

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

**14a edición-Conclusiones 2022**

# Índice de contenidos

<b>1. Presentación .....</b>	<b>3</b>
<b>2. La seguridad alimentaria .....</b>	<b>7</b>
<b>3. Resultados 2022.....</b>	<b>9</b>
<b>3.1. Recursos económicos .....</b>	<b>12</b>
<b>3.2. Personas trabajadoras.....</b>	<b>17</b>
<b>3.3. Inspección y asesoramiento .....</b>	<b>22</b>
<b>3.4. Medidas coercitivas.....</b>	<b>26</b>
<b>3.5. Conformidades .....</b>	<b>29</b>
<b>3.6. Mapa de riesgo .....</b>	<b>32</b>
<b>4. Talleres de mejora .....</b>	<b>34</b>
<b>5. Situación de pandemia - actualidad.....</b>	<b>44</b>
<b>6. Continuidad de tendencias históricamente ascendentes .....</b>	<b>45</b>
<b>7. Síntesis de evolución de los indicadores CCI SAM.....</b>	<b>46</b>

## 1. Presentación

Los Círculos de Comparación Intermunicipales (CCI) nacieron con el objetivo de apoyar a los entes locales en la gestión y mejora continua de los servicios que se prestan a la ciudadanía. Éstos permiten medir, comparar y evaluar los resultados de los diferentes servicios mediante unos indicadores comunes consensuados y facilitan la formación de un grupo de trabajo para intercambiar experiencias entre los distintos participantes.

El Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria (CCI SAM) llega este año a la decimocuarta edición y acumula un volumen muy importante de datos. Este hecho favorece la evaluación y permite mejorar la toma de decisiones de los servicios que participan gracias, también, al Portal de Información y de Servicios Locales de la Diputación de Barcelona, que facilita el acceso y explotación de todos los datos a los entes locales participantes en el Círculo.

Con la información obtenida después del proceso de recogida de datos, este informe global de los resultados de seguridad alimentaria del año 2022 pretende ofrecer una imagen de lo que ha sucedido el último año en este ámbito. Ahora bien, a esta perspectiva general del año 2022, se añaden referencias al año o años anteriores, en los casos en los que la interpretación del indicador lo requiere. Asimismo, cuando existen diferencias suficientemente significativas se incorpora alguna distinción entre grupos de participantes por dimensión (es decir, si tienen más o menos de 60.000 habitantes).

Pese a que el 2022 ya no se ha visto afectado directamente por la pandemia provocada por la COVID-19 y que, en términos generales, la actividad económica y social ya no se ha visto resentida por esta crisis, la actividad de los servicios municipales de Seguridad Alimentaria no ha vuelto por completo a la situación anterior a la pandemia. Como consecuencia, la presentación de los resultados se enfoca de forma que se pueden valorar los aspectos de los Servicios de Seguridad Alimentaria que han vuelto completamente a la situación anterior a la pandemia y aquellos que por el contrario, no se recuperan y, por tanto, reflejan una nueva realidad de los Servicios de Seguridad Alimentaria.

En cuanto al número de participantes, el CCI SAM en 2022 se ha incrementado en 7 municipios respecto a 2021: han participado 43 municipios de la demarcación territorial de Barcelona y el municipio de Cambrils (demarcación territorial de Tarragona). Cabe mencionar especialmente que los datos de los 10 distritos de la ciudad de Barcelona se han unificado en esta edición y Barcelona se ha contabilizado por primera vez como un solo municipio.

Sin embargo, 28 de los participantes tienen una población de menos de 60.000 habitantes, sumando en conjunto 770.377 habitantes. Los otros 16 participantes suman 3.342.234 habitantes, incluyendo 1.636.193 habitantes de la ciudad de Barcelona.

### Los participantes en el CCI SAM

**Número de entes locales  
participantes en el Círculo**  
(incluye Cambrils)



**44**

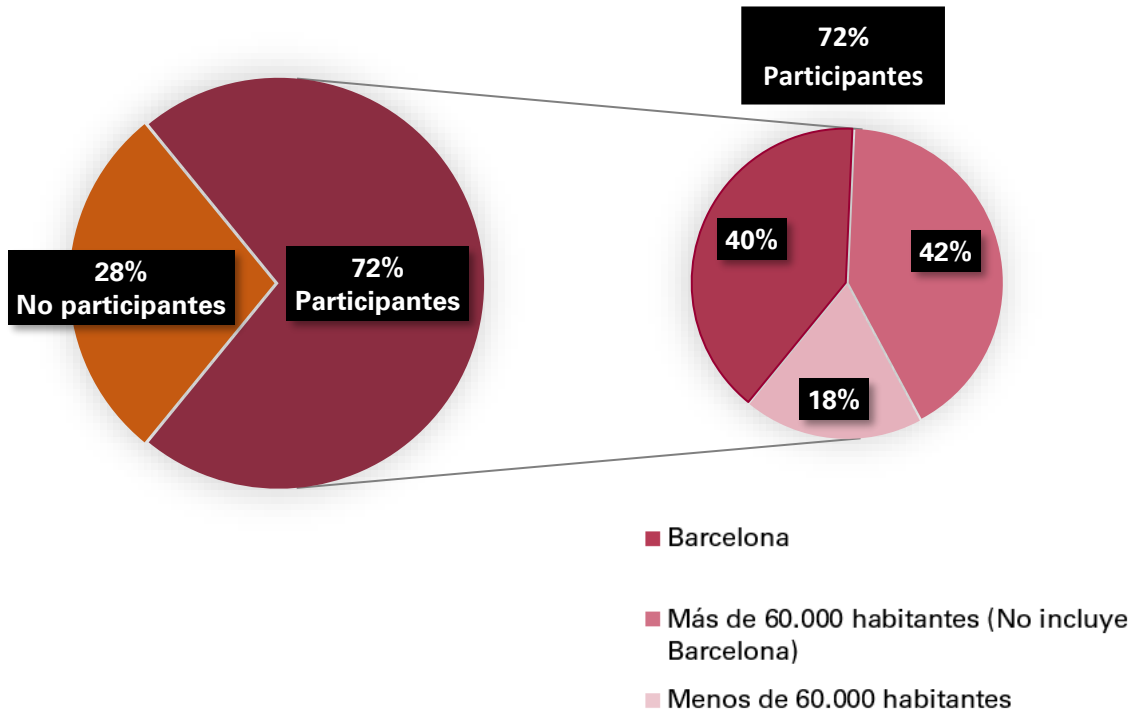
**Población de la demarcación de  
Barcelona representada en el CCI**

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

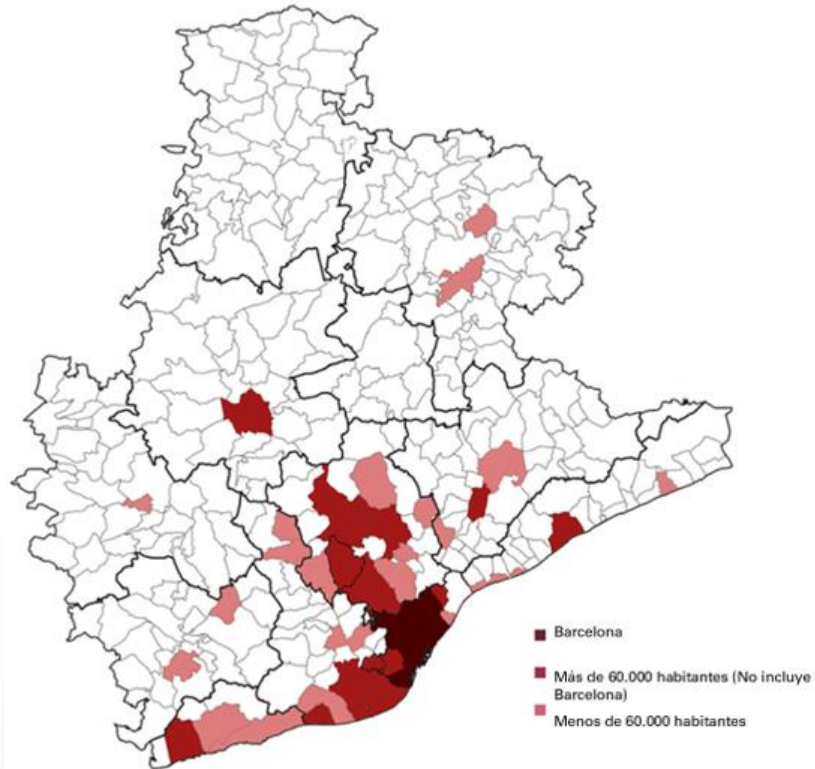


**4,1  
millones  
72%**

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



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



**Participants de más de 60.000 habitantes**

Barcelona
Castelldefels
Cornellà de Llobregat
Granollers
Hospitalet de Llobregat (L')
Manresa
Mataró
Prat de Llobregat (El)
Rubí
Sabadell
Sant Boi de Llobregat
Santa Coloma de Gramenet
Sant Cugat del Vallés
Terrassa
Viladecans
Vilanova i la Geltrú

**Participants de menos de 60.000 habitantes**

Abrera
Barberà del Vallés
Calella
Cambrils
Cardedeu
Castellar del Vallès
Castellbisbal
Franqueses del Vallès (Les)
Gavà
Igualada
Malgrat de Mar
Manlleu
Masnou (El)
Mollet del Vallès
Montgat
Olesa de Montserrat
Palau-Solità i Plegamans
Premià de Mar
Sant Adrià de Besòs
Sant Feliu de Llobregat
San Pere de Ribes
San Sadurní d' Anoià
Sant Vicenç dels Horts
Sitges
Tordera
Vic
Vilafranca del Penedès

## 2. La seguridad alimentaria

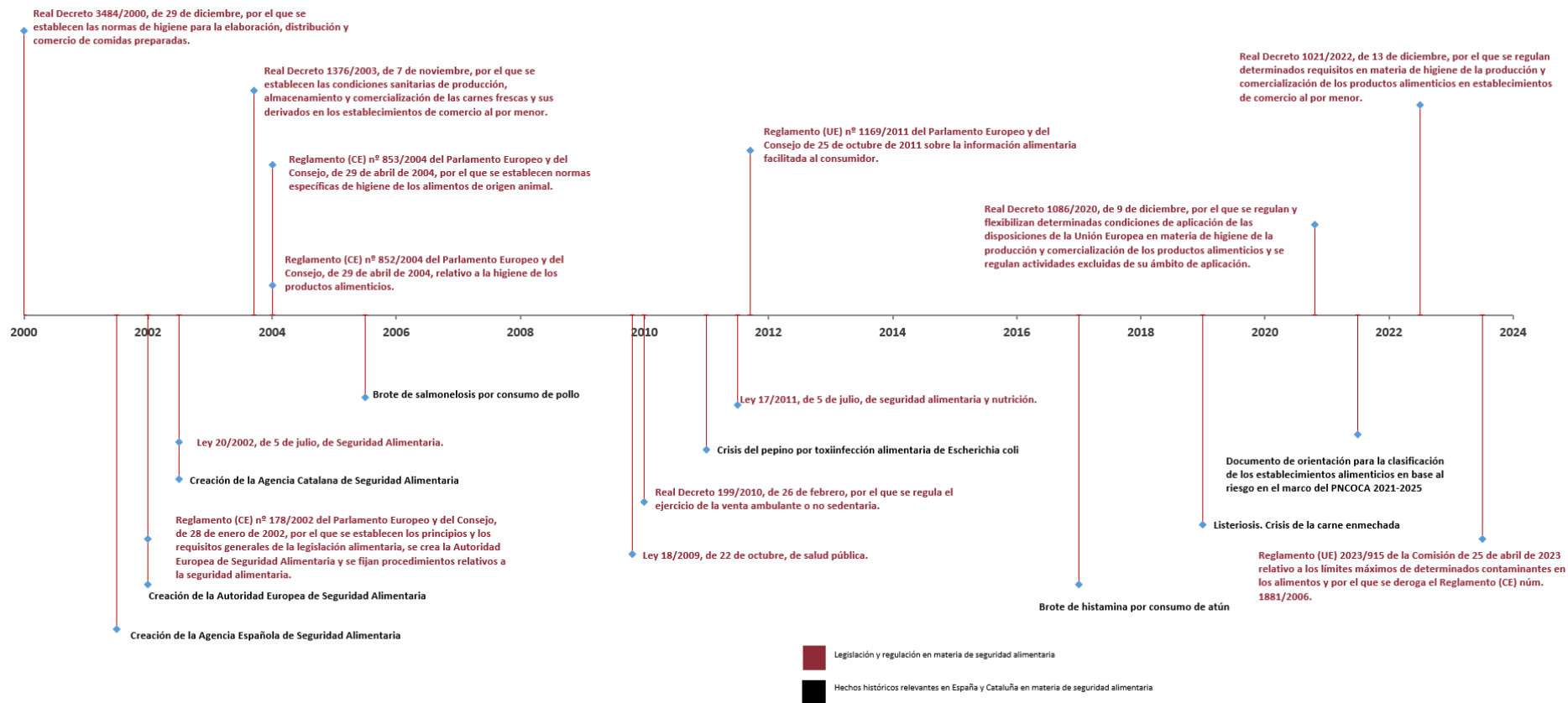
Los alimentos pueden ser una vía de transmisión de enfermedades provocadas, entre otros peligros, por microorganismos patógenos y, por esa vía, se han dado múltiples crisis sanitarias a lo largo de la historia. De ahí que exista normativa específica y organismos dedicados a la seguridad alimentaria para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

