

# Cercles de Comparació Intermunicipal

## Seguretat alimentària (SAM)

*El que no es pot mesurar  
no es pot avaluar*

*i el que no es pot avaluar  
no es pot millorar*

**07 juliol 2014**

**Els Cercles de Comparació Intermunicipal són una eina de gestió i de benchmarking, amb la finalitat de:**

**Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats**



**Formar un grup de treball per intercanviar experiències.**

**Impulsar la millora dels serveis**



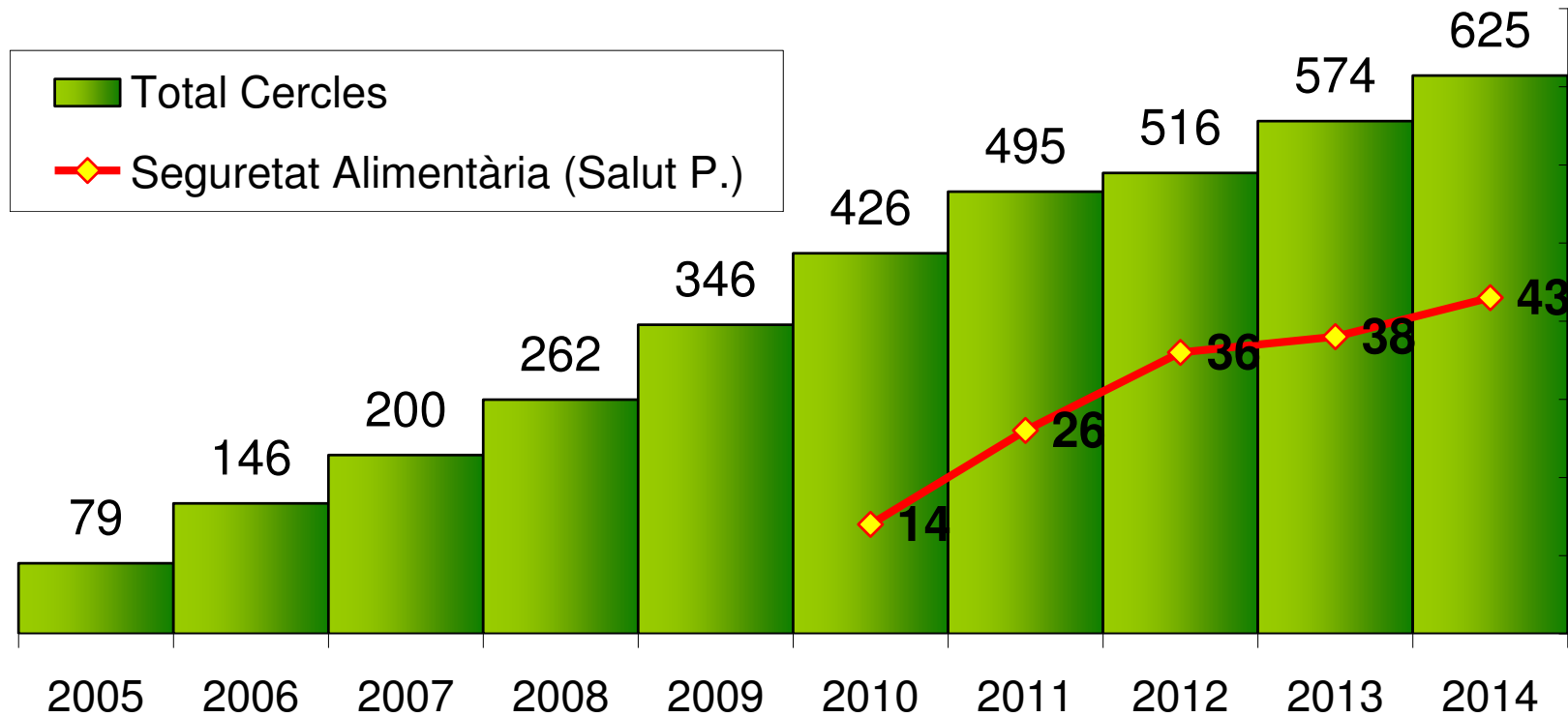
## Servei de Salut Pública

- Impulsa i lidera el projecte de Cercles des de l'Àrea d'Atenció a les Persones
- Aporten els coneixements específics del servei que s'analitza.
- És el punt de contacte amb els municipis.

## El Servei de Programació

- Impulsa i lidera el projecte dels Cercles des dels serveis centrals de la Diputació de Barcelona.
- Aporta una metodologia pròpia comú per a tots els Cercles.
- Vetlla per la millora contínua del projecte, facilitant la transferència de coneixements entre les diferents Àrees de la Diputació.

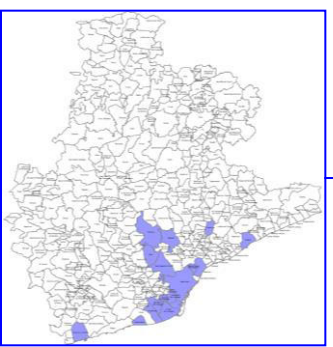
# *Algunes dades sobre la participació en els Cercles*



