

# CLASSIFICACIÓ DEL RISC SANITARI DELS ESTABLIMENTS MINORISTES DEL MUNICIPI DE SANT ANDREU DE LLAVANERES 2012.

Núria Bonada<sup>1</sup>, Josep Antol<sup>2</sup>, Laura Cabedo<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres. <sup>2</sup>Consell Comarcal del Maresme. <sup>3</sup>Agència de Salut Pública de Catalunya.

## ANTECEDENTS I OBJECTIUS

Segons el Reglament (CE) 882/2004 relatiu als controls oficials dels establiments alimentaris, els Estats Membres han de garantir que s'efectuïn controls oficials amb regularitat, basats en el risc i amb la freqüència apropiada.

L'objectiu de l'estudi va ser disposar d'una valoració objectiva del risc sanitari associat als establiments minoristes d'alimentació del municipi de Sant Andreu de Llavaneres (Barcelona), detectar les carències en seguretat alimentària d'aquests establiments i disposar de dades objectives per a la presa de decisions.

## MÈTODES

Per a obtenir aquesta valoració es va implantar un procediment de classificació d'establiments minoristes segons el risc, en el que es varen valorar aspectes relacionats amb el sector i activitat, volum de producció, tipus d'aliment, mètode de processat, antecedents, instal·lacions, higiene i compliment de requisits. El procediment utilitzat va ser el desenvolupat per l'àrea de salut de l'Ajuntament de Castellbisbal en col·laboració amb la Diputació de Barcelona (2009) i es va aplicar als 81 establiments minoristes existents en el municipi. La recollida d'informació es va realitzar mitjançant una enquesta e inspecció visual, aplicada per una sola persona durant els primers mesos de 2012.

## RESULTATS

A nivell global, el 56,8% dels establiments són de baix risc, i el 1,2% d'alt risc (gràfic 1). El lloc on es concentra el màxim risc és en el sector de restaurants i menjars per endur, en el que un 57,7% dels establiments han estat considerats de mig risc i un 1,9% d'alt risc (gràfic 2). Si d'aquest grup observem només l'activitat de menjars preparats, el percentatge de mig risc augmenta a un 75%.

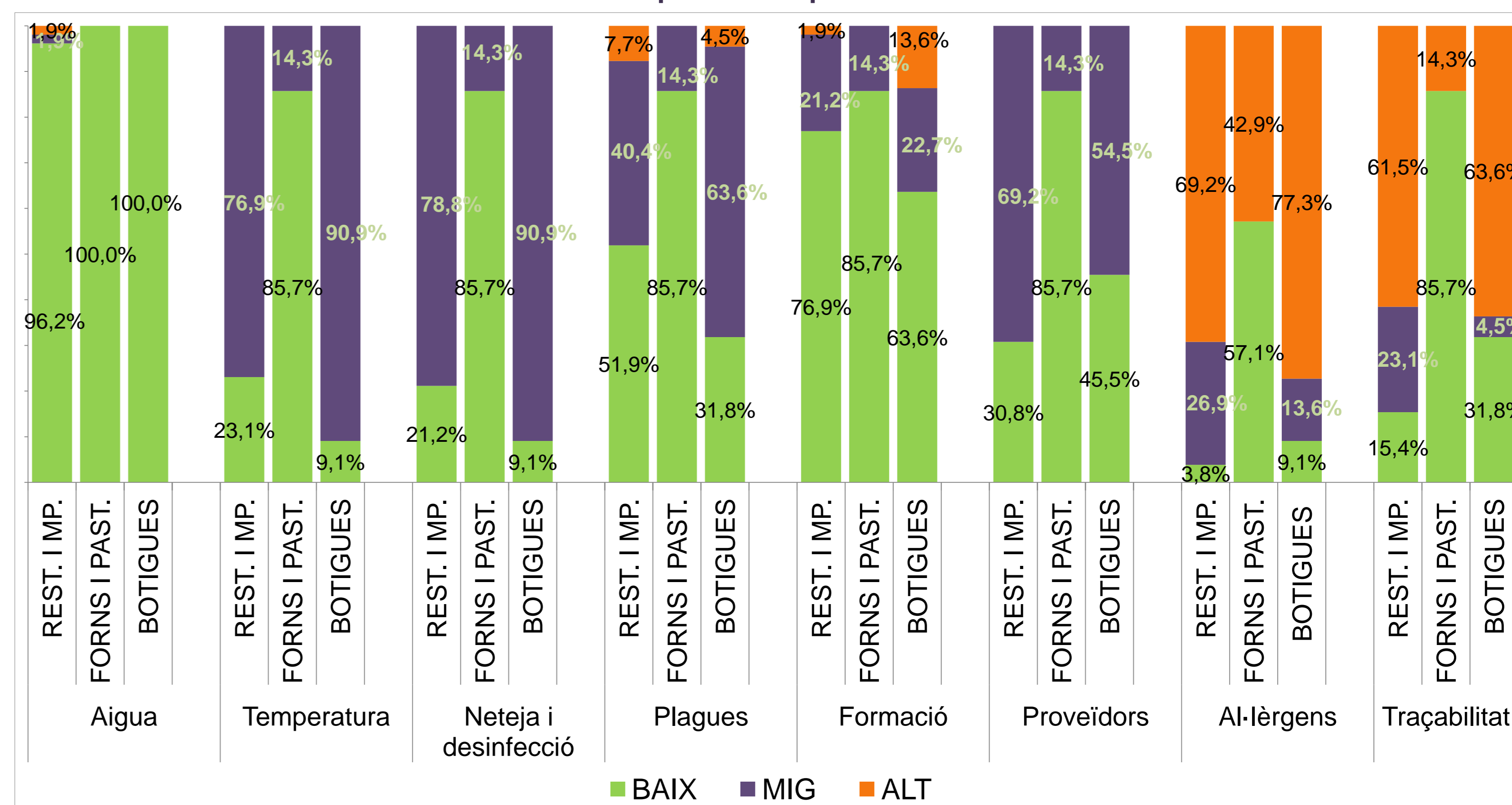
El risc més baix, es troba en petits comerços especialitzats d'alimentació (Gràfic 2). Aquest sector inclou carnisseries, peixateries, fruites i verdures, degut als pocs establiments existents de cada una d'aquestes activitats.

