

Unitat de Salut Pública

Corporació de Salut del Maresme i la Selva

Memòria d'activitats Ajuntament de Tordera

2024

CONTINGUT

1.	INTRODUCCIÓ.....	3
2.	CARTERA DE SERVEIS DE SALUT PÚBLICA PREVISTA EN EL CONTRACTE	4
3.	ACTIVITATS REALITZADES EN MATÈRIA DE PROTECCIÓ DE LA SALUT.....	5
3.1.	Seguretat Alimentària.....	5
3.1.1.	Programa de Seguretat Alimentària Municipal (PSAM)	5
3.1.2.	Cens i registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació	5
3.1.3.	Classificació dels establiments minoristes d'alimentació en funció del risc sanitari	6
3.1.4.	Inspeccions de vigilància i control	7
3.1.5.	Conformitats dels establiments visitats l'any 2024 (classificats i inspeccionats)	8
3.1.6.	Mesures aplicades per garantir el compliment de la normativa en establiments amb disconformitats	8
3.1.7.	Actuacions davant denúncies i investigacions de toxiinfeccions alimentàries (TIA)	9
3.1.8.	Altres informes de l'àmbit de la seguretat alimentària	9
3.1.9.	Elaboració i aprovació de documents normalitzats per a la gestió de les activitats del PSAM	9
3.1.10.	El sistema d'informació i divulgació	10
3.1.11.	Assessorament a particulars que realitzen activitats alimentàries ocasionals a la via pública	10
3.1.12.	Cercle de comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM)	10
3.2.	Sanitat Ambiental	13
3.2.1.	Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic.....	13
3.2.2.	Suport tècnic en el control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació.....	13
3.2.3.	Suport tècnic a la gestió del risc per a la salut en llocs habitats i espais públics.....	14
3.2.4.	Altres gestions en matèria de Sanitat Ambiental	14
3.3.	Assessorament en protecció de la salut a la Corporació Municipal	14
3.4.	Assessorament en protecció de la salut als ciutadans, operadors econòmics i oficines tècniques	14
3.5.	Coordinació, cooperació i enllaç amb altres administracions i entitats sanitàries.....	15
4.	PLA LOCAL DE SALUT	15



1. INTRODUCCIÓ

La Corporació de Salut del Maresme i la Selva (CSMS) és una institució pública que ofereix atenció sanitària, social i a la dependència donant una continuïtat en l'assistència i una atenció de qualitat en totes les etapes vitals de les persones. Compta amb tres nivells assistencials: atenció primària, hospitalària i intermèdia (sociosanitària). Així mateix, s'ofereix atenció domiciliària integral des dels diferents nivells assistencials.

Els dispositius assistencials que conformen la Corporació permeten donar resposta a la majoria de l'atenció hospitalària, amb dos hospitals comarcals, i sociosanitària, amb dos centres i dos dispositius integrats als hospitals, i gairebé la meitat de l'atenció primària que s'ofereix al territori de l'Alt Maresme i la Selva Marítima. En aquest cas, es gestionen tres de les set àrees bàsiques de salut d'aquestes dues subcomarques.

La missió de la CSMS és oferir serveis de salut i socials integrals, d'excel·lent qualitat, eficients, que donin el màxim grau de cobertura a les necessitats i demandes de les persones que resideixen a l'Alt Maresme i la Selva Marítima. Vol ser un dispositiu sanitari integrat que esdevingui un referent a Catalunya.

La **Unitat de Salut Pública** de la CSMS es crea l'any 2005 amb la finalitat de donar resposta a les necessitats en salut pública dels municipis del nostre entorn en el desenvolupament de les seves competències, d'acord amb contractes interinstitucionals d'assistència tècnica, i optimitzar així, els recursos d'aquests municipis. La voluntat de la CSMS respon a 3 eixos bàsics: la visió integral del concepte salut, la seva vinculació territorial i amb les necessitats dels ciutadans i el compromís de la institució amb els ajuntaments.

Els objectius principals de la Unitat són:

- Prestar un servei resolutiu i eficient que doni suport tècnic en salut pública als municipis i esdevingui un element clau d'enllaç entre l'àmbit sanitari i el món local.
- Informar els responsables de la salut pública local sobre el marc competencial, millorar la gestió dels serveis en aquest àmbit i orientar sobre quines han de ser les actuacions prioritàries.
- Dissenyar la cartera de serveis en salut pública adaptada a les necessitats dels municipis.
- Proporcionar els recursos tècnics per a l'execució dels serveis pactats en aquesta cartera de serveis.
- Donar suport als ajuntaments en la cerca de finançament per desenvolupar les competències en salut pública.
- Coordinar, cooperar i fer d'enllaç amb les altres administracions i institucions de l'àmbit de la salut pública que operen en el territori i representar els ajuntaments i la CSMS en aquestes institucions.

