



Cercles de comparació intermunicipals

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Principals resultats 2017

Espai Francesca Bonnemaison
4 de juliol de 2018





Qui conf

51 ens locals



1 municipi de Tarragona



Els 10 districtes de la ciutat

4.181.236 habitants
75%
del total de la
demarcació de
Barcelona

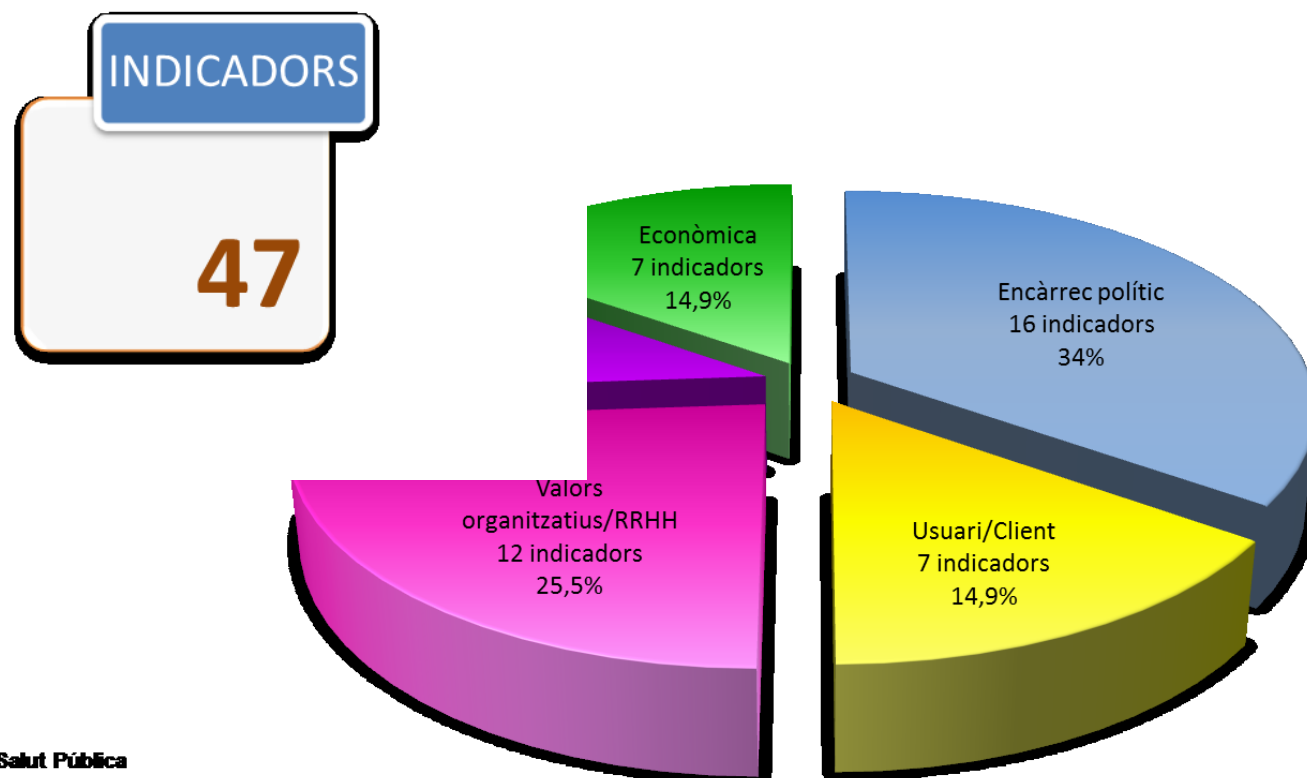


la demarcació de
Barcelona amb una
població de més de
10.000 hab.



Què fem als CCISAM?

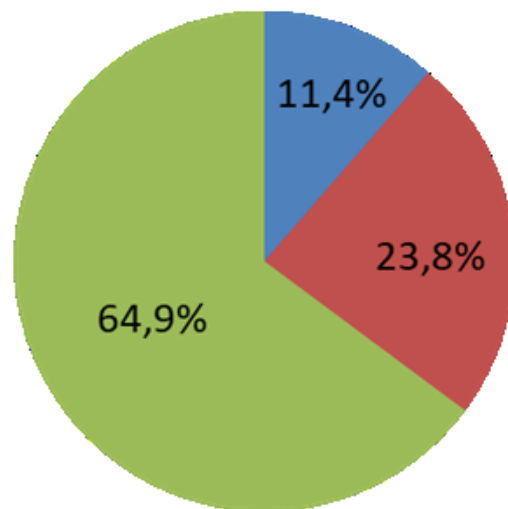
- Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns **indicadors comuns consensuats**
- Formar un grup de treball per intercanviar experiències.
- Impulsar la millora dels serveis



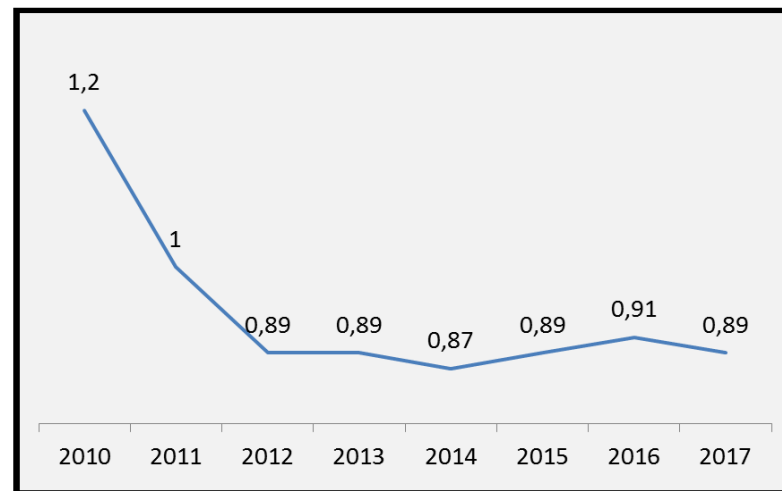
Quins recursos tenim?

