



Diputació
Barcelona

17a edició del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària

Resultats any 2025

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

17a edició del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària

Resultats any 2025

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
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
diba.cat/web/cci

Octubre de 2026
© Diputació de Barcelona

Impressió: Departament de Reproducció Gràfica de la Diputació de Barcelona

ÍNDEX

Pròleg	9
Antecedents.....	10
Què són els cercles de comparació intermunicipal?	10
Missió.....	10
Objectius	10
Trets característics.....	11
Destinatari.....	12
Compromisos dels participants.....	12
Resultats obtinguts pels ens locals.....	12
Impactes del projecte	13
Reconeixements.....	14
Algunes xifres.....	14
Fases dels cercles.....	15
Fase de disseny	16
Quadre resum d'indicadors (QRI)	17
Indicadors transversals	18
Revisió d'indicadors	18
Fase de mesura.....	18
Procediment de recollida de dades	18
Validació de dades.....	20
Càlcul dels indicadors i les mitjanes	20
Fase d'avaluació.....	21
Què és i què no és l'avaluació en els cercles.....	21
Portal d'informació econòmica i de serveis locals (PIESL)	22
L'avaluació en el marc dels tallers de millora.....	24
Els informes de resultats globals.....	24
Fase de millora (Tallers)	26
Fase de comunicació i implementació.....	28
Informe de conclusions.....	29
1. Presentació.....	31
1.1. Introducció	31
1.2. La seguretat alimentària.....	31
1.3. Municipis participants en el CCI SAM de 2026 (dades de 2025)	34
1.4. Metodologia i abast de l'anàlisi.....	37
2. Resultats del 2025	39
2.1. Recursos econòmics	39
2.1.1. Despesa corrent de SAM.....	40
2.1.2. Origen del finançament	42
2.2. Valors organitzatius i recursos humans	44
2.2.1. Recursos humans	44
2.2.2. Estructura de personal	47
2.2.3. Hores de formació.....	48
2.3. Encàrrec polític i estratègic.....	50
2.3.1. Inspecció i assessorament	50

2.4. Mesures coercitives.....	53
2.5. Conformitats	56
2.5.1. Establiments alimentaris inspeccionats.....	56
2.5.2. Establiments alimentaris classificats	57
2.6. Mapa de risc.....	59
3. Resum executiu.....	61
4. Tallers de millora	62
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.....	106
V. Entorn	109

Cercles de comparació intermunicipal

Pròleg

El Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (en endavant CCISAM) ha arribat enguany a la seva 17a edició. Aquesta iniciativa impulsada per la Diputació de Barcelona a través dels Serveis de Programació i de Salut Pública, està plenament consolidada i és un espai de trobada ja gairebé imprescindible pels serveis municipals de seguretat alimentària dels ens locals, que any darrera any segueixen participant per la rellevància i el valor pràctic que té el projecte per a ells, aconseguint així una millora continua del servei que presten. En aquesta edició hi han participat 42 municipis de la demarcació de Barcelona, 16 amb més de 60.000 habitants i 26 amb menys de 60.000 habitants, que donen cobertura a 4,3 milions d'habitants de la demarcació (71% de la població).

L'objectiu fonamental del CCISAM és facilitar i promoure la millora contínua de la qualitat dels serveis municipals de seguretat alimentària, que responen a una competència obligatòria per als municipis. Mitjançant una metodologia basada en l'anàlisi de dades quantitatives i també de diagnòstic 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 2025. 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.

En aquesta edició en els tallers s'han implementat dues activitats destacades: la primera, "Fent el cim", treballant amb uns índex calculats ad-hoc, que posicionaven el propi municipi respecte als altres, i que portaven a analitzar individualment la relació entre l'índex i la resta d'indicadors del QRI abans de posar en comú les diferents reflexions. La segona activitat, anomenada "Un problema, una solució" que ja va ser un clàssic, doncs és una activitat 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 2025 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'ur 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 963€ 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 lílindar 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:

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

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://www.diba.cat/ca/web/cci>

*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 Ortuño 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

188 ens locals participants
14 dels quals, de fora de la província

100% municipis + 10.000 h.
província BCN

1.063 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	2024	2025	2026	Edició (2026)
Polícia Local	58	61	62	59	64	70	69	66	71	72	75	72	70	77	21a
Neteja viària i residus	40	40	43	46	56	53	54	47	50	52	55	50	52	50	23a
Biblioteques	44	44	44	60	60	142	143	148	144	155	156	157	159	159	23a
Espais Escènics	31	31	29	30	31	30	29	29	32	33	34	35	35	34	19a
Escoles Bressol	32	34	39	41	45	48	57	47	55	59	60	64	57	63	21a
Escoles de Música	37	38	42	39	42	43	43	42	41	42	43	41	42	43	21a
Esports	53	53	54	53	55	52	51	47	48	52	50	52	52	49	23a
Serveis Socials	55	55	57	57	59	64	65	68	72	73	66	72	74	75	25a
Mercats Municipals	33	32	32	32	33	32	31	31	31	32	36	37	37	36	20a
Fires Locals	27	30	35	39	37	36	35	38	36	38	39	40	37	38	18a
Serveis Locals d'Ocupació	33	34	34	36	36	36	35	37	38	39	39	39	40	40	18a
OMIC	31	34	32	36	38	40	41	42	42	41	41	41	42	42	18a
Seguretat alimentària ***	38	43	43	49	48	51	50	46	49	48	44	42	45	42	17a
Enllumenat Públic	24	25	30	33	32	34	36	41	39	40	39	40	41	40	17a
Servei de Mediació Ciutadana	24	30	35	35	36	43	43	44	43	45	45	46	46	44	16a
Verd urbà	14	20	21	23	24	27	26	28	28	32	32	31	30	29	14a
Serveis culturals			14	17	18	18	22	21	27	24	30	31	31	35	12a
Museus locals				13	23	35	37	50	50	50	50	50	50	50	11a
Cementiris Municipals					11	12	12	12	13	12	14	16	15	-	-
Oficines tècniques laborals							17	18	18	18	18	18	19	19	8a
Abastament d'aigua							15	18	19	22	22	32	33	31	8a
Serveis d'igualtat										13	23	23	26	25	5a
Anxius												15	30	48	3a
Total cercles	16	16	17	18	19	19	21	21	21	22	22	23	23	22	
Total participants en els cercles	574	604	646	698	748	866	911	920	946	992	1011	1044	1063	1069	

Seguretat alimentària ***: l'any 2023 deixen de participar el districtes de Barcelona i participen com a municipi de Barcelona

Fases dels cercles

El procés de desplegament dels CCI s'articula en torn 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

DIMENSÍO	2018		2019		2020		2021		2022	
	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027
DIMENSÍO 1: ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC	Indicadors rellevants des del punt de vista de la ciutadania, relacionats amb la consecució dels objectius finals del servei									
DIMENSÍO 2: USUARI	Indicadors relacionats amb l'ús del servei, les accions, els resultats immediats i el perfil de les persones usuàries									
DIMENSÍO 3: 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 4: 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									

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

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

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 tramet 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

Diputació Barcelona					Qüestionari de variables del CCI de SERVEIS LOCALS D'OCUPACIÓ		Dades 2025	
Seleccioneu el vostre municipi de la llista desplegable (→)					Municipi		Cercles de comparació intermunicipal	
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: 70 de 73 variables 95% omplert	
ATENCIÓ: Si alguna dada no està disponible, deixar la casella en blanc. Tan sols en cas que la dada sigui 0, omplir amb un 0.								
ATENCIÓ: a l'enquesta hi ha 15 variables pendents de validar i 4 variables pendents d'omplir. Vegeu la pestanya VALIDACIONS								
Núm.	Variable	Valor 2025	Valor 2024	VAL	Increment	Definició de la variable	Comentaris	
V1	Persones usuàries ateses a l'SLO	-	-	✓		Persones inscrites al Servei Local d'Occupació (SLO) que durant l'any 2025 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, TIR, 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 2025 només han tingut en el seu expedient un trasllat o una inactivació. Tampoc aquelles que només tenen al seu itinerari un Seguitment Sistemàtic generat per una actualització de borsa i que suposa inactivar-les.		
V2	Persones usuàries ateses de menys de 30 anys	-	-	✓		Persones usuàries ateses durant l'any 2025 que tenen menys de 30 anys a data 31/12/25.		
V3	Persones usuàries ateses de 50 anys o més	-	-	✓		Persones usuàries ateses durant l'any 2025 que tenen 50 anys o més a data 31/12/25.		
V4	Persones usuàries ateses amb estudis obligatoris o inferiors	-	-	✓		Persones usuàries ateses durant l'any 2025 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 31/12/25.		

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 2025	Valor 2024	Increment	CRITERI DE VALIDACIÓ
1. Persones ateses de menys de 30 anys	V2	✗ El valor incompleix 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) i, en aquest cas, posar-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

Diputació Barcelona			Quadre Resum d'Indicadors SLO 2024-2025						Cercles de comparació intermunicipals						
Municipi															
Encarregat 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 de demandes d'ocupació			Fomentar la cobertura de llocs de treball a les empreses		
		2024	2025		2024	2025		2024	2025		2024	2025		2024	2025
	% persones ateses sobre la població d'entre 16 i 64 anys	13,0 %	12,7 %	% persones noves ateses	26,2 %	26,2 %	% empreses usuàries ateses sobre total empreses del municipi	28,1 %	28,1 %	% persones ateses que han trobat feina	28,3 %	26,3 %	Nombre de llocs de treball gestionats per cada 100 persones usuàries ateses	12,2	12,2
	% persones aturades ateses sobre el total de la població municipal aturada	135,6 %	135,6 %	% persones ateses no residents al municipi	3,8 %	3,8 %	% empreses que han rebut una primera visita	6,5 %	6,5 %	% persones ateses que han trobat feina (oferta gestionada)	32,3 %	32,3 %	% llocs de treball coberts sobre total de llocs de treball gestionats	82,6 %	82,6 %
							% empreses usuàries ateses que són del municipi	95,4 %	95,4 %	% persones aturades del municipi que han trobat feina amb el suport de l'SLO	35,7 %	35,7 %			
										Nombre d'insercions per persona usuària atesa que ha trobat feina	1,2	1,2			

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*:

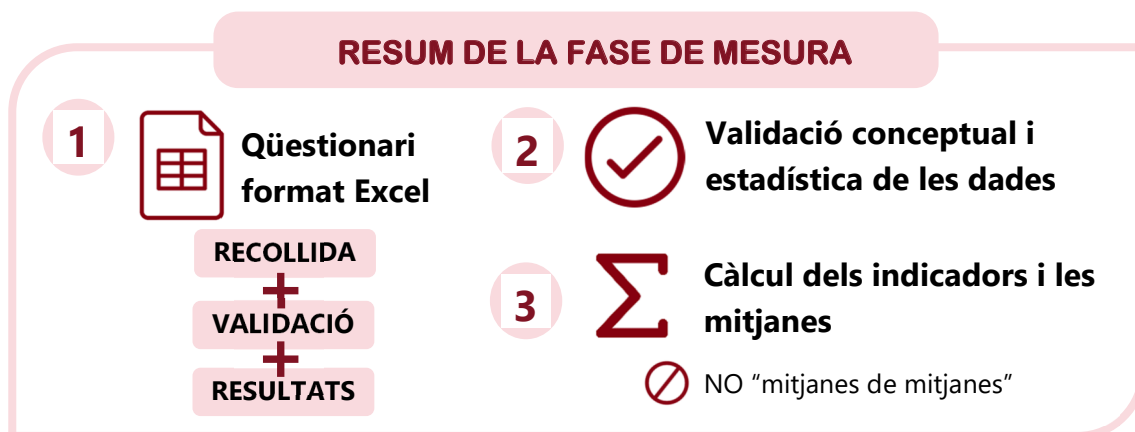
$$\text{Mitjana} = \frac{\sum_{p=1}^n X_{lp}}{\sum_{p=1}^n Y_{lp}}$$

X = qualsevol variable del numerador de l'indicador

Y = qualsevol variable del denominador de l'indicador

lp = municipi participant

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



Fase d'avaluació

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

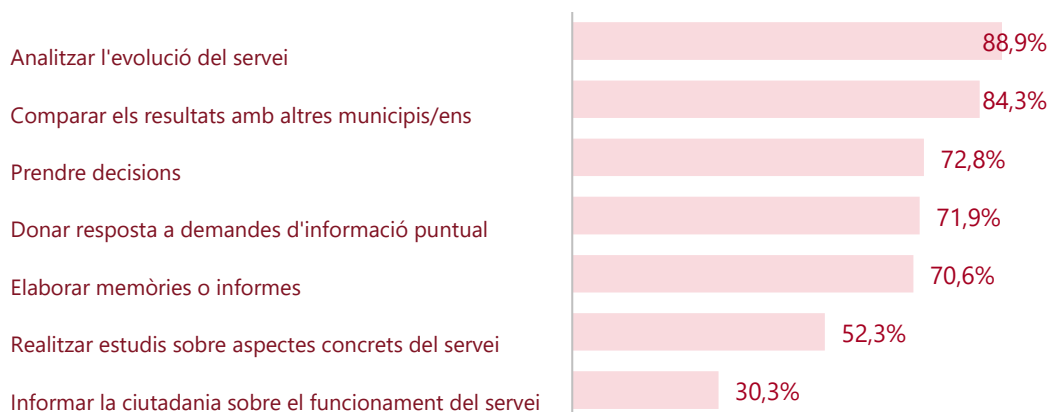
L'avaluació en els cercles és una anàlisi orientada a la millora dels serveis, que vol ser útil per a la gestió diària dels responsables tècnics dels ens locals.

✓ L'avaluació en els cercles és...	✗ L'avaluació en els cercles NO és...
✓ Diagnosi de l'estat i l'evolució del servei ✓ Detecció de fortaleces i oportunitats de millora ✓ Comparació per millorar ✓ Identificació de causes i efectes ✓ Revisió de l'assoliment d'estàndards (legals o consensuats)	✗ 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://www.diba.cat/ca/web/ccl>

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:

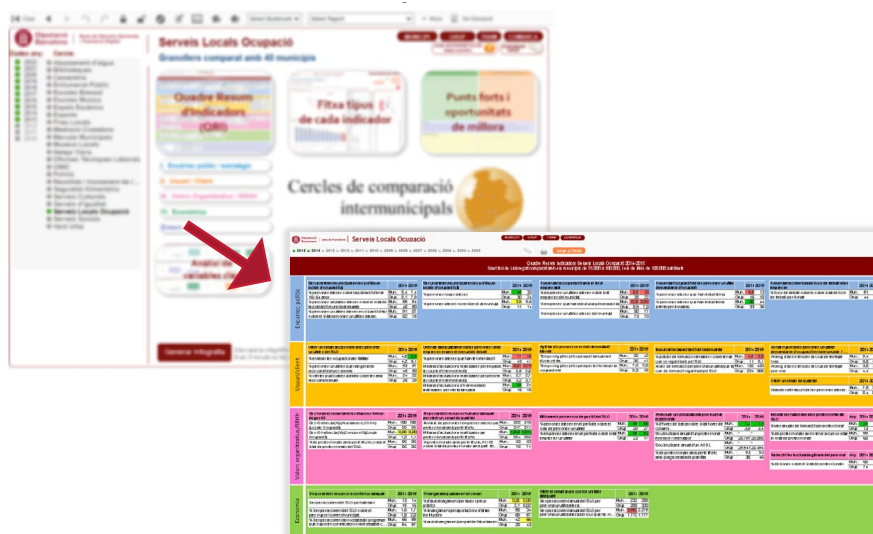
-  **Portal d'informació econòmica i de serveis locals (PIESL)**
-  **L'avaluació en el marc dels tallers de millora**
-  **Informes de resultats globals**

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.

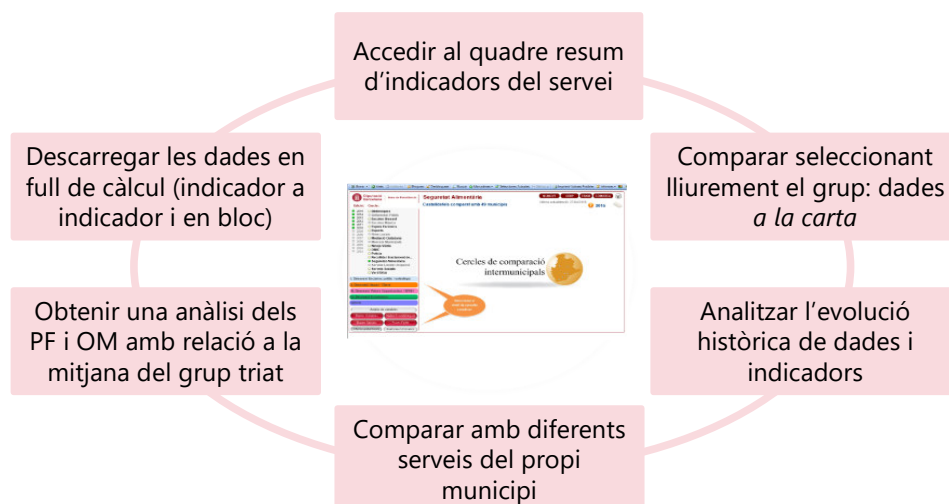
L'eina permet accedir a les variables i els indicadors de cadascun dels ens locals que participen en els cercles, així com a les mitjanes grupals. El tret característic del portal és que la informació s'ofereix de manera dinàmica: els usuaris poden seleccionar lliurement el grup de comparació o bé triar-lo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

Pantalla inicial del PIESL i vista del quadre resum d'indicadors



A més d'accedir al quadre resum d'indicadors, una bàscica 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

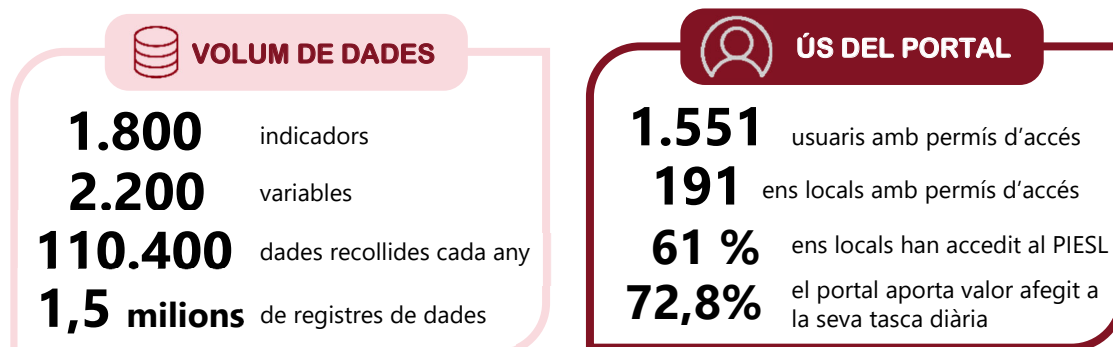


Sistema de semàfors

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 2025. 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://www.diba.cat/ca/web/cci>

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

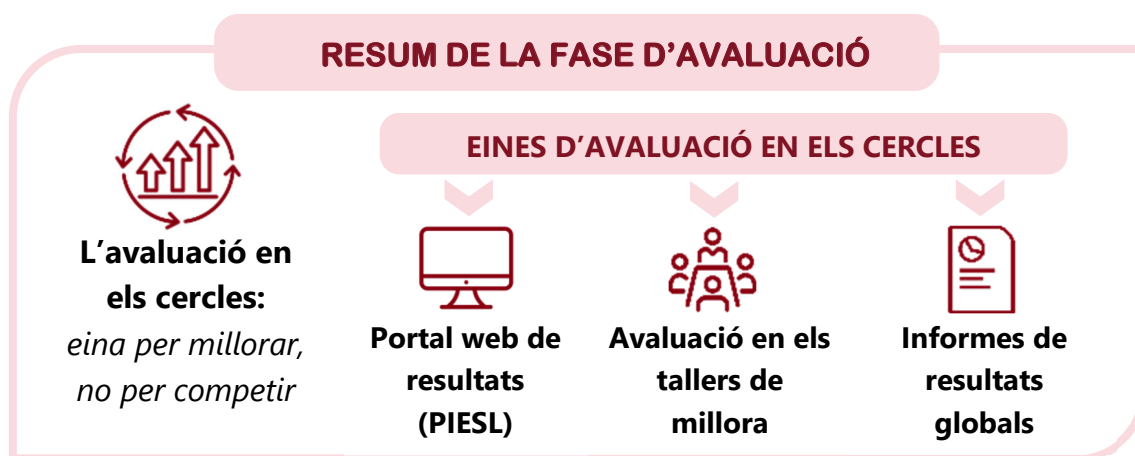
Un cop les dades ja estan disponibles per als municipis en el portal i s'han realitzat els tallers de millora, des de la DIBA s'elabora un informe de resultats globals de cada cercle, en què s'analitzen les mitjanes dels indicadors per al conjunt dels participants i s'adopta una perspectiva més macro 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'indicators:

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/ca/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 funcionament d'una de les metodologies emprades des de la posada en marxa dels cercles: la d'oportunitats 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 75,1 % 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://www.diba.cat/ca/web/ccj>

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 fortaleces...*

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 dissetena edició, fet que permet disposar d'un gran volum de dades. Tota aquesta informació que s'acumula al llarg de tots aquests 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 l'última informació recollida (dades de 2025), **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, 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.