La seguridad alimentaria es una competencia municipal obligatoria que se desarrolla a través de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública y son precisamente las administraciones locales las que deben velar por la seguridad de los alimentos en los establecimientos minoristas y de restauración dentro de su ámbito territorial. Entre las principales funciones que llevan a cabo los servicios de Salud Pública en materia de seguridad alimentaria se encuentran:

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

A continuación, se ofrece un gráfico con los principales hitos que han impactado en la Seguridad Alimentaria desde principios de siglo.

## Principales eventos relacionados con la Seguridad Alimentaria 2000-2023





### 3. Resultados 2022

El Cuadro Resumen de Indicadores (QRI) con las medias globales del CCI SAM 2022 es el siguiente:

ENCARGO POLÍTICO	Garantizar el cumplimiento de la normativa	2022	Gestionar un servicio de "calidad"	2022	Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía	2022
	% establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	15,4	% de actividades específicas en SAM sobre el nº total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	75,9	Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes	0,7
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	74,7	% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	75,4	Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes	1,2
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las prácticas de manipulación sobre el nº establecimientos alimentarios inspeccionados	78,3	% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	78,0		
	% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios inspeccionados	62,4			<b>Gestión del riesgo</b>	2022
	% establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	71,2			% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo bajo sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	49,9
	% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a las instalaciones sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	62,4			% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo medio sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	37,7
	% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a las prácticas de manipulación sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	63,5			% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo alto sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	12,4
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol sobre el nº de establecimientos alimentarios clasificados	41,0					
USUARIO/CLIENTE	Gestión de Riesgos Sanitarios	2022	Comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad alimentaria	2022	Grado de cumplimiento de la normativa	2022
	Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	2,3	Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio.	39,5	Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	33,9
	Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,5			Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	18,1
					% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	5,0
				% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,1	




VALORES ORGANIZATIVOS	Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (I)				Disponer de los recursos humanos adecuados				Promover un clima laboral positivo para los trabajadores							
	2019	2020	2021	2022	2019	2020	2021	2022	2019	2020	2021	2022				
VALORES ORGANIZATIVOS	% de Gestión directa (Ayuntamiento, OAAA, Empresas municipales)	100,0	100,0	100,0	100,0	Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento	260,9	169,4	195,9	198,4	% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores de SAM	4,9	5,0	3,5	8,1	
	% de Gestión indirecta (concesión, otros)	0,0	0,0	0,0	0,0	Número de habitantes sobre el número total de trabajadores de SAM	55.219	60.625	55.454	52.299,3	Salario bruto de un técnico/a de Salud pública	33.984	33.143	33.175	34.915	
	Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (II)				Mejorar las habilidades de los/las trabajadores/as del servicio				Reflejar la estructura de género del personal							
	% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	97,8	98,5	96,6	96,0	Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores de SAM	18,6	9,1	12,8	14,7	% de mujeres sobre el número total de trabajadores de SAM	66,0	70,4	72,0	74,3	
									Salario bruto de un inspector/a				31.591	32.077	32.608	33.286
									% de mujeres con cargo de mando sobre el total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando				76,8	78,4	81,7	78,9




  

ECONOMÍA	Disponer de los recursos adecuados				Financiar adecuadamente el servicio				Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados							
	2019	2020	2021	2022	2019	2020	2021	2022	2019	2020	2021	2022				
ECONOMÍA	Gasto corriente de SAM por habitante	0,97	0,92	1,04	1,18	% de financiación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	12,4	6,0	3,4	4,8	Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios		98,8	95,5	105,4	117,1
	% del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,13	0,12	0,12	0,09	% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	21,8	22,8	18,8	19,4						
	% del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública	16,4	14,7	15,2	17,5	% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	65,8	71,2	77,8	75,8						

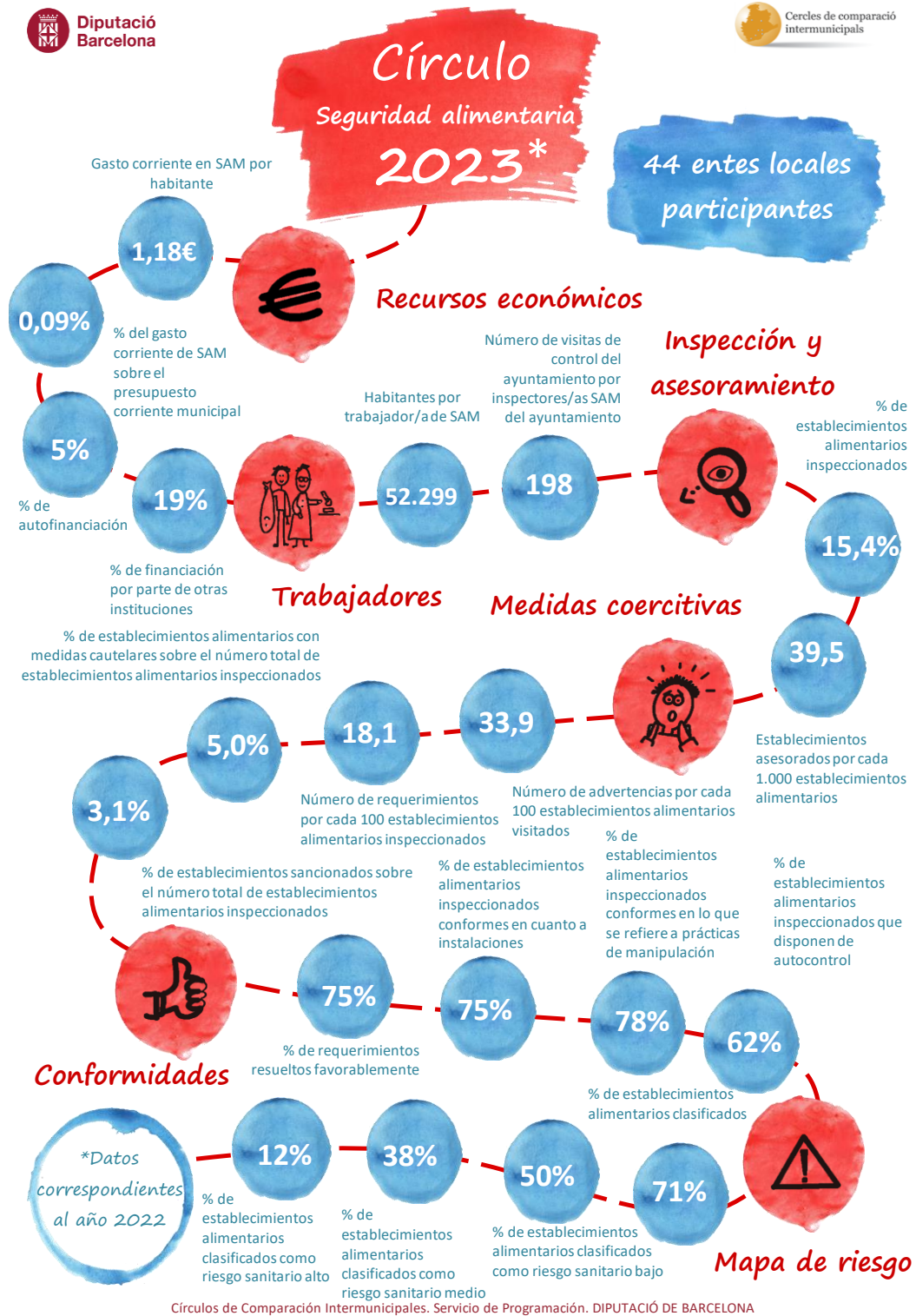
  

ENTORNO	Población				Densidad de población (hab. / Km2)				Renta per cápita							
	2019	2020	2021	2022	2019	2020	2021	2022	2019	2020	2021	2022				
ENTORNO	Población	104.409	102.622	98.191	93.468	Densidad de población (hab. / Km2)	4.023	4.298	3.854	3.672	Renta per cápita		19.594	16.241	18.339	20.351
	% Población extranjera	16,3	17,5	18,3	17,7	Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes	9,7	9,6	9,8	10,0						

 Cuanto más grande, mejor  
 Cuanto más pequeño, mejor  
 La situación ni mejora ni empeora cuando sube o baja

 El indicador se mantiene estable (5%) en los últimos 4 años  
 El indicador se mantiene con tendencia al alza en los últimos 4 años  
 El indicador se mantiene con tendencia a la baja en los últimos 4 años

Se muestra a continuación la infografía con el resumen de los principales indicadores del CCI SAM:



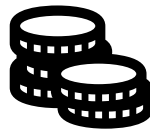
### 3.1. Recursos económicos

#### El presupuesto dedicado a seguridad alimentaria vuelve a batir el máximo histórico

El gasto corriente en Seguridad Alimentaria (SAM) por establecimiento y por habitante ha experimentado un considerable incremento respecto al año 2021 y consolida la tendencia al alza de los años anteriores: en 2022 se sitúa en 117,10€ (11,67€ más que el año anterior). Igualmente, el ratio de gasto corriente por habitante crece de los 1,03€/hab. en 2021 a los 1,18€/hab. en 2022. Estos dos indicadores han alcanzado su valor máximo histórico.

