

*PLA DE
SEGURETAT
ALIMENTÀRIA
MUNICIPAL*

GIRONA 2023-2026

ÍNDEX

1. Antecedents i Justificació	3
2. Aprovació i publicació del Pla.....	5
2.1. Aprovació del Pla i dels Programes de vigilància i control	5
2.2. Comunicació del Pla i els Programes de vigilància i control	6
3. Objectius.....	7
3.1. Objectius generals	7
3.2. Objectius específics	7
4. Àmbit d'aplicació	8
4.1. Territori i criteris de marginalitat.....	9
4.2. Activitats d'intervenció.....	9
4.3. Objecte d'intervenció	9
4.4. Període de vigència	10
4.5. Coordinació del Pla	10
4.5.1. Recursos materials	10
4.5.2. Organització i recursos humans.....	11
4.5.3. Coordinació de les actuacions amb altres àmbits	12
4.5.4. Taxes derivades de la competència municipal.....	12
5. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal	12
5.1. Creació del número de cens al registre municipal d'establiments alimentaris	13
5.1.1. Obtenció de les variables del codi per a la codificació del registre	14
5.2. Actualització i manteniment del registre	14
6. Programa de Vigilància i Control.....	15
6.1. Anàlisi del risc	16
6.2. Inspeccions d'ofici	16
6.2.1. Calendari d'execució	17
6.3. Inspeccions per denúncies i alertes alimentàries.....	17
6.3.1. Atenció de denúncies i queixes	17
6.3.2. Resposta a emergències i alertes	18
6.4. Inspeccions de seguiment.....	18
7. Resultat de les inspeccions i règim sancionador	19
7.1. Resultat favorable de la inspecció.....	19
7.2. Requeriments per no conformitats	19
7.3. Procediment sancionador i classificació de les infraccions	19
7.4. Mesures cautelars	20

8.	<i>Altres informes sanitaris en l'àmbit de la seguretat alimentària</i>	21
9.	<i>Divulgació i comunicació de la cultura de seguretat alimentària</i>	21
9.1.	Difusió per la pàgina web de l'Ajuntament de Girona	22
9.2.	Difusió per correu electrònic o mitjançant bustiada	22
9.3.	Consultes i assessorament	22
9.4.	Formació	23
9.5.	Col·laboració interadministrativa.....	24
10.	<i>Seguiment i avaluació del Pla</i>	24
10.1.	<i>Revisió del Pla de Seguretat Alimentària</i>	25
10.1.1.	Establiment de la Comissió Tècnica	25
10.2.	<i>Memòria anual</i>	26
11.	<i>Documents relacionats</i>	26
11.1.	Annexos	26
11.2.	Fitxa normativa per sectors	27
11.3.	Documentació relacionada amb el procediment administratiu	27

1. Antecedents i Justificació

La salut pública es defineix, segons la [Llei 18/2009](#), com el conjunt organitzat d'actuacions dels poders públics i de la societat mitjançant la mobilització de recursos humans i materials per a protegir i promoure la salut de les persones, prevenir la malaltia i tenir cura de la vigilància de la salut pública. La salut pública també s'ha d'entendre com la salut de la població, i depèn, en gran part, de factors estructurals i ambientals, com ara l'educació o la seguretat, però també de factors lligats als estils de vida, com el consum de tabac, l'activitat física o l'alimentació. De fet, l'augment de l'esperança de vida que s'ha produït en el darrer segle a Catalunya s'atribueix en bona part a la millora de les condicions d'higiene, alimentació, habitatge i treball, tot i que els progressos en el vessant assistencial també hi han contribuït decisivament.

D'acord amb la [Llei 7/1985](#), de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local (Article 25.2), el municipi ha d'exercir com a competències pròpies, en termes de la legislació de l'estat i de les comunitats autònomes, en les matèries (... j) de protecció de la salubritat pública.

La [Llei de l'Estat 14/1986](#), del 25 d'abril, general de sanitat, va incloure la prevenció de la malaltia i la promoció de la salut entre les finalitats del Sistema Nacional de Salut. Més recentment, la [Llei de l'Estat 16/2003](#), del 28 de maig, de cohesió i qualitat del Sistema Nacional de Salut, ha inclòs les prestacions de salut pública en el catàleg de prestacions del Sistema Nacional de Salut. Aquestes prestacions són definides com el conjunt d'iniciatives organitzades per la societat per a preservar, protegir i promoure la salut de la població, que s'han d'exercir amb caràcter d'integritat a partir de les estructures de salut pública de les administracions i de la infraestructura d'atenció primària del Sistema Nacional de Salut i que han d'ésser proveïdes per mitjà de la cartera de serveis.

D'acord amb la [Llei 39/2015](#), del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques, les administracions han de vetllar perquè les activitats en règim de comunicació compleixin la normativa sectorial que els hi és aplicable. Les administracions públiques de Catalunya han d'aprovar anualment plans d'inspecció i control de les activitats econòmiques per afrontar les tasques de control ex post a què obliga aquesta llei. A més, tal i com estableix l'Article 6.1 de la [Llei 16/2015](#), de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica, **el control sobre l'exercici de les activitats ha de ser proporcionat, no discriminatori, transparent i objectiu**, estant vinculat clarament i directament a l'interès general que el justifica.

La Llei 18/2009, de salut pública, en l'article 52 del capítol VII especifica que els ajuntaments, d'acord amb les competències que els atribueixen la [Llei 15/1990](#), d'ordenació sanitària de Catalunya, i el [Decret Legislatiu 2/2003](#), del 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya, i la normativa sanitària específica, són competents per a prestar els serveis mínims següents en matèria de salut pública. Concretament, en el subapartat f) es detalla el següent: La gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les

activitats del comerç minorista, del servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors, com a activitat principal o complementària d'un establiment, amb repartiment a domicili o sense, de la producció d'àmbit local i del transport urbà. Se'n exclouen l'activitat de subministrament d'aliments preparats per a col·lectivitats, per a altres establiments o per a punts de venda.

“Les persones 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 són responsables de la higiene i de la seguretat dels locals i les instal·lacions i de llurs annexos, dels processos i dels productes o substàncies que en deriven, i que han d'establir procediments d'autocontrol eficaços per garantir-ne la seguretat sanitària. Les administracions locals competents en matèria d'higiene i seguretat sanitària han de garantir el compliment de l'obligació que estableix aquest punt per mitjà de sistemes de vigilància i supervisió adequats i idonis.” (Llei 18/2009, de salut pública, Article 54.1)

“Les administracions públiques competents en matèria d'higiene i seguretat sanitària han de garantir el compliment de l'obligació que estableix l'apartat 1 per mitjà de l'establiment de sistemes de vigilància i supervisió adequats i idonis.” (Llei 18/2009, de salut pública, Article 54.3)

L'any 2018 es va elaborar i presentar el 1r [Pla Local de Salut de la ciutat de Girona](#), que estableix dins l'Eix 1. Alimentació i activitat física, essent un objectiu específic el 1.3.3. Potenciar la vigilància sanitària dels establiments minoristes i de restauració, que es concreta amb les accions següents: Ampliar els àmbits per dur a terme una vigilància sanitària dels establiments minoristes i de restauració amb puntuació de risc mitja i alt i Millorar el nivell òptim d'higiene dels establiments de la ciutat.