Els plans de controls d'al·lèrgens i traçabilitat són els que tenen el grau de compliment més baix (gràfic 3). El pla de control de l'aigua és el pla amb el grau de compliment més alt, degut a que la majoria d'establiments es proveeix de la xarxa municipal sense que existeixin dipòsits ni tractaments addicionals. El sector de forns i pastisseries és el que mostra millors resultats en l'aplicació dels autocontrols.

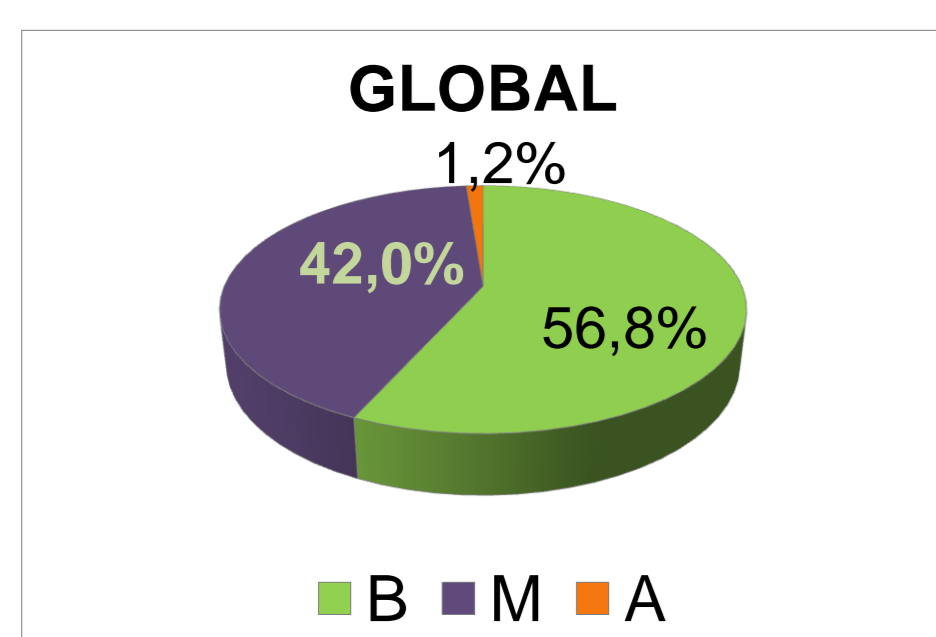
En quant al risc associat a estructures, higiene y pràctiques de manipulació (gràfic 4), en general trobem bons resultats en dimensions dels locals, en condicions y control d'emmagatzematge dels productes, en higiene i en pràctiques de manipulació.

