



Diputació
Barcelona

16a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària

Resultats any 2024

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

**16a edició del
Cercle de comparació
intermunicipal de
seguretat alimentària**

Resultats any 2024

Versió lliure difusió

Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública
Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública
Llars Mundet. Edifici Serradell, 2a
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468
s.salutp@diba.cat
www.diba.cat/ca/web/salutpublica/seguretat-alimentaria

Àrea de Serveis Generals i Transició Digital
Direcció de Serveis de Planificació Econòmica
Servei de Programació
Edifici Can Serra
Rambla de Catalunya, 126, 5è
08008 Barcelona
Tel. 934 022 237
s.programacio@diba.cat
www.diba.cat/web/menugovernlocal/ci

Juny de 2025
© Diputació de Barcelona

Impressió: Departament de Reproducció Gràfica de la Diputació de Barcelona

ÍNDEX

Pròleg	9
Antecedents.....	11
Què són els Cercles de comparació intermunicipal?	11
Missió	11
Objectius.....	11
Trets característics.....	12
Destinatari	13
Compromisos dels participants.....	13
Resultats obtinguts pels ens locals	13
Impactes del projecte.....	14
Reconeixements	15
Algunes xifres.....	15
Fases dels Cercles.....	16
Fase de disseny	17
Quadre resum d'indicadors (QRI).....	18
Indicadors transversals	19
Revisió d'indicadors.....	19
Fase de mesura.....	19
Procediment de recollida de dades	19
Validació de dades	21
Càlcul dels indicadors i les mitjanes	21
Fase d'avaluació.....	22
Què és i què no és l'avaluació en els Cercles	22
Portal d'informació econòmica i de serveis locals (PIESL).....	23
L'avaluació en el marc dels tallers de millora	25
Els informes de resultats globals	25
Fase de millora (Tallers)	27
Fase de comunicació i implementació.....	29
Informe de conclusions.....	31
1. Presentació.....	33
1.1. Introducció	33
1.2. La seguretat alimentària.....	33
1.3. Municipis participants en el CCI SAM de 2025 (dades de 2024).....	36
1.4. Metodologia i abast de l'anàlisi	39
2. Resultats del 2024	42
2.1. Recursos econòmics	42
2.2. Valors organitzatius i recursos humans	47
2.3. Encàrrec polític i estratègic.....	54
2.4. Mesures coercitives.....	57
2.5. Conformitats	60
2.6. Mapa de risc.....	63
3. Tallers de millora	65

Annexos	77
Guia d'interpretació.....	79
Introducció	81
Quadre resum indicadors	85
I. Dimensió encàrrec polític/estratègic.....	86
II. Dimensió usuari/client.....	95
III. Dimensió valors organitzatius/recursos humans	99
IV. Dimensió econòmica.....	107
V. Entorn	111

Cercles de comparació intermunicipal

Pròleg

Aquest any assolim la **16a edició** del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària municipal (en endavant CCISAM), una iniciativa impulsada per la Diputació de Barcelona a través dels Serveis de Programació i de Salut Pública. En aquesta edició hi han participat **45 municipis** —44 de la demarcació de Barcelona i un de la de Tarragona—, fet que suposa **un augment respecte a les edicions anteriors** i que posa de manifest l'interès creixent i la consolidació d'aquest mètode de treball únic a l'àmbit local. En efecte, amb 45 municipis participants, el CCISAM assoleix enguany la màxima participació històrica, fet que en confirma l'acceptació, la rellevància i el valor pràctic que té el projecte per als ens locals.

El CCISAM té com a objectiu fonamental promoure la millora contínua de la qualitat dels serveis municipals de seguretat alimentària, que és una competència obligatòria per als municipis. Mitjançant una metodologia basada en l'anàlisi de dades quantitatives i també de diagnòstics qualitatives, el Cercle permet als municipis conèixer i comparar el rendiment del propi servei amb el d'altres ens. Alhora, esdevé un espai de trobada enriquidor, on els professionals poden compartir coneixements, estratègies i bones pràctiques aplicades a cada territori.

Com és habitual, el CCISAM s'estructura en diverses fases. En primer lloc, es duu a terme la **fase de disseny**, durant la qual es revisa i s'actualitza el conjunt d'indicadors, si s'escau, i es planifica el desenvolupament del projecte. Tot seguit, s'inicia la **fase de mesura**, centrada en la recollida i validació de les dades, enguany corresponents a l'activitat de l'any **2024**. Aquesta fase dona pas a la fase de millora, articulada al voltant de tallers de treball on cada municipi pot analitzar diferents aspectes del seu servei, com els punts forts i les àrees de millora, tot aprofitant les dinàmiques d'intercanvi i aprenentatge col·lectiu que s'hi promouen.

Enguany, els tallers han incorporat dues activitats destacades: la primera, "**Descobreix el teu municipi**", tenia com a objectiu generar un procés de reflexió entre els participants que havien d'identificar quin gràfic d'evolució d'un determinat indicador corresponia al seu servei d'entre tot un conjunt de propostes que se'ls hi van presentar, fomentant així la reflexió individual, el debat intermunicipal i la justificació col·lectiva de les eleccions realitzades. La segona activitat, anomenada "**Un problema, una solució**" i molt ben valorada pels participants en edicions anteriors, ofereix un espai de debat on els municipis poden exposar inquietuds, dificultats, dubtes o situacions complexes de la seva pràctica quotidiana per explorar solucions conjuntament, compartir experiències i identificar bones pràctiques que puguin ajudar a millorar la situació o servir de referència per als altres ens locals.

Finalment, el projecte finalitza amb la **fase de comunicació** que culmina amb l'elaboració del present document. En ell trobareu, després d'una breu contextualització teòrica, els resultats dels indicadors de l'any **2024** i les principals conclusions que se'n deriven. Gràcies a la consolidació del projecte en el temps i la representativitat de les dades d'aquest any, aquest informe es constitueix així com una eina clau per conèixer i entendre les diferents realitats en matèria de seguretat alimentària arreu del territori. Per tot, no podem més que expressar el nostre més profund agraïment per la implicació i l'interès dels municipis participants, amb el desig de continuar treballant plegats per millorar la qualitat i l'eficiència dels serveis locals de seguretat alimentària.

Antecedents

L'experiència de la Diputació de Barcelona en el treball amb indicadors es va iniciar l'any 1983 amb la creació del **Servei d'informació econòmica municipal (SIEM)**, una eina de l'àmbit de les finances públiques locals centrada en qüestions pressupostàries, de fiscalitat i d'endeutament.

El ràpid creixement de la demanda de serveis públics durant la dècada de 1980 va comportar un creixement, sovint desordenat, de l'activitat dels ajuntaments, fins al punt que, ja a la dècada de 1990, es va percebre la necessitat de racionalitzar la prestació de serveis públics locals i de garantir-ne la qualitat. En aquest context, l'any 1998 la Diputació va impulsar una nova línia de treball, l'estudi d'**Indicadors de gestió de serveis municipals (IGSM)**, destinat a l'obtenció d'informació comparada sobre la gestió dels serveis. L'estudi, de caràcter anual i basat en enquestes a municipis de més de 10.000 habitants de la província de Barcelona, oferia dades i indicadors comparats amb la mitjana del conjunt dels municipis participants. Malgrat això, l'estudi IGSM estava mancat de la participació dels responsables dels serveis municipals, que no intervenien en la definició dels indicadors (establerts pel Servei de Programació de la Diputació de Barcelona) ni eren el punt de contacte per a la recollida de dades i posterior remissió de la informació (la via de comunicació era a través dels interventors municipals). Addicionalment, en l'estudi IGSM tampoc no participaven altres àrees de la Diputació de Barcelona, que tenien un contacte habitual amb els responsables dels serveis locals. Es desaprofitava, així, el coneixement específic d'aquestes àrees i la possibilitat d'enfortir el treball transversal dins de la Diputació.

L'any 2001 es va produir un nou salt qualitatiu amb la creació i posada en marxa dels **Cercles de comparació intermunicipal (CCI)**, que pretenia superar les limitacions observades en l'estudi IGSM. Es tracta d'un instrument que va més enllà de l'obtenció d'informació sobre indicadors locals de gestió, ja que introdueix el valor afegit de la participació activa dels responsables dels serveis locals en els processos de definició i validació dels indicadors, l'anàlisi dels resultats obtinguts, la comparació entre els diferents municipis i la posada en marxa d'accions de millora.

Aquest mètode de treball és coherent amb la filosofia d'actuació de la Diputació de Barcelona que, a través del Pla de mandat, vol impulsar el treball en xarxa amb els ens locals de la província. L'implicació en la definició de les actuacions de la nostra Corporació esdevé un factor clau d'èxit per a la utilitat i l'aplicabilitat de les polítiques supramunicipals.

Què són els Cercles de comparació intermunicipal?

Missió

Els Cercles de comparació intermunicipal són una eina adreçada als ens locals que s'orienta a la millora de la gestió mitjançant l'anàlisi d'indicadors de serveis locals i l'intercanvi d'experiències entre iguals.

Objectius

El projecte té els objectius següents:

- ▶ Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats.
- ▶ Intercanviar experiències entre ens locals a partir de l'anàlisi de les dades.
- ▶ Impulsar la millora dels serveis públics locals.

Trets característics

La metodologia dels Cercles presenta algunes característiques que els diferencien d'altres iniciatives relacionades amb el treball amb indicadors i/o l'intercanvi d'experiències:

- 1 Es basa en la idea de comparar per millorar
- 2 Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt)
- 3 És voluntari
- 4 Té caràcter anual
- 5 No té cost directe per als municipis

- 1 **Es basa en la idea de “comparar per millorar”:** des de la posada en marxa, la comparació ha estat l'element central dels Cercles. En un context en què els ens locals treballen amb autonomia per prestar els serveis que tenen encomanats amb la màxima qualitat, la comparació d'indicadors de gestió esdevé una eina clau per detectar els punts forts i les oportunitats de millora de cada municipi en relació amb d'altres que també presten aquell servei en un entorn similar. Amb tot, el contrast de resultats no té una voluntat de control o fiscalització de l'activitat dels municipis, ni de fomentar la competitivitat entre ells; sinó que vol propiciar la millora dels serveis per mitjà de l'anàlisi, la reflexió i l'intercanvi entre iguals. En aquest sentit, la idea d'**aprendre dels altres** és clau en la metodologia dels Cercles.
- 2 **Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt):** en concordança amb la idea que s'acaba d'exposar, la comparació efectuada en els Cercles es basa en uns indicadors escollits pels ens locals participants, que consensuen allò que consideren el mínim comú del servei analitzat en els diferents municipis sense condicionants o ingerència per part de la Diputació més enllà de crear un espai de trobada i facilitar les dinàmiques de debat i consens. Aquest ha estat un dels factors clau d'èxit dels Cercles des dels inicis, ja que permet que els participants es facin seus els indicadors i els incorporin a la presa de decisions.
- 3 **És voluntari:** la participació dels ens locals en els Cercles és voluntària, fet que és coherent amb la vocació de millora i no de control o fiscalització que té el projecte. Qualsevol ens local (preferiblement de més de 10.000 habitants per garantir que es disposa dels recursos necessaris per fer front a les tasques de recollida d'informació i assistència a les trobades) pot sol·licitar participar en un o diversos cercles. Alhora, tot i que es fomenta una participació a llarg termini per obtenir els màxims beneficis de la comparació, l'acumulació de sèries històriques i l'intercanvi d'experiències, no s'estableix un període mínim de permanència en el projecte.
- 4 **Té caràcter anual:** el projecte funciona amb un cicle de treball anual: cada any es recullen dades, es calculen els indicadors, s'analitzen i es reuneix els participants per reflexionar i intercanviar experiències entorn dels resultats.
- 5 **No té cost directe per als municipis:** els ens locals no han d'abonar cap tipus de contraprestació per participar en els Cercles. El cost unitari és d'uns 939 € per participant, si es tenen en compte els recursos humans (tant de la DIBA com de consultores externes) vinculats directament amb el projecte¹.

¹ No es tenen en compte aspectes logístics com la impressió de documents o els càterings.

Destinataris

Els Cercles de comparació intermunicipal s'adrecen a:

Ens locals

- ▶ **preferiblement de més de 10.000 habitants:** s'estableix aquest llindar per garantir que els participants tenen recursos suficients per fer front a les tasques de recollida d'informació i d'assistència a les trobades d'intercanvi. Amb tot, al llarg dels anys s'han anat incorporant al projecte nombrosos municipis de menys de 10.000 habitants que han mostrat interès a participar-hi.
- ▶ **de la província de Barcelona,** tot i que també hi participen ens locals d'altres províncies catalanes que ho sol·liciten.

Perfils

- ▶ **preferiblement, responsables tècnics** amb capacitat de decisió i amb coneixement del servei analitzat per tal de facilitar la implantació de millores en el servei que és de la seva responsabilitat.
- ▶ **també són destinataris de la informació** dels Cercles els responsables dels **nivells de decisió estratègica** dels ens locals, tant directius professionals (gerents, caps d'àrea, etc.) com càrrecs electes.
- ▶ **internament, les àrees de la DIBA** implicades en els Cercles són susceptibles d'utilitzar també la informació que genera el projecte per al seguiment l'estat i l'evolució dels serveis locals que corresponen al seu àmbit de treball.

Compromisos dels participants

Facilitar la informació necessària per calcular els indicadors i comparar els serveis locals analitzats.

1

Permetre que tots els participants del Cercle puguin veure les dades facilitades*.

2

Participar en els tallers de millora, adreçats a analitzar els resultats i intercanviar experiències.

3

*Les dades que es publiquen amb accés lliure són les mitjanes, no els valors individuals dels municipis.

Resultats obtinguts pels ens locals

Per mitjà de la participació en els diferents Cercles, cada ens local obté diversos productes:



Quadre resum d'indicadors (QRI) del servei per al propi municipi, comparat amb la mitjana dels ens locals similars.



Informe de punts forts i oportunitats de millora del servei en relació amb la mitjana dels ens locals similars.



Resultats detallats de tots els ens locals participants.



Portal d'informació econòmica i de serveis locals (PIESL): portal web des d'on els participants poden accedir a totes les dades dels Cercles.



Espai de trobada i intercanvi entre iguals.



Informe de resultats globals, amb una anàlisi dels indicadors en el conjunt dels ens locals i per tipologies de participants, així com de les tendències de canvi i continuïtat.

Impactes del projecte

Al llarg dels prop de 20 anys de trajectòria dels Cercles, el projecte ha generat canvis en els àmbits en què es proposa intervenir, com són el treball amb dades, l'accés a informació relativa als serveis públics locals, la creació d'espais de trobada i intercanvi entre el personal tècnic dels ens locals i, en darrer terme, la millora dels serveis analitzats.

A continuació, se sintetitzen els principals impactes dels Cercles i es quantifiquen en base als resultats de les enquestes que es realitzen periòdicament als participants:

<p>1 Accés a informació per prendre millors decisions</p>	<p>72,8 % Creu que el portal web aporta valor afegit a la seva feina</p>
<p>2 Creació d'un espai d'intercanvi entre el personal tècnic local</p>	<p>8,9 de 10* Valoració dels tallers de millora</p>
<p>3 Generació d'accions i iniciatives per millorar els serveis</p>	<p>75,1 % Afirma que els Cercles l'han ajudat a millorar el servei</p>
<p>4 Disseminació de la informació dins i fora de les organitzacions</p>	<p>50,1 % 59,3 % la informació arriba als nivells estratègics Veuria bé publicar les dades en obert + experiències portals DO** i Transp.</p>
<p>5 Foment de la presa de decisions basada en evidències</p>	<p>8,8 de 10 Recomanaria els Cercles (NPS***: 58,3)</p>

Fonts: Qüestionaris als assistents als tallers de millora de les darreres cinc edicions (2) i Enquesta als participants dels CCI (1, 3, 4 i 5): <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

*Mitjana de les darreres cinc edicions. / **DO: dades obertes / ***NPS: Net Promoter Score

Reconeixements

L'impuls que des dels Cercles s'ha volgut donar a la cultura del treball amb dades i l'intercanvi d'experiències entorn dels serveis públics locals ha rebut diversos reconeixements, tant en l'àmbit català com estatal. Destaquen els següents:



2018. Escola d'Administració Pública de Catalunya

Premi Alfons Ortuno d'innovació i bones pràctiques a les administracions públiques.

1r premi de la categoria de Transparència, bon govern, avaluació i qualitat.



2016. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió.

1r premi de la categoria d'Innovació en la Gestió.



2016. Q-epea. Xarxa d'entitats basques compromeses amb la gestió avançada

Congrés de gestió pública avançada. Finalista.



2008. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió Pública.

1r premi de la categoria d'Excel·lència en la Gestió Pública.

Algunes xifres



ABAST

24 edicions

24 serveis avaluats*

32 tallers realitzats



PARTICIPACIÓ

182 ens locals participants
dels quals, de fora de la província

100% municipis +10.000 h.
província BCN

1.084 tècnics participants



VALORACIÓ

8,9 de 10 valoració tallers**

75,1% afirma que els CCI li han servit per millorar el servei

72,8% afirma que el PIESL aporta valor afegit a la seva feina

*Els 2 serveis de neteja viària i residus s'analitzen en el marc d'un mateix Cercle.

**Dada corresponent a la mitjana de les darreres cinc edicions.

A la figura següent es mostra l'evolució dels ens locals participants en cadascun dels serveis analitzats pels Cercles de comparació intermunicipal:

Evolució dels participants en els Cercles de comparació Intermunicipal

Servei	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2023	2024	2025	Edició (2025)
Policia Local	58	61	62	59	64	70	69	66	71	72	75	75	72	70	20a
Neteja viària i residus	40	40	43	46	56	53	54	47	50	50	54	58	50	57	22a
Biblioteques	44	44	44	60	60	142	143	148	144	155	156	155	157	159	22a
Espais Escènics	31	31	29	30	31	30	29	29	32	33	34	33	35	35	18a
Escoles Bressol	32	34	39	38	45	48	57	47	55	58	60	60	64	57	20a
Escoles de Música	37	38	42	39	42	43	43	42	41	42	43	42	41	41	20a
Esports	53	53	54	53	55	52	51	47	48	52	50	54	52	53	22a
Serveis Socials	55	55	57	57	59	64	65	68	72	73	66	74	71	78	24a
Mercats Municipals	33	32	32	32	33	32	31	31	31	32	36	32	37	37	19a
Fires Locals	27	30	35	39	37	36	35	38	36	38	39	38	40	37	17a
Serveis Locals d'Ocupació	33	34	34	36	36	36	35	37	38	39	39	39	39	40	17a
OMIC	31	34	32	36	38	40	41	42	42	41	41	43	41	42	17a
Seguretat alimentària	38	43	43	49	48	51	50	46	49	48	44	42	43	45	16a
Enllumenat Públic	24	25	30	33	32	34	36	41	39	40	39	42	40	42	16a
Servei de Mediació Ciutadana	24	30	35	35	36	43	43	44	43	45	45	45	46	46	15a
Verd urba	14	20	21	23	24	27	26	28	28	32	32	34	31	33	13a
Serveis culturals			14	17	18	18	22	21	27	24	30	27	31	34	11a
Museus locals				13	23	35	37	50	50	50	50	51	50	50	10a
Cementiris Municipals					11	12	12	12	13	12	14	13	16	16	9a
Oficines tècniques laborals							17	18	18	18	18	18	18	19	7a
Abastament d'aigua							15	18	19	22	22	24	32	37	7a
Serveis d'igualtat										13	23	23	23	26	4a
Arxius												23	15	30	2a
Total Cercles	16	16	17	18	19	19	21	21	21	22	22	22	23	23	
Total participants en els Cercles	574	604	646	695	748	866	911	920	946	989	1010	1022	1044	1084	

Fases dels Cercles

El procés de desplegament dels CCI s'articula entorn de **cinc fases** que es retroalimenten de manera successiva, seguint **la lògica del cicle de la millora contínua**. Per aquest motiu, la idea és que **un cercle no té un acabament fixat**, sinó que cada any es duen a terme novament la majoria de fases (deixant de banda el Disseny, ja que es pretén que els indicadors tinguin permanència per afavorir l'acumulació de sèries temporals), des de la recollida de dades fins a la comunicació dels resultats i la implementació de les accions de millora.

El procés de millora contínua dels Cercles de comparació intermunicipal



Fase de disseny

- Definició de la missió i els objectius del servei
- Consens d'indicadors i variables

Fase de mesura

- Recollida de dades
- Validació de dades

Fase d'avaluació

- Informes amb resultats detallats
- Informes de punts forts i oportunitats de millora
- Informes de resultats globals
- Portal web (PIESL)
- Anàlisi qualitativa de resultats en els tallers

Fase de millora

- Tallers de millora mitjançant diverses metodologies de treball: Oportunitats de millora, Bones pràctiques, Mapa de relacions, Encerta quin és el teu, etc.

Fase de comunicació i implementació

- Jornada de cloenda
- Comunicació de resultats dins i fora de l'organització
- Implementació d'accions de millora (tasca desenvolupada pels ens locals)

Fase de disseny

En aquesta fase, que es **duu a terme l'any en què s'inicia un cercle**, es defineixen la **missió** i els **objectius estratègics** del servei objecte d'anàlisi, es consensuen els **indicadors** que s'utilitzaran per a la comparació i s'estableixen les **variables** (dades en brut) que serviran per al càlcul dels indicadors.

La metodologia per aconseguir-ho es basa en la realització de **dos tallers de treball** amb els ens locals que participaran en el Cercle.

En el primer taller participen un grup reduït de tècnics municipals (generalment, menys de 10), seleccionats per l'experiència que tenen en el treball amb indicadors i/o per la representativitat del seu ens local respecte del conjunt de participants. Amb la coordinació del Servei de Programació i d'altres àrees de la Diputació de Barcelona que treballen en l'àmbit del servei analitzat, aquest grup s'encarrega de:

- ▶ Definir la **missió** i els **objectius estratègics** del servei.
- ▶ Proposar, discutir i consensuar un conjunt d'**indicadors** comuns, necessaris per mesurar els aspectes essencials del servei pel que fa a l'entorn, els recursos humans i econòmics, l'organització, les persones usuàries i la perspectiva estratègica o d'encàrrec polític.
- ▶ Establir les **variables** que es necessitaran per calcular els indicadors.

En el segon taller, al qual assisteixen tots els integrants del Cercle, es posa en comú el treball realitzat a la primera trobada i el grup fa les consideracions que creu oportunes, amb la possibilitat de modificar o ampliar la feina feta a la reunió inicial. L'objectiu és que el conjunt dels participants

validin i assumeixin la missió, els objectius, els indicadors i les variables que permetran analitzar i comparar el servei amb un llenguatge comú.

En ambdues sessions, el treball es fonamenta en dinàmiques de grup que afavoreixen la participació ordenada dels ens locals, així com la posterior sistematització de les idees (pluja d'idees, *metaplan* i tècniques nominals de grup, entre d'altres).

Quadre resum d'indicadors (QRI)

Els indicadors dissenyats pels ens locals s'organitzen en un **Quadre resum d'indicadors (QRI)**, format per **quatre dimensions** i un cinquè bloc amb **dades d'entorn** que ajuden a contextualitzar els resultats de l'ens local:

Exemple de QRI d'un cercle

INDICADOR	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
INDICADORS CLAU	<table border="1"> <tr> <td>1. La capacitat d'atenció i el nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>2. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>3. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>4. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>5. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> </table>							1. La capacitat d'atenció i el nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	3. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	4. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	5. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
1. La capacitat d'atenció i el nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
2. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
3. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
4. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
5. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
USUARI	<table border="1"> <tr> <td>6. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>7. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>8. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>9. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>10. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> </table>							6. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	7. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	8. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	9. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	10. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
6. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
7. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
8. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
9. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
10. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
VALORS ORGANITZATIUS I RH	<table border="1"> <tr> <td>11. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>12. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>13. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>14. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>15. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> </table>							11. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	12. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	13. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	14. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	15. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
11. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
12. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
13. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
14. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
15. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
ECONOMIA	<table border="1"> <tr> <td>16. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>17. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>18. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>19. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>20. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> </table>							16. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	17. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	18. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	19. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	20. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
16. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
17. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
18. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
19. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
20. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
ENTORN	<table border="1"> <tr> <td>21. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>22. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>23. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>24. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> <tr> <td>25. El nombre de professionals de l'equip</td> <td>2019</td> <td>2020</td> <td>2021</td> <td>2022</td> <td>2023</td> <td>2024</td> <td>2025</td> </tr> </table>							21. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	22. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	23. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	24. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	25. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
21. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
22. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
23. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
24. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								
25. El nombre de professionals de l'equip	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																								

DIMENSÍO ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

Indicadors rellevants des del punt de vista de la ciutadania, relacionats amb la consecució dels objectius finals del servei

DIMENSÍO USUARI

Indicadors relacionats amb l'ús del servei, les accions, els resultats immediats i el perfil de les persones usuàries

DIMENSÍO VALORS ORGANITZATIUS I RH

Indicadors relacionats amb el model organitzatiu i de gestió, així com els recursos humans (dotació, càrregues de treball i formació, entre d'altres)

DIMENSÍO ECONOMIA

Indicadors relacionats amb l'ús de recursos econòmics per prestar el servei, les fonts de finançament i els costos unitaris, principalment













INDICADORS D'ENTORN

Indicadors relacionats amb l'entorn demogràfic i socioeconòmic

Complementàriament, s'elabora una **Guia d'interpretació** on es recull la definició, la fórmula de càlcul i les variables implicades en cadascun dels indicadors del quadre, amb els criteris de càlcul d'aquestes variables per assegurar que tots els participants recullen les dades de la mateixa manera. Aquest document és útil en la interpretació dels resultats ja que està sempre a l'abast dels participants perquè puguin consultar com s'obté cadascun dels valors que apareixen en el QRI.