A nivell autonòmic i com a instruments d'execució de les polítiques entorn a la salut, el [Pla de salut de Catalunya 2021-2025](#), interpel·la directament a les Administracions locals i supramunicipals en l'execució de l'objectiu 2.6.23 amb el que es pretén potenciar l'acció intersectorial i interdepartamental del PINSAP (Pla interdepartamental i intersectorial de salut pública). D'altra banda, el [Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2022-2026](#) esdevé l'instrument indicatiu i el marc de referència de l'Administració de la Generalitat i dels ens locals de Catalunya per a totes les accions públiques en aquesta matèria, i estableix una base clara per al disseny i definició d'estratègies d'actuació en la matèria.

En referència als [Objectius de Desenvolupament Sostenible \(ODS\)](#) definits per les Nacions Unides, l'Objectiu 2, posa èmfasi en la necessitat que els ens locals i regionals gestionin els recursos naturals a les zones rurals contribueix a millorar la seguretat alimentària, han de garantir que es puguin adquirir aliments nutritius i cuinats de manera sana, i millorar la planificació urbana per contribuir a la reducció de residus i incrementar la seguretat alimentària.

Així doncs, els ajuntaments tenen la competència i l'obligació de dur a terme el control sanitari de la distribució i el subministrament d'aliments, directa o indirectament relacionats amb l'ús o el consum humà i també de llurs mitjans de transport. En funció de la responsabilitat de

l'autoritat sanitària municipal en termes de seguretat alimentària, la secció a la que li sigui d'aplicació segons la organització municipal en vigor, té la responsabilitat de planificar, organitzar i prestar els serveis mínims necessaris per garantir la seguretat dels aliments en el seu àmbit territorial.

El present **Pla de Seguretat Alimentària** (en endavant el Pla), pretén establir els procediments de control i seguiment per tal d'assegurar el compliment de les obligacions dels operadors alimentaris dins l'àmbit competencial municipal en matèria de seguretat alimentària representant l'eina de referència per el desenvolupament de les funcions bàsiques de la secció municipal corresponent. La implementació d'aquest pla també ha de contribuir de forma essencial a la millora de la protecció de la salut de la població del municipi, mitjançant intervencions en matèria de seguretat alimentària que es duen a terme basant-se en **principis de qualitat, eficiència i coordinació** en col·laboració amb tots els participants en la cadena alimentària, i d'acord amb la normativa vigent.

2. Aprovació i publicació del Pla

2.1. Aprovació del Pla i dels Programes de vigilància i control

El Pla de seguretat alimentària municipal té la naturalesa jurídica de disposició de caràcter general d'acord amb el que estableix la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.

Es poden atribuir al Pla les característiques que distingeixen una disposició de caràcter general d'un acte administratiu:

- El destinatari és general: tothom que sigui titular dels tipus d'activitats incloses al Pla. Els titulars i responsables concrets seran determinats en els programes de vigilància i control anuals.
- El Pla passa a l'ordenament jurídic municipal perquè estableix els objectius, els criteris i la metodologia que s'ha de seguir per elaborar els programes de vigilància i control anuals.
- El Pla requereix d'un acte administratiu per a la seva aplicació, el qual aprovi el programa vigilància i control anuals per a la seva execució.
- El Pla no s'esgota amb la seva aplicació. És vigent mentre no es derogui, es modifiqui o en finalitzi el termini de vigència.
- És revocable per l'òrgan que l'ha aprovat.

Així doncs, com a disposició de caràcter general municipal, el Pla s'ha de subjectar als tràmits que estableix l'article 178 del Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, per el qual s'aprova la Llei municipal i de règim local de Catalunya (LMRLC), per a l'aprovació de reglaments i ordenances:

- Aprovació inicial al Ple municipal.
- Informació pública i tràmit d'audiència per un període mínim de trenta dies.
- Resolució de totes les reclamacions i suggeriments presentats i l'aprovació definitiva al Ple municipal.
- Publicació íntegra del Pla al Butlletí de la província, publicació al Diari Oficial de la Generalitat de la referència a l'anunci del butlletí de la província i inserció a la seu electrònica de l'ajuntament <https://www.girona.cat/transparencia/cat/plans.php> i a l'apartat de la pàgina web de la secció que correspongui competent.

Per a la completa i òptima execució del present Pla, es requereix la redacció dels Programes de vigilància i control de forma anual durant la seva vigència, el quals permetran definir l'execució de la funció inspectora entre d'altres aspectes que permeten donar resposta a les necessitats que es detectin anualment, per a donar compliment a la competència municipal. L'òrgan competent per a l'aprovació de cada Programa de vigilància i control anual és l'Alcalde/essa, que pot delegar aquesta competència a altres òrgans municipals.

Les instruccions i documents que s'inclouen com a annexos en el Pla i als Programes de vigilància i control, al tractar-se de documents de naturalesa operativa, poden ésser modificats durant la vigència del Pla, mitjançant Decret d'Alcaldia.

2.2. Comunicació del Pla i els Programes de vigilància i control

És convenient que l'ajuntament dugui a terme actuacions de comunicació del Pla i dels Programes de vigilància i control, per a que la ciutadania i en especial els titulars dels establiments en tinguin previ coneixement. També es necessari que tot el personal de la corporació en conegui l'existència. D'aquesta manera, es donarà coneixement del Pla mitjançant:

- Informació del Pla als gremis i a les associacions afectades.
- Publicació del Pla i informació relacionada a la seu electrònica municipal i al web de la secció que en té la competència.
- Comunicació interna per al personal de la corporació, especialment amb les àrees relacionades.
- Accions de comunicació a la ciutadania en general pels medis que es creguin adients.

3. Objectius

3.1. Objectius generals

Els objectius prioritaris que es pretenen assolir amb el desenvolupament del Pla reflecteixen les necessitats del municipi i dels seus ciutadans en matèria de seguretat alimentària:

- Ordenació de les actuacions, les prestacions i els serveis en l'àmbit municipal per preservar, protegir i promoure la salut de les persones dels productes alimentaris que els hi poden produir un efecte negatiu impulsant la coordinació i la col·laboració dels organismes, serveis i activitats de seguretat alimentària i les administracions públiques implicades dins de llurs àmbits competencials.
- Vetllar per la vigilància de la salut pública, la prevenció de la malaltia i la protecció de la salut mitjançant el control oficial dels productes i dels establiments alimentaris d'àmbit local.
- Monitoritzar el risc dels productes alimentaris aconseguint, en la mesura del possible, que les intervencions que es realitzin permetin controlar els perills alimentaris per a prevenir-los, eliminar-los, o reduir-los a nivells acceptables, i que permeti controlar els establiments alimentaris de la ciutat, tan l'estat d'higiene com el bon compliment de la normativa sanitària vetllant perquè els aliments que es compren o es consumeixen a la ciutat de Girona siguin saludables i no suposin un risc per a la salut ciutadana.

3.2. Objectius específics

- Aplicar la legislació alimentària vigent que afecta als establiments minoristes i a les activitats de competència municipal que estableix l'article 52.f de la Llei 18/2009 de salut pública.
- Prevenir els serveis que són competència dels ajuntaments en matèria de la gestió del risc per a la salut dels productes alimentaris en les activitats de competència municipal.
- 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.
- Mantenir actualitzada l'avaluació inicial del risc a partir de l'actualització del registre municipal d'establiments minoristes i la categorització dels establiments alimentaris de competència municipal segons el risc.

