

# **13a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària**

Resultats any 2021

Versió lliure difusió



**Diputació  
Barcelona**



# **13a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària**

Resultats any 2021

Versió lliure difusió



**Diputació  
Barcelona**

Àrea d'Igualtat i Sostenibilitat Social  
Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum  
Servei de Salut Pública  
Llars Mundet. Edifici Serradell, 2a  
Passeig de la Vall d'Hebron, 171  
08035 Barcelona  
Tel. 934 022 468  
s.salutp@diba.cat  
[www.diba.cat/web/salutpublica/cercles\\_comparacio\\_intermunicipal](http://www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal)

Àrea de Recursos Humans, Hisenda i Serveis Interns  
Direcció de Serveis de Planificació Econòmica  
Servei de Programació  
Edifici Can Serra  
Rambla de Catalunya, 126, 5è  
08008 Barcelona  
Tel. 934 022 237  
s.programacio@diba.cat  
[www.diba.cat/web/menugovernlocal/cci](http://www.diba.cat/web/menugovernlocal/cci)

## ÍNDEX

PRÒLEG.....	9
ANTECEDENTS.....	11
QUÈ SÓN ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL?.....	11
MISSIÓ.....	11
OBJECTIUS.....	11
TRES CARACTERÍSTICS.....	12
DESTINATARIS.....	13
COMPROMISOS DELS PARTICIPANTS.....	13
RESULTATS OBTINGUTS PELS ENS LOCALS.....	13
IMPACTES DEL PROJECTE.....	14
REONEIXEMENTS.....	15
ALGUNES XIFRES.....	15
FASES DELS CERCLES.....	16
FASE DE DISSENY.....	17
QUADRE RESUM D'INDICADORS (QRI).....	18
INDICADORS TRANSVERSALS.....	19
REVISIÓ D'INDICADORS.....	19
FASE DE MESURA.....	19
PROCEDIMENT DE RECOLLIDA DE DADES.....	19
VALIDACIÓ DE DADES.....	21
CÀLCUL DELS INDICADORS I LES MITJANES.....	21
FASE D'AVUACIÓ.....	22
QUÈ ÉS I QUÈ NO ÉS L'AVUACIÓ EN ELS CERCLES.....	22
PORTAL D'INFORMACIÓ ECONÒMICA I DE SERVEIS LOCALS (PIESL).....	23
L'AVUACIÓ EN EL MARC DELS TALLERS DE MILLORA.....	24
ELS INFORMES DE RESULTATS GLOBALS.....	25
FASE DE MILLORA (TALLERS).....	26
FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ.....	29
INFORME DE CONCLUSIONS.....	31
1. PRESENTACIÓ.....	33
2. LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	36
3. RESULTATS 2021.....	38
3.1. RECURSOS ECONÒMICS.....	40
3.2. PERSONES TREBALLADORES.....	43
3.3. INSPECCIÓ I ASSESSORAMENT.....	47
3.4. MESURES COERCITIVES.....	49
3.5. CONFORMITATS.....	52
3.6. MAPA DE RISC.....	55
4. TALLERS DE MILLORA.....	57
5. PRINCIPALS INDICIS DE RECUPERACIÓ DE LA NORMALITAT DEL SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	66
6. PRINCIPALS EFECTES DE LA PANDÈMIA QUE HAN CONTINUAT AFECTANT EL SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	67
7. RESUM D'INDICADORS CCI SAM.....	68

ANNEXOS.....	73
GUIA D'INTERPRETACIÓ.....	75
INTRODUCCIÓ.....	77
QUADRE RESUM INDICADORS.....	81
I. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC/ESTRATÈGIC.....	82
II. DIMENSIÓ USUARI/CLIENT.....	91
III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/RH.....	94
IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA.....	101
V. ENTORN.....	105

---

## ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL

---





## PRÒLEG

La d'enguany ha estat la tretzena edició del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (en endavant CCISAM). I tot i que encara no s'ha donat per finalitzada la pandèmia de la COVID-19, hem pogut retornar als tallers presencials, sempre garantint les mesures d'higiene i seguretat marcades per les autoritats sanitàries, tot i així hem pogut recuperar el caliu de les sessions presencials, que esperem poder mantindre a la jornada de cloenda a l'inici de la tardor.

El retorn gradual al treball presencial i a l'activitat plena dels comerços minoristes d'alimentació i de restauració col·lectiva comercial, ha fet que molts indicadors comencin a recuperar, encara que no al 100%, valors similars als de pre-pandèmia. I hem pogut comprovar, que aquest sistema de treball que, mitjançant mètodes d'avaluació qualitius i quantitius, promou la millora de la qualitat dels serveis que treballen la Seguretat Alimentària al món local, es vàlid en totes les circumstàncies que hem viscut.

El CCISAM, impulsat per la Diputació de Barcelona a través dels seus Serveis de Programació i de Salut Pública, està plenament consolidat, tal com ho demostra la participació enguany de 48 ens locals: 37 municipis de la demarcació territorial de Barcelona, els 10 districtes de Barcelona ciutat i 1 municipi de la demarcació territorial de Tarragona.

La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria, i d'aquí l'elevat interès de participació per part dels ens locals al CCISAM. A més, els tècnics participants destaquen que el CCISAM els permet, d'una banda, conèixer la situació del seu municipi en relació la resta d'ens participants i, d'altra banda, constitueix un magnífic espai de trobada per compartir amb altres tècnics aspectes organitzatius, metodologies de treball i intervencions que realitzen en cada municipi.

El CCISAM s'ha iniciat amb la recollida i la validació de les dades de l'activitat 2021 i la conseqüent identificació de punts forts i oportunitats de millora per a cada ens participant. Després s'han fet fer els tallers presencials on any a any s'anaven utilitzant s'han reprès diferents dinàmiques participatives, sempre amb l'enfoc de compartir experiències exitoses que puguin ser profitoses per altres o simplement una oportunitat per a la reflexió. Aquest any després de la presentació dels resultats més rellevants, s'han portat a terme dues d'aquestes activitats: la primera reconeix el teu municipi, on s'ha lliurat a cada municipi una sèrie d'infografies, amb 10 indicadors clau i a partir d'aquí calia que cada municipi s'identifiqués. La segona, un problema una solució, en aquest cas cada municipi ha preparat 2 o 3 situacions en què es troba en el seu dia a dia i entre tots els participants a la taula (de 5 a 8), han passat a proposar possibles solucions o com ells responen a la situació plantejada.

Els municipis poden consultar i treballar les dades a través del QlikView dels Cercles del PIESL (Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals) accessible des de l'accés restringit de la Diputació de Barcelona. També se'ls hi ha facilitat a cadascun les infografies que recullen els indicadors més rellevants de la seva activitat en seguretat alimentària.

El CCISAM permet conèixer, en definitiva, les diferents realitats que hi ha al territori pel que fa a la seguretat alimentària. La publicació que us fem a mans és el resultat de tot aquest procés de treball. Després de la descripció del marc teòric dels Cercles, hi trobareu, per a cadascun dels ens participants, el resultat dels indicadors i de les seves variables. Seguidament, s'exposen també les principals conclusions.

Per acabar, volem manifestar la nostra satisfacció per l'interès que desperta el CCISAM en els ens locals i esperem poder augmentar el nombre de participants en properes edicions, ja que és un bon producte per contribuir a la millora de la qualitat i l'eficiència dels serveis de seguretat alimentària.



## ANTECEDENTS

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

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

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

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

## QUÈ SÓN ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL?

### Missió

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

### Objectius

El projecte té els objectius següents:

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

## Trets característics

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

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

- 1 Es basa en la idea de “comparar per millorar”:** des de la posada en marxa, la comparació ha estat l'element central dels Cercles. En un context en què els ens locals treballen amb autonomia per prestar els serveis que tenen encomanats amb la màxima qualitat, la comparació d'indicadors de gestió esdevé una eina clau per detectar els punts forts i les oportunitats de millora de cada municipi en relació amb d'altres que també presten aquell servei en un entorn similar. Amb tot, el contrast de resultats no té una voluntat de control o fiscalització de l'activitat dels municipis, ni de fomentar la competitivitat entre ells; sinó que vol propiciar la millora dels serveis per mitjà de l'anàlisi, la reflexió i l'intercanvi entre iguals. En aquest sentit, la idea d'aprendre dels altres és clau en la metodologia dels Cercles.
- 2 Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt):** en concordança amb la idea que s'acaba d'exposar, la comparació efectuada en els Cercles es basa en uns indicadors escollits pels ens locals participants, que consensuen allò que consideren el mínim comú del servei analitzat en els diferents municipis sense condicionants o ingerència per part de la Diputació més enllà de crear un espai de trobada i facilitar les dinàmiques de debat i consens. Aquest ha estat un dels factors clau d'èxit dels Cercles des dels inicis, ja que permet que els participants es facin seus els indicadors i els incorporin a la presa de decisions.
- 3 És voluntari:** la participació dels ens locals en els Cercles és voluntària, fet que és coherent amb la vocació de millora i no de control o fiscalització que té el projecte. Qualsevol ens local (preferiblement de més de 10.000 habitants per garantir que es disposa dels recursos necessaris per fer front a les tasques de recollida d'informació i assistència a les trobades) pot sol·licitar participar en un o diversos cercles. Alhora, tot i que es fomenta una participació a llarg termini per obtenir els màxims beneficis de la comparació, l'acumulació de sèries històriques i l'intercanvi d'experiències, no s'estableix un període mínim de permanència en el projecte.
- 4 Té caràcter anual:** el projecte funciona amb un cicle de treball anual: cada any es recullen dades, es calculen els indicadors, s'analitzen i es reuneix els participants per reflexionar i intercanviar experiències entorn dels resultats.
- 5 No té cost directe per als municipis:** els ens locals no han d'abonar cap tipus de contraprestació per participar en els Cercles. El cost unitari és d'uns 925 € per participant, si es tenen en compte els recursos humans (tant de la DIBA com de consultores externes) vinculats directament amb el projecte<sup>1</sup>.

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

## Destinataris

Els Cercles de Comparació Intermunicipal s'adrecen a:

### Ens locals

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

### Perfils

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

## Compromisos dels participants

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

1

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

2

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

3

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

## Resultats obtinguts pels ens locals

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



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



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



**Resultats detallats** de tots els ens locals participants.



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



**Espai de trobada i intercanvi** entre iguals.



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

## Impactes del projecte

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

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

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

Fonts: Qüestionaris als assistents als tallers de millora (2) i Enquesta als participants dels CCI (1, 3, 4 i 5):

<https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

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

## Reconeixements

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



### 2018. Escola d'Administració Pública de Catalunya

Premi Alfons Ortuno d'innovació i bones pràctiques a les administracions públiques. 1r premi de la categoria de Transparència, bon govern, avaluació i qualitat



### 2016. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió. 1r premi de la categoria d'Innovació en la Gestió.



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

Congrés de gestió pública avançada. Finalista



### 2008. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió Pública. 1r premi de la categoria d'Excel·lència en la Gestió Pública.

## Algunes xifres



### ABAST

**21** edicions  
**22** serveis avaluats  
**32** tallers realitzats\*



### PARTICIPACIÓ

**186** ens locals participants  
**14** dels quals, de fora de la província  
**100%** municipis +10.000 h.  
província BCN  
**1012** tècnics participants



### VALORACIÓ

**8,7 de 10** valoració tallers\*\*  
**85,7%** afirma que els CCI li han servit per millorar el servei  
**83,0%** afirma que el PIESL aporta valor afegit a la seva feina

\*Dada corresponent a l'any 2021.

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

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

### Evolució dels participants en els Cercles de comparació intermunicipal

Servei	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Edició (2022)
Polícia Local	53	55	58	61	62	59	64	70	69	66	71	72	17a
Neteja viària i residus	36	36	40	40	43	46	56	53	54	47	50	55	19a
Biblioteques	54	44	44	44	44	60	60	142	143	148	144	155	19a
Espais Escènics	29	30	31	31	29	30	31	30	29	29	32	33	15a
Escoles Bressol	31	31	32	34	39	38	45	48	57	47	55	57	17a
Escoles de Música	32	32	37	38	42	39	42	43	43	42	41	42	18a
Esports	51	50	53	53	54	53	55	52	51	47	48	57	19a
Serveis Socials	55	56	55	55	57	57	59	64	65	68	72	74	21a
Mercats Municipals	30	30	33	32	32	32	33	32	31	31	31	31	16a
Fires Locals	16	22	27	30	35	39	37	36	35	38	36	38	14a
Serveis Locals d'Ocupació	30	32	33	34	34	36	36	36	35	37	38	39	14a
OMIC	25	27	31	34	32	36	38	40	41	42	42	41	14a
Seguretat alimentària	26	36	38	43	43	49	48	51	50	46	49	48	13a
Enllumenat Públic	13	18	24	25	30	33	32	34	36	41	39	42	13a
Servei de Mediació Ciutadana	14	17	24	30	35	35	36	43	43	44	43	45	12a
Verd urbà			14	20	21	23	24	27	26	28	28	36	10a
Serveis culturals					14	17	18	18	22	21	27	27	8a
Museus locals						13	23	35	37	50	50	51	7a
Cementiris Municipals							11	12	12	12	13	14	6a
Oficines tècniques laborals									17	18	18	18	4a
Abastament d'aigua									15	18	19	24	4a
Serveis d'igualtat												13	1a
<b>Total Cercles</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	
<b>Total participants en els Cercle</b>	<b>495</b>	<b>516</b>	<b>574</b>	<b>604</b>	<b>646</b>	<b>695</b>	<b>748</b>	<b>866</b>	<b>911</b>	<b>920</b>	<b>946</b>	<b>1012</b>	

## FASES DELS CERCLES

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



## El procés de millora contínua dels Cercles de Comparació Intermunicipal



### Fase de disseny

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

### Fase de mesura

- Recollida de dades
- Validació de dades

### Fase d'avaluació

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

### Fase de millora

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

### Fase de comunicació i implementació

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

## Fase de disseny

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

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

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

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

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

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

**Quadre resum d'indicadors (QRI)**

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

**Exemple de QRI d'un cercle**

**DIMENSIO ENCÀRREC POLÍTC / ESTRATÈGIC**

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

**DIMENSIO USUARI**

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

**DIMENSIO VALORS ORGANITZATIUS I RH**

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

**DIMENSIO ECONOMIA**

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













**INDICADORS D'ENTORN**

Indicadors relacionats amb l'entorn demogràfic i socioeconòmic

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

## Indicadors transversals

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

DIMENSÍO VALORS ORGANIZATIUS – RH	DIMENSÍO ECONOMIA
 % de gestió directa	 Despesa corrent per habitant
 % de gestió indirecta	 % de despesa corrent sobre el pressupost corrent municipal
 % d'hores de baixa	 % d'autofinançament per taxes i preus públics
 Salari brut anual d'una categoria professional rellevant del servei	 % de finançament per part d'altres administracions
 Hores de formació per treballador	 % de finançament per part de l'ajuntament
 % de dones sobre el total de professionals	
 % de dones amb comandament sobre el total de comandaments	

## Revisió d'indicadors

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



## Fase de mesura

### Procediment de recollida de dades

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

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

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

### Pestanya de recollida de dades d'un Cercle

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

### Pestanya Validacions d'un Cercle

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

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

### Pestanya Quadre resum d'indicadors d'un Cercle

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

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

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

### Validació de dades

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

### Càlcul dels indicadors i les mitjanes

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

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

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

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

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

**X** = qualsevol variable del numerador de l'indicador

**Y** = qualsevol variable del denominador de l'indicador

**l<sub>p</sub>** = municipi participant

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

## RESUM DE LA FASE DE MESURA

1



**Qüestionari  
format Excel**

RECOLLIDA

+

VALIDACIÓ

+

RESULTATS

2



**Validació conceptual i  
estadística de les dades**

3



**Càlcul dels indicadors i les  
mitjanes**



NO "mitjanes de mitjanes"

## Fase d'avaluació

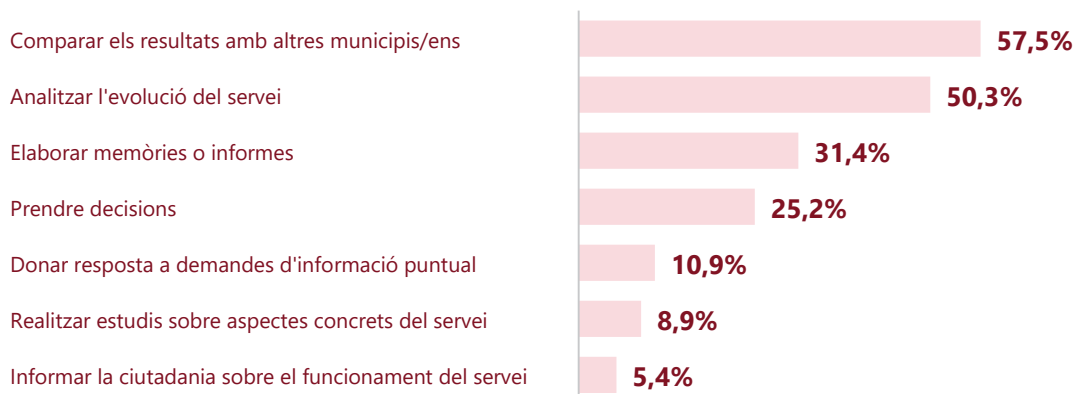
### Què és i què no és l'avaluació en els Cercles

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

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

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

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



Font: Enquesta als participants dels CCI.

