

Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut PúblicaCorporació de Salut  
del Maresme i la Selva

Unitat de Salut Pública de la Corporació de Salut del Maresme i la Selva (CSMS) i de l'Ajuntament de Malgrat de Mar							
Títol	<b>Classificació del Risc dels establiments alimentaris</b>						
Codi:	<b>MALSP03- aliment01</b>	Revisió:	<b>2023</b>	Data edició:	<b>Març 2019</b>	Pàgina:	<b>1/14</b>

## Índex

---

Introducció  
Objectius  
Abast  
Definicions  
Responsabilitats  
Procediment operatiu  
Freqüència de les inspeccions  
Avaluació  
Documentació de referència  
Annexos

---

<b>Data Edició:</b>	2ª edició. Març 2019	
<b>Revisió:</b>	2023	
<b>Autor:</b>	Tècnic de Salut Pública de la CSMS	Oscar Rus
<b>Supervisió:</b>	Adjunt Direcció CSMS	Marcel Prats
	Cap de l'Àrea de Territori i Sostenibilitat	Eduard Fernández
	Cap de la unitat administrativa de l'Àrea de Territori i Sostenibilitat	Mª Josep Ulla
	Regidor de Salut Pública i Salut Comunitària	Jofre Serret
<b>Aprovació:</b>	Acord de la Junta de Govern Local de Malgrat de Mar	

---



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Introducció

Les directives verticals europees que regulen les condicions d'higiene per a la comercialització dels diferents productes alimentaris s'han anat incorporant al nostre ordenament jurídic de forma progressiva.

Als Reglaments d'higiene dels productes alimentaris i els controls oficials, 852/2004 i 2017/625 respectivament, s'estableixen les obligacions de les autoritats competents en el control sanitari oficial. D'acord amb aquestes normes, l'autoritat competent ha d'efectuar controls oficials per comprovar que els operadors d'empresa alimentària compleixen, entre d'altres, amb el requisit d'establir i posar en marxa sistemes d'autocontrol, de manera que els perills alimentaris presents en la producció i comercialització d'aliments es detecten i controlen adequadament per garantir un elevat nivell de protecció dels consumidors en relació amb la seguretat alimentària.

Les competències municipals en matèria de Seguretat Alimentària han sofert un important canvi en els últims anys. La Llei 18/2009 de salut pública, en el marc dels serveis mínims que han de prestar els ens locals (article 52.f), inclou del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats de comerç minorista, per la qual cosa, s'obliga a tenir un exhaustiu control de les activitats que es desenvolupin al municipi en aquest sector, i les seves condicions higiènico-sanitàries en què es porten a terme. Aquesta obligació també està condicionada pels criteris registrals aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya l'any 2012 en relació amb el Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses i Aliments, que té com a finalitat actualitzar, simplificar i consolidar el procediment establert a Espanya per registrar, amb caràcter nacional i públic, les empreses alimentàries.

La Llei 18/2009 de salut pública també recull alguns requeriments en relació al control oficial. L'article 54 estableix les obligacions dels titulars de les instal·lacions, els establiments, els serveis i les indústries en què s'acompleixen activitats que incideixen o poden incidir en la salut de les persones. Aquests són responsables de la higiene i de la seguretat sanitària dels locals i les instal·lacions i de llurs annexos, dels processos i dels productes o substàncies que en deriven, i han d'establir procediments d'autocontrol eficaços per a garantir-ne la seguretat sanitària.

Llavors les administracions locals competents en matèria d'higiene i seguretat sanitària han de garantir el compliment d'aquesta obligació per mitjà de l'establiment de sistemes de vigilància i supervisió adequats i idonis.

Així doncs, l'Ajuntament de Malgrat de Mar té l'obligació de planificar, organitzar i prestar els serveis necessaris per garantir la seguretat dels aliments en el seu àmbit territorial.

L'any 2012, l'Ajuntament de Malgrat de Mar i la CSMS van iniciar el procés de Classificació del Risc (CR) dels establiments alimentaris.