Indicadors transversals

Per tal de fer comparacions entre diversos serveis -objectiu complementari al de fer comparacions intermunicipals d'un servei-, s'han definit una sèrie d'indicadors transversals per a tots els serveis analitzats: 7 de la dimensió **Valors organitzatius – RH** i 5 de la dimensió **Economia**.

DIMENSÍO VALORS ORGANITZATIUS – RH	DIMENSÍO ECONOMIA
 % de gestió directa	 Despesa corrent per habitant
 % de gestió indirecta	 % de despesa corrent sobre el pressupost corrent municipal
 % d'hores de baixa	 % d'autofinançament per taxes i preus públics
 Salari brut anual d'una categoria professional rellevant del servei	 % de finançament per part d'altres administracions
 Hores de formació per treballador	 % de finançament per part de l'ajuntament
 % de dones sobre el total de professionals	
 % de dones amb comandament sobre el total de comandaments	

Revisió d'indicadors

Els indicadors que es defineixen a l'inici de cada Cercle tenen vocació de permanència, per tal de facilitar el seguiment de l'evolució del servei. Però l'objectiu d'acumular sèries temporals s'ha de conjugar amb la necessitat de garantir la utilitat i la no obsolescència de les mesures. En cas contrari, es correria el risc d'esmerçar esforços a mesurar aspectes del servei que han deixat de ser rellevants. Per aquest motiu, periòdicament a cada Cercle es realitzen **sessions de revisió dels indicadors**, on es debat sobre la vigència del Quadre resum d'indicadors i es valora la necessitat de modificar, suprimir o incorporar algun indicador, i les variables corresponents.



Fase de mesura

Procediment de recollida de dades

Un cop definides les variables (dades en brut) que es necessitaran per calcular els indicadors, es trameta als ens locals un qüestionari en format Excel. S'opta per aquest suport per l'àmplia extensió d'aquest programari ofimàtic a les administracions locals de la província i per la flexibilitat que ofereix a l'hora de modificar el disseny, introduir fórmules, validacions automàtiques, etc.

Com es pot veure a l'exemple següent, cadascuna de les variables (dades) que s'han de recollir compta amb una definició, que descriu amb precisió els criteris de còmput, pel que fa a incisions/exclusions, períodes temporals, etc.

Pestanya de recollida de dades d'un Cercle

Questionari de variables del CCI de SERVEIS LOCALS D'OCUPACIÓ Dades 2020

Seleccionen el vostre municipi de la llista desplegable (▼) **Municipi**

Les cel·les en verd contenen informació proporcionada per la DIBA. **Només cal omplir les cel·les en groc.** Qualsevol canvi o observació, a la columna "Comentaris". **Omplert: 68 de 73 variables 92% omplert**

ATENCIÓ! a l'enquesta hi ha 13 variables pendents de validar i 6 variables pendents d'omplir. Vegeu la pestanya VALIDACIONS

Núm.	Variable	Valor 2020	Valor 2019	VAL	Increment	Definició de la variable	Comentaris
V1	Persones usuàries ateses a l'SLO		1.671	✓	0%	Persones inscrites al Servei Local d'ocupació (SLO) que durant l'any 2020 han realitzat alguna de les accions següents: participació en accions grupals (acollida de demandants, actualització de la base de dades, orientació, recerca de feina, mixtes, formativa, monogràfics, sessió inicial d'acció formativa, sessió final d'acció formativa, altres), realització d'entrevistes individuals (entrevista ocupacional, orientació, TFI, tutoria de formació), assistència al club de feina, realització de seguiment (presencial, telefònic, telemàtic), ser candidat a ofertes de treball (i que, com a mínim, s'hagi contactat), realització de tutories de seguiments individual (accions de formació, postinserció, pràctiques a empreses, derivació a altres programes), o accions de treball amb suport o de coordinació. No es consideren persones usuàries ateses aquelles que durant el 2020 només han tingut en el seu expedient un trasllat o una inactivació. Tampoc aquelles que només tenen al seu riterari un seguiment sistemàtic generat per una actualització de borsa i que suposa inactivar-les.	
V2	Persones usuàries ateses de menys de 30 anys		254	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen menys de 30 anys a data 31/12/19.	
V3	Persones usuàries ateses de 50 anys o més		576	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen 50 anys o més a data 31/12/19.	
V4	Persones usuàries ateses amb estudis obligatoris o inferiors		930	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 amb estudis obligatoris o inferiors (no sap llegir o escriure; estudis primaris sense certificat; certificat d'estudis primaris; graduat escolar / batxillerat elemental; ESO) a data 31/12/19.	

A mesura que es van introduint les dades, el qüestionari mostra validacions automàtiques per a cada variable, que informen de si el valor s'allunya substancialment del consignat l'any anterior, si està pendent d'emplenar o si no és plausible (per exemple, es verifica que els usuaris que han fet formació no superin els usuaris totals). Tota aquesta informació es bolca en una pestanya específica de **Validacions**, on es demana a la persona que emplena el qüestionari que revisi aquests valors abans de retornar-lo a la Diputació:

Pestanya Validacions d'un Cercle

NOM DE LA VARIABLE	Codi VAR	TIPUS DE VALIDACIÓ	Valor 2020	Valor 2019	Increment	CRITERI DE VALIDACIÓ
1 Persones ateses de menys de 30 anys	V2	✗ El valor no compleix algun criteri de validació	900,00	187,00	381%	Aquest valor NO ÉS POSSIBLE, el valor d'aquesta variable ha de ser inferior a les persones usuàries ateses (V1)
2 Persones ateses de 50 anys o més	V3	⊖ El valor introduït és ZERO	0,00	161,00	-100%	El valor d'aquesta variable és ZERO, mentre que l'any passat era 161,00. Revisar si és correcte el valor ZERO, si falta omplir la dada correcta o si es tracta d'un valor NUL (no es coneix o no es pot obtenir la dada)
3 Places de formació ofertes i cobertes de cursos organitzats pel SLO en el període	V31	⦿ El valor es desvia més d'un 25% respecte l'any anterior	80,00	197,00	-59%	REVISAR el valor introduït i justificar en la casella de Comentaris si l'increment segueix per sobre del 25%
4 Persones ateses amb estudis superiors	V5	★ Dada pendent d'introduir o valor NUL		66,00		Valor PENDENT d'introduir a l'enquesta. L'any anterior el valor de la variable era de 66,00. Revisar si falta omplir la dada, si la variable és zero o si aquest valor és realment NUL (no es coneix o no es pot obtenir la dada), en aquest cas, passar-ho als comentaris

Adicionalment, en la majoria dels Cercles el qüestionari compta amb una pestanya en què **es calcula automàticament el Quadre resum d'indicadors** del municipi a partir de les dades que s'hagin introduït al qüestionari, per facilitar que els tècnics facin una primera anàlisi dels resultats i en valorin la plausibilitat abans de retornar el fitxer a la Diputació:

Pestanya Quadre resum d'indicadors d'un Cercle

Quadre Resum d'Indicadors SLO 2019-2020 Municipi

Enfocament polític	Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (I)		Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (II)		Fomentar la cooperació amb el teixit empresarial		Fomentar l'ocupació de les persones usuàries demandants d'ocupació		Fomentar la cobertura de llocs de treball a les empreses					
	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020				
Enfocament polític	% persones ateses sobre la població d'entre 16 i 64 anys	4,1 %	4,1 %	% persones noves ateses	41,0 %	41,8 %	% empreses usuàries ateses sobre total empreses del municipi	7,0 %	7,0 %	% persones ateses que han trobat feina	23,6 %	23,6 %		
	% persones aturades ateses sobre el total de la població municipal aturada	36,3 %	36,3 %	% persones ateses no residents al municipi	5,5 %	5,5 %	% empreses que han rebut una primera visita	1,9 %	1,9 %	% persones ateses que han trobat feina (oferta gestionada)	55,3 %	55,3 %		
							% empreses usuàries ateses que són del municipi	89,1 %	89,1 %	% persones aturades del municipi que han trobat feina amb el suport de l'SLO	8,6 %	8,6 %		
									Nombre d'insercions per persona usuària atesa que ha trobat feina	1,3	1,3			
											Nombre de llocs de treball gestionats per cada 100 persones usuàries ateses	28,6	28,6	
												% llocs de treball coberts sobre total de llocs de treball gestionats	64,4 %	64,4 %

En aquest procés, els municipis reben suport individualitzat de la Diputació (en alguns casos directament i en d'altres, per mitjà d'una consultoria externa) per resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa a l'obtenció de les dades.

Usualment, es dona un termini d'unes 4-6 setmanes als ens locals perquè retornin el qüestionari emplenat, tot i que la durada s'estableix amb els participants de cada cercle en funció del volum i la complexitat de les dades a obtenir.

Validació de dades

Un cop rebudes les dades, es bolquen al sistema d'informació de la Diputació i se'n fa una validació conceptual i estadística per depurar possibles errors en la recollida de dades. Aquesta validació inclou, entre d'altres, la comprovació dels valors extrems i la verificació de les dades que s'han modificat substancialment d'un any a un altre.

Càlcul dels indicadors i les mitjanes

La majoria dels **indicadors** dels Cercles es calculen a partir d'**operacions aritmètiques entre dues o més variables**. El més habitual és que siguin percentatges o ràtios.

La mitjana del grup de municipis participants (o de qualsevol subgrup, per exemple en funció del tram poblacional) es calcula **sumant els valors dels municipis a les variables** emprades per calcular l'indicador (generalment, una variable al numerador i una altra al denominador). És a dir, **no es calcula la mitjana aritmètica dels valors municipals** sinó que es calcula l'indicador de nou partint de les dades en brut, per evitar que la diferent composició municipal distorsioni el resultat global.

Per exemple, si es calculés la mitjana aritmètica de la taxa d'inserció dels SLO dels diferents municipis sense efectuar cap ajust, s'estaria donant el mateix pes als resultats dels dispositius més grans, que compten amb un gran nombre d'usuaris, que als SLO més petits; de manera que a la pràctica els ens locals menys poblats acabarien tenint més impacte del que els correspon en el resultat global del Cercle.

En termes generals, la fórmula de càlcul emprada és la següent*:

$$\text{Mitjana} = \frac{\sum_{I_p=1}^n X_{I_p}}{\sum_{I_p=1}^n Y_{I_p}}$$

X = qualsevol variable del numerador de l'indicador
Y = qualsevol variable del denominador de l'indicador
I_p = municipi participant

* És necessari que un municipi tingui disponibles els valors de les variables del denominador i el numerador per tal que s'inclouï en el càlcul de la mitjana.



Fase d'avaluació

Què és i què no és l'avaluació en els Cercles

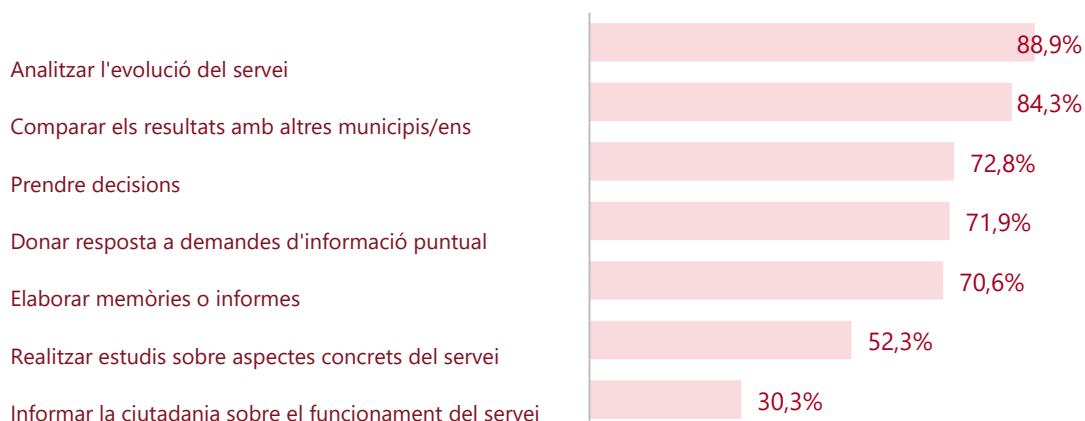
L'avaluació en els Cercles és una anàlisi orientada a la millora dels serveis, que vol ser útil per a la gestió diària dels responsables tècnics dels ens locals.

✓ L'avaluació en els Cercles és...	✗ L'avaluació en els Cercles NO és...
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diagnosi de l'estat i l'evolució del servei ✓ Detecció de fortaleses i oportunitats de millora ✓ Comparació per millorar ✓ Identificació de causes i efectes ✓ Revisió de l'assoliment d'estàndards (legals o consensuats) 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Fiscalització de l'activitat del servei ✗ Control de l'acompliment de les persones ✗ Justificació de la pròpia gestió ✗ Màrqueting sense fonaments

En coherència amb aquesta voluntat constructiva, quan es pregunta als participants per a què utilitzen principalment la informació dels Cercles, els aspectes més destacats són "comparar els resultats amb altres municipis/ens" i "analitzar l'evolució del servei"; seguits "d'elaborar memòries" i "prendre decisions". En menor proporció, alguns ens locals empen també la informació dels Cercles per "donar resposta a demandes d'informació puntual" i per "realitzar estudis sobre aspectes concrets del servei".²

² Resultats de la darrera Enquesta als participants dels CCI. Podeu consultar una infografia resum dels resultats principals a <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

Per a què s'utilitza principalment la informació dels Cercles?*



Font: Enquesta als participants dels CCI.

*Pregunta multiresposta. Percentatges calculats sobre el total de participants.

El projecte compta amb diverses eines i espais que pretenen afavorir la reflexió dels ens locals sobre l'estat i l'evolució dels serveis, que s'estructuren en tres eixos bàsics:

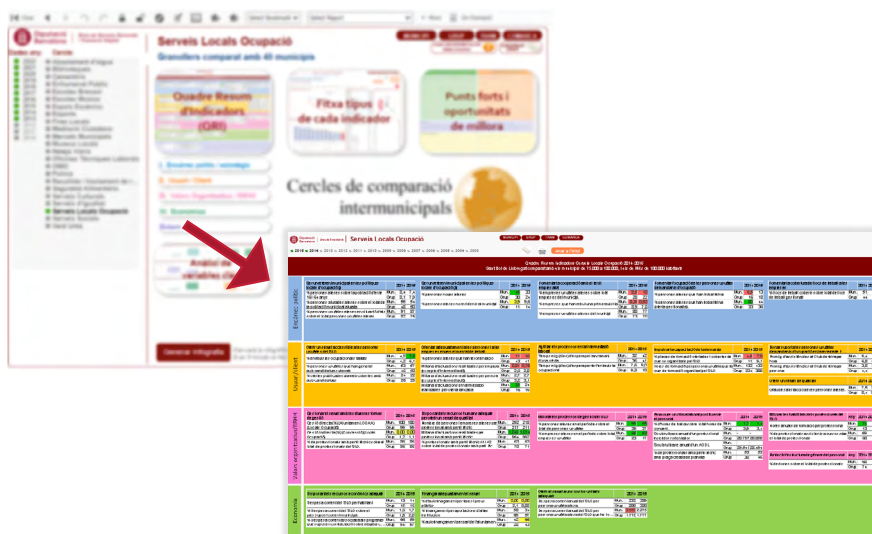
-  **Portal d'informació econòmica i de serveis locals (PIESL)**
-  **L'avaluació en el marc dels tallers de millora**
-  **Informes de resultats globals**

Portal d'informació econòmica i de serveis locals (PIESL)

El Portal d'informació econòmica i de serveis locals (en endavant, PIESL) és una aplicació desenvolupada amb tecnologia *Business Intelligence* que s'ofereix als ens locals de manera gratuïta per consultar, analitzar i comparar totes les dades dels Cercles.

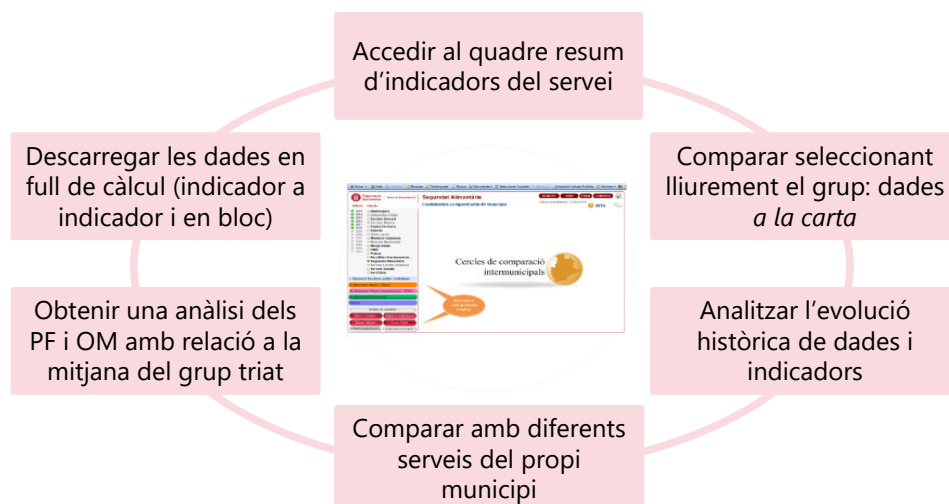
L'eina permet accedir a les variables i els indicadors de cadascun dels ens locals que participen en els Cercles, així com a les mitjanes grupals. El tret característic del Portal és que la informació s'ofereix de manera dinàmica: els usuaris poden seleccionar lliurement el grup de comparació o bé triar-lo a partir de criteris preestablerts (tram de població i comarca).

Pantalla inicial del PIESL i vista del Quadre resum d'indicators



A més d'accedir al quadre resum d'indicators, una bàsica de treball dels Cercles, el Portal permet realitzar múltiples comparacions: amb un grup seleccionat lliurement, amb una sèrie històrica que en alguns casos supera els 15 anys o amb altres serveis del propi municipi; així com obtenir una primera aproximació als punts forts i les oportunitats de millora del servei i descarregar les dades en full de càlcul per poder treballar-les. Complementàriament, es mostra també una selecció de dades econòmiques de l'ens local (procedents del Sistema d'informació econòmica municipal, SIEM) i d'altres relatives a l'entorn sociodemogràfic.

Funcionalitats principals del PIESL

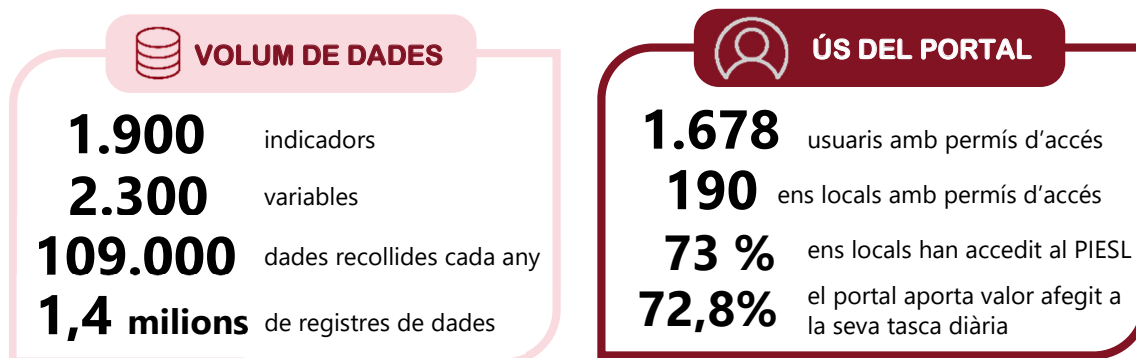


Sistema de semàfors

Sempre que en el Portal (i a la resta de documents elaborats en els Cercles) es comparen els valors individuals d'un indicador amb la mitjana d'un grup de municipis, es facilita l'anàlisi mitjançant **un sistema de semàfors**, que es consensua amb els municipis en el moment de dissenyar els indicadors. En funció de l'orientació que s'hagi donat a l'indicador (si es considera que valors elevats són més favorables i al contrari, o si s'ha establert algun llindar fix ja sigui per consens o per donar compliment a una obligació legal, com per exemple una ràtio mínima de personal), els valors dels municipis es destaquen en colors d'acord amb aquestes regles:

	VERD: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això es considera un punt fort.
	TARONJA: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això es considera una oportunitat de millora.
	GROC: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això no es considera un punt fort ni una oportunitat de millora.

Algunes xifres relatives al PIESL



La informació fa referència a l'any 2023. Per saber-ne més sobre l'Enquesta als participants dels CCI que analitza el valor afegit que aquest projecte aporta a la seva tasca diària, podeu consultar <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

L'avaluació en el marc dels tallers de millora

Tot i que l'objectiu últim dels tallers és definir accions de millora que els participants puguin dur a terme per tal de millorar el servei analitzat en el seu municipi, aquest debat propositiu es duu a terme sobre la base d'un primer exercici d'anàlisi dels resultats. Així, la part inicial dels tallers sempre es dedica a valorar els resultats obtinguts en els indicadors individualment i de manera compartida, per mitjà de diferents metodologies de treball grupal que es van renovant cada edició. El valor afegit de l'avaluació que duen a terme els tècnics municipals és el coneixement sobre les característiques del servei i del territori, que permet establir un diagnòstic més ajustat a la realitat i extreure'n les oportunitats de millora més rellevants per fer avançar el servei.

Esquema de treball dels tallers de millora



Els informes de resultats globals

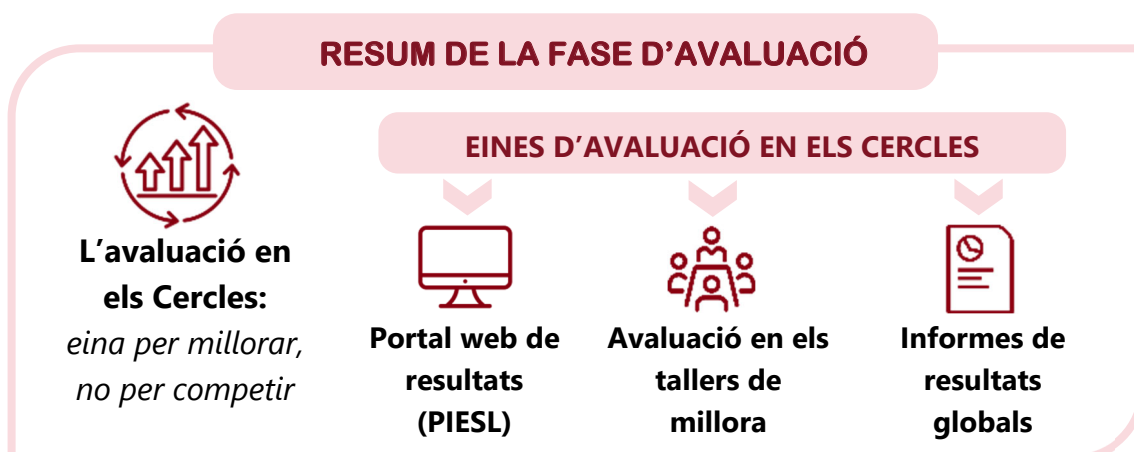
Un cop les dades ja estan disponibles per als municipis en el Portal i s'han realitzat els tallers de millora, des de la DIBA s'elabora un informe de resultats globals de cada cercle, en què s'analitzen les mitjanes dels indicadors per al conjunt dels participants i s'adopta una perspectiva més macro per descriure l'estat i les principals tendències d'evolució del servei analitzat.

En tots els informes es combinen diferents tipus d'anàlisi per donar una mirada completa del Quadre resum d'indicadors:

Principals elements d'anàlisi en els informes de resultats globals



Aquests informes es difonen, a través dels documents resum de cada cercle amb tots els materials generats al llarg de l'edició, entre els tècnics participants en els Cercles així com els nivells de decisió estratègica dels ajuntaments i en general totes les persones interessades en el seguiment i l'avaluació dels serveis locals, ja que es fan públics a la pàgina web del projecte Cercles de comparació intermunicipal³ així com a les pàgines web de cadascun dels Cercles.



³ <https://www.diba.cat/es/web/cci>

Fase de millora (Tallers)

La fase de millora es desenvolupa en els tallers esmentats anteriorment, en els quals es treballa per identificar possibles millores en la prestació del servei. Es tracta d'una sessió eminentment pràctica i participativa, que dona peu a replantejar-se com s'ofereix i es gestiona el servei, alhora que possibilita l'intercanvi d'experiències i la transferència de coneixement entre el personal tècnic dels ens locals.

Com s'ha esmentat en la **Fase d'avaluació**, la part inicial dels taller es dedica a analitzar i valorar conjuntament els resultats dels indicadors i a identificar les oportunitats de millora del servei en els diferents municipis participants. Posteriorment, aquesta diagnosi dona lloc a un intercanvi d'experiències i problemàtiques entorn dels aspectes identificats a la primera part. Per als participants, aquest és un moment especialment enriquidor, ja que aporta un espai per compartir amb professionals que desenvolupen la mateixa tasca en altres municipis, fet que en la majoria d'àmbits sectorials no és freqüent.

Aquests moments d'intercanvi deriven, de manera més o menys guiada, en un debat i prioritza-
ció d'accions de millora a desenvolupar en cada municipi.

Esquema de treball dels tallers de millora



Per incentivar el treball en equip i la generació d'idees, s'utilitzen diferents metodologies de treball en grup que van variant cada edició. A continuació s'enumeren les principals metodologies emprades fins al moment:

Principals metodologies utilitzades en els tallers de millora

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Oportunitats de millora | 6 Anàlisi comparativa |
| 2 Bones pràctiques | 7 Mapa de relacions i accions de millora |
| 3 Anàlisi de l'evolució del servei | 8 Mètode Kaizen |
| 4 Actuacions d'estalvi econòmic | 9 Encerta quin és el teu |
| 5 Anàlisi de fortaleces | 10 Seminaris sobre temàtiques d'interès |

Amb l'objectiu d'il·lustrar la dinàmica de treball en els tallers, a continuació es resumeix el funci-
onament d'una de les metodologies emprades des de la posada en marxa dels Cercles: la d'Opor-
tunitats de millora.

