

Indicadors de Seguretat Alimentària a l'àmbit municipal

Principals resultats Edició 2009

29 de Juny de 2010



L'Àrea de Salut Pública i Consum de la Diputació de Barcelona ha impulsat aquesta eina d'indicadors de Seguretat 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)



Badalona
Barberà del Vallès
Castellbisbal
Gavà
Granollers
Mataró
Prat del Llobregat, El
Rubí
Sabadell
Sant Cugat del Vallès
Santa Coloma de Gramanet
Terrassa
Vilanova i la Geltrú
Hospitalet del Llobregat, L'

Els serveis de Salut Pública dels municipis desenvolupen activitats relacionades amb la Seguretat Alimentària, per tal de donar compliment a les competències que tenen atribuïdes en aquesta matèria.

El grup de treball ha definit la seva missió com:

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

- Autoritzacions i llicències
 - Informes en base a projecte i inspecció inicial
 - Autorització sanitària de funcionament
- Actualització cens establiments alimentaris
- Inspecció d'ofici d'establiments alimentaris
- Atenció de queixes i denúncies
- Inspecció en base a denúncies
- Suport laboratorial (presa mostres i anàlisi)
- Informes sanitaris per raons diverses
- Activitats d'assessorament
- Formació de manipuladors aliments
- Control transport urbà d'aliments
- Requeriments i mesures cautelars
- Expedients sancionadors

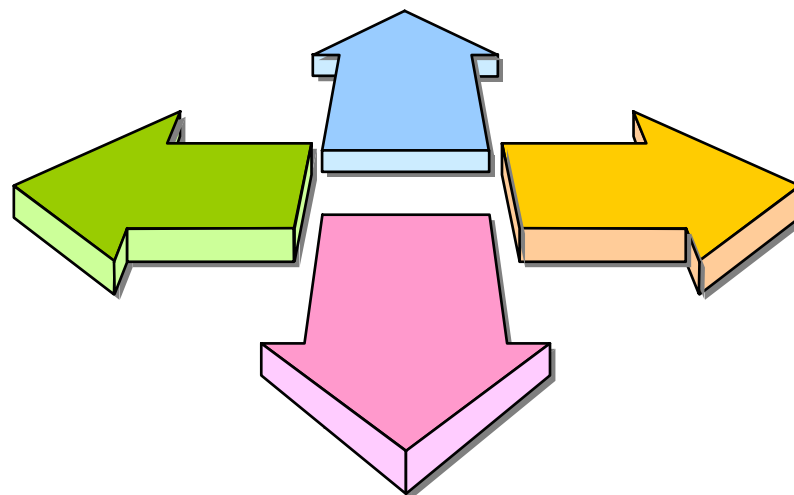


I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic

Es tracta d'indicadors relacionats amb la consecució dels objectius finals del servei, així com amb la qualitat del servei

IV. Dimensió Econòmica

Es tracta d'indicadors que expressen l'ús dels recursos necessaris per donar el servei, els seus costos associats, així com les fonts de finançament del servei.











III. Dimensió Valors Organitzatius / RRHH






Es tracta d'indicadors relacionats amb el model organitzatiu i de gestió, així com dels recursos humans (com ara retribucions, formació, taxa de presència, satisfacció o càrregues de treball).

II. Dimensió Usuari / Client

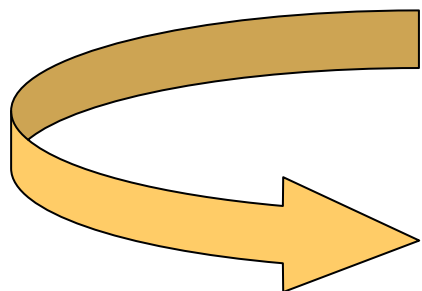
Es tracta d'indicadors relacionats amb l'ús que fan els usuaris / clients del servei, i la seva satisfacció amb el servei.

Si s'escau, es pot distingir entre usuaris interns i externs del servei.

