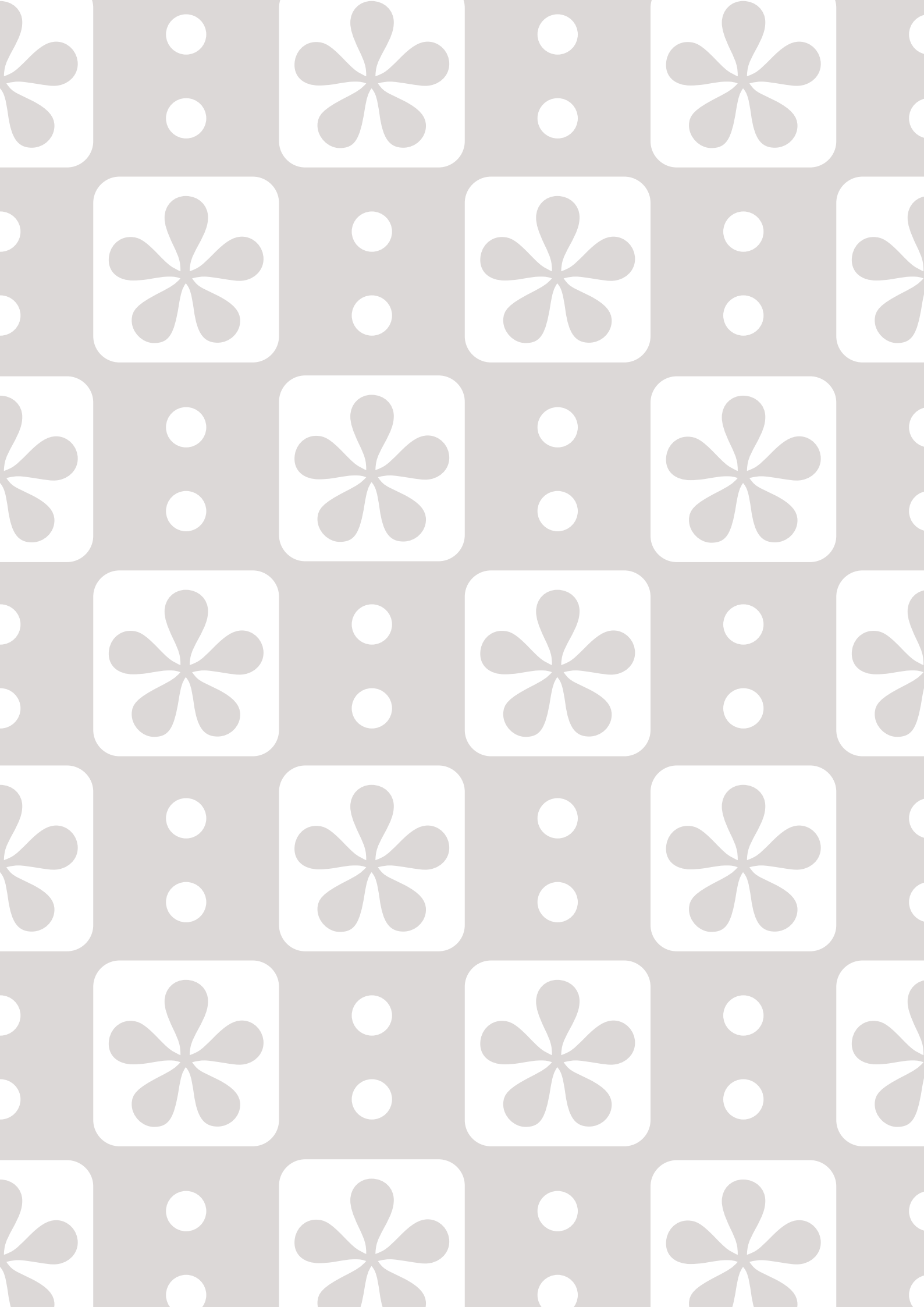


MEMÒRIA 2019

Salut Pública



Ajuntament de
Malgrat de Mar



MEMÒRIA 2019

SALUT PÚBLICA

Corporació de Salut del Maresme i la Selva (CSMS)

MEMÒRIA D'ACTIVITATS 2019

1. Introducció

En aquest document es fa una descripció de les activitats realitzades per la Unitat de Salut Pública de la CSMS l'any 2019.

Aquest any s'ha continuat treballant per portar a terme els compromisos previstos en la cartera de serveis que consta al primer punt dels plec de condicions tècniques per a l'assistència en matèria de Salut Pública de l'Ajuntament de Malgrat de Mar.