- Vigilar i controlar els establiments alimentaris minoristes de competència municipal mitjançant inspeccions, anàlisis i seguiments per minimitzar la prevalença de perills biològics, químics i físics en aliments posats a la seva disposició i/o l'exposició de les persones sensibles als components de determinats aliments que els poden provocar algun tipus de reacció adversa, facilitant-los una elecció adequada a les seves necessitats.
- Fomentar la implantació de sistemes d'autocontrol als comerços minoristes d'alimentació per minimitzar els riscos sanitaris, com a instrument preventiu de seguretat alimentària.
- Fer les intervencions administratives que donen lloc a l'adopció de mesures cautelars i procediments sancionadors en els establiments que no compleixen els requisits indispensables per desenvolupar l'activitat alimentària sense riscos per a la salut de les persones consumidores.
- Intercanviar informació i gestionar les alertes alimentàries col·laborant amb altres actors com l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), altres administracions locals i supramunicipals, comissions tècniques, serveis assistencials, d'epidemiologia, associacions, etc. amb vista a millorar l'eficiència del sistema.
- Atendre les denúncies, queixes i consultes segons el procediment definit, oferint un servei d'atenció de qualitat al ciutadà.
- Establir les necessitats en matèria de normativa local, criteris d'interpretació i propostes de millora en el marc de les comissions i grups de treball tant a nivell d'ajuntament com interadministratiu.
- Oferir informació sobre formació per als responsables i manipuladors de manera continuada, sensibilitzant i promocionant les pràctiques correctes d'higiene i en matèria de seguretat alimentària a l'hora de manipular aliments.
- Informar, divulgar i comunicar en matèria de seguretat alimentària per conscienciar en l'àmbit de la cultura de seguretat alimentària a la població.
- Crear i mantenir aliances amb els establiments minoristes d'alimentació objecte de la competència municipal, així com desenvolupar accions conjuntes sempre que sigui possible.

4. Àmbit d'aplicació

L'àmbit d'aplicació del Pla de Seguretat Alimentària municipal identifica el següents aspectes:

4.1. Territori i criteris de marginalitat

L'àmbit d'aplicació del Pla de Seguretat Alimentària és el municipi de Girona, amb el criteri de marginalitat definit segons els [Criteris registrals per a establiments minoristes del sector de l'alimentació](#) aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, com a document de referència, o la normativa vigent que hi apliqui.

4.2. Activitats d'intervenció

Les intervencions en matèria de seguretat alimentària es dirigiran a les activitats alimentàries que estableix la normativa, tenint en compte els criteris de l'apartat anterior, i que es concreten en els següents sectors:

- a) Restauració comercial
- b) Establiments minoristes d'alimentació (sedentaris i ambulants, aquests últims quan el titular de l'activitat tingui el domicili social a la ciutat de Girona)
- c) Producció i elaboració d'àmbit local
- d) Transport d'aliments urbà
- e) Altres serveis públics o privats

4.3. Objecte d'intervenció

En el control oficial de les activitats de seguretat alimentària, el tipus d'inspecció a duu a terme i en funció de la campanya si escau, s'adrecen a la valoració de la infraestructura, les instal·lacions i els equipaments, el personal, els processos, els productes i els sistemes d'autocontrol entre d'altres.

En el cas del personal, es determina i diferencia el responsable de seguretat alimentària del personal manipuladors. La figura del responsable correspon al mateix propietari o responsable de l'establiment, o bé en una o més persones en qui es delegui, la qual ha de comptar amb els coneixements i l'autoritat suficients per supervisar, prendre decisions i donar instruccions respecte a les manipulacions i processos que segueixen els aliments d'acord amb el sistema d'autocontrol de l'establiment amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària.

D'altra banda, el personal manipulador correspon a la resta de personal que en la seva activitat laboral entra en contacte directe amb els aliments durant qualsevol de les operacions de manipulació d'aliments.

Les activitats d'assessorament que es planifiquin durant la vigència del present Pla, es dirigeixen principalment a les persones responsables dels establiments i activitats alimentàries de competència municipal, per tal de poder resoldre els dubtes que tinguin en quant a la seguretat

alimentària, amb l'objectiu de garantir la innocuïtat de tots els aliments que es posen a l'abast de la població.

En l'àmbit de l'educació sanitària en temes de seguretat alimentària es podran impulsar accions formatives o de sensibilització públiques, com per exemple recursos educatius destinats a les escoles o a la ciutadania, des de la xarxa de centres cívics o el servei municipal d'ocupació, entre d'altres, amb l'objectiu de poder donar informació bàsica i quotidiana sobre seguretat alimentària.

4.4. Període de vigència

El període de vigència del Pla és de quatre anys, del 2023 al 2026. El Pla s'ha de mantenir actualitzat i s'executa mitjançant el desenvolupament dels Programes de vigilància i control anuals.

Aquests Programes anuals s'avaluen al finalitzar el seu any de vigència, i s'aprova el següent durant el primer trimestre de l'any per tal que es pugui executar en l'annualitat en curs.

4.5. Coordinació del Pla

La coordinació, execució i monitorització del Pla es realitza des del Servei de Protecció de la Salut, com a responsable de la competència municipal, d'acord amb la organització política vigent de la Corporació municipal que determina les diferents àrees i subàrees en les que s'estructura, i l'àmbit funcional de la mateixa.

4.5.1. Recursos materials

Per a una òptima funció inspectora, es disposa d'equips de mesura o d'altres tipologies, com per exemple sondes de temperatura per a equips i aliments o mesuradors de la qualitat de l'oli de fregir) que permeten verificar els paràmetres que es creguin necessaris durant la inspecció i contrastar-los amb els que es mesuren a l'establiment. En la instrucció [I Inventari equips i pla de calibració](#) es disposa la llista d'equips disponibles, indicant els seu número d'inventari intern, descripció i el seu pla de calibració.

Simultàniament a la posada en marxa del Pla es disposa el programari necessari de gestió de dades de l'Ajuntament per tal d'administrar la informació obtinguda durant el desenvolupament del Pla.

Aquest programa ha de permetre administrar i gestionar correctament la informació relacionada amb el Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació per al seu manteniment i

actualització, i especialment administrar i tramitar els expedients relacionats amb totes les actuacions derivades de l'aplicació del Pla.

En aquest sentit es consideren necessaris:

- Lloc de treball amb accés a internet i programari bàsic per a personal administratiu i tècnic.
- Mitjà de transport per desplaçar-se al lloc on efectuar les inspeccions, si escau.

Durant la inspecció es pot utilitzar càmera fotogràfica com a suport de la funció inspectora. En cap cas es podran fotografiar persones ni tot allò que pugui suposar una vulneració dels drets d'imatge o altres infraccions similars.

Es disposa de fulls d'acta d'inspecció, on es recullen les constatacions del personal inspector en referència als incompliments o presumptes incompliments detectats i en general, al que es cregui d'interès durant la comprovació del compliment de la normativa de salut. S'entrega sempre una còpia a la persona davant la qual s'aixequi l'acta.

El personal inspector podrà utilitzar checklists interns i altres documents no oficials com a suport per a la bona execució de la inspecció.