**Gasto corriente anual de SAM sobre  
número de establecimientos alimentarios**

**105,43 €**  **117,10€**  
2021 2022

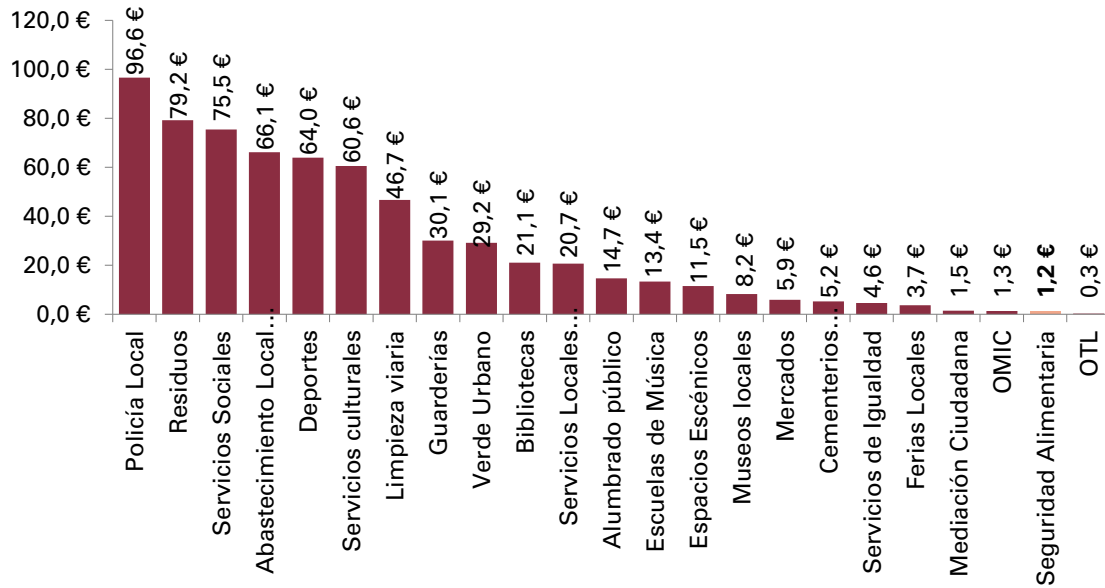


**Gasto corriente de SAM por habitante**

**1,04€**  **1,18€**  
2021 2022

Sin embargo, conviene destacar que en comparación con el resto de los servicios participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal, el gasto corriente en Seguridad Alimentaria es el segundo más bajo.

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



<sup>1</sup>\*Datos definitivos de 2022 exceptuando los servicios de Deportes, Servicios Sociales, Servicios de igualdad, Servicios culturales, Museos locales, Abastecimiento de agua, Alumbrado público, Limpieza viaria, Gestión de residuos, Verde urbano y Cementerios municipales, que son datos de 2021. En el caso de los servicios de Espacios escénicos, Mercados municipales, Ferias locales y Mediación ciudadana, son datos provisionales de 2022.

Cabe añadir que estos indicadores presentan diferencias relevantes entre el grupo de entes locales de más de 60.000 habitantes y el de menos de 60.000.

#### Diferencias en el gasto corriente en función de la población del ente local

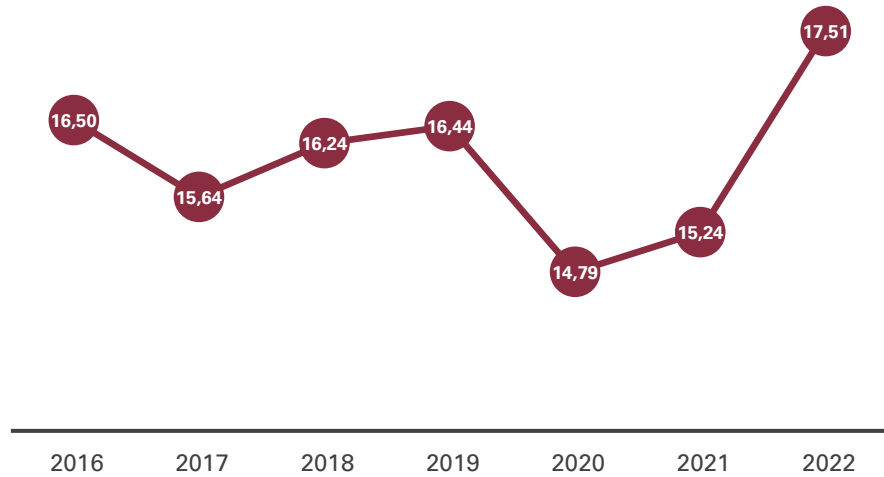
	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios	81,78 €	127,13 €
Gasto corriente de SAM por habitante	0,98 €	1,22 €

La media de gasto corriente en seguridad alimentaria representa un **0,09%** del presupuesto corriente municipal, dato que ha disminuido respecto al año anterior. Sin embargo, si no se tienen en cuenta los datos presupuestarios de Barcelona (es el primer año que se incorporan a la muestra) se sigue manteniendo el valor de los últimos años (0,12%).

En cuanto al gasto corriente de SAM respecto al total del presupuesto corriente de salud pública, también muestra un repunte respecto a los datos de 2021 y 2020, superando los valores de los años anteriores a la pandemia. Concretamente, en 2022 representa un 17,51% (+2,27 puntos porcentuales respecto al año anterior).

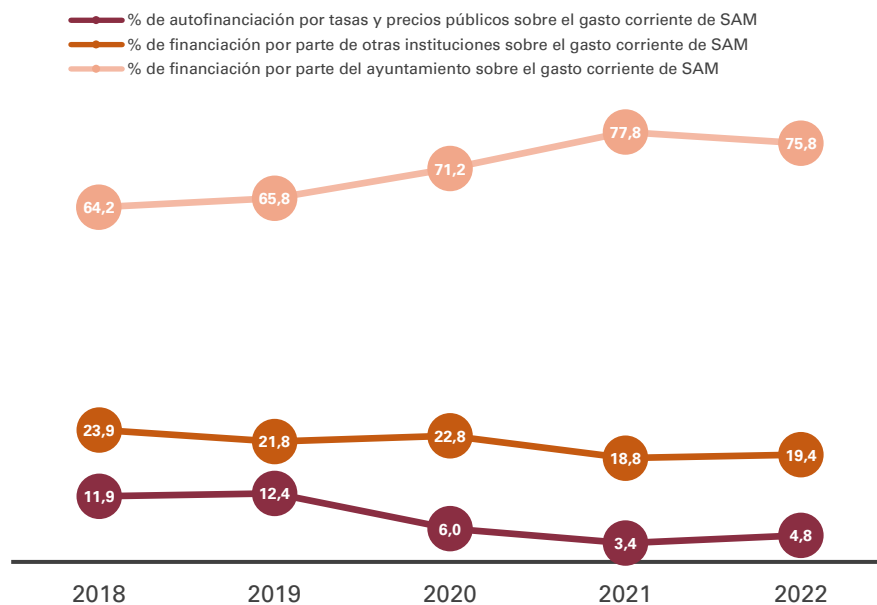
Esta recuperación en los valores de las partidas destinadas a la seguridad alimentaria ha permitido a los servicios volver a la normalidad.

**Porcentaje del gasto corriente de seguridad alimentaria sobre el presupuesto corriente de salud pública**

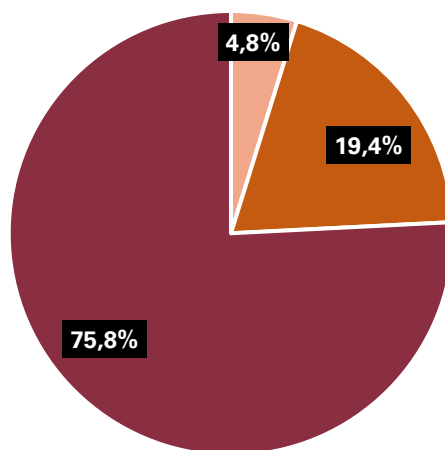


La autofinanciación (tasas y precios públicos) repunta ligeramente, pero todavía se mantiene en valores muy distantes a los de antes de la pandemia.

**Financiación del gasto corriente de SAM**



En 2022, del total del gasto corriente de SAM, tres terceras partes las asumían los ayuntamientos:



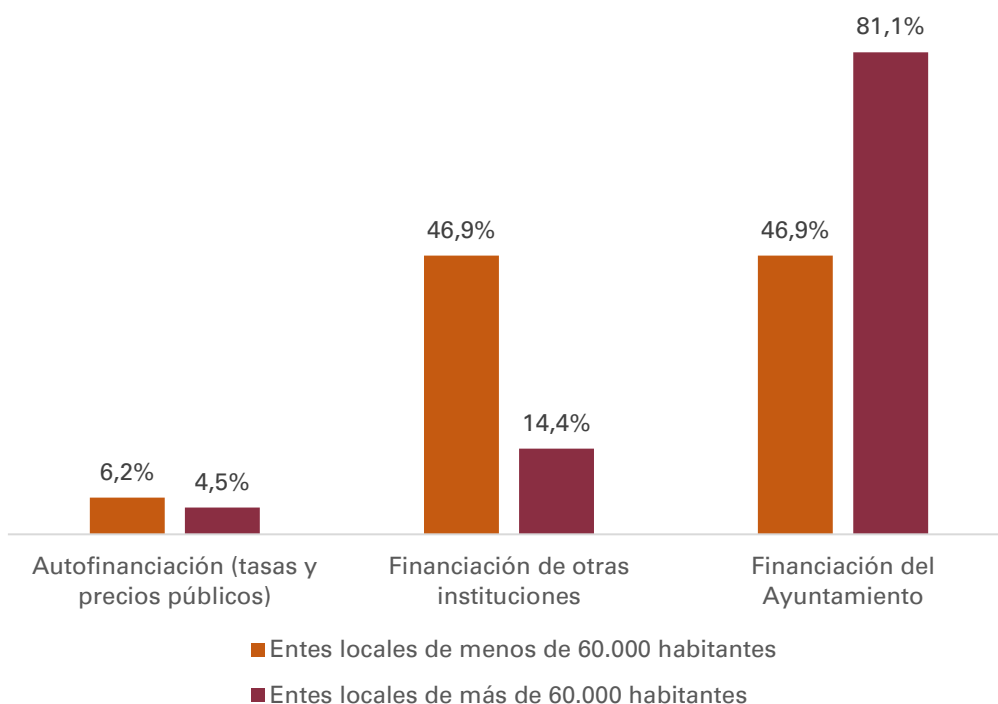
- % de financiación por parte del ayuntamiento
- % de financiación por parte de otras instituciones
- % de autofinanciación por tasas y precios públicos

Cabe destacar que en 2022 la autofinanciación por tasas y precios públicos ha remontado ligeramente (+2 puntos porcentuales respecto a 2021), lo que podría explicarse por la recuperación de la actividad habitual de los servicios de seguridad alimentaria. Asimismo, el porcentaje de financiación por parte de otras instituciones se ha incrementado ligeramente con respecto al año anterior, pero sigue lejos de los valores de antes de la pandemia.

Es relevante la diferencia de las medias de estos indicadores entre los grupos de participantes de más y menos de 60.000 habitantes: los más pequeños destacan por un mayor porcentaje de autofinanciación del servicio por tasas, precios públicos y otros ingresos y, especialmente, por un mayor porcentaje de financiación del servicio por parte de otras instituciones, que en este caso es la Diputació de Barcelona.

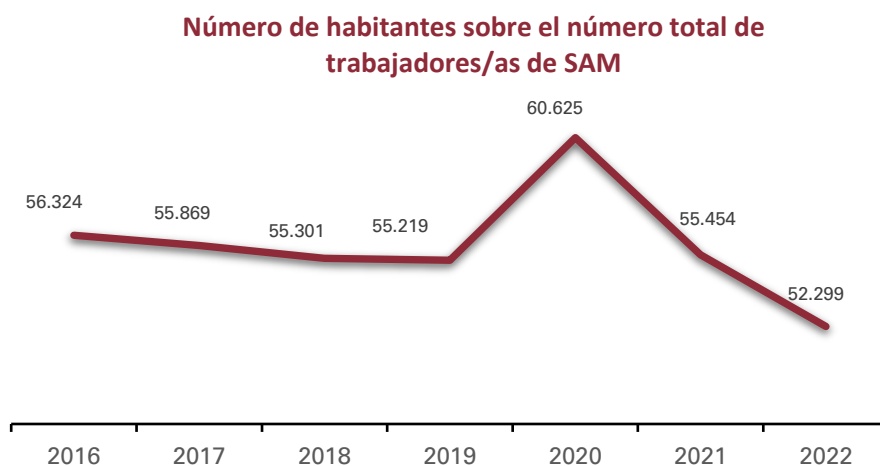


### Diferencias en las fuentes de financiación en función de la población del ente local



### 3.2. Personas trabajadoras

En 2022, el número de habitantes sobre el número total de personas trabajadoras de SAM se sitúa en su mínimo histórico (52.299 habitantes/persona trabajadora).