El servei prestat per la Unitat s'estructura sobre les següents bases:

- Compta amb una gran experiència en la provisió de serveis de salut pública en el món local i en l'assessorament als responsables municipals sobre la gestió d'aquests serveis.
- Disposa de professionals altament qualificats i amb una àmplia experiència.
- Es tracta de la contractació d'un servei i no de professionals independents. La CSMS com a entitat pública, és la responsable final de la prestació del servei i garanteix la cobertura del mateix.



2. CARTERA DE SERVEIS DE SALUT PÚBLICA PREVISTA EN EL CONTRACTE

La Unitat de Salut Pública de la CSMS presta assistència tècnica a l'Ajuntament de Tordera d'acord amb la següent cartera de serveis específica prevista en el contracte:

- 2.1 Suport tècnic a l'Ajuntament i interlocució amb el Departament de Salut, en cas de brots epidèmics i alertes de l'àmbit de la protecció de la salut.
- 2.2 Suport tècnic a l'Ajuntament en el control sanitari dels establiments alimentaris:
 - a. Redacció del Programa de Seguretat Alimentària Municipal.
 - b. Col·laboració en la gestió del registre municipal d'establiments alimentaris.
 - c. Suport tècnic per realitzar les inspeccions de classificació del risc d'establiments alimentaris.
 - d. Suport tècnic en la vigilància i el control sanitari dels establiments alimentaris amb puntuació de risc alt o amb deficiències greus en la inspecció de classificació del risc.
 - e. Suport tècnic en el seguiment dels establiments amb mesures correctores pendents, fins que aquests assoleixin un nivell acceptable de compliment de la normativa sanitària.
 - f. Suport tècnic en la gestió de les denúncies, queixes i/o consultes produïdes per incompliments o no adequació de les condicions higièniques i sanitàries dels establiments i activitats alimentàries.
 - g. Suport tècnic en la gestió de les actuacions administratives derivades de les accions citades en els punts anteriors.
 - h. Redacció de procediments per estandarditzar les activitats de la cartera de serveis en Seguretat Alimentària.
 - i. Elaboració de material divulgatiu dirigit als operadors econòmics sobre els requisits sanitaris dels establiments (instal·lacions, pràctiques de manipulació, etc.), per sectors.
- 2.3 Suport tècnic en el control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació. Es realitzarà la inspecció dels establiments que sol·licitin l'autorització sanitària de funcionament, el seu seguiment fins que l'obtinguin i les inspeccions periòdiques.
- 2.4 Suport tècnic en el control sanitari de les piscines d'ús públic.
- 2.5 Suport tècnic en la gestió del risc per a la salut als equipaments públics i als llocs habitats.
- 2.6 Assessorament en protecció de la salut a la Corporació Municipal:
 - a. Sobre les competències en protecció de la salut i les necessitats prioritàries del municipi en aquesta matèria.
 - b. Sobre la gestió dels seus propis equipaments, si se sol·licita explícitament: equipaments esportius, piscines, etc.
 - c. Sobre la interpretació dels resultats dels autocontrols analítics que realitza l'Ajuntament a través de laboratoris externs i sobre les actes d'inspecció que l'Agència de Protecció de la Salut transmet a l'Ajuntament.
 - d. Altres: sobre la necessitat d'organitzar cursos de manipuladors d'aliments, sobre els censos de torres i condensadors evaporatius, etc.
- 2.7 Coordinació, cooperació i enllaç amb altres administracions i entitats sanitàries:
 - a. Agència de Salut Pública de Catalunya



- b. Departament de Salut
- c. Servei Català de la Salut
- d. Àrea de Salut Pública i Consum de la DIBA
- e. Agència de Salut Pública de Barcelona
- f. Consell Comarcal del Maresme
- g. Equip d'Atenció Primària
- h. Altres ens locals
- i. Altres organismes i institucions

2.8 La CSMS presentarà una memòria anual de les activitats realitzades en el marc del contracte.

3. ACTIVITATS REALITZADES EN MATÈRIA DE PROTECCIÓ DE LA SALUT

La protecció de la salut és el conjunt organitzat d'actuacions, prestacions i serveis destinats a garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes alimentaris i a preservar la salut de la població davant els agents físics, químics i biològics presents en el medi. Les principals competències en salut pública dels municipis són d'aquest àmbit d'actuació.

3.1. Seguretat Alimentària

Els aliments poden ser una via de transmissió de malalties provocades, entre d'altres perills, per microorganismes patògens. És per aquest motiu que existeix normativa específica i organismes dedicats a la seguretat alimentària per garantir la innocuïtat i la salubritat dels aliments en tota la cadena de producció, de manera que es minimitzi el risc per a la salut de les persones.

