

# *PROGRAMA DE VIGILÀNCIA I CONTROL 2023*

*PLA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL 2023-2026*

*Servei de Protecció de la Salut*

*Ajuntament de Girona | Plaça del Vi, 1, 17004 Girona (GIRONA)*

# ÍNDEX

<b>1. Antecedents i justificació.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Objecte .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Abast i durada del Programa.....</b>	<b>2</b>
<b>4. Definició del Programa de vigilància i control .....</b>	<b>3</b>
4.1. Establiments objecte d'inspecció .....	3
4.2. Recursos disponibles.....	4
4.2.1. Recursos materials .....	4
4.2.2. Recursos humans .....	5
4.3. Metodologia per a la definició del Programa de vigilància i control .....	6
4.3.1. Anàlisi del risc .....	6
4.4. Inspeccions d'ofici.....	6
4.4.1. Selecció dels establiments alimentaris:.....	6
4.5. Inspeccions per denúncies i alertes alimentàries .....	8
4.6. Inspeccions de seguiment .....	9
4.7. Calendari d'inspeccions.....	10
<b>5. Procediment per a l'execució del Programa de vigilància i control .....</b>	<b>11</b>
5.1. Resultat de les inspeccions i règim sancionador .....	11
5.1.1. Acta d'inspecció.....	11
5.1.2. Requeriments .....	12
5.1.3. Mesures cautelars .....	12
5.1.4. Procediment sancionador .....	12
<b>6. Divulgació i comunicació de la cultura de seguretat alimentària .....</b>	<b>13</b>
<b>7. Documents relacionats.....</b>	<b>15</b>
7.1. Annexos .....	15

## 1. Antecedents i justificació

El Ple municipal en sessió de data 14 de novembre de 2022 va aprovar inicialment el “Pla de seguretat alimentària municipal” (en endavant, el Pla) pel període 2023-2026, amb l’objectiu principal de garantir que els establiments minoristes d’alimentació de la ciutat compleixin amb els requisits de higienicosanitaris exigits per la normativa vigent, per així millorar la qualitat de vida dels ciutadans i fomentar la protecció de la salut.

Aquest acord fou publicat al BOP del 12/12/2022 i finalitzat el període d’exposició pública de 30 dies aquest va esdevenir definitiu, atès que no es van presentar al·legacions.

## 2. Objecte

El present Programa de vigilància i control 2023, (en endavant, el Programa) s’ha elaborat segons el que estableix el Pla de seguretat alimentària municipal període 2023-2026 i constitueix l’instrument que en desenvolupa la funció inspectora als establiments de competència municipal, entre d’altres aspectes específics que requereixen d’una major concreció, durant l’any 2023.

El programa té per objecte programar, coordinar i planificar les inspeccions en matèria de seguretat alimentària i innocuïtat dels aliments i activitats relacionades amb el Pla, que es realitzaran durant l’any 2023 a aquells establiments minoristes que hagin comunicat la seva activitat relacionada amb productes alimentaris i es trobin en actiu, així com totes aquelles activitats i iniciatives que es duguin a terme des del Servei de Protecció de la Salut (en endavant, Servei) en relació a la seguretat alimentària, en desenvolupament d’allò establert al Pla.

## 3. Abast i durada del Programa

Aquest Programa abasta les inspeccions a realitzar d’acord als establiments i activitats minoristes d’alimentació que siguin de competència municipal segons el Pla i que es trobin en actiu durant l’any 2023, i les accions planificades en matèria de seguretat alimentària per a la mateixa anualitat.

El Programa s’executarà durant l’any 2023 i té una durada d’un any.

## 4. Definició del Programa de vigilància i control

La implementació del present Programa dins el marc del Pla de seguretat alimentària municipal, constitueix un pilar fonamental del sistema de control oficial dels aliments que 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.

Amb aquest objectiu, en el present Programa s'ha dissenyat seguint una metodologia que parteix de la informació derivada del Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació i que permet prioritzar, de forma senzilla, les activitats que s'han de verificar durant el seu any d'aplicació, en funció del seu potencial risc davant la protecció de la salut dels ciutadans i ciutadanes de la ciutat en relació a la innocuïtat dels aliments com a principal criteri.