És en aquest context, i amb voluntat de millora, que es proposa una modificació/actualització del procediment de CR dels establiments alimentaris.



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Objectius

1. Planificar, organitzar i establir intervencions adequades per assegurar que els titulars d'establiments minoristes d'alimentació exerceixen les seves activitats comercials de forma segura i sense que suposi un risc per a la salut dels ciutadans.
2. Consolidar i millorar el sistema de control oficial dels aliments, que incorpori la planificació pel risc, amb regularitat i periodicitat adequades, l'execució i l'avaluació de l'eficàcia del sistema, així com la supervisió de les activitats previstes.
3. Planificar l'activitat inspectora amb l'objectiu de poder valorar i controlar el risc sanitari (prevenint-lo, reduint-lo o minimitzant-lo) a partir de criteris científics, tècnics i normatius, comparar els resultats i establir accions de millora en el control del risc sanitari dels establiments alimentaris. També permetrà:
  - a. Recollir tota la informació derivada d'una inspecció sanitària en un establiment minorista d'alimentació, d'una manera ordenada i sistemàtica, la qual cosa confereix seguretat jurídica a les decisions i redueix al màxim la variabilitat.
  - b. Atorgar el número de registre amb molta facilitat i d'una forma directa
  - c. Classificar els establiments en funció del risc per tal de planificar els controls de forma més eficaç.
4. Impulsar l'elaboració d'un mapa de riscos municipal, actualitzant el cens i categoritzant el risc dels establiments alimentaris de competència municipal.
5. Disposar de documents directors estandarditzats i normalitzats d'interès per a la gestió dels riscos.
6. Mantenir un nivell elevat de garantia de la qualitat i eficiència dels serveis prestats pels ens locals en matèria de seguretat alimentària.



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Abast

---

El procediment s'aplicarà al municipi de Malgrat de Mar.

Les intervencions s'adrecen als establiments alimentaris d'àmbit local. No inclou la restauració col·lectiva social (llar d'infants, residències de gent gran, etc.) d'acord amb el que preveu la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC núm. 5495, de 30 d'octubre de 2009).

Per fer la CR dels establiments alimentaris es valoraran els següents elements:

- Activitat i volum de producció.
- Condicions higièniques.
- Processos (manipulació higiènica, manteniment de la cadena de fred, etc.).
- Instal·lacions i equipaments.
- Personal (higiene personal i salut dels manipuladors).
- Sistemes d'autocontrol (sobre les bones pràctiques i els processos productius).



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Definicions

**Aliment:** inclou les begudes, goma de mastegar o qualsevol substància inclosa l'aigua, incorporada voluntàriament a l'aliment durant la seva fabricació, preparació o tractament. La definició d'aliment NO inclou:

- Els pinsos.
- Els éssers vius, a no ser que estiguin preparats per ser comercialitzats per a consum humà.
- Les plantes abans de la seva collita.
- Els medicaments.
- Els cosmètics.
- El tabac i els productes del tabac.
- Les substàncies estupefaents o psicotròpiques.
- Els residus i contaminants.

**Empresa alimentària:** tota empresa pública o privada que, amb o sense ànim de lucre porti a terme qualsevol activitat relacionada amb qualsevol de les etapes de la producció, transformació i la distribució dels aliments.

**Establiment alimentari:** qualsevol unitat d'una empresa del sector alimentari.

**Explotador o operador d'empresa alimentària:** les persones físiques o jurídiques responsables d'assegurar el compliment dels requisits de la legislació alimentària en l'empresa alimentària sota el seu control.

**Comerç minorista:** la manipulació o la transformació d'aliments i el seu emmagatzematge en el punt de venda o lliurament al consumidor final; s'inclouen els terminals de distribució, les activitats de restauració col·lectiva, els menjadors d'empresa, els serveis de restauració d'institucions, els restaurants i altres serveis alimentaris similars, les botigues, els centres de distribució dels supermercats i els punts de venda al públic a l'engròs.

