

Pla d'inspeccions i controls 2017 – 2026

Inspeccions i controls en activitats, equipaments i espais col·lectius

Índex

1.	PRESENTACIÓ.....	1
1.1.	Preàmbul	1
1.2.	Normativa aplicable.....	2
1.2.1.	Activitats econòmiques.....	2
1.2.2.	Seguretat alimentària	2
1.2.3.	Aigua a l'aixeta del consumidor.....	4
1.2.4.	Piscines d'ús públic	5
1.2.1.	Abocaments industrials d'aigües residuals.....	5
1.2.2.	Sorreres infantils.....	5
2.	OBJECTE, ABAST, METODOLOGIA I RECURSOS.....	6
2.1.	Objecte i abast.....	6
2.2.	Planificació de les actuacions: programes	6
2.3.	Organització i recursos humans	7
3.	REVISIÓ DEL CENS	8
3.1.	Objectius específics.....	8
3.2.	Criteris d'inspecció	8
4.	INCIDÈNCIA AMBIENTAL I SEGURETAT DE LES PERSONES.....	9
4.1.	Objectius específics.....	9
4.2.	Criteris d'inspecció	9
5.	SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	12
5.1.	Objectius específics.....	12
5.2.	Criteris d'inspecció	12
6.	AIGUA A L'AIXETA DEL CONSUMIDOR	15
6.1.	Objectius específics.....	15
6.2.	Criteris d'inspecció	15
7.	PISCINES D'ÚS PÚBLIC	17
7.1.	Objectius específics.....	17
7.2.	Criteris d'inspecció	17
8.	ABOCAMENTS INDUSTRIALS D'AIGÜES RESIDUALS	19
8.1.	Objectius específics.....	19
8.2.	Criteris d'inspecció	19
9.	SORRERES INFANTILS	21
9.1.	Objectius específics.....	21
9.2.	Criteris d'inspecció	21
10.	MENJADORS ESCOLARS	22
10.1.	Objectius específics.....	22
10.2.	Criteris d'inspecció	22
11.	ESTUDI DE COSTOS I FINANÇAMENT	23
11.1.	Estudis costos	23
11.2.	Finançament de les actuacions.....	23
12.	APROVACIÓ I VIGÈNCIA	25
13.	SEGUIMENT, AVALUACIÓ I REVISIÓ	26
13.1.	Indicadors de seguiment	26
13.1.1.	Indicadors d'avaluació de l'execució del programa anual	26
13.1.2.	Indicadors d'avaluació dels resultats dels controls.....	26
13.2.	Supòsits de revisió	27

1. PRESENTACIÓ

1.1. Preàmbul

La Directiva 2006/123/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 12 de desembre (directiva de serveis), ha comportat un seguit de canvis transcendentals en la regulació i gestió dels règims d'intervenció de les activitats.

Una de les conseqüències més importants de la transposició de la Directiva de serveis a l'ordenament intern, tant estatal com autonòmic, és que, actualment, la gran majoria d'activitats i establiments estan subjectes al règim de comunicació prèvia o de declaració responsable. La generalització d'aquests règims d'intervenció té per finalitat facilitar i agilitzar l'inici de les activitats, però no implica que l'administració local es desentengui del seu correcte funcionament. La diferència amb el règim d'intervenció prèvia mitjançant autorització o llicència és que el control de les activitats subjectes a comunicació o declaració responsable es duu a terme a posteriori, un cop ja han començat a funcionar.

En aquest sentit, són diverses les normes que fan referència a la facultat i, fins i tot, al deure de l'Administració de comprovar que les activitats i els establiments s'ajusten a les dades de les comunicacions i declaracions responsables presentades i que compleixen la normativa sectorial que sigui aplicable en cada cas.

Així, la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú estableix que les administracions han de vetllar perquè les activitats comunicades compleixin amb la normativa sectorial que els sigui aplicable.

La Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya estableix que la presentació d'una comunicació o d'una declaració responsable faculta l'Administració pública corresponent per verificar la conformitat de les dades que s'hi contenen. Aquesta facultat cal entendre-la en el sentit que tant es pot comprovar la documentació presentada com inspeccionar l'establiment.

Per la seva banda, la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local estableix explícitament, en el seu article 84, que els ens locals han d'establir i planificar els procediments de verificació posteriors a les activitats comunicades. Aquest article va ser introduït per la Llei 2/2011, de 4 de març, d'economia sostenible, la qual va modificar també el text refós de la Llei reguladora de les hisendes locals amb la finalitat que els ajuntaments poguessin establir una taxa per a la realització d'aquestes comprovacions.

Per a l'elaboració d'aquest Pla a què ens obliga la Llei 16/2015, de 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa, s'utilitzen les dades que es disposen del cens d'activitats.

L'objectiu final d'aquest Pla és, doncs, garantir que les activitats subjectes a règim de comunicació o declaració responsable compleixen amb els requisits de seguretat, protecció al medi ambient, salubritat i tranquil·litat que els són exigibles, per així millorar la qualitat de vida dels ciutadans i alhora facilitar l'activitat econòmica.

A banda del control ex post de les activitats comunicades amb aquest Pla s'ha volgut anar més enllà i incloure també tots aquells vectors ambientals o de salut pública que cal inspeccionar per parts de l'administració local. En aquest sentit, s'ha redactat pensant en que sempre que sigui possible es "compactaran" en una mateixa visita a l'activitat les inspeccions que determina la normativa o d'altres programes sectorials. És el cas dels abocaments a xarxa de sanejament, les piscines d'ús públic, la seguretat alimentària o d'altres vectors que sens perjudici d'altres periodicitats o criteris de controls específics que tinguin, almenys un, haurà de coincidir amb el control periòdic de l'activitat.

1.2. Normativa aplicable

En aquest apartat, i sense que sigui un llistat normatiu tancat, ens referim a les normes que regulen els aspectes d'intervenció administrativa, l'atribució de competències municipals i els requisits tècnics de les activitats, establiments o espai col·lectius que en matèria de controls i inspeccions són objecte d'aquest Pla.

