

PROGRAMA DE VIGILÀNCIA I CONTROL 2026

PLA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL 2023-2026

Secció de Protecció de la Salut

Febrer 2026

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

ÍNDEX

1. Antecedents i justificació.....	2
2. Objecte	2
3. Abast i durada del Programa.....	2
4. Definició del Programa de vigilància i control	2
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	9
4.6. Inspeccions de seguiment	9
4.7. Calendari d'inspeccions	9
5. Procediment per a l'execució del Programa de vigilància i control	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 provisionals i/o cautelars.....	11
5.1.5. Procediment sancionador	12
5.2. Taxa d'inspecció.....	12
6. Divulgació i comunicació de la cultura de seguretat alimentària	12
7. Documents relacionats.....	13
7.1. Annexos	13

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 2026, (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 2026.

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 2026 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 2026, i les accions planificades en matèria de seguretat alimentària per a la mateixa anualitat.

El Programa s’executarà durant l’any 2026 i compta amb una vigència de fins al 31 de desembre de 2026. Constituirà la darrera anualitat del Pla de seguretat alimentària municipal 2023-2026.

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 higienicosanitària 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 aportí 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 activitat a l'Ajuntament de Girona 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 2.2 que a més, amb un subministrament que sigui marginal, localitzat i restringit:

"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 duuin 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 o s'omplen en el moment de la inspecció si és el cas. 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, 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 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 2026.

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 de la secció 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 *l'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 els termòmetres i les sondes associades es van verificar externament per tal d'assegurar el seu correcte funcionament. En el cas del mesurador de compostos polars, la verificació es realitza amb reactius que s'adquiriran en cas de realitzar alguna campanya o similar.

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

S'ha prorrogat el contracte informàtic MoreApp per poder realitzar el registre d'inspeccions amb la seva acta resultant digitalment. S'utilitzen 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 2025 ha permès seguir millorant 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 permet incloure fotografies i extreure dades en excel.

En cas de realitzar les actes en format paper per indisposició del programari informàtic d'inspecció, el personal inspector pot utilitzar també 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 del mòbil de treball per enregistrar fotografies que es recullen en reportatges fotogràfics i s'inclouen en els expedients administratius.

4.2.2. Recursos humans

El personal que realitza les actuacions d'inspecció en seguretat alimentària és el personal adscrit a la secció de 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 la subàrea, personal administratiu, tècnic i jurídic.

La secció en l'àmbit de Protecció de la Salut de l'Ajuntament disposa de dues tècniques competents en plantilla per a l'execució del present Programa. A més però, durant 2026 es preveu incorporar una nova persona tècnica durant 9 mesos per acumulació de tasques, amb la principal funció de realitzar més inspeccions de seguretat alimentària als establiments minoristes i així poder donar una millor cobertura a la competència municipal. La previsió de la dedicació per al personal tècnic esmentat durant el 2026 és la següent:

Personal	Dedicació de la jornada de treball
Tècnica A2	50 %
Tècnica A1	15 %
Tecnic/a per acumulació de tasques	80%

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 2026

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, 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 2026-2030.

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 per aquest any 2026, i tenint en compte que es comptarà amb un persona dedicada a la realització d'inspeccions en gran part de la seva jornada, es preveu realitzar **80 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 i a l'excel de treball [F Registre municipal dels establiments alimentaris de Girona](#).

Per al present Programa d'avaluació i control de l'any 2026, 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*.
- Es prioritzaran els establiments als quals els hi manqui 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 quan es finalitzi el Pla de seguretat alimentària.

Si s'han inclòs per a cada nivell de risc les activitats registrades que no disposen encara de DR i tot i així en manquen per arribar a l'objectiu d'inspecció, el percentatge restant es seleccionaran aleatòriament d'entre la resta d'establiments que si que han presentat la DR-SA. En cas contrari, si per al nivell de risc mig o baix hi ha més activitats de les previstes sense DR presentada, s'exclouran aleatòriament les necessàries fins arribar al percentatge previst. Tot i no fer-hi inspecció, abans de finalitzar l'any 2026 serà voluntat de la secció tenir DR omplertes per a totes les activitats incloses en el registre municipal.

- S'inclouran directament aquells establiments que restin pendents d'inspeccionar i que van resultar seleccionats en el Programa de Vigilància i Control 2025 i anteriors.
- S'exclouran els establiments resultat de la selecció aleatòria que hagin estat objecte de control oficial des de l'any 2023, excepte els que hagin tingut un episodi confirmat de brot de toxiinfecció alimentària dins aquest període i/o que hagin estat objecte d'un expedient sancionador.
- Serà d'interès tècnic 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.

- En cas de que sigui necessari, s'afegiran directament a la selecció els establiments i activitats per iniciativa pròpia del personal inspector en cas d'incompliment flagrant o quan ho consideri necessari per a la protecció de l'interès general.
- En la mesura del possible es prioritzaran les inspeccions en establiments d'alt risc que resultin de la selecció per al 2026.