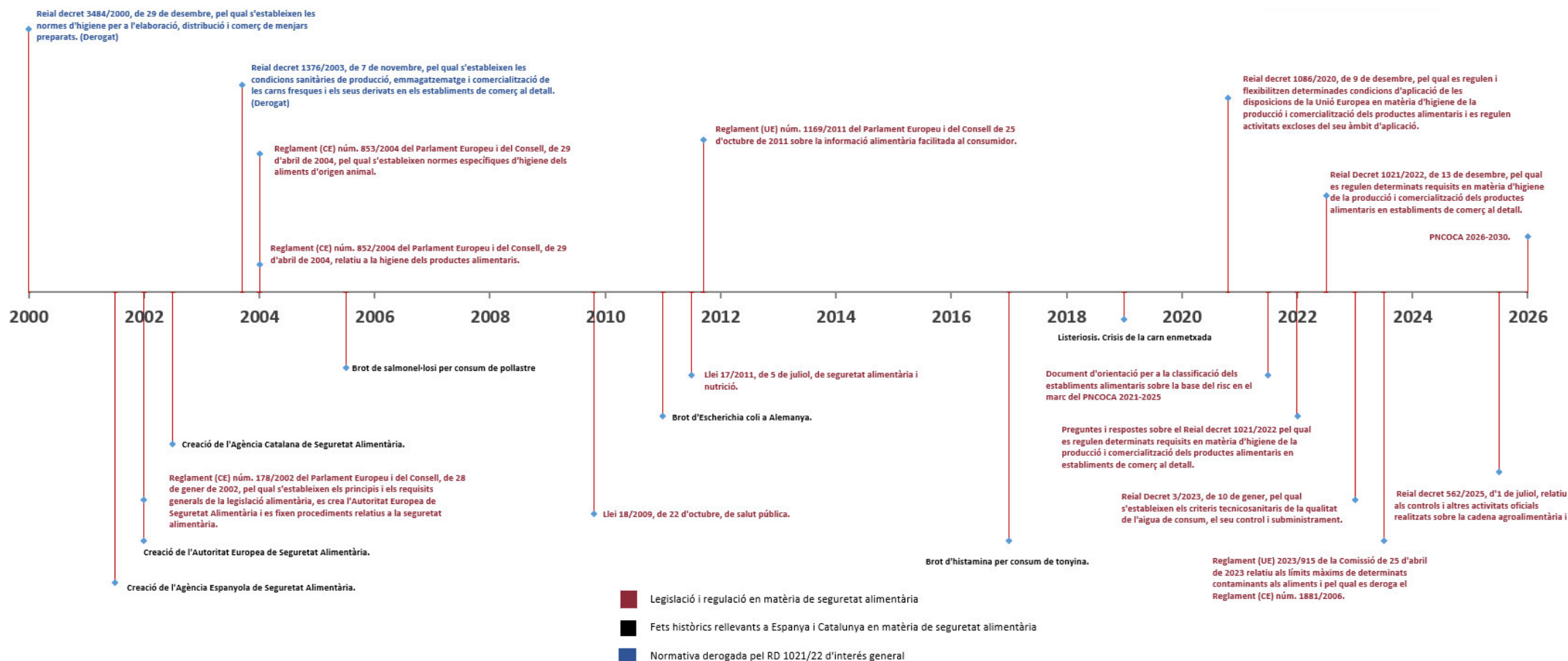
La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria que es desenvolupa a través de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública; i són, precisament, les administracions locals les que han de vetllar per la seguretat dels aliments als establiments minoristes i de restauració dins 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 la pàgina següent, es presenta un eix cronològic amb les principals fites des de principis de segle.

Principals esdeveniments relacionats amb la seguretat alimentària (període 2000-2026)



1.3. Municipis participants en el CCI SAM de 2026 (dades de 2025)

Aquest any **s'han incorporat 2 municipis al CCI de SAM**, amb un total de **42 participants**, tots ells de la **demarcació territorial de Barcelona**.

Des d'un punt de vista de la seva població, **16 municipis tenen més de 60.000 habitants (sumen 3.496.245 habitants, incloent-hi els 1.713.247 de la ciutat de Barcelona)** i **26 en tenen menys de 60.000 (sumen 760.661 habitants)**. En total, el Cercle engloba els serveis de seguretat alimentària prestats a **gairebé 4,3 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



42

Població de la demarcació de Barcelona
representada al CCI

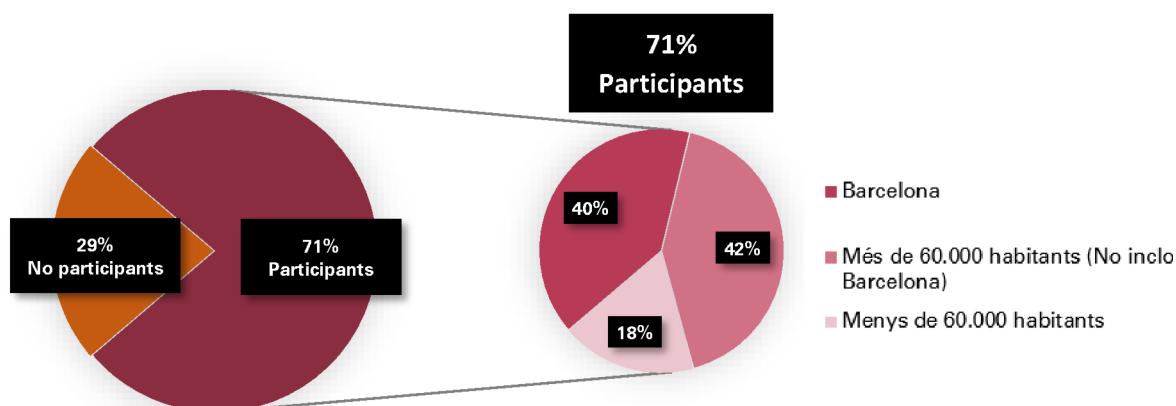
(en xifres i en % sobre la població de la
demarcació)



4,3 milions

71%

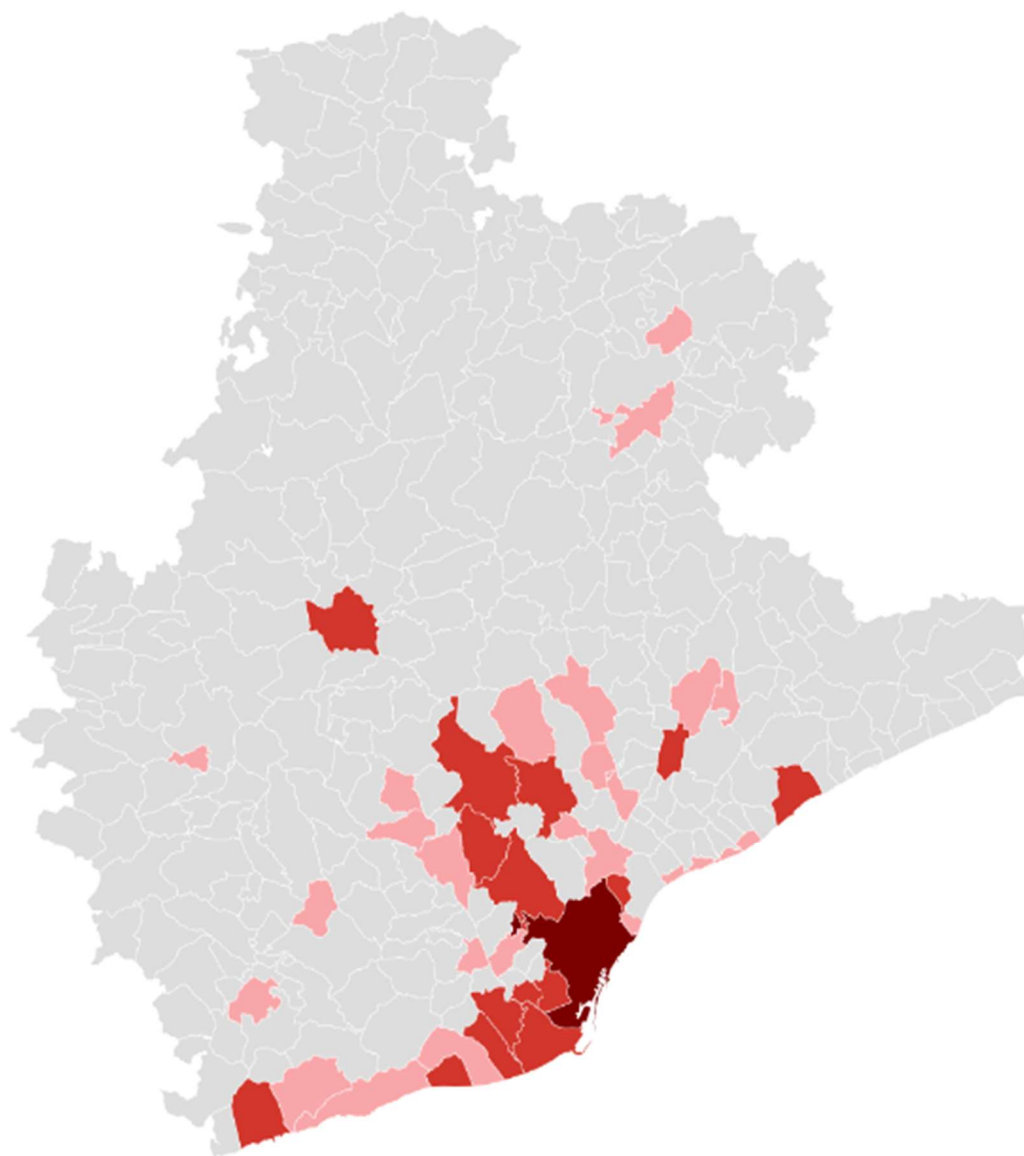
Distribució de la població de la demarcació territorial de Barcelona segons la seva representació al CCI SAM



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

Municipis participants CCI SAM 2026 (dades 2025)

 Municipis < 60.000 habitants  Municipis > 60.000 habitants  Barcelona



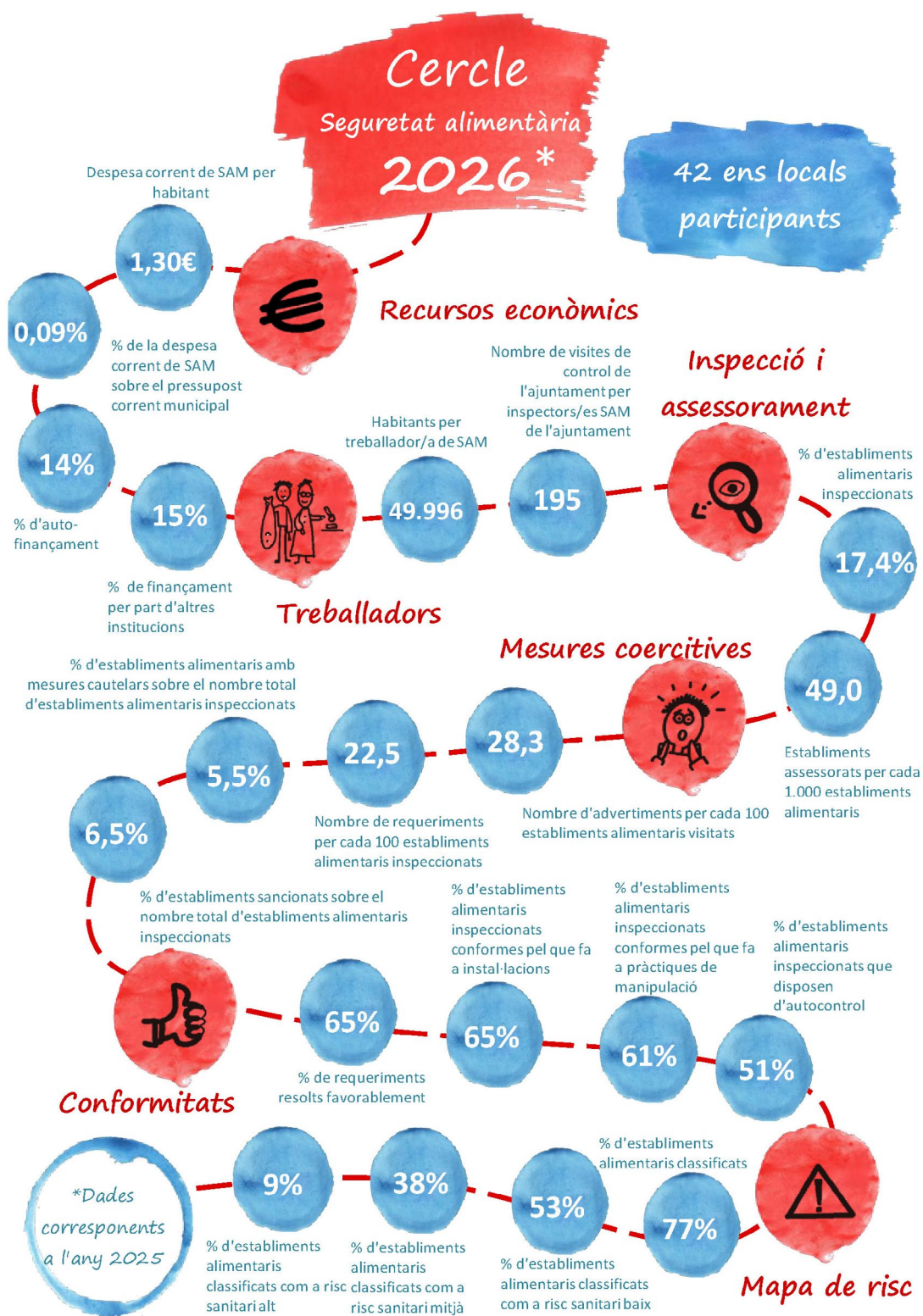
Participants de més de 60.000 habitants	Participants de menys de 60.000 habitants	
Barcelona	Abrera	Premià de Mar
Castelldefels	Barberà del Vallès	Sant Adrià de Besòs
Cornellà de Llobregat	Caldes de Montbui	Sant Feliu de Llobregat
Granollers	Cardedeu	Sant Pere de Ribes
Hospitalet de Llobregat (L')	Castellar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

1.4. Metodologia i abast de l'anàlisi

El **Quadre Resum d'Indicadors (QRI)** amb les mitjanes globals del CCI SAM 2026 (dades 2025) és el següent:

ENCÀRREC POLÍTIC	<table><tr><td>Garantir el compliment de la normativa</td><td>2025</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris</td><td>17,4</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions</td><td>64,8</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</td><td>60,8</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol</td><td>50,5</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris</td><td>77,4</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions</td><td>66,2</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</td><td>67,9</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol</td><td>43,9</td></tr></table>		Garantir el compliment de la normativa	2025	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	17,4	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	64,8	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	60,8	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	50,5	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	77,4	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	66,2	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	67,9	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	43,9	<table><tr><td>Gestionar un servei de "qualitat"</td><td>2025</td></tr><tr><td>% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM</td><td>75,8</td></tr><tr><td>% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos</td><td>64,7</td></tr><tr><td>% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris</td><td>81,7</td></tr></table>		Gestionar un servei de "qualitat"	2025	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	75,8	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	64,7	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	81,7	<table><tr><td>Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania</td><td>2025</td></tr><tr><td>Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants</td><td>0,8</td></tr><tr><td>Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants</td><td>1,5</td></tr></table>		Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2025	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,8	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,5
	Garantir el compliment de la normativa	2025																																				
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	17,4																																				
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	64,8																																				
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	60,8																																				
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	50,5																																				
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	77,4																																				
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	66,2																																				
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	67,9																																				
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	43,9																																				
Gestionar un servei de "qualitat"	2025																																					
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	75,8																																					
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	64,7																																					
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	81,7																																					
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2025																																					
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,8																																					
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,5																																					
		<table><tr><td>Gestió del risc</td><td>2025</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix</td><td>52,8</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà</td><td>38,1</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt</td><td>9,2</td></tr></table>		Gestió del risc	2025	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	52,8	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	38,1	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	9,2																											
Gestió del risc	2025																																					
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	52,8																																					
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	38,1																																					
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	9,2																																					
USUARI/CLIENT	<table><tr><td>Gestió de Riscos Sanitaris</td><td>2025</td></tr><tr><td>Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants</td><td>2,4</td></tr><tr><td>Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats</td><td>1,5</td></tr></table>		Gestió de Riscos Sanitaris	2025	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,4	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,5	<table><tr><td>Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària</td><td>2025</td></tr><tr><td>Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi</td><td>49,0</td></tr></table>		Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2025	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	49,0	<table><tr><td>Grau d'acompliment de la normativa</td><td>2025</td></tr><tr><td>Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats</td><td>28,3</td></tr><tr><td>Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats</td><td>22,5</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td><td>5,5</td></tr><tr><td>% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td><td>6,5</td></tr></table>		Grau d'acompliment de la normativa	2025	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	28,3	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	22,5	% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,5	% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	6,5												
	Gestió de Riscos Sanitaris	2025																																				
	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,4																																				
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,5																																				
Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2025																																					
Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	49,0																																					
Grau d'acompliment de la normativa	2025																																					
Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	28,3																																					
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	22,5																																					
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,5																																					
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	6,5																																					
VALORS ORGANITZATIUS	<table><tr><td>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)</td><td>2025</td></tr><tr><td>% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)</td><td>100,0</td></tr><tr><td>% de Gestió indirecta (concessió, altres)</td><td>0,0</td></tr></table>		Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2025	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	<table><tr><td>Disposar dels recursos humans adequats</td><td>2025</td></tr><tr><td>Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</td><td>195</td></tr><tr><td>Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td><td>49.996</td></tr><tr><td>Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</td><td>780</td></tr></table>		Disposar dels recursos humans adequats	2025	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	195	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	49.996	Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	780	<table><tr><td>Promoure un clima laboral positiu per als treballadors</td><td>2025</td></tr><tr><td>% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM</td><td>6,3</td></tr><tr><td>Sou brut d'un tècnic de Salut pública</td><td>36.369</td></tr><tr><td>Sou brut d'un inspector</td><td>33.910</td></tr></table>		Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2025	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	6,3	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	36.369	Sou brut d'un inspector	33.910										
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2025																																				
	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0																																				
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0																																				
	Disposar dels recursos humans adequats	2025																																				
	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	195																																				
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	49.996																																					
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	780																																					
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2025																																					
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	6,3																																					
Sou brut d'un tècnic de Salut pública	36.369																																					
Sou brut d'un inspector	33.910																																					
<table><tr><td>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)</td><td>2025</td></tr><tr><td>% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions</td><td>97,5</td></tr></table>		Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2025	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	97,5	<table><tr><td>Millorar les habilitats dels treballador/res del servei</td><td>2025</td></tr><tr><td>Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei</td><td>12,9</td></tr></table>		Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2025	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	12,9	<table><tr><td>Reflectir l'estructura de gènere del personal</td><td>2025</td></tr><tr><td>% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td><td>76,2</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>83,5</td></tr></table>		Reflectir l'estructura de gènere del personal	2025	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	76,2	% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	83,5																			
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2025																																					
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	97,5																																					
Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2025																																					
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	2025																																					
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	76,2																																					
% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	83,5																																					
ECONOMIA	<table><tr><td>Disposar dels recursos adequats</td><td>2025</td></tr><tr><td>Despesa corrent de SAM per habitant</td><td>1,30</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>20,1</td></tr></table>		Disposar dels recursos adequats	2025	Despesa corrent de SAM per habitant	1,30	% 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	20,1	<table><tr><td>Finançar adequadament el servei</td><td>2025</td></tr><tr><td>% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM</td><td>13,8</td></tr><tr><td>% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM</td><td>15,3</td></tr><tr><td>% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM</td><td>70,9</td></tr></table>		Finançar adequadament el servei	2025	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	13,8	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	15,3	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	70,9	<table><tr><td>Oferir el servei a uns costos unitaris adequats</td><td>2025</td></tr><tr><td>Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</td><td>139</td></tr></table>		Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2025	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	139												
	Disposar dels recursos adequats	2025																																				
	Despesa corrent de SAM per habitant	1,30																																				
	% 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	20,1																																					
Finançar adequadament el servei	2025																																					
% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	13,8																																					
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	15,3																																					
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	70,9																																					
Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2025																																					
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	139																																					
ENTORN	<table><tr><td></td><td>2025</td></tr><tr><td>Població</td><td>101.355</td></tr><tr><td>% Població estrangera</td><td>20,6</td></tr></table>			2025	Població	101.355	% Població estrangera	20,6	<table><tr><td></td><td>2025</td></tr><tr><td>Densitat de població (hab. / km2)</td><td>4.210</td></tr><tr><td>Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants</td><td>9,4</td></tr></table>			2025	Densitat de població (hab. / km2)	4.210	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,4	<table><tr><td></td><td>2025</td></tr><tr><td>Renda per càpita</td><td>23.300</td></tr></table>			2025	Renda per càpita	23.300																
		2025																																				
	Població	101.355																																				
% Població estrangera	20,6																																					
	2025																																					
Densitat de població (hab. / km2)	4.210																																					
Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,4																																					
	2025																																					
Renda per càpita	23.300																																					

