

Cercles de Comparació Intermunicipal



AJUNTAMENT DE CASTELLBISBAL



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

MUSEU MARÍTIM
29 de juny de 2010

Ajuntament de Castellbisbal.
Regidoria de Salut Pública

Ajuntament de Castellbisbal-
Diputació de Barcelona



LA "nostra" DEFINICIÓ DELS CERCLES

- Els Cercles de Comparació Intermunicipal en matèria de Seguretat Alimentària ens permeten **obtenir indicadors** per tal d'**avaluar** la nostra feina en el dia a dia:
 - Avaluar si estem realitzant la nostra tasca correctament.
 - Avaluar els punts forts i els punts febles en temes de seguretat alimentària de la nostra regidoria.
 - Poder aplicar mesures correctores en cas necessari.



PER QUÈ HEM PARTICIPAT EN ELS CERCLES ?

- Desig de millora.
- Desig de poder obtenir dades per tal de comparar-nos amb altres municipis amb més història.
- Desig de comprovar si el que fèiem era correcte.
- Desig de poder compartir experiències amb altres municipis amb més bagatge.
- Desig d'aportar la visió d'un municipi de mida més petita.

PROBLEMES QUE ENS HEM TROBAT

- **Dificultat per obtenir determinades dades.**
 - Degut a què no les teníem **organitzades** de la mateixa manera.
 - Dades **econòmiques**: donat que, per dates, encara no estava tancada la liquidació 2009.
 - Dificultat per **relacionar determinats indicadors amb determinades dades**, per exemple: no tots hem entès igual certs conceptes, com poden ser visites d'inspecció o graus de compliment de la normativa.



QUÈ HAVÍEM FET ABANS DE PARTICIPAR EN ELS CERCLES

- **Buscar respostes** a les nostres inquietuds:
 - Què hem de visitar en funció del seu risc
 - Cada quan ho hem de visitar. Dades de freqüència d'inspecció
 - Quant de temps hi hem de dedicar. Optimització de recursos
 - Com ho hem de fer. Metodologia d'inspecció: ítems imprescindibles
 - Qui ho ha de fer: personal propi, APS, ECA ???.
Avantatges d'utilitzar una figura d'inspecció o una altra.

COM HAVÍEM DONAT RESPOSTA

- **Classificació d'Establiments Minoristes d'Alimentació en Funció del Risc Associat (CEMAFRA):**
 - Protocol ràpid de classificació basat en ítems de:
 - Sector i volum de l'activitat
 - Instal·lacions
 - Neteja
 - Bones pràctiques
 - Autocontrols



RELACIÓ CEMAFRA AMB ELS CERCLES

- CEMAFRA és una eina d'elaboració pròpia de la regidoria.
- Per tant, s'havia de validar.
- Molts dels ítems del CEMAFRA són els mateixos indicadors que s'han emprat en els Cercles, per tant els Cercles han estat una de les eines de validació de la nostra classificació.



RELACIÓ CEMAFRA AMB ELS CERCLES

- Els resultats obtinguts amb el CEMAFRA coincideixen amb els resultats dels indicadors dels Cercles:
 - **Punts forts:**
 - **Alt nombre d'establiments inspeccionats:** El CEMAFRA permet visitar i classificar un establiment en un temps aproximat de 30 minuts.
 - **Alt nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants:** al ser una visita ràpida, permet obtenir un alt rendiment



RELACIÓ CEMAFRA AMB ELS CERCLES

Punts febles:

- **Baix % d'establiments que disposen d'autocontrols:**
 - La CEMAFRA ja ens va indicar una mitja d'incompliment superior al 75% dels autocontrols bàsics. Els que el complien era RCS.
 - Sabíem que l'incompliment era causa d'augment del risc sanitari de l'establiment.
 - La formació dels manipuladors podia reduir notablement el risc sanitari.
 - Les GPCH i el foment dels autocontrols són eines de millora
 - L'assessorament a les llicències d'obertura és una eina indispensable



RELACIÓ CEMAFRA AMB ELS CERCLES

Punts febles:

- **Baix nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats i baix nombre d'informes sanitaris:**
 - Donada la mida del municipi i la proximitat amb els establiments alimentaris, hem conveniat amb l'APS els requeriments que s'hagin d'efectuar, així com els procediments sancionadors i els tancaments.
 - Any 2009 és un any de "resituació": la regidoria es crea l'any 2008, l'any 2009 es detecten les necessitats, de manera que és un any per establir criteris d'actuació, més que no pas per actuar.



OPORTUNITATS DE MILLORA QUE ENS OFEREIXEN ELS CERCLES

Millora en la implementació dels autocontrols:

- **Com que ja havíem detectat la necessitat via el CEMAFRA, ja havíem buscat la solució:**
 - Donant material als establiments
 - Augmentant la freqüència de formació en manipulador d'aliments
 - Fent assessorament previ a l'obertura dels establiments i assessorament als establiments ja en funcionament
 - Establint el procediment administratiu per concedir les autoritzacions sanitàries de funcionament des de la pròpia regidoria
 - Programant campanyes només per facilitar la implementació dels autocontrols



OPORTUNITATS DE MILLORA QUE ENS OFEREIXEN ELS CERCLES

MATERIAL

Hem elaborat un pòster de bones pràctiques:

"10 CONSELLS QUE
ET PERMETRAN
TREBALLAR EN MILLORS
CONDICIONS"

10 consells
que et permetran treballar
en millors condicions

- 1** **RENTA T' LES MANS** abans de començar a treballar, després d'anar al WC, després dels descansos, quan canvisis de producte i **SEMPRE QUE CALGUI**; pensa que treballas amb les mans i que aquestes són la principal font de contaminació que tenim. Si no estan netes, són extremadament perilloses i causen molts, molts problemes.
- 2** Utilitza sempre **ROBA NETA I D'ÚS EXCLUSIU** per a la feina: als microorganismes, els encanta que els portem a passejar i cada cop se n'acumulen més a la roba.
- 3** Porta les **UNGLES** curtes, sense mossegar i sense pintar: sota de les ungles s'hi acumula molta brutícia i no cal ni que me la mengi jo, ni que ho facis tu.
- 4** **NO FUMIS, MENGIS, ESCUPIES, BEGUIS NI MENGIS XICLET** a la feina: encara no hem après a fer-ho sense llençar saliva.
- 5** **NO TUSSIS** damunt dels aliments: pensa que els microbis poden "volar" amb les gotetes de saliva que et surten.
- 6** Si tens una **FERIDA**, cobreix-te-la amb un **APÓSIT IMPERMEABLE** (vés amb compte amb les tiretes, tenen vida pròpia i s'escapen de les ferides!).
- 7** **EVITA PORTAR JOIES** mentre estàs treballant: et costarà un disgust si en perds una i, encara més, si la troba algú altre enmig del menjar.
- 8** **NO ET TOQUIS ELS CABELLS, NI EL NAS NI LES FERIDES O ELS GRANS** mentre estàs manipulant els aliments: pensa que allà hi viu l'*Staphylococcus aureus*. Només amb el nom ja et pots imaginar que és perillós, oi?
- 9** **NETEJA AMB FREQUÈNCIA LES EINES DE TREBALL DURANT EL DIA**: pensa que les eines també són un vehicle increïble per a que els microorganismes puguin passar d'un aliment a un altre (contaminació creuada).
- 10** **EVITA UTILITZAR BAIETES I DRAPS**: millor fes servir paper d'un sol ús i, sobretot, no facis servir **PRODUCTES DE NETEJA EN AEROSOL PER NETEJAR ELS VIDRES DE LES VITRINES**. A mi no m'agrada el gust del netejavidres, i a tu? Si fas servir aerosols, part del producte caurà sobre els aliments i els contaminarà.

Ja veus que són unes normes molt senzilles de complir, però molt eficaces. Si les segueixes, entre tots plantarem cara a la contaminació dels aliments.

AMUNTAMENT DE CASTELLBISBAL
CASTELLBISBAL SALUT PÚBLICA
CASTELLBISBAL CONSUM



OPORTUNITATS DE MILLORA QUE ENS OFEREIXEN ELS CERCLES

MATERIAL

Hem elaborat una **guia** per tal de facilitar la implementació dels autocontrols, acompanyada d'assessorament i formació per a utilitzar-la correctament:

Hem acompanyat la guia d'un **kit** colorimètric per a la **mesura del clor** i d'un **termòmetre** de nevera





OPORTUNITATS DE MILLORA QUE ENS OFEREIXEN ELS CERCLES

Formació:

- **Diputació de Barcelona:**

- Hem continuat formant a manipuladors d'aliments gràcies als cursos oferts per la Diputació de Barcelona. L'any 2009 curs avançat per tal de treballar els autocontrols amb RCS, l'any 2010 curs de manipulador per a entitats del municipi (per temes de dinars i sopars populars)

- **Pròpia regidoria:**

- Des de la pròpia regidoria fem curs de manipulador bàsic amb durada de 3 hores i de manipulador avançat, en el qual dediquem 2 hores a ensenyar a utilitzar la guia dels autocontrols.



QUÈ ESPEREM EN EL FUTUR DELS CERCLES?

- Validació de més **quantitat d'indicadors**, per tal d'avaluar més característiques de la nostra feina.
- **Obtenció més ràpida de les dades**, ja que des de la regidoria tindrem més clar quines són i com hem de disposar d'elles.
- Que **participin** més municipis de mida i característiques similars al nostre.
- Continuar creant **grups de treball** tant interessants com en el 2009.
- Crear una **eina "viva"** que ens permeti adaptar-nos a les noves realitats en seguretat alimentària a mesura que vagin tenint lloc.

**Moltes gràcies per la
vostra atenció**

ANA BELÉN GALLEGO RUBIO

Regidora de Benestar Social, Salut Pública i
Consum de l'Ajuntament de Castellbisbal