S'ha considerat que aquesta metodologia porti la màxima objectivitat possible, sense oblidar les particularitats i necessitats del municipi. En aquest sentit, també s'han tingut en compte criteris específics per prioritzar les activitats a les que es destinen les inspeccions.

### 4.1. Establiments objecte d'inspecció

L'àmbit d'aplicació del Programa són els establiments o activitats minoristes d'alimentació del municipi de Girona que donen compliment als criteris de territorialitat i marginalitat definits segons els [Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya](#), comunicats al Servei de Protecció de la Salut de l'Ajuntament mitjançant la Declaració responsable en matèria de seguretat alimentària i a partir de la qual s'inscriuen posteriorment al Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació.

Les intervencions en matèria de seguretat alimentària es dirigeixen als següents sectors:

- a) Restauració comercial
- b) Establiments minoristes d'alimentació (sedentaris i ambulants)
- c) Producció d'àmbit local
- d) Transport d'aliments
- e) Altres serveis públics o privats

Durant l'any 2022 per tal de crear i actualitzar el Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació, s'han tramitat requeriments als titulars dels establiments dels quals no es disposava de la Declaració responsable en matèria de seguretat alimentària necessària per al manteniment actualitzat del registre i per a la correcta realització de l'anàlisi del risc per a cada establiment en concret.

En el present Programa a desenvolupar durant l'any 2023, es prioritza, per a la realització de les inspeccions d'ofici, aquells establiments dels quals encara no es disposa de la Declaració responsable en matèria de seguretat alimentària actualitzada al tancament de l'any 2022, tal com es detalla en el punt [4.4.1 Selecció dels establiments alimentaris](#) del present Programa.

## 4.2. Recursos disponibles

Es defineixen en aquest apartat els recursos dels quals disposa el Servei de Protecció de la Salut per al desenvolupament del present Programa de vigilància i control 2023.

### 4.2.1. Recursos materials

Com a programari necessari de gestió de dades de l'Ajuntament per tal d'administrar la informació obtinguda durant el desenvolupament del Pla i la gestió d'expedients, s'utilitza el SIAGI. Aquest programa també permet administrar i gestionar correctament la informació relacionada amb el Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació per al seu manteniment i obtenció oficial del cens, juntament amb el format de treball [F Registre municipal dels establiments alimentaris de Girona](#), utilitzat prèviament per el personal del Servei de Protecció de la Salut per a la gestió de la informació derivada de l'establiment del cens.

Segons el disposat al Pla de Seguretat Alimentària, per a una adequada funció inspectora, es disposa de sondes de temperatura per a equips i aliments o mesuradors de la qualitat de l'oli de fregir, correctament calibrats (veure [I Inventari equips i pla de calibració](#)), els quals permeten fer mesures in situ en els establiments i activitats objecte del control oficial. Així mateix, s'utilitza la càmera fotogràfica del dispositiu mòbil de treball per a la redacció de reportatges fotogràfics que s'incloguin en els expedients administratius.

El personal inspector utilitza checklists interns i altres documents no oficials com a suport per a la bona execució de la inspecció, i disposa de fulls d'acta d'inspecció, on es recullen les constatacions del personal inspector i tot allò que es creu d'interès durant la comprovació del compliment de la normativa de salut.

Actualment s'està valorant d'utilitzar l'aplicació i procediments dissenyats per l'Agència de Salut Pública de Barcelona per a la realització d'inspeccions higienicosanitàries i el seu seguiment. S'ha assistit a una jornada informativa i internament des de la Secció de Protecció de la Salut, s'està treballant per implementar-lo durant el present any 2023 i poder agilitzar la tasca inspectora, a més d'uniformar criteris amb l'ASPB i demés administracions locals que s'adhereixin al projecte.

#### 4.2.2. Recursos humans

El personal que realitza les actuacions d'inspecció en seguretat alimentària és el personal adscrit a la subàrea de Medi Ambient de l'Ajuntament i a la Secció de Protecció de la Salut amb un perfil inspector. No obstant, també hi intervé personal de suport, com agents ambientals, personal administratiu, tècnic i jurídic.

