

Introducción

El siguiente informe recoge los resultados del Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal (SAM) y analiza los principales resultados de los datos aportados el año 2015 por los 49 entes participantes. De éstos, 48 son de la provincia de Barcelona (hay 38 municipios y los 10 distritos de la Ciudad de Barcelona, que han sido tratados como si fueran municipios independientes). También ha participado un municipio de la provincia de Tarragona por tercer año consecutivo (Cambrils).

Los diferentes apartados son:

- Introducción
- Análisis global de los indicadores
- Análisis de los talleres de mejora
- Conclusiones finales

Aunque este año ya se dispone de una serie temporal de datos correspondiente a las siete ediciones de realización del Círculo desde su inicio en 2009, en este informe se realiza el análisis de las tres últimas, ya que son las que cuentan con mayor número de participantes, hecho que permitirá abordar la evolución de la media de los indicadores en el tiempo.

En cuanto al número de entes participantes (ver tabla 1), ha aumentado respecto al año 2014, incorporándose tres municipios nuevos (Canovelles, La Roca del Vallès y Sant Pere de Ribes) junto al resto de los distritos de la Ciudad de Barcelona (Eixample, Nou Barris, Sants-Montjuïc y Sarrià-Sant Gervasi). Eso sí, un municipio que había participado en la anterior edición (Montcada i Reixac) no lo ha hecho en esta (ver gráfico 1).

| PARTICIPANTES 2014 | | | |
|-----------------------------|-----------|---------------------------------|-----------|
| NOMBRE | POBLACIÓN | NOMBRE | POBLACIÓN |
| Badalona | 215.654 | Mollet del Vallès | 51.650 |
| Barberà del Vallès | 32.545 | Palau-solità i Plegamans | 14.457 |
| Cambrils | 32.915 | Prat de Llobregat, El | 63.014 |
| Cardedeu | 17.938 | Premià de Mar | 27.944 |
| Castellbisbal | 12.364 | Rubí | 74.536 |
| Castelldefels | 63.891 | Sabadell | 207.814 |
| Cerdanyola del Vallès | 57.413 | Sant Adrià de Besòs | 35.814 |
| Ciutat Vella (Barcelona) | 100.685 | Sant Andreu (Barcelona) | 145.983 |
| Cornellà de Llobregat | 86.376 | Sant Boi de Llobregat | 82.195 |
| Franqueses del Vallès, Les | 19.446 | Sant Cugat del Vallès | 87.830 |
| Gavà | 46.405 | Sant Feliu de Llobregat | 43.800 |
| Gràcia (Barcelona) | 120.273 | Sant Martí (Barcelona) | 232.629 |
| Granollers | 60.101 | Sant Sadurní d'Anoia | 12.689 |
| Horta Guinardó (Barcelona) | 166.950 | Sant Vicenç dels Horts | 27.983 |
| Hospitalet de Llobregat, L' | 252.171 | Santa Coloma de Gramenet | 116.950 |
| Igualada | 38.751 | Sitges | 28.269 |
| Les Corts (Barcelona) | 81.200 | Terrassa | 215.214 |
| Manlleu | 20.228 | Vic | 42.498 |
| Manresa | 74.655 | Viladecans | 65.549 |
| Masnou, El | 22.923 | Vilafranca del Penedès | 39.224 |
| Mataró | 124.867 | Vilanova i la Geltrú | 65.684 |
| NUEVOS PARTICIPANTES 2015 | | | |
| NOMBRE | POBLACIÓN | NOMBRE | POBLACIÓN |
| Canovelles | 15.906 | Sant Pere de Ribes | 29.666 |
| Eixample (Barcelona) | 263.565 | Sants-Montjuïc (Barcelona) | 180.824 |
| Nou Barris (Barcelona) | 164.516 | Sarrià-Sant Gervasi (Barcelona) | 145.761 |
| Roca del Vallès, La | 10.504 | | |

Tabla 1: Entes participantes en la edición 2015 y su población



Gráfico 1: Evolución temporal del número de entes participantes. Periodo 2009-2015.

Los 38 municipios participantes de la provincia de Barcelona, excluyendo la ciudad de Barcelona, representan el 46,9% de todos los municipios de la provincia con una población de más de 10.000 habitantes (ver gráfico 2).

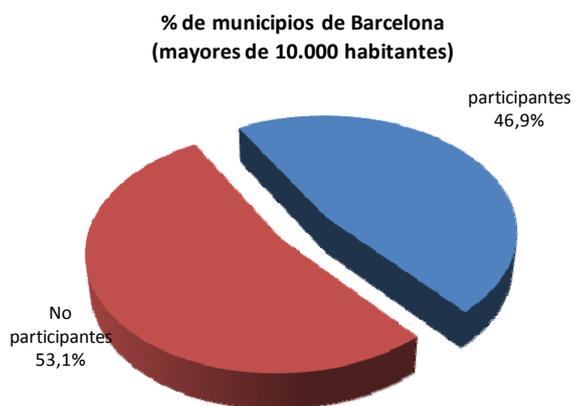


Gráfico 2: Porcentaje de municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los Círculos (Municipios mayores de 10.000 habitantes).

Analizando la participación en función de la población de los municipios que han asistido a los Círculos, el porcentaje varía en función de si se tiene en consideración toda la población de Barcelona.

Si no se tiene en cuenta la ciudad de Barcelona, los municipios participantes representan un 76,8% de la población de los municipios de más de 10.000 habitantes (ver gráfico 3). En el año anterior este porcentaje fue del 75,3%.

En cambio, computando toda la población del municipio de Barcelona, el porcentaje es del 84,4% (ver gráfico 4). En el año anterior fue de un 68,1%.

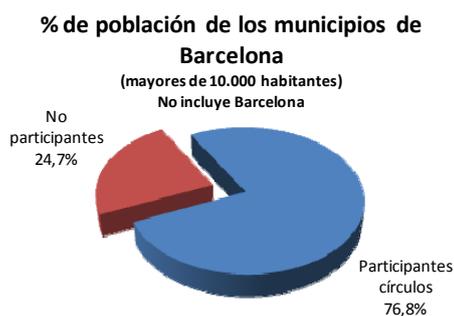


Gráfico 3: Porcentaje de población de los municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los Círculos (Municipios mayores de 10.000 habitantes). No incluye Barcelona ciudad

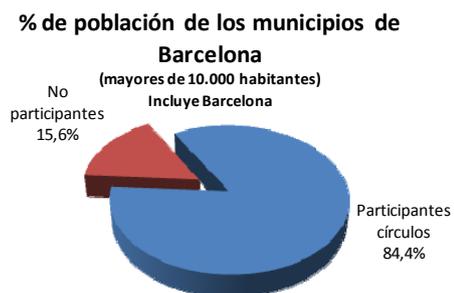


Gráfico 4: Porcentaje de población de los municipios de la Provincia de Barcelona que han participado en los Círculos (Municipios mayores de 10.000 habitantes). Incluye Barcelona ciudad

Actualmente, el Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal cuenta con 41 indicadores agrupados en 4 dimensiones y 5 indicadores de entorno (ver gráfico 5). Se puede observar una distribución equitativa de indicadores entre las cuatro dimensiones.

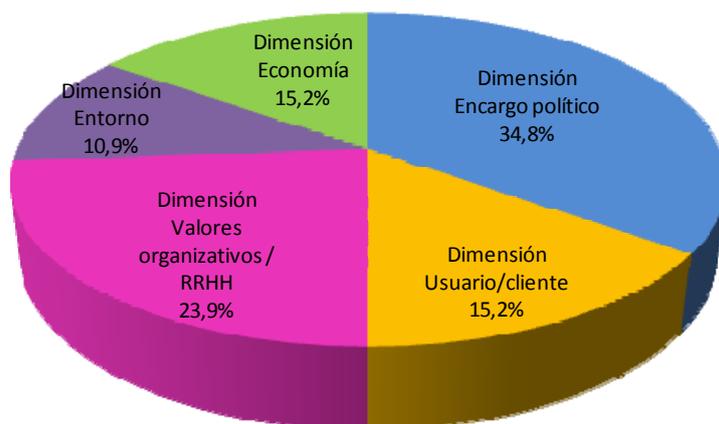


Gráfico 5: Porcentaje de distribución de los indicadores para cada una de las dimensiones de estudio.

Análisis global de los indicadores

El análisis global de los indicadores se realiza desde diferentes perspectivas:

- Lectura descriptiva de los datos correspondientes a los valores medios del año en estudio y, para algunos indicadores, se realiza un análisis simple de dispersión de datos correspondiente a los diferentes municipios participantes.
- Comparativa según la magnitud poblacional destacando las diferencias significativas entre los entes de más de 60.000 habitantes (+60) y los de menos de 60.000 habitantes (-60). Para algunos indicadores donde el impacto puede ser significativo, se realiza también esta comparativa excluyendo la ciudad de Barcelona.
- Perspectiva temporal de la evolución de los indicadores en los últimos tres años de estudio (2013, 2014 y 2015).
- Perspectiva transversal con otros servicios. Se comparan aquellos indicadores comunes en todos los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal.
- Estudio de correlaciones entre varios indicadores, que se mencionan oportunamente.

Se analizan, a continuación, los resultados en función de las cuatro dimensiones en que se estructuran los indicadores:

- Dimensión Encargo Político / Estratégico
- Dimensión Usuario / Cliente
- Dimensión Valores Organizativos / Recursos Humanos
- Dimensión Economía

DIMENSIÓN ENCARGO POLÍTICO / ESTRATÉGICO

Los indicadores de la dimensión “Encargo Político / Estratégico” aportan información de la calidad del servicio y del grado de cumplimiento de los cuatro objetivos estratégicos siguientes: garantizar el cumplimiento de la normativa, gestionar un servicio de calidad, adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía y la gestión del riesgo.

La siguiente tabla muestra los valores medios de los años 2014, 2015 y 2016:

| Garantizar el cumplimiento de la normativa | 2013 | 2014 | 2015 | Gestionar un servicio de "calidad" | 2013 | 2014 | 2015 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--------|--------|---|--------|--------|--------|--|------|------|------|--|------|--------|--------|---|-----|--------|--------|--|----|--------|--------|
| % establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios | 23,0 % | 20,1 % | 23,4 % | % de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM | 79,9 % | 76,5 % | 78,4 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones sobre el n° de establecimientos alimentarios inspeccionados | 69,5 % | 75,4 % | 82,1 % | % de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos | -- | 69,1 | 54,9 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el n° establecimientos alimentarios inspeccionados | -- | 76,6 % | 83,8 % | % de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios | 30,8 % | 41,2 % | 56,2 % | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el n° de establecimientos alimentarios inspeccionados | 49,5 % | 69,0 % | 71,7 % | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía</th> <th>2013</th> <th>2014</th> <th>2015</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes</td> <td>0,81</td> <td>0,68</td> <td>0,71</td> </tr> <tr> <td>Números de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes</td> <td>1,8</td> <td>1,2</td> <td>1,3</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía | 2013 | 2014 | 2015 | Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes | 0,81 | 0,68 | 0,71 | Números de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes | 1,8 | 1,2 | 1,3 | | | | |
| Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía | 2013 | 2014 | 2015 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes | 0,81 | 0,68 | 0,71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Números de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes | 1,8 | 1,2 | 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios | 36,3 % | 44,0 % | 50,9 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados anual | 70,4 % | 70,3 % | 65,3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el n° establecimientos alimentarios clasificados anual | -- | 70,0 % | 67,1 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados anual | 54,5 % | 47,9 % | 45,0 % | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestión del riesgo</th> <th>2013</th> <th>2014</th> <th>2015</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados</td> <td>--</td> <td>35,9 %</td> <td>37,0 %</td> </tr> <tr> <td>% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados</td> <td>--</td> <td>45,4 %</td> <td>43,8 %</td> </tr> <tr> <td>% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados</td> <td>--</td> <td>18,8 %</td> <td>19,2 %</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Gestión del riesgo | 2013 | 2014 | 2015 | % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados | -- | 35,9 % | 37,0 % | % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados | -- | 45,4 % | 43,8 % | % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados | -- | 18,8 % | 19,2 % |
| Gestión del riesgo | 2013 | 2014 | 2015 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados | -- | 35,9 % | 37,0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados | -- | 45,4 % | 43,8 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto sobre el n° de establecimientos alimentarios clasificados | -- | 18,8 % | 19,2 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Tabla 2: Indicadores de la dimensión Encargo Político / Estratégico. Periodo 2013-2015.

I. Garantizar el cumplimiento de la normativa

Uno de los principales objetivos dentro de la cartera de servicios del SAM es garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios.

Así, en el año 2015 se inspeccionaron el 23,4% de los establecimientos alimentarios ante el 20,1% del 2014 y el 23,0% del 2013.