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

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

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

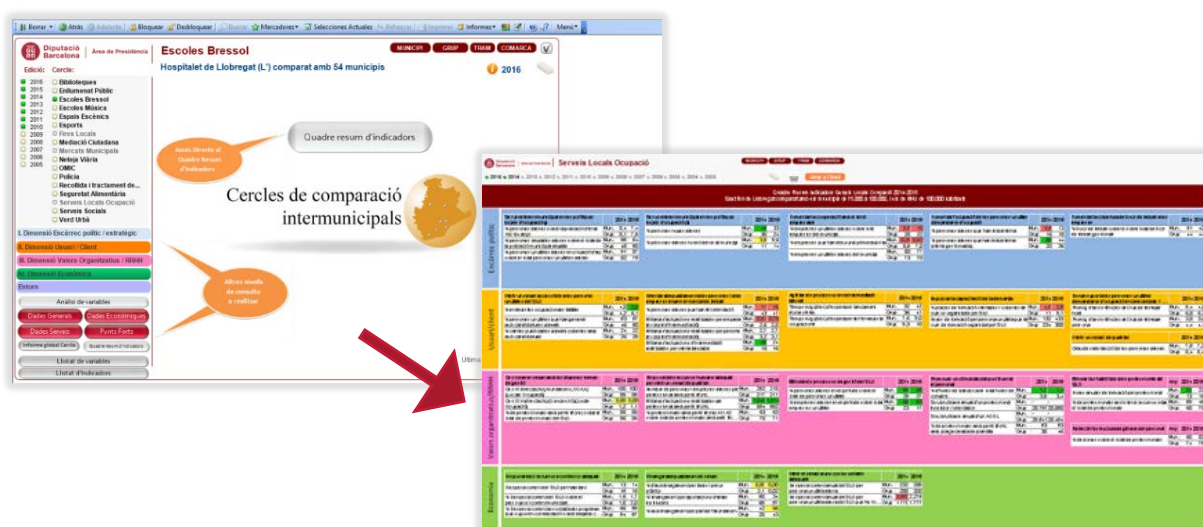
<sup>2</sup> Resultats de la darrera Enquesta als participants dels CCI. Podeu consultar una infografia resum dels resultats principals a <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

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

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

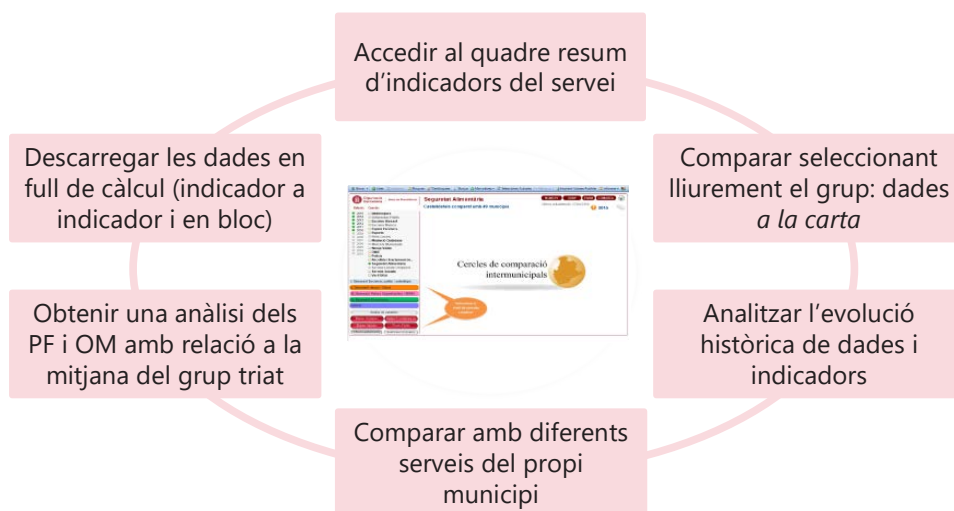
L'eina permet accedir a les variables i els indicadors de cadascun dels ens locals que participen en els Cercles, així com a les mitjanes grupals. El tret característic del Portal és que la informació s'ofereix de manera dinàmica: els usuaris poden seleccionar lliurement el grup de comparació o bé triar-lo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

### Pantalla inicial del PIESL i vista del Quadre resum d'indicators






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

### Funcionalitats principals del PIESL

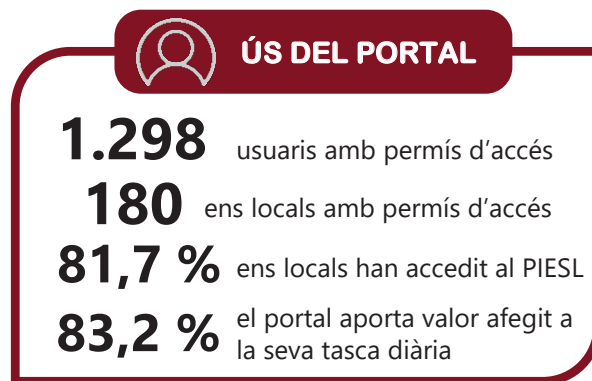
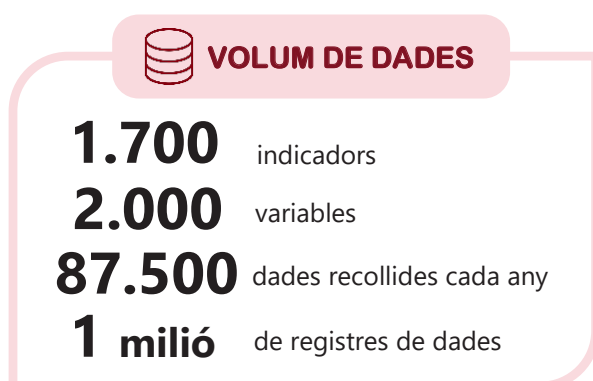


## Sistema de semàfors

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

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

## Algunes xifres relatives al PIESL



*La informació del Volum de dades es refereix a 2020, mentre que la d'Ús del portal agrega 2020 i 2021 per les condicions excepcionals de 2020. El valor afegit del Portal procedeix de l'Enquesta als participants dels CCI (per saber-ne més, podeu consultar <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>).*

## L'avaluació en el marc dels tallers de millora

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



### Esquema de treball dels tallers de millora

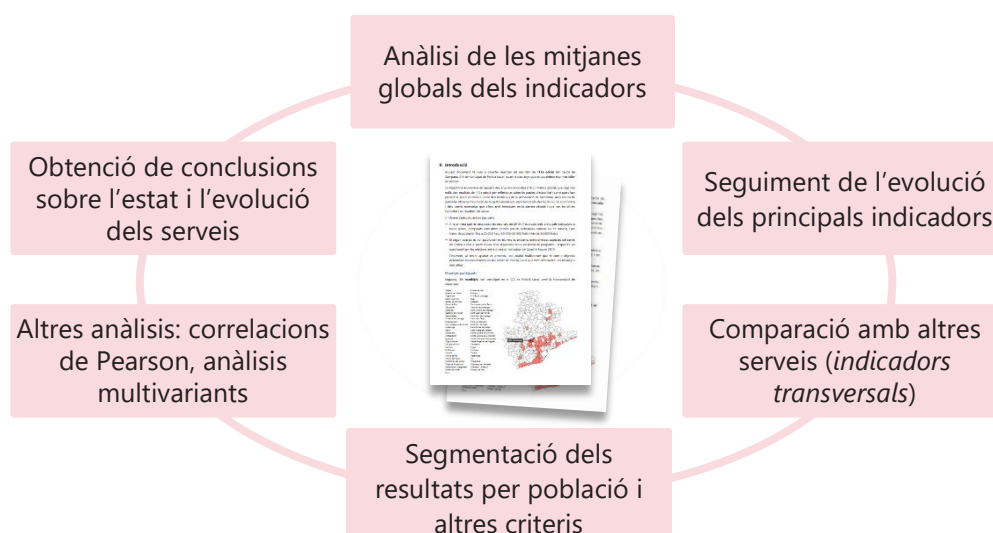


### Els informes de resultats globals

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

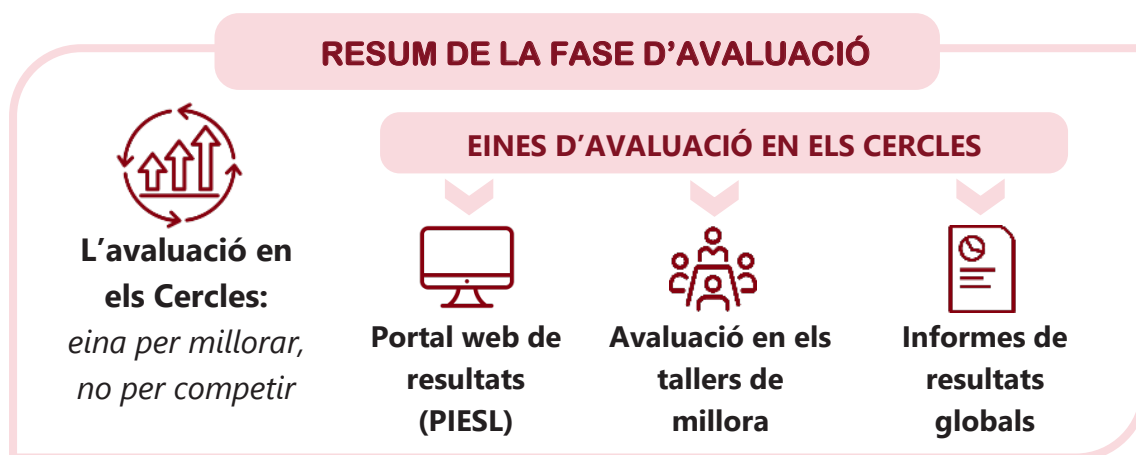
En tots els informes es combinen diferents tipus d'anàlisi per donar una mirada completa del Quadre resum d'indicadors:

### Principals elements d'anàlisi en els informes de resultats globals



Aquests informes es difonen, a través dels documents resum de cada cercle amb tots els materials generats al llarg de l'edició, entre els tècnics participants en els Cercles així com els nivells de decisió estratègica dels ajuntaments i en general totes les persones interessades en el seguiment i l'avaluació dels serveis locals, ja que es fan públics a la pàgina web del projecte Cercles de comparació intermunicipals<sup>3</sup> així com a les pàgines web de cadascun dels Cercles.

<sup>3</sup> <https://www.diba.cat/menugovernlocal/cci>



### Fase de millora (Tallers)

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

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

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

### Esquema de treball dels tallers de millora



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

## Principals metodologies utilitzades en els tallers de millora

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

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

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

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

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

**8,7**  
nota mitjana  
tallers

Mostra de l'acceptació que tenen aquestes trobades entre els municipis és l'elevada valoració que als atorguen els tècnics participants en els qüestionaris que es realitzen al final de les sessions. En les darreres cinc edicions els assistents han valorat els tallers amb una mitjana de 8,7 sobre 10.

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

### Comentaris reals dels participants en els tallers



# 85,7 %

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

I en un sentit més ampli, el 85,7 % dels participants afirmen que participar en els Cercles els ha servit per millorar el servei en el seu municipi <sup>4</sup>, una xifra que il·lustra l'impacte del projecte en el que és el seu objectiu últim: ajudar els municipis a millorar la qualitat dels serveis que presten.

## RESUM DE LA FASE DE MILLORA



**Tallers de millora**  
Sessions pràctiques  
adreçades als  
tècnics participants

### Esquema de treball en els tallers



### Diferents metodologies de treball

Oportunitats de millora, mapes de relacions, bones pràctiques, anàlisi de fortaleses...

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

## Fase de comunicació i implementació

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

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

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

### RESUM DE LA FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ



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



**Implementació  
de millores**



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



---

## INFORME DE CONCLUSIONS

---





## 1. Presentació

Els Cercles de Comparació Intermunicipals (CCI) van néixer amb l'objectiu de donar suport als ens locals en la gestió i millora contínua dels serveis que presten a la ciutadania. Aquests permeten mesurar, comparar i avaluar els resultats dels diferents serveis mitjançant uns indicadors comuns consensuats i faciliten la formació d'un grup de treball per intercanviar experiències entre els diferents participants.

El Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCI SAM) arriba enguany a la tretzena edició i acumula un volum molt important de dades. Aquest fet afavoreix l'avaluació i permet millorar la presa de decisions dels serveis que hi participen gràcies, també, al Portal d'Informació i de Serveis Locals de la Diputació de Barcelona, que facilita l'accés i l'explotació de totes les dades als ens locals participants al Cercle.

Amb la informació obtinguda després del procés de recollida de dades, aquest informe global dels resultats de seguretat alimentària de l'any 2021 pretén oferir una imatge del que ha succeït el darrer any en aquest àmbit. Ara bé, a aquesta perspectiva general de l'any 2021, s'hi afegixen referències a l'any o anys anteriors, en els casos en què la interpretació de l'indicador ho requereix. Així mateix, quan hi ha diferències prou significatives s'incorpora alguna distinció entre grups de participants per dimensió (és a dir, si tenen més o menys de 60.000 habitants).

Efectivament, cal tenir en compte que l'any 2021 ha estat marcat també per la pandèmia provocada per la COVID-19 i per l'inici de la recuperació de la situació prèvia a aquesta. La pandèmia, encara que no en els mateixos nivells que l'any 2020, encara ha fet necessari prendre algunes mesures restrictives que han tingut un impacte en la vida quotidiana i, conseqüentment, en els serveis municipals de Seguretat Alimentària i els establiments alimentaris. Tanmateix, s'ha iniciat el procés de retorn a la situació anterior a la pandèmia i els serveis han anat recuperant progressivament les seves tasques habituals. Com a conseqüència, molts dels indicadors han patit variacions respecte a les dades de l'any passat i han recuperat o s'han aproximat a les tendències dels anys anteriors a la pandèmia. Per això, la presentació dels resultats s'enfoca des d'aquesta perspectiva, de manera que es puguin valorar els aspectes dels Serveis de Seguretat Alimentària que s'han recuperat de l'impacte de la pandèmia i aquells que, per contra, s'han vist encara afectats per aquest.

Pel que fa al nombre de participants al CCI SAM l'any 2021, ha disminuït en 1 respecte al 2020. En l'edició d'enguany, han participat 37 municipis de la demarcació territorial de Barcelona (1 menys que l'any passat), així com els 10 districtes de la ciutat de Barcelona i el municipi de Cambrils (demarcació territorial de Tarragona). De tots ells, 26 participants tenen una població de menys de 60.000 habitants, sumant en conjunt 736.733 habitants. Els altres 22 participants sumen 3.092.711 habitants, incloent els 1.649.085 habitants dels districtes de la ciutat de Barcelona.

