

Un poble socialment just

# Programa de Seguretat Alimentària 2025



Ajuntament de  
**Palau-solità  
i Plegamans**



UN  
**POBLE  
VIU**



## ANTECEDENTS I JUSTIFICACIÓ

### Antecedents

Les directives verticals europees que regulen les condicions d'higiene per a la comercialització dels diferents productes alimentaris s'han anat incorporant al nostre ordenament jurídic de forma progressiva.

El Reglament 852/2004, d'higiene dels aliments i el Reglament 882/2004, de control oficial estableixen les obligacions de les autoritats competents en el control sanitari oficial. D'acord amb aquestes normes, l'autoritat competent ha d'efectuar controls oficials per comprovar que els operadors d'empresa alimentària compleixen, entre d'altres, amb el requisit d'establir i posar en marxa sistemes d'autocontrol, de manera que els perills alimentaris presents en la producció i comercialització d'aliments es detecten i controlen adequadament per garantir un elevat nivell de protecció dels consumidors en relació amb la seguretat alimentària.

La Llei 18/2009, de salut pública, en el seu article 52 especifica els serveis mínims que han de prestar en matèria de salut pública els ajuntaments i concretament el punt 52.f) hi diu que *“La gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, del servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors, com a activitat principal o complementària d'un establiment, amb repartiment a domicili o sense, de la producció d'àmbit local i del transport urbà. Se n'exclou l'activitat de subministrament d'aliments preparats per a col·lectivitats, per a altres establiments o per a punts de venda.”*

La Llei 18/2009 de salut pública també recull alguns requeriments en relació al control oficial. L'article 54 estableix les obligacions dels titulars de les instal·lacions, els establiments, els serveis i les indústries en què s'acompleixen activitats que incideixen o poden incidir en la salut de les persones són responsables de la higiene i de la seguretat sanitària dels locals i les instal·lacions i de llurs annexos, dels processos i dels productes o substàncies que en deriven, i han d'establir procediments d'autocontrol eficaços per a garantir-ne la seguretat sanitària.

Llavors les administracions locals competents en matèria d'higiene i seguretat sanitària han de garantir el compliment de l'obligació que estableix l'apartat anterior per mitjà de l'establiment de sistemes de vigilància i supervisió adequats i idonis.

### Justificació

Així doncs, en funció del que hem vist en els antecedents i de la responsabilitat de l'autoritat sanitària municipal en Seguretat Alimentària, la regidoria de Salut i Benestar animal de l'Ajuntament de Palau-solità i Plegamans planifica, organitza i presta els serveis necessaris per garantir la seguretat dels aliments en el seu àmbit territorial.



L'eina utilitzada per aquesta missió és el **Programa de Seguretat alimentària municipal (PSAM)**, seguint el marc de referència del Pla de seguretat de Catalunya (PLSCAT), que permet la gestió i la comunicació del risc de manera integrada interrelacionada, per tal d'assegurar que es compleixen les obligacions dels operadors alimentaris dins l'àmbit competencial municipal.

La implementació d'aquest programa 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 en base a *principis de qualitat, eficiència i coordinació* en col·laboració amb tots els participants en la cadena alimentària.

## OBJECTIUS DEL PROGRAMA

### Objectius general

Liderar, vetllar i proveir el conjunt de serveis encaminats a protegir la salut de la població dels productes alimentaris que poden produir un efecte negatiu en la salut de les persones mitjançant la integració de tots els serveis i les activitats de seguretat alimentària i coordinar-los amb la resta d'organismes competents en la matèria.

Disposar d'un programa de seguretat alimentària municipal (*PSAM*) que permeti realitzar la gestió del risc dels productes alimentaris per tal d'aconseguir, en la mesura raonablement possible, que les seves intervencions permetin controlar els perills alimentaris per prevenir-los, eliminar-los i/o reduir-los a nivells acceptables.

Prestar els serveis que els ajuntaments tenen competència en matèria de la gestió del risc per a la salut dels productes alimentaris en les activitats de competència municipal, segons l'article 52.f de la Llei 18/2009, de salut pública.

### Objectius específics

- **Marc normatiu**

Informar de la legislació alimentària vigent que afecta al món local.