En tots aquells processos que ho possibilitin, es tendirà a l'ús de les noves tecnologies, eines i programes de gestió informàtica, així com noves tècniques disponibles que possibilitin l'estalvi de material, simplificació i agilitat de tràmits, i en general, qualsevol que ofereixi una millora i estalvi.

4.5.2. Organització i recursos humans

La funció de direcció i monitorització derivada de l'execució del Pla correspon al personal tècnic del Servei Protecció de la Salut, segons les descripcions del lloc de treball definides. El personal responsable ha d'estar degudament qualificat i format, per tal de vetllar pel compliment de les funcions descrites en la instrucció [1 Tasques i funcions del Servei municipal de Protecció de la Salut](#).

Les verificacions de les activitats comunicades que es basen en la documentació aportada pel titular, les ha de dur a terme el personal municipal adscrit al Servei de Protecció de la Salut. El personal tècnic de la Secció ha de disposar de suport administratiu per a la realització de les següents funcions:

- Generar i gestionar els documents administratius que es requereixin.
- Suport en tasques administratives dels expedients.

A més, ha de disposar del l'assessorament dels Serveis Jurídics municipals.

Segons l'article 59 punt 1, de la Llei 18/2009, de Salut Pública, "els funcionaris públics de les administracions competents en matèria de salut pública, acreditats degudament, tenen la condició d'agents de l'autoritat en el desenvolupament de les seves funcions d'inspecció, vigilància i control". La funció inspectora la duu a terme el personal del Servei de Protecció de la Salut que gaudeix dels coneixements tècnics específics, i podran sol·licitar la col·laboració d'altres tècnics o personal de l'Ajuntament, altres administracions o òrgans, incloent l'acompanyament policial si s'escau.

4.5.3. Coordinació de les actuacions amb altres àmbits

Sempre que sigui necessari i possible, les actuacions previstes en el Pla de Seguretat Alimentària, especialment les d'inspecció en establiments o activitats, es podran coordinar amb les previstes en d'altres Plans o campanyes impulsades per d'altres seccions i/o àrees de l'Ajuntament de Girona, o d'altres administracions competents que en puguin tenir implicació en cada cas concret.

4.5.4. Taxes derivades de la competència municipal

Les possibles taxes fiscals o preus públics municipals derivats de la implementació del Pla de Seguretat Alimentària, es determinaran principalment pel cost de les inspeccions en els establiments o d'altres activitats administratives, assegurant que siguin quantificables, degudament justificats i que s'apliquin segons el que estableixin les ordenances fiscals vigents.

5. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal

En aplicació del [Reial Decret 191/2011](#), de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), la majoria d'establiments minoristes queden exclosos de la inscripció al registre, llevat que subministrin a uns altres minoristes i superin uns límits de marginalitat i àmbit geogràfic que la mateixa norma no estableix.

Atès el que disposa l'Article 61.3 de la Llei 18/2009, de salut pública, "les administracions sanitàries, d'acord amb l'àmbit competencial establert i amb allò que s'estableixi per reglament, han de constituir els registres necessaris per a facilitar les tasques de control sanitari de les instal·lacions, els establiments, els serveis, les indústries, les activitats i els productes".

El Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya va aprovar un document de criteris registrals per a establiments minoristes del sector de l'alimentació, amb l'objectiu d'arribar a un consens sobre els criteris per a la inscripció registral dels establiments minoristes de Catalunya amb la limitació de l'aplicació corresponent a cada registre, el document [Criteris](#)

[registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya](#), aprovat pel Consell d'Administració de l'ASPCAT. Aquest document és la guia per a definir els números de cens per als establiments alimentaris de la ciutat que en siguin de competència, segons els criteris de territorialitat i marginalitat en referència a la codificació establerta.

Cada municipi ha de disposar d'un Registre municipal d'establiments alimentaris actualitzat, amb l'objectiu de protegir la salut de les persones a través de la informació actualitzada dels establiments alimentaris que posen producte a l'abast de la població.

Així doncs, per a la correcta gestió i planificació de la funció inspectora del present Pla, d'acord amb la legislació vigent, l'Ajuntament de Girona constitueix un cens dels establiments i activitats minoristes d'alimentació d'on se'n recullen les dades necessàries per la seva identificació i classificació (veure [F. Registre Municipal dels establiments alimentaris del municipi de Girona](#)).

5.1. Creació del número de cens al registre municipal d'establiments alimentaris

El número de cens del Registre municipal d'establiment alimentaris s'adjudica seguint els [Criteris Registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya](#), aprovats pel Consell d'Administració de la Agència de Salut Pública de Catalunya, de manera que tots els Ajuntaments de Catalunya seguim els mateixos criteris.

Són objecte d'inscripció al registre municipal d'establiments minoristes:

- Els establiments de comerç minorista d'alimentació amb instal·lacions a la ciutat de Girona.
- Les activitats de venda o servei ambulant d'alimentació quan el titular de l'activitat tingui el domicili social a la ciutat de Girona.

El número de registre es crea a partir de les dades obtingudes en el registre de l'activitat i la declaració responsable en matèria de seguretat alimentària, inclosa en la comunicació de l'activitat que es realitza abans o simultàniament a l'inici de l'activitat.

No és obligatori notificar de forma expressa el número d'inscripció al Registre Municipal a l'operador de l'establiment. Ara bé, en el cas dels regulats pel [Reial Decret 1376/2003](#) (carn fresca i derivats), i tal hi com recull en l'Article 4, aquestes activitats tenen l'obligatorietat que en els establiments de venda el número d'autorització figuri en un lloc visible a l'aparador juntament amb les expressions "Venda directa al consumidor" i "Elaboració pròpia". En cas que l'establiment etiqueti productes envasats o faci servir altres tipus de marcatge, també ha de fer constar el número de registre municipal. Per tant, aquells establiments minoristes de carn fresca i derivats que tenen número d'autorització sanitària de funcionament, podran mantenir aquest número mentre no li sigui notificat el nou número de registre municipal.

Es tenen en compte les següents casuístiques a l'hora de l'obtenció i tramesa de la informació en relació al Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació:

- Els establiments de comerç minorista d'alimentació que iniciïn la seva activitat a partir de l'aprovació del present Pla, se'ls comunica el número de cens d'ofici un cop es rebí la declaració responsable en seguretat alimentària en els expedients de les noves activitats a través del programa informàtic.
- Els establiments que tenen obertura anterior a l'aprovació del present Pla, se'ls hi defineix el corresponent número de cens i es comunica només en cas de petició per part del titular o de requeriment previ d'actualització de documentació.
- En cas que es detecti, mitjançant inspecció o altres mecanismes, que la declaració responsable en matèria de Seguretat Alimentària no s'adequa a l'activitat real de l'establiment, o que es trobi incompleta o desactualitzada, es requereix una actualització de la mateixa fent revisió del número de Registre municipal. En cas de requeriment, es comunica el número de cens atorgat d'ofici.

5.1.1. Obtenció de les variables del codi per a la codificació del registre

Les variables del codi s'atorgaran segons el que determina el document de [Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya](#), aprovat pel Consell d'Administració de l'ASPCAT. En el cas que un establiment exerceixi més d'una activitat, es prioritza la principal per a poder-li assignar un número de cens municipal.

