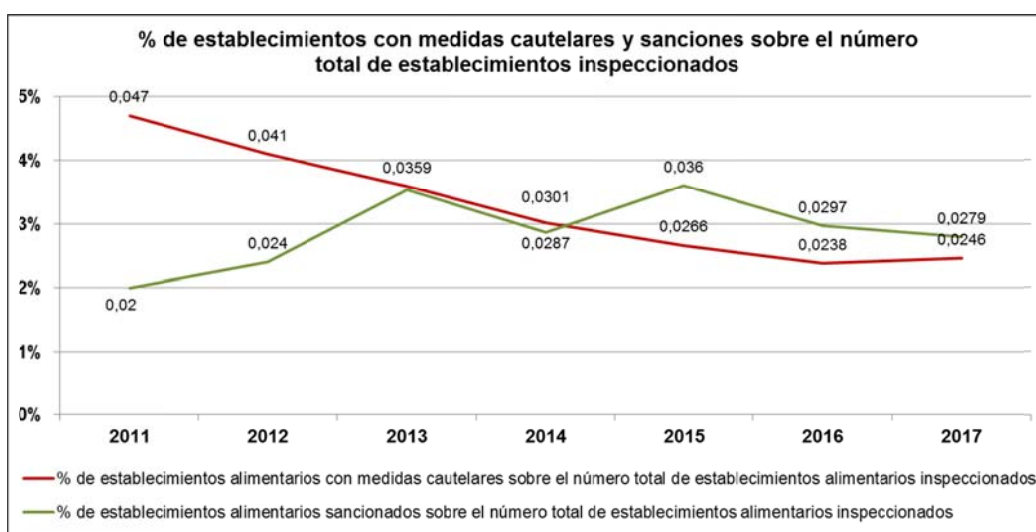


Gráfico 18: Evolución del porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares y porcentaje de establecimientos alimentarios con sanciones sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Período 2011-2017

Finalmente, cabe resaltar que los entes de menor población emiten más advertencias, mientras que los de mayor población emiten más requerimientos y sanciones, según los datos analizados del conjunto de los entes participantes (véase el gráfico 19).

Los entes de menor población emiten más advertencias y los de mayor población, más requerimientos y sanciones.

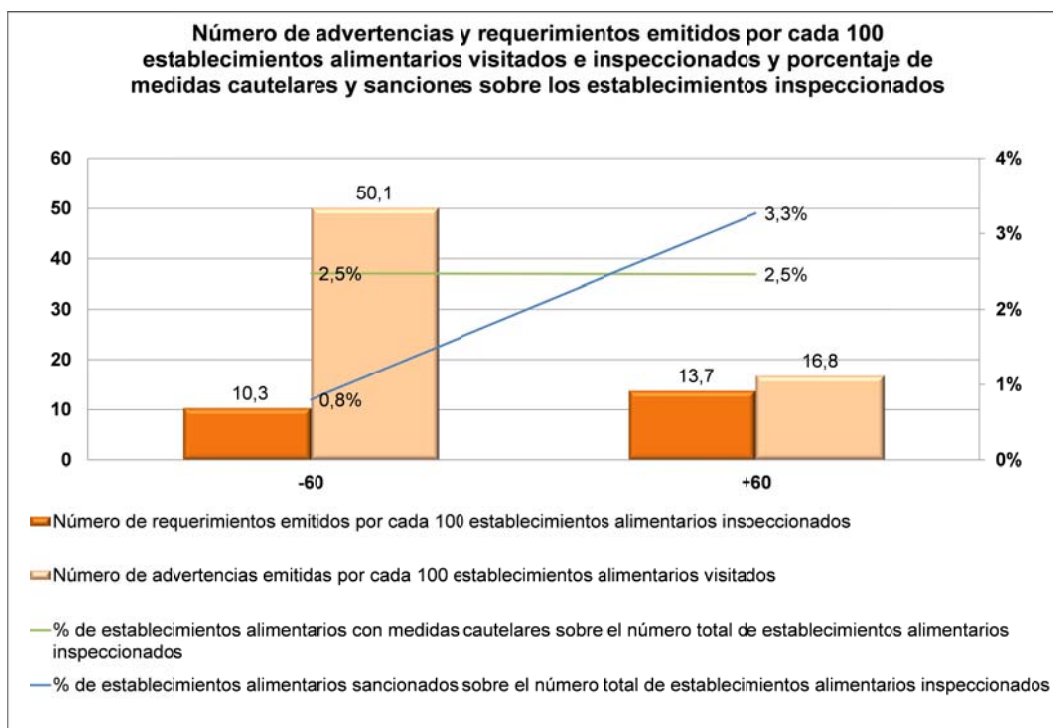


Gráfico 19: Número de advertencias y requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos visitados e inspeccionados, respectivamente, y porcentaje de medidas cautelares y sanciones sobre los establecimientos inspeccionados (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2017

3.4) La dotación de personal del servicio de Seguridad Alimentaria

Para terminar con el análisis de la situación de los servicios de Seguridad Alimentaria, solo queda prestar atención a la dotación de personal. Este factor es prioritario para el desarrollo de la actividad, teniendo en cuenta que es el personal técnico quien asume la responsabilidad de garantizar la aplicación de la normativa vigente y de los requisitos sanitarios de los establecimientos.

Efectivamente, la dotación de recursos humanos de este servicio y, en consecuencia, su carga de trabajo, son factores determinantes cuando se trata de definir una sistemática de trabajo que garantice unos óptimos resultados.

Frente a los datos obtenidos en 2016, este año es menor el número de habitantes por trabajador de SAM (55.121 habitantes en 2017 y 56.324 habitantes en 2016). Además, como la población media ha aumentado en esta edición del CCISAM (véase el gráfico 20), se puede deducir que, por término medio, la dotación de personal en los servicios de Seguridad Alimentaria ha crecido en 2017.