El Servei de Protecció de la Salut de l'Ajuntament disposa de dues tècniques competents per a l'execució del present Programa amb la següent disponibilitat de dedicació:

Personal	Dedicació de la jornada de treball
Tècnica A2	50 %
Tècnica A1	10 % en funció de les necessitats del Servei.

Taula 1. Recursos humans Secció Protecció de la Salut

En funció de la durada mitjana estimada per cada inspecció de seguretat alimentària i la posterior tramitació d'expedients i documents relacionats, la previsió d'hores de dedicació per a la funció inspectora és la següent:

Concepte	Recursos humans necessaris	Temps previst de mitjana
Realització de la Inspecció i desplaçament	1 Tècnic Protecció de la Salut	2-3 hores
	1 Agent ambiental	1-2 hores
Tramitació d'expedient i informes relacionats	1 Tècnic Protecció de la Salut	2 hores

Taula 2. Hores de dedicació per a la funció inspectora.

Per a la tramitació de procediments sancionadors, es preveu que hi intervingui posteriorment la secretària i instructor assignats per a cada expedient sancionador.

### 4.3. Metodologia per a la definició del Programa de vigilància i control

A continuació s'especifica quina és la metodologia utilitzada per dissenyar la planificació del Programa, per a la correcta execució de la funció inspectora.

#### 4.3.1. Anàlisi del risc

La classificació dels establiments alimentaris en funció del risc es realitza segons la instrucció [F Criteris d'avaluació del risc](#), en la que es defineixen les puntuacions que s'atorguen a cada mòdul que s'utilitza com a criteri de valoració (Secció, Activitat, Manipulació i Distribució),

Segons l'especificat en les instruccions i documents que defineixen l'anàlisi del risc, amb la informació inclosa en la Declaració responsable en matèria de seguretat alimentària que revisa el personal del Servei, es puntua cada establiment per separat. En base a la codificació del Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (veure [F Registre Municipal dels establiments alimentaris de Girona](#)) segons els criteris d'avaluació del risc definits en el document, els establiments obtenen una classificació final indicant el seu potencial risc en termes d'innocuitat dels aliments.

Per aquells establiments dels qual no es tingui la informació completa dels quatre paràmetres objectes de codificació segons la instrucció [F Criteris d'avaluació del risc](#), es calcula una aproximació del seu risc a partir dels resultats del sector i activitat, segons la descripció de l'activitat disponible en la base de dades d'Activitats inclosa en el programari informàtic de gestió actual (SIAGI).

### 4.4. Inspeccions d'ofici

Les inspeccions d'ofici es planifiquen d'acord els recursos previstos per l'any 2023 al Servei de Protecció de la Salut i s'escullen segons els criteris detallats en el punt següent [4.4.1. Selecció dels establiments alimentaris](#).

Segons els medis disponibles del servei de Protecció de la salut, es preveu realitzar durant l'any 2023, **24 inspeccions d'ofici**, distribuïdes tal com s'indica en el punt [4.7 Calendari d'inspeccions](#) del present Programa.

#### 4.4.1. Selecció dels establiments alimentaris:

Per a la selecció dels establiments on es realitzaran les inspeccions s'estableix un sistema de selecció objectiu a partir del resultat del risc alimentari del tipus d'activitat, i es

distribueixen les inspeccions segons aquest resultat d'anàlisi del risc en els següents percentatges:

Resultat risc	Percentatge d'establiments a inspeccionar
Alt	55 %
Mig	30 %
Baix	15 %

Taula 3. Percentatges d'establiments a inspeccionar segons el risc.

S'assegura distribuir les inspeccions realitzades amb una cobertura més gran de la funció inspectora en aquelles activitats amb un risc alt, les quals per la seva tipologia, tipus d'elaboració i distribució, amb la incidència que aquests aspectes tenen sobre la seguretat alimentària, poden suposar un risc més imminent per a la salut pública i implica un sistema de vigilància més rigorós.

Per a la selecció dels establiments de forma objectiva, s'utilitza el llistat d'establiments minoristes d'alimentació actius, disponibles al [F Registre municipal dels establiments alimentaris de Girona](#). No s'utilitza la base de dades oficial de SIAGI d'obtenció del Registre, per no trobar-se a data d'avui complet amb tota la informació actualitzada per a tots els establiments.