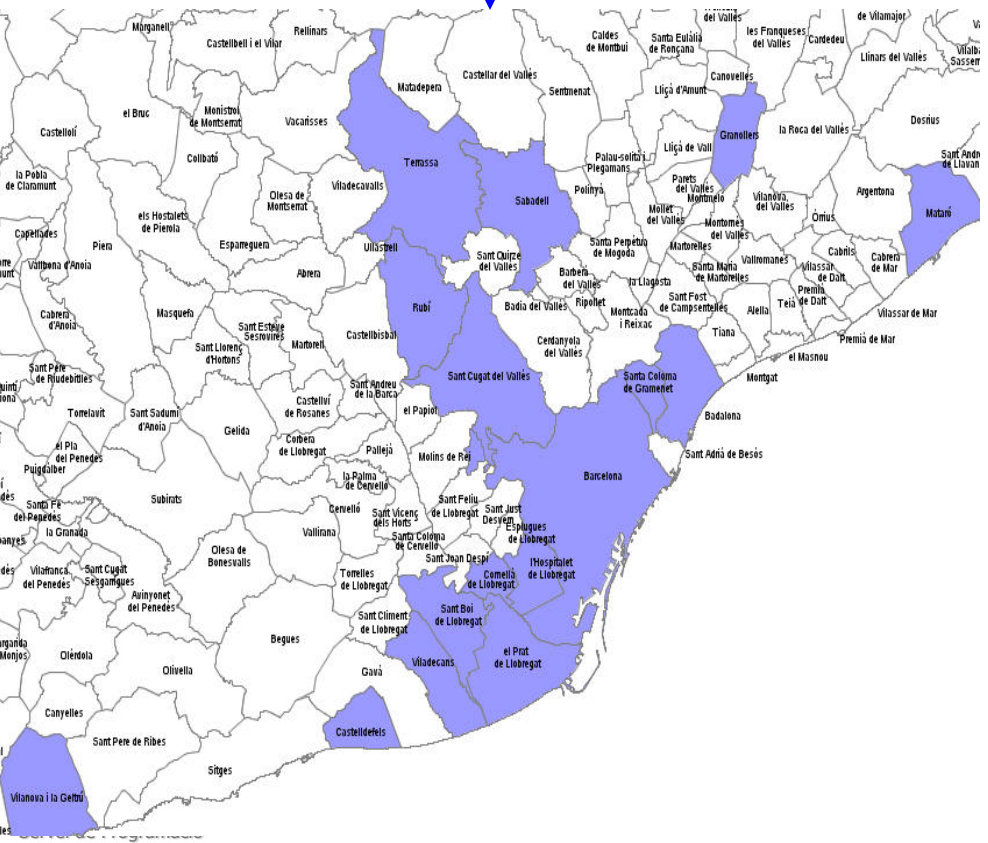
Esports	Polícia Local	Mercats	Espais Escènics	Fires	Segur. Aliment.	Mediació Ciutad.	Verd Urbà
Neteja-Residus	Esc. Bressol			SLO	Enllumenat		
Serveis Socials	Esc. Música			OMICs			
Biblioteques							

# 1 Fase de Disseny: 43 ens locals participants

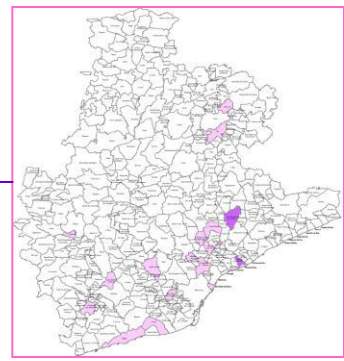
## 20 amb una població superior als 60.000 habitants