2. Activitats realitzades l'any 2019

La descripció de les activitats es realitza seguint la mateixa estructura i classificació que la cartera de serveis dels plec de condicions tècniques:

2.1 Suport tècnic a l'Ajuntament i enllaç amb el Departament de Salut, en cas de brots epidèmics i alertes

Aquest any no s'ha produït cap brot epidèmic ni cap alerta en l'àmbit de la salut pública municipal.

2.2 Control sanitari dels establiments alimentaris

• Redacció del Programa de Seguretat Alimentària Municipal

Anualment s'elabora el Programa de Seguretat Alimentària Municipal (PSAM), seguint el marc de referència de les normes europees i del Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya 2017-2021. La implementació d'aquest programa constitueix un pilar fonamental del sistema de control oficial dels aliments i ha de contribuir de forma essencial a la millora de la protecció de la salut de la població.

• Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació

És un dels objectius bàsics del PSAM de Malgrat de Mar i es tracta d'un cens on, a part de les dades d'identificació de l'establiment (nom, adreça, raó social, etc.), s'inclou un sistema de codificació dels establiments alimentaris per tal de facilitar la gestió dels censos de les administracions competents en l'àmbit autonòmic. Aquest sistema de codificació és comú per a tots els municipis de Catalunya. La inscripció en aquest cens no s'equipara a cap autorització sanitària, per la qual cosa, no és necessària la inspecció prèvia de l'establiment.

Els tècnics de la CSMS elaboren els informes previs a la inscripció dels establiments al registre i gestionen la informació en seguretat alimentària de la base de dades d'activitats.

Aquest any s'han realitzat 51 informes d'inscripció al registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació.

• Inspeccions de vigilància i control

Es tracta d'activitats de control consistents en un examen complet de tots els aspectes relacionats amb els requisits tècnics i sanitaris de l'establiment (instal·lacions, condicions higièniques, processos i pràctiques de treball, plans d'autocontrol, traçabilitat, etc.), per verificar que aquests compleixen els requisits establerts en la legislació alimentària corresponent.

Normalment, es realitzen després d'una inspecció de classificació del risc on l'establiment obté una puntuació de risc alt o es detecten deficiències greus que poden esdevenir un risc per a la salut dels consumidors. En aquests casos els tècnics elaboren una acta d'inspecció on es posa de manifest els incompliments i les mesures correctores. Així mateix, es fa el seguiment oportú d'acord amb la gravetat de les deficiències i el seu risc sanitari. En alguns casos molt concrets, l'Ajuntament pot determinar portar a terme mesures cautelars o imposar sancions econòmiques. El seguiment de l'establiment es realitza fins que el tècnic determina que les condicions sanitàries de l'establiment són suficients per valorar-lo com a conforme. Convé destacar que la major part dels recursos d'inspecció es destinen a aquest apartat.

Enguany s'ha fet un total de 45 inspeccions de vigilància i control en establiments minoristes d'alimentació.

• Inspeccions de classificació del risc en establiments alimentaris

És un altre dels objectius bàsics del PSAM. Aquest és el 8è any que s'utilitza aquesta eina d'inspecció que permet comparar el risc dels establiments alimentaris del municipi i prioritzar les actuacions de vigilància i control en aquells amb un risc més elevat o amb deficiències més greus. Per una altra banda, permet agilitzar el procediment d'inspecció en els establiments sense deficiències greus i fer una activitat d'assessorament en matèria de seguretat alimentària i foment de l'autocontrol.

Cal destacar que, a banda de les visites de classificació del risc específiques que es fan per campanya, també es fan avaluacions del risc inicials quan s'obren expedients de denúncia o de vigilància i control. Tots aquests establiments es tornen a reavaluar quan s'arxiva l'expedient. Això es fa amb l'objectiu de mantenir la base de dades de classificació del risc dels establiments actualitzada.

Aquest any s'ha fet un total d'11 visites de classificació del risc i han estat classificats 50 establiments per incoació o arxiu d'expedient.

Així mateix, dins el marc del catàleg de serveis aprovat per la Diputació de Barcelona pel període 2016-2019, han realitzat 10 inspeccions d'establiments no inspeccionats per la CSMS. En aquest cas, els tècnics de la CSMS van fer els informes amb la proposta d'actuacions administratives que calia que l'Ajuntament portés a terme, a partir dels protocols d'inspecció facilitats per la DIBA.

