

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA I CONTROL 2025

PLA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL 2023-2026

Secció de Protecció de la Salut

Febrer 2025

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

ÍNDEX

1.	<i>Antecedents i justificació</i>	2
2.	<i>Objecte</i>	2
3.	<i>Abast i durada del Programa</i>	2
4.	<i>Definició del Programa de vigilància i control</i>	3
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	9
4.7.1.	Campanya de qualitat de l'oli de fregir	Error! No s'ha definit el marcador.
5.	<i>Procediment per a l'execució del Programa de vigilància i control</i>	10
5.1.	Resultat de les inspeccions i règim sancionador	11
5.1.1.	Acta d'inspecció	11
5.1.2.	Gestió d'expedients	11
5.1.3.	Multes coercitives	11
5.1.4.	Mesures cautelars	11
5.1.5.	Procediment sancionador	12
5.2.	Taxa d'inspecció	12
6.	<i>Divulgació i comunicació de la cultura de seguretat alimentària</i>	12
7.	<i>Documents relacionats</i>	14
7.1.	Annexos	14

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 2025, (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 2025.

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 2025 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 de la Secció de Protecció de la Salut (en endavant, Secció) 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 en l’any 2025, i les accions planificades en matèria de seguretat alimentària per a la mateixa anualitat.

El Programa s’executarà durant l’any 2025 i compta amb una vigència de fins al 31 de desembre de 2025.

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 aporti 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 definits pel Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall. Els establiments i minoristes comuniquen la tipologia i característiques de la seva activitats al Servei de Protecció de la Salut de l'Ajuntament mitjançant la Declaració responsable en matèria de salut alimentària (en endavant DR-SA), a partir de la qual s'inscriuen posteriorment al Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació i se'ls codifica segons els Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya, actualment en revisió.

Les intervencions en matèria de seguretat alimentària es dirigeixen als sectors de competència municipal que estableix el Reial Decret 1021/2022 en l'article 2 punt 2:

"Establiments en els que es duu a terme la manipulació, preparació, elaboració o transformació d'aliments i el seu emmagatzematge en el punt de venda o entrega a la persona consumidora final o a una col·lectivitat, in situ o a distància. S'hi inclouen els locals ambulants o provisionals (com carpes, paradetes i vehicles de venda ambulant), els magatzems de suport i les instal·lacions en què amb caràcter principal es realitzin operacions de venda a la persona consumidora final, així com establiments de restauració i hostaleria.

Queden excloses les explotacions en què es realitzi venda directa de productes primaris i els llocs on es duguin a terme operacions de manipulació, preparació, emmagatzematge i subministrament ocasional d'aliments per particulars en esdeveniments com ara celebracions religioses, escolars, benèfiques o municipals."

Per tal de mantenir actualitzat el Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació, es treballa en continu per l'actualització de la informació mitjançant la Declaració responsable i es tramiten requeriments als titulars dels establiments dels quals no se'n disposa. D'aquesta forma es manté actualitzat el registre i es pot realitzar correctament l'anàlisi del risc per a cada establiment en concret.

En el present Programa a desenvolupar durant l'any 2025, es prioritzen per a la realització de les inspeccions d'ofici, aquells establiments dels quals encara no es disposa de la Declaració responsable en matèria de salut alimentària en el moment de la selecció dels establiments, entre d'altres criteris que queden detallats 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 2025.

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 i el RITA. Aquest programari intern 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 pel personal del Servei de Protecció de la Salut per a la gestió diària 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 termòmetres i sondes associades per a equips i aliments i un mesurador de compostos polars per conèixer 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. A finals del 2025 aquests equips de mesura s'hauran de verificar externament per tal d'assegurar el seu correcte funcionament.

Per a les inspeccions en les que es consideri necessari, el Servei disposa de material d'un sol ús per cobrir la roba de carrer i cabells, com són gorros, bates i peücs.

Durant l'any 2025 i avançant en la transformació digital de la funció inspectora, es preveu disposar del programari informàtic MoreApp, per tal d'utilitzar l'aplicació i procediments dissenyats per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) per a la realització d'inspeccions higienicosanitàries i el seu seguiment. La seva utilització durant l'any 2024 ha permès avançar cap a la digitalització del control oficial i el compliment del principi d'eficiència que regeix a l'administració pública, entre molt d'altres beneficis. Per poder materialitzar el pas al món digital es disposa de 4 tauletes de la Secció de Protecció de la salut amb les que es realitzen les inspeccions. Amb el protocol d'actuació de l'ASPB implementat,

es realitzen les actes en format digital i s'envien a l'administrat en el moment de la inspecció. El programa també ha de permetre extreure dades

En cas de realitzar les actes en format paper per indisposició del programari informàtic d'inspecció, 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 i possibles incompliments de la normativa de salut d'acord amb la bona execució de la funció inspectora. Així mateix, s'utilitza la càmera fotogràfica del dispositiu mòbil de treball per a la redacció de reportatges fotogràfics que s'inclouen en els expedients administratius en cas que les actes es realitzin en paper.