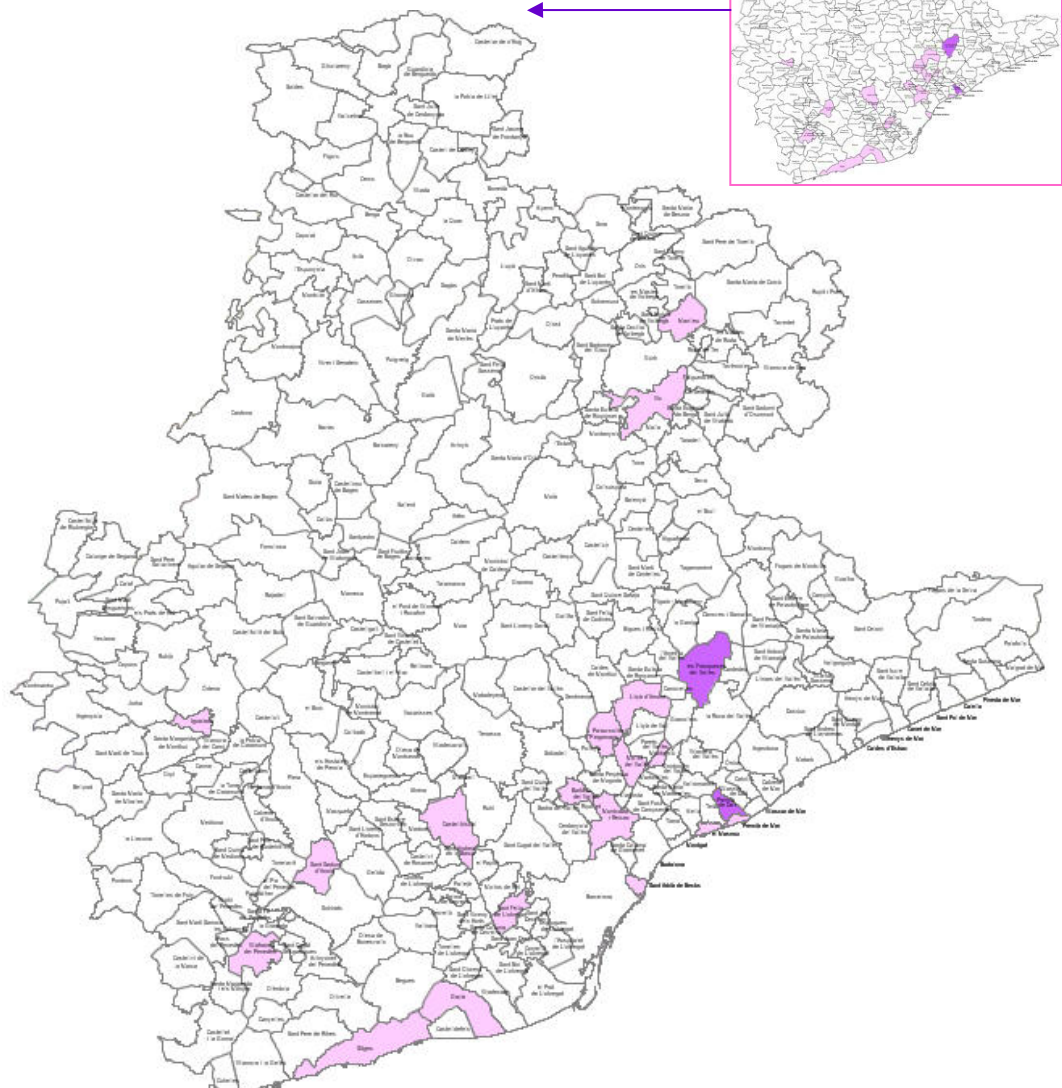
Barcelona: 6 districtes



## 23 amb una població inferior als 60.000 habitants

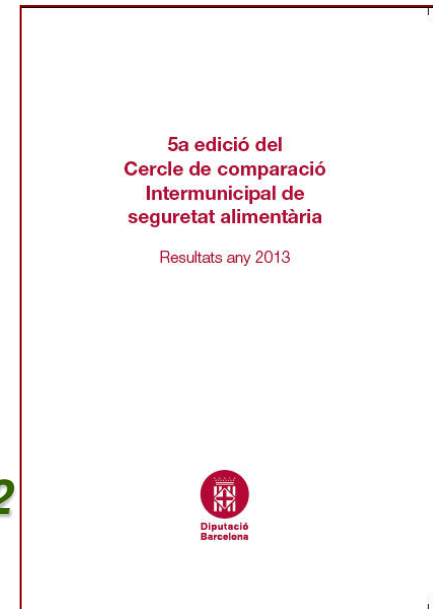


Cambrils: Prov Tarragona



# **Estructura de l'Informe:** *Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (SAM)*

- Preliminars .....**pp.1 a 4**
- Part teòrica i metodològica.....**pp.5 a 39**
- El Cercle de Comparació Intermunicipal de SAM. Resultats 2013
  - Calendari – Participants - Fase de Disseny.....**pp.43 a 78**
  - F. de Mesura, F. d'Avaluació i F. de Millora.....**pp.78 a 302**  
*(exclosa a l'edició de lliure difusió)*
- Informe Global dels Indicadors de SAM. Resultats 2012.....**pp.303 a 332**





1

## FASE DE DISSENY

- Enquesta Cercle SAM  
(Febrer)

2

## FASE DE MESURA

- Recollida de dades  
- Validació de dades  
(Febrer - Març)

3

## FASE D'AVALUACIÓ

- Informes amb indicadors de gestió  
- Identificació de punts forts / oportunitats de millora  
(Març- Abril)

5

## FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ

- Comunicació de resultats  
- Pla de millora \*  
- Implementació \*  
(07 de Juliol)

\* Tasques realitzades exclusivament pels municipis

4

## FASE DE MILLORA

- Anàlisi de Fortaleses  
(Maig)

## Tallers de millora: fortaleses: 7 i 14 de maig 2014



Quadre Resum d'Indicadors - Regenerar Alimentació SAM

**GF1A**

Indicador	2020	Indicador	2021	Indicador	2021
<b>Calitat de control de les sales</b>		<b>Calitat de control "salts"</b>		<b>Disposar de eines per a l'avaluació de la informació</b>	
% d'establiments alimentaris inspeccionats que el total d'establiments	84,6 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,7 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129
% d'establiments inspeccionats que el total d'establiments	93,5 %	% de salts registrats (totalitat)	100 %	Nombre de tècnics de l'inspecció	129

# Fase de millora

## Anàlisi de Fortaleses

### pp. 99 a 302

PORTALESA ANALITZADA: ASSESSORANT EL TOXS DELS ESTABLIMENTS NOUS O AMB CANVI DE TITULAR PREVIANMENT A L'OBERTURA.

**FACTORS D'ÈXIT: Qualitat?**

1. **Bona coordinació entre els departaments d'inspecció i de salut pública.**

1.1 **Disposar de diferents serveis per a la informació.**

- Tenir un procediment escrit per poder coordinar i centralitzar totes les sol·licituds d'establiments alimentaris rebudes per la Oficina Única Empresarial (OUE) (Castellbisbal, Viladecans).
- Gestionar l'Oficina d'Atenció a l'Empresari (OAE) per part de les unitats de Promoció Econòmica, Activitat, Salut Pública i Comerç, per tal de poder fer l'acompanyament a l'empresari al llarg de la vida de l'empresa o de l'establiment (Castellbisbal).
- Observar: L'empresari té dificultats de realitzar les visites a les diferents realitats, la que aquests es troben en diferents adreces (Castellbisbal).

1.2 **Coordinació entre departaments.**

- El lectors del de la salut pública realitza que també les sol·licituds per a que també reeixi l'assessorament als establiments alimentaris (Moradès).
- Disposar d'una Unitat de Salut que coordini totes les sol·licituds de l'Oficina, fet que permet coordinar les actuacions que hauran necessitat un màxim de seguretat alimentària (Moradès).
- Realitzar reunions de treball periòdiques entre els departaments de Salut Pública, d'Activitat, d'Oficina i de Comerç, per poder anar resolent les sol·licituds i buscar els establiments i altres temes específics (Gavà amb periodicitat trimestral i Viladecans i la Garrotxa).
- Observar: Durant les reunions es fa referència a tots els establiments i no únicament a les sol·licituds d'establiments, la qual cosa garanteix la qualitat de totes les actuacions (Viladecans i la Garrotxa).
- Informar al Servei de Salut de les noves inspeccions de nou d'establiments per correu electrònic i realitzar reunions entre l'empresari, el Servei de Salut i el tècnic de l'establiment (San Sadurn d'Òria).
- Obtindre informació dels establiments relacionats amb el seu establiment amb els tècnics del Departament d'Activitat i el Servei d'Inspecció (Moradès i Viladecans).
- Observar: La coordinació entre els diferents departaments de l'Ajuntament no està estructurada, la qual cosa dificulta la resolució de les sol·licituds i la seva qualitat. Al tractar-se de diferents departaments, les prioritats dels departaments són també diferents i això dificulta la seva coordinació i el treball (Viladecans).
- Reunions per part del Departament d'Activitat i Salut, la informació referent a nous establiments i canvis de titularitat:
  - + Amb una participació conjunta entre els tècnics i el nou (Consell de Viladecans).
  - Observar: La informació no s'envia amb la periodicitat establerta per problemes de dades necessàries de recursos humans al Departament d'Activitat i Salut (Moradès).
  - + Cada cop que es produeix una obertura o canvi de titularitat (San Sadur de Noya).
  - + A petició del Servei de Seguretat Alimentària, que necessita planificar les visites de classificació dels establiments en funció del risc (Moradès).