Per al present Programa d'avaluació i control de l'any 2023, i amb la finalitat de tenir el Registre municipal d'establiments minoristes alimentaris actualitzat i un màxim control del risc alimentari present a la ciutat, es tindran en compte com a criteri principal de selecció, aquells establiments als que els hi manca la presentació de la Declaració responsable en matèria de seguretat alimentària.

Es realitzen fórmules de funció aleatòria a partir del programari Microsoft Excel o equivalent, per a seleccionar aleatòriament els establiments on es duen a terme les inspeccions. Es té en compte al mateix temps, complir el percentatge de distribució de la funció inspectora definit prèviament segons si l'activitat és de risc alt, mig i baix, i incloure aquells establiments que es creguin convenients i que coincideixin amb els criteris específics definits en el punt [4.1. Establiments objecte d'inspecció](#) del present Programa.

Es podran prioritzar també en la selecció dels establiments alimentaris per a la realització de la funció inspectora, aquells establiments que hagin de ser inspeccionats resultants de l'aplicació de l'anàlisi del risc propi de la secció d'Activitats de la subàrea Urbanisme i el seu càlcul de la funció aleatòria, sempre que siguin d'interès per a la Secció de Protecció de la



Salut i respectant els percentatges definits en la Taula 3 d'aquest mateix apartat. D'aquesta manera es pretén agrupar les inspeccions de l'Ajuntament als establiments, per a millorar l'eficàcia i coordinació entre les diferents seccions, a part de compartir coneixement. Els establiments que es decideixin inspeccionar conjuntament substituiran aquells de la mateixa tipologia que hagin resultat de l'anàlisi del risc i selecció aleatòria propi del present Programa.

En el document [F Seguiment expedients de seguretat alimentària](#), es trobaran disponibles els establiments i activitats alimentàries que han resultat de la selecció i que són objecte de control oficial. Aquest mateix document permet al personal tècnic del Servei de Protecció de la Salut fer seguiment dels expedients en tramitació.

La competència municipal, a part dels establiments sedentaris de la ciutat, inclou els tipus d'activitats alimentàries següents:

- Parades mercats sedentaris.
- Parades ambulants.
- Activitats extraordinàries: fires, festivals, etc.

Per al 2023 es preveu realitzar les següents actuacions en referència a aquest tipus d'activitats:

- Identificació de les activitats d'aquestes tipologies que es troben a la ciutat i aquelles que es donen de forma extraordinària, definició de les seves característiques i identificació de riscos.
- Aprofundir en l'organització dels mercats sedentaris en espais municipals, definició de competències i responsabilitats.
- Millora de la comunicació i tramitació interna amb les àrees relacionades amb els diferents tipus d'autoritzacions d'activitats i d'organització dels actes que continguin manipulació dels aliments, com són Promoció Econòmica i Urbanisme, entre d'altres.

La realització d'aquestes tasques d'anàlisi previ ens permetrà tenir un coneixement complet del funcionament de les activitats alimentàries i dissenyar un pla d'inspeccions d'aplicació entre d'altres actuacions, com per exemple formacions destinades als diferents operadors alimentaris.

#### 4.5. Inspeccions per denúncies i alertes alimentàries

En els casos en què un tercer posa en coneixement de l'Ajuntament alguna irregularitat que pot posar en risc la salut pública, aquesta es gestiona segons els elements de prova i criteri tècnic, i l'establiment pot ser objecte d'inspecció higienicosanitària per part del Servei de Protecció de la Salut. Aquestes es prioritzaran davant les inspeccions d'ofici.

En cas de que el tercer es tracti d'una autoritat sanitària competent, com per exemple la Policia Municipal o altres administracions supramunicipals, i realitzi alguna actuació a l'establiment (per ex. aixecament d'acta, mesures cautelars, etc.), aquesta ha d'informar al Servei de Protecció de la Salut per a que prengui les mesures que s'escaiguin segons la normativa i el Pla de Seguretat alimentària vigent, i dugui a terme la gestió i seguiment de l'expedient corresponent.