### Els participants al CCI SAM

**Nombre d'ens locals  
participants al Cercle**

(inclou Cambrils)



48

**Població de la demarcació de  
Barcelona representada al CCI**

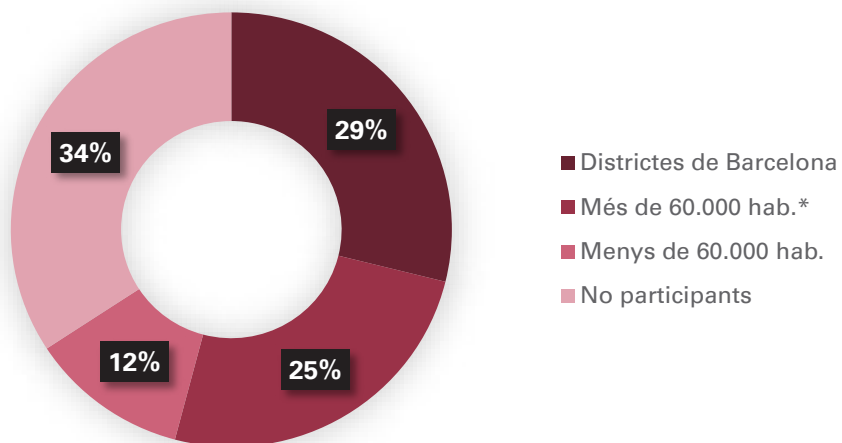
(en xifres absolutes sense comptar  
Cambrils i en % sobre la població  
de la demarcació)



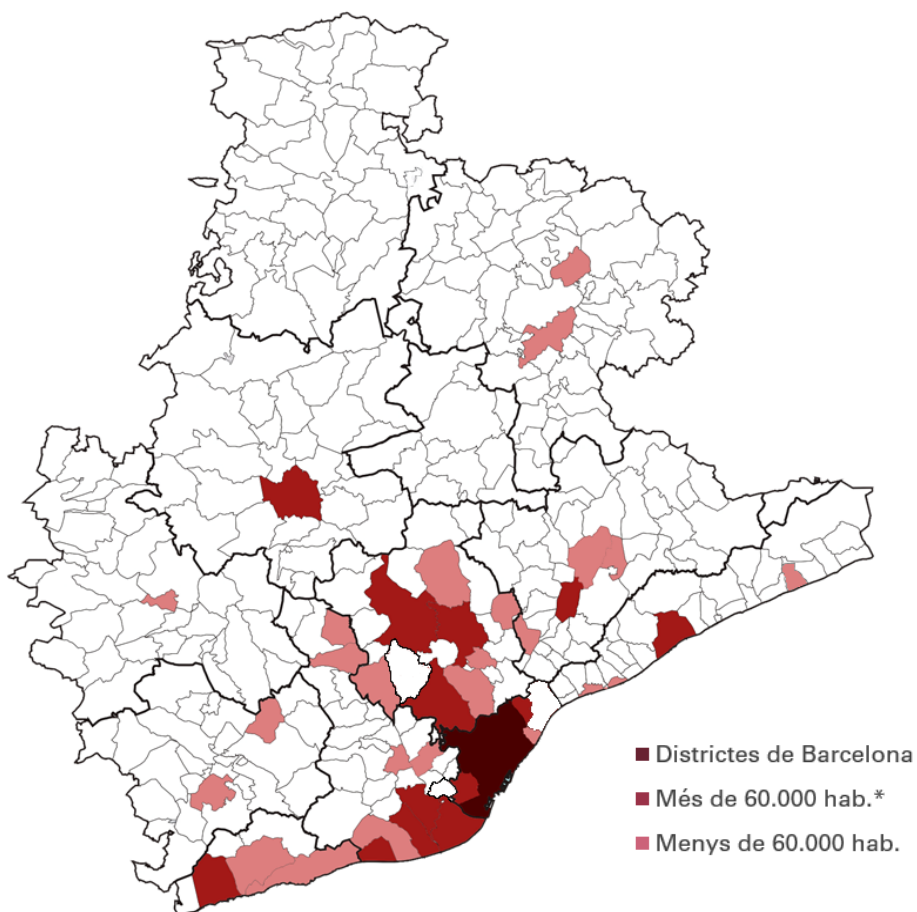
**3,8 milions**

**66,4%**

**Distribució de la participació dels ens locals de la demarcació territorial de Barcelona al CCI  
SAM en termes poblacionals**



\*No inclou els districtes de Barcelona



\*No inclou els districtes de Barcelona

**De més de 60.000 habitants**
**De menys de 60.000 habitants**

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

## 2. La seguretat alimentària

Els aliments poden ser una via de transmissió de malalties provocades, entre d'altres perills, per microorganismes patògens i, per aquesta via, s'han donat múltiples crisis sanitàries al llarg de la història. Per tant, la seguretat dels aliments és una prioritat bàsica pel que fa a protecció de la salut de la població. És per aquest motiu que existeix normativa específica i organismes dedicats a la seguretat alimentària per garantir la innocuïtat i salubritat dels aliments en tota la cadena de producció, de manera que es minimitzi el risc per a la salut de les persones.

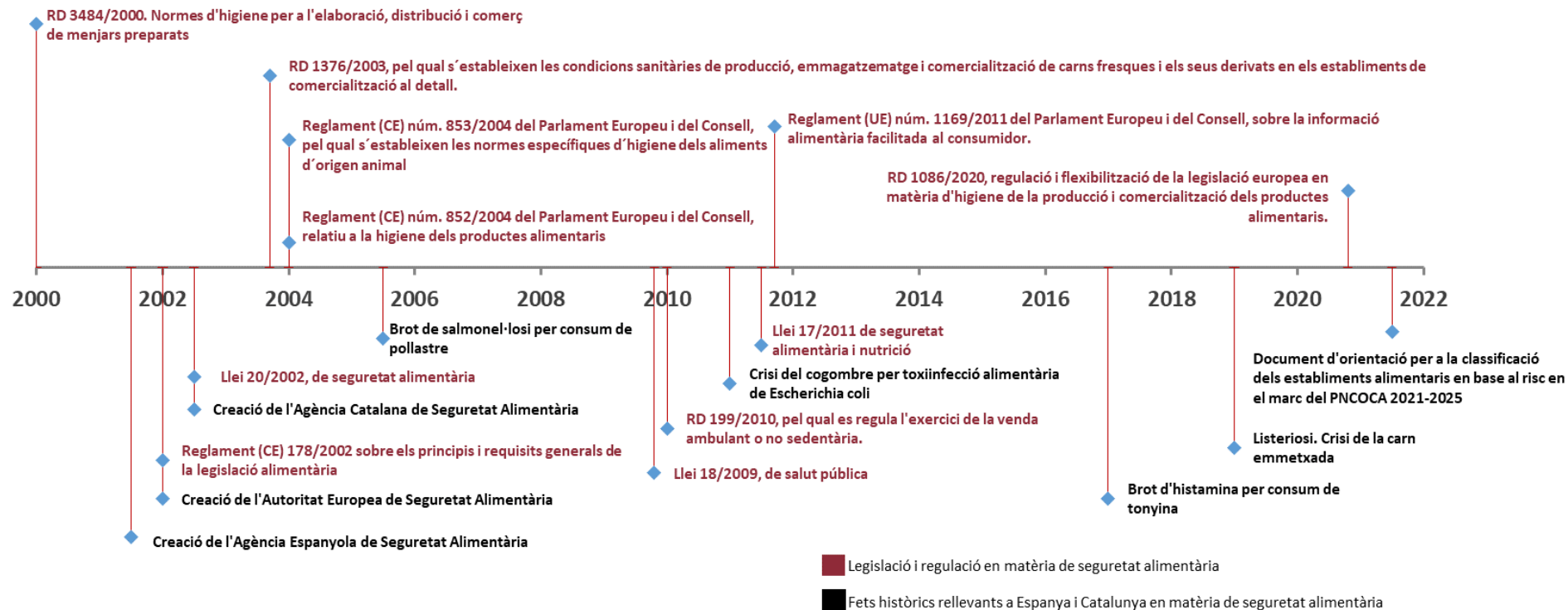
La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria que es desenvolupa a través de la Llei de salut pública (Llei 18/2009, del 22 d'Octubre). Les administracions locals han de vetllar, precisament, pel compliment de la normativa vigent referent a la seguretat dels aliments en totes les activitats que es desenvolupen dins del seu àmbit territorial. Entre les principals funcions que porten a terme els serveis de Salut Pública en matèria de seguretat alimentària trobem:

- L'elaboració i actualització dels censos d'establiments alimentaris.
- La codificació dels establiments alimentaris.
- La classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari.
- La inspecció als establiments alimentaris.
- La resolució de requeriments i mesures cautelars davant d'incompliments.
- La redacció d'informes.
- L'assessorament als establiments alimentaris.
- La formació en matèria de seguretat alimentària per a les persones manipuladores.

**Els establiments alimentaris** de competència municipal són: els establiments de restauració i el comerç minorista amb activitat al municipi, incloent els establiments no sedentaris.

A continuació, s'ofereix un gràfic amb les principals fites que han impactat en la Seguretat Alimentària des de principis de segle.

## Principals esdeveniments relacionats amb la Seguretat Alimentària 2000-2021

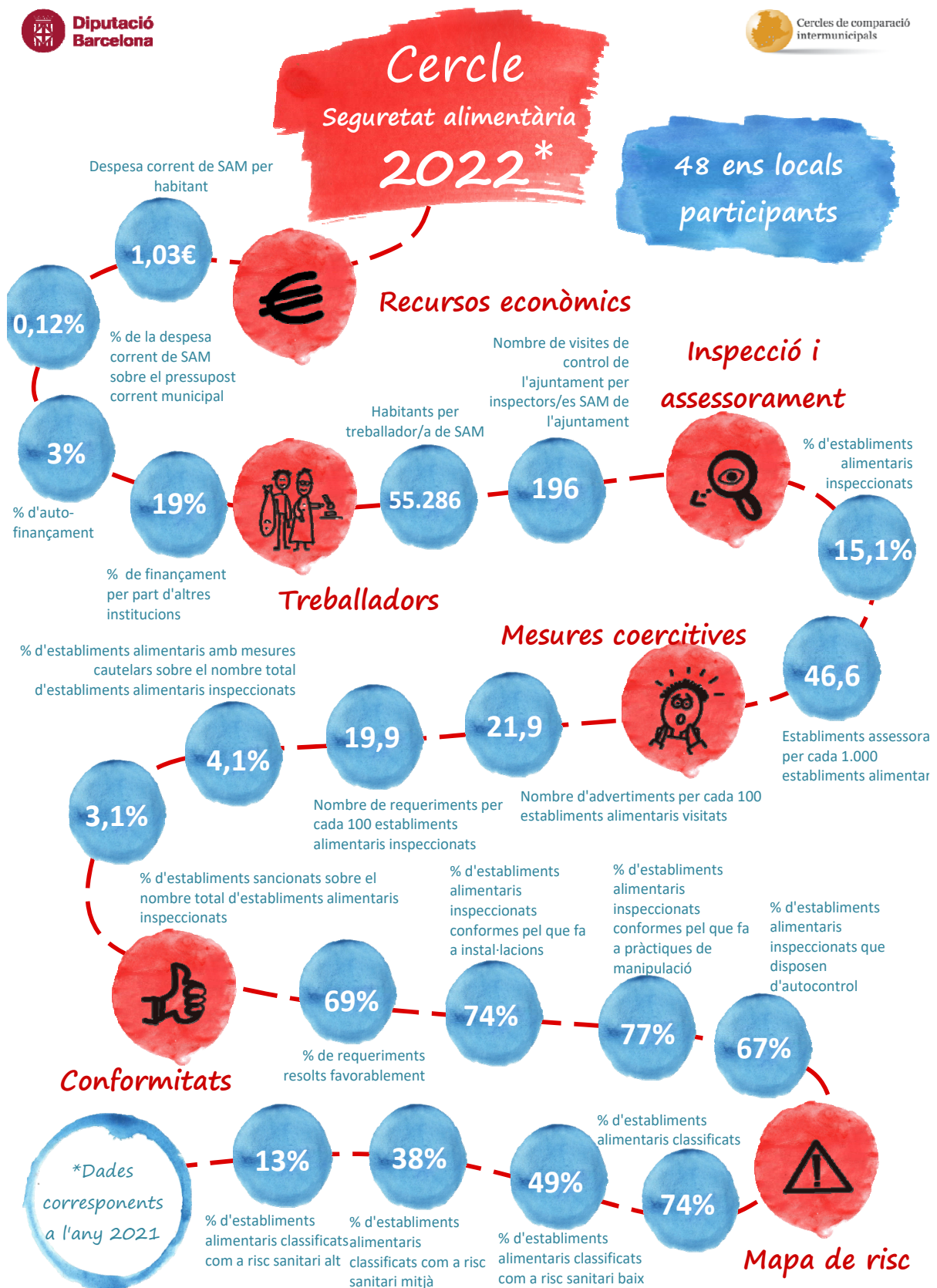


### 3. Resultats 2021

El Quadre Resum d'Indicadors (QRI) amb les mitjanes globals del CCI SAM 2021 és el següent:

ENCÀRREC POLÍTIC	Garantir el compliment de la normativa	2021	Gestionar un servei de "qualitat"	2021	Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2021
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	15,1	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	77,5	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,7
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	74,5	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	68,8	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,1
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	76,5	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	76,8		
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	67,0				
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	74,3				
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	71,1				
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	70,3				
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	49,6				
USUARI/CLIENT	Gestió de Riscos Sanitaris	2021	Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2021	Grau d'acompliment de la normativa	2021
	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,1	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	46,6	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	21,9
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,4				
					Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	19,9
					% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,1
				% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,1	
VALORS ORGANITZATIUS	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2021	Disposar dels recursos humans adequats	2021	Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2021
	% de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, Empreses municipals)	100,0	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	195,7	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	3,5
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	55.285,6	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	35.251,4
					Sou brut d'un inspector	37.362,7
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2021	Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2021	Reflectir l'estructura de gènere del personal	2021
	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,5	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	13,1	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	72,1
				% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	81,8	
ECONOMIA	Disposar dels recursos adequats	2021	Finançar adequadament el servei	2021	Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2021
	Despesa corrent de SAM per habitant	1,0	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	3,4	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	105,2
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,1	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	18,8		
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	15,2	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	77,7		
ENTORN		2021		2021		2021
	Població	79.780	Densitat de població (hab. / km2)	4.210	Renda per càpita	17.998
	% Població estrangera	18,3	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,8		

Es mostra a continuació la infografia amb el resum dels principals indicadors del CCI SAM 2021.



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

### 3.1. Recursos econòmics

#### El pressupost dedicat a seguretat alimentària arriba a un màxim històric

La despesa en Seguretat Alimentària ha experimentat desviacions importants respecte a anys anteriors. Això es deu, principalment, a la singularitat de l'any 2020 i als impactes que la pandèmia ha tingut durant l'any 2021 en els pressupostos municipals. **La despesa corrent en Seguretat Alimentària (SAM) per establiment i per habitant ha experimentat un considerable increment respecte l'any 2020.**

D'una banda, el pressupost destinat per establiment alimentari se situa l'any 2021 en 105€, 9 euros més que l'any anterior. De l'altra, la ràtio de despesa corrent per habitant creix dels 0,92€/hab. de 2020 als 1,03€/hab. el 2021, **superant per primera vegada l'euro per habitant. Aquests dos indicadors han assolit el seu valor màxim històric.**

**Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris**

**96€**    **^**    **105€**  
**2020**                      **2021**



**Despesa corrent de SAM per habitant**

**0,92€**    **^**    **1,03€**  
**2020**                      **2021**

Cal afegir que aquests indicadors presenten diferències rellevants si es té en compte la diferència entre el valor dels grups d'ens locals de més de 60.000 habitants i el de menys de 60.000.

#### Diferències en la despesa corrent en funció de la població de l'ens local

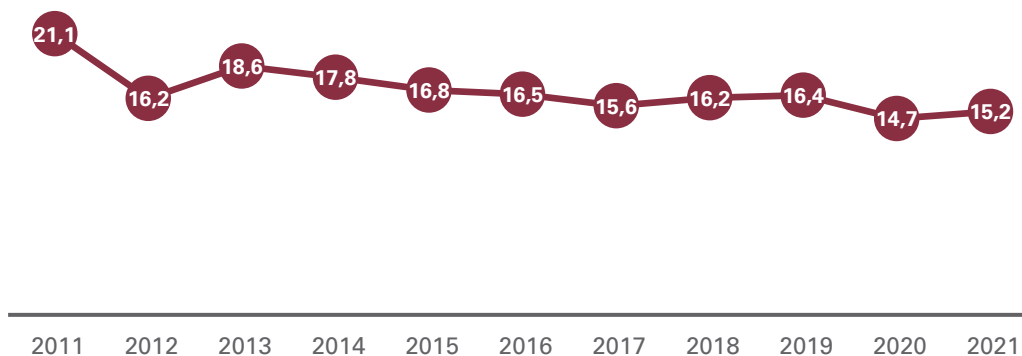
	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	82,40 €	111,51 €
Despesa corrent de SAM per habitant	0,91 €	1,06 €

Ara bé, la despesa corrent mitjana de SAM representa 0,12% del total de pressupost municipal, mantenint el valor dels darrers anys.

