

Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària a l'àmbit municipal

Principals resultats 2011

Museu Marítim de Barcelona
5 de juliol de 2012

Una eina de suport als municipis

Promoure la millora de la qualitat en els serveis de seguretat alimentària municipal

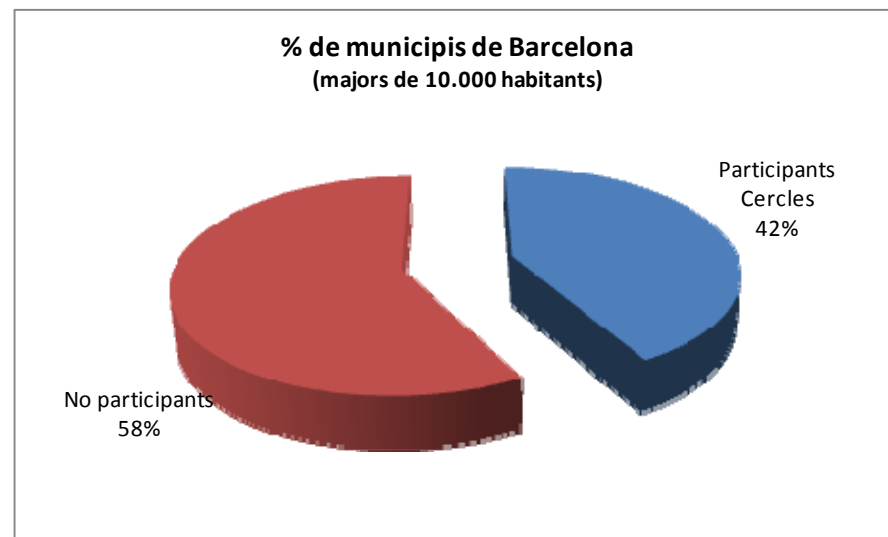
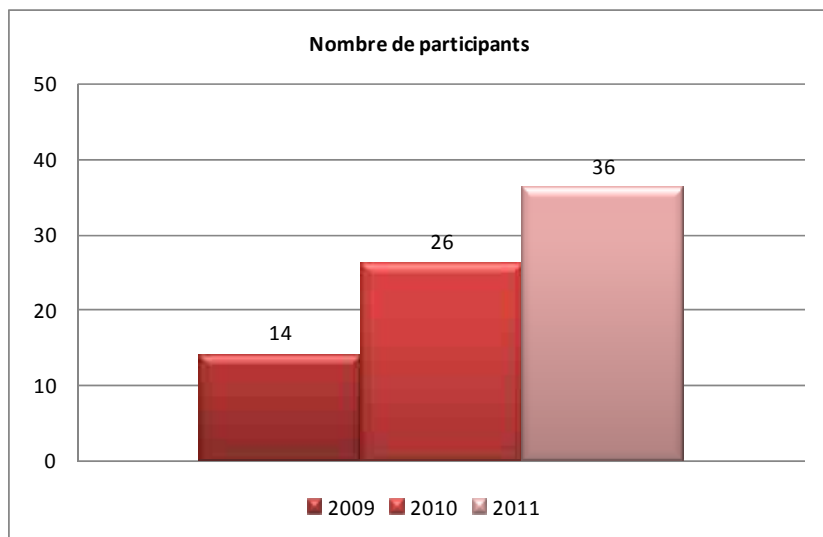
Mesurar, comparar i avaluar resultats i indicadors comuns consensuats

Definir accions de millora de forma consensuada

Intercanviar experiències

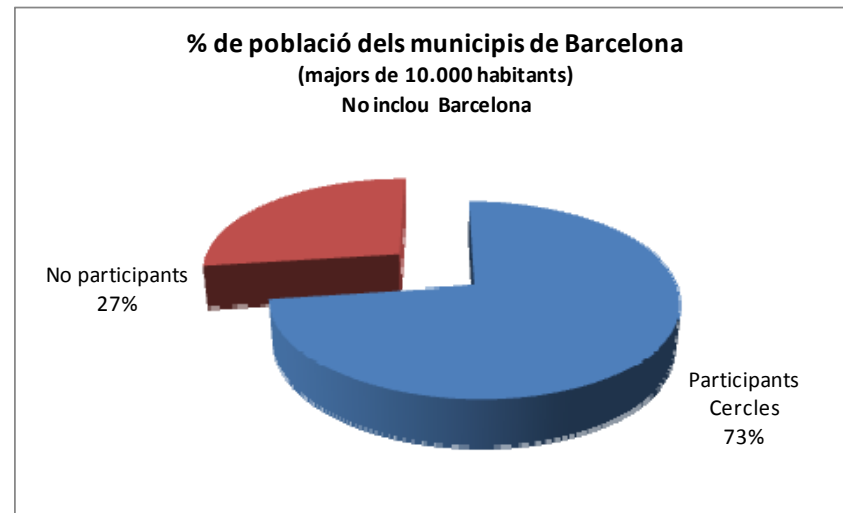
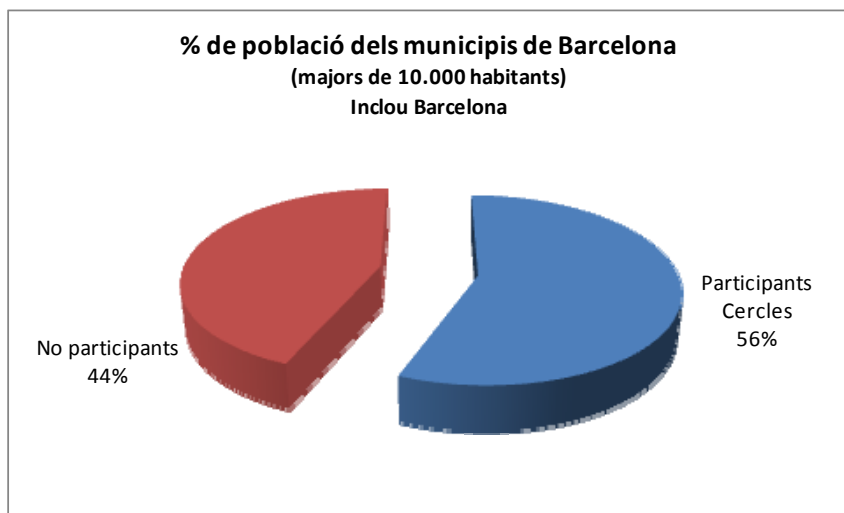
IMPLICACIÓ DELS TÈCNICS MUNICIPALS EN TOT EL PROCÈS DE DEFINICIÓ I IMPLEMENTACIÓ

El nombre d'ens locals participants ha estat de 36
(34 municipis + 2 districtes de Barcelona*)