Mejora la dotación de personal de los servicios de Seguridad Alimentaria con respecto a 2016.

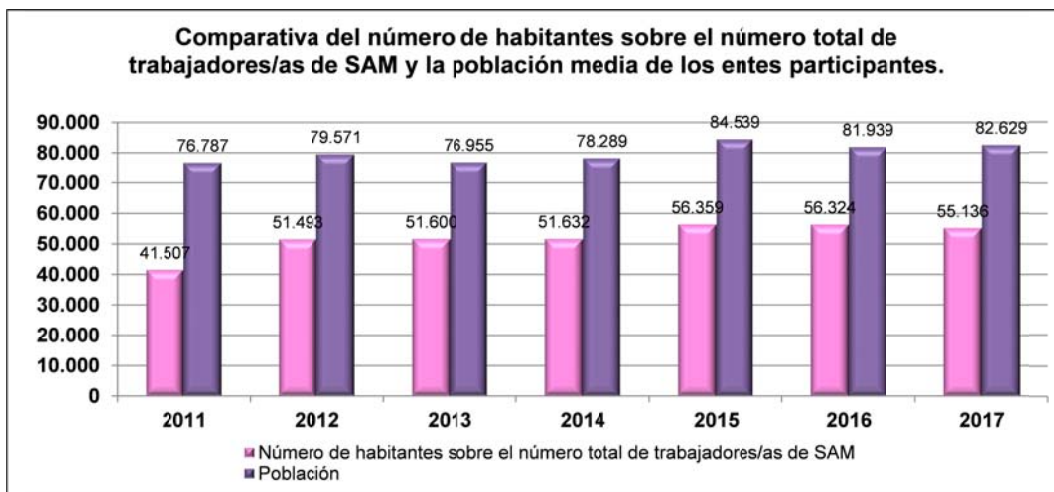


Gráfico 21: Comparativa del número de habitantes sobre el número total de trabajadores de SAM y la población media de los entes participantes. Período 2011-2017

En cuanto a la dotación de personal inspector, en 2017 se ha reducido su carga de establecimientos alimentarios, con una media de 824 establecimientos por inspector SAM del Ayuntamiento, segundo dato más bajo de los últimos 4 años. Asimismo, en 2017 cada inspector ha llevado a cabo una media de 288 visitas de control.

Sin embargo, no es posible afirmar que la dotación de personal inspector de los servicios de Seguridad Alimentaria haya aumentado: la evolución de la media se explica porque algunos de los ayuntamientos participantes han actualizado su censo y se ha reducido el número de establecimientos alimentarios activos.

Por tramos de población se observa que es en los municipios más grandes donde la media de visitas de control es más alta (297 en los entes de +60.000 habitantes y 220 en los de -60.000 habitantes), siendo su personal inspector el que tiene una menor carga de establecimientos alimentarios por inspector SAM (746 en municipios con más población y 1.365 en municipios con menos población, véase el gráfico 21).

Visitas de control efectuadas por inspector SAM:
 - 297 (entes de +60.000 hab.)
 - 220 (entes de -60.000 hab.)

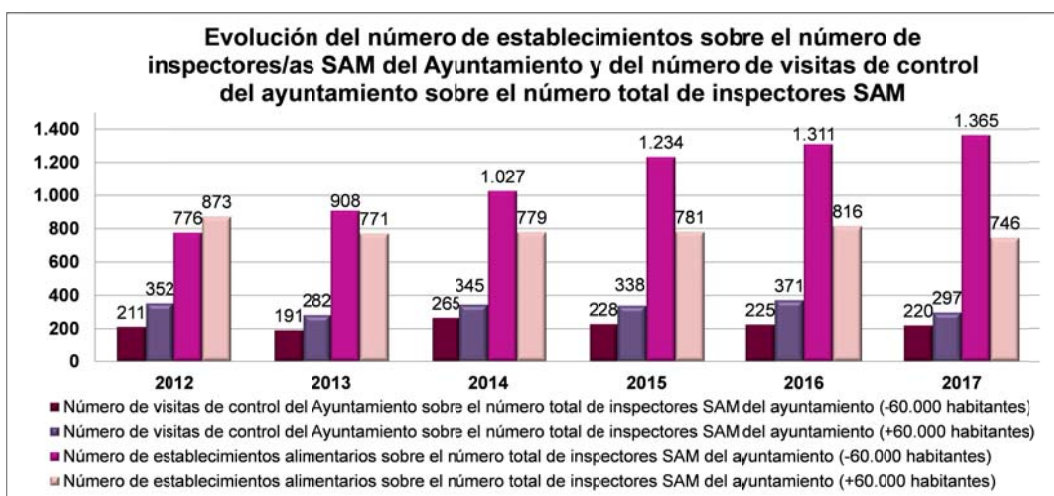


Gráfico 21: Evolución del número de establecimientos sobre el número de inspectores SAM del Ayuntamiento y del número de visitas de control del Ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del Ayuntamiento por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2012-2017

4. Análisis de problemáticas

El servicio de Salud Pública de la Diputación de Barcelona, a raíz del análisis de la situación actual del servicio de Seguridad Alimentaria, ha identificado cuatro problemáticas importantes que afectan, en distinto grado, a la totalidad de los entes participantes del CCISAM. Estas han sido objeto de un análisis exhaustivo por parte de los técnicos municipales participantes en los talleres de mejora, tal y como se recoge en el punto 5 de este informe (Análisis de los talleres de mejora).

4.1) Problemática 1: La gestión de las inspecciones es mejorable

Contextualización

Las inspecciones a los establecimientos alimentarios constituyen una base importante para el control de la Seguridad Alimentaria municipal, con el fin de garantizar que la ciudadanía reciba productos de calidad seguros para la salud. Hay que tener en cuenta que los recursos de los que se dispone no son infinitos y, por ello, es clave que la gestión de las inspecciones sea eficaz y eficiente.