Por otra parte, en 2022 a cada persona inspectora le correspondían una media de 846 establecimientos alimentarios, valor que se mantiene constante respecto a 2021.

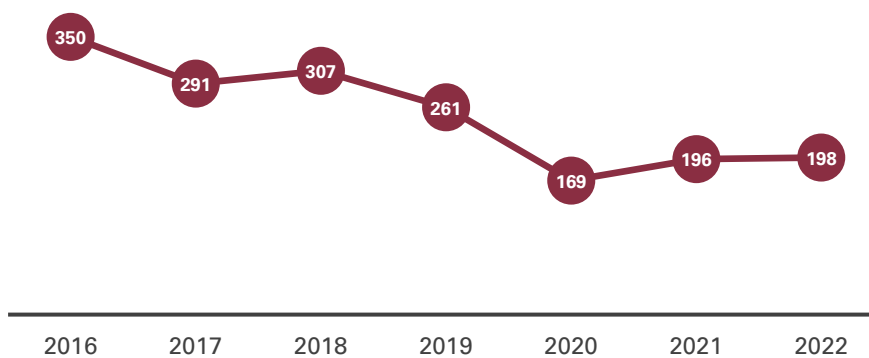
**Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento**



**847** **845**  
2021 2022

En cuanto al número de visitas de control realizadas por cada persona inspectora, se incrementa ligeramente respecto al año anterior, llegando a las 198 visitas (aunque sigue lejos de los valores de los años previos a la pandemia). Este indicador posiblemente representa un cambio de tendencia en lo que se refiere a la actividad inspectora de los servicios de Seguridad Alimentaria, que supone una estabilización de los valores de este indicador por debajo de los valores de los años anteriores a la pandemia.

**Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento**



Ahora bien, cabe destacar que se trata de indicadores con elevada dispersión, especialmente entre los grupos de entes locales de más y menos de 60.000 habitantes. Estas diferencias se recogen en la siguiente tabla:

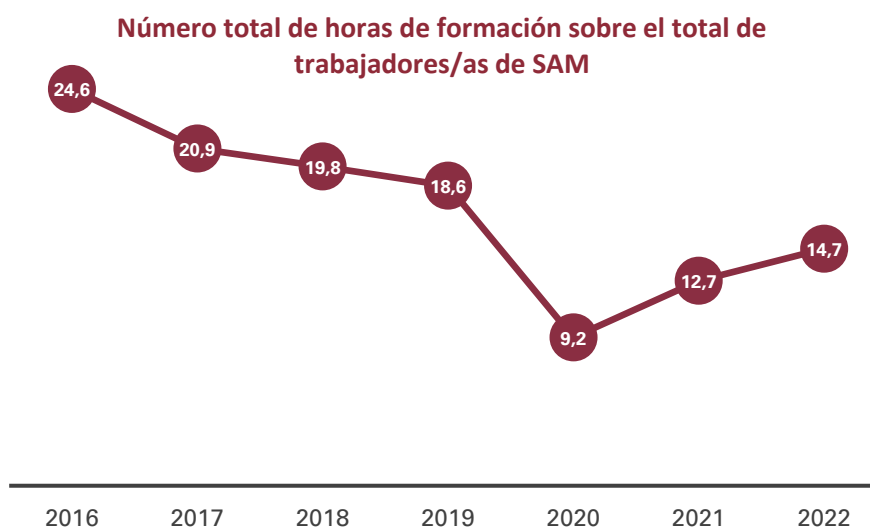
### Diferencias en los indicadores relativos a los Recursos Humanos

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Número de habitantes sobre el número total de personas trabajadoras	58.736	51.011
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de personas inspectoras	1.459	755
Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de personas inspectoras	216	196

Estos resultados muestran que los servicios de los entes locales más pequeños cuentan con menos recursos humanos que los de mayor tamaño, en términos relativos respecto a la población y al censo de establecimientos.

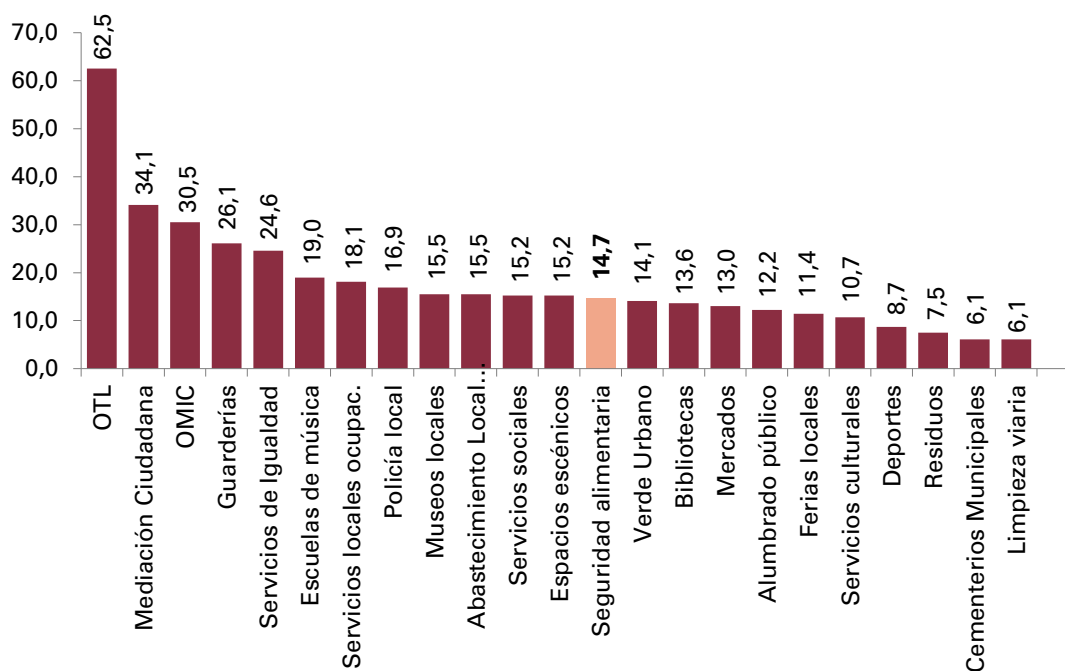
### Los valores de horas de formación siguen en aumento

El tiempo destinado a formación en seguridad alimentaria del personal también se ha incrementado ligeramente respecto a 2021, pero sigue por debajo de los valores anteriores a la pandemia.



Sin embargo, si comparamos Seguridad Alimentaria con los otros 22 servicios que participan en los Círculos de Comparación Intermunicipal, se sitúa muy cerca de la media. Por tanto, podemos afirmar, que a pesar de estar muy distante de las horas destinadas de 2016 a 2019, es un servicio que destina un número de horas muy similar a la media de todos los servicios participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal.

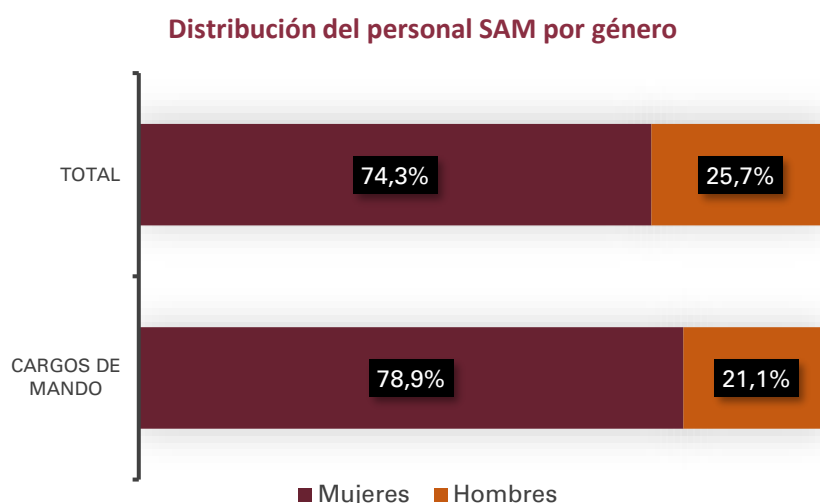
### Horas de formación por persona trabajadora de los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputació de Barcelona<sup>2</sup>



<sup>2</sup>Datos definitivos de 2022 exceptuando los servicios de Deportes, Servicios Sociales, Servicios de igualdad, Servicios culturales, Museos locales, Abastecimiento de agua, Alumbrado público, Limpieza viaria, Gestión de residuos, Verde urbano y Cementerios municipales, que son datos del 2021. En el caso de los servicios de Espacios escénicos, Mercados municipales, Ferias locales y Mediación ciudadana, son datos provisionales de 2022.

## El número de mujeres en las plantillas de los servicios alcanza su máximo histórico

Un 74% de las plantillas de los servicios de Seguridad Alimentaria son mujeres y un 26% son hombres. En el caso de los cargos de mando del servicio, la proporción de mujeres es aún mayor: se sitúa en un 79%.



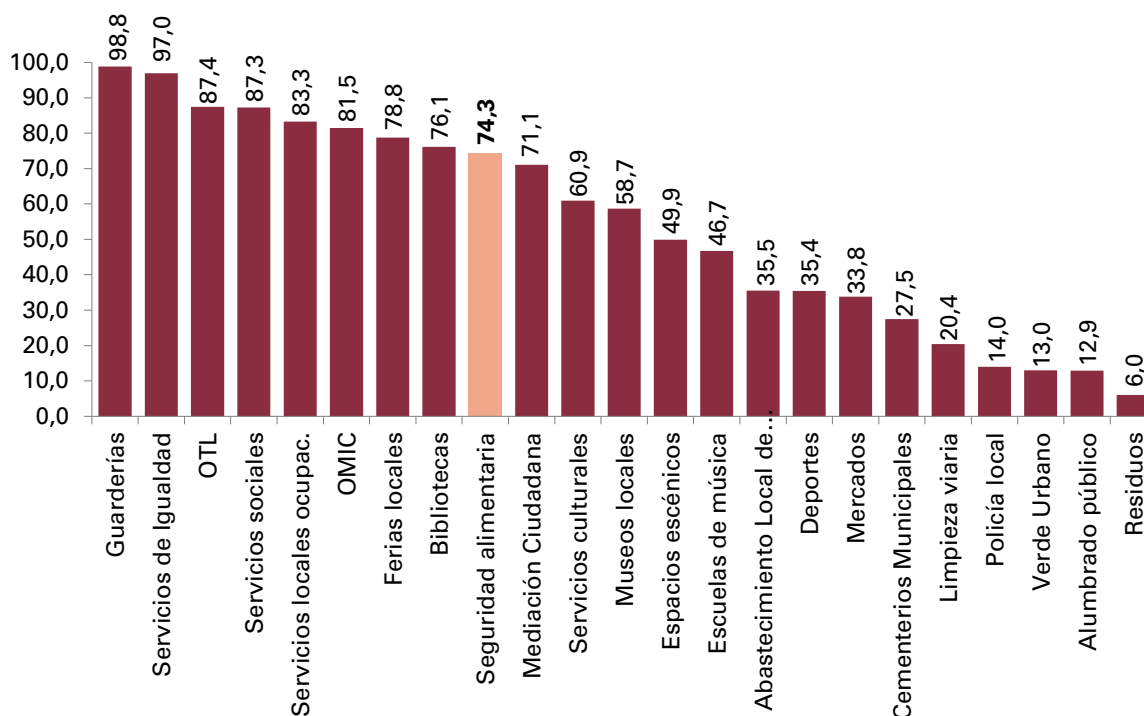
Este fenómeno es generalizado en todos los entes participantes y los datos son relativamente homogéneos entre todos los municipios. En cualquier caso, la elevada presencia femenina es aún más evidente en el caso de los entes locales más pequeños.

