

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

16ª edición-Conclusiones 2024

Índice de contenidos

| | |
|---|----|
| 1. Presentación | 3 |
| 1.1 Introducción | 3 |
| 1.2 La seguridad alimentaria | 3 |
| 1.3 Municipios participantes en el CCI SAM de 2025 (datos de 2024) | 6 |
| 1.4 Metodología y alcance del análisis | 9 |
| 2. Resultados del 2024 | 12 |
| 2.1 Recursos económicos | 12 |
| 2.1.1 Gasto corriente de SAM | 13 |
| 2.1.2 Origen de la financiación de SAM | 15 |
| 2.2 Valores organizativos y recursos humanos | 17 |
| 2.2.1 Recursos humanos | 17 |
| 2.2.2 Estructura de personal | 20 |
| 2.2.3 Horas de formación | 22 |
| 2.3 Encargo político y estratégico | 25 |
| 2.3.1 Inspección y asesoramiento | 25 |
| 2.4 Medidas coercitivas | 28 |
| 2.5 Conformidades | 32 |
| 2.5.1 Establecimientos alimentarios inspeccionados | 32 |
| 2.5.2 Establecimientos alimentarios clasificados anualmente | 33 |
| 2.6 Mapa de riesgo | 35 |
| 3. Talleres de mejora | 37 |

1. Presentación

1.1 Introducción

Los **Círculos de Comparación Intermunicipal (CCI)** fueron creados con el objetivo de apoyar a los entes locales en la gestión y **mejora continua de los servicios** que se prestan a la ciudadanía. Permiten **medir, comparar y evaluar los resultados** de los diferentes servicios mediante unos indicadores comunes y consensuados, además de crear un grupo de trabajo para **intercambiar experiencias y conocimientos** entre los diferentes participantes.

Este año, el **Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria Municipal (CCI SAM)** llegó a la decimosexta edición, acumulando un gran volumen de datos. Este hecho favorece la evaluación y permite mejorar la toma de decisiones de los servicios que participan. Además, gracias al Portal de Información y de Servicios Locales de la Diputación de Barcelona, los entes locales participantes pueden acceder y explotar todos los datos de manera dinámica y comparada.

Con la última información recogida (datos 2024), este **informe global de seguridad alimentaria** ofrece una visión detallada de lo que ha sucedido en este ámbito durante el último año. Además, cuando la interpretación del indicador lo requiere, se añaden referencias al año o a los años anteriores y también se incorpora alguna distinción entre grupos de participantes según su dimensión (es decir, si tienen más o menos de 60.000 habitantes) cuando hay diferencias lo suficiente significativas.

Este informe también analiza la evolución de los indicadores desde una perspectiva más amplia. Esto permite un mejor análisis de las tendencias y cambios en la seguridad alimentaria y refleja las dinámicas y ajustes posteriores a la pandemia, así como los adelantos y retos actuales de los servicios municipales que son responsables.

1.2 La seguridad alimentaria

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

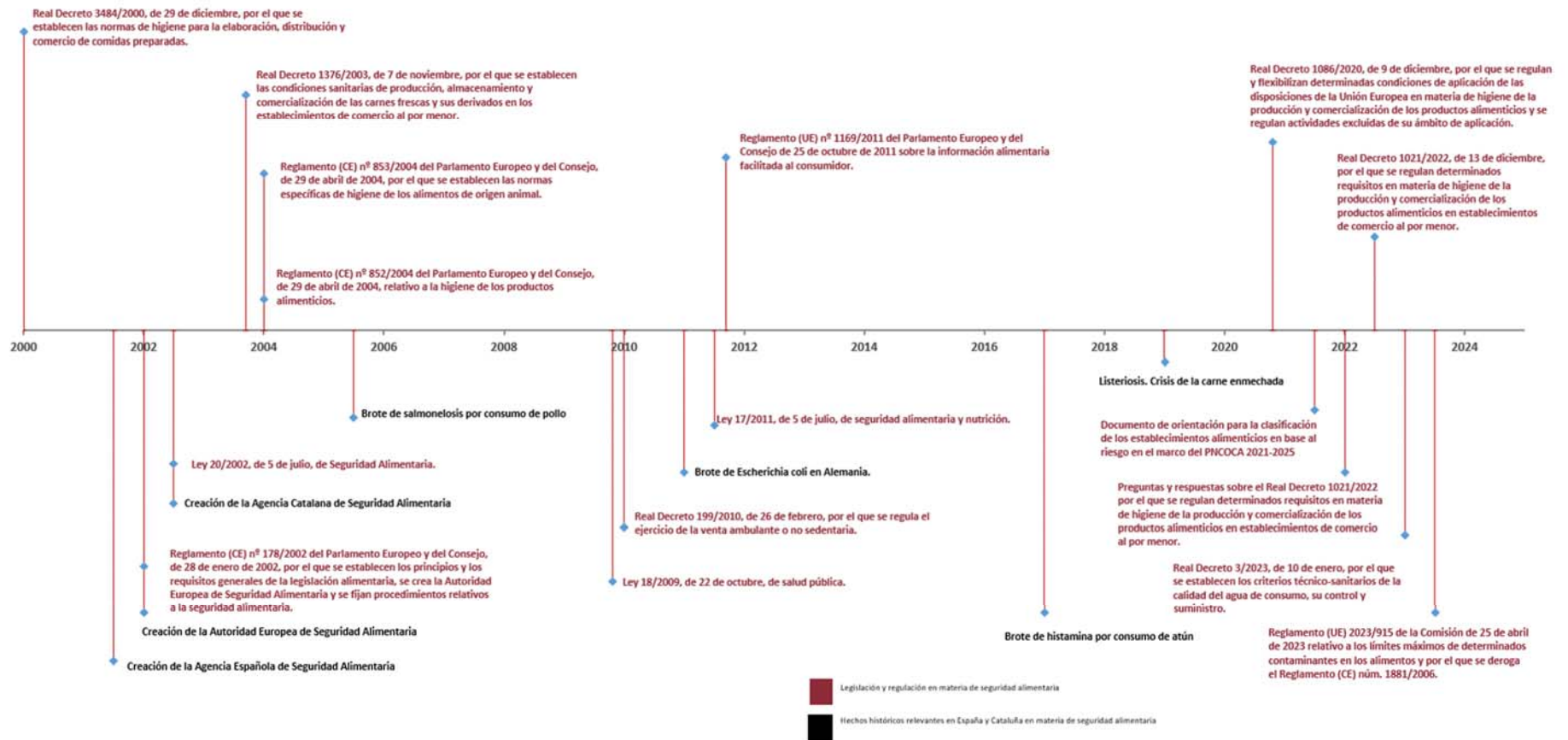
La seguridad alimentaria es una competencia municipal obligatoria que se desarrolla a través de la Ley 18/2009, del 22 de octubre, de salud pública y son, precisamente, las administraciones locales las que tienen que velar por la seguridad de los alimentos en los establecimientos

minoristas y de restauración dentro de su ámbito territorial. Las principales funciones que llevan a cabo los servicios de Salud Pública en materia de seguridad alimentaria son:

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

A continuación, se ofrece un eje cronológico con los principales hitos desde principios de siglo.

Principales acontecimientos relacionados con la seguridad alimentaria (periodo 2000-2025)



1.3 Municipios participantes en el CCI SAM de 2025 (datos de 2024)

Este año, se han **incorporado 3 municipios** al CCI de SAM hasta llegar a un total de **45 participantes**, **44** de los cuales son de la **demarcación territorial de Barcelona** y uno de la **demarcación de Tarragona (Cambrils)**.

Desde el punto de vista de su población, **16 municipios tienen más de 60.000 habitantes** (suman **3.442.323 habitantes**, incluyendo los **1.686.208** de la ciudad de Barcelona) y **26 tienen menos de 60.000** (suman **815.993 habitantes**). En total, el Círculo engloba los servicios de seguridad alimentaria prestados a **más de 4 millones de habitantes de la provincia de Barcelona**, es decir, a casi 3 de cada 4 ciudadanos y ciudadanas (un **71% de la población de la demarcación**).

Participantes en el CCI SAM

**Número de municipios
participantes en Círculo**

(incluye Cambrils)



45

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

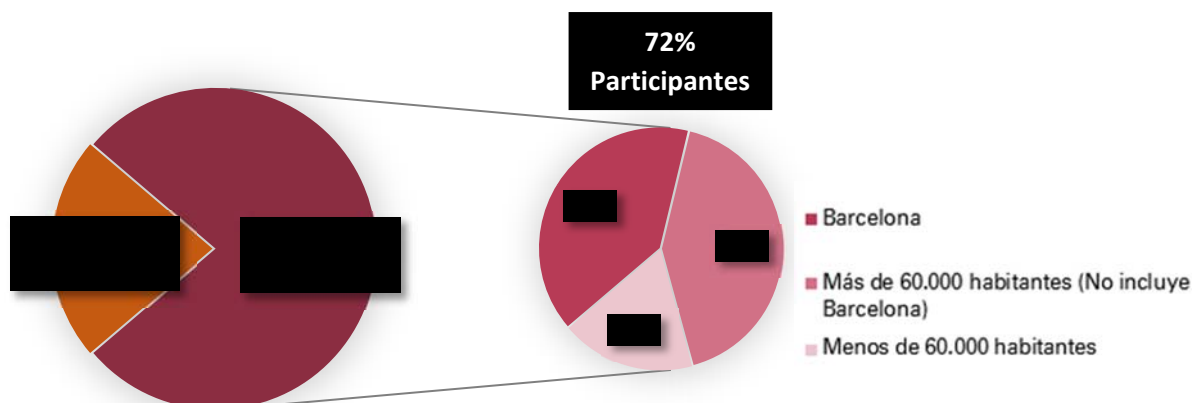
(en cifras absolutas, sin contar
Cambrils y en % sobre la población
de la demarcación)



4 millones

72%

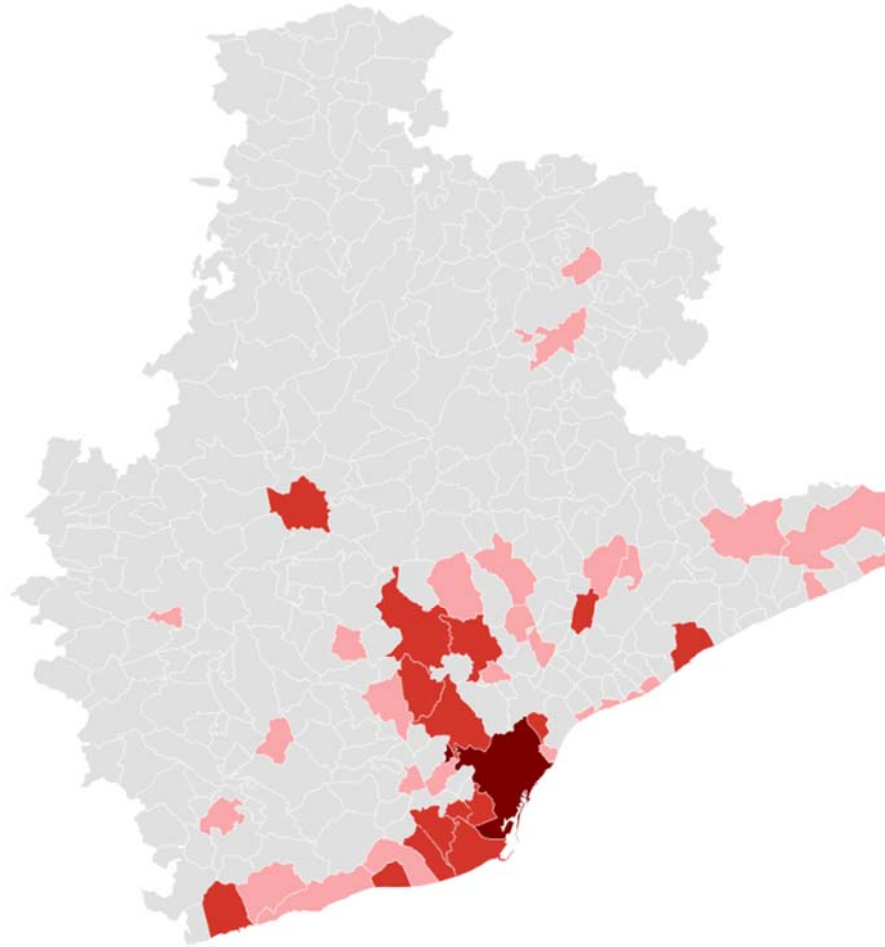
Distribución de la población de la demarcación territorial de Barcelona según su representación en el CCI SAM



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

Municipios participantes CCI SAM 2024

 Municipios <60.000 habitantes  Municipios >60.000 habitantes  Barcelona



| Participants de más de 60.000 habitantes | Participants de menos de 60.000 habitantes | |
|---|---|--------------------------|
| 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 Sadurní 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 Metodología y alcance del análisis