En el período 2013-2017, los servicios de Seguridad Alimentaria de los entes participantes en el CCISAM han alcanzado porcentajes medios de inspección de sus establecimientos alimentarios de entre el 20 % y el 25 % de la totalidad de los establecimientos censados. Concretamente, fue en 2016 cuando se alcanzó el porcentaje máximo: los servicios inspeccionaron como máximo la cuarta parte de su censo de establecimientos. En cuanto a los resultados obtenidos en 2017, tal y como se ha visto, son inferiores (23,7 % en 2017 y 25,0 % en 2016, véase la tabla de indicadores 1).

Tan solo una vez en los últimos 5 años se llegó a alcanzar el 25 % de los establecimientos inspeccionados, concretamente en 2016.

	2013	2014	2015	2016	2017
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	23,0 %	20,1 %	23,5 %	25,0 %	23,7 %

Tabla de indicadores 1: Porcentaje de establecimientos inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios. Período 2013-2017

El menor porcentaje de establecimientos inspeccionados en 2017 coincide con el menor número de establecimientos alimentarios por inspector SAM del Ayuntamiento en los últimos 4 años, con un valor de 824 establecimientos. Además, se ha reducido la reiteración de las inspecciones efectuadas: la media de 2017 es de 1,39 inspecciones por establecimiento inspeccionado (mínimo de los últimos 4 años, véase la tabla de indicadores 2).

Estos datos no se ven influidos por los distritos de la ciudad de Barcelona, lo que confirma la generalización de esta situación.

El año 2017 se confirma como uno de los que ha tenido menos carga de establecimientos por inspector (824 establecimientos) y un menor número de inspecciones por establecimiento inspeccionado (1,39 inspecciones) de los últimos tiempos.

	2013	2014	2015	2016	2017
Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/as SAM del Ayuntamiento	798	830	847	888	824
	2013	2014	2015	2016	2017
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,47	1,55	1,59	1,49	1,39

Tabla de indicadores 2: Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores SAM del Ayuntamiento y número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Período 2013-2017

A pesar del menor porcentaje de establecimientos inspeccionados y de una ratio de repetición de las inspecciones inferior, ha aumentado la carga de trabajo derivada de dichas inspecciones, así como de las visitas de clasificación efectuadas (véase la tabla de indicadores 3).

	2013	2014	2015	2016	2017
Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	--	26,9	21,5	17,5	24,9
Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	--	18,1	16,9	12,4	12,9
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,6 %	3,0 %	2,7 %	2,4 %	2,5 %
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,5 %	2,9 %	3,6 %	3,0 %	2,8 %

Tabla de indicadores 3: Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos visitados, número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados, porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares y porcentaje de establecimientos alimentarios sancionados, sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Período 2013-2017

Por otro lado, también ha aumentado el porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente con respecto al año anterior y se confirma así la tendencia iniciada en 2015 (véase la tabla de indicadores 4).

En 2017 se ha resuelto favorablemente el 58,5 % de los requerimientos emitidos.

	2013	2014	2015	2016	2017
% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	--	69,1	54,9	55,7	58,5 %

Tabla de indicadores 4: Porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos. Período 2014-2017

Para terminar, cabe recordar el nivel de conformidad de los establecimientos alimentarios, visto en el apartado "Caracterización de la situación actual de los servicios de Seguridad Alimentaria", para completar la contextualización de la problemática.

Concretamente, en 2017 los porcentajes de conformidades en instalaciones, prácticas de manipulación y disposición de autocontroles son inferiores a los del año anterior y se sitúan entre los más bajos de los últimos 4 años (véase la tabla de indicadores 5).

	2013	2014	2015	2016	2017
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones sobre el n.º de establecimientos alimentarios inspeccionados	69,5 %	75,4 %	82,1 %	83,9 %	79,1 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el n.º de establecimientos alimentarios inspeccionados	--	76,6 %	83,8 %	84,4 %	80,3 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontroles sobre el n.º de establecimientos alimentarios inspeccionados	49,5 %	69,0 %	71,7 %	70,5 %	67,3 %

Tabla de indicadores 5: Porcentaje de conformidades en instalaciones, prácticas de manipulación y disposición de autocontroles en los establecimientos inspeccionados. Período 2013-2017

Causas principales

Esta problemática fue analizada por parte de todos los técnicos municipales en el taller en el que participaban los municipios de menos de 45.000 habitantes, así como por una de las mesas de trabajo que se organizaron en el taller para municipios de más de 45.000 habitantes.

Ambos talleres coinciden en que las causas principales son las vinculadas a los aspectos organizativos, al público objetivo y a la estructura del servicio de Seguridad Alimentaria.

Municipios con menos población: determinan que la falta de una definición orgánica del departamento y el hecho de que habitualmente estos servicios estén gestionados por una sola persona, no siempre a jornada completa o con dedicación exclusiva, explican que no exista una definición clara de las directrices y prioridades del servicio, lo que lleva al personal técnico a asumir multitud de tareas.

Como aspecto organizativo relevante, también se destaca la falta de coordinación entre los diferentes departamentos del Ayuntamiento que interactúan con los titulares de los establecimientos alimentarios (departamentos que disponen de información importante y útil para el servicio de Seguridad Alimentaria, por ejemplo sobre cambios de titularidad o apertura y cierre de establecimientos).

Las causas principales relacionadas con el público objetivo están vinculadas a la profesionalidad de los titulares de los establecimientos en materia de seguridad alimentaria y de sus obligaciones como operadores alimentarios. Así, se identifican perfiles de bajo nivel profesional y poco conocedores de los riesgos del sector alimentario.