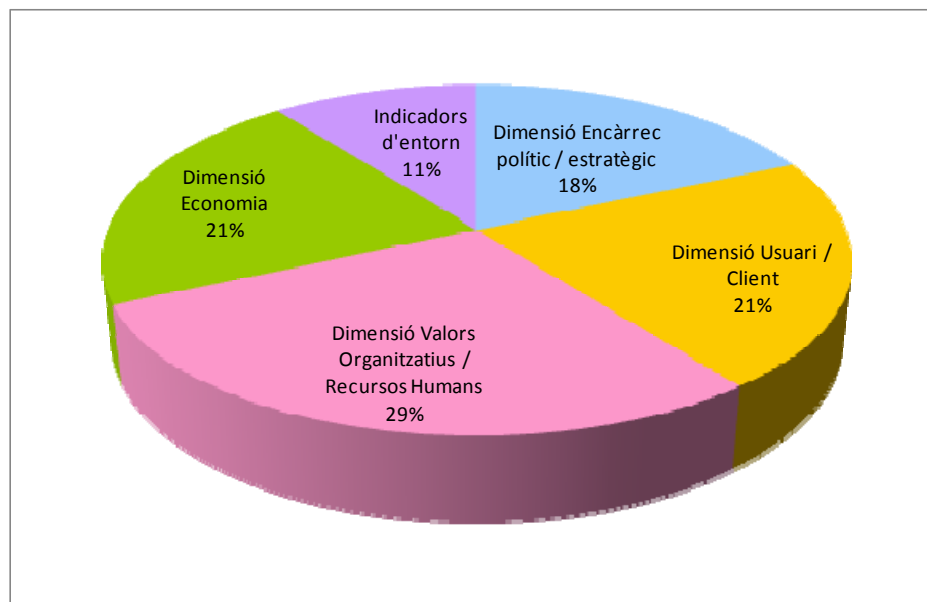


(*) Que han estat computats com a municipis independents.

Si tenim en compte la població de tots els municipis que participen:



El Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal compta amb 38 indicadors per aquestes cinc dimensions, incloent els indicadors d'entorn(*).



Distribució dels indicadors per cadascuna de les dimensions d'estudi.

() Dades que ajuden a contextualitzar el municipi (densitat, renda per càpita i població estrangera). Comuns per a tots els cercles*

Resultats CCI 2011



✓ **Anàlisi dels 36 ens locals en base a mitjanes**

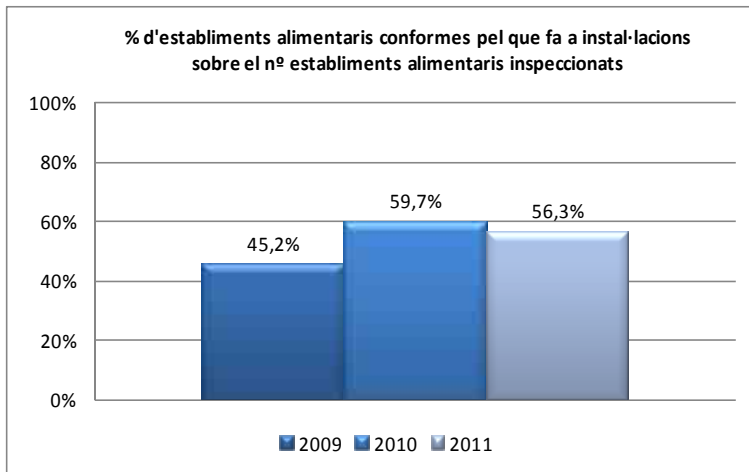
✓ **Per trams de població:**

< 60.000 habitants

> 60.000 habitants

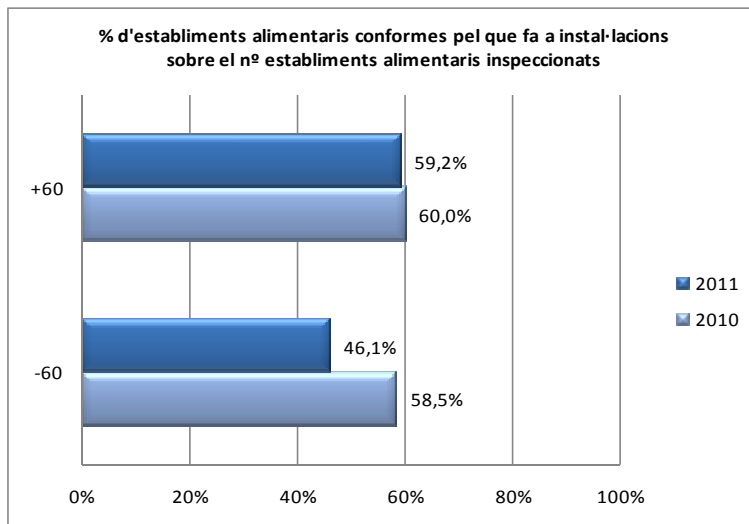
Garantir el compliment de la normativa

- ✓ *Conformitat a la norma pel que el que fa a instal·lacions*
- ✓ *Disponibilitat d'autocontrols*
- ✓ *Autorització sanitària de funcionament
(Indicador eliminat enguany per canvi normativa)*



Evolució temporal del percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions.

Disminució de 3,4 punts respecte a 2010.

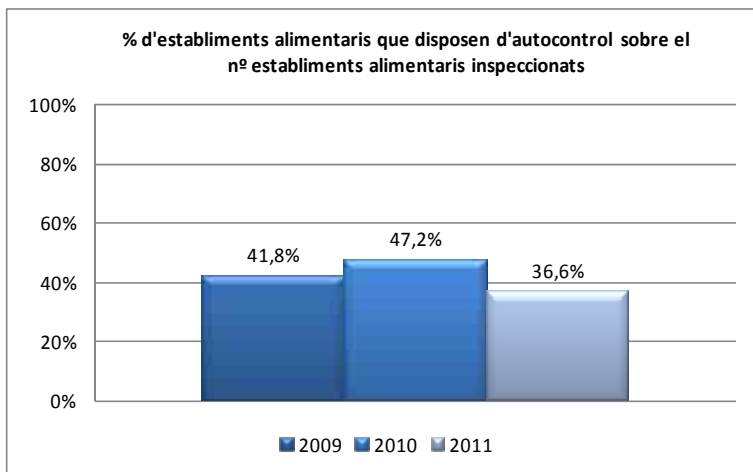


Per trams de població:

> 60.000: Sense canvis

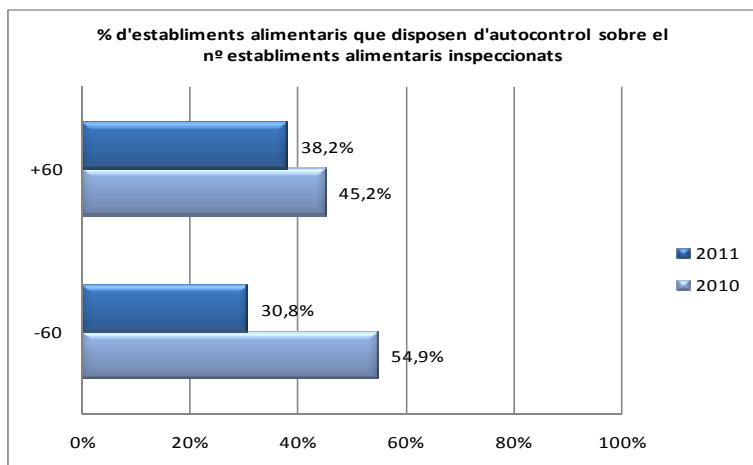
< 60.000: Disminució d'11 punts percentuals,

Probablement, un dels motius que justifiquen aquest descens és perquè aquest any les estratègies dels ens <60.000 han anat encaminades a la classificació en funció del risc, no tant a detectar incompliments de la norma.



Evolució temporal del percentatge d'establiments alimentaris amb plans d'autocontrol

La tendència ha estat a la baixa.
Disminució de 10,5 punts percentuals.



Per trams de població:

> 60.000: Disminució de 7 punts

< 60.000: Disminució de 24 punts.