El **Cuadro Resumen de Indicadores (QRI)** con las medias globales del CCI SAM 2024 es el siguiente:

| ENCARGO POLITICO | Garantizar el cumplimiento de la normativa | | 2024 | | Gestionar un servicio de "calidad" | | 2024 | | Adecuar el servicio a las expectativas de la ciudadanía | | 2024 | |
|------------------|---|------|--|------|---|-----|------|--|---|--|------|--|
| | % de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios | 18,2 | % de actividades específicas en SAM sobre el nº total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM | 76,9 | Número de brotes de TIA sobre 100.000 habitantes | 1,1 | | | | | | |
| | % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las instalaciones | 65,5 | % de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos | 72,5 | Número de denuncias recibidas sobre 10.000 habitantes | 1,5 | | | | | | |
| | % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en relación a las prácticas de manipulación | 61,5 | % de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios | 86,2 | Gestión del riesgo | | 2024 | | | | | |
| | % de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol | 49,6 | % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo bajo | 52,6 | % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo medio | | 38,6 | | | | | |
| | % de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios | 76,7 | % de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo alto | | 8,9 | | | | | | | |
| | % de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a las instalaciones | 62,7 | | | | | | | | | | |
| | % de establecimientos alimentarios clasificados conformes en relación a las prácticas de manipulación | 62,5 | | | | | | | | | | |
| | % de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol | 40,0 | | | | | | | | | | |

| USUARIO/CLIENTE | Gestión de Riesgos Sanitarios | | 2024 | | Comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad alimentaria | | 2024 | | Grado de cumplimiento de la normativa | | 2024 | |
|-----------------|---|-----|--|------|---|------|------|--|---------------------------------------|--|------|--|
| | Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes | 2,5 | Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio | 46,8 | Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados | 24,9 | | | | | | |
| | Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 1,4 | Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados | 17,4 | % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 5,0 | | | | | | |
| | | | % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 4,5 | | | | | | | | |

| VALORES ORGANIZATIVOS | Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (I) | | 2024 | | Disponer de los recursos humanos adecuados | | 2024 | | Promover un clima laboral positivo para los trabajadores | | 2024 | |
|-----------------------|---|-------|---|----------|--|--------|------|--|--|--|------|--|
| | % de Gestión directa (Ayuntamiento, OOAA, Empresas municipales) | 100,0 | Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores SAM del ayuntamiento | 201,6 | % de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores de SAM | 4,2 | | | | | | |
| | % de Gestión indirecta (concesión, otros) | 0,0 | Número de habitantes sobre el número total de trabajadores de SAM | 50.513,8 | Salario bruto de un técnico/a de Salud pública | 36.528 | | | | | | |
| | | | Número de establecimientos alimentarios sobre el número de inspectores de SAM del ayuntamiento | 790,1 | Salario bruto de un inspector/a | 34.794 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| VALORES ORGANIZATIVOS | Gestionar el servicio con diversas formas de gestión (II) | | 2024 | | Mejorar las habilidades de los/las trabajadores/as del servicio | | 2024 | | Reflejar la estructura de género del personal | | 2024 | |
|-----------------------|---|------|--|---|---|------|------|--|---|--|------|--|
| | % de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones | 96,2 | Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores del Servicio | 12,9 | % de mujeres sobre el número total de trabajadores de SAM | 72,7 | | | | | | |
| | | | | % de mujeres con cargo de mando sobre el total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando | 82,9 | | | | | | | |

| ECONOMÍA | Disponer de los recursos adecuados | | 2024 | | Financiar adecuadamente el servicio | | 2024 | | Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados | | 2024 | |
|----------|--|------|--|------|--|-------|------|--|---|--|------|--|
| | Gasto corriente de SAM por habitante | 1,29 | % de financiación por tasas y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM | 7,0 | Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios | 133,1 | | | | | | |
| | % del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal | 0,09 | % de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM | 16,7 | | | | | | | | |
| | % del Gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública | 20,2 | % de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM | 76,2 | | | | | | | | |

| ENTORNO | 2024 | | 2024 | | 2024 | |
|---------|------------------------|--------|---|-------|------------------|--------|
| | Población | 94.629 | Densidad de población (hab. / Km2) | 3.643 | Renta per cápita | 22.393 |
| | % Población extranjera | 18,4 | Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes | 9,7 | | |
| | | | | | | |

Esta infografía recoge los principales indicadores del CCI SAM:



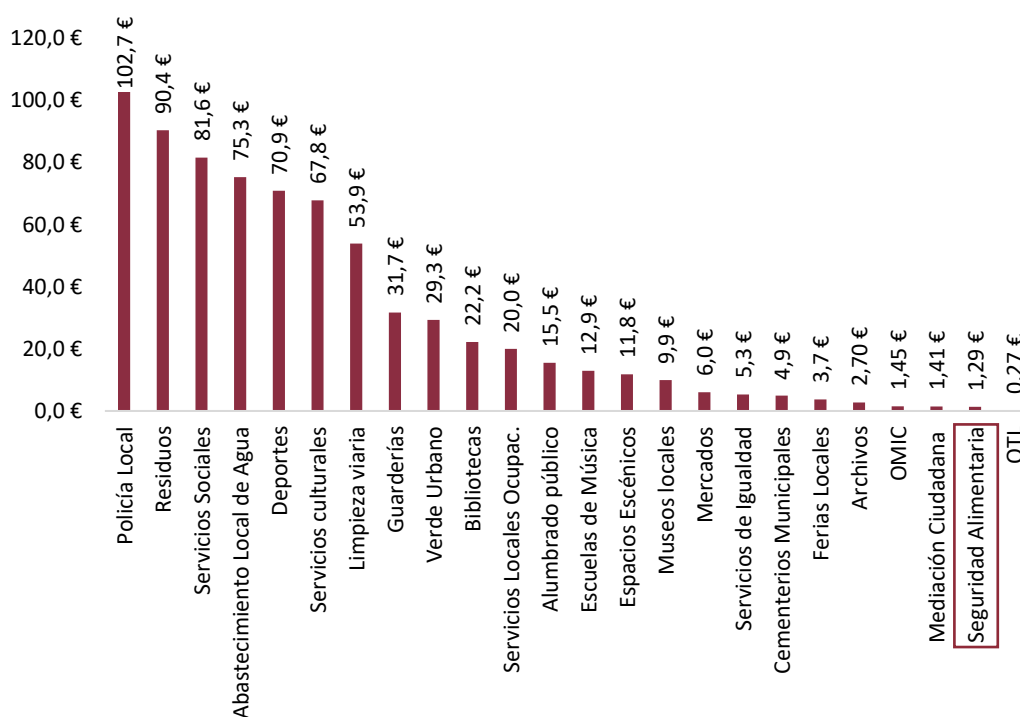
Círculos de Comparación Intermunicipales. Servicio de Programación. DIPUTACIÓN DE BARCELONA

2. Resultados del 2024

2.1 Recursos económicos

El año 2024, el **gasto corriente en seguridad alimentaria** fue de 1,29 € por habitante (casi 1,3€). De los 24 servicios participantes en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona, el gasto de SAM es el segundo más bajo (solo por encima de las Oficinas Técnicas Laborales, OTL).

Gasto corriente municipal en los diferentes servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipales de la Diputación de Barcelona¹



¹ Datos provisionales de 2024 exceptuando los servicios de Policía local, Limpieza Viaria, Gestión de residuos, Espacios escénicos, Guarderías, Deportes, Servicios Sociales, Mercados municipales, Ferias locales, Servicios locales de empleo, Alumbrado público, Mediación ciudadana, Verde Urbano, Servicios culturales, Museos locales, Cementerios municipales, OTL, Abastecimiento Local de Agua y Servicios de Igualdad que son datos del 2023. En el caso de los servicios de Bibliotecas, OMIC y Seguridad alimentaria, son datos definitivos de 2024.

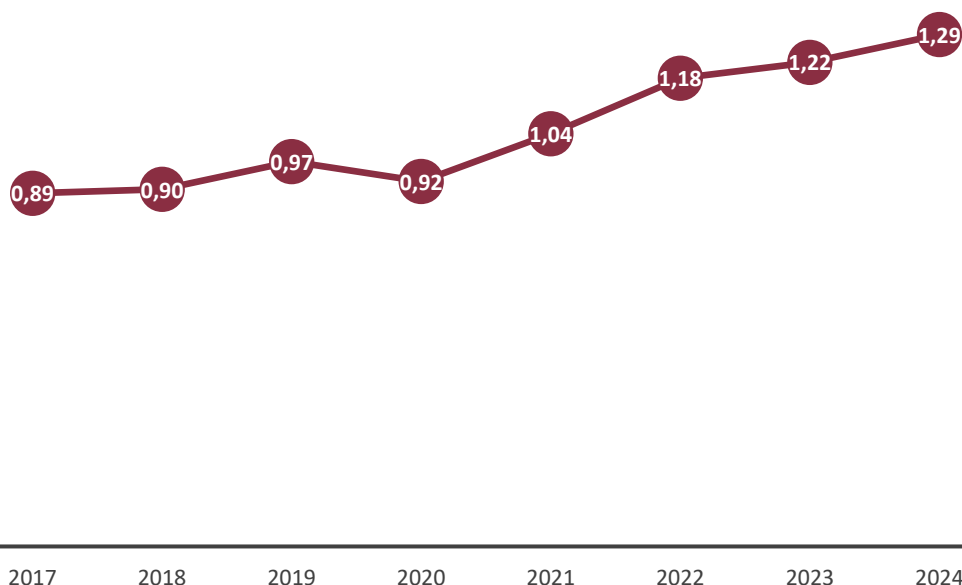
2.1.1 Gasto corriente de SAM

Tabla 1: Principales indicadores de gasto corriente y evolución respecto al año anterior

| | |
|----------------------------|--|
| 1,29€ ↑ +0,07€ | Gasto corriente por habitante |
| 133€ ↑ +10€ | Gasto corriente de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios |
| 20,2% ↑ +0,7p.p. | % del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública |
| 0,09% =0,0p.p. | % del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal |

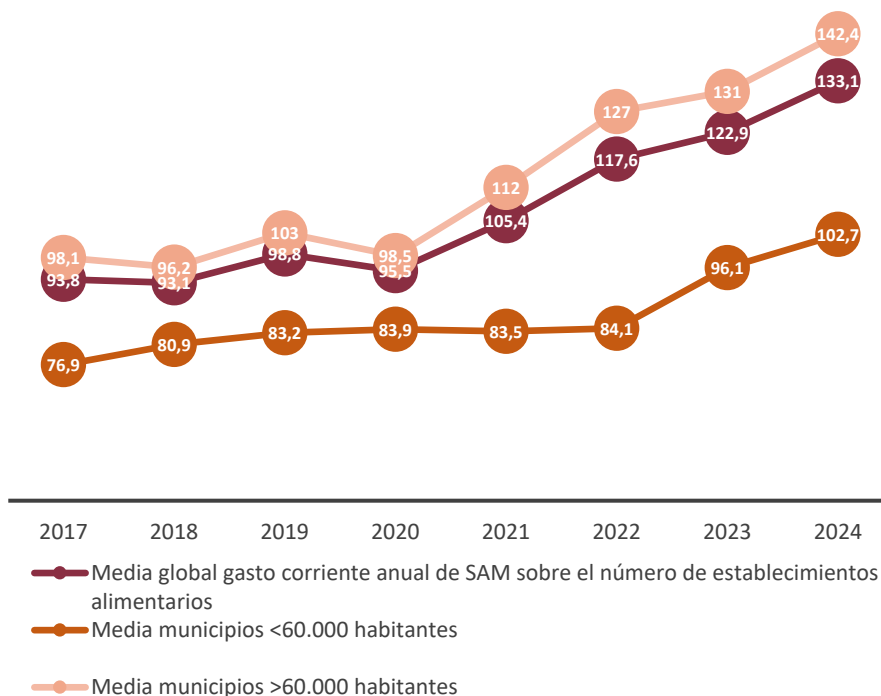
El gasto corriente de SAM por habitante ha pasado **de 0,89€ el 2017 a 1,29€ el 2024. Se trata de un incremento acumulado de 0,4€.** Excepto el año 2020 (año de la pandemia provocada por la COVID-19), la evolución del gasto corriente por habitante ha sido siempre positiva. Igualmente, **el gasto por establecimiento alimentario ha llegado el 2024 al máximo histórico de 133 €**, reflejando también una tendencia creciente durante los últimos años.

Evolución del gasto corriente en SAM (€/habitante)



En cuanto al **gasto corriente de SAM por establecimiento alimentario**, se observa una **diferencia destacada** entre los municipios de **más de 60.000 habitantes (142,3 €)** y los de **menos de 60.000 (102,7 €)**. Esta brecha se ha ampliado, pasando de 34,9 € el 2023 a 39,6 € el 2024.

Gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios en función de la población del ente local



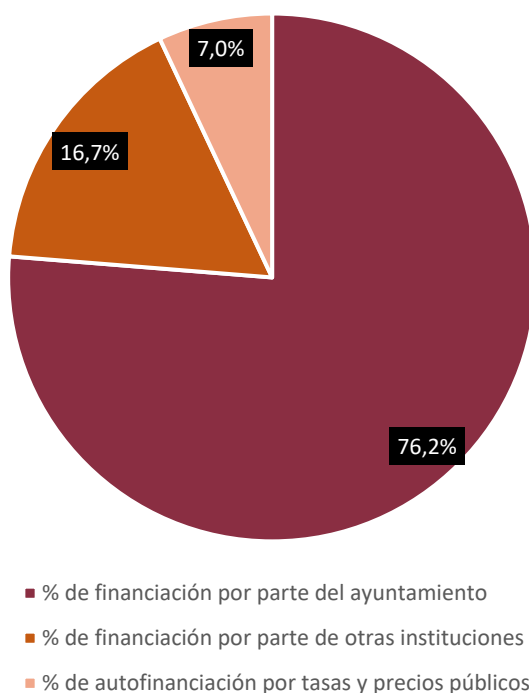
El **peso del gasto en seguridad alimentaria sobre el presupuesto corriente de Salud Pública** ha llegado igualmente a su **máximo histórico, con un 20,2%**. En cambio, la **proporción sobre el presupuesto corriente municipal se ha mantenido en el mínimo histórico, situándose**

nuevamente en el **0,09%**. La reducción respecto al 2021 se atribuye a la inclusión del dato de Barcelona (0,07%), un valor extremo que influye en la media y que, si se excluyera, haría que el gasto corriente en seguridad alimentaria se mantuviera en un 0,12% del presupuesto corriente municipal.

2.1.2 Origen de la financiación de SAM

La autofinanciación por tasas, precios públicos y otros ingresos repunta, pero todavía se mantiene lejos de los valores anteriores a la pandemia.

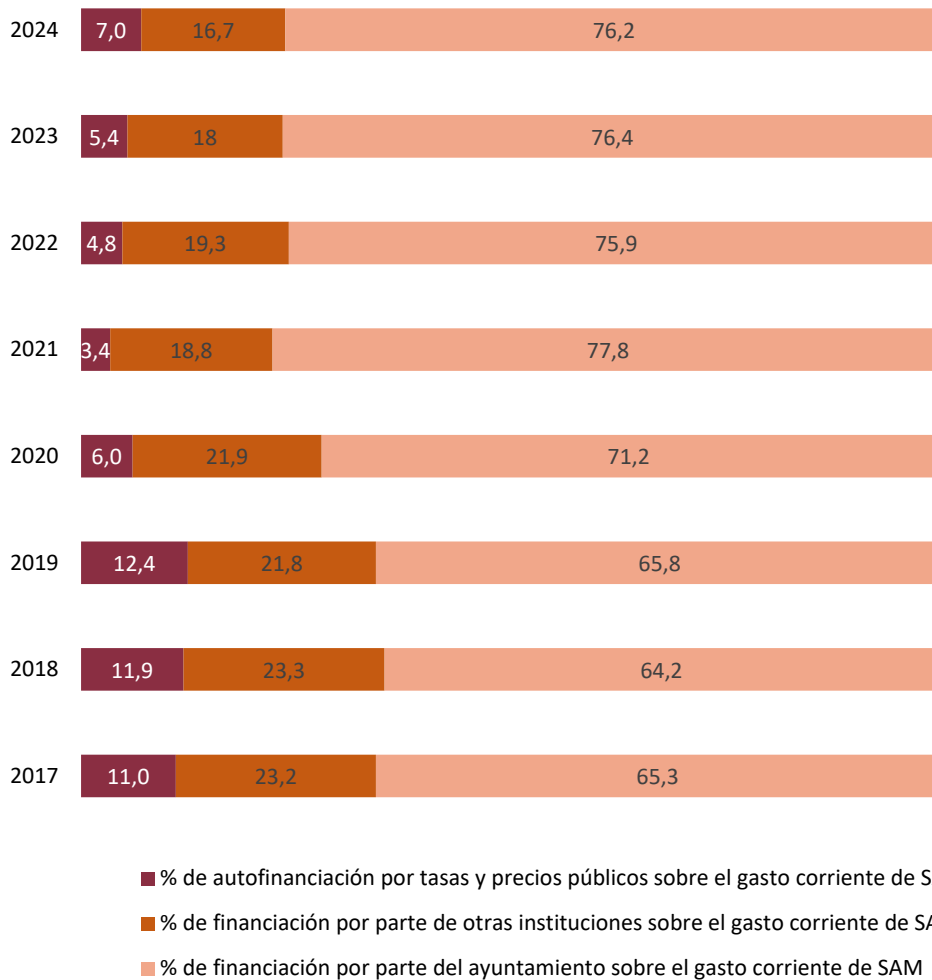
El año **2024**, los **ayuntamientos** asumieron **con recursos propios** más de **tres cuartas partes del gasto corriente de SAM**:



Por otro lado, tal como se puede ver en el siguiente gráfico, en el **2024** la autofinanciación mediante **tasas y precios públicos** ha aumentado en **1,6 puntos porcentuales (p.p)** respecto al 2023. Este incremento se ha producido en paralelo a una reducción de la financiación procedente de **otras instituciones**, que ha disminuido en **1,3 p.p.**

Como resultado, **las aportaciones de los ayuntamientos** se han mantenido y actualmente cubren el **76,2%** del **gasto corriente en seguridad alimentaria**.