**Consumidor final:** el consumidor últim d'un producte alimentari que no farà servir aquest aliment com a part de cap operació o activitat mercantil en el sector de l'alimentació.

**Risc:** la ponderació de la probabilitat d'un efecte perjudicial per a la salut i de la gravetat d'aquest efecte, com a conseqüència d'un factor de perill.

**Factor de perill:** tot agent biològic, químic o físic present en un aliment o en un pinso, o tota condició biològica, química o física d'un aliment o un pinso que pugui ocasionar un efecte perjudicial per a la salut.

**Gestió del risc:** el procés que consisteix en valorar les alternatives polítiques en consulta amb les parts interessades, tenint en compte la determinació del risc i altres factors pertinents, i si és necessari, seleccionant les opcions apropiades de prevenció i control.

**Classificació del Risc (CR):** procés que permet ordenar i comparar els establiments en funció del seu risc sanitari i així prioritzar les actuacions de vigilància i control.



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

**Inspecció:** activitat de control consistent en un examen de tots els aspectes relacionats amb els aliments (instal·lacions, condicions higièniques, pràctiques de treball, plans d'autocontrol, traçabilitat, etc.) en un establiment alimentari per verificar que aquests aspectes compleixen els requisits legals establerts en la legislació alimentària corresponent.

**Requeriment:** resolució administrativa on s'ordena a l'interessat que executi determinades mesures correctores o preventives per esmenar deficiències sanitàries. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució, així com l'advertiment del que pot passar en cas d'incompliment (multa coercitiva, expedient sancionador, etc.)

**Cronograma:** document explicatiu que presenten els operadors econòmics per sol·licitar de forma justificada una ampliació del termini per portar a terme les mesures correctores. Aquest document detallarà els terminis d'execució necessaris per a cada una de les mesures correctores pendents.

**Mesures cautelars:** mesures que es prenen davant d'una situació de risc per a la salut. L'Art. 63 de la Llei 18/2009 de salut pública estableix les següents: la immobilització i/o comís de productes i substàncies; el tancament preventiu de les instal·lacions, els establiments, els serveis i les indústries; la suspensió de l'autorització sanitària de funcionament o la suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats o bé ambdues mesures alhora; la intervenció de mitjans materials o humans; la determinació de condicions prèvies en qualsevol fase de la fabricació, comercialització i funcionament de les instal·lacions, establiments, serveis i indústries, amb la finalitat que corregeixin les deficiències detectades; la prohibició de comercialització d'un producte o ordenar-ne la retirada del mercat, i si cal la destrucció en condicions adequades.

**Multes coercitives:** amonestació que es tramita com a conseqüència de l'incompliment d'un requeriment. L'Art. 65 de la Llei 18/2009 de salut pública regula aquesta figura d'intervenció administrativa.

**Sancions:** amonestació per la comissió d'una infracció administrativa que s'imposa prèvia tramitació d'un procediment sancionador. El títol V de la Llei 18/2009 de salut pública regula el règim sancionador.



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Responsabilitats

### Tècnics de salut pública de la CSMS

- Són responsables de l'elaboració i l'actualització d'aquest document, així com d'actualitzar el protocol de CR.
- Realitzaran les visites de CR acordades amb l'Ajuntament de Malgrat de Mar d'acord amb la metodologia establerta en aquest document.
- Lliuraran a l'Ajuntament una còpia del protocol de CR de cada establiment visitat. Aquest indicarà la puntuació i la qualificació obtinguda.
- Elaboraran i lliuraran a l'Ajuntament els fulls informatius dels requisits dels establiments alimentaris, diferenciats per sectors (menjars preparats i cuines centrals, carns i derivats, establiments polivalents, etc.).
- Faran inspeccions completes en els establiments amb risc molt alt o en cas d'observació d'algun element que pugui esdevenir un risc greu o imminent per a la salut dels usuaris de l'establiment i redactaran els informes o les actes d'inspecció corresponents.
- Elaboraran els informes tècnics complementaris que l'Ajuntament estimi que són necessaris d'acord amb el procediment administratiu establert per aquest.