La seguretat alimentària és un dels pilars fonamentals de la protecció de la salut i es tracta d'una competència municipal obligatòria que es desenvolupa a través de l'art. 52 de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública. Les administracions locals han de vetllar per la seguretat dels aliments als establiments minoristes i de restauració dins del seu àmbit territorial.

Sota el concepte de *Seguretat Alimentària*, la CSMS assessora i dona suport tècnic a l'Ajuntament, a través de les següents línies de treball:

3.1.1. Programa de Seguretat Alimentària Municipal (PSAM)

Annualment s'elabora aquest programa, seguint el marc de referència de les normes europees i el Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya. La implementació d'aquest programa constitueix un pilar fonamental del sistema de control oficial dels aliments i ha de contribuir de forma essencial a la millora de la protecció de la salut de la població.

3.1.2. Cens i registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació

Actualment, es comptabilitzen un total de 178 establiments minoristes d'alimentació censats.

En aplicació del Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre sanitari d'empreses alimentàries i aliments i dels criteris registrals dels establiments minoristes d'alimentació de Catalunya (aprobat pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) el 20 de



febrer de 2012), es va establir que els ajuntaments havien d'elaborar un cens on, a part de les dades d'identificació de l'establiment (nom, adreça, raó social, etc.), havia d'incloure també un sistema de codificació dels establiments alimentaris per tal de facilitar la gestió dels censos de les administracions competents en l'àmbit autonòmic. Aquest sistema de codificació és comú per a tots els municipis de Catalunya. La inscripció en aquest cens no s'equipara a cap autorització sanitària, per tant, no és necessària la inspecció prèvia de l'establiment.

Convé destacar que enguany s'ha actualitzat el model de declaració responsable en matèria de salut alimentària en base als criteris del 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.

El número d'establiments inscrits en el Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació se situa en 141; és a dir, el 79,21% del cens d'establiments minoristes d'alimentació. Els tècnics de la CSMS elaboren els informes previs a la inscripció dels establiments al registre i gestionen la informació en seguretat alimentària de la base de dades d'activitats.

Aquest any s'han realitzat 11 informes d'inscripció al registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació.

3.1.3. Classificació dels establiments minoristes d'alimentació en funció del risc sanitari

És un objectiu bàsic del PSAM. Aquesta eina d'inspecció permet comparar el risc dels establiments alimentaris del municipi i prioritzar les actuacions de vigilància i control en aquells establiments amb un risc més elevat o amb deficiències més greus. Per una altra banda, permet agilitzar el procediment d'inspecció en els altres establiments i fer una activitat d'assessorament en matèria de seguretat alimentària i foment de l'autocontrol. Així mateix, s'envia un informe al titular de l'establiment on es detallen els incompliments observats i se'ls adjunta informació sobre els plans d'autocontrol i els requisits tècnics i sanitaris del sector de l'activitat visitada.

El risc sanitari d'un establiment alimentari depèn, per una banda, del tipus d'activitat, volum de producció o venda i/o nombre de treballadors i, per altra banda, de les instal·lacions, de les bones pràctiques de manipulació d'aliments o processos i dels autocontrols.

Convé recalcar que, a banda de les visites de classificació del risc específiques que es fan per campanya, també es fan avaluacions del risc inicials quan s'obren expedients de denúncia o de vigilància i control. Tots aquests establiments es tornen a avaluar quan s'arxiva l'expedient. Això es fa amb l'objectiu de mantenir actualitzat el mapa del risc sanitari dels establiments alimentaris.

- a. Nombre total de visites de classificació l'any 2024: 48.
- b. Nombre total d'establiments alimentaris del cens que ja han estat classificats (valor acumulatiu): 147 (82,58% dels establiments alimentaris del municipi).

La taula i la figura 1 mostren, en números absoluts i percentatges, el grau d'establiments classificats en el municipi i la distribució de la qualificació global del risc.

Taula 1 – Distribució del risc en els establiments alimentaris classificats.

Número establiments classificats	% establiments classificats	Classificació Risc	Rang de puntuació Risc
8	5,44	Alt	(>25)
77	52,38	Mig	(Igual o menor que 25)
62	42,18	Baix	(Igual o menor que 14)
147	100		