3. Disposar d'un sistema informàtic que permeti que els diferents departaments informin i comparetin dades.

- El lectors dels procediments actualitzats informàtics, facilitant un sistema informàtic de gestió d'establiments, amb el que esdevingués més fàcil el treball, juntament amb els departaments d'Activitat i Salut. Aquest permet practicar les inspeccions de seguretat alimentària i realitzar informes i comunicacions de seguretat alimentària (Moradès, Director d'Oficina, Viladecans, Castellbisbal, Moradès i Reus, L'Hospitalet de Llobregat, San Sadur d'Òria, Moradès i Viladecans, Moradès i San Sadur de Noya).
- + Programa Procediment Administratiu Comú (PAC), amb permissos de visualització i gestió per part dels diferents departaments (Castellbisbal i Moradès i Reus).
- Observar: El PAC no permet que els diferents departaments coordinin el mateix expedient, en tant, la informació s'ha de recollir sobre el departament que el coordina (Castellbisbal).
- Observar: Els tècnics informen en el PAC no saben identificar quan una activitat/establiment ha d'estar subjecte a control sanitari municipal (Moradès i Reus).
- + MYTAC, per gestionar els expedients (Viladecans).
- + Bàsics, per gestionar els expedients (L'Hospitalet de Llobregat).
- + ALPAC, per gestionar els expedients (San Sadur d'Òria).
- Observar: Calcular dels costos en un expedient (la de costar més interseccionament en nombre de competicions les dades, no hi ha un únic expedient) (San Sadur d'Òria).
- + EGA, per tenir la informació sobre als nous establiments alimentaris del territori (San Sadur d'Òria).
- + GSA, base de dades per extreure dades d'establiments nous o amb canvi de titularitat (Moradès i Viladecans).
- Observar: L'aplicatiu GSA es resulta adient per a gestionar informació relativa a SAM, la que està desenvolupat per el Servei d'Activitat. Les dades no sempre estan actualitzades. El personal de Seguretat Alimentària no ha rebut formació en la utilitat l'ús de l'aplicatiu GSA (Moradès i Viladecans).
- + Programa de registre (Moradès).
- Observar: El registre de registre del Servei de Salut no resulta adient per gestionar informació relativa a SAM (Moradès).
- Observar: El canvi d'establiment alimentari del programa informàtic no sempre està actualitzat, per la qual cosa es veu canvi de titularitat (Viladecans).
- Observar: No tenir les dades actualitzades dels nous establiments alimentaris, la qual cosa és obligatori pel el Servei d'Activitat. Les dades no sempre estan actualitzades. El personal de Seguretat Alimentària no ha rebut formació en la utilitat l'ús de l'aplicatiu GSA (Moradès i Viladecans).
- Observar: La informació dels nous establiments alimentaris del territori arriba tard al Servei de Salut Pública i, de vegades, quan es realitza la inspecció de seguretat alimentària, el tècnic de l'establiment ja ha canviat.
- Observar: Els tècnics de seguretat alimentària no sempre poden tenir accés directe a la informació de nous establiments alimentaris i de canvis de titularitat (Director d'Oficina).
- Observar: No tenir les dades actualitzades dels nous establiments alimentaris, la qual cosa és obligatori pel el Servei d'Activitat i de Salut. Les dades no sempre estan actualitzades. El personal de Seguretat Alimentària no ha rebut formació en la utilitat l'ús de l'aplicatiu GSA (Moradès i Viladecans).
- Observar: Els tècnics de seguretat alimentària no sempre poden tenir accés directe a la informació de nous establiments alimentaris i de canvis de titularitat (Director d'Oficina).
- Observar: Dificultat per obtenir accés al programa informàtic per part dels treballadors que realitzen tasques de seguretat alimentària, a causa dels recursos humans que el fet de proporcionar dades de qualitat.
- Disposar d'una Oficina d'Atenció a l'Empresari, que a més d'oferir informació a l'empresari, permeti centralitzar tota la informació relacionada amb l'establiment. Els tècnics municipals de Salut poden accedir a aquesta informació (Castellbisbal).
- Utilitzar el personalitzat, és a dir, establir un relació amb l'empresari de l'establiment/realitat concrets. Així, independentment de què hagi estat el risc d'un establiment concret, es pot saber (Viladecans) establiments i l'acompanyament d'un establiment concret a partir d'informació de les inspeccions i bases d'informació que hi ha

## GAVÀ

PUNTS FORTS	OPORTUNITATS DE MILLORA
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Al 100% d'establiments alimentaris inspeccionats que el total d'establiments</li> <li>+ El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments</li> <li>+ Al 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments</li> <li>+ El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments</li> <li>+ El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments</li> <li>+ Al 100% de les despeses sanitàries de SAM sobre el pressupost total de Salut pública (7,74%).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ El lectors de despeses sanitàries de SAM sobre el pressupost total de Salut pública (7,74%).</li> </ul>

## ENTORN

+ Grans actuacions sanitàries de gran envergadura (14,77 hab/1000) i una base sanitària de salut pública (1,91 hab/1000).

## ALTRES comentaris

- + Al 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments
- + El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments
- + El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments
- + El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments
- + El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments
- + El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments
- + El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments
- + El 100% dels establiments alimentaris que el total d'establiments





# *Alguns resultats comparatius dels Cercles.*

# Quin percentatge de dones treballen en els serveis?

Més de 75%

De 75% a 50%

De 50% a 25%

Menys de 25%

Esc. Bressol	98,0%
Serveis Socials	83,6 %
SLO	82,4%
Biblioteques	75,0 %
Fires locals	74,5%

OMICs	67,0 %
Mediació Ciutad	66,0 %
<b>SAM</b>	<b>65,8 %</b>

Esc. Música	43,8%
Esp. Escènics	42,0 %
Esports	35,3%

Mercats	24,0%
Neteja Viària	15,8 %
Verd Urbà	13,0%
Policia Local	11,0%
Enllumenat	10,8%
Residus	3,1 %

**Més de 5%**

**De 5% a 3%**

**De 3% a 2%**

**Menys de 2%**

Polícia Local	7,3%
OMIC	7,1%
Neteja viària	5,9%
Esc. Bressol	5,3%

Verd Urbà	5,0%
Serveis Socials	4,4%
<b>SAM</b>	<b>4,2%</b>

Residus	3,8%
Bibiloteques	3,4%
Mediació Ciutad.	3,2%
Mercats	2,7%
SLO	2,7%
Esports	2,7%
Fires Locals	2,2%

Escoles de música	1,9%
Espais Escènics	1,7%
Enllumenat públic	1,5%

# Quantes hores de formació fa cada treballador?

Més de 25 h.

De 25 a 20 h.

De 20 a 10 h.

Menys de 10 h.