Desenvolupament d'una metodologia en els tallers: Oportunitats de millora

Cadascun dels participants selecciona una oportunitat de millora per treballar, i l'analitza en tres subetapes, al llarg d'una sessió de matí:

1. S'identifiquen les diferents causes de l'oportunitat de millora seleccionada. Eina emprada: diagrama Ishikawa (o d'espina de peix).
2. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifica el pes de cada causa, i s'ordenen les causes de major a menor importància. Eina emprada: matriu de classificació de causes.
3. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifiquen possibles accions de millora i es ponderen. Eina emprada: matriu d'anàlisi d'accions de millora.

8,9

nota mitjana
tallers

Mostra de l'acceptació que tenen aquestes trobades entre els municipis és l'elevada valoració que als atorguen els tècnics participants en els qüestionaris que es realitzen al final de les sessions. En les darreres cinc edicions els assistents han valorat els tallers amb una mitjana de 8,9 sobre 10.

A més de la valoració numèrica, es demana als assistents que resumeixin en poques paraules què ha estat per a ells el millor del taller. Com es pot veure al núvol de paraules que es mostra a continuació, la majoria dels comentaris destaquen la possibilitat d'intercanviar experiències amb els companys, cercar solucions col·lectives, treballar en grup, disposar d'un espai de reflexió i millora i analitzar els resultats.

Comentaris reals dels participants en els tallers



75,1 %

Afirma que participar
en els CCI ha servit per
millorar el servei

I en un sentit més ampli, el 85,7 % dels participants afirmen que participar en els Cercles els ha servit per millorar el servei en el seu municipi⁴, una xifra que il·lustra l'impacte del projecte en el que és el seu objectiu últim: ajudar els municipis a millorar la qualitat dels serveis que presten.

⁴ Font: Enquesta als participants dels CCI: <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

RESUM DE LA FASE DE MILLORA



Tallers de millora

*Sessions pràctiques
adreçades als
tècnics participants*

Esquema de treball en els tallers



Diferents metodologies de treball

*Oportunitats de millora, mapes de relacions,
bones pràctiques, anàlisi de forteses...*

Fase de comunicació i implementació

Un cop realitzada la fase de millora, els participants comuniquen a l'organització els resultats i les accions de millora que han identificat. Aquesta comunicació la realitza cadascun dels responsables tècnics locals, tant al seu equip de treball com als seus superiors.

De cara a facilitar la comunicació, la Diputació de Barcelona ofereix als participants la possibilitat de fer una jornada de tancament. En aquesta sessió, amb presència tant dels tècnics com de càrrecs electes dels ens locals, es resumeixen els resultats principals del CCI i generalment s'ofereix alguna ponència relacionada amb els àmbits temàtics més rellevants que s'han tractat durant l'edició.

Un cop feta la comunicació, correspon a cada municipi implementar les millores identificades. Per dur a terme aquesta tasca es recomana elaborar i aplicar un Pla de millora. Atès que aquests plans comprometen recursos públics i requereixen un temps prudencial de planificació i execució, la Diputació de Barcelona no hi participa directament. Malgrat tot, no es descarta impulsar alguna actuació en aquesta línia a mitjà termini.

RESUM DE LA FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ



**Els participants
comuniquen els
aprenentatges a
l'organització**



**Implementació
de millores**



**Jornada de cloenda
organitzada per la
DIBA per facilitar la
comunicació**

Informe de conclusions

1. Presentació

1.1. Introducció

Els **Cercles de comparació intermunicipals (CCI)** van ser creats amb l'objectiu de donar suport als ens locals en la gestió i **millora contínua dels serveis** que es presten a la ciutadania. Permeten **mesurar, comparar i avaluar els resultats** dels diferents serveis mitjançant uns indicadors comuns i consensuats, a més de crear un grup de treball per **intercanviar experiències i coneixements** entre els diferents participants.

Enguany, el **Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària municipal (CCI SAM)** arriba a la setzena edició, fet que permet disposar d'un gran volum de dades. Tota aquesta informació que s'acumula al llarg de quinze anys, afavoreix l'avaluació i permet millorar la presa de decisions dels serveis que hi participen. A més, gràcies al Portal d'Informació i de Serveis Locals de la Diputació de Barcelona, els ens locals poden accedir i explotar totes les dades de manera dinàmica i comparada.

Amb la última informació recollida (dades de 2024), aquest **informe global de seguretat alimentària** ofereix una visió detallada del que ha succeït en aquest àmbit durant l'últim any. A més, quan la interpretació de l'indicador ho requereix, s'hi afegixen referències a l'any o als anys precedents i també s'incorpora alguna distinció entre grups de municipis segons la seva dimensió (és a dir, si tenen més o menys de 60.000 habitants) quan hi ha diferències prou significatives entre les mitjanes.

Aquest informe també analitza l'evolució dels indicadors des d'una perspectiva més àmplia. Això permet una millor anàlisi de les tendències i canvis en la seguretat alimentària, i reflecteix les dinàmiques i ajustos posteriors a la pandèmia, així com els avenços i reptes actuals dels serveis municipals que en són responsables.

1.2. La seguretat alimentària

Els aliments poden ser una via de transmissió de malalties provocades, entre altres perills, per microorganismes patògens que han originat múltiples crisis sanitàries al llarg de la història. És per aquest motiu que existeix una normativa específica i organismes dedicats a la seguretat alimentària, amb l'objectiu de garantir la innocuïtat i la salubritat dels aliments en tota la cadena de producció, de manera que es minimitzi el risc per a la salut de les persones.

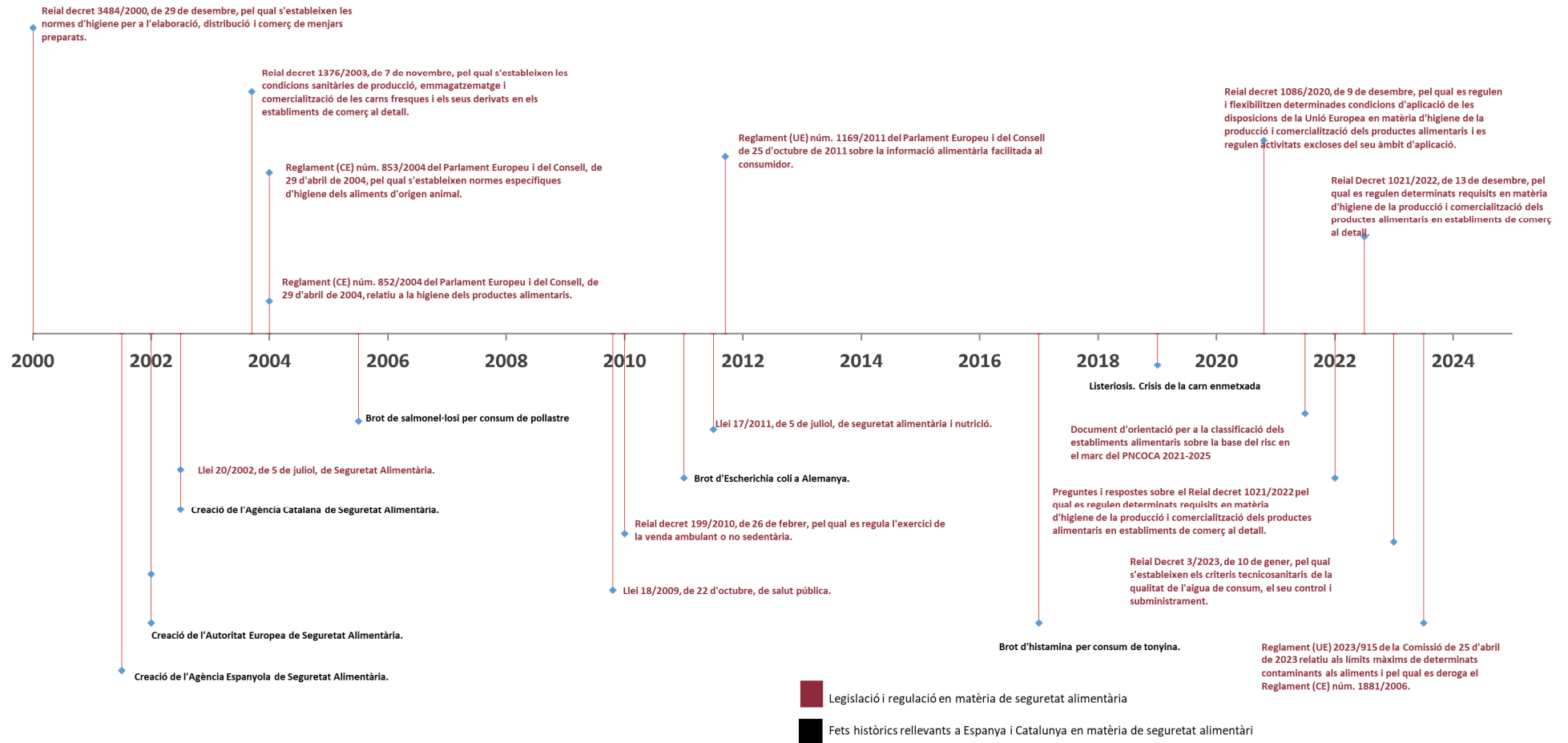
La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria que es desenvolupa a través de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública i són, precisament, les administracions locals les que han de vetllar per la seguretat dels aliments als establiments minoristes i de restauració dins del seu àmbit territorial. Les principals funcions que porten a terme els serveis de Salut Pública en matèria de seguretat alimentària són:

- ▶ L'elaboració i actualització dels censos d'establiments alimentaris.
- ▶ La codificació dels establiments alimentaris.
- ▶ La classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari.
- ▶ La inspecció als establiments alimentaris.
- ▶ L'emissió d'avertiments i/o de requeriments davant d'incompliments dels requisits i les condicions que estableix la normativa.

- ▶ La incoació d'expedients sancionadors en cas de situacions de risc imminent per a la salut de les persones o d'incompliments greus, que poden incloure mesures cautelars, multes coercitives, sancions, etc.
- ▶ La redacció d'informes.
- ▶ L'assessorament als establiments alimentaris.
- ▶ La formació en matèria de seguretat alimentària per a les persones manipuladores d'aliments.

A continuació, s'ofereix un eix cronològic amb les principals fites des de principis de segle.

Principals esdeveniments relacionats amb la seguretat alimentària (període 2000-2025)



1.3. Municipis participants en el CCI SAM de 2025 (dades de 2024)

Aquest any, s'han **incorporat 3 municipis al CCI de SAM** fins arribar a un total de **45 participants**, **44** dels quals són de la **demarcació territorial de Barcelona** i **un de la demarcació de Tarragona (Cambrils)**.

Des d'un punt de vista de la seva població, **16 municipis tenen més de 60.000 habitants** (sumen **3.442.323 habitants**, incloent-hi els **1.686.208** de la ciutat de **Barcelona**) i **26 en tenen menys de 60.000** (sumen **815.993 habitants**). En total, el Cercle engloba els serveis de seguretat alimentària prestats a **més de 4 milions d'habitants de la província de Barcelona**, és a dir, a gairebé 3 de cada 4 ciutadans i ciutadanes (un **71% de la població de la demarcació**).

Participants al CCI SAM

Nombre de municipis participants al Cercle

(inclou Cambrils)



45

Població de la demarcació de Barcelona representada al CCI

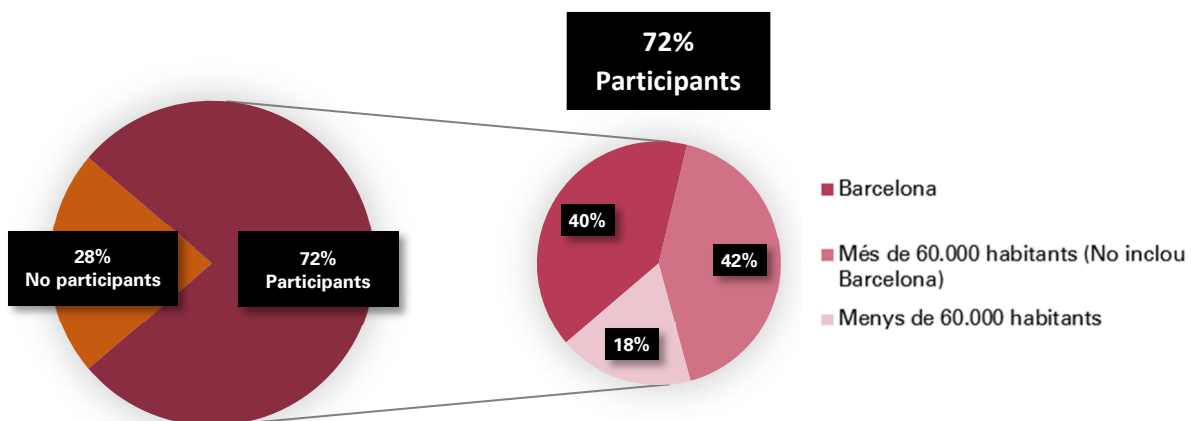
(en xifres absolutes sense comptar Cambrils i en % sobre la població de la demarcació)



4 milions

72%

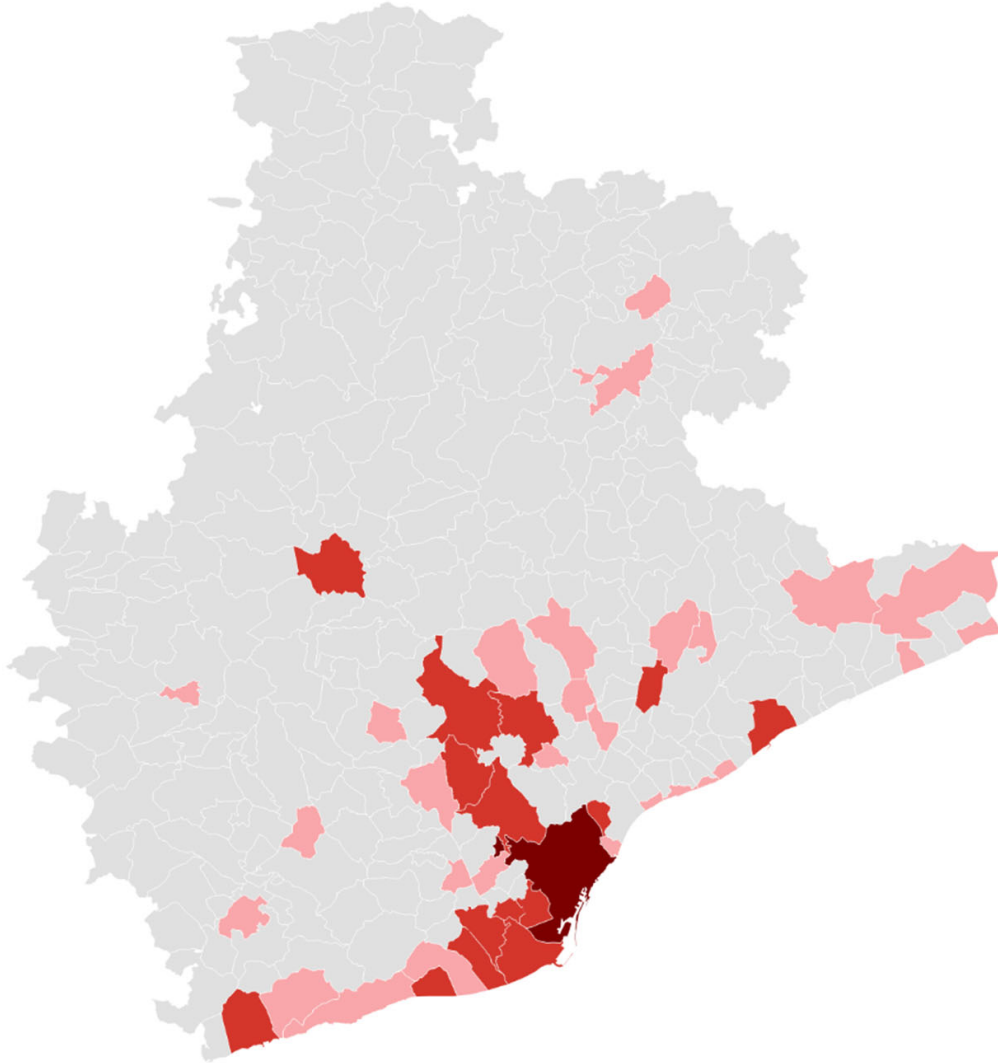
Distribució de la població de la demarcació territorial de Barcelona segons la seva representació al CCI SAM



Distribució territorial dels participants del CCI SAM a la demarcació de Barcelona

Municipis participants CCI SAM 2024

 Municipis <60.000 habitants  Municipis >60.000 habitants  Barcelona



Participants de més de 60.000 habitants	Participants de menys de 60.000 habitants	
Barcelona	Barberà del Vallès	Palau-Solità i Plegamans
Castelldefels	Caldes de Montbui	Premià de Mar
Cornellà de Llobregat	Calella	Sant Adrià de Besòs
Granollers	Cambrils	Sant Celoni
Hospitalet de Llobregat (L')	Cardedeu	Sant Feliu de Llobregat
Manresa	Castellar del Vallès	Sant Pere de Ribes
Mataró	Castellbisbal	Sant Sadurn d'Anoia
Prat de Llobregat (El)	Franqueses del Vallès (Les)	Sant Vicenç dels Horts
Rubí	Gavà	Sitges
Sabadell	Igualada	Tordera
Sant Boi de Llobregat	Malgrat de Mar	Vic
Sant Cugat del Vallès	Manlleu	Vilafranca del Penedès
Santa Coloma de Gramenet	Masnou (El)	Vilassar de Mar
Terrassa	Mollet del Vallès	
Viladecans	Montgat	
Vilanova i la Geltrú	Olesa de Montserrat	

1.4. Metodologia i abast de l'anàlisi

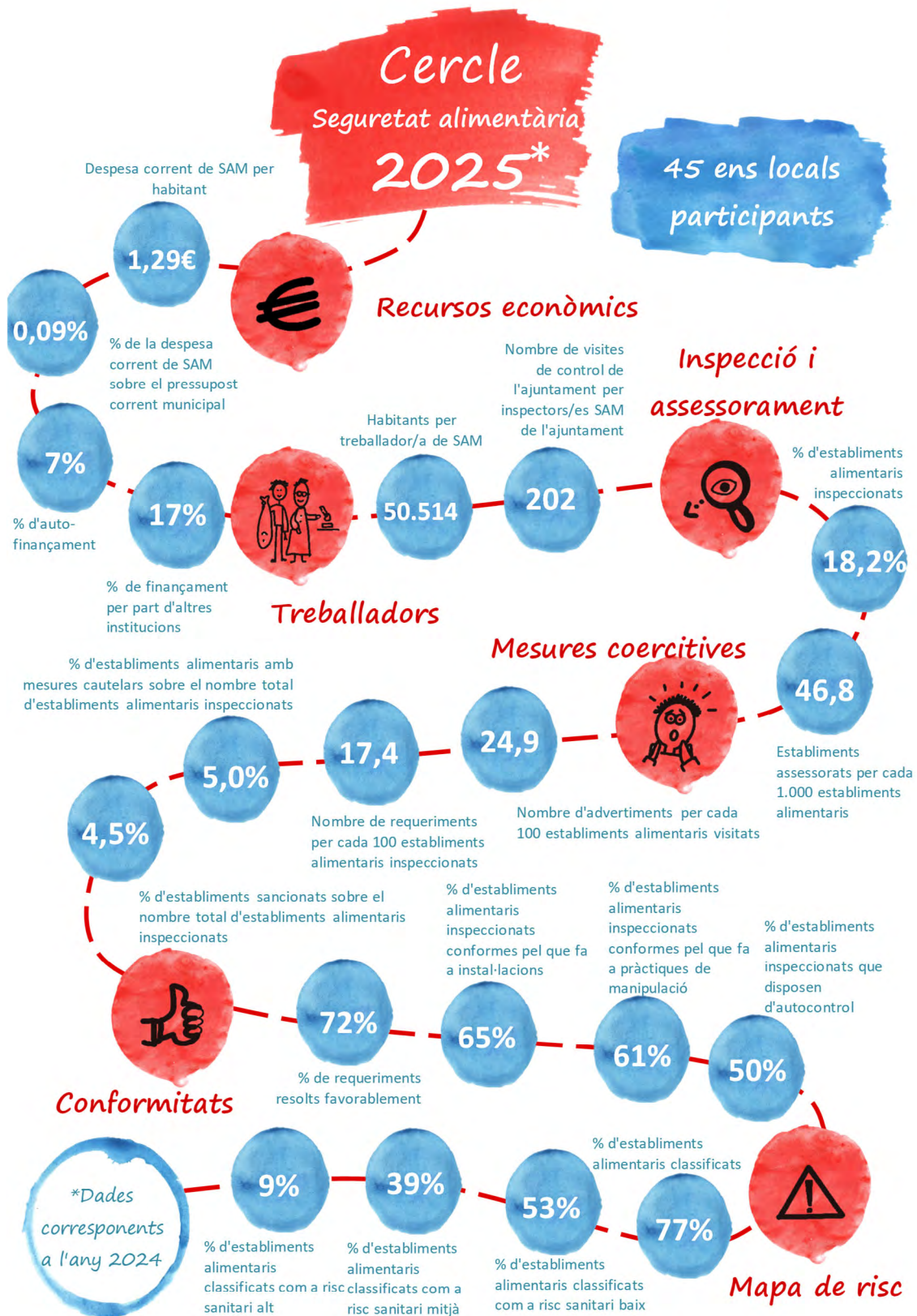
El **Quadre resum d'indicadors (QRI)** amb les mitjanes globals del CCI SAM 2024 és el següent:

ENCÀRREC POLÍTIC	Garantir el compliment de la normativa		2024		Gestionar un servei de "qualitat"		2024		Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		2024																																					
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	18,2	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	76,9	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	1,1																																										
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	65,5	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	72,5	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,5																																										
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,5	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	86,2	Gestió del risc		2024																																									
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	49,6			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	52,6																																										
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	76,7			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	38,6																																										
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	62,7			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	8,9																																										
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	62,5																																														
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	40,0																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="4">USUAR/CLIENT</th> <th colspan="2">Gestió de Riscos Sanitaris</th> <th colspan="2">2024</th> <th colspan="2">Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària</th> <th colspan="2">2024</th> <th colspan="2">Grau d'acompliment de la normativa</th> <th colspan="2">2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants</td> <td>2,5</td> <td>Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi</td> <td>46,8</td> <td>Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats</td> <td>24,9</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>1,4</td> <td colspan="2"></td> <td>Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>17,4</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td>% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td>% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>4,5</td> </tr> </tbody> </table>												USUAR/CLIENT	Gestió de Riscos Sanitaris		2024		Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària		2024		Grau d'acompliment de la normativa		2024		Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,5	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	46,8	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	24,9	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,4			Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	17,4					% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,0					% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats
USUAR/CLIENT	Gestió de Riscos Sanitaris		2024		Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària		2024		Grau d'acompliment de la normativa		2024																																					
	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,5	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	46,8	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	24,9																																										
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,4			Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	17,4																																										
					% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,0																																										
				% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,5																																											
VALORS ORGANITZATIUS	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)		2024		Disposar dels recursos humans adequats		2024		Promoure un clima laboral positiu per als treballadors		2024																																					
	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	201,6	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	4,2																																										
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	50.513,8	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	36.528,2																																										
			Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	790,1	Sou brut d'un inspector	34.794,3																																										
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)		2024		Millorar les habilitats dels treballador/res del servei		2024		Reflectir l'estructura de gènere del personal		2024																																					
	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,2	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	12,9	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	72,7																																										
					% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	82,9																																										

ECONOMIA	Disposar dels recursos adequats		Finançar adequadament el servei		Ofertir el servei a uns costos unitaris adequats	
		2024		2024		2024
	Despesa corrent de SAM per habitant	1,29	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	7,0	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	133
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,09	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	16,7		
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	20,2	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	76,2			

ENTORN	2024		2024		2024	
	Població	94.629	Densitat de població (hab. / km2)	3.643	Renda per càpita	22.393
	% Població estrangera	18,4	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,7		

Aquesta infografia recull els **principals indicadors** del CCI SAM:



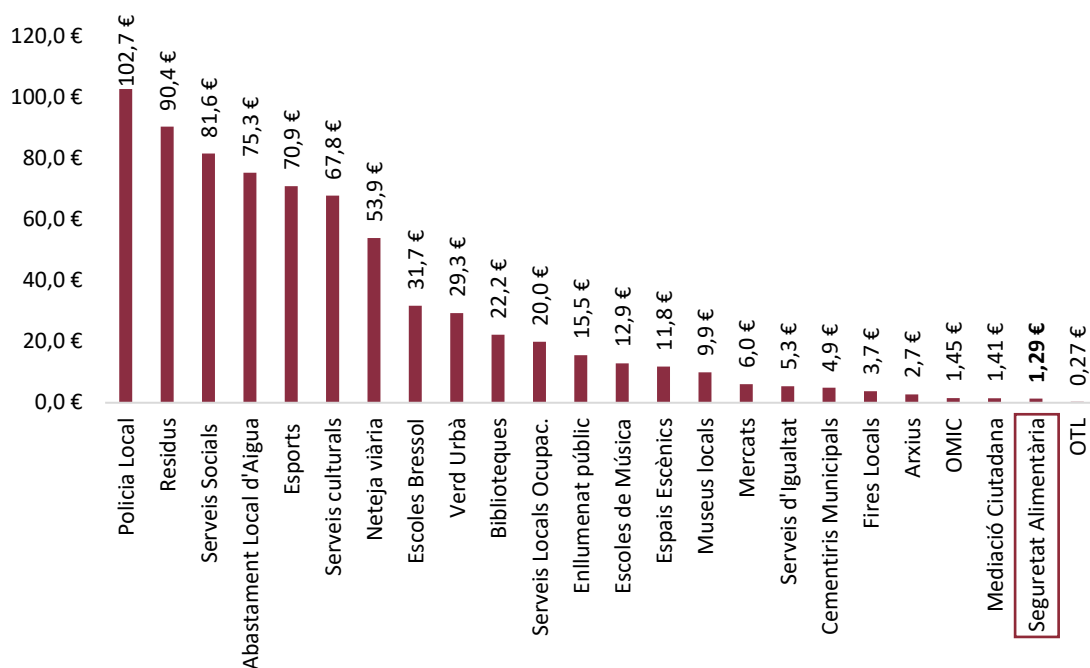
Cercles de Comparació Intermunicipals. Servei de Programació. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

2. Resultats del 2024

2.1. Recursos econòmics

L'any 2024, la **despesa corrent en seguretat alimentària** va ser de 1,29 € per habitant (quasi 1,3€). Dels 24 serveis participants als Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona, la despesa de SAM és la segona més baixa (només per sobre de les Oficines de Treball Local, OTL).