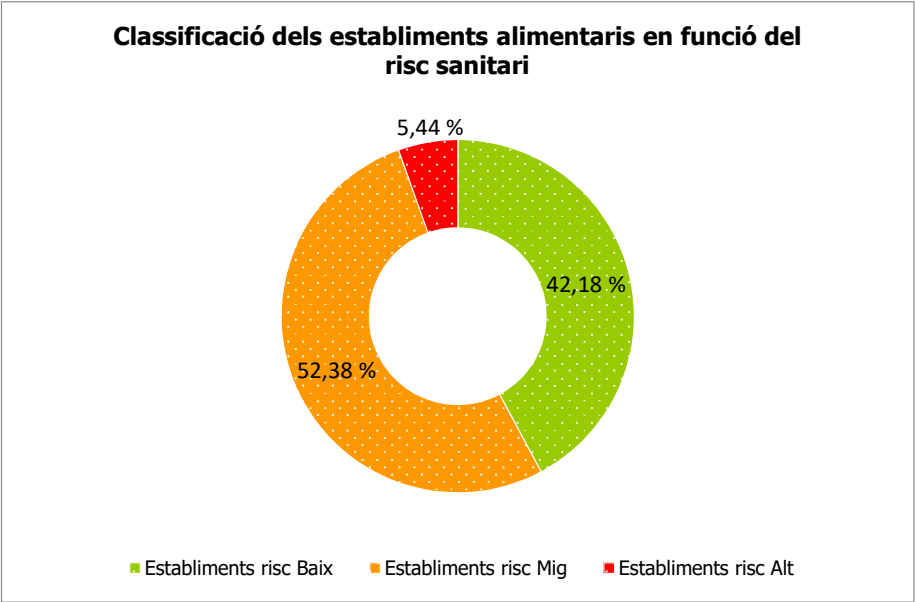


Figura 1 – Resultats de la Classificació del Risc global.

3.1.4. Inspeccions de vigilància i control

Aquestes són activitats de control consistents en un examen complet de tots els aspectes relacionats amb els aliments en un establiment per verificar que aquests compleixen els requisits establerts en la legislació alimentària corresponent. Normalment, es realitzen després d'una inspecció de classificació del risc on l'establiment obté una puntuació de risc alt o es detecten deficiències greus que poden representar un risc per a la salut dels consumidors.

En aquests casos els tècnics elaboren una acta d'inspecció on es posa de manifest els incompliments i les mesures correctores. Així mateix, es fa el seguiment oportú en funció de la gravetat de les deficiències i el seu risc sanitari. El seguiment de l'establiment es realitza fins que el tècnic determina que les condicions sanitàries de l'establiment són suficients per valorar-lo com a conforme.

Quan s'inspecciona una activitat alimentària es comprova que els operadors compleixen amb les condicions i els requisits fixats per la normativa sanitària vigent. Així mateix, els tècnics realitzen les visites seguint uns protocols d'inspecció en què es revisen diferents aspectes de l'establiment. En concret, es comprova que:

- a. L'activitat està inscrita correctament en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació.

- b. Els locals, estructures, equipaments i estris es troben en condicions higièniques i de manteniment adequades.
- c. Els processos i les pràctiques de manipulació es realitzen de forma higiènica i segura.
- d. Pel que fa als productes alimentaris que comercialitzen, es comprova el seu origen i traçabilitat, l'estat de conservació i envasament, així com la informació necessària en el seu etiquetatge.
- e. El sistema d'autocontrol per tal de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes, activitats i serveis.

El nombre total de visites d'inspecció d'enguany és de 34.

3.1.5. Conformitats dels establiments visitats l'any 2024 (classificats i inspeccionats)

S'entén que els establiments estan conformes, pel que fa a:

- a. Instal·lacions: quan compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.
- b. Pràctiques de manipulació: quan compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estrís i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'anisakis, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.
- c. Autocontrols: quan compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions d'autocontrol amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat.

Taula 2 – Conformitats dels establiments visitats l'any 2024.

Conformitats pel que fa a:	Número i % d'establiments classificats conformes*	Número i % d'establiments inspeccionats conformes*	Recompte d'establiments classificats i inspeccionats l'any 2024	
	Núm.	Núm.	Classificats 2024	Inspeccionats 2024
Estructures i equipaments	33	13	48	34
Processos	34	10		
Autocontrols	22	8		

*Indicadors del cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària de la Diputació de Barcelona

3.1.6. Mesures aplicades per garantir el compliment de la normativa en establiments amb disconformitats

A la taula 3 s'indiquen les mesures aplicades aquest any:

Taula 3 – Mesures aplicades l'any 2024.

Mesura	Nombre de mesures aplicades	Definició
Advertiments emesos	0	Document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció i/o de classificació
Requeriments emesos	22	Art. 55.1.i de la llei de salut pública: procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades
Multes coercitives	1	Art. 65 del capítol III de la llei de salut pública: si es constata l'incompliment de les mesures cautelars o dels requeriments d'adopció de modificacions o mesures preventives/correctores, es poden imposar multes coercitives.
Mesures cautelars	1	Art. 63 del capítol III de la llei de salut pública: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment, el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització d'un producte/s; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i/o humans
Sancions	1	Art. 71 de la llei de salut pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment
Total	25	

3.1.7. Actuacions davant denúncies i investigacions de toxiinfeccions alimentàries (TIA)

Quan hi ha una denúncia en un establiment alimentari, es fa una inspecció per verificar la veracitat dels fets denunciats. En cas que es trobin deficiències rellevants, s'obre un expedient sanitari i es procedeix tal com es descriu en l'apartat d'inspeccions de vigilància i control d'aquest document. En cas contrari, es realitza una inspecció de classificació del risc i s'emet un informe de caire informatiu per al titular de l'establiment.