Menys d'  hab/any

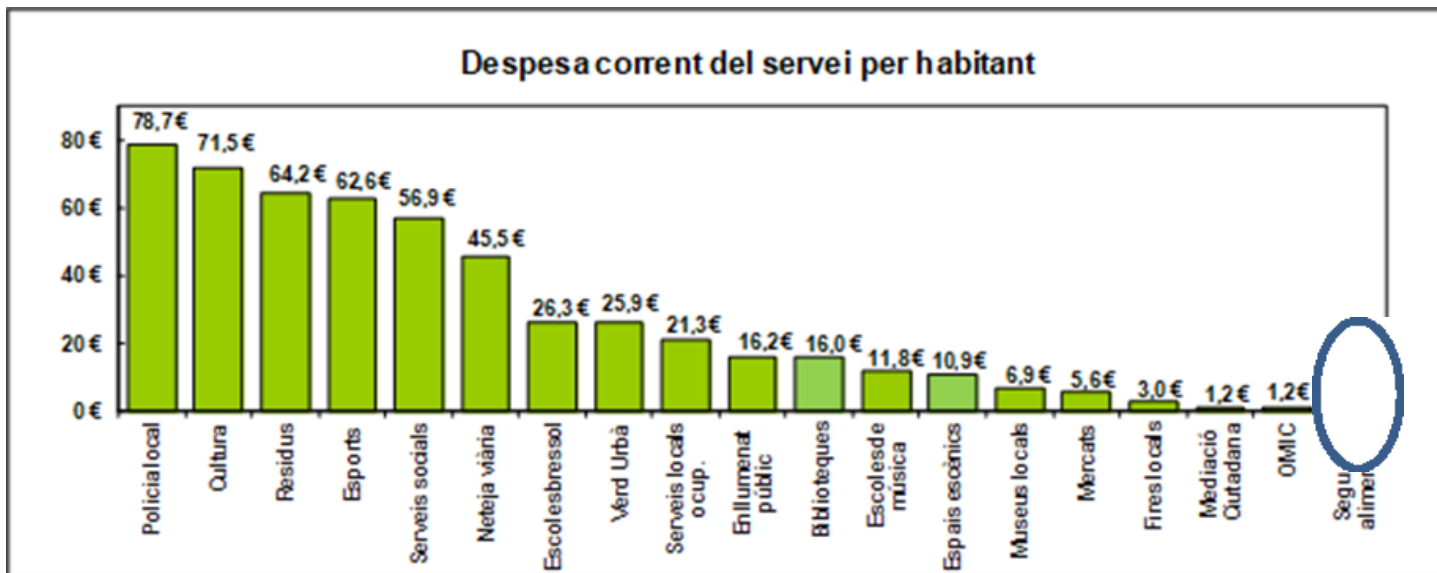
D'on els obtenim?



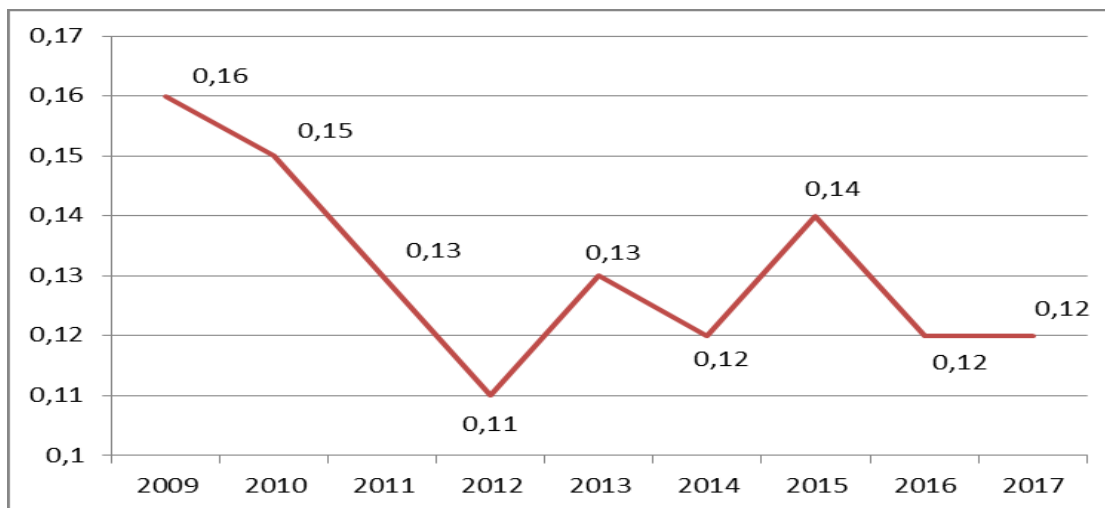
evolució



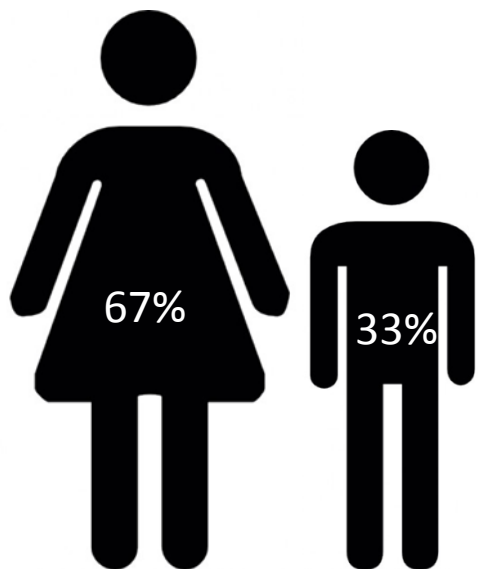
-  Per taxes i preus públics
-  Per part d'altres institucions
-  Per part de l'ajuntament



I quin % suposa sobre el pressupost municipal?