El último bloque de causas consideradas principales corresponde a la falta de recursos para llevar a cabo inspecciones, tanto por carecer de personal técnico como del soporte informático adecuado para facilitar la gestión posterior a las inspecciones.

Municipios con más población: también identifican la falta de profesionalidad de los titulares como un factor determinante que afecta a la gestión de las inspecciones.

En cuanto a los aspectos organizativos, se concluye que el hecho de priorizar las visitas a los establecimientos de alto riesgo sanitario, las nuevas aperturas y los cambios de titularidad de los establecimientos afectan a la planificación de las inspecciones y limitan la capacidad del servicio para inspeccionar una parte del censo de establecimientos alimentarios, que queda desatendida.

La última causa principal está centrada en la falta de apoyo administrativo y jurídico para facilitar la gestión de los requerimientos a los titulares de los establecimientos alimentarios para la corrección de las deficiencias detectadas.

Soluciones propuestas

Las principales acciones propuestas son las siguientes:

Municipios con menos población:

- Aumentar los recursos con más personal interno y/o apoyo externo para la realización

de las inspecciones.

- Garantizar y definir herramientas que faciliten la coordinación del servicio de Seguridad Alimentaria con otros departamentos del Ayuntamiento.
- Fomentar la comunicación y sensibilización de los establecimientos sobre los riesgos en materia de Seguridad Alimentaria.
- Definir una propuesta de estructura organizativa para el servicio de Seguridad Alimentaria y los perfiles profesionales necesarios.
- Fomentar el trabajo en red entre los municipios y los entes supramunicipales.
- Fomentar la formación e incentivar a los titulares de los establecimientos para una correcta gestión sanitaria de sus establecimientos.

Municipios con más población:

- Asegurar la actualización del mapa de riesgo sanitario del municipio de forma continuada.
- Implementar la gestión por procesos en el servicio de Seguridad Alimentaria para mejorar la visión transversal, la definición de objetivos y la coordinación entre los participantes del proceso; potenciar, además, la mejora continua para reducir tareas que no aporten valor añadido.
- Fomentar la formación, la orientación y la información a los titulares de los establecimientos alimentarios.

4.2) Problemática 2: Dificultad de control de los establecimientos no sedentarios

Contextualización

El Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria establece que los ayuntamientos que autoricen esta actividad en su municipio deberán velar por el cumplimiento de la normativa por parte de los titulares de los establecimientos y garantizar dicho cumplimiento. Así pues, los establecimientos de este tipo quedan incluidos dentro del ámbito de actuación del servicio de Seguridad Alimentaria y, por tanto, están sujetos a los mismos criterios de control higiénico-sanitario que se aplican a los establecimientos sedentarios.

Debido a las distintas dificultades que presentan estos establecimientos, no se dispone de indicadores específicos en el CRI del CCISAM y es por ello que no es posible realizar un análisis como los que se llevan a cabo para contextualizar las demás problemáticas estudiadas durante los talleres de mejora.

Ahora bien, esta limitación no resta importancia al control sobre los establecimientos no sedentarios, que recae en los servicios de Seguridad Alimentaria.

Efectivamente, la presencia de mercados no sedentarios y la celebración de ferias donde se desarrollan actividades de elaboración, preparación y venta de alimentos, es una realidad históricamente arraigada en las poblaciones catalanas. Esto justifica que más de la mitad de los municipios catalanes dispongan de mercados no sedentarios y que prácticamente no exista ninguno que no celebre al menos una feria al año. Estos mercados y ferias suelen instalar infraestructuras reducidas, lo que facilita la relación productor-consumidor y el montaje y desmontaje de los puestos, pero los alimentos que se comercializan en ellos no siempre cumplen unas buenas condiciones higiénico-sanitarias.

Además, habitualmente se trata de acontecimientos de corta duración, a menudo celebrados en fines de semana y días festivos.

Causas principales

Esta problemática fue analizada por parte de todos los técnicos de los municipios de menos de 45.000 habitantes, así como por una de las mesas de técnicos municipales en el taller para municipios de más de 45.000 habitantes.

Se observa que las causas identificadas en ambos talleres también son parecidas.

Municipios con menos población: concentran las causas principales en torno a tres ámbitos, como el organizativo, el entorno y el público objetivo. Así, consideran que la dificultad de disponer de información sobre el establecimiento alimentario no sedentario se debe a que los técnicos del servicio de Seguridad Alimentaria no solicitan o no disponen del número de registro sanitario del municipio donde el establecimiento tiene su razón social (un número que, por otro lado, es obligatorio para que el establecimiento alimentario pueda ejercer su actividad).

En cuanto al entorno, estos municipios consideran que la falta de espacios habilitados para acoger los establecimientos alimentarios de venta no sedentaria de acuerdo con los requisitos de Seguridad Alimentaria es una de las causas principales, junto con la provisionalidad de estas instalaciones, que también condiciona el cumplimiento de los requisitos.

La última causa principal se centra en la falta de concienciación sobre del riesgo sanitario de estas actividades, tanto por parte de los paradistas como por parte de los distintos responsables municipales encargados de promocionar y/o gestionar acontecimientos en los que se instalan puestos no sedentarios con productos alimentarios.

Municipios con más población: Aunque establecen causas en los cinco ámbitos de análisis del diagrama de Ishikawa (estructura, entorno, organización, personal, público objetivo), destaca en especial el ámbito organizativo, donde se concentran la mayor parte de las causas.

Así, cabe destacar, por un lado, la existencia de distintos objetivos e intereses entre el departamento promotor de la feria o mercado no sedentario y el de Seguridad Alimentaria. Asimismo, la falta de coordinación entre estos departamentos dificulta el poder conocer la presencia de establecimientos no sedentarios por parte del servicio de Seguridad Alimentaria. La ausencia de planificación para efectuar las inspecciones de los establecimientos no sedentarios se presenta también como una causa importante.