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



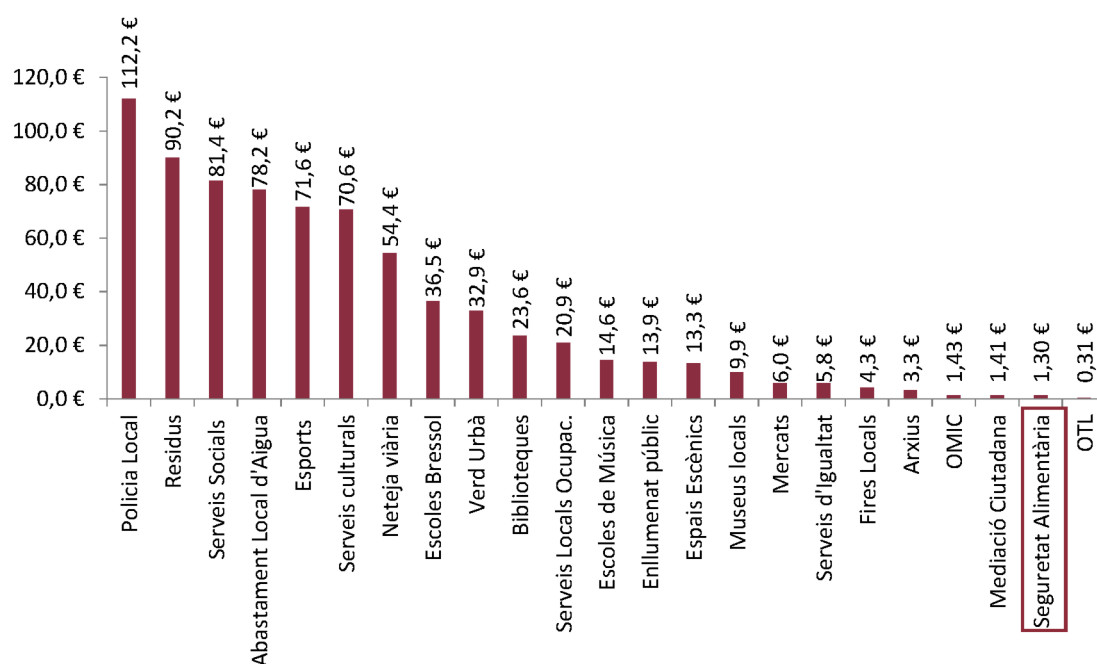
Cercles de Comparació Intermunicipals. Servei de Programació. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

2. Resultats del 2025

2.1. Recursos econòmics

L'any 2025, la **despesa corrent en seguretat alimentària** va ser de 1,30 € per habitant. Dels 23 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 definitives de 2025 per als serveis de Policia Local, Escoles de Música, Serveis Locals d'Ocupació, OMIC, Mediació Ciutadana, OTL, Arxius i SAM. Dades provisionals de 2025 per a Biblioteques, Espais Escènics i Escoles Bressol. Dades definitives de 2024 per a la resta de serveis.

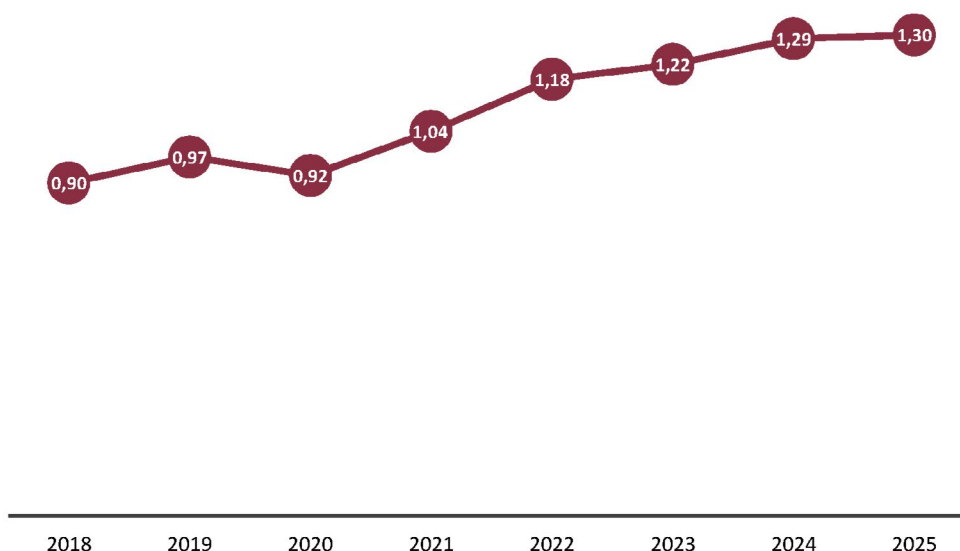
2.1.1. Despesa corrent de SAM

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

1,30€ ↑ +0,01€	Despesa corrent per habitant
139€ ↑ +5,8€	Despesa corrent de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris
20,1% ↓ -0,2p.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

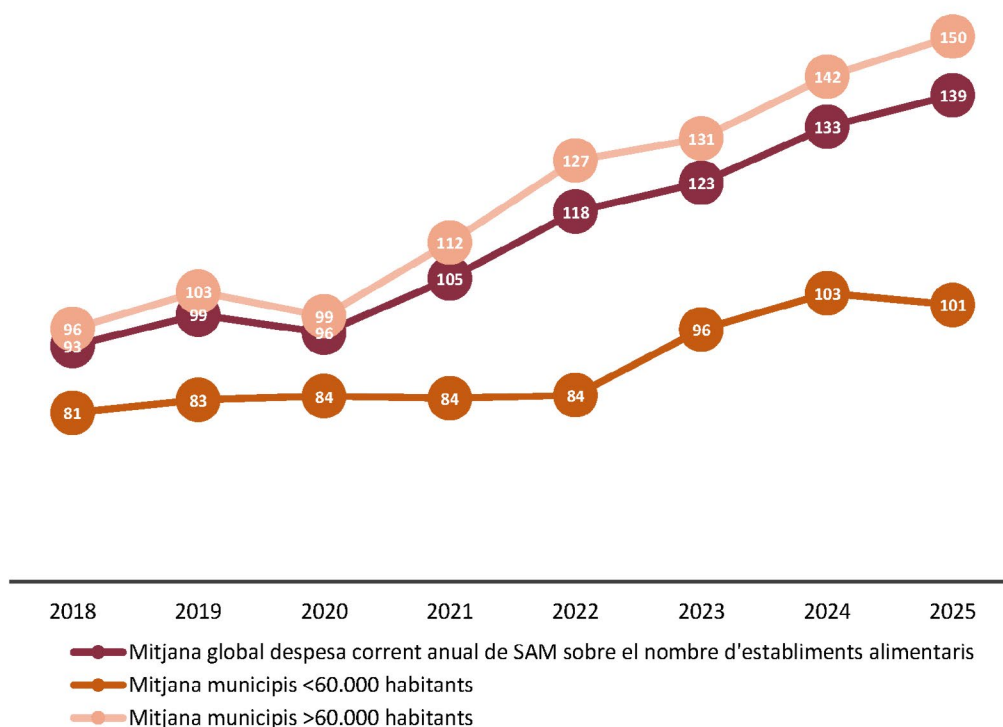
La despesa corrent de SAM per habitant ha passat de **0,90 € el 2018 a 1,30 € el 2025. Es tracta d'un increment acumulat de 0,40€**. Després de la lleugera davallada registrada l'any 2020, l'evolució de la dada ha estat sostingudament positiva fins assolir el valor més alt de la sèrie el 2025. Igualment, **la despesa per establiment alimentari** ha augmentat fins als **139 €**, consolidant la tendència a l'alça dels darrers anys i superant el valor registrat l'any anterior.

Evolució de la despesa corrent de SAM (€/habitant)



Pel que fa a la despesa corrent **de SAM per establiment alimentari**, es manté una **diferència destacada** entre els municipis de **més de 60.000 habitants (149,6 €)** i els de **menys de 60.000 habitants (100,6 €)**. Aquesta bretxa **continua ampliant-se respecte als anys anteriors**, arribant a 49€ el 2025, fet que reforça la tendència de divergència entre ambdós grups de municipis.

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



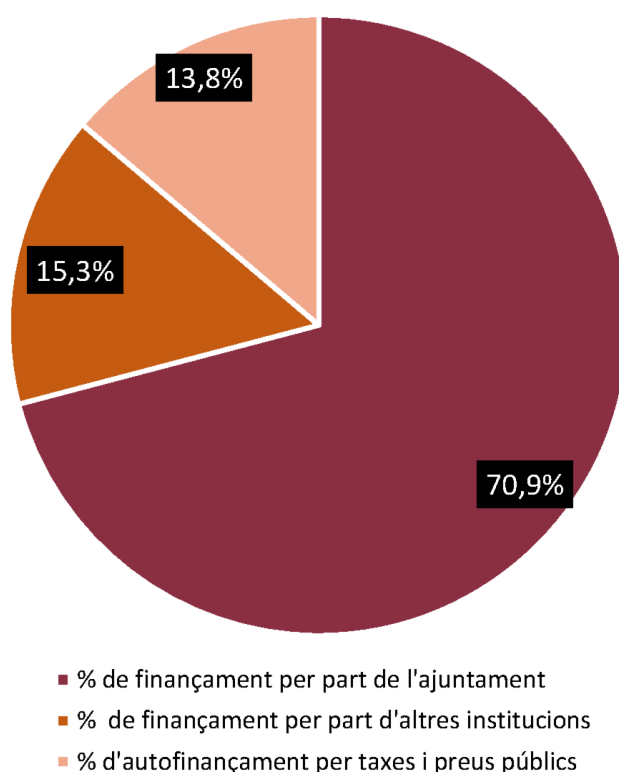
El **pes de la despesa sobre el pressupost corrent de Salut Pública disminueix** lleugerament fins al 20,1 %, tot i que es manté en valors molt elevats i propers al màxim històric de l'any anterior (**20,3 %**).

En canvi, **la proporció sobre el pressupost municipal es manté estable en el 0,09 %**, el mínim històric des del 2021 quan es va incloure la dada de Barcelona (0,07%). Si s'exclou aquest valor, la mitjana global del 2025 es mantindria al voltant del 0,11%.

2.1.2. Origen del finançament

L'autofinançament per taxes, preus públics i altres ingressos continua la tendència a l'alça iniciada els darrers anys i el 2025 assoleix el seu màxim de la sèrie, superant els nivells registrats abans de la pandèmia del 2020.

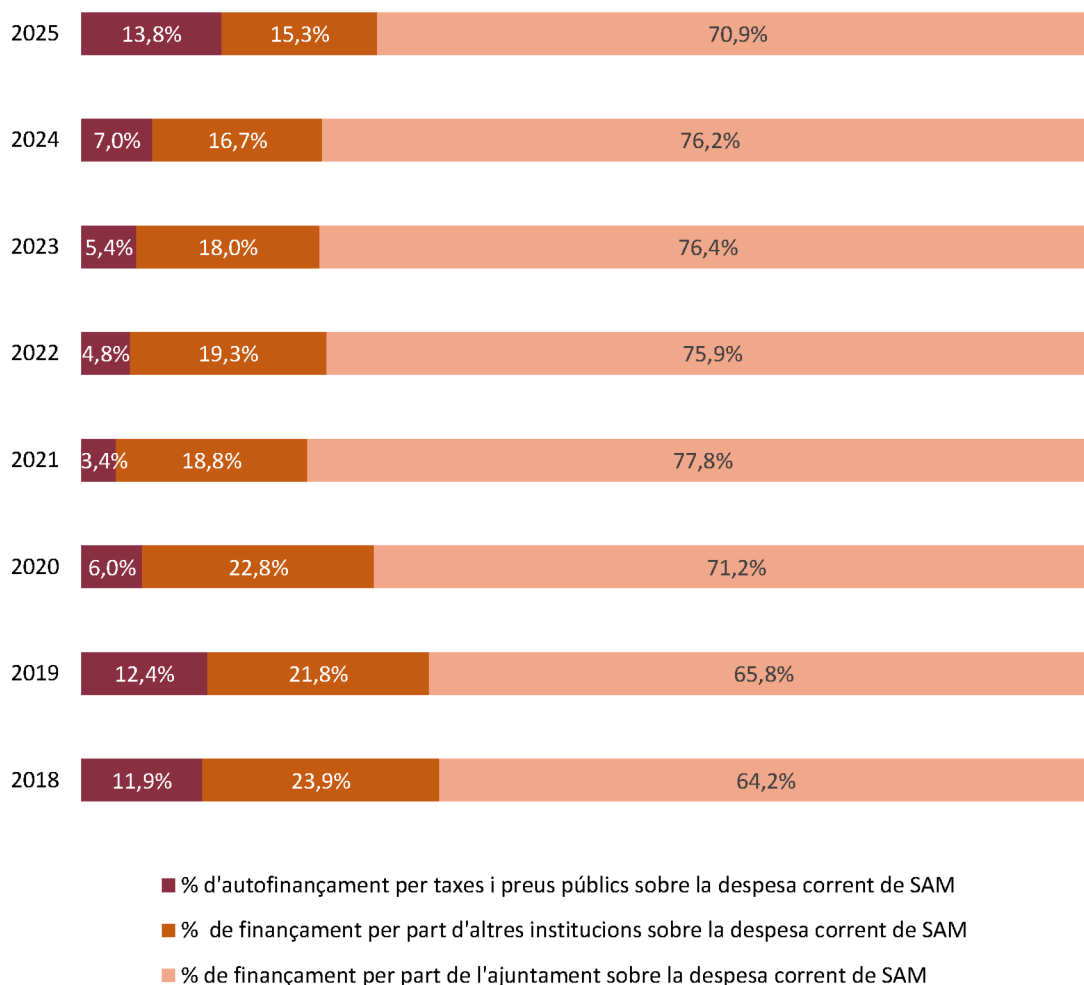
En efecte, l'any **2025**, els **Ajuntaments** van assumir **amb recursos propis** prop de **tres quartes parts de la despesa corrent de SAM**, mentre que el **finançament procedent d'altres institucions** i l'**autofinançament per taxes i preus públics** es van situar en **valors similars**.



D'altra banda, tal com es veu en el següent gràfic, **el 2025** l'autofinançament mitjançant **taxes i preus públics** ha augmentat en **6,8 punts percentuals** respecte al 2024. Es tracta d'un increment molt destacat, que pràcticament duplica el valor registrat l'any anterior.

Amb tot, el **percentatge** de la **despesa corrent que es finança amb les aportacions dels ajuntaments** ha disminuït i actualment representa el **70,9 % de la despesa corrent en seguretat alimentària**.

Fonts de finançament de la despesa en SAM

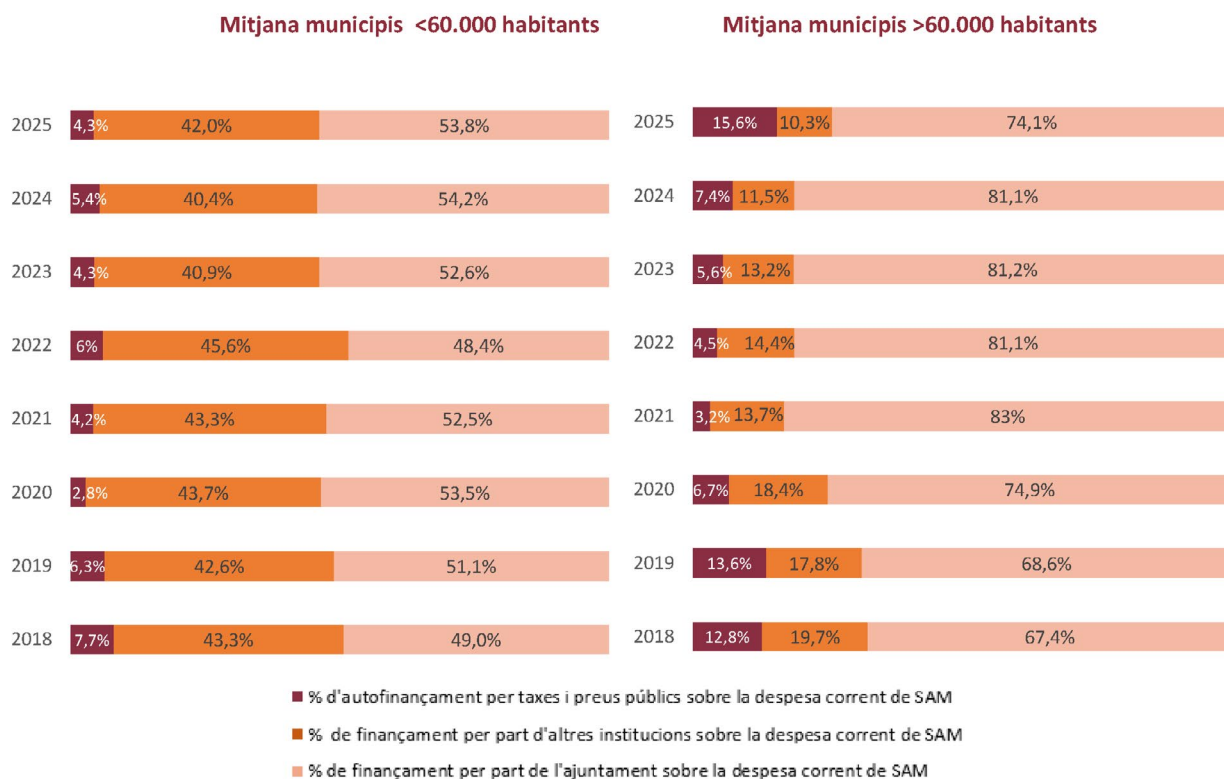


La diferència en les fonts de finançament continua sent significativa segons la població de l'ens local. Als municipis de **menys de 60.000 habitants**, es manté una **elevada dependència del finançament d'altres institucions**, que el 2025 se situa en el **42 %**, amb valors relativament estables al llarg del temps. En aquests municipis, el finançament a càrrec de l'ajuntament es manté al voltant del 54%, mentre que l'autofinançament per taxes, preus públics i altres ingressos se situa en el **4,3%**.