Por tramos de población, se observa que los entes de más de 60.000 habitantes tienen un mayor porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados que los entes de menor población (un 24,2% frente un 20,7% respectivamente): los de mayor población han incrementado en 3,7 puntos porcentuales el porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados en 2015, mientras que los municipios de menor población han incrementado en 1,6 puntos (ver gráfico 6).

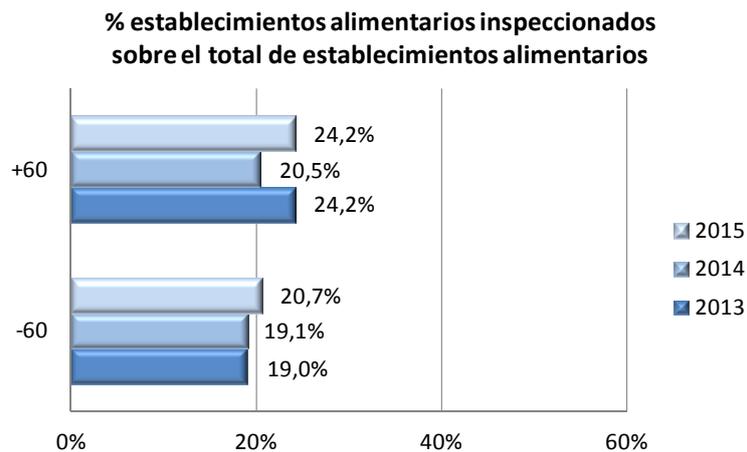


Gráfico 6: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

En referencia al porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios, el resultado del año 2015 ha sido del 50,9% de media (44,0% el año anterior y 36,3% el 2013). Por lo tanto, se confirma la tendencia ascendente de los últimos años.

Por tramos de población, los entes de menos habitantes son los que tienen un mayor porcentaje de establecimientos clasificados (54,2% frente al 49,4% de los ayuntamientos de más de 60.000 habitantes). Cabe destacar, sin embargo, el incremento del valor de este indicador en los municipios de más habitantes, aumentando este porcentaje en 17,5 puntos porcentuales respecto a la edición del 2013 (ver gráfico 7).

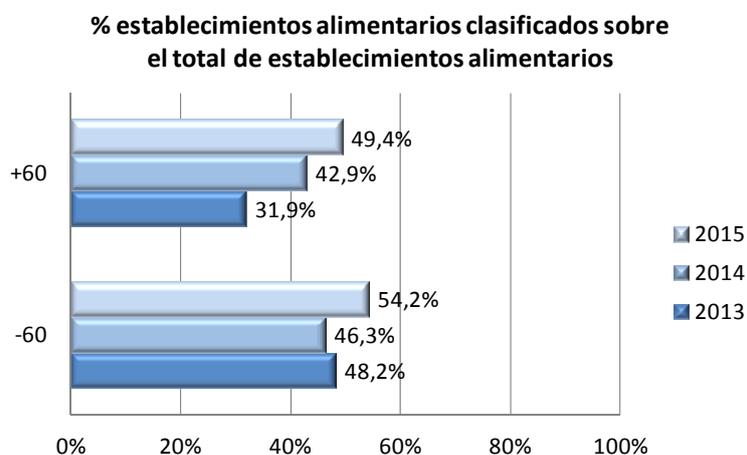


Gráfico 7: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

A continuación, se analiza el porcentaje de establecimientos tanto inspeccionados como clasificados conformes en lo que se refiere a instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles.

Por un lado, en cuanto a los establecimientos alimentarios inspeccionados, el 83,8% son conformes en cuanto a prácticas de manipulación, el 82,1% en cuanto a instalaciones y el 71,7% disponen de autocontroles. El grado de conformidad de las instalaciones y de las prácticas de manipulación ha mejorado alrededor de 7 puntos porcentuales con relación a la edición anterior, mientras los autocontroles lo han hecho 2,7 puntos porcentuales.

El porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol no logra la mejora mencionada si se descartan los datos de Barcelona, puesto que el grado de conformidad es 6,5 puntos porcentuales inferior a la media de la edición anterior (ver gráfico 8).

% d'establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados

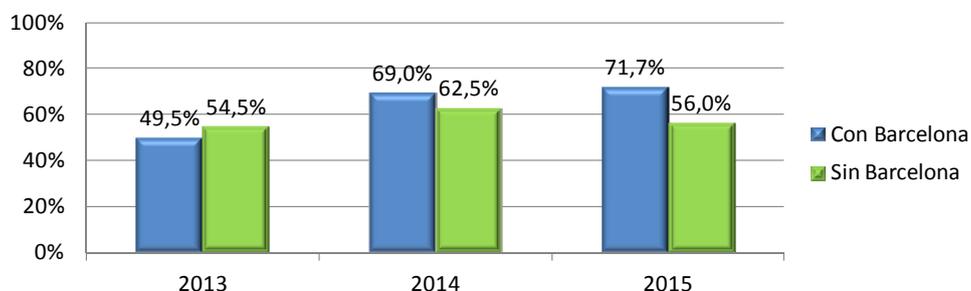


Gráfico 8: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios (con Barcelona y sin Barcelona). Periodo 2013-2015

Analizando estos indicadores por tramos de población, se observa que los entes de más de 60.000 habitantes son los que tienen mayor porcentaje de conformidad, tanto en cuanto a instalaciones, como en cuanto a prácticas de manipulación y a autocontroles (ver gráficos 9, 10 y 11). Destaca, principalmente, la diferencia del grado de conformidad de los establecimientos en cuanto a disponer de autocontroles: los participantes de mayor población registran más del doble de establecimientos inspeccionados conformes. Esta mayor conformidad es debida, posiblemente, al hecho que lleven más años realizando tareas de inspección y a que dispongan de más recursos económicos para la Seguridad Alimentaria.

Por el contrario, la dificultad de cumplir con la obligatoriedad de disponer de un plan de autocontrol por parte de los establecimientos alimentarios puede ser el motivo por el cual los porcentajes de conformidad en autocontrol sean inferiores a los valores registrados en cuanto a instalaciones.

% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados

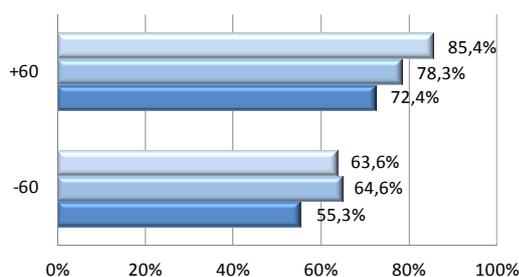


Gráfico 9: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados

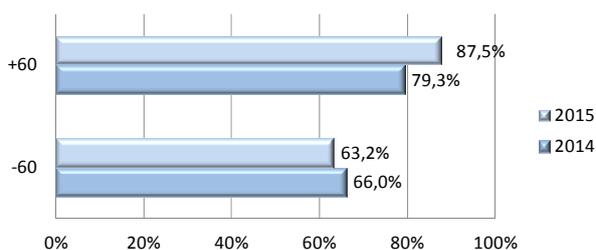


Gráfico 10: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados

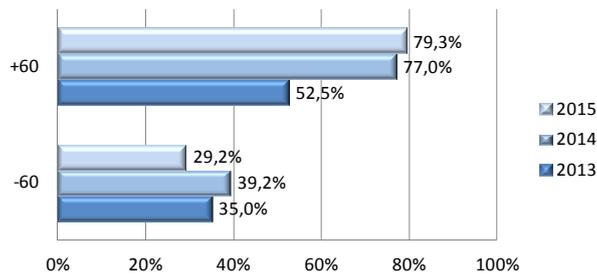


Gráfico 11: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a autocontroles por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

Por otro lado, la conformidad de los establecimientos clasificados en cuanto a instalaciones y a prácticas de manipulación se sitúa alrededor del 65%, pero es sólo del 45% en cuanto a disponer de autocontroles. Como pasa con los establecimientos inspeccionados, se pone de manifiesto la dificultad de cumplir con este requerimiento.

A diferencia de los establecimientos inspeccionados, el grado de conformidad de los clasificados inicia una ligera tendencia descendente en cuanto a las instalaciones y a las prácticas de manipulación.

Por tramos de población, los municipios más grandes son los que registran de nuevo un mayor porcentaje de conformidad de estos tres elementos (ver gráficos 12, 13 y 14).

% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones sobre el nº establecimientos alimentarios clasificados

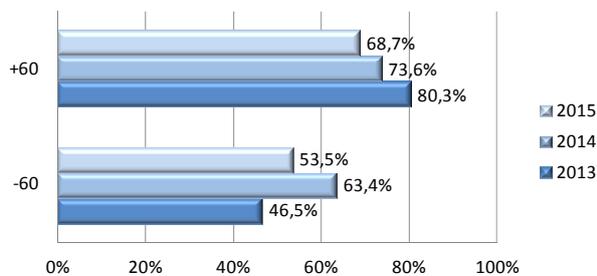


Gráfico 12: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación sobre el nº establecimientos alimentarios clasificados anual

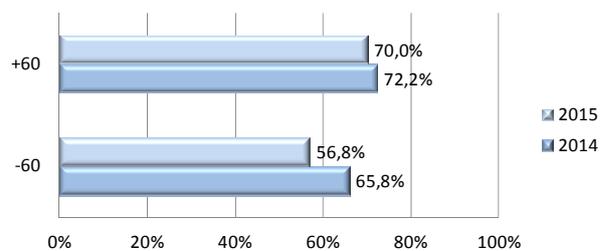


Gráfico 13: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

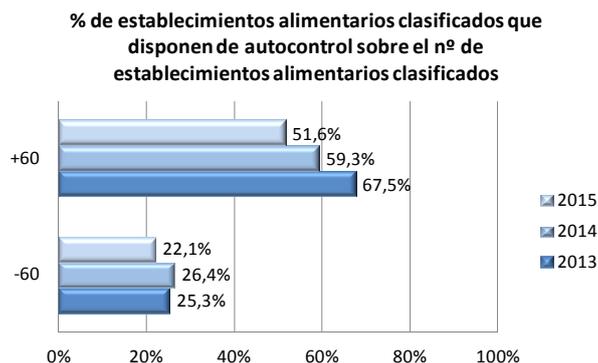


Gráfico 14: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a autocontroles por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

Ha aumentado el número de establecimientos inspeccionados (23,4% de media el año 2015) junto al grado de conformidad de los establecimientos alimentarios inspeccionados:

- **82,1%** conformes respecto a las instalaciones
- **83,8%** conformes respecto a prácticas de manipulación
- **71,7%** conformes respecto a los autocontroles

II. Gestionar un servicio de “calidad”

En 2015 se han desarrollado de media un 78,4% de las actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM, dato ligeramente superior a la de las ediciones anteriores (76,5% en 2014 y 79,9% en 2013). Esta mejora se observa en ambos tramos de población (85,7% en municipios de más de 60.000 habitantes y 70,1% en municipios de menos de 60.000 habitantes en 2015; 84,9% y 68,4% el año 2014, respectivamente). Son dos los municipios que más han aumentado su Cartera de Servicios SAM con la incorporación de 10 y 6 actividades, respectivamente, hecho que facilita la mejora manifiesta en el tramo de menor población. Posiblemente, los municipios de más de 60.000 habitantes disponen de más recursos para mantener un elevado número de tareas específicas en Seguridad Alimentaria (ver Gráfico 15).

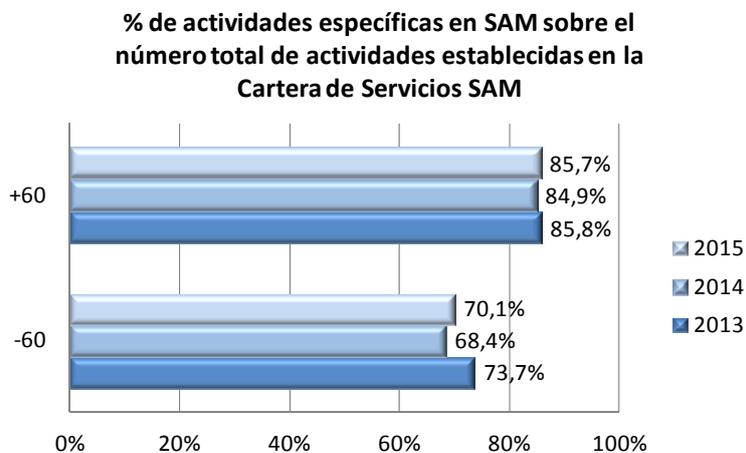


Gráfico 15: Porcentaje de actividades de la Cartera de Servicios SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

Se consolida la Cartera de Servicios SAM ofrecida en los municipios de +60.000 habitantes (85,7% año 2015) y la de los municipios de -60.000 habitantes logra una ligera mejora (70,1% año 2015).

En referencia a los requerimientos emitidos el año 2015, se resuelven favorablemente el 54,9% (dato 14,2 puntos porcentuales por debajo de la media del año pasado).