		SBAS	25h				
		Enllumenat públic	24,4h		Esc. Música	20h	Espais Escènics
		Esc. Bressol	24h		Biblioteques	17,9h	Fires locals
		<b>SAM</b>	<b>24h</b>		SLO	16h	Neteja viària
		Polícia Local	21h		Mercats	12,8h	Esports
		OMIC	21h		Verd Urbà	10h	Residus
Mediació Ciudad.	29,0h						



**2010****Més de 30 h.****De 30 a 20 h.****De 20 a 10 h.****Menys de 10 h.**

Mediació Ciut	68,0h
OMIC	43,9h
Polícia	35,4h
Esc Bressol	35,1h
EBAS	32,0h

Esc Música	25,2 h
Biblioteques	24,0h
Enllumenat	22,3h
Seg Alimentària	20,0h

S. Loc. Ocup.	13,0h
Mercats	12,7h
Esp Escènics	10,8h

<b>Esports</b>	<b>8,2h</b>
Neteja viària	5,2h
Residus	3,8h

# Quin és el cost per habitant dels serveis públics?

Més de 50 €

De 50 a 20 €

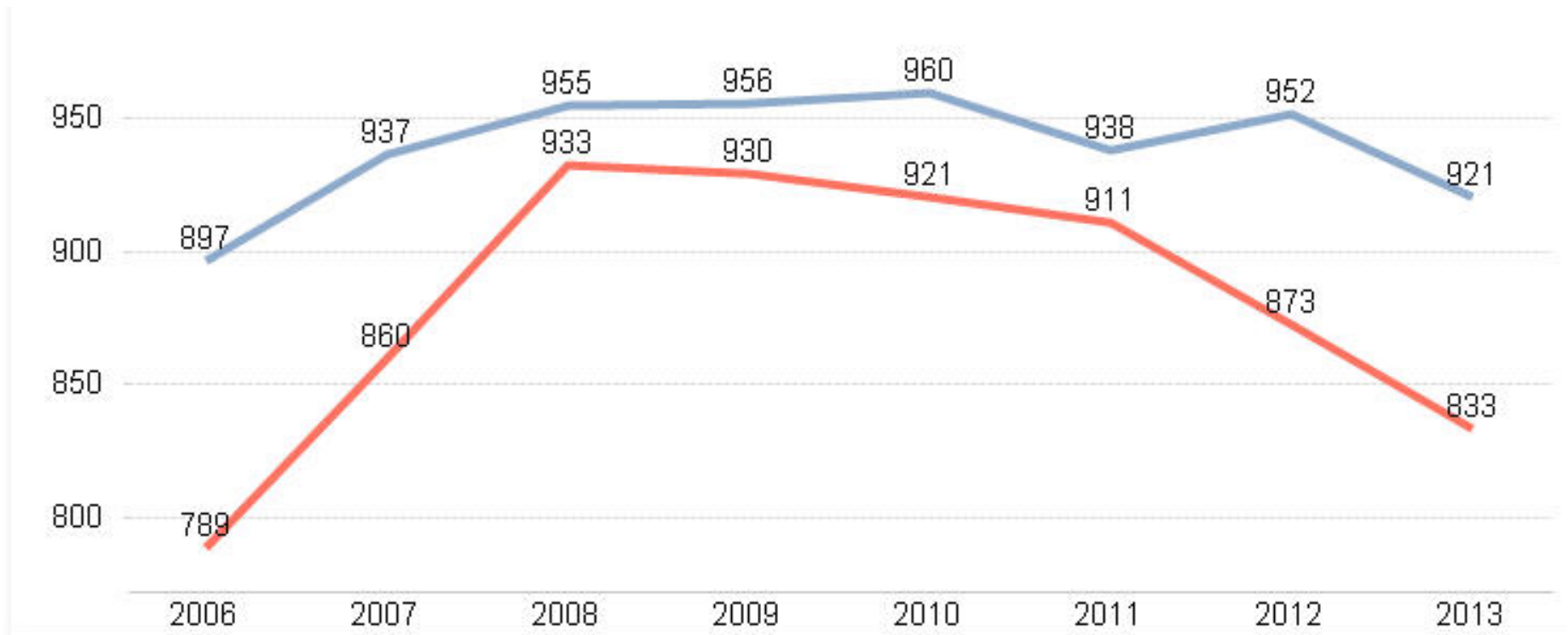
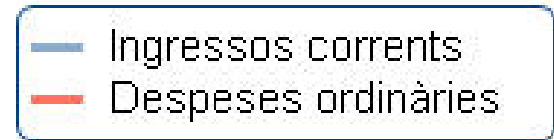
De 20 a 10 €