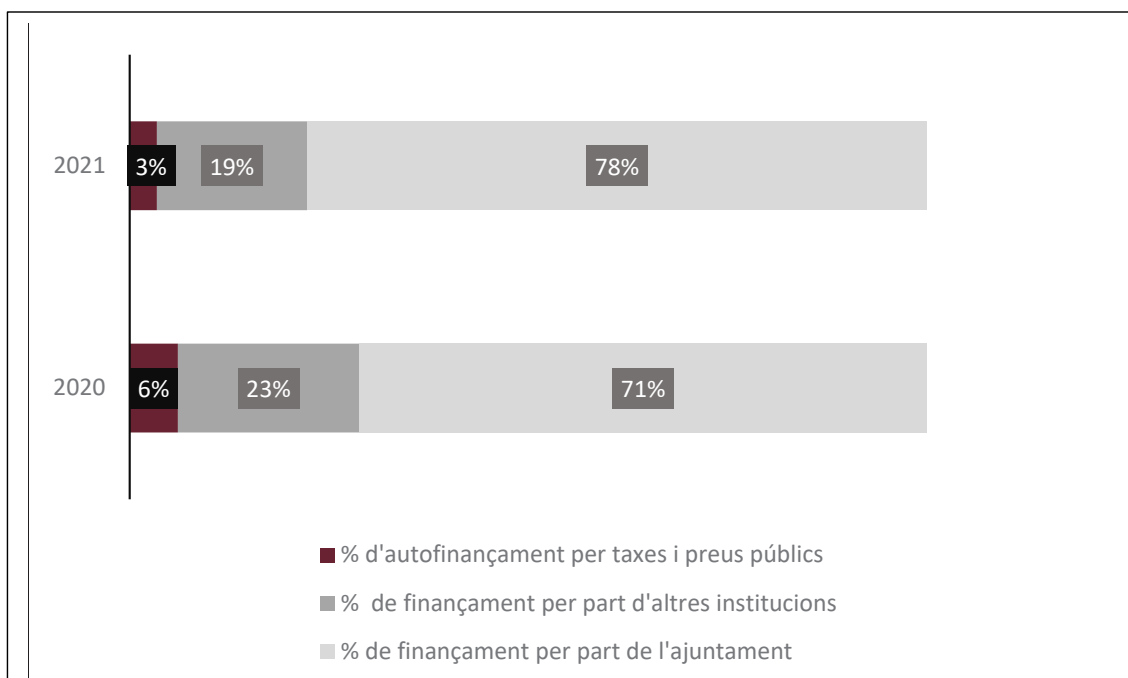


Per últim, la proporció que significa la despesa corrent de SAM respecte el total del pressupost corrent de salut pública mostra un repunt respecte a les dades de 2020, apropant-se als valors dels anys anteriors a la pandèmia. Concretament, representa un 15,2% (+0,52 punts percentuals respecte l'any anterior). Això es podria explicar per la recuperació de la activitat habitual dels serveis de Seguretat Alimentària. Així, s'ha tornat a dedicar la part proporcional pre-pandèmia del pressupost de Salut Pública que correspon a Seguretat Alimentària

### Percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública



L'autofinançament (taxes i preus públics) arriba a un nou mínim històric, encara menor que l'any 2020



Al 2021, del total de la despesa corrent de SAM:

- un **78%** ha estat finançat per part dels propis **ens locals**,
- un **19%** ha vingut d'**altres institucions**,
- únicament un **3%** s'ha finançat a través de **taxes, preus públics i altres ingressos**.

Cal destacar que aquest 2021 l'**autofinançament per taxes i preus públics ha arribat al seu mínim històric**. Així mateix, el percentatge de finançament per part d'altres institucions ha disminuït respecte als anys anteriors. La menor recaptació per taxes i preus públics podria explicar-se per una menor pressió als establiments pel que fa al cobrament de taxes. L'inici de la pandèmia va provocar, al 2020, una reducció en el cobrament de taxes que encara es manté al 2021. Tot i això, com es veurà més endavant, les mesures coercitives han augmentat lleugerament respecte a l'any anterior.

Pel que fa a aquests indicadors, també cal fer referència a la diferència entre les mitjanes del grup de participants de més de 60.000 habitants i les del grup de menys de 60.000 habitants. Els més petits destaquen per un **major percentatge d'autofinançament del servei (taxes, preus públics i altres ingressos) i, especialment, per un major percentatge de finançament per part d'altres institucions**

#### Diferències en les fonts de finançament en funció de la població de l'ens local

	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Autofinançament (taxes i preus públics)	4 %	3 %
Finançament d'altres institucions	44 %	14 %
Finançament de l'Ajuntament	52 %	83 %

### 3.2. Persones treballadores

#### La dedicació a Seguretat Alimentària recupera els valors dels anys anteriors a la pandèmia

El 2021, el nombre de persones dedicades als serveis de seguretat alimentària ha recuperat els valors habituals dels anys anteriors a la pandèmia.

En efecte, el nombre d'habitants sobre el nombre total de persones treballadores de SAM ha recuperat valors similar als anys pre-pandèmia (55.286 habitants/persona treballadora). Aquest fet es pot explicar, principalment, pel retorn a la normalitat en l'activitat i les tasques dels serveis de Seguretat Alimentària.

#### Nombre d'habitants sobre el nombre total de persones treballadores de SAM



**60.625**  **55.286**  
2020 2021

D'altra banda, l'any 2021 a cada persona inspectora li corresponen una mitjana de 847 establiments alimentaris. Aquest és un valor lleugerament menor al de l'any anterior, que se situava en 869 establiments.

Així mateix, el nombre de visites de control realitzades per cada persona inspectora s'incrementa considerablement respecte l'any anterior, arribant a les 196 visites. Si bé segueix lluny dels valors dels anys anteriors a la pandèmia, mostra indicis de recuperació. Aquest fet està relacionat amb la recuperació progressiva, durant l'any 2021, de l'activitat inspectora habitual dels serveis de Seguretat Alimentària

**Nombre d'establiments  
alimentaris sobre el nombre total  
de persones inspectores SAM de  
l'ajuntament**

**869**  **847**  
2020 2021



**Nombre de visites de control de  
l'ajuntament sobre el nombre total  
de persones inspectores SAM de  
l'ajuntament**

**169**  **196**  
2020 2021

Per tant, es pot concloure que la variació d'aquests tres indicadors entre 2020 i 2021 apunten a una recuperació de l'activitat dels serveis municipals de Seguretat Alimentària. També cal destacar que es tracta d'indicadors amb una elevada dispersió. En els tres casos es detecten grans diferències entre els serveis participants i, especialment, entre els grups d'ens locals de més i menys de 60.000 habitants. Aquestes diferències es recullen a la següent taula:

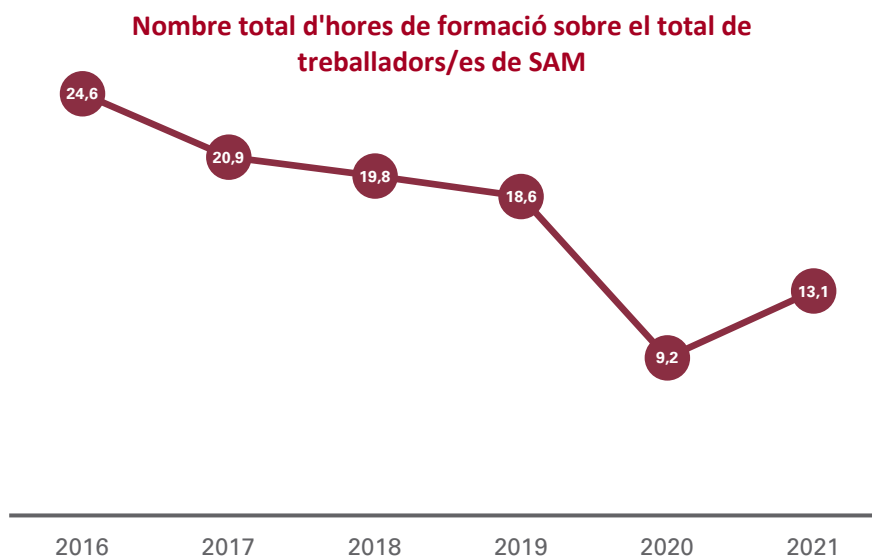
### Diferències en els indicadors relatius als Recursos Humans

	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Nombre d'habitants sobre el nombre total de persones treballadores	59.914	54.287
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total de persones inspectores	1.506	755
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total de persones inspectores	176	198

Aquestes xifres mostren que els serveis dels ens locals més petits compten amb menys recursos humans que els més grans en termes relatius respecte la població i el cens d'establiments.

#### No es recuperen els valors d'hores de formació pre-pandèmia

El temps destinat a formació del personal treballador dels serveis de seguretat alimentària també s'ha incrementat lleugerament però segueix molt per sota dels valors habituals anteriors a la pandèmia. Les hores de formació sobre el total de persones treballadores de SAM han sigut 13,1 de mitjana aquest any, mentre que l'any passat eren 9,2.



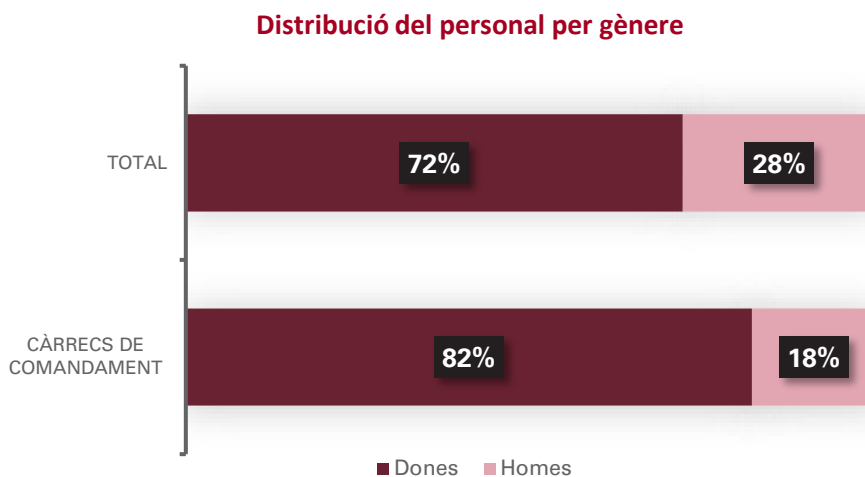
Cal destacar que es tracta d'un dels indicadors amb **major dispersió** entre els serveis municipals participants. Les dades varien entre les 0 i les 196 hores. Si s'analitzen les dades entre ens locals de menys i més de 60.000 habitants, aquests són els resultats:

**Diferències en el nombre total d'hores de formació sobre el total de persones treballadores dels serveis de seguretat alimentària**

Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
19,7	11,7

**El nombre de dones a les plantilles dels serveis arriba al seu màxim històric**

Un **72%** de les plantilles dels serveis de Seguretat Alimentària són dones i un **28%** són homes. En el cas dels càrrecs de comandament del servei, la proporció de dones és encara més gran (se situa en un **82%**). Totes dues xifres representen rècords històrics.



Aquest fenomen és generalitzat a tots els serveis participants. Efectivament, les dades compten amb un grau reduït de dispersió. En tot cas, l'elevada presència femenina és encara més evident en el cas dels ens locals més petits.

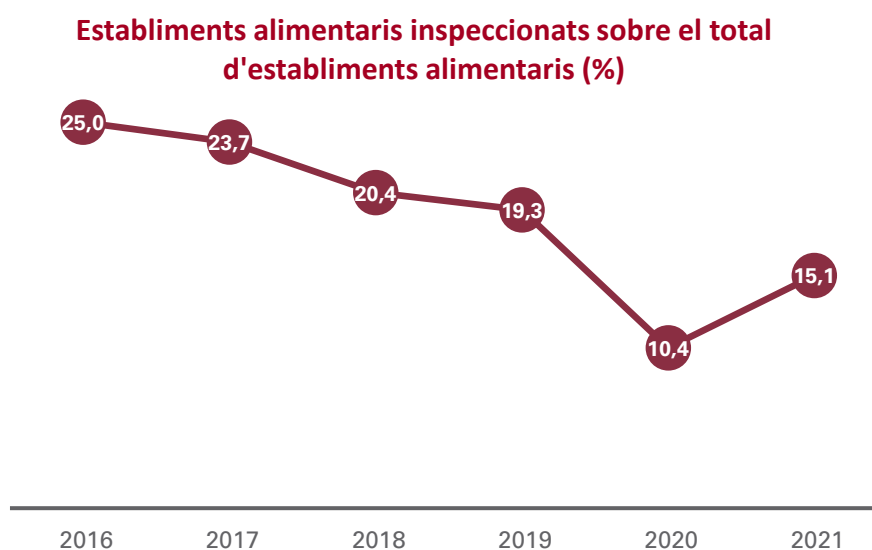
### Diferències en la presència de dones en els serveis de Seguretat Alimentària

	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Percentatge de dones sobre el nombre total de persones treballadores de SAM	93	68
Percentatge de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de persones treballadores de SAM amb càrrec de comandament	98	78

### 3.3. Inspecció i assessorament

#### Les inspeccions mostren clars indicis de recuperació

La proporció d'establiments inspeccionats anualment es recupera respecte al mínim històric de l'any 2020, però encara no arriba als valors dels anys anteriors a la pandèmia. L'any 2021, s'han inspeccionat un 15,1% dels establiments alimentaris, respecte al 10,4% de l'any 2020 i al 19,3% de l'any 2019. Aquest fet es podria explicar, principalment, per la recuperació progressiva de l'activitat inspectora habitual durant el 2021. Cal recordar que, durant el 2020, es van poder realitzar moltes menys visites degut als períodes de confinament i tancament dels establiments.

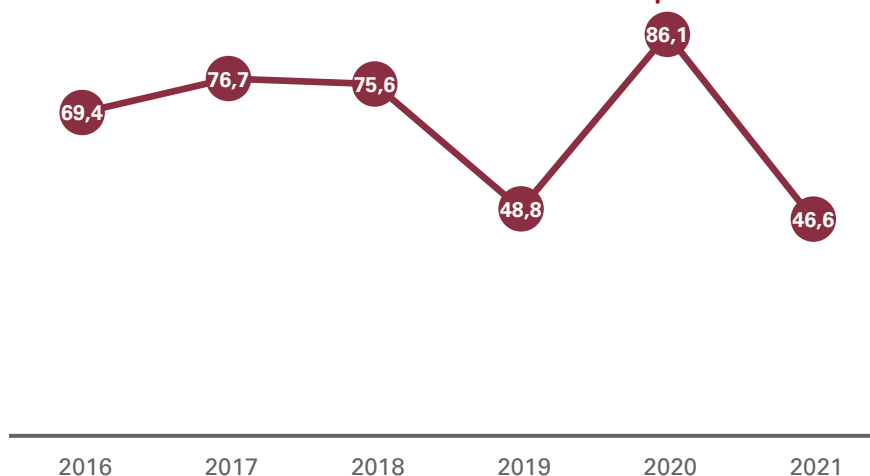


#### Els assessoraments arriben al seu mínim històric

La gran quantitat d'assessoraments que es van fer durant l'any 2020 arran de la COVID-19 ha disminuït dràsticament l'any 2021. De fet, el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris ha arribat al valor mínim des que existeixen dades.

El valor d'enguany ha estat de 46,6 establiments assessorats, de mitjana, per cada 1000 establiments al municipi, valor lleugerament per sota però molt proper al del 2019. Aquesta gran disminució es pot explicar, principalment, perquè ja no ha calgut assessorar a tothom sobre les restriccions i mesures sanitàries a aplicar durant la pandèmia tal com va passar el 2020.

**Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada  
1000 establiments alimentaris al municipi**



Aquesta disminució en la mitjana d'assessoraments es produeix de forma desigual en els ens locals segons la seva població. La major caiguda es produeix en els de menys de 60.000 habitants (-64% respecte el 2020), mentre que en els ens locals més grans, aquesta reducció és del -31%.

**Diferències en el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments  
alimentaris**

	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
2020	210,2	55,8
2021	76,6	38,4



### 3.4. Mesures coercitives

#### Les mesures coercitives estan recuperant els valors dels anys anteriors a la pandèmia

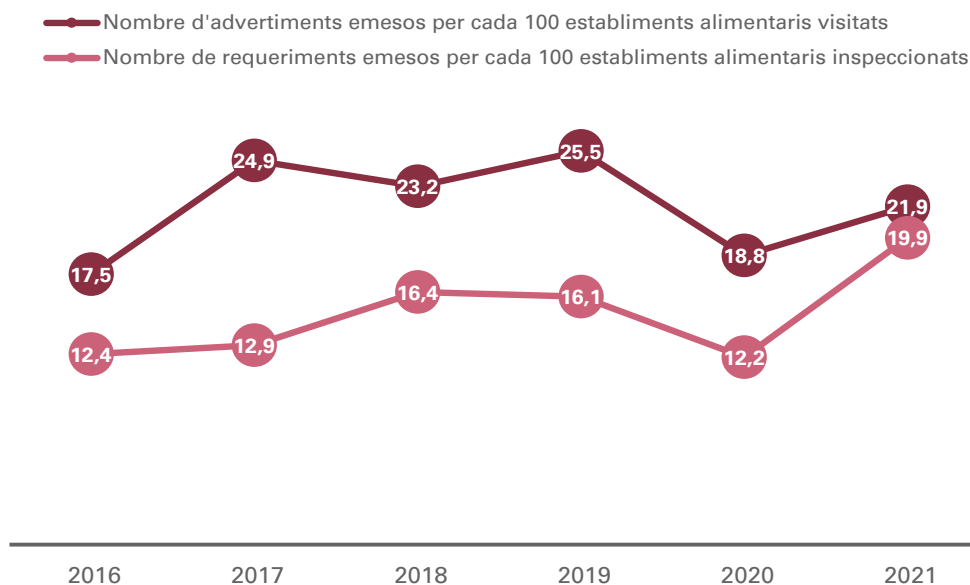
El 2021 s'ha produït també una certa recuperació dels valors habituals quant a les mesures coercitives, després d'un 2020 on es van reduir dràsticament. Alguns possibles factors que han tingut un impacte en aquestes dades són:

- Una dràstica reducció del nombre d'establiments inspeccionats durant el 2020.
- Una certa recuperació del percentatge d'establiments inspeccionats el 2021 però encara lluny dels valors de 2018 i 2019.
- Una reducció de la pressió als establiments durant l'any 2020 degut a la limitació de les seves activitats, que no s'ha traslladat a 2021.