En canvi, als municipis de **més de 60.000 habitants**, el finançament a càrrec de l'ajuntament continua sent majoritari, tot i que **disminueix de manera notable i se situa el 2025 en el 74,1 %**, trencant la tendència d'estabilitat dels darrers anys. **Aquest descens es produeix en paral·lel a un increment destacat de l'autofinançament dels serveis, que arriba al 15,6 % de la despesa corrent**, i a una lleugera reducció del finançament procedent d'altres institucions (10,3 %).

En conjunt, aquestes dades apunten doncs a un possible canvi en l'estructura de finançament, especialment **als municipis de major població**.

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



2.2. Valors organitzatius i recursos humans

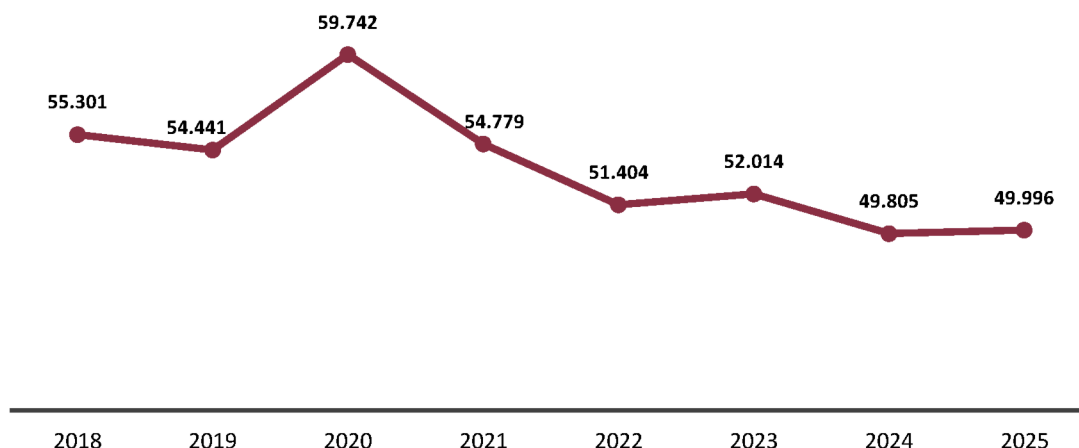
2.2.1. Recursos humans

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

49.996 ↑ +0,4%	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM
780 ↓ -1,2%	Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament
195 ↓ -3,2%	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament

Durant el 2025, la **dotació de personal dels serveis de seguretat alimentària** es manté pràcticament estable respecte de l'any anterior, amb **49.996 habitants per persona treballadora**, davant dels **49.805** registrats el 2024. Es confirma així l'estabilització de l'indicador després de la reducció de la dedicació del personal que es va observar el 2020 arran de la pandèmia provocada per la COVID19.

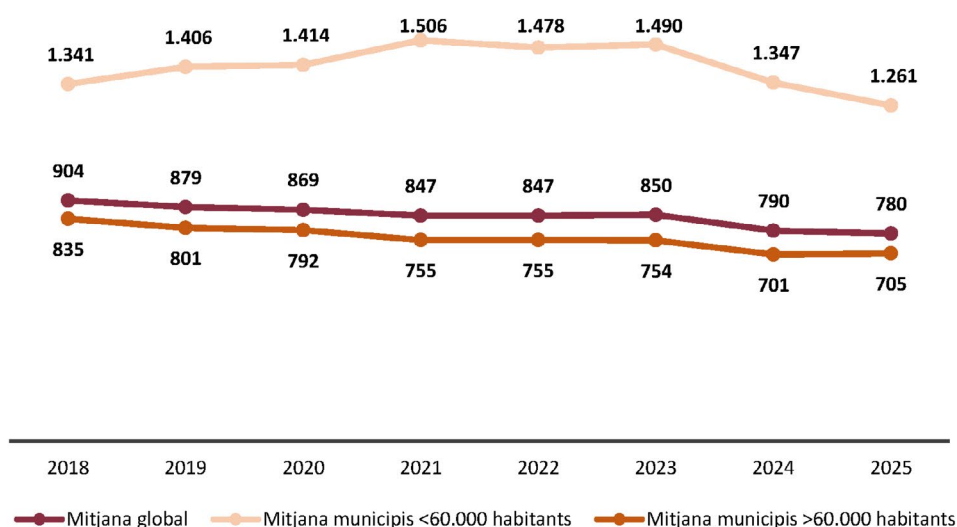
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM



La mitjana global d'establiments alimentaris per inspector/a de l'ajuntament ha mantingut la **tendència a la baixa** dels darrers anys, tot i que amb una certa estabilització. Així, l'indicador disminueix de 847 establiments per professional el 2021 a **780 el 2025**, reflectint **un major nivell de dotació d'inspectors/es per establiment**.

Als **municipis de menys de 60.000 habitants**, aquesta tendència continua sent especialment rellevant: així, es passa de **1.347 establiments per inspector/a el 2024 a 1.261 el 2025**. En canvi, als municipis de més de 60.000 habitants, es registra una **lleugera reducció de la dotació de personal**, amb un increment de la ràtio de **701 establiments per inspector/a el 2024 a 705 el 2025**.

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**, darrerament s'havia observat una lleugera disminució, després d'una fase de tendència a l'alça a partir del repunt posterior a la pandèmia. Enguany, tot i que l'indicador ha tornat a disminuir, passant del 2024 al 2025 de **202 a 195 visites de control per inspector/a municipal**, el descens és tan lleuger que confirma la seva estabilització en els últims anys.

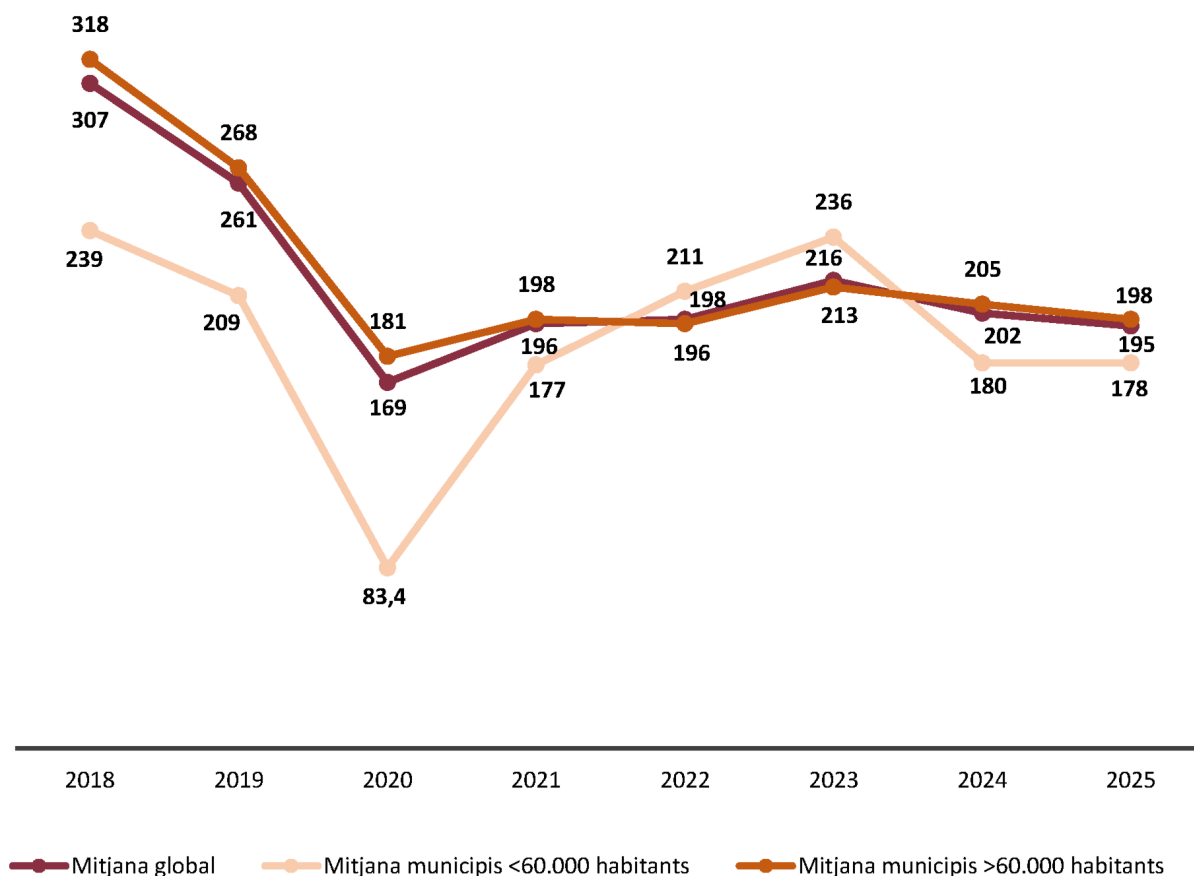
Igualment, aquest indicador presenta actualment **poques diferències** entre els municipis de **menys i més de 60.000 habitants**.

Pel que fa a l'evolució, des del **valor mínim assolit el 2020**, els municipis de menys de 60.000 habitants van experimentar un **repunt molt significatiu de l'activitat inspectora, que es va prolongar fins al 2023**, quan es registra el valor més alt dels darrers anys. Posteriorment, el 2024 es va iniciar un **descens que enguany es consolida**, sent la mitjana del 2025 de **178 visites de control per inspector/a municipal de seguretat alimentària**.

En els municipis de **més de 60.000 habitants** també s'observa una lleugera tendència a la baixa, que s'inicia igualment l'any 2024 i que **es confirma el 2025, amb una mitjana de 198 visites de control per inspector municipal**.

Ara bé, per tots dos grups de municipis, les visites de control del 2025 es mantenen al voltant dels mateixos valors que el 2021, any d'inflexió després de la pandèmia provocada per la COVID19.

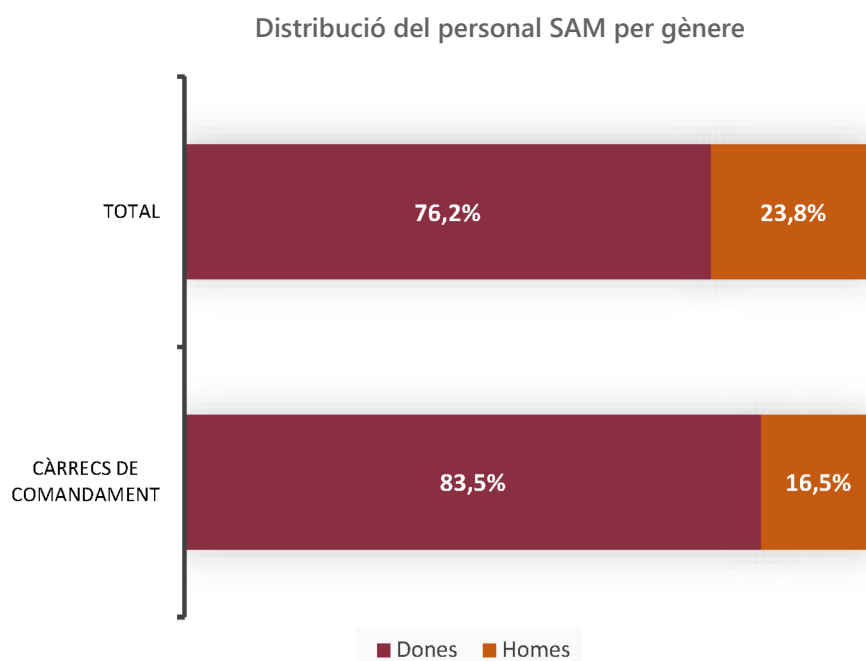
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament en funció de la població de l'ens local



2.2.2. Estructura de personal

Després de la lleugera reducció del 2024, el percentatge de **dones a les plantilles dels serveis ha augmentat el 2025 fins el 76,2 %**, el valor més alt de la sèrie històrica que supera el màxim de l'any 2023.

Pel que fa als **càrrecs de comandament**, la proporció de dones ha continuat **incrementant-se fins a assolir un nou màxim històric, amb un 83,5 %**. Tant als ens locals de **menys de 60.000 habitants** com als de **més de 60.000 habitants** s'observa aquest **augment, més significatiu en els municipis de menor població**.

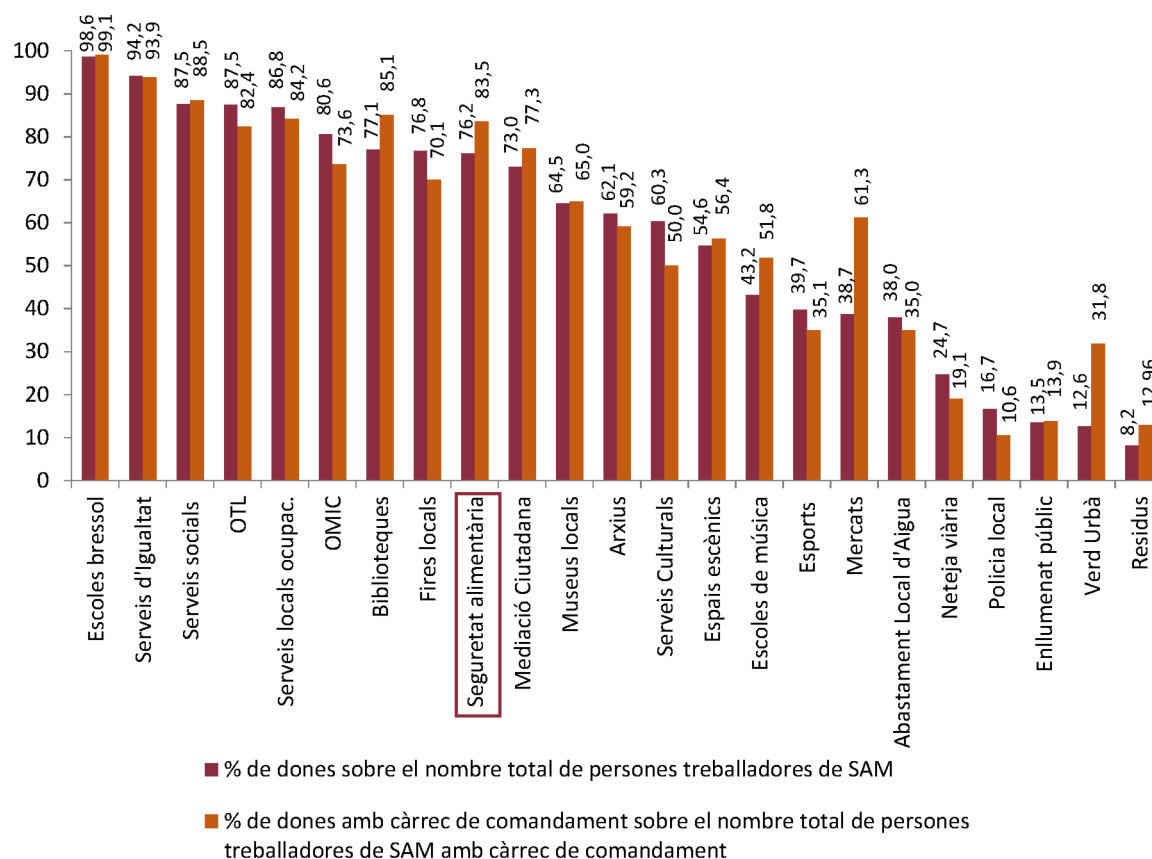


Taula 3: Presència de dones en els serveis de Seguretat Alimentària en funció de la població de l'ens local i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana general	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	76,2% ↑+4,3p.p.	83,3% ↓-1,2 p.p.	74,8% ↑+5,8p.p.
Percentatge de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de persones treballadores de SAM amb càrrec de comandament	83,5% ↑+1,3p.p.	82,2% ↑+3,5p.p.	83,8% ↑+0,7p.p.

Comparant la representació de dones en els diferents serveis participants en els **Cercles de Comparació Intermunicipals**, es pot observar que els de **Seguretat Alimentària, amb un 76,2% de dones en total i un 83,5% de dones en posicions de comandament**, continuen sent dels serveis amb una major presència femenina, tot i que encara n'hi ha vuit que superen, de mitjana, aquest percentatge (destaquen especialment els serveis d'Escoles Bressol i els serveis d'Igualtat, que estan propers al 100%).

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

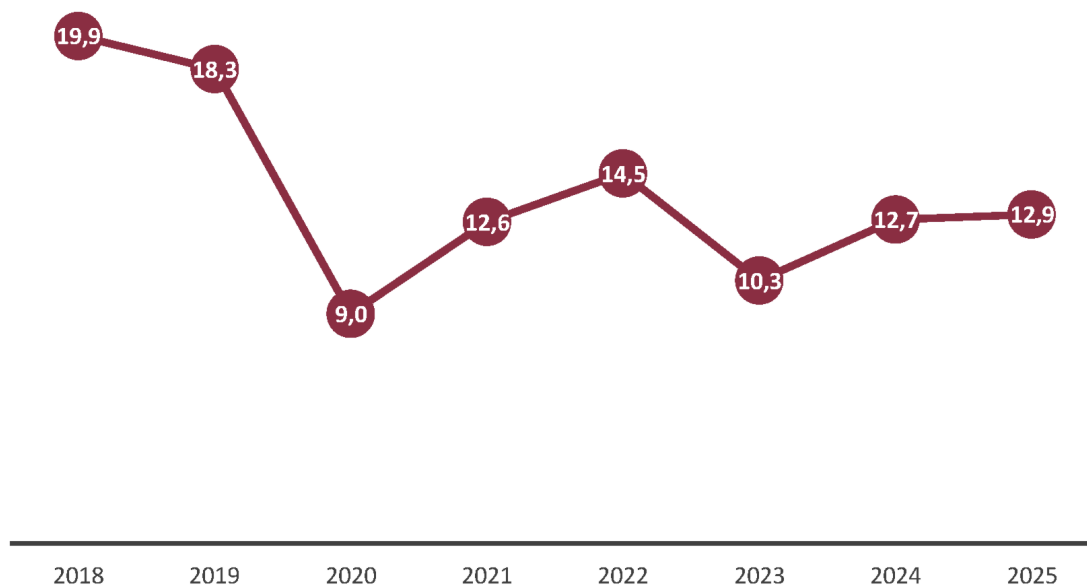


2.2.3. Hores de formació

El **2025**, el **temps destinat a formació específica en seguretat alimentària** per part del personal es manté estable al voltant de les 13 hores per persona treballadora, valor **força per sota dels registrats abans de la pandèmia del 2020**.

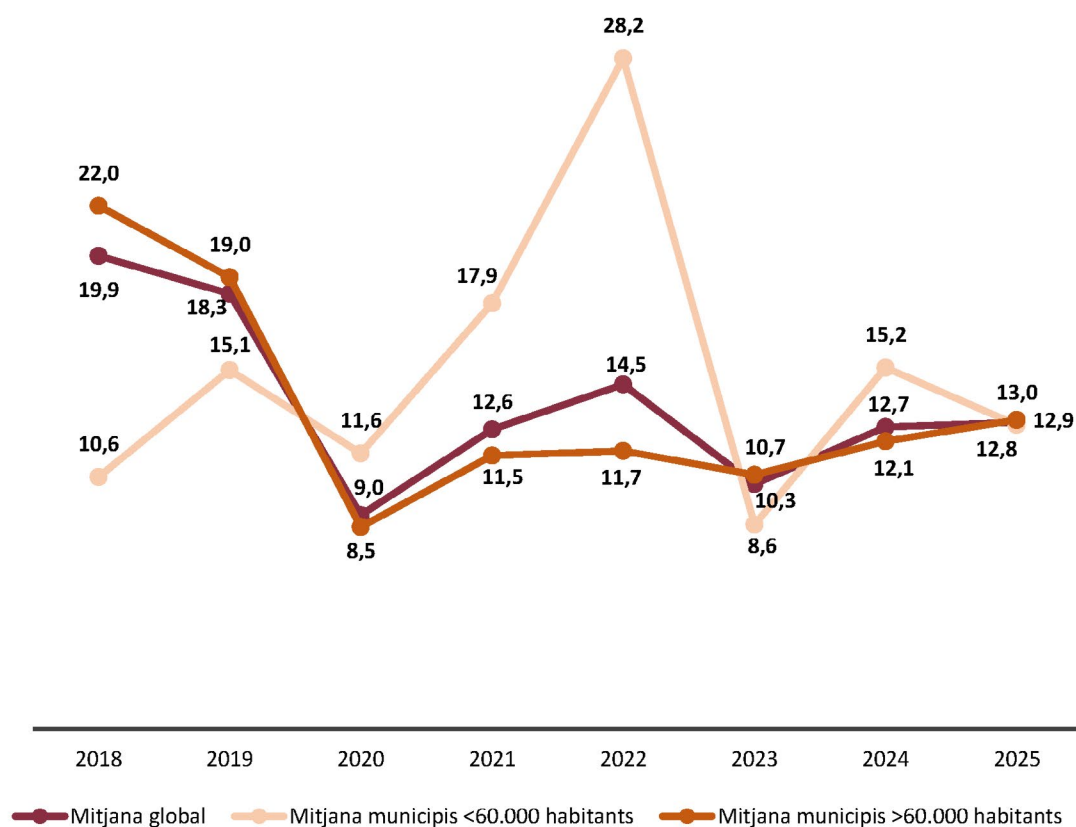
² Dades definitives de 2025 per als serveis de Policia Local, Escoles de Música, Serveis Locals d'Ocupació, OMIC, Mediació Ciutadana, OTL, Arxius i SAM. Dades provisionals de 2025 per a Biblioteques, Espais Escènics i Escoles Bressol. Dades definitives de 2024 per a la resta de serveis.