Despesa corrent municipal en els diferents serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipals de la Diputació de Barcelona¹



¹ Dades provisionals del 2024 exceptuant els serveis Policia local, Neteja viària, Gestió de residus, d'Espais escènics, d'Escoles bressol, d'Esports, Serveis Socials, Mercats municipals, Fires locals, Enllumenat públic, Verd Urbà, Serveis culturals, Museus locals, Cementiris municipals, OTL, Abastament Local d'Aigua i Serveis d'Igualtat i Arxius que són dades del 2023. En el cas dels serveis de Biblioteques, OMIC i Seguretat Alimentària, són dades definitives del 2024.

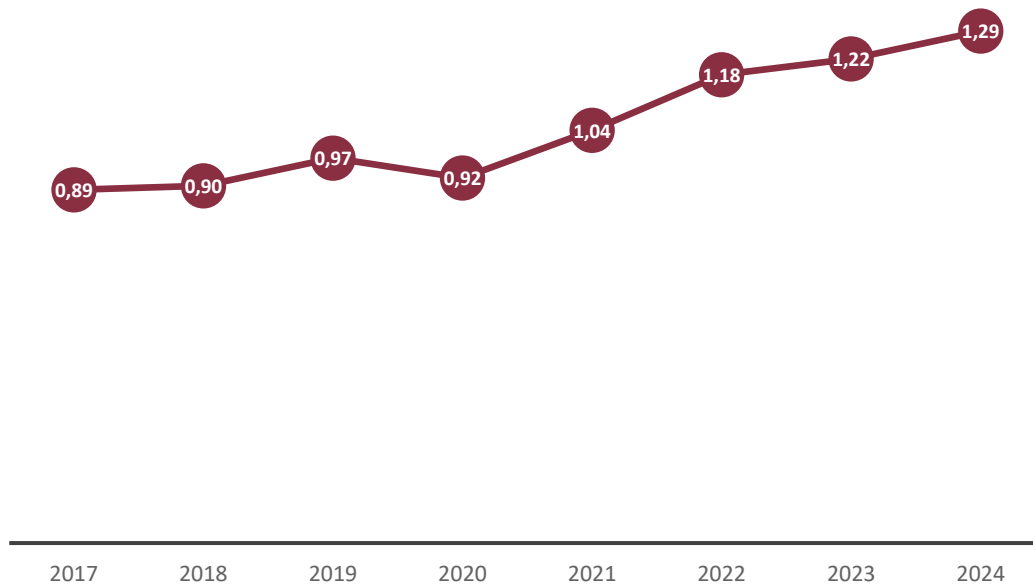
2.1.1. Despesa corrent de SAM

Taula 1: Principals indicadors de despesa corrent i evolució respecte l'any anterior

1,29€ ↑ +0,07€	Despesa corrent per habitant
133€ ↑ +10€	Despesa corrent de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris
20,2% ↑ +0,7p.p.	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública
0,09% =0,0p.p.	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal

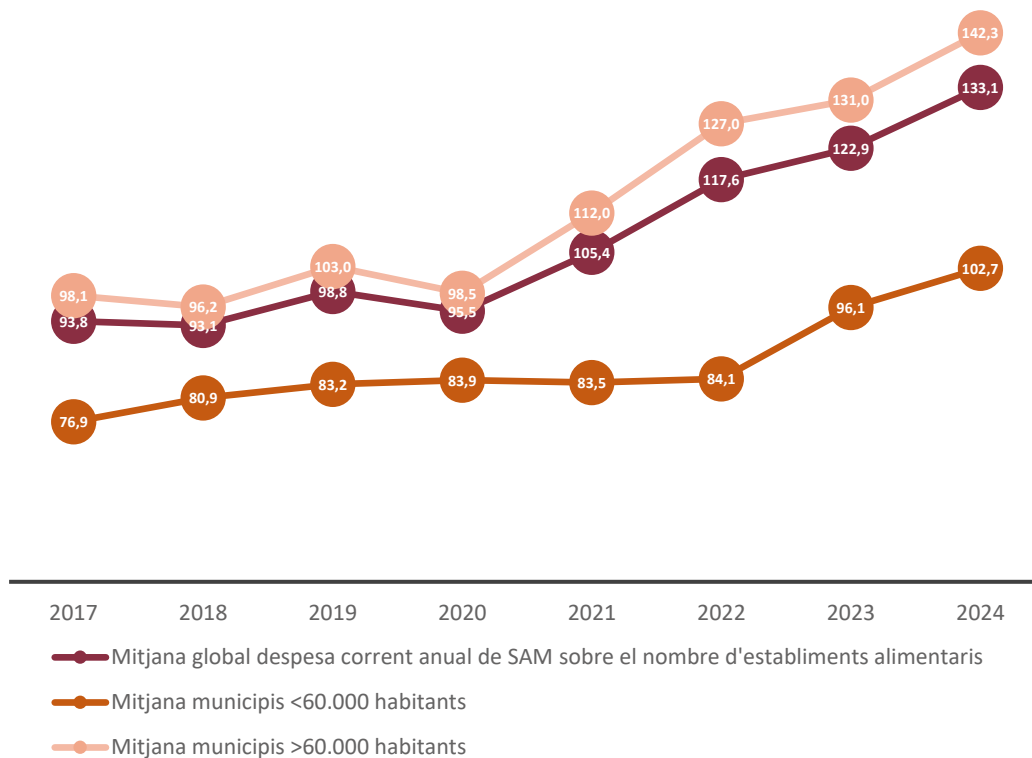
La despesa corrent de SAM per habitant ha passat de **0,89€ el 2017 a 1,29€ el 2024. Es tracta d'un increment acumulat de 0,4€.** Excepte l'any 2020 (any de la pandèmia provocada per la COVID-19), l'evolució de la despesa corrent per habitant ha sigut sempre positiva. Igualment, la **despesa per establiment alimentari ha arribat el 2024 al màxim històric de 133 €**, reflectint també una tendència creixent els darrers anys.

Evulsió de la despesa corrent en SAM



Pel que fa a la **despesa corrent de SAM per establiment alimentari**, s'observa una **diferència destacada** entre els municipis de **més de 60.000 habitants (142,3 €)** i els de **menys de 60.000 (102,7 €)**. Aquesta bretxa s'ha ampliat, passant de 34,9 € el 2023 a 39,6 € el 2024.

Despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris en funció de la població de l'ens local

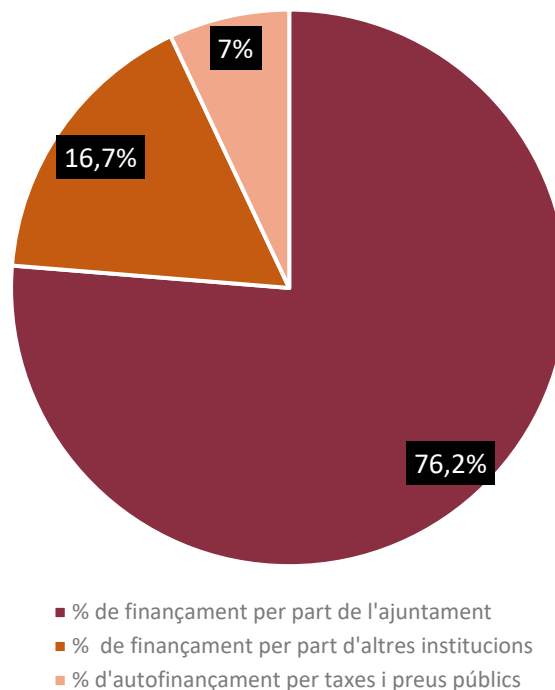


El **pes de la despesa en seguretat alimentària sobre el pressupost corrent de Salut Pública** ha arribat igualment al seu **màxim històric, amb un 20,2 %**. En canvi, **la proporció sobre el pressupost corrent municipal s'ha mantingut en el mínim històric, situant-se novament en el 0,09 %**. La reducció respecte al 2021 s'atribueix a la inclusió de la dada de Barcelona (0,07%), un valor extrem que influeix en la mitjana i que, si s'excloués, faria que la despesa corrent en seguretat alimentària es mantingués en un 0,12% del pressupost corrent municipal.

2.1.2. Origen del finançament de SAM

L'autofinançament per taxes, preus públics i altres ingressos repunta, però encara es manté lluny dels valors anteriors a la pandèmia.

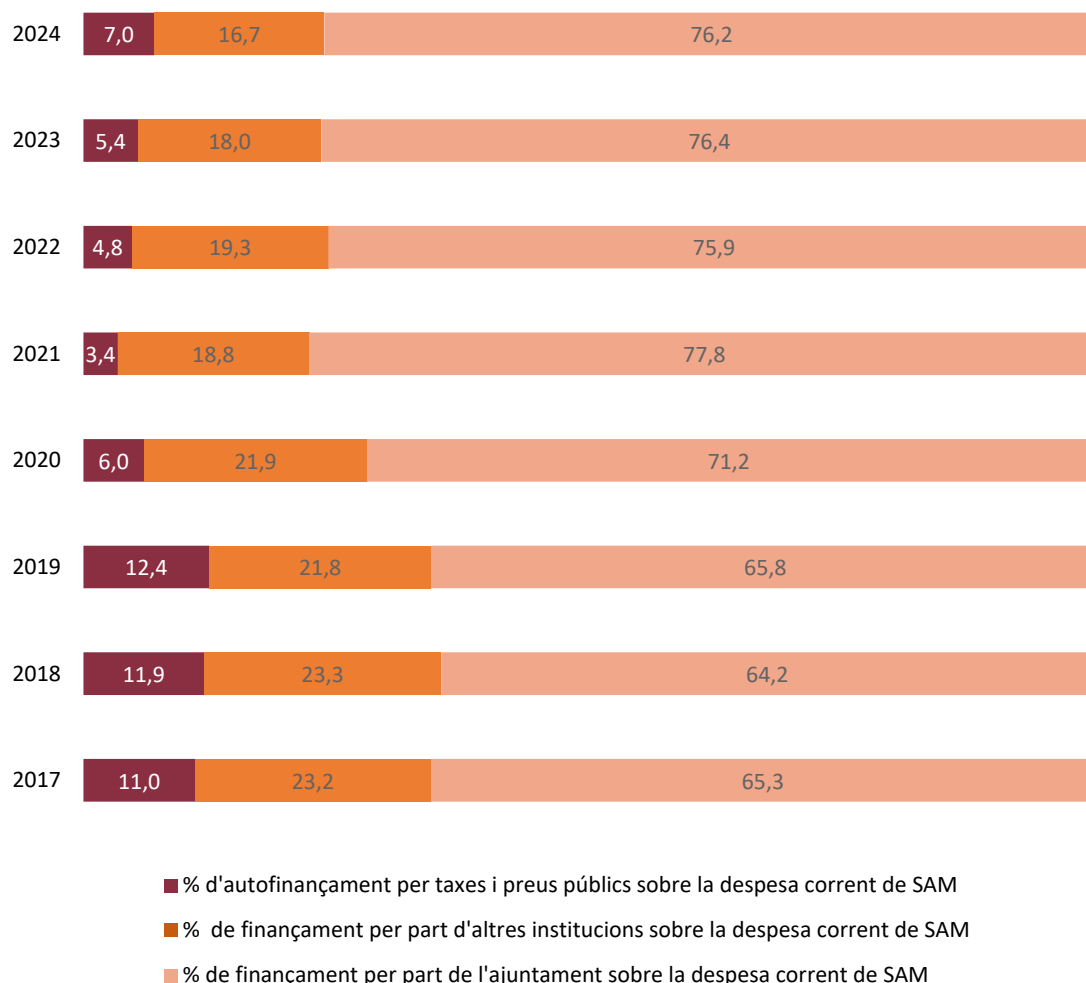
L'any **2024**, els **Ajuntaments** van assumir **amb recursos propis més de tres quarts parts de la despesa corrent de SAM**:



D'altra banda, tal com es pot veure en el següent gràfic, **el 2024** l'autofinançament mitjançant **taxes i preus públics** ha augmentat **en 1,6 punts percentuals (p.p)** respecte el 2023. Aquest increment s'ha produït en paral·lel a una reducció del finançament procedent **d'altres institucions**, que ha disminuït **en 1,3 p.p**.

Com a resultat, **les aportacions dels ajuntaments** s'han mantingut i actualment cobreixen **el 76,2 % de la despesa corrent en seguretat alimentària**.

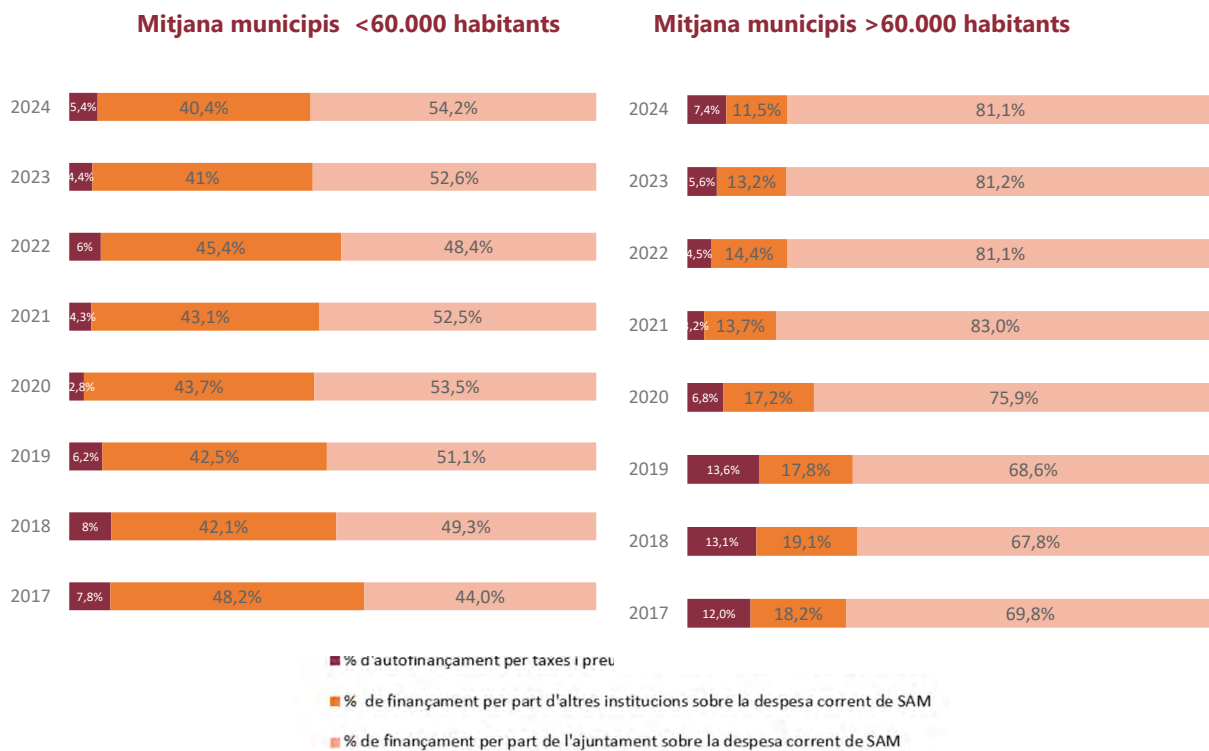
Fonts de finançament de la despesa en SAM



La diferència en les fonts de finançament és significativa segons la població de l'ens local. De mitjana, **els municipis de menys de 60.000 habitants** presenten una **major dependència del finançament d'altres institucions**, que es manté estable entre el **40 i el 45%** al llarg dels anys. **La Diputació de Barcelona** és la institució que aporta el major volum de recursos.

En canvi, **en els municipis de més de 60.000 habitants**, el finançament a càrrec de **l'Ajuntament** és més elevat. **El 2024 es manté al 81,1 %** i mostra una **tendència a l'estabilització** en els darrers anys.

Fonts de finançament en funció de la població de l'ens local



2.2. Valors organitzatius i recursos humans

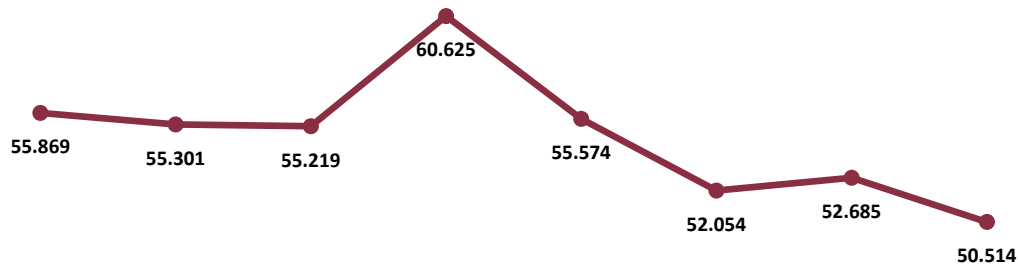
2.2.1. Recursos humans

Taula 2: Principals indicadors de recursos humans i evolució respecte l'any anterior

<p>50.514</p> <p>↓ -4,1%</p>	<p>Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</p>
<p>790</p> <p>↓ -7,1%</p>	<p>Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</p>
<p>202</p> <p>↓ -6,8%</p>	<p>Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</p>

Durant el 2024, la **proporció d'habitants per treballador/a de SAM continua** la tendència decreixent que va començar el 2020 i se situa en el seu valor més baix des del 2016, amb **50.514 habitants per persona treballadora**.

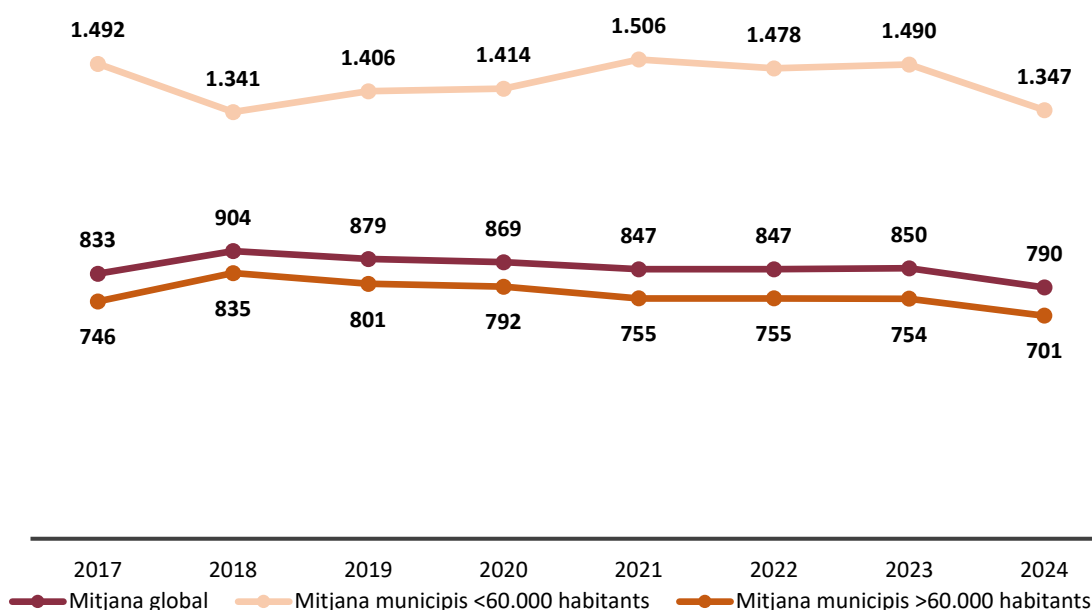
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM



La mitjana global d'establiments per inspector/a també ha mostrat una tendència a la baixa en els darrers anys. Ha passat de **847 establiments** per professional el **2021** a **790 el 2024**. Aquesta dada **reflecteix un major nivell de dotació d'inspectors/es per habitant**.

Als **municipis de menys de 60.000 habitants**, aquesta tendència ha estat especialment rellevant: així, la mitjana passa de **1.490 establiments per inspector/a el 2023** a **1.347 el 2024**. En canvi, als **municipis de més de 60.000 habitants**, s'ha registrat de mitjana **un augment de la dotació de personal menys accentuat** (**754 establiments alimentaris per inspector el 2023** i **701 el 2024**).

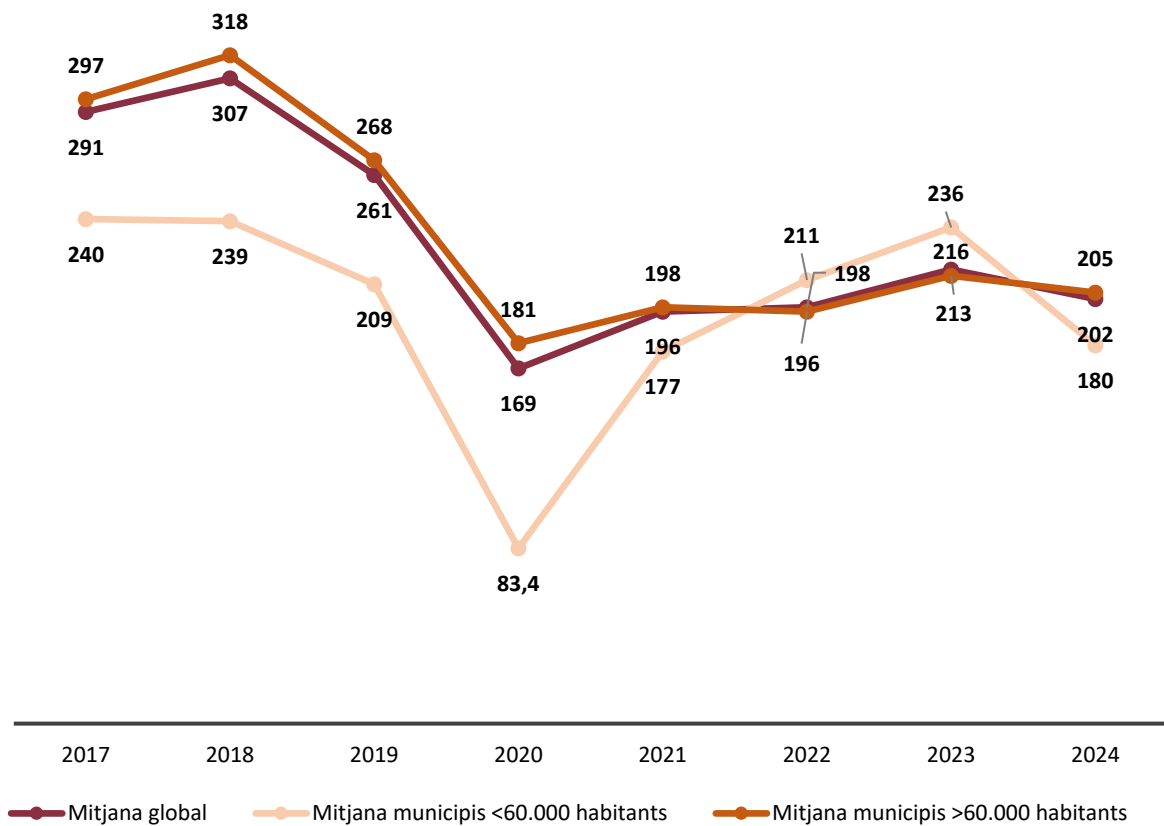
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament en funció de la població de l'ens local



Pel que fa al **nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM**, tot i que els darrers anys s'havia observat **una lleugera tendència a l'alça**, el **2024** .ha disminuït lleugerament, passant de **216 a 202 visites** per inspector/a. Aquest lleuger descens manté la mitjana global en una línia de tendència que podria indicar **una certa estabilització d'aquest indicador** després de la davallada dels anys 2019 i 2020.