1.2.1. Activitats econòmiques

- Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats (DOGC 5524 – 11.12.2009); LPCAA
- Decret 136/1999, de 18 de maig, pel qual s'aprova el Reglament general de desplegament de la Llei 3/98, de 27 de febrer, d'intervenció integral de l'Administració ambiental (DOGC 2894 – 21.05.1999)
- Ordenança del règim general de comunicació prèvia d'activitats, classificació de les activitats innòcues i controls municipals de llicències ambientals, recreatives i incendis (BOP 58 – 14/05/2014) (BOP 189 – 2/10/2013 comarca)
- Llei 3/2010, de 28 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis (DOGC 5584 – 10.03.2010)
- Document bàsic de seguretat contra incendis aprovat pel Reial Decret 314/2006, de 17 de març, pel qual s'aprova el codi tècnic de l'edificació (BOE 74 – 28.03.2006) i posteriors modificacions
- Reial Decret 2267/2004, de 3 de desembre, pel qual s'aprova el reglament de seguretat contra incendis en els establiments industrials -en endavant, RSCIEI- (BOE 303 – 17.12.2004)
- Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica (DOGC 3675 – 11.07.2002)
- Decret 176/2009, de 10 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica, i se n'adapten els annexos (DOGC 5506 – 11.16.2009)
- Llei 16/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenat per a la protecció del medi nocturn (DOGC 3407 – 12.06.2001)
- Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel que s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus (DOGC 5430 – 28.07.2009)

1.2.2. Seguretat alimentària

- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC 5495 – 30.10.2009)
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE 160 – 06.07.2011)

- Reglament (CE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (DOUE L 204 – 22.11.2011)
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE 126 – 27.05.2006)
- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L 139 – 30.04.2004)
- Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, per el que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària (DOUE L 31 – 01.02.2002)
- Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall (BOE 54 – 04.03.2015)
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE 11 – 12.01.2001)
- Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis (BOE 147 – 18.06.14)
- Reglament d'execució (UE) núm. 1337/2013 de la Comissió, de 13 de desembre de 2013, pel que s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell pel que es refereix a la indicació del país d'origen o del lloc de procedència per la carn fresca, refrigerada o congelada de porcí oví, cabrum i aus de corral (DOUE L 335 – 14.12.2013)
- Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-xarcuteries de Catalunya (DOGC 4423 11.07.2005)
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril de 2004, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal (DOUE L 139 – 30.04.2004)
- Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzemament i comercialització de la carn fresca i els seus derivats en els establiments de comerç a la menuda (BOE 273 – 14.11.2003)
- Ordre de 14 de gener de 1986, per la qual s'aprova la norma de qualitat per carnis picades de vacu, oví i porcí destinades al mercat interior (BOE 18 – 21.01.1986)
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE 302 – 19.12.2009)
- Reglament (UE) núm. 1379/2013 d'11 de desembre de 2013, pel qual s'estableix l'organització comuna de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura, es modifiquen els Reglaments (CE) núm. 1184/2006 i (CE) núm. 1224/2009 del Consell i es deroga el Reglament (CE) núm. 104/2000 del Consell (DOUE 354 – 28.12.2013)
- Reglament (CE) núm. 2406/96, de 26 de novembre de 1996, pel qual s'estableixen normes comunes de comercialització per a determinats productes pesquers (DOUE L 334 – 23.12.1996)
- Reial decret 1437/1992, de 27 de novembre, pel que es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i comercialització dels productes pesquers i d'aqüicultura (BOE 11 – 13.01.1993)

- Reial decret 1521/1984, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico sanitària dels establiments i productes de la pesca i l'aqüicultura amb destí al consum humà (BOE 201 – 22.08.1984)
- Reial decret 1466/1995, de 1 de setembre, pel qual es deroga l'article 9 de la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana, aprovada pel Reial decret 1109/1991, de 12 de juliol (BOE 246 – 14.10.1995)
- Reial decret 380/1993, de 12 de març, pel qual es modifica la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana, aprovada pel Reial decret 1109/1991, de 12 de juliol (BOE 94 – 20.04.1993)
- Reial decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana (BOE 170 17.07.1991)
- Reial decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria (BOE 18 – 14.05.2010)
- Reial decret 1202/2002, de 20 de novembre, pel qual es modifica la reglamentació tècnico sanitària per a la fabricació, la circulació i el comerç del pa i els pans especials, aprovada pel Reial decret 1137/1984, de 28 de març (BOE 280 – 22.11.2002)
- Decret 333/1998, de 24 de desembre, sobre comercialització i venda de pa (DOGC 2798 – 04.01.1999)
- Reial decret 1137/1984, de 28 de març de 1984, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico sanitària per la fabricació, circulació i comerç de pa i pans especials (BOE 146 – 19.06.1984)
- Reial decret 2507/1983, de 4 d'agost de 1983, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico sanitària per l'elaboració i comercialització de masses fregides (BOE 225 – 20.09.1983)
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE 185 – 03.08.1991)
- Ordre de 26 de gener de 1989 per la qual s'aprova la norma de qualitat pels olis i grasses escalfades (BOE 26 – 31.01.1989)
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC 804 – 16.02.1987)
- Reial decret 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per la comercialització de bolets per ús alimentari (BOE 20 – de 23.01.2009)
- Reial decret 1230/2001, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico sanitària per a l'elaboració, la circulació i la venda de les olives de taula (BOE 279 – 21.11.2001)

1.2.3. Aigua a l'aixeta del consumidor

- Real Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum (BOE 45 – 21.02.2003)
- Programa de Vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà de Catalunya, redactat pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya el juny del 2005

1.2.4. Piscines d'ús públic

- Decret 95/2000, de 22 de febrer, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a les piscines d'ús públic (DOGC 3092 – 06.03.2000)
- Decret 165/2001, de 12 de juny, de modificació del Decret 95/2000, de 22 de febrer, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a les piscines d'ús públic (DOGC 3417 – 26.06.2001)
- Reial decret 742/2013, de 27 de setembre, pel qual s'estableixen els criteris tecnicosanitaris de les piscines (BOE 244 – 11.10.2013)
- Correcció d'errors del Reial decret 742/2013, de 27 de setembre, pel qual s'estableixen els criteris tecnicosanitaris de les piscines (BOE 271 – 12.11.2013)

1.2.1. Abocaments industrials d'aigües residuals

- Decret 130/2003, de 13 de maig, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis públics de sanejament (DOGC 3894 – 29.05.2003)
- Ordenança d'abocament d'aigües residuals de la Garrotxa (BOP de Girona 130 – 02.07.2007)

1.2.2. Sorreres infantils

- NTJ 09S, Sorreres en àrees de jocs infantils, 1998, Col·legi oficial d'enginyers tècnics agrícoles i pèrits agrícoles de Catalunya
- NTJ 13R, Higiene de les sorreres en àrees de jocs infantils, 1998, Col·legi oficial d'enginyers tècnics agrícoles i pèrits agrícoles de Catalunya

2. OBJECTE, ABAST, METODOLOGIA I RECURSOS

2.1. Objecte i abast

L'objecte del Pla d'inspeccions i controls és definir objectius, organitzar, periodificar, planificar i establir la metodologia de les actuacions de comprovació per tal de minimitzar els riscos i millorar la seguretat en les activitats, equipaments i espais col·lectius que durant el seu exercici o funcionament han de complir amb normativa sectorial ambiental o de salut pública el control de la qual és de competència municipal.

L'abast queda doncs circumscrit a les activitats següents:

- Activitats tipificades com a innòcues o baix risc d'acord amb la Llei 16/2015, LSA
- Activitats de l'Annex III de la Llei 20/2009, LPCAA
- Activitats classificades subjectes a comunicació prèvia o declaració responsable si escau d'acord amb l'ordenança municipal d'intervenció municipal ambiental, de seguretat i de salut pública
- Establiments d'espectacles públics i activitats recreatives subjectes al règim de comunicació, si s'escau
- Activitats amb risc per a la salut pública (menjadors escolars, sorreres públiques i en escoles, piscines d'ús públic, ...)
- Activitats usuàries de serveis públics
- Activitats susceptibles d'afectar al medi ambient.