Esta disminución se da independientemente del tramo de población del municipio participante y tampoco se evidencian diferencias significativas si se analizan los datos sin Barcelona (ver gráficos 16 y 17).

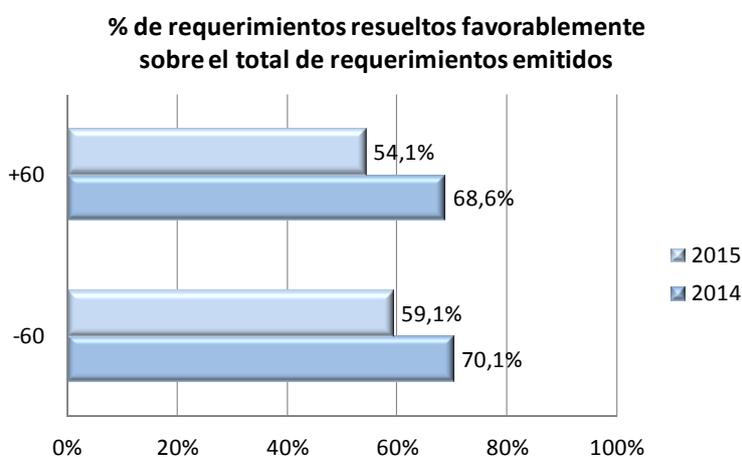


Gráfico 16: Porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014-2015

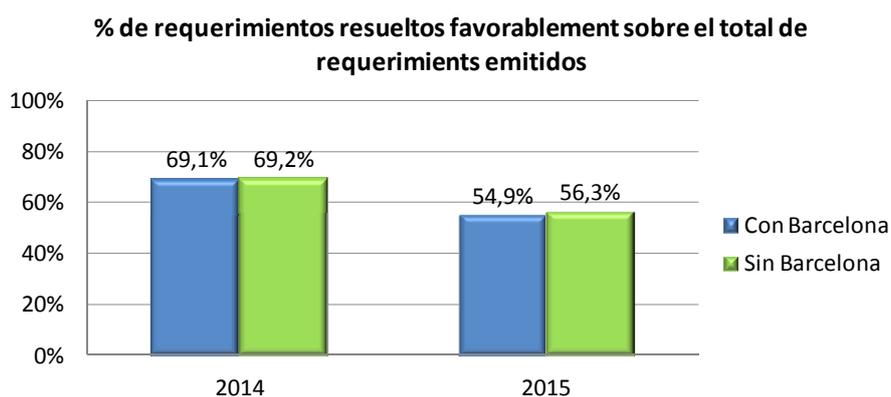


Gráfico 17: Porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos (con Barcelona y sin Barcelona). Periodo 2014-2015

El porcentaje de establecimientos codificados en 2015 es de un 56,2% (15 puntos porcentuales por encima del valor recogido el año anterior).

Analizando los tramos de población (ver gráfico 18), ambos se sitúan alrededor de la media (57,0% en los municipios de más población y 52,9% en los municipios de menor población). Son los

municipios mayores de 60.000 habitantes los que registran una mejora más importante (17,2 puntos porcentuales más que el año anterior).

Atendiendo a la obligatoriedad legal de codificar los establecimientos alimentarios y que, para hacerlo, se tienen que conocer exactamente la actividad que se realiza, es muy posible que la mayor parte de los entes participantes aprovechen las visitas a los establecimientos alimentarios para codificarlos.

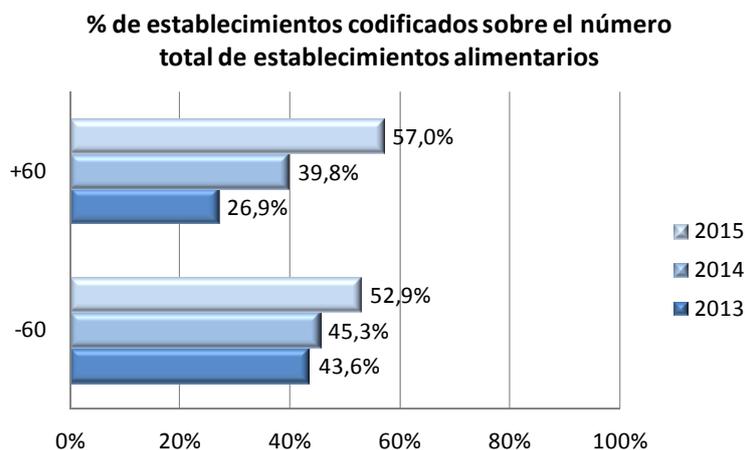


Gráfico 18: Porcentaje de establecimientos codificados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

III. Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía.

El objetivo final de cualquier Servicio de Seguridad Alimentaria es garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos que llegan a la ciudadanía para satisfacer las expectativas de los clientes a la hora de disponer de unos alimentos seguros.

Un indicador que permite medirlo es la cantidad de brotes de tóxico infecciones alimentarias (TIA), con un resultado este año de 0,71 brotes de TIA por cada 100.000 habitantes (dato sensiblemente superior a los 0,68 brotes registrados el año 2014).

Aunque el resultado de este año y de ediciones anteriores se mantiene alrededor de valores aparentemente aceptables, se ha de tener en cuenta una posible infravaloración de la situación por diferentes motivos, como demuestra la gran dispersión de los datos obtenidos: por un lado algunas tóxico infecciones pueden pasar desapercibidas si su gravedad o el número de afectados no es suficientemente relevante y, por otro lado, los sistemas de recogida de datos epidemiológicos no son siempre suficientemente ágiles ni son compartidos entre todas las administraciones que podrían estar implicadas.

Respecto al número de denuncias recibidas por cada 10.000 habitantes, el valor es de 1,3 en 2015, también sensiblemente superior al de la edición anterior (1,2).

En el caso de los municipios de más de 60.000 habitantes, se ha consolidado la reducción observada el año 2014 (tienen el mismo número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes: 1,3). En cambio, este indicador ha aumentado en los entes de menos población (1,0 denuncias recibidas el año 2015).

Son los entes de mayor población los que siguen recibiendo un mayor número de denuncias por cada 10.000 habitantes (este año un 30% más, ver gráfico 19) y no se observan diferencias significativas descartando los distritos de Barcelona.

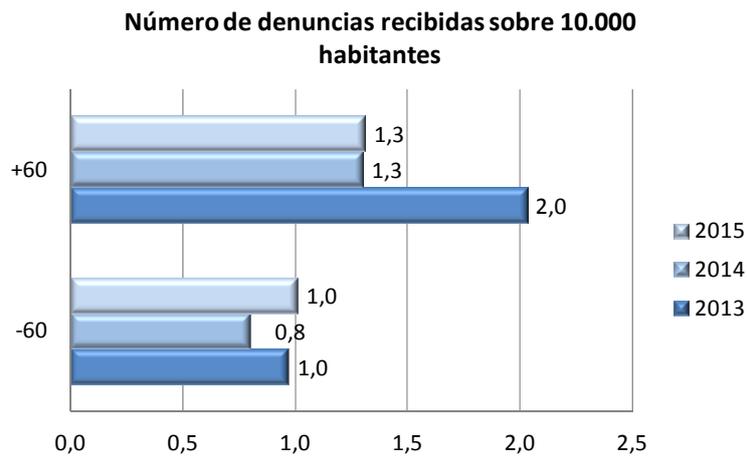


Gráfico 19: Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013-2015

IV. Gestión del riesgo.

Muchos Servicios de Seguridad Alimentaria utilizan la clasificación de los establecimientos en función del riesgo como una herramienta para poder cumplir con su competencia. Esta herramienta permite obtener un mapa de riesgo que, por un lado, facilita información sobre el riesgo sanitario asociado a cada establecimiento clasificado y, por otro, permite realizar una planificación más eficiente de las visitas de inspección.

Respecto a la edición anterior, este año los porcentajes de establecimientos con riesgo alto, medio y bajo no presentan diferencias significativas: 37,0% de establecimientos clasificados como riesgo bajo, 43,8% como riesgo medio y el 19,2% como riesgo alto (ver gráfico 20).

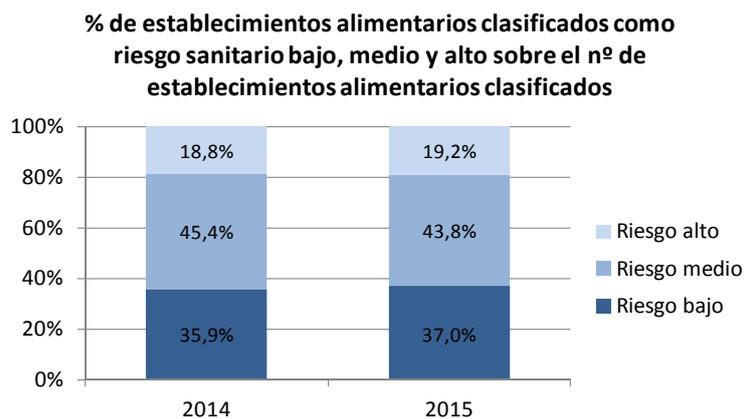


Gráfico 20: Distribución de los niveles del riesgo sanitario de los establecimientos clasificados. Período 2014-2015

En el análisis por tramos de población, tampoco se observan diferencias significativas respecto a los resultados obtenidos en la edición anterior. Los municipios de menos de 60.000 habitantes disponen de menos establecimientos de riesgo alto, pero tienen un porcentaje de establecimientos clasificados mayor que los municipios grandes. Éstos, como disponen de menos establecimientos alimentarios

clasificados respecto al total, es posible que centren sus esfuerzos en clasificar los establecimientos con más deficiencias, es decir, con riesgo más elevado (ver gráfico 21).

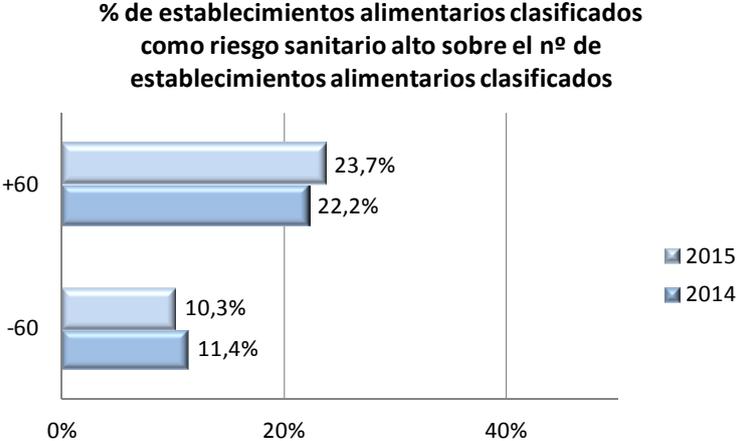


Gráfico 21: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014-2015

DIMENSIÓN USUARIO / CLIENTE

Los indicadores de la dimensión “Usuario / Cliente” están relacionados con las actividades de control oficial en materia de Seguridad Alimentaria y quedan englobados en los siguientes tres objetivos: la gestión de los riesgos sanitarios; la comunicación, el fomento y el apoyo de actividades de Seguridad Alimentaria; y el grado de desempeño de la normativa.

| Gestión de Riesgos Sanitarios | 2013 | 2014 | 2015 | Comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad alimentaria | 2013 | 2014 | 2015 |
|---|------|------|------|--|------|------|------|
| Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes | 3,3 | 3,1 | 3,3 | Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio | -- | 70,3 | 80,0 |
| Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 1,47 | 1,55 | 1,59 | | | | |

| Grado de cumplimiento de la normativa | 2013 | 2014 | 2015 |
|---|-------|-------|-------|
| Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados | -- | 26,9 | 21,5 |
| Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados | -- | 18,1 | 16,9 |
| % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 3,6 % | 3,0 % | 2,7 % |
| % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 3,5 % | 2,9 % | 3,6 % |

Tabla 3: Indicadores de la dimensión Usuario / Cliente. Periodo 2013-2015.

I. Gestión de riesgos sanitarios

En la dimensión de encargo político, el enfoque de los indicadores se orientaba hacia la evaluación del grado de conformidad de los establecimientos alimentarios, definiendo en consecuencia el mapa del riesgo sanitario del municipio. En cambio, en esta dimensión el objetivo es analizar la intensidad de las inspecciones y de las tareas que se derivan, actuaciones que permiten a los Servicios de Seguridad Alimentaria gestionar el riesgo sanitario del municipio.

Para medir la gestión de riesgos sanitarios, se han establecido indicadores relacionados con las inspecciones: con 3,3 inspecciones por cada 1.000 habitantes, este año se recuperan valores de la edición del 2013 (ver gráfico 22), sin que haya diferencias por tramo poblacional.