Aquest indicador presenta **diferències significatives** entre els **municipis de menys i més de 60.000 habitants**. En els dos anys anteriors, els primers superaven, de mitjana, els segons. **Enguany aquesta tendència s'ha revertit i són novament els municipis de més població els que fan, de mitjana, més visites de control.**

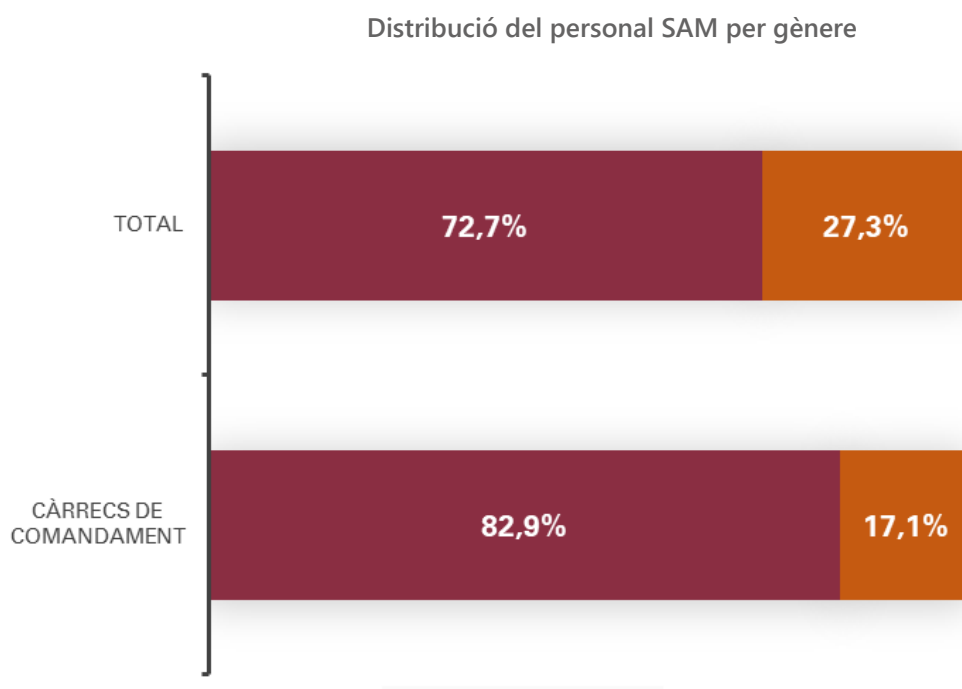
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament en funció de la població de l'ens local



2.2.2. Estructura de personal

Després d'assolir el seu **màxim històric** l'any 2023 (**76 %**), la **presència de dones a les plantilles** dels serveis ha disminuït lleugerament el 2024, situant-se en el **72,7 %**.

En canvi, en els **càrrecs de comandament**, la **proporció de dones** ha arribat al seu **màxim històric**, amb un **82,9 %**.

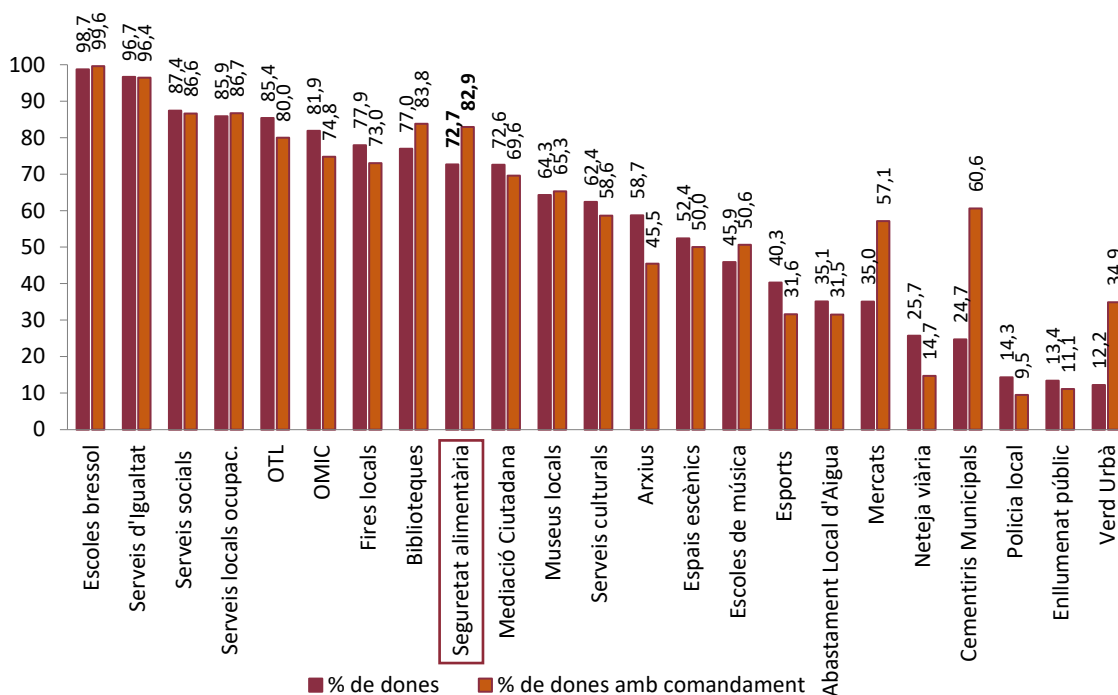


Taula 3: Presència de dones en els serveis de Seguretat Alimentària en funció de la població de l'ens local i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana global	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Percentatge de dones sobre el nombre total de persones treballadores de SAM	72,7% ↓ -3,4p.p.	84,5% ↓ -6,1 p.p.	69,9% ↓ -2,9 p.p.
Percentatge de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de persones treballadores de SAM amb càrrec de comandament	82,9% ↑ +6,9p.p.	78,6% ↓ -9,8 p.p.	83,9% ↑ +11,2p.p.

Analitzant la perspectiva de gènere en els diferents serveis participants en els **Cercles de comparació intermunicipal**, es pot observar que els serveis de **Seguretat alimentària, amb un 72,7% de dones en plantilla i un 82,9% de dones en posicions de comandament**, mantenen una alta presència femenina. Tot i ser una dada significativa, encara hi ha vuit serveis que superen, de mitjana, aquest percentatge: destaquen especialment els serveis d'Escoles Bressol i els serveis d'Igualtat, que estan propers al 100% pel que fa a presència femenina.

Percentatge de dones treballadores i percentatge de dones amb comandament dels serveis analitzats en els Cercles de comparació intermunicipal de la Diputació de Barcelona²



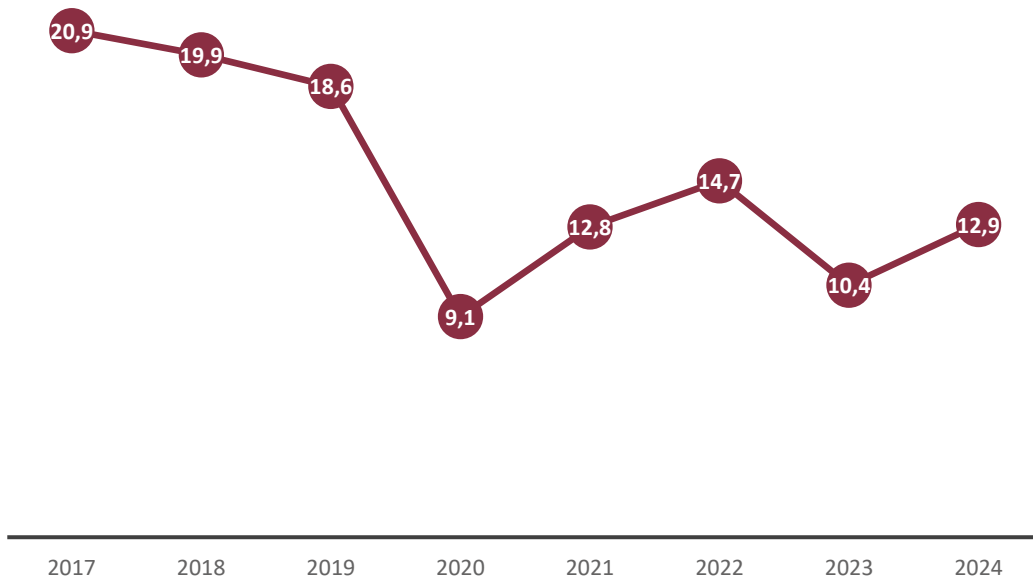
2.2.3. Hores de formació

El **2024**, el **temps destinat a formació específica en seguretat alimentària** per part del personal ha augmentat lleugerament respecte l'any anterior, passant de **10,4 a 12,9 hores**.

Tot i aquest increment, **els valors continuen per sota dels registrats abans de la pandèmia provocada per la COVID-19**.

² Dades provisionals del 2024 exceptuant els serveis Policia local, Neteja viària, Gestió de residus, d'Espais escènics, d'Escoles bressol, d'Esports, Serveis Socials, Mercats municipals, Fires locals, Enllumenat públic, Verd Urbà, Serveis culturals, Museus locals, Cementiris municipals, OTL, Abastament Local d'Aigua i Serveis d'Igualtat i Arxius que són dades del 2023. En el cas dels serveis de Biblioteques, OMIC i Seguretat Alimentària, són dades definitives del 2024.

Nombre total d'hores de formació específica per treballador/a de SAM

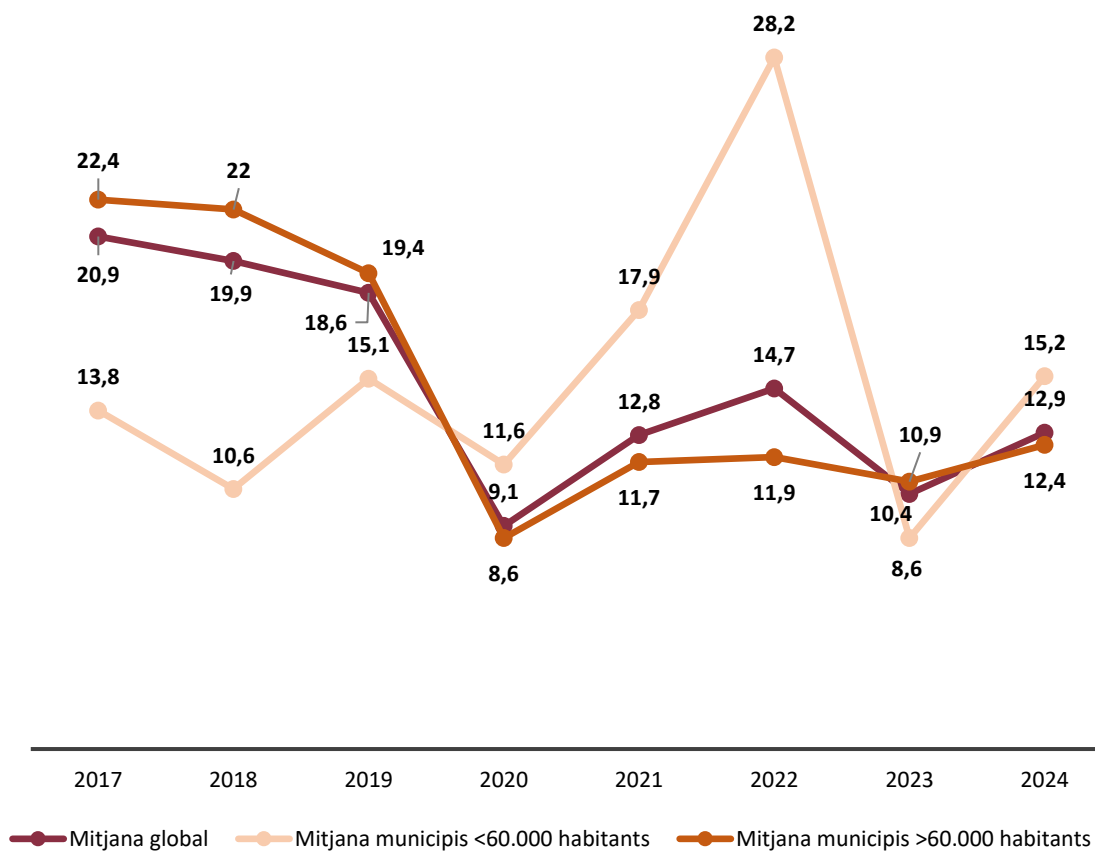


L'increment del 2024 en les hores de formació s'ha donat sobretot per l'increment en els **municipis de menys de 60.000 habitants, on el valor ha repuntat significativament de 8,6 a 15,2** hores per treballador/a. En els municipis de més de 60.000 habitants s'ha incrementat també però de forma menys rellevant (de 10,9 a 12,4 hores).

Fins el **2019**, els **municipis de menys de 60.000 habitants** estaven **per sota de la mitjana global** en hores de formació, mentre que els **de més de 60.000** se situaven **per sobre**. A partir del **2020**, però, **aquesta situació es va invertir**. Els municipis de menor població van experimentar **un repunt progressiu** que els va portar a assolir les **28,2 hores el 2022, superant àmpliament la mitjana global**.

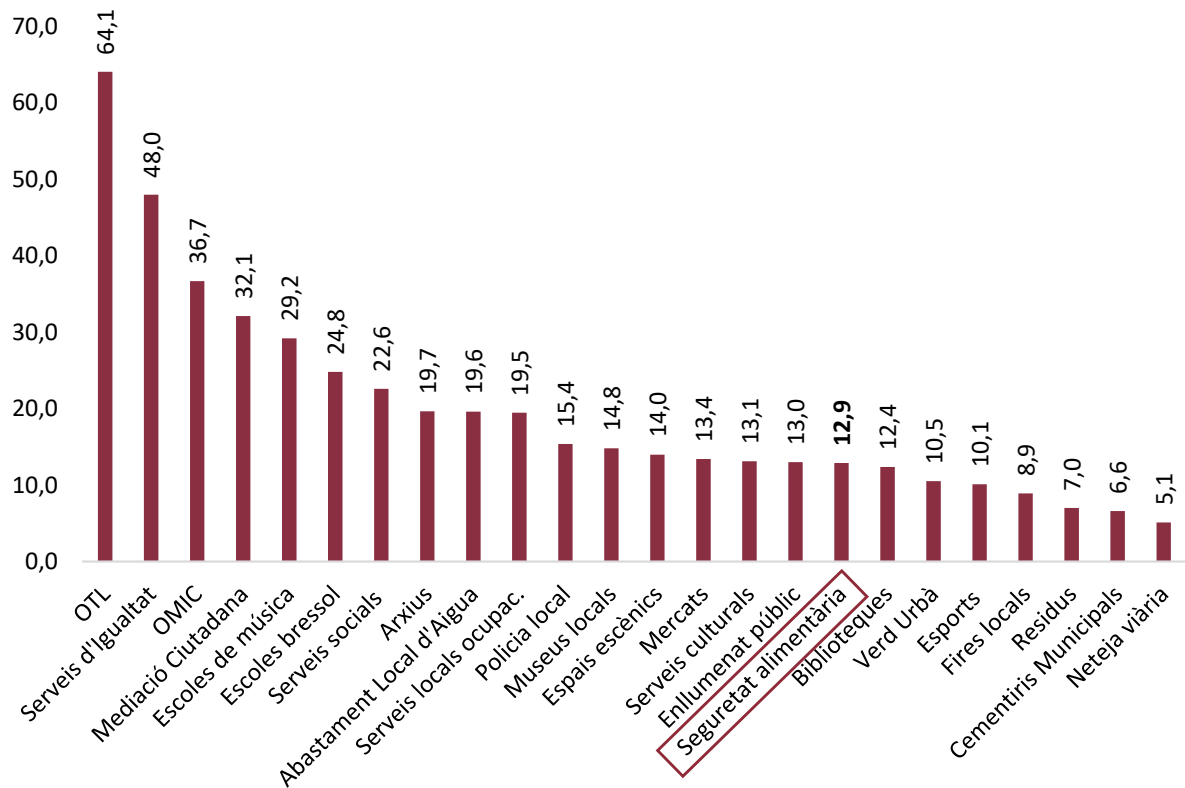
Amb tot, el **2024** la **mitjana global i la dels dos grups de població** mostren **una tendència a la convergència tal com es veu en el gràfic següent**.

Nombre total d'hores de formació específica per treballador/a de SAM en funció de la població de l'ens local



De manera transversal, comparat amb els diferents serveis que s'analitzen als **Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona**, la formació en seguretat alimentària es manté per sota de la mitjana general. **Així, amb 12,9 hores de formació per persona treballadora, els serveis de Seguretat Alimentària es troben a la part inferior del conjunt dels serveis.**

Hores de formació específica per persona treballadora dels serveis analitzats en els Cercles de comparació intermunicipal de la Diputació de Barcelona³



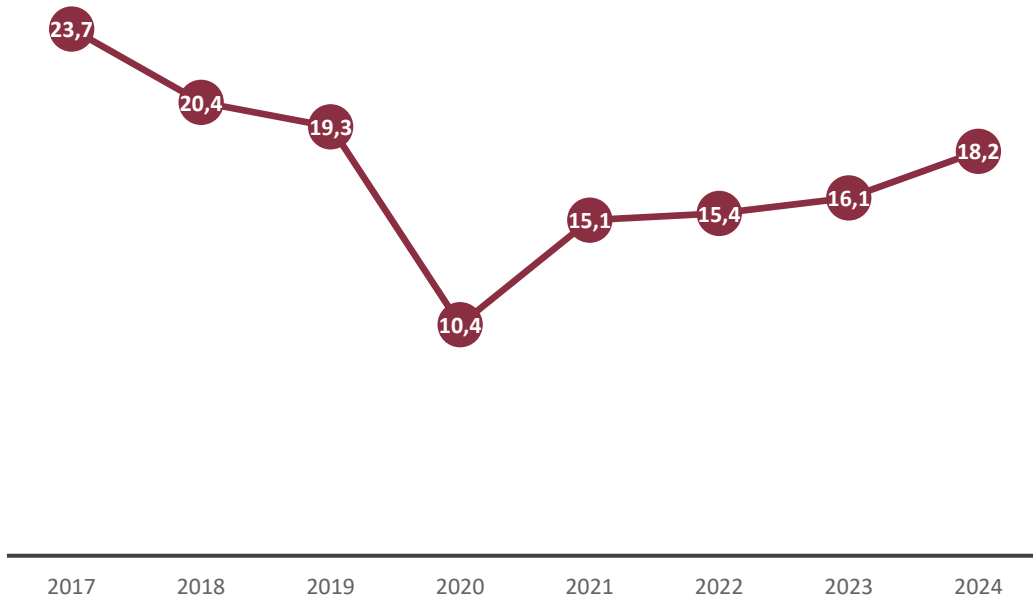
2.3. Encàrrec polític i estratègic

2.3.1. Inspecció i assessorament

Entre el **2017 i el 2024**, s'ha observat **una fluctuació** en el **percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats** sobre el total d'establiments alimentaris. El **2017** aquest indicador se situava en el **23,7 %**, però va caure fins al seu **mínim el 2020**, amb només **un 10,4 %**. Aquesta davallada s'explica pel **context de pandèmia**, els **confinaments** i el **tancament d'establiments**. A partir del **2021**, es va iniciar **una recuperació gradual** que s'ha consolidat el **2024**, amb un **18,2 % d'establiments inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris**.

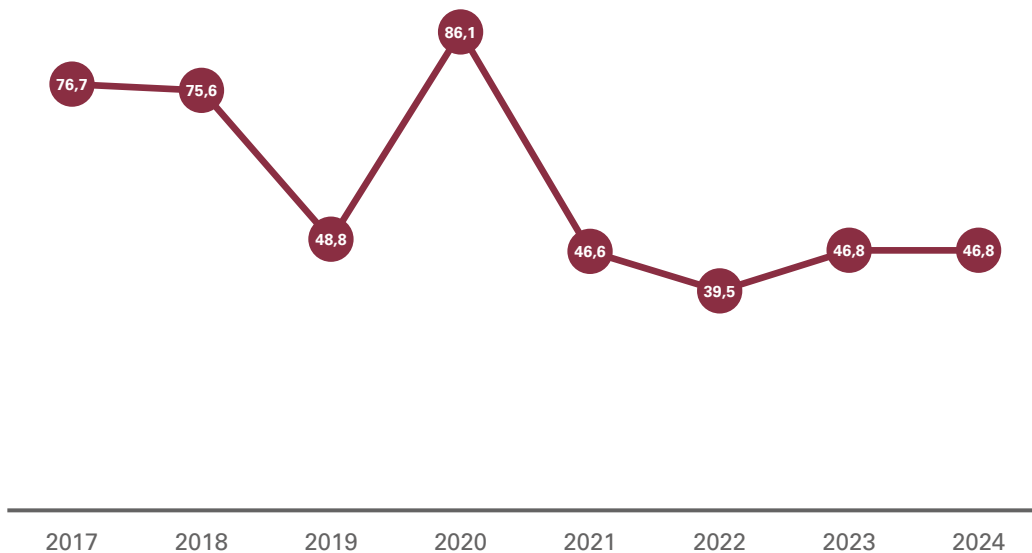
³ Dades provisionals del 2024 exceptuant els serveis Policia local, Neteja viària, Gestió de residus, d'Espais escènics, d'Escoles bressol, d'Esports, Serveis Socials, Mercats municipals, Fires locals, Enllumenat públic, Verd Urbà, Serveis culturals, Museus locals, Cementiris municipals, OTL, Abastament Local d'Aigua i Serveis d'Igualtat i Arxius que són dades del 2023. En el cas dels serveis de Biblioteques, OMIC i Seguretat Alimentària, són dades definitives del 2024..

Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris



Pel que fa als **assessoraments als establiments alimentaris**, després d'assolir el **mínim històric l'any 2022**, es consolida **la lleugera recuperació iniciada el 2023**. El **2024** es manté el mateix valor, amb **46,8 assessoraments per cada 1.000 establiments**.

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi



L'any **2020**, marcat per la **pandèmia de la COVID-19**, es va produir **un augment destacat** en la mitjana d'**establiments assessorats als municipis de menys de 60.000 habitants: 208 per cada 1.000**.

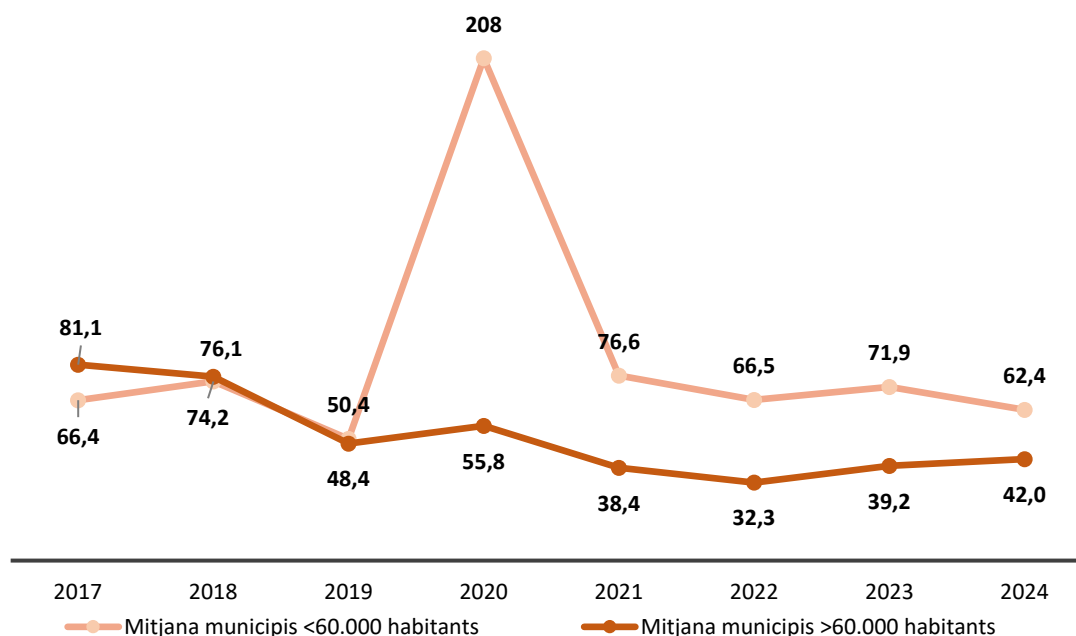
Des de llavors, aquests municipis han mantingut **una mitjana superior respecte a la d'anys anteriors a la pandèmia**, però amb **una reducció significativa respecte al màxim registrat el 2020**.

Als **municipis de més de 60.000 habitants**, de mitjana, **no hi va haver cap augment destacat el 2020**, però **a partir del 2022 s'observa una tendència a l'alça**, que **va reduint la distància amb la mitjana del grup de municipis de menys de 60.000 habitants**.

Taula 4: Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris en funció de la població de l'ens local i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana global	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Nombre d' establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris	46,8 = 0,0%	62,4 ↓ -13,2%	42,0 ↑ 7,1%

Evolució del nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris en funció de la població de l'ens local



2.4. Mesures coercitives

Taula 5: Principals indicadors de mesures coercitives i evolució respecte l'any anterior

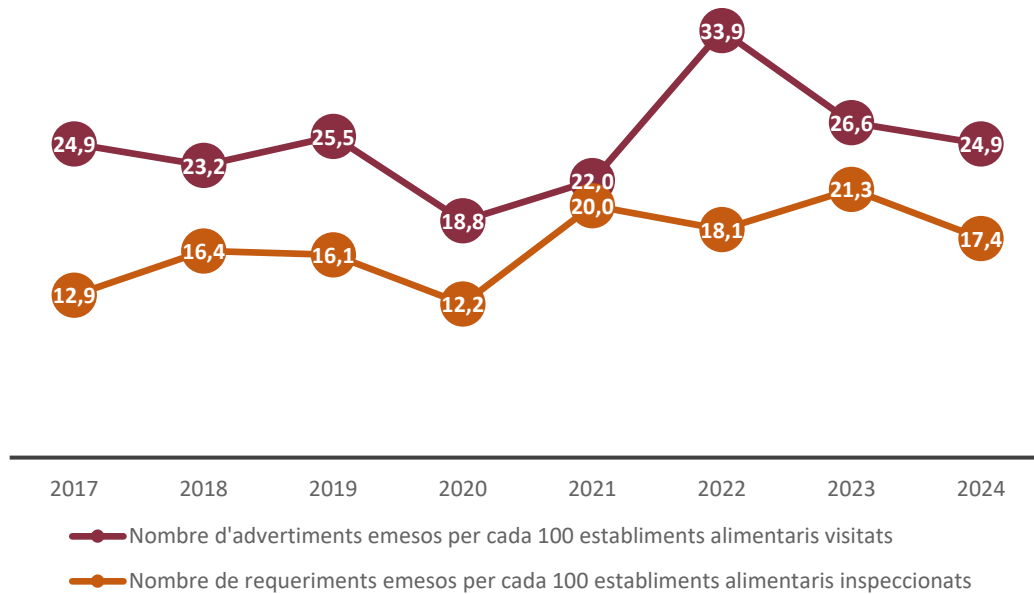
24,9 ↓ -6,4%	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats
17,4 ↓ -18,1%	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats
5,0% ↓ -0,2 p.p	% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments inspeccionats
4,5% ↑ +0,6 p.p	% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments inspeccionats

Les mesures coercitives disminueixen en general, exceptuant el percentatge d'establiment sancionats que augmenta lleugerament.