De l'anàlisi del cens d'activitats es desprèn que la major part d'activitats dels municipis estan afectades pel present Pla d'inspeccions i controls, atès que es tracta de comerços i activitats de serveis (restauració, turístiques...).

Tanmateix, la revisió anual i l'actualització contínua del cens d'activitats seran les que determinaran el nombre concret d'activitats a verificar, inspeccionar o controlar cada any.

2.2. Planificació de les actuacions: programes

El present Pla estableix les bases per a programar les actuacions anuals d'inspecció i control. El Pla fixa els controls a realitzar segons la normativa sectorial aplicable i les freqüències d'aquests segons tipologia. Alhora marca els criteris i prioritats que anualment determinaran en quins establiments s'actua.

A partir d'aquest, anualment caldrà que cada municipi aprovi el corresponent Programa anual d'inspeccions i controls. Aquest s'elaborarà tenint en compte el present Pla i amb l'objectiu que en una mateixa visita s'agrupin totes les inspeccions o controls requerits segons la periodicitat. En general, es seguirà el següent procediment:

1. A partir del cens d'activitats actualitzat per a cada municipi
2. Establir l'any que pertoca realitzar el control en matèria d'incidència ambiental i seguretat de les persones atenent als criteris corresponents definits en aquest Pla

3. Establir els anys en que pertoca realitzar el control de seguretat alimentària atenent als criteris corresponents, de tal manera que el control periòdic sempre coincideixi amb un control de la seguretat alimentària
4. Si aquell any l'establiment requereix inspecció de la piscina privada d'ús públic s'intentarà fer tots els controls durant l'estiu
5. Si aquell establiment també requereix inspeccions d'abocaments industrials d'aigües residuals, es realitzarà en una mateixa visita, sempre i quan es pugui coordinar a nivell de tècnics competents
6. Si l'establiment requereix control de l'aigua de consum, les sorres infantils o el menjador escolar només es realitzaran totes les inspeccions en el mateix moment si les necessitats de tècnics d'inspecció i de responsables de l'establiment ho permeten

2.3. Organització i recursos humans

Per a la preparació i execució del Pla caldrà tenir en compte les funcions següents:

- Redactar els programes anuals d'inspecció i control
- Elaborar el calendari de les actuacions dels programes d'inspecció i control
- Dirigir i coordinar l'execució dels programes d'inspecció i control
- Administrar l'arxiu de documents generats per a les verificacions, inspeccions i controls
- Fer el seguiment i control dels programes d'inspecció i control
- Redactar la memòria anual sobre el resultat de l'execució dels programes i del Pla
- Redactar la revisió dels Pla

A més de les tasques de verificació, inspecció i control pròpiament, també caldrà fer les tasques següents:

- Verificació d'activitats comunicades que disposin de documentació tècnica
- Actualització de la base d'activitats si es detecten canvis que s'hagin introduït (baixes, canvis d'activitat, etc.)
- Generar i gestionar els documents administratius que es requereixin
- Donar suport a la tramitació dels expedients que es generin com a conseqüència de les verificacions i inspeccions

Les inspeccions que requereixin de coneixements tècnics específics, i totes aquelles que presentin alguna dificultat per les característiques de l'activitat, les ha de dur a terme el servei tècnic competent, el qual podrà sol·licitar la col·laboració d'altres tècnics de l'ajuntament, altres administracions o òrgans. Aquest servei tècnic ha de disposar de suport administratiu i també jurídic.

3. REVISIÓ DEL CENS

3.1. Objectius específics

Prèvia posada en marxa del Pla d'inspeccions i controls caldrà assegurar la disponibilitat d'un programa òptim de dades per tal de gestionar i administrar la informació obtinguda. Aquest programa haurà de permetre administrar i gestionar correctament la informació relacionada amb el cens d'activitats, i especialment administrar les altes noves, verificacions, estats de tramitació, establiments que no disposen o no han sol·licitat llicència, transferibilitat, etc.

Tant important com disposar d'un programa de gestió de les dades del cens, que permeten l'execució de plans que puguin beneficiar l'interès general, és el compromís de mantenir-lo actualitzat, bé sigui garantint la coordinació i cessió de dades entre departaments de l'ajuntament (dept. Empresa, Rendes, etc.) com a través de les verificacions, inspeccions i prospeccions sobre terreny.

En aquest sentit, previ inici de les actuacions de verificació, és necessari actualitzar el cens d'activitats a través dels recursos que siguin disponibles.

3.2. Criteris d'inspecció

Punts objecte de control	Punts total censats	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (anys)	Punts a controlar anualment
Activitats censades	4.000 aprox	100%	4	1.000

4. INCIDÈNCIA AMBIENTAL I SEGURETAT DE LES PERSONES

4.1. Objectius específics

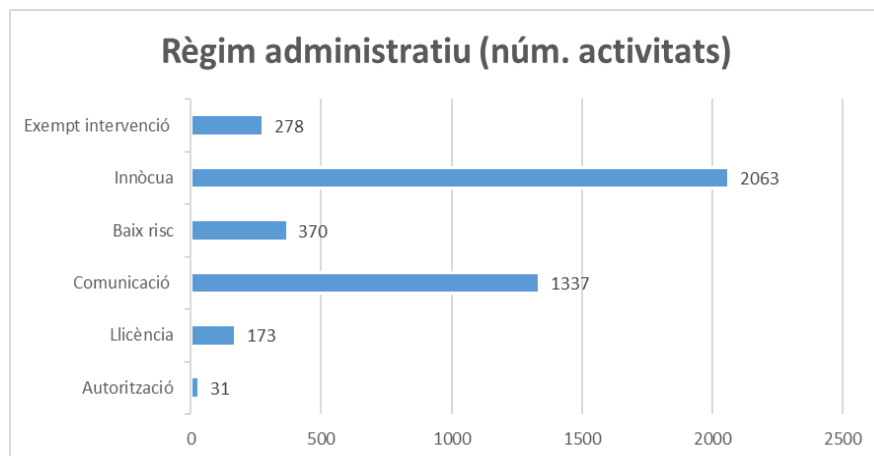
Minimitzar el risc derivat de l'exercici de les activitats amb baixa incidència ambiental o innòcues i baix risc pel que fa als vectors ambientals i referents a les mesures de seguretat per protegir les persones incloses en la llicència municipal concedida o en tràmit de comunicació prèvia efectuat per a la obertura de l'establiment

4.2. Criteris d'inspecció

Per establir els criteris d'inspecció s'agafa com a referència el cens comarcal d'activitats que es va elaborar a principis de 2014.

A partir de la realització del cens comarcal es varen detectar unes 4252 activitats, 751 de les quals són activitats agropecuàries.

A continuació es mostra una taula que relaciona el núm. d'activitats en funció del règim administratiu el qual està subjecte.