### Ajuntament de Malgrat de Mar

- És l'autoritat sanitària competent.
- És responsable de mantenir el cens actualitzat d'establiments alimentaris del municipi seguint els criteris oficials de classificació i codificació d'aquests establiments.
- Facilitarà l'accés a aquest cens als tècnics de Salut Pública de la CSMS.
- Proporcionarà acreditacions adients als tècnics de salut per fer les visites.
- Enviará als operadors econòmics les cartes informatives sobre la campanya, els comunicarà el resultat de la visita i els enviarà la documentació informativa sobre els requisits a complir.
- Es farà càrrec de portar a terme els tràmits administratius necessaris (registre dels establiments alimentaris, requeriments de mesures correctores, multes coercitives, expedients sancionadors, mesures cautelars, etc.) i serà responsable de vetllar perquè el procediment administratiu es faci de forma correcta des d'un punt de vista jurídic.
- Comunicarà als tècnics de salut el venciment dels terminis de mesures correctores.
- Comunicarà als tècnics de salut els canvis de nom, d'activitat o d'instal·lacions que es produeixen en els establiments ja classificats.



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Procediment operatiu

### Procediment general

1. L'Ajuntament donarà el vist-i-plau d'aquest procediment i als documents annexos.
2. L'Ajuntament enviarà una carta informativa als establiments que seran objecte de la CR.
3. El tècnic de salut farà la visita de CR sense avís previ i emplenarà el protocol que s'adjunta a aquest document. En aquestes visites només es revisaran els aspectes recollits en el protocol. No és objectiu d'aquestes visites revisar el compliment de tota la normativa d'aplicació.
4. Un cop finalitzada la visita, el tècnic donarà una còpia del protocol a l'Ajuntament que indicarà la puntuació i qualificació obtinguda. Per tal d'agilitar el procés, no es farà un informe tècnic de la visita.
5. L'Ajuntament enviarà una carta a l'establiment indicant-li la qualificació obtinguda (baix, mig, alt), acompanyada d'una còpia del protocol de CR i un full informatiu sobre els requisits generals dels establiments alimentaris del seu sector.
6. En cas que el tècnic trobi l'establiment tancat farà un informe que ho faci constar i contactarà amb l'establiment per confirmar l'horari. En cas que aquest no s'ajusti a l'horari de treball del tècnic, pactarà amb l'operador econòmic el dia i l'hora de la visita.
7. Les visites de CR ordinàries seran "informatives", per tant, no serviran per dictar mesures correctores ni per emetre requeriments, per la qual cosa no serà necessari fer el seguiment de les condicions de l'establiment.
8. La revisió exhaustiva de les instal·lacions, de les pràctiques de treball i de l'adequació de l'activitat a la normativa vigent es realitzarà en la inspecció de vigilància i control de l'establiment. Aquesta es realitzarà quan correspongui segons els programes o campanyes de control establerts, llevat que en la visita de CR es detecti un risc molt alt o imminent per a la salut dels usuaris de l'establiment.

### Procediment en cas de detecció d'un risc molt alt o imminent per a la salut

1. En cas que la puntuació d'algun establiment sigui de "risc molt alt", que el tècnic determini que hi ha deficiències greus o molt greus que requereixen realitzar un seguiment de l'establiment, o el tècnic observi que hi ha algun element que pugui esdevenir un risc greu o imminent per a la salut dels usuaris de l'establiment, farà una inspecció de vigilància i control i aixecarà una acta d'inspecció, d'acord amb el procediment d'inspecció d'ofici. S'instarà a la correcció dels incompliments en l'acta d'inspecció. Es donarà una còpia al titular i una altra a l'Ajuntament, que determinarà el seguiment i mesures





Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

de control que cal prendre. El tècnic pot fer propostes sobre les mesures a prendre, però és l'Ajuntament qui determinarà les actuacions a fer. Sempre que sigui possible la inspecció de vigilància i control es realitzarà el mateix dia de la visita de CR. En cas contrari, es realitzarà el més aviat possible.