El **2024**, el **nombre d'avertiments emesos** per cada **100 establiments visitats** ha disminuït lleugerament respecte el 2023, situant-se en **24,9**.

Així mateix, els **requeriments emesos** per cada **100 establiments inspeccionats** també han baixat lleugerament, arribant als **17,4**.

Advertiments i requeriments emesos



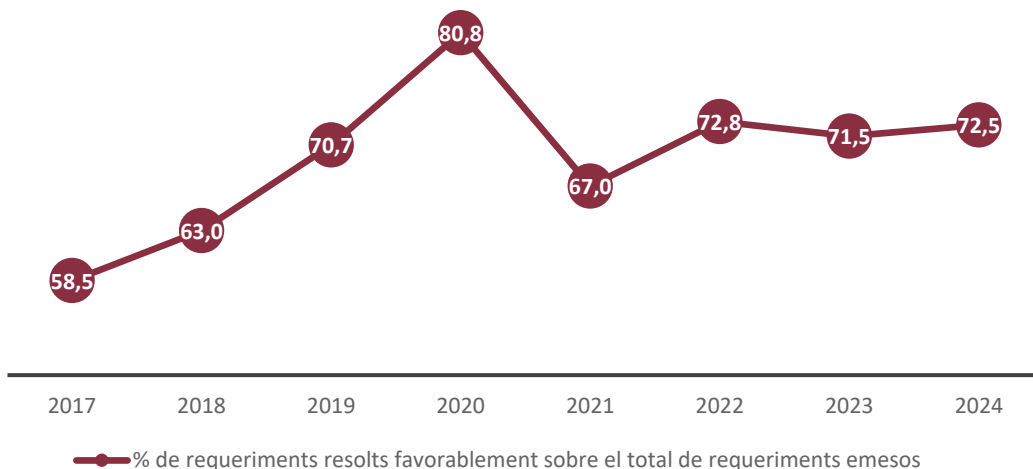
Pel que fa al nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments visitats, podem apreciar diferències entre els municipis de menys i més de 60.000 habitants. Per contra, en relació al **nombre de requeriments emesos** les mitjanes no presenten diferències entre els dos grups de població.

Taula 6: Nombre d'advertiments i requeriments en funció de la població dels ens locals i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana global	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Nombre d' advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	24,9 ↓ -6,4%	29,9 ↓ -11,5%	23,0 ↓ -2,5%
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	17,4 ↓ -18,1%	17,4 ↓ -22,7%	17,4 ↓ -16,3%

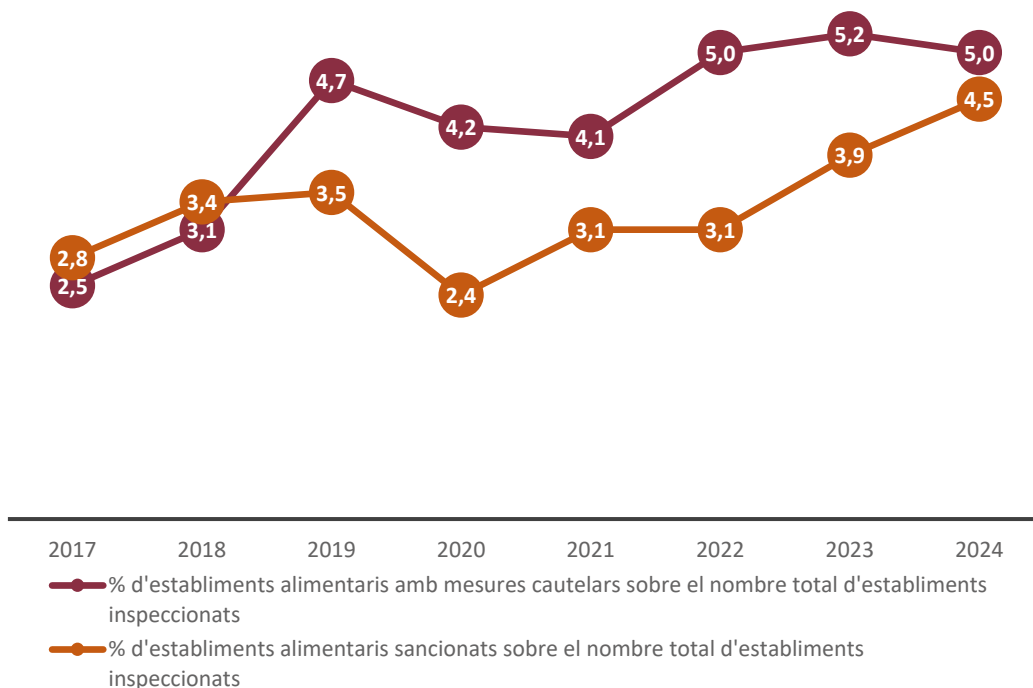
Cal destacar també que el percentatge de **requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos ha augmentat lleugerament fins el 72,5%** i tampoc s'evidencien diferències en les mitjanes de cadascun dels dos grups de població el 2024.

Requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos



Pel que fa a la resta de mesures coercitives, l'any 2024 s'observa una **lleugera disminució en els establiments amb mesures cautelars** i un considerable augment en **els establiments sancionats** (5,0% i 4,5% respectivament sobre el total dels establiments inspeccionats), **arribant a un nou màxim històric en el cas de les sancions**.

Evolució de les mesures cautelars i les sancions



En el cas d'aquests dos darrers indicadors, cal destacar novament la disparitat entre les mitjanes dels ens locals de menys i de més de 60.000 habitants.

Taula 7: Mesures cautelars i sancions en funció de la població dels ens locals i evolució respecte l'any anterior

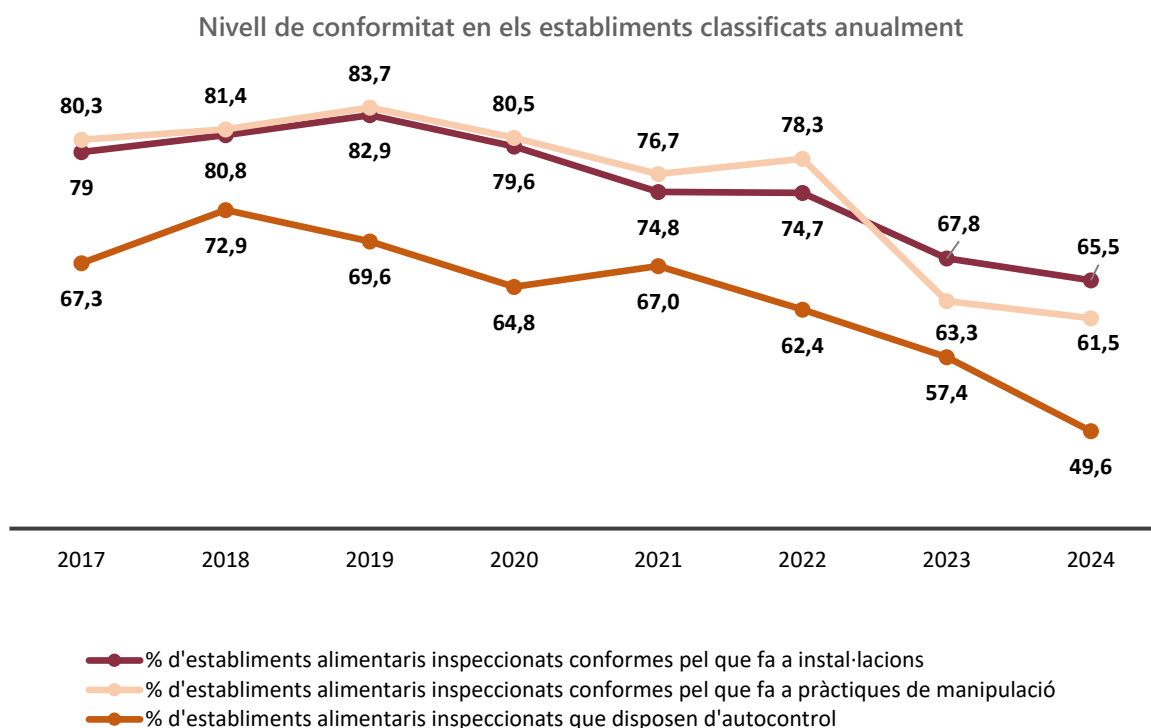
	Mitjana global	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,0% ↓ -0,2 p.p.	2,7% ↑ +0,8 p.p.	5,7% ↓ -0,6 p.p.
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,5% ↑ +0,6 p.p.	1,3% =0,0p.p.	5,5% ↑ +0,8 p.p.

Com a conclusió, en termes comparatius i **proporcionalment sobre el total d'establiment inspeccionats**, es pot afirmar que **els ens locals de menor població apliquen més advertiments**, mentre que **els municipis de major població apliquen més mesures cautelars i més sancions**.

2.5. Conformitats

2.5.1. Establiments alimentaris inspeccionats

En termes generals, **es redueix la conformitat en les instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols assolint mínims històrics**.



Tal com queda reflectit en la taula següent, s'observen **diferències significatives** en la **conformitat dels establiments inspeccionats** segons el **grup de població**. Els **municipis de major població** presenten, de mitjana, dades més positives que els de menor població, tant en instal·lacions com en autocontrols. No obstant, **en la manipulació d'aliments** la mitjana dels municipis de menor població supera a la dels municipis de més de 60.000 habitants.

Ara bé, la proporció d'establiments inspeccionats conformes pel que fa a **instal·lacions** registren una **caiguda significativa el 2024** als **municipis de més de 60.000 habitants**, mentre que **augmenten als municipis petits, reduint la diferència entre els dos grups (5,1 p.p.)**.

Pel que fa als establiments inspeccionats conformes pel que fa a **pràctiques de manipulació**, la tendència global és de **lleuger descens**, tot i que la mitjana dels municipis de menys de 60.000 habitants **augmenta**.

En relació amb **els establiments inspeccionats que disposen d'autocontrol**, també es produeix un **augment** als municipis de **menys de 60.000 habitants** i una **reducció substancial** als que superen aquest llindar.

Taula 8: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes en funció de la població dels ens locals i evolució respecte l'any anterior

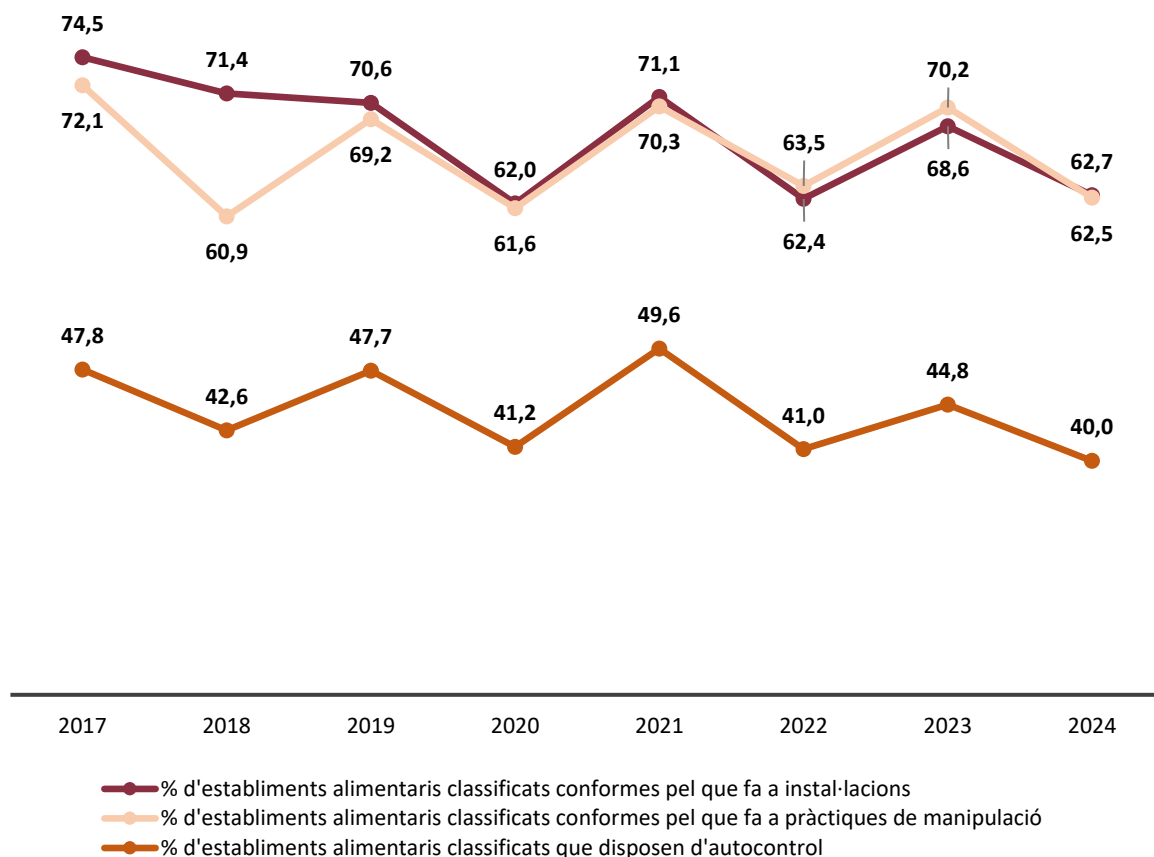
	Mitjana global	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	65,5% ↓ -2,3 p.p.	61,6% ↑ +6,9 p.p.	66,7% ↓ -5,5 p.p.
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,5% ↓ -1,8 p.p.	65,1% ↑ +1,2 p.p.	60,4% ↓ -2,7 p.p.
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d' autocontrol	49,6% ↓ -7,8 p.p.	37,2% ↑ +4,1 p.p.	53,5% ↓ -12 p.p.

2.5.2. Establiments alimentaris classificats anualment

Pel que fa a la **conformitat dels establiments classificats anualment**, s'observa una **tendència general a la baixa, sostinguda en el temps i amb algunes oscil·lacions puntuals**.

Aquesta **dinàmica descendent** afecta **els tres àmbits avaluats: instal·lacions, pràctiques de manipulació** i especialment els **autocontrols, que assoleixen el seu mínim històric**.

Nivell de conformitat en els establiments classificats anualment



En aquest cas, s'observa **una certa uniformitat** en les mitjanes dels grups de població pel que fa a **les conformitats dels establiments classificats en instal·lacions i pràctiques de manipulació**. En canvi, el **percentatge d'establiments classificats amb sistemes d'autocontrol és significativament més baix als municipis de menys e 60.000 habitants, tot i l'increment del 2024**.

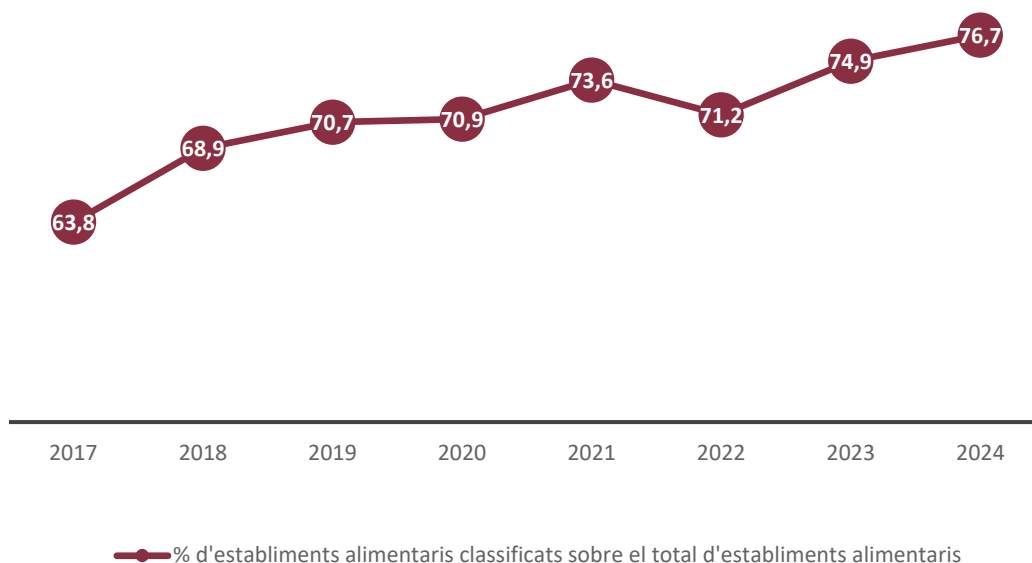
Taula 9: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes en funció de la població dels ens locals i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana global	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	62,7% ↓ -5,9 p.p.	61,1% ↓ -2,2 p.p.	63,7% ↓ -8,1 p.p.
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	62,5% ↓ -7,7 p.p.	64,7% ↓ -7 p.p.	61,2% ↓ -8,1 p.p.
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d' autocontrol	40,0% ↓ -4,8 p.p.	33,4% ↑ +2,0 p.p.	43,9% ↓ -9,0 p.p.

2.6. Mapa de risc

L'any **2024**, es **consolida la tendència a l'alça en el percentatge d'establiments classificats** (valor acumulat dels altres anys). Així, s'arriba al **màxim històric registrat amb un 76,7%**.

Percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris



Ara bé, de mitjana, la **proporció d'establiments classificats** sobre el total d'establiments alimentaris presenta **diferències significatives segons el grup de població**.

Als **municipis de menys de 60.000 habitants**, es registra un **descens d'1,2 punts percentuals**, mentre que als **de més de 60.000** s'observa un **augment de 3,3 punts percentuals**.

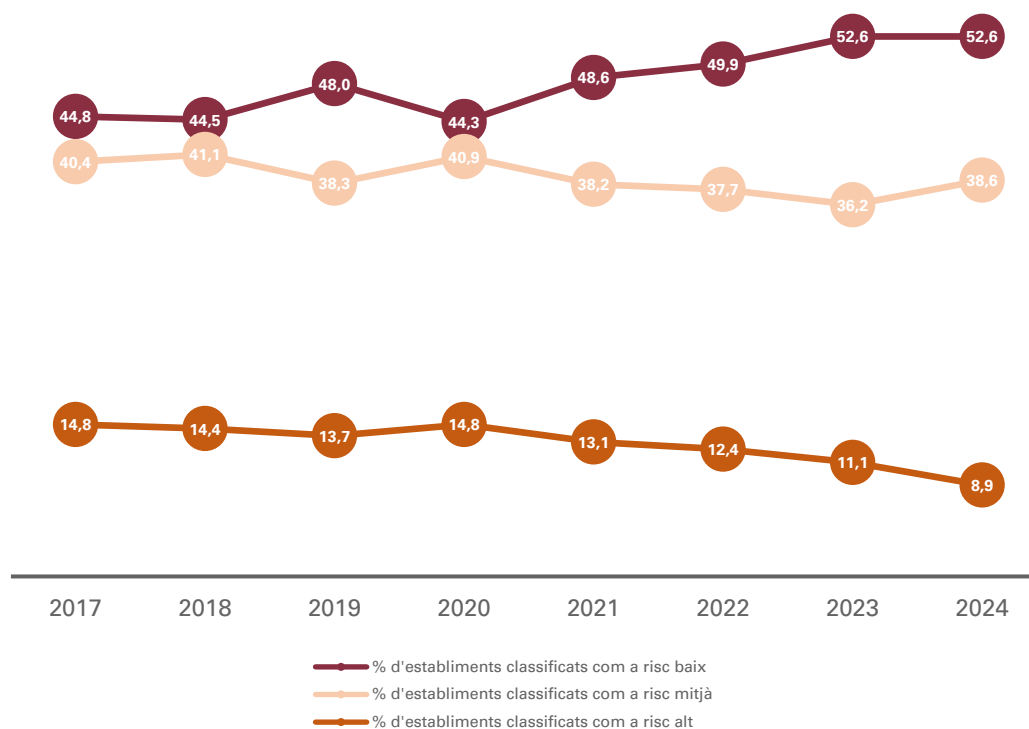
Taula 10: Percentatge d'establiments alimentaris classificats en funció de la població dels ens locals i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana global	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	76,7% ↑ 1,8 p.p	66,4% ↓ -1,2 p.p	81,8% ↑ +3,3 p.p

Pel que fa al mapa de risc, el 2024 s'han consolidat dues fites destacades:

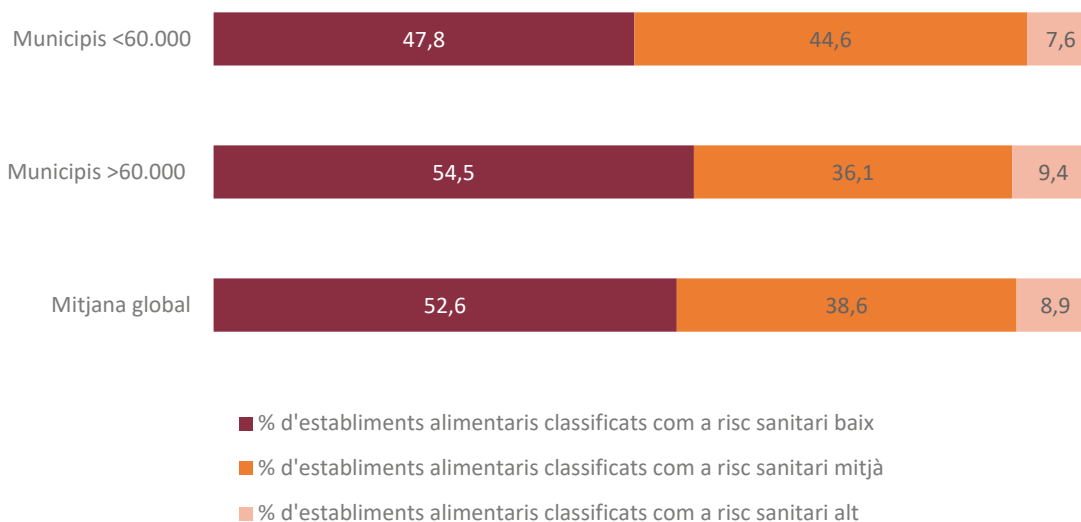
- ▶ **S'ha mantingut el màxim històric** d'establiments **classificats com a risc sanitari baix**, assolit el 2023.
- ▶ De la mateixa manera, **s'ha tornat a batre el mínim històric d'establiments classificats com a risc sanitari alt**, igual que el 2022 i el 2023.

Evolució del mapa de risc dels establiments alimentaris classificats



No obstant, tal com es pot comprovar al gràfic següent, hi ha lleugeres diferències en **funció de la població de l'ens local**.

Mapa de risc sanitari en funció de la població dels ens locals



3. Tallers de millora

Els dies 14 i 15 de maig de 2025 es van celebrar els tallers de millora amb el personal tècnic dels diferents serveis municipals de Seguretat Alimentària participants de la present edició del CCI SAM.

Durant els tallers, es van poder **intercanviar experiències**, coneixements i bones pràctiques, tot per seguir fomentant la cultura de l'avaluació i la millora contínua dels serveis municipals.

La primera activitat, anomenada "**Descobreix el teu municipi**", tenia com a objectiu generar un procés de reflexió entre els participants que havien d'identificar quin gràfic d'evolució d'un determinat indicador corresponia al seu servei d'entre tot un conjunt de propostes que se'ls hi van presentar, fomentant així la reflexió individual, el debat intermunicipal i la justificació col·lectiva de les eleccions realitzades.

La segona activitat, anomenada "**Un problema, una solució**", tenia per objectiu generar propostes de millora sobre aspectes concrets dels serveis a través d'una dinàmica de grup que consistia en la formulació i plantejament d'inquietuds, dificultats, dubtes o situacions complexes associades a la pràctica quotidiana del personal tècnic per explorar solucions conjuntament, compartir experiències i identificar bones pràctiques que poguessin ajudar a millorar la situació o servir de referència per als altres ens locals.

A continuació es recullen les preguntes i respostes formulades durant les dues jornades, agrupades en funció de la seva temàtica.

CRITERIS A APLICAR EN EL REGISTRE SANITARI MUNICIPAL

Els criteris registrals

A mig termini es preveuen canvis normatius relatius a la regulació del registre municipal i la codificació d'establiments alimentaris. La Generalitat de Catalunya està treballant en la redacció d'un nou Decret regulador del registre autonòmic que portarà a l'actualització i homogeneïtzació dels criteris registrals, que els que disposem actualment estan obsolets amb els canvis del RD1021/22.

En paral·lel la Generalitat està treballant en l'elaboració d'una base de dades autonòmica que integrarà totes les dades registrals de cada municipi i que serà pública i compartida.

Mentrestant però, hem de seguir treballant amb el document de [Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya](#)⁴ i el seu [Document d'aplicabilitat](#)⁵ que l'acompanya. En ells s'especifiquen els criteris a seguir per determinar quan és necessari que un establiment disposi de més d'un codi de registre sanitari.