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



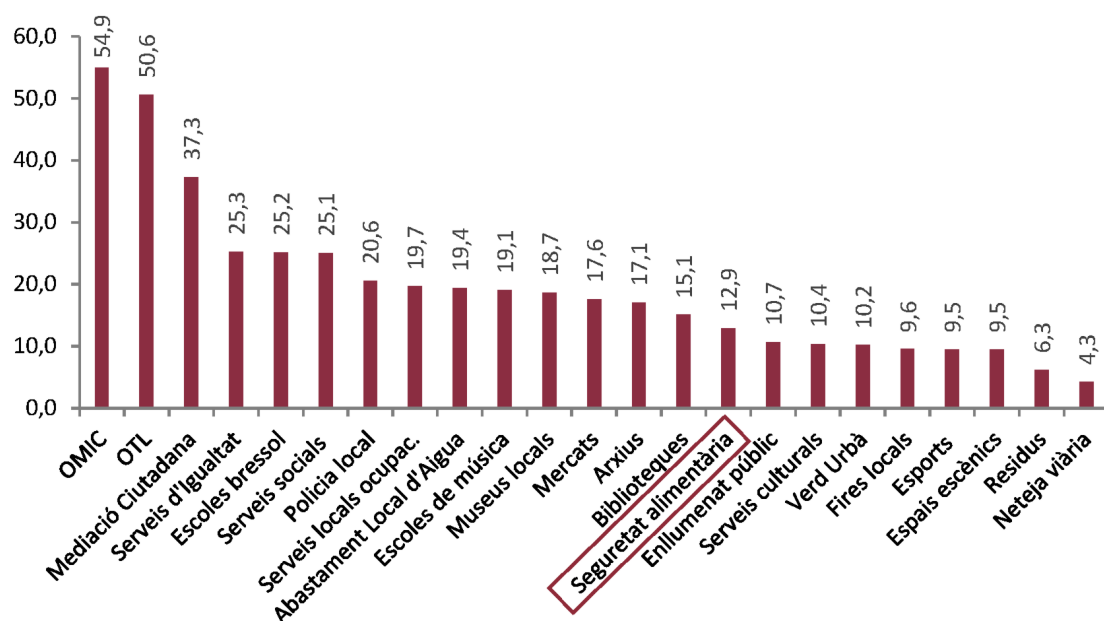
Per grup de població, l'evolució de les hores de formació per persona treballadora mostra una **tendència a la convergència**, tal com es veu en el gràfic següent, amb una mitjana el 2025 molt semblant entre els municipis de **menys de 60.000 habitants (12,8 hores)** i els de **més de 60.000 habitants (13,0 hores)**.

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 Intermunicipals de la Diputació de Barcelona**, els serveis de **Seguretat Alimentària** es mantenen per sota de la mitjana del conjunt de serveis.

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



2.3. Encàrrec polític i estratègic

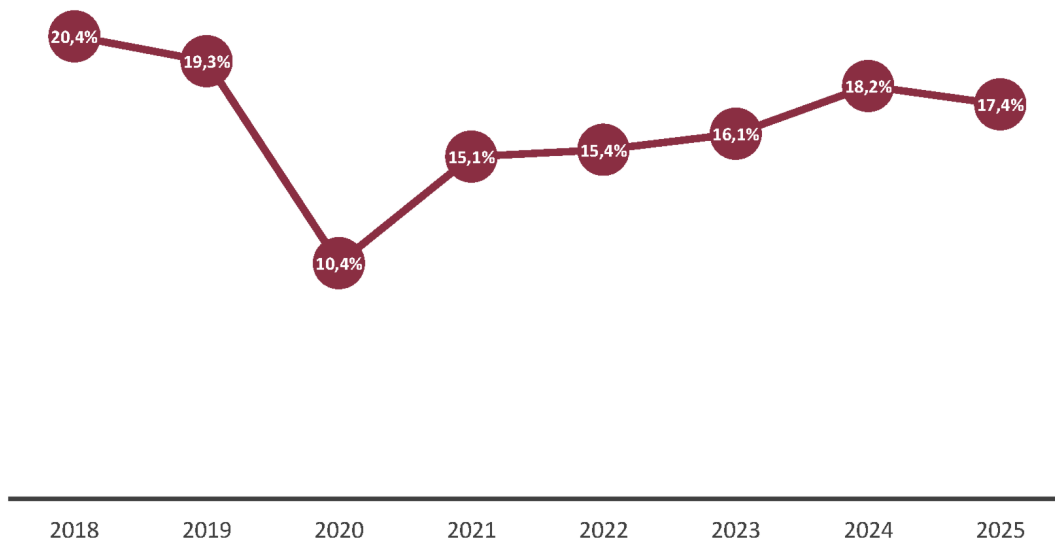
2.3.1. Inspecció i assessorament

Entre el **2018 i el 2025**, s'observa una **evolució irregular en el percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris**. L'any **2018** aquest indicador se situava en el **20,4 %**, però va caure fins al seu **mínim històric el 2020 (10,4 %)**, en el **context de la pandèmia**. A partir del 2021 es va iniciar una **recuperació progressiva que es va consolidar el 2024**, quan de mitjana es van inspeccionar el **18,2 % dels establiments alimentaris**.

Ara bé, el **2025** aquest indicador registra una **lleugera disminució fins al 17,4 %**, interrompent la tendència a l'alça dels darrers anys.

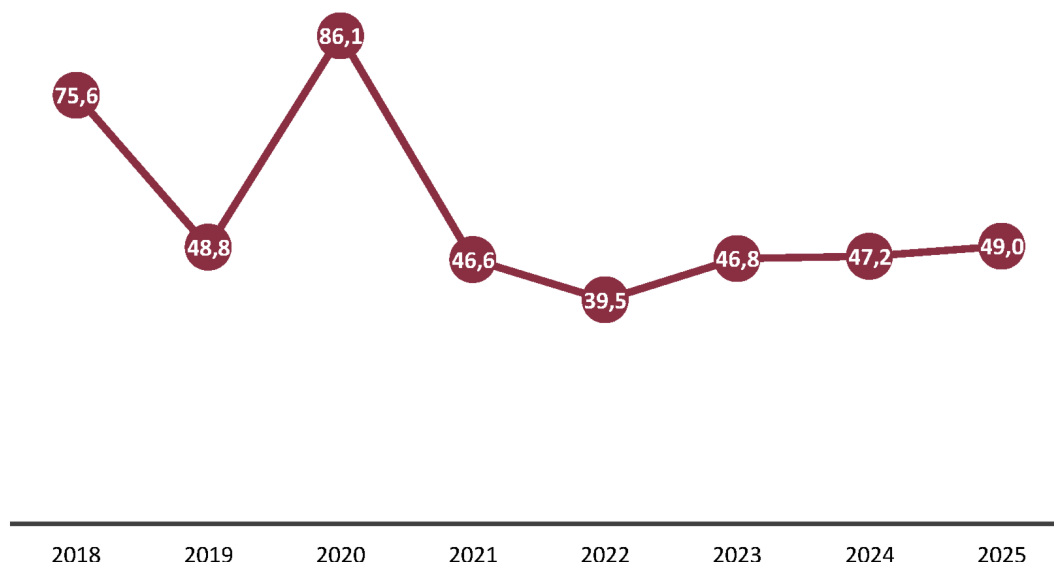
³ Dades definitives de 2025 per als serveis de Policia Local, Escoles de Música, Serveis Locals d'Ocupació, OMIC, Mediació Ciutadana, OTL, Arxius i SAM. Dades provisionals de 2025 per a Biblioteques, Espais Escènics i Escoles Bressol. Dades definitives de 2024 per a la resta de serveis.

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 manté la **recuperació iniciada el 2023** i **el 2025 es registra un lleuger increment fins als 49 assessoraments** per cada 1.000 establiments alimentaris, superant, per poc, els valors dels anys immediatament anteriors tot reforçant la tendència a l'alça.

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi



Cal destacar que l'any **2020**, marcat per la **pandèmia de la COVID-19**, es va produir **un augment molt significatiu en la mitjana d'establiments assessorats** als municipis de **menys de 60.000 habitants** (es va arribar als 208 establiments assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris). Des de llavors, aquests municipis han recuperat **valors similars** als que hi havia **abans de la**

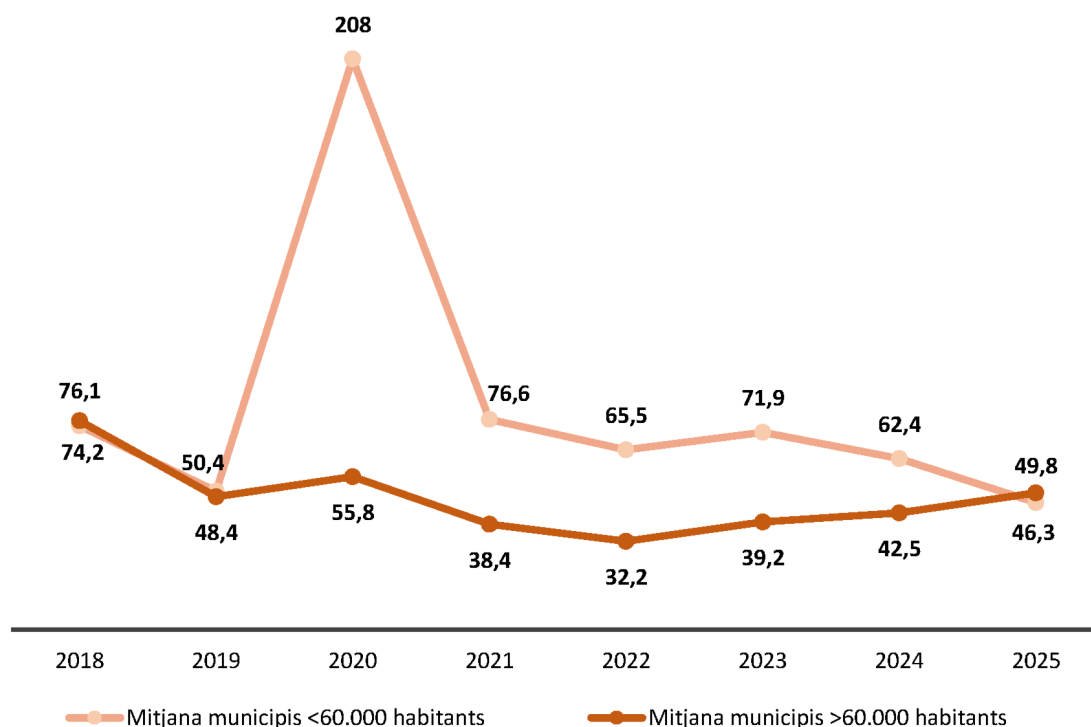
pandèmia, amb una **reducció significativa** respecte al màxim registrat aquell any. Amb tot, s'evidencia una lleugera tendència a la baixa, assolint el 2025 el **mínim històric (46,3 establiments assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris)**.

En canvi, als **municipis de més de 60.000 habitants**, el 2020 **no hi va haver cap augment destacat** i és **a partir del 2022** quan s'inicia una **tendència a l'alça**, arribant el 2025 als **49,8 establiments assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris i superant**, per primer cop des del 2018, **la mitjana dels 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 general	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	49,0 ↑ +3,8%	46,3 ↓ -25,8%	49,8 ↑ +17,2%

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



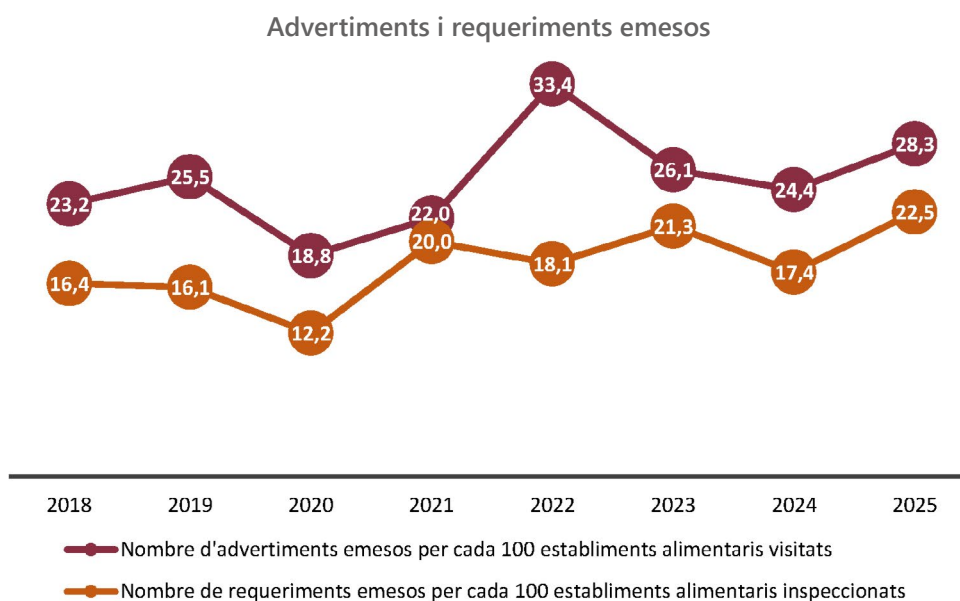
2.4. Mesures coercitives

Les mesures coercitives s'incrementen de manera generalitzada

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

28,3 ↑ +16%	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats
22,5 ↑ +29%	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats
5,5% ↑ +0,6 p.p	% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments inspeccionats
6,5% ↑ +2,0 p.p	% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments inspeccionats

El 2025, el nombre **d'avertiments emesos** per cada **100 establiments visitats** (28,3) ha **augmentat de manera significativa**. Igualment, els **requeriments emesos** per cada **100 establiments inspeccionats** (22,5) també han experimentat **un increment notable**.



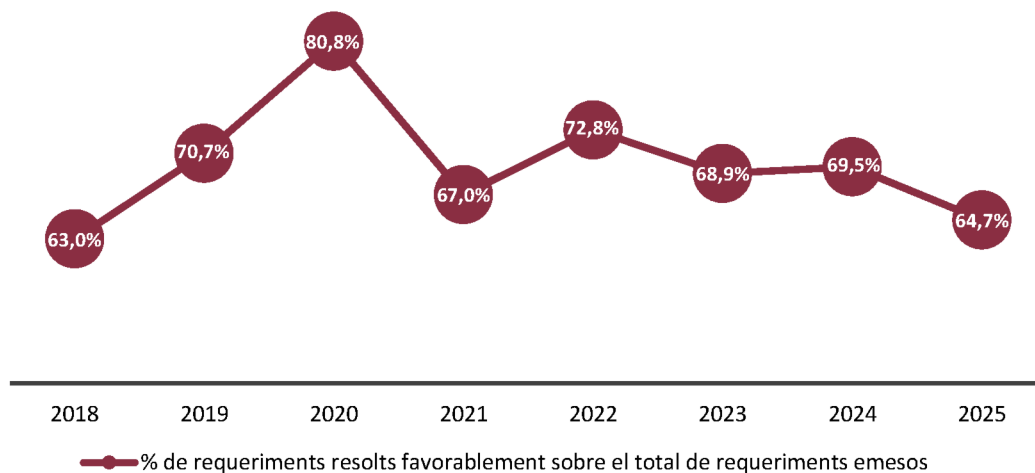
Pel que fa al nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments visitats, es mantenen diferències entre els municipis de menys i més de 60.000 habitants. Per contra, el **nombre de requeriments emesos** presenta valors **més similars entre els dos grups de població**. Ara bé, **tots els valors s'han incrementat** respecte l'any anterior, essent **l'augment més important**, el dels requeriments emesos per cada 100 establiments inspeccionats als municipis de **menys de 60.000** habitants, (la mitjana augmenta un **51,7%** respecte el 2024).

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

	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Nombre d' avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	28,3 ↑ 16,0%	36,5 ↑ 22,1%	25,7 ↑ 15,2%
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	22,5 ↑ 29,0%	26,4 ↑ 51,7%	21,3 ↑ 22,4%

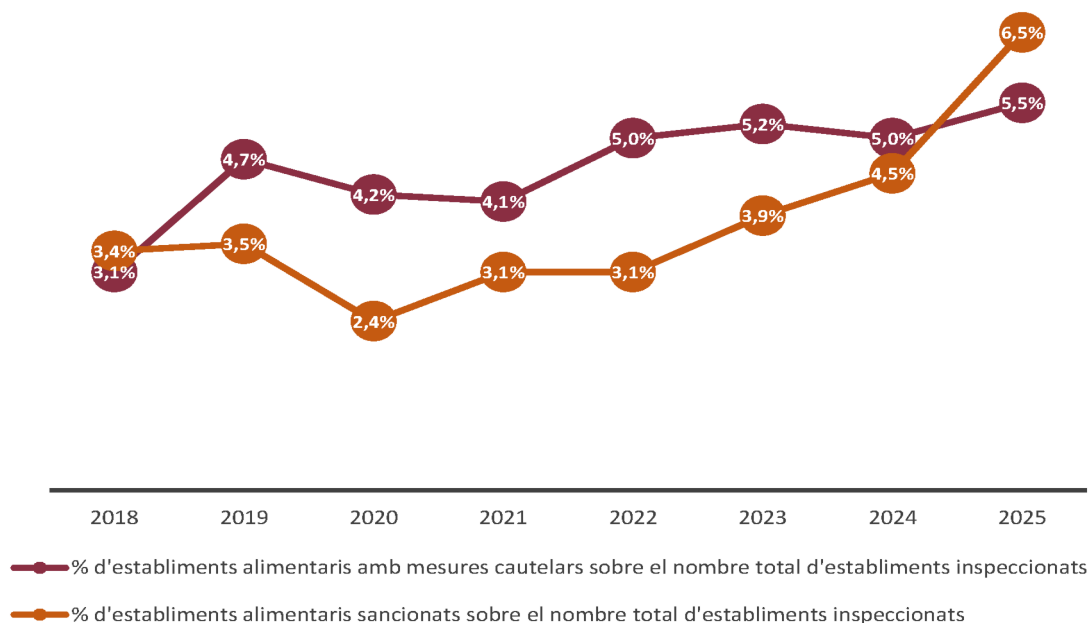
En relació al percentatge de **requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos**, el **2025 ha disminuït lleugerament fins al 64,7%**, tot mantenint els valors pre-pandèmia.

Requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos



Pel que fa a la resta de mesures coercitives per a la correcció de les deficiències detectades als establiments alimentaris, el **2025** també s'observa un **augment** dels establiments amb mesures cautelars i dels sancionats (representen, respectivament, el **5,5 %** i el **6,5 %** del total dels establiments inspeccionats). Amb tot, s'assoleix, tant en el cas de les **sancions** com de les **mesures cautelars**, un nou **màxim històric**.