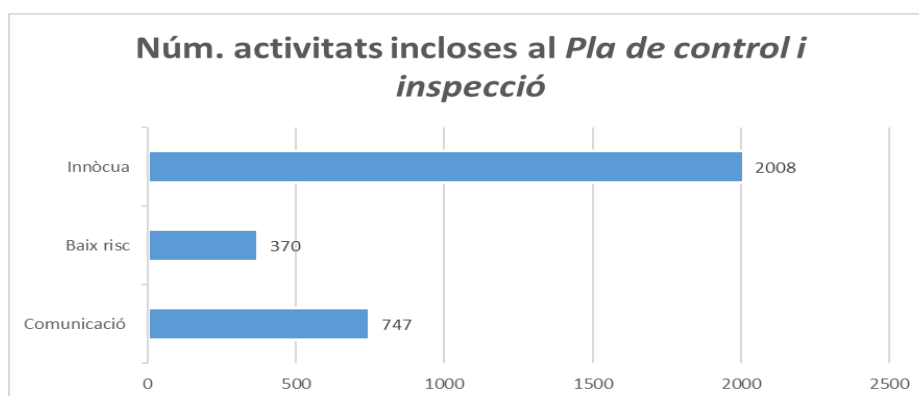
En primer lloc, del total d'activitats a inspeccionar i controlar s'exclouen del *Pla d'inspeccions i controls* les activitats agropecuàries (**filtre_1**), en tant la competència d'inspecció i control ordinari recau al Departament competent en matèria d'agricultura i ramaderia segons estableix l'article 37 del Decret 136/2009.

En segon lloc, cal tenir en compte que les activitats subjectes a autorització, llicència són objecte controls administratius periòdics segons estableix la seva normativa sectorial administrativa (**filtre_2**) pel que s'exclouen del *Pla d'inspeccions i controls* que s'està redactant.

En tercer lloc, cal tenir en compte que les activitats exemptes d'intervenció administrativa (**filtre_3**) s'exclouen del *Pla d'inspeccions i controls* que s'està redactant.

En definitiva, un cop aplicat els 3 filtres prèviament esmentats s'incorporen dins el *Pla d'inspeccions i controls* un total de 3125 activitats, 1774 de les quals es localitzen al terme municipal d'Olot.

A continuació es mostra una taula que relaciona el núm. d'activitats en funció de la seva incidència ambiental.



A partir de la taula definitiva es realitzen dos grans grups:

- Activitats de baixa incidència (les anomenades innòcues i de baix risc)
- Activitats amb incidència (les anomenades de comunicació)

Punts objecte de control	Punts total censats	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (anys)	Punts a controlar anualment
Activitats amb incidència	374	100%	8	47
Activitats amb baixa incidència	2755	100%	10	276

- La mostra es determinarà en el programa anual i les inspeccions s'iniciaran per aquelles activitats que tinguin un índex de criticitat més alt.
- L'índex de criticitat (Ic) es calcula en base als criteris d'antiguitat de la llicència d'obertura, la vulnerabilitat del medi receptor i el nombre d'activitats d'un mateix tipus.

- **Ic = Ia + Iv + In**

On:

- Ia és l'índex d'antiguitat
- Iv és l'índex de vulnerabilitat
- In és l'índex del nombre d'activitats

Criteri D'ANTIGUITAT: Aquest criteri prioritza la inspecció en primer lloc a les activitats que amb data de funcionament, inici d'activitat, més antiga.

Data alta (funcionament) activitat	Ia
X < 30/06/1999	3
30/06/1999 ≤ X ≤ 15/11/2004	2
X > 15/11/2004	1

Criteri de VULNERABILITAT DEL MEDI RECEPTOR: Aquest criteri prioritza la inspecció a:

- a) Les activitats que hagin estat objecte de reclamacions de veïns o tinguin obert un expedient sancionador
- b) Les activitats més properes a zones residencials.

Ítems	Iv
Activitats amb exp. sancionador	4
Activitats amb exp. de queixes	3
Activitats dins o colindants amb ús residencial nucli de població ¹	2
Activitats fora colindants amb ús residencial nucli de població ²	1

¹ Totes excepte les activitat fora nucli de població

² Aquestes es considera que són les explotacions ramaderes així com els establiments de turisme rural.

Criteri de NOMBRE d'activitats: Aquest criteri prioritza la inspecció en primer lloc a aquelles activitats la tipologia de les quals és més representativa a nivell percentual.

Nombre d'activitats	In
$X > 5\%$	3
$2,5\% \leq X \leq 5\%$	2
$X < 2,5\%$	1

- Sempre que sigui possible es “compactaran” en una mateixa visita a l'activitat les inspeccions que determina la normativa o d'altres programes sectorials. És el cas dels abocaments a xarxa, piscines d'ús públic, seguretat alimentària, taxes que sens perjudici d'altres periodicitats o criteris de controls tinguin, almenys un, haurà de coincidir amb el control periòdic de l'activitat.

5. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

5.1. Objectius específics

- Minimitzar els riscos per a la salut pública derivats dels establiments alimentaris minoristes.

5.2. Criteris d'inspecció

El control municipal en l'àmbit de la seguretat alimentària es realitza en els establiments de servei i venda directa d'aliments preparats als consumidors, producció d'àmbit local i transport urbà.

La base censal d'establiments ha de ser el Registre municipal d'establiments alimentaris (RMEA) dels quals el control és municipal, relacionat directament amb el cens d'activitats. En aquests moments, en fase d'adequació del Registre, s'utilitza directament el cens d'activitats, amb el benentès que el filtre serà més acurat a mesura que millori el RMEA.

Es consideren establiments alimentaris del cens d'activitats els comercial d'alimentació, taller artesanal d'alimentació, magatzem d'alimentació i establiment de restauració i altres que s'escaiguin per implicacions en la seguretat alimentària.

No són de competència municipal de control els establiments alimentaris:

- Establiments que distribueixen més del 30% de la producció de l'establiment a minoristes d'altres municipis.
- Restauració col·lectiva social (centres educatius, llars d'infants, centres assistencials o residencials, residències de gent gran, etc.)
- Restaurants inclosos en allotjaments.

La periodicitat dels controls s'establirà en funció dels sectors segons el RMEA i en relació al risc que tenen per la seguretat alimentària. El risc s'ha establert amb una metodologia basa en el *Protocol per a la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari* de la Diputació de Barcelona (mòdul 1 sector, mòdul 4 tipus producte i mòdul 5 elaboració).