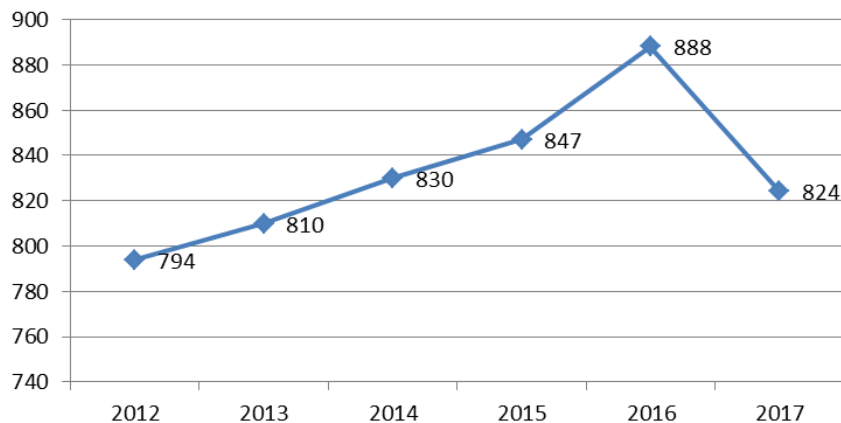


Quins recursos tenim?

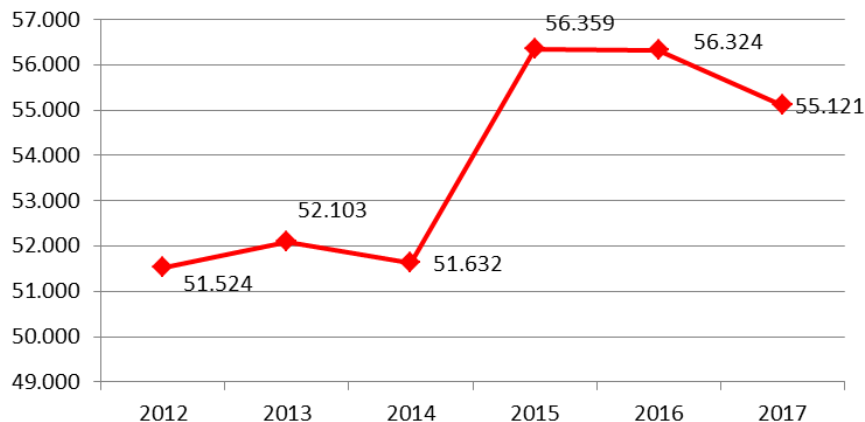


Càrrega de treball

nombre d'establiments / treballador



nombre d'habitants/ treballador



Els municipis de més població els corresponen més habitants per treballador, tot i que menys establiments per inspector

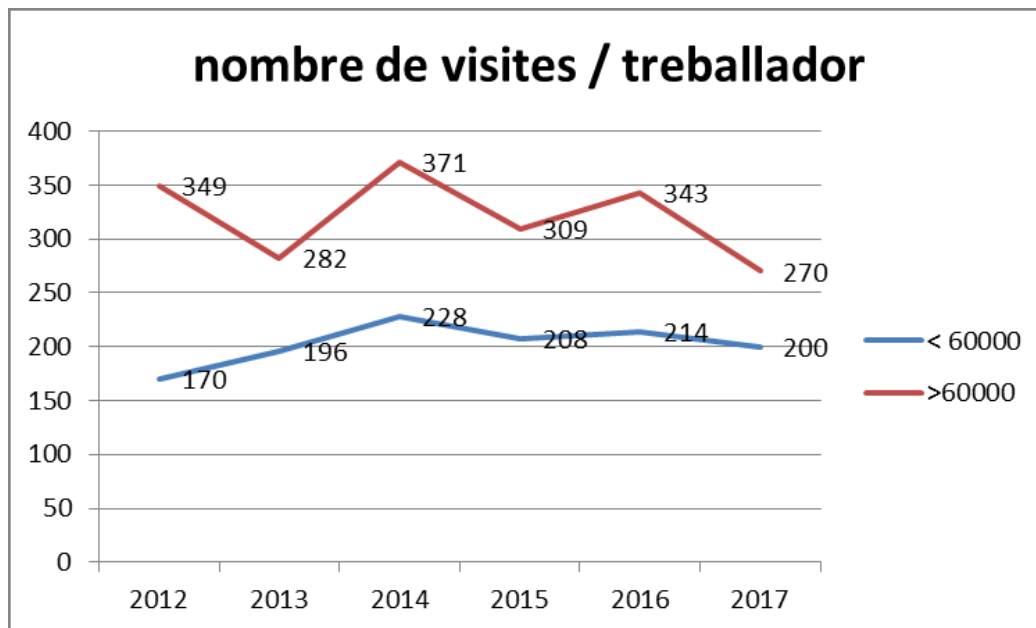


I amb això què fem?





Una mitjana de **259** visites de control per inspector



Núm. inspeccions

_____ ≡ **1,39**

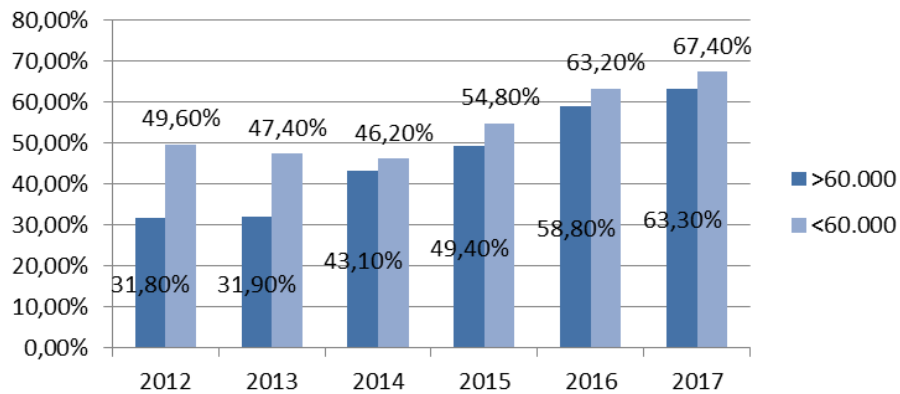
Total establiments
inspeccionats

El nombre
més baix
dels darrers
5 anys

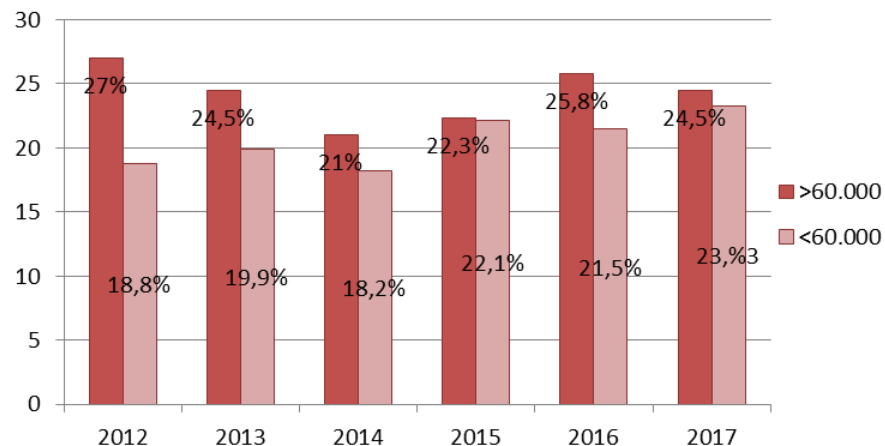


Al 2017 s'han inspeccionat el **23,7%** dels establiments, hi ha classificats el **64,1%** i codificats el **67,6%**