La figura 1 mostra, en números absoluts, els resultats de les classificacions realitzades fins el moment:

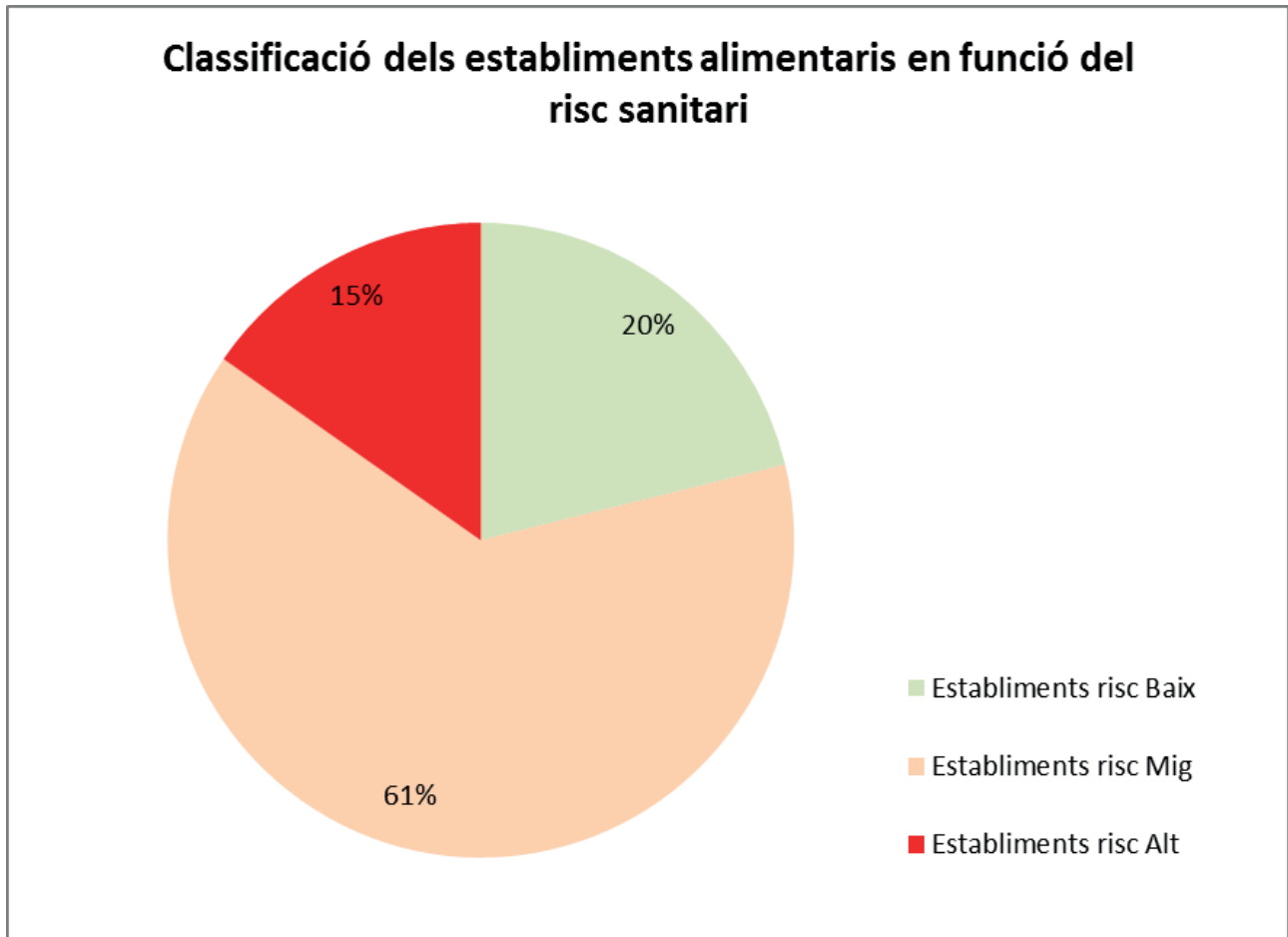


Figura 1. Resultats de la Classificació del Risc global.