Analitzant les dades de 2021, **tant els advertiments<sup>1</sup> per cada 100 establiments visitats (inclou inspeccions i classificacions), com els requeriments per cada 100 establiments inspeccionats, augmenten respecte l'any anterior:**

- En el cas dels advertiments, l'increment entre el 2020 i el 2021 és menys destacable (+16%). En tot cas, el valor del 2021 (21,9 advertiments per cada 100 establiments visitats) és encara lluny del de 2019 (25,5).
- En el cas dels requeriments, l'increment és més significatiu (+63%). A més, s'assoleix el valor màxim registrat des que es recullen dades: **19,9 requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats**

#### Evolució dels advertiments i requeriments emesos



<sup>1</sup> En relació amb els advertiments, es comptabilitzen aquells documents administratius que insten a la persona titular d'un establiment alimentari a esmenar les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció i/o de classificació. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. Per tant, l'indicador només té en compte els advertiments que compleixen amb aquesta definició. En tot cas, cal recordar que tots els serveis participants registren, a l'acta, les deficiències greus i molt greus detectades durant les seves visites d'inspecció, establint terminis per esmenar-les, encara que això no sempre quedi formalitzat en aquest tipus de document.

Cal tenir en compte que aquests darrers indicadors es veuen afectats pel nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats, que, si bé ha augmentat, no arriba encara als valors dels anys anteriors a la pandèmia.

També s'ha de destacar que es tracta de **dos indicadors amb una elevada dispersió** entre els diferents serveis municipals. Prova d'això són les diferències significatives que es troben si es comparen les mitjanes del grup d'ens locals de menys de 60.000 habitants i les del grup de més de 60.000 habitants.

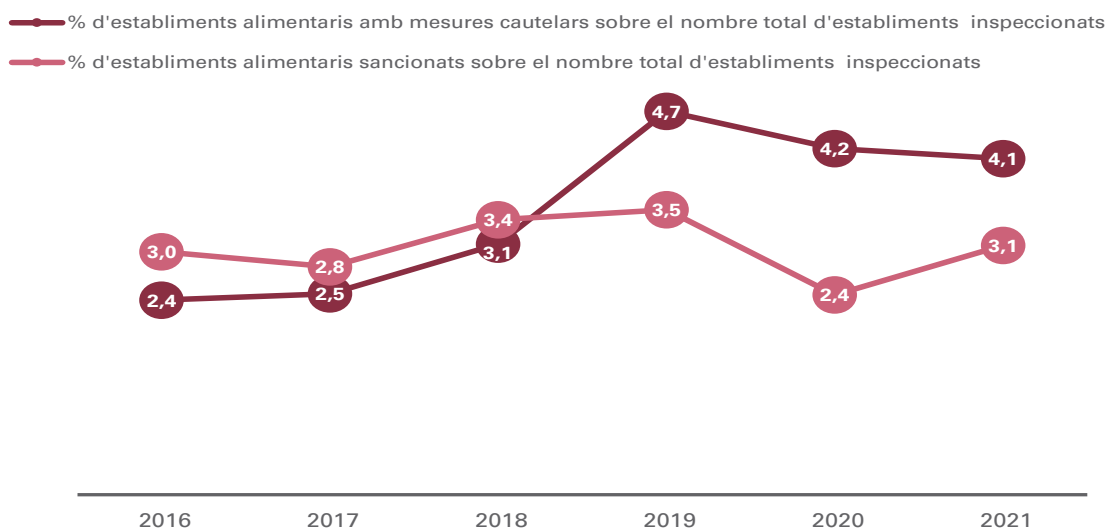
### Diferències en els advertiments i requeriments en funció de la població els ens locals

	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Advertiments per cada 100 establiments visitats	26,5	20,2
Requeriments per cada 100 establiments inspeccionats	23,9	18,6

Pel que fa als indicadors referents a mesures cautelars<sup>2</sup> i sancions<sup>3</sup> respecte el 2020, s'observa:

- Una lleugera reducció del percentatge d'establiments amb mesures cautelars (-2,4%).
- Un repunt del percentatge d'establiments sancionats (+29,2%).

### Evolució de les mesures cautelars i les sancions



<sup>2</sup> Les **mesures cautelars** són actuacions encaminades a evitar que un establiment on s'han detectat deficiències en matèria de seguretat alimentària continuï suposant un perill per a la salut dels ciutadans mentre aquestes s'esmenen. La llei de salut pública recull les següents mesures cautelars: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment o el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització de productes; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i humans.

<sup>3</sup> Una **sanció**, d'acord amb la llei de salut pública és una multa pecuniària, que pot estar acompanyada pel tancament temporal de l'establiment.

## Les mesures cautelars disminueixen als ens locals més petits però augmenten als més grans i les sancions augmenten en ambdós casos

En el cas d'aquests dos darrers indicadors, cal destacar la disparitat entre l'evolució que trobem en els ens locals de menys i de més de 60.000 habitants.

### Diferències en les mesures cautelars i les sancions en funció de la població de l'ens local

	Ens locals de menys de 60.000 habitants		Ens locals de més de 60.000 habitants	
	2020	2021	2020	2021
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,6	∨ 2,6	4,4	∧ 4,5
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	0,8	∧ 0,9	2,9	∧ 3,7

Per tant, com a conclusió respecte a les mesures coercitives, es pot afirmar que els ens locals més petits apliquen més advertiments i requeriments, mentre que els més grans apliquen més mesures cautelars i sancions.

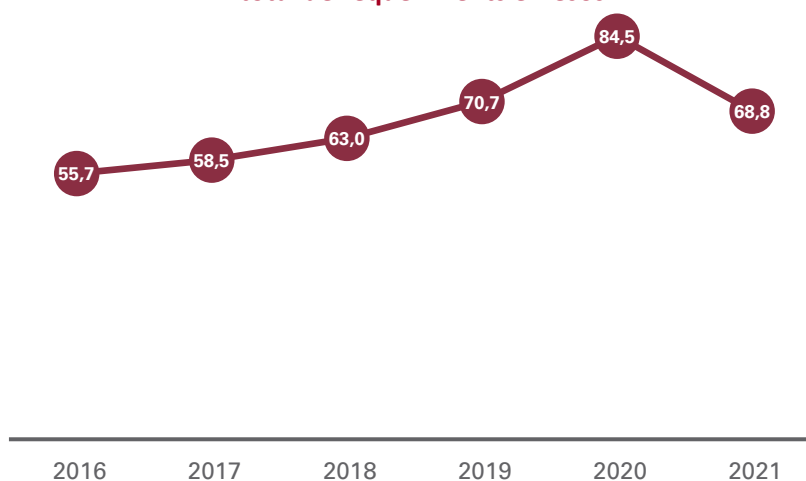
### 3.5. Conformitats

#### La resolució favorable de requeriments trenca la tendència dels anys anteriors a la pandèmia

Dels requeriments emesos, un 68,8% s'han resolt favorablement el 2021. L'indicador ha disminuït respecte els valors de 2019 i 2020, trencant la tendència a l'alça que hi havia any rere any. En tot cas, la voluntat de les persones titulars dels establiments segueix sent la de vetllar per posar solució als aspectes requerits pels serveis de seguretat alimentària.

Una possible explicació de la disminució d'aquest valor és l'emissió de molts requeriments durant la segona meitat del 2021 que no es van poder resoldre durant el mateix any.

**Percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos**



#### Les conformitats<sup>4</sup> en les instal·lacions i en les pràctiques de manipulació es redueixen lleugerament però augmenten en els autocontrols

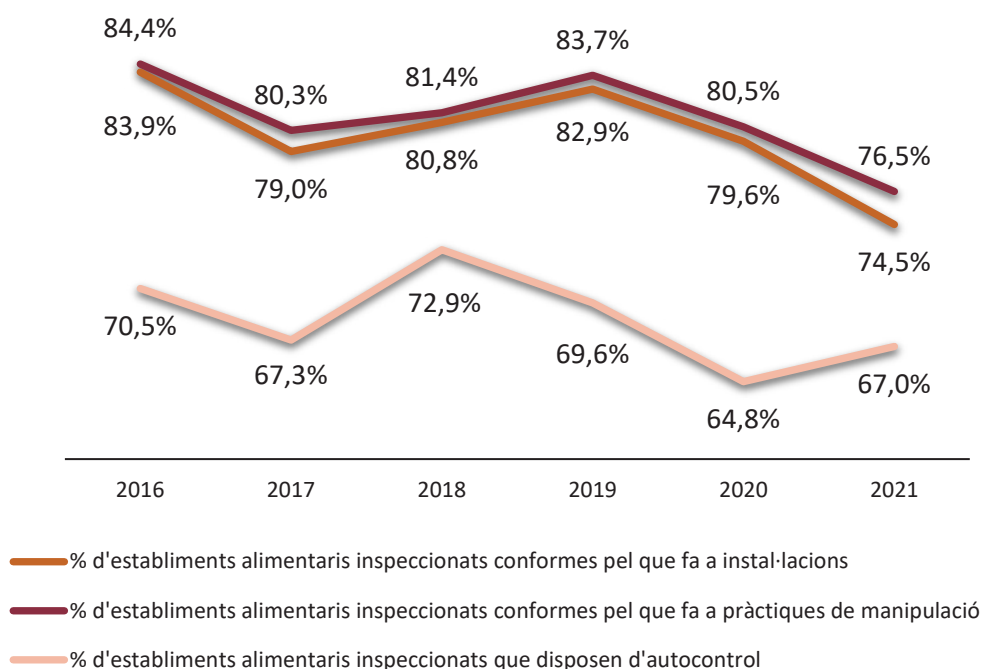
La pandèmia sembla haver tingut un impacte pel que fa a **conformitats en pràctiques de manipulació i instal·lacions** dels establiments inspeccionats. Les dades, en els darrers dos anys, han disminuït, trencant la tendència a l'alça dels anys anteriors a la pandèmia.

Pel que fa al percentatge d'establiments que disposen d'**autocontrol**, aquest continua sent menor que aquells conformes pel que fa a instal·lacions i a pràctiques de manipulació. En tot cas, el percentatge d'establiments que disposen d'autocontrol augmenta, trencant amb la tendència a la baixa dels darrers anys.

<sup>4</sup> Les **conformitats** dels establiments sempre són en relació al compliment dels requisits legals que se'ls exigeixen d'acord al seu tipus d'activitat.

Amb tot, en arribar a finals d'any, el 76,5% dels establiments alimentaris inspeccionats eren conformes pel que fa a les instal·lacions<sup>5</sup> i un 74,5% ho eren pel que fa a les pràctiques de manipulació<sup>6</sup>. Així mateix, un 67,0% dels establiments inspeccionats disposaven d'autocontrol<sup>7</sup>.

### Nivell de conformitat en els establiments inspeccionats



Cal destacar que existeix una alta concentració de les dades relatives a aquests indicadors. On es troben les principals diferències entre els ens locals de menys i més de 60.000 habitants són en els establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol. Els establiments dels ens locals més petits són els que més dificultats troben per complir amb els autocontrols, tal com recull a la taula a continuació.

<sup>5</sup> S'entén per **conformes pel que fa a instal·lacions**, els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.

<sup>6</sup> S'entén per **conformes pel que fa a pràctiques de manipulació**, els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estrís i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'anisakis, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.

<sup>7</sup> Els **autocontrols** són el conjunt d'elements que les persones responsables d'un establiment alimentari han de verificar i documentar per tal de garantir la innocuïtat i la salubritat de productes, activitats i serveis. En el moment de la visita de control, han de disposar dels documents d'autocontrol exigibles.

### Diferències en el percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol en funció de la població de l'ens local

Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
37,8	75,5

D'altra banda, cal destacar que els percentatges de conformitats presenten una diferència significativa en funció de si la revisió es realitza durant les visites de classificació o si es fa durant les d'inspecció.

Pel que fa a les conformitats en els classificats, el percentatge és inferior en els tres casos, si bé la diferència entre conformitats dels classificats i dels inspeccionats s'ha reduït respecte a anys anteriors.

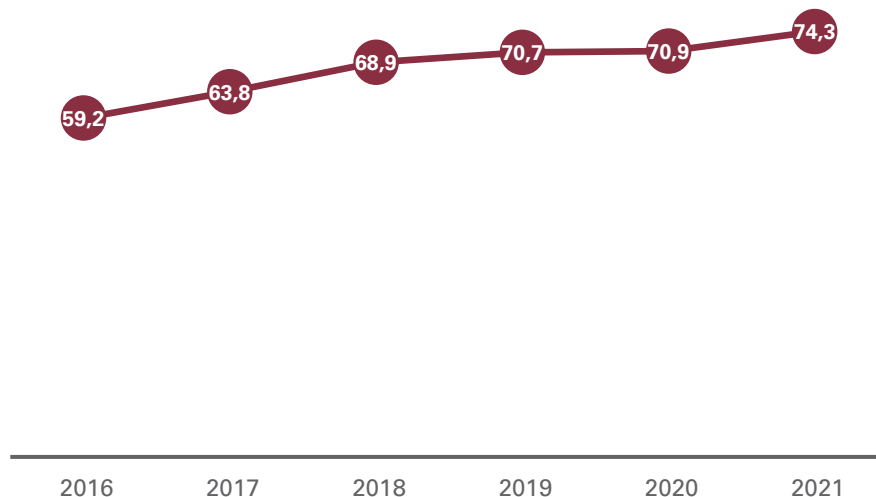
### Diferències de conformitats entre establiments classificats i inspeccionats anualment

	Classificats	Inspeccionats
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions	71,1%	74,5%
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	70,3%	76,5%
% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol	49,6%	67,0%

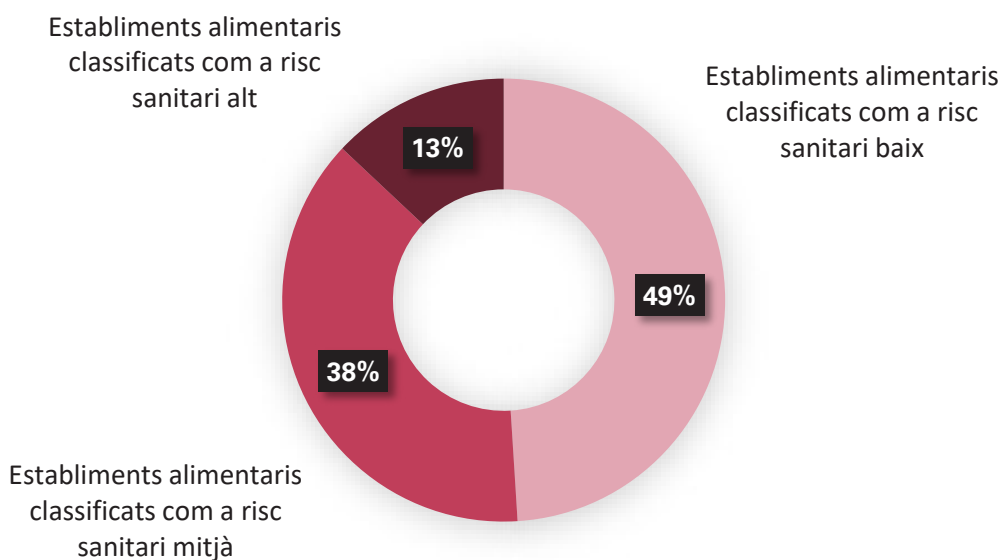
### 3.6. Mapa de risc

L'any 2021, s'ha arribat al **74,3% d'establiments classificats** sobre el total d'establiments alimentaris, el **valor màxim de la sèrie històrica**. La recuperació de l'activitat i de les visites d'aquest any ha contribuït especialment a aquest creixement.