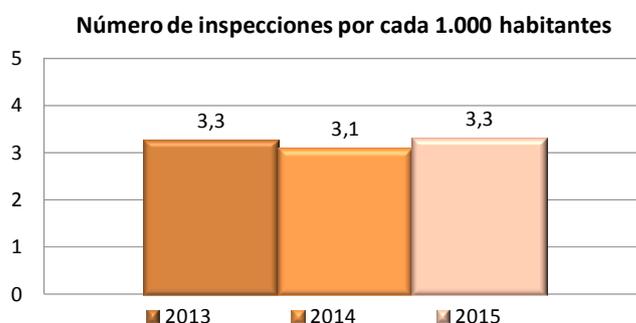


Gráfico 22: Evolución temporal del número de inspecciones por cada 1.000 habitantes. Periodo 2013-2015

Analizando los datos descartando los distritos de Barcelona, la media es ligeramente superior, situación que se mantiene constante durante los últimos tres años (gráfico 23).

Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes

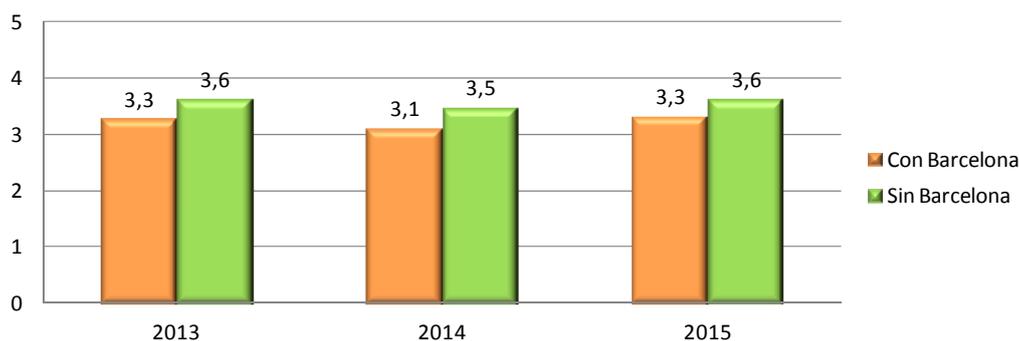


Gráfico 23: Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes (con Barcelona y sin Barcelona). Periodo 2013-2015

Por otro lado, este año el número de inspecciones por establecimiento alimentario (1,59 el 2015) es ligeramente superior al del año anterior (1,55 en 2014) y se observa como la tendencia ascendente iniciada en 2013 se consolida (ver gráfico 24).

Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados



Gráfico 24: Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Periodo 2013-2015

Igual que durante la edición anterior, en 2015 este valor es un 21% superior en los municipios de mayor población, a pesar de la gran concentración de datos de todos los participantes alrededor de la media (ver Gráfico 25).

Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados

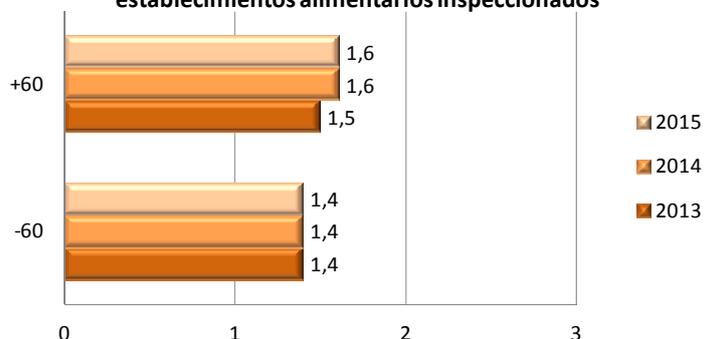


Gráfico 25: Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

Analizando en conjunto los dos indicadores comentados anteriormente, se observa como los municipios han aumentado su esfuerzo a la hora de velar por el cumplimiento de la normativa en

Seguridad Alimentaria: han realizado más inspecciones por cada 1.000 habitantes y más inspecciones al mismo establecimiento.

El aumento del esfuerzo de los Servicios a la hora de velar por el cumplimiento de la normativa en Seguridad Alimentaria se traduce en un mayor número de inspecciones en 2015:

- **3,30** visitas de inspección por cada 1.000 habitantes.
- **1,59** visitas de inspección por cada establecimiento inspeccionado.

II. Comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad Alimentaria

El objetivo de este apartado recae sobre la importancia de evaluar acciones no relacionadas con las inspecciones pero que muchos Servicios de Seguridad Alimentaria utilizan para fomentar la relación con los titulares de los establecimientos alimentarios, resolviendo sus consultas y fomentando buenas prácticas. De este modo, se evalúan las actividades de asesoramiento que ofrece el municipio.

La media del 2015 ha sido de 80,00 establecimientos asesorados por cada 1.000 establecimientos censados en el municipio, es decir, el 8% de los establecimientos alimentarios del mismo.

Se observa que la diferencia de más de 15 puntos porcentuales existente en 2014 entre los dos tramos de población ha quedado reducida a sólo 4 puntos porcentuales, gracias al aumento de este valor en los municipios de menos de 60.000 habitantes (ver gráfico 26).

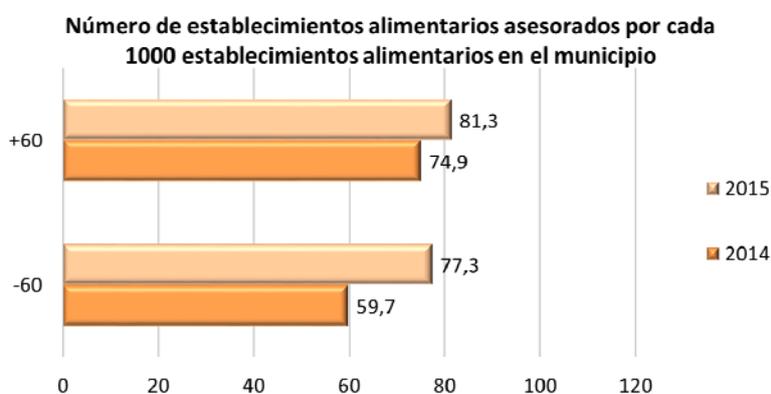


Gráfico 26: Porcentaje de establecimientos alimentarios asesorados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2014-2015

III. Grado de cumplimiento de la normativa

Para garantizar el cumplimiento de la normativa, el personal del Servicio de Seguridad Alimentaria dispone de herramientas como las advertencias, los requerimientos, las medidas cautelares y las sanciones con el fin de que los establecimientos alimentarios corrijan las deficiencias detectadas. El grado de aplicación de estas herramientas se valora a través de los indicadores de este apartado.

Tanto el número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos visitados como el número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos inspeccionados han disminuido respecto a la edición anterior (21,5 advertencias emitidas en 2015 y 26,9 en 2014; 16,9 requerimientos emitidos en 2015 y 18,1 en 2014).

Analizando los datos y descartando los distritos de Barcelona, se observa el efecto opuesto, es decir, se mantiene el número de advertencias emitidas y aumenta ligeramente la emisión de requerimientos (ver gráficos 27 y 28).

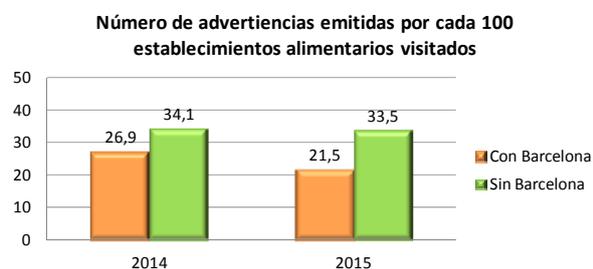


Gráfico 27: Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos visitados (con Barcelona y sin Barcelona). Periodo 2014-2015

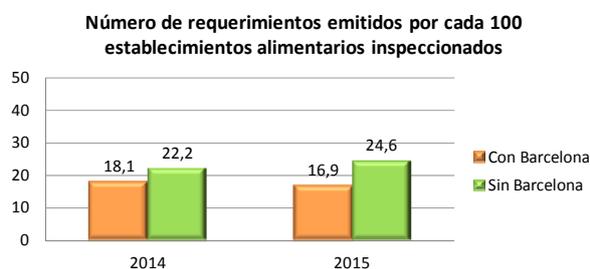


Gráfico 28: Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados (con Barcelona y sin Barcelona). Periodo 2014-2015

Analizando los datos por tramos de población, se evidencia como en los municipios de menos de 60.000 habitantes predomina el uso de las advertencias por cada 100 establecimientos visitados ante los requerimientos por cada 100 establecimientos inspeccionados (49,0 y 11,3 respectivamente). Este hecho se contrapone con la media de los participantes de más de 60.000 habitantes (14,9 y 18,5 respectivamente).

Tal y como se puede comprobar a través de los gráficos 29 y 30, los municipios grandes hacen un 70% menos de advertencias y un 65% más de requerimientos que los municipios pequeños.

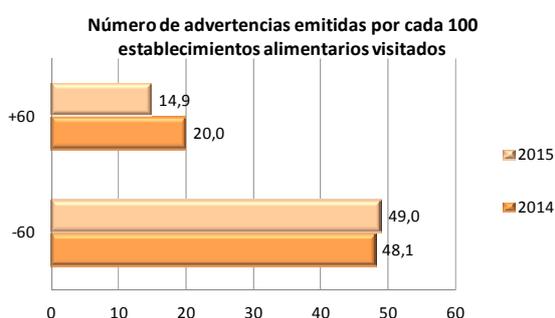


Gráfico 29: Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014-2015

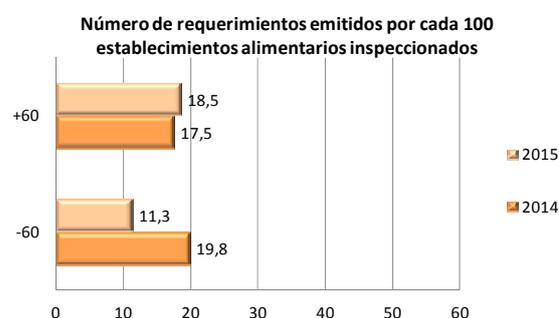


Gráfico 30: Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2014-2015

Sin considerar Barcelona, el uso de las diferentes herramientas para instar a los propietarios de los establecimientos a enmendar las deficiencias identificadas se traduce en:

- **33,5 advertencias por 100 establecimientos visitados**
- **24,6 requerimientos por 100 establecimientos inspeccionados**

La media del porcentaje de establecimientos inspeccionados con medidas cautelares ha disminuido siguiendo la tendencia de los últimos años, a pesar de existir una gran dispersión de los datos recogidos (ver gráfico 31).

Por otro lado, el porcentaje de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados aumenta de forma significativa respecto al 2014 (ver

gráfico 32), a pesar de que también se observa una gran variabilidad en los resultados, especialmente entre los municipios de menos de 60.000 habitantes.

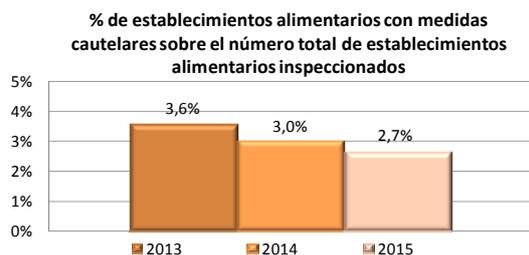


Gráfico 31: Evolución temporal del % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Período 2013-2015

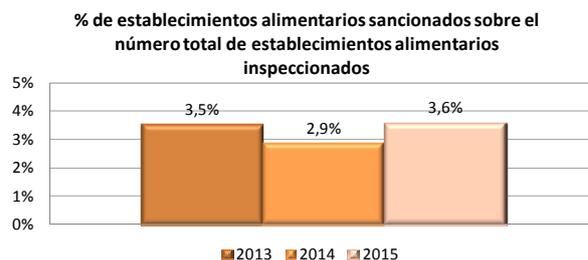


Gráfico 32: Evolución temporal del % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados. Período 2013-2015

Analizando por tramos de población, los entes de más de 60.000 habitantes registran un mayor porcentaje de establecimientos con medidas cautelares (2,9% ante un 1,8% en los entes de menor población). Aun así, en los de mayor población se observa una disminución continuada de este indicador en contraposición con la tendencia ascendente que registran los entes de menor población (ver gráfico 33).

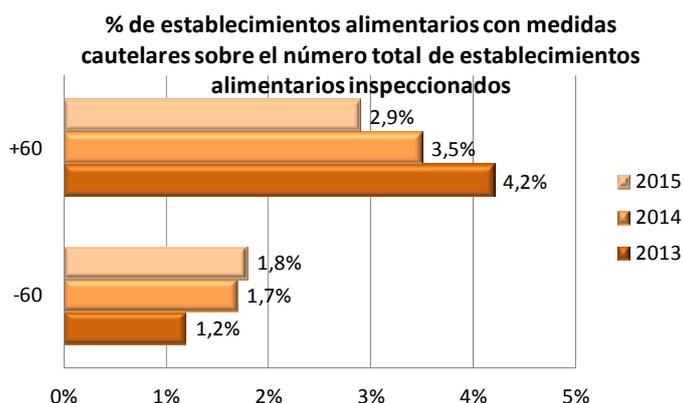


Gráfico 33: Porcentaje de establecimientos alimentarios con medidas cautelares por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013-2015.