La classificació en funció del risc sanitari per sectors s'indica a la figura 2:

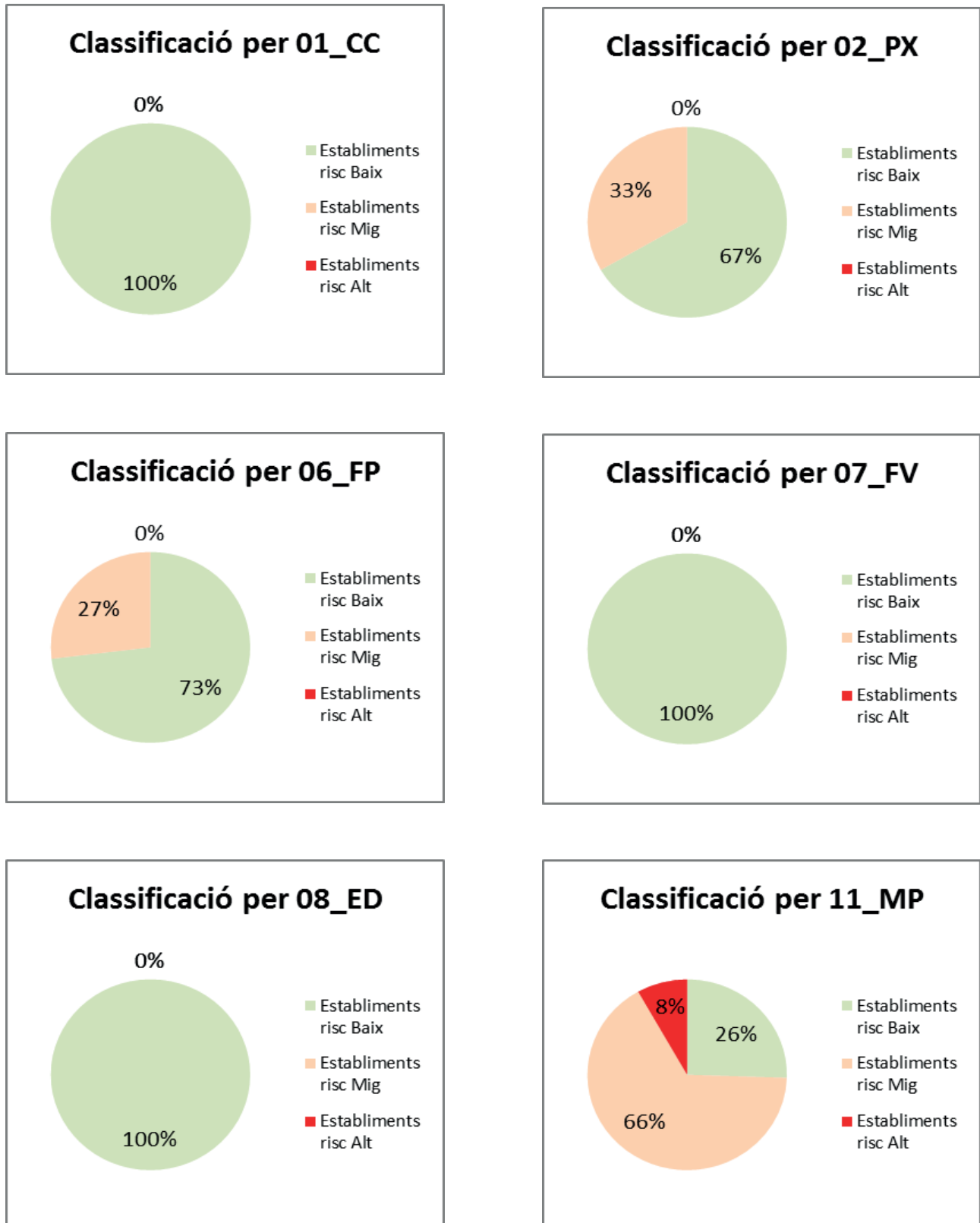


Figura 2. Resultats de la Classificació del Risc per sectors alimentaris.