En cas de declaració de brots per toxiinfecció (TIA) per part del Servei d'Epidemiologia, es realitzarà el procediment en col·laboració amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Segons l'històric del registre d'expedients, durant el darrer any complet corresponent al 2022, es van iniciar 11 expedients corresponents a denúncies i alertes alimentàries: 7 degudes a denúncies trameses per la Generalitat de Catalunya, de les quals 4 estan relacionats amb la declaració de brots TIA; 2 per actuacions derivades de la bústia d'avisos procedents dels ciutadans i 2 derivades d'una minuta de la policia municipal per motius de denúncia. Aquest resultat es pren de referència a l'hora de contemplar-ho al calendari anual d'inspeccions del present Programa per l'any 2023 (*Taula 5*).

#### 4.6. Inspeccions de seguiment

Les inspeccions de seguiment poden tenir diferents finalitats segons el resultat de la primera inspecció. Es poden realitzar segones inspeccions i aquelles que siguin necessàries, per part del personal de Protecció de la Salut, incloent els Agents ambientals de l'àrea, en els casos següents:

- Quan la inspecció inicial a l'establiment hagi estat originada per una denúncia i/o alerta alimentària.
- Quan s'hagin imposat mesures cautelars o s'hagi iniciat un procediment sancionador, i calgui fer-ne el seguiment.
- Quan es consideri oportú en cas de no conformitats resultants de la inspecció, que es cregui que puguin esdevenir una infracció segons la Llei 18/2009 de Salut pública o altres normatives aplicables.

Les inspeccions de seguiment no són planificables, ja que el seu nombre depèn dels resultats de les inspeccions inicials i de les casuístiques que es puguin donar. Tot i així, es

considera una previsió que un 30% del total de les inspeccions d'ofici i inspeccions per denúncia i alertes alimentàries generin almenys una inspecció de seguiment.

#### 4.7. Calendari d'inspeccions

Per tal de portar a terme el present Programa es preveu distribuir les inspeccions d'ofici segons els calendari següent:

Trimestre 2023	Nombre d'inspeccions d'ofici
1r Trimestre	4
2n Trimestre	8
3r Trimestre	5
4rt Trimestre	7
<b>TOTAL</b>	<b>24</b>

Taula 4. Distribució de les inspeccions durant l'any 2023.

Es planifiquen una menor nombre d'inspeccions en dos dels trimestres per, en el cas del primer trimestre, preveure un temps per a l'aprovació del present Programa, i en el cas el cas del tercer trimestre, tenir en compte el període habitual d'absència del personal tècnic per les vacances d'estiu.

Una vegada es disposa de la planificació d'actuacions, cal determinar quines activitats en concret s'han de verificar i en quin ordre.

	Risc	Previsió	Nombre d'inspeccions anuals
Inspeccions d'ofici (primeres inspeccions)	Alt	55% del total	14
	Mig	30% del total	7
	Baix	15% del total	3
Inspeccions per denúncia i alertes alimentàries		Segons històric del darrer any complet (2022)	11
Inspeccions de seguiment		30% del total de les inspeccions d'ofici + inspeccions per denúncia	11
<b>TOTAL d'inspeccions realitzades</b>			<b>46</b>

Taula 5. Previsió d'inspeccions durant l'any 2023.

En total, tenint en compte les inspeccions d'ofici i les inspeccions derivades de denúncies i alertes alimentàries, es preveu visitar **35 establiments alimentaris** des del Servei de

Protecció de la Salut, els quals suposen aproximadament un **3,5% del total d'establiments minoristes d'alimentació** que consten actualment en el Registre municipal.

No s'han contemplat en aquesta taula les inspeccions que puguin realitzar autoritats municipals no adscrites en la secció de Protecció de la Salut, com per exemple la Policia Municipal, en el cas de possibles alertes alimentàries o campanyes específiques en l'àmbit de la seguretat alimentària. En canvi, si que es gestionaran els expedients i es tindran en compte en les estadístiques anuals en la revisió del present Programa.

## 5. Procediment per a l'execució del Programa de vigilància i control

Les inspeccions es duen a terme de forma general sense previ avís al titular ni al personal de l'establiment, i es realitzen per part del personal tècnic de Protecció de la Salut, preferiblement acompanyades dels agents ambientals de l'àrea o d'alguna altra persona de la subàrea o altres àrees interessades.