DIMENSIÓN VALORES ORGANIZATIVOS / RECURSOS HUMANOS

Los indicadores de la dimensión “Valores Organizativos / Recursos Humanos” están relacionados con el modelo organizativo, es decir, la forma de gestión, los recursos humanos, las habilidades de los trabajadores y el clima laboral.

| Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (I) | 2013 | 2014 | 2015 | Disponer de los recursos humanos adecuados | 2013 | 2014 | 2015 |
|---|--------|--------|--------|--|--------|--------|--------|
| % de Gestión directa (Ayuntamiento, OOAA, Empresas municipales) | 100 % | 100 % | 100 % | Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento | 264 | 326 | 320 |
| % de Gestión indirecta (concesión, otras) | 0 % | 0 % | 0 % | Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM | 51.600 | 51.403 | 56.054 |
| | | | | Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/as SAM del ayuntamiento | 798 | 823 | 842 |
| Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión (II) | 2013 | 2014 | 2015 | Mejorar las habilidades de los/de las trabajadores/as del servicio | 2013 | 2014 | 2015 |
| % de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones | 94,5 % | 95,6 % | 95,6 % | Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as de SAM | 24 | 22 | 19 |
| Promover un clima laboral positivo para los trabajadores | 2013 | 2014 | 2015 | | | | |
| % de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM | 3,8 % | 4,0 % | 2,8 % | | | | |
| Sueldo bruto de un técnico/a de Salud pública | 31.953 | 32.049 | 33.025 | | | | |
| Sueldo bruto de inspector/a | 29.449 | 30.963 | 31.697 | | | | |
| % de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM | 67,5 % | 68,0 % | 70,9 % | | | | |

Tabla 4: Indicadores de la dimensión Valores Organizativos / Recursos Humanos. Periodo 2013-2015.

I. Gestionar el servicio con las diversas formas de gestión

Todos los Servicios de Seguridad Alimentaria participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal llevan a cabo su gestión de forma directa, es decir, el 100% de la gestión del servicio se realiza por parte del ayuntamiento o en colaboración con otras administraciones.

Durante el año 2015, los entes participantes en el Círculo han realizado el 95,6% de las inspecciones con inspectores/as que son plantilla del ayuntamiento o de empresas municipales públicas.

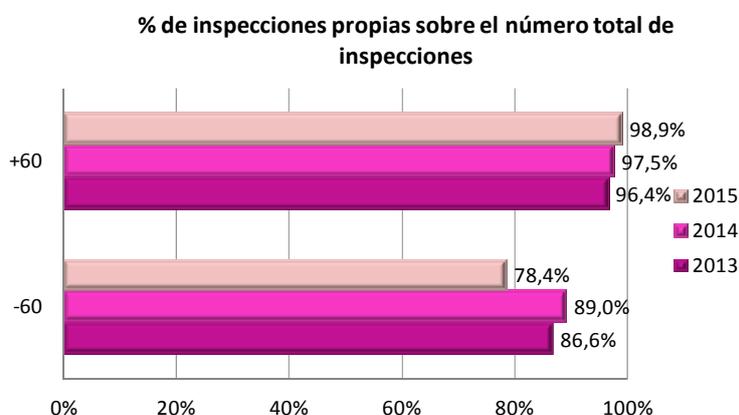


Gráfico 34: Porcentaje de inspecciones propias por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015

II. Disponer de los recursos humanos adecuados

El análisis de la carga de trabajo de los trabajadores/as del Servicio de Seguridad Alimentaria permite disponer de criterio para valorar la dimensión del propio servicio. Por este motivo, este apartado recoge indicadores que evalúan la carga de trabajo de todos los trabajadores/as y, en especial, de los inspectores/as del Servicio.

En esta edición donde se recogen los datos de 2015, los inspectores/as del Servicio de Seguridad Alimentaria han realizado una media de 320 visitas de control (ver gráfico 35).

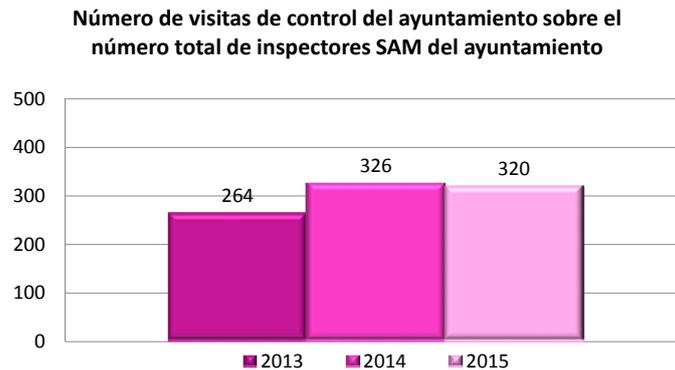


Gráfico 35: Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento. Período 2013-2015

Tal y como muestra el gráfico 36, los entes de más de 60.000 habitantes continúan realizando un mayor número de visitas de control por inspector/a que los municipios de menor población (338 y 215 visitas de media, respectivamente). Esta situación seguramente se da porque los inspectores/as de municipios con más población suelen tener dedicación exclusiva a las tareas de inspección, mientras que en los municipios más pequeños los inspectores/as realizan, además, otras tareas propias del Servicio de Salud Pública.

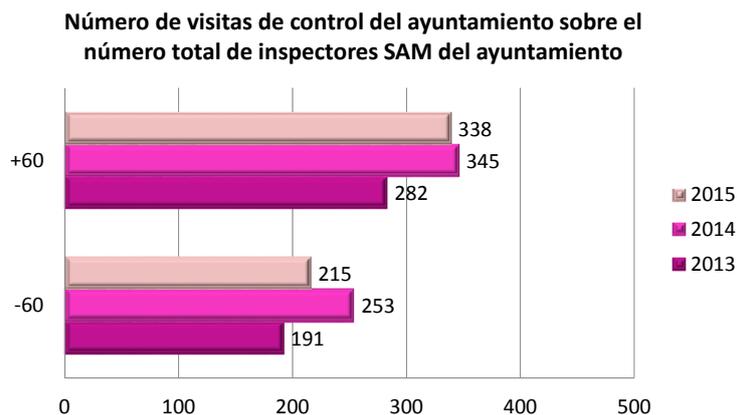


Gráfico 36: Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2012-2014

El número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM es de 56.054, valor un 9% superior al resultado de la última edición. Ahora bien, sin considerar los distritos de Barcelona, este indicador es de 44.236 habitantes por trabajador/a SAM (ver gráfico 37).

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

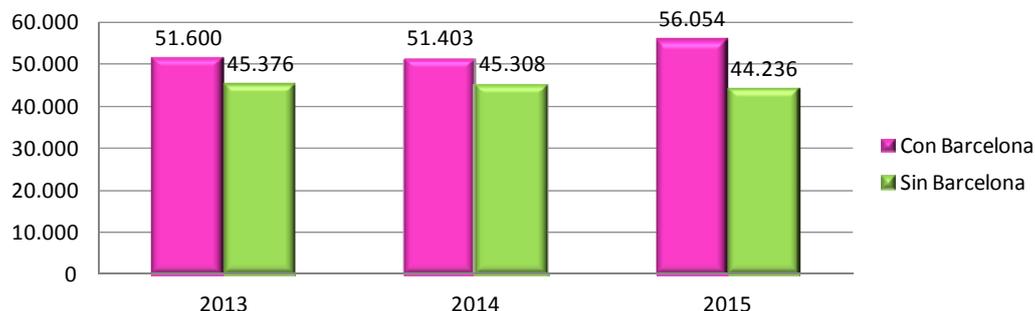


Gráfico 37: Evolución temporal del número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM (con Barcelona y sin Barcelona). Período 2013-2015

El aumento en el valor de este indicador considerando Barcelona también se observa analizando las medias por tramos de población: en los entes de más de 60.000 habitantes aumenta un 6,0% y en los municipios de menor población, un 16,5%.

Así, los municipios pequeños han visto incrementada su carga de trabajo debido al aumento de habitantes por trabajador/a SAM en más de un 30% desde el 2013 (ver gráfico 38).

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

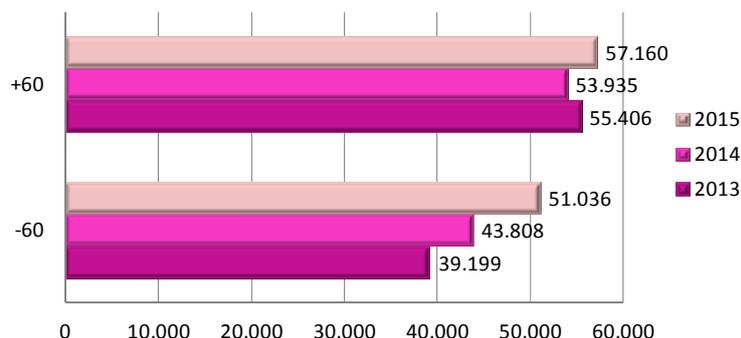


Gráfico 38: Número de habitantes sobre el total de trabajadores/as de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013-2015

El número de establecimientos alimentarios por inspector de SAM, con un valor de 842 en 2015, ha tenido una tendencia creciente durante los últimos años (se ha incrementado del 5,5% desde el 2013).

Ahora bien, si no se consideran los distritos de Barcelona, se observa lo contrario: se reduce el número de establecimientos alimentarios por inspector/a SAM (ver gráfico 39).

Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores/as SAM del ayuntamiento

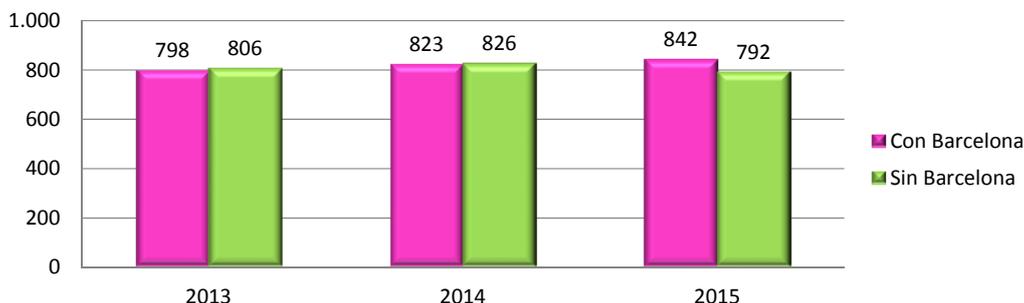


Gráfico 39: Evolución temporal del número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento. Período 2013-2015

Si se realiza un análisis por tramos de población, el aumento de la carga de trabajo se acentúa en los municipios de menos de 60.000 habitantes, donde de media el indicador ha aumentado un 19,5% respecto a 2014 (ver gráfico 40).

Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento

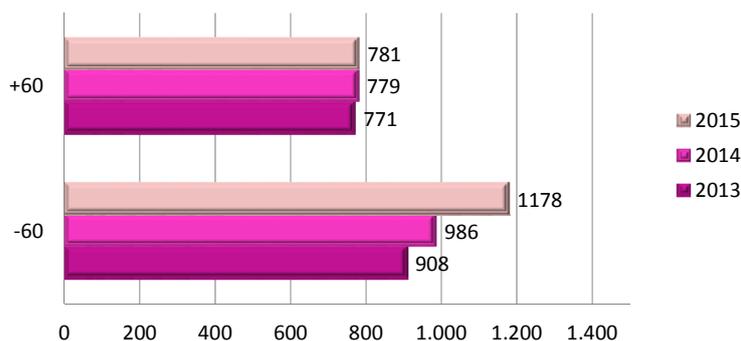


Gráfico 40: Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013-2015

Los inspectores SAM de los municipios de menor población disponen de un mayor número de establecimientos para inspeccionar que los de los municipios de mayor población.

- **781 establecimientos:** municipios de +60.000 hab.
- **1.178 establecimientos:** municipios de -60.000 hab.

A continuación se muestra la correlación de datos existente entre el número de establecimientos alimentarios y el número de inspectores/as municipales de SAM (ver gráfico 41): cuanto mayor es el número de establecimientos alimentarios, mayor es el número de inspectores del que dispone el municipio.

A pesar de que esta condición se mantiene en todos los participantes, cabe decir que destacan tres

entes donde los inspectores de SAM asumen, proporcionalmente, una carga significativamente superior a la media.