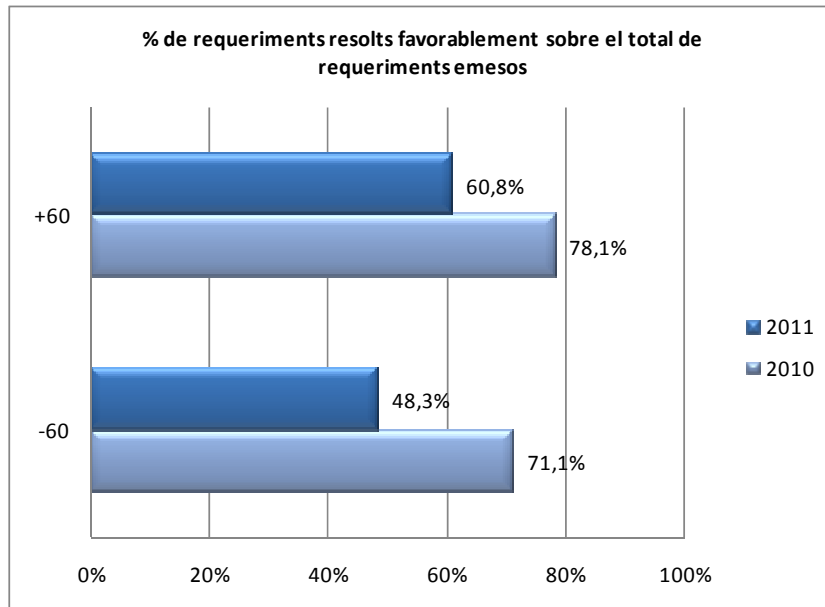
La campanya de classificació es fa per a tot el cens, per això podem trobar un gruix d'establiments que encara no han posat en marxa el sistema d'autocontrol.

Gestionar un servei de “qualitat”

- ✓ *Activitats de la cartera de Serveis (consensuada entre els participants als CCI) que desenvolupa l'ajuntament*
 - *L'any 2011 els municipis han desenvolupat 9 de les 12 activitats que conformen la cartera de serveis. (75,2%)*

- ✓ *% Requeriments resolts favorablement*

Gestionar un servei de “qualitat”



El percentatge de requeriments resolts favorablement en aquesta edició ha disminuït en 20 punts percentuals (de 77,2% a 57,9%). En els dos trams de població.

En els tallers s'ha posat de manifest que, donada l'època de crisi, alguns ajuntaments han optat per allargar el termini de correcció de deficiències i han autoritzat sol·licituds de pròrroga de les mesures cautelars.

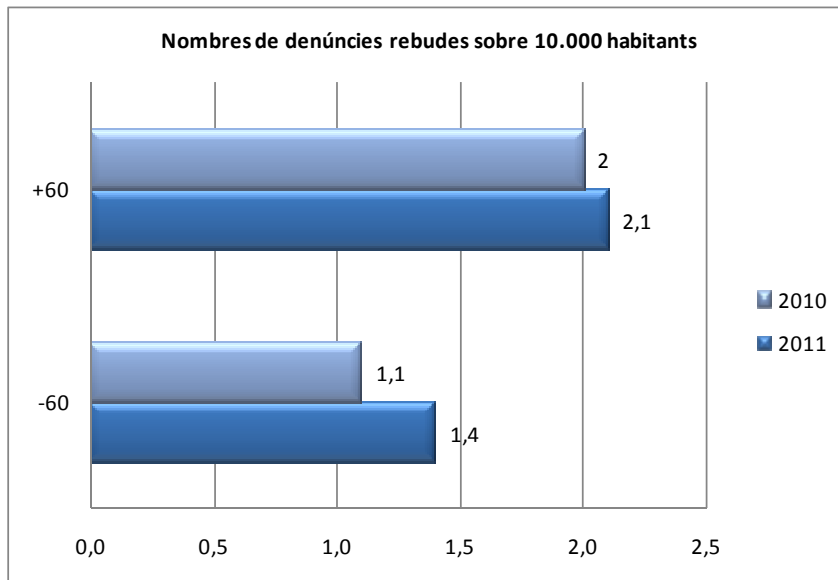
En aquest edició s'ha incorporat un **indicador d'eficiència**: “*dies transcorreguts des de que es realitza una inspecció fins que s'emet el corresponent requeriment*”, pel que la mitjana ha estat de 15 dies l'any 2011.

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

- ✓ *Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants*
- ✓ *Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants*

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

Pel que fa a l'indicador del nombre de brots de toxiinfeccions alimentàries, aquest any s'han pogut recollir més dades i més fiables per part dels ens locals i el resultat ha estat de 0,9 brots de TIA per cada 10.000 habitants.

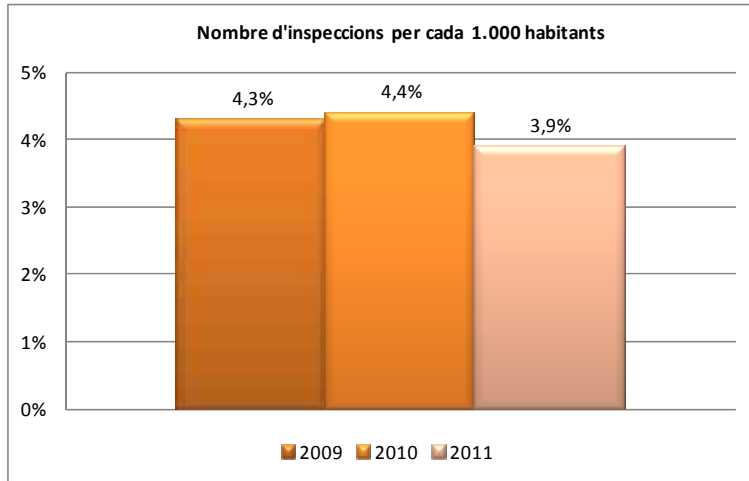


Pel que fa al nombre de denúncies rebudes, aquest ha augmentat lleugerament. En total al 2011 han estat 1,9 per cada 10.000 habitants.

En fer l'anàlisi per trams de població, també enguany és en els municipis de major població en els què es realitzen més denúncies.

Gestió de Riscos Sanitaris

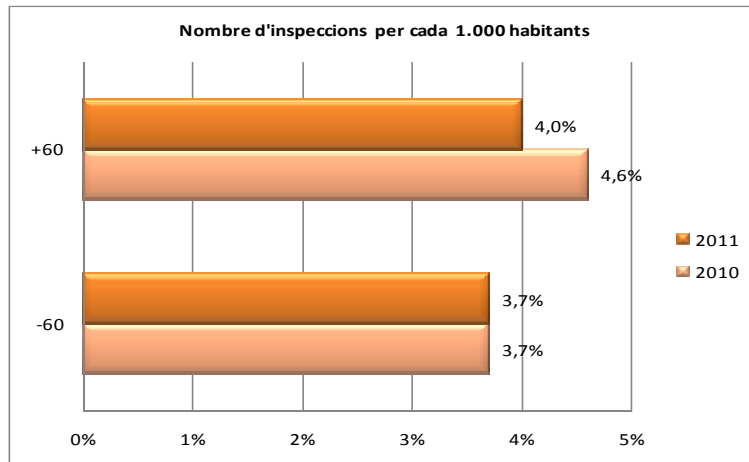
- ✓ Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants
- ✓ % d'establiments inspeccionats sobre el total
- ✓ Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments inspeccionats



Durant l'any 2011 s'han dut a terme 3,9 inspeccions per cada 1.000 hab, dada inferior a anys anteriors.