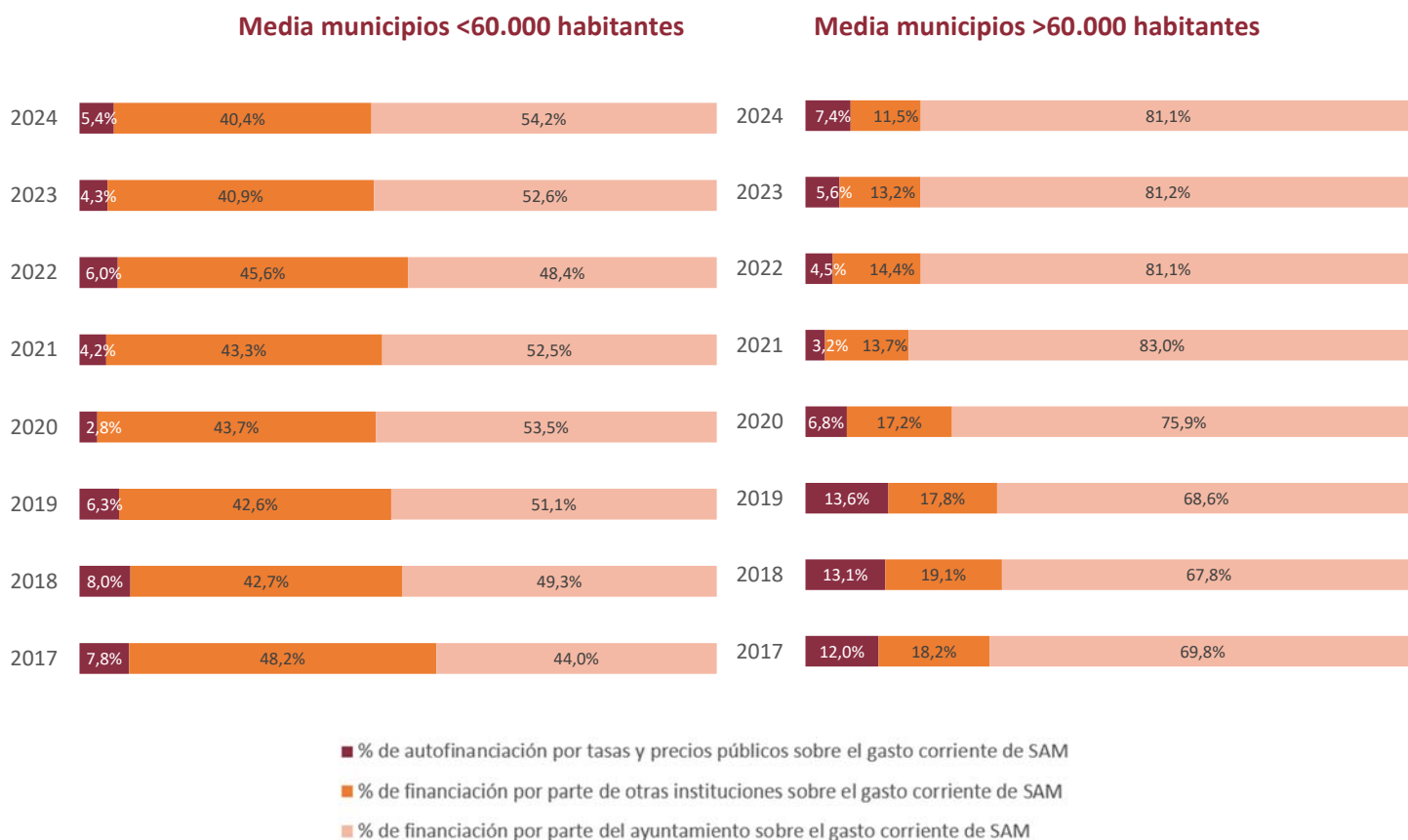
Fuentes de financiación del gasto SAM



La diferencia en las fuentes de financiación es significativa según la población del ente local. De media, **los municipios de menos de 60.000 habitantes** presentan una **mayor dependencia de la financiación de otras instituciones**, que se mantiene estable entre el **40 y el 45%** a lo largo de los años. **La Diputación de Barcelona** es la institución que aporta el mayor volumen de recursos.

En cambio, **en los municipios de más de 60.000 habitantes**, la financiación a cargo del Ayuntamiento es más elevada. **En 2024 se mantiene en el 81,1%** y muestra una **tendencia a estabilizarse** en los últimos años.

Fuentes de financiación en función de la población del ente local



2.2 Valores organizativos y recursos humanos

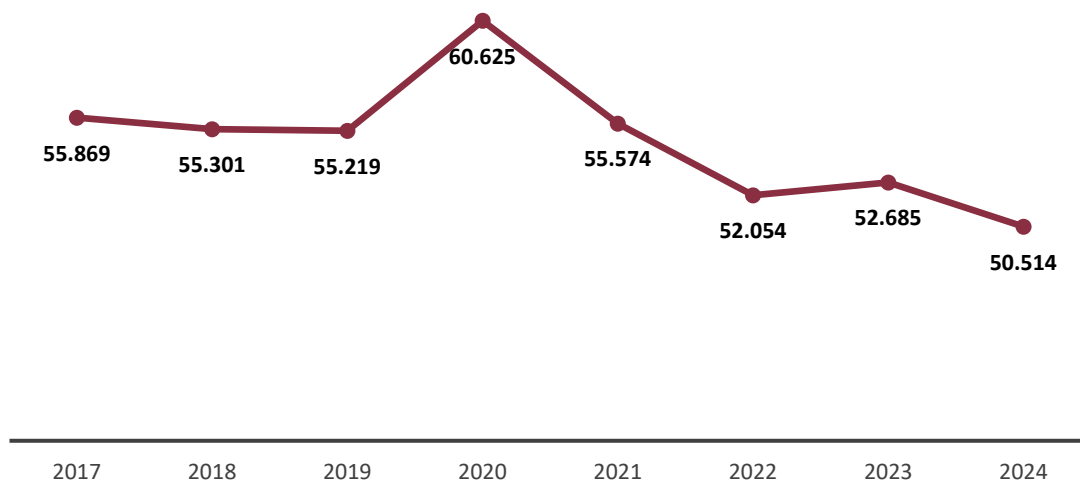
2.2.1 Recursos humanos

Tabla 2: Principales indicadores de recursos humanos y evolución respecto al año anterior

| | |
|--------------------------|---|
| 50.514 ↓ -4,1% | Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/se de SAM |
| 790 ↓ -7,1% | Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento |
| 202 ↓ -6,8% | Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/se SAM del ayuntamiento |

Durante el 2024, la **proporción de habitantes por trabajador/a de SAM continúa** la tendencia decreciente que empezó el 2020 y se sitúa en su valor más bajo desde el 2016, con **50.514 habitantes por persona trabajadora**.

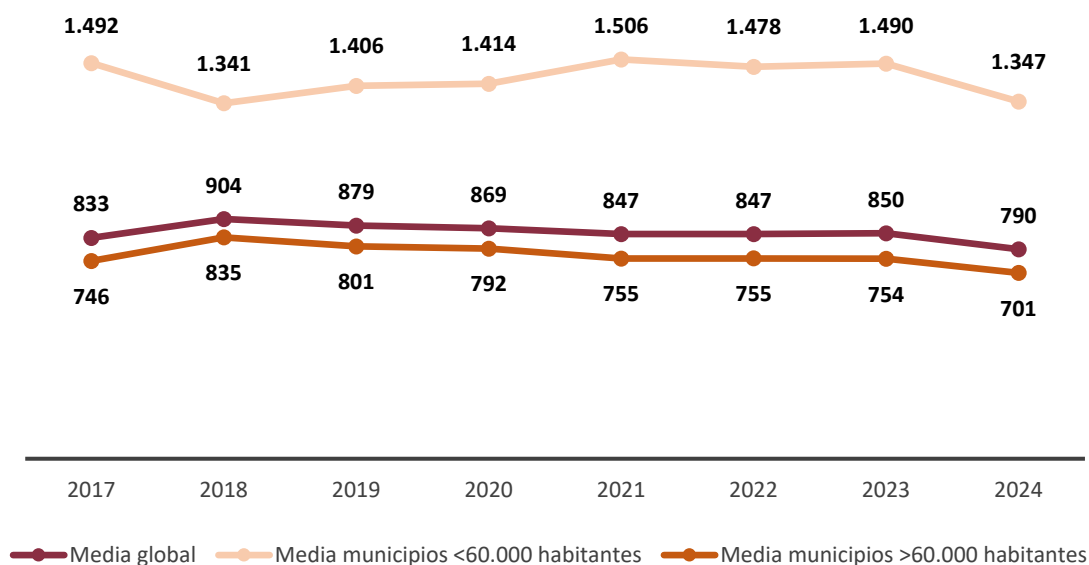
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM



La **media global de establecimientos por inspector/a también** ha mostrado una **tendencia a la baja** en los últimos años. Ha pasado de **847 establecimientos** por profesional el **2021** a **790** el **2024**. Este dato **refleja un mayor nivel de dotación de inspectores/as por habitante**.

En los **municipios de menos de 60.000 habitantes**, esta tendencia ha sido especialmente relevante: así, la media pasa de **1.490 establecimientos por inspector/a** el **2023** a **1.347** el **2024**. En cambio, en los **municipios de más de 60.000 habitantes**, se ha registrado de media un **aumento de la dotación de personal menos acentuado (754 establecimientos alimentarios por inspector/a** el **2023** y **701** el **2024**).

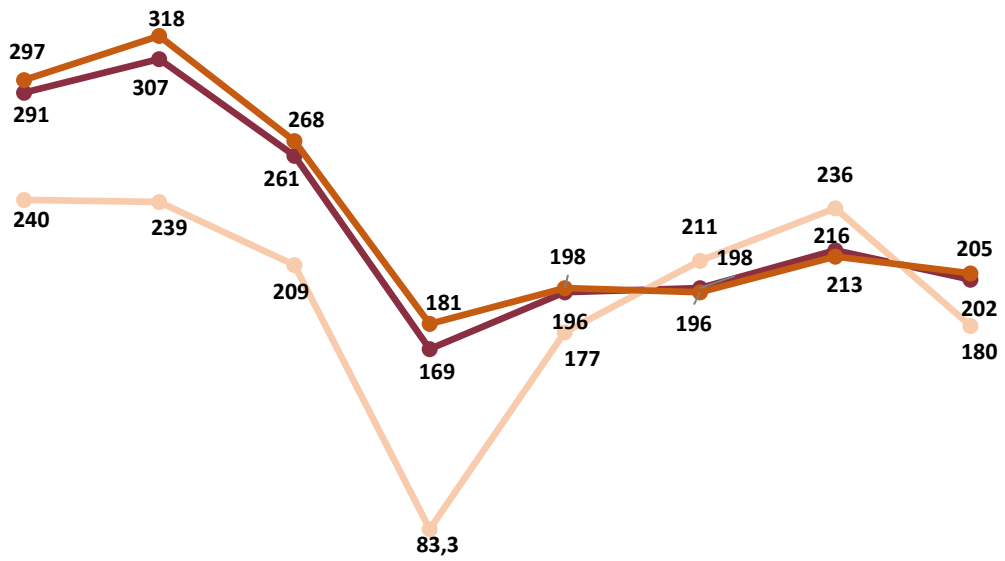
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento en función de la población del ente local



En cuanto al **número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM**, a pesar de que en los últimos años se había observado **una ligera tendencia al alza**, en el **2024** ha disminuido ligeramente, pasando de **216 a 202 visitas** por inspector/a. Este ligero descenso mantiene la media global en una línea de tendencia que podría indicar **cierta estabilización de este indicador** después de la fuerte disminución de los años 2019 y 2020.

Este indicador presenta **diferencias significativas** entre los **municipios de menos y de más de 60.000 habitantes**. En los dos años anteriores, los primeros superaban, de media, a los segundos. **Este año esta tendencia se ha revertido y son nuevamente los municipios de más población los que hacen, de media, más visitas de control.**

Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/se SAM del ayuntamiento en función de la población del ente local



— Media global — Media municipios <60.000 habitantes — Media municipios >60.000 habitantes

2.2.2 Estructura de personal

Después de lograr su **máximo histórico** en 2023 (**76%**), la **presencia de mujeres en las plantillas** de los servicios de seguridad alimentaria ha disminuido ligeramente en el 2024, situándose en el **72,7%**.

En cambio, en los **cargos de mando**, la **proporción de mujeres** ha llegado a su **máximo histórico**, con un **82,9%**.