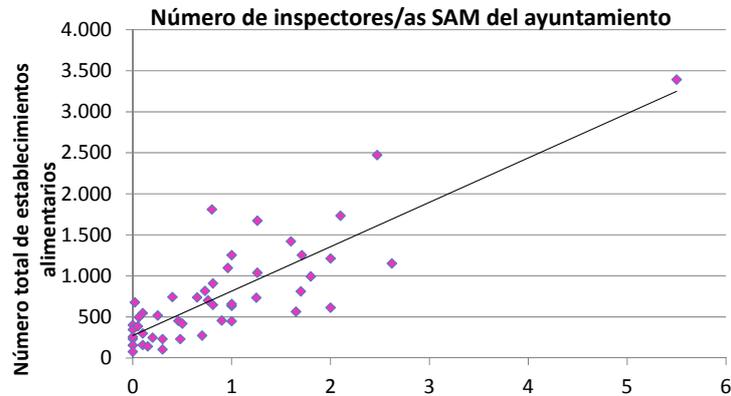


Gráfico 41: Correlación entre el número de establecimientos alimentarios y el número de inspectores/as municipales de SAM

III. Mejorar las habilidades de los trabajadores/as del Servicio

La formación específica en Seguridad Alimentaria que realizan los/las trabajadores/as del Servicio de SAM se sitúa, en 2015, en 19 horas anuales de media. Este dato confirma la tendencia descendente iniciada años atrás (ver gráfico 42).

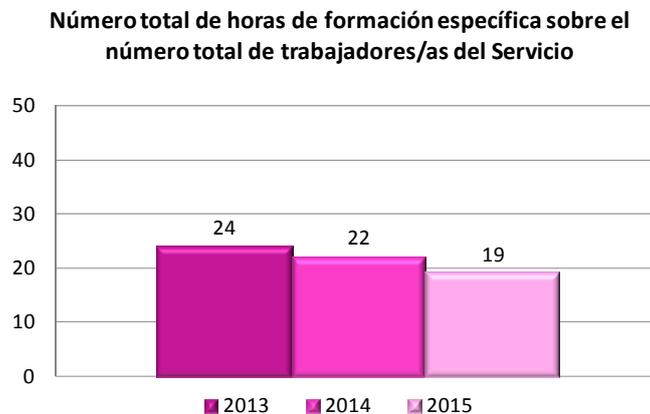


Gráfico 42: Evolución temporal del número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as de SAM. Periodo 2013-2015

Este hecho es debido a la disminución de este indicador en los municipios grandes (18 horas este año y 21 horas el año pasado), a pesar de que en los municipios pequeños pasa lo contrario (26 y 23, respectivamente). Posiblemente la elevada carga de establecimientos alimentarios por inspector/a de SAM ha influido negativamente en las posibilidades de formación de los trabajadores/as SAM.

Comparado con el resto de servicios participantes en los Círculos de Comparación de la Diputación de Barcelona, las horas de formación recibidas por los trabajadores/as del Servicio de SAM se encuentran en el segmento más elevado (ver Gráfico 43).



**Gráfico 43: Comparativa de la cantidad de horas de formación de los trabajadores/as en los servicios.*

*Datos de 2015 exceptuando los servicios de Limpieza viaria, Residuos, Bibliotecas, Escuelas de música, 24 Deportes, Servicios sociales, Mercados, Ferias locales, Alumbrado público y Cultura, que son datos del 2014.

DIMENSIÓN ECONOMÍA

Los indicadores de la dimensión “Economía” expresan cuáles son los recursos necesarios para gestionar el servicio atendiendo a sus costes asociados. Los objetivos que persiguen los indicadores de esta dimensión son, por lo tanto: disponer de los recursos adecuados, financiar adecuadamente el servicio y ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados.

| Disponer de los recursos adecuados | | | | Financiar adecuadamente el servicio | | | |
|--|--------|--------|--------|--|--------|--------|--------|
| | 2013 | 2014 | 2015 | | 2013 | 2014 | 2015 |
| Gasto corriente de SAM por habitante | 0,9 | 0,9 | 0,9 | % de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM | 11,2 % | 10,0 % | 12,6 % |
| % del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal | 0,12 % | 0,12 % | 0,13 % | % de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM | 16,7 % | 23,6 % | 23,8 % |
| % del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública | 18,7 % | 17,9 % | 16,9 % | % de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM | 72,1 % | 66,4 % | 63,6 % |

| Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados | | | |
|--|------|------|------|
| | 2013 | 2014 | 2015 |
| Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios | 93 | 88 | 97 |

Tabla 5: Indicadores de la dimensión Economía. Periodo 2013-2015.

I. Disponer de los recursos adecuados

En esta edición con datos de 2015, el gasto corriente en SAM es de 0,89 euros por habitante y supone el 0,13% del presupuesto corriente municipal. Este porcentaje está muy ligeramente por encima del valor registrado el año anterior y supone, de media, casi el 17% del presupuesto de Salud Pública.

Esta dotación presupuestaria repunta hasta los 1,08 euros por habitante si se excluyen los distritos de Barcelona (ver gráfico 44).

Por tramos de población, es en los entes de más de 60.000 habitantes donde se observa, de media, un incremento más significativo del gasto (ver gráfico 45).

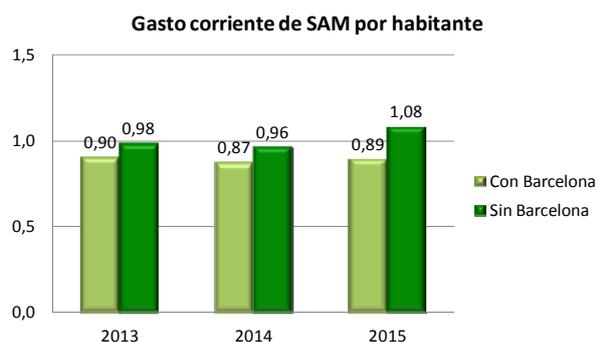


Gráfico 44: Gasto corriente de SAM por habitante (con Barcelona y sin Barcelona). Periodo 2013-2015.

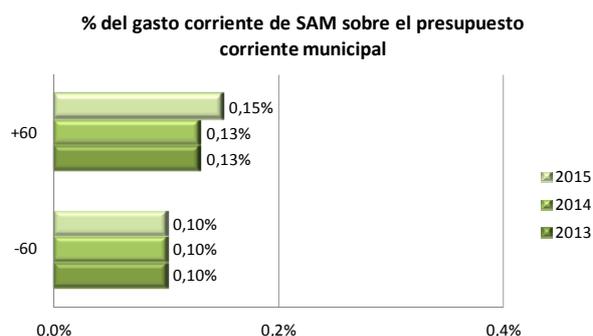
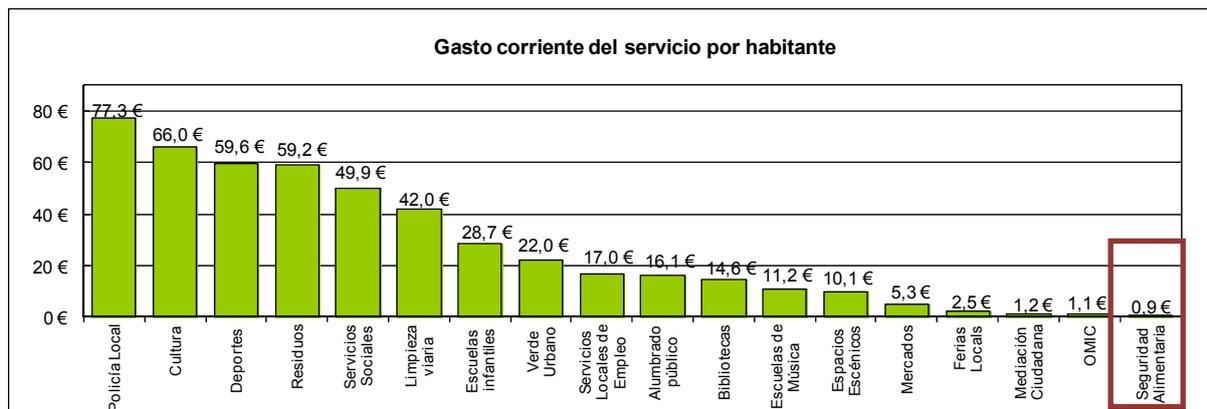


Gráfico 45: Porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Periodo 2013-2015.

Desde una perspectiva transversal, en comparación con el resto de servicios municipales participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona, hay que destacar que el ámbito de la Seguridad Alimentaria continúa siendo el que supone, de media, un menor gasto por habitante y un menor porcentaje de gasto sobre el presupuesto corriente municipal a pesar de ser una competencia municipal obligatoria (ver gráfico 46).



*Gráfico 46: Comparativa del gasto corriente de los servicios por habitante en relación a los servicios participantes.

La proporción del presupuesto corriente de Salud Pública que se destina a Seguridad Alimentaria continúa reduciéndose con relación a los datos de las ediciones anteriores: globalmente, se evidencia una tendencia descendente iniciada en 2013. Aun así, si se analizan los datos sin Barcelona, se observa un ligero repunte (ver gráfico 47).

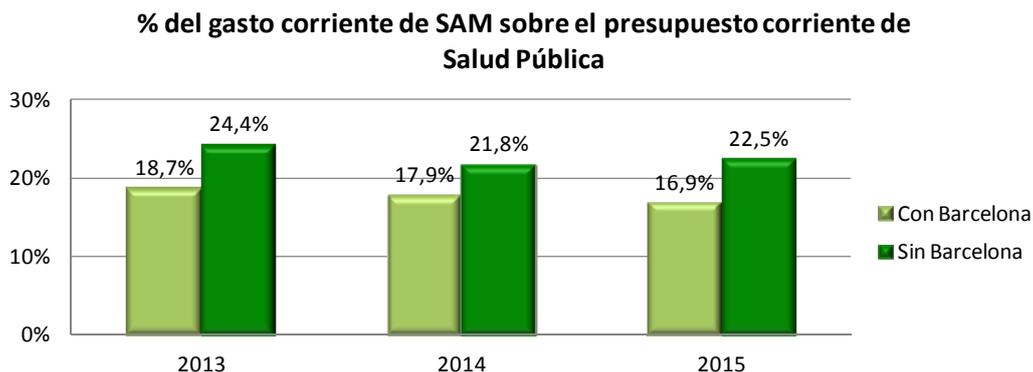


Gráfico 47: Evolución temporal del porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública (con Barcelona y sin Barcelona). Periodo 2013-2015

Se mantienen bajos los recursos destinados a Seguridad Alimentaria:

- **0,89 €** por habitante (1,08 € excluyendo Barcelona).
- **16,9%** del presupuesto de Salud Pública dedicado a SAM (22,5% excluyendo Barcelona).

Por tramos de población (ver gráfico 48), los municipios de menos de 60.000 habitantes destinan un porcentaje más elevado del presupuesto de Salud Pública a la Seguridad Alimentaria (19,9%) en Comparación con los entes mayores de 60.000 habitantes (16,5%).

Observando la evolución de este indicador queda patente la tendencia descendente en ambos tramos de población, sobre todo en los municipios de menos de 60.000 habitantes, los cuales han reducido en más de 8 puntos porcentuales el gasto corriente en SAM sobre el presupuesto de Salud Pública respecto a los datos del año 2013.

*Datos de 2015 exceptuando los servicios de Limpieza viaria, Residuos, Bibliotecas, Deportes, Servicios sociales, Mercados y Alumbrado público, que son datos del 2014.

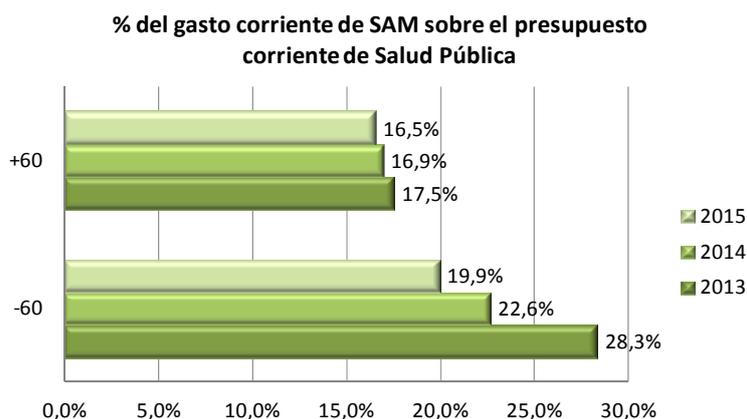


Gráfico 48: Porcentaje del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013-2015

II. Financiar adecuadamente el servicio

La financiación del Servicio de Seguridad Alimentaria se basa sobre todo en las aportaciones del ayuntamiento (63,6%), junto con las que provienen de otras instituciones como la Diputación de Barcelona (23,8%). Las tasas y precios públicos representan el 12,6% restante.

En relación con el año anterior, en 2015 se evidencia un aumento en más de 2 puntos porcentuales de la financiación con tasas y precios públicos. Este aumento y el mantenimiento de ingresos por parte de otras instituciones ha hecho reducir la aportación directa por parte del ayuntamiento (63,8% en 2015 y 66,4% en 2014, ver gráfico 49).