Per altra part, s'han trobat carències en el disseny de circuits e instal·lacions i en la falta de infraestructures i elements obligatoris, en ambdós casos, trobem un 51,9% de mig risc en el sector de restauració. També existeixen irregularitats en l'emmagatzematge de productes i utensilis de neteja.

Gràfic 3: Grau de compliment en plans d'autocontrols



Gràfic 1. Percentatge global segons el nivell de risc

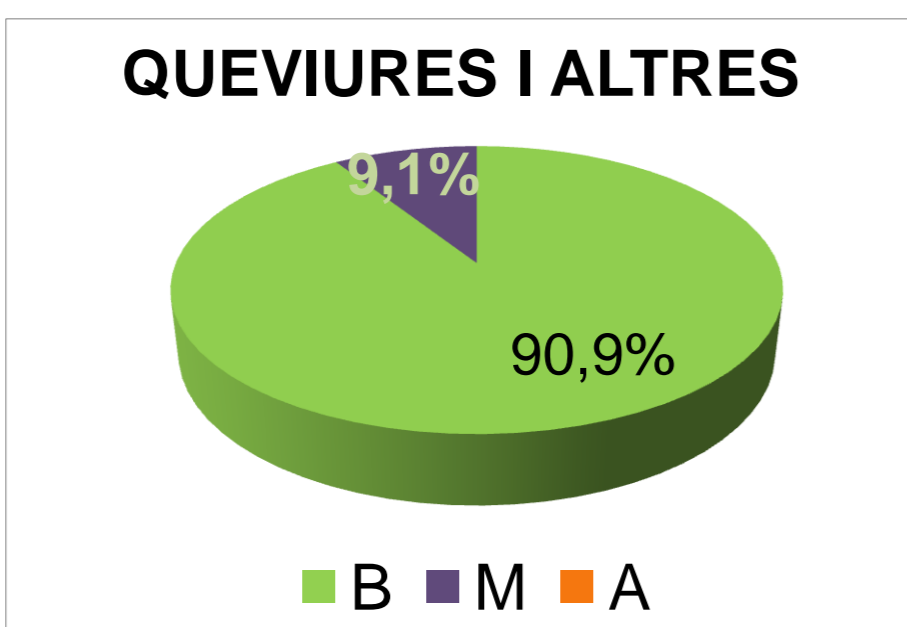
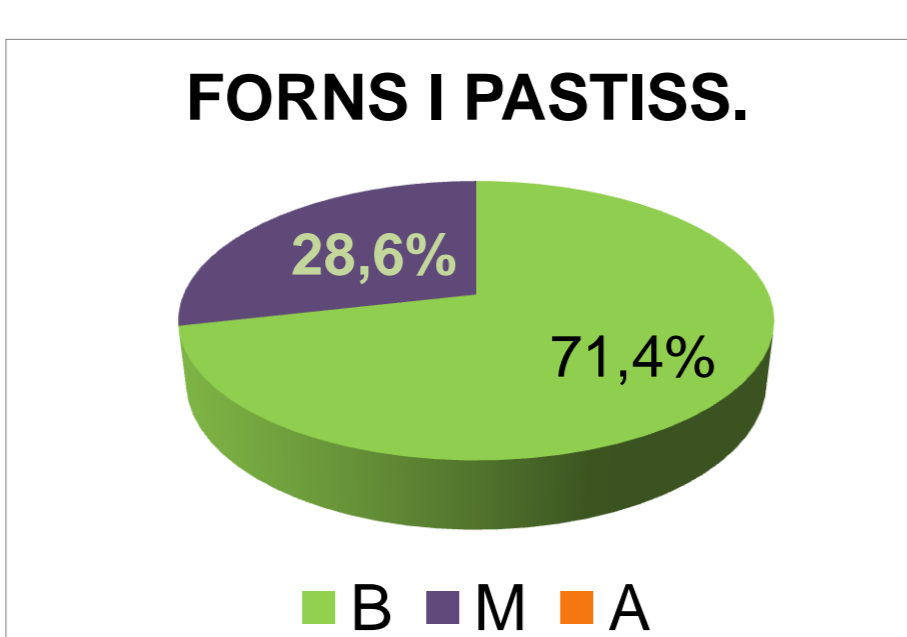
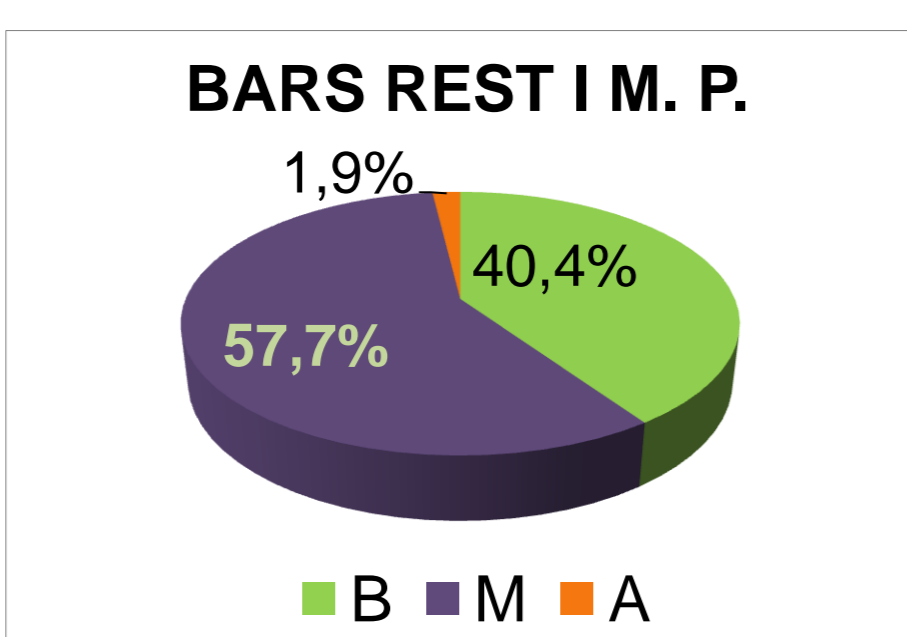