Convé destacar, que tot i que les investigacions de les TIA's les realitza l'ASPCAT de Catalunya, en cas d'incompliment de la normativa sanitària, l'Ajuntament s'encarrega de seguir l'expedient i dictar les mesures correctores i, si s'escau, mesures cautelars. Aquest any s'ha produït 1 brot en el sector 11 (menjars preparats i cuines centrals).

Durant el present exercici s'ha rebut 1 denúncia de presumptes irregularitats en matèria de Seguretat Alimentària.

3.1.8. Altres informes de l'àmbit de la seguretat alimentària

S'inclouen els informes sanitaris diferents als d'inspecció, que són necessaris per a la gestió de les actuacions administratives derivades del control oficial (informes complementaris proposant terminis de mesures correctores, informes amb proposta de mesures cautelars o expedients sancionadors, resposta d'al·legacions, etc.). Aquest any s'han fet 2 informes d'aquesta tipologia.

3.1.9. Elaboració i aprovació de documents normalitzats per a la gestió de les activitats del PSAM

Es disposa i s'actualitzen contínuament documents estandarditzats i normalitzats per a la gestió dels riscos (protocols, processos i procediments) destinats als tècnics municipals, als agents de salut i tots

aquells participants en qualsevol d'aquests processos, per tal d'unificar criteris, circuits i estratègies i treballar de manera transversal i integrada.

3.1.10. El sistema d'informació i divulgació

La Unitat disposa de diferents documents d'informació i de divulgació que proporciona als titulars dels establiments, professionals dels sectors i consumidors finals. Aquesta eina és molt útil i permet assolir un elevat nivell de coneixement i comprensió per part dels ciutadans de totes aquelles qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.

Les guies reconegudes oficialment es troben a disposició pública i es poden obtenir a través d'aquests enllaços:

- <https://www.diba.cat/ca/web/salutpublica/seguretat-alimentaria-documentacio>
- <https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-practiques-correctes-higiene/>

Així mateix, la Unitat de Salut Pública de la CSMS edita i publica documents informatius dels diferents sectors alimentaris.

3.1.11. Assessorament a particulars que realitzen activitats alimentàries ocasionals a la via pública

Es tracta de celebracions escolars, municipals i d'altres organitzades per associacions sense ànim de lucre en què persones voluntàries preparen i manipulen aliments de forma provisional. Al no ser empreses alimentàries, no estan subjectes al Reglament Europeu (CE) 852/2004. Des de la Unitat es registren les dades i se'ls trasllada informació relacionada amb les pràctiques correctes d'higiene. Aquest any s'han registrat 2 activitats a la via pública.

3.1.12. Cercle de comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM)

Els Cercles són una eina adreçada als ens locals que s'orienta a la millora de la gestió mitjançant l'anàlisi d'indicadors de serveis locals i l'intercanvi d'experiències entre iguals.

L'Ajuntament de Tordera participa al CCISAM de la Diputació de Barcelona (DIBA). Entre d'altres, aquesta participació ens permet:

- a. Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats. Aquests ens permeten verificar el funcionament del Programa de Seguretat Alimentària i comprovar fins a quin punt els resultats justifiquen l'estratègia seguida o del contrari quins aspectes cal millorar en l'orientació del mateix.
- b. Formar un grup de treball per intercanviar experiències.
- c. Impulsar la millora dels serveis.