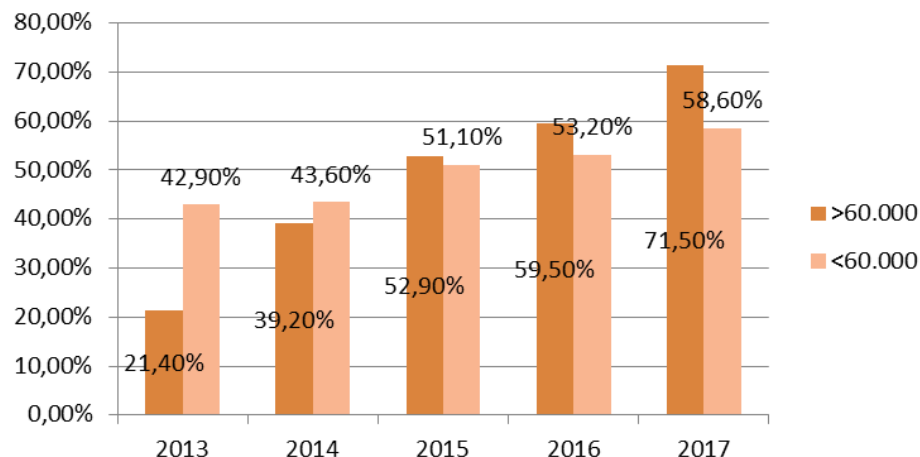
% establiments classificats sobre el total d'establiments

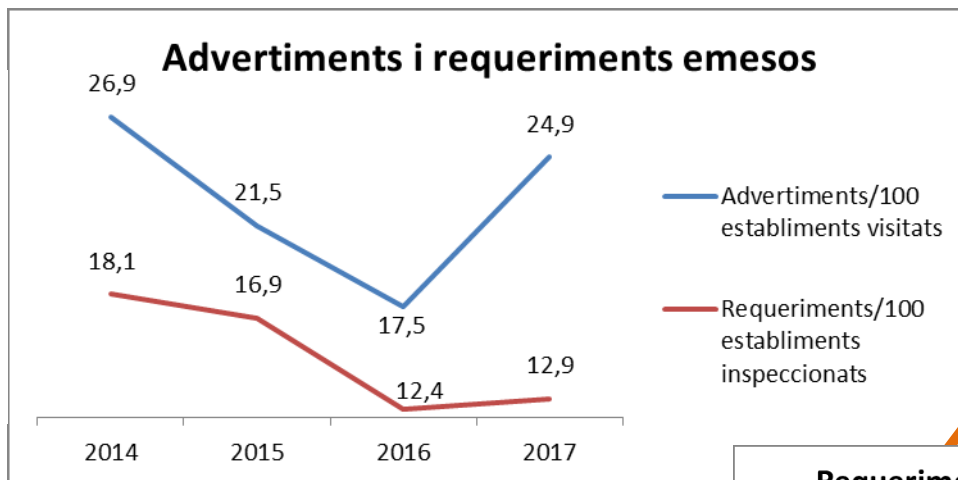


% establiments inspeccionats sobre el total d'establiments

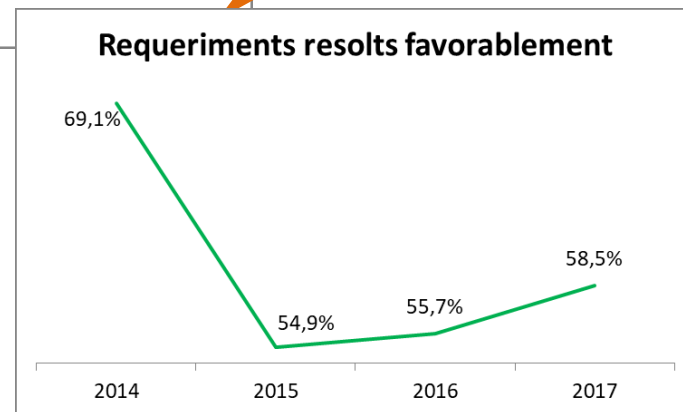
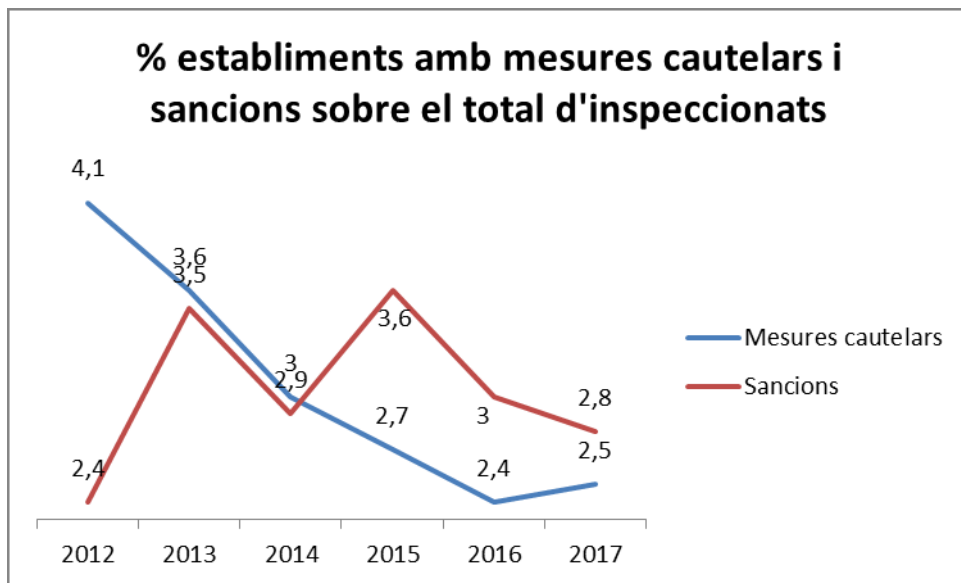