Les tècniques de Protecció de la salut, i un cop prioritzats els criteris anteriors, seleccionaran aleatòriament els establiments on es duen a terme les inspeccions a partir de fórmules de funció aleatòria del programari Microsoft Excel o equivalent. 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 aquells establiments inclosos en el Pla d'inspeccions de la secció d'Activitats de la subàrea d'Urbanisme, quan siguin d'interès per la secció de Protecció de la Salut segons criteri tècnics i respectant els percentatges definits en la *Taula 3* d'aquest mateix apartat. D'aquesta manera es pretén millorar l'eficàcia i coordinació entre les diferents seccions. Els establiments que es decideixin inspeccionar conjuntament podran substituir 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 2026*, es trobaran disponibles els establiments i activitats alimentàries que han resultat de la selecció i que seran objecte de control oficial per al 2026.

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 2026 es preveu realitzar les següents actuacions en referència a aquest tipus d'activitats:

- Seguir amb la inspecció d'algunes activitats d'aquesta tipologia escollides segons criteri tècnic, que permetin obtenir resultats per poder incloure-les de forma programada al proper Pla de Seguretat alimentària 2027-2030 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 quan es cregui adient.
- Seguir amb la 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 assegurar que queden inclosos en el registre municipal i s'inclouen en la planificació de la funció inspectora.

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 o agents de la mateixa, com per exemple la Policia Municipal o altres administracions, 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, segons el procediment definit en la instrucció *I_Diagrama procediment administratiu i sancionador*, 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, i en aquells casos en què es cregui necessari per a garantir la salut pública.

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 anterior.

4.7. Calendari d'inspeccions

D'acord amb els resultats d'inspeccions realitzades durant l'any 2025 que es mostren en la *Taula 4* següent, es fa la planificació per al 2026 en la *Taula 5*, ajustant segons la previsió de recursos per a l'any 2026.

Indicador		2025
		nº
Total inspeccions realitzades en establiments durant 2024		51
Total d'inspeccions realitzades respecte el total d'establiments	d'ofici	22
	de seguiment	13
	per denúncia de tercers	15
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	44
	Mig	30% del total	24
	Baix	15% del total	12
Subtotal			80
Inspeccions per denúncia de tercers i alertes alimentàries		Segons històric del darrer any complet (2025)	15
Inspeccions de seguiment		Segons històric del darrer any complet (2025) i incloent l'augment d'inspeccions d'ofici	30
Inspeccions en activitats no sedentàries i/o esdeveniments		Plantejament inicial per al 2026	5
TOTAL d'inspeccions realitzades			130

Taula 5. Previsió d'inspeccions d'ofici a realitzar durant l'any 2026.

Per a l'any 2026, les inspeccions d'ofici augmenten fins a 80 tenint en compte que durant el 2026 la secció de Protecció de la Salut comptarà amb un suport de personal inspector durant 9 mesos i amb una dedicació superior a les tècniques en plantilla de la secció. Així mateix les de seguiment es preveuen en 30 inspeccions, doblant a les de l'any anterior, ja que van relacionades a les inicials realitzades i es preveuen en un nombre major. Les inspeccions per denúncia de tercers i alertes alimentàries, s'aproximen a les realitzades segons històric del 2025. 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 **95 establiments alimentaris** sedentaris, els quals suposen aproximadament un **8,2% 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) Estructures i equipaments

- 2) Higiene
- 3) Productes, processos i manipulacions
- 4) Autocontrols

S'aplicaran els procediments dissenyats per l'Agència de Salut Pública de Barcelona, d'acord amb la normativa sanitària vigent.

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 Barcelona.

5.1.1. Acta d'inspecció

Després de la realització del control oficial s'emetrà l'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 2026004317 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 2026.

5.1.3. Multes coercitives

D'acord amb la instrucció aprovada *I_Diagrama procediment administratiu i sancionador* en la seva versió vigent i la Llei 18/2009 de Salut pública de Catalunya, es podran imposar fins a dues multes coercitives per incompliment reiterat de requeriments per forçar la seva realització amb valor de 400 i 800 euros respectivament, seguint el procediment administratiu que en sigui d'aplicació.

5.1.4. Mesures provisionals 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 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 o cautelars es ratificaran per resolució en els 15 dies immediatament següents, en general 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 2026 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'habitatges, 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 2026 es preveu seguir amb la realització de diferents accions per a l'impuls de la cultura de seguretat alimentària a la ciutat, tant 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) Seguir establint una comunicació activa amb els gremis i agents de la cadena alimentària i comunicar totes les accions divulgatives que es duguin a terme segons cada sector específic. D'igual manera, poder obtenir informació o rebre el seu retorn en qüestions relacionades. També es podran realitzar xerrades quan siguin d'interès públic.
- 5) Posar a disposició informació divulgativa 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) 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.
- 8) Durant l'any i segons la disponibilitat, el personal tècnic de la secció 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.
- 9) 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
- I Diagrama procediment administratiu i sancionador rev.1