Menys de 10 €

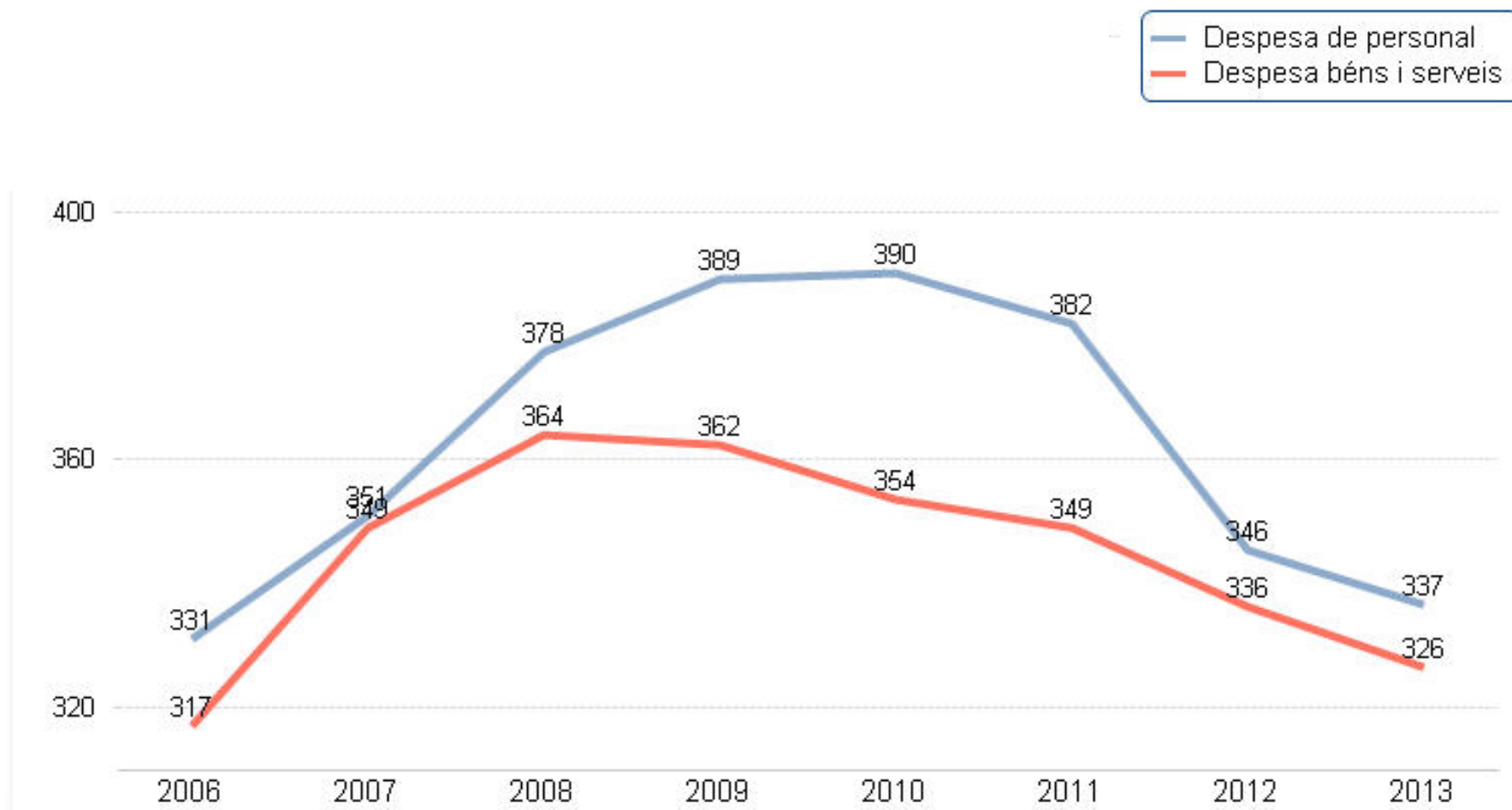
Policia	74,4€	Serv. Socials	45,2€	Enllumenat públic	17,4€	Espais Escènics	9,5€
Esports	62,9€	Neteja Viària	39,4€	SLO	17,0€	Mercats	5,8€
Residus	59,6€	Esc. Bressol	27,9€	Biblioteques	14,2€	Fires Locals	2,9€
		Verd Urbà	19,9€	Esc. Música	11,5€	Mediació Ciut	1,2€
						OMIC	1,1€
						<b>SAM</b>	<b>0,9€</b>