Establiments ambulants amb seu social en un altre municipi

Els operadors han de presentar la declaració responsable i la sol·licitud de registre municipal a l'ajuntament del municipi on tenen la seva seu social, que és l'administració competent. Tanmateix, diversos serveis municipals han exposat dificultats derivades del fet que alguns ajuntaments per falta de mitjans no donen resposta aquestes sol·licituds i/o no disposen de registre municipal d'establiments alimentaris, la qual cosa genera una situació d'indefinió administrativa per als paradistes. En alguns casos, s'ha suggerit a les persones titulars que acudeixin al Síndic de Greuges per denunciar aquesta manca de resposta institucional.

Davant la persistència d'aquesta situació, alguns municipis opten per excloure de les fires els establiments que no poden acreditar la documentació mínima exigida. Tot i això, aquesta mesura genera controvèrsia, ja que altres serveis consideren injust sancionar l'operador per una disfunció administrativa aliena a la seva responsabilitat.

El problema esdevé especialment complex quan es tracta d'operadors provinents d'altres comunitats autònomes, ja que les diferències normatives i de registre entre territoris dificulten encara més la verificació documental.

Establiments ambulants amb seu social al municipi però que només paren en altres municipis

Els tècnics i tècniques de SAM expliquen que, per tal de procedir al registre d'un venedor ambulat, es pot requerir que aquest munti físicament la parada en algun indret del municipi i la posi en funcionament, amb l'objectiu de verificar les condicions reals de manipulació, equipament i emmagatzematge d'aliments.

Aquesta pràctica permet almenys valorar l'estructura i els equipaments de la parada i permet deduir com seran les condicions higièniques quan el venedor ambulat participi en mercats o fires d'altres municipis.

⁴ https://www.diba.cat/c/document_library/get_file?uuid=2b7c167f-cf4b-452d-a8a4-acb2f8d90b17&groupId=713456

⁵ https://www.diba.cat/c/document_library/get_file?uuid=4806432e-a705-4d1e-b086-2e06b9d9c330&groupId=713456

Food-trucks amb múltiples unitats

Els tècnics es troben amb diversos dubtes a l'hora de registrar i inspeccionar food-trucks quan un mateix titular disposa de diverses unitats (remolcs, vehicles) i, en especial, quan aquestes no són propietat del titular sinó que es lloguen puntualment per anar a un esdeveniment.

Com que el registre municipal és per a activitats i no per a vehicles o remolcs, idealment caldria atorgar un sol número de registre independentment del nombre d'unitats que es disposi o de si es lloguen. No obstant, altres tècnics consideren que, si les food-trucks tenen matrícula pròpia i desenvolupen activitats diferenciades, es poden registrar individualment.

També caldrà tenir present a l'hora d'atorgar els registres municipals, si els aliments es preparen in situ o si la food-truck només fa funcions de venda o distribució perquè disposen d'un altre establiment fix on es fan les elaboracions.

Quan el titular de la/es food truck/s disposa de la seu social al municipi però no hi para, es recomana programar la visita d'inspecció amb ell, encara que hagi de ser muntant la food truck per a la inspecció i no sigui durant un esdeveniment real. Això permetrà verificar el compliment de les condicions sanitàries de les estructures i equipaments i exigir que disposin d'uns plans mínims d'autocontrol.

No obstant, els tècnics dels municipis on es celebren esdeveniments amb food trucks hauran d'inspeccionar els vehicles o remolcs específics que estiguin operant en aquell moment, independentment de quantes food-trucks tingui registrades l'empresa.

Màquines de venda de productes alimentaris

Les màquines de vending alimentari ubicades en un mateix espai, com pot ser un aeroport o altres equipaments grans, planteja qüestions sobre la manera de registrar-les i inspeccionar-les. Alguns municipis consideren que, si existeixen varies màquines de la mateixa titularitat, es pot atorgar un únic número de registre municipal a nom de l'empresa responsable, i que la inspecció pot abordar-se de manera global mitjançant una única actuació formalitzada.

Com a referència, es proposa seguir la metodologia utilitzada a Barcelona per a grans empreses amb nombrosos punts de venda, basada en sistemes de mostreig i extrapolació. Aquest enfocament permet racionalitzar el control sanitari, mantenint la traçabilitat i la responsabilitat de l'operador sense haver de fer inspeccions individualitzades per a cada màquina.

CRITERIS A APLICAR DURANT LES VISITES DE CONTROL ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

Productes que aparentment requereixen refrigeració però no ho indiquen a l'etiquetatge

En diversos mercats ambulants s'ha detectat la comercialització de productes d'elaboració pròpia, com el pastís de fetge, amb un etiquetatge ambigu sobre la necessitat de refrigeració. A criteri del personal tècnic, aquests productes haurien de conservar-se refrigerats; no obstant això, els elaboradors indiquen que poden mantenir-se a temperatura ambient i la normativa vigent no ho contradiu explícitament.

Aquesta ambigüitat genera conflictes durant les inspeccions, ja que els paradistes al·leguen que no hi ha cap obligació expressa de refrigerar aquests aliments. El personal tècnic considera que la manera adequada d'acreditar la necessitat de refrigeració seria mitjançant estudis de vida útil, però aquests són costosos i en la majoria dels casos estan fora del seu abast.

La situació es veu agreujada quan es tracta de parades amb obrador propi i RSIPAC, atès que el control de l'elaboració d'aquests productes no és competència municipal, però la seva venda sí. Davant la manca de resposta per part de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) a les consultes informals realitzades per alguns tècnics, es recomana formalitzar aquestes consultes a través d'EACAT, adjuntant-hi l'acta d'inspecció corresponent. Aquesta via permet deixar constància de l'actuació municipal dins l'àmbit de les seves competències i traslladar la responsabilitat a l'ASPCAT.

Tanmateix, es posa de manifest una aplicació desigual dels criteris sanitaris entre municipis, la qual cosa afavoreix comportaments menys rigorosos per part dels paradistes en aquells municipis amb menor capacitat inspectora. Per abordar aquesta problemàtica, es proposa impulsar criteris harmonitzats en l'àmbit dels mercats ambulants, promoure l'ús de guies com la que ha elaborat la Diputació de Barcelona⁶ i reforçar la comunicació amb les unitats de mercats i comerç així com amb figures com els coordinadors de mercat.

Incorporació de la revisió de la retolació a les inspeccions de seguretat alimentària

Alguns serveis municipals de SAM han plantejat el dubte sobre si la revisió dels rètols informatius —com ara els relacionats amb la congelació per eliminar l'*Anisakis*, la indicació de productes descongelats o el tipus d'envasatge— hauria de formar part del control oficial.

Tot i que alguns aspectes de la retolació, com el consum de tabac o alcohol, són competència d'altres administracions com la Generalitat o els serveis de Consum, es considera convenient que el personal tècnic de SAM incorpori la verificació d'aquests elements durant la inspecció. En cas de detectar incompliments que no siguin competència pròpia, es recomana derivar-los al servei corresponent.

Pel que fa als rètols vinculats directament amb la seguretat alimentària, diversos municipis ja han integrat la seva revisió dins la rutina inspectora. Aquesta pràctica permet garantir una millor informació a la persona consumidora i reforçar la traçabilitat dels productes alimentaris comercialitzats en establiments minoristes.

Viabilitat dels obradors compartits en mercats municipals

Alguns municipis han començat a explorar la implantació d'obradors compartits dins dels mercats municipals com a estratègia per fomentar l'activitat econòmica i facilitar l'elaboració pròpia dels productes per part dels paradistes. En alguns territoris, aquest model ja s'ha implantat i funciona correctament. És una opció viable sempre que es compleixin els requisits sanitaris i organitzatius.

Control de l'activitat d'elaboració d'aliments en domicilis particulars

En general, es considera que la intervenció del personal tècnic de SAM no és procedent quan l'activitat no està legalment reconeguda o no compta amb la llicència corresponent.

Diversos municipis assenyalen que, en la pràctica, és el planejament urbanístic o el departament d'Activitats qui determina si aquest tipus d'activitats són admissibles. En cas que l'activitat no estigui legalitzada o reconeguda com a permesa, el servei de Salut Pública no hauria d'intervenir-hi.

⁶ <https://www.diba.cat/documents/d/salutpublica/guia-fitxes>

Control de l'activitat dels "xefs a domicili"

Aquesta activitat, si ha estat degudament comunicada a l'Ajuntament, tindria registre municipal ja que serveixen aliments al consumidor final.

Una manera d'abordar la inspecció seria programant una reunió amb el titular per preguntar-li com desenvolupa l'activitat, on compra les matèries primeres, quins estris utilitza, si disposa de formació en manipulació d'aliments... i demanar-li que porti la roba de treball. D'aquesta manera es podria fer una mínima valoració de si les condicions sanitàries són adequades quan porta a terme la seva activitat a casa dels seus clients.

Competència municipal en el control dels casals d'estiu amb servei de menjador

Quan el casal està vinculat a entitats que depenen directament de l'ajuntament —com ara les regidories d'esports o cultura—, els serveis municipals de SAM assumeixen habitualment la seva supervisió. Tot i això, hi ha municipis que no consideren que el control d'aquestes activitats sigui competència del seu Servei de SAM, i altres que han optat per abordar preventivament aquesta qüestió mitjançant formacions específiques adreçades tant a directors d'escoles com al personal que treballa en casals d'estiu. També s'han impulsat accions de difusió orientades a reforçar les bones pràctiques d'higiene i manipulació d'aliments en aquest tipus d'activitats temporals.

CRITERIS I PROCEDIMENTS EN LA CLASSIFICACIÓ DEL RISC

La classificació del risc del PNCOCA

Diversos municipis han iniciat la transició cap al sistema de classificació dels establiments minoristes segons el Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària (PNCOCA). L'experiència compartida indica que comporta alguns canvis importants en la gestió del servei ja que un dels efectes observats és l'increment significatiu d'establiments classificats com a risc baix, fet que pot disminuir la freqüència de visites de control previstes per aquest grup. Per aquest motiu, es recomana que, si es decideix adoptar el model del PNCOCA, es faci de manera global per a tots els establiments, assegurant coherència interna en l'aplicació dels criteris. Alguns municipis han adaptat les seves eines digitals per integrar els nous criteris i han revisat el sistema de puntuació, incloent-hi altres factors específics que poden incrementar el risc.

Moment òptim per a la classificació del risc sanitari i diferències entre models

Alguns municipis han detectat que el nombre d'establiments classificats com a risc sanitari alt és molt reduït, fet que pot indicar diferències en els criteris o en el moment de fer la classificació. La pràctica habitual en alguns serveis és esperar fins a l'última inspecció per assignar la categoria de risc, quan les condicions de l'establiment ja han estat millorades. Aquesta estratègia, però, pot distorsionar el mapa de risc i la planificació posterior de les inspeccions.

Els tècnics dels diferents serveis coincideixen en que la classificació hauria de realitzar-se preferentment en la primera visita, quan es pot captar de manera més objectiva l'estat real de l'establiment. També es defensa que el risc sanitari hauria de tenir en compte l'històric de compliment de cada operador i no només les condicions puntuals del moment de la inspecció.

Actualització de la classificació del risc davant noves incidències

Quan després d'una visita de valoració del risc sorgeix una nova incidència en un establiment, els serveis municipals es plantegen si cal repetir la classificació del risc. La pràctica recomanada és tornar a fer la valoració, especialment si la situació operativa de l'establiment ha canviat de manera rellevant, ja que l'anàlisi inicial podria haver quedat desfasada.

Es recomana tornar a classificar l'establiment amb el protocol de la DIBA cada cop que s'hi realitza una visita. Això permet tenir una imatge actualitzada i ajustar la freqüència de seguiment de manera més precisa. En el cas de les classificacions d'acord al sistema del PNCOCA, l'aparició d'una incidència —com ara una denúncia— comporta l'increment automàtic d'un punt en la valoració del risc.

criteris per planificar les inspeccions anuals als establiments alimentaris

Els tècnics i tècniques de SAM expliquen que els criteris de planificació de les inspeccions anuals varien segons els recursos disponibles i l'estructura organitzativa de cada servei. En general, es prioritzen les inspeccions als nous establiments i als canvis de titularitat, ja que es consideren situacions amb un risc potencial més elevat o incert.

Alguns serveis han elaborat un pla d'inspeccions en què es combina la incorporació dels nous establiments, els canvis de titularitat i les necessitats derivades del mapa de risc. A partir d'aquestes dades, s'estima el volum d'inspeccions anuals que caldria assumir per garantir el compliment del pla. Aquesta estimació també s'utilitza com a eina de justificació per defensar la necessitat de reforçar els recursos del servei.

D'altra banda, davant les dificultats per cobrir la totalitat de les inspeccions previstes, especialment aquelles que deriven del mapa de risc, alguns municipis recomanen externalitzar part de les inspeccions per alleugerir la càrrega de treball i poder donar resposta a totes les obligacions del servei.

MESURES ADMINISTRATIVES I ACTUACIONS DERIVADES DE LES VISITES

Gestió de la reincidència en establiments participants en fires i mercats

En alguns municipis, quan un establiment reincideix en les deficiències detectades durant les inspeccions a fires i mercats, s'opta per no autoritzar la seva participació en edicions posteriors. Aquesta mesura s'aplica, per exemple, a partir del segon any d'incompliment continuat.

Aquesta decisió resulta més fàcil d'implementar en ajuntaments petits, on la comunicació entre els serveis de SAM i els departaments d'Activitats o Llicències és més directa i fluïda.

Criteris per a la imposició de sancions després d'un requeriment

Encara que hi hagi elements que no s'han esmenat en una segona inspecció, molts tècnics rebutgen la idea que s'hagi d'imposar una multa en el 100% dels casos, especialment quan es tracta de deficiències lleus o de caràcter menor.

En contraposició a sistemes automatitzats com l'*Autoritas* —utilitzat per altres serveis municipals com la Guàrdia Urbana de Barcelona—, els serveis de salut pública opten per un model més basat en la valoració del risc i l'adaptació a la situació concreta de l'establiment. Això permet aplicar mesures més proporcionades.

Entre les pràctiques alternatives s'inclou la possibilitat d'establir una pròrroga, advertint formalment a l'establiment que "es pot arribar a imposar mesures coercitives" si no es resolen les deficiències. Aquesta formulació permet generar una pressió administrativa sense haver de multar de manera directa, i s'utilitza especialment en casos on només resta pendent alguna correcció menor.

A més, alguns municipis emeten informes favorables condicionats, deixant constància que s'han detectat deficiències lleus però que aquestes han de ser esmenades, sense necessitat d'incoar un expedient sancionador.

Gestió dels terminis en els requeriments i desajust entre acta i notificació

Alguns serveis municipals han detectat desajustos entre els terminis establerts a l'acta d'inspecció i els que efectivament es poden aplicar per via administrativa. En concret, s'ha observat que, tot i indicar a l'acta un termini d'un mes per esmenar les deficiències detectades, aquest període es pot acabar allargant fins a tres mesos a causa dels tempos propis del procediment administratiu i de la tramitació de la notificació formal. Per tal de corregir aquest decalatge, es proposa establir els terminis comptant a partir del moment en què l'establiment rep efectivament la notificació oficial del requeriment.

Moment d'emissió del requeriment segons la pràctica dels municipis

Els serveis municipals de SAM adopten criteris diversos a l'hora de determinar quan s'ha d'emetre un requeriment formal després d'una inspecció. En alguns casos, el requeriment s'envia directament durant la visita mitjançant correu electrònic, i posteriorment es formalitza la notificació des de l'oficina.

Altres municipis opten per un sistema més dilatat en el temps. L'acta es signa durant la visita i, si al cap de tres mesos —en la segona inspecció— no s'han esmenat les deficiències, s'inicia aleshores el protocol de requeriment.

Finalment, hi ha serveis municipals que, com a norma general, emeten requeriments formals de manera immediata després de qualsevol actuació, especialment quan es detecten deficiències que no poden considerar-se menors.

Gestió dels canvis de titularitat en establiments amb mesures correctores pendents

Els tècnics i tècniques de SAM expliquen que la pràctica habitual és que el nou titular assumeixi les deficiències pendents detectades prèviament. Aquesta obligació està establerta a la Llei 18/2020 de facilitació de l'activitat econòmica.

Tot i això, s'han assenyalat diferències en la interpretació jurídica d'aquest procediment i es proposa tancar l'expedient de l'antic titular i obrir-ne un de nou amb primera visita per tornar a començar amb el requeriment.

Criteris i pràctiques municipals en l'aplicació de taxes d'inspecció

Els motius principals pels quals molts municipis no apliquen taxes d'inspecció són diversos: no disposen d'una ordenança fiscal específica, no volen assumir la gestió administrativa del cobrament o consideren que els ingressos generats no reverteixen en el propi servei.

Tanmateix, alguns municipis sí que han establert sistemes d'imposició de taxes a partir de determinades visites. Per exemple, en alguns casos es cobra una taxa de 90 euros a partir de la segona inspecció, en altres s'apliquen 125 euros a partir de la quarta visita. També hi ha municipis que estableixen un sistema escalonat: per exemple, una taxa de 153 euros a la segona inspecció i de 50 euros a partir de la tercera.

COL·LABORACIÓ AMB ALTRES SERVEIS O ENS

Coordinació entre els serveis de SAM i altres departaments municipals

El personal tècnic de SAM destaca que la coordinació amb altres unitats organitzatives, com Activitats és clau per optimitzar recursos i millorar l'eficàcia dels serveis. Alguns serveis han desenvolupat programes conjunts amb el departament d'Activitats, especialment per abordar l'obertura de nous establiments i els canvis de titularitat. També es remarca la importància de la coordinació amb l'OAC. A més, es planteja la possibilitat de compartir eines informàtiques, com ara el GIA, per facilitar l'actualització d'informació i la gestió coordinada dels expedients entre departaments.

Aquest treball transversal, que a vegades resulta difícil d'implementar, permet estalviar temps i recursos, i es valora molt positivament.

Pel que fa a les inspeccions, en general no es fan de forma conjunta amb Activitats ja que es tracta de competències diferenciades. Però en alguns ajuntaments mantenen una coordinació fluida, comunicant-se de manera recíproca els resultats de les inspeccions i de possibles incompliments detectats en cadascun dels àmbits competencials.

Gestió de notificacions en establiments sense adreça electrònica

Quan un establiment no disposa d'una adreça electrònica operativa, els serveis municipals adapten la gestió de les notificacions seguint diferents estratègies. Una opció habitual és derivar la persona titular a l'Oficina d'Atenció Ciutadana (OAC), on pot recollir físicament l'acta d'inspecció o la documentació pertinent. En alguns casos, s'envia la documentació a l'OAC perquè sigui impresa i entregada en mà.

Tot i aquestes alternatives, diversos municipis recorden que, els establiments estan obligats a comunicar-se electrònicament amb l'administració i que per tant han de tenir habilitats canals de comunicació electrònics efectius.

DIGITALITZACIÓ I GESTIÓ DE LA INFORMACIÓ

La transició a l'ús del protocol d'inspecció digital

Alguns tècnics i tècniques de SAM han expressat la voluntat de fer el pas cap a l'ús del protocol d'inspecció digital i han demanat orientació al respecte. L'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) va crear un grup de treball amb l'objectiu de desenvolupar un protocol homogeni amb ítems estandarditzats, vinculat a un sistema digital, el CODAB. Aquest protocol no és només un formulari, sinó que incorpora un sistema de numeració i recompte que permet valorar si el resultat de la inspecció ha sigut satisfactori o si es requereixen mesures a prendre.

De moment però, molts municipis continuen utilitzant el protocol en format paper o només poden digitalitzar-lo puntualment, en casos en què contracten empreses externes.

Alguns municipis que han implantat el protocol d'inspecció digital destaquen els seus múltiples beneficis. Un d'ells és l'explotació de les dades generades, fet que permet elaborar estudis, fer anàlisis comparatives i publicar resultats amb una base estadística sòlida. També contribueix a l'estandardització dels criteris d'avaluació, cosa que permet que una mateixa deficiència sigui descrita de manera homogènia, evitant interpretacions subjectives per part del personal tècnic.

A més el protocol incorpora llistes de verificació preconfigurades i guies estructurades, fet que simplifica la tasca del personal inspector i assegura el compliment del protocol sense necessitat de memoritzar-ne tot el contingut.

A nivell tècnic i jurídic, diversos municipis han optat per contractar el desenvolupament d'eines digitals mitjançant fórmules àgils, com ara contractes de subministrament o contractes sense publicitat, per tal d'evitar processos de licitació complexos. Tot i això, es reconeix que un dels principals reptes pendents és la manca d'un protocol d'inspecció digital comú per a tots els municipis, atès que cada servei ha adaptat el sistema a les seves necessitats específiques, fet que dificulta la interoperabilitat i la implementació a gran escala.

Gestió i actualització del cens d'establiments alimentaris

Els serveis municipals de SAM utilitzen diferents sistemes per mantenir actualitzat el cens d'establiments alimentaris subjectes a control. La majoria parteixen d'una base de dades pròpia o compartida, vinculada als expedients d'obertura d'activitats.

Alguns municipis treballen amb sistemes integrats com el GIA, aplicació impulsada per la DIBA, que permet creuar dades entre departaments i facilitar la traçabilitat de les actuacions. Altres fan servir sistemes més senzills, com fitxers Excel alimentats manualment a partir dels expedients d'obertura o modificació d'activitats, especialment en serveis amb menys recursos informàtics.

També hi ha municipis que operen amb sistemes informàtics municipals propis, en els quals cada acta d'inspecció genera automàticament un expedient vinculat al cens. En alguns casos, aquests sistemes permeten enllaçar directament amb Llicències i Activitats, amb models de gestió integrats i eficients.

Signatura de la documentació per part del personal tècnic i protecció de dades

Alguns tècnics comenten que signen la documentació oficial generada durant les inspeccions —com ara actes i informes— amb el nom complet i el DNI de la persona que realitza la inspecció. Aquesta pràctica ha generat inquietuds, ja que implica exposar públicament la identitat del professional i pot generar una sensació de vulnerabilitat, especialment en contextos sensibles o amb risc de conflicte.

Com a resposta, alguns serveis han implementat sistemes d'anonimització com ho fa la Policia, en els quals substitueixen les dades personals per codis identificatius, com el número de treballador. També s'han explorat alternatives com l'ús de pseudònims o l'aplicació de firmes biomètriques a través d'eines com Vidsigner, que permeten validar els documents sense exposar dades identificatives completes.

En altres casos, s'ha informat que, durant les inspeccions realitzades amb tauleta, els tècnics porten digitalitzats tant el seu nomenament com el seu DNI, que mostren si és necessari. Aquesta pràctica, tot i ser funcional, planteja interrogants sobre la formalitat, la seguretat i la protecció de dades personals.

COMUNICACIÓ AMB LA CIUTADANIA I TRANSPARÈNCIA

Transparència i estandardització dels nivells de protecció en seguretat alimentària

Els serveis municipals de SAM observen diferències en la intensitat i cobertura de les inspeccions entre municipis, degut a que, en alguns casos, la manca d'actuacions inspectores respon a decisions polítiques o a limitacions de recursos.

Una de les vies proposades per reduir aquestes desigualtats és l'estandardització dels criteris i la publicació dels resultats de les inspeccions. Aquesta opció, però, presenta diversos reptes relacionats amb la protecció de dades. En particular, s'assenyala que no es poden fer públiques ni la ubicació exacta dels establiments ni el nom de les persones titulars, la qual cosa limita l'impacte potencial de la mesura. A més, es destaca la dificultat de gestionar la informació publicada: qual-sevol error o retard en l'actualització de dades —per exemple, després d'un canvi de titularitat o d'una esmena ràpida de les deficiències— pot perjudicar greument la imatge d'un establiment, generant resistències per part dels propietaris i riscos jurídics per a l'administració.

Tot i aquestes dificultats, es considera que la ciutadania té dret a conèixer els resultats de la feina inspectora, i es proposa impulsar una prova pilot de transparència en un municipi concret o per a determinades tipologies d'activitats. Aquesta experiència podria servir per avaluar l'impacte real de la publicació i la seva acceptació social, facilitant que el debat polític s'orienti a favor de la seva implementació progressiva.

FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR EN HIGIENE ALIMENTÀRIA

Criteris per verificar la formació de les persones manipuladores d'aliments

Els tècnics i tècniques de SAM exposen que, en determinades inspeccions, es presenten certificats de formació en manipulació d'aliments obtinguts per internet, la validesa dels quals genera dubtes. Sovint aquesta formació pot resultar insuficient però legalment aquests títols són acceptables.

Alguns municipis han explicat que el procediment que han seguit és que, si durant la inspecció s'evidencia que la persona no sap aplicar correctament els coneixements que hauria de tenir com a manipulador/a d'aliments, se li pot exigir la realització d'una formació addicional, efectiva i adequada.

Per facilitar la comprensió i garantir l'eficàcia dels autocontrols es disposa de la **Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació**, elaborada per la DIBA en diversos idiomes (català, castellà, àrab, urdú i xinès), i actualment s'està treballant disposar també d'una versió en anglès.

Estratègies municipals per gestionar la manca de formació en manipulació d'aliments

La detecció de mancances en la formació de les persones manipuladores d'aliments durant les inspeccions és una problemàtica recurrent entre els serveis municipals de SAM. En molts casos, es constata que les persones responsables no tenen prou coneixements pràctics, tot i acreditar formalment haver realitzat un curs.

Davant d'aquesta situació, alguns municipis han desenvolupat estratègies per oferir formació complementària, especialment en casos en què el personal inspector detecta dificultats de comprensió o aplicació dels coneixements. Es proposa, per exemple, facilitar recursos formatius adaptats, com cursos gratuïts de 4 hores. Quan s'assoleix un mínim de persones inscrites, s'organitza el curs, sovint en col·laboració amb els serveis municipals d'ocupació. Aquestes formacions es poden licitar en blocs diferenciats, com ara higiènics bàsics i formació pràctica en restauració.