- **Gestió de riscos**

Prevenir les malalties relacionades amb els aliments així com reduir la seva incidència i prevalença a nivells mínims raonablement possibles.

Minimitzar la prevalença de perills biològics, químics i físics en aliments posats a disposició del consumidor.



Reduir la incidència de les toxiinfeccions alimentàries produïdes en l'àmbit de la hostaleria, en l'àmbit dels menjadors col·lectius d'escoles, residències d'avis i altres grups de població especialment sensible, i en l'àmbit domèstic.

Prevenir i reduir a nivells raonablement possibles i acceptables l'exposició de les persones als agents que causen malalties per via alimentària.

Minimitzar l'exposició de les persones sensibles als components dels aliments que els poden provocar algun tipus de reacció adversa, facilitant-los una elecció adequada a les seves necessitats.

- **Control oficial**

Explicitar el compromís de les administracions públiques competents en Seguretat Alimentària i oferir un conjunt organitzat, coherent i integrat d'activitats, serveis i resultats que es recullen en el Programa de seguretat alimentària municipal (PSAM).

Planificar, organitzar, i establir intervencions adequades per assegurar que els titulars d'establiments minoristes d'alimentació exerceixen les seves activitats comercials de forma segura i sense que suposi un risc per a la salut dels ciutadans.

Consolidar i millorar el sistema de control oficial dels aliments, que incorpori la planificació pel risc, amb regularitat i periodicitat adequades, l'execució i l'avaluació de l'eficàcia del sistema, així com la supervisió de les activitats previstes.

- **Vigilància i control**

Implementar un programa integrat i coordinat de vigilància i control dels establiments de competència municipal.

Promoure les actuacions necessàries per a l'obtenció i manteniment dels permisos, registres i autoritzacions en els establiments minoristes de competència municipal.

Fomentar la implantació de sistemes d'autocontrol als comerços minoristes d'alimentació per minimitzar els riscos sanitaris, com a instrument preventiu de seguretat alimentària.

- **Intercanvi d'informació i gestió d'alertes alimentàries**

Participar dels sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i d'alerta alimentària col·laborant amb altres actors com els EPS, serveis assistencials, d'epidemiologia, associacions, etc... en vista a millorar l'eficiència del sistema.

Desenvolupar els mecanismes previstos al protocol d'actuació per als casos de declaració de TIA's i la gestió d'alertes alimentàries.

- **Atenció de denúncies, queixes i consultes**

Mantenir i millorar els serveis d'atenció a consultes i denúncies sobre seguretat alimentària.

- **Actuacions administratives derivades del control oficial.**



Consolidar i millorar les intervencions administratives que donen lloc a l'adopció mesures cautelars, multes coercitives i procediments sancionadors en els establiments que no compleixen els requisits indispensables per desenvolupar l'activitat alimentària sense riscos per a la salut dels consumidors.

- **Formació continuada: sensibilització i promoció de pràctiques correctes**

Incrementar la formació dels tècnics municipals i agents de salut en matèria de seguretat alimentària.

- **Informació en matèria de Seguretat Alimentària**

Assolir un elevat nivell de coneixement i comprensió per part dels ciutadans de totes aquelles qüestions relacionades amb la seguretat alimentària, sobretot els titulars d'establiments alimentaris.

- **Comunicació en seguretat alimentària.**

Dotar de sistemes d'informació i comunicació integral als serveis i/o responsables de la seguretat alimentària.

Impulsar sistemes de comunicació del risc orientats a una major relació amb la ciutadania, així com amb els sectors que participen en la cadena alimentària amb vista a afavorir l'intercanvi d'informació, sensibilització i capacitació adequades.

- **Qualitat, eficiència i coordinació dels serveis de les administracions públiques que intervenen en seguretat alimentària.**

Assolir i mantenir un elevat nivell de cooperació i coordinació institucional en la seguretat alimentària entre les diferents administracions i organismes públics, gremis, associacions empresarials, associacions, agents socials i consumidors.

Creació i manteniment d'espais per a l'anàlisi i promoció d'iniciatives de forma conjunta amb altres participants de la fase final de la cadena alimentària, creant i mantenint aliances amb els sectors implicats, així com desenvolupar accions conjuntes sempre que sigui possible.