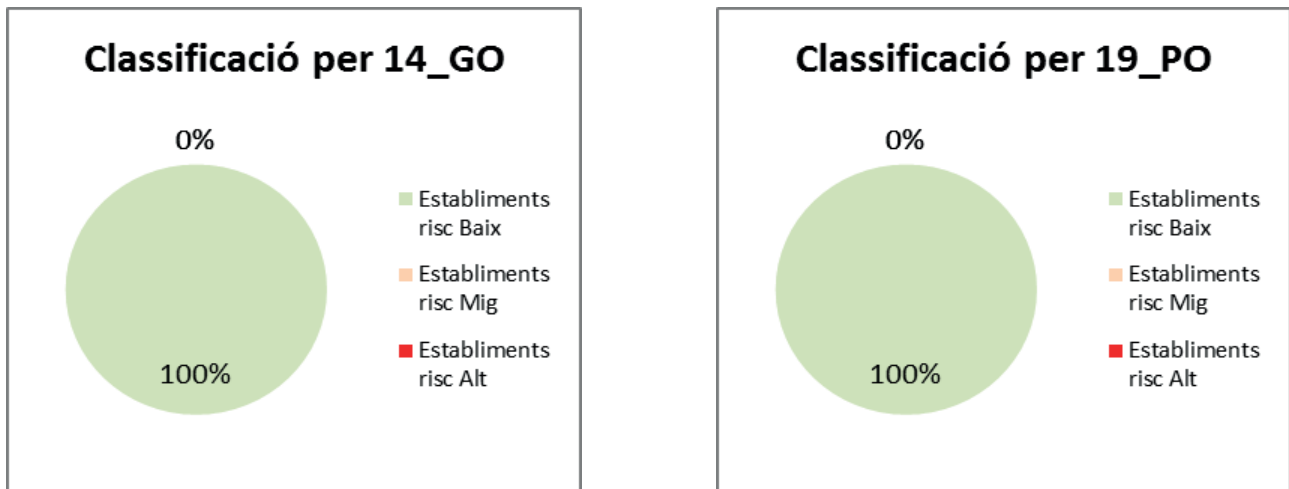


Figura 2. Resultats de la Classificació del Risc per sectors alimentaris.

Llegenda dels sectors

01_CC: carnisseria, carnisseria-cansaladeria, carnisseria-xarcuteria, carnisseria de productes carnis, etc.

08_ED: edulcorants naturals

11_MP: menjars preparats

02_PX: peixateria, bacallaneria, etc.

14_GO: gelats i/o orxates

06_FP: forn de pa i pastisseria

19_PO: polivalents

07_FV: vegetals i derivats

• Gestió de les denúncies produïdes per incompliments de les condicions higièniques i sanitàries de les activitats

Quan hi ha una denúncia en un establiment alimentari, es fa una inspecció per verificar la veracitat dels fets denunciats. En cas que es trobin deficiències rellevants, s'obre un expedient sanitari i es procedeix tal com es descriu en l'apartat d'inspeccions de vigilància i control. En cas contrari, es realitza una inspecció de classificació del risc i s'emet un informe de caire informatiu per al titular de l'establiment.

Aquest any s'ha atès una denúncia en el sector vegetals i derivats i s'ha fet seguiment d'un establiment del sector de menjars preparats denunciat l'any 2018. En total s'han fet 5 inspeccions relacionades amb denúncies en seguretat alimentària.

• Altres informes de l'àmbit de la seguretat alimentària

S'inclouen els informes sanitaris diferents als d'inspecció, que són necessaris per a la gestió de les actuacions administratives derivades del control oficial (informes complementaris proposant terminis de mesures correctores, informes amb proposta de mesures cautelars o expedients sancionadors, informes de validació d'altres administracions, resposta d'al·legacions, etc.).

Aquest any se n'han fet 35 informes.

• El sistema d'informació i divulgació

La CSMS disposa de material divulgatiu dirigit als operadors econòmics sobre els requisits que estableix la normativa per als diferents sectors alimentaris. Consisteix en unes fitxes que contenen un resum dels requisits normatius que han de complir els titulars dels establiments alimentaris pel que fa a les seves instal·lacions, processos de treball i plans d'autocontrol. Així mateix, s'adjunten enllaços amb informació complementària d'organismes oficials. Aquestes fitxes són de molta utilitat per informar als operadors econòmics que volen obrir un negoci i no tenen informació dels requisits de seguretat alimentària que han de complir.

Actualment hi ha a disposició de l'Ajuntament les fitxes dels següents sectors:

- Menjars preparats i cuines centrals (restaurants, bars, venda de menjar per emportar).
- Carns i derivats.
- Peixos i derivats.
- Farines i derivats (forns de pa i pastisseries).
- Aliments estimulants, espècies vegetals i derivats.
- Alimentació especial i complements alimentaris.
- Gelats i orxates.
- Begudes alcohòliques.
- Establiments polivalents.
- Venda ambulants.

2.3 Suport en la gestió del risc per a la salut relacionat amb les piscines d'ús públic La CSMS dóna suport a l'Ajuntament de Malgrat de Mar en la vigilància i control de les piscines d'ús públic. Les activitats realitzades són:

- Inspeccions completes de les instal·lacions i auditoria d'autocontrols.
- Vigilància dels nivells de desinfectant i pH in situ (en cas necessari).