### Diferencias en la presencia de mujeres en los servicios de Seguridad Alimentaria

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de <b>más</b> de 60.000 habitantes
Porcentaje de mujeres sobre el número total de personas trabajadoras de SAM	91	71
Porcentaje de mujeres con cargo a mando sobre el número total de personas trabajadoras de SAM con cargo a mando	99	74

A pesar de que parece un dato muy elevado, si lo comparamos con el resto de servicios participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal, todavía hay 8 servicios con mayor presencia de mujeres, incluso dos de ellos cercanos al 100%.

**% de mujeres trabajadoras de los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputació de Barcelona<sup>3</sup>**



### 3.3. Inspección y asesoramiento

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

En efecto, en 2022, se han inspeccionado un 15,41% de los establecimientos alimentarios, valor muy similar al 15,06% del año 2021 y por encima del 10,36% del año 2020. Hay que recordar que, durante 2020, se pudieron realizar muchas menos visitas debido a los períodos de

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

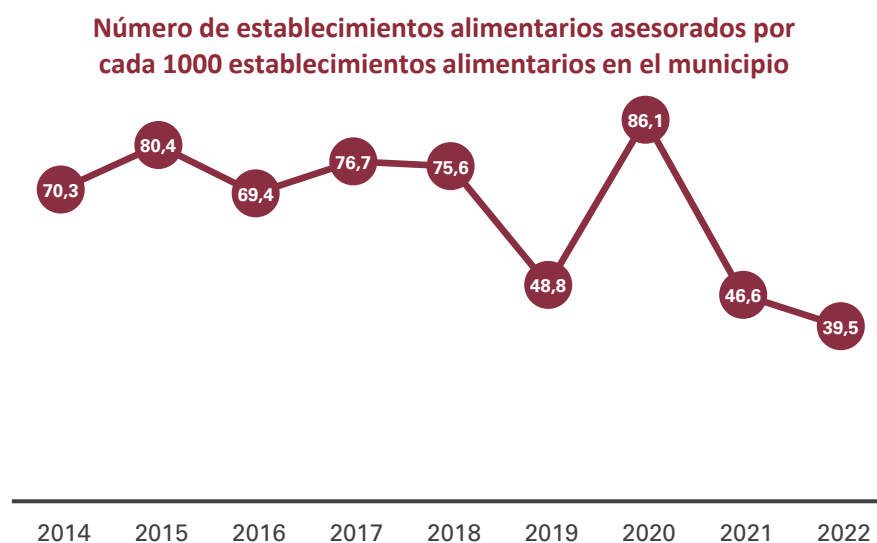
confinamiento y cierre de los establecimientos. Puede observarse que esta recuperación tiende a la estabilización.



### Los asesoramientos alcanzan su mínimo histórico

La media del número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios ha alcanzado el valor mínimo desde que existen datos.

En 2022 se han asesorado cerca de 40 establecimientos, de media, por cada 1.000 establecimientos en el municipio, valor considerablemente inferior a los de los años anteriores a la pandemia. Se observa una tendencia bajista en este indicador que puede indicar un cambio de realidad en los servicios.

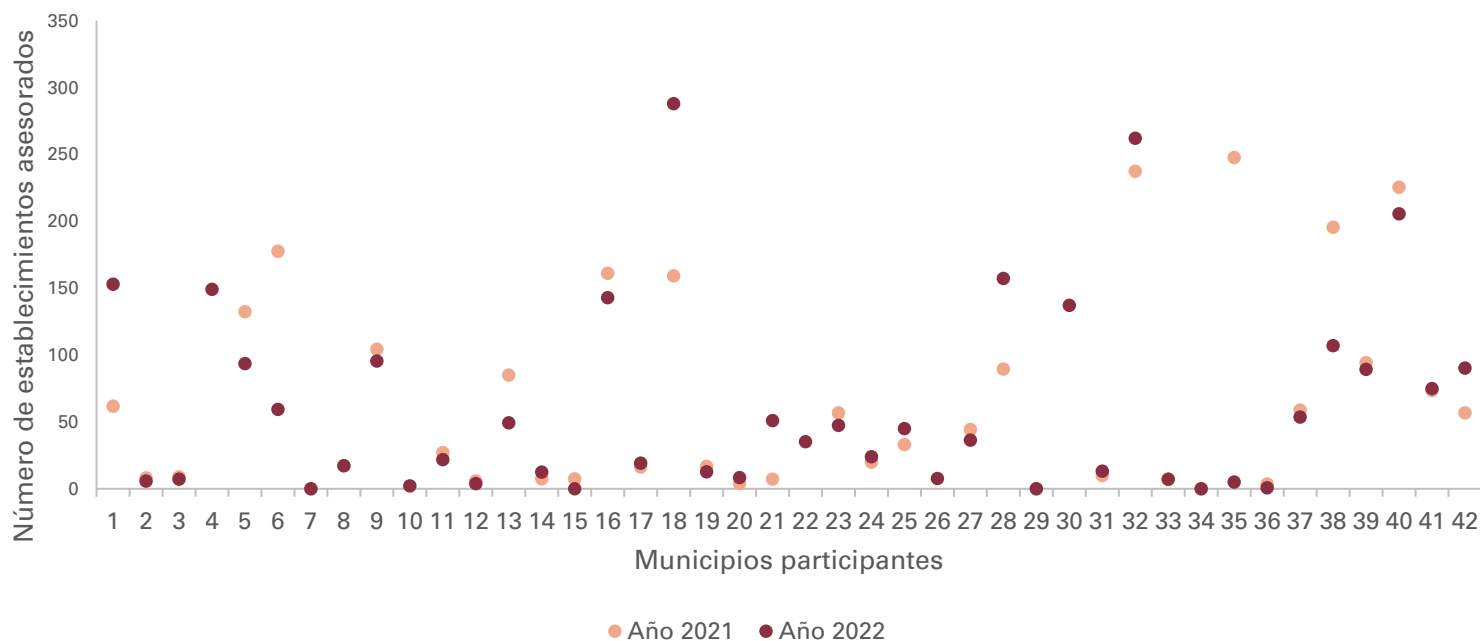


Esta disminución en la media de asesoramientos se produce de forma desigual en los diferentes entes locales según su población, tal y como se ve en la siguiente tabla y gráfico:



**Diferencias en el número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios**

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de <b>más</b> de 60.000 habitantes
Media 2021	76,6	38,4
Media 2022	65,5	32,2



\*Los números que aparecen en el eje de las "x" (1,2,3,...) corresponden a cada uno de los 42 municipios participantes en la 14ª edición, por tanto, cada número representa un municipio y su situación al año 2021 y el año 2022 respectivamente.

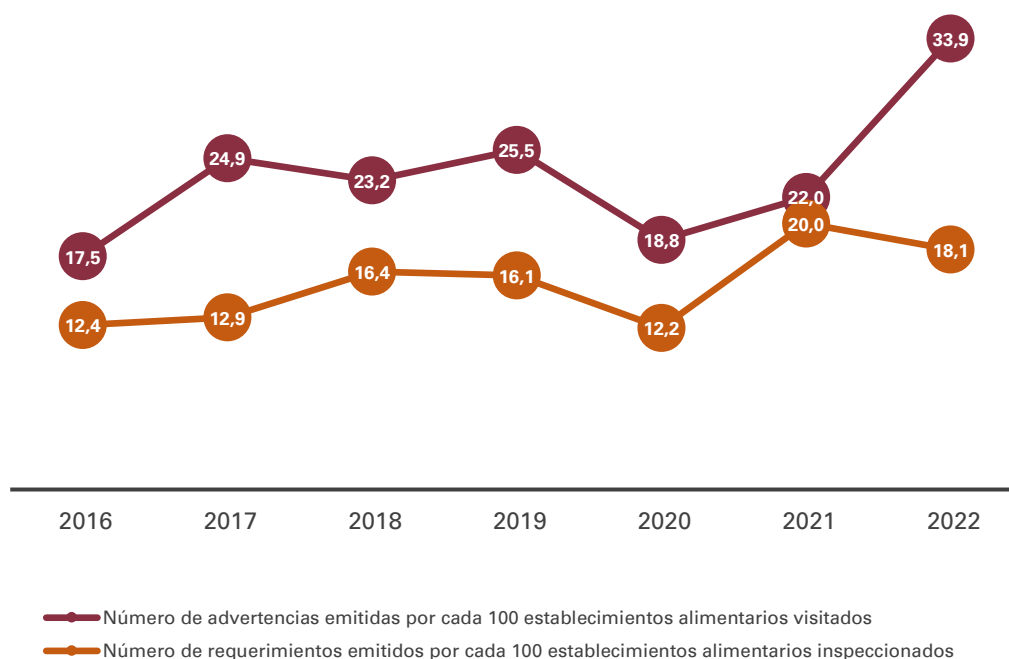
### 3.4. Medidas coercitivas

#### Las medidas coercitivas aplicadas superan los valores de años anteriores a la pandemia

En 2022 se ha producido también un incremento de las medidas coercitivas aplicadas y, en algunas de ellas, se superan incluso los valores de los años anteriores a la pandemia.

- > En el caso de las advertencias, el incremento entre 2021 y 2022 es del 12%; y el valor de 2022 (33,86 advertencias por cada 100 establecimientos visitados) supera el de 2019 (25,52).
- > En el caso de los requerimientos, todavía se mantienen por encima de los valores prepandemia, aunque han disminuido ligeramente respecto al máximo histórico del año 2021 (en 2022 se emitieron 18,05 requerimientos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados),

**Evolución de las advertencias y requerimientos emitidos**



Hay que tener en cuenta que estos últimos indicadores se ven afectados por el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados, que, si bien ha aumentado, no alcanza todavía los valores de los años anteriores a la pandemia.

También debe destacarse que se trata de dos indicadores con una elevada dispersión entre los diferentes servicios municipales. Prueba de ello son las diferencias significativas que se encuentran si se comparan las medias del grupo de entes locales de menos de 60.000 habitantes y las del grupo de más de 60.000 habitantes.

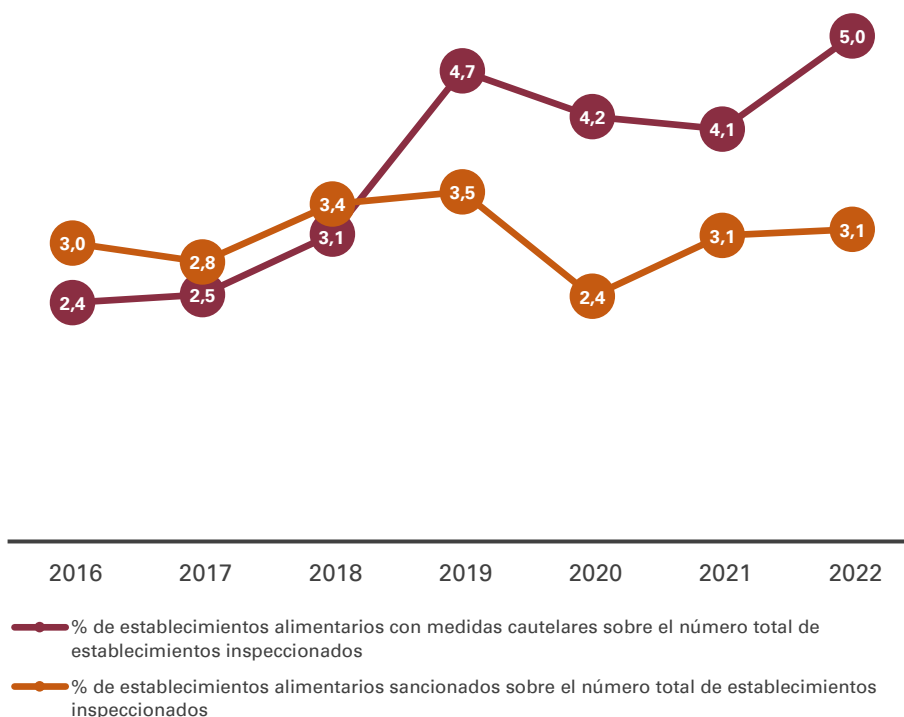
### Diferencias entre las advertencias y los requerimientos en función de la población de los entes locales

	Entes locales de menos de 60.000 habitantes	Entes locales de más de 60.000 habitantes
Advertencias por cada 100 establecimientos visitados	36,4	32,8
Requerimientos por cada 100 establecimientos inspeccionados	19,9	17,4

En cuanto a los indicadores referentes a medidas cautelares y sanciones respecto a 2021, en 2022 se observa:

- > **Un ligero incremento** del porcentaje de establecimientos con medidas cautelares (+0,94 puntos porcentuales)
- > **Un ligero incremento** del porcentaje de establecimientos sancionados (+0,05 puntos porcentuales).