Durant les inspeccions es revisarà el compliment de la normativa sanitària aplicable en relació a:

- 1) Condicions de les instal·lacions i equipament
- 2) Higiene del procés
- 3) Autocontrols

Es podran aplicar els procediments dissenyats per l'Agència de Salut Pública de Barcelona.

### 5.1. Resultat de les inspeccions i règim sancionador

Un cop es realitzi la inspecció, el resultat de la mateixa podrà ser favorable o amb detecció de no conformitats o incompliments segons el que estableix el Pla de Seguretat alimentària.

#### 5.1.1. Acta d'inspecció

En cas de que la inspecció obtingui un resultat favorable, s'aixecarà acta d'inspecció per a deixar-ne constància i incloure-la a l'expedient que correspongui.

En cas de que es detectin no conformitats o incompliments en matèria higienicosanitària, s'aixecarà l'acta d'inspecció on es recullin les constatacions del personal inspector en referència a les desviacions detectades i en general, al que es cregui d'interès durant la comprovació del compliment de la normativa de salut. En l'acta es deixarà constància de la

obligació del titular a resoldre les no conformitats detectades durant la inspecció, sense especificar un termini de resolució de les mateixes.

Les actes es poden acompanyar d'un reportatge fotogràfic realitzat durant la inspecció.

#### 5.1.2. Requeriments

En cas de detecció de no conformitats que segons la normativa sanitària aplicable i criteri tècnic, puguin esdevenir un potencial perill per la salut pública, s'obrirà expedient propi per tramitar el corresponent informe tècnic, a més dels documents que es creguin complementaris.

Aquest informe pot esdevenir un requeriment administratiu amb resolució per Decret d'Alcaldia, en el que es demana al responsable de l'establiment l'esmena de les no conformitats amb un termini específic de correcció i acreditació, sens perjudici de que es puguin imposar multes coercitives en cas del seu incompliment.

Segons criteri tècnic, es podran realitzar inspeccions de seguiment.

#### 5.1.3. Mesures cautelars

En cas de que el personal inspector ho consideri necessari, degut a que les irregularitats detectades suposin un risc imminent per a la salut de les persones, es poden imposar mesures cautelars segons el que es disposa en el Pla de Seguretat alimentària municipal i d'acord amb el previst en la Llei 18/2009 de salut pública, i se'n deixa constància a l'acta. Així mateix s'indicarà al titular que pot comunicar al Servei de Protecció de la Salut que s'ha dut a terme la correcció de les no conformitats objecte de l'aplicació de les mesures cautelars, mitjançant un correu electrònic a l'adreça [protecciosalut@aigirona.cat](mailto:protecciosalut@aigirona.cat), per tal de procedir amb l'aixecament de les mateixes en cas de que sigui constatat.

Les mesures cautelars es ratificaran per resolució i es notificaran mitjançant el lliurament en mà per part de la Policia Municipal i un tècnic de Protecció de la Salut si s'escau.

Es podrà demanar col·laboració a la Policia Municipal mitjançant petició interna tal com s'indica en el Pla de Seguretat Alimentària.

#### 5.1.4. Procediment sancionador

En cas de que es detectin incompliments de la normativa sanitària vigent que puguin derivar en la corresponent incoació d'un procediment sancionador, es deixarà constància a l'acta.

El personal tècnic realitza un informe d'incoació per a l'inici d'un expedient sancionador, proposant la qualificació de la infracció fent referència a la normativa vigent, amb els seus corresponents graduants si aplica, i la sanció a aplicar segons la mateixa normativa.

El procediment sancionador es desenvoluparà segons el criteri de l'instructor nomenat per a la gestió de l'expedient, i la gestió administrativa del procés la realitzarà el/la secretari/a que es nomeni.

## 6. Divulgació i comunicació de la cultura de seguretat alimentària

Durant l'any 2023 es preveu la realització de diferents accions per a l'impuls de la cultura de seguretat alimentària a la ciutat, tan per part dels minoristes dedicats al sector, com per a un major coneixement de la ciutadania. A continuació, es descriuen les accions, sens perjudici de que n'hi puguin haver d'altres que s'inclouin posteriorment i que quedaran recollides a la memòria i revisió del Pla de Seguretat Alimentària i present Programa anual.