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**, sent el grup de major població el que enregistra un percentatge significativament superior d'establiments inspeccionats amb mesures cautelars i/o sancions.

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

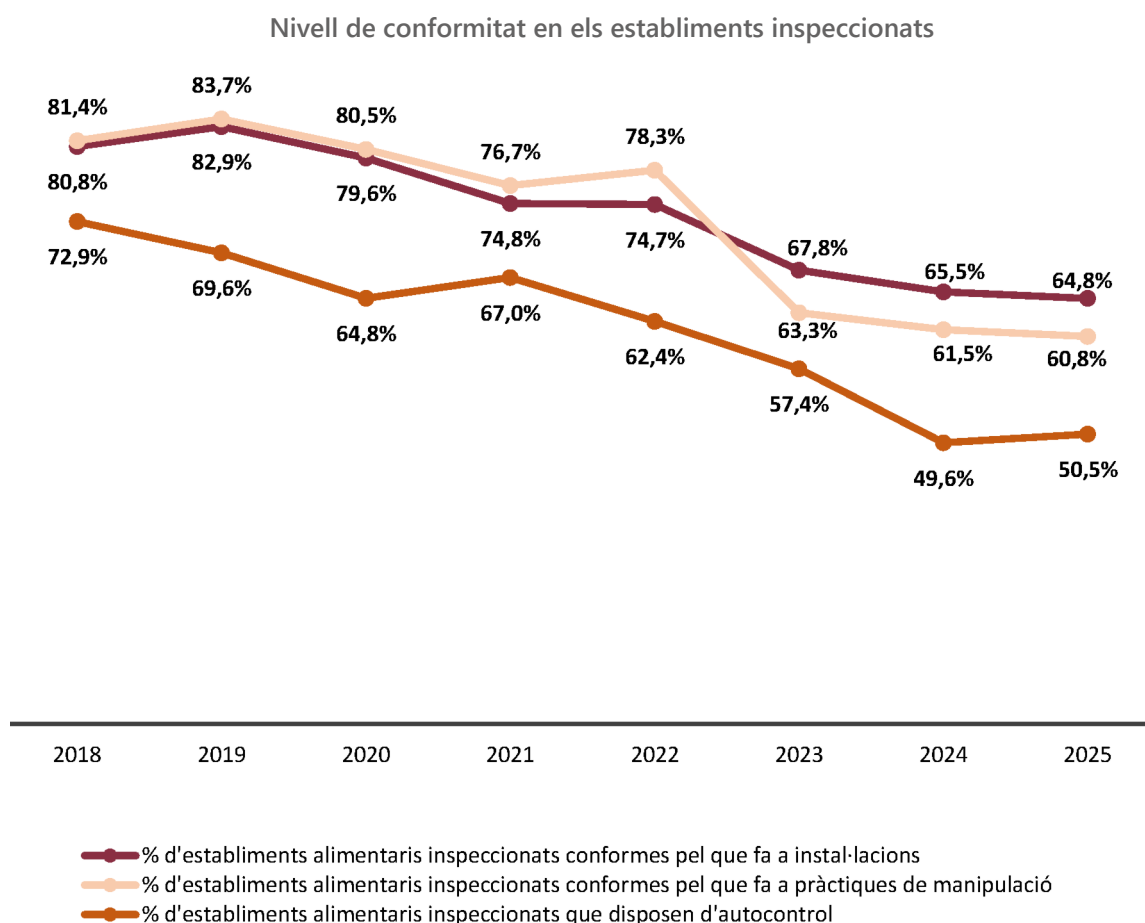
	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,5% ↑ +0,6 p.p.	1,8% ↓ -0,9 p.p.	6,6% ↑ +0,9 p.p.
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	6,5% ↑ +2,0 p.p.	1,2% ↓ -0,1 p.p.	8,0% ↑ +2,5 p.p.

Així, com a conclusió, es pot afirmar que, de mitjana, els **ens locals de menor població apliquen més advertiments per establiment visitat i més requeriments per establiment inspeccionat**, 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, tot i que molt lleugerament, la conformitat en instal·lacions i pràctiques de manipulació dels establiments alimentaris inspeccionats**, mentre que augmenten, també molt lleugerament però per primera vegada en tota la sèrie històrica, les conformitats en **autocontrols**.



Tal com queda reflectit en la taula següent, s'observen novament **diferències significatives** en la **conformitat dels establiments inspeccionats** segons el **grup de població**. Els municipis de major població presenten dades més positives que els de menor població pel que fa a instal·lacions i autocontrols, però succeeix el contrari pel que fa a les conformitats en pràctiques de **manipulació d'aliments**, (els municipis de menor població continuen superant els del grup de més de 60.000 habitants, tot i que la seva reducció respecte l'any 2024 és superior que la dels municipis de més de 60.000 habitants).

Ara bé, els establiments inspeccionats conformes pel que fa a **instal·lacions** registren una **lleugera disminució el 2025** tant als municipis de **menys de 60.000** habitants com als de **més de 60.000**, mantenint-se una diferència de **6,1 punts percentuals entre els dos grups**.

Pel que fa als establiments inspeccionats conformes quant a **pràctiques de manipulació**, la tendència general també és de lleuger descens. Tot i això, la mitjana dels **municipis més petits continua situant-se per sobre de la mitjana general, contràriament a la mitjana dels municipis més grans, que presenta valors lleugerament per sota.**

En relació amb els establiments **inspeccionats** que disposen **d'autocontrol**, es produeix una **lleugera disminució** als municipis de **menys de 60.000** habitants i un **lleuger augment** als de **més de 60.000**. Aquesta evolució **accentua la diferència entre ambdós grups**, que continua sent especialment destacada en aquest indicador.

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

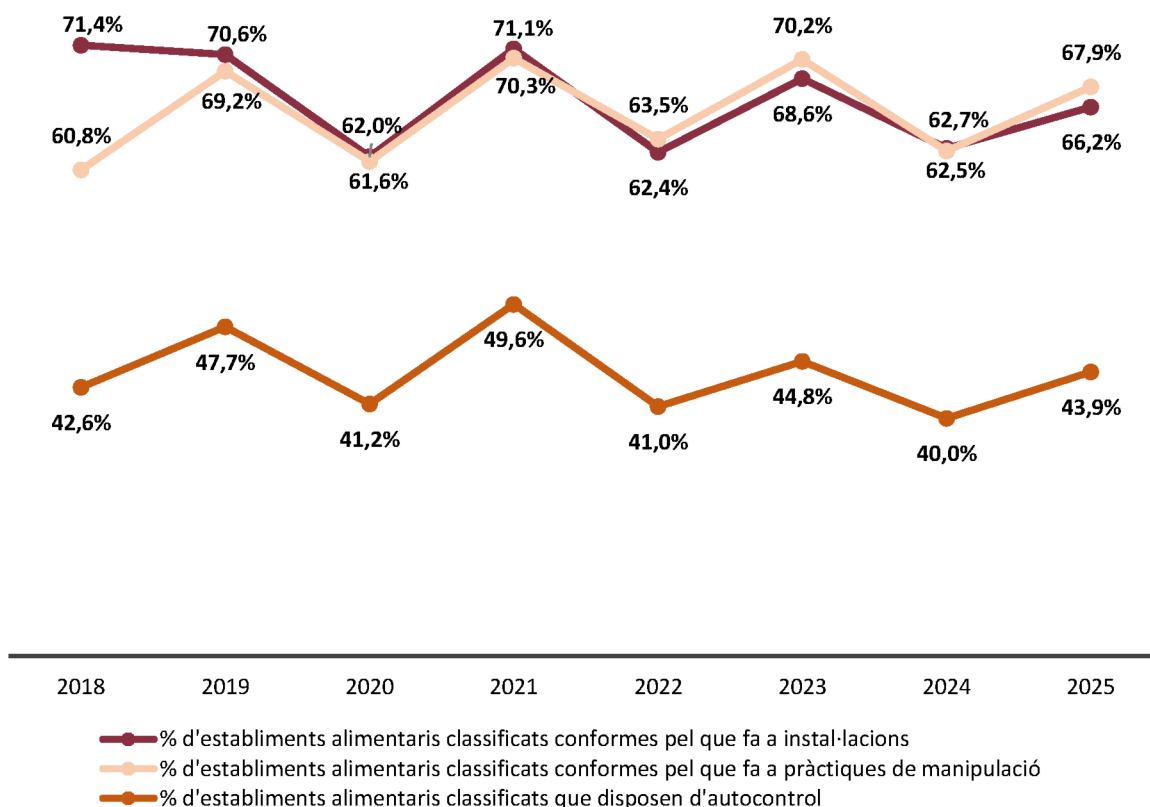
	Mitjana general	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	64,8% ↓ -0,7 p.p.	60,1% ↓ -1,5 p.p.	66,2% ↓ -0,5 p.p.
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	60,8% ↓ -0,7 p.p.	64,2% ↓ -0,9 p.p.	59,9% ↓ -0,5 p.p.
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	50,5% ↑ +0,9 p.p.	37,1% ↓ -0,1 p.p.	54,3% ↑ +0,8 p.p.

2.5.2. Establiments alimentaris classificats

Pel que fa a la **conformitat dels establiments classificats anualment**, s'observa una evolució positiva i un augment respecte l'any anterior en els tres àmbits avaluats (**instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols**), tot i que la conformitat en autocontrols continua situant-se en un nivell sensiblement inferior al dels altres dos indicadors.

Ara bé, la tendència que caracteritza l'evolució dels 3 àmbits avaluats es manté estable i no s'aprecien grans variacions més enllà d'oscil·lacions puntuals i poc significatives d'un any per l'altre.

Nivell de conformitat en els establiments classificats anualment



Pel que fa a les instal·lacions i pràctiques de manipulació dels establiments alimentaris classificats anualment, **no es detecten diferències significatives** entre els percentatges de conformitat dels municipis de **menys** i de **més de 60.000 habitants**. En canvi, el percentatge **d'establiments classificats que disposen de sistemes d'autocontrol** continua sent significativament inferior en el municipis de **menys de 60.000 habitants**.

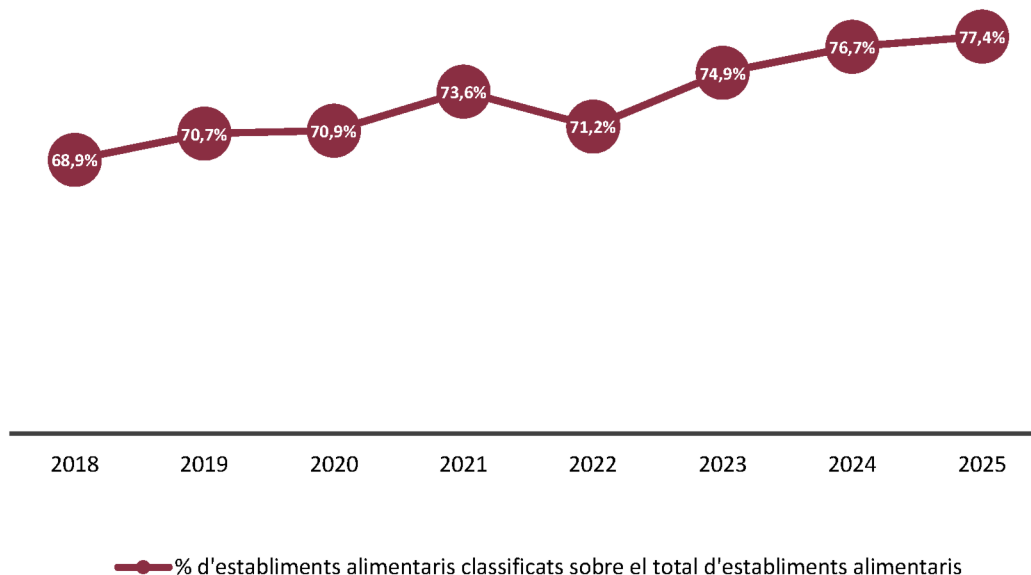
Taula 9: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes en funció de la població dels ens locals i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana general	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	66,2% ↑ +3,5 p.p.	60,6% ↓ -0,5 p.p.	69,1% ↑ +5,4 p.p.
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	67,9% ↑ +5,4 p.p.	69,2% ↑ +4,5 p.p.	67,3% ↑ +6,1 p.p.
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d' autocontrol	43,9% ↑ +3,9 p.p.	37,2% ↑ +3,8 p.p.	47,3% ↑ +3,4 p.p.

2.6. Mapa de risc

L'any **2025** es **consolida la tendència a l'alça en el percentatge d'establiments classificats** sobre el total d'establiments alimentaris del cens municipal, que **assoleix un nou màxim de històric (77,4 %)**.

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



Cal destacar que la capacitat de classificació presenta **diferències significatives** segons el **grup de població** que es consideri. En efecte, si es considera la mitjana dels municipis de **menys de 60.000** habitants, que registra una lleugera **disminució respecte el 2024, el percentatge d'establiments classificats sobre el total d'establiments alimentaris és del 65,5 %**.

En canvi, la mitjana dels municipis de **més de 60.000** habitants **manté la tendència a l'alça i arriba al 82,8 %**.

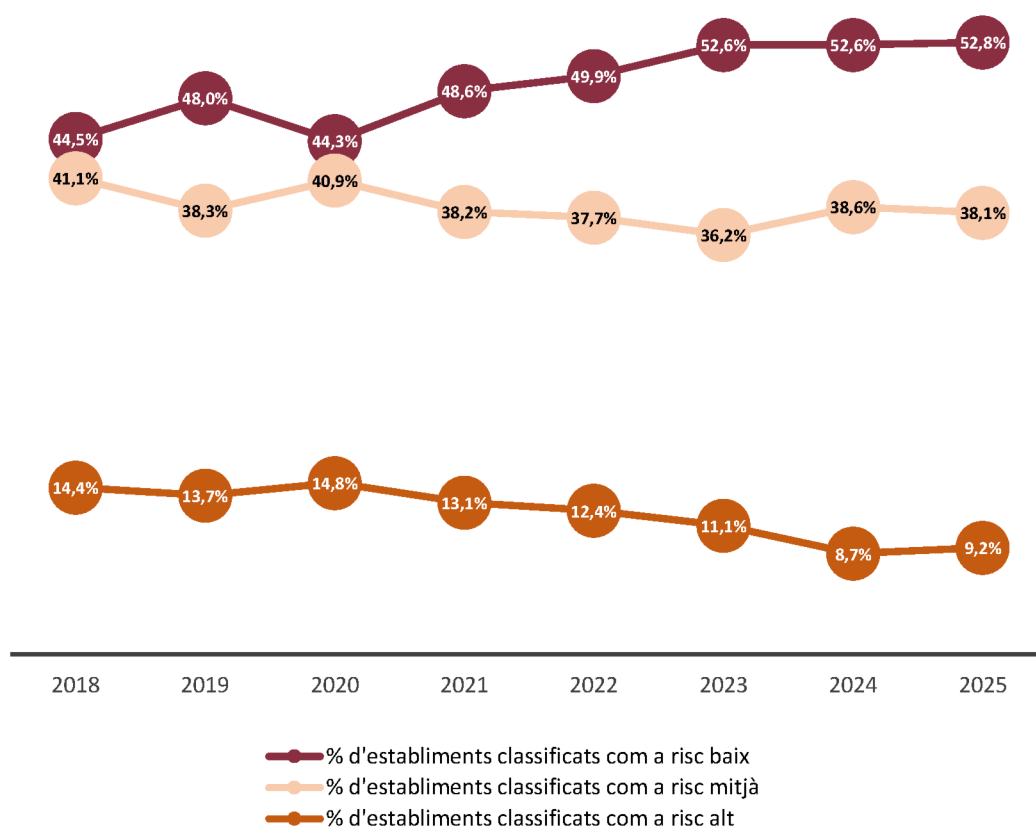
Taula 10: Percentatge d'establiments alimentaris classificats en funció de la població dels ens locals i evolució respecte l'any anterior

	Mitjana general	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	77,4% ↑ 0,7 p.p	65,5% ↓ -0,9 p.p	82,8% ↑ +1,0 p.p

Pel que fa al mapa de risc, el 2025 es consoliden dues tendències:

- ▶ D'una banda, **es manté i es reforça** el pes dels **establiments classificats com a risc sanitari baix**, que arriben a un nou màxim històric i representen el **52,8 % del cens**.
- ▶ De l'altra, el percentatge d'establiments **classificats com a risc sanitari alt** es manté en nivells relativament baixos i continua per sota dels valors registrats abans de la pandèmia provocada per la COVID-19.

Evolució del mapa de risc dels establiments alimentaris classificats



3. Resum executiu

Recursos econòmics

La despesa es manté molt continguda. La **despesa corrent de SAM per habitant** es situa en 1,30 € (+0,01 € respecte 2024) i la **despesa per establiment alimentari** arriba als 139 € (+5,8 € respecte 2024), mantenint la tendència ascendent dels darrers anys.

Major protagonisme de l'autofinançament. Tot i que els ajuntaments continuen assumint la major part de la despesa, amb un 70,9%, l'**autofinançament per taxes, preus públics i altres ingressos** ha guanyat rellevància fins arribar al 13,8% (+6,8 punts percentuals respecte 2024), el valor més alt de la sèrie.

Organització i recursos humans

La dotació de personal es manté estable. El nombre d'**habitants per persona treballadora de SAM** se situa en 49.996 (+0,4% respecte 2024), mentre que els **establiments per inspector/a** arriben als 780 (-1,2% respecte 2024), fet que apunta a una lleugera millora de la cobertura del servei.

La càrrega inspectora per professional es modera. Les **visites de control per inspector/a** se situen en 195 (-3,2% respecte 2024), consolidant una certa estabilització després de la recuperació posterior a la pandèmia.

La presència femenina continua sent molt elevada. Les **dones** representen el 76,2% de la plantilla (+4,3 punts percentuals respecte 2024) i el 83,5% dels **càrrecs de comandament** (+1,3 punts percentuals respecte 2024), situant els Serveis de Seguretat Alimentària entre els que tenen una major presència femenina.

Control i assessorament

Es redueix lleugerament l'activitat inspectora. El percentatge d'**establiments alimentaris inspeccionats** baixa fins al 17,4% (-0,8 punts percentuals respecte 2024), interrompent l'increment però mantenint la recuperació observada en els darrers anys.

L'assessorament manté una recuperació moderada. Els assessoraments arriben a 49 de cada 1.000 establiments alimentaris (+3,8% respecte 2024), amb un creixement especialment destacat als municipis de més de 60.000 habitants.

Mesures coercitives

Repunt dels advertiments i requeriments emesos. Els **advertiments** augmenten fins als 28,3 per cada 100 establiments visitats, mentre que els **requeriments** arriben als 22,5 per cada 100 establiments inspeccionats, assolint el valor més alt de la sèrie històrica.

Les mesures cautelars i sancions assoleixen màxims històrics. Els establiments inspeccionats amb **mesures cautelars** representen el 5,5% (+0,6 punts percentuals respecte 2024) i els **sancionats** el 6,5% (+2,0 punts percentuals respecte 2024). En canvi, els **requeriments resolts favorablement** cauen fins al 64,7% (-4,8 punts percentuals respecte 2024).

La conformitat dels establiments inspeccionats retrocedeix lleugerament. Les conformitats en **instal·lacions** se situen en el 64,8% (-0,65 punts percentuals respecte 2024) i en **pràctiques de manipulació** en el 60,8% (-0,67 punts percentuals respecte 2024). En canvi, els establiments amb **autocontrol** augmenten fins al 50,5% (+0,97 punts percentuals respecte 2024).

Els establiments classificats evolucionen positivament. La conformitat millora en **instal·lacions**, fins al 66,2% (+3,5 punts percentuals respecte 2024), en **pràctiques de manipulació**, fins al 67,9% (+5,4 punts percentuals respecte 2024), i en **autocontrols**, fins al 43,9% (+3,9 punts percentuals respecte 2024), tot i que aquest darrer continua sent l'àmbit més feble.