Por otro lado, se considera que la infraestructura municipal no está lo bastante preparada como para acoger los acontecimientos en los que participan establecimientos no sedentarios, no se dispone de un censo común de estos establecimientos con otros municipios y no existe una dotación de personal técnico óptima para llevar a cabo las inspecciones.

Otra causa destacada es la dispersión de la actividad en el territorio: habitualmente el establecimiento no sedentario la desarrolla en municipios donde no tiene su razón social, lo que conlleva dificultades a la hora de identificar su número de registro sanitario. También es relevante la escasa profesionalidad de los titulares de los establecimientos no sedentarios y la falta de concienciación en cuanto a presentar la documentación en el momento de solicitar el permiso para desarrollar la actividad en el municipio.

Por último, se determina que existe falta de homogeneidad entre los distintos municipios en lo relativo a directrices y grados de exigencia en materia de seguridad alimentaria en las ferias y/o los mercados no sedentarios a lo largo del territorio.

Soluciones propuestas

Las principales acciones de mejora propuestas son las siguientes:

Municipios con menos población:

- Fomentar la sensibilización entre los paradistas sobre aspectos relacionados con la Seguridad Alimentaria, promoviendo acciones de comunicación, formación e información.
- Sistematizar la comunicación de las deficiencias identificadas durante las inspecciones

de los establecimientos no sedentarios a los distintos responsables, promotores o departamentos municipales relacionados con el acontecimiento.

- Velar por la obtención del número de registro sanitario otorgado por otro municipio.

Municipios con más población:

- Diseñar e implementar un censo centralizado de establecimientos alimentarios no sedentarios.
- Fomentar la conectividad, el intercambio de información y el establecimiento de acuerdos entre los servicios de Seguridad Alimentaria para mejorar el conocimiento de los establecimientos alimentarios por parte de los servicios y homogeneizar los criterios de actuación.
- Implementar acciones para facilitar la presentación de la documentación necesaria para la apertura del establecimiento no sedentario.
- Capacitar y apoderar a los promotores de los acontecimientos para que actúen alineados con los requisitos del servicio de Seguridad Alimentaria y, así, facilitar la gestión con los paradistas desde el primer contacto.
- Consensuar cuáles son los requisitos sanitarios exigibles a los establecimientos no sedentarios y cuáles son las actuaciones de coordinación interdepartamental necesarias.
- Promocionar el servicio de Seguridad Alimentaria, interna y externamente, con acciones de sensibilización a escala política, comunicación entre departamentos y definición estratégica (estructura y recursos del servicio).
- Mejorar la dotación de personal del servicio de Seguridad Alimentaria
- Disponer de espacios acondicionados y adaptados a las necesidades mínimas que se requieren para el establecimiento de ferias y/o mercados no sedentarios.

4.3) Problemática 3: Baja conformidad en las prácticas de manipulación de alimentos

Contextualización

Uno de los elementos principales para conseguir que los establecimientos alimentarios cumplan la normativa de Seguridad Alimentaria es la adopción de buenas prácticas de higiene por parte del personal de estos establecimientos. En este sentido, las normas de manipulación de los alimentos tienen por objeto proporcionar información útil y de fácil comprensión para que las personas implicadas en el proceso de producción y manipulación de los productos contribuyan a prevenir los riesgos de toxiinfección alimentaria.

Los aspectos vinculados con la manipulación de los alimentos que se deben tener en cuenta se centran en la contaminación microbiana, la higiene personal, las prácticas higiénicas, la preparación culinaria y la pastelería.

El CRI del CCISAM recoge el número de brotes de toxiinfecciones alimentarias (TIA) que permite medir el impacto final en la ciudadanía de la correcta aplicación de las normas higiénico-sanitarias. Así, este año se ha identificado una media de 1,03 brotes de toxiinfecciones alimentarias por cada 100.000 habitantes, un 22,6 % más alta que la de 2016 (0,84 brotes). Este resultado de 2017 se ve influido por los brotes registrados por los distritos de Barcelona: sin ellos, el resultado es similar al de 2016 (véase la tabla de indicadores 6).

El incremento del 22,6 % en el número de brotes de TIA con respecto a 2016 se ve influido por los distritos de la ciudad de Barcelona.

Ahora bien, cabe recordar que este es posiblemente un dato infravalorado, puesto que es frecuente que gran parte de los brotes que se producen no se registren.

Datos con Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,81	0,68	0,71	0,84	1,03
Datos sin Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,68	0,71	0,43	0,60	0,61

Tabla de indicadores 6: número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes (datos con y sin Barcelona). Período 2013-2017

Con todo, disponer de manipuladores de alimentos que posean la formación adecuada y velen por la correcta aplicación de los requisitos de la normativa, en cuanto a prácticas de manipulación y condiciones del local, facilita el control por parte del servicio municipal de Seguridad Alimentaria y ofrece tranquilidad a la ciudadanía.

Asimismo, aparte de la formación en manipulación de alimentos, los servicios de Seguridad Alimentaria municipales ofrecen asesoramiento a los titulares de los establecimientos alimentarios que se dirigen al servicio para expresar sus dudas y plantear consultas relacionadas con la práctica de su actividad: en 2017

el número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio fue de una media de 77,5 (véase el gráfico 30).

En 2017 se alcanza el mayor número de establecimientos asesorados desde 2014, con una cifra de 77,5.

	2013	2014	2015	2016	2017
Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios del municipio	--	70,34	80,38	69,4	77,5

Tabla de indicadores 7: Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios del municipio. Período 2014-2017

En los establecimientos alimentarios inspeccionados y/o clasificados en 2017, las conformidades en cuanto a instalaciones, prácticas de manipulación y disposición de autocontroles han sido inferiores a las de años anteriores. Concretamente, los resultados de las conformidades en prácticas de manipulación y disposición de autocontroles de los establecimientos alimentarios inspeccionados, sin tener en cuenta los distritos de Barcelona, son los más bajos de toda la serie histórica (2013-2017) (véase la tabla de indicadores 8).