Aquest 2019, la CSMS ha realitzat 14 inspeccions d'establiments amb piscines d'ús públic. Així mateix, dins el marc del catàleg de serveis aprovat per la Diputació de Barcelona pel període 2016-2019, han realitzat 7 inspeccions d'establiments no inspeccionats per la CSMS. En aquest cas, els tècnics de la CSMS van fer els informes amb la proposta d'actuacions administratives que calia que l'Ajuntament portés a terme, a partir dels d'actuacions administratives que calia que l'Ajuntament portés a terme, a partir dels protocols d'inspecció facilitats per la DIBA.

Pel que fa a la tramitació de l'autorització sanitària de piscines d'ús públic, aquest any se n'han fet 4 informes de 3 establiments i se n'han proposat favorablement 2.

Taula 1. Actuacions realitzades a les piscines d'ús públic.

Tipus d'establiments amb piscines d'ús públic	Cens establiments amb piscina	Establiments inspeccionats CSMS	Establiments inspeccionats DIBA	Establiments inspeccionats (total)	Informes (diferents d'informes inspecció)	% establiments conformes (del total d'establiments inspeccionats)
Hotels, apartaments i apartaments turístics	17	9	3	12	8	6 (50%)
Càmpings	5	4	1	5	2	3 (60%)
Hostals i pensions	1	1	-	1	1	-
Altres	3	-	3	3	3	1 (33,3%)
TOTAL	26	14	7	21	14	10 (47,62%)

2.4 Suport tècnic en el control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació (TPM)

Les activitats de pírcing, tatuatge i micropigmentació estan subjectes a procediment d'autorització sanitària prèvia per part de l'Ajuntament. La CSMS dona suport tècnic a l'Ajuntament en el compliment d'aquesta tasca.

Enguany, la CSMS ha realitzat 5 inspeccions sanitàries i s'han tramitat 2 sol·licituds d'autorització sanitària (amb proposta favorable).

Així mateix, dins el marc del catàleg de serveis aprovat per la Diputació de Barcelona pel període 2016-2019, han realitzat 4 inspeccions d'establiments no inspeccionats per la CSMS i que consten en el cens. Els tècnics de la CSMS van fer 4 informes amb la proposta d'actuacions administratives que calia que l'Ajuntament portés a terme, a partir dels protocols d'inspecció facilitats per la DIBA.

Taula 2. Actuacions realitzades als establiments de TPM.

Tipus d'establiments	Cens total	Establiments inspeccionats CSMS	Establiments Inspeccions DIBA	Informes (diferents informes inspecció)	% establiments autoritzats (del total de sol·licituds)	% establiments autoritzats (del cens total)
Estudis de TPM	8	4	2	2	2 (100%)	8 (100%)
Centres d'estètica amb activitat TPM	2	1	2	2	-	2 (100%)
TOTAL	10	5	4	4	2 (100%)	10 (100%)

2.5 Suport tècnic a la gestió del risc per a la salut en llocs habitats i espais públics

En aquest apartat s'inclou l'activitat d'inspecció derivada de problemes de salubritat en habitatges, llocs de pública convivència o espais públics, que no s'inclouguin en cap dels capítols citats anteriorment. Aquesta activitat normalment es deriva de denúncies per problemes de convivència i generalment només arriben a salut pública els expedients més complexos.

L'any 2019 se n'han gestionat 3 expedients.

2.6 Assessorament en protecció de la salut a la Corporació Municipal

Un dels objectius del Conveni de Salut Pública de la CSMS és proporcionar assessorament a la Corporació Municipal en matèria de protecció de la salut que siguin competència municipal. Això inclou: reunions amb altres departaments, gestió de les consultes del personal tècnic o polític, suport en la gestió de les competències de salut pública municipals, assessorament en la gestió dels propis equipaments, en la interpretació dels autocontrols analítics, en la gestió de les incidències, en la millora dels circuits de comunicació entre departaments, etc.

2.7 Assessorament en protecció de la salut als ciutadans, operadors econòmics i oficines tècniques

Es diferencien dues línies d'assessorament: la que es realitza per iniciativa dels tècnics i la que es fa a petició de l'usuari.

Taula 3. Activitats d'assessorament als ciutadans, operadors econòmics i oficines tècniques.