## Ingressos corrents i despeses ordinàries

Euros/habitant

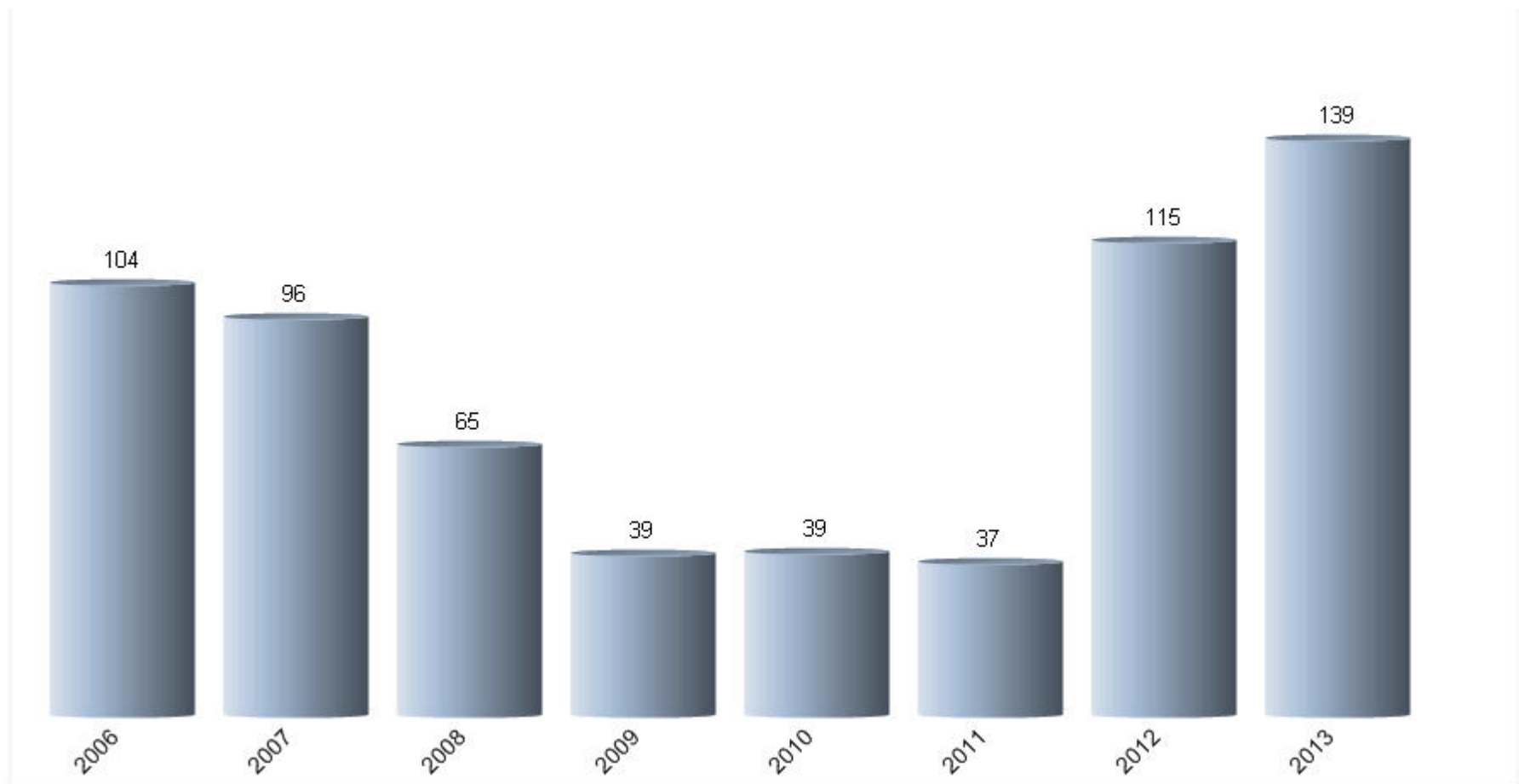


## Despeses de personal i despeses en béns i serveis



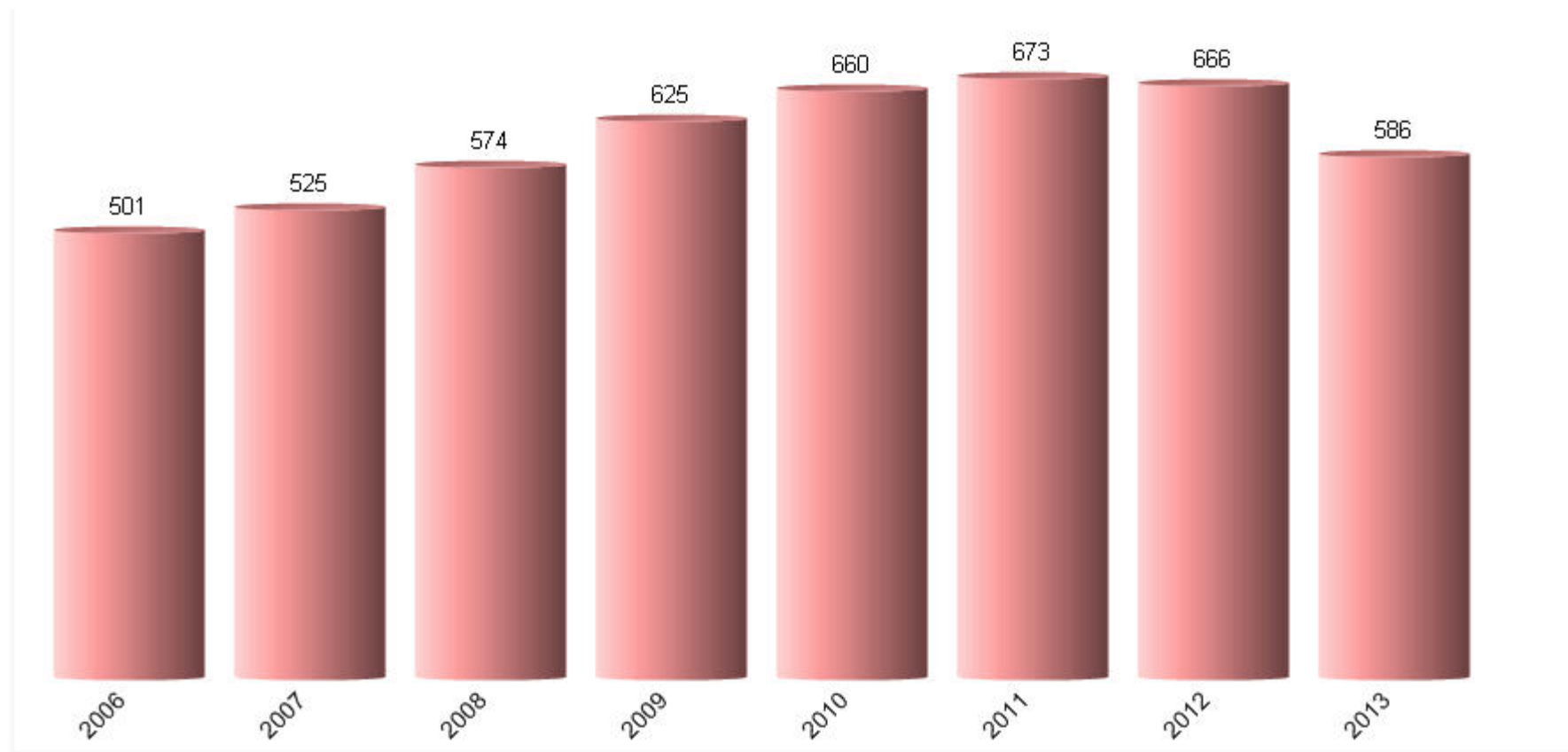
## Romanent de Tresoreria

Euros/habitant



## Deute viu per habitant

Euros/habitant





## Què és i a qui va destinat?

És una aplicació via web que permet l'explotació de tota la informació que hi conté en relació a qualsevol municipi que participi als CCI.

Els usuaris potencials d'aquesta aplicació són:

- Gerents, responsables i tècnics dels centres gestors de la DB (per al seu CCI).  
Aprox: 50-60 persones.
- Tècnics i responsables dels serveis municipals que participen en els CCI.  
Aprox: 550-600 persones.



## Objectiu de l'aplicació

**TRANSFORMAR LA INFORMACIÓ EN CONEIXEMENT**

**I AMPLIAR EL NIVELL DE TRANSPARÈNCIA**

*Per a que els centres gestors i els serveis municipals coneguin de qualsevol municipi la seva situació.....*

- \* Dades generals
- \* Dades pressupostàries.
- \* Dades del servei (impacte, d'activitat, gestió, etc.)
- \* Dades comparatives amb altres serveis municipals (indicadors transversals)

*I això es podrà dur a terme de manera....*

- Autònoma.
- Àgil.
- Rigorosa i eficient.
- Visualment agradable i entenedora.



## Econòmics i de Seguretat alimentària

Diputació Barcelona Àrea d'Hisenda, Recursos Interns i Noves Tecnologies

**Seguretat Alimentària**  
I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic

GRUP TRAM COMARCA

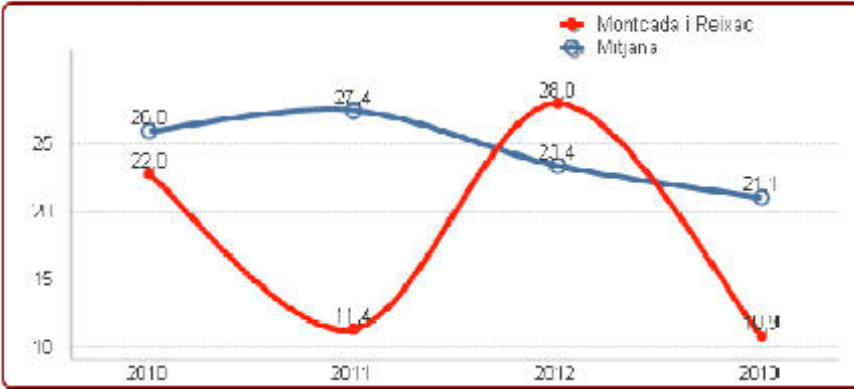
Montcada i Reixac comparat amb 43 municipis