% d'establiments codificats





els municipis de més població resolen favorablement més requeriments



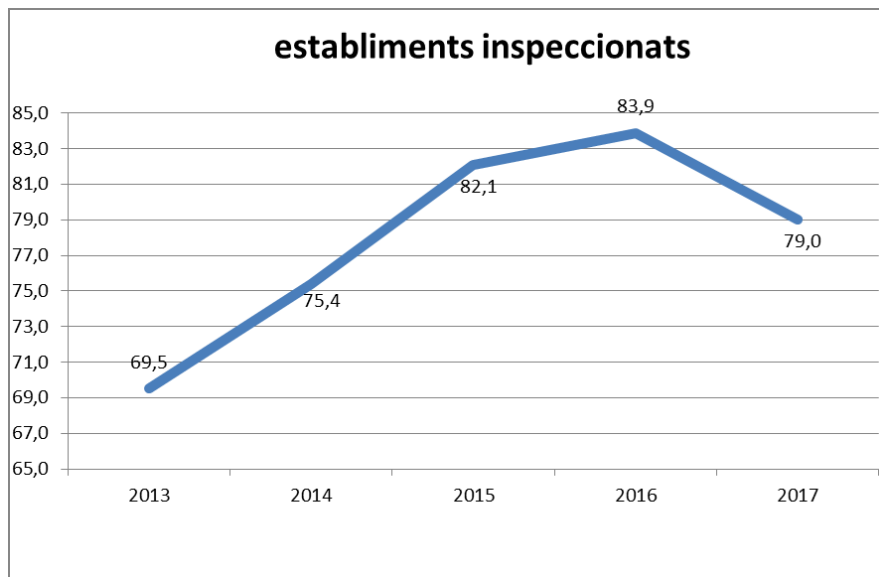
els municipis de menys població fan més advertiments i els de major població fan més requeriments i més sancions



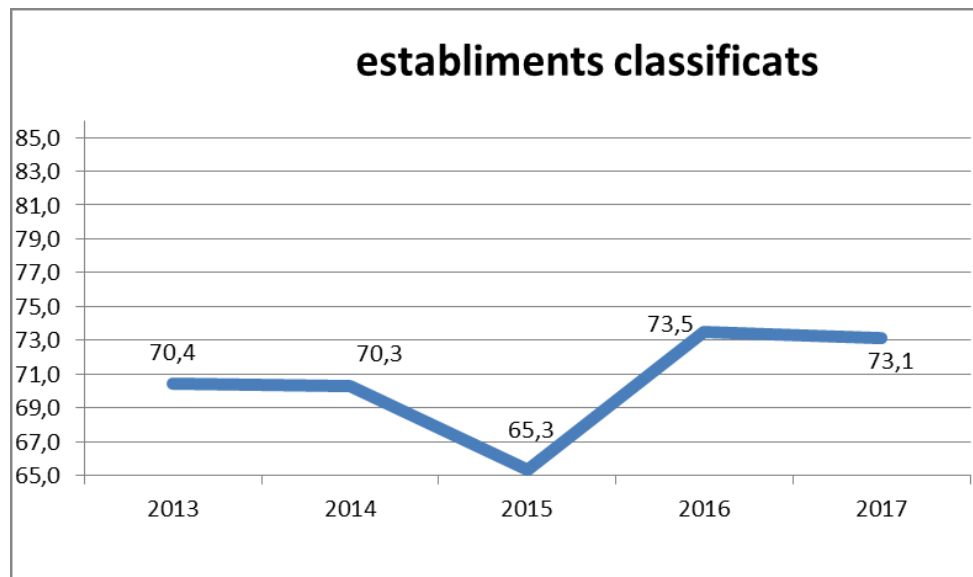
Quins resultats obtenim?