El mapa de risc continua consolidant-se. Els **establiments classificats** arriben al 77,4% del cens (+0,7 punts percentuals respecte 2024), assolint un nou màxim històric. Els establiments de **risc baix** mantenen una tendència ascendent any rere any i arriben al 52,8% (+0,2 punts percentuals respecte 2024), mentre que els de **risc mitjà** baixen 0,5 punts percentuals i els de **risc alt** pugen 0,4 punts percentuals, trencant la tendència a la baixa dels darrers anys.

4. Tallers de millora

Els dies 20 i 27 de maig de 2026 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 consells, a més del treball habitual amb indicadors, tot per seguir fomentant la cultura de l'avaluació i la millora contínua dels serveis municipals.

La primera activitat, estrenada en aquesta edició dels Cercles de Comparació Intermunicipal (2026) i anomenada "Fent el cim", tenia com a objectiu analitzar globalment el servei de cada municipi a partir de l'avaluació dels seus indicadors, de la seva evolució al llarg dels darrers anys i de la comparació amb la resta de municipis participants. Tanmateix, l'enfocament de la dinàmica no es limitava a una lectura comparativa en termes de dèficits, sinó que incorporava una aproximació orientada a la millora: a través de diferents índexs, es valorava la distància de cada municipi respecte d'una situació òptima, definida a partir dels municipis que presentaven els resultats més elevats en cada àmbit analitzat.

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 de preguntes per part del personal tècnic de cada ens local per iniciar posteriorment un torn de respostes i de debat entre els participants.

A continuació es recullen les preguntes i respostes formulades durant les dues jornades, agrupades segons temàtica:

CRITERIS TÈCNICS A APLICAR DURANT ELS CONTROLS SANITARIS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

ETIQUETATGE I PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ

Informació sobre al·lèrgens a cartes i menús

Un municipi planteja la voluntat d'impulsar una campanya perquè els restaurants incorporin correctament la informació d'al·lèrgens a les cartes i menús. Alguns ajuntaments ofereixen formació i assessorament per ajudar els establiments a elaborar aquesta informació.

- ▶ Es valora la possibilitat de plantejar la campanya en positiu, mitjançant algun tipus de reconeixement o acreditació als establiments que incorporin adequadament la informació, amb l'objectiu de motivar el compliment i no només actuar des de la sanció.
- ▶ També es comenta que, en alguns sistemes d'inspecció digital, la manca d'informació sobre al·lèrgens s'ha considerat un punt crític o de compliment obligatori, de manera que impedeix donar la inspecció com a satisfactòria fins que es corregeix.

Etiquetatge dels productes envasats en mercats i establiments minoristes

Molts operadors no compleixen de forma adequada amb l'etiquetatge dels productes envasats en parades de mercat i altres establiments minoristes: formatges, embotits, peix, pizzes, menjar preparat, patates fregides, garrapinyades, etc.

El criteri general és requerir l'etiquetatge complet, incloent-hi, com a mínim, la denominació del producte, els ingredients i al·lèrgens, la data de caducitat o de consum preferent, el pes o quantitat i la informació necessària per identificar el responsable del producte. Alguns tècnics prioritzen que constin els elements bàsics, especialment els al·lèrgens i la data de caducitat.

El compliment sovint costa d'assolir i requereix seguiment, assessorament i, si escau, requeriments formals. També és útil facilitar models o documents d'exemple als titulars.

Vida útil i risc de *Listeria*

Diversos municipis han fet campanyes relacionades amb l'etiquetatge i la vida útil de productes susceptibles de contaminació per *Listeria*, especialment en productes carnis cuits, salmó, patés, formatges i altres elaborats que es consumeixen sense tractament tèrmic posterior.

Es comenta que alguns operadors consideren poc viable comercialment donar terminis de vida útil curts, com ara cinc dies. Alguns establiments compleixen durant un temps però posteriorment deixen de fer-ho, fet que fa necessari mantenir el seguiment.

Pel que fa als establiments que elaboren volums importants de menjars preparats (com a productes intermedis o productes finals) i utilitzen sistemes de pasteurització, envasat al buit o elaboracions intermèdies, el criteri compartit és exigir estudis de vida útil en laboratori quan es pretén atribuir al producte terminis llargs de conservació.

Elaboració d'embotits curats i validació del procés

Es planteja el cas de xarcuteries que elaboren fuets, secallones o altres embotits curats. Alguns municipis no exigeixen analítiques de manera generalitzada quan es tracta d'una activitat molt residual, mentre que d'altres demanen una validació del procés de curació per acreditar que l'activitat d'aigua i la pèrdua de pes o minva permeten garantir la seguretat del producte.

Una de les pràctiques exposades consisteix en treballar amb diversos lots, pesar el producte abans i després de la curació, establir una minva estàndard i vincular-la amb l'activitat d'aigua esperada. També es comenta la possibilitat de demanar analítiques de *Salmonella* i *Listeria* per confirmar que el procés d'elaboració és segur.

Olis aromatitzats i control dels olis de fregir

Es comenta la pràctica, cada vegada més freqüent en restauració, de posar a disposició del client olis aromatitzats o picants amb herbes, romaní o altres ingredients. Es posa de manifest el risc potencial associat a condicions anaeròbies i a la possible presència de clostridis, i es destaca que caldria controlar millor aquesta pràctica, especialment pel que fa a l'etiquetatge, la conservació i el temps màxim d'ús. Les conclusions generals són que els olis aromatitzats han d'estar degudament etiquetats i que, en general, no s'estableix una única metodologia per al control d'aquestes pràctiques.

Pel que fa als olis de fregir, alguns municipis disposen d'aparells o sistemes per mesurar compostos polars, mentre que d'altres fan una valoració visual, que es considera insuficient. L'ús de tires reactives és una eina senzilla per iniciar el control o perquè els establiments implementin l'autocontrol quan únicament fan una valoració visual de l'oli.

Quan el resultat del control és desfavorable, cal requerir que l'establiment registri el canvi d'oli com a part dels seus autocontrols i que, si l'establiment ha estandarditzat la freqüència de canvi d'oli, no modifiqui el tipus o marca d'oli sense revisar de nou el criteri establert.

Refredament de plats precuinats, abatiment de temperatura i kebabs

Es planteja què es pot acceptar quan un establiment refreda plats precuinats i no disposa d'abatidor tèrmic. S'accepten congeladors per a l'abatiment de temperatura, sempre que el volum de producció sigui reduït i l'ús del congelador sigui exclusiu per a la congelació per tal de garantir el descens ininterromput de la temperatura, com indica la normativa. Però si l'activitat té un volum important, cal exigir un abatidor tèrmic o un equipament equivalent.

En relació amb els kebabs, es comparteix el criteri de no acceptar la descongelació i posterior recongelació de les bobines. Com a alternativa, es recomana adaptar el funcionament de l'establiment: utilitzar bobines de mida més petita, mantenir el producte en refrigeració quan sigui necessari i disposar d'equipaments que permetin conservar correctament el producte durant el servei.

- ▶ Quan es detecten temperatures molt allunyades dels valors admissibles o situacions que impliquen un risc directe, alguns municipis procedeixen al comís o destrucció dels aliments.
- ▶ Quan la desviació és menor, es valora el risc, es requereix la correcció immediata o en un termini determinat i es deixa constància a l'acta d'inspecció.

Venda de pa en establiments no especialitzats

Es debat la venda de pa en establiments que no són forns, com botigues de conveniència, carnisseries o altres comerços. El criteri exposat és valorar el risc de contaminació i exigir unes mesures mínimes d'higiene i manipulació adequades al tipus d'activitat. Alguns establiments disposen de congeladors que els deixa en dipòsit el seu proveïdor de pa congelat, fet que pot facilitar una conservació correcta si s'utilitzen adequadament.

No es considera acceptable mantenir més d'una caixa de pa o masses en condicions inadequades, fora del congelador o en espais sense garanties higièniques. En aquests casos, cal valorar la retirada del producte o altres mesures en funció del risc.

Caixes de cartró en neveres, cambres i congeladors

Es planteja el debat sobre la presència de caixes de cartró dins de cambres frigorífiques, neveres o congeladors. El criteri compartit és diferenciar entre producte protegit, producte envasat i producte no protegit: el cartró no ha de conviure amb producte no protegit dins el mateix equip frigorífic, especialment quan el producte pot quedar exposat a contaminació. En canvi, la presència de cartró pot ser menys problemàtica si tots els productes estan correctament envasats o protegits i no hi ha risc de contacte directe.

També es comenta que cal aplicar criteri tècnic i sentit comú: retirar el cartró no ha de generar un risc més gran que mantenir-lo, per exemple si el producte quedaria més exposat o manipulat inadequadament. Tot i així, el cartró no s'hauria d'utilitzar com a recipient de manipulació ni en contacte amb producte no protegit.

INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS

Accionament dels rentamans i condicions bàsiques d'higiene

Es coincideix en que és requisit disposar de condicions bàsiques d'higiene: rentamans operatiu, sabó, elements d'assecat higiènic i, quan correspongui, aigua calenta.

En activitats ambulants o fires, alguns municipis promouen l'ús de garrafes amb aixeta i recipients per recollir l'aigua bruta, amb l'objectiu de facilitar el rentat de mans i reduir l'ús indiscriminat de guants.

Pel que fa a les aixetes d'accionament no manual, amb el RD 1021/22 el criteri ha canviat i actualment estableix només que el rentamans ha de ser higiènic. Per tant, l'accionament no manual pot continuar recomanant-se, però no es pot exigir com a obligatori en tots els casos.

Alguns sistemes antics, com aixetes de rosca o mecanismes difícils d'utilitzar, no serien adequats però sí que podrien ser-ho altres com polsadors o accionaments que permeten un ús correcte.

Establiments sense porta, i productes a la via pública o a l'entrada dels establiments

Diversos municipis comparteixen la problemàtica de les fruïteries i altres establiments que exposen fruites i verdures a la via pública o a l'entrada del local. Es constata una tensió entre criteris sanitaris, ordenances d'activitats i pràctiques comercials consolidades.

El criteri general és no permetre l'ocupació de la via pública quan no està autoritzada i exigir que els aliments estiguin protegits, elevats del terra i no exposats directament al sol, a animals o a altres fonts de contaminació. Els productes que no es poden pelar, rentar o coure i són de consum directe o tenen la pell tova, requereixen una protecció més estricta i han d'estar a l'interior de l'establiment.

En el cas dels establiments alimentaris sense porta o amb grans obertures a l'exterior, inclosos bars i establiments de restauració, el criteri sanitari general és que s'ha d'evitar l'entrada de plagues, pols o altres fonts de contaminació. Els tècnics consideren que els establiments sedentaris haurien de disposar d'una porta o un altre sistema que ofereixi aquesta protecció.

Es posa de manifest que, després de la COVID-19, alguns titulars han consolidat la pràctica de mantenir els locals oberts per ventilar, cosa que dificulta defensar tècnicament l'exigència de tancament si no s'evidencia un risc concret. Per això es considera important coordinar el criteri amb el servei d'Activitats del mateix municipi i motivar adequadament els requeriments.

Priorització dels riscos més rellevants en la inspecció

Es posa de manifest que la inspecció tradicional sovint s'ha centrat molt en aspectes materials o formals de les instal·lacions, com l'aixeta o determinats acabats, mentre que cal reforçar l'atenció en punts amb més impacte real sobre la seguretat alimentària.

Es destaquen com a riscos especialment rellevants els processos que poden afavorir el creixement de *Listeria*, els productes elaborats o envasats destinats a consum sense tractament tèrmic posterior, la informació sobre al·lèrgens, la traçabilitat i el control efectiu dels processos d'higiene.

Els municipis apunten la necessitat de reequilibrar el control sanitari cap als elements que tenen més relació amb brots o malalties de transmissió alimentària, sense deixar de requerir la correcció de les deficiències materials quan siguin necessàries.

REGISTRE SANITARI, CENS I DECLARACIONS RESPONSABLES

Utilitat de la declaració responsable per preparar les inspeccions

Es planteja fins a quin punt la declaració responsable aporta informació suficient per preparar una visita de control. Alguns municipis indiquen que la informació disponible és limitada, ja que sovint només permet identificar el titular, el tipus d'activitat o alguns elements bàsics del volum d'activitat. Quan només es té accés a la declaració i no a l'expedient d'Activitats o al projecte tècnic, la preparació de la inspecció queda limitada i depèn molt de la coordinació posterior amb altres serveis municipals.

Tanmateix, no tots els municipis s'esperen a rebre la declaració responsable. Si ja es disposa de les dades del titular i de l'activitat, l'establiment s'incorpora al cens i s'inspecciona quan correspon. Altres municipis indiquen que sense declaració responsable no poden valorar correctament si l'activitat és minorista, majorista o d'un altre tipus.

Es considera important preparar bé la primera càrrega de dades, revisar si la informació disponible reflecteix la realitat dels establiments alimentaris i identificar les activitats que caldrà classificar i les dades a actualitzar o completar manualment.

Canvis de titularitat i dades del responsable alimentari

Els canvis de titularitat continuen generant problemes, especialment quan s'inspecciona un establiment i s'ha produït un canvi de titular sense tenir-ne coneixement i no es disposa de dades actualitzades del responsable alimentari.

Es considera convenient que el circuit intern permeti identificar ràpidament el titular, l'adreça de notificació i l'estat administratiu de l'activitat. També es posa de manifest que, en algunes declaracions responsables, consta el correu electrònic del gestor i no el del titular, fet que dificulta la comunicació efectiva.

Minoristes que subministren a altres minoristes i traçabilitat

La declaració responsable ha de permetre identificar quan els establiments elaboren productes propis i volen subministrar-los a altres minoristes (com galetes, productes de carnisseria o elaboracions de proximitat) i que l'operador és responsable de complir els requisits que li siguin aplicables. Després, durant la inspecció cal comprovar la traçabilitat demanant a qui es ven, revisant factures o contrastant la informació amb l'establiment receptor.

Es constata que alguns operadors confonen distribuir amb transportar físicament el producte, o bé indiquen que "només el venen a buscar", encara que en realitat el producte es destini a un altre establiment.

Número de registre sanitari per a activitats minoristes i no sedentàries

Es pregunta sobre l'obligatorietat de comunicar el número de registre municipal al titular de les activitats. Es considera especialment necessari facilitar un número o acreditació als operadors ambulants, food trucks o establiments que subministren a altres establiments minoristes, ja que sovint se'ls demana aquesta informació quan participen en fires o mercats o quan distribueixen els seus productes.

Màquines de vending aïllades

Es planteja com cal registrar les màquines de vending aïllades instal·lades en equipaments o establiments, diferenciant-les dels locals formats exclusivament per màquines de vending.

Alguns municipis consideren que cada màquina és un punt de venda i que, per tant, l'operador hauria d'estar inclòs al registre sanitari municipal de l'ajuntament on hi tingui la seva seu social o

on hi tingui el magatzem o local si escau. Altres municipis encara no disposen d'un criteri consolidat ni tenen aquestes activitats incorporades al registre.

Durant el seu control sanitari, es proposa demanar la fitxa tècnica de la màquina, els autocontrols, els registres de neteja, el manteniment, les condicions de temperatura i la identificació de l'empresa responsable.

ACTIVITATS ALIMENTÀRIES NO SEDENTÀRIES, FIRES I MERCATS

Priorització del risc en fires i mercats ambulants

Alguns municipis prioritzen el control de les parades noves, les que tenien deficiències en edicions anteriors, les que porten productes de més risc o les situacions evidents detectades durant el muntatge o el servei.

Una pràctica exposada consisteix a mantenir un Excel senzill amb la documentació aportada per cada parada i unes columnes bàsiques sobre autocontrols, manipulació, estructura i higiene. Aquesta eina no substitueix el protocol complet, però permet fer un seguiment operatiu quan el volum de parades és molt elevat.

Quan es detecten deficiències greus, alguns municipis exigeixen la correcció immediata, fan retirar productes o deixen constància perquè l'operador no pugui tornar a participar en edicions futures.

Es considera important combinar control, formació i acompanyament, especialment amb entitats o paradistes recurrents. Es constata que és més fàcil inspeccionar esdeveniments que duren diversos dies que no pas fires d'un sol dia.

Parades alimentàries de mercats ambulants que provenen d'altres municipis

Un municipi explica que, si l'operador acredita que ha sol·licitat el registre però l'Ajuntament corresponent no ha resolt o no li ha facilitat el número, consideren suficient aquesta sol·licitud com a prova de la voluntat de regularització.

Es torna a posar de manifest que la manca d'un sistema comú i accessible dificulta el control de les activitats ambulants que treballen en diferents municipis.

Food trucks amb raó social al municipi però estacionades o guardades fora

Es planteja la dificultat de registrar o inspeccionar food trucks que tenen la raó social al municipi, però que físicament es guarden en un altre terme municipal, ja que resulta complicat comprovar les condicions del vehicle, els espais d'emmagatzematge i els autocontrols.

Per fer la inspecció, alguns municipis citen el titular perquè porti la food truck al municipi, demanant que el vehicle estigui preparat com si hagués de treballar: neveres en funcionament, equips operatius, documentació disponible i explicació del procediment de treball.

Registre per empresa, vehicle o remolc

No hi ha un criteri únic sobre si el registre s'ha de fer per empresa (NIF) o per vehicle/remolc. Alguns municipis donen un número únic a l'empresa, mentre que d'altres associen el registre a cada remolc o unitat mòbil, seguint un criteri similar al dels establiments físics diferenciats per ubicació i associant el número de registre a la seva fitxa tècnica. Aquesta opció permet controlar millor les condicions materials de l'activitat.

ACTIVITATS ALIMENTÀRIES ORGANITZADES PER ENTITATS

Venda o manipulació d'aliments per entitats i associacions

Les activitats de venda d'aliments per part d'associacions o entitats sense ànim de lucre en actes puntuals, festes, equipaments municipals, escoles o via pública estan excloses de l'àmbit del Reial decret 1021/2022, i per tant no estan sotmeses a control oficial.

Alguns municipis els sol·liciten una declaració responsable i també els reparteixen un full de recomanacions sobre manipulació d'aliments.

També és important contactar amb l'entitat per aclarir què farà, com ho farà i quines mesures d'higiene aplicarà, de manera que l'ajuntament pot limitar la seva activitat si es considera que pot haver-hi risc sanitari.

Bars en instal·lacions esportives, locals d'associacions i activitats no reglades

Es planteja la situació de bars en camps de futbol, instal·lacions esportives o locals d'associacions que funcionen de manera estable però no sempre consten clarament com a activitat alimentària registrada. El criteri compartit és que haurien de complir els requisits propis d'un bar. Es destaca la importància de tenir un flux de comunicació eficient amb el departament d'Activitats per evitar que quedin fora de control.

També es comenten casos de locals associatius que ofereixen àpats a persones sòcies o que s'obren de facto al públic. Aquestes situacions poden generar dificultats jurídiques quan l'entitat argumenta que és sense ànim de lucre.

ELABORACIONS D'ALIMENTS EN DOMICILIS PARTICULARS

Permissibilitat de l'activitat, registre i accessibilitat a l'habitatge

Es comparteixen dubtes sobre l'elaboració d'aliments en habitatges particulars. Tot i que la normativa sanitària preveu determinades possibilitats, la seva aplicació pràctica depèn del planejament urbanístic i dels usos permesos. Per aquest motiu, abans d'incorporar aquestes activitats al registre sanitari o d'iniciar-ne el control, es considera imprescindible que es coordinin els equips de Salut Pública i Activitats.

En tot cas, cal conèixer amb precisió quin producte es vol elaborar, quin procés de manipulació es durà a terme, com s'emmagatzemarà, com es distribuirà i quines mesures de separació temporal o funcional s'aplicaran respecte de l'ús domèstic de l'habitatge.

L'accés al domicili per fer la inspecció és un dels principals elements de complexitat jurídica. Tot i que les declaracions responsables han d'incorporar el compromís del titular d'autoritzar l'entrada, es recorda que el domicili té una protecció jurídica específica i que la inspecció no és equiparable a la d'un establiment obert al públic. Per tant, si el titular no permet l'accés, caldria valorar jurídicament com procedir i, si escau, actuar per obstrucció a l'activitat inspectora.