4.2.2. Recursos humans

El personal que realitza les actuacions d'inspecció en seguretat alimentària és el personal adscrit a la Secció de Qualitat ambiental i Protecció de la Salut de la Subàrea d'Acció climàtica amb un perfil inspector. No obstant, també hi intervé personal de suport, com els inspectors ambientals de l'Àrea, personal administratiu, tècnic i jurídic.

La Secció en l'àmbit 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 prevista per al 2025:

Personal	Dedicació de la jornada de treball
Tècnica A2	50 %
Tècnica A1	15 %

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 Tècnica Protecció de la Salut	2-3 hores
	1 Inspector/a ambiental	1-2 hores
Tramitació d'expedient i informes relacionats	1 Tècnica 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 actuals, amb la informació inclosa en la Declaració responsable en matèria de salut alimentària que revisa el personal de la Secció, 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 objecte 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).

Hi ha previst que es revisi el document Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya, i a partir d'aquí puguem adaptar el nostre propi anàlisi del risc al RD 1021/2022 i d'acord amb l'avaluació del risc plantejada al PNCOCA 2021-2025.

4.4. Inspeccions d'ofici

Les inspeccions d'ofici es planifiquen d'acord els recursos previstos per l'any 2025 al Servei de Protecció de la Salut i l'històric de les inspeccions realitzades en els anys anteriors. Els establiments objecte d'inspecció 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 2024, **44 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, 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 a la base de dades del SIAGI com a registre oficial o a l'excel de treball [F Registre municipal dels establiments alimentaris de Girona](#).

Per al present Programa d'avaluació i control de l'any 2025, es tindran en compte els següents criteris de selecció:

- Les inspeccions es distribuïran segons el resultat del risc i el percentatge definit d'acord amb la *Taula 3*.
- El 50% dels establiments seleccionats seran aquells als que els hi manca la presentació de la Declaració responsable en matèria de salut alimentària, amb la finalitat de tenir el Registre municipal d'establiments minoristes alimentaris actualitzat i un màxim control del risc alimentari present a la ciutat. El 50% restant d'establiments a seleccionar s'escolliran entre la resta d'establiments que si que han presentat la DR-SA en algun moment des de la seva obertura.
- S'inclouran directament aquells establiments que restin pendents d'inspeccionar i que van resultar seleccionats en el Programa de Vigilància i Control 2024.
- S'exclouran els establiments que hagin estat objecte de control oficial des de l'any 2022, excepte els que hagin tingut un episodi confirmat de brot de toxïinfecció alimentària dins aquest període i/o que hagin estat objecte d'un expedient sancionador.
- Vist el nombre d'inspeccions realitzades l'any 2024 i la disponibilitat de recursos humans de la Secció previstos per l'any 2025, és d'interès prioritzar les inspeccions en establiments de risc alt i mig on es desenvolupi una manipulació d'aliments més complexa. Per aquest motiu, s'exclouran els establiments que realitzin com a activitat principal el servei de begudes i suposin un risc baix, per exemple els bars musicals. D'igual forma, no es realitzarà inspecció dels establiments pendents del Programa 2024 que compleixin aquesta característica.
- En cas de que sigui necessari, s'afegiran directament a la selecció els establiments i activitats en els que s'hagi detectat un risc per a la salut o que es considerin d'interès per al control oficial segons criteri tècnic.

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 la Servei 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. Els establiments que es decideixin inspeccionar conjuntament substituiran els de la mateixa tipologia que hagin resultat de l'anàlisi del risc i selecció aleatòria propi del present Programa.

En el document *F_Selecció establiments inspeccions d'ofici 2024*, es trobaran disponibles els establiments i activitats alimentàries que han resultat de la selecció i que seran objecte de control oficial per al 2025.