El risc de cada establiment es calcula per intervals de puntuacions obtingudes de la suma de los punts assignats a cada factor de risc (Taula 1):

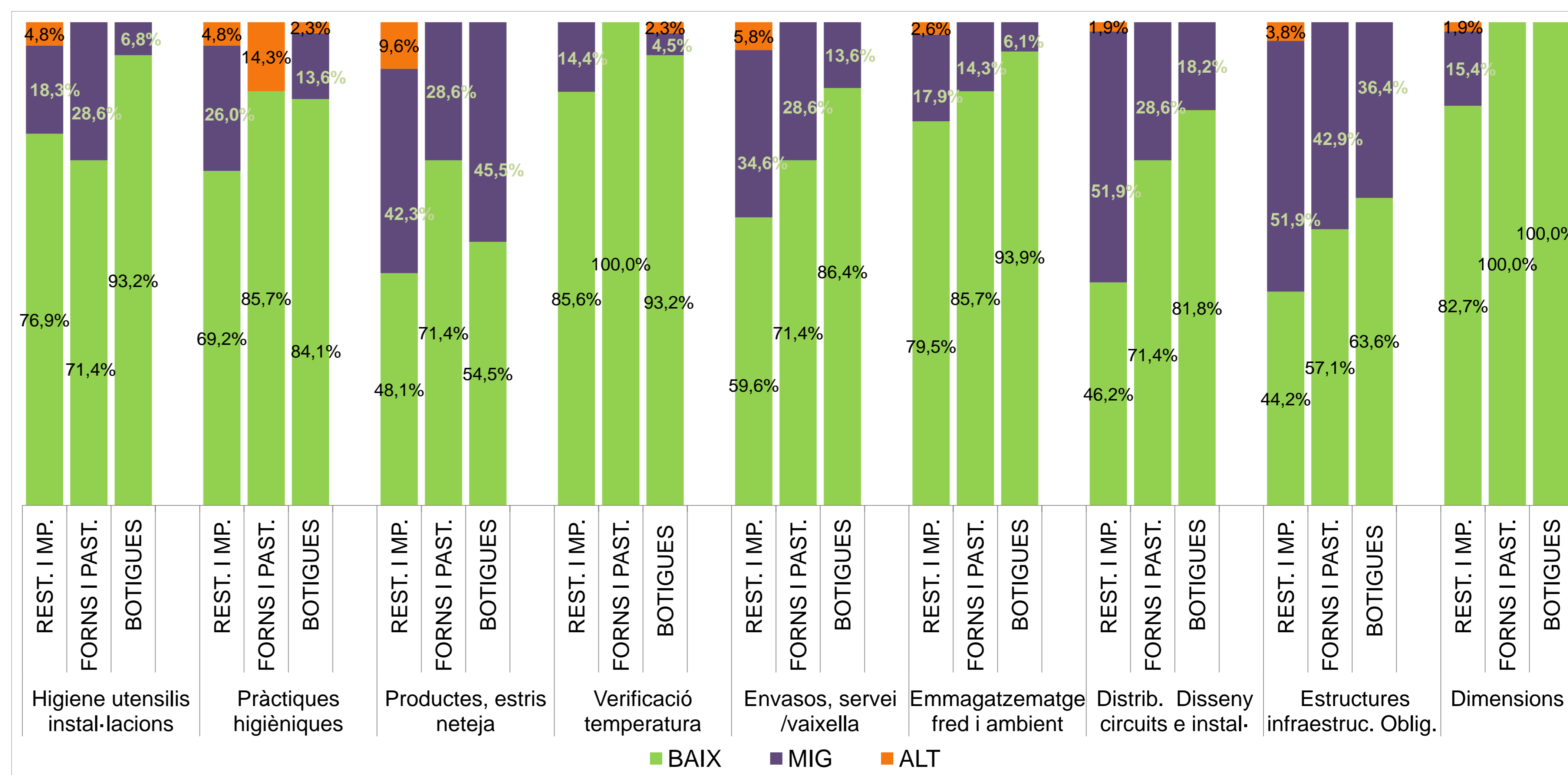
Taula 1: Classificació del risc segons puntuació.