Distribución de la financiación del gasto corriente de SAM



Gráfico 49: Estructura de la financiación de los SAM. Período 2013-2015

Ahora bien, analizando los datos excluyendo los distritos de Barcelona, se mantiene la tendencia descendente de los años anteriores en cuanto a la aportación por parte del ayuntamiento, pero, en cambio, no se observa el aumento de ingresos por tasas y precios públicos. Destaca, por lo tanto, el aumento de las aportaciones de otras instituciones para el mantenimiento del Servicio de Seguridad Alimentaria (ver gráfico 50).

Distribución de la financiación del gasto corriente de SAM sin Barcelona

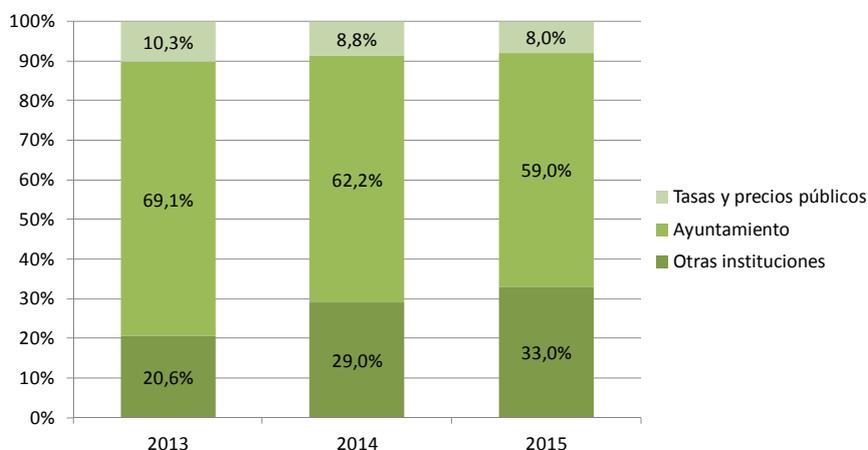
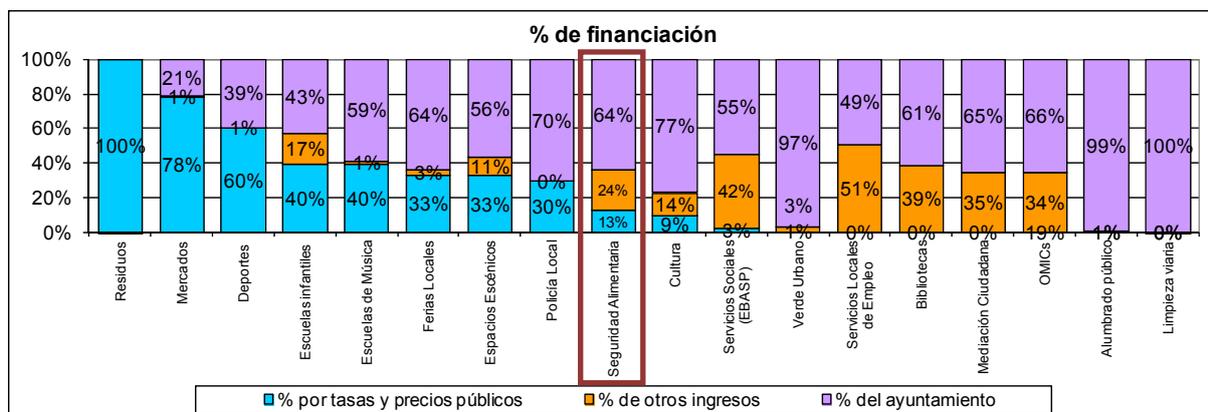


Gráfico 50: Estructura de la financiación de los SAM sin Barcelona. Período 2013-2015

Tal y como se puede observar a través del gráfico 51, la Seguridad Alimentaria es uno de los servicios donde la aportación de otras instituciones es más grande en relación con el resto de fuentes de financiación.



*Gráfico 51: Comparativa de los % de financiación de los servicios con relación a los servicios participantes.

Analizando por tramos de población, se observa que la reducción de la autofinanciación por tasas y precios públicos se ha producido en los municipios de menor población en más de 2 puntos porcentuales, mientras que en los municipios de mayor población ha aumentado en más de 3 puntos porcentuales (ver gráfico 52).

A pesar de la reducción tanto de la autofinanciación por tasas y precios públicos como de la financiación por parte del ayuntamiento, el gasto del Servicio de Seguridad Alimentaria de los municipios de menor población se ha podido mantener gracias al aumento de la aportación económica de la Diputación de Barcelona (ver gráfico 53).

*Datos de 2015 exceptuando los servicios de Limpieza viaria, Residuos, Bibliotecas, Escuelas de música, 28 Deportes, Servicios sociales, Mercados, Ferias locales, Alumbrado público y Cultura, que son datos del 2014.

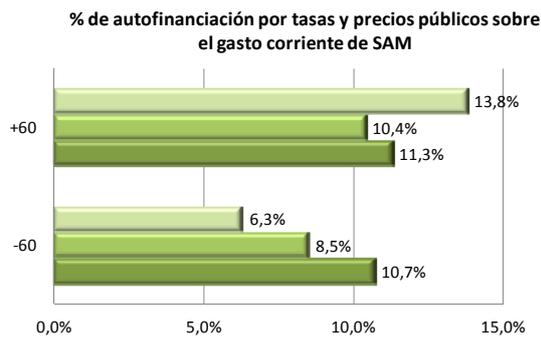


Gráfico 52: Porcentaje de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013-2015

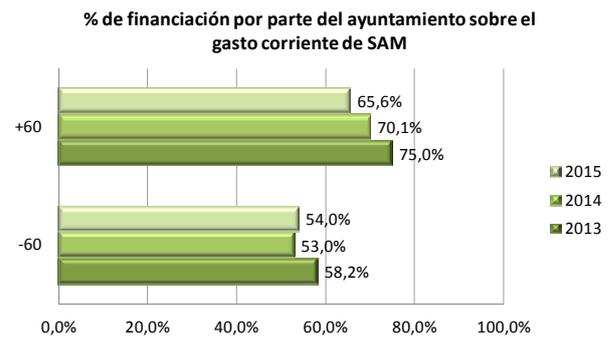


Gráfico 53: Porcentaje de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM por tramos de población (+60.000 y -60.000 habitantes). Período 2013-2015

Se reduce la carga económica que soportan los ayuntamientos y aumenta la aportación por parte de la Diputación de Barcelona a los entes locales.

- **Aportación económica en los municipios de +60.000 habitantes:**
 - o **65,6%** ayuntamiento y **20,6%** Diputación de Barcelona.
- **Aportación económica en los municipios de -60.000 habitantes:**
 - o **54,0%** ayuntamiento y **39,7%** Diputación de Barcelona.

III. Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados

Para medir los costes asumidos por los municipios en relación con la prestación del servicio de Seguridad Alimentaria, se ha establecido el indicador de gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios.

El valor de este indicador en 2015 es de 97€ (10,3% más que el año anterior) y refleja un posible cambio en la tendencia descendente registrada los últimos años (superando, incluso, los 93€ del 2013). Este incremento es más notable si no se tienen en cuenta los datos de Barcelona (ver gráfico 54).

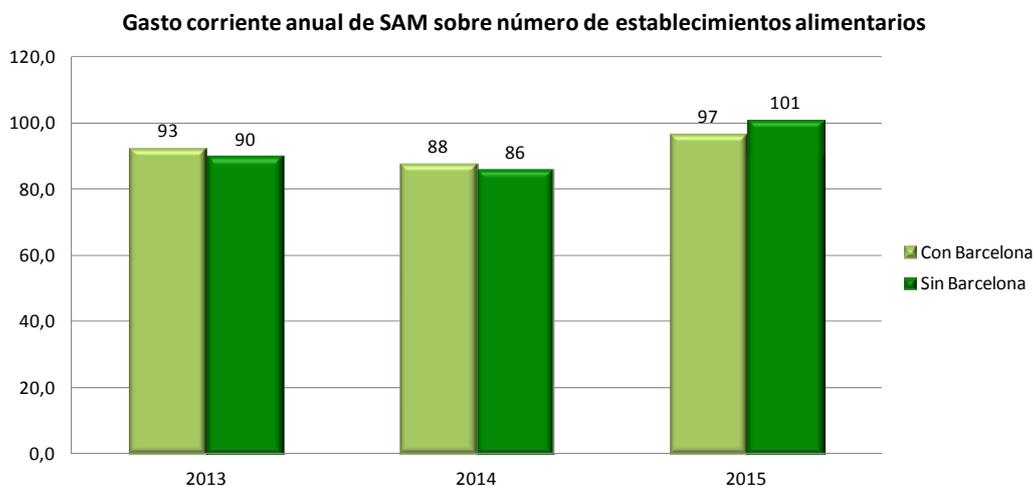


Gráfico 54: Evolución temporal del gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios (con Barcelona y sin Barcelona). Período 2013-2015

Por último, el siguiente gráfico muestra la relación directa entre el número de establecimientos y el gasto corriente asignado a Seguridad Alimentaria: cuántos más establecimientos hay en el territorio, más gasto corriente se destina a la Seguridad Alimentaria (ver gráfico 55).

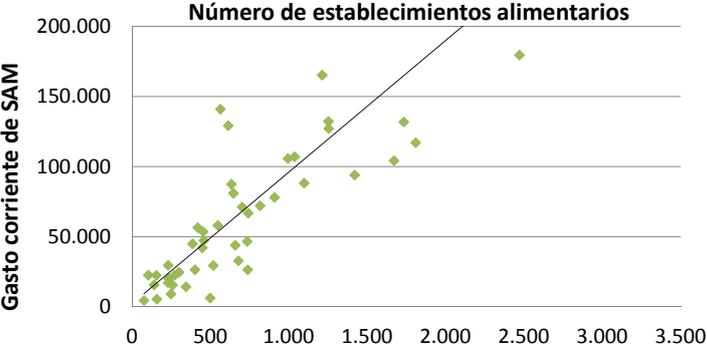


Gráfico 55: Correlación entre el gasto corriente en SAM y el número de establecimientos alimentarios

Análisis de los talleres de mejora: metodología de oportunidades de mejora

En los talleres de mejora de este año la participación fue de un 95% y se trabajó la metodología de las oportunidades de mejora, utilizando la herramienta del diagrama de Ishikawa (diagrama causa-efecto).

Se organizaron tres talleres en días diferentes para trabajar en grupos más reducidos, formados por municipios de la misma franja poblacional: tres grupos de trabajo por taller, de 4-5 municipios cada uno, separados en mesas diferentes.

En el taller, cada ente recibió la ficha de puntos fuertes y oportunidades de mejora y escogió la oportunidad de mejora que quería trabajar durante la jornada. Recordamos que esta ficha puede obtenerse a través del Portal de Información Económica y de Servicios Locales (PIESL) y que resulta de la Comparación de resultados entre los propios indicadores y los del grupo de referencia escogido que, en este caso, fue de los municipios del taller.

Cada municipio escogió una oportunidad de mejora y la analizó mediante el diagrama de Ishikawa para identificar las causas que la provocan. En grupo se votaron las causas según su importancia y, para las más votadas (las que sumaban entre el 60 y el 80% del problema en importancia), se identificaron las posibles acciones de mejora. Nuevamente los miembros del grupo votaron según el grado de efectividad, de disponibilidad de recursos, de factibilidad y de aceptación de cada una de las acciones de mejora.

De este modo, cada municipio pudo obtener las principales acciones de mejora que pueden solucionar la mayor parte del problema analizado.

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

La siguiente tabla recoge los municipios que participaron en cada uno de los talleres (ver mesa 6).

| TALLER 1 | TALLER 2 | TALLER 3 |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Barcelona | Barberà del Vallés | Canovelles |
| Cornellà de Llobregat | Cambrils | Cardedeu |
| Hospitalet de Llobregat (L') | Castelldefels | Castellbisbal |
| Granollers | Cerdanyola del Vallès | Franqueses del Vallès (Les) |
| Manresa | Gavà | Manlleu |
| Mataró | Igualada | Masnou (El) |
| Rubí | Mollet del Vallès | Palau-solità i Plegamans |
| Sabadell | Prat de Llobregat (El) | Premià de Mar |
| Sant Cugat del Vallès | Sant Adrià de Besòs | Roca del Vallès (La) |
| Santa Coloma de Gramenet | Sant Boi de Llobregat | Sant Pere de Ribes |
| Terrassa | Sant Feliu de Llobregat | Sant Vicenç dels Horts |
| | Vic | Sant Sadurní d'Anoia |
| | Viladecans | Sitges |
| | Vilafranca del Penedès | |
| | Vilanova i la Geltrú | |

Tabla 6: Entes participantes durante los talleres de mejora.