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



**Proporció d'establiments alimentaris segons el seu risc sanitari<sup>8</sup>**



<sup>8</sup> El **risc sanitari** s'estableix d'acord a un protocol que considera uns criteris determinats.

El mapa de risc resultant de les classificacions indica que, de mitjana el 2021, hi ha un **49% d'establiments amb risc baix**, un **38% amb risc mitjà** i un **13% amb risc alt**.

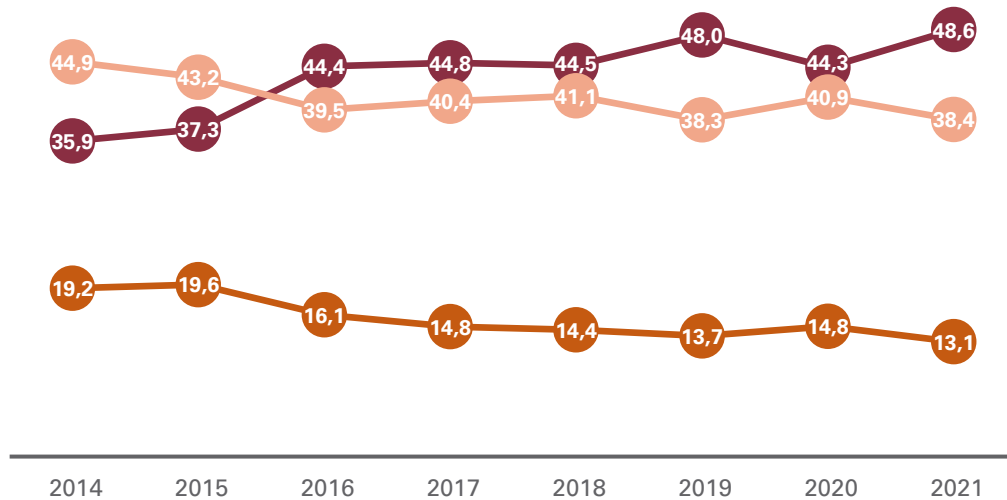
D'aquesta manera, s'assoleix:

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

Es recupera, així, la tendència positiva que s'havia trencat al 2020.

### Evolució de la proporció d'establiments segons el risc alimentari

—●— % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix  
—●— % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà  
—●— % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt



La dispersió de les dades entre els diferents serveis municipals és molt reduïda. En tot cas, es detecten lleugeres diferències entre els ens locals de menys i més de 60.000 habitants, que es recullen a la taula a continuació. Caldria analitzar les possibles explicacions a aquest fenomen donat que, amb la informació actual, no es pot arribar a cap conclusió clara.



### Diferències en els advertiments i requeriments en funció de la població de l'ens local

	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments amb risc sanitari baix	45%	50%
% d'establiments amb risc sanitari mitjà	47%	35%
% d'establiments amb risc sanitari alt	8%	15%

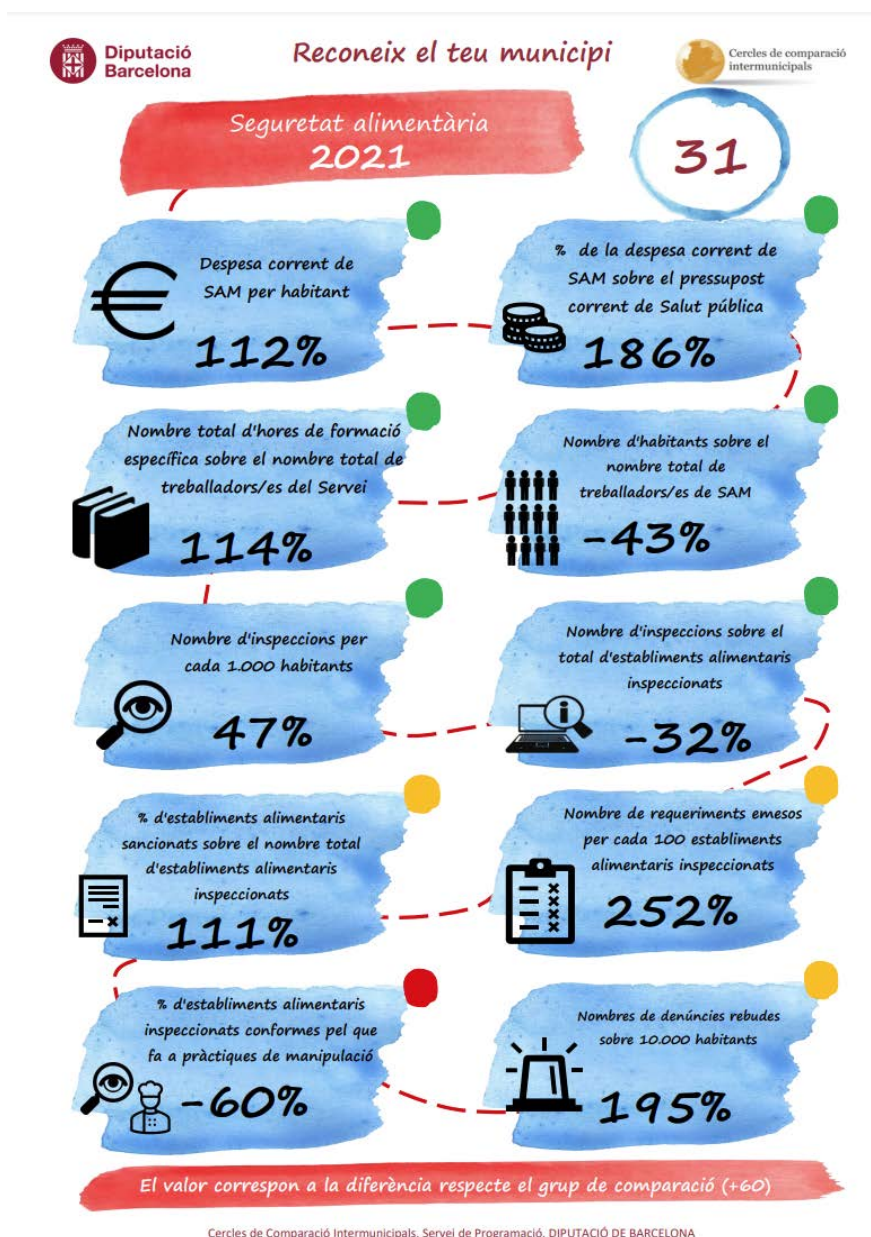
## 4. Tallers de millora

Els dies 17 i 19 de maig de 2022, es van celebrar els tallers de millora amb el personal tècnic dels diferents serveis de Seguretat Alimentària participants del CCI. Aquesta edició, a diferència de l'anterior, es va poder tornar a celebrar de manera presencial, respectant les indicacions de seguretat per a la prevenció de la Covid-19.

Durant el taller, les persones participants van poder **intercanviar experiències** sobre aquest darrer any i sobre el retorn a l'activitat habitual dels Serveis de Seguretat Alimentària després de la pandèmia. D'altra banda, per tal de fomentar el treball amb els indicadors del servei i intercanviar coneixements i consells, es van realitzar les següents activitats:

La primera activitat, "**Reconeix el teu ens local**", tenia per objectiu donar valor a la utilitat dels indicadors del QRI per caracteritzar els elements essencials del servei, a través d'un joc basat en les dades reals dels ens locals. La dinàmica d'aquest joc consistia en què el personal tècnic reconegués, d'entre una sèrie d'infografies, la que corresponia al seu servei.

## Exemple d'infografia utilitzada



La segona activitat, “Un problema, una solució”, tenia per objectiu generar propostes de millora sobre aspectes concrets del servei a través d’una dinàmica de grup. Aquesta dinàmica consistia en què el personal tècnic de cada ens local formulava a la resta, de 2 a 3 preguntes curtes i de fàcil resposta sobre aspectes del dia a dia del servei. Posteriorment, s’iniciava un torn de respostes ordenat, després de cada pregunta.

A continuació es detalla el recull de preguntes i respostes realitzades agrupades segons temàtica:

## ACTIVITATS AMBULANTS EN FIRES, MERCATS I FESTES POPULARS

### De quina manera es pot millorar el registre d'establiments de venda ambulants?

S'identifiquen dues propostes fàcils d'implementar; la primera és generar un procés que estableixi que en el moment que es demana la presentació de la declaració responsable de fires o altres tràmits necessaris pels establiments no sedentaris, es realitzi el registre; la segona és aprofitar les campanyes d'inspecció a fires per registrar els establiments, així com afegir d'ofici l'activitat de venda ambulants en els casos en què un establiment sedentari munta una parada.

### Com realitzar una correcta gestió del control de la venda ambulants en fires i mercats?

De forma prèvia a la celebració d'una fira o mercat, cal conèixer els establiments i activitats que hi haurà per realitzar una primera classificació del risc sense visita i prioritzar la inspecció dels establiments amb un risc més elevat. Arribat el dia de l'esdeveniment, pot fer-se la inspecció amb un protocol fet a mida que contingui els ítems necessaris i adaptats als recursos humans i temps disponibles per la quantitat de parades a inspeccionar. A partir de les inspeccions realitzades, es proposa generar un històric per a tenir-lo en compte en futures edicions, a l'hora de valorar el risc i el grau de detall de la nova inspecció, així com possibles mesures cautelars o tancaments en casos d'incompliments reiteratius.

Una altra proposta és emetre un segell de qualitat per als establiments que destaquen pel seu alt grau de compliment. Això els impulsa a mantenir les correctes condicions de cara a properes edicions i, a la resta, a millorar-les per tal d'aconseguir el segell.

### Com es pot millorar el compliment de la normativa per part de les entitats sense ànim de lucre que realitzen activitats alimentàries en esdeveniments esporàdics vinculats a festivitats?

Generalment, aquestes entitats desconeixen la normativa de seguretat alimentària, per tant l'objectiu principal és informar-los i acompanyar-los realitzant activitats de sensibilització abans de les celebracions. Es proposa l'enviament de circulars a les persones responsables o de contacte, informant sobre les normes d'higiene i destacant ítems clau, de forma que prenguin consciència de la importància de la seguretat alimentària en les activitats que desenvolupin. Una altra idea és que rebin una formació en format online. Es posa de manifest que la millor manera de comunicació és via WhatsApp.

Una vegada realitzat l'acompanyament formatiu, i arribat el moment de la celebració de l'esdeveniment, s'hauria de demanar per poder portar a terme l'activitat, la declaració responsable i els possibles certificats de manipulació d'aliments.

### Com es pot millorar la gestió de gots a les fires i festes?

Es proposa, mitjançant una empresa externa, que cada establiment ofereixi una caixa de gots nets reutilitzables. L'objectiu és que cada client, en consumir una beguda, faci servir només el seu got, pagant una petita quantia (per exemple 1€), que es reemborsa si el retorna (es pot reciclar). L'empresa s'encarrega de la distribució i higienització d'aquests gots en finalitzar cada jornada. D'aquesta manera es dona solució als problemes detectats per complir les exigències respecte a la neteja dels gots i s'estimula l'ús responsable de materials reutilitzables.

## CONFORMITATS

**Les conformitats respecte autocontrols són històricament inferiors que respecte a instal·lacions i pràctiques de manipulació. Quines estratègies es poden seguir per millorar els resultats respecte a autocontrols?**

Es proposa una feina intensa de sensibilització i formació als manipuladors dels establiments perquè es detecta, en molts casos, un gran desconeixement dels autocontrols. Dintre d'aquesta sensibilització, es destaca la vinculada amb els autocontrols relacionats amb els al·lèrgens, les temperatures i la formació.

## PUNTS D'AIGUA

**Com es pot actuar quan els establiments no compten amb un punt d'aigua calenta?**

Es proposa exigir la instal·lació d'aigua calenta de forma immediata i fer el seguiment del compliment de l'exigència. En cas que no es corregeixi la deficiència, caldrà aplicar les mesures cautelars/sancionadores que cada Ajuntament consideri oportunes.

**Quins són els requisits mínims que haurien de complir els establiments de queviures que a més couen el pa?**

- ⇒ Que el forn no estigui al costat del punt d'atenció a la clientela.
- ⇒ Que el punt d'aigua sigui diferent al del lavabo i que quedi a la zona de manipulació del pa.

**S'ha d'exigir la substitució de les aixetes de colze per aixetes d'accionament no manual?**

Es proposa recomanar el canvi, però no exigir la seva substitució perquè la normativa no recull l'obligatorietat de disposar-ne.

## INSPECCIONS

**Com es programen les inspeccions i les freqüències de control?**

Els diferents serveis organitzen les inspeccions prioritzant els següents establiments:

- ⇒ Establiments classificats com a risc alt.
- ⇒ Establiments amb canvi de titularitat o activitat.
- ⇒ Establiments nous o mai inspeccionats anteriorment.
- ⇒ Establiments denunciats.

Propostes de freqüències de control (són orientatives i adaptables a la realitat de cada servei):

- ⇒ Inspecció als establiments de risc alt: cada dos anys màxim.
- ⇒ Inspecció als establiments de risc mitjà: cada cinc anys.
- ⇒ Inspecció als establiments de risc baix: quan es comptin amb els recursos necessaris.

### **Com es pot arribar a una major estandardització dels criteris per dur a terme les inspeccions?**

Es proposa seguir els protocols consensuats existents, com els protocols d'inspecció i de classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari de la Diputació de Barcelona. Així mateix, pot ser interessant obrir més canals per posar en comú i contrastar els criteris aplicats per cada persona inspectora i servei, amb el suport d'entitats supralocals.

Des de fa quatre anys existeix una prova pilot liderada per l'ASPB en què participa un petit grup d'ens locals i la Diputació de Barcelona. Es fa servir un sistema digitalitzat que facilita el procediment reduint el temps de la visita i genera automàticament l'acta que es trameta al titular de l'establiment. De moment la valoració és molt positiva per part dels ens locals participants, i destaquen que un dels principals avantatges seria l'homogeneïtzació de criteris i processos entre ens locals durant les inspeccions.

### **Com es pot actuar quan un establiment no permet la realització de la inspecció?**

En ocasions, aquestes situacions es produeixen per l'absència de la persona titular de l'establiment. En aquest cas, es proposa demanar a les persones treballadores que hi contactin per informar que es produirà la inspecció. En casos on l'oposició és més ferma, es proposa comptar amb el suport policial.

### **Quin és l'uniforme habitual a l'hora de realitzar les inspeccions?**

No existeix un criteri comú ja que anar amb roba de carrer pot mostrar més proximitat i amb bata pot mostrar més autoritat. Es proposa, per tant l'ús de bata quan és més oportú, especialment en aquells establiments amb molta manipulació.

### **Si no es pot emetre una acta d'inspecció en el moment de realitzar la visita, com s'hauria d'actuar?**

Es proposa seguir amb la visita i, una vegada a les instal·lacions municipals, redactar l'informe i enviar-lo a la persona titular.

## **MANERES D'ACTUAR O PROCEDIR**

### **Com es pot actuar quan un establiment no compta amb rentavaixelles industrial sinó domèstic?**

Es proposa exigir, amb un termini raonable, el rentavaixelles industrial ja que compleix amb la temperatura mínima de 82 graus durant l'esbandit.

### **De quina manera es pot actuar amb establiments on l'activitat principal és il·lícita però manipulen aliments?**

En la majoria dels casos són establiment regentats per persones en situació de vulnerabilitat, així que es proposa comptar amb el suport d'altres serveis municipals com ara la Policia Local i Serveis Socials.

### **Cal demanar la higienització de vegetals de consum en cru?**

Sí. A més, es proposa comprovar el tipus de sistema dosificador utilitzat en la higienització.

### **Com es pot actuar davant d'un establiment que no disposa de separació física entre la cuina i la clientela?**

Es proposa demanar la instal·lació d'algun tipus de barrera física, encara que la cuina estigui visible.

### **Existeix consens sobre la possibilitat de tancar un expedient quan l'establiment encara té alguna deficiència?**

S'acorda que es poden tancar expedients quan els establiments tenen alguna deficiència lleu (que no suposi un risc sanitari immediat). Es deixa constància a l'acta, requerint-ne la seva correcció i fent-ne el seguiment adequat.

### **Existeix un consens respecte els terminis per esmenar les deficiències detectades a una visita d'inspecció?**

Es proposa l'aplicació de tres terminis diferenciats:

- ⇒ Immediat
- ⇒ Entre 10-15 dies
- ⇒ Entre 30-60 dies

Després, per comprovar si s'han esmenat les deficiències, es proposa que el titular envii prova visual via correu electrònic o WhatsApp als serveis de seguretat alimentària i així evitar una nova visita a l'establiment.