Risc	Puntuació
Baix	< 65
Mig	65 a 98
Alt	>98

Gràfic 2. Percentatge per sectors segons el nivell de risc dels establiments



Gràfic 4: Risc associat a estructures, higiene i pràctiques de manipulació



## CONCLUSIONS

Aquests resultats coincideixen amb dades obtingudes en alguns municipis, i difereixen dels obtinguts per la Diputació de Barcelona en altres municipis. Això pot ser degut a diferències de criteris en la aplicació del qüestionari i també a la idiosincràsia de cada municipi, en tot cas, en aquest estudi la recollida d'informació la va realitzar la mateixa persona, per tant no hi ha baix dins del municipi. Encara que sí que observem en tots els estudis, que en el sector de restauració i menjars preparats, és on es concentra el màxim risc.

El mètode utilitzat ha permès obtenir una classificació del risc dels establiments minoristes d'alimentació de Sant Andreu de Llavaneres. L'estudi dona una visió de les carències d'aquests establiments. Aquesta valoració permet prioritzar les accions a realitzar, establir la freqüència de la vigilància i control, i elaborar un pla dins del programa de seguretat alimentària de la població.

## REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

CABEDO, L.; MIGUÉLEZ, M.J.; BARBERÀ, E.; PICART I BARROT, L. (2009) *Procedimiento de clasificación de establecimientos alimentarios según el riesgo (PROCER) en Cataluña, 2006-2007*. Gaceta Sanitaria Vol. 23 Núm. Esp. Congreso (Pág. 178).

ROSELLÓ PARDO, J.; JIMÉNEZ SÁNCHEZ-ARÉVALO, J.; DIPUTACIÓ DE BARCELONA; AJUNTAMENT DE CASTELLBISBAL (2010) *Proyecto de clasificación de establecimientos minoristas de alimentación de competencia municipal en función del riesgo asociado a su actividad*. Comunicaciones KAUSAL 2010 (Pág. 161).

CABRÉ, R. (2011) *Primers resultats de la classificació del risc dels establiments alimentaris a la Diputació de Barcelona* [en línia]. Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona. [Ref. 30 de setembre de 2012]. Disponible a la web: < [http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2849/vi\\_jornada\\_admin\\_locals/rosa\\_cabre.pdf](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2849/vi_jornada_admin_locals/rosa_cabre.pdf)>.

MESTRES, M. (2011) *Classificació dels establiments minoristes d'alimentació*. [en línia]. Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona. [Ref. 30 de setembre de 2012]. Disponible a la web: < [http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2849/vi\\_jornada\\_admin\\_locals/gelpi.pdf](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2849/vi_jornada_admin_locals/gelpi.pdf)>.