A continuación se presentan los principales temas tratados por los municipios durante los talleres:

| Dimensión. Objetivos. | Oportunidades de Mejora | Municipios | % |
|--|---|---|---------------|
| Encargo político | | | 53,66% |
| Garantizar el cumplimiento de la normativa | ✓ % de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios | ✓ Cornellà de Llobregat ✓ Manresa ✓ Premià de Mar ✓ Sitges ✓ Terrassa ✓ Vilafranca del Penedès | 14,63% |
| | ✓ % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en referencia a prácticas de manipulación | ✓ Gavà ✓ Palau-solità i Plegamans ✓ Sant Adrià de Besòs | 7,32% |
| | ✓ % de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol | ✓ Canovelles ✓ Sant Sadurn d'Anoia | 4,88% |
| | ✓ % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes (instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles) | ✓ Sant Boi de Llobregat | 2,44% |
| | ✓ % de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos | ✓ Cambrils ✓ Igualada ✓ Santa Coloma de Gramenet ✓ Cerdanyola del Vallès | 7,32% |
| Gestionar un servicio de "calidad" | ✓ % de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios | ✓ Mataró ✓ Rubí ✓ Sant Feliu de Llobregat | 9,76% |
| | ✓ % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto | ✓ Sant Pere de Ribes ✓ Sant Vicenç dels Horts ✓ Viladecans | 7,32% |
| Usuario / Cliente | | | 17,07% |
| Gestión de Riesgos Sanitarios | ✓ Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes | ✓ Cardedeu ✓ Mollet del Vallès ✓ Roca del Vallès (La) | 7,32% |
| | ✓ Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados | ✓ Masnou (El) | 2,44% |
| Comunicación, fomento y apoyo de actividades de Seguridad Alimentaria | ✓ Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio | ✓ Franqueses del Vallès (Les) | 2,44% |
| Grado de cumplimiento de la normativa | ✓ Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos inspeccionados | ✓ Barcelona (10 distritos) | 2,44% |
| | ✓ Número de requerimientos / medidas cautelares / sanciones emitidas per cada 100 establecimientos inspeccionados | ✓ Castellbisbal | 2,44% |
| Valores organizativos/RRHH | | | 12,20% |
| Disponer de los recursos humanos adecuados | ✓ Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento | ✓ Badalona ✓ Sabadell | 4,88% |
| Mejorar las habilidades de los/las trabajadores/as de SAM | ✓ Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as del Servicio | ✓ Prat de Llobregat (El) ✓ Granollers ✓ Sant Cugat del Vallès | 7,32% |
| Otros | | | 17,07% |
| | ✓ % de establecimientos alimentarios con riesgo alto, según protocolo de clasificación de Diputación, que no mejoran con las inspecciones de comprobación | ✓ Barberà del Vallès | 2,44% |
| | ✓ Implicación del servicio de Seguridad Alimentaria en los eventos ocasionales (ferias, mercados no sedentarios, etc.) | ✓ Barcelona (10 distritos) | 2,44% |
| | ✓ Déficit de comunicación entre el proceso de ventanilla única empresarial (FUE) y el Departamento de Sanidad en cuanto a inspecciones sanitarias | ✓ Castelldefels | 2,44% |
| | ✓ Falta de actualización del censo de establecimientos alimentarios | ✓ Hospitalet de Llobregat (L') | 2,44% |
| | ✓ Dificultad en el seguimiento y actualización de la clasificación de los establecimientos | ✓ Manlleu | 2,44% |
| | ✓ Tiempo de redacción de las actas de inspección y de incorporación de la información al sistema de administración electrónica | ✓ Vic | 2,44% |
| | ✓ Número de inspecciones para dar conformidad del establecimiento (instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles) | ✓ Vilanova i la Geltrú | 2,44% |
| TOTAL | | | 100% |

Resultados finales

Como resumen final, presentamos las ideas clave y los principales valores medios de cada uno de los indicadores de gestión, los cuales reflejan cuál es la situación de los Servicios de Seguridad Alimentaria de los 49 entes que han participado en esta edición del Círculo de Comparación SAM.

IDEAS CLAVE:

➤ Ha aumentado el número de establecimientos inspeccionados (23,4% de media durante el año 2015) junto con el grado de conformidad de los establecimientos alimentarios inspeccionados:

- 82,1% conformes en cuanto a instalaciones
- 83,8% conformes en cuanto a prácticas de manipulación
- 71,7% conformes en cuanto a autocontroles

➤ Se consolida la Cartera de Servicios SAM ofrecida por los municipios de +60.000 hab. (85,7% el año 2015), mientras que la oferta en los municipios de -60.000 hab. logra una ligera mejora (70,1% el año 2015).

➤ El aumento del esfuerzo de los Servicios a la hora de velar por el cumplimiento de la normativa en Seguridad Alimentaria se manifiesta con un mayor número de inspecciones en 2015:

- 3,30 visitas de inspección por cada 1.000 habitantes.
- 1,59 visitas de inspección por cada establecimiento inspeccionado.

➤ Ligero aumento en el uso de las diferentes herramientas para instar a los propietarios de los establecimientos a gráfico 25

➤ las deficiencias identificadas: número de advertencias y de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos (datos sin incluir Barcelona).

- 33,5 avisos.
- 24,6 requerimientos.

➤ Los inspectores SAM de municipios de menor población disponen de un número más elevado de establecimientos para inspeccionar que los de municipios de más población.

- 1.178 establecimientos: municipios de -60.000 hab.
- 781 establecimientos: municipios de +60.000 hab.

➤ Se mantienen bajos los recursos destinados a Seguridad Alimentaria:

- 0,89 € por habitante (1,08€ excluyendo Barcelona).
- 16,9% de gasto de SAM sobre el presupuesto de Salud Pública (22,5% excluyendo Barcelona).

➤ Se reduce la carga económica de los ayuntamientos y aumenta la aportación económica de la Diputación de Barcelona.

- Aportación económica en municipios de -60.000 habitantes:
 - 54,0% ayuntamiento, 39,7% Diputación de BCN.
- Aportación económica en municipios de +60.000 habitantes:
 - 65,6% ayuntamiento, 20,6% Diputación de BCN.

RESUMEN EJECUTIVO

- Se han inspeccionado durante 2015 el 23,4% de los establecimientos alimentarios frente al 20,1% de 2014 y al 23,0% del 2013. Por tramos de población, son los entes de más de 60.000 habitantes los que tienen un mayor porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados.
- El porcentaje medio de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos ha sido de un 50,9%. Los entes de menos habitantes siguen teniendo un mayor porcentaje (54,2% frente al 49,4% de los ayuntamientos de más de 60.000 habitantes) a pesar del incremento en 17,5 puntos porcentuales respecto a la edición del 2013.
- Los establecimientos inspeccionados han mejorado en cuanto a la conformidad en instalaciones, en prácticas de manipulación y en disponer de autocontroles. Si se excluyen los datos de Barcelona, no se da esta mejora en cuanto a los autocontroles.
- En cambio, los establecimientos alimentarios clasificados, obtienen porcentajes de conformidad inferiores a los de la edición anterior.
- La dificultad de cumplir con la obligatoriedad de disponer de un plan de autocontrol por parte de los establecimientos alimentarios puede ser el motivo que explica el bajo porcentaje de conformidad de los establecimientos, tanto inspeccionados como clasificados, en cuanto a autocontroles en comparación con los niveles de conformidad en cuanto a instalaciones y a prácticas de manipulación.
- Los entes han desarrollado de media un 78,4% de las actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM.
- El porcentaje de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos es del 54,9%, resultado sin diferencias destacables tanto si se incluye como si se excluye Barcelona.
- El porcentaje de establecimientos alimentarios codificados es de un 56,2%, siendo los municipios de mayor población los que presentan un mayor porcentaje. Atendiendo a la obligatoriedad legal de codificar los establecimientos alimentarios y teniendo en cuenta que, para hacerlo, hay que conocer exactamente la actividad que se realiza, es muy posible que la mayor parte de los entes participantes aprovechen las visitas a los establecimientos alimentarios para codificarlos.
- Se han registrado 0,71 brotes de TIA por cada 100.000 habitantes. A pesar de que el resultado parece aceptable, hay que tener en cuenta una posible infravaloración de la situación por diferentes motivos, como demuestra la gran dispersión de los datos obtenidos: por un lado algunas toxico infecciones pueden pasar desapercibidas si su gravedad o el número de afectados no es suficientemente relevante y, por otro lado, los sistemas de recogida de datos epidemiológicos no son siempre lo bastante ágiles ni son compartidos entre todas las administraciones que podrían estar implicadas.
- El número de denuncias recibidas por cada 10.000 habitantes ha sido un 8% superior al de la edición anterior (1,3). Los entes de mayor población continúan siendo los que reciben un mayor número: un 30% más respecto a los entes de menos de 60.000 habitantes en 2015.
- En cuanto al mapa del riesgo sanitario, los resultados obtenidos reflejan un 37,0% de los establecimientos clasificados como riesgo bajo, un 43,8% como riesgo medio y un 19,2% como riesgo alto.
- El número de inspecciones por cada 1.000 habitantes ha sido de 3,3 (3,6 si se excluye Barcelona).
- El número de inspecciones por cada establecimiento alimentario ha sido de 1,59 (se consolida la tendencia ascendente iniciada en 2013). El aumento en el número de inspecciones, tanto por

cada 1.000 habitantes como por establecimiento, evidencia un mayor esfuerzo por garantizar el cumplimiento de la normativa.

- Se han asesorado de media 80,0 establecimientos por cada 1.000 establecimientos censados en el municipio. A pesar de ser los municipios más grandes los que han asesorado a un mayor número de establecimientos, hay que destacar la importante mejora lograda por los municipios de menos de 60.000 habitantes.
- De media, se ha reducido el número de advertencias (21,5) y de requerimientos (16,9) por cada 100 establecimientos alimentarios respecto a la edición anterior. En los municipios de menos de 60.000 habitantes predomina el uso de las advertencias ante los requerimientos (49,0 y 11,3 respectivamente). En cambio, en comparación con este grupo, los participantes de más de 60.000 habitantes utilizan un 70% menos de advertencias y un 65% más de requerimientos (14,9 y 18,5 por cada 100 establecimientos respectivamente).
- El porcentaje medio de establecimientos alimentarios con medidas cautelares aplicadas ha disminuido siguiendo la tendencia de los últimos años (2,7% el 2015). En cuanto a los establecimientos alimentarios sancionados (3,6%), la media aumenta de forma significativa respecto al año anterior, a pesar de que se observa una gran variabilidad en los resultados, especialmente entre los municipios de menos de 60.000 habitantes.
- Los entes participantes han realizado el 95,6% de las inspecciones con inspectores/as que son plantilla del ayuntamiento o de empresas municipales públicas.
- Cada inspector/a de Seguridad Alimentaria (SAM) ha realizado una media de 320 visitas de control en 2015. Los inspectores de los entes de más población continúan realizando un mayor número de visitas de control puesto que suelen tener dedicación exclusiva a tareas de inspección, mientras los inspectores de los municipios de menos población realizan, además, otras tareas propias del Servicio Público de Salud.
- El número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as del Servicio de SAM ha sido de 56.054. Este indicador ha aumentado en ambos tramos de población, aunque destaca especialmente el incremento en un 30,2% entre los municipios de menos de 60.000 habitantes desde el 2013.
- El número de establecimientos alimentarios por inspector/a de SAM ha sido de 842 establecimientos. La tendencia ascendente de los últimos años no se presenta si se excluyen los distritos de Barcelona. Son los municipios de menos de 60.000 habitantes los que tienen un mayor número de establecimientos por inspector/a.
- Se ha realizado una media de 19 horas anuales de formación específica por trabajador/a de SAM. Comparado con el resto de servicios participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona, las horas de formación de los trabajadores/as de SAM se encuentran en el segmento más elevado. Los/las trabajadores/as de los municipios de mayor población reciben un 30% menos de formación que los/las trabajadores/as de los entes de menor población.
- El gasto corriente de Seguridad Alimentaria es de 0,89 euros por habitante, lo cual representa el 0,13% del presupuesto corriente municipal. Desde una perspectiva transversal, el ámbito de la Seguridad Alimentaria continúa siendo el que supone un menor gasto por habitante respecto al presupuesto corriente municipal, a pesar de ser una competencia obligatoria.
- La proporción de presupuesto corriente de Salud Pública que se destina a SAM ha sido del 16,9% en 2015 (22,5% si se excluye Barcelona).
- Excluyendo datos de Barcelona, el Servicio de Seguridad Alimentaria se financia en un 59% con aportaciones del ayuntamiento, un 33% con aportaciones de otras instituciones y el restante 8% con tasas y precios públicos. Se evidencia la tendencia decreciente en cuanto a la financiación

por tasas y precios públicos y el aumento significativo de la financiación por parte de la Diputación de Barcelona.

- El gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios ha sido de 97 euros, el valor más elevado de los últimos 3 años.