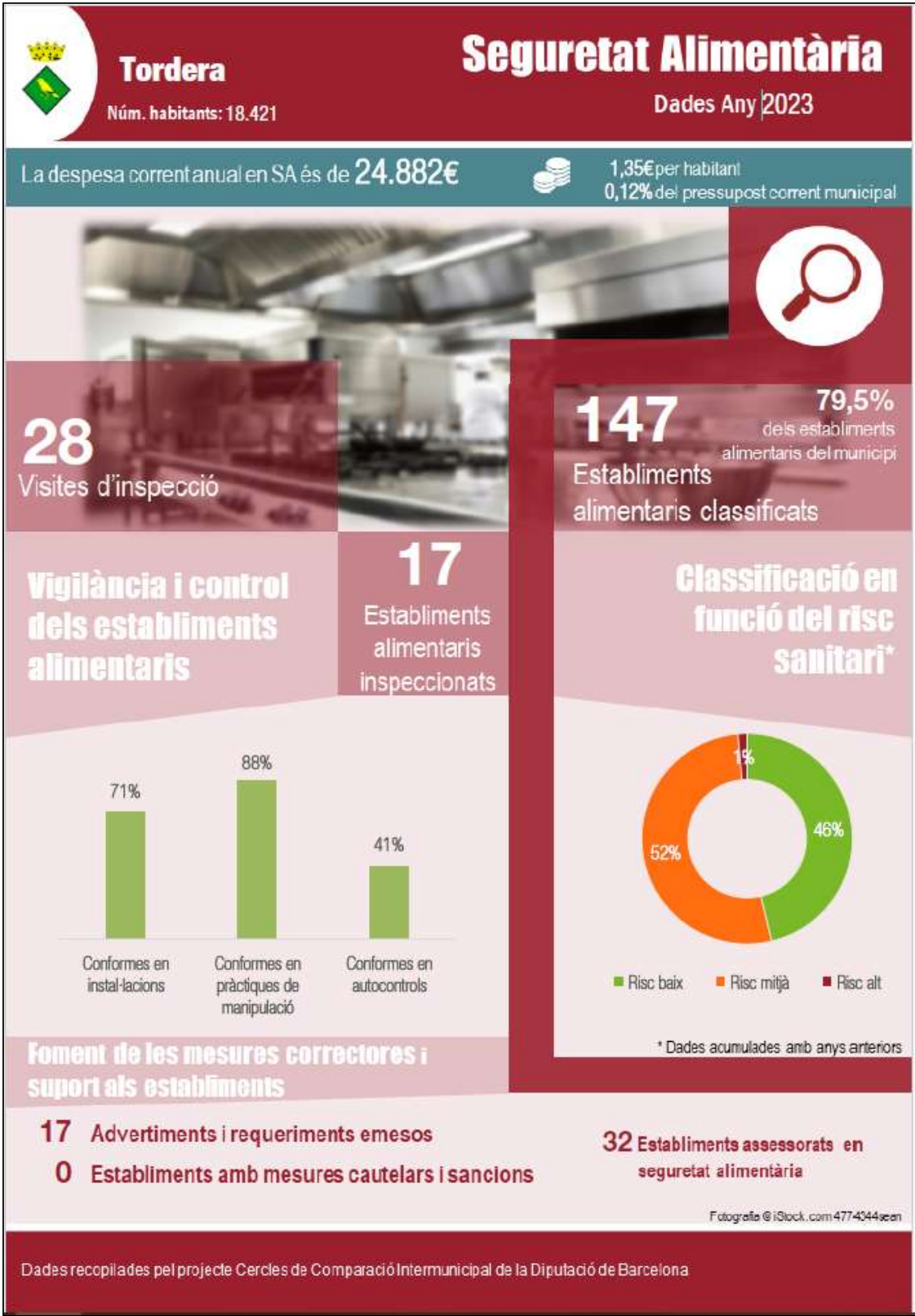


Figura 2 – Dades obtingudes del CCISAM referents al municipi de Tordera l'any 2023.