Sin los datos de Barcelona se alcanzan los resultados más bajos desde 2013 en cuanto a conformidad en prácticas de manipulación y autocontroles de los establecimientos inspeccionados.

	2013	2014	2015	2016	2017
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones sobre el n.º de establecimientos alimentarios inspeccionados	65,8 %	70,7 %	72,8 %	76,7 %	70,5 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el n.º de establecimientos alimentarios inspeccionados	--	71,9 %	75,1 %	77,0 %	71,9 %
% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontroles sobre el n.º de establecimientos alimentarios inspeccionados	54,5 %	62,5 %	56,0 %	56,2 %	53,5 %

Tabla de indicadores 8: Porcentaje de conformidad en cuanto a instalaciones, prácticas de manipulación y disposición de autocontroles en establecimientos inspeccionados (datos sin Barcelona). Período 2013-2017

Este dato coincide, por un lado, con el menor número de visitas de control efectuadas por los servicios de Seguridad Alimentaria (288 visitas por cada inspector de SAM del Ayuntamiento, véase la tabla de indicadores 9).

	2013	2014	2015	2016	2017
Número de visitas de control del Ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del Ayuntamiento	264	329	323	350	288

Tabla de indicadores 9: Número de visitas de control del Ayuntamiento sobre el número total de inspectores de SAM del Ayuntamiento. Período 2013-2017

Por otro lado, también coincide con el menor número de denuncias recibidas por cada 10.000 habitantes (1,2).

Analizando estos datos en conjunto, parece que con una menor intervención municipal y ciudadana se alcanzan peores resultados en las conformidades de los establecimientos alimentarios.

La menor intervención municipal y ciudadana parece favorecer la baja conformidad en los establecimientos alimentarios:

- 288 visitas de control
- 1,2 denuncias recibidas

Causas principales

Esta problemática fue analizada en cada taller de mejora por una de las mesas de trabajo.

Municipios con menos población: determinan que las causas principales están centradas en los ámbitos de público objetivo y de entorno. Este grupo considera que, por un lado, los titulares y manipuladores de alimentos de los establecimientos alimentarios desconocen el riesgo sanitario que conlleva una baja conformidad en las prácticas de manipulación. Así pues, no son conscientes del riesgo potencial de una toxiinfección por falta de seguimiento de los requisitos sanitarios.

Por otro lado, también destacan que los consumidores son poco exigentes y no ejercen la presión necesaria para hacer cumplir los requisitos sanitarios a los establecimientos alimentarios, quizás por un exceso de confianza o por desconocimiento de los requisitos mínimos higiénico-sanitarios que los establecimientos alimentarios deben cumplir.

Con respecto al entorno, el grupo determina que la formación disponible para los manipuladores de alimentos es de baja calidad, hecho que conlleva que la capacitación de los manipuladores no se ajuste totalmente a las exigencias que requiere la actividad para asegurar unas óptimas condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos alimentarios.

En último lugar, la no obligatoriedad de presentar una autorización sanitaria a la hora de abrir el establecimiento alimentario también es una causa que afecta a la baja conformidad de los establecimientos alimentarios en cuanto a manipulación de alimentos.

Municipios con más población: identifican aspectos relacionados, principalmente, con la formación y la falta de recursos. Concretamente, determinan la existencia de falta de control por parte de las empresas formadoras en seguridad alimentaria, empresas que no están sujetas a una regulación específica ni, por ejemplo, a una autorización oficial.

Además, el grupo considera que los manipuladores de alimentos carecen de formación suficiente en seguridad alimentaria para desarrollar la actividad con las garantías mínimas exigidas.

La última causa identificada se refiere a la falta de recursos del servicio para aumentar la presión administrativa a los titulares de los establecimientos alimentarios con la incoación de expedientes sancionadores o la aplicación de multas coercitivas.

Soluciones propuestas

Las principales acciones propuestas son las siguientes:

Municipios con menos población:

- Fomentar la aplicación de medidas que incentiven a los titulares a resolver las deficiencias en materia de seguridad alimentaria.
- Potenciar acciones de sensibilización de los consumidores en seguridad alimentaria (campañas informativas) y acciones formativas que se dirijan específicamente a los titulares de los establecimientos).
- Aplicar medidas que garanticen una rápida comunicación entre departamentos y faciliten la información a los titulares cuando se dirigen al Ayuntamiento para comunicar la apertura del establecimiento.

Municipios con más población:

- Ampliar las opciones de las que disponen los inspectores para penalizar a los titulares de los establecimientos alimentarios en caso de deficiencias.
- Establecer una regulación oficial del proceso de formación para manipuladores de alimentos y para las empresas formadoras.
- Ofrecer formación en seguridad alimentaria y controlar desde los entes públicos (Ayuntamiento, ACSA) aquella que se imparte.

4.4) Problemática 4: Falta de visibilidad y de reconocimiento del servicio de Seguridad Alimentaria

Contextualización

Como se ha visto, garantizar la Seguridad Alimentaria de los establecimientos de venta minorista, restauración y actividades de elaboración y transporte de alimentos de ámbito local es una competencia municipal obligatoria conforme a la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de Salud Pública y, por ello, las administraciones locales son responsables de vigilar y controlar estos establecimientos y actividades.

Los recursos de los que disponen los servicios de Seguridad Alimentaria, expresados como gasto corriente del servicio, provienen del presupuesto corriente del servicio de Salud Pública.