Accions previstes:

- 1) Apartat web de seguretat alimentària de l'Ajuntament de Girona: Creació de l'apartat web del Servei de Protecció de la Salut, específic de seguretat alimentària, amb informació sobre el Pla, el Registre municipal d'establiments minoristes, informació d'interès per als responsables dels establiments i els consumidors i sobre la oferta disponible de formacions i altres activitats de divulgació i coneixement sobre la matèria.
- 2) Difondre guies incloses en les resolucions i altres comunicacions administratives: Incloure guies i altres documents relacionats amb la innocuïtat dels aliments aprofitant la tramitació administrativa, que es creguin d'interès per a cada activitat en qüestió i segons el que s'hagi detectat en les inspeccions o altres orígens.
- 3) Compartir informació amb gremis i entitats del sector alimentari: Establir una comunicació activa amb els gremis i entitats relacionades. Informar sobre el Pla de Seguretat Alimentària i les seves afectacions, i comunicar totes les accions divulgatives que es duguin a terme segons cada sector específic. D'igual manera, poder obtenir informació o rebre retorn dels gremis en qüestions relacionades.
- 4) Campanyes informatives específiques (per exemple la Festa del Xai): Disseny i divulgació de campanyes per transmetre informació específica relativa als minoristes d'alimentació, festivitats o alertes que puguin tenir una incidència en la salut de les persones. El format es definirà segons l'acció a dur a terme i els destinataris.

- 5) Difusió de formació en seguretat alimentària: Pels canals de difusió disponibles, es preveu difondre les formacions disponibles en seguretat alimentària i bones pràctiques per a responsables i demés operadors alimentaris, focalitzant especialment en els professionals del sector.
- 6) Formació als mercats municipals: Es preveu per al 2023 la planificació i execució inicial de formacions sobre seguretat alimentària als mercats municipals. Per a la seva realització, es requerirà la coordinació amb la secció de l'Ajuntament responsable de la seva gestió, i la revisió de l'estat actual de la competència municipal de protecció de la salut en aquests espais amb una organització i casuística especial.
- 7) Xerrada de bones pràctiques d'higiene a les entitats de barraques per les Fires de Sant Narcís: Anualment es realitza una xerrada sobre les bones pràctiques d'higiene i seguretat alimentària en les parades de venda d'aliments i begudes que s'instal·len a la Copa durant les Fires de Sant Narcís. La xerrada la duu a terme el Servei de Protecció de la Salut coordinada amb la secció de Cultura que gestiona els actes.
- 8) Planificar accions amb les escoles i casals: Durant el 2023 es vol iniciar el contacte amb les escoles i casals de competència municipal que disposin de cuina i/o servei de menjador, per conèixer les diferents casuístiques i plantejar les possibles accions de millora que es puguin implantar. Aquesta diagnosi inicial permetrà realitzar accions específiques en el futur, així com assessorar als serveis municipals implicats en la contractació dels serveis externs.
- 9) Formació per a personal de la secció de Protecció de la Salut: Per a un desenvolupament òptim de la funció inspectora, es preveu la realització d'una formació externa per al personal de Protecció de la Salut i del personal relacionat, focalitzada les habilitats i competències del personal inspector i en sectors específics d'especial criticitat, per tal de maximitzar l'efectivitat, l'objectivitat i la bona execució de les inspeccions en seguretat alimentària dels establiments minoristes competència dels ens locals.
- 10) Assistència a jornades i activitats d'interès i subscripció a butlletins oficial: Durant l'any i segons la disponibilitat, el personal tècnic del Servei de Protecció de la Salut assistirà de forma presencial o telemàtica a formacions, jornades, actes, etc. que es convoquin i que siguin d'interès per a la millora de l'execució de la competència. També es realitza la subscripció a butlletins d'organismes oficials i entitats relacionades. D'aquesta manera es preveu mantenir un nivell elevat de coneixement d'informació actualitzada del personal, per tal de poder i proposar millores en el servei.
- 11) Participació en la Comissió tècnica de seguretat alimentària i administració local i d'altres possibles espais de discussió tècnica que es puguin dur a terme.

## 7. Documents relacionats

### 7.1. Annexos

- [F Criteris d'avaluació del risc](#)
- [F Seguiment expedients de seguretat alimentària](#)
- [F Selecció establiments inspeccions d'ofici 2023](#)