% de conformitats pel que fa a instal·lacions

establiments inspeccionats



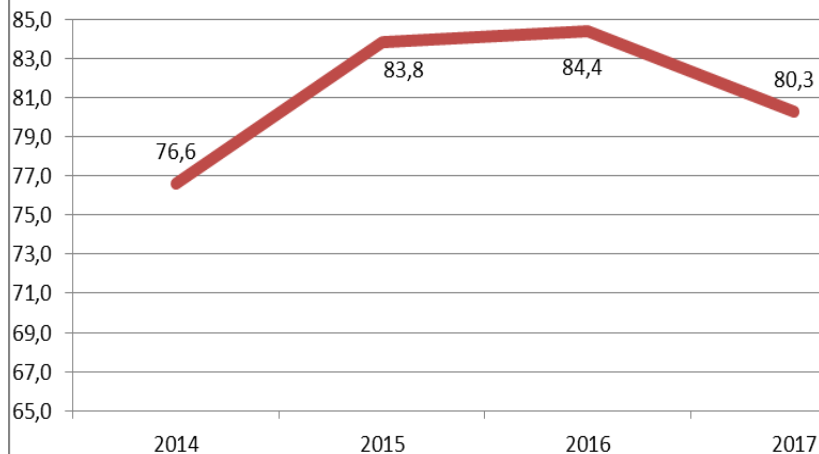
establiments classificats



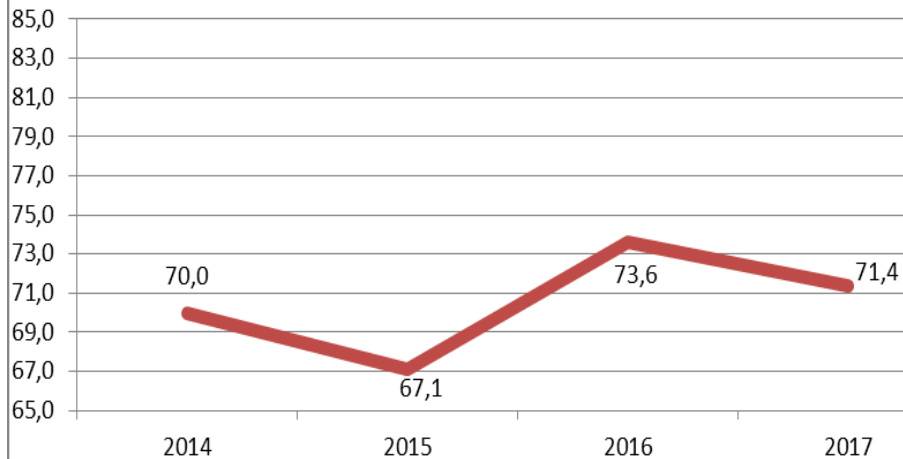


% de conformitats pel que fa a pràctiques de manipulació

establiments inspeccionats

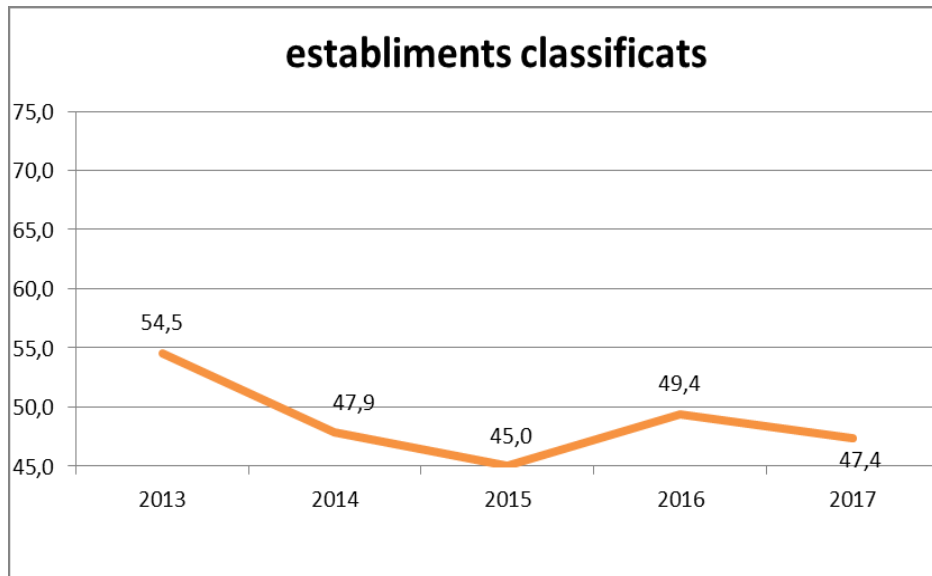
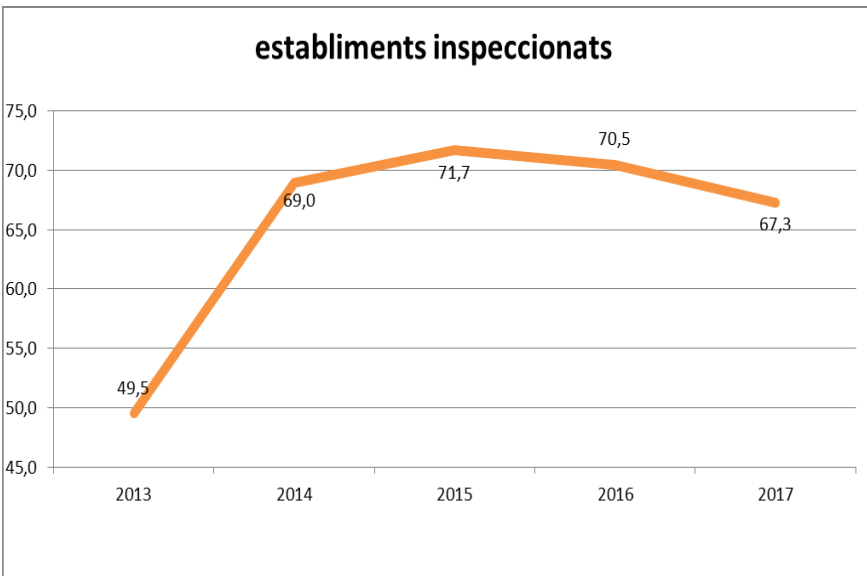