### Evolución de las medidas cautelares y sanciones



En el caso de estos dos últimos indicadores, cabe destacar de nuevo la disparidad entre los entes locales de menos y de más de 60.000 habitantes, también en lo que se refiere a la evolución de sus respectivas medias.

### Diferencias entre las medidas cautelares y las sanciones en función de la población del ente local

	Entes locales de <b>menos</b> de 60.000 habitantes		Entes locales de <b>más</b> de 60.000 habitantes	
	2021	<b>2022</b>	2021	<b>2022</b>
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	2,6	1,8 $\searrow$	4,5	6,1 $\wedge$
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	0,9	1,4 $\wedge$	3,7	3,6 $\searrow$

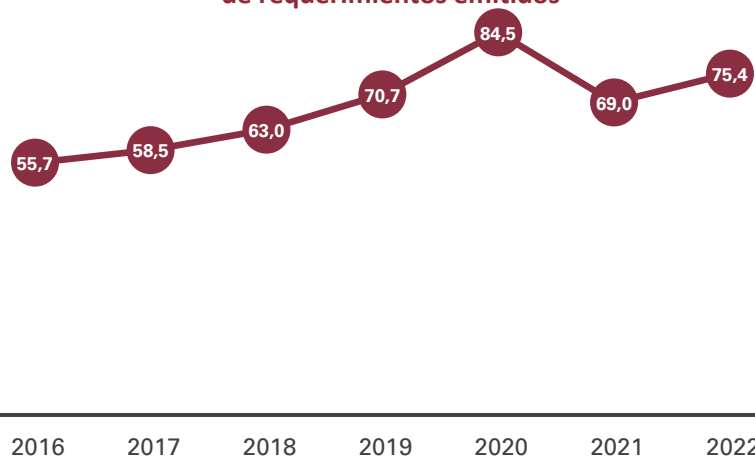
Como conclusión respecto a las medidas coercitivas, se puede afirmar que los entes locales más pequeños aplican más advertencias y requerimientos, mientras que los municipios más grandes aplican más medidas cautelares y más sanciones.

### 3.5. Conformidades

#### La resolución favorable de requerimientos se recupera de la caída del año anterior.

Del total de requerimientos emitidos, un 75,40% se ha resuelto favorablemente en 2022. El indicador ha recuperado la tendencia al aumento de los años anteriores a la pandemia. Además, es necesario considerar que los datos de 2020 se ven afectados por la resolución de requerimientos iniciados un año antes, contrariamente a los datos del año 2021 que no se ven afectados por este hecho porque no se resolvieron requerimientos iniciados en 2020 ( primer año de pandemia).

**% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos**

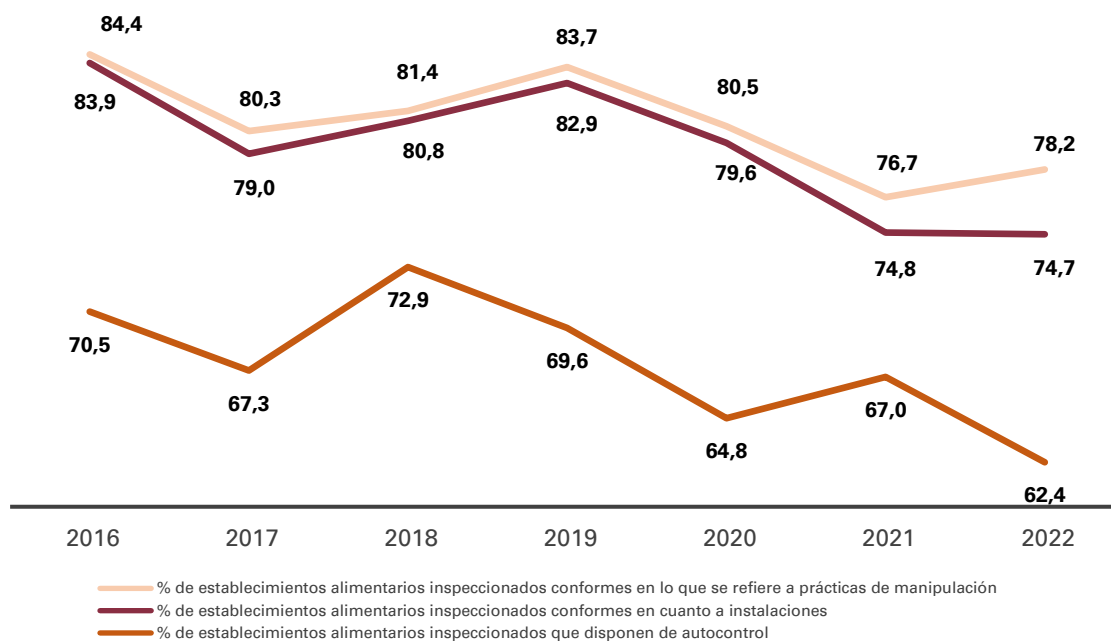


#### Las conformidades en las instalaciones y en las prácticas de manipulación se incrementan ligeramente, pero descienden en los autocontroles

Por lo que se refiere a conformidades en prácticas de manipulación y en instalaciones de los establecimientos inspeccionados, se ha roto la tendencia a la baja de los últimos dos años.

Sin embargo, al llegar a finales de año, el 74,70% de los establecimientos alimentarios inspeccionados eran conformes con respecto a las instalaciones y un 78,26% lo eran en cuanto a las prácticas de manipulación. Asimismo, un 62,44% de los establecimientos inspeccionados disponían de autocontrol.

### Nivel de conformidad en los establecimientos inspeccionados



Cabe destacar que existe una alta concentración de los datos relativos a estos indicadores. Donde se encuentran las principales diferencias entre los entes locales de menos y de más de 60.000 habitantes, es en los establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol: los establecimientos de los entes locales más pequeños son los que más dificultades tienen para cumplir con este requisito.

Sin embargo, las conformidades se mantienen en valores altos, sobre todo en lo que se refiere a las conformidades en cuanto a prácticas de manipulación e instalaciones.

### Diferencias en el porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol en función de la población del ente local

Entes locales de <b>menos de 60.000</b> habitantes	Entes locales de <b>más de 60.000</b> habitantes
39,1	70,3

Por otra parte, cabe destacar que las conformidades presentan una diferencia en función de si la revisión se realiza durante las visitas de clasificación o durante las de inspección.

Por lo que respecta a las conformidades en los clasificados, el porcentaje es inferior en los tres casos:

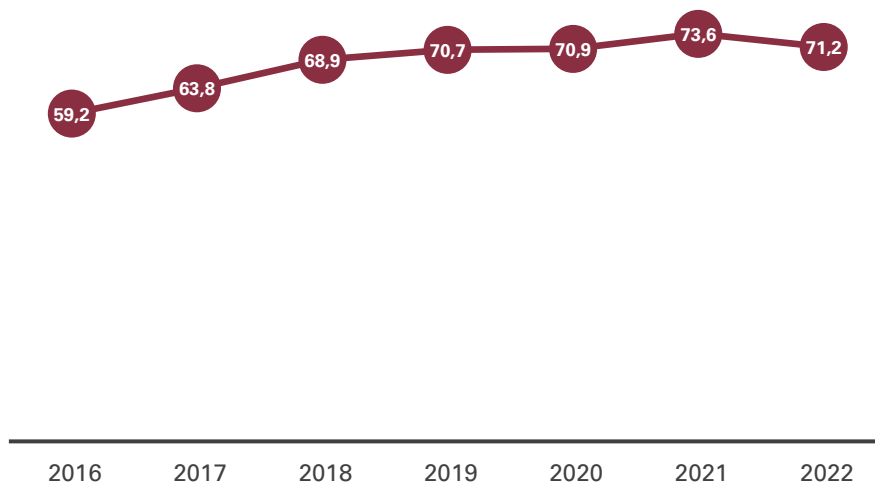
### Diferencias de conformidades entre establecimientos clasificados e inspeccionados anualmente

	Clasificados	Inspeccionados
% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a instalaciones	<b>62,4%</b>	<b>74,7%</b>
% de establecimientos alimentarios conformes en cuanto a prácticas de manipulación	<b>63,5%</b>	<b>78,3%</b>
% de establecimientos alimentarios que disponen de autocontrol	<b>41,0%</b>	<b>62,4%</b>

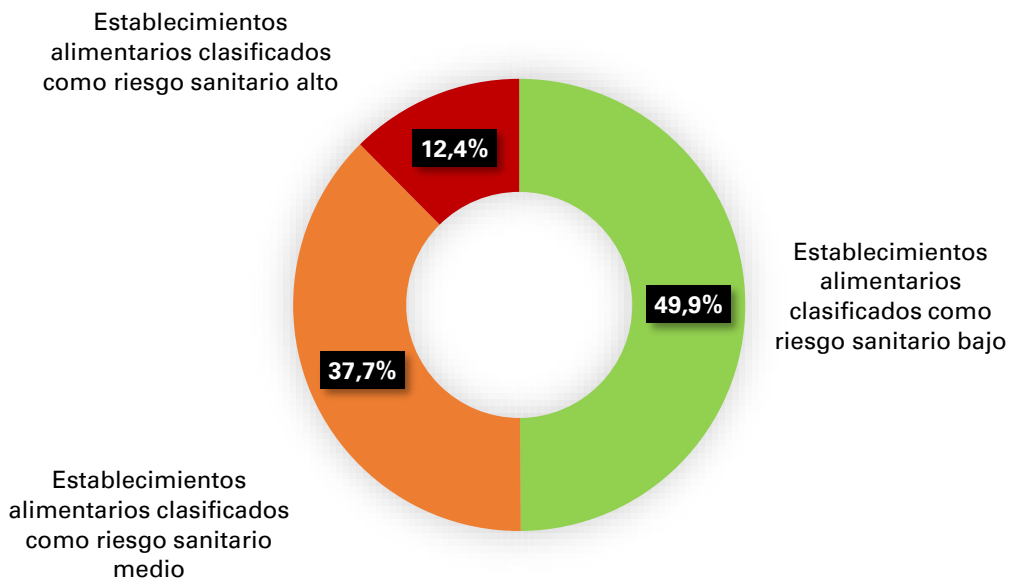
### 3.6. Mapa de riesgo

En 2022, se ha llegado al 71,23% de establecimientos clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios, disminuyendo respecto al máximo histórico del año anterior. La incorporación este año de nuevos municipios participantes y la actualización del censo por parte de algunos servicios, ha afectado a este indicador y ha motivado la bajada.