Distribución del personal SAM por género

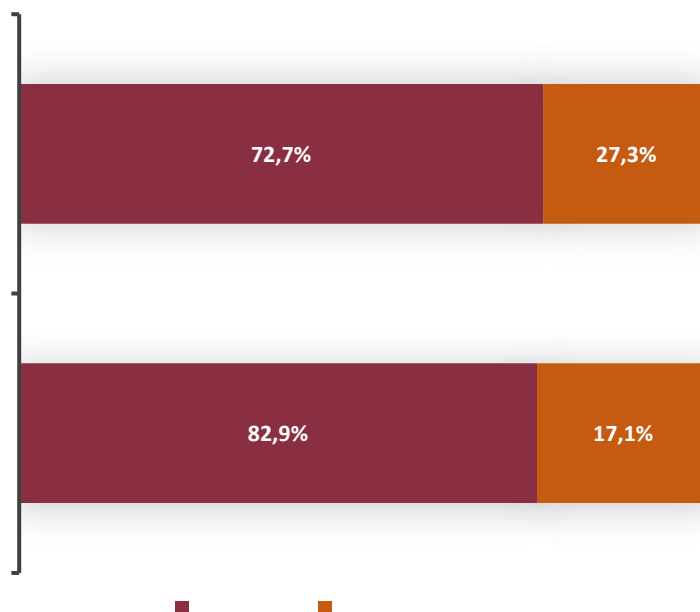
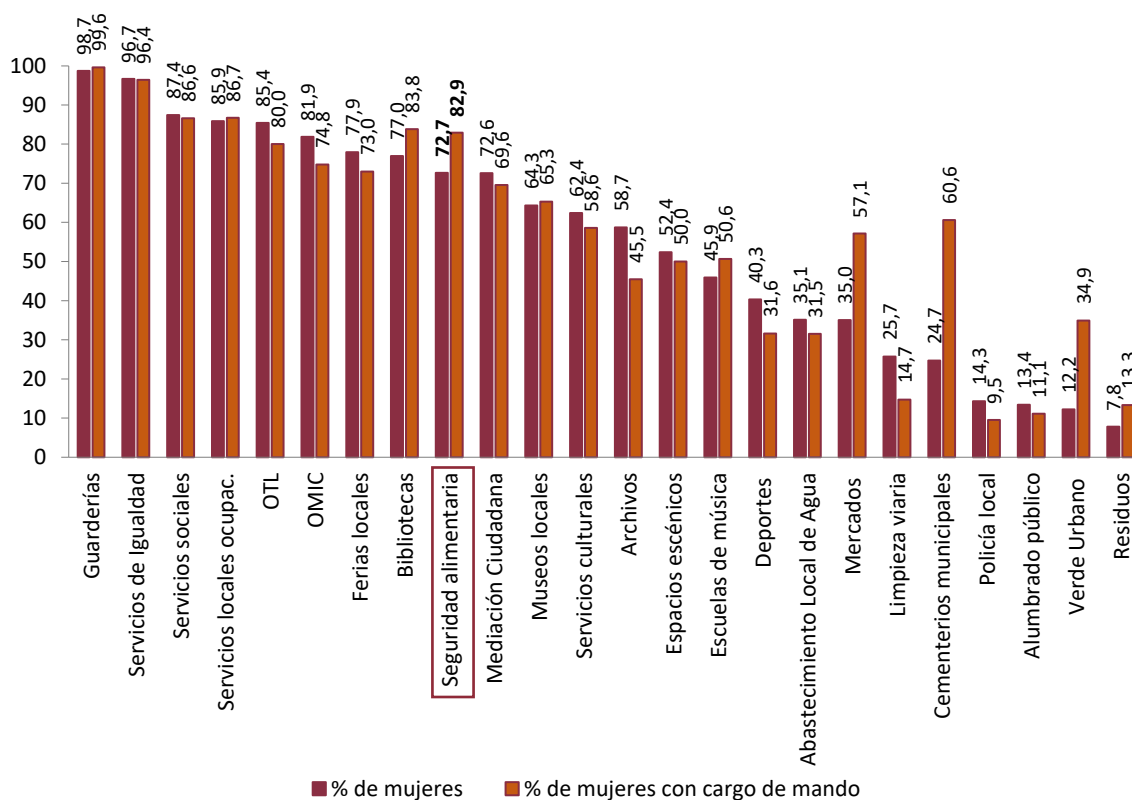


Tabla 3: Presencia de mujeres en los servicios de Seguridad Alimentaria en función de la población del ente local y evolución respecto al año anterior

| | Media global | Entes locales de menos de 60.000 habitantes | Entes locales de más de 60.000 habitantes |
|---|----------------------------|---|---|
| Porcentaje de mujeres sobre el número total de personas trabajadoras de SAM | 72,7% ↓ -3,4p.p. | 84,5% ↓ -6,1 p.p. | 69,9% ↓ -2,9 p.p. |
| Porcentaje de mujeres con cargo de mando sobre el número total de personas trabajadoras de SAM con cargo de mando | 82,9% ↑ +6,9p.p. | 78,6% ↓ -9,8 p.p. | 83,9% ↑ +11,2p.p. |

Analizando la perspectiva de género en los diferentes servicios participantes en los **Círculos de Comparación Intermunicipal**, se puede observar que los servicios de **Seguridad Alimentaria**, con un **72,7% de mujeres en plantilla** y un **82,9% de mujeres en posiciones de mando**, mantienen una alta presencia femenina. A pesar de ser un dato significativo, todavía hay ocho servicios que superan, de media, este porcentaje: destacan especialmente los servicios de Guarderías y los servicios de Igualdad, que están próximos al 100% en cuanto a presencia femenina.

% de mujeres trabajadoras y % de mujeres con cargo de mando de los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona



2

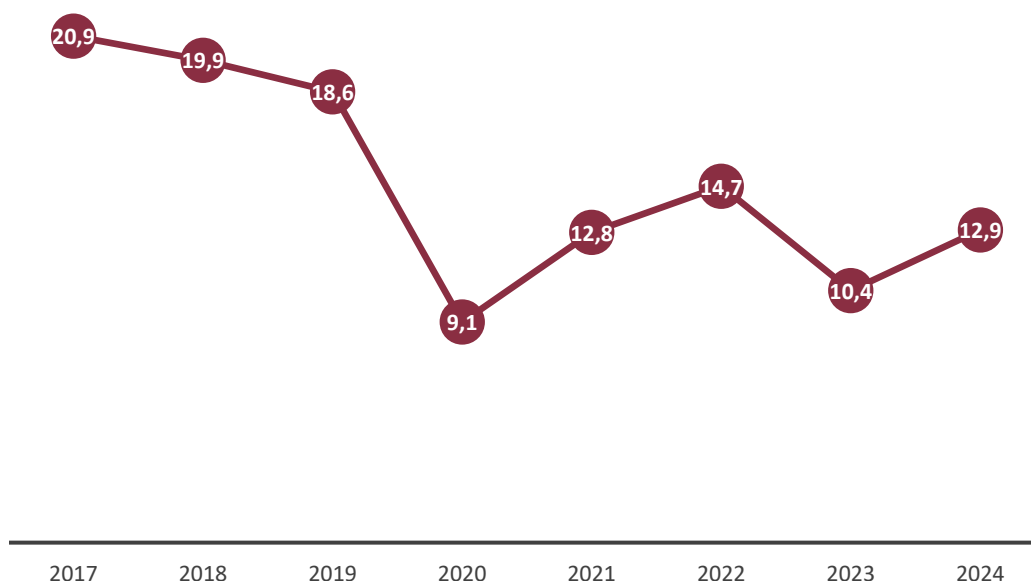
2.2.3 Horas de formación

En el **2024**, el tiempo destinado a formación específica en seguridad alimentaria por parte del personal ha aumentado ligeramente respecto al año anterior, pasando de **10,4 a 12,9 horas**.

A pesar de este incremento, los valores continúan por debajo de los registrados antes de la pandemia provocada por la COVID-19.

² Datos provisionales del 2024 exceptuando los servicios Policía local, Limpieza viaria, Gestión de residuos, Espacios escénicos, Guarderías, Deportes, Servicios Sociales, Mercados municipales, Ferias locales, Alumbrado público, Verde Urbano, Servicios culturales, Museos locales, Cementerios municipales, OTL, Abastecimiento Local de Agua y Servicios de Igualdad y Archivos que son datos del 2023. En el caso de los servicios de Bibliotecas, OMIC y Seguridad Alimentaria, son datos definitivos del 2024.

Número total de horas de formación específica por trabajador/a de SAM

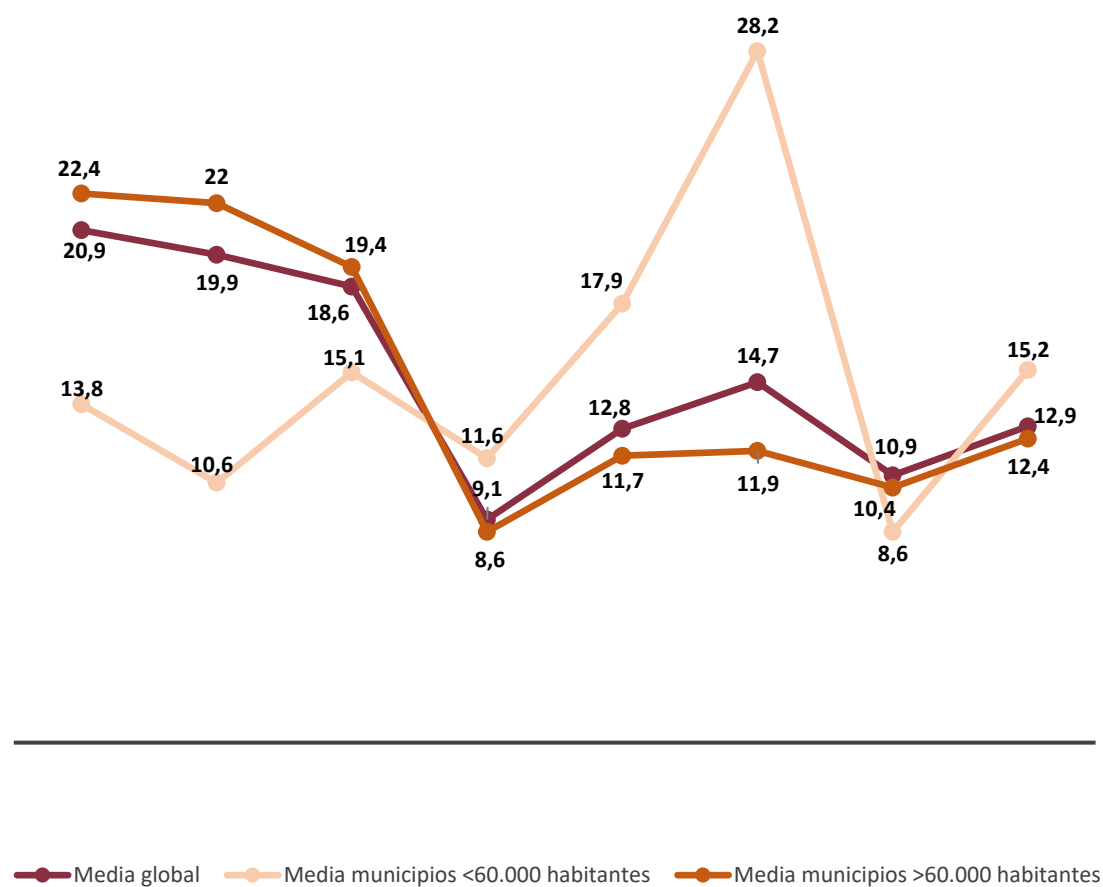


El incremento del 2024 en las horas de formación se ha dado sobre todo por el incremento en los **municipios de menos de 60.000 habitantes, en los que el valor ha repuntado significativamente de 8,6 a 15,2 horas** por trabajador/a. En los municipios de más de 60.000 habitantes también se ha incrementado, pero de forma menos relevante (de 10,9 a 12,4 horas).

Hasta el **2019**, los **municipios de menos de 60.000 habitantes** estaban **por debajo de la media global** en horas de formación, mientras que los **de más de 60.000** se situaban **por encima**. Ahora bien, a partir del **2020 esta situación se invirtió**. Los municipios de menor población experimentaron **un repunte progresivo** que los llevó a alcanzar las **28,2 horas en el 2022, superando ampliamente la media global**.

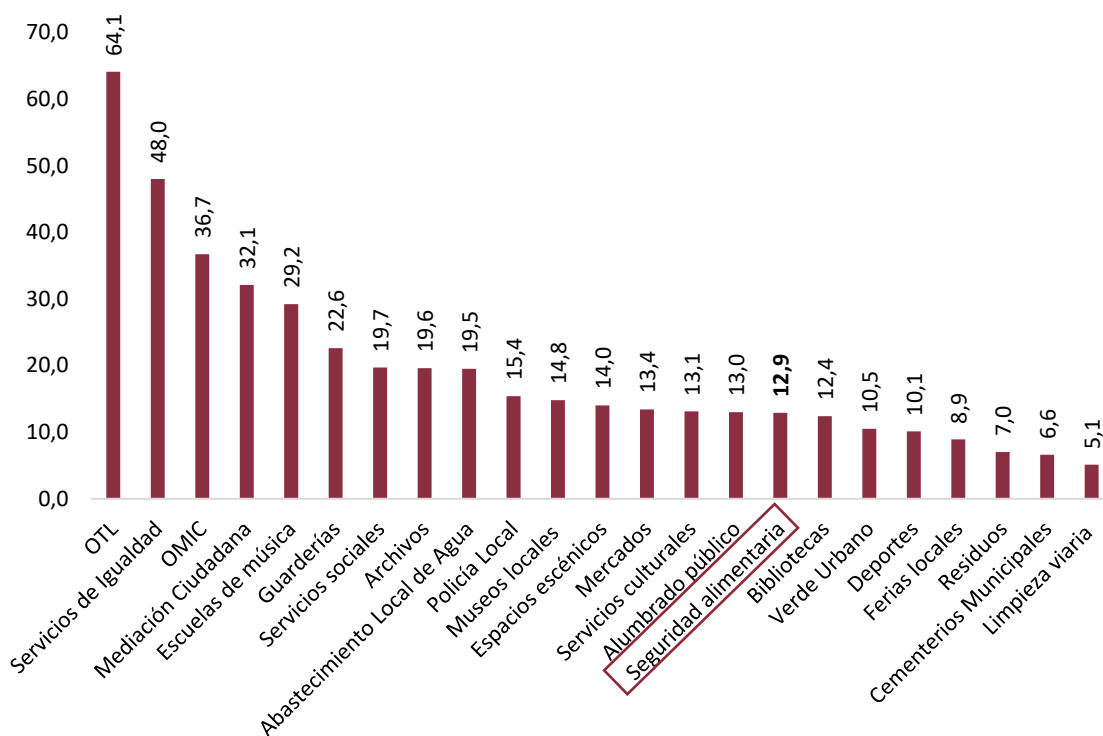
Con todo, en el **2024 la media global y la de los dos grupos de población muestran una tendencia a converger**, tal y como se observa en el gráfico siguiente.