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 2025 es preveu realitzar les següents actuacions en referència a aquest tipus d'activitats:

- Inspecció d'algunes activitats d'aquesta tipologia escollides segons criteri tècnic, que permetin obtenir resultats i definir una programa d'inspeccions de cara a l'any 2026 d'acord amb les seves característiques i identificació de riscos. S'informarà a Promoció econòmica i la Secció d'Activitats de l'Ajuntament de les actuacions que es duguin a terme.
- Revisió de les activitats extraordinàries que es duren a terme a la ciutat i la documentació aportada pels titulars i actualització del registre d'establiments incloent aquelles activitats que participen en esdeveniments ocasionals amb seu social a Girona i dels quals en tenim informació.
- Aprofundir en l'organització dels mercats sedentaris en espais municipals, definició de competències i responsabilitats, i planificació de la funció inspectora.

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 de la Secció 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.), haurà d'informar a la Secció de Protecció de la Salut perquè 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 o sospita de brots per toxiinfecció (TIA) a partir del mes de juliol de 2024 es va deixar de participar en la investigació de forma activa, vist que el Departament de Salut va definir que es tracta d'una competència íntegrament autonòmica.

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 inspectors ambientals de la subàrea, en els casos següents:

- Segons el procediment definit en la instrucció *I_Diagrama procediment administratiu i sancionador*.
- 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, o la comprovació i aixecament de les mesures.
- Quan es consideri oportú en cas de no conformitats resultants de la inspecció, 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 considerarà una previsió d'acord amb l'històric de les realitzades durant l'any 2023.

4.7. Calendari d'inspeccions

D'acord amb els resultats d'inspeccions realitzades durant l'any 2024 que es mostren en la *Taula 4* següent es fa la planificació per al 2025 en la *Taula 5*, prenent de referència els valors del 2024 i ajustant els convenients segons criteri tècnic.

Indicador		2024
		nº
Total inspeccions realitzades en establiments durant 2024		57
Total d'inspeccions realitzades respecte el total d'establiments	d'ofici	25
	de seguiment	8
	per denúncia de tercers	24
Inspeccions realitzades en activitats no sedentàries i/o esdeveniments		2

Taula 4. Nombre d'inspeccions realitzades durant l'any 2024.

Planificació d'inspeccions per al Programa de vigilància i control 2025:

	Risc	Previsió	Nombre d'inspeccions anuals
Inspeccions d'ofici (primeres inspeccions)	Alt	55% del total + 4 pendents de l'any 2024	26
	Mig	30% del total	12
	Baix	15% del total	6
Total			44
Inspeccions per denúncia de tercers i alertes alimentàries		Segons històric del darrer any complet (2024)	20
Inspeccions de seguiment		Segons històric del darrer any complet (2024)	10
Inspeccions en activitats no sedentàries i/o esdeveniments		Plantejament inicial per al 2025	5
TOTAL d'inspeccions realitzades			79

Taula 5. Previsió d'inspeccions d'ofici a realitzar durant l'any 2025.

Per a l'any 2025, les inspeccions d'ofici es mantenen en 40 i s'hi afegixen les pendents de 2024 (4), perquè donat que no es va complir amb els objectius de l'any 2024 en la seva totalitat, es vol assolir el mateix percentatge, vist que no hi ha previst un increment de dedicació d'hores de les tècniques de la secció de Protecció de la Salut a curt termini. Les inspeccions per denúncia de tercers i alertes alimentàries, així com les de seguiment, s'aproximen a les realitzades segons històric del 2024. D'altra banda, es manté el mateix nombre d'inspeccions per altres tipus d'activitats no sedentàries com són els mercats, fires, esdeveniments... per tal de començar a exercir un major control oficial del sector.

En total, tenint en compte les inspeccions d'ofici i les inspeccions derivades de denúncies de tercers i alertes alimentàries, es preveu visitar **60 establiments alimentaris** des de la Secció de Protecció de la Salut, els quals suposen aproximadament un **5,8% 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 inspectors ambientals o d'alguna altra persona de la subàrea o altres àrees de l'ajuntament implicades.

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

S'aplicaran els procediments dissenyats per l'Agència de Salut Pública de Barcelona en el cas de les inspeccions realitzades de forma digital, equivalents als propis de l'Ajuntament a nivell de normativa sanitària

5.1. Resultat de les inspeccions i règim sancionador

Un cop es realitzi la inspecció, el resultat de la mateixa podrà ser satisfactòria, amb millores necessàries o insatisfactòria segons el que estableix el Pla de Seguretat alimentària, d'acord amb la instrucció *I_Diagrama procediment administratiu i sancionador* en la seva versió vigent i els protocols implantats de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

5.1.1. Acta d'inspecció

Després de la realització del control oficial es realitzarà acta d'inspecció amb el resultat de la mateixa amb les consideracions pertinents. En les actes es deixarà constància, si aplica, de l'obligació del/de la titular a resoldre les no conformitats detectades durant la inspecció i del termini atorgat. Les actes es poden acompanyar d'un reportatge fotogràfic realitzat durant la inspecció.