Inici Indicators

- Edició
- 2014
  - 2013
  - 2012
  - 2011
  - 2010
  - 2009
  - 2008
  - 2007
  - 2006
  - 2005
  - 2004
  - 2003
  - 2002
  - 2001

% Nombre d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris

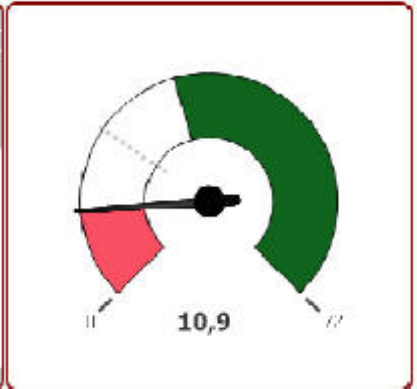
Evulució del període 2010-2013



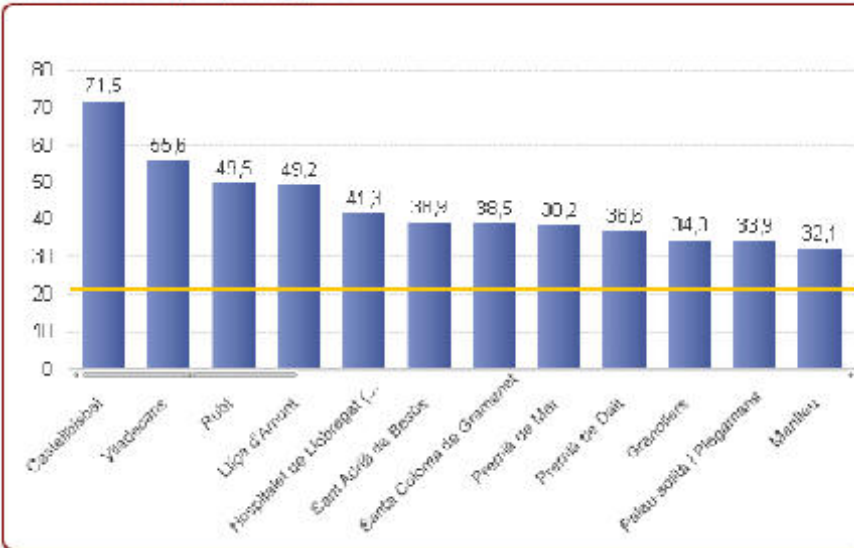
Mitjana del període 2010-2013

Municipi	Mitjana
Castellbisbal	70,0
Llçà d'Amunt	70,6
Manlleu	60,9
Hospitalet de Llobregat (L)	48,6
Viladecans	44,0
Mataró	41,3
Palau-solità i Plegamans	41,2
Sant Adrià de Besòs	41,2
Vilanova i la Geltrú	38,7
Rubi	30,0
Premià de Dalt	29,6
Santa Coloma de Gramenet	34,0
Premià de Mar	34,1
Granollers	30,0
Sarrià de Noya	24,6

Interpretació per l'any 2013



Valor dels municipis per l'any 2013



Taula d'evolució de tots els municipis

Municipi	2010	2011	2012	2013
Rubí	21,1	16,4	17,4	9,8
Barberà del Vallès	45,4	27,0	10,9	20,0
Cornellà	-	-	-	23,7
Castellbisbal	69,0	65,2	62,9	71,0
Castelldefels	23,6	17,2	33,6	30,7
Cornellà de Llobregat	9,9	14,5	6,7	5,5
Districte d'Horta-Guinardó	-	-	19,1	15,2
Districte de Ciutat Vella	-	-	16,0	16,8
Districte de Cràcia - Bon	-	22,5	20,1	14,6
Districte de Les Corts - Bon	-	-	-	16,3
Districte de Sant Andreu	-	-	-	12,7
Districte de Sant Martí	-	18,2	16,9	17,6
Franqueses del Vallès (Les)	-	-	-	0,00
Garriga (La)	-	24,6	-	-
Gavà	11,7	21,1	19,0	17,4
Granollers	23,2	30,6	32,8	34,3
Hospitalet de Llobregat (L)	46,2	53,9	44,9	41,3
Igualada	16,0	13,7	1,5	7,2
Llçà d'Amunt	-	-	91,7	49,2
Manlleu	-	69,5	21,3	32,1
Martorell	6,6	11,2	16,1	11,7

## Salut pública



[http://www.diba.cat/web/salutpublica/cercles\\_comparacio\\_intermunicipal](http://www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal)



The screenshot shows the website for 'Els Cercles de Comparació Intermunicipal. Aplicació en l'àmbit de la Seguretat Alimentària'. The page features a header with navigation links like 'Inici', 'Organigrama', and 'Catàleg de serveis'. The main content area includes a title, a sub-header, and several paragraphs of text. There are also images of people and a logo for 'efsa'.

## Servei de Programació



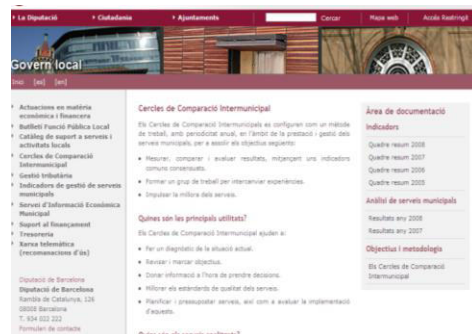
<http://www.diba.cat/menugovernlocal/ci.asp>



[http://www.diba.cat/menugovernlocal/es/ci\\_es.asp](http://www.diba.cat/menugovernlocal/es/ci_es.asp)



[http://www.diba.cat/menugovernlocal/en/ci\\_en.asp](http://www.diba.cat/menugovernlocal/en/ci_en.asp)



The screenshot shows the website for 'Cercles de Comparació Intermunicipal'. The page features a header with navigation links like 'La Diputació', 'Ciutadania', and 'Ajuntaments'. The main content area includes a title, a sub-header, and several paragraphs of text. There are also images of people and a logo for 'efsa'.

# Gràcies per la vostra col·laboració!



# Endeutament

## Euros/habitant