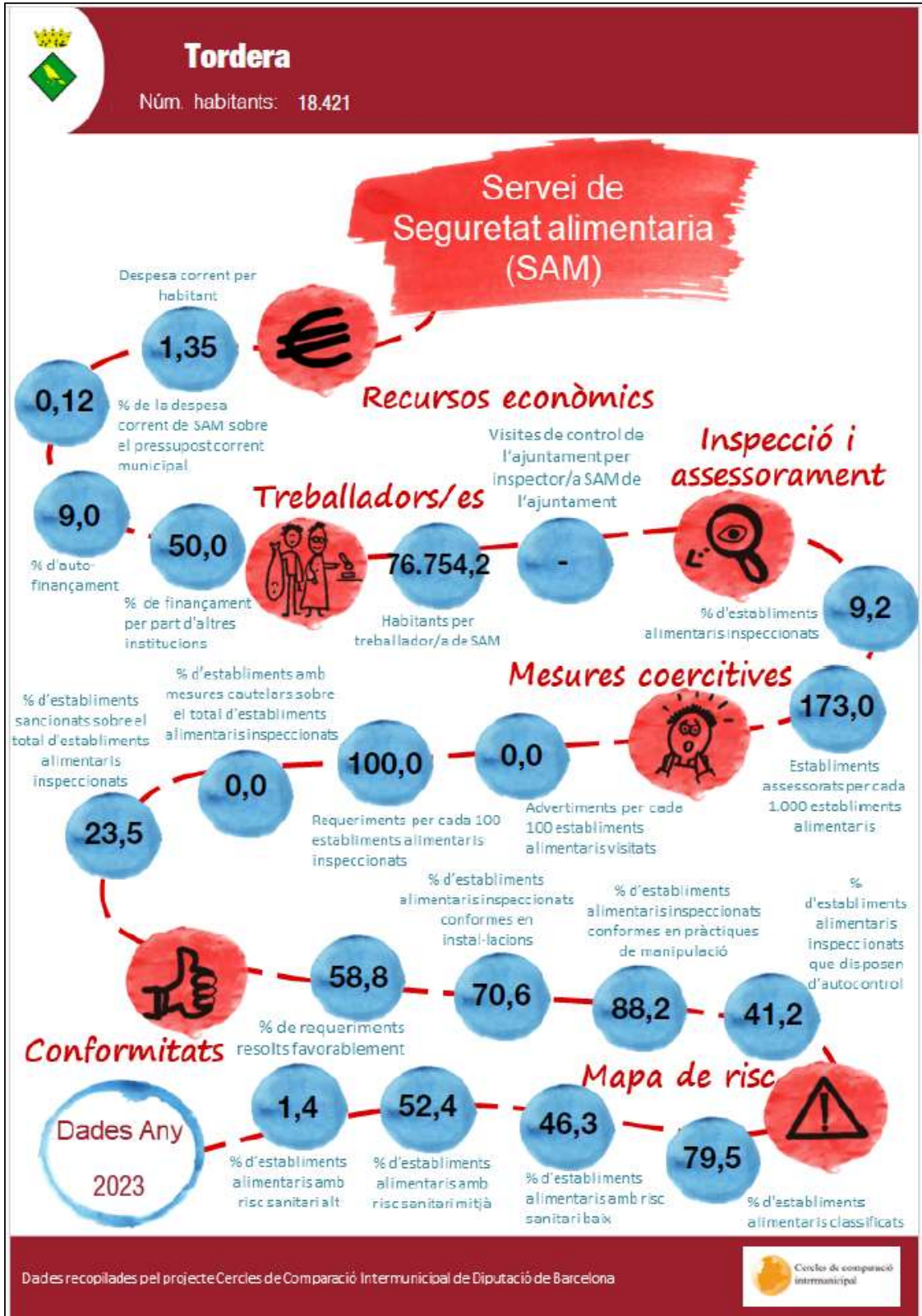


Figura 3 – Dades obtingudes del CCISAM referents al municipi de Tordera l'any 2023.



3.2. Sanitat Ambiental

L'altre pilar de la protecció de la salut, és la sanitat ambiental, entesa com el conjunt de prestacions i serveis destinats a preservar la salut de la població enfront dels agents físics, químics i biològics presents al medi.

Sota el concepte de *Sanitat Ambiental*, la Unitat de Salut Pública assessora i dona suport tècnic a l'Ajuntament, a través de les següents línies de treball:

3.2.1. Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic

Les piscines d'ús públic són aquelles instal·lacions de titularitat pública o privada, la utilització de les quals està condicionada al pagament d'una quantitat en concepte d'entrada o de quota d'accés, directe o indirecte, així com les que no són d'ús particular.

En aquestes instal·lacions conflueixen determinats perills associats al seu disseny, funcionament, manteniment i gestió. El seu ús pot comportar riscos per a la salut si la qualitat de l'aigua dels vasos no és correcta per al bany, el tractament que se'n fa no és l'adient, les instal·lacions no reuneixen unes característiques o condicions higièniques i sanitàries adequades o quan no es tenen en compte els riscos per a la seguretat dels usuaris i dels treballadors. El control sanitari de les piscines d'ús públic té com a objectiu principal avaluar les condicions higienicosanitàries d'aquests establiments.

La CSMS dona suport a l'Ajuntament de Tordera en la vigilància i control de les piscines d'ús públic. L'any 2024, la CSMS ha realitzat 2 inspeccions d'establiments amb piscines d'ús públic amb mesures correctores pendents de l'any 2023. Un d'aquests establiments ha estat classificat com a conforma segons la normativa vigent.

Així mateix, dins el marc del catàleg de serveis aprovat per la DIBA pel període 2024-2027, aquesta entitat ha realitzat la inspecció de 5 instal·lacions amb piscines d'ús públic. En aquest cas, els tècnics de la CSMS van fer els informes amb la proposta d'actuacions administratives que calia que l'Ajuntament portés a terme, a partir dels protocols i dels informes d'inspecció emesos per la DIBA.

3.2.2. Suport tècnic en el control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació

L'extensió d'un model estètic que comporta la decoració del cos humà amb tatuatges, micropigmentació i pírcings implica el trencament de la barrera de protecció natural més extensa del cos humà, composta per la pell i les mucoses. Aquestes pràctiques estètiques no estan exemptes de riscos i complicacions com són les infeccions, al·lèrgies i trastorns anatòmics si no es realitzen en òptimes condicions d'higiene i seguretat.

Les activitats de pírcing, tatuatge i micropigmentació estan subjectes a procediment d'autorització sanitària prèvia per part de l'Ajuntament. La vigilància i el control dels centres i els establiments on es fan aquestes pràctiques, així com el tràmit d'autorització sanitària, és competència de l'administració local.