Concretar línies de treball conjuntes amb diferents administracions i organismes públics amb competències locals i accions dins l'àmbit de la seguretat alimentària, que permetin assolir i desenvolupar els objectius del PSAM.

Mantenir un nivell elevat de garantia de la qualitat i eficiència dels serveis prestats pels ens locals en matèria de seguretat alimentària.

### ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'àmbit d'aplicació del programa de seguretat alimentària identifica el següents aspectes:



## Territori

L'àmbit d'aplicació del PSAM és el municipi de Palau-solità i Plegamans.

## Lloc d'intervenció

L'any 2025 les intervencions en matèria de seguretat alimentària es dirigeixen als següents sectors:

- a) Restauració.
- b) Establiments minoristes d'alimentació.
- c) Producció d'àmbit local.
- d) D'altres serveis en matèria d'alimentació (fires, paradetes ambulants, ...) públics o privats adreçats a la població.

## Objectes d'intervenció

En funció de la campanya i/o el tipus d'inspecció, les activitats de seguretat alimentària s'adrecen a la valoració dels següents elements:

- Infraestructura i equipaments
- Processos (manipulació higiènica dels aliments, manteniment de la cadena del fred...)
- Personal (higiene personal i salut dels manipuladors)
- Productes (matèries primeres i ingredients, productes intermedis, productes finals, ...)
- Sistemes d'autocontrol (sobre les bones pràctiques i els processos productius)

Per la seva comprovació s'utilitzen els protocols, processos i procediments per la gestió dels riscos en matèria de seguretat alimentària.

## ELEMENTS DE PRIORITZACIÓ I PLANIFICACIÓ

El primer pas per organitzar les activitats sobre els establiments, és disposar d'un cens inicial d'establiments alimentaris. Durant l'any 2012 es va fer un control actiu dels establiments i des d'aleshores es manté el cens d'activitats minoristes d'alimentació actualitzat, donant continuïtat al control sanitari dels establiments en funció de la classificació del risc que es fa de les activitats i del resultat dels controls sanitaris que es fan en els mateixos establiments.

Per l'any 2025 es preveu iniciar una reestructuració alhora de programar els controls sanitaris en funció de la classificació del risc dels establiments, d'acord amb l'assessorament tècnic rebut per part de la Diputació de Barcelona.



No obstant, aquesta reestructuració es preveu per 2-3 anys, ja que hem de classificar els establiments en totes les inspeccions que s'hi duguin a terme.

La prioritització en funció de la classificació del risc és la següent:

- Risc alt → Inspecció al cap d'un any
- Risc mig → Inspecció al cap de 2-3 anys
- Risc baix → Inspecció al cap de 5-6 anys

## INTERVENCIONS/ACTUACIONS

Per donar resposta als objectius del programa, el servei de Salut i Benestar animal lidera, vetlla i proveeix una *Cartera de serveis de Seguretat Alimentària municipal*, que inclou tot un seguit d'activitats específiques, coordinades de manera integrada amb la resta d'organismes competents en matèria de seguretat alimentària i amb altres àrees municipals, per tal de gestionar un servei de qualitat.

A continuació recollim un seguit d'activitats que són habituals en un PSAM

### Activitats de la “Cartera de serveis de Seguretat Alimentària municipal”

### Estat del procediment, procés o protocol

	En elaboració	Disponible
Actualització del cens sanitari		X
Col·laboració en emergències i alertes		X
Atenció de queixes i denúncies		X
Inspecció per denúncia		X
Requeriments i mesures cautelars		X
Expedients sancionadors		X
El sistema d'informació i divulgació		X
Activitats d'assessorament		X
Obertura d'establiments: informe de projecte		X
La inspecció d'ofici		X
Informes sanitaris per altres raons		X
La formació dels tècnics propis		X
La formació dels manipuladors d'aliments		X
Control del transport urbà d'aliments		X

Altres:

**Taula 1** - Dades sobre activitats de la “Cartera de serveis de Seguretat Alimentària municipal”



## Vigilància i control sanitari d'establiments alimentaris

Activitats de Vigilància i Control.	Nombre establiments	Previsió de establiments inspeccionar	nº per
Restauració Col·lectiva Social	11	ASPCAT	
Restauració Col·lectiva Comercial	86	40	
Establiments Carn i derivats	4	2	
Establiments Pa i Pastisseria	10	4	
Establiments Peix	2	1	
Establiments Fruita i Verdura	5	2	
Establiments Queviures i Supermercats	20	5	
Mercats No Sedentaris (vàries parades alimentació)	1	1	
Altres:	4	2	

*Taula 2 - Dades sobre activitats municipals de Vigilància i control sanitaris (inspeccions i seguiments)*

Durant aquestes campanyes de vigilància i control es verifica l'aplicació del sistema d'autocontrol en els establiments alimentaris i els que no en disposen se'ls facilita la guia per l'aplicació d'autocontrols als establiments minoristes d'alimentació, de la Diputació de Barcelona.

## Registre Sanitari Municipal

L'Ajuntament disposa d'un Registre Sanitari Municipal actualitzat de totes les activitats incloses d'acord al Reial Decret (RD) 191/2011, que modifica les condicions d'inscripció de les indústries alimentàries en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).

Per tramitar la inscripció al Registre Sanitari Municipal, els establiments han de sol·licitar-ho a través del registre de l'Ajuntament de Palau-solità i Plegamans, mitjançant instància genèrica i amb un imprès específic de "Sol·licitud d'inscripció al registre sanitari municipal d'activitats alimentàries". Aquest tràmit és el règim d'intervenció pel qual la persona interessada declara, sota la seva responsabilitat, les dades de l'establiment i de l'activitat i manifesta que compleix i aplica els requisits establerts a la legislació sanitària i que es compromet a mantenir-ne el compliment durant l'exercici d'aquesta activitat.



Es sotmeten a aquest règim els establiments i les empreses alimentàries que manipulin, transformin, envasin, emmagatzemin o serveixin aliments per a la seva venda o entrega in situ al consumidor final, amb o sense repartiment a domicili, per a col·lectivitats, així com quan aquests subministren a altres establiments d'aquestes mateixes característiques, i es tracti d'una activitat marginal en termes tant econòmics com de producció, respecte de la realitzada per aquells, que es dugui a terme en l'àmbit de la unitat sanitària local, zona de salut o territori d'iguals característiques o finalitat que defineixi l'autoritat competent corresponent.

Aquest tràmit implica la l'aplicació de la corresponent taxa, d'acord a l'Ordenança fiscal n. 31 i el pertinent control sanitari que es durà a terme en l'establiment.

## Resposta a emergències i alertes

El servei de Salut i Benestar animal participarà de la investigació que es realitza quan hi hagi indicis de brots de TIA tant en l'aportació de dades sanitàries de l'establiment on apareix el brot, com en la fase de comunicació tant als afectats com a la població del municipi.

La participació en el control d>alertes sanitàries està supeditat a la informació provinent d'altres administracions de rang superior (ASP i AESAN).

## Atenció de denúncies, queixes i consultes

A través del Servei d'atenció al ciutadà (SAC) o directament a través del registre de l'ajuntament, es tramiten les intervencions davant qualsevol denúncia, queixa i consulta relacionada amb la seguretat alimentària.

Es realitzen les visites d'inspecció oportunes, iniciant els corresponents expedients amb l'objecte d'aclarir els fets denunciats i, si s'escau, corregir la causa que ha iniciat la denúncia en aquesta matèria.

## Actuacions administratives derivades del control oficial

En aquest apartat recollim les actuacions que s'han realitzat en cas d'incompliments detectats en les campanyes de vigilància i control, classificació del risc, inspecció d'ofici o per denúncia.

## Informació i assessorament en matèria de Seguretat Alimentària

En els darrers anys es detecten menys consultes per demanar informació i assessorament en matèria de seguretat alimentària però, si tenim consultes al respecte s'atenen.



## CALENDARI D'EXECUCIÓ I TEMPORALITZACIÓ

Aquest servei planifica, organitza i coordina les actuacions a dur a terme, dins el nostre territori, per les diverses administracions que en són competents. Aquesta **concurrència de competències i compartir responsabilitats** obliga a establir cronogrames d'intervenció per tal de no solapar actuacions entre les administracions per poder aconseguir l'eficàcia i l'eficiència en la prestació de serveis, amb una perspectiva de millors resultats potencials com a conseqüència d'una acció compartida amb efectes sinèrgics.