La evolución del porcentaje que representa la Seguridad Alimentaria en el presupuesto corriente del servicio de Salud Pública es diferente si se tienen en cuenta los distritos de Barcelona en el cálculo de las medias: la tendencia del

Entre 2013 y 2017, la tendencia a la pérdida de importancia de la Seguridad Alimentaria en el gasto de Salud Pública viene condicionada por los distritos de Barcelona.

conjunto de los entes participantes, incluida Barcelona, es de reducción del porcentaje de gasto corriente en Seguridad Alimentaria en el presupuesto corriente de Salud Pública durante todo el período 2013-2017. Sin embargo, se observa que la tendencia sin Barcelona era inversa hasta 2016, año en que también bajó ligeramente con respecto a 2016 (véase la tabla de indicadores 10).

Datos con Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública	18,7 %	17,8 %	16,9 %	16,5 %	15,6 %
Datos sin Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública	18,7 %	21,7 %	22,5 %	24,0 %	22,7 %

Tabla de indicadores 10: Porcentaje del gasto corriente en SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública (datos con y sin Barcelona). Período 2013-2017

En cuanto al gasto corriente medio por habitante, este se ha mantenido en un rango de entre 0,87 € y 0,91 € en los últimos años. Aunque también tienden a disminuir, estos resultados se ven condicionados asimismo por los distritos de la ciudad de Barcelona (véase la tabla de indicadores 11).

Datos con Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
Gasto corriente de SAM por habitante	0,9	0,9	0,89	0,91	0,89
Datos sin Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
Gasto corriente de SAM por habitante	0,90	0,95	1,08	1,12	1,08

Tabla de indicadores 11: Gasto corriente en SAM por habitante (datos con y sin Barcelona). Período 2013-2017

Posiblemente esto explique que durante el período 2013-2017 la media del porcentaje de actividades de la Cartera de Servicios de SAM que ofrecen los servicios municipales no supere el 80 %. Sin embargo, un aumento de las actividades representa también la oportunidad de una mayor interacción con los agentes económicos y otras partes interesadas (véase la tabla de indicadores 12).

Un mayor desarrollo de actividades de la Cartera de Servicios SAM puede facilitar el aumento de los contactos con los agentes económicos y otras partes interesadas.

	2013	2014	2015	2016	2017
% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	79,9 %	76,6 %	78,6 %	79,0 %	78,8 %

Tabla de indicadores 12: Número de actividades específicas de la Cartera de Servicios SAM. Período 2013-2017

Una de las actividades incluidas en la Cartera de Servicios SAM que ha visto aumentar su resultado con respecto a los datos de 2016 es el asesoramiento a los establecimientos alimentarios (77,5 establecimientos asesorados en 2017 por cada 1000 establecimientos alimentarios y 69,4 en 2016).

Esta actividad se puede considerar reactiva, es decir, que depende de los titulares de los establecimientos alimentarios que se dirijan al servicio de Seguridad Alimentaria. En cambio,

entre las actividades que llevan a cabo de forma proactiva los servicios, destacan las inspecciones y las clasificaciones de los establecimientos alimentarios.

En este sentido, dentro de la Cartera de Servicios SAM se detecta, como se ha visto, una disminución del porcentaje de establecimientos inspeccionados con respecto al total de establecimientos alimentarios (23,7 % en 2017 y 25,0 % en 2016 (véase la tabla de indicadores 13).

Datos con Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	23,0 %	20,1 %	23,5 %	25,0 %	23,7 %
Datos sin Barcelona	2013	2014	2015	2016	2017
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	23,0 %	20,1 %	21,9 %	24,2 %	23,8 %

Tabla de indicadores 13: Porcentaje de establecimientos inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios (datos con y sin Barcelona). Período 2013-2017

Causas principales

Esta problemática fue analizada en cada uno de los talleres de mejora por una de las mesas de técnicos municipales.

Municipios con menos población: determinan que las causas principales que afectan a la falta de visibilidad y de reconocimiento del servicio de Seguridad Alimentaria están centradas en el desconocimiento, tanto por parte de los operadores como de la ciudadanía en general, de los requisitos higiénico-sanitarios que se exigen a los establecimientos alimentarios, así como de los riesgos y consecuencias derivados del incumplimiento de la normativa sanitaria.

Municipios con más población: identifican las causas principales en los ámbitos de personal y de público objetivo. Para el primero, cabe destacar por un lado la falta de definición del perfil profesional sanitario necesario para llevar a cabo el control oficial en materia de seguridad alimentaria. Por otro lado, también es relevante la sobrecarga de trabajo administrativo y de visitas de los trabajadores del servicio de Seguridad Alimentaria, lo que dificulta que puedan desarrollar tareas de promoción del servicio. Asimismo, puede limitar la realización de otras tareas con los operadores de los establecimientos alimentarios que ayuden a mejorar la visibilidad del servicio de Seguridad Alimentaria.

Por último, este grupo de municipios destaca la falta de concienciación de su público objetivo en lo referente a las funciones del servicio de Seguridad Alimentaria y de la obligatoriedad de su actuación; incluso los titulares de los establecimientos pueden llegar a considerar la actividad del servicio como un obstáculo para el desarrollo de su propia actividad comercial.

Soluciones propuestas

Las principales acciones propuestas son las siguientes:

Municipios con menos población:

- Potenciar la ejecución de acciones de sensibilización en seguridad alimentaria, dirigidas a la ciudadanía.
- Definir medidas que regulen la formación de los operadores y exigirla para la apertura de un establecimiento alimentario.

Municipios con más población:

- Fomentar la transparencia, tanto hacia la ciudadanía como a escala política, y tanto en relación con la actividad como sobre los resultados obtenidos por el servicio de Seguridad Alimentaria.
- Mejorar la financiación del servicio para aumentar su capacidad de contratación.
- Definir los perfiles profesionales sanitarios con capacidad para ejercer el control oficial.