Número total de horas de formación específica por trabajador/a de SAM en función de la población del ente local



De manera transversal, comparado con los diferentes servicios que se analizan en los **Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona**, la formación en seguridad alimentaria se mantiene por debajo de la media general. **Así, con 12,9 horas de formación por persona trabajadora, los servicios de Seguridad Alimentaria se encuentran a la parte inferior del conjunto de los servicios.**

Horas de formación específica por persona trabajadora de los servicios analizados en los Círculos de Comparación Intermunicipal de la Diputación de Barcelona³



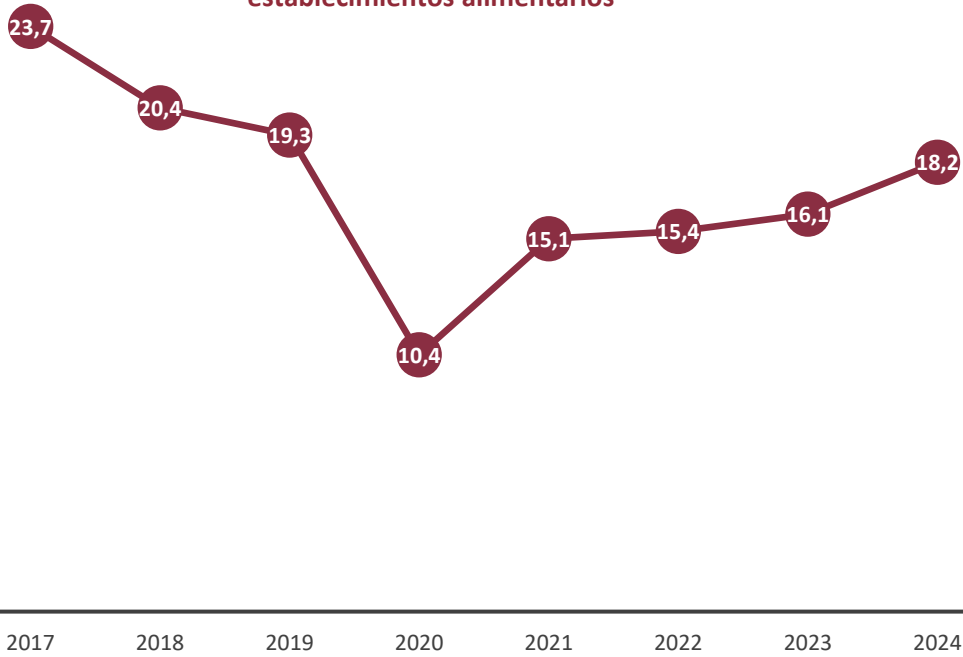
2.3 Encargo político y estratégico

2.3.1 Inspección y asesoramiento

Entre el **2017** y el **2024**, se ha observado **una fluctuación** en el **porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados** sobre el total de establecimientos alimentarios. El **2017** este indicador se situaba en el **23,7%**, pero cayó hasta su **mínimo en el 2020**, con solo **un 10,4%**. Esta fuerte disminución se explica por el **contexto de pandemia**, los **confinamientos** y el **cierre de establecimientos**. A partir del **2021**, se inició **una recuperación gradual** que se ha consolidado el **2024**, con un **18,2% de establecimientos inspeccionados** sobre el total de establecimientos alimentarios.

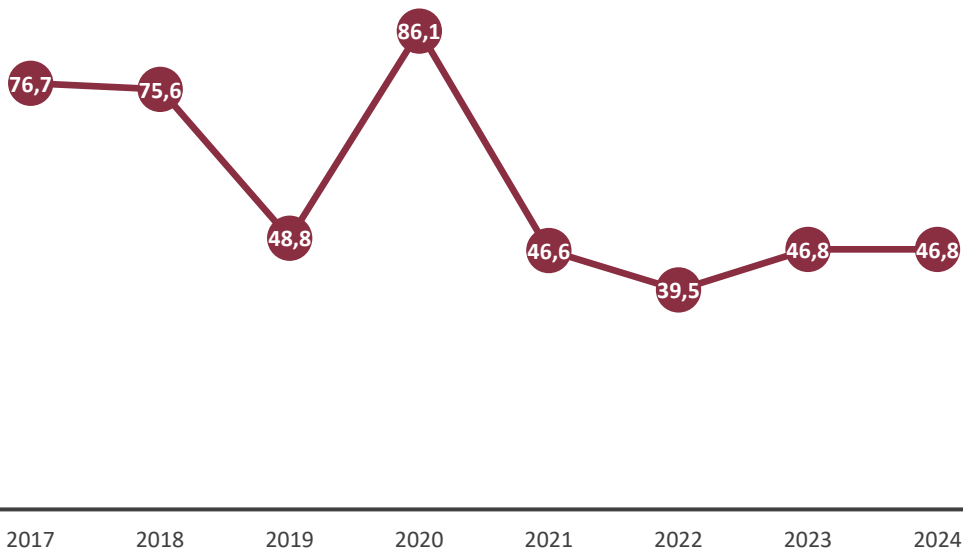
³ Datos provisionales del 2024 exceptuando los servicios Policía local, Limpieza viaria, Gestión de residuos, Espacios escénicos, Guarderías, Deportes, Servicios Sociales, Mercados municipales, Ferias locales, Alumbrado público, Verde Urbano, Servicios culturales, Museos locales, Cementerios municipales, OTL, Abastecimiento Local de Agua y Servicios de Igualdad y Archivos que son datos del 2023. En el caso de los servicios de Bibliotecas, OMIC y Seguridad Alimentaria, son datos definitivos del 2024.

% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios



En cuanto a los **asesoramientos a los establecimientos alimentarios**, después de alcanzar el **mínimo histórico en el 2022**, se consolida la **ligera recuperación iniciada en el 2023**. El **2024** se mantiene el mismo valor, con **46,8 asesoramientos por cada 1.000 establecimientos**.

Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1000 establecimientos alimentarios en el municipio



En el año **2020**, marcado por la **pandemia de la COVID-19**, se produjo un **aumento destacado** en la media de **establecimientos asesorados en los municipios de menos de 60.000 habitantes: 208 por cada 1.000**.

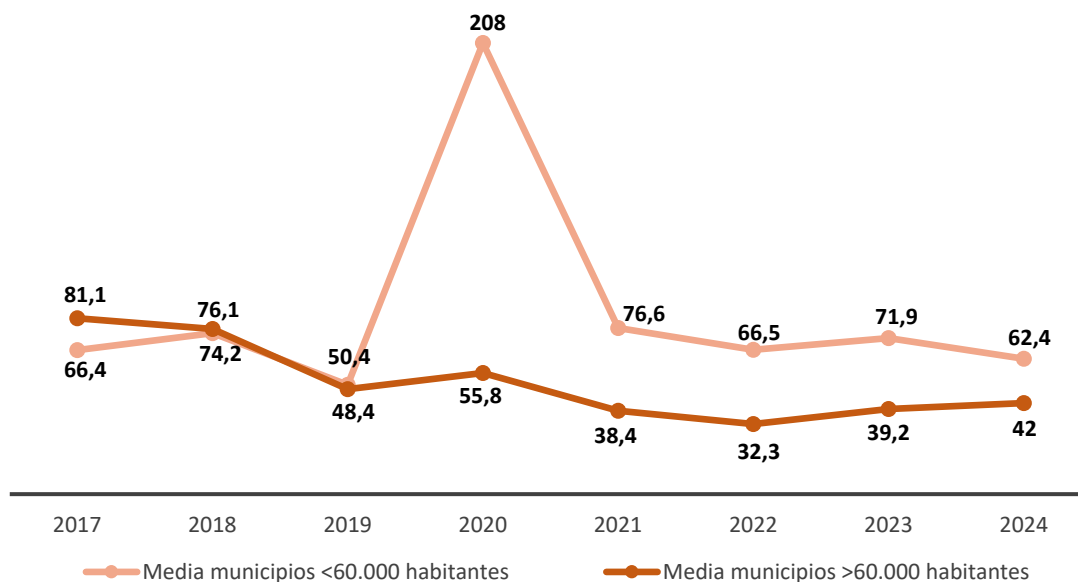
Desde entonces, estos municipios han mantenido **una media superior respecto a la de años anteriores a la pandemia**, pero con **una reducción significativa respecto al máximo registrado en el 2020**.

En los **municipios de más de 60.000 habitantes**, de media, **no hubo ningún aumento destacado en el 2020**, pero a **partir del 2022 se observa una tendencia al alza**, que **va reduciendo la distancia** con la media del grupo de municipios de menos de 60.000 habitantes.

Tabla 4: Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en función de la población del ente local y evolución respecto al año anterior

| | Media global | Entes locales de menos de 60.000 habitantes | Entes locales de más de 60.000 habitantes |
|--|-----------------------|---|---|
| Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios | 46,8 = 0,0% | 62,4 ↓ -13,2% | 42,0 ↑ 7,1% |

Evolución del número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en función de la población del ente local



2.4 Medidas coercitivas

Tabla 5: Principales indicadores de medidas coercitivas y evolución respecto al año anterior

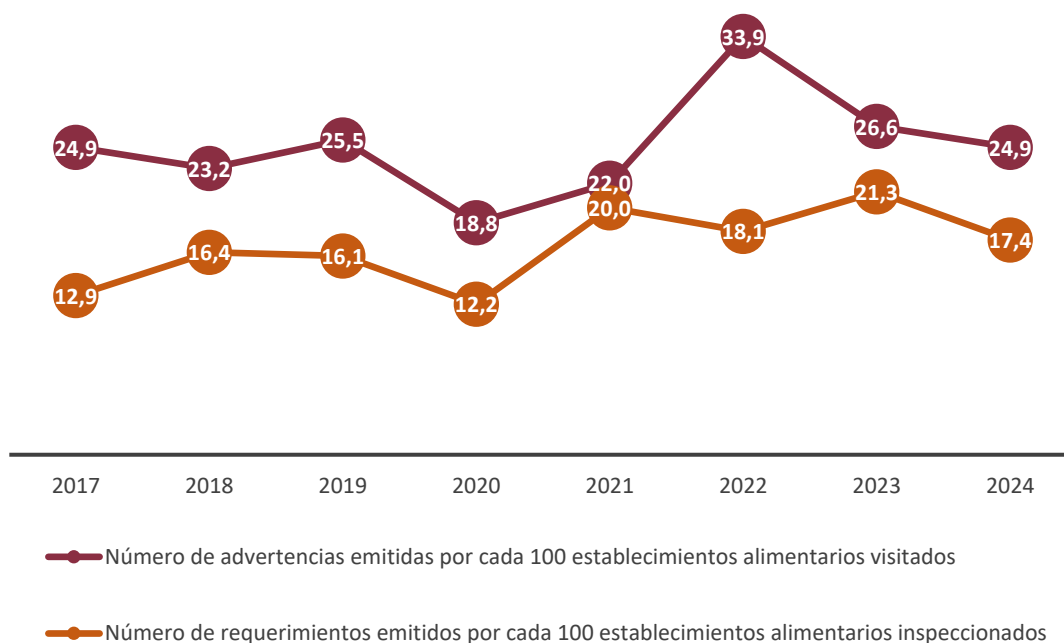
| | |
|---------------------------|--|
| 24,9 ↓ -6,4% | Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados |
| 17,4 ↓ -18,1% | Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados |
| 5,0% ↓ -0,2 p.p | % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos inspeccionados |
| 4,5% ↑ +0,6 p.p | % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos inspeccionados |

Las medidas coercitivas disminuyen en general, exceptuando el porcentaje de establecimientos sancionados que aumenta ligeramente.

En el 2024, el número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos visitados ha disminuido ligeramente respecto el 2023, situándose en **24,9**.

Asimismo, los requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos inspeccionados también han bajado ligeramente, llegando a los **17,4**.

Advertencias y requerimientos emitidos



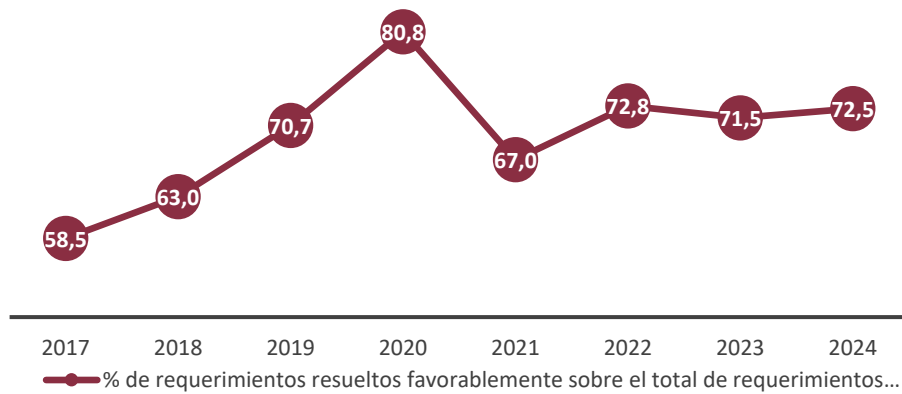
En cuanto al número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos visitados, podemos apreciar diferencias entre los municipios de menos y de más de 60.000 habitantes. Por el contrario, en relación al número de requerimientos emitidos, las medias no presentan diferencias entre los dos grupos de población.

Tabla 6: Número de advertencias y requerimientos en función de la población de los entes locales y evolución respecto al año anterior

| | Media global | Entes locales de menos de 60.000 habitantes | Entes locales de más de 60.000 habitantes |
|--|-------------------------|---|---|
| Número de advertencias emitidas por cada 100 establecimientos alimentarios visitados | 24,9 ↓ -6,4% | 29,9 ↓ -11,5% | 23,0 ↓ -2,5% |
| Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados | 17,4 ↓ -18,1% | 17,4 ↓ -22,7% | 17,4 ↓ -16,3% |

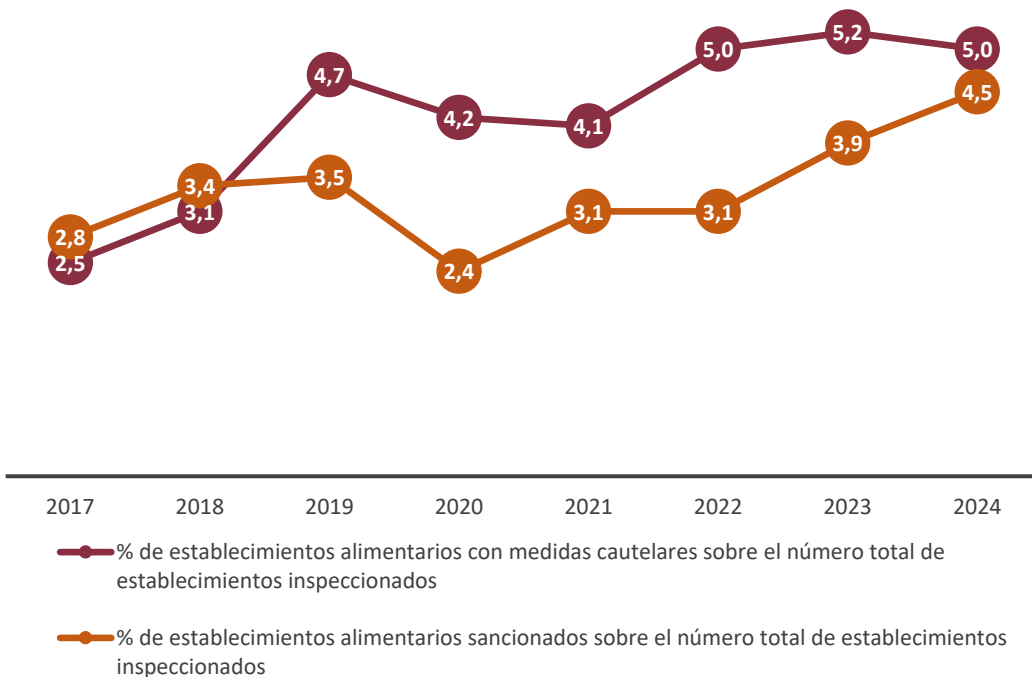
Hay que destacar también que el porcentaje de **requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos ha aumentado ligeramente hasta el 72,5%** y que tampoco se evidencian diferencias entre las medias de cada uno de los dos grupos de población en el 2024.

Requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos



En cuanto al resto de medidas coercitivas, en el 2024 se observa una **ligera disminución en los establecimientos con medidas cautelares** y un considerable aumento de los **establecimientos sancionados** (representan respectivamente el 5,0% y el 4,5% del total de los establecimientos inspeccionados), **llegando a un nuevo máximo histórico en el caso de las sanciones**.

Evolución de las medidas cautelares y las sanciones



En el caso de estos dos últimos indicadores, hay que destacar nuevamente la disparidad entre las medias de los entes locales de menos y de más de 60.000 habitantes.

Tabla 7: Medidas cautelares y sanciones en función de la población de los entes locales y evolución respecto al año anterior

| | Media global | Entes locales de menos de 60.000 habitantes | Entes locales de más de 60.000 habitantes |
|--|----------------------------|---|---|
| % de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 5,0% ↓ -0,2 p.p. | 2,7% ↑ +0,8 p.p. | 5,7% ↓ -0,6 p.p. |
| % de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados | 4,5% ↑ +0,6 p.p. | 1,3% =0,0p.p. | 5,5% ↑ +0,8 p.p. |

Como conclusión, en términos comparativos y **proporcionalmente sobre el total de establecimientos inspeccionados**, se puede afirmar que **los entes locales de menor población aplican más advertencias**, mientras que **los municipios de mayor población aplican más medidas cautelares y más sanciones**.

2.5 Conformidades

2.5.1 Establecimientos alimentarios inspeccionados

En términos generales, se reduce la conformidad en las instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles, alcanzando mínimos históricos.



Tal y como queda reflejado en la tabla siguiente, se observan **diferencias significativas** en la **conformidad de los establecimientos inspeccionados** según el **grupo de población**. Los **municipios de mayor población** presentan, de media, datos más positivos que los de menor población, tanto en instalaciones como en autocontroles. No obstante, **en la manipulación de alimentos**, la media de los municipios de menor población supera a la de los municipios de más de 60.000 habitantes.

Ahora bien, la proporción de establecimientos inspeccionados conformes en cuanto a **instalaciones** registra una **caída significativa** en el **2024** en los **municipios de más de 60.000 habitantes**, mientras que **aumenta en los municipios pequeños**, reduciendo la diferencia entre los dos grupos (5,1 p.p).

Respecto a los establecimientos inspeccionados conformes en cuanto a **prácticas de manipulación**, la tendencia global es de un **ligero descenso**, a pesar de que la media de los municipios de menos de 60.000 habitantes **aumenta**.

En relación a **los establecimientos inspeccionados que disponen de autocontrol**, también se produce un **aumento** en los municipios de **menos de 60.000 habitantes** y una **reducción sustancial** en los **que superan este umbral de población**.

Tabla 8: Porcentaje de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en función de la población de los entes locales y evolución respecto al año anterior

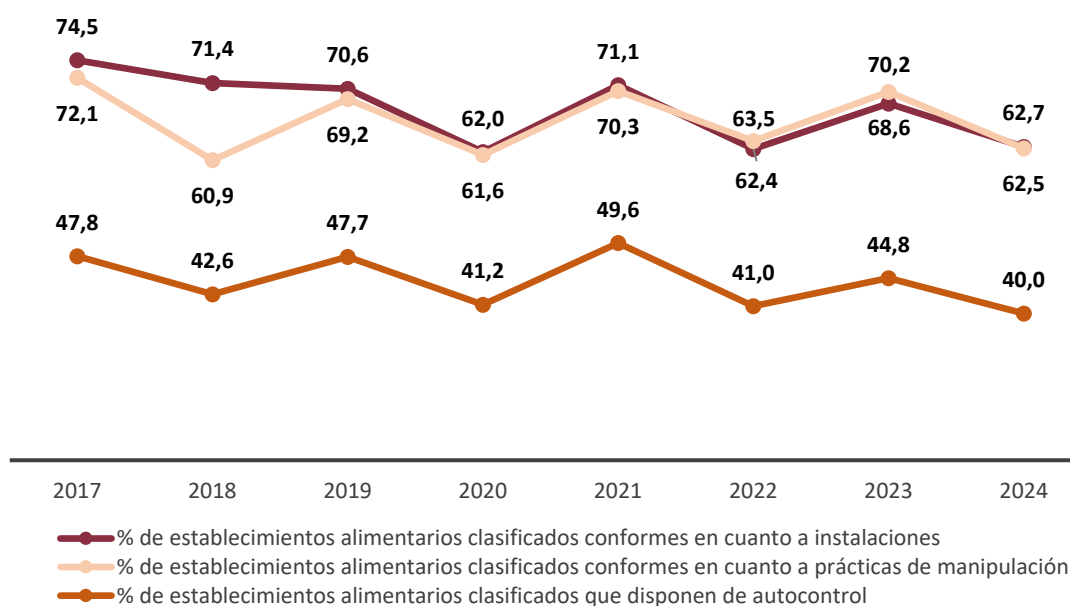
| | Media global | Entes locales de menos de 60.000 habitantes | Entes locales de más de 60.000 habitantes |
|---|-----------------------------|---|---|
| % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a instalaciones | 65,5% ↓ -2,3 p.p. | 61,6% ↑ +6,9 p.p. | 66,7% ↓ -5,5 p.p. |
| % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes en cuanto a prácticas de manipulación | 61,5% ↓ -1,8 p.p. | 65,1% ↑ +1,2 p.p. | 60,4% ↓ -2,7 p.p. |
| % de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol | 49,6% ↓ -7,8 p.p. | 37,2% ↑ +4,1 p.p. | 53,5% ↓ -12 p.p. |

2.5.2 Establecimientos alimentarios clasificados anualmente

Respecto a la **conformidad de los establecimientos clasificados anualmente**, se observa una **tendencia general a la baja**, sostenida en el tiempo y con algunas oscilaciones puntuales.

Esta **dinámica descendente** afecta los tres ámbitos evaluados: **instalaciones, prácticas de manipulación** y especialmente los **autocontroles**, que llegan a su **mínimo histórico**.

Nivel de conformidad en los establecimientos clasificados anualmente



En este caso, se observa **cierta uniformidad** en las medias de los grupos de población respecto a **las conformidades de los establecimientos clasificados en instalaciones y prácticas de manipulación**. En cambio, el **porcentaje de establecimientos clasificados con sistemas de autocontrol** es **significativamente más bajo en los municipios de menos de 60.000 habitantes**, a pesar **del incremento del 2024**.

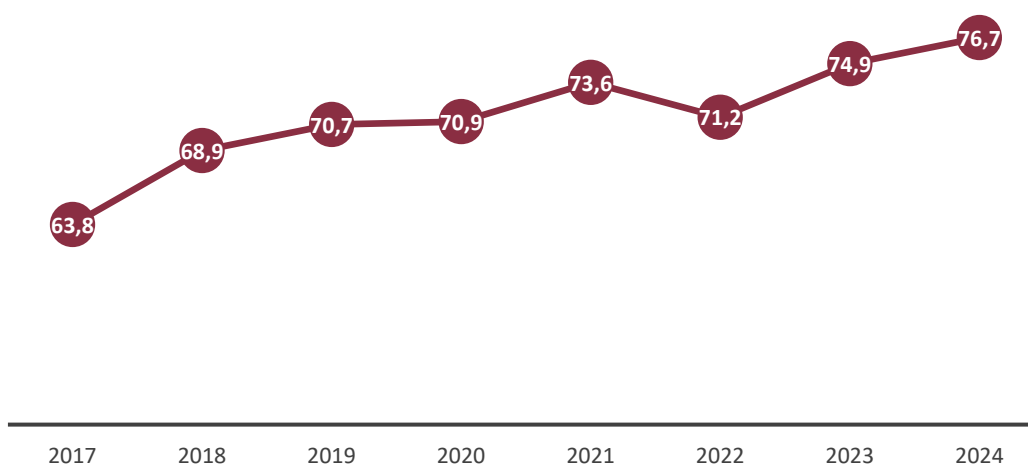
Tabla 9: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados conformes en función de la población de los entes locales y evolución respecto al año anterior

| | Media global | Entes locales de menos de 60.000 habitantes | Entes locales de más de 60.000 habitantes |
|---|-----------------------------|---|---|
| % de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a instalaciones | 62,7% ↓ -5,9 p.p. | 61,1% ↓ -2,2 p.p. | 63,7% ↓ -8,1 p.p. |
| % de establecimientos alimentarios clasificados conformes en cuanto a prácticas de manipulación | 62,5% ↓ -7,7 p.p. | 64,7% ↓ -7 p.p. | 61,2% ↓ -8,1 p.p. |
| % de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol | 40,0% ↓ -4,8 p.p. | 33,4% ↑ +2,0 p.p. | 43,9% ↓ -9,0 p.p. |

2.6 Mapa de riesgo

El año **2024**, se **consolida la tendencia al alza en el porcentaje de establecimientos clasificados** (valor acumulado de los otros años). Así, se alcanza el **máximo histórico registrado con un 76,7%**.

% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios



Ahora bien, de media, la **proporción de establecimientos clasificados** sobre el total de establecimientos alimentarios presenta **diferencias significativas según el grupo de población**.

En los **municipios de menos de 60.000 habitantes**, se registra un **descenso de 1,2 puntos porcentuales**, mientras que en los **de más de 60.000** se observa un **aumento de 3,3 puntos porcentuales**.

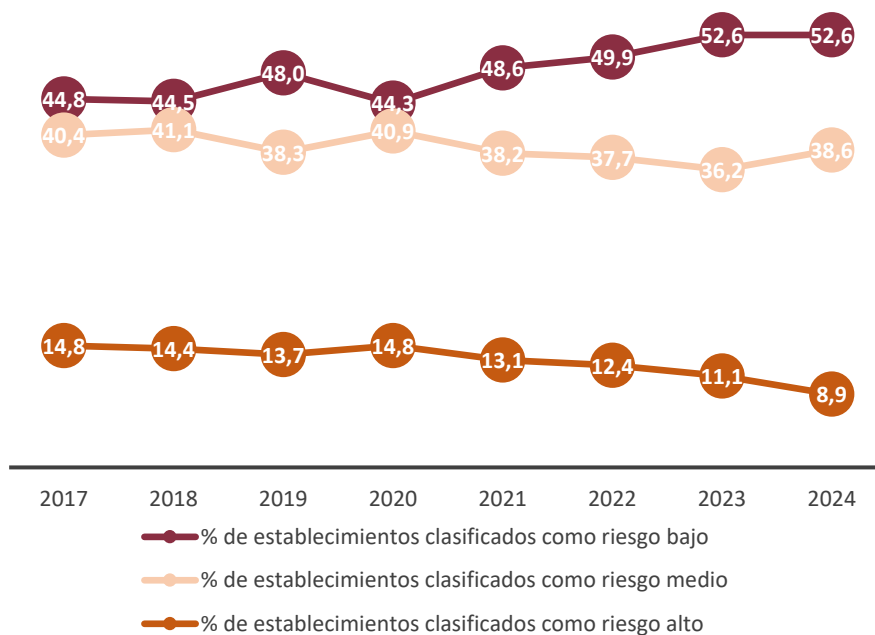
Tabla 10: Porcentaje de establecimientos alimentarios clasificados en función de la población de los entes locales y evolución respecto al año anterior

| | Media global | Entes locales de menos de 60.000 habitantes | Entes locales de más de 60.000 habitantes |
|--|---------------------------|---|---|
| % de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios | 76,7% ↑ 1,8 p.p | 66,4% ↓ -1,2 p.p | 81,8% ↑ +3,3 p.p |

Respecto al mapa de riesgo, el 2024 se han consolidado dos hitos destacados:

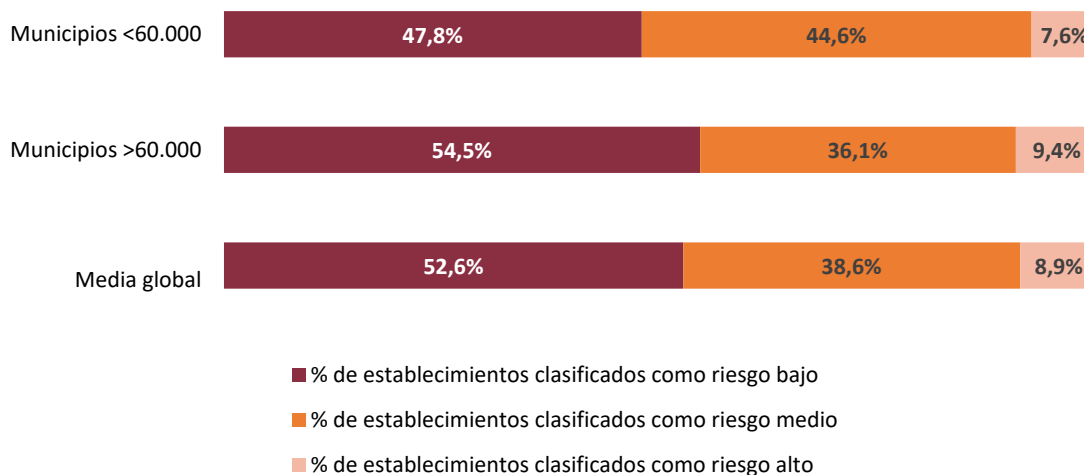
- > **Se ha mantenido el máximo histórico** de establecimientos **clasificados como riesgo sanitario bajo**, logrado el 2023.
- > Del mismo modo, **se ha vuelto a batir el mínimo histórico de establecimientos clasificados como riesgo sanitario alto**, igual que en el 2022 y en el 2023.