establiments classificats





% de conformitats pel que fa a plans d'autocontrol

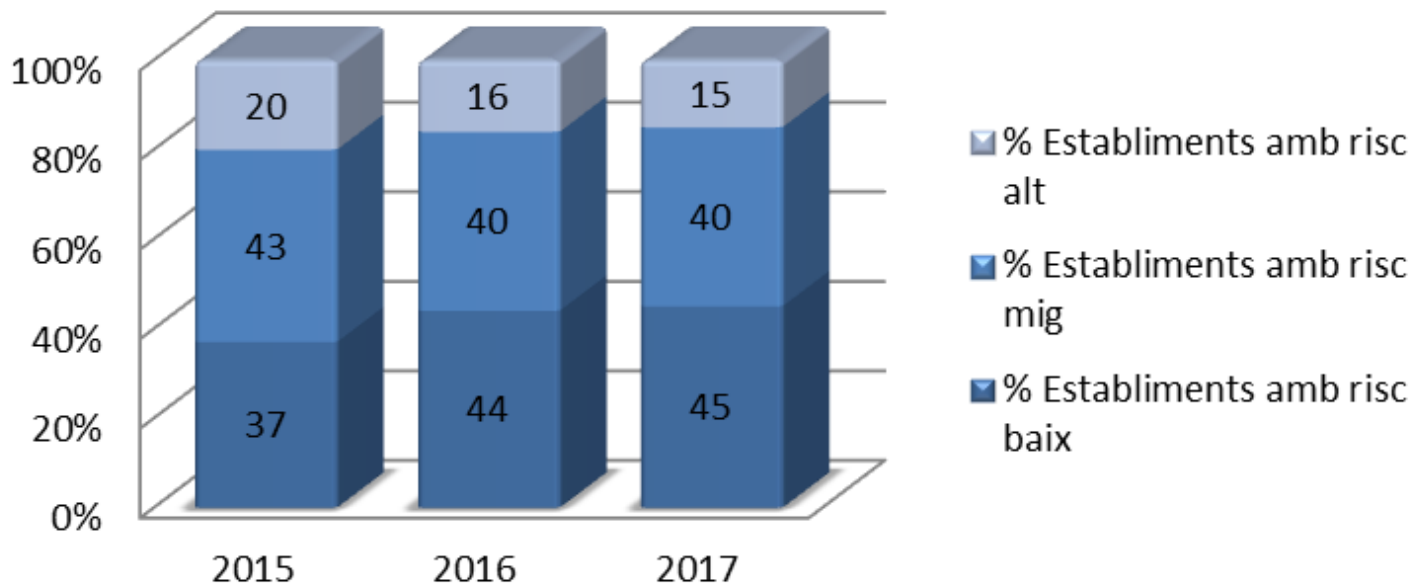




64,1%

Establiments
classificats

% establiments classificats amb risc baix, mig i alt





TALLERS de millora: debats estructurats

Es van escollir 4 temàtiques d'interès pels ens participants sobre problemàtiques comunes :

- La gestió de les inspeccions és millorable
- La dificultat de control sobre els establiments no sedentaris
- Baixa conformitat en les pràctiques de manipulació d'aliments
- Manca de visibilitat i de reconeixement del servei de Seguretat Alimentària

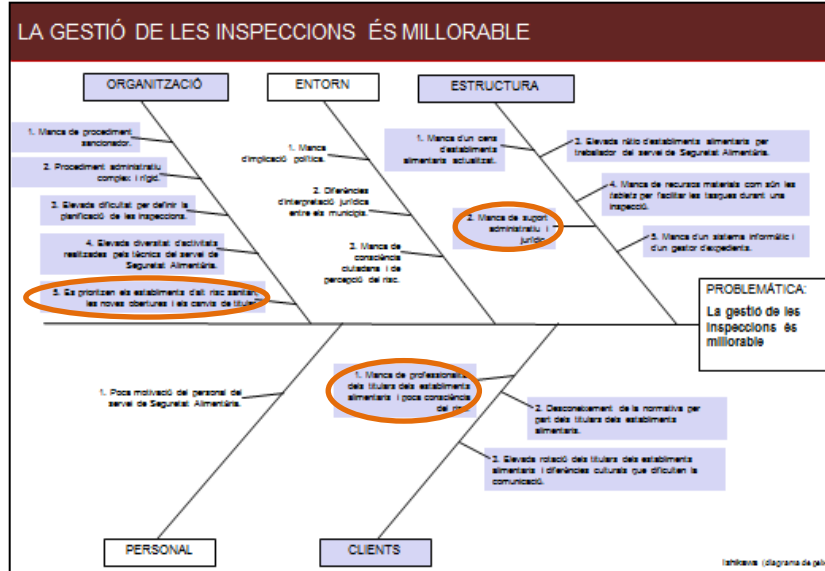
Es van dividir els ens participants en taules de debat amb 7/8 municipis per taula, cada taula havia de debatre 2 de les problemàtiques



TALLERS de millora: debats estructurats

1

Diagnosi: treball amb diagrames Ishikawa consensuats



1.1. Treball individual:

cada participant va pensar possibles causes en un Ishikawa, en un temps limitat (10 minuts)

1.2. Posada en comú:

Es va consensuar una Ishikawa amb les aportacions de tothom, els coordinadors de taula van recollir, organitzar i reformular les causes perquè representessin a tothom

1.3. Priorització causes:

Votació de les causes, cada participant va votar 3 causes, les 3 més votades van ser les que es van treballar

TALLERS de millora: debats estructurats

2

Milliores: Matriu Kaizen

PROBLEMÀTICA: LA GESTIÓ DE LES INSPECCIONS ÉS MILLORABLE	
Causes principals	Accions Kaizen* <small>* accions de millora concretes, factibles i efectives</small>
Es prioritzen els establiments d'alt risc sanitari, les noves obertures i els omnibus de titular.	Definir el mapa de risc sanitari del municipi segons la classificació del risc.
	Establir els objectius d'inspecció segons la classificació del risc sanitari i la capacitat real del servei de Seguretat Alimentària.
Manca de professionalitat dels titulars dels establiments alimentaris i poca consolidació del risc.	Regular la formació en manipulació d'aliments per als titulars dels establiments alimentaris.
	Definir les estratègies de transparència dels resultats de les inspeccions dels establiments alimentaris.
	Creació de petites sessions formatives 'phòdes formatives' adaptades a les noves tecnologies amb formats més visuals.
Manca de suport administratiu i jurídic.	Indicar, en l'avertiment al titular de l'establiment alimentari, l'aplicació de multes coercitives a la mateixa acta d'inspecció.
	Simplificar processos administratius mitjançant la millora de la informatització.
	Definir criteris jurídicus unificats entre els municipis amb la participació de la Diputació de Barcelona.
	Integrar el servei jurídic, o establir una part de la seva dedicació, al servei de Seguretat Alimentària.

Es van debatre i consensuar accions Kaizen per donar resposta les 3/5 causes més votades

TALLERS de millora: debats estructurats

3 Resultat final

De cadascuna de les problemàtiques en el llibre *Informe dels resultats dels cercles s'ha elaborat un apartat resum que recull:*

- La contextualització de l'oportunitat de millora
- Les causes principals del problema
- Les solucions proposades (accions de millora)

Contextualització

Les inspeccions als establiments alimentaris constitueixen una base important per al control de la Seguretat Alimentària municipal, per tal de garantir que la ciutadania rebi productes de qualitat i segurs per a la salut. Cal tenir en compte que no es disposen de recursos infinits i, per tant, és clau fer una gestió de les inspeccions eficaç i eficient.

En el període comprès entre l'any 2013 i el 2017, els serveis de Seguretat Alimentària dels ens participants en el CCISAM han assolit, de mitjana, percentatges d'inspecció dels seus establiments alimentaris que han oscil·lat entre el 20% i el 25% de la totalitat dels establiments censats. En concret, va ser l'any 2016 quan es va assolir el percentatge màxim: els serveis van inspeccionar com a màxim la quarta part del seu cens d'establiments. Pel que fa als resultats obtinguts aquest any 2017, tal com s'ha vist, són inferiors (23,7% l'any 2017 i 25,0% l'any 2016, veure taula indicador 1).