2. En cas que la inspecció completa de vigilància i control no es pugui realitzar el mateix dia que la visita de CR, i que es determini que hi ha incompliments que esdevinguin un risc imminent per a la salut pública, i sempre que es disposi del vistiplau de la Regidoria de Salut, el tècnic pot elaborar una acta d'inspecció on faci constar només aquests fets concrets i les mesures correctores que ha de prendre de forma immediata (termini de 48 ó 72 hores). En aquest cas concret, el tècnic farà una nova inspecció passat aquest termini on comprovarà si s'han corregit aquestes deficiències de resolució immediata. El tècnic aixecarà una nova acta d'inspecció on faci constar la correcció o no d'aquestes mesures urgents, així com els altres incompliments que s'hagin detectat en aquesta segona inspecció. Es donarà una còpia al titular i una altra a l'Ajuntament, que determinarà el seguiment i mesures que cal prendre. El tècnic pot fer recomanacions sobre les mesures a prendre, però és l'Ajuntament qui determinarà les actuacions a fer.
3. En cas que s'hagin hagut de prendre mesures cautelars, per a l'aixecament de la mesura, el titular haurà d'acreditar per escrit a l'Ajuntament que s'han portat a terme totes les deficiències que la varen motivar. Un cop acreditat, l'Ajuntament ho comunicarà al tècnic de salut pública i aquest farà una nova visita en l'establiment i comprovarà si les mesures correctores s'han adoptat correctament.
4. En cas que l'establiment tingui mesures correctores que requereixin un seguiment, el tècnic de salut indicarà a l'Ajuntament el termini recomanat per resoldre-les. L'Ajuntament emetrà el requeriment corresponent.
5. En cas que la major part de mesures correctores siguin deficiències estructurals que requereixin portar a terme una reforma de les instal·lacions, i per la qual cosa una inversió econòmica important, es permetrà als operadors presentar cronogrames. Els tècnics de salut faran un informe que indiqui l'acceptació o no acceptació del cronograma.
6. L'Ajuntament comunicarà al tècnic de salut el venciment del termini del requeriment o cronograma perquè el tècnic faci la visita de comprovació de mesures correctores i un nou informe d'inspecció. Si com a resultat d'aquesta visita el tècnic de salut determina que les condicions són suficients per valorar-lo com a conforme no caldrà fer un nou requeriment, tot i que l'establiment encara tingui mesures correctores pendents. Aquestes es comprovaran quan correspongui segons les futures campanyes de vigilància i control. En cas que el tècnic de salut determini la no conformitat de l'establiment es farà un nou requeriment atorgant un nou termini per resoldre-les.
7. Quan l'establiment acumuli dos o més requeriments seguits l'Ajuntament valorarà la possibilitat de posar una multa coercitiva a l'establiment. Aquestes es poden imposar fins a un màxim de tres vegades, no tenen caràcter de



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

sanció i són independents de les que es poden imposar com a conseqüència d'un procediment sancionador. En el cas d'esgotament del recurs de multa coercitiva, si encara es detecta l'incompliment de les mesures correctores per part de l'operador econòmic, l'Ajuntament valorarà la possibilitat d'obrir un expedient sancionador o prendre altres mesures més restrictives.

### Procediment d'actualització de la CR

1. La CR d'un establiment alimentari varia en funció de les condicions de l'establiment per la qual cosa s'hauria d'actualitzar després de cada visita d'inspecció. Per tal de no sobrecarregar la burocràcia del procés d'inspecció, no s'actualitzarà la CR de l'establiment mentre tingui un expedient de vigilància i control obert, és a dir mentre s'hagi de fer seguiment de mesures correctores. Un cop l'establiment obtingui la valoració de conforme, s'actualitzarà la seva CR a partir dels resultats de la darrera visita d'inspecció.
2. La CR d'un establiment alimentari s'haurà d'actualitzar quan es produeixin canvis de nom, modificacions substancials de les instal·lacions o modificacions de l'activitat alimentària que es porta a terme.

Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Frequència de les inspeccions

Un cop valorat el risc, i segons el rang de puntuació obtinguda, els establiments queden classificats segons el tipus de risc: alt, mig i baix.

Per establir l'ordre d'establiments a inspeccionar, es farà servir la puntuació obtinguda i els mesos transcorreguts des de la darrera inspecció.

Taula 1- Frequències d'inspecció.

Risc Alimentari		Frequència d'inspecció
Valoració Risc	Rang de puntuació	
Alt	(>25)	En funció de la puntuació de risc obtinguda i el temps transcorregut des de la darrera inspecció.
Mig	(Igual o menor que 25)	
Baix	(Igual o menor que 14)	
Desconegut	-----	Visita de CR inicial

Amb la freqüència d'inspecció establerta, es garanteix que els establiments amb un risc sanitari més elevat rebin un major control.

Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut PúblicaCorporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Avaluació

L'avaluació dels resultats es farà anualment i els resultats es presentaran en la memòria d'activitats de la CSMS.

Els indicadors que es fan servir es presenten en les taules següents:

Taula 2- Dades sobre % d'establiments alimentaris classificats.

Sectors alimentaris	Nombre establiments totals	% establiments classificats
01-CC		
06-FP		
07-FV		
11-MP		
02-PX		
19-PO		
Altres (resta de sectors)		

Llegenda dels sectors:

- CC: carnisseria, carnisseria-cansaladeria, carnisseria-xarcuteria, carnisseria de productes carnis, etc.
- FP: forn de pa, pastisseria, etc.
- FV: Fruiteria i/o verduleria, etc.
- MP: menjars preparats: bar, bar-Restaurant, restaurant, sala de banquets, menjar preparat per emportar, etc.
- PX: peixateria, bacallaneria, etc.
- PO: polivalents: queviures, congelats, supermercats i hipermercats, mercat municipal, etc.
- Altres: resta de sectors.

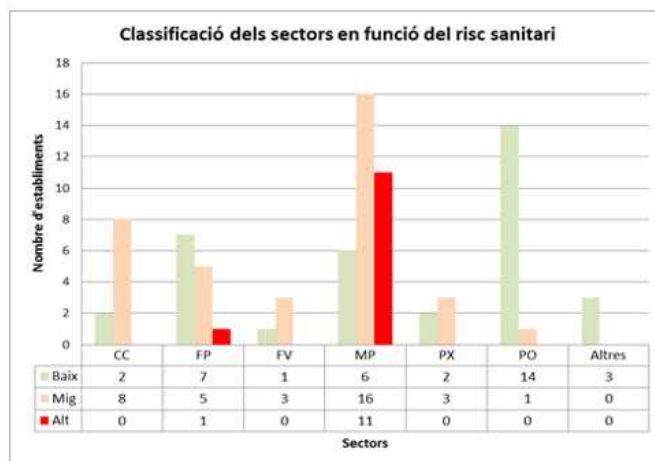


Figura 1- Exemple de dades sobre la "Classificació dels sectors en funció del risc" dels establiments revisats.



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Documentació de referència

---

1. Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
2. Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
3. Reglament (CE) 178/2002, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
4. Reglament (UE) núm. 2017/625 relatiu als controls oficials.
5. Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
6. Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya (PSACAT) 2017-2021.
7. Programa de Seguretat Alimentària 2019 de l'Ajuntament de Malgrat de Mar.



Ajuntament de Malgrat de Mar  
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut  
del Maresme i la Selva

## Annexos

---

1. Protocol per a la CR dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari (basat en el protocol de la Diputació de Barcelona, versió 5).
2. Model de carta informativa de la campanya CR (establiments alimentaris).
3. Model de carta de comunicació de la qualificació del risc obtinguda (establiments alimentaris).