GESTIÓ DE DENÚNCIES, VISITES NO PROGRAMADES I SUPORT POLICIAL

Criteris d'actuació davant de denúncies

No hi ha un criteri únic sobre si una denúncia ha de comportar una inspecció completa o només la comprovació del fet denunciat. El criteri més compartit és valorar-ho en funció del risc sanitari de l'establiment, el temps transcorregut des de l'última inspecció, l'historial de compliment i la naturalesa dels fets denunciats:

- ▶ Quan l'establiment ha estat inspeccionat recentment i no hi ha indicis addicionals de risc, es proposa només comprovar el motiu objecte de la denúncia.
- ▶ Si fa temps que no s'ha visitat i li correspon la inspecció programada o si l'historial de l'establiment ho justifica, es pot aprofitar la visita per fer el control més complet.

Alguns municipis disposen de terminis interns orientatius per gestionar les denúncies, com ara donar una primera resposta en cinc dies hàbils i efectuar la inspecció en un termini aproximat de deu dies. Aquest criteri no es presenta com una pràctica generalitzada, però pot servir com a referència organitzativa per ordenar la resposta municipal, prioritzar les denúncies segons el risc sanitari i garantir un seguiment mínim dins uns terminis previsibles.

Coordinació amb la Policia Local o Guàrdia Urbana

Diversos municipis recorren a la Policia Local o Guàrdia Urbana quan cal suport presencial en situacions potencialment conflictives, com tancaments o altres mesures cautelars, establiments reincidents o actuacions en què es preveu una possible resistència del titular.

També es considera útil que la Policia faci directament la inspecció en establiments amb deficiències greus, com brutícia extrema, presència de plagues, manca d'aigua, acumulació de productes en males condicions o venda d'aliments en activitats no autoritzades.

Alguns municipis han impulsat la formació específica adreçada a la Policia Local perquè pugui identificar deficiències sanitàries i situacions evidents de risc i deixar-ne constància de manera adequada, fet que pot ser útil especialment en establiments problemàtics o en activitats que es desenvolupen fora de l'horari habitual del personal tècnic de salut pública.

TAXES MUNICIPALS I ACCIONS DERIVADES DE LES VISITES DE CONTROL

Requeriments, multes coercitives i tancaments

Les visites de control poden donar lloc a requeriments, multes coercitives, mesures cautelars o expedients sancionadors, en funció de la gravetat de les deficiències, del risc sanitari i de l'historial de compliment de l'establiment.

Els requeriments han d'identificar clarament les deficiències detectades, el termini de correcció i les conseqüències de l'incompliment. Quan es preveu aplicar multes coercitives, es remarca la necessitat que prèviament hi hagi un requeriment formal, amb advertiment exprés de la possible imposició de la multa. Pel que fa als imports de les multes, alguns municipis apliquen imports progressius en cas de reiteració.

Es debat si l'acta d'inspecció pot actuar com a requeriment suficient. Tot i que alguns municipis utilitzen l'acta com a base del requeriment quan hi consten les deficiències i els terminis de correcció, es considera més sòlid formalitzar el requeriment mitjançant resolució, decret o acte administratiu de l'òrgan competent, sobretot si es preveuen conseqüències jurídiques posteriors.

Davant de deficiències greus, com manca d'aigua potable, presència important de plagues, brutícia extrema, conservació inadequada d'aliments o altres deficiències amb risc directe per a la salut, cal aplicar mesures cautelars com els tancaments preventius. Sempre que sigui possible, es procura que el tancament sigui assumit voluntàriament pel titular, sense perjudici que l'Ajuntament pugui formalitzar la mesura si el risc ho justifica.

Destrucció d'aliments

En cas de comís o destrucció d'aliments, cal deixar constància a l'acta dels productes retirats i, si escau, incorporar fotografies. Quan el volum és reduït, alguns municipis procedeixen a la destrucció immediata en presència de l'inspector/a, adoptant mesures per impedir-ne la recuperació posterior (com aplicar colorant alimentari blau). Es descarten altres sistemes, com l'ús de lleixiu, pel risc que podria generar si algú recuperés els aliments del contenidor.

Quan el volum és elevat, es considera més adequat recórrer al servei de neteja urbana o a una empresa gestora de residus i, si cal, precintar els productes o la zona afectada fins que es pugui comprovar la destrucció.

Taxes municipals

No existeix un criteri homogeni entre municipis sobre quan aplicar taxes. Alguns les apliquen a la primera visita; d'altres només a la segona visita desfavorable; després d'una mesura cautelar, en visites de comprovació o quan la denúncia no resulta infundada.

És útil fer constar a l'acta que la visita pot estar subjecta a taxa, per evitar que el titular es sorprengui quan rebí la carta de pagament i com a mesura perquè resolgui els incompliments detectats.

També es posa de manifest que seria convenient disposar de directrius o criteris comuns orientatius sobre quan aplicar taxes i de quins imports, ja que actualment poden existir diferències importants entre municipis propers i no es considera just per als operadors.

Multes coercitives i efecte sobre el compliment

Les multes coercitives es consideren una eina més efectiva que les taxes quan hi ha incompliments reiterats. Es comparteix que la implantació d'una cultura de requeriments i multes fa que els establiments prenguin més seriosament les exigències del servei i redueix les estratègies de demora.

El procediment habitual passa per un requeriment formal que adverteixi expressament que, en cas d'incompliment, es podrà imposar una multa coercitiva. Posteriorment, si l'establiment no corregeix les deficiències, s'imposa la multa.

Alguns municipis apliquen imports progressius, per exemple 400, 800, 1.200 o 1.600 euros, mentre que d'altres parteixen d'imports menors i els incrementen en funció de la reiteració i el risc.

NOTIFICACIONS, REQUERIMENTS I TRAMITACIÓ ELECTRÒNICA

Notificació electrònica i formalització dels requeriments

Poden haver-hi problemes quan s'envien notificacions electròniques ja que moltes vegades l'interessat no les obre, especialment quan el titular és una persona física o autònoma.

En alguns casos, qui obre la notificació no és el titular sinó la gestoria contractada pel titular ja que aquest ha fet constar la gestoria com a contacte en les inspeccions. Per tot això, es considera útil poder registrar més d'una adreça de contacte, quan el sistema ho permet, per millorar l'efectivitat de les comunicacions i evitar que els requeriments no arribin a la persona que realment ha d'impulsar la correcció de les deficiències.

Alguns municipis donen per vàlida la notificació electrònica rebutjada o no acceptada dins el termini legal, mentre que d'altres opten per fer una notificació postal complementària, especialment quan es tracta de persones físiques i es vol reforçar la seguretat jurídica. En qualsevol cas, cal que cada ajuntament tingui un criteri jurídic clar, especialment quan la notificació pot derivar en multes coercitives, sancions o mesures cautelars.

Digitalització de les inspeccions

La digitalització de les actes es valora positivament perquè permet sistematitzar la visita, homogeneïtzar criteris, incorporar fotografies, recollir dades de manera estructurada i facilitar l'exploració posterior de la informació. Els municipis que ja utilitzen eines digitals destaquen que faciliten especialment la classificació del risc i la gestió posterior dels expedients.

Alguns municipis mantenen sistemes mixtos durant la transició digital: deixen un document bàsic o una còpia en paper en el moment de la visita i posteriorment notifiquen l'acta completa per via electrònica. Altres municipis ja treballen amb un sistema més digitalitzat, amb signatura electrònica de l'inspector/a i notificació formal a través del registre o del gestor electrònic corresponent.

Contracte d'empreses externes o altres suports

Alguns municipis recorren a mancomunitats o empreses externes per fer visites de control sanitari. L'objectiu és establir o incrementar la capacitat inspectora, sobretot quan el departament de Salut Pública disposa de molt poc personal. No obstant, alguns municipis manifesten que externalitzar les visites no sempre redueix la càrrega global, ja que després de les visites cal fer la gestió documental (revisar la documentació, fer informes sanitaris, tramitar requeriments i fer seguiment de les deficiències, etc.). En concret, alguns municipis coincideixen en que el suport només redueix càrrega de treball si es lliuren els informes a l'ajuntament en un format que es pugui aprofitar per a la gestió documental posterior, com emetre advertiments. Alguns municipis recomanen definir prèviament el model d'informe, que inclogui els camps obligatoris, la manera de descriure les deficiències i el format necessari perquè el contingut es pugui incorporar fàcilment als requeriments municipals. També disposar de plantilles municipals o informes amb textos predefinits, que permetin adaptar ràpidament el contingut per al document administratiu corresponent.

En conclusió, per tal que aquestes contractacions siguin útils, cal definir bé les funcions de cada actor, el format dels informes, els terminis de lliurament, el circuit de notificació i qui assumeix cada decisió administrativa.

D'altra banda, en establiments complexos, reincidentes o amb previsió de conflicte, alguns municipis consideren útil fer la visita entre dues persones. Això permet que una persona condueixi la inspecció i la comunicació amb el titular i l'altra registri deficiències, fotografies i observacions. Aquesta pràctica millora la qualitat de l'acta i redueix el risc d'errors o omissions.

MAPA DE RISC I CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS

Sistema de classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari

Existeix el debat sobre el millor sistema per classificar els establiments en funció del risc. Alguns municipis utilitzen protocols propis, altres el protocol de la Diputació i altres el sistema del PNCOCA o eines que s'hi basen.

Alguns municipis comenten que el sistema de classificació del PNCOCA permet fer una preclassificació a partir de dades generals de l'activitat alimentària i de l'històric, sense necessitat de fer una visita a l'establiment. Aquesta preclassificació pot servir per situar-lo inicialment en un grup de risc i assignar-li una freqüència de control teòrica. Posteriorment, la inspecció permetrà completar o corregir el nivell de risc amb informació específica que s'hagi observat durant la visita. Aquesta distinció entre preclassificació i classificació final genera dubtes sobre com reportar les dades als indicadors.

D'altres municipis consideren que classificar l'establiment sense haver-lo visitat pot donar una fotografia poc realista i prefereixen classificar amb el protocol de la Diputació.

Quan s'ha de fer la classificació del risc

No hi ha un criteri únic sobre el moment més adequat per fer la classificació del risc. Alguns municipis la fan en la primera visita; altres en la segona visita un cop corregides les deficiències inicials; i altres la revisen periòdicament, per exemple cada quatre anys.

Els que defensen fer-la a la primera visita consideren que dona una fotografia més realista de com es troba l'establiment quan l'inspector arriba sense avisar. Els que prefereixen fer-la després de la correcció de les deficiències argumenten que reflecteix millor la situació final i evita sobredimensionar riscos per deficiències puntuals o inicials.

En establiments nous o amb canvis de titularitat és convenient fer una classificació inicial per incorporar-los al cens i programar la freqüència de control corresponent.

Establiments de risc alt i factors que incrementen el risc

Es pregunta quin tipus d'establiments queden classificats com a risc alt quan s'aplica el PNCOCA. Es respon que són les activitats minoristes amb elaboració o envasat de productes que poden afavorir el creixement de Listeria, els establiments de restauració amb gran volum de comensals que fan banquets, així com determinats establiments segons l'històric de l'operador.

En aquest sentit, es remarca que l'històric s'ha d'associar al titular de l'activitat i no a l'establiment físic, ja que un canvi de titular implicarà tornar a classificar-lo de nou.

COL-LABORACIÓ AMB ALTRES SERVEIS MUNICIPALS I SUPRAMUNICIPALS

Coordinació interna de l'Ajuntament

La coordinació amb el servei d'Activitats es considera imprescindible per detectar noves obertures, canvis de titularitat, modificacions d'activitat i discrepàncies entre el projecte tècnic i la realitat observada durant la inspecció.

En els casos en que els tècnics de salut consulten els plànols o projectes dels establiments i, en fer una visita d'inspecció comproven que no s'ajusten a la realitat, es comunica a Activitats perquè actuï dins el seu àmbit. Aquesta coordinació és especialment rellevant en establiments sense porta, elaboracions en domicilis, bars en equipaments o associacions, activitats no autoritzades i situacions en què la competència sanitària i la d'activitats es creuen.

Tot i així alguns municipis relaten dificultats perquè hi ha una manca de flux d'informació entre les diferents àrees o serveis municipals i el servei de Seguretat Alimentària.

A vegades, la informació sobre la celebració d'esdeveniments organitzats per Promoció Econòmica (fires, festes, actes culturals, activitats esportives, etc.) es comunica tard o no arriba al servei de Salut Pública. Aquesta circumstància impedeix fer una valoració prèvia i pot generar problemes sanitaris durant la celebració de l'esdeveniment.

Suport jurídic

La tramitació de requeriments, multes coercitives, sancions i el tancament d'expedients requereixen sovint suport jurídic, però no existeix un criteri compartit entre els municipis pel que fa al circuit i al sistema a aplicar.

Es considera útil disposar de procediments estandarditzats amb models de documents que permetin actuar de manera coherent i amb seguretat jurídica. També es valora positivament que els casos complexos es revisin conjuntament entre perfils tècnics i jurídics.

Així mateix, quan existeixen òrgans interns de coordinació amb participació tècnica, jurídica i política, la presa de decisions queda més documentada i pot facilitar la tramitació posterior.

FORMACIÓ, ASSESSORAMENT I ACTUACIONS DE MILLORA

La formació i l'assessorament als operadors alimentaris es consideren eines útils per millorar el compliment dels requisits de la seva activitat. Es remarca que la formació és més efectiva quan es tracten problemes reals dels establiments que quan es donen continguts més genèrics. Alguns municipis organitzen formacions periòdiques sobre manipulació d'aliments, autocontrols o al·lèrgens.

Una bona pràctica és la de realitzar formacions per sectors: després d'una primera ronda d'inspeccions als establiments d'un mateix tipus, es convoca els titulars a una sessió específica basada en les deficiències observades i, posteriorment, es fan visites de seguiment per comprovar-ne la correcció. Aquesta metodologia es valora positivament perquè permet orientar la formació a problemes reals i comprovar si ha tingut efecte sobre el compliment.

També es valora positivament l'assessorament in situ, especialment als establiments petits o amb dificultats per interpretar els requeriments. Alguns municipis fan formació directament a l'establiment, adaptada a les deficiències detectades durant la visita, i lliuren una acreditació d'assistència.

Totes aquestes pràctiques permeten reforçar la comprensió de les obligacions sanitàries.

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 42 ens locals de la província de Barcelona.

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

ENCÀRREC POLÍTIC	Garantir el compliment de la normativa 2025		Gestionar un servei de "qualitat" 2025		Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania 2025	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris		% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM		Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	
	17,4		75,8		0,8	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions		% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos		Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	
	64,8		64,7		1,5	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació		% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris			
	60,8		81,7			
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol				Gestió del risc 2025	
	50,5				% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris				52,8	
77,4				% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà		
66,2				38,1		
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació				% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt		
67,9				9,2		
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol						
43,9						

USUARI/CLIENT	Gestió de Riscos Sanitaris 2025		Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària 2025		Grau d'acompliment de la normativa 2025	
	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants		Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi		Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	
	2,4		49,0		28,3	
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats				Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	
1,5				22,5		
				% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats		
				5,5		
				% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats		
				6,5		

VALORS ORGANITZATIUS	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I) 2025		Disposar dels recursos humans adequats 2025		Promoure un clima laboral positiu per als treballadors 2025	
	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)		Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament		% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	
	100,0		195		6,3	
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)		Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM		Sou brut d'un tècnic de Salut pública	
	0,0		49.996		36.369	
			Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament		Sou brut d'un inspector	
		780		33.910		

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: ➤ 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). * 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). * 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 2025: 17,4%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 17,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% 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: ➤ 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). * 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). * 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 2025: 64,8%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 57,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% 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: ➤ 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). * 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). * 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 2025: 60,8%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 58,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% 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: ➤ 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). * 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'escau, 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). * 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 2025: 50,5%	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 40,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% 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: ➤ 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 2025: 77,4%	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 77,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% 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: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades: ➤ 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 anual: 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 2025: 66,2%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 66,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% 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:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$
Variables emprades: ➤ 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). * 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'estrís 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 anual: 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 2025: 67,9%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 67,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% 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: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades: ➤ 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). * 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. Pla de formació (els registres corresponents); 2. Pla de Neteja/desinfecció (programa complert); 3. Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: 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 2025: 43,9%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 43,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

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: ➤ 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 2025: 75,8%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 75,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% 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: ➤ 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). * 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. * 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 2025: 64,7%	Ens locals participants: 31
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 73,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 30

% 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: ➤ Nombre d'establiments codificats: SUMA del nombre total d'establiments del cens que han estat codificats (aquest és un valor acumulat d'altres anys). * 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). * 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 2025: 81,7%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 77,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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). * 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 2025: 0,85	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 0,31	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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). * 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 2025: 1,5	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 1,6	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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). * 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). - 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 2025: 52,78%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 52,78%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% 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: ➤ 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). * 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. * 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 2025: 38,07%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 38,07%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% 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: ➤ 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). * 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. * 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 2025: 9,15%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 9,15%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

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: ➤ 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). * 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 2025: 2,4	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 2,7	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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). * 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). * 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 2025: 1,5	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 1,5	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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:	
➤ 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. * 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). * 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 2025: 49,0	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 71,5	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Grau d'acompliment de la normativa

Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre d'advertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'advertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
➤ Nombre total d'advertiments emesos: SUMA del nombre total d'advertiments 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. * 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 anual: 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). * 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 2025: 28,3	Ens locals participants: 40
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 43,4	Ens locals participants sense Barcelona: 39

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:	
➤ 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. * 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). * 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 2025: 22,5	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 20,5	Ens locals participants sense Barcelona: 40

% 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:	
➤ 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). ➤ * 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). * 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 2025: 5,5%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 7,1 %	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% 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: ➤ 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). * 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). * 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 2025: 6,5%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 4,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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 2025: 100,0%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 100,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% 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: ➤ 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 2025: 0,0%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 0,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
Variables emprades: ➤ 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). * 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 EMPRESES EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESES 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 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). * 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 2025: 97,5%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 96,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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). * 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). * 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 2025: 195	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 213	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: ➤ 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. * 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 2025: 49.996	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 43.830	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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. ➤ 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). * 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 2025: 780	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 837	Ens locals participants sense Barcelona: 35

Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del Servei	
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.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
Variables emprades: ➤ 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. * 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. * 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.).	
Valor mitjà de l'indicador 2025: 12,9	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 12,4	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
➤ 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 2025: 6,3%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 7,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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 2025: 36.369 €	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 36.200 €	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: 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 2025: 33.910€	Ens locals participants: 25
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 33.297€	Ens locals participants sense Barcelona: 24

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:	$\frac{\text{Dones a la plantilla}}{\text{Treballadors/es de SAM}} \times 100$
- Dones a la plantilla (treballadores) del SAM: SUMA del nombre total de DONES treballadores de SAM. * 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. * 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 2025: 76,2%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 79,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	
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.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores)}}{\text{Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament}} \times 100$	
➤ 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.). ➤ 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.).	
Valor mitjà de l'indicador 2025: 83,5%	Ens locals participants: 32
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 85,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 31

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 habitatges residents al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades: ➤ 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 2025: 1,30€	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 1,30€	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% 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: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$	
Variables emprades: ➤ 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 2025: 0,09%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 0,11%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% 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: ➤ 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 2025: 20,1%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 22,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual de SAM}} \times 100$	
Variables emprades: ➤ 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 2025: 13,8%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 6,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
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.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent de SAM}} \times 100$	
Variables emprades: ➤ 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. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.	
Valor mitjà de l'indicador 2025: 15,3%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 25,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	
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.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$	
Variables emprades: ➤ 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. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.	
Valor mitjà de l'indicador 2025: 70,9%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 68,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
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.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$	
Variables emprades: ➤ Despesa corrent de SAM: 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 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 2025: 139€	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 127€	Ens locals participants sense Barcelona: 41

V. Entorn

Població	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la grandària d'un municipi en termes d'habitants.	
Fórmula de càlcul: $\text{Nombre d'habitants}$	
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 2025: 101.355	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 62.040	Ens locals participants sense Barcelona: 41

% 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 2025: 20,6%	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 17,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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 2025: 4.210	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 2.796	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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 2025: 9,4	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 10,2	Ens locals participants sense Barcelona: 41

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: ➤ 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 2025: 23.300	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2025 sense Barcelona: 19.863	Ens locals participants sense Barcelona: 41



**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
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
diba.cat/web/cc