Punts objecte de control	Punts total censats	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (anys)	Punts a controlar anualment
CARNS I DERIVATS	78			28
Carnisseria de carn fresca	33	100%	4	8,25
Carnisseria-cansaladeria	16	100%	2	8
Carnisseria-xarcuteria	16	100%	2	8
Obrador cansaladeria (no annex a botiga)	0	100%	2	0
Obrador xarcuteria (no annex a botiga)	2	100%	2	1
Carnisseria de productes carnis	11	100%	4	2,75
PEIXOS, MOL·LUSCS, BIVALVES I DERI.	13			3
Peixateria	12	100%	4	3
Peixateria amb elaboracions	0	100%	2	0
Bacallaneria i pesca salada (i/o envinagrats)	1	100%	4	0,25
Bacall. i pesca salada amb elaboracions	0	100%	2	0

OUS I DERIVATS	0			0
Ovateria	0	100%		
LLET I DERIVATS	6			3
Lleteria, granja, vaqueria	0	100%		
Formatgeria	2	100%	4	0,5
Productes làctics i formatges	4	100%	2	2
Màquines expenedors de llet pasteuritzada	0	100%	4	0
GREIXOS COM., EXCEPT. MANTEGA	0			0
Botigues i molins d'oli amb botiga	0	100%		
FARINES I DERIVATS (CEREALS I FAR.)	104			51
Fleques sense obrador	25	100%	8	3,125
Pastisseries sense obrador	15	100%	2	7,5
Establiments que couen pa i altres productes de pastisseria semielaborats	1	100%	4	0,25
Fleques amb obrador	26	100%	4	6,5
Pastisseries amb obrador	31	100%	1	31
Obrador de pa no annex a una botiga	0	100%	4	0
Obr. de pastisseria no annex a una botiga	1	100%	1	1
Minoristes de pastes alimentàries	0	100%	2	0
Minoristes de cereals i de les seves farines	2	100%	4	0,5
Xurreries	3	100%	4	0,75
VEGETALS I DERIVATS	15			2
Fruiteria i/o verduleria	15	100%	8	1,875
Fruiteria i/o verduleria amb elaboracions	0	100%	4	0
Minorista d'envinagrats	0	100%	8	0
Minorista de llegums cuits i/o d'altres productes cuits (verdura cuita i altres)	0	100%	2	0
EDULCORANTS NAT. I DERIVATS, MEL I PROD. RELAC. AMB LA SEVA EXTRAC.	8			1
Minorista de laminadures, torrons, mel i mermelades	7	100%	8	0,875
Minorista de laminadures, torrons, mel i mermelades amb elaboració	1	100%	2	0,5
ALIMENTS ESTIMULANTS, ESPÈCIES VEG. PER A INFUSIONS I DERIVATS	4			1
Minoristes de xocolata, cafè, te, infusions d'ús alimentari	4	100%	8	0,5
Cafè	0	100%	8	0
MENJARS PREPARATS I CUINES CENTRALS	318			131
Bar	120	100%	4	30
Bar-restaurant	91	100%	2	45,5
Restaurant	77	100%	2	38,5
Saló de banquets	3	100%	1	3
Establ. de venda de menjar per emportar	3	100%	2	1,5
Establ. d'elaboració i venda de menjar emp.	24	100%	2	12
Establiments de temporada	0	100%	2	0
Obradors no annexos a menjador	0	100%	2	0
ALIMENTACIÓ ESPECIALS I COMPLEMENTES ALIMENTARIS	9			1
Herbodietètica, farmàcia i parafarmàcia	9	100%	8	1,125
GELATS I/O ORXATES	3			1
Gelateria-oxateria	3	100%	4	0,75
Gelateria-oxateria amb elaboració	0	100%	2	0
BEGUDES ALCOHÒLIQUES	7			1
Cellers (bodegues)	6	100%	8	0,75
Minorista cerveser	1	100%	4	0,25

ESTABLIMENTS POLIVALENTS	90			29
Congelats	1	100%	4	0,25
Queviures	40	100%	8	5
Supermercats i hipermercats	47	100%	2	23,5
Mercat municipal (sedentari)	1	100%	2	0
Sales de màquines expenedores	2	100%	8	0,25
TOTAL	655			252

* Els punts totals censat s'han extret del cens d'activitats i, per tant, el nombre per sectors és només aproximat a l'espera de tenir les dades del RMEA.

Els establiments a controlar anualment es fixaran en el corresponent Programa anual. Les inspeccions s'iniciaran per aquelles activitats que tinguin un índex de prioritització més alt, i que consistirà en el sumatori dels índexs dels següents criteris, sempre que la informació disponible permeti calcular-lo.

Criteri	Índex prioritització
Activitats amb expedient sancionador	3
Activitats classificades com especials	3
Activitats amb deficiències molt rellevants en la darrera inspecció	2
Activitats amb expedient de queixes	2
Activitats sense RMEA o no consta declaració responsable	1
Activitats que no s'han inspeccionat mai	1

6. AIGUA A L'AIXETA DEL CONSUMIDOR

6.1. Objectius específics

- Minimitzar els riscos sanitaris als usuaris i consumidors de l'aigua de consum humà subministrada.

6.2. Criteris d'inspecció

L'aigua de consum humà que es posa a disposició del consumidor ha de complir els requisits de qualitat que assenyala l'RD 140/2003, en el punt en què surt de les aixetes que són utilitzades habitualment per al consum humà dins dels locals, establiments públics o privats i domicilis particulars.

Segons el Programa de Vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà de Catalunya els punts de presa de mostres han de ser representatius de cadascuna de les zones de subministrament del terme municipal i s'han d'escollir entre els establiments públics o privats i els domicilis particulars. En l'elecció dels punts de presa de mostres, es consideren prioritaris els edificis construïts abans de 1980. El nombre mínim de controls anuals que han d'efectuar els ajuntaments en cadascuna de les zones de subministrament del seu àmbit municipal són els que s'indiquen en la part B de l'Annex V de l'RD 140/2003.

D'acord amb el programa de vigilància i els criteris del Dipsalut de la Diputació de Girona en l'elecció dels punts de presa de mostres anuals es prioritzaran els centres escolars, llars d'infants i centres per a gent gran i es podran repetir només aquests i els que hagin donat resultats desfavorables i hagin emprès mesures correctores. Per tant, caldrà també realitzar controls fora dels equipaments públics, com en habitatges particulars, establiments privats i fonts públiques (serà necessària una autorització del propietari per fer els controls en indrets privats).

A l'hora d'escollir els punts de control necessaris per establerts per la normativa, s'utilitzarà la següents prioritització:

1. Centres escolars, llars d'infants i centres de gent gran
2. Altres equipaments públics construïts abans de 1980
3. Altres equipaments públics construïts després de 1980
4. Fonts públiques
5. Habitatges particulars
6. Establiments privats

Es proposa anualment fer els controls a tots els centres d'ensenyament i llars d'infants, mentre les capacitats ho permetin, encara que es superi el nombre de controls mínims. En aquests casos, el punt de recollida de mostra es canviarà anualment, per tal que els controls de les xarxes internes de distribució siguin més exhaustius.