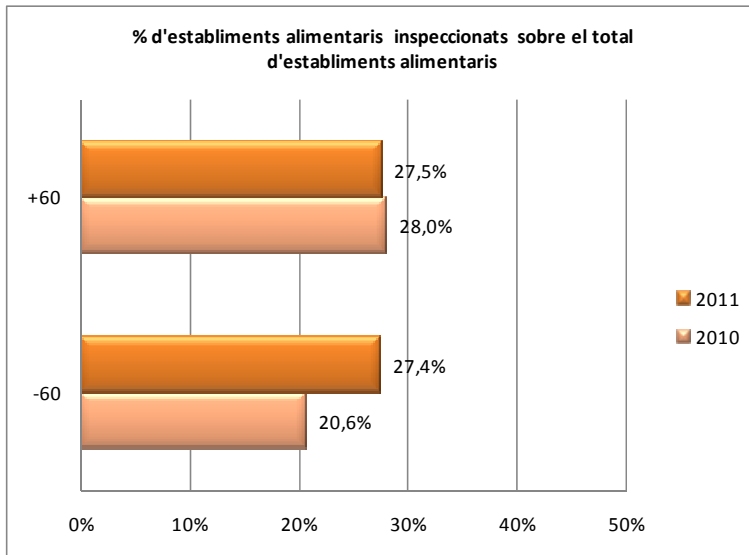
Per trams de població:

>60.000: És on s'ha produït el descens
<60.000: Estable



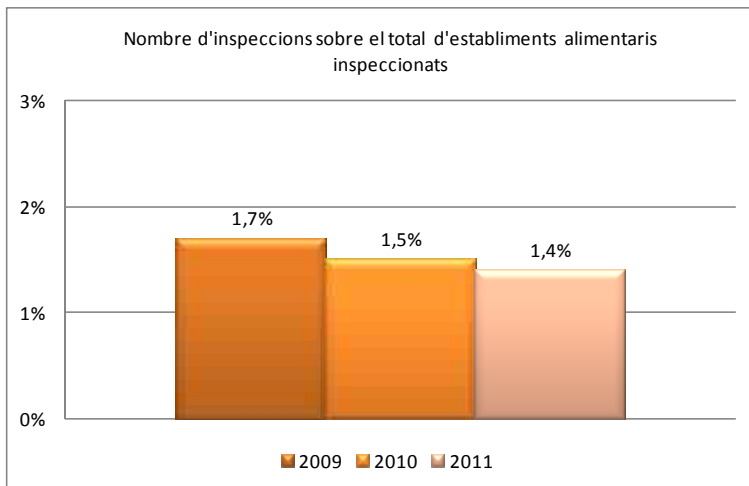
Es podria atribuir a la incorporació d'ens >120.000 hab:

*Sant Martí (Bcn)
Gràcia (Bcn)
Sabadell
Terrassa*



Durant l'any 2011, s'ha inspeccionat una mitjana del 27,5% del cens municipal, on els municipis <60.000 han augmentat en 7 punts percentuals el nombre d'inspeccions cada 1.000 hab., igualant el % en el tram de municipis >60.000.

Els municipis de <60.000 enguany han prioritzat les actualitzacions dels censos i les visites de classificació, cosa que els ha permès inspeccionar un major nombre d'establiments.



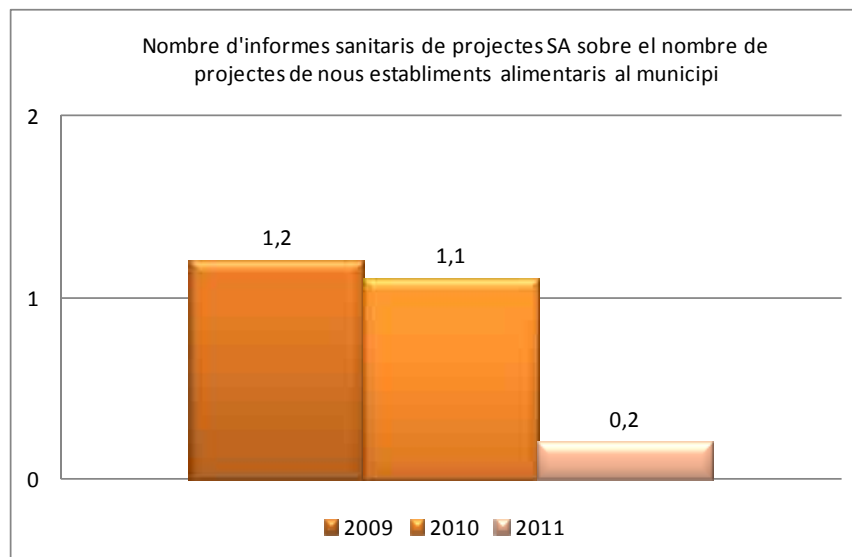
El nombre d'inspeccions per cada establiment alimentari inspeccionat va disminuint lleugerament a cada edició.

És un indicador que evoluciona favorablement per la racionalització de les activitats en seguretat alimentària.

Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat Alimentària

- ✓ Nombre d'informes sanitaris emesos sobre el nombre de nous establiments
- ✓ % d'establiments assessorats (NOU)

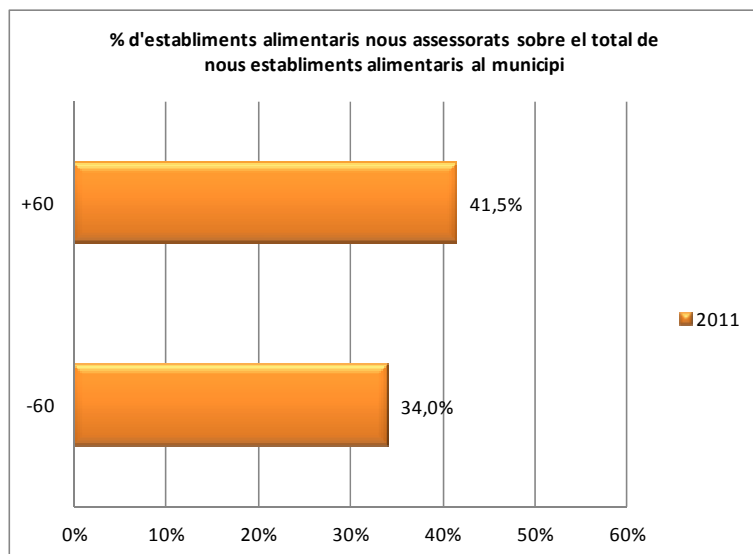
Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària



Aquest tràmit va deixar de ser obligatori amb l'entrada en vigor de la Llei 20/09 de Prevenció i Control Ambiental de les Activitats, fet que queda reflectit en els resultats.

Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària

Es tracta d'un nou indicador



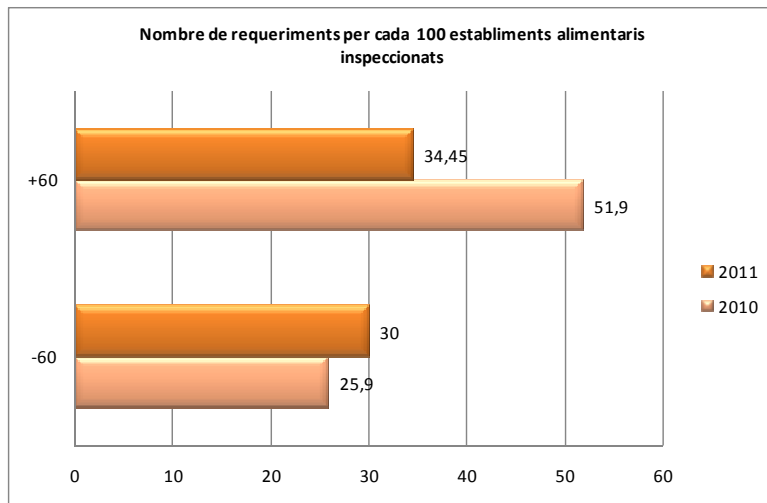
El resultat obtingut evidencia que els serveis de seguretat alimentària assessoren a una mitjana del 40,2% dels nous establiments en matèria de seguretat alimentària.