El número de cens consta de tres parts registrades en un mateix camp o en camps separats:

MUNICIPI	DEDICACIÓ				NUMERACIÓ
Identificació del municipi	Sector	Activitat	Distribució	Manipulació	De l'establiment en el municipi
5 dígits fixes	2 dígits	2 dígits	1 dígit	1 dígit	5 dígits
17079	Catàleg d'activitats		Catàleg de distribució a altres establiments minoristes	Catàleg de manipulació i servei o degustació	Codificació automàtica segons el gestor informàtic de dades
Segons el document de Criteris Registrals					

5.2. Actualització i manteniment del registre

Per a l'actualització del registre de les noves activitats alimentàries que siguin de competència municipal, el Servei de Protecció de la Salut extreu periòdicament les dades de les noves activitats minoristes a partir del programari informàtic del Registre municipal d'Activitats.

Cal que, segons l'establert en el procediment habitual que gestiona la secció d'Activitats de l'ajuntament, en cas de que s'efectuïn modificacions de canvis d'activitat alimentària, de titularitat, d'instal·lacions o de domicili social, l'operador de l'establiment informi a l'Ajuntament remetent de nou la declaració responsable en matèria de seguretat alimentària amb les dades actualitzades, que permeti revisar la codificació i el registre al cens municipal. També s'ha d'informar mitjançant el procediment habitual establert per l'Ajuntament en cas de tancament o inactivitat de l'establiment.

En aquells casos en què l'establiment estigui en actiu es podrà efectuar el control oficial, segons el Programa de vigilància i control definit, revisant d'ofici l'adequació a la normativa i als criteris registrals, segons la declaració responsable en matèria de seguretat alimentària presentada, la tipologia d'establiment i les quantitats de producció (expressant-se en quilograms, tones, unitats, comensals, etc.) per requerir-ne l'actualització i presentació de nou al Servei de Protecció de la Salut.

6. Programa de Vigilància i Control

La funció inspectora és un important apartat a destacar del Pla de Seguretat Alimentària, ja que respon a dues finalitats: actua amb una finalitat preventiva i una finalitat correctora. L'objecte de l'actuació inspectora consisteix a comprovar el compliment de la normativa aplicable a un determinat sector o a una determinada activitat, a partir de la verificació i comprovació de les condicions dels establiments alimentaris i de les pràctiques que s'hi duen a terme.

Les inspeccions higienicosanitàries previstes als establiments alimentaris de la ciutat de Girona constitueixen el **Programa de Vigilància i Control** (d'ara en endavant Programa). El Programa és la descripció elaborada per les autoritats competents que conté informació sobre l'estructura i la organització del sistema d'inspecció que es duu a terme i del seu funcionament, així com la planificació detallada dels controls oficials que s'han d'efectuar al llarg d'un període de temps en cadascun dels àmbits regulats per diverses lleis i normatives:

El [Reglament \(UE\) 852/2004](#), d'higiene dels productes alimentaris, juntament amb el [Reglament \(UE\) 853/2004](#), d'higiene dels aliments d'origen animal, i el [Reglament \(UE\) 2017/625](#), de controls i altres activitats oficials realitzats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris, estableixen les obligacions de les autoritats competents en el control sanitari oficial. D'acord amb aquestes normes, l'autoritat competent ha d'efectuar els controls oficials per comprovar que els operadors de l'empresa alimentària compleixen, entre d'altres, els requisits d'establir i posar en marxa sistemes d'autocontrol.

6.1. Anàlisi del risc

En el [Reglament \(UE\) 2017/625](#), sobre controls oficials, es descriu que les autoritats competents han de realitzar controls oficials amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència adequada, de tots els sectors i en relació amb tots els operadors i activitats als que se'ls hi aplica la legislació de la Unió Europea relativa a la cadena alimentària.

La freqüència dels controls oficials ha de ser establerta per les autoritats competents tenint en compte la necessitat d'adaptar l'esforç del control al risc i al nivell de compliment previst en les diferents situacions, incloses les possibles infraccions de la legislació de la UE relativa a la cadena alimentària comeses mitjançant pràctiques fraudulentoses o enganyoses.

Per tant, primerament cal iniciar una classificació dels establiments alimentaris en funció del risc, la qual es realitza en base a la codificació de les activitats inscrites en el Registre municipal d'establiments minoristes alimentaris, per després dur a terme una planificació de la vigilància de manera regular i permanent.

Els resultats obtinguts en l'anàlisi del risc, permeten planificar la vigilància i el control sanitari dels diferents establiments alimentaris d'ofici, i establir les freqüències de control oportunes en funció del risc sanitari detectat (veure [I. Avaluació del Risc](#)). Cal tenir en compte però, que en cas d'alertes, necessitats específiques detectades o altres motius justificables, es podrà sectoritzar i establir criteris específics per a la planificació de la funció inspectora, que complementin l'anàlisi del risc com a criteri de selecció.

Alhora, l'anàlisi del risc permet fer un seguiment d'indicadors dels establiments alimentaris amb l'objectiu de millorar la seguretat dels productes alimentaris que es posen a l'abast de la població.

L'anàlisi del risc dels establiments alimentaris segons els criteris establerts es realitza amb una periodicitat mínima anual, i queda recollit en cada Programa de vigilància i control aprovat per a cada anualitat de vigència del Pla.

6.2. Inspeccions d'ofici

A efectes del [Reglament \(UE\) 2017/625](#), segons l'Article 2 del Títol 1, s'entén per «controls oficials» les activitats realitzades per les autoritats competents per comprovar el compliment de les normes, segons l'Apartat 2 de l'Article 1, en els àmbits de:

- Els aliments i la seguretat alimentària, la integritat i la salubritat en qualsevol fase de la producció, transformació i distribució d'aliments, incloses les normes destinades a garantir les pràctiques lleials en el comerç i a protegir els interessos i la informació dels

consumidors, i la fabricació i l'ús de materials i articles destinats a entrar en contacte amb els aliments;

- La prevenció i la reducció al mínim dels riscos per la salut humana que presenten els subproductes animals i els productes derivats.

La inspecció d'ofici es fa en funció del risc sanitari detectat en un establiment alimentari i consisteix en totes aquelles 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.

La planificació de les inspeccions basada en la classificació del risc i que es contempla en els Programes de vigilància i control aprovats, compleix el Reglament Europeu CE 854/2004 i 882/2004 que regula com ha de ser el control oficial dut a terme per les autoritats sanitàries.

Les inspeccions d'ofici es planifiquen anualment, i els establiments concrets on es realitzen les inspeccions d'ofici s'escullen per selecció aleatòria, tenint en compte els criteris d'anàlisi del risc definits a la instrucció [I Avaluació del Risc](#), o segons els criteris que es considerin com a requisits per una casuística específica, d'acord amb el que s'aprovi al Programa anual.

6.2.1. Calendari d'execució

Anualment, inclòs en el Programa de vigilància i control per a cada any de vigència del Pla, s'aprova un calendari d'execució adaptat als mitjans i capacitat del Servei de Protecció de la Salut de l'Ajuntament de Girona.

6.3. Inspeccions per denúncies i alertes alimentàries

Mitjançant la complementació de queixes i denúncies, o altres mitjans, tota persona pot expressar qualsevol incident en l'àmbit sanitari d'un establiment que sigui sospita de que no respecta les normes d'higiene bàsiques o que han servit algun aliment en mal estat. L'equip del Servei de Protecció de la Salut analitza el fet i actua en conseqüència segons la competència municipal assignada.