Punts objecte de control	Punts total censats	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (anys)	Punts a controlar anualment
AIGUA DE CONSUM PÚBLIC				117
Centres escolars, llars d'infants i centres de gent gran	52	100%	1	52

Altres equipaments públics, fonts públiques connectades a xarxa, habitatges particulars o establiments privats	-	-	>1	65
--	---	---	----	----

Els controls de l'aigua en l'aixeta del consumidor consistiran en la recollida de mostra i posterior anàlisi dels paràmetres segons el que estableix el Real Decret 140/2003:

- Olor, sabor, terbolesa, color, conductivitat, pH, amoni, Escherichia coli, bacteris coliformes.
- Clor lliure residual i combinat in situ (si s'utilitza el clor o derivats).
- Coure, crom, níquel, ferro, plom o qualsevol altre paràmetre, si se sospita que la instal·lació interior té aquest tipus de material.
- Altres paràmetres relacionats amb el mal manteniment de la instal·lació interior que puguin representar un risc per a la salut.

7. PISCINES D'ÚS PÚBLIC

7.1. Objectius específics

- Minimitzar els riscos per a la salut pública derivats de l'ús i gaudiment de les piscines d'ús públic

7.2. Criteris d'inspecció

En l'article 33 del Decret 95/2000, de 22 de febrer, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a les piscines d'ús públic es determina que:

33.1 Les piscines d'ús públic estan sotmeses al control sanitari dels ajuntaments corresponents. La freqüència del control de les instal·lacions estarà en funció de la dimensió de la instal·lació, de l'aforament, de les garanties que ofereixi el sistema d'autocontrol establert, i del risc avaluat de les instal·lacions. Als efectes d'aquest control, els titulars de piscines que estiguin obertes al públic en períodes determinats de l'any han de comunicar a l'ajuntament corresponent la data d'obertura de cada temporada.

33.2 En exercici d'aquesta activitat de control, els ajuntaments han d'analitzar regularment els resultats de l'autocontrol realitzat pels titulars de les instal·lacions, i podran disposar que es realitzin exàmens complementaris de control.

33.3 L'autoritat competent tindrà lliure accés a totes les dependències de les piscines d'ús públic, amb la finalitat de comprovar el compliment de les prescripcions d'aquest Decret.

Tot i que seran els ajuntaments que determinaran en quins establiments es realitza el control, caldrà tenir en compte els criteris del Dipsalut en relació al tipus de piscines que es consideren d'ús públic i a la periodicitat dels controls. Així mateix, es tindran en compte en les inspeccions els criteris del Dipsalut en la interpretació de la normativa i en la definició dels tipus de deficiències.

Punts objecte de control	Punts total censats	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (anys)	Punts a controlar anualment
PISCINES D'ÚS PÚBLIC				51
Piscines d'ús públic de titularitat i/o gestió municipal	10	100%	1**	10
Piscines d'ús públic de cases de colònies, escoles, albergs de joventut, etc.	13	100%	2*	13
Piscines d'ús públic de serveis sanitaris i serveis esportius	4	100%	2*	4
Piscines d'ús públic de càmpings, hotels, apartaments turístics, hostal i pensions, bars restaurants, etc.	18	100%	2*	18
Piscines d'ús públic d'establiments de turisme rural	25	100%	4	6,25

* Si la darrera inspecció ha estat desfavorable, la periodicitat serà anual

** 3 controls anuals

El control en les piscines d'ús públic de titularitat i/o gestió municipal consistiran, per instal·lacions amb un període d'obertura de 3 mesos, en 3 inspeccions:

- L'avaluació de les condicions de la instal·lació (la primera inspecció)
- L'avaluació de la implantació dels plans de gestió (la segona inspecció)
- El control de la qualitat de l'aigua, amb l'avaluació de les mesures "in situ" dels paràmetres de l'aigua i les analítiques de laboratori de les mostres recollides a tots els vasos (la primera, la segona i la tercera inspecció)

Les inspeccions pel control sanitari de les piscines d'ús públic de caire privat inclouran:

- L'avaluació de l'estat de les instal·lacions
- L'avaluació de l'aplicació dels programes d'autocontrol
- L'avaluació de les mesures "in situ" dels paràmetres de l'aigua

8. ABOCAMENTS INDUSTRIALS D'AIGÜES RESIDUALS

8.1. Objectius específics

- Controlar que les aigües residuals no domèstiques que s'aboquen als sistemes públics de sanejament compleixen els límits establerts per l'ordenança, les autoritzacions o permisos preceptius.

8.2. Criteris d'inspecció

El Consell Comarcal de la Garrotxa, com a administració actuant en matèria de sanejament, per delegació dels ajuntaments que estan connectats a un sistema de sanejament en alta i per reconeixement de l'Agència Catalana de l'Aigua (ACA), té la potestat de dur a terme les inspeccions en matèria de sanejament per garantir el correcte funcionament dels sistemes.

Anualment es realitzarà el control dels abocaments industrials d'aigües residuals als sistemes de sanejament inspeccionant una mostra d'entre 60 i 100 abocaments d'empreses de la Garrotxa.

La base censal de possibles activitats a inspeccionar ha de ser el registre d'activitats connectades a la xarxa de sanejament pública que realitzen abocaments no domèstics, vinculades directament al cens d'activitats de la comarca.

Fins al moment de finalitzar la definició i configuració d'aquest cens d'activitats amb abocaments no domèstics a xarxa de sanejament, s'utilitzarà com a base per a la programació de les inspeccions anuals l'actual llistat d'empreses, configurat amb l'històric d'inspeccions que s'han realitzat.

La selecció d'inspeccions i la seva prioritització es farà atenent als criteris següents:

Punts objecte de control	Punts total censats (empreses)	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (insp/any)	Punts a controlar anualment (inspeccions)
ABOCAMENTS INDUSTRIALS D'AIGÜES RESIDUALS	81*			60 - 100
Activitats que han tingut algun incompliment (greu o molt greu) durant l'any anterior	7	100%	3	21
Activitats que han tingut algun incompliment (lleu) durant l'any anterior	8	100%	2	16
Altres activitats que l'ACA sol·licita inspecció	16	100%	Segons ACA	28
Activitats que en els darrers 3 anys han tingut algun incompliment		Fins a màxim de punts a controlar	1	
Quan hi hagi incidències a la xarxa de sanejament i calgui detectar-ne els motius	50	Fins a màxim de punts a controlar	Segons necessitat	15
Activitats amb un cabal estimat superior al 5% del cabal tractat a la depuradora de destí **		Fins a màxim de punts a controlar	1	

Qualsevol altre que permeti millorar la informació dels abocaments al sistema de sanejament	Fins a màxim de punts a controlar	1
---	-----------------------------------	---

*Correspon al total d'empeses censades. El nombre de controls anuals a cada empresa pot ser variable. Les dades fan referència a l'any 2015.

** El percentatge de cabal podrà variar per alguns sistemes de sanejament. Per Olot serà el 1% del cabal de la depurada de destí.