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



**Distribución de establecimientos según mapa de riesgo sanitario.**

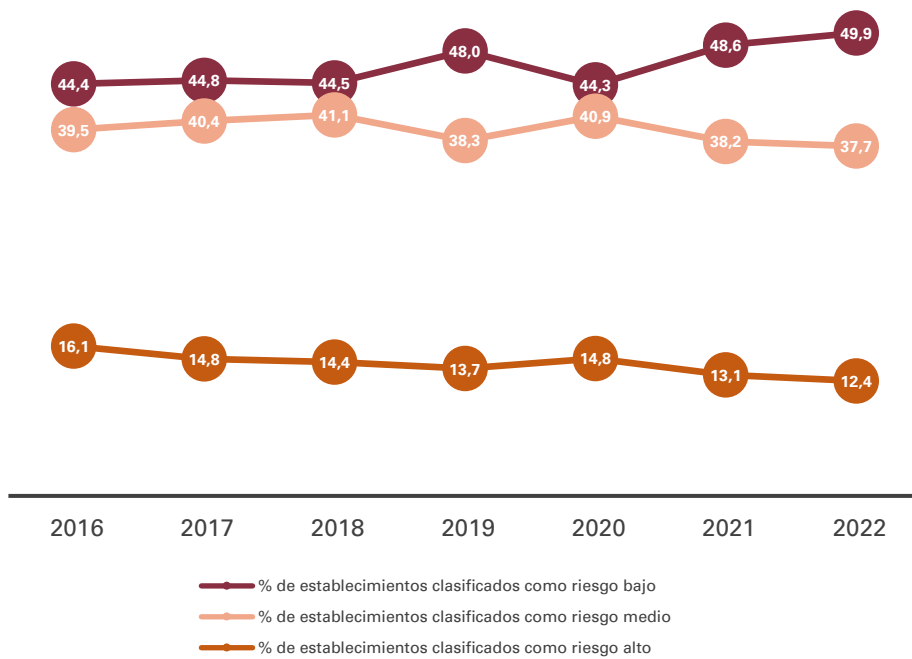




De esta forma, en 2022 se supera:

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

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



## 4. Talleres de mejora

Los días 16 y 18 de mayo de 2023 se celebraron los talleres de mejora con el personal técnico de los distintos servicios municipales de Seguridad Alimentaria participantes de la presente edición del CCI SAM.

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

Una primera actividad, llamada "Formación en el portal", tenía por objetivo dar a conocer el Portal de Información Económica y de Servicios Locales (PIESL) de la Diputació de Barcelona, que permite visualizar vía web todos los indicadores trabajados en el marco del proyecto y efectuar comparativas con otros municipios de forma totalmente dinámica, automatizando la explotación de datos estableciendo criterios de comparación ad hoc por parte de las personas usuarias.

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

A continuación se recogen las preguntas y respuestas formuladas durante los encuentros, agrupadas según temática:

## MULTAS Y SANCIONES

### ¿Cómo se estipulan los importes que se imponen como multa coercitiva?

Existen diferentes opciones que pueden ayudar a determinarlos:

- > Adaptar la graduación de la inspección digital con la graduación de la multa coercitiva.
- > Asignar un importe por cada deficiencia detectada, sumarlos todos y determinar así el importe total de la sanción. Con este método nunca se sanciona con importes inferiores a 300 euros. También se armonizan las sanciones con otras sanciones del ayuntamiento en cuestión, buscando una proporcionalidad entre los importes que impone el ayuntamiento en otros ámbitos.
- > Estipular una "tarifa plana" por deficiencia. Se impone una sanción estándar por cada tipo de deficiencia.

## PROCEDIMIENTO DE ACCIONES DERIVADAS DE LAS VISITAS

### ¿Qué procedimiento se sigue cuando se detectan deficiencias graves en los establecimientos durante las visitas?

No existe un procedimiento único, depende de la casuística y las particularidades de cada municipio.

Algunos municipios siguen el protocolo de inspección digital, en el que el procedimiento puede estar más estandarizado, otros no siguen este protocolo y realizan las visitas con medios físicos.

El procedimiento se inicia con la realización de la primera visita. En función de las deficiencias detectadas, se emite una advertencia o un requerimiento (y también el uso de uno u otro recae sobre la forma de actuar de cada servicio municipal).

Algunos municipios ofrecen la posibilidad a los establecimientos de demostrar documentalmente que han subsanado las deficiencias aportando por vía telemática la información requerida (fotografías, facturas...), y así evitar realizar una segunda visita.

Si en la segunda visita de comprobación se reiteran las deficiencias graves, se procede de diferente manera en función de si después de la primera se emitió una advertencia o un requerimiento:

- > Si se emitió una advertencia, se valora el caso y se emite un requerimiento o se imponen multas coercitivas o directamente se inicia el procedimiento sancionador.
- > Si se emitió un requerimiento, se impone una primera multa coercitiva y en caso de situaciones graves, se inicia el procedimiento sancionador.

Cabe destacar que, por falta de capacidad a la hora de iniciar procedimientos sancionadores o de imponer multas coercitivas, algunos ayuntamientos optan por reiterar las visitas hasta que se alcanza el cumplimiento en el establecimiento.

La Diputació de Barcelona dispone, en su portal web, de información relativa al procedimiento administrativo sancionador en materia de seguridad alimentaria en el que se describe el procedimiento sancionador (ordinario y simplificado): Diagrama del procedimiento administrativo sancionador (ordinario y simplificado)<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup><https://www.diba.cat/web/salutpublica/procedimiento-sancionador>

## TRAMITACIÓN DE ADVERTENCIAS Y REQUERIMIENTOS

### ¿Cuándo tramitar requerimientos y cuándo tramitar advertencias?

El Diagrama del procedimiento administrativo sancionador (ordinario y simplificado), descrito por la Diputació de Barcelona, recoge la emisión de la advertencia después de la primera visita y la del requerimiento después de la segunda visita, así como la posibilidad de emitir un requerimiento directamente a la primera visita o incluso iniciar el procedimiento sancionador, que incluye las multas coercitivas y las medidas cautelares. Por tanto, habrá que valorar el grado de gravedad de las deficiencias detectadas para tomar las diferentes decisiones.

Sin embargo, no existe un criterio generalizado relativo a cómo y cuándo tramitar una advertencia o un requerimiento. A continuación se recogen diferentes formas de proceder por parte de algunos de los servicios municipales participantes en los talleres:

- > Se emite directamente un requerimiento si se detectan deficiencias en la primera visita.
- > Se emite una advertencia a los establecimientos que tienen menos de 100 puntos en la clasificación del riesgo y un requerimiento a los de más de 100. Y si no cumplen las exigencias establecidas en el requerimiento, se inicia el procedimiento sancionador.
- > Una empresa externa realiza la primera inspección y el ayuntamiento envía a los titulares una carta (equivalente a una advertencia) para notificar las deficiencias detectadas en estas inspecciones. El técnico del ayuntamiento realiza la segunda inspección y deja el acta al titular del establecimiento.
- > No se emiten requerimientos hasta la tercera visita.
- > Si en la primera visita se detectan casos graves, se emite un requerimiento directo y se intenta acordar con el titular el cierre voluntario.

## DIGITALIZACIÓN DE LAS ACTAS

La Diputació de Barcelona está trabajando para realizar la transformación digital de todo el proceso de control oficial de seguridad alimentaria de competencia municipal y realizar su transferencia a los municipios que lo quieran aplicar.

## IMPOSICIÓN DE TASAS

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

No existe un criterio común en cuanto a las tasas, ya que la casuística es diferente para cada municipio:

- > Municipios que tienen aprobada una ordenanza fiscal específica en la que se regulan las tasas a cobrar en segundas, terceras o más visitas. De forma poco común se cobra por la primera visita.
- > Municipios con laboratorio propio que cobran tasas de inspección cuando deben tomar muestras para analizar.
- > Municipios que no cobran tasas en los establecimientos minoristas y de restauración.

## MEDIDAS CAUTELARES

### ¿Cómo proceder con las medidas cautelares?

De forma general, si el titular del establecimiento acepta realizar un cierre voluntario del establecimiento o cesar voluntariamente la actividad para corregir las deficiencias detectadas, no será necesario precintar el establecimiento/actividad. En ese caso, la actuación del técnico de salud pública es más fácil porque no consiste en la aplicación de una medida cautelar, jurídicamente hablando.

En caso de que se aplique una medida cautelar de cierre preventivo o de suspensión/prohibición de una actividad, posteriormente deberá levantarse. Si se trata de una medida cautelar aplicada de forma inmediata por parte del agente de la autoridad de acuerdo con el principio de precaución, se debe precintar, dar período de audiencia a los interesados y ratificar por resolución de alcaldía en un plazo máximo de 10 días. Para levantar la medida cautelar, es necesario realizar una nueva acta de inspección para hacer constar la corrección de las deficiencias.

## CONTRATACIÓN

### ¿Cómo contratar la empresa externa que presta la aplicación informática que se utiliza para realizar las inspecciones?

Se puede pedir soporte al Servicio de Informática de la Corporación. La forma correcta es realizar una licitación orientando el objeto del contrato a la aplicación informática específica y justificando su necesidad con un informe interno.

### **¿Cómo contratar a una empresa externa que haga un seguimiento estable en el tiempo de las visitas?**

Puede ser necesario abrir el contrato a licitación, ya que no se puede realizar un contrato menor cada año con el mismo objeto. Se pueden realizar licitaciones de la prestación de estos servicios por un año, prorrogables a otros cuatro, sometidas a revisión anual.

Es importante tener presente que, para poder sancionar o emitir requerimientos en base a los informes técnicos realizados por la empresa externa, los técnicos del ayuntamiento deben refrendar las deficiencias con un informe técnico propio.

## **CUESTIONES SOBRE INSTALACIONES, MANIPULACIÓN Y DESTRUCCIÓN DE ALIMENTOS**

### **¿Cómo proceder con los establecimientos que carecen de puerta?**

No existe un consenso general, pero resulta determinante si el departamento de Licencias y Actividades obliga a los establecimientos a tener puerta, puesto que entonces no se crea la duda a los técnicos de seguridad alimentaria. Cuando no es el caso, es necesario aplicar el criterio sanitario que, en términos generales, es el de exigir la puerta para evitar la entrada de plagas y animales indeseables.

Sin embargo, algunos municipios se han vuelto más flexibles en este aspecto después de la pandemia (cuando había que ventilar los locales para evitar la propagación de la COVID-19), y ahora exigen la puerta sólo cuando valoran que existe el riesgo evidente de entrada de plagas, mientras que antes de la pandemia la exigían siempre.

Por otro lado, hay municipios que valoran si, a pesar de haber una puerta o una persiana, sigue habiendo un espacio por el que puedan entrar las plagas y, en su caso, exigen que se coloque alguna protección adicional .

### **¿Cómo actuar cuando se producen deficiencias en el transporte de alimentos?**

Se propone intervenir los alimentos en el destino, y que el propio establecimiento que recibe los alimentos valore si acepta o no la mercancía, y, en caso necesario, destruirla y acreditar su destrucción. La Guardia Urbana sanciona las infracciones cometidas durante el transporte de los alimentos e indica en el acta el lugar de destino para su seguimiento. Para cantidades pequeñas, se acuerda la destrucción con el titular y el establecimiento.

### **¿Cómo actuar cuando en un establecimiento se encuentran pequeñas cantidades de productos caducados?**

Se hace constar documentalmente que los alimentos no son aptos para el consumo y se ordena su inmediata destrucción.

- > En el caso de pequeñas cantidades, lo más adecuado es acompañar al personal del establecimiento a los contenedores para comprobar que se desechen. Para asegurar que no se recuperan, pueden rociarse con colorante alimentario, que es más seguro que la lejía y, además, gracias a su color se identifica más rápido que no son aptos para el consumo.
- > Si se trata de grandes cantidades, se destruyen a través del servicio de Limpieza Urbana o de la Agència de Residus de Catalunya.

### **¿Qué exigir a los establecimientos con modalidad de autoservicio?**

Es importante exigir que dispongan de los equipamientos y útiles necesarios para que los clientes puedan realizar correctamente el autoservicio: pantallas, guantes, pinzas...

## **OBTENCIÓN DE MUESTRAS**

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

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

- > Los municipios sin laboratorio propio pueden realizar campañas de recogida de muestras y firmar un convenio o contrato de colaboración con un laboratorio que analice las muestras obtenidas.
- > Los municipios con laboratorio propio pueden tomar muestras prospectivas, que no sirven como prueba en procedimientos sancionadores como muestras reglamentarias, pero refuerzan al titular del establecimiento la necesidad de corregir las deficiencias detectadas durante las visitas. Es necesario entonces llevar el kit a todas las inspecciones y, en función de la casuística del establecimiento, tomar muestras o no. Además puede combinarse este procedimiento con la planificación de las campañas de toma de muestras que se consideren oportunas.