Per trams de població es pot observar que els municipis de major població són els que dediquen més recursos a l'assessorament dels establiments alimentaris.

Grau d'acompliment de la normativa

- ✓ Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats
- ✓ % d'establiments amb mesures cautelars
- ✓ % d'establiments sancionats

Grau d'acompliment de la normativa

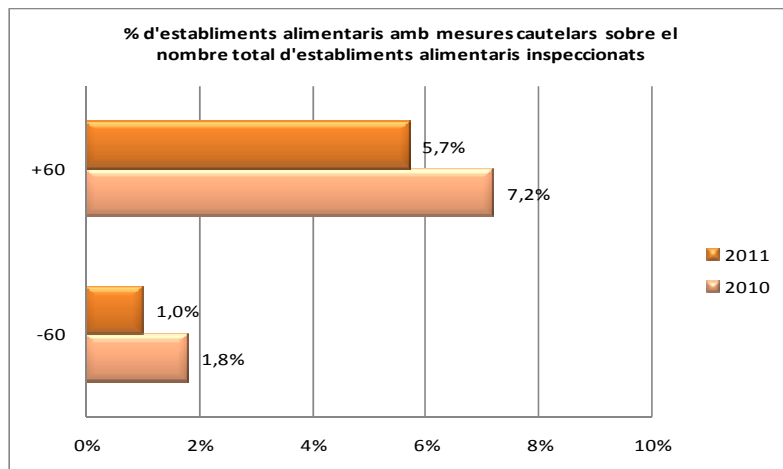
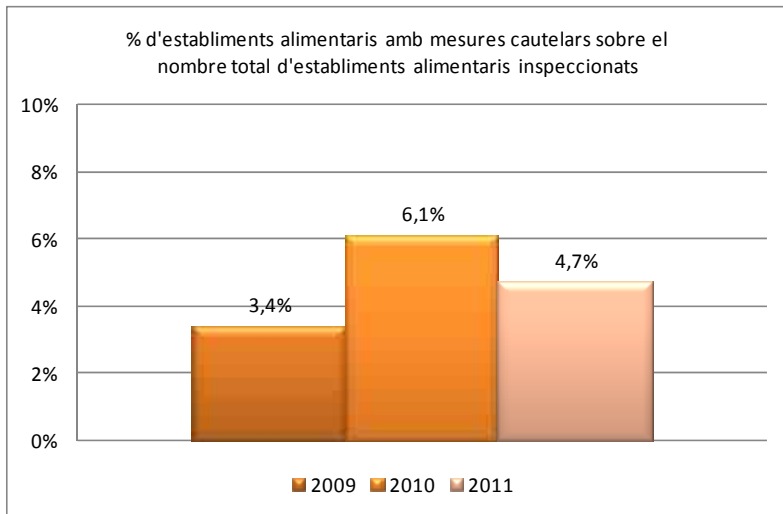


L'any 2011 el nombre de requeriments ha disminuït: 33,33 per cada 100 establiments inspeccionats. Recordem que també ha disminuït la resolució favorable d'aquests requeriments.

Per trams de població, es detecta un descens de 17 punts percentuals en els municipis >60.000, que pot ser degut a que en l'edició 2010 es van sumar les actes formalitzades també com a requeriments.

Aquest fet s'ha corregit enguany tot redefinint la variable i comptabilitzant de manera separada les actes.

Grau d'acompliment de la normativa

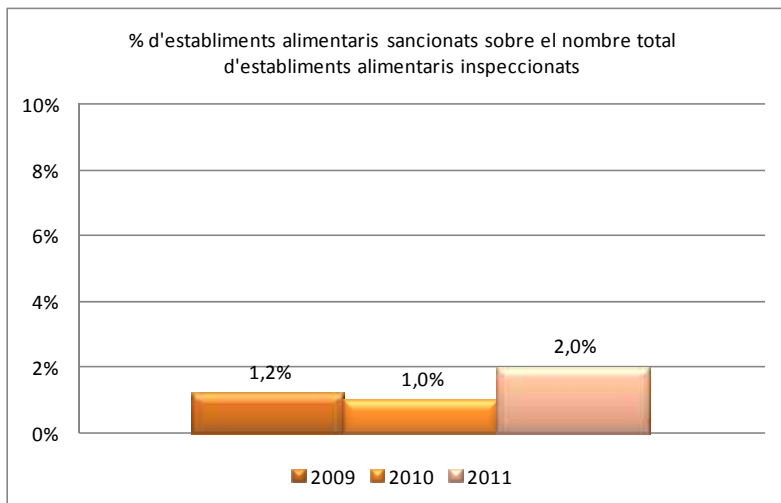


El % d'establiments sotmesos a mesures cautelars ha disminuït, sobre tot pels ens de >60.000

Aquest any, malgrat augmentar el nombre d'establiments alimentaris inspeccionats, molts han estat visitats només per assignar un valor de risc i registrar-los.

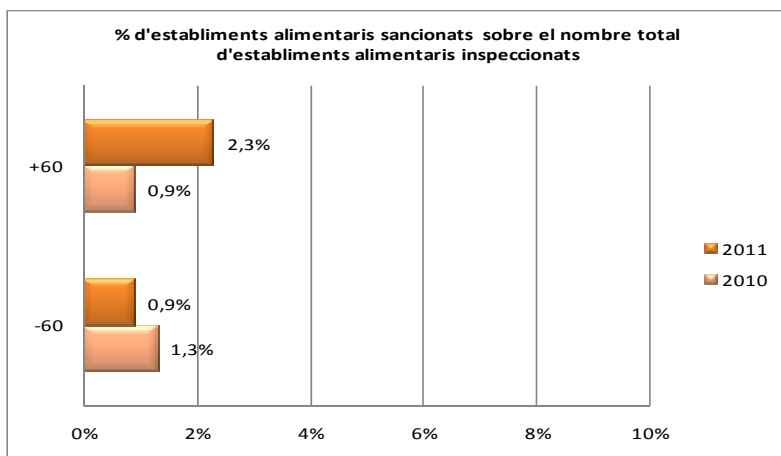
En aquestes campanyes de vigilància sanitària l'objectiu no ha estat l'adopció de mesures cautelars.

Grau d'acompliment de la normativa



El percentatge d'establiments sancionats s'ha doblat (2%) respecte a l'edició de l'any anterior, sobre tot en els > 60.000.

L'evolució temporal en el període 2010-2011 és a l'alça.