Els controls d'abocaments industrials d'aigües residuals consistiran en una inspecció in situ amb presa de mostra i, en concret:

- Recollida de dades, descripció de l'abocament i aixecament d'acta
- Recollida de mostra per anàlisi si hi ha abocament
- Anàlisi de l'aigua abocada
- Avaluació del compliment de l'ordenança comarcal
- Valoració de danys causats al sistema de sanejament

9. SORRERES INFANTILS

9.1. Objectius específics

- Minimitzar els riscos per a la salut pública derivats de l'ús dels sorrals i les zones de joc infantil

9.2. Criteris d'inspecció

Amb l'objectiu de vetllar per la salut pública en espais de convivència humana, centres d'ensenyament, equipaments públics i zones d'esbarjo, la Llei 15/1990 i la Llei 18/2009 atorguen competències als ajuntaments per controlar els sorrals i les àrees de joc infantil, de les quals són majoritàriament titulars.

Les sorreres ubicades en àrees de jocs infantils d'escoles de primària, llars d'infants i espais verds d'ús públic s'han de controlar periòdicament i sistemàticament per assegurar el compliment dels objectius de qualitat i manteniment, ja que poden comportar determinats riscos derivats, per exemple, d'una higiene insuficient de la sorra.

La base censal dels sorrals i les àrees de jocs infantils de la comarca es configura sobre el cens d'activitats i cens de medi (per altres espais col·lectius). Aquesta base permetrà programar anualment les inspeccions a realitzar atenent a les necessitats dels ajuntaments.

Tot i que seran els ajuntaments que determinaran en quins sorrals es fa el control, caldrà tenir en compte els criteris del Dipsalut en relació al nombre i punts a inspeccionar. Així mateix, es tindran en compte els criteris del Dipsalut en relació al contingut de les inspeccions.

La selecció d'inspeccions es farà atenent als criteris següents:

Punts objecte de control	Punts total censats	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (anys)	Punts a controlar anualment
SORRALS I ZONES DE JOC INFANTIL				61
Sorreres ubicades en centres educatius i llars d'infants	37	100%	1	37
Sorreres ubicades en espais verds d'ús públic	24	100%	2	12

Tot i que el termini màxim de control de les sorreres ubicades en espais públics es proposi en 2 anys, si ho consideren oportú els ajuntaments podran incrementar la temporalitat d'inspecció a 1 anual per fer-ne un control més exhaustiu.

El control de les sorreres consistirà en una inspecció visual per identificar possibles deficiències de disseny i construcció, de manteniment i de neteja, tant de la sorra com de l'equipament de joc infantil. Així mateix, durant la inspecció es recollirà una mostra in situ de sorra i posteriorment s'analitzarà per determinar la qualitat higienicosanitària de la sorra.

10. MENJADORS ESCOLARS

10.1. Objectius específics

- Minimitzar els riscos per la salut pública en cuines i menjadors col·lectius

10.2. Criteris d'inspecció

Els ajuntaments, com a titulars dels cuines i menjadors col·lectius i amb l'objectiu d'evitar els riscos per a la salut pública i treballar per a minimitzar el risc de toxiinfeccions alimentària, poden treballar pel control de la seguretat alimentària en els menjadors escolars.

Tot i que són els ajuntaments que determinaran en quins menjadors col·lectius es farà el control, serà necessari prioritzar els establiments de titularitat municipal i, sobretot, els centres d'ensenyament.

Punts objecte de control	Punts total censats	Percentatge a controlar	Periodicitat de control (anys)	Punts a controlar anualment
MENJADORS	41			41
Centres d'ensenyament públics (primària, secundària i llars d'infants)	36	100%	1	36
Altres menjadors col·lectius de titularitat municipal	0	100%	1	0
Centres d'ensenyament concertats (primària) i altres menjadors de titularitat privada	5	100%	1	5

El control en menjadors col·lectius consistirà en una avaluació higiènica i sanitària genèrica de l'establiment i les instal·lacions i la presa de diverses mostres i posterior anàlisi d'aliments crus, cuinats i superfícies.

11. ESTUDI DE COSTOS I FINANÇAMENT

11.1. Estudis costos

L'estudi anual de costos determinarà els preus unitaris segons tipologies d'inspecció per a cadascuna de les actuacions previstes en el present pla d'inspeccions i controls.

Els costos es determinaran en funció de les despeses que es generin en els serveis tècnics del SIGMA vinculats a les tasques del pla i els seus procediments associats i hauran d'incloure com a mínim:

- Personal directe d'inspecció (tasques de control in situ)
- Personal directe de tasques vinculades a la inspecció (redacció d'informes, seguiment de requeriments, manteniment de les bases de dades, etc.)
- Costos directes d'analítica derivats de les tasques del Laboratori Polivalent de la Garrotxa, quan s'escaigui
- Personal indirecte (de suport administratiu, informàtic, directiu, jurídic, etc.)
- Despeses generals

11.2. Finançament de les actuacions

El cost de les inspeccions i controls realitzats comporten un cost unitari mitjà per actuació. Aquest ha de ser finalment imputat i finançat, en termes generals, pel destinatari de l'actuació.

Incidència ambiental i seguretat de les persones

El cost de les verificacions ha de servir en base per fixar la taxa d'activitat administrativa de comprovació de les activitats subjectes a comunicació o declaració responsable.

El Consell Comarcal de la Garrotxa fixarà anualment els imports d'aquestes actuacions en les corresponents ordenances fiscals o estudis de costos, i les imputarà als ajuntaments implicats a raó d'inspeccions realitzades. Els ajuntaments, prèvia aprovació de les corresponents ordenances fiscals, podran repercutir aquests imports als titulars d'activitats que pertoqui.

Seguretat alimentària

El Consell Comarcal de la Garrotxa determinarà anualment en la corresponent ordenança fiscal o estudi de costos els preus d'inspecció segons els sectors d'activitats, que seran imputats als ajuntaments corresponents. Els ajuntaments podran alhora aprovar les seves ordenances fiscals i repercutir aquests imports als titulars de les activitats inspeccionades.

Aigua a l'aixeta del consumidor, piscines d'ús públic i sorreses infantils

El SIGMA fixarà anualment els imports de les actuacions d'inspecció i control en els corresponents preus públics, que imputarà als ajuntaments implicats, i treballarà perquè aquests costos s'adeqüin als costos de les actuacions que determina el Dipsalut en la seva oferta.

Els ajuntaments podran subvencionar els costos d'aquestes actuacions en el marc de les subvencions i convenis amb el Dipsalut i no hauran d'imputar despeses a les activitats i establiments inspeccionats.

Abocaments industrials d'aigües residuals

El Consell Comarcal de la Garrotxa assumeix els costos dels controls d'abocament a partir de les atribucions de fons de l'Agència Catalana de l'Aigua per a l'explotació dels sistemes de sanejament. Per tant no s'imputaran directament els costos d'aquestes actuacions ni als ajuntaments ni a les activitats.

Menjadors escolars

Els costos derivats dels controls en menjadors col·lectius s'assumiran en el SIGMA a través de les aportacions anuals realitzades a través del Consell Comarcal.