A continuació mostrem el cronograma previst per aquest any 2025.

<b>CRONOGRAMA</b>	<b>G</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>J</b>	<b>A</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>D</b>
Actualització cens alimentari												
Vigilància i control sanitari												
Atenció de queixes i denúncies												
Procediments sancionadors												

*Taula 3 - Dades sobre la planificació de les activitats en matèria de Seguretat Alimentària.*

## PROTOCOLS, GUIES I PROCEDIMENTS

El servei disposa de documents directors estandarditzats i normalitzats per la gestió dels riscos (protocols, processos, procediments...) destinats als tècnics municipals, els agents de salut i tots aquells participants en qualsevol d'aquests processos per tal d'unificar criteris, circuits i estratègies alhora de treballar de manera transversal e integrada.



## RECURSOS HUMANS, ECONÒMICS I MATERIALS

Aquesta és una taula que detalla els recursos humans a disposició del servei de salut per dur a terme les intervencions amb una assignació de recursos suficient per tal de gestionar amb eficàcia i eficiència la seguretat alimentària municipal.

Recursos	Dades	Indicadors 2025
Recursos humans (interns i externs)	1 Tècnica de salut i <b>benestar animal</b> municipal	Nombre inspeccions inicials i de classificació del risc: 100
	1 Auxiliar administratiu	Nombre inspeccions de seguiment: 100
	Contractació empresa per fer inspeccions	

*Taula 4- Dades sobre el recursos externs d'altres administracions i/o organismes vinculats a la seguretat alimentària i propis de l'ajuntament.*

Les **despeses corrents** fan referència a les despeses de personal i els **ingressos** que fan referència les aportacions corrents d'altres institucions i a les Taxes, preus públics i altres ingressos liquidats.

El cobrament de la taxa correspon a l'Ordenança Fiscal n. 31 d'acord a la següent relació de quotes tributàries:, modificades l'any 2025:

1. Inscripció en el Registre Sanitari Municipal ⇒ 50 €
2. Inspeccions de control sanitari als establiments alimentaris: primera inspecció ⇒ 0€
3. Inspeccions de control sanitari als establiments alimentaris: segona inspecció motivada per la no resolució de mesures correctores indicades a la primera inspecció ⇒ 60 €
4. Inspeccions de control sanitari als establiments alimentaris: tercera inspecció motivada per la no resolució de mesures correctores indicades a la segona inspecció ⇒ 75 €
5. Inspeccions de control sanitari als establiments alimentaris: quarta inspecció motivada per la no resolució de mesures correctores indicades a la tercera inspecció ⇒ 100 €/inspecció
6. Inspeccions de control sanitari als establiments alimentaris: cinquena inspecció i successives motivades per la no resolució de mesures correctores indicades a les inspeccions prèvies ⇒ 150 €/inspecció
7. Inspeccions de control sanitari als establiments alimentaris no permanents (fires, mercat no sedentari...): primera inspecció ⇒ 0 €
8. Inspeccions de control sanitari als establiments alimentaris no permanents (fires, mercat no sedentari...): segona inspecció i successives ⇒ 50 €



## PERSONES RESPONSABLES DEL PROGRAMA

- Jordi Aranda Cardenas, Regidor de Salut i Benestar animal  
Telf. 938648056  
e-correu. [arandacj@palauplegamans.cat](mailto:arandacj@palauplegamans.cat)
- Laura Puy Rocabruna, Tècnica de Salut i Benestar animal  
Telf. 938648056 ext. 2221  
e-correu. [puyrl@palauplegamans.cat](mailto:puyrl@palauplegamans.cat)
- Maria Jose Jacinto Fernandez  
Telf. 938648056 ext. 2225  
e-correu. [jacintofm@palauplegamans.cat](mailto:jacintofm@palauplegamans.cat)

## VIGÈNCIA

La vigència del PSAM és per l'any 2025

Tècnica de Salut i Benestar animal