Cal tenir en compte que alguns municipis <60.000 encara no disposen de procediment sancionador i segueixen obrint expedients sancionadors en col·laboració amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió

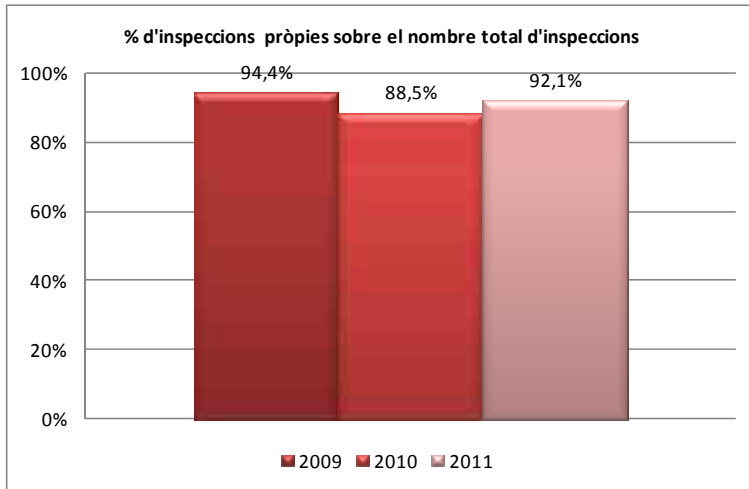
- ✓ Gestió de les inspeccions

Disposar dels recursos humans adequats

- ✓ Nombre d'inspeccions per inspector
- ✓ Nombre establiments alimentaris per inspector

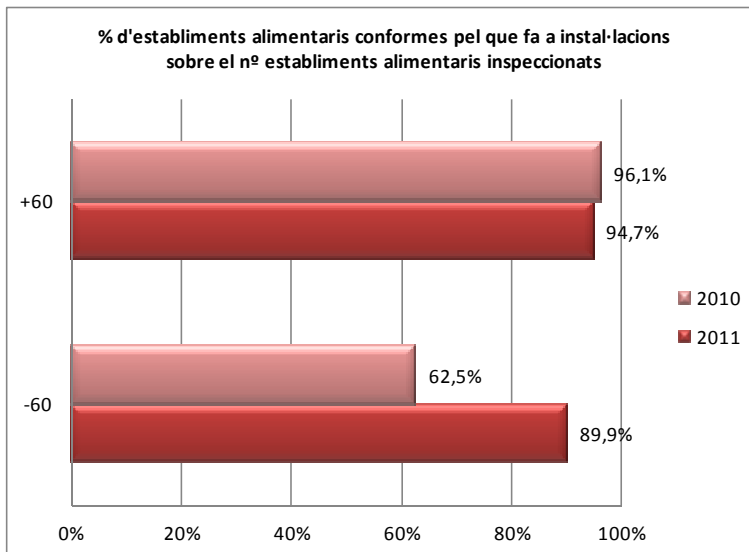
Millorar les habilitats dels treballador/res del servei

- ✓ Hores anuals de formació per professional



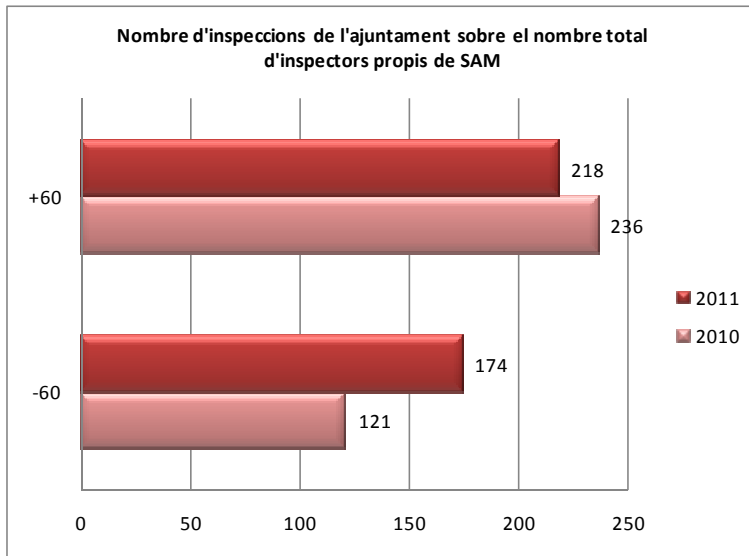
Quant a la gestió de les inspeccions, el 91,6% han estat realitzades per inspectors/es que són plantilla de l'ajuntament o d'empreses municipals públiques gestionades per l'ens.

La mitjana d'aquest percentatge ha augmentat quasi 4 punts respecte a l'edició 2010, de forma més acusada en la franja dels ens < 60.000



Alguns ens locals han dedicat recursos propis o bé han contractat una empresa per fer actualitzar els censos i encetar la classificació del risc, fet que augmenta significativament el nombre total d'inspeccions pròpies.

Disposar dels recursos humans adequats



El 2011, cada inspector/a del SAM ha realitzat una mitjana de 211 inspeccions pròpies, 4 inspeccions menys que en l'edició de l'any anterior.

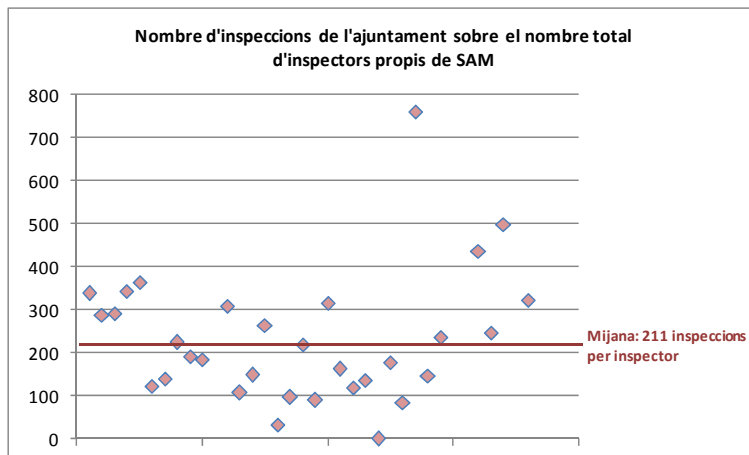
Per trams de població:

>60.000:

Descens de 18 inspeccions/inspector

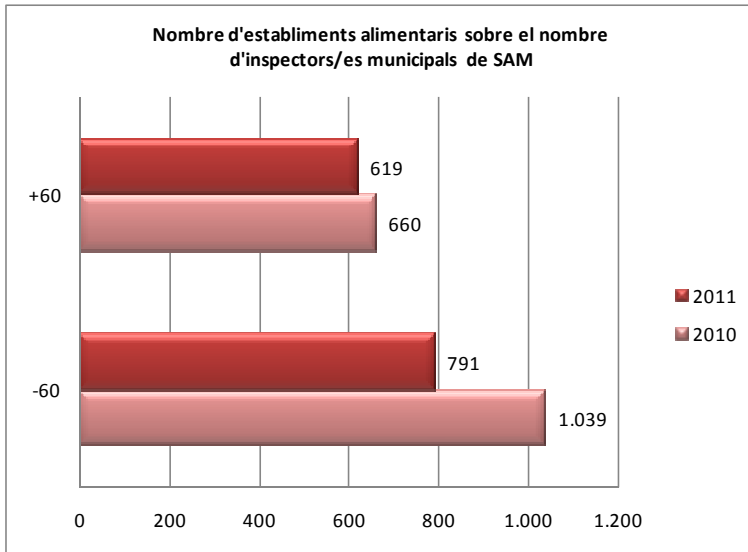
< 60.000:

Increment de 53 inspeccions/professional



*La cartera de serveis en Seguretat Alimentària és àmplia i variable, i no tots els ajuntaments prioritzen les mateixes actuacions, d'aquí la gran **dispersió** pel que fa al nombre d'inspeccions per inspector/a municipal.*

Disposar dels recursos humans adequats

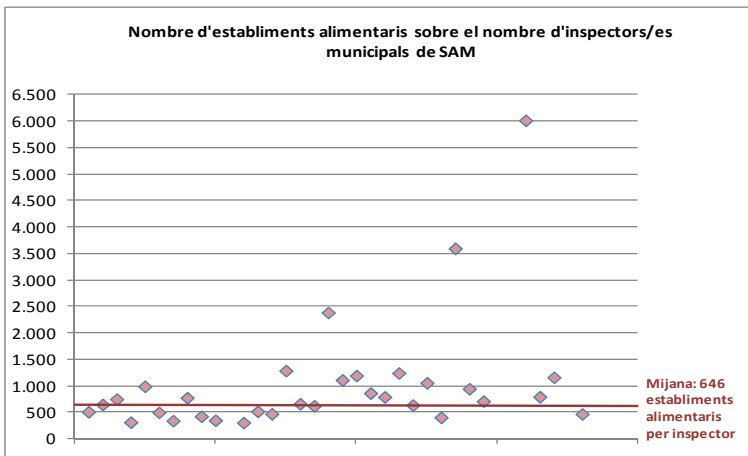


Al 2011, a cada inspector/a del SAM li corresponia una mitjana de 646 establiments alimentaris, enfront dels 731 de l'edició 2010.

Per trams de població:

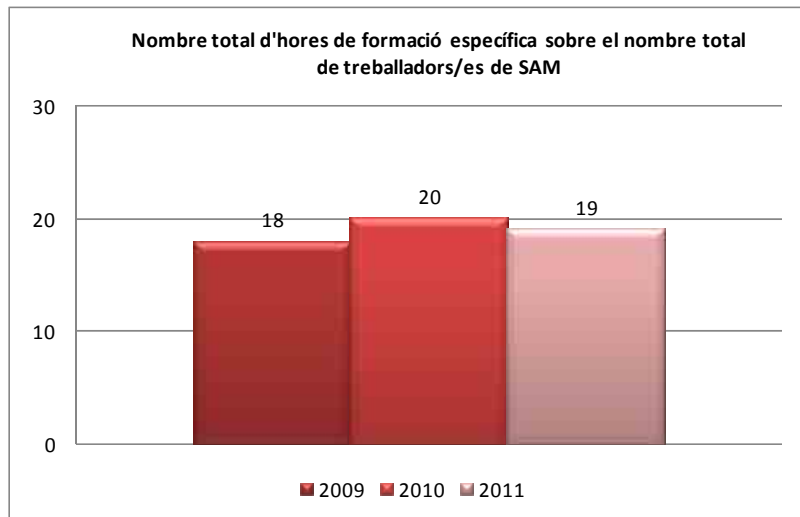
>60.000: 619

<60.000:791



En incorporar els ens > de 120.000 hab, ha disminuït la mitjana de la càrrega d'establiments alimentaris assignada a cada inspector/a, fet que permet diversificar les seves activitats: informació assessorament, formació i d'altres que complementen la seva feina.

Millorar les habilitats dels treballador/res del servei



El resultat de l'any 2011 indica que, de mitjana, cada professional dels serveis de seguretat alimentaria ha rebut 19 hores anuals de formació específica.

Aquest valor es situa entre els valors mitjans, comparat amb la resta de serveis participants en els CCI.

Disponibilitat dels recursos adequats

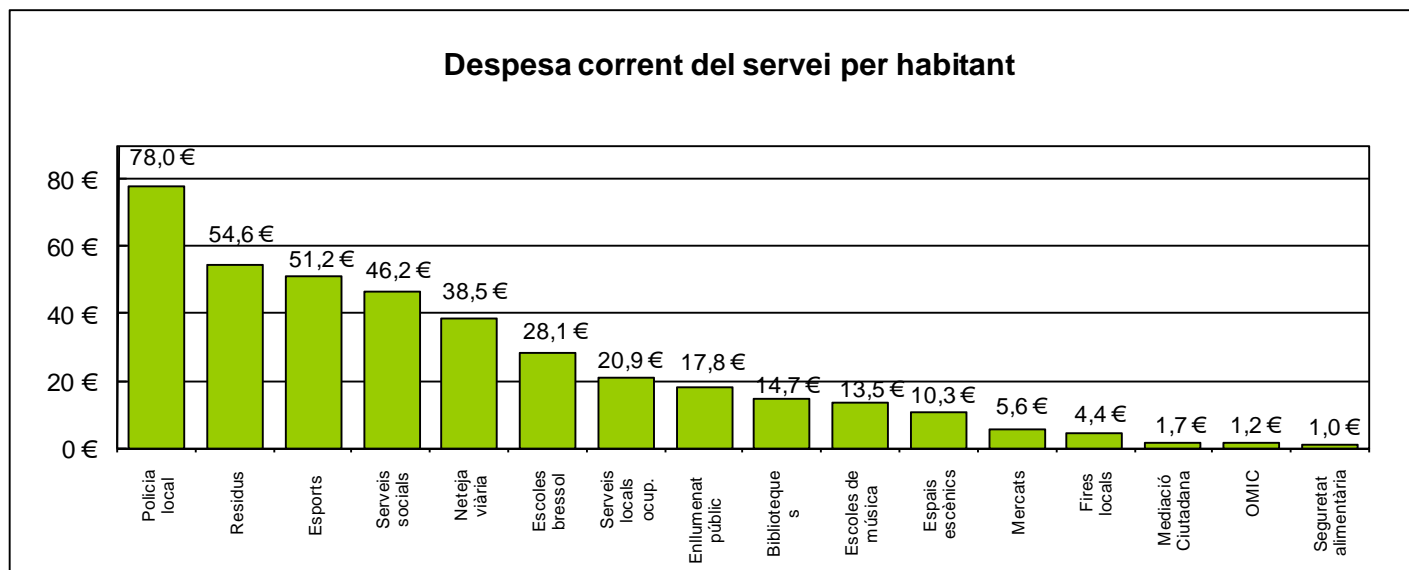
Finançament adequat el servei

Costos unitaris (NOU)