3.2.3. Suport tècnic a la gestió del risc per a la salut en llocs habitats i espais públics

En aquest apartat s'inclou l'activitat d'inspecció derivada de problemes de salubritat en habitatges, llocs de pública convivència o espais públics, que no s'incloguin en cap dels capítols citats anteriorment. Aquesta activitat normalment es deriva de denúncies per problemes de convivència.

Enguany s'ha creat un grup tècnic de treball multidisciplinar amb l'objectiu d'abordar i gestionar de forma coordinada els problemes d'insalubritat dels habitatges i locals del municipi.

L'any 2024 s'han realitzat 4 inspeccions de 4 expedients relacionats amb aquest suport.

3.2.4. Altres gestions en matèria de Sanitat Ambiental

Principalment es tracta de gestió d'expedients que impliquen diferents regidories. Atès la complexitat d'aquests casos, es treballa d'una forma transversal i coordinada amb els tècnics dels departaments implicats.

L'any 2024 es van gestionar un total de 42 expedients, dels quals 1 estava relacionat amb plagues urbanes, 2 amb prevenció de la legionel·losis i 39 relacionats amb la gestió d'alertes de productes cosmètics notificades pel Dept. de Salut de la Generalitat de Catalunya.

3.3. Assessorament en protecció de la salut a la Corporació Municipal

Un dels objectius de la cartera de serveis de la Unitat de Salut Pública de la CSMS és proporcionar assessorament a la Corporació Municipal en matèria de protecció de la salut que siguin competència municipal. Això inclou: reunions amb altres departaments, gestió de les consultes del personal tècnic o polític, suport en la gestió de les competències de salut pública municipals, assessorament en la gestió dels propis equipaments, en la interpretació dels autocontrols analítics, en la gestió de les incidències, en la millora dels circuits de comunicació entre departaments, etc.

Es posa de manifest que aquestes activitats s'han deixat de quantificar per l'elevada inversió de temps que representa el seu registre, atès que cada any es generen de l'ordre de 100-150 activitats d'assessorament intern.

3.4. Assessorament en protecció de la salut als ciutadans, operadors econòmics i oficines tècniques

Els titulars d'establiments alimentaris tenen la necessitat de rebre assessorament tant a l'hora d'iniciar un negoci, de reformar una cuina, d'aplicar les mesures correctores d'una inspecció, de posar en marxa el seu sistema d'autocontrol o simplement per interpretar la norma.

Podem diferenciar dues línies d'assessorament: la que es realitza per iniciativa dels tècnics i la que es fa a petició de l'usuari. La principal activitat d'assessorament que es realitza per iniciativa dels tècnics s'efectua després de la inspecció d'ofici. S'intenta citar als titulars, si pot ser, en un lloc diferent de l'establiment (habitualment a l'Ajuntament), per lliurar els informes o actes d'inspecció, de forma que

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web:	
Codi Segur de Validació	c10722cf62474cb59aafa0824f2c40e3001
Url de validació	https://oac.tordera.cat/verificadorfirma
Metadades	Núm. Registre entrada: ENTR 2025/8028 - Data Registre: 04/04/2025 13:43:00 Origen: Origen ciutatà Estat d'elaboració: Original



els tècnics poden aclarir els dubtes sobre les mesures correctores en un espai tranquil que facilita el diàleg. A més, s'aprofita per informar i assessorar sobre els plans d'autocontrol.

3.5. Coordinació, cooperació i enllaç amb altres administracions i entitats sanitàries

Aquest servei és essencial per avançar en la coordinació dels serveis públics i aconseguir, així, un millor aprofitament dels recursos. Les principals activitats que es realitzen són: la coordinació i enllaç amb l'ASPCAT i la participació dels tècnics en jornades, cursos de formació, comissions o xarxes virtuals per intercanviar experiències i també poder compartir criteris amb altres professionals del territori.

Per una altra banda, anualment s'elabora la documentació necessària perquè l'Ajuntament pugui obtenir el suport tècnic i l'ajut econòmic en funció de l'oferta de recursos del Catàleg de Serveis de la DIBA en matèria de seguretat alimentària i sanitat ambiental.

Es posa de manifest que les activitats de coordinació i enllaç extern s'han deixat de quantificar per l'elevada inversió de temps que representa el seu registre, atès que cada any se'n generen de l'ordre de 80 – 100.

4. PLA LOCAL DE SALUT

L'Ajuntament de Tordera va aprovar el Pla Local de Salut 2022-2026. Aquest document ens permet ordenar i prioritzar les actuacions que ja s'estan realitzant i les que es portaran a terme a Tordera per tal d'incidir en la millora del benestar i la salut de la població i reduir les desigualtats socials a partir d'un treball transversal que incideixi en tot els determinants de la salut.

Oscar Rus Salas
Coordinador de la Unitat de Salut Pública CSMS

Isabel Rosell Manich
Tècnica de Salut Pública CSMS