Per tant, la inspecció per denúncia s'inicia quan un tercer o altres Administracions posa en coneixement de l'Ajuntament o del Servei de Protecció de la Salut alguna irregularitat que pot posar en risc la salut pública de la població essent imprevisibles.

6.3.1. Atenció de denúncies i queixes

A través de les oficines d'atenció al ciutadà o a través del registre de l'Ajuntament, es tramiten les intervencions davant qualsevol denúncia, queixa i consulta relacionada amb la seguretat

alimentària, indistintament de si la interposa una persona que es dediqui a l'àmbit alimentari o la realitzi un/a particular. Es fan les visites d'inspecció oportunes, i s'inicien els corresponents expedients amb l'objecte d'aclarir els fets denunciats i, si s'escau, corregir la causa que ha iniciat la denúncia en aquesta matèria.

Les denúncies presentades a l'Ajuntament s'hauran de tramitar degudament per els mitjans oficials, en el cas de les persones físiques i jurídiques mitjançant registre d'entrada de la seu electrònica de l'Ajuntament, i en el cas que la denúncia provingui d'altres administracions, per sistema EACAT i mitjans reconeguts.

També s'atenen i es prenen les accions necessàries en relació a cada cas, quan la informació dels suposats incompliments o risc alimentari prové de la constatació dels fets per part d'altres seccions de l'Ajuntament, i es comunica mitjançant els procediments interns establerts.

6.3.2. Resposta a emergències i alertes

El Servei de Protecció de la Salut participa en la investigació que es porta a terme quan hi ha indicis de brots de Toxiinfeccions Alimentàries (TIA) tant en l'aportació de dades sanitàries de l'establiment on apareix el brot com en la fase de comunicació, tant als afectats com a la població del municipi. La participació en el control d'alertes sanitàries està supeditat a la informació provinent d'altres administracions de rang superior (ASPCAT i AECOSAN). Quan es reben notícies d'algun tipus d'alerta sanitària, es treballa coordinadament amb les altres administracions implicades i es desenvolupa el corresponent registre de les actuacions i informes derivats, en compliment dels protocols vigents.

De forma extraordinària, es pot donar a terme qualsevol altra actuació que, per consideració de les Administracions competents, es consideri necessària per emprendre campanyes correctores, informatives o sancionadores posteriors.

6.4. Inspeccions de seguiment

Les inspeccions de seguiment corresponen a aquelles que tenen la funció d'acreditar requeriments previs, la revisió del correcte compliment de les mesures cautelars i/o relacionades amb un procediment sancionador, i en general, aquelles que no es consideren primeres inspeccions d'ofici i/o denúncia i que venen derivades per la necessitat de realitzar noves visites a un establiment o activitat alimentària on ja s'ha realitzat una inspecció prèvia i del qual hi ha un expedient administratiu en curs.

Les inspeccions de seguiment no es planifiquen en els Programes de vigilància i control i no disposen de calendari per la seva execució, ja que es decideixen segons les diferents casuístiques que van sorgint en la tramitació dels diferents expedients administratius.

Les inspeccions de seguiment permeten motivar les resolucions dels expedients obrants i el tancament dels mateixos.

7. Resultat de les inspeccions i règim sancionador

Si durant les inspeccions de vigilància sanitària portades a terme, indistintament de si es tracta d'inspeccions d'ofici, per denúncia o inspeccions de seguiment, es detecten incompliments, cal prendre les mesures necessàries per la correcció de les deficiències detectades i assegurar el compliment de la normativa.

La detecció d'incompliments de la normativa higienicosanitària dóna lloc a que s'aixequi acta d'inspecció, la qual reflecteix el que hagi constatat el personal inspector i, en tot cas, ha de posar de manifest els incompliments o presumptes incompliments del marc legal aplicable segons el sector o activitat.

El resultat de la inspecció marca el tipus de procediment jurídicoadministratiu que en sigui d'aplicació i que dóna suport a la potestat inspectora (veure [I Diagrama procediment administratiu i sancionador](#)). Principalment el resultat de la inspecció pot ser favorable, derivar en un requeriment administratiu o pot suposar l'inici d'un expedient sancionador, sens perjudici de la possible imposició de mesures cautelars.

7.1. Resultat favorable de la inspecció

El resultat favorable d'una inspecció en la que no es detectin no conformitats segons la normativa aplicable, deriva en el tancament de l'expedient administratiu i la corresponent comunicació a l'interessat/da o el procediment que es defineixi en cada Programa anual.

7.2. Requeriments per no conformitats

En cas de detecció d'incompliments de la normativa higienicosanitària vigent que en sigui d'aplicació que no tinguin repercussió directa en la salut i no es considerin objecte d'inici d'un procediment sancionador, es tramita el corresponent informe tècnic en base a l'acta d'inspecció i es resol requerir al responsable perquè esmeni les no conformitats detectades, segons el procediment definit en el Programa de vigilància i control anual.

7.3. Procediment sancionador i classificació de les infraccions

Quan durant la funció inspectora i la revisió documental resultat d'exercir la competència municipal en relació a la seguretat alimentària, es constatin incompliments que suposin una possible infracció, aquests suposaran l'inici d'un procediment sancionador segons el que estableix la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública al seu Títol V (art. 66 i següents) sobre el règim sancionador en matèria de salut pública, la normativa que en puguin ser d'aplicació.

Les infraccions en matèria de seguretat alimentària detectades en les inspeccions derivades de les tasques de vigilància i control i que es consideren objecte d'inici de procediment sancionador, es classificaran en **lleus, greus i molt greus** segons la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de Salut pública o altra normativa vigent i aplicable en matèria de seguretat alimentària.

Respecte al procediment a seguir per instruir el corresponent expedient sancionador, aquest s'estableix segons el que disposa la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de Salut pública, o altra normativa vigent i aplicable en matèria de seguretat alimentària, i s'ha d'ajustar a les disposicions legals relatives al procediment administratiu i principis establerts per la legislació vigent.

7.4. Mesures cautelars

Si, com a conseqüència de les activitats de vigilància i control, es comprova que existeix risc imminent per a la salut individual o col·lectiva en observar l'incompliment greu o molt greu dels requisits i condicions establertes en la normativa vigent en matèria de salut pública, o hi ha indicis raonables, les autoritats sanitàries i, si procedeix, els seus agents, d'acord amb el que estableix la Llei de Salut Pública 18/2009, del 22 d'octubre, poden determinar d'adoptar mesures cautelars per evitar el risc:

- a) La immobilització i, si escau, el comís de productes i substàncies.
- b) El tancament preventiu de les instal·lacions, els establiments, els serveis i les indústries.
- c) La suspensió de l'autorització sanitària de funcionament o la suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats, o bé ambdues mesures alhora.
- d) La intervenció de mitjans materials o humans.
- e) La determinació de condicions prèvies en qualsevol fase de la fabricació o la comercialització de productes i substàncies, i també del funcionament de les instal·lacions, els establiments, els serveis i les indústries, amb la finalitat que corregeixin les deficiències detectades.
- f) Prohibir la comercialització d'un producte o ordenar-ne la retirada del mercat i, si cal, acordar-ne la destrucció en condicions adequades.
- g) Qualsevol altra mesura si hi ha risc per a la salut individual o col·lectiva o si s'observa l'incompliment dels requisits i les condicions que estableix l'ordenament vigent o n'hi ha indicis raonables.