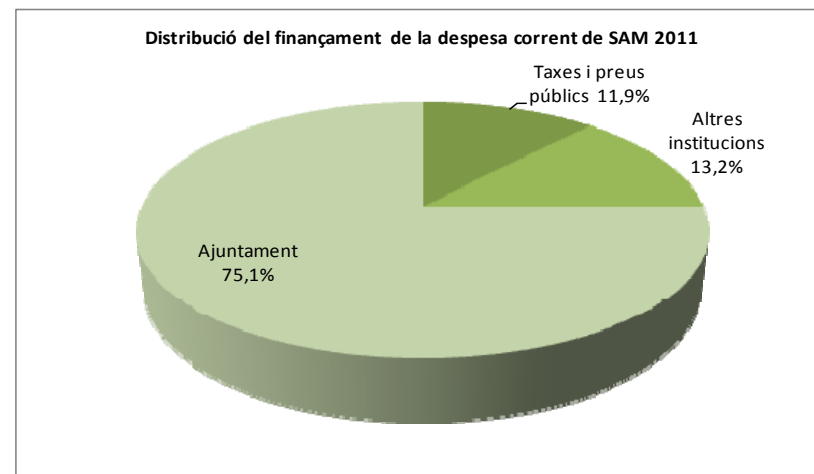
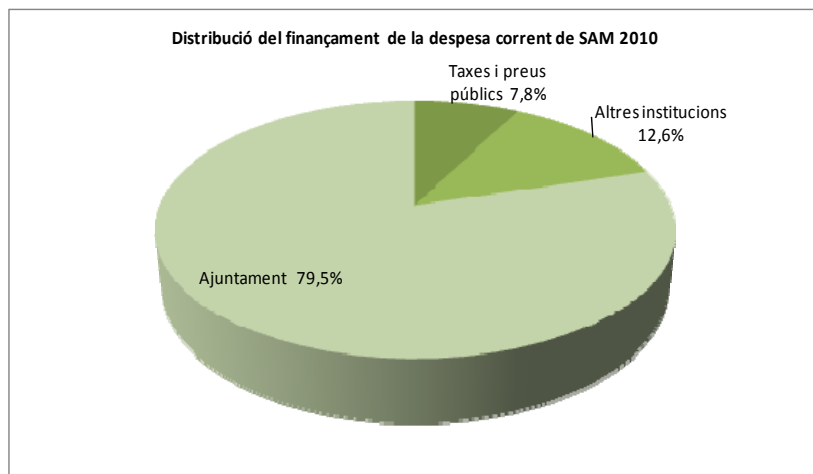
Disponer dels recursos adequats

El Servei de Seguretat alimentària és el Servei que té menys despesa per habitant en comparació amb la resta de serveis municipals participants, tot i ser una competència municipal obligatòria.

La despesa corrent ha estat 1 euro per habitant, xifra que ha disminuït respecte l'any anterior.



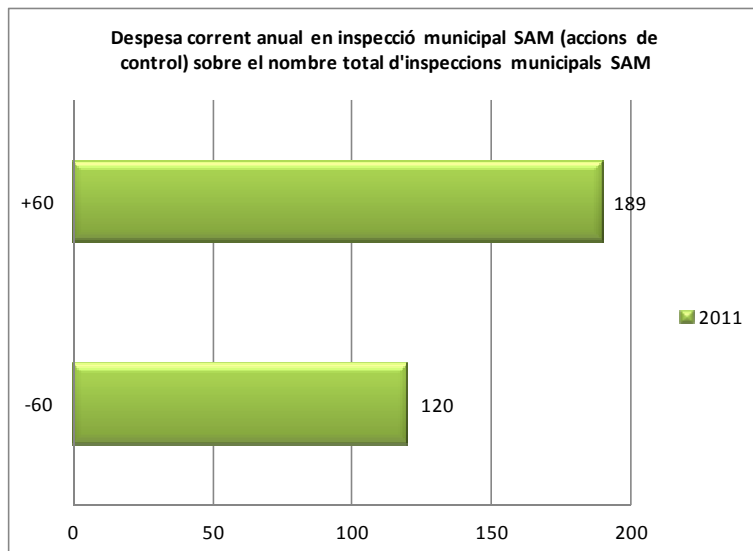
Finançar adequadament el servei



Pel que fa a l'evolució temporal del finançament, s'observa que l'autofinançament per taxes i preus públics augmenta 4 punts percentuals.

Un dels factors d'aquest augment pot ser la influència dels ens >60.000 que ja disposen de taxes per inspecció i estipulen preus públics pels serveis.

A més, s'observa un increment en el finançament per part d'altres institucions, degut a l'increment de les subvencions de la Diputació de Barcelona.



En aquesta edició s'ha incorporat un nou indicador per tal de conèixer el **cost unitari de les inspeccions**. El resultat ha estat de 177 euros per inspecció de mitjana, 120 en el cas dels menors de 60.000 habitants.

Aquesta disparitat que afecta als costos unitaris probablement obeeix a les diferents actuacions de cada ajuntament: n'hi ha que fan visites curtes de classificació, d'altres que l'aprofiten per assessorar l'establiment, d'altres que fan la inspecció clàssica de comprovació al respecte de la norma, molt més llarga...

Fase de **MILLORA**

La participació dels municipis en els tallers de millora ha estat molt elevada, amb una participació en la que 35 dels 36 ens que van aportar les dades.

En aquests tallers s'analitzen de forma participativa les oportunitats de millora i s'acorden accions concretes de millora

Més de la meitat de les oportunitats de millora analitzades i per tant, les accions de millora resultants, es van concentrar en la dimensió d'Encàrrec Polític (53%). La resta, es van repartir entre la dimensió Usuari/Client (25%) i Valors Organitzatius / RRHH (17%). Una petita part (6%) van ser per la dimensió d'Economia.

Fase de **MILLORA**








Les oportunitats de millora més analitzades varen ser:

- *“% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris” (8 ens locals- 23%).*
- *“% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats” (6 ens locals – 17%).*
- *“Sumatori del nombre de dies transcorreguts fins a l'emissió dels requeriments sobre el nombre total de requeriments emesos” (6 ens locals).*






Dimensió. Objectius	Oportunitats de millora	Nombre	%
Encàrrec polític		18	51%
Garantir el compliment de la normativa	% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° establiments alimentaris inspeccionats.	3	9%
	% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol sobre el n° establiments alimentaris inspeccionats	6	17%
Gestionar un servei de "qualitat"	Sumatori del nombre de dies transcorreguts fins a l'emissió dels requeriments sobre el nombre total de requeriments emesos	6	17%
	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	2	6%
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1	3%
Valors organitzatius / RRHH		6	17%
Gestionar el servei amb les diferents formes de gestió	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions.	1	3%
Disposar dels recursos humans adequats	Nombre d'inspeccions de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors propis de SAM	4	11%
	Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es municipals de SAM	1	3%

Dimensió. Objectius	Oportunitats de millora	Nom bre	%
Usuari / Client		9	26%
Gestió de riscos sanitaris	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	8	23%
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1	3%
Economia		2	6%
Finançar adequadament el servei	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	1	3%
Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris.	1	3%

Com a resum

-  Tots els ajuntaments fan gestió directa de les activitats de Seguretat Alimentària, amb la col·laboració d'altres administracions
-  S'han inspeccionat el 27,4% dels establiments alimentaris del municipi
-  S'han fet 3,9 inspeccions per cada 1.000 habitants
-  56,3% conformitat a la norma pel que fa a instal·lacions
-  S'han resolt el 57,9% dels requeriments emesos
-  Disminució de mesures cautelars. Increment establiments sancionats
-  S'han rebut 1,9 denúncies/10.000 habitants

Conclusions

-  El cercle de comparació intermunicipal es configura com un mètode de treball eficient en l'àmbit de la gestió dels serveis municipals de seguretat alimentària
-  Interès creixent dels municipis en l'eina
-  S'està avançant en la implementació de les accions de millora.
-  Es constata un increment de l'activitat inspectora dels municipis menors de 60.000 habitants. Pràcticament similar a la dels grans.
-  Tot i ser una competència de caràcter obligatori per a tots els municipis, només es destina 1€ per habitant i any. Inferior a l'any 2010.

El servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona continuarà impulsant aquesta eina, útil per a l'avaluació i millora dels Serveis municipals de Seg. Alimentària, en la confiança que l'esforç realitzat situï en un bon punt de partida a l'administració local per realitzar les auditories dels controls oficials en el marc de la normativa europea en vigor.

(art. 4.6 del Reglament (CE) 882/2004, de 29 d'abril)

Moltes gràcies
per la vostra atenció