### **Com es pot actuar quan el sistema de gestió de residus sigui mitjançant forats a la superfície de treball que condueixen al cubell d'escombraries?**

Es proposa exigir que aquests forats es cobreixin i el cubell d'escombraries tingui tapa i pedal.

### **Com es pot actuar davant de casos de canvis de titularitat quan hi ha obert un expedient sancionador?**

Es proposa treballar de manera conjunta amb el departament d'Activitats per estar assabentats dels canvis de titularitat, i no tancar l'expedient sancionador existent fins que no es tingui la garantia oficial del canvi.

### **Quines mesures poden posar en pràctica als establiments de kebabs quan a l'acabar la jornada han de guardar el rotlle de kebab restant?**

Es proposa la possibilitat de comprar rotlles més petits perquè no en sobri o bé d'acabar de rostir tot el rotlle i guardar-ne la carn al frigorífic.

### **Com es pot actuar quan es sospita que la persona titular d'un establiment està elaborant els aliments a casa seva?**

Es proposa comunicar aquesta situació a l'Agència de Salut Pública de Catalunya i/o a la Policia, a més d'obrir un requeriment en base al principi de precaució de la Llei de Salut Pública. Així mateix, en alguns casos, es podria plantejar un tancament cautelar de l'establiment justificant que, amb l'espai de què disposen, resulta impossible elaborar-hi les quantitats en qüestió.

### **Com es podria actuar davant del cas d'una cafeteria on hi ha gats?**

Es considera clau assegurar que els gats no entrin a la zona d'elaboració, per tant cal que hi hagi una clara separació física entre la zona de manipulació i la zona on hi ha els clients i els gats.

**Com es pot controlar el funcionament de les consignes en les que els clients recullen les comandes que els ha deixat i preparat els comerços? Quines casuístiques s'han de considerar?**

Cal assegurar que existeixin les tres tipus de consigna que es necessitin per conservar els aliments: en refrigeració; en congelació i isotèrmica. I que s'estableixin franges horàries per desar cada tipologia de producte i així reduir al màxim el temps fins a la recollida.

Si les consignes s'ubiquen en un mercat de titularitat municipal, la responsabilitat en cas d'accident (intoxicació o altres) recau sobre l'Ajuntament.

**Quina seria la freqüència recomanada per a que els manipuladors d'aliments rebin formació d'higiene alimentària?**

La normativa demana formació contínua i específica per a l'activitat que es realitza.

Es proposa que renovin la seva formació cada dos/quatre anys segons el grau de manipulació: per exemple, personal de cuina cada dos anys i personal de sala cada quatre. I ser més insistents amb aquelles persones que no han realitzat mai cap tipus de formació.

Finalment, es proposa posar especial atenció a la falsificació de cursos i diplomes.

**Com es pot superar la barrera idiomàtica amb els treballadors dels establiments?**

Pot ser de gran ajut que contactin amb algú que pugui fer la traducció, com podria ser algun familiar o alguna entitat de suport a persones nouvingudes.

**Com es pot actuar davant les decoracions de fusta sense tractar?**

Es proposa demanar que, o bé es tracti la fusta (impermeabilitzar-la per eliminar la porositat) o bé se superposi algun material no porós (com podria ser el vidre).

En cas que la persona propietària afirmi que la fusta ha estat tractada, s'hauria de demanar el document del tractament per saber amb quin producte s'ha envernissat.

**Com es pot actuar quan no coincideix el tipus d'activitat indicada a la llicència amb el real? Un exemple habitual: establiments amb llicència de fleca (productes primaris), però amb venda de productes elaborats (que requereix de llicència de rostisseria o bar/restaurant).**

Es proposa indicar a la persona titular la necessitat de comptar amb la llicència correcta i notificar la situació al departament de llicències, per tal que realitzin la seva pròpia inspecció i modifiquin, si escau, el tipus de llicència de l'establiment. En tot cas, cal realitzar la inspecció de seguretat alimentària sobre l'activitat realment desenvolupada i no sobre la que consti a la llicència.

**De quina manera es pot gestionar la necessitat de destrucció d'un producte?**

Es recomana presenciar l'acte de destrucció del producte i generar-ne un informe o justificant. En ocasions, pot ser necessària l'actuació d'un gestor especialitzat de residus urbans o de la Policia.

## RISC SANITARI

**Com cal actuar en els establiments que tenen la porta oberta permanentment o que directament no tenen porta (per exemple, les fruïteries)?**

Es proposa dur a terme la sensibilització sobre la importància d'aquesta barrera. També pot ajudar la instal·lació d'insectocutors.

**Existeix consens sobre quan s'ha de fer la valoració de risc?**

Es detecten dues possibilitats:

- ⇒ Classificar cada cop es fa una inspecció (reclassificant i actualitzant el registre)
- ⇒ Classificar a la primera inspecció coincidint amb l'obertura de l'expedient, i organitzant les freqüències d'inspecció a partir dels resultats, i tornar a classificar en l'última inspecció al tancament de l'expedient.

També és habitual la realització de campanyes específiques segons criteris sectorials o temporals.

**Què es el PNCOCA?**

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicat el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA), que proporciona un marc per a la realització del control oficial al llarg de tota la cadena alimentària i proposa un sistema de classificació dels establiments minoristes i de restauració en funció del risc sanitari.

## MESURES

**Quan aplicar cada tipus de mesura coercitiva segons la situació a esmenar: advertiments, requeriments, sancions i mesures cautelars. Existeix algun criteri comú?**

No existeix un consens relatiu a les situacions en les que utilitzar cada una de les mesures coercitives. Es proposa aplicar mesures coercitives més dures en cas d'incompliments reiteratius en aquest ordre: advertiment, requeriment, sanció i, finalment, mesura cautelar.

**Com es pot millorar el procediment d'una mesura cautelar?**

Es proposa l'emissió d'un acta adjuntant fotografies. En cas que calgui precintat l'establiment, cal assegurar que el titular només hi accedeixi per tal d'esmenar les deficiències detectades i no obri l'establiment. Per això, es considera clau mantenir una coordinació estreta amb la policia local.

Quan la mesura cautelar impliqui la destrucció d'un producte i ho faci la pròpia persona titular, es proposa emetre l'acta després de comprovar que ha eliminat el producte. Com abans, es recomanable recopilar prova visual de tot el procediment.



## VISITES

### Existeix un criteri comú de cara a notificar a un establiment que es realitzarà una visita?

No existeix un consens general però es tendeix més a no notificar la visita. No obstant, pot ser útil notificar-ho en alguns casos com:

- ⇒ En una segona o tercera visita de comprovació de l'esmena de deficiències detectades.
- ⇒ Es controlarà bàsicament la implementació dels autocontrols.
- ⇒ Es preveu una visita de llarga durada.
- ⇒ S'ha de fer fora dels horaris habituals d'obertura de l'establiment.
- ⇒ Quan la presència de la persona responsable és estrictament necessària.

### Com es pot garantir la qualitat de les visites als establiments quan no es realitza de manera interna i ho fa una empresa subcontractada?

Es prioritza la contractació a través d'un contracte menor que no impliqui un compromís a llarg termini. En el moment d'iniciar la col·laboració, és necessari elaborar un document amb les directrius per fer les visites i una reunió per concretar els compromisos. També fer una supervisió i seguiment a l'empresa externa per garantir que el servei es realitza de manera correcta.

En cas que la contractació es realitzi a través de licitació i contractació oberta, és imprescindible que les bases incorporin la manera de procedir i executar el servei, a més de la penalització en cas d'incompliment d'objectius.

## VISIBILITAT

### Com comunicar i visibilitzar les tasques realitzades pels Serveis de Seguretat Alimentària?

Es realitzen diverses propostes, entre elles:

- ⇒ Elevar determinades informacions a comissió informativa.
- ⇒ Elevar acta al consell sectorial.
- ⇒ Elevar a junta el cens d'establiments.
- ⇒ Establir que la revista local dediqui un determinat nombre de pàgines a temes de seguretat alimentària.
- ⇒ Fer difusió mitjançant les xarxes socials.
- ⇒ Comptabilitzar i registrar cada trucada i correu electrònic que el Servei rep i respon amb la finalitat de respondre a consultes i realitzar assessoraments.

## 5. Principals indicis de recuperació de la normalitat del servei de Seguretat Alimentària

	QUÈ?	PER QUÈ?
	<b>Increment generalitzat de les visites</b>	<b>R</b> ectivació de l'activitat habitual del servei <b>V</b> alors en augment.
	<b>Més obertures, més establiments</b>	<b>O</b> bertures i canvis de titularitat <b>R</b> etorn de fires i altres esdeveniments
	<b>Disminució en els assessoraments</b>	<b>N</b> o són necessaris els assessoraments en mesures i normativa COVID-19 i menys assessoraments telemàtics <b>V</b> alors pre-pandèmia

## 6. Principals efectes de la pandèmia que han continuat afectant el servei de Seguretat Alimentària

### QUÈ?

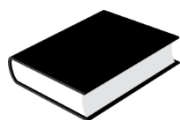
### PER QUÈ?



**Menys duresa amb els  
establiments**

**C**ontinua la situació de vulnerabilitat econòmica dels establiments

**E**s manté certa flexibilitat amb les mesures punitives, si bé augmenten lleument



**Poques hores de  
formació**

**M**anca de temps i prioritització d'altres activitats

**F**alta d'oferta

## 7. Resum d'indicadors CCI SAM




Els colors són els utilitzats per distingir cadascuna de les cinc dimensions en què s'agrupen els indicadors del CCI SAM:

**LLEGENDA**


 Com més gran, millor	 Com més petit, millor	 La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa
 La fletxa indica la tendència de l'indicador en els darrers 4 anys. Quan no hi ha fletxa, vol dir que no existeix cap tendència		
 El 2021 ha suposat una recuperació de la tendència dels 3 últims anys anteriors a la pandèmia (2017-2019). La dada de l'any 2021 és menor a la de 2020.	 El 2021 ha suposat una recuperació de la tendència dels 3 últims anys anteriors a la pandèmia (2017-2019). La dada de l'any 2021 és major a la de 2020.	

### Encàrrec polític

#### GARANTIR EL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

	2021	
<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris</b>	15,06	
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	74,49	
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	76,53	
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	66,96	
<b>% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris</b>	74,31	
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	71,11	
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	70,34	
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	49,63	

#### GESTIONAR UN SERVEI DE "QUALITAT"

	2021	
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	77,45	
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	68,77	
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	76,78	

#### ADEQUAR EL SERVEI A LES EXPECTATIVES DE LA CIUTADANIA

	2021
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,66
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,06

**GESTIÓ DEL RISC**

	2021	
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	48,58	
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	38,35	→
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	13,06	→

**Usuari/Client**
**GESTIÓ DE RISCOS SANITARIS**

	2021	
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,13	↑
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,44	↑

**COMUNICACIÓ, FOMENT I SUPORT D'ACTIVITATS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

	2021	
Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	46,55	↓

**GRAU D'ACOMPLIMENT DE LA NORMATIVA**

	2021	
Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	21,94	
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	19,89	
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,11	
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,05	↑

**Valors organitzatius**
**GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ (I)**

	2021	
% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0	→
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	

**DISPOSAR DELS RECURSOS HUMANS ADEQUATS**

	2021	
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	195,66	
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	55.285,58	↑
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	846,93	↓


**PROMOURE UN CLIMA LABORAL POSITIU PER ALS TREBALLADORS**
**2021**

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	3,49
Sou brut d'un tècnic de Salut pública	35.251,45
Sou brut d'un inspector	37.362,73



**GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ (II)**
**2021**

% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,48
---	-------

**MILLORAR LES HABILITATS DELS TREBALLADOR/RES DEL SERVEI**
**2021**



Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	13,09	
---	-------	---

**REFLECTIR L'ESTRUCTURA DE GÈNERE DEL PERSONAL**
**2021**


% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	72,11	
% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	81,76	

## Economia

**DISPOSAR DELS RECURSOS ADEQUATS**
**2021**

Despesa corrent de SAM per habitant	1,03	
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,12	
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	15,23	

**FINANÇAR ADEQUADAMENT EL SERVEI**
**2021**

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	3,42	
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	18,84	
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	77,74	

**OFERIR EL SERVEI A UNS COSTOS UNITARIS ADEQUATS**
**2021**

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	105,20
--	--------

## Entorn

	2021	
Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,83	↑
Població	79.780	
% Població estrangera	18,32	↑
Densitat de població (hab./km2)	4.210,40	→
Renda per càpita	17.998	





## ANNEXOS



## GUIA D'INTERPRETACIÓ



## INTRODUCCIÓ

### MISSIÓ I FUNCIONS

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

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

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

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

### METODOLOGIA DE LA CONSTRUCCIÓ D'INDICADORS

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

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

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

## FONT DE LES DADES

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

En l'edició d'enguany, han participat 48 ens locals. D'aquests, 47 són de la província de Barcelona (hi ha 38 municipis, un dels quals, la ciutat de Barcelona, amb els 10 districtes, que han computat com a ens locals independents), i 1 de la província de Tarragona (Cambrils).

## ELS CRITERIS DE VALORACIÓ DELS INDICADORS

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

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

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

<b>OPORTUNITAT DE MILLORA</b>	<b>PUNT FORT</b>	<b>INDEFINIT</b>
-------------------------------	------------------	------------------

**Dins de la dimensió encàrrec polític**

- % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'activitats realitzades específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

**Dins de la dimensió usuari client**

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

**Dins de la dimensió valors organitzatius / recursos humans**

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

**Dins de la dimensió economia**

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

**Entorn**

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



## QUADRE RESUM INDICADORS

ENCÀRREC POLÍTIC	Garantir el compliment de la normativa		2021		Gestionar un servei de "qualitat"		2021		Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		2021			
ENCÀRREC POLÍTIC	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	15,1	↑	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	77,5	→	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,7	→	Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,1			
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	74,5		% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	68,8									
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	76,5		% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	76,8		→	<b>Gestió del risc</b>		2021				
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	67,0		% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	48,6									
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	74,3		% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	38,4									
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	71,1		% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	13,1									
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	70,3												
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	49,6												
USUARI/CLIENT	<b>Gestió de Riscos Sanitaris</b>		2021		<b>Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària</b>		2021		<b>Grau d'acompliment de la normativa</b>		2021			
USUARI/CLIENT	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,1	→	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	46,6	→	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	21,9	→	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	19,9			
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,4		% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,1									
				% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,1									
VALORS ORGANITZATIUS	<b>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)</b>		2021		<b>Disposar dels recursos humans adequats</b>		2021			<b>Promoure un clima laboral positiu per als treballadors</b>		2021		
VALORS ORGANITZATIUS	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0	↓	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	195,7		→	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM		3,5	→	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	35.251,4	
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0		Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	55.285,6	Sou brut d'un inspector		37.362,7						
				Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	846,9	↓		<b>Reflectir l'estructura de gènere del personal</b>		2021				
	<b>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)</b>			2021				<b>Millorar les habilitats dels treballador/res del servei</b>		2021				
	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,5		Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	13,1			% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	72,1					
								% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	81,8					
ECONOMIA	<b>Disposar dels recursos adequats</b>		2021		<b>Finançar adequadament el servei</b>		2021		<b>Oferir el servei a uns costos unitaris adequats</b>		2021			
ECONOMIA	Despesa corrent de SAM per habitant	3,9	→	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	3,4	→	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	105,2						
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,1		% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	18,8									
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	15,2		% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	77,7									
ENTORN			2021				2021				2021			
ENTORN	Població	79.780	↓	Densitat de població (hab. / km2)	4.210	→	Renda per càpita	17.998						
	% Població estrangera	18,3		Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,8									

■ Com més gran, millor  
■ Com més petit, millor.  
■ La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa

→ L'indicador es manté estable (5%) els 4 anys  
↑ L'indicador manté tendència a l'alça els 4 anys  
↓ L'indicador manté tendència a la baixa els 4 anys

## I. DIMENSÍO ENCÀRREC POLÍTIC/ESTRATÈGIC

### Garantir el compliment de la normativa

% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 15,1%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 16,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions.</li> <li>* S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 74,5%</b>	<b>Ens locals participants: 46</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 62,9%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos.</li> <li>* S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 76,5%</b>	<b>Ens locals participants: 46</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 65,7%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat.</li> <li>* S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complet); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de plagues (programa o documentació de l'empresa externa).</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 67,0%</b>	<b>Ens locals participants: 46</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 51,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada.</li> <li>* S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).</li> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 74,3%</b>	<b>Ens locals participants: 36</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 74,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº establiments alimentaris classificats anual</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).</li> <li>* S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions.</li> <li>* S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada.</li> <li>* S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 71,1%</b>	<b>Ens locals participants: 34</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 71,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 34</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° establiments alimentaris classificats anual</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos.</li> <li>* S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada.           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 70,3%</b>	<b>Ens locals participants: 34</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 70,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 34</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el n° d' establiments alimentaris classificats anual</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que disposen d'autocontrol.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
<b>Variabls emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris classificats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat.</li> <li>* S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complet); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres).</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 49,6%</b>	<b>Ens locals participants: 34</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 49,6%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 34</b>