12. APROVACIÓ I VIGÈNCIA

Aquest Pla de verificació d'activitats comunicades té la naturalesa jurídica de disposició de caràcter general d'acord amb el que estableix la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

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

- El destinatari és general: tothom que sigui titular dels tipus d'activitats incloses al Pla. Les persones concretes seran determinades en els programes anuals.
- El Pla passarà a l'ordenament jurídic municipal perquè estableix els objectius, els criteris i la metodologia que s'ha de seguir per elaborar els programes de verificació.
- El Pla no es pot aplicar directament, ja que necessita un acte administratiu, el programa que l'aplica.
- El Pla no s'esgota amb la seva aplicació, és vigent mentre no es derogui o en finalitzi el termini de vigència.
- És revocable per l'òrgan que l'ha aplicat.

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

- Aprovació inicial al ple.
- Informació pública i tràmit d'audiència per un període mínim de trenta dies.
- Resolució de totes les reclamacions i suggeriments presentats i l'aprovació definitiva al ple.
- Publicació íntegra del Pla al Butlletí de la província, publicació al Diari Oficial de la Generalitat de la referència a l'anunci del butlletí de la província i inserció al tauler d'anuncis de l'ajuntament.

Per el que fa al programa de verificació, l'òrgan competent per aprovar-lo és el President de la corporació, tot i que podrà delegar aquesta competència en els altres òrgans municipals.

El període de vigència del Pla de verificació és de 10 anys, del 2017 al 2026. El pla s'ha d'executar i s'ha de mantenir actualitzat mitjançant el desenvolupament dels programes de verificació anuals.

Tanmateix, de no realitzar-se modificacions significatives transcorregut el període de vigència, el Pla es podrà seguir executant.

Actualització automàtica dels canvis de normativa que afectin al Pla durant la vigència del mateix.

13. SEGUIMENT, AVALUACIÓ I REVISIÓ

13.1. Indicadors de seguiment

13.1.1. Indicadors d'avaluació de l'execució del programa anual

Indicadors	Àmbit	Temporali- tat	Objectiu
REVISIÓ DEL CENS			
Municipis amb el cens actualitzat en els darrers 4 anys (%)	Comarcal	Anual	100%
INIDÈNCIA AMBIENTAL I SEGURETAT DE LES PERSONES			
Activitats amb incidència inspeccionades respecte les programades (%)	Comarcal	Anual	100%
Activitats amb baixa incidència inspeccionades respecte les programades (%)	Comarcal	Anual	100%
SEGURETAT ALIMENTÀRIA			
Establiments alimentaris inspeccionats respecte els programats (%)	Comarcal	Anual	100%
AIGÜES DE CONSUM PÚBLIC			
Controls de l'aigua a l'aixeta del consumidor realitzats respecte els mínims establerts per normativa (%)	Municipal	Anual	≥100%
PISCINES D'ÚS PÚBLIC			
Piscines d'ús públic municipals controlades respecte les programades (%)	Comarcal	Anual	100%
Piscines d'ús públic privades controlades respecte les programades (%)	Comarcal	Anual	100%
ABOCAMENTS INDUSTRIALS D'AIGÜES RESIDUALS			
Activitats inspeccionades respecte les programades (%)	Comarcal	Anual	100%
SORRERES INFANTILS			
Sorrals i zones de joc infantil controlats respecte els programats (%)	Comarcal	Anual	100%
MENJADORS ESCOLARS			
Menjadors de centres d'ensenyament controlats respecte els programats (%)	Comarcal	Anual	100%
Altres menjadors col·lectius controlats respecte els programats (%)	Comarcal	Anual	100%

13.1.2. Indicadors d'avaluació dels resultats dels controls

Indicadors	Àmbit	Temporali- tat	Objectiu
INCIDÈNCIA AMBIENTAL I SEGURETAT DE LES PERSONES			
Activitats favorables respecte les inspeccionades (%)	Municipal	Anual	100%
SEGURETAT ALIMENTÀRIA			
Establiments alimentaris inspeccionats favorables respecte els inspeccionats (correctes i sense incompliments i correctes i sense incompliments però amb observacions o consideracions) (%)	Comarcal	Anual	100%
AIGÜES DE CONSUM PÚBLIC			
Analítiques de control de l'aigua de l'aixeta del consumidor amb tots els paràmetres favorables	Municipal	Anual	100%

respecte les analítiques realitzades (%)			
PISCINES D'ÚS PÚBLIC			
Piscines d'ús públic municipals favorables respecte les controlades (%) (correctes i sense incompliments i correctes i sense incompliments però amb observacions o consideracions, sempre sense deficiències de major risc)	Comarcal	Anual	100%
Piscines d'ús públic privades favorables respecte les controlades (%) (correctes i sense incompliments i correctes i sense incompliments però amb observacions o consideracions, sempre sense deficiències de major risc)	Comarcal	Anual	100%
ABOCAMENTS INDUSTRIALS D'AIGÜES RESIDUALS			
Activitats amb compliment de l'ordenança d'abocament respecte les inspeccionades amb recollida de mostra (%)	Sistema	Anual	100%
SORRERES INFANTILS			
Analítiques de sorralles favorables respecte les realitzades (%)	Comarcal	Anual	100%
MENJADORS ESCOLARS			
Menjadors escolars i col·lectius amb totes les analítiques favorables, respecte els inspeccionats (%)	Comarcal	Anual	100%

13.2. Supòsits de revisió

La revisió i actualització constant del cens d'activitats determinarà el nombre exacte de punts susceptibles d'inspeccionar o controlar anualment. Tot i que en el present Pla s'estimin les actuacions anuals a realitzar, seran els programes anuals municipals els que establiran concretament el número d'inspeccions, i per tant no seran necessàries les revisions i actualitzacions d'aquest Pla arrel de l'actualització del cens d'activitats.

Un cop esgotat el període de vigència del Pla, però, se'n realitzarà la revisió, atenent sobretot a l'avaluació de la seva aplicació, als canvis necessaris d'actualització i als nous criteris que es consideri oportú aplicar. Així mateix, i atès que al present Pla l'afecta nombrosa i complexa normativa, es preveu que durant el període de vigència del mateix hi hagi modificacions significatives de la legislació de referència.

En aquests casos, si les modificacions afecten els fonaments essencials del Pla, entenem que serà necessària la seva revisió global i la tramitació oportuna, per fixar adequadament l'elaboració dels pertinents programes anuals d'inspecció. Tanmateix, si les modificacions de la normativa no són substancials i així ho permeten, es podran incloure les noves necessitats en els programes anuals d'inspecció sense haver de revisar formalment aquest Pla.

D'altra banda i considerant que el període de vigència del Pla és molt llarg, és possible que durant el seu desenvolupament es generin altres efectes que requereixin una modificació. Canvis en la disponibilitat de recursos i personal, variacions molt significatives en el nombre d'activitats censades, nous criteris i requeriments a incorporar, o altres circumstàncies poden provocar la revisió formal del Pla d'inspeccions i controls.

Alhora, si algun ajuntament està en disposició de fer les inspeccions per mostra (i no per un percentatge a controlar del 100%), es podran modificar els criteris d'inspecció del Pla i establir-ne de nous en els corresponents programes anuals d'inspecció.