Un altre repte assenyalat és la formació rebuda a través d'entitats privades, sobre la qual el servei municipal no té cap control. Això pot dificultar la verificació de l'efectivitat real dels continguts. Per aquest motiu, es considera rellevant poder avaluar l'impacte de les formacions realitzades, distingint entre establiments que han accedit a les formacions municipals i aquells que no.

Finalment, es posa de manifest la importància de l'adaptació lingüística dels materials i sessions. En establiments on l'idioma pot suposar una barrera, alguns serveis opten per oferir formació en llengua pròpia o implicar els gestors i familiars en la transmissió dels coneixements, garantint així una millor comprensió i aplicació de les pràctiques correctes.

Annexos

Guia d'interpretació

Introducció

Missió i funcions

Els serveis de Salut Pública dels municipis de la província de Barcelona desenvolupen activitats relacionades amb la Seguretat Alimentària, per tal de donar compliment a les competències d'àmbit municipal en aquesta matèria, i d'acord amb això, defineixen 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.”

Per donar resposta a aquesta missió, els serveis de Salut Pública disposen d'una *Cartera de serveis de Seguretat Alimentària municipal*, que inclouen tot un seguit d'activitats específiques per tal de gestionar un servei de qualitat, com són:

- ▶ Registre d'establiments alimentaris de competència municipal;
- ▶ Actualització del cens d'establiments alimentaris;
- ▶ Classificació dels establiments alimentaris en funció del risc;
- ▶ Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial;
- ▶ La inspecció d'ofici;
- ▶ Informes sanitaris per altres raons;
- ▶ El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi;
- ▶ El sistema d'informació i divulgació;
- ▶ Activitats d'assessorament;
- ▶ La formació dels tècnics propis;
- ▶ La formació dels manipuladors d'aliments;
- ▶ Atenció de queixes i denúncies;
- ▶ Inspecció per denúncia;
- ▶ Col·laboració en emergències i alertes;
- ▶ Control del transport urbà d'aliments;
- ▶ Requeriments i mesures cautelars;
- ▶ Expedients sancionadors.

Metodologia de la construcció d'indicadors

Els indicadors que es presenten a continuació van ser seleccionats per un grup de municipis en el marc de la metodologia **Eina de Gestió de Seguretat Alimentària**, amb la participació del Servei de Salut Pública i del Servei de Programació de la Diputació de Barcelona. Els indicadors s'estructuren en quatre dimensions de meta:

- ▶ Encàrrec polític / Estratègic.
- ▶ Usuari / Client.
- ▶ Valors Organitzatius / Recursos Humans.
- ▶ Econòmica.

Així mateix, s'incorporen alguns indicadors d'entorn, que ajuden a contextualitzar el municipi.

Font de les dades

Les dades per elaborar aquests indicadors van ser facilitades pels diversos ajuntaments, que les van remetre al Servei de Salut Pública de l'Àrea d'Atenció a les Persones. La validació de les dades es va realitzar per part del mateix Servei de Salut Pública.

En l'edició d'enguany, han participat 45 ens locals. D'aquests, 44 són de la província de Barcelona i 1 de la província de Tarragona (Cambrils).

Els criteris de valoració dels indicadors

El color dels indicadors del Quadre resum d'indicadors (QRI) que s'exposa seguidament, reflecteix un criteri de valoració que té en compte el valor de l'indicador respecte la mitjana:

- ▶ **En verd:** els indicadors amb correlació positiva; és a dir, **com més gran, millor**. En aquest cas, els valors superiors en un 25% a la mitjana grupal tenen una valoració positiva: es consideren un PUNT FORT. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador és inferior en un 25% de la mitjana grupal, es considera una OPORTUNITAT DE MILLORA.
- ▶ **En taronja:** els indicadors amb correlació negativa; és a dir, **com més gran, pitjor**. En aquest cas, els valors de l'indicador inferiors en un 25% de la mitjana grupal tenen una valoració positiva: es consideren un PUNT FORT. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador se situa per sobre en un 25% a la mitjana grupal, es considera una OPORTUNITAT DE MILLORA. Per exemple, nombre d'establiments alimentaris sobre nombre d'inspectors/es SAM.
- ▶ **EN GROC** aquells indicadors inferiors en un 25% de la mitjana o un 25% per sobre que no es consideren ni PUNT FORT ni OPORTUNITAT DE MILLORA.

A continuació es mostren els criteris de valoració respecte la mitjana per cadascun dels indicadors del QRI del CCISAM considerant l'esquema següent:

OPORTUNITAT DE MILLORA	PUNT FORT	INDEFINIT
------------------------	-----------	-----------

Dins de la dimensió encàrrec polític

- % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'activitats realitzades específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió usuari client

- Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris del municipi	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió valors organitzatius / recursos humans

- % de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de Gestió indirecta (concessió, altres)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Sou brut d'un inspector/a	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió economia

- Despesa corrent de SAM per habitant	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Entorn

- Població	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de població estrangera	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Densitat de població (hab. / km ² municipi)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Renda per càpita	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Quadre resum indicadors

ENCARREC POLÍTIIC	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Garantir el compliment de la normativa</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris</td> <td>18,2</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions</td> <td>65,5</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</td> <td>61,5</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol</td> <td>49,6</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris</td> <td>76,7</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions</td> <td>62,7</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</td> <td>62,5</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol</td> <td>40,0</td> </tr> </tbody> </table>	Garantir el compliment de la normativa	2024	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	18,2	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	65,5	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,5	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	49,6	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	76,7	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	62,7	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	62,5	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	40,0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestionar un servei de "qualitat"</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM</td> <td>76,9</td> </tr> <tr> <td>% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos</td> <td>72,5</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris</td> <td>86,2</td> </tr> </tbody> </table>	Gestionar un servei de "qualitat"	2024	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	76,9	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	72,5	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	86,2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table>	Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2024	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	1,1	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,5
	Garantir el compliment de la normativa	2024																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	18,2																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	65,5																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,5																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	49,6																																	
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	76,7																																	
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	62,7																																	
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	62,5																																	
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	40,0																																	
Gestionar un servei de "qualitat"	2024																																		
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	76,9																																		
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	72,5																																		
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	86,2																																		
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2024																																		
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	1,1																																		
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,5																																		
USUARI/CLIENT	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestió de Riscos Sanitaris</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>1,4</td> </tr> </tbody> </table>	Gestió de Riscos Sanitaris	2024	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,5	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,4	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi</td> <td>46,8</td> </tr> </tbody> </table>	Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2024	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	46,8	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grau d'acompliment de la normativa</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats</td> <td>24,9</td> </tr> <tr> <td>Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>17,4</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>4,5</td> </tr> </tbody> </table>	Grau d'acompliment de la normativa	2024	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	24,9	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	17,4	% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,0	% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,5												
	Gestió de Riscos Sanitaris	2024																																	
	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,5																																	
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,4																																	
Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2024																																		
Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	46,8																																		
Grau d'acompliment de la normativa	2024																																		
Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	24,9																																		
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	17,4																																		
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,0																																		
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,5																																		
VALORS ORGANITZATIUS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% de Gestió directa (Ajuntament, ODA, Empreses municipals)</td> <td>100,0</td> </tr> <tr> <td>% de Gestió indirecta (concessió, altres)</td> <td>0,0</td> </tr> </tbody> </table>	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2024	% de Gestió directa (Ajuntament, ODA, Empreses municipals)	100,0	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Disposar dels recursos humans adequats</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</td> <td>202</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td> <td>50.514</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</td> <td>790</td> </tr> </tbody> </table>	Disposar dels recursos humans adequats	2024	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	202	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	50.514	Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	790	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Promoure un clima laboral positiu per als treballadors</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM</td> <td>4,2</td> </tr> <tr> <td>Sou brut d'un tècnic de Salut pública</td> <td>36.528</td> </tr> <tr> <td>Sou brut d'un inspector</td> <td>34.794</td> </tr> </tbody> </table>	Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2024	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	4,2	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	36.528	Sou brut d'un inspector	34.794										
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2024																																	
	% de Gestió directa (Ajuntament, ODA, Empreses municipals)	100,0																																	
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0																																	
	Disposar dels recursos humans adequats	2024																																	
	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	202																																	
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	50.514																																		
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	790																																		
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2024																																		
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	4,2																																		
Sou brut d'un tècnic de Salut pública	36.528																																		
Sou brut d'un inspector	34.794																																		
ECONOMIA	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions</td> <td>96,2</td> </tr> </tbody> </table>	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2024	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Millorar les habilitats dels treballador/res del servei</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei</td> <td>12,9</td> </tr> </tbody> </table>	Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2024	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	12,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Reflectir l'estructura de gènere del personal</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td> <td>72,7</td> </tr> <tr> <td>% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament</td> <td>82,9</td> </tr> </tbody> </table>	Reflectir l'estructura de gènere del personal	2024	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	72,7	% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	82,9																		
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2024																																	
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,2																																		
Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2024																																		
Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	12,9																																		
Reflectir l'estructura de gènere del personal	2024																																		
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	72,7																																		
% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	82,9																																		
ECONOMIA	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Disposar dels recursos adequats</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Despesa corrent de SAM per habitant</td> <td>1,29</td> </tr> <tr> <td>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal</td> <td>0,09</td> </tr> <tr> <td>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública</td> <td>20,2</td> </tr> </tbody> </table>	Disposar dels recursos adequats	2024	Despesa corrent de SAM per habitant	1,29	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,09	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	20,2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Finançar adequadament el servei</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>16,7</td> </tr> <tr> <td>% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>76,2</td> </tr> </tbody> </table>	Finançar adequadament el servei	2024	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	7,0	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	16,7	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	76,2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Oferir el servei a uns costos unitaris adequats</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</td> <td>133</td> </tr> </tbody> </table>	Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2024	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	133												
	Disposar dels recursos adequats	2024																																	
	Despesa corrent de SAM per habitant	1,29																																	
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,09																																		
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	20,2																																		
Finançar adequadament el servei	2024																																		
% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	7,0																																		
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	16,7																																		
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	76,2																																		
Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2024																																		
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	133																																		
ENTORN	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Població</td> <td>94.629</td> </tr> <tr> <td>% Població estrangera</td> <td>18,4</td> </tr> </tbody> </table>		2024	Població	94.629	% Població estrangera	18,4	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densitat de població (hab. / km2)</td> <td>3.643</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants</td> <td>9,7</td> </tr> </tbody> </table>		2024	Densitat de població (hab. / km2)	3.643	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,7	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Renda per càpita</td> <td>22.393</td> </tr> </tbody> </table>		2024	Renda per càpita	22.393																
		2024																																	
	Població	94.629																																	
% Població estrangera	18,4																																		
	2024																																		
Densitat de població (hab. / km2)	3.643																																		
Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,7																																		
	2024																																		
Renda per càpita	22.393																																		

Com més gran, millor
 Com més petit, millor
 La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa

L'indicador es manté estable (±5%) els darrers 4 anys
 L'indicador manté una tendència a l'alça els darrers 4 anys
 L'indicador manté una tendència a la baixa els darrers 4 anys

I. Dimensió encàrrec polític/estratègic

Garantir el compliment de la normativa

% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 18,2%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 18,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 65,5%	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 58,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 61,5%	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 58,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complet); 3.Pla de control de temperatures (si s'escou, els corresponents registres); 4. Pla de control de plagues (programa o documentació de l'empresa externa). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 49,6%	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 40,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 76,7%	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 76,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anualment}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anualment: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 62,7%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 62,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 42

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anualment}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anualment: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 62,5%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 62,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 42

% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anualment}} \times 100$
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris classificats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Plà de formació (els registres corresponents); 2.Plà de Neteja/desinfecció (programa complet); 3.Plà de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Plà de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anualment: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 40,0%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 40,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 42

Gestionar un servei de "qualitat"

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'activitats de la Cartera de Serveis del SAM que l'ajuntament realitza.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'activitats específiques de la Cartera de Serveis de SAM realitzades: són les activitats que l'ajuntament realitza i que estan incloses en la Cartera de Serveis del SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). ➤ Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM: La Cartera de Serveis de SAM estableix les següents activitats: 1. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal; 2. Actualització del cens d'establiments alimentaris; 3. Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc; 4. Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial; 5. La inspecció d'ofici; 6. Informes sanitaris per altres raons; 7. El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi; 8. El sistema d'informació i divulgació; 9. Activitats d'assessorament; 10. La formació dels tècnics propis; 11. La formació dels manipuladors d'aliments; 12. Atenció de queixes i denúncies; 13. Inspecció per denúncia; 14. Col·laboració en alertes; 15. Control del transport urbà d'aliments; 16. Requeriments i mesures cautelars; 17. Expedients sancionadors. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 76,9%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 76,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de requeriments emesos pels ajuntaments que s'han resolt favorablement sobre el total de requeriments emesos.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de requeriments resolts favorablement}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de requeriments resolts favorablement: SUMA del nombre total de requeriments resolts favorablement durant l'any en estudi (encara que s'hagin emès l'any anterior). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT RESOLT FAVORABLEMENT: Aquell requeriment a l'establiment inspeccionat, en el què durant la visita de comprovació (inspecció, recepció de documentació, etc.) es posa de manifest que s'han resolt, almenys, el 80% dels incompliments requerits. ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1 i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 72,5%	Ens locals participants: 33
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 71,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 32

% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments codificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments codificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments codificats: SUMA del nombre total d'establiments del cens que han estat codificats (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiment codificat aquell al què se li ha assignat un número de registre municipal d'acord amb els criteris establerts en la darrera versió del document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya". ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 86,2%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 79,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de brots de TIA sobre la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de brots de TIA}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de brots de TIA: SUMA del nombre de brots que es donen al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per BROTS DE TOXICOINFECCIÓ ALIMENTÀRIA (TIA): els brots epidèmics relacionats amb les malalties transmeses via alimentària. Són brots de declaració obligatòria i es recullen en el butlletí epidemiològic de Catalunya de manera periòdica. El municipi participa en la fase de comunicació del risc i col·labora amb la Generalitat en la investigació epidemiològica aportant dades de l'activitat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 1,12	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 0,68	Ens locals participants sense Barcelona: 43

Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de denúncies que ha rebut el servei durant l'any en relació amb la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombres de denúncies rebudes}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 10.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de denúncies rebudes: SUMA del nombre total de denúncies rebudes durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per DENÚNCIES: les comunicacions que es fan a l'administració de presumptes irregularitats en matèria de SAM. Les denúncies es poden rebre per diferents vies: trucades telefòniques identificades, entrada per escrit al Registre, a través de OPIC/OMIC, dirigit al servei de Salut Pública, a través de la Policia Local. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 1,5	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 1,7	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Gestió del risc

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI BAIX (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI BAIX: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 52,6%	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 52,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI MITJÀ (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI MITJÀ: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 38,6%	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 38,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI ALT (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI ALT: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 8,9%	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 8,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

II. Dimensió usuari/client

Gestió de Riscos Sanitaris

Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'inspeccions que realitza el SAM del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 2,5	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 2,8	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre mig d'inspeccions que el servei realitza amb relació al total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 1,4	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 1,4	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris assessorats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris assessorats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han estat assessorats al SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'inclouen els establiments assessorats telemàticament, tant a instàncies de l'establiment com del propi ajuntament. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ASSESSORAMENT les accions encaminades a informar i comunicar als titulars o responsables autoritzats dels establiments, determinats aspectes en matèria de seguretat alimentària que permetin garantir la posada al mercat d'aliments segurs, d'acord amb la normativa sanitària vigent. * S'EXCLOU: l'ASSESSORAMENT realitzat durant les visites de classificació i/o inspecció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 46,8	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 67,3	Ens locals participants sense Barcelona: 42

Grau d'acompliment de la normativa

Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre d'avertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'avertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anualment}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'avertiments emesos: SUMA del nombre total d'avertiments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció i/o classificació realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ADVERTIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció i/o de classificació. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris visitats anualment: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat VISITATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris VISITATS anual: els establiments alimentaris als quals s'hi ha realitzat una o més visites de classificació i/o d'inspecció durant l'any. En el cas d'establiments visitats més d'una vegada durant l'any (per exemple en cas que l'establiment hagi estat inspeccionat i classificat / inspeccionat més d'una vegada / reclassificat) només es compta com 1 establiment. S'INCLOU: les visites de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 24,9	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 36,4	Ens locals participants sense Barcelona: 42

Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre de requeriments pels establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total de requeriments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les inspeccions realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 17,4	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 19,2	Ens locals participants sense Barcelona: 42

% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre els establiments alimentaris inspeccionats.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més mesures cautelars durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per MESURA CAUTELAR: el que recull l'article 63 del capítol III de la llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu a mesures cautelars: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment, el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització d'un producte/s; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i/o humans. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 5,0%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 5,8 %	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris sancionats en relació amb el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris sancionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris sancionats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més sancions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per SANCIO: el que recull l'art. 71 de la Llei 18/2009 de Salut Pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment. En els establiments alimentaris sancionats també s'inclouen les Multes coercitives, recollides a l'article 65 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 4,5%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 3,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

III. Dimensió valors organitzatius/recursos humans

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)

% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió directa (ja sigui per una sola administració local o en col·laboració amb d'altres administracions).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió directa}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 100,0%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 100,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% de Gestió indirecta (concessió, altres)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió indirecta (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada o societat d'economia mixta).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió indirecta}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 0,0%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 0,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)

% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'inspeccions pròpies fetes en l'ajuntament sobre el total d'inspeccions realitzades en el municipi.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
Variabls emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'inspeccions de l'ajuntament: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS que realitza l'AJUNTAMENT durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspeccions empreses externes: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per EMPRESAS EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESAS EXTERNES, les inspeccions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les inspeccions són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària o Autònoms. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESAS EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 96,2%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 94,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Disposar dels recursos humans adequats

Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total de visites de control realitzades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de visites de control de l'ajuntament}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de visites de control de l'ajuntament: SUMA del nombre total de VISITES de CONTROL de l'ajuntament que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per VISITA de CONTROL les visites de CLASSIFICACIÓ i les d'INSPECCIÓ realitzades per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). * S'EXCLOUEN: les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 202	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 234	Ens locals participants sense Barcelona: 35

Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima la càrrega de treball dels/les treballadors/es municipals amb relació al nombre d'habitants del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'habitants: nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 50.514	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 45.972	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total d'establiments alimentaris del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 790	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 917	Ens locals participants sense Barcelona: 35

Millorar les habilitats dels treballadors/res del servei

Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del Servei	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la durada i/o intensitat de la formació que reben els treballadors/res del SAM. És un indicador que ens mostra l'esforç municipal per la millora de la capacitat dels seus professionals.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM: SUMA del nombre total d'hores d'assistència i participació a activitats de formació continuada al conjunt dels treballadors/res de SAM relacionades amb el lloc de treball. S'inclou tant la formació presencial com en línia. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per HORES DE FORMACIÓ: les hores de cursos, jornades, tallers i seminaris, proposades i/o autoritzades per l'Ajuntament i/o entitat, que estiguin justificades documentalment i d'especialitats relacionades amb tasques específiques. La formació transversal NO es compta com a formació específica SAM. Es recull la formació específica en seguretat alimentària (per exemple: en el cas del "Diplomat en Sanitat", seria una part proporcional de la formació en Salut Pública). ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. <p>En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p> 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 12,9	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 12,3	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Promoure un clima laboral positiu per als treballadors/res

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/res de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és el percentatge d'hores de baixa del personal del SAM, respecte les hores ordinàries previstes per conveni. És un indicador útil per analitzar el clima laboral del SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'hores de baixa: SUMA del nombre total de les hores de baixa i d'indisposicions (Indisposició laboral transitòria i accidents de treball), del conjunt dels treballadors/res del SAM. Aquestes hores de baixa han d'estar proporcionades a les hores que els/les treballadors/res dediquen a SAM. (Exemple: Si hi ha 1 treballador que dedica el 50% del seu horari a tasques de SAM i aquest ha estat 40 hores de baixa en tot l'any, el valor d'aquesta variable seria 20 hores (que correspon a calcular el 50% de 40 hores). NO es consideren les hores de baixa per maternitat, paternitat, ni els permisos i les llicències. * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). ➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM. NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 4,2%	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 4,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

Sou brut d'un tècnic/a de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un professional. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut pública: Sou brut anual del lloc de treball d'un tècnic/a de SALUT PÚBLICA (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respecte per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 36.528€	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 36.362€	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Sou brut d'un/a inspector/a	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un/a inspector/a. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul:	Sou brut base anual d'un/a inspector/a.
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> Sou brut base anual d'un/a inspector/a: Sou brut anual del lloc de treball d'un/a INSPECTOR/A (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 34.794€	Ens locals participants: 22
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 34.137€	Ens locals participants sense Barcelona: 21

Reflectir l'estructura de gènere del personal

% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la proporció de dones sobre el total dels treballadors/es de SAM. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Dones a la plantilla}}{\text{Treballadors/es de SAM}} \times 100$
<ul style="list-style-type: none"> Dones a la plantilla (treballadores) del SAM: SUMA del nombre total de DONES treballadores de SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADORA de SAM, les DONES treballadores incloses en el Capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal femení de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. En el cas de contractacions temporals i/o a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any. Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a en que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 72,7%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 78,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la proporció de dones amb càrrec de comandament sobre el total dels treballadors/es de SAM amb comandament. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores)}}{\text{Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament}} \times 100$</p>	
<p>➤ Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores): SUMATORI del nombre total de DONES treballadores de SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p> <p>➤ Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament: SUMATORI del nombre total de treballadors/es SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 82,9%	Ens locals participants: 33
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 84,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 32

IV. Dimensió econòmica

Disposar dels recursos adequats

Despesa corrent de SAM per habitant	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent de SAM pels habitatats residents al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre d'habitants: És el nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 1,29€	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 1,29€	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM amb relació al pressupost corrent municipal, reflectint el pes econòmic del servei dins el pressupost municipal.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del pressupost municipal: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis), 3 (Interessos) i 4 (Transferències Corrents) del pressupost municipal consolidat (s'inclou l'Ajuntament, els Organismes Autònoms i no s'inclouen les empreses municipals). 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 0,09%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 0,11%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM en relació amb el pressupost de Salut Pública.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del servei de Salut Pública: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de Salut Pública. * S'EXCLOU: les despeses de les partides d'animals de companyia. * S'EXCLOU: la despesa destinada a consum i junta arbitral, laboratori, administració, serveis jurídics, etc. * S'EXCLOU: la despesa destinada a salvament i socorrisme de platges. * S'EXCLOU: la despesa de cementiri i serveis funeraris. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 20,2%	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 23,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 43

Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb taxes, preus públics i altres ingressos. És una valoració del pes dels ingressos aportats per les persones usuàries en el finançament del servei, i una mostra del seu grau de finançament.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent de SAM}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions taxes i preus públics en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 3 (Taxes, preus públics i altres ingressos). Exemple: INCLOU taxes per inspecció i/o autorització, els ingressos per sancions, els preus de cursos de manipuladors, preus d'anàlisi de laboratori, etc. En el cas de gestió indirecta, s'inclouen els ingressos de l'entitat gestora (compte d'explotació). ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 7,0%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 4,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador recull el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb aportació d'altres institucions públiques. És una valoració dels ingressos procedents d'institucions diferents de la municipal, i una mostra del grau de finançament dels SAM.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent de SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions d'altres institucions en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 4 (Transferències corrents) d'altres institucions: Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, etc. No s'inclouen les transferències de l'Ajuntament a l'Organisme Autònom ni a la Concessionària. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 16,7%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 27,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents de SAM que són finançades amb aportació municipal. L'indicador reflecteix el grau de finançament municipal del servei.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: S'obté AUTOMÀTICAMENT com a resultat de l'operació següent: Despeses corrents - Aportacions taxes i preus públics - Aportacions d'altres institucions. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 76,2%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 67,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent del SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris que hi ha al municipi. És un indicador que ens aproxima sobre el grau i la intensitat de cobertura de les activitats vinculades amb el SAM.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <ul style="list-style-type: none"> * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 133€	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 122€	Ens locals participants sense Barcelona: 44

V. Entorn

Població	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la grandària d'un municipi en termes d'habitants.	
Fórmula de càlcul: <i>Nombre d'habitants</i>	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 94.629	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 58.457	Ens locals participants sense Barcelona: 44

% Població estrangera	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura el nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Població estrangera}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100$	
Variables emprades:	
➤ Població estrangera: Nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 18,4%	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 15,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Densitat de població (hab. / km² municipi)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la distribució del nombre d'habitants en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Superfície municipal}}$	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Superfície municipal: Extensió del municipi, en Km. quadrats. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 3.643	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 2.409	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre el nombre d'establiments censats del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. ➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 9,7	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 10,6	Ens locals participants sense Barcelona: 44

Renda per càpita	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre la renda familiar bruta disponible del municipi i el nombre d'habitants i ens reflecteix el nivell de riquesa econòmica del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Renda familiar bruta disponible}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Renda familiar bruta disponible: Renda municipal. Font: Diputació de Barcelona (SIEM, elaboració pròpia). ➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2024: 22.393	Ens locals participants: 45
Valor mitjà de l'indicador 2024 sense Barcelona: 19.119	Ens locals participants sense Barcelona: 44



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Comerç, Consum
i Salut Pública

Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública
Recinte Mundet. Edifici Serradell, 2a
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468
s.salutp@diba.cat
www.diba.cat/ca/web/salutpublica/seguretat-alimentaria



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Serveis Generals
i Transició Digital

Direcció de Serveis de Planificació Econòmica
Servei de Programació
Edifici Can Serra
Rambla de Catalunya, 126, 5è
08008 Barcelona
Tel. 934 022 237
s.programacio@diba.cat
www.diba.cat/web/menugovernlocal/cci