Amb la implantació del protocol digital amb el programari MoreApp, les actes es realitzaran en format digital.

5.1.2. Gestió d'expedients

Per a la gestió dels expedients de les inspeccions, s'obrirà un expedient específic per a totes aquelles inspeccions que requereixin realitzar diferents tràmits per al seu tancament, com poden ser l'entrada de documents per part del/de la titular, efectuació d'un requeriment, etc.. Hi haurà l'expedient genèric número 2025001099 per les actes d'inspecció, principalment d'inspeccions amb resultat satisfactori, o altres documents que es puguin emmagatzemar directament sense la necessitat de realitzar tràmits posteriors durant l'any 2025.

5.1.3. Multes coercitives

D'acord amb la instrucció aprovada *I_Diagrama procediment administratiu i sancionador* en la seva versió vigent, es podran imposar fins a dues multes coercitives per incompliment reiterat de requeriments per forçar la seva realització.

5.1.4. Mesures provisionals i/o cautelars

En cas 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 provisionals i/o 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 la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, i se'n deixa constància a l'acta.

Les mesures provisionals i cautelars es ratificaran per resolució en els 15 dies immediatament següents, i en el cas de les mesures cautelars, suposaran l'inici d'un procediment sancionador.

Es podrà demanar col·laboració a la Policia Municipal mitjançant petició interna tal com s'indica en el Pla de Seguretat Alimentària a l'hora de fer efectives les mesures cautelars o per al seu seguiment.

5.1.5. Procediment sancionador

En cas 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 realitzarà 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.

5.2. Taxa d'inspecció

Dins les ordenances fiscals aprovades per a l'any 2025 s'inclou la taxa per a autorització sanitària i/o per inspeccions que es realitzin com a actuació de control extraordinària o de seguiment amb el següent import:

*M.2. Inspecció d'habitacles, locals, solars i espais verds amb activitat :
.../...*

c) Per a autorització sanitària i/o per inspeccions que es realitzin com a actuació de control extraordinària o de seguiment 138,85€

En el control oficial està prevista la seva imposició en el cas d'activitats, tan tècniques com administratives, de la intervenció municipal en la inspecció i control sanitari en establiments minoristes d'alimentació de competència municipal, en aquells casos en els que es realitzi una actuació de control sanitari extraordinària i/o de seguiment, derivada d'una inspecció prèvia i motivada per investigació d'alertes sanitàries, brots, denúncies imputables a l'establiment, o per verificació oficial del compliment de requeriments, mesures cautelars, mesures correctores, entre d'altres casuístiques.

6. Divulgació i comunicació de la cultura de seguretat alimentària

Durant l'any 2025 es preveu seguir amb 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'incloguin posteriorment i que quedaran recollides a la memòria i revisió del Pla de Seguretat Alimentària i present Programa anual.

Accions previstes:

- 1) Millora contínua de l'apartat web de seguretat alimentària de l'Ajuntament de Girona amb informació actualitzada i compartint la oferta disponible de formacions i altres activitats de divulgació i coneixement sobre la matèria.
- 2) Crear un document de preguntes freqüents per a compartir a l'apartat web i que estigui disponible per a compartir, que doni resposta a les principals consultes que s'adrecen habitualment al Servei de Protecció de la salut. En un primer moment es dissenyarà un document amb respostes a qüestions relacionades a com s'ha d'omplir i presentar la Declaració responsable en matèria de seguretat alimentària per tal de registrar-se en el cens d'establiments minoristes d'alimentació i les obligacions documentals de les activitats no sedentàries relatives a la inscripció al cens a l'hora de participar en esdeveniments.
- 3) 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.
- 4) Establir una comunicació activa amb els gremis i entitats relacionades 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.
- 5) Posar a disposició informació divulgativa per transmetre informació específica relativa als minoristes d'alimentació, festivitats o alertes que puguin tenir una incidència en la salut de les persones.
- 6) 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.
- 7) Implantació d'una estratègia contra el malbaratament alimentari, la prevenció de residus i la seguretat alimentària al Mercat del Lleó, extrapolable a d'altres activitats similars. 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.
- 8) Realitzar les xerrades sobre les bones pràctiques d'higiene i seguretat alimentària quan sigui oportú, com per exemple en les parades de venda d'aliments i begudes que s'instal·len a la Copa durant les Fires de Sant Narcís.
- 9) 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) 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 2025](#)
- [I Diagrama procediment administratiu i sancionador rev.1](#)