Aquestes mesures cautelars hauran de ser confirmades o modificades a l'inici del procediment i en un termini de temps determinat, establert en la normativa sanitària vigent. Aquestes mesures cautelars queden sense efecte si no s'inicia el procediment administratiu en el termini esmentat.

En la imposició de les mesures cautelars es podrà demanar col·laboració a la Policia Municipal, per la seva presumpció de veracitat en tant que són agents de l'autoritat, per a constatar el fets, garantir el seu compliment i/o pel seu seguiment.

En virtut del principi de precaució que fonamenta la Llei de Salut pública, els agents inspectors podran adoptar "mesures provisionals de gestió del risc per a assegurar la protecció de la salut i la prevenció de la malaltia quan, després d'haver avaluat la informació disponible, es prevegi la possibilitat que es produeixin efectes nocius per a la salut humana, animal o vegetal o danys al medi ambient per alguna causa que no permeti determinar el risc amb certesa, encara que hi hagi incertitud científica, mentre no es tingui informació addicional que permeti una avaluació del risc més exhaustiva".

8. Altres informes sanitaris en l'àmbit de la seguretat alimentària

Des del Servei de Protecció de la Salut, es redacten informes sanitaris per sol·licitud d'altres àrees de l'Ajuntament al llarg de tot l'any o altres administracions.

Les més habituals procedeixen del servei d'atorgament de llicències per a la realització d'activitats extraordinàries de l'Àrea d'Urbanisme, o bé per llicències de nova obertura, ja que per continuar els tràmits cal un informe sanitari. S'examina la documentació aportada i es redacta l'informe favorable, amb condicionants o sense, o no favorable segons si existeixen deficiències en relació amb la higiene i seguretat alimentària.

9. Divulgació i comunicació de la cultura de seguretat alimentària

Les persones són el principal component crític de qualsevol cultura d'innocuitat alimentària. El comportament i activitats, des dels processos a la granja fins a les pràctiques a la cuina, així com els hàbits dels consumidors abans de menjar els aliments, contribueixen a la innocuitat dels aliments.

És important que tots els treballadors i treballadores es mantinguin al dia amb la darrera informació en pràctiques higièniques correctes i els canvis en la legislació que els hi puguin afectar, entre d'altres aspectes sobre innocuitat alimentària. D'aquesta manera, els responsables i manipuladors dels establiments i activitats alimentàries de la ciutat, poden obtenir un

coneixement i una comprensió dels riscos i perills potencials més ampli, i prendre consciència de la seva repercussió.

Des del Servei de Protecció de la Salut de l'Ajuntament de Girona es treballa en una millora d'aquesta cultura amb diferents accions que permeten assegurar el coneixement i assimilació de les obligacions i els riscos com a responsables i manipuladors, i les mesures preventives necessàries a adoptar en cada tipus d'activitats.

9.1. Difusió per la pàgina web de l'Ajuntament de Girona

La web de l'Ajuntament de Girona és un portal d'accés públic on la ciutadania pot conèixer la informació general sobre la ciutat i les accions que s'hi realitzen segons les competències municipals. El Servei de Protecció de la Salut disposa d'un espai dins la organització del web en el que es comparteix el conjunt d'actuacions, prestacions i serveis destinats a garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes alimentaris.

En aquest espai es publica la informació relacionada amb el Pla de Seguretat Alimentària, de les campanyes que s'impulsin des de l'administració o altres entitats i aquella d'especial interès per a les persones que treballen en l'àmbit dels establiments minoristes del sector alimentari i per la població en general. La informació publicada és manté contrastada amb fonts oficials i actualitzada.

9.2. Difusió per correu electrònic o mitjançant bustiada

Una de les vies de comunicació de la cultura de la seguretat alimentària és la del disseny i creació de material divulgatiu, com per exemple fulletons o tríptics, que donin suport a campanyes puntuals o periòdiques, en relació a aspectes que siguin d'interès de treballar i compartir-ne el coneixement amb els operadors i manipuladors dels establiments i activitats minoristes.

En aquests casos en els que la informació que es vol transmetre és relativa a la competència municipal de seguretat alimentària, entesa com una activitat pública o d'interès general i deslligada de tota activitat econòmica, se'n pot fer difusió mitjançant correu electrònic o bustiada.

9.3. Consultes i assessorament

Des del Servei de Protecció de la Salut, s'atenen als dubtes i consultes adreçats a l'Ajuntament, per part de les persones que treballen en les activitats alimentàries i de competència municipal,

de particulars o de determinats col·lectius. Les consultes poden arribar des de diferents vies: per la seu electrònica de l'Ajuntament, per correu electrònic, petició de visita presencial, trucada telefònica, etc. i es poden atendre de forma electrònica, telefònica o presencial.

Durant les inspeccions i en cas de que sigui d'interès per alguna de les parts, el personal inspector informa als treballadors presents en l'establiment sobre conceptes relacionats amb la innocuïtat dels aliments i es podrà entregar material divulgatiu que es cregui d'interès segons el tipus d'activitat. Com a annexos en els tràmits administratius que duguin a terme, es podrà compartir documentació d'interès.

També s'assessora en matèria d'higiene alimentària al personal que ho requereixi d'altres àrees de l'Ajuntament.

9.4. Formació

D'acord amb la normativa europea, és responsabilitat de les empreses alimentàries garantir que el personal que manipula aliments disposi d'una formació adequada en higiene i seguretat alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral. Per tant és la persona titular de l'establiment la responsable de la formació del personal manipulador, així com de posar a l'abast dels treballadors i treballadores les condicions adequades per a una correcta aplicació dels coneixements.

El personal manipulador és l'element fonamental en la higiene alimentària: ha de formar-se adequadament, conèixer i aplicar en tot moment les bones pràctiques de treball i ha de seguir les instruccions i normes de bones pràctiques establertes per l'establiment alimentari on treballa, a fi d'evitar riscos per a la salut del consumidor.

Les activitats formatives específicament adreçades al lloc de treball són l'eina habitual per aconseguir-ho, si bé n'hi ha d'altres, i han de contenir tots els aspectes teòrics i pràctics necessaris per al desenvolupament d'una correcta manipulació d'aliments.

Un dels objectius del Pla, és el de posar a l'abast o oferir informació sobre formació per als manipuladors de manera continuada, sensibilitzant i promocionant les pràctiques correctes d'higiene a l'hora de manipular aliments, per tal de millorar la seguretat alimentària dels productes alimentaris que es posen a l'abast de la població a la ciutat.

En el marc del present Pla de Seguretat Alimentària, es contempla el desenvolupament d'accions formatives definides en els Programes anuals, per prendre consciència de les bones pràctiques de manipulació i altres aspectes relacionats amb la higiene alimentària a partir de cursos de formació, xerrades i tallers a diferents col·lectius, entre d'altres activitats. Complementàriament,

es fa difusió de totes aquelles iniciatives que es duen a terme a la ciutat en relació a la cultura de seguretat alimentària.