## **ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN DOMICILIOS PRIVADOS**

### **¿Cómo gestionar la inspección de las actividades de elaboración de alimentos en domicilios particulares?**

Por norma general, se considera que, si los operadores económicos no disponen del visto bueno del departamento de licencias y actividades, no pueden desarrollar la actividad económica encontrándose en una situación irregular y, por tanto, los servicios de Seguridad Alimentaria no los han de inspeccionar. Sin embargo, algunos municipios han expedido permisos y registros sanitarios para este tipo de actividades, entonces hay que realizar visitas y darles el mismo tratamiento que al resto de establecimientos.

## **FERIAS Y ACTOS PUNTUALES CON PRESENCIA DE ALIMENTOS**

### **¿Cómo controlar los actos puntuales organizados por particulares o entidades, en los que existe presencia y manipulación de alimentos?**

Quedan fuera del ámbito de aplicación de la normativa alimentaria ya que no son operadores económicos, por tanto, por imperativo legal, no deben controlarse cómo se hace con los establecimientos alimentarios que sí son operadores económicos. Sin embargo, se recomienda pedir una declaración responsable a las entidades que realizan actividades de manipulación de alimentos con ánimo de lucro.

En caso de que se preste un servicio de catering por parte de entidades o empresas que tienen actividad económica, deben tener registrada también la actividad de servicio de catering, ya que entonces sí se trata de operadores económicos.

### **¿Cómo realizar las visitas a las paradas ambulantes de las ferias u otros eventos puntuales (fiestas mayores, mercados medievales, mercados artesanales...)?**

Se exponen diferentes formas de proceder:

- > Se hacen cumplir las condiciones sanitarias necesarias.
- > Se visitan los equipamientos de los establecimientos ambulantes registrados en el propio municipio.
- > Se exige presentar una declaración responsable previa al inicio del evento.
- > Se visitan los puestos durante la celebración del evento y, si en alguno se detectan deficiencias graves, se veta su asistencia en próximas ediciones.
- > Se les solicita la documentación relativa a su registro sanitario municipal.

### **¿Cómo actuar con una empresa de catering andorrana?**



Cuando un establecimiento de fuera de la Unión Europea asiste a un evento esporádico, la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT) les pide una declaración responsable para poder realizar la actividad, lo que el municipio debe considerar como una garantía.

## ACREDITACIONES

**¿Es necesario que los inspectores lleven acreditación durante las visitas a los establecimientos?**

Sí, es necesario disponer de acreditación y, para que sea válida, debe indicar al menos el nombre, el cargo y una fotografía.

## AUTOCONTROLES

**¿Qué hacer para que se implementen los autocontroles en los establecimientos?**

Se propone utilizar la Guía para la aplicación de los autocontroles en los establecimientos minoristas de alimentación<sup>5</sup> de la Diputació de Barcelona.

También hay que considerar que algunos municipios han desarrollado una guía propia que simplifica la de la Diputació con el objetivo de hacer aún más sencillos y comprensibles los autocontroles.

El protocolo de inspección utilizado por la Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) diferencia, por un lado, la gestión del autocontrol y, por otro, la documentación relativa a ese autocontrol. Se valora más la gestión del autocontrol que poder acreditarlo documentalmente. Es decir, se da más importancia a que el plan de autocontrol se ponga en práctica y que, por tanto, se gestione bien, que a que se pueda acreditar documentalmente pero que no se gestione adecuadamente (por ejemplo, que un establecimiento esté limpio y no que dispongan de un programa de limpieza vs que no esté limpio y que los manipuladores adopten unas correctas prácticas de higiene vs que dispongan de un certificado de asistencia a un curso de manipulación de alimentos pero manipulen incorrectamente, etc.).

---

<sup>5</sup><https://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>

## **DISTINTIVOS Y CAMPAÑAS**

**¿Es adecuado poner en práctica un proyecto para otorgar distintivos a los establecimientos con buenas valoraciones sanitarias?**

Los municipios que lo han hecho creen que es una buena acción para motivar al personal de los establecimientos y para dar garantía a la ciudadanía. Sin embargo, no se recomienda si no se valora la totalidad de los establecimientos del municipio, para no generar situaciones de trato desigual o agravio comparativo. Además, es necesario que exista una elevada capacidad inspectora para verificar de forma periódica que el distintivo es o no sostenible. Por último, es necesario realizar una campaña publicitaria para dar visibilidad y poner en valor los establecimientos que disponen del distintivo.

Los municipios asistentes a los talleres creen que los criterios sanitarios para obtener el distintivo deberían ser los mismos en todos los municipios y que, por tanto, deberían homogeneizarse a nivel de toda Cataluña o, al menos, en la provincia de Barcelona.

## **COLABORACIÓN CON LA POLICÍA**

**¿Deben recibir formación en seguridad alimentaria los agentes de la Policía Local de cara a mejorar sus actuaciones vinculadas con nuestro ámbito?**

Puesto que pueden levantar actas, precintar establecimientos y hacer decomisos, entre otros, se recomienda impartirles formación práctica, por ejemplo acompañando al personal técnico a las inspecciones sanitarias.

## **CLASIFICACIONES Y RECLASIFICACIONES**

**¿Cuándo se deben hacer las reclasificaciones los establecimientos alimentarios?**

- > Algunos municipios no reclasifican el establecimiento durante las diferentes visitas de seguimiento, sino cuando ya cierran el expediente.
- > Otros municipios sí que reclasifican en cada visita que realizan, con el objetivo de tener una valoración real del riesgo del establecimiento en cada momento concreto.

**¿Se están clasificando los establecimientos en función del riesgo según los criterios establecidos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)?**

La Diputació de Barcelona está trabajando en un nuevo protocolo para realizar las inspecciones de forma digital que haga la clasificación automática del riesgo de acuerdo a los criterios PNCOCA. El objetivo es facilitar este recurso a los municipios para unificar los criterios y actuaciones en el procedimiento de visitas.

Actualmente, no existe un criterio generalizado sobre la utilización o no de los criterios de clasificación establecidos en el PNCOCA.

**¿Existe alguna campaña o actuación que haya funcionado de forma especial dirigida a incrementar el cumplimiento de los criterios sanitarios en los establecimientos?**

Se considera que las inspecciones y medidas posteriores (multas, sanciones, requerimientos...) son las actuaciones más efectivas. Sin embargo, los asesoramientos y campañas de formación a los operadores también son medidas recomendables.

## 5. Situación de pandemia - actualidad

### ¿QUÉ?

### ¿POR QUÉ?



**Incremento de las visitas y de las medidas coercitivas**

**R**ecuperación de la actividad habitual del servicio

**M**ás visitas de control sobre número de inspectores/as SAM.

**M**ayor % de establecimientos inspeccionados

**M**ayor % de establecimientos sancionados



**Mejora en el mapa de riesgo sanitario**

**I**ncremento de los establecimientos clasificados como riesgo bajo y medio.

**R**edución de los establecimientos clasificados como riesgo alto.



**Disminución en los asesoramientos**

**V**alores más bajos que los pre-pandemia

**R**edución de la necesidad de asesoramiento por la finalización de la pandemia



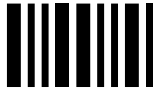
**Incremento respecto a 2020, pero sin llegar a los valores pre-pandemia**

**M**ás horas de formación

## 6. Continuidad de tendencias históricamente ascendentes

¿QUÉ?

¿POR QUÉ?



**% de establecimientos  
codificados**

**S**e mantiene el incremento año tras año del porcentaje de establecimientos codificados.



**% de mujeres en el  
Servicio**

**C**ontinúa aumentando la elevada proporción de mujeres en los servicios.



**Gasto corriente de SAM  
por habitante**

**A**umenta el % de autofinanciación por tasas, precios públicos y otros ingresos, así como el % de financiación por parte de otras instituciones.

## 7. Síntesis de evolución de los indicadores CCI SAM

Los colores son los utilizados para distinguir cada una de las cinco dimensiones en las que se agrupan los indicadores del CCI SAM:

### LEYENDA



2022 ha supuesto una recuperación de la tendencia de los 3 últimos años anteriores a la pandemia (2017-2019). El dato del año 2022 es menor al del 2020.



2022 ha supuesto una recuperación de la tendencia de los 3 últimos años anteriores a la pandemia (2017-2019). El dato del año 2022 es mayor al de 2020.



La flecha indica la tendencia del indicador en los últimos 4 años. Cuando no hay flecha, significa que no existe ninguna tendencia.

## Encargo político

### GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

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

**2022**

15,41



% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones

74,70

% de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en lo que se refiere a prácticas de manipulación

78,26

% de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol

62,44



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

71,23



% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en lo que se refiere a instalaciones

62,40



% de establecimientos alimentarios clasificados conformes en lo que se refiere a prácticas de manipulación

63,54



% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol

40,99



### GESTIONAR UN SERVICIO DE "CALIDAD"

**2022**

% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM

75,94



% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos

75,40



% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios

77,96

**ADECUAR EL SERVICIO A LAS EXPECTATIVAS DE LA CIUDADANÍA** **2022**

Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes 0,73

Números de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes 1,15

**GESTIÓN DEL RIESGO** **2022**

% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo 49,89

% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio 37,68 →

% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto 12,43 →

## Usuario/Cliente

**GESTIÓN DE RIESGOS SANITARIOS** **2022**

Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes 2,30 ↑

Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados 1,48 ↑

**COMUNICACIÓN, FOMENTO Y APOYO DE ACTIVIDADES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA** **2022**

Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio 39,49 ↓

**GRADO DE DESEMPEÑO DE LA NORMATIVA** **2022**

Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados 33,86 ↑

Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados 18,05

% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados 5,04

% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados 3,10

## Valores organizativos

**GESTIONAR EL SERVICIO CON LAS DIVERSAS FORMAS DE GESTIÓN (I)** **2022**

% de Gestión directa (Ayuntamiento, OOAA, Empresas municipales) 100,0 →

% de Gestión indirecta (concesión, otros) 0,0

<b>DISPONER DE LOS RECURSOS HUMANOS ADECUADOS</b>	<b>2022</b>	
Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento	198,44	
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM	52.299,34	↑
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento	845,78	↓
<b>PROMOVER UN CLIMA LABORAL POSITIVO PARA LOS TRABAJADORES</b>	<b>2022</b>	
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM	8,15	↑
Sueldo sucio de un técnico de Salud pública	34.915,21	
Sueldo sucio de un inspector	33.285,90	
<b>GESTIONAR EL SERVICIO CON LAS DIVERSAS FORMAS DE GESTIÓN (II)</b>	<b>2022</b>	
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones	95,99	
<b>MEJORAR LAS HABILIDADES DE LOS TRABAJADORES/AS DEL SERVICIO</b>	<b>2022</b>	
Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as del Servicio	14,72	↑
<b>REFLEJAR LA ESTRUCTURA DE GÉNERO DEL PERSONAL</b>	<b>2022</b>	
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM	74,26	↑
% de mujeres con cargo de mando sobre el número total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando	78,89	↓

## Economía

<b>DISPONER DE LOS RECURSOS ADECUADOS</b>	<b>2022</b>	
Gasto corriente de SAM por habitante	1,18	↑
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal	0,09	→
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud pública	17,51	
<b>FINANCIAR ADECUADAMENTE EL SERVICIO</b>	<b>2022</b>	
% de autofinanciación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM	4,79	
% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM	19,38	
% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM	75,82	↑



**OFRECER EL SERVICIO A UNOS COSTES UNITARIOS ADECUADOS**
**2022**

Gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios

117,10



## Entorno

**2022**

Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes

10,04



Población

93.468,43

% Población extranjera

17,73



Densidad de población (hab./km2)

3.671,94



Renta per cápita

20.351,46