	Motiu de la consulta	Núm. consultes
Iniciativa tècnics	Activitat informativa després de la inspecció (mesures correctores i foment autocontrols)	96
A petició de l'usuari	Assessorament per obrir un negoci	14
	Altres (mesures correctores, tràmits, normativa, autocontrols, etc.)	11
	TOTAL	121

2.8 Coordinació, cooperació i enllaç amb altres administracions i entitats sanitàries

Aquest servei és essencial per avançar en la coordinació dels serveis públics i aconseguir, així, un millor aprofitament dels recursos. Les principals activitats que es realitzen són: la coordinació i enllaç amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC) en el marc del Conveni que hi ha subscrit entre ambdues institucions i la participació dels tècnics en jornades, cursos de formació, comissions o xarxes virtuals per intercanviar experiències i també poder compartir criteris amb altres professionals del territori.

Per una altra banda, anualment s'elabora la documentació necessària perquè l'Ajuntament pugui obtenir la subvenció de la DIBA per a programes de seguretat alimentària. La figura 3 mostra l'evolució ascendent dels ajuts atorgats per la DIBA a l'Aj. de Malgrat de Mar per a projectes de Seguretat Alimentària. Així mateix, cal remarcar la nostra participació en un grup de treball de Seguretat Alimentària liderat per la DIBA.

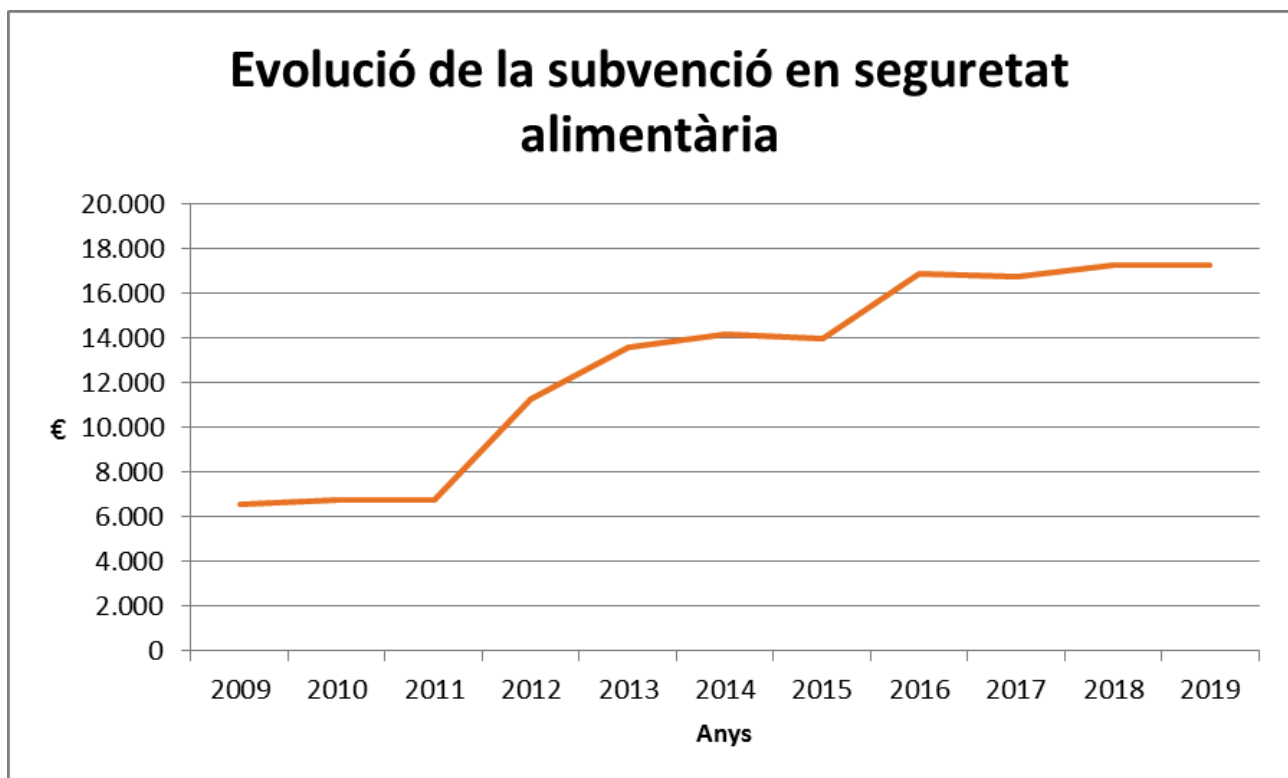


Figura 3. Ajuts atorgats per la DIBA per a projectes de seguretat alimentària.