9.5. Col·laboració interadministrativa

Des del Servei de Protecció de la Salut de l'Ajuntament de Girona es participa, com a representació de les entitats locals, en la **Comissió de seguretat alimentària i administració local** coordinada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. L'ACSA dóna suport a la coordinació de les actuacions de les administracions públiques catalanes competents en matèria de seguretat alimentària, i, per la pròpia casuística del món local, tan variada i diversa, des de l'any 2022 es va crear la Comissió com un espai de coordinació propi per al món local amb l'objectiu de reforçar aquesta coordinació i harmonitzar criteris. Es realitzen reunions de perfil tècnic en les que es tracten diferents temes relacionats amb la gestió de la seguretat alimentària competència de les entitats locals, i es fan propostes de millora tant a nivell municipal com supramunicipal per tal de suplir les necessitats i optimitzar els processos de vigilància i control.

Es preveu durant el desenvolupament del Pla que es puguin dur a terme actuacions amb d'altres administracions municipals i supramunicipals, per a col·laborar de forma participada o per intercanvi de coneixement.

En el propi Ajuntament, des del Servei de Protecció de la Salut s'impulsa la millora dels procediments i comunicació interna en matèria de seguretat alimentària.

10. Seguiment i avaluació del Pla

El present Pla de Seguretat Alimentària es revisa amb una freqüència anual, al finalitzar cada anualitat en inicis de l'any següent. El seguiment i avaluació del Pla es porta a terme mitjançant indicadors de seguiment definits i l'elaboració de la memòria anual de l'Ajuntament, i permet monitoritzar el seu compliment i tenir en compte aspectes a incloure en el Programa de vigilància i control de l'anualitat a iniciar.

S'ha de fer una revisió del Pla en el cas que es produeixi un canvi substancial en la normativa en matèria de salut pública sobre la qual se sustenta, principalment relacionada amb el registre i vigilància i control dels establiments minoristes de competència municipal. Tanmateix, alteracions importants en les condicions d'execució del Pla podrien igualment conduir a la seva revisió.

10.1. Revisió del Pla de Seguretat Alimentària

Per a la revisió del Pla s'utilitza un sistema d'indicadors definits com a eina per a avaluar el seu desenvolupament durant la seva vigència en els anys 2023-2026.

Es determinen indicadors de diferent tipologia segons la seva finalitat d'avaluació. Per una banda els indicadors relatius al Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació, els propis de valoració d'assoliment del Pla de Seguretat Alimentària i els relatius al resultat del Programa de vigilància i control anual.

Aquests indicadors queden definits en el document [F. Avaluació i seguiment Pla de Seguretat alimentària](#) i, sens perjudici que se'n puguin afegir de nous que puguin ser d'interès, aquests aporten informació sobre els següents aspectes:

Indicadors relacionats amb el Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació:

- Nombre d'establiments minoristes d'alimentació, altes i baixes.
- Declaracions responsables presentades i no presentades.
- Nombre d'activitats actives censades segons sector i activitat.
- Nombre d'activitats actives censades segons la seva classificació del risc.

Indicadors relacionats amb el grau d'assoliment del Pla de seguretat alimentària:

- Nombre d'inspeccions d'ofici, per denúncia i inspeccions de seguiment realitzades.
- Informes sanitaris preceptius expedits.
- Activitats i campanyes de formació i divulgació realitzades.
- Consultes i assessoraments realitzats.

Indicadors relacionats amb els resultats de l'execució dels Programes de vigilància i control anuals:

- Resultats de les inspeccions realitzades.
- Tipus d'infraccions comeses que deriven en expedient sancionador i mesures cautelars imposades.
- Desviacions detectades pel que fa a les instal·lacions i equips, higiene dels processos i autocontrols.

En el corresponent últim any del pla, s'ha de fer una valoració global de la seva execució que inclogui el grau d'assoliment dels objectius establerts, les dificultats trobades en la seva execució i les conclusions a què s'arribi a partir de les verificacions, i s'hi exposaran propostes de millora per a la redacció dels plans posteriors. En la valoració participarà la Comissió

10.1.1. Establiment de la Comissió Tècnica

Per tal de dur a terme la revisió del Pla de Seguretat Alimentària i els Programes anuals, es constituirà una "Comissió Tècnica" formada per el/la Cap d'àrea o Cap de secció que corresponguin al servei i el personal tècnic del Servei de Protecció de la Salut. Es podrà comptar amb la participació d'altre personal municipal, d'altres administracions o especialistes, en cas que es cregui necessari o d'interès.

Les funcions d'aquesta Comissió Tècnica seran les següents:

- Fer el seguiment i avaluar al llarg del període de vigència del Pla, el nivell de desenvolupament a partir de les dades obtingudes i els indicadors definits i de la informació complementària que aportin els tècnics de Protecció de la Salut.
- Avaluar la qualitat de les accions lligades als programes i al seu nivell d'assoliment.
- Avaluar la informació que es generi al llarg del desenvolupament del Pla i els Programes anuals, detectar les possibles mancances i elaborar propostes de millora.
- Donar conformitat a la proposta elaborada pel personal tècnic del Programa d'avaluació i control de l'anualitat següent.

La Comissió Tècnica s'haurà de reunir com a mínim anualment a inicis de cada any, i sempre que el context i el desenvolupament del Pla ho requereixi.

10.2. Memòria anual

L'Ajuntament de Girona elabora anualment la memòria per a cada àrea d'actuació, on es plasma de manera concreta i concisa, tota l'activitat ocorreguda al llarg de l'any per a cada àrea i subàrea, i es posa a disposició de la ciutadania mitjançant la seu electrònica.

En la memòria anual de l'àrea que correspon al Servei de Protecció de la Salut, es publiquen els resultats de la revisió del Pla de seguretat alimentària municipal i els seus Programes anuals associats, així com els principals indicadors calculats, es fa una avaluació del desenvolupament del Pla i s'explica quins són els resultats rellevants relatius a la competència municipal.

11. Documents relacionats

11.1. Annexos

- [F Cens Municipal dels establiments alimentaris del municipi de Girona](#)
- [I Tasques i funcions del Servei municipal de Protecció de la Salut](#)
- [I Inventari equips i pla de calibració](#)
- [I Avaluació del Risc](#)
- [I Diagrama procediment administratiu i sancionador](#)
- [F Avaluació i seguiment Pla de Seguretat alimentària](#)

11.2. Fitxa normativa per sectors

- [Sector 01. Carn i Derivats](#)
- [Sector 02. Peix i Derivats](#)
- [Sector 03. Ous i Derivats](#)
- [Sector 04. Llet i Derivats](#)
- [Sector 05. Greixos comestibles](#)
- [Sector 06. Farines i Derivats](#)
- [Sector 07. Vegetals i Derivats](#)
- [Sector 08. Edulcorants](#)
- [Sector 10. Aliments estimulants](#)
- [Sector 11. Menjars preparats](#)
- [Sector 14. Gelats i orxates](#)
- [Sector 16. Begudes alcohòliques](#)
- [Sector 19. Establiments polivalents](#)

11.3. Documentació relacionada amb el procediment administratiu

- [R01 Diligència](#)
- [R02 Informe tècnic – Requeriment per no conformitats](#)
- [R03 Informe tècnic – Incoació procediment sancionador](#)
- [R04 Informe tècnic - Tancament d'expedient](#)