## Gestionar un servei de "qualitat"

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre d'activitats de la Cartera de Serveis del SAM que l'ajuntament realitza.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'activitats específiques de la Cartera de Serveis de SAM realitzades: són les activitats que l'ajuntament realitza i que estan incloses en la Cartera de Serveis del SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).</li> <li>➤ Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM: La Cartera de Serveis de SAM estableix les següents activitats: 1. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal; 2. Actualització del cens d'establiments alimentaris; 3. Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc; 4. Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial; 5. La inspecció d'ofici; 6. Informes sanitaris per altres raons; 7. El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi; 8. El sistema d'informació i divulgació; 9. Activitats d'assessorament; 10. La formació dels tècnics propis; 11. La formació dels manipuladors d'aliments; 12. Atenció de queixes i denúncies; 13. Inspecció per denúncia; 14. Col·laboració en alertes; 15. Control del transport urbà d'aliments; 16. Requeriments i mesures cautelars; 17. Expedients sancionadors.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 77,5%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 74,6%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre de requeriments emesos pels ajuntaments que s'han resolt favorablement sobre el total de requeriments emesos.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre de requeriments resolts favorablement}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre de requeriments resolts favorablement: SUMA del nombre total de requeriments resolts favorablement durant l'any en estudi (encara que s'hagin emès l'any anterior).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per REQUERIMENT RESOLT FAVORABLEMENT: Aquell requeriment a l'establiment inspeccionat, en el què durant la visita de comprovació (inspecció, recepció de documentació, etc.) es posa de manifest que s'han resolt, almenys, el 80% dels incompliments requerits.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció realitzades en matèria de seguretat alimentària.           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1 i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 68,8%</b>	<b>Ens locals participants: 37</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 67,0%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 28</b>

<b>% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments codificats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments codificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'establiments codificats: SUMA del nombre total d'establiments del cens que han estat codificats (aquest és un valor acumulat d'altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiment codificat aquell al què se li ha assignat un número de registre municipal d'acord amb els criteris establerts en la darrera versió del document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya".</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 76,8%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 74,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

## Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

<b>Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre de brots de TIA sobre la població del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre de brots de TIA}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100.000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre de brots de TIA: SUMA del nombre de brots que es donen al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per BROTS DE TOXICOINFECCIÓ ALIMENTÀRIA (TIA): els brots epidèmics relacionats amb les malalties transmeses via alimentària. Són brots de declaració obligatòria i es recullen en el butlletí epidemiològic de Catalunya de manera periòdica. El municipi participa en la fase de comunicació del risc i col·labora amb la Generalitat en la investigació epidemiològica aportant dades de l'activitat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 0,66</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 0,28</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>



<b>Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre de denúncies que ha rebut el servei durant l'any en relació amb la població del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombres de denúncies rebudes}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 10.000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre de denúncies rebudes: SUMA del nombre total de denúncies rebudes durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per DENÚNCIES: les comunicacions que es fan a l'administració de presumptes irregularitats en matèria de SAM. Les denúncies es poden rebre per diferents vies: trucades telefòniques identificades, entrada per escrit al Registre, a través de OPIC/OMIC, dirigit al servei de Salut Pública, a través de la Policia Local.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 1,1</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 1,3</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

## Gestió del risc

<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el n° establiments alimentaris classificats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI BAIX (aquest és un valor acumulat d'altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per RISC SANITARI BAIX: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada.               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 48,6%</b>	<b>Ens locals participants: 36</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 48,6%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº establiments alimentaris classificats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI MITJÀ (aquest és un valor acumulat d'altres anys). * S'entén per RISC SANITARI MITJÀ: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 38,4%</b>	<b>Ens locals participants: 36</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 38,4%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº establiments alimentaris classificats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI ALT (aquest és un valor acumulat d'altres anys). * S'entén per RISC SANITARI ALT: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 13,1%</b>	<b>Ens locals participants: 36</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 13,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

## II. DIMENSIÓ USUARI/CLIENT

### Gestió de Riscos Sanitaris

<b>Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre d'inspeccions que realitza el SAM del municipi per cada 1.000 habitants.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1.000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 2,1</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 2,6</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el nombre mig d'inspeccions que el servei realitza amb relació al total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 1,4</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 1,5</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

## Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària

<b>Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris assessorats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 1.000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'establiments alimentaris assessorats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han estat assessorats al SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'inclouen els establiments assessorats telemàticament, tant a instàncies de l'establiment com del propi ajuntament.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per ASSESSORAMENT les accions encaminades a informar i comunicar als titulars o responsables autoritzats dels establiments, determinats aspectes en matèria de seguretat alimentària que permetin garantir la posada al mercat d'aliments segurs, d'acord amb la normativa sanitària vigent.</li> <li>* S'EXCLOU: l'ASSESSORAMENT realitzat durant les visites de classificació i/o inspecció.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 46,6</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 68,3</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

## Grau d'acompliment de la normativa

<b>Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el nombre d'advertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'advertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'advertiments emesos: SUMA del nombre total d'advertiments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció i/o classificació realitzades en matèria de seguretat alimentària.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per ADVERTIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció i/o de classificació. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat VISITATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris VISITATS anual: els establiments alimentaris als quals s'hi ha realitzat una o més visites de classificació i/o d'inspecció durant l'any. En el cas d'establiments visitats més d'una vegada durant l'any (per exemple en cas que l'establiment hagi estat inspeccionat i classificat / inspeccionat més d'una vegada / reclassificat) només es compta com 1 establiment.</li> <li>S'INCLOU: les visites de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 21,9</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 30,6</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

<b>Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el nombre de requeriments pels establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total de requeriments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les inspeccions realitzades en matèria de seguretat alimentària.               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 19,9</b>	<b>Ens locals participants: 46</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 28,6</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 36</b>

<b>% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre els establiments alimentaris inspeccionats.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més mesures cautelars durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).</li> <li>➤ * S'entén per MESURA CAUTELAR: el que recull l'article 63 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu a mesures cautelars: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment, el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització d'un producte/s; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i/o humans.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 4,1%</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 4,4%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

<b>% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris sancionats en relació amb el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris sancionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'establiments alimentaris sancionats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més sancions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per SANCIÓ: el que recull l'art. 71 de la Llei 18/2009 de Salut Pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment. En els establiments alimentaris sancionats també s'inclouen les Multes coercitives, recollides a l'article 65 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 3,1%</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 3,8%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

### III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/RH

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

<b>% de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, Empreses municipals)</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió directa (ja sigui per una sola administració local o en col·laboració amb d'altres administracions).	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Gestió directa}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OOAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.).</li> <li>➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 100%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 100%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>% de Gestió indirecta (concessió, altres)</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió indirecta (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada o societat d'economia mixta).	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Gestió indirecta}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.).</li> <li>➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 0%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 0%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

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

<b>% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'inspeccions pròpies fetes en l'ajuntament sobre el total d'inspeccions realitzades en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'inspeccions de l'ajuntament: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS que realitza l'AJUNTAMENT durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per INSPECCIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació.</li> <li>* S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'inspeccions empreses externes: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per EMPRESES EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESES EXTERNES, les inspeccions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les inspeccions són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària o Autònoms.</li> <li>* S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 96,5%</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 94,9%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

## Disposar dels recursos humans adequats

<b>Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total de visites de control realitzades en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre de visites de control de l'ajuntament}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre de visites de control de l'ajuntament: SUMA del nombre total de VISITES de CONTROL de l'ajuntament que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per VISITA de CONTROL les visites de CLASSIFICACIÓ i les d'INSPECCIÓ realitzades per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I).</li> <li>* S'EXCLOUEN: les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.).</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 196</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 218</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 30</b>

<b>Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador ens aproxima la càrrega de treball dels/les treballadors/es municipals amb relació al nombre d'habitants del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'habitants: nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> <li>➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació.</li> </ul> </li> </ul> <p>En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 55.286</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 44.024</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>



<b>Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total d'establiments alimentaris del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.).</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 847</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 843</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 30</b>

## Millorar les habilitats dels treballadors/res del servei

<b>Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del Servei</b>	
<p><b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra la durada i/o intensitat de la formació que reben els treballadors/res del SAM. És un indicador que ens mostra l'esforç municipal per la millora de la capacitat del seus professionals.</p>	
<p><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM: SUMA del nombre total d'hores d'assistència i participació a activitats de formació continuada al conjunt dels treballadors/res de SAM relacionades amb el lloc de treball. S'inclou tant la formació presencial com en línia. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per HORES DE FORMACIÓ: les hores de cursos, jornades, tallers i seminaris, proposades i/o autoritzades per l'Ajuntament i/o entitat, que estiguin justificades documentalment i d'especialitats relacionades amb tasques específiques. La formació transversal NO es compta com a formació específica SAM. Es recull la formació específica en seguretat alimentària (per exemple: en el cas del "Diplomat en Sanitat", seria una part proporcional de la formació en Salut Pública).</li> </ul> </li> <li>➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació.</li> </ul> <p>En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 13,1</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 14,2</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

## Promoure un clima laboral positiu per als treballadors/res

<b>% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/res de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador és el percentatge d'hores de baixa del personal del SAM, respecte les hores ordinàries previstes per conveni. És un indicador útil per analitzar el clima laboral del SAM.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'hores de baixa: SUMA del nombre total de les hores de baixa i d'indisposicions (Indisposició laboral transitòria i accidents de treball), del conjunt dels treballadors/res del SAM. Aquestes hores de baixa han d'estar proporcionades a les hores que els/les treballadors/res dediquen a SAM. (Exemple: Si hi ha 1 treballador que dedica el 50% del seu horari a tasques de SAM i aquest ha estat 40 hores de baixa en tot l'any, el valor d'aquesta variable seria 20 hores (que correspon a calcular el 50% de 40 hores). NO es consideren les hores de baixa per maternitat, paternitat, ni els permisos i les llicències.</li> <li>* S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació.</li> <li>En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</li> <li>➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM.</li> <li>NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 3,5%</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 4,8%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

<b>Sou brut d'un tècnic/a de Salut Pública</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un professional. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut pública: Sou brut anual del lloc de treball d'un tècnic/a de SALUT PÚBLICA (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respecte per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 35.251€</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 32.876€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 34</b>

<b>Sou brut d'un/a inspector/a</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un/a inspector/a. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
<b>Fórmula de càlcul:</b>	Sou brut base anual d'un/a inspector/a.
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sou brut base anual d'un/a inspector/a: Sou brut anual del lloc de treball d'un/a INSPECTOR/A (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitats, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 37.363€</b>	<b>Ens locals participants: 28</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 31.115€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 18</b>

## Reflectir l'estructura de gènere del personal

<b>% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra la proporció de dones sobre el total dels treballadors/es de SAM. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
<b>Fórmula de càlcul:</b>	$\frac{\text{Dones a la plantilla}}{\text{Treballadors/es de SAM}} \times 100$
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dones a la plantilla (treballadores) del SAM: SUMA del nombre total de DONES treballadores de SAM. * S'entén per TREBALLADORA de SAM, les DONES treballadores incloses en el Capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal femení de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. En el cas de contractacions temporals i/o a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any.</li> <li>➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a en que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 72,1%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 79,6%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra la proporció de dones amb càrrec de comandament sobre el total dels treballadors/es de SAM amb comandament. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores)}}{\text{Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores): SUMATORI del nombre total de DONES treballadores de SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</li> <li>➤ Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament: SUMATORI del nombre total de treballadors/es SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 81,8%</b>	<b>Ens locals participants: 37</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 88,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 27</b>

## IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA

### Disposar dels recursos adequats

<b>Despesa corrent de SAM per habitant</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura la despesa corrent de SAM pels habitatges residents al municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> <li>➤ Nombre d'habitants. És el nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 1,03€</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 1,22€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM amb relació al pressupost corrent municipal, reflectint el pes econòmic del servei dins el pressupost municipal.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> <li>➤ Despeses corrents del pressupost municipal: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis), 3 (Interessos) i 4 (Transferències Corrents) del pressupost municipal consolidat (s'inclou l'Ajuntament, els Organismes Autònoms i no s'inclouen les empreses municipals).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 0,12%</b>	<b>Ens locals participants: 38</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 0,12%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM en relació amb el pressupost de Salut Pública.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> <li>➤ Despeses corrents del servei de Salut Pública: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de Salut Pública. * S'EXCLOU: les despeses de les partides d'animals de companyia. * S'EXCLOU: la despesa destinada a consum i junta arbitral, laboratori, administració, serveis jurídics, etc. * S'EXCLOU: la despesa destinada a salvament i socorrisme de platges. * S'EXCLOU: la despesa de cementiri i serveis funeraris.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 15,2%</b>	<b>Ens locals participants: 47</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 23,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 37</b>

## Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
<p><b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb taxes, preus públics i altres ingressos. És una valoració del pes dels ingressos aportats per les persones usuàries en el finançament del servei, i una mostra del seu grau de finançament.</p>	
<p><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual de SAM}} \times 100</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aportacions taxes i preus públics en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 3 (Taxes, preus públics i altres ingressos). Exemple: INCLOU taxes per inspecció i/o autorització, els ingressos per sancions, els preus de cursos de manipuladors, preus d'anàlisi de laboratori, etc. En el cas de gestió indirecta, s'inclouen els ingressos de l'entitat gestora (compte d'explotació).</li> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal.</li> </ul> <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 3,4%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 3,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
<p><b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador recull el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb aportació d'altres institucions públiques. És una valoració dels ingressos procedents d'institucions diferents de la municipal, i una mostra del grau de finançament dels SAM.</p>	
<p><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent de SAM}} \times 100</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aportacions d'altres institucions en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 4 (Transferències corrents) d'altres institucions: Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, etc. No s'inclouen les transferències de l'Ajuntament a l'Organisme Autònom ni a la Concessionària.</li> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal.</li> </ul> <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 18,8%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 28,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents de SAM que són finançades amb aportació municipal. L'indicador reflecteix el grau de finançament municipal del servei.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: S'obté AUTOMÀTICAMENT com a resultat de l'operació següent: Despeses corrents - Aportacions taxes i preus públics - Aportacions d'altres institucions.</li> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 77,7%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 68,7%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

## Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

<b>Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura la despesa corrent del SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris que hi ha al municipi. És un indicador que ens aproxima sobre el grau i la intensitat de cobertura de les activitats vinculades amb el SAM.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 105,2€</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 110,9€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>



## V. ENTORN

<b>Població</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura la grandària d'un municipi en termes d'habitants.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> <i>Nombre d'habitants</i>	
<b>Variables emprades:</b>	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 79.780</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 57.378</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>% Població estrangera</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura el nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Població estrangera}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
➤ Població estrangera: Nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 18,3%</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 15,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>Densitat de població (hab. / km<sup>2</sup> municipi)</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra la distribució del nombre d'habitants en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Superfície municipal}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Superfície municipal: Extensió del municipi, en Km. quadrats. Font: INE.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 4.210</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 2.703</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador és la relació que hi ha entre el nombre d'establiments censats del municipi per cada 1.000 habitants.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).</li> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> <li>➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 9,8</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 11,0</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>

<b>Renda per càpita</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador és la relació que hi ha entre la renda familiar bruta disponible del municipi i el nombre d'habitants i ens reflecteix el nivell de riquesa econòmica del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Renda familiar bruta disponible}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Renda familiar bruta disponible: Renda municipal. Font: Diputació de Barcelona (SIEM, elaboració pròpia).</li> <li>➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021: 17.998</b>	<b>Ens locals participants: 48</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2021 sense Barcelona: 15.045</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 38</b>









**Diputació  
Barcelona**

Àrea d'Igualtat i  
Sostenibilitat Social

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

Recinte Mundet. Edifici Serradell, 2a

Passeig de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel. 934 022 468

s.salutp@diba.cat

[www.diba.cat/web/salutpublica/cercles\\_comparacio\\_intermunicipal](http://www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal)



**Diputació  
Barcelona**

Àrea de Recursos Humans,  
Hisenda i Serveis Interns

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

Edifici Can Serra

Rambla de Catalunya, 126, 5è

08008 Barcelona

Tel. 934 022 237

s.programacio@diba.cat

[www.diba.cat/web/menugovernlocal/ci](http://www.diba.cat/web/menugovernlocal/ci)