Evolución del mapa de riesgo de los establecimientos alimentarios clasificados



No obstante, tal y como se puede comprobar en el gráfico siguiente, hay ligeras diferencias en **función de la población del ente local**.

Mapa de riesgo sanitario en función de la población de los entes locales



3. Talleres de mejora

Los días 14 y 15 de mayo de 2025 se celebraron los talleres de mejora con el personal técnico de los diferentes servicios municipales de Seguridad Alimentaria participantes de la presente edición del CCI SAM.

Durante los talleres, se pudieron **intercambiar experiencias**, conocimientos y buenas prácticas, todo para seguir fomentando la cultura de la evaluación y la mejora continua de los servicios municipales.

La primera actividad, denominada "**Descubre tu municipio**", tenía como objetivo generar un proceso de reflexión entre los participantes que tenían que identificar qué gráfico de evolución de un determinado indicador correspondía a su servicio de entre todo un conjunto de propuestas que se les presentaron, fomentando así la reflexión individual, el debate intermunicipal y la justificación colectiva de las elecciones realizadas.

La segunda actividad, denominada "**Un problema, una solución**", tenía por objetivo generar propuestas de mejora sobre aspectos concretos de los servicios mediante una dinámica de grupo que consistía en la formulación y planteamiento de inquietudes, dificultades, dudas o situaciones complejas asociadas a la práctica cotidiana del personal técnico para explorar soluciones conjuntamente, compartir experiencias e identificar buenas prácticas que pudieran ayudar a mejorar la situación o servir de referencia para los otros entes locales.

A continuación, se recogen las preguntas y respuestas formuladas durante las dos jornadas, agrupadas en función de su temática.

CRITERIOS A APLICAR EN EL REGISTRO SANITARIO MUNICIPAL

Los criterios registrales

A medio plazo se prevén cambios normativos relativos a la regulación del registro municipal y la codificación de establecimientos alimentarios. La Generalitat de Catalunya está trabajando en la redacción de un nuevo Decreto regulador del registro autonómico que llevará a la actualización y homogeneización de los criterios registrales, ya que de los que disponemos actualmente están obsoletos con los cambios del RD1021/22.

En paralelo, la Generalitat está trabajando en la elaboración de una base de datos autonómica que integrará todos los datos registrales de cada municipio y que será pública y compartida.

Mientras tanto, tenemos que seguir trabajando con el documento de [Criterios registrales para establecimientos minoristas de alimentación de Catalunya](#)⁴ y su [Documento de aplicabilidad](#)⁵ que lo acompaña. En ellos se especifican los criterios a seguir para determinar cuándo es necesario que un establecimiento disponga de más de un código de registro sanitario.

Establecimientos ambulantes con sede social en otro municipio

Los operadores tienen que presentar la declaración responsable y la solicitud de registro municipal al ayuntamiento del municipio donde tienen su sede social, que es la administración competente. Aun así, varios servicios municipales han expuesto dificultades derivadas del hecho que algunos ayuntamientos por falta de medios no dan respuesta a estas solicitudes y/o no disponen de registro municipal de establecimientos alimentarios, lo cual genera una situación de indefinición administrativa para los operadores. En algunos casos, se ha sugerido a las personas titulares que acudan al Síndic de Greuges para denunciar esta falta de respuesta institucional.

Ante la persistencia de esta situación, algunos municipios optan por excluir de las ferias los establecimientos que no pueden acreditar la documentación mínima exigida. Aun así, esta medida genera controversia, puesto que otros servicios consideran injusto sancionar al operador por una disfunción administrativa ajena a su responsabilidad.

El problema acontece especialmente complejo cuando se trata de operadores provenientes de otras comunidades autónomas, puesto que las diferencias normativas y de registro entre territorios dificultan todavía más la verificación documental.

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

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

Establecimientos ambulantes con sede social en el municipio, pero que solo operan en otros municipios

Los técnicos y técnicas de SAM explican que, para proceder al registro de un vendedor ambulante, se puede requerir que este monte físicamente la parada en algún lugar del municipio y la ponga en funcionamiento, con el objetivo de verificar las condiciones reales de manipulación, el equipamiento y las condiciones de almacenamiento de los alimentos.

Esta práctica permite al menos valorar la estructura y las características de la parada y permite deducir cómo serán las condiciones higiénicas cuando el vendedor ambulante participe en mercados o ferias de otros municipios.

Food-trucks con múltiples unidades

Los técnicos se encuentran con varias dudas en el momento de registrar e inspeccionar food-trucks cuando un mismo titular dispone de varias unidades (remolques, vehículos) y, en especial, cuando estas no son propiedad del titular, sino que se alquilan puntualmente para ir a un acontecimiento.

Como el registro municipal es para actividades y no para vehículos o remolques, idealmente habría que otorgar un solo número de registro, independientemente del número de unidades que se disponga o de si se alquilan. No obstante, otros técnicos consideran que, si las food-trucks tienen matrícula propia y desarrollan actividades diferenciadas, se pueden registrar individualmente.

También habrá que tener presente en el momento de otorgar los registros municipales, si los alimentos se preparan in situ o si la food-truck solo hace funciones de venta o distribución porque disponen de otro establecimiento fijo donde se hacen las elaboraciones.

Cuando el titular de la/s food truck/s dispone de la sede social en el municipio, pero no opera en este, se recomienda programar la visita de inspección con él, aunque tenga que ser montada específicamente la food truck para la inspección y no sea durante un acontecimiento real. Esto permitirá verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias de las estructuras e instalaciones y exigir que se dispongan de unos planos mínimos de autocontrol.

No obstante, los técnicos de los municipios donde se celebren acontecimientos con food trucks tendrán que inspeccionar los vehículos o remolques específicos que estén operando en aquel momento, independientemente de cuántas food-trucks tenga registradas la empresa.

Máquinas de venta de productos alimentarios

Las máquinas de vending alimentario ubicadas en un mismo espacio, como puede ser un aeropuerto u otras instalaciones grandes, plantean cuestiones sobre la forma de registrarlas e inspeccionarlas. Algunos municipios consideran que, si existen varias máquinas de la misma titularidad, se puede otorgar un único número de registro municipal a nombre de la empresa responsable y que la inspección puede abordarse de manera global mediante una única actuación formalizada.

Como referencia, se propone seguir la metodología utilizada en Barcelona para grandes empresas con numerosos puntos de venta, basada en sistemas de muestreo y extrapolación. Este enfoque permite racionalizar el control sanitario, manteniendo la trazabilidad y la responsabilidad del operador sin tener que hacer inspecciones individualizadas para cada máquina.

CRITERIOS A APLICAR DURANTE LAS VISITAS DE CONTROL A LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Productos que aparentemente requieren refrigeración, pero no lo indican en el etiquetado

En varios mercadillos se ha detectado la comercialización de productos de elaboración propia, como el pastel de hígado, con un etiquetado ambiguo sobre la necesidad de refrigeración. A criterio del personal técnico, estos productos tendrían que conservarse refrigerados; sin embargo, los elaboradores indican que pueden mantenerse a temperatura ambiente y la normativa vigente no lo contradice explícitamente. Esta ambigüedad genera conflictos durante las inspecciones, puesto que los tenderos alegan que no hay ninguna obligación expresa de refrigerar estos alimentos. El personal técnico considera que la forma adecuada de acreditar la necesidad de refrigeración sería mediante estudios de vida útil, pero estos son costosos y en la mayoría de los casos están fuera de su alcance.

La situación se ve agravada cuando se trata de paradas con obrador propio y RSIPAC, dado que el control de la elaboración de estos productos no es competencia municipal, pero su venta sí. Ante la carencia de respuesta por parte de la Agencia de Salud Pública de Catalunya (ASPCAT) a las consultas informales realizadas por algunos técnicos, se recomienda formalizar estas consultas a través de EACAT, adjuntando el acta de inspección correspondiente. Esta vía permite dejar constancia de la actuación municipal dentro del ámbito de sus competencias y trasladar la responsabilidad a la ASPCAT.

Aun así, se pone de manifiesto una aplicación desigual de los criterios sanitarios entre municipios, lo cual favorece comportamientos menos rigurosos por parte de los tenderos en aquellos municipios con menor capacidad inspectora. Para abordar esta problemática, se

propone impulsar criterios armonizados en el ámbito de los mercadillos, promover el uso de guías como la que ha elaborado la Diputación de Barcelona y reforzar la comunicación con las unidades de mercados y comercio así como con figuras como los coordinadores de mercado.

Incorporación de la revisión de la rotulación a las inspecciones de seguridad alimentaria

Algunos servicios municipales de SAM han planteado la duda sobre si la revisión de los letreros informativos —como, por ejemplo, los relacionados con la congelación para eliminar el *Anisakis*, la indicación de productos descongelados o el tipo de envase— tendría que formar parte del control oficial.

A pesar de que algunos aspectos de la rotulación, como el consumo de tabaco o alcohol, son competencia de otras administraciones como la Generalitat o los servicios de Consumo, se considera conveniente que el personal técnico de SAM incorpore la verificación de estos elementos durante la inspección. En caso de detectar incumplimientos que no sean competencia propia, se recomienda derivarlos al servicio correspondiente.

En cuanto a los letreros vinculados directamente con la seguridad alimentaria, varios municipios ya han integrado su revisión dentro de la rutina inspectora. Esta práctica permite garantizar una mejor información a la persona consumidora y reforzar la trazabilidad de los productos alimentarios comercializados en establecimientos minoristas.

Viabilidad de los obradores compartidos en mercados municipales

Algunos municipios han empezado a explorar la implantación de obradores compartidos dentro de los mercados municipales como estrategia para fomentar la actividad económica y facilitar la elaboración propia de los productos por parte de los tenderos. En algunos territorios, este modelo ya se ha implantado y funciona correctamente. Es una opción viable siempre que se cumplan los requisitos sanitarios y organizativos.

Control de la actividad de elaboración de alimentos en domicilios particulares

En general, se considera que la intervención del personal técnico de SAM no es procedente cuando la actividad no está legalmente reconocida o no cuenta con la licencia correspondiente.

Varios municipios señalan que, en la práctica, es el planeamiento urbanístico o el departamento de Actividades quien determina si este tipo de actividades son admisibles. En caso de que la actividad no esté legalizada o reconocida como permitida, el servicio de Salud Pública no tendría que intervenir.

Control de la actividad de los “chefs a domicilio”

Esta actividad, si ha sido debidamente comunicada al Ayuntamiento, tendría registro municipal, puesto que sirven alimentos al consumidor final.

Una forma de abordar la inspección sería programando una reunión con el titular para preguntarle cómo desarrolla la actividad, donde compra las materias primas, qué enseres utiliza, si dispone de formación en manipulación de alimentos, etc. y pedirle que lleve la ropa de trabajo. De este modo, se podría hacer una mínima valoración de si las condiciones sanitarias son adecuadas cuando lleva a cabo su actividad para sus clientes.

Competencia municipal en el control de los casales de verano con servicio de comedor

Cuando el casal está vinculado a entidades que dependen directamente del ayuntamiento — como, por ejemplo, las concejalías de deportes o de cultura—, los servicios municipales de SAM asumen habitualmente su supervisión. Aun así, hay municipios que no consideran que el control de estas actividades sea competencia de su Servicio de SAM y otros que han optado para abordar preventivamente esta cuestión mediante formaciones específicas dirigidas tanto a directores de escuelas como al personal que trabaja en casales de verano. También se han impulsado acciones de difusión orientadas a reforzar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en este tipo de actividades temporales.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS EN LA CLASIFICACIÓN DEL RIESGO

La clasificación del riesgo del PNCOCA

Varios municipios han iniciado la transición hacia el sistema de clasificación de los establecimientos minoristas según el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA). La experiencia compartida indica que comporta algunos cambios importantes en la

gestión del servicio, puesto que uno de los efectos observados es el incremento significativo de establecimientos clasificados como de riesgo bajo, hecho que puede disminuir la frecuencia de visitas de control previstas para este grupo. Por este motivo, se recomienda que, si se decide adoptar el modelo del PNCOCA, se haga de manera global para todos los establecimientos, asegurando coherencia interna en la aplicación de los criterios. Algunos municipios han adaptado sus herramientas digitales para integrar los nuevos criterios y han revisado el sistema de puntuación, incluyendo otros factores específicos que pueden incrementar el riesgo.

Momento óptimo para la clasificación del riesgo sanitario y diferencias entre modelos

Algunos municipios han detectado que el número de establecimientos clasificados de riesgo sanitario alto es muy reducido, hecho que puede indicar diferencias en los criterios o en el momento en el que se hace la clasificación. La práctica habitual en algunos servicios es esperar hasta la última inspección para asignar la categoría de riesgo, cuando las condiciones del establecimiento ya han sido mejoradas. Ahora bien, esta estrategia puede distorsionar el mapa de riesgo y la planificación posterior de las inspecciones.

Los técnicos de los diferentes servicios coinciden en que la clasificación tendría que realizarse preferentemente en la primera visita, cuando se puede captar de manera más objetiva el estado real del establecimiento. También se defiende que el riesgo sanitario tendría que tener en cuenta el histórico de cumplimiento de cada operador y no solo las condiciones puntuales del momento de la inspección.

Actualización de la clasificación del riesgo ante nuevas incidencias

Cuando después de una visita de valoración del riesgo surge una nueva incidencia en un establecimiento, los servicios municipales se plantean si hay que repetir la clasificación del riesgo. La práctica recomendada es volver a hacer la valoración, especialmente si la situación operativa del establecimiento ha cambiado de manera relevante, puesto que el análisis inicial podría haber quedado desfasado.

Se recomienda volver a clasificar el establecimiento con el protocolo de la Diputación de Barcelona cada vez que se realiza una visita. Esto permite tener una imagen actualizada y ajustar la frecuencia de seguimiento de manera más precisa. En el caso de las clasificaciones según el sistema del PNCOCA, la aparición de una incidencia —como, por ejemplo, una denuncia— comporta el incremento automático de un punto en la valoración del riesgo.

Criterios para planificar las inspecciones anuales a los establecimientos alimentarios

Los técnicos y técnicas de SAM explican que los criterios de planificación de las inspecciones anuales varían según los recursos disponibles y la estructura organizativa de cada servicio. En

general, se priorizan las inspecciones a los nuevos establecimientos y a los cambios de titularidad, puesto que se consideran situaciones con un riesgo potencial más elevado o incierto.