Només una vegada en els darrers 5 anys es va arribar a assolir el 25% dels establiments inspeccionats, va ser el 2016.

	2013	2014	2015	2016	2017
% establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	23,0 %	20,1 %	23,5 %	25,0 %	23,7 %

El 2017 es confirma com un dels anys de menor càrrega d'establiments per inspector/a (824 establiments) i menor nombre d'inspeccions per establiment inspeccionat (1,39 inspeccions) dels darrers anys.

Taula indicador 1: Percentatge d'establiments inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris, Període 2013-2017.

El menor percentatge d'establiments inspeccionats aquest any 2017 coincideix amb el menor nombre d'establiments alimentaris per inspectors/es SAM de l'ajuntament dels darrers 4 anys, amb un valor de 824 establiments. A més a més, també s'ha reduït la reiteració de les inspeccions realitzades: de mitjana el 2017 es van fer 1,39 inspeccions per establiment inspeccionat (mínim dels últims 4 anys, veure taula indicador 2).

Aquestes dades no es veuen influenciades pels districtes de la ciutat de Barcelona, confirmant així, la generalització d'aquesta situació.

	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspeccions SAM de l'ajuntament	798	830	847	888	824

Causes principals

Aquesta problemàtica es va analitzar per part de tots els/les tècnics/ques municipals en el taller on participaven els municipis de menys de 45.000 habitants, així com per una de les taules treball que es va fer en el taller per a municipis de més de 45.000 habitants.

Ambdós tallers coincidexen en que les causes vinculades als aspectes organitzatius, al públic objectiu i a l'estructura del servei de Seguretat Alimentària són les principals.

Municipis de menor població: determinen que la manca d'una definició orgànica del departament i el fet que habitualment aquests serveis siguin gestionats per una sola persona, no sempre a jornada completa o dedicació exclusiva, fa que no hi hagi una definició clara de les directrius i prioritats del servei que porta el personal tècnic a assumir multitud de tasques.

Com a aspecte organitzatiu rellevant, també es destaca la manca de coordinació entre els diferents departaments de l'ajuntament que interactuen amb els titulars dels establiments alimentaris (departaments que disposen d'informació rellevant i útil per al servei de Seguretat Alimentària, com per exemple els canvis de titular, les obertures i els tancaments d'establiments).

Les causes principals relacionades amb el públic objectiu estan vinculades a la professionalitat dels titulars dels establiments en matèria de seguretat alimentària i de les seves obligacions com a operador alimentari. Així doncs, s'identifiquen perfils de baix nivell professional i poc coneixedors dels riscos del sector alimentari.

El darrer bloc de causes considerades principals correspon a la manca de recursos per fer inspeccions, tant pel que fa a la manca de personal tècnic com per facilitar la gestió posterior a les inspeccions amb el suport informàtic adient.

Municipis de major població: també identifiquen la manca de professionalitat dels titulars com un factor determinant que afecta a la gestió de les inspeccions.

Pel que fa als aspectes organitzatius, es conclou que el fet de prioritzar les visites als establiments d'alt risc sanitari, les noves obertures i els canvis de titular dels establiments, afecta la planificació de les inspeccions i limita la capacitat del servei per inspeccionar una part del cens d'establiments alimentaris que queda desatès.

La darrera causa principal està centrada en la manca de suport administratiu i jurídic per facilitar la gestió dels requeriments als titulars dels establiments alimentaris per a la correcció de les deficiències detectades.

Solucions proposades

Les principals accions proposades són les següents:











Municipis de menor població:

- Augmentar els recursos amb més personal intern i/o de suport extern per a la realització de les inspeccions.
- Garantir i definir eines que facilitin la coordinació del servei de Seguretat Alimentària amb altres departaments de l'ajuntament.
- Fomentar la comunicació i sensibilització dels titulars dels establiments sobre els riscos en matèria de Seguretat Alimentària.
- Definir una proposta d'estructura organitzativa per al servei de Seguretat Alimentària i els perfils professionals necessaris.
- Fomentar el treball en xarxa entre els municipis i els ens supramunicipals.
- Fomentar la formació i incentivar els titulars dels establiments alimentaris per una correcta gestió sanitària dels seus establiments.




Municipis de major població:

- Assegurar l'actualització del mapa de risc sanitari del municipi de forma continuada.
- Implementar la gestió per processos en el servei de Seguretat Alimentària per tal de millorar la visió transversal, la definició d'objectius i la coordinació entre els participants del procés; potenciar, a més a més, la millora contínua per reduir tasques que no aportin valor afegit.
- Fomentar la formació, l'orientació i la informació als titulars dels establiments alimentaris.

Altres dades

-  0,89€ de pressupost per habitant i any
-  Sobre el pressupost de salut pública la despesa corrent SAM representa el 15,6%
-  El cost de cada establiment són 94 €
-  77,5 establiments assessorats per cada 1.000 establiments del municipi
-  96,4% de les inspeccions realitzades per personal propi
-  3,1 inspeccions per cada 1.000 habitants
-  Lleugera disminució del percentatge de conformitat pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i a la disponibilitat d'autocontrols
-  21 hores de formació dels treballadors en l'àmbit de la seguretat alimentària
-  S'han rebut 1,2 denúncies/10.000 habitants
-  1,02 brots de TIA per cada 100.000 habitants (probablement infravalorat)

Conclusions

-  El cercle de comparació intermunicipal està plenament consolidat com un mètode de treball eficient en l'àmbit de la gestió dels serveis municipals de seguretat alimentària.
-  L'increment del nombre de municipis participants, valida la representativitat de les dades.
-  Tot i ser una competència de caràcter obligatori per a tots els municipis, **només es destinen 0,89€ per habitant i any**.



MOLTES GRÀCIES PER LA VOSTRA ATENCIÓ

**Servei de Salut Pública
Diputació de Barcelona**

Pg. De la Vall d'Hebron, 171. Edifici Serradell i Trabal, 2a planta. 08035 Barcelona

**Magda Bertran Ribera
Cap de Secció de Salut Pública
bertranrm@diba.cat**