3. Altres projectes de la Unitat: auditoria en Seguretat Alimentària (Norma ISO 9001:2008)

La normativa vigent recull la potestat de les autoritats competents per realitzar auditories internes o ordenar auditories externes i, en funció del resultat d'aquestes, prendre les mesures oportunes per garantir l'assoliment dels objectius en matèria de Seguretat Alimentària.

Amb el suport econòmic i tècnic de la Diputació de Barcelona, aquest any s'ha realitzat una auditoria interna per tal d'avaluar la gestió que la Unitat de salut pública de la CSMS presta a l'Aj. en matèria de seguretat alimentària.

Amb aquest projecte s'ha elaborat un manual de gestió de seguretat alimentària i s'ha realitzat una auditoria a la fase final. En concret, s'han realitzat aquestes activitats que es relacionen a continuació, distribuïdes al llarg de tres etapes:

1 – Planificació (2 sessions):

2 – Desenvolupament (8 sessions):

3 – Auditoria interna (2 sessions):

Tot i que el resultat de l'auditoria ha estat favorable, s'han detectat 3 no conformitats i 9 observacions. Cal remarcar que, amb l'objectiu de millorar la qualitat del servei que es presta a l'Ajuntament, ja s'ha començat a aplicar les mesures correctores indicades a l'informe final d'auditoria.

4. Balanç econòmic 2019

Atès que l'any 2019, l'Ajuntament ha rebut una subvenció de la DIBA de 17.303 € en concepte d'activitats de seguretat alimentària, el cost real del servei de salut pública que presta la CSMS a l'Ajuntament de Malgrat de Mar, ha estat de 9.759 € amb l'IVA inclòs.

Taula 4. Balanç econòmic del conveni de salut pública per a l'Ajuntament

Concepte	Hores	Despeses
Licitació servei S. Pública 2019 Ajuntament de Malgrat de Mar	16 hores/setmana	27.060€ (iva inclòs)
Ajut econòmic de la DIBA en seguretat alimentària		17.303€
Cost real del servei de salut pública per a l'Ajuntament		9.757€

5. Taules-resum de l'activitat d'inspecció de la CSMS 2019

Taula 5. Taula – resum de l'activitat d'inspecció de Seguretat Alimentària de la CSMS durant el 2019.

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Codi PNCP	Sectors alimentaris PNCP	Nombre establiments (cens)	Nombre establiments inspeccionats*	Visites de Classificació Risc	Visites de vigilància i control	Visites per denúncia	Nombre total d'inspeccions*
01	Carn i derivats (CC)	16	2	1	2	0	3
02	Peixos mol·luscs bivalves i derivats (PX)	8	2	1	2	0	3
03	Ous i derivats (OD)	0	0	0	0	0	0
04	Llet i derivats (LD)	0	0	0	0	0	0
05	Greixos comestibles, excepte mantega	0	0	0	0	0	0
06	Farines i derivats (FP)	31	0	1	4	0	5
07	Vegetals i derivats (FV)	8	2	1	0	2	3
08	Edulcorants naturals, mel i productes relacionats (laminadures)	5	0	0	0	0	0
10	Aliments estimulants, espècies vegetals per a infusions i derivats	0	0	0	0	0	0
11	Menjars preparats i cuines centrals (MP)	221	25	6	33	3	39
12	Alimentació especial i complements alimentaris (dietètica)	12	0	0	0	0	0
14	Gelats i/o orxates	5	1	0	2	0	2
16	Begudes alcohòliques (cellers)	3	0	0	0	0	0
19	Establiments polivalents (PO, QV)	29	2	1	2	0	3
	TOTAL	338	34	11	45	5	61

*S'inclouen els establiments sotmesos a una activitat de control sanitari per classificació del risc, vigilància i control o denúncia.

Taula 6. Taula – resum de l'activitat d'inspecció de Sanitat Ambiental de la CSMS durant el 2019.

SANITAT AMBIENTAL

Sectors alimentaris PNCP	Nombre establiments (cens)	Nombre establiments / habitatges inspeccionats	Visites per denúncia	Nombre total d'inspeccions
Tatuatge, pírcing i micropigmentació	10	5	0	5
Salubritat habitatges	-	1	0	1
Piscines ús públic	27	14	0	14
TOTAL	37	20	0	20



Ajuntament de
Malgrat de Mar

Salut Pública