Algunos servicios han elaborado un plan de inspecciones en el que se combina la incorporación de los nuevos establecimientos, los cambios de titularidad y las necesidades derivadas del mapa de riesgo. A partir de estos datos, se estima el volumen de inspecciones anuales que habría que asumir para garantizar el cumplimiento del plan. Esta estimación también se utiliza como herramienta de justificación para defender la necesidad de reforzar los recursos del servicio.

Por otro lado, ante las dificultades para cubrir la totalidad de las inspecciones previstas, especialmente aquellas que derivan del mapa de riesgo, algunos municipios recomiendan externalizar parte de las inspecciones para aligerar la carga de trabajo y poder dar respuesta a todas las obligaciones del servicio.

MEDIDAS ADMINISTRATIVAS Y ACTUACIONES DERIVADAS DE LAS VISITAS

Gestión de la reincidencia en establecimientos participantes en ferias y mercados

En algunos municipios, cuando un establecimiento reincide en las deficiencias detectadas durante las inspecciones en ferias y mercados, se opta por no autorizar su participación en ediciones posteriores. Esta medida se aplica, por ejemplo, a partir del segundo año de incumplimiento continuado.

Esta decisión resulta más fácil de implementar en ayuntamientos pequeños, donde la comunicación entre los servicios de SAM y los departamentos de Actividades o Licencias es más directa y fluida.

Criterios para la imposición de sanciones después de un requerimiento

Aunque haya elementos que no se han enmendado en una segunda inspección, muchos técnicos rechazan la idea de que se tenga que imponer una multa en el 100% de los casos, especialmente cuando se trata de deficiencias leves o de carácter menor.

En contraposición a sistemas automatizados como el *Autoritas* —utilizado por otros servicios municipales como la Guardia Urbana de Barcelona—, los servicios de salud pública optan por un modelo más basado en la valoración del riesgo y la adaptación a la situación concreta del establecimiento. Esto permite aplicar medidas más proporcionadas.

Entre las prácticas alternativas se incluye la posibilidad de establecer una prórroga, advirtiendo formalmente al establecimiento de que “se puede llegar a imponer medidas coercitivas” si no se resuelven las deficiencias. Esta formulación permite generar una presión administrativa sin tener que multar de manera directa y se utiliza especialmente en casos donde solo quedó pendiente alguna corrección menor.

Además, algunos municipios emiten informes favorables condicionados, dejando constancia de que se han detectado deficiencias leves y que estas tienen que ser enmendadas, sin necesidad de incoar un expediente sancionador.

Gestión de los plazos en los requerimientos y desajustes entre acta y notificación

Algunos servicios municipales han detectado desajustes entre los plazos establecidos en el acta de inspección y los que efectivamente se pueden aplicar por vía administrativa. En concreto, se ha observado que, a pesar de indicar en el acta un plazo de un mes para enmendar las deficiencias detectadas, este periodo se puede acabar alargando hasta tres meses a causa de los tiempos propios del procedimiento administrativo y de la tramitación de la notificación formal. Para corregir este decalaje, se propone establecer los plazos contando a partir del momento en que el establecimiento recibe efectivamente la notificación oficial del requerimiento.

Momento de emisión del requerimiento según la práctica de los municipios

Los servicios municipales de SAM adoptan criterios diversos en el momento de determinar cuándo se tiene que emitir un requerimiento formal derivado de una inspección. En algunos casos, el requerimiento se envía directamente durante la visita mediante correo electrónico, y posteriormente se formaliza la notificación desde la oficina.

Otros municipios optan por un sistema más dilatado en el tiempo. El acta se firma durante la visita y, si en el plazo de tres meses —en la segunda inspección— no se han enmendado las deficiencias, se inicia entonces el protocolo de requerimiento.

Finalmente, hay servicios municipales que, como norma general, emiten requerimientos formales de manera inmediata después de cualquier actuación, especialmente cuando se detectan deficiencias que no pueden considerarse menores.

Gestión de los cambios de titularidad en establecimientos con medidas correctoras pendientes

Los técnicos y técnicas de SAM explican que la práctica habitual es que el nuevo titular asuma las deficiencias pendientes detectadas previamente. Esta obligación está establecida en la Ley 18/2020 de facilitación de la actividad económica.

Aun así, se han señalado diferencias en la interpretación jurídica de este procedimiento y se propone cerrar el expediente del antiguo titular y abrir uno nuevo con la primera visita para volver a empezar con el requerimiento.

Criterios y prácticas municipales en la aplicación de tasas de inspección

Los motivos principales por los cuales muchos municipios no aplican tasas de inspección son diversos: no disponen de una ordenanza fiscal específica, no quieren asumir la gestión administrativa del cobro, o consideran que los ingresos generados no revierten en el propio servicio, entre otros.

Aun así, algunos municipios sí que han establecido sistemas de imposición de tasas a partir de determinadas visitas. Por ejemplo, en algunos casos se cobra una tasa de 90 euros a partir de la segunda inspección, en otros se aplican 125 euros a partir de la cuarta visita. También hay municipios que establecen un sistema escalonado: por ejemplo, una tasa de 153 euros a la segunda inspección y de 50 euros a partir de la tercera.

COLABORACIÓN CON OTROS SERVICIOS O ENTES

Coordinación entre los servicios de SAM y otros departamentos municipales

El personal técnico de SAM destaca que la coordinación con otras unidades organizativas, como Actividades, es clave para optimizar recursos y mejorar la eficacia de los servicios. Algunos servicios han desarrollado programas conjuntos con el departamento de Actividades, especialmente para abordar la apertura de nuevos establecimientos y los cambios de titularidad. También se remarca la importancia de la coordinación con la OAC. Además, se plantea la posibilidad de compartir herramientas informáticas, como por ejemplo el GIA, para facilitar la actualización de información y la gestión coordinada de los expedientes entre departamentos.

Este trabajo transversal, que a veces resulta difícil de implementar, permite ahorrar tiempo y recursos, y se valora muy positivamente.

En cuanto a las inspecciones, en general no se hacen de forma conjunta con Actividades, puesto que se trata de competencias diferenciadas. Pero en algunos ayuntamientos mantienen una coordinación fluida, comunicándose de manera recíproca los resultados de las inspecciones y de posibles incumplimientos detectados en cada uno de los ámbitos competenciales.

Gestión de notificaciones en establecimientos sin dirección electrónica

Cuando un establecimiento no dispone de una dirección electrónica operativa, los servicios municipales adaptan la gestión de las notificaciones siguiendo diferentes estrategias. Una opción habitual es derivar a la persona titular a la Oficina de Atención Ciudadana (OAC), donde puede recoger físicamente el acta de inspección o la documentación pertinente. En algunos casos, se envía la documentación a la OAC para que sea impresa y entregada en mano.

A pesar de estas alternativas, varios municipios recuerdan que los establecimientos están obligados a comunicarse electrónicamente con la administración y que, por lo tanto, deben tener habilitados canales de comunicación electrónicos efectivos.

DIGITALIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

La transición al uso del protocolo de inspección digital

Algunos técnicos y técnicas de SAM han expresado la voluntad de dar el paso hacia el uso del protocolo de inspección digital y han pedido orientación al respecto. La Agencia de Salud Pública de Barcelona (ASPB) creó un grupo de trabajo con el objetivo de desarrollar un protocolo homogéneo con ítems estandarizados, vinculado a un sistema digital, el CODAB. Este protocolo no es solo un formulario, sino que incorpora un sistema de numeración y recuento que permite valorar si el resultado de la inspección ha sido satisfactorio o si se requiere tomar medidas.

De momento, muchos municipios continúan utilizando el protocolo en formato papel o solo pueden digitalizarlo en caso de que contraten empresas externas.

Algunos municipios que han implementado el protocolo de inspección digital destacan sus múltiples beneficios. Uno de ellos es la explotación de los datos generados, hecho que permite elaborar estudios, hacer análisis comparativos y publicar resultados con una base estadística sólida. También contribuye a la estandarización de los criterios de evaluación, cosa que permite que una misma deficiencia sea descrita de manera homogénea, evitando interpretaciones subjetivas por parte del personal técnico.

Además, el protocolo incorpora listas de verificación preconfiguradas y guías estructuradas, hecho que simplifica la tarea del personal inspector y asegura el cumplimiento del protocolo sin necesidad de memorizar todo el contenido. A nivel técnico y jurídico, varios municipios han optado para contratar el desarrollo de herramientas digitales mediante fórmulas ágiles, como por ejemplo contratos de suministro o contratos sin publicidad, para evitar procesos de licitación complejos. Aun así, se reconoce que uno de los principales retos pendientes es la falta de un protocolo de inspección digital común para todos los municipios, dado que cada servicio ha adaptado el sistema a sus necesidades específicas, hecho que dificulta la interoperabilidad y la implementación a gran escala.

Gestión y actualización del censo de establecimientos alimentarios

Los servicios municipales de SAM utilizan diferentes sistemas para mantener actualizado el censo de establecimientos alimentarios sujetos a su control. La mayoría parte de una base de datos propia o compartida, vinculada a los expedientes de apertura de actividades. Algunos municipios trabajan con sistemas integrados como el GIA, aplicación impulsada por la Diputación de Barcelona, que permite cruzar datos entre departamentos y facilitar la trazabilidad de las actuaciones. Otros usan sistemas más sencillos, como ficheros Excel alimentados manualmente a partir de los expedientes de apertura o modificación de actividades, especialmente en servicios con menos recursos informáticos.

También hay municipios que operan con sistemas informáticos municipales propios, en los cuales cada acta de inspección genera automáticamente un expediente vinculado al censo. En algunos casos, estos sistemas permiten enlazar directamente con Licencias y Actividades, con modelos de gestión integrados y eficientes.

Firma de la documentación por parte del personal técnico y protección de datos

Algunos técnicos comentan que firman la documentación oficial generada durante las inspecciones —como, por ejemplo, actas e informes— con el nombre completo y el DNI de la persona que realiza la inspección. Esta práctica ha generado inquietudes, puesto que implica exponer públicamente la identidad del profesional y puede generar una sensación de vulnerabilidad, especialmente en contextos sensibles o con riesgo de conflicto.

Como respuesta, algunos servicios han implementado sistemas de anonimización, como lo hace la Policía, en los cuales sustituyen los datos personales por códigos identificativos, como el número de trabajador. También se han explorado alternativas como el uso de pseudónimos o la aplicación de firmas biométricas a través de herramientas como *Vidsigner*, que permiten validar los documentos sin exponer datos identificativos completos.

En otros casos, se ha informado que, durante las inspecciones realizadas con tableta, los técnicos llevan digitalizados tanto su nombramiento como su DNI, que muestran si es necesario. Esta práctica, a pesar de ser funcional, plantea interrogantes sobre la formalidad, la seguridad y la protección de datos personales.

COMUNICACIÓN CON LA CIUDADANÍA Y TRANSPARENCIA

Transparencia y estandarización de los niveles de protección en seguridad alimentaria

Los servicios municipales de SAM observan diferencias en la intensidad y cobertura de las inspecciones entre municipios, debido a que, en algunos casos, la carencia de actuaciones inspectoras responde a decisiones políticas o a limitaciones de recursos.

Una de las vías propuestas para reducir estas desigualdades es la estandarización de los criterios y la publicación de los resultados de las inspecciones. Ahora bien, esta opción presenta varios retos relacionados con la protección de datos. En particular, se señala que no se pueden hacer públicas ni la ubicación exacta de los establecimientos ni el nombre de las personas titulares, lo cual limita el impacto potencial de la medida. Además, se destaca la dificultad de gestionar la información publicada: cualquier error o retraso en la actualización de datos —por ejemplo, después de un cambio de titularidad o de una enmienda rápida de las deficiencias— puede perjudicar gravemente la imagen de un establecimiento, generando resistencias por parte de los propietarios y riesgos jurídicos para la administración.

A pesar de estas dificultades, se considera que la ciudadanía tiene derecho a conocer los resultados del trabajo inspector, y se propone impulsar una prueba piloto de transparencia en un municipio concreto o para determinadas tipologías de actividades. Esta experiencia podría servir para evaluar el impacto real de la publicación y su aceptación social, facilitando que el debate político se oriente a favor de su implementación progresiva.

FORMACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR EN HIGIENE ALIMENTARIA

Criterios para verificar la formación de las personas manipuladoras de alimentos

Los técnicos y técnicas de SAM exponen que, en determinadas inspecciones, se presentan certificados de formación en manipulación de alimentos obtenidos por internet, la validez de los cuales genera dudas. A menudo esta formación puede resultar insuficiente, pero legalmente estos títulos son aceptables.

Algunos municipios han explicado que el procedimiento que han seguido es que, si durante la inspección se evidencia que la persona no sabe aplicar correctamente los conocimientos que debería tener como manipulador/a de alimentos, se le puede exigir la realización de una formación adicional, efectiva y adecuada.

Para facilitar la comprensión y garantizar la eficacia de los autocontroles se dispone de la **Guía para la aplicación de los autocontroles a los establecimientos minoristas de alimentación**, elaborada por la DIBA en varios idiomas (catalán, castellano, árabe, urdu y chino), y actualmente se está trabajando el poder disponer también de una versión en inglés.

Estrategias municipales para gestionar la falta de formación en manipulación de alimentos

La detección de carencias en la formación de las personas manipuladoras de alimentos durante las inspecciones es una problemática recurrente entre los servicios municipales de SAM. En muchos casos, se constata que las personas responsables no tienen suficientes conocimientos prácticos, a pesar de acreditar formalmente haber realizado un curso.

Ante esta situación, algunos municipios han desarrollado estrategias para ofrecer formación complementaria, especialmente en casos en que el personal inspector detecta dificultades de comprensión o aplicación de los conocimientos. Se propone, por ejemplo, facilitar recursos formativos adaptados, como cursos gratuitos de 4 horas. Cuando se logra un mínimo de personas inscritas, se organiza el curso, a menudo en colaboración con los servicios municipales de ocupación. Estas formaciones se pueden licitar en bloques diferenciados, como por ejemplo prácticas higiénicas básicas y formación práctica en restauración.

Otro reto señalado es la formación recibida a través de entidades privadas, sobre la cual el servicio municipal no tiene ningún control. Esto puede dificultar la verificación de la efectividad real de los contenidos. Por este motivo, se considera relevante poder evaluar el impacto de las formaciones realizadas, distinguiendo entre establecimientos que han participado en las formaciones municipales y aquellos que no.

Finalmente, se pone de manifiesto la importancia de la adaptación lingüística de los materiales y de las sesiones. En establecimientos donde el idioma puede suponer una barrera, algunos servicios optan para ofrecer formación en lengua propia o implicar a los gestores y a los

familiares en la transmisión de los conocimientos, garantizando así una mejor comprensión y aplicación de las prácticas correctas.