5. Análisis de talleres de mejora: debates estructurados

La participación en los talleres de mejora de este año fue del 86 % y, como se ha visto, se trabajó la metodología de debates estructurados, que combina el uso de dos herramientas utilizadas en otras metodologías de los Círculos de Comparación Intermunicipal: el diagrama de Ishikawa (también denominado diagrama de espina de pescado o diagrama de causa-efecto) y la matriz Kaizen (identificación de acciones de mejora concretas, factibles y efectivas).

Los debates estructurados se organizaron para trabajar problemáticas comunes o de interés para la mejora del servicio en el marco de dos talleres que se llevaron a cabo en días diferentes, para trabajar en equipos más reducidos formados por municipios de un mismo grupo de referencia (más de 45.000 habitantes o menos de 45.000 habitantes).

El día del taller se distribuyó a los participantes en tres grupos y se les asignaron dos de las cuatro problemáticas para trabajar. Una de las dos problemáticas que cada mesa tenía asignada era común a todas las mesas. Con todo, el ciclo de análisis e identificación de mejoras se realizó dos veces.

Cada municipio analizó la problemática y definió un Ishikawa, y a continuación se hizo una puesta en común entre los participantes de la mesa de trabajo para consensuar un solo Ishikawa. Después cada técnico municipal seleccionó las tres causas principales que consideraba que afectaban en mayor grado a cada problemática. De esta forma se escogieron las causas más relevantes, para identificar acciones de mejora: esta definición se hizo de forma conjunta y consensuada mediante el debate estructurado en torno a cada problemática.

Durante los talleres destacó el debate, el intercambio de experiencias y la puesta en común de las conclusiones entre los participantes.

En la siguiente tabla se relacionan los entes que participaron en cada uno de los talleres:

TALLER 1		
Abrera	Masnou (EI)	Sant Pere de Ribes
Cambrils	Montgat	Sant Sadurní d'Anoia
Castellbisbal	Olesa de Montserrat	Sitges
Franqueses del Vallès (Les)	Palau-solità i Plegamans	Terrassa
Igualada	Premià de Mar	Vic
Manlleu	Sant Adrià de Besòs	Vilafranca del Penedès
TALLER 2		
Badalona	Gavà	Sabadell
Barberà del Vallès	Granollers	Sant Boi de Llobregat
Barcelona	Hospitalet de Llobregat (L')	Sant Cugat del Vallès
Castelldefels	Manresa	Santa Coloma de Gramenet
Cerdanyola del Vallès	Mataró	Viladecans
Cornellà de Llobregat	Prat de Llobregat (EI)	Vilanova i la Geltrú

Tabla 6: Entes participantes en los talleres de mejora

6. Resumen ejecutivo

A continuación se recogen, a modo de resumen, las principales conclusiones derivadas del análisis de resultados de la novena edición del Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria (CCISAM).

Datos de participación:

- La muestra analizada agrupa 51 entes municipales, 50 de ellos de la provincia de Barcelona más 1 de la provincia de Tarragona. Se incluyen los 10 distritos de la ciudad de Barcelona.
- Los 50 entes municipales representan el 85 % de la población de los municipios de la provincia de Barcelona de más de 10.000 habitantes.

En cuanto a la financiación del servicio de Seguridad Alimentaria:

- El gasto en SAM por habitante oscila entre 0,87 € y 0,91 € en los últimos 5 años. Sin los distritos de Barcelona este gasto es de 1,08 €.
- La Seguridad Alimentaria sigue estando a la cola en gasto corriente por habitante, con respecto a los demás servicios municipales.
- Entre 2011 y 2017 el gasto corriente en SAM sobre el presupuesto municipal se mantiene dentro del rango del 0,12 % al 0,14 %.
- Sin los distritos de Barcelona, la aportación de la Diputación de Barcelona a la financiación del servicio de Seguridad Alimentaria es del 32,2 %.
- Los municipios de más de 60.000 habitantes obtienen un 12,2 % de los ingresos en concepto de autofinanciación mediante tasas, precios públicos y otros ingresos, un porcentaje significativamente superior al 7,0 % obtenido por los municipios con menos población.

En cuanto a la cobertura del servicio de Seguridad Alimentaria:

- La realización de las actividades de la Cartera de Servicios de SAM se mantiene entre el 75 % y el 80 % en los últimos años (una media de 13 actividades de las 17 disponibles en la cartera).
- La asignación presupuestaria del servicio de Seguridad Alimentaria tiene un impacto directo en la capacidad del servicio para llevar a cabo inspecciones en su término municipal.
- En los datos de 2017 se observa una correlación directa entre el gasto corriente en SAM y el número de establecimientos alimentarios inspeccionados.

En cuanto al cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos:

- Las conformidades de los establecimientos inspeccionados en 2017 son: el 79,1 % con respecto a instalaciones, el 80,3 % con respecto a prácticas de manipulación y el 67,3 % con respecto a la disposición de autocontroles.
- Las conformidades de los establecimientos clasificados en 2017 son: el 73,1 % con respecto a instalaciones, el 71,4 % con respecto a prácticas de manipulación y el 47,4 % con respecto a la disposición de autocontroles.
- Aumenta un 42,3% el uso de las advertencias con respecto al año 2016 y se confirma como la principal herramienta de los entes con menor población (50,1 advertencias por cada 100 establecimientos visitados).
- Por término medio, los entes con menos población emiten más advertencias y los de más población, más requerimientos y sanciones.

Con respecto a la dotación de personal del servicio de Seguridad Alimentaria:

- Mejora la dotación de personal de los servicios de Seguridad Alimentaria con respecto a 2016.

- En 2017, los entes de +60.000 habitantes han realizado 297 visitas de control y los entes con menos población, 220 visitas de control.