-  En la definició dels indicadors i les variables:
 -  Concurrència de competències
 -  Variabilitat entre els municipis
 -  A nivell de recursos
 -  Quant a la relació amb l'APS
 -  Canvi legislació en matèria d'activitats
 -  Autoritzacions sanitàries?
 -  Règim de comunicació

-  En la fase de recollida de les dades:
 -  La interpretació de les variables, que caldrà acotar una mica més en el futur
 -  Escàs temps per a la obtenció de la informació
 -  Dades atomitzades. Ha costat recabar dades internes de l'ajuntament, especialment econòmiques, i les externes de l'APS
 -  Dificultat per obtenir les dades de TIAs

- Dedicació parcial del personal de Salut Pública a Seg. Alimentària
- La despesa destinada a Salut Pública, inclou altres partides que no són exclusives de Seguretat Alimentària.
- Manca d'aplicatiu informàtic per gestionar les activitats.



Objectiu dels Cercles:

MINIMITZAR les dificultats i arribar al consens



Presentació dels resultats QRI SAM 2009



Garantir el compliment de la normativa	2009
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº establiments alimentaris inspeccionats	45,2 %
% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol sobre el nº establiments alimentaris inspeccionats	41,8 %
% d'establiments alimentaris autoritzats sobre el nombre total d'establiments alimentaris que necessiten autorització	27,2 %
% establiments alimentaris autoritzats sotmesos a inspecció de seguiment sobre el nombre d'establiments alimentaris autoritzats	42,1 %

Gestionar un servei de "qualitat"	2009
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	77,3 %

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2009
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,8
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,7

Gestió de Riscos Sanitaris	2009
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	4,3
% establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	27 %
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,7

Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2009
Nombre d'informes sanitaris de projectes SA sobre el nombre de projectes de nous establiments alimentaris al municipi	1,2

Grau d'acompliment de la normativa	2009
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	49,6
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,4 %
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,2 %

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2009
% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100 %
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0 %

Disposar dels recursos humans adequats	2009
Nombre d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspectors propis de SAM	155
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	26.200







Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2009
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	5 %
Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	36.008
Sou brut d'un inspector/a	30.032
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	78 %

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2009
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	94 %






Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2009
Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	18

Disposar dels recursos adequats		Finançar adequadament el servei		Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	
	2009		2009		2009
Despesa corrent de SAM per habitant	1,2	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	12,8 %	Despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'inspeccions	278
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,15 %	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	8,5 %	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	118
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	20,6 %	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	78,8 %		

La tasca realitzada ens ha permès introduir alguns elements de reflexió sobre les diferents estratègies utilitzades pels ajuntaments participants, quant a:

-  La representativitat dels indicadors de la realitat de la Seguretat Alimentària municipal en aquesta 1^a edició de la Eina resum.
-  La naturalesa de la inspecció des de el punt de vista qualitatiu i quantitatiu. Gestió pròpia o externa. Mostreig d'aliments.
-  La conformitat pel que fa als autocontrols i les instal·lacions.
-  Les autoritzacions sanitàries i el seu seguiment posterior.
-  L'acompliment de la normativa (requeriments, multes, sancions)
-  Finançament del servei (taxes i preus públics, subvencions...)

Donats els resultats, és moment d'impulsar l'eina de gestió obtinguda que ens ha de servir per a la millora del serveis de Seguretat alimentària municipal,

-  Consensuant els indicadors que permetin mesurar i avaluar resultats de les organitzacions.
-  Establint els estàndards per comparar diferents serveis.
-  Sistematitzant l'intercanvi d'experiències de forma que es pugui disposar ben aviat d'un banc de Bones Pràctiques en Seguretat Alimentària.
-  Avaluant de manera efectiva els programes de Seguretat alimentària (interna) i preparació per les auditories (externa).
-  Obtenint els recursos suficients per afrontar els objectius establerts.

Aquest ha estat el **primer pas**:

mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats

Tractant-se d'un **procés** que pretén aconseguir la **millora contínua**, un CCI no té, teòricament, acabament.

Cada any els seus membres (i aquells que es vagin incorporant) han de tornar a participar en els tallers per avaluar el resultat i continuar **implementant les millores**.